

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE TECNOLOGIA
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO

Centro de Gastronomia do Ceará

Camila Falcão Catunda

Fortaleza

Fevereiro | 2013

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, por sempre estarem presentes na minha vida.

Ao professor Aristides, que esteve comigo durante este período e me ajudou a concretizar essa etapa da minha vida.

Aos amigos, que sem eles a faculdade teria sido muito menos divertida:

À Carol, pela amizade e disponibilidade e auxílio nesse trabalho e em muitos outros durante a faculdade. À Hortênsia, por estar caminhando comigo desde sempre, nos momentos de diversão, alegria, mas nunca esquecendo as horas ruins, os estudos e as dificuldades que enfrentamos juntas. Ao André, por encontrar tempo na sua agenda cheia para tirar dúvidas, me incentivar e apoiar. À Simone, por estar comigo desde o começo do curso fazendo trabalhos e me incentivando a melhorar.

Aos meus primos e futuros colegas de profissão Yuri e Natasha, pela companhia, apoio e ajuda durante todo o período da faculdade.

Ao BigBig, amigas que estão comigo desde as primeiras conquistas acadêmicas, por entenderem a minha ausência durante os últimos meses.

Ao Aron, que mais que qualquer um viu as minhas dificuldades e estava ao meu lado me apoiando durante o processo final da minha graduação.

E aos meus colegas de turma, pela companhia e amizade durante o curso. Sem vocês essa experiência não teria sido tão boa quanto ela foi.

Este trabalho consiste no projeto de um Centro de Gastronomia do Ceará, um local que abrigará a sede da Escola de Gastronomia do Ceará e de um equipamento comercial que traz a ideia de um mercado voltado exclusivamente à culinária e à gastronomia tanto regional como internacional.

Através deste Centro busca-se a geração de um pólo gastronômico no estado, que visa capacitar e atender os mais diversos profissionais da área com cursos práticos e teóricos além de um curso de graduação em gastronomia. Este equipamento visa também, atender o público em geral em sua demanda por espaços que satisfaçam o seu interesse pela gastronomia com mini-cursos, venda de equipamentos culinários domésticos, livros, etc.

1. INTRODUÇÃO	p. 7
2. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DO TEMA	
2.1. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	p. 10
2.2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO CEARENSE	p. 13
2.3. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	p. 14
2.4. O TURISMO E A GASTRONOMIA	p. 18
2.5. AS PRIMEIRAS ESCOLAS DE GASTRONOMIA	p. 20
3. ESTUDOS DE CASOS	
3.1. ESTUDOS DE CASOS - SENAC/CE	p. 24
3.2. ESTUDOS DE CASOS - ICIF	p. 25
3.3. ESTUDOS DE CASOS - EATALY	p. 26
4. CARACTERIZAÇÃO DO TEMA	
4.1. O PROGRAMA DE NECESSIDADES	p. 28
4.2. FLUXOGRAMA - MARKET	p. 34
4.3. FLUXOGRAMA - TÉRREO	p. 35
4.4. FLUXOGRAMA - 1º PAVIMENTO	p. 36
4.5. FLUXOGRAMA - 2º PAVIMENTO	p. 37
4.6. FLUXOGRAMA - 3º PAVIMENTO	p. 38
4.7. FLUXOGRAMA - 4º PAVIMENTO	p. 39
4.8. FLUXOGRAMA - SUBSOLO	p. 40
5. DADOS DO LOCAL	
5.1. O TERRENO	p. 42
5.2. O ENTORNO DO TERRENO	p. 44
6. O PROJETO	
6.1. O PROJETO	p. 47
6.2. A ESCOLA	p. 48
6.3. O MARKET	p. 60
6.4. A PRAÇA	p. 61
6.5. O SISTEMA CONSTRUTIVO	p. 62
6.6. PERSPECTIVAS	p. 63
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	
7.1. CONCLUSÕES	p. 69
7.2. BIBLIOGRAFIA	p. 71

INTRODUÇÃO

A gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. Um gastrônomo (*gourmet*, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, por exemplo, o vestuário e a música ou dança que acompanham as refeições.

Por essas razões, a gastronomia tem um foro mais alargado que a culinária, que se ocupa mais especificamente das técnicas de confecção dos alimentos. Um provador de vinhos é um gastrônomo especializado naquelas bebidas (e, muitas vezes, é também um gastrônomo no sentido mais amplo do termo).

Sendo assim, não se deve confundir esta ciência com a nutrição ou a dietética, que estudam os alimentos do ponto de vista da saúde e da medicina, uma vez que a gastronomia é estritamente relacionada ao aspecto comercial (no que diz respeito à preparação de comida em restaurantes) e cultural (no que diz respeito ao estudo desta ciência).

A partir disso, pensou-se em trabalhar em cima deste tema pela sua importância na atualidade e pelo fato dele ser um atrativo maior numa cidade como a de Fortaleza, em que há uma demanda enorme, por parte de turistas que vêm à cidade a procura das belas praias e opções de lazer que ela oferece, de melhores hotéis, restaurantes, bares, etc. Além disso, o consumidor vem se tornando cada vez mais exigente com a comida que consome, exige novos sabores, diversidade de pratos e melhor qualidade do que encontramos na maioria dos restaurantes.

INTRODUÇÃO

Sendo assim, vemos que o mercado dos restaurantes cresceu mais de 70% nos últimos anos e vemos, também, a abertura de restaurantes cada vez mais interessados em trazer uma comida não apenas saborosa, mas que seja interessante ao olhar e que mostre uma diversidade de sabores que antes não era considerado tão importante pela população.

Podemos encontrar restaurantes especializados em comidas regionais, italianas, japonesas, chinesas, turcas, etc. que antes não existiam mas hoje atraem um público muito importante para o comércio da cidade. Tudo isso implica numa necessidade por profissionais mais especializados para atender a uma “cultura gastronômica” que antes não existia, onde as pessoas que antes se interessavam em culinária apenas como hobby, passam a procurar a gastronomia como profissão.

Pensando nisso, traz-se a ideia de implantar em Fortaleza uma Escola de Gastronomia, um curso que vise capacitar e atender os profissionais da área, não apenas “chefs” mas todos os profissionais que compõem o quadro de um restaurante: auxiliares de cozinha, garçons, baristas, barmans, etc.

E, para além disso, criar um espaço voltado para a compra de materiais e equipamentos relacionados a culinária e a gastronomia onde chefs, cozinheiros e o público em geral podem encontrar facilmente qualquer tipo de produto relacionado a cozinha e ao cozinhar.



CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DO TEMA

2.1

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

A alimentação, além de uma necessidade biológica é um complexo sistema de significados sociais, políticos, religiosos, éticos, sexuais, estéticos, etc. A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto o quando se come, o onde se come, o como se come e o com quem se come.

A alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural. A história da alimentação, dessa maneira, abrange ao menos quatro grandes aspectos: os aspectos fisiológico nutricionais, a história econômica, os conflitos na divisão social e a história cultural, que inclui a história do gosto e da culinária, para a qual os livros de receitas constituem fontes primárias.

Além das questões políticas e socioeconômicas, a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada.

Até o século XVIII os tratados sobre os alimentos encaravam-nos exclusivamente de um ponto de vista médico, terapêutico e nutricional, dando prosseguimento às crenças milenares nas supostas virtudes de certos alimentos, especialmente em relação ao sexo.

A dimensão física da alimentação como um processo orgânico e metabólico não esgota a dimensão humana da alimentação, que é também uma questão econômica, social e cultural além de biológica. A comida é a primeira necessidade do homem, mas também é um prazer. E, assim, como a respiração e o sono, faz parte das necessidades básicas, mas também é expressão dos desejos humanos.

A história econômica estudou a alimentação do ponto de vista da produção agrícola e industrial e do processamento e da preparação dos alimentos, assim como da sua distribuição através do comércio e finalmente, das condições do armazenamento e do consumo. Além de fazer parte da história econômica geral,

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

a alimentação destaca-se, em seus múltiplos aspectos particulares, como fenômeno fundador da economia.

O papel do alimento localiza-se no apoio da produção e da reprodução de uma sociedade, no nível definido por Marx como infra-estrutural. Em demografia histórica a questão da alimentação permeia muitos dos estudos que buscam explicar alterações populacionais devido às grandes fomes como fatores de despovoamento.

Crescimentos populacionais são relacionados com melhorias nutricionais. A história da doença e da saúde também está intimamente ligada com a história do abastecimento alimentar. Os estudos sobre a fome também são um aspecto importante da história social da alimentação e se mistura com o tema das rebeliões e desordem social, daí a importância política da alimentação, cujo controle faz parte da formação dos Estados.

As relações entre a culinária e as classes sociais podem ser identificadas nos gostos diferenciados ou nas maneiras á mesa, as identidades étnicas ou regionais revestem-se de diversos rituais gregários e alimentares.

A alimentação é a luta contra a fome, as fomes assolam o passado e o presente da humanidade. O nível do povoamento e a sua localização e a densidade populacional são fatores decorrentes da capacidade de se produzir alimentos.

A fome não é apenas a sensação universal que todos possuímos antes de comer, melhor chamada apetite, mas o estado crônico de carências nutricionais que podem levar a morte por inanição ou das doenças de desnutrição. A história da humanidade é a história da luta contra a fome. A história da fome é interligada com a história da abundância.

O crescimento demográfico é um dos elementos que pode indicar um aumento no padrão do consumo alimentar em épocas passadas, pois a superação do índice de mortalidade pelos da natalidade tenderia a manifestar uma melhoria nas condições de

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

vida, particularmente da nutrição, permitindo a população melhor resistência a doenças e prolongamento da expectativa de vida.

As grandes fomes contemporâneas não decorrem estritamente da falta de alimentos disponíveis, mas na incapacidade de obter comida, ou seja, faltam recursos para comprar alimentos.

2.2 HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO CEARENSE

Ao longo da história mundial vemos que os povos adquiriram hábitos alimentares diferentes de acordo com a sua região. Isso tem a ver com a cultura, a localização geográfica, capacidade produtiva, abundância ou escassez de determinado produto que acaba criando uma identidade cultural diferente para cada povo. Partindo desse princípio, chegamos à culinária cearense, uma rica mistura de raças que se instalaram ao longo do tempo e deixaram suas raízes em nossos preceitos culturais.

A cultura portuguesa foi uma forte influência em virtude da colonização, trazendo consigo a peculiaridade das comidas elaboradas através do cozimento, ricas de tempero e sabor. Os portugueses trouxeram também a religiosidade e com ela a tradição dos festejos com comidas para santos padroeiros das cidades.

A cultura africana, que se instalou e fincou sua base no nordeste brasileiro, tem sua representatividade, contudo a presença indígena desde tempos remotos fez-se como base de toda a estrutura culinária cearense, principalmente na região rural. Não há como falar na população rural e não falar das características indígenas, pois o modo em que as comidas são preparadas se assemelha ao modo como os índios as produziam.

A hospitalidade presente no livro Iracema, de José de Alencar, prova a herança indígena do povo cearense. Esse ato de comer em grupo vem dos índios que sempre se alimentavam juntos. Dos índios também herdamos tudo que é derivado da mandioca que era um alimento de extrema importância para a sobrevivência no nordeste.

Atualmente a culinária cearense vem sofrendo influências diversas, em decorrência do intercâmbio de alimentos, de chefs especializados na cozinha internacional, etc. Há uma troca de informações muito rápida no mundo moderno e não há como frear esta mistura de culturas que ocorre atualmente. Contudo, ainda se mantém bem forte a característica dos frutos do mar como o “carro chefe” na gastronomia do litoral do Ceará, até mesmo em razão da característica geográfica que facilita atingir a primazia com estas iguarias.

2.3 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

A história da gastronomia se perde nos primórdios da existência da Humanidade, iniciando-se provavelmente, segundo os historiadores, no período Paleolítico, assim que o Homem começou a caçar. Logo se tornaram evidentes as diferenças entre o homem e os outros animais. Descobriram que, cozinhando, podiam restaurar o calor natural da caça e acrescentar-lhe sabores para torná-la mais digerível. Também se aperceberam que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo útil para ser consumida, esta foi a primeira técnica de conservação do alimento.

Acredita-se que, antes mesmo de descobrir o fogo, o homem já havia associado que o calor que vinha das fontes termais e gêiseres da Grande Falha Tectônica da África Oriental desenvolvia uma temperatura e sabor á caça recém abatida. Assim como a descoberta do fogo, a invenção dos utensílios de pedra e barro foi essencial para os processos de armazenamento e cozimento do alimento.

Uma nova etapa se descortinou para o ser humano quando ele se tornou sedentário, fixando-se à terra, impulsionando então a agricultura e o domínio dos animais. O aumento da produtividade agrícola permitiu a armazenagem de uma parte da colheita esta ação proporcionou uma riqueza alimentar antes desconhecida, possibilitando o crescimento da população e o desenvolvimento das migrações, sempre que se esvaíam os bens naturais. O que permitiu o início de núcleos comunitários, evitando as migrações, e assim o aparecimento das aldeias e depois das cidades. São dessas aldeias que se tem notícia das mais antigas receitas de cozinha que foram talhadas em argila em símbolos cuneiformes por volta de 1500 a.C.

O início das civilizações está diretamente ligado com a procura, rituais, costumes, cultura e preparação do alimento. Enfim, com o prazer de comer. Esse prazer é a sensação de satisfazer uma necessidade que temos em comum com os animais, e a fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares, O homem inventou o ritual social básico que é a refeição, e logo depois, o festim, realizado

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

para conseguir proteção e favor dos deuses, que também reflete a busca de prazer e divertimento sendo um meio de escape das preocupações e da monotonia do cotidiano.

Provavelmente, a refeição começou a existir quando a espécie humana deixou de se nutrir apenas de raízes e frutas e começou a partilhar e preparar as carnes que exigiam a participação da família. Assim a refeição é a “ritualização da repartição dos alimentos” (FRANCO, Ariovaldo. 2010) e sempre foi tão rica em símbolos.

“O prazer da mesa é a sensação que advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. É prazer peculiar a espécie humana.”
(FRANCO, Ariovaldo. 2010)

Logo a fartura resultante da abundância de alimentos gerou o comércio, pois havia a carência de determinados produtos em uma ou outra região, assim era preciso estabelecer um intercâmbio entre estes territórios. O comerciante gerava um fenômeno até este momento inédito, alguns alimentos novos tornavam-se indispensáveis para as pessoas, implementando ainda mais os trâmites comerciais.

Para resistir aos longos deslocamentos sem deteriorar, os alimentos foram protegidos com a adição de temperos e resinas, e cedo o Homem se deu conta da potencialidade de algumas ervas aromáticas, as quais incrementavam o paladar dos alimentos, além de ajudar na sua preservação. A procura destas plantas deu início a grandes transformações sócio-políticas, como o fim do Império Romano, o início dos descobrimentos, entre outras.

A França não tardou a se tornar um grande centro gastronômico. E a união do rei Louis de França com a filha da Itália Catherine de Médici, considerada a rainha das panelas, foi o princípio de uma história de sucesso para a Gastronomia em solo francês. No ano de 1748 despontou neste país um *gourmet* – como é designado o cozinheiro na França – de imenso talento, Antoine Careme, que já aos 17 anos era contratado para ser o cozinheiro oficial do Palácio *Champs-Elisée*.

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

Posteriormente, ele foi trabalhar com o imperador Alexandre da Áustria e depois serviu com seus talentos o Barão de Rothschild, o homem mais rico e poderoso da França. Em 1885 o maior cozinheiro do planeta também era francês, August Scouffier, o qual criou um código relacionando todos os elementos gastronômicos essenciais para uma cozinha, o que contribuiu para um requinte sem igual na Gastronomia.

Então, não é surpresa que o vocábulo “*gastronomiè*” tenha aparecido primeiro em francês, em 1623, no livro *Hedypatheia* - Tratado dos Prazeres - por Arkhestratus, que era contemporâneo de Aristóteles.

Na década de 60, Paul Bocuse, Gault Millan e Jean Michelli subverteram esta arte ao criarem a *Nouvelle Cuisine Française*. Há uma diferença fundamental entre a Gastronomia e a Culinária. O gastrônomo ou *gourmet* também cozinha, mas ele está igualmente atento à sofisticação dos pratos, preocupando-se em expor da melhor forma possível os alimentos preparados. Assim, ele observa as vestes, a música e a dança mais apropriadas para se aliar a determinadas refeições, transformando este momento em uma verdadeira cerimônia alimentar, não só voltada para a sobrevivência do homem, mas principalmente para lhe despertar o máximo prazer.

O que retrata a definição de Ariovaldo Franco da palavra gastronomia: “comer e beber bem com a arte de preparar os alimentos e deles obter o máximo de satisfação” (FRANCO, Ariovaldo. 2010)

Na história a arte do prazer da comida motivou gênios como Leonardo da Vinci, inventor de vários acessórios de cozinha, como o célebre “Leonardo” para esmagar alho, para além de novas receitas. Precursor da “*nouvelle cuisine*”, Da Vinci fundou com outro sócio o restaurante “A Marca das Três Rãs” em Florença.

A gastronomia despertou curiosas sensibilidades em músicos como Rossini e em escritores portugueses e estrangeiros. Camilo Castelo Branco era avesso a descrições, mas não resistiu a descrever um saboroso caldo

HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

verde, enquanto que Eça de Queirós tem inúmeras menções a restaurantes nas suas obras.

O culto dos prazeres da mesa chegou ao ponto de fazer com que os aficionados se juntassem em associações gastronômicas como a belga “*Ordre des Agathopédes*” em 1585, a francesa “*Confrérie de la Jubilation*” ou o português “Clube dos Makavenkos” em 1884, para além de exemplos mais recentes como o *Slow Food*, que em reação ao *Fast Food* tem como símbolo um caracol.

O primeiro tratado sobre gastronomia foi escrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin, um gastrônomo francês que, em 1825, publicou a “Fisiologia do Paladar”, cujo título completo em francês é *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*.

Por este título que, em português poderia ser traduzido como “Fisiologia do Paladar ou Meditações sobre a Gastronomia Transcendental, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas”, pode considerar-se a gastronomia como uma ciência ou uma arte.

No entanto, não se deve confundir esta ciência com a nutrição ou a dietética, que estudam os alimentos do ponto de vista da saúde e da medicina, uma vez que a gastronomia é estritamente relacionada ao aspecto comercial (no que diz respeito à preparação de comida em restaurantes) e cultural (no que diz respeito ao estudo desta ciência).

2.4

O TURISMO E A GASTRONOMIA

O turismo e a gastronomia selaram sua relação ao longo do século XX, quando o hábito de viajar incorporou-se no período de descanso. As férias, os meios de transporte mais eficientes, a construção de estradas contribuíram com a exploração do local e fizeram com que os deslocamentos se tornassem comuns, resultando em um intenso fluxo de pessoas, circulando de um lado a outro.

Nesse ir e vir mais frequente, o contato com novas paisagens, culturas e sabores despertou interesses variados em torno do evento turístico, e assim foi que a gastronomia ganhou lugar, sobretudo ao atrair um segmento de viajantes interessados em estimular seus sentidos através da experimentação da cozinha do outro.

O turismo é motivado pela busca de informações, de novos conhecimentos, de integração com outras pessoas, comunidades e lugares, da curiosidade, dos costumes, da tradição e da identidade cultural. O turismo abre perspectivas para a valorização e revitalização do patrimônio, de tradições e de bens culturais.

A gastronomia e o Turismo são indissociáveis, pois é impossível pensar em turismo sem prever a alimentação para curta ou longa permanência. Em qualquer destino, o viajante precisa de alimentação e assim acaba experimentando a cozinha da localidade. O turismo gastronômico está ligado à sensação e ao prazer de conhecer e saborear algo novo quando se viaja.

Um povo se define, antes de tudo, pela sua cultura, e a gastronomia é um dos aspectos culturais de um povo. A curiosidade e necessidade de experimentar, degustar, provar e descobrir fazem parte do ser humano. Ao associarmos o turismo cultural e a gastronomia, podemos perceber que estas duas atividades correm lado a lado, transportando o visitante de descoberta em descoberta.

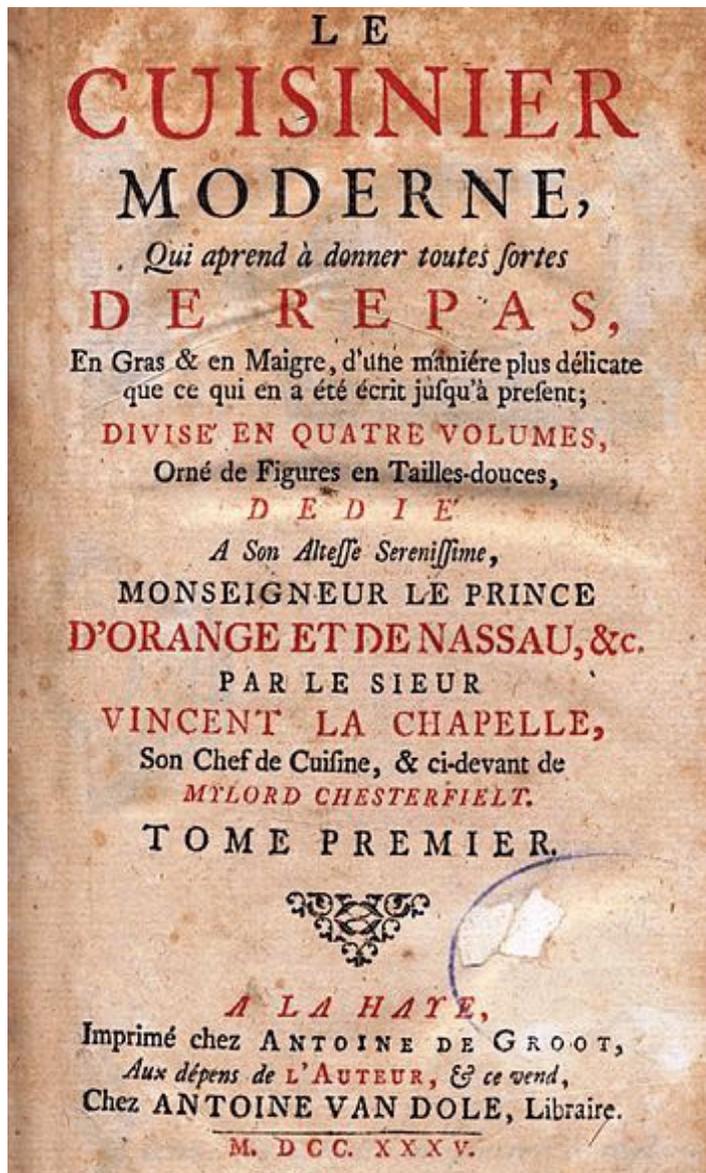
O turismo e a gastronomia estão diretamente ligados ao prazer e as sensações. Algumas regiões se aproveitam de sua cultura, história e tradições se divulgando através da gastronomia, lançando um produto turístico tão dis-

O TURISMO E A GASTRONOMIA

tinto que também é parte integrante do turismo cultural, como os roteiros gastronômicos. Vários turistas viajam para conhecer a fabricação de bebidas e de comidas, assim visitando mosteiros e vinhedos. Quando os turistas pensam em viajar e lembram-se de chocolate as primeiras cidades a serem lembradas são Gramado e Canela no estado do Rio Grande do Sul, pois são conhecidas nacionalmente pelas delícias de chocolate e de trufas que ali são fabricadas.

Várias localidades que tem a gastronomia como um atrativo turístico, vêm desenvolvendo o interesse de preservá-la como um patrimônio cultural, por ter o turismo englobado em sua economia. Vale ressaltar que alguns produtos de origem brasileira já podem ser tombados como bens imateriais que é o caso do Acarajé e do Queijo Minas, por exemplo. A gastronomia, sendo uma das manifestações culturais mais expressivas é um grande pólo de atração de fluxos turísticos e constitui um dos eixos do turismo cultural, além de viabilizar e universalizar a troca humana e o convívio entre culturas, costumes e hábitos distintos.

Cozinhas regionais sempre existiram, mas algo mudou em sua interpretação. O deslocamento até a região, degustar *in loco* a comida de lá é parte dessa nova experiência. Conhecer pratos, ingredientes, comprar produtos, levá-los para casa... Também é possível degustar os novos sabores, que podem ser preparados em casa ou consumidos nos restaurantes, embora o descolamento entre espaço e comida diminua a percepção de autenticidade. O território e especificidade culinária passam a dominar a idéia de cozinha regional e se transformam em estímulo aos viajantes, que saem da cidade em busca da verdadeira comida típica.



Exemplar do livro *Le cuisinier Moderne* de Vincent La Chapelle



Marthe Distel e Henri Paul-Pellaprat com seus estudantes na frente da Escola Cordon Bleu em 1896

Os séculos XIX e XX foram os dois séculos mais importantes para a gastronomia. As duas primeiras cidades européias em que sediaram as atividades e estudos gastronômicos foram Paris e Londres, devido à nova sociedade urbana gerada pela indústria, que pedia etiqueta, elegância e boas maneiras.

As cozinhas dos palácios eram verdadeiras escolas de gastronomia porque foi nelas que todo o processo de aprimorar as técnicas do ato de cozinhar nasceu. No reinado de Luis XIII (1610 – 1643), a culinária passa a ser vista principalmente como fonte de prazer, e se desvincula de sua função de alimentação por necessidade biológica. A nobreza passa a se interessar mais pela gastronomia e grandes cozinheiros, gratos pelo interesse, dão nome dos seus patrões aos seus pratos. No reinado de Luis XIV, surge uma nova cozinha francesa.

No reinado de Luis XV, foram publicados vários livros de cozinha como: *Le cuisinier moderne*, de Vincent La Chapelle, e *Dons de Comus ou Les délices de La table*, de François Marin. Foi editado em 1733, na Inglaterra, o *The Modern Cook*. A França e a Inglaterra estavam sempre buscando um aprimoramento da gastronomia. Vincent de La Chapelle era um *chef* francês viajante que integrou a cozinha francesa com a Holanda, Alemanha e Portugal. Abriam-se as fronteiras para a nova culinária.

A “boa mesa” aos poucos se tornava acessível à classe média, porém apenas os ricos podiam pagar bons cozinheiros. Aqueles que não podiam, contratavam cozinheiras, denominadas *cordons-bleus*, que hoje é o título de uma das maiores escolas de gastronomia do mundo.

O Cordon Bleu é uma escola de “arte culinária” que foi fundada em Paris em 1895 pelo jornalista e editor da revista *La Cuisinière Cordon Bleu*, Marthe Distel. Em 14 de janeiro de 1896, aconteceu em Le Cordon Bleu a primeira demonstração em fogão elétrico. Daí em diante, a reputação internacional do Cordon Bleu se espalhou rapidamente. Grandes *chefs* chegam à escola para ensinar os alunos.

AS PRIMEIRAS ESCOLAS DE GASTRONOMIA

Hoje, o Cordon Bleu oferece seus cursos em mais de 29 escolas internacionais espalhadas pelo mundo, e é freqüentado por mais de 20.000 alunos a cada ano. Os alunos são ensinados pelos *Master Chefs*, a maioria dos quais vêm de restaurantes ou são vencedores de competições de prestigiados títulos com *Meilleur Ouvrier* da França. Eles ensinam os seus conhecimentos da clássica cozinha francesa, internacional e modernas técnicas culinárias para os alunos. Depois de Cordon Bleu, várias outras escolas de gastronomia começaram a aparecer pelo mundo e a arte de cozinhar vem crescendo e se aprimorando todos os dias.

No país, são oferecidos vários cursos tecnológicos na área e alguns mini-cursos especializados em diferentes áreas da gastronomia. No Ceará, existem poucos cursos de graduação, a Universidade Federal do Ceará recentemente incluiu na sua gama de cursos a Gastronomia, que faz parte do Instituto de Cultura e Arte atualmente em construção. Com carga horária mínima de 1264h totais divididas em 8 períodos. Além de diversos cursos oferecidos por diferentes escolas.

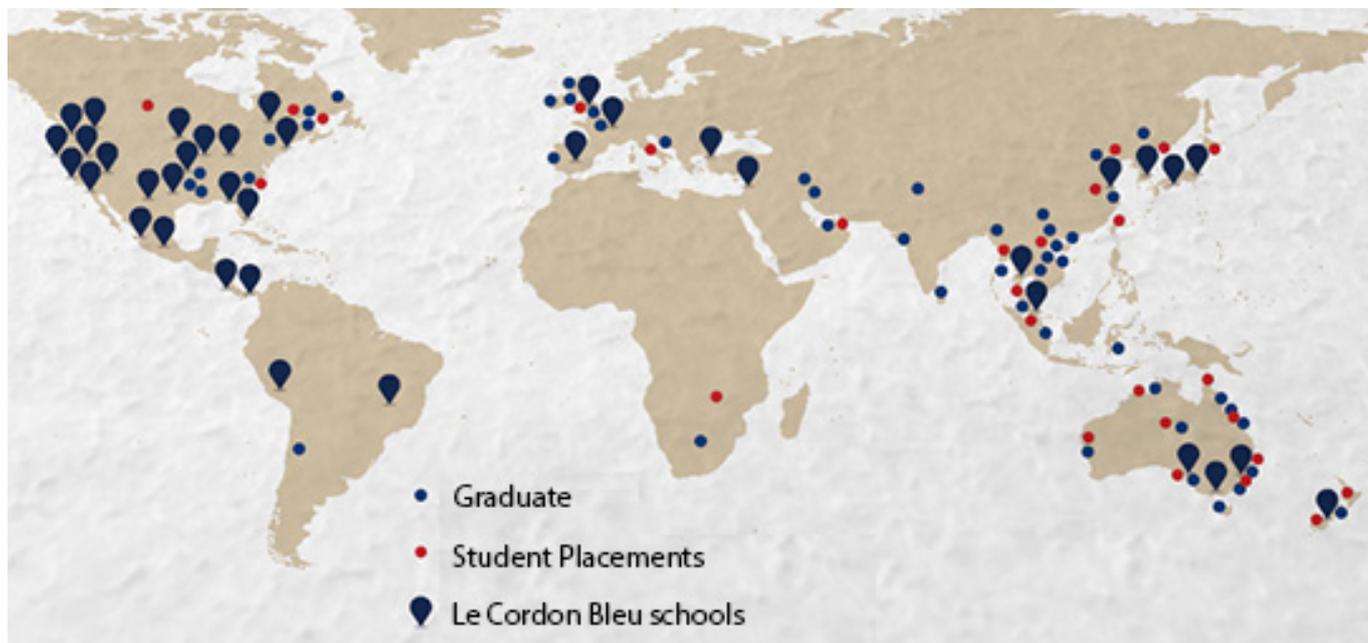


A sede Le Cordon Bleu de Ottawa - Canadá



A sede Le Cordon Bleu de Paris - França

AS PRIMEIRAS ESCOLAS DE GASTRONOMIA

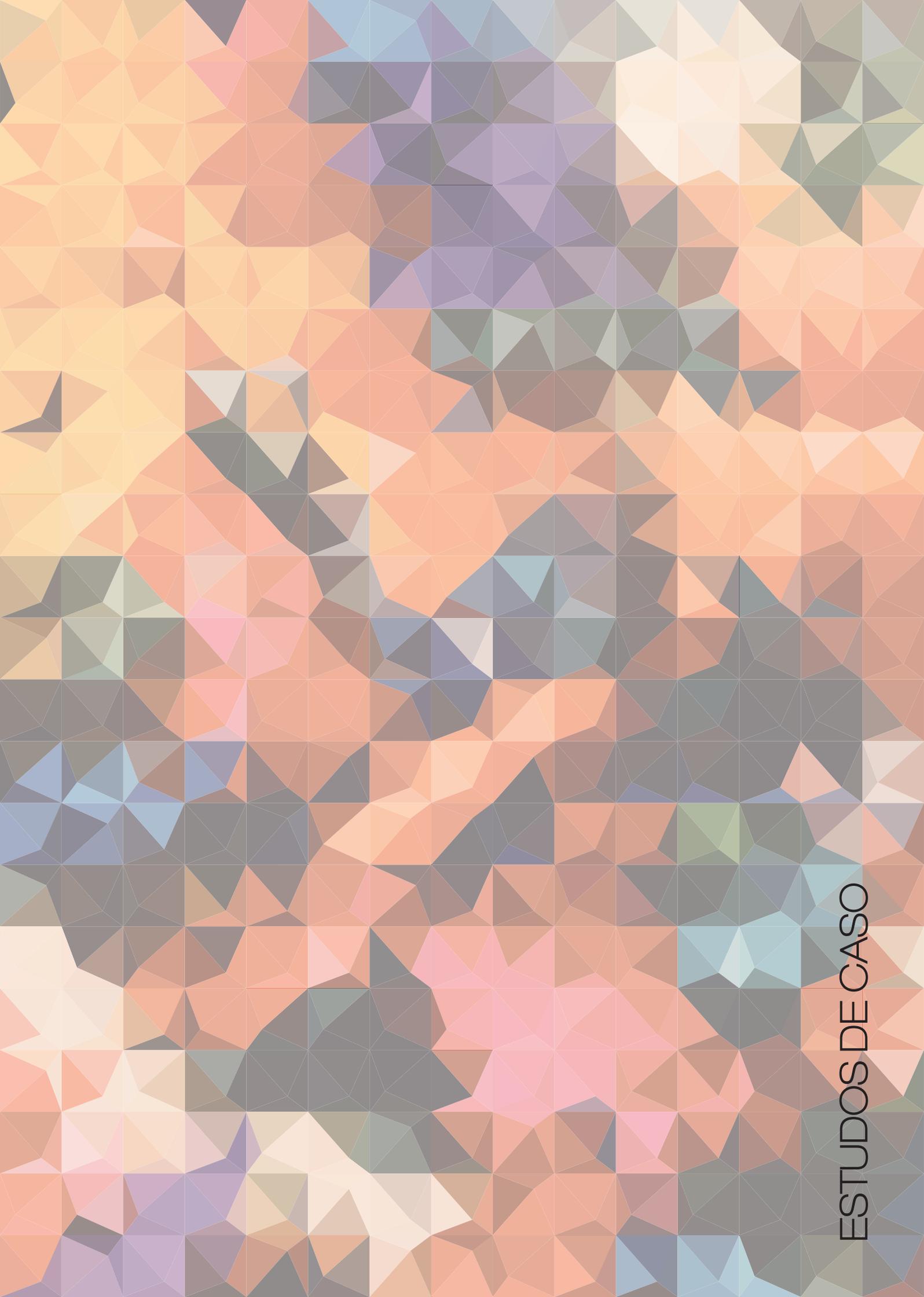


MAPA CORDON BLEU



A sede Le Cordon Bleu de Londres - Reino Unido

Desde o primeiro ano, os cursos mesclam matérias práticas com teóricas. Na parte teórica, os destaques ficam para história da gastronomia, bioquímica, microbiologia e segurança dos alimentos, funcionamento de restaurantes, desenvolvimento de pessoal e higiene, além de sociologia, matemática, estatística, psicologia, direito, legislação aplicada e gestão financeira. A prática é cheia de disciplinas como coquetéis e drinques, panificação, sobremesas, confeitaria, cozinha brasileira e internacional, arte em frutas e legumes, enologia e cozinha alternativa. Em alguns cursos fazem parte do currículo aulas de inglês, espanhol e francês instrumentais.



ESTUDOS DE CASO

3.1

ESTUDOS DE CASO - SENAC/CE



Sala Fast Food - SENAC/CE

Um dos pioneiros no ramo de cursos gastronômicos aqui no Ceará foi o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC – CE), cujo portfólio inclui uma lista de 40 cursos, divididos em três categorias: iniciante, profissionalizante e aperfeiçoamento. Cada turma contém, em média, 20 alunos.

O SENAC oferece cursos de pequena, média e longa duração, que preparam do Garçom ao Chef de Cozinha. Para isso a sede do SENAC – CE, localizada no centro na Avenida Tristão Gonçalves, está equipada com três laboratórios de cozinhas pedagógicas, sendo uma Cozinha *Fast Food*, com espaço para aulas teóricas, além dos equipamentos de cozinha, a última é a cozinha pedagógica, apenas com ilhas de trabalho para o preparo de alimentos e o fogão industrial.



Sala Fast Food - SENAC/CE

Além das três cozinhas pedagógicas existem também duas cozinhas de apoio, uma cozinha de pré – preparo com ligação com a cozinha pedagógica, e uma cozinha de triagem com acesso às duas câmaras frigoríficas, uma de congelados e outra de resfriados. Além disso, há uma sala de apoio, a supervisão de gastronomia, onde fica o escritório dos professores.

Todas as cozinhas pedagógicas e a sala de apoio possuem janelas de vidro ao longo de toda sua extensão permitindo visualização da aula para quem está no corredor, as duas cozinhas de apoio possuem porta com janela de vidro permitindo também a visualização de quem está dentro.



Sala Confeitaria

3.2 ESTUDOS DE CASO - ICIF



Cozinha ICIF Brasil



Sala de Enologia ICIF



Sala de Aula ICIF Costelgiolo D'Asti

O ICIF (*Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia*) é uma associação sem fins lucrativos, destinada a promover a gastronomia italiana e suas tradições agrícolas e alimentares para estrangeiros através da organização de cursos de formação e eventos promocionais. Desde 1991, o ICIF foi organizando cursos de Mestrado, técnicos e cursos de aprofundamento para grupos de profissionais estrangeiros (chefs, *sommeliers* e donos de restaurantes) que pretendam adquirir uma especialização em cozinha italiana e enologia.

Ao longo destes anos tem graduado estudantes provenientes da Austrália, Bermudas, Brasil, Canadá, China, Chipre, Coreia, Filipinas, Alemanha, Japão, Hong Kong, Índia, Israel, Líbano, México, Peru, Rússia, Estados Unidos, Índia, Suécia, Tailândia, Taiwan, Venezuela e Itália. A associação possui uma grande rede de representações por todo o mundo, por isso consegue recrutar um grande número de estudantes. Desde 1997 ICIF tem sua sede no castelo de Costiglione d'Asti, onde se realiza os cursos de enologia e culinária italiana.

Em 2004, a comissão decidiu expandir as suas atividades com a abertura de duas novas escolas, a primeira no sul do Brasil, em Flores da Cunha, no Rio Grande do Sul em parceria com a universidade de Caxias do Sul e o outro em Xangai na China, na Universidade Xangai Lingang no campus da Ciência e Tecnologia da Escola.

O ICIF possui aulas práticas e teóricas que acontecem em suas modernas e equipadas instalações e também possui sua própria adega de vinhos que é uma das mais atualizadas da Itália.

3.3

ESTUDOS DE CASO - EATALY



Seção de Carnes - Eataly NY

O Eataly tem o intuito de apresentar uma culinária sob outra perspectiva, incentivando uma busca gastronômica da perfeição, com alimentos preparados de maneira consciente e matéria prima de qualidade. Todos os alimentos que são comercializados vêm diretamente da Itália e são processados de acordo com a tradição italiana. Apesar de não ser uma novidade, o Eataly ainda não foi difundido no mundo, pois pequena parte da população tem o interesse e condição financeira de investir em alimentação de qualidade, ficando restrito a camadas sociais mais abastadas ou aquelas pessoas que se preocupam com uma refeição saudável.

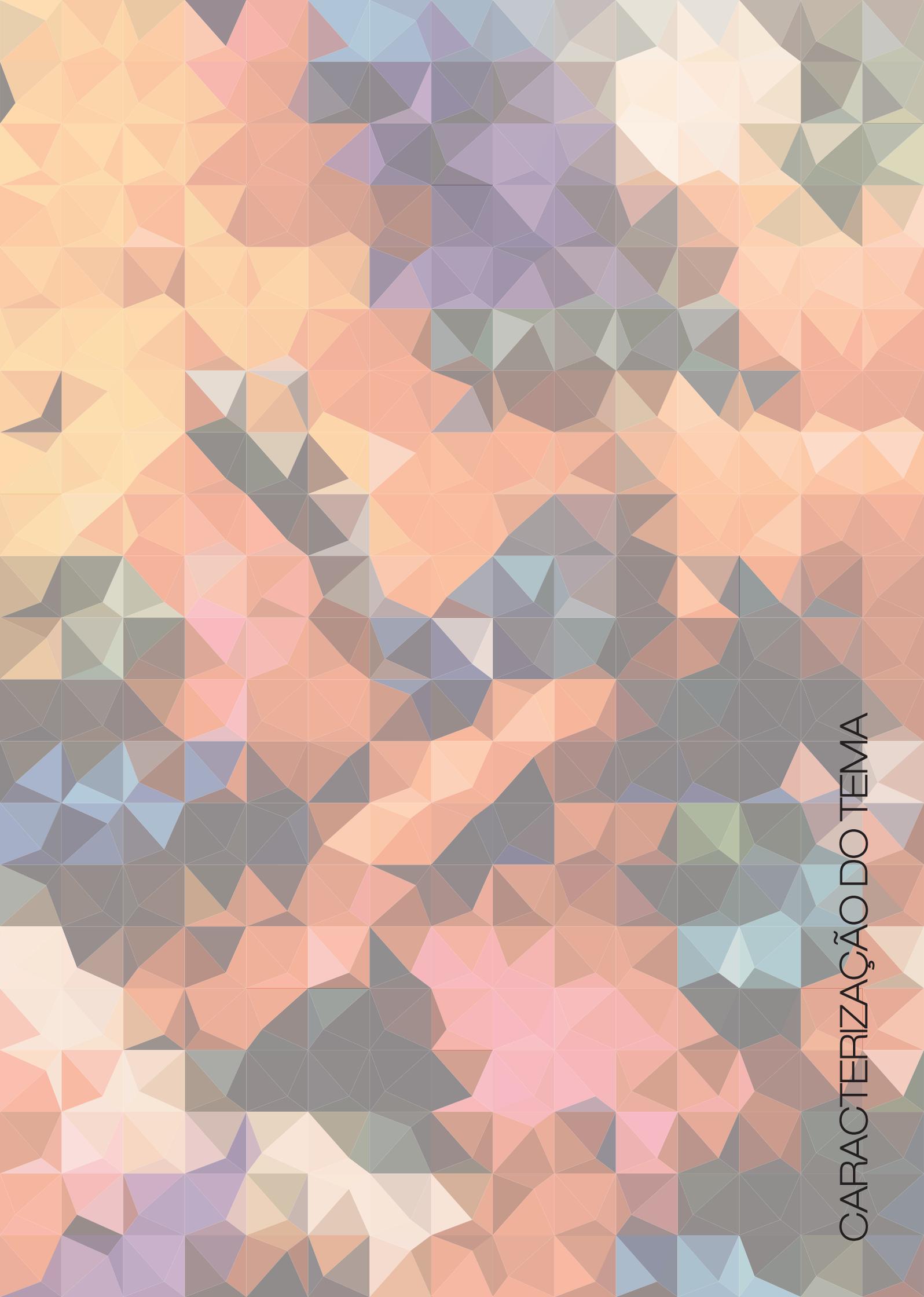


Sala de Enologia ICIF

O Eataly é um lugar único que oferece em seu espaço, uma gama de atividades voltada para alimentação. Existe a oferta de produtos, tanto na forma de distribuição como na forma de oportunidade para jantar, com áreas de compras por toda parte e locais para comer dentro do complexo. Há, também, um discurso sobre ensino e conjunto articulado de cursos em cozinha, degustação de vinho, cursos de culinária e armazenamento de alimentos além de aulas para o público infantil.



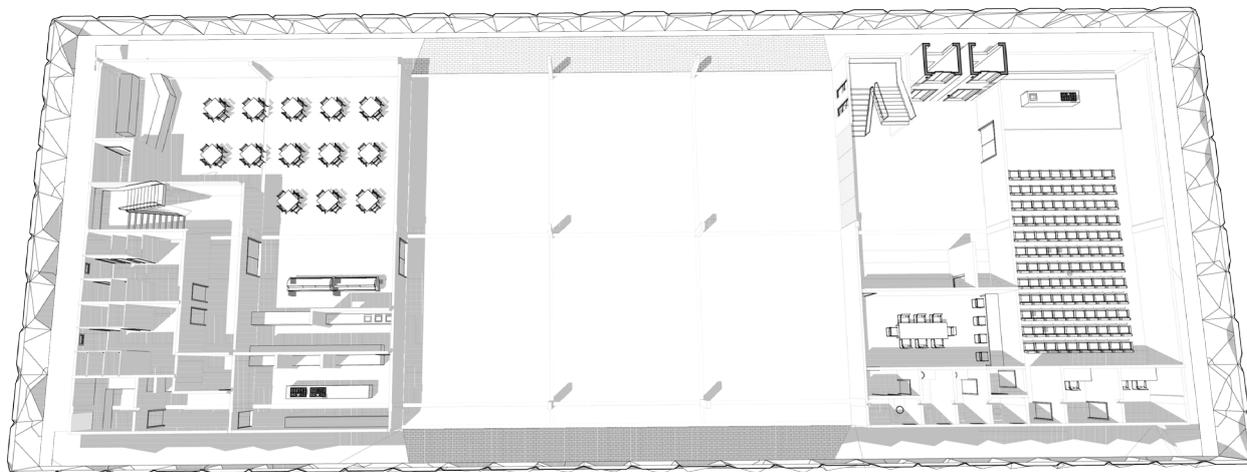
Sala de Aula ICIF Costelgirole D'Asti



CARACTERIZAÇÃO DO TEMA

4.1

O PROGRAMA DE NECESSIDADES



Pav. Térreo:

- Restaurante – Escola: 252,75 m²
- Salão Restaurante: 158,60 m²
- Bar: 16,50 m²
- Cozinha: 52,60 m²
- Câmara Fria: 5,10m²
- Monta Cargas/Circulação: 10,45m²
- Depósito: 9,50m²
- Circulação (acesso de serviço): 38,40 m²
- WC Feminino: 20,15m²
- WC Masculino: 20,15m²
- Hall de Entrada (Escola): 79,00 m²
- Recepção/Administração: 55,10 m²
- WC Administração: 12,50 m²
- Auditório com cozinha permanente: 143,80 m²
- Sala de Som/Projeção: 8,15 m²
- Sala de Tradução Simultânea: 9,90 m²
- WC Auditório: 10,70m²
- Quiosques: 17,15 m²

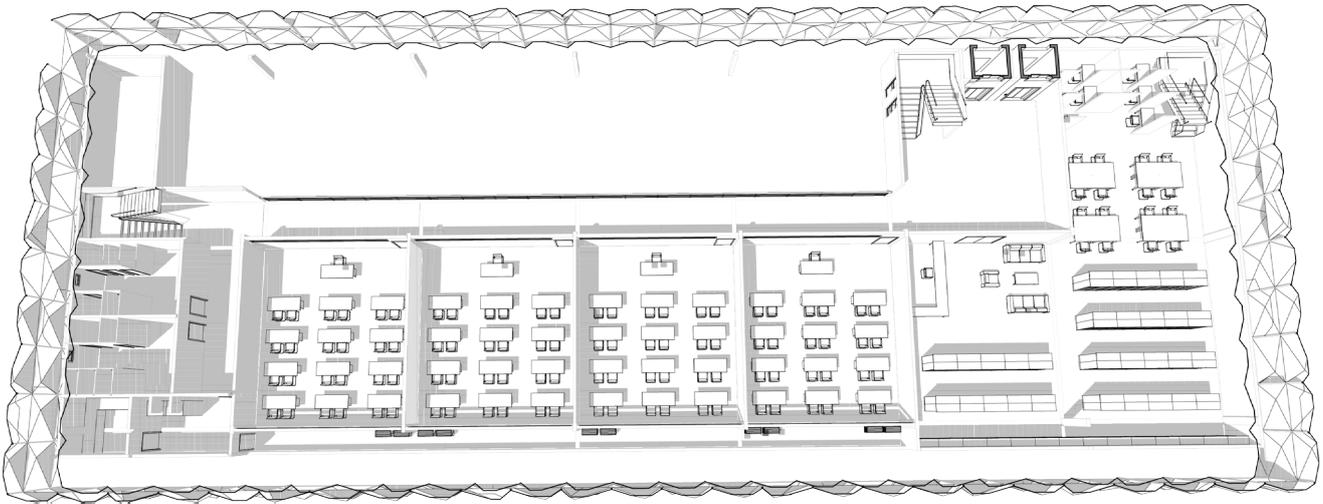
O PROGRAMA DE NECESSIDADES



1º Pavimento:

Sala de Aula Prática: 77,95 m²
Monta Cargas/Circulação: 10,45 m²
Depósito: 9,50 m²
WC Feminino: 20,15 m²
WC Masculino: 20,15 m²
Circulação: 127,50 m²
Laje técnica (condensadores): 35,15 m²
Área de Conviência/ Horta: 302,50 m²
Hall: 168,45 m²
Auditório: 87,70 m²
Biblioteca: 168,45 m²
Laje Técnica: 26,70 m²

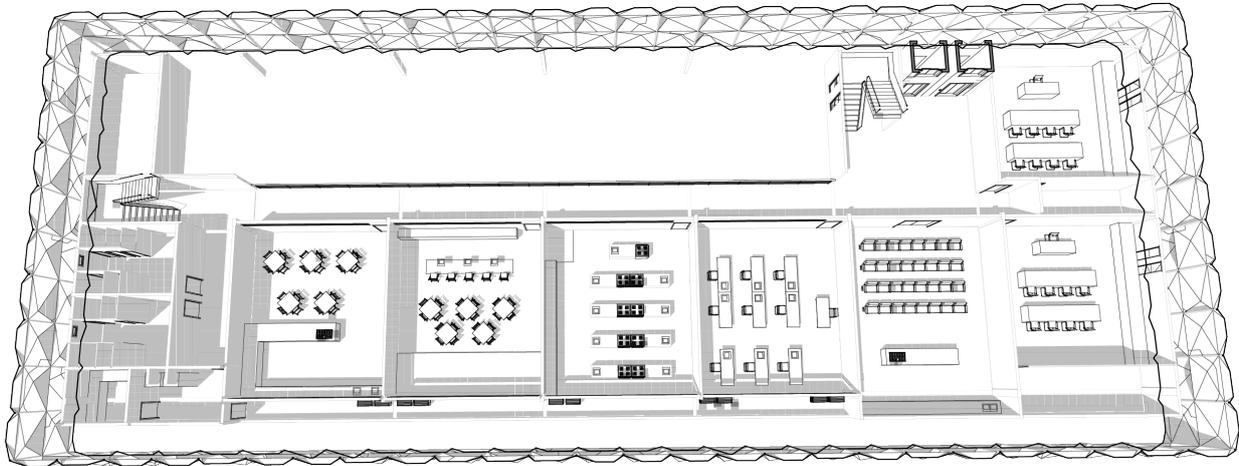
O PROGRAMA DE NECESSIDADES



2º Pavimento:

Sala de Aula Teórica: 77,95 m²
Monta Cargas/Circulação: 10,45 m²
Depósito: 9,50 m²
WC Feminino: 20,15 m²
WC Masculino: 20,15 m²
Circulação: 127,50 m²
Biblioteca: 258,45 m²
Hall: 79,00 m²
Laje técnica (condensadores): 35,15 m²

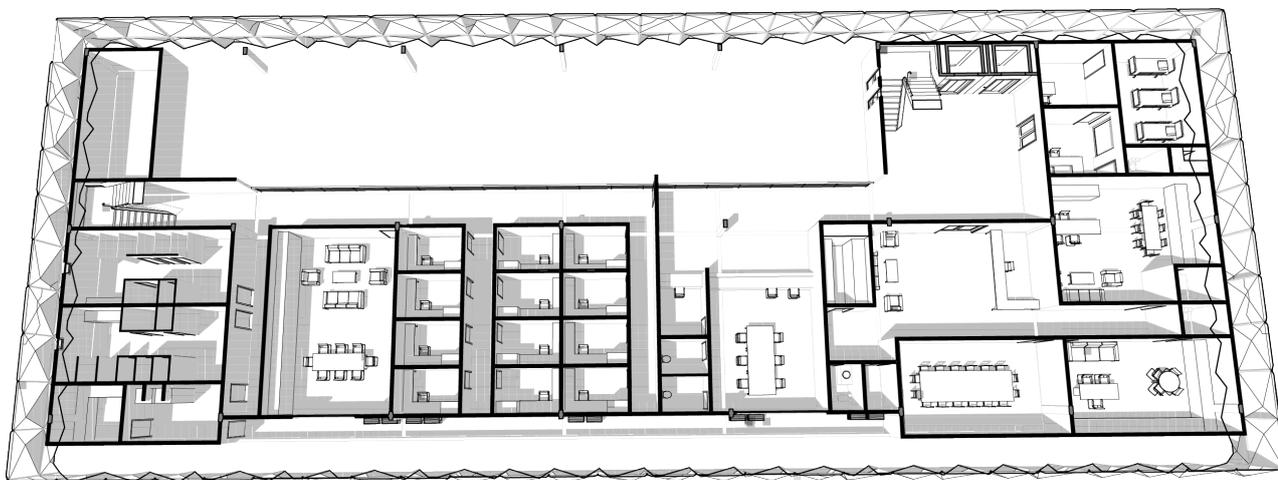
O PROGRAMA DE NECESSIDADES



3º Pavimento:

- Laboratório - Baristas: 77,95 m²
- Laboratório - Barmans: 77,95 m²
- Laboratório - Confeitaria/Padaria: 77,95 m²
- Laboratório - Enologia: 77,95 m²
- Laboratório - *Sommelier* (Cerveja): 88,20 m²
- Laboratório - *Sommelier* (Cachaça): 74,85 m²
- Sala de demonstração: 87,90 m²
- Monta Cargas/Circulação: 10,45 m²
- Depósito: 9,50 m²
- WC Feminino: 20,15 m²
- WC Masculino: 20,15 m²
- Circulação: 127,50 m²
- Hall: 79,00 m²
- Laje técnica (condensadores): 35,15 m²

O PROGRAMA DE NECESSIDADES



4º Pavimento:

Monta Cargas/Circulação: 12,85 m²
Depósito: 9,50 m²
WC Feminino: 31,64 m²
WC Masculino: 31,02 m²
Circulação: 102,45 m²
Hall: 79,00 m²
Laje técnica (condensadores): 35,15 m²
Sala dos Professores: 60 m²
Salas Individuais (Professores): 7,30 m²
Tesouraria: 4,20 m²
Secretaria: 41,55 m²
WC Masculino (secretaria): 4,20 m²
WC Feminino (secretaria): 4,20 m²
Recepção: 71,20 m²
Almoxarifado: 9,75 m²
WC Masculino (recepção): 3,70 m²
WC Feminino (recepção): 3,70 m²
Sala de Reuniões: 38,40 m²
Sala do Coordenador: 38,40 m²
WC Coordenador: 3,55 m²
Sala Diretor: 49,50 m²
WC Diretor: 3,96 m²
Recepção Enfermaria: 14,25 m²
Consultório: 13,55 m²
Ambulatório: 23,65 m²
WC Enfermaria: 3,00 m²
Depósito: 2,65 m²

O PROGRAMA DE NECESSIDADES

Subsolo:

Market:

Área de compras: 890,00 m²

Hall: 43,95m²

Recebimento e lavagem: 34,80 m²

Depósito: 97,30 m²

Escola:

Hall principal: 49,25 m²

Câmara Fria: 32,75 m²

Alimentos Não Perecíveis: 31,00 m²

Adega: 10,10 m²

Distribuição: 18,90 m²

Recebimento e Lavagem: 33,40 m²

Monta-Cargas: 12,85 m²

Depósito: 9,50 m²

WC Feminino: 20,15 m²

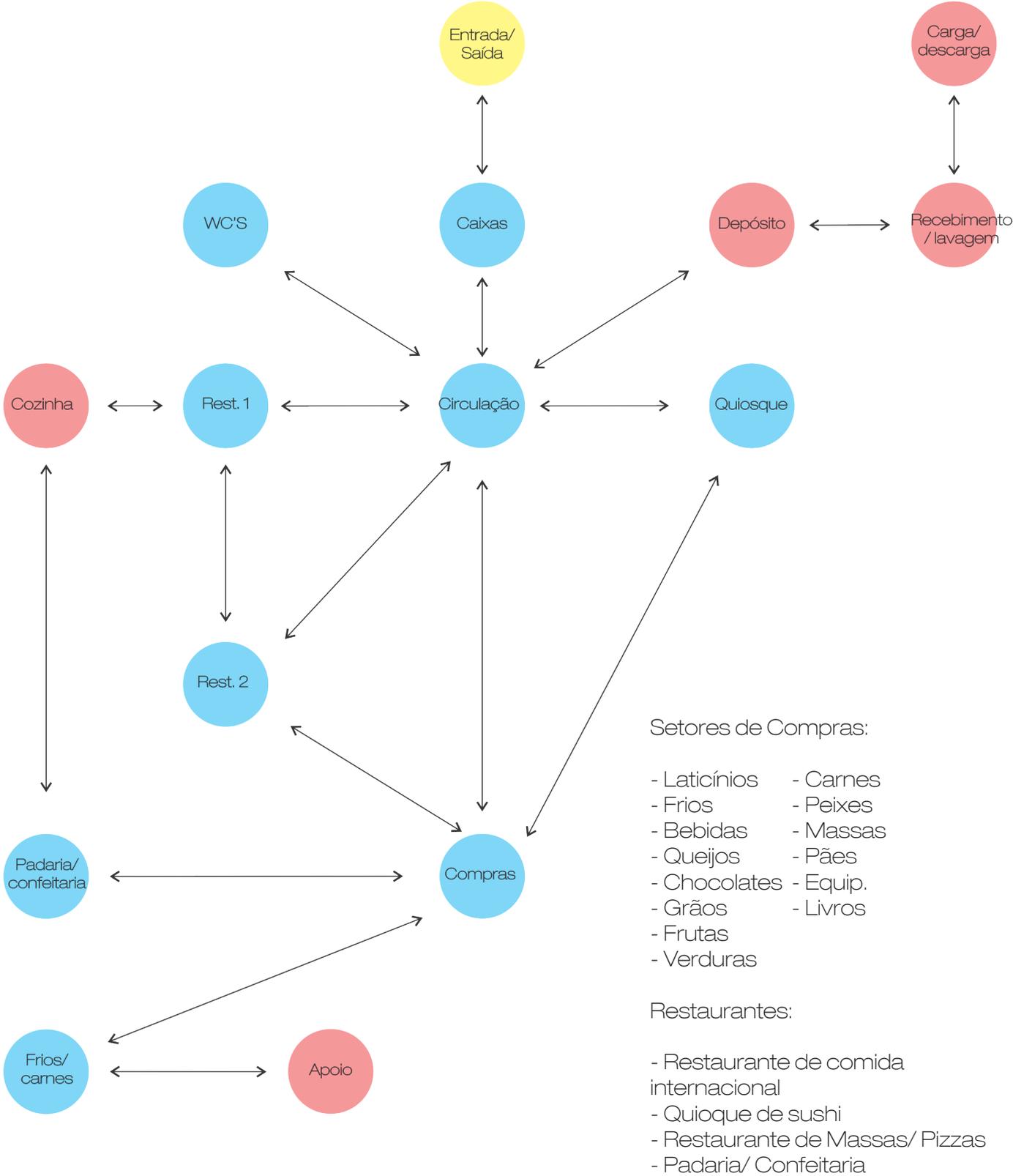
WC Masculino: 20,15 m²

Acesso: 41,55 m²

Lixo Seco: 9,75 m²

Lixo Úmido: 9,75 m²

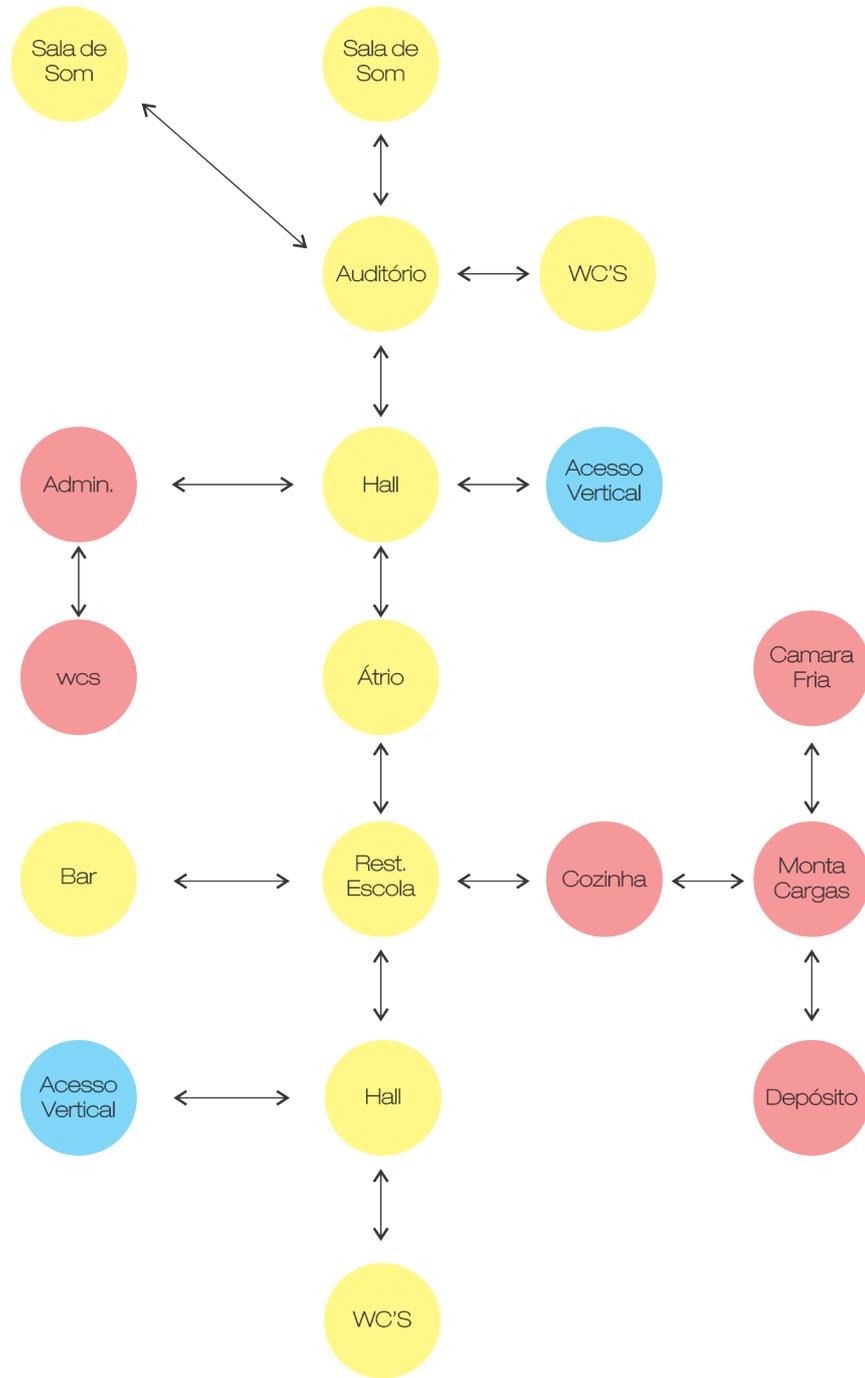
4.2 FLUXOGRAMA - MARKET



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.3

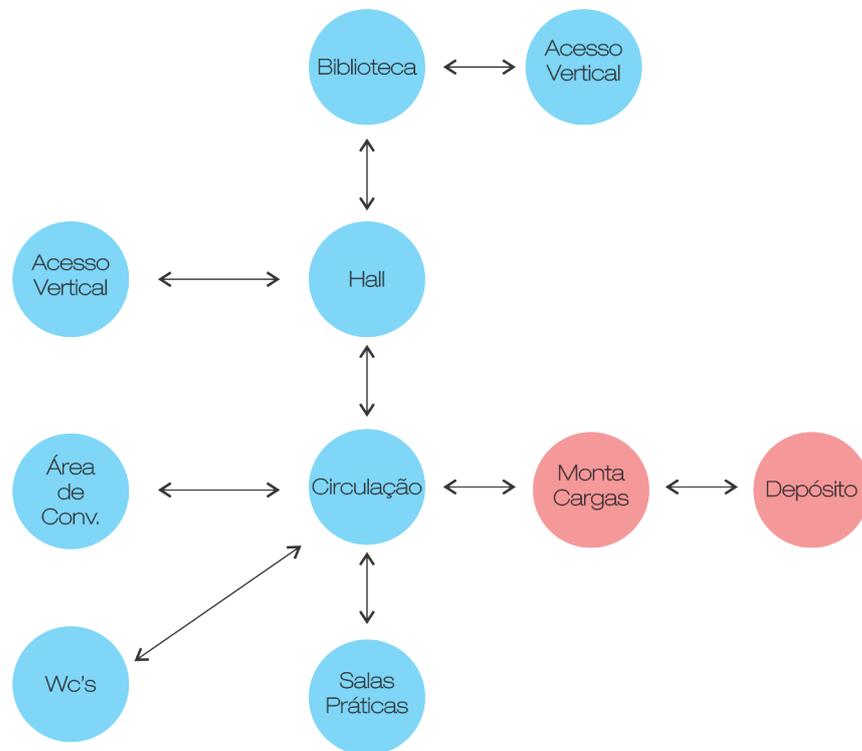
FLUXOGRAMA - TÉRREO



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.4

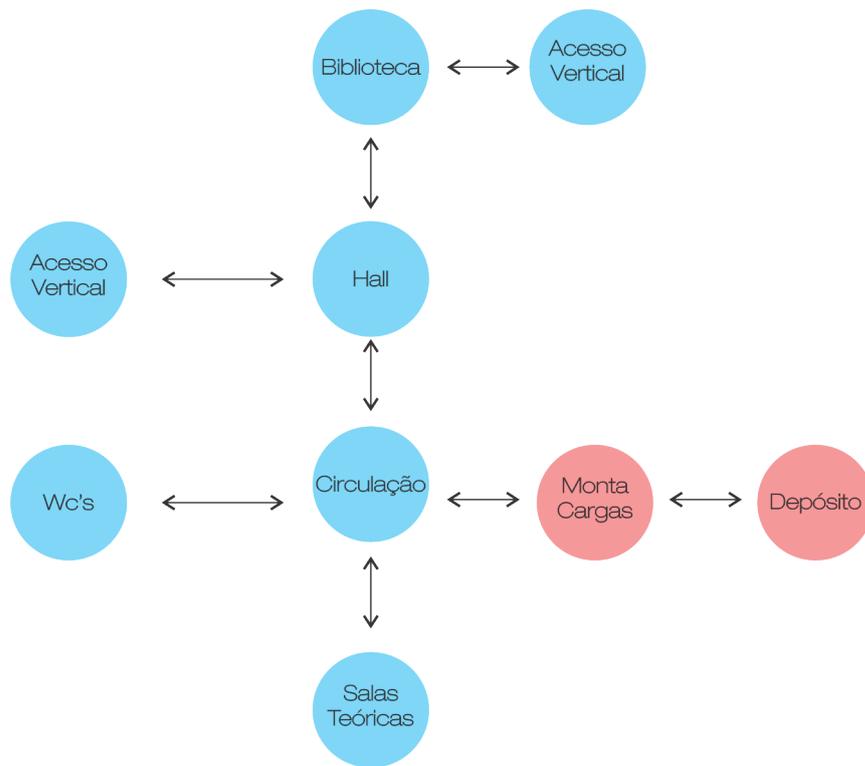
FLUXOGRAMA - PAV. 1



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.5

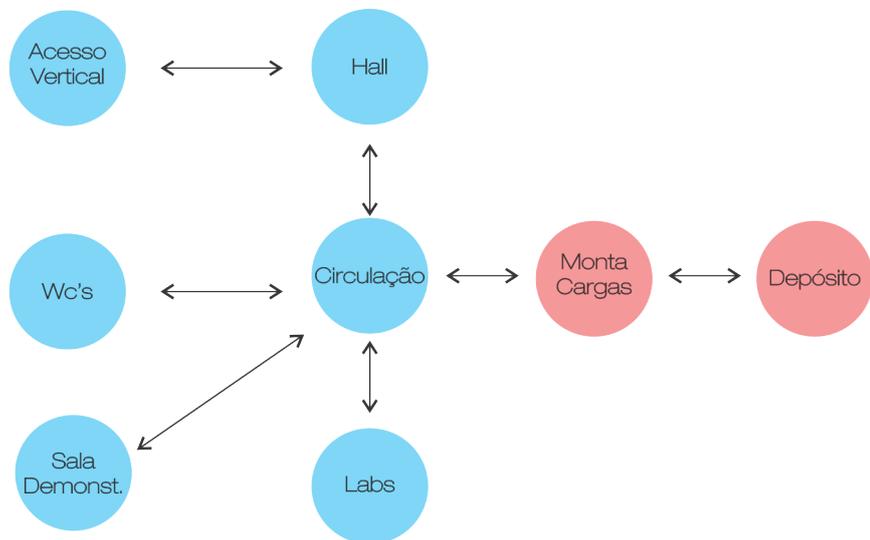
FLUXOGRAMA - PAV. 2



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.6

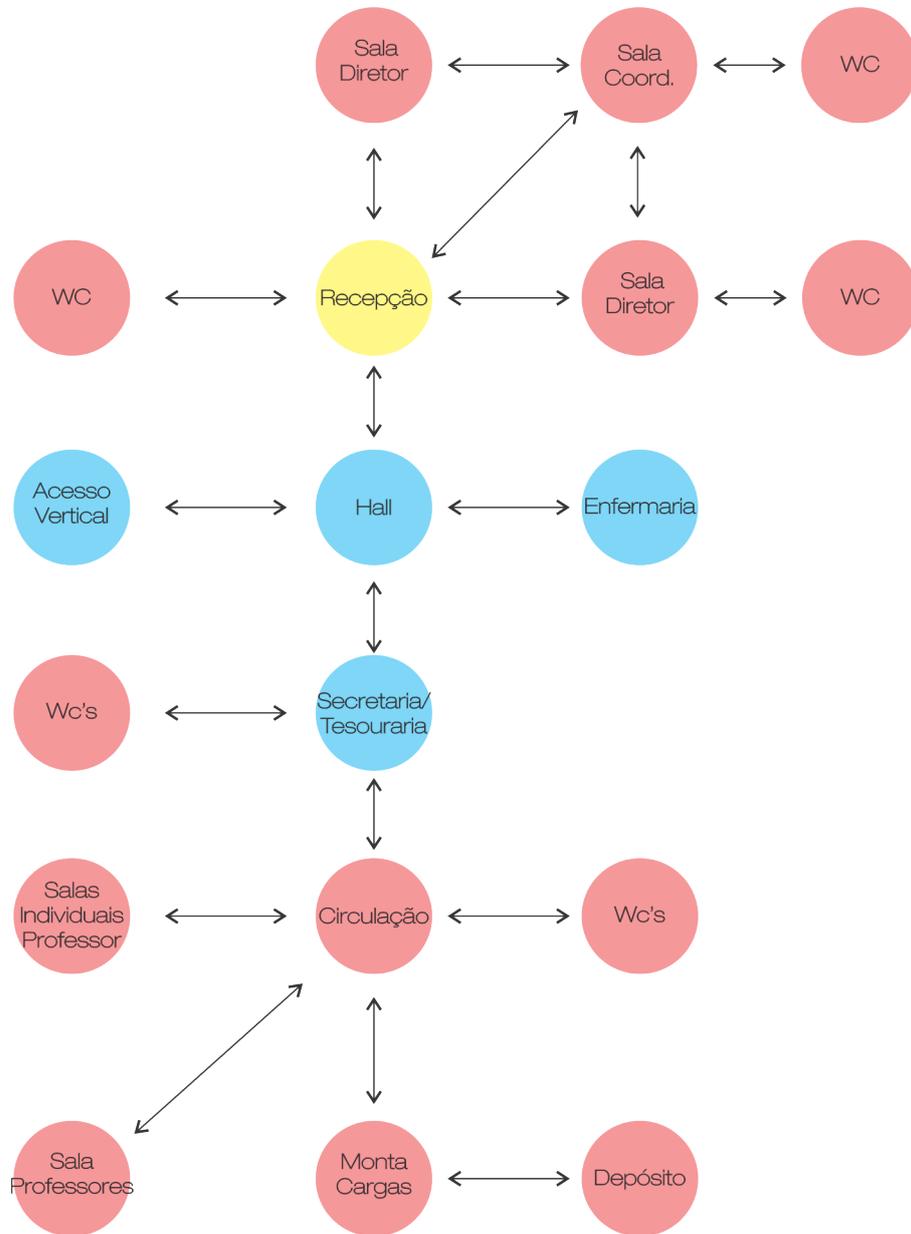
FLUXOGRAMA - PAV. 3



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.7

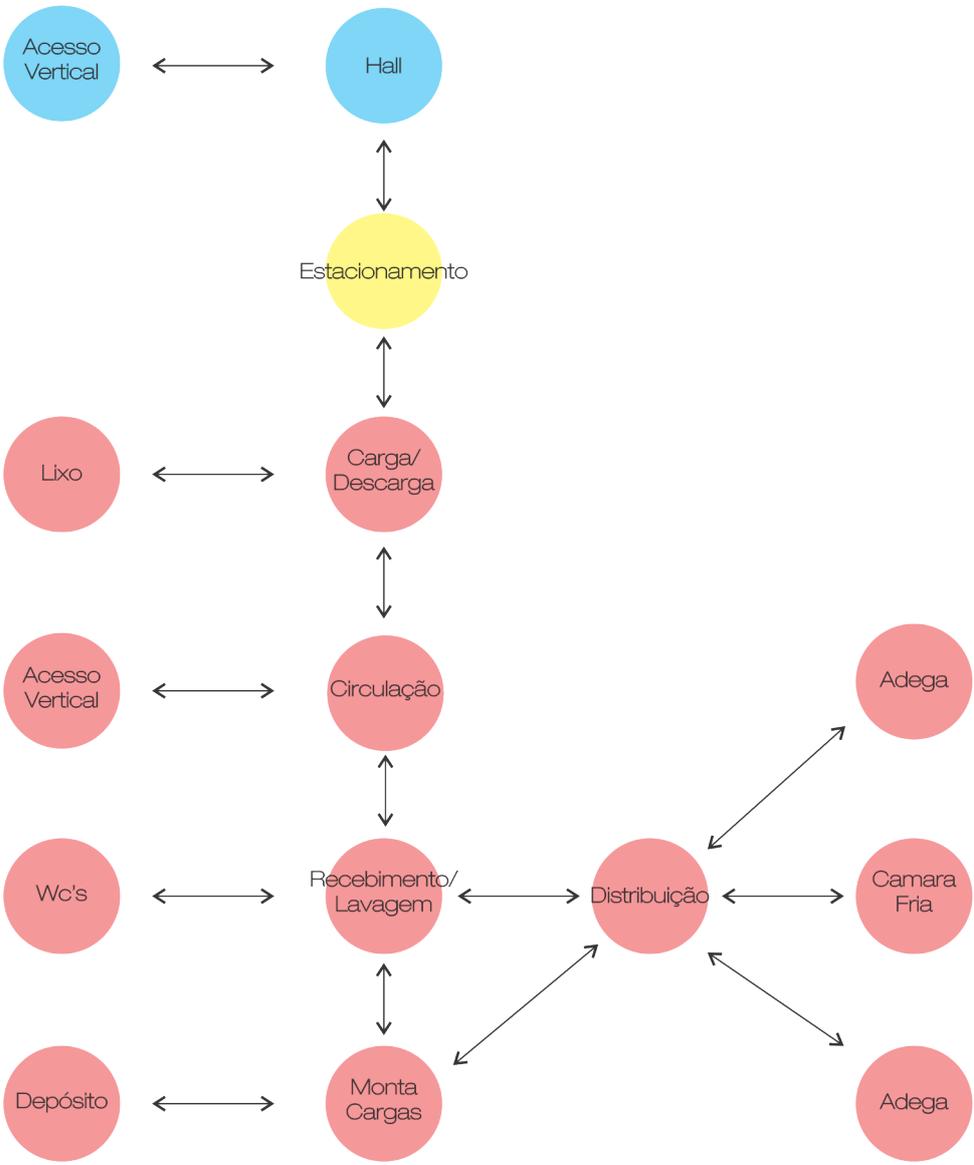
FLUXOGRAMA - PAV. 4



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito

4.7

FLUXOGRAMA - SUBSOLO



- Zona de acesso público livre
- Zona de acesso público controlado
- Zona de acesso restrito



DADOS DO LOCAL

5.1 O TERRENO



Mapa de Localização do Centro de Gastronomia do Ceará

O Centro está localizado ao sudeste da cidade de Fortaleza, no bairro Edson Queiroz na esquina das avenidas Washington Soares e Edilson Brasil Soares. A escolha do terreno para o Centro de Gastronomia do Ceará é de grande importância e sua localização depende de dois fatores que se complementam.

O primeiro fator é que o sudeste da cidade de Fortaleza é uma área em expansão onde atualmente se concentram uma gama de empreendimentos tanto comerciais quanto residenciais. A Av. Washington Soares é uma avenida bastante movimentada da cidade e é um exemplo do problema que encontramos em várias outras cidades do país: o espaço público é dominado pelas vias de alto tráfego onde o pedestre parece não fazer parte da dinâmica local. Não há locais de parada, descanso nem lazer por quase toda a extensão da avenida. Percebemos claramente que a dinâmica do local volta-se para o veículo.

A avenida se encontra como elemento de transição, de passagem, onde o convívio e o estar não se encaixam em sua definição. Os edifícios se fecham para o seu interior e o local acaba sendo associado a um lugar perigoso tanto pela violência da cidade quanto pelo grande tráfego de veículos. Mas as ruas são essenciais para a vida da cidade, para a criação e manutenção das relações pessoais. São nelas que ocorrem os negócios, os encontros, etc. Em Fortaleza existem vários exemplos de ruas onde não existem espaços de convivência em quase toda sua extensão, onde é necessário que se crie espaços agradáveis para as pessoas. É o caso da Av. Washington Soares.

O TERRENO



Restaurante Coco Bambu Sul vizinho ao terreno
(foto: Reprodução Google Earth)



Restaurante The Burgers vizinho ao terreno



Restaurante Peixada do Meio próximo ao terreno

Na tentativa de criar um espaço que recupere o caráter de espaço público e da vida urbana do local, foi pensada uma praça, como contribuição para o bairro, e para a cidade. Como se sabe, as praças não precisam necessariamente acontecer em espaços tradicionalmente conhecidos como públicos, mas estão abertas a novas complexidades, podendo ocorrer em diversos lugares com dinâmicas distintas. Por isso o equipamento proposto conta com um espaço privado, onde se tem a Escola de Gastronomia e o Market, mas também conta com uma praça onde há, além de equipamentos gastronômicos como lojas e quiosques dedicados à culinária, espaços de convivência e descanso tentando criar, assim, um espaço voltado ao público onde haja uma conexão entre a rua, o passeio e o elemento arquitetônico.

Além da questão da praça não se pode esquecer que há, como segundo fator para a escolha, a questão da proximidade do complexo de outros equipamentos na área da culinária e da gastronomia. Como dito anteriormente, essa parte da cidade se encontra em expansão e por causa a disso houve um aumento na demanda por áreas de lazer na área. E isso acarretou num local cheio de novos restaurantes, lanchonetes, barzinhos e casas de shows.

Esses equipamentos necessitam de profissionais qualificados nas mais diversas áreas do entretenimento: desde garçons e atendentes a chefs de cozinha. A Escola proposta nesse projeto visa atender a essa demanda que não é particular apenas da área, mas sim do Ceará como um todo.

5.2

O ENTORNO DO TERRENO



Cruzamento movimentado entre as Avenidas Washington Soares e Edilson Brasil Soares



Vista do terreno a partir da Av. Edilson Brasil Soares

O ENTORNO DO TERRENO



Vista do terreno a partir da Rua República da Armênia.



Casas de frente para o terreno na Rua República da Armênia



O PARTIDO ARQUITETÔNICO

6.1

O PROJETO

O Centro de Gastronomia do Ceará é composto de três partes que se relacionam. A Escola de Gastronomia do Ceará, o Market e a Praça.

A idéia da escola surgiu como uma maneira de criar um espaço que atendesse às demandas que existem de treinamento de pessoas que trabalhem na área gastronômica. Foi pensado um lugar que oferecesse cursos nos mais diversos ramos da gastronomia, desde treinamento de garçons a treinamento de *chefs*.

O local abriga, primeiramente, um curso de graduação em Gastronomia que, dividido, em oito semestres ocupa boa parte das salas de aula com 24 alunos por semestre no período integral. Além disso, existem salas de aulas para cursos técnicos em diversas áreas que vão desde demonstrações de pratos especiais à cursos de *sommeliers* com laboratórios completos para a preparação de bebidas artesanais. Há também uma área de treinamento chamada Restaurante – Escola onde os alunos podem treinar as técnicas aprendidas em sala de aula num local aberto ao público que se torna um atrativo a mais ao local.

Há, também, um interesse pelos eventos na área gastronômica e por isso a criação de um espaço onde pudesse abrigar um volume maior de pessoas para palestras e cursos que seriam dados por *chefs* de renome nacional ou internacional foi necessária. E assim surgiu o auditório com a cozinha já fazendo parte do seu layout natural onde todo o equipamento necessário já estaria presente.

Além da escola, o Market foi criado como um atrativo às pessoas que trabalham na área da cozinha. Um local onde pudessem comprar equipamentos de cozinha, alimentos, bebidas, livros, etc. sem precisar ir à lojas diferentes. O Market conta também com espaços de restaurante internos onde as pessoas podem comer durante as compras ou mesmo fazer uma pausa durante uma caminhada pelo local.

A praça chega como uma forma de interligar os dois elementos arquitetônicos diferentes e criar um espaço de lazer e descanso com os diversos quioques e áreas de convivência.

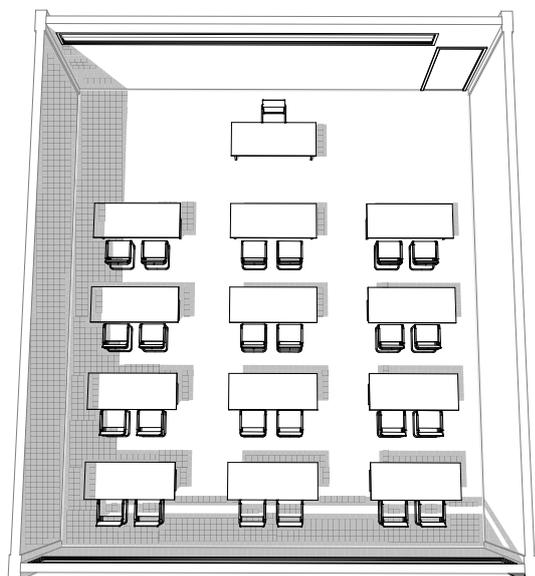
As Salas de Aula:

As salas de aula são divididas em dois tipos: As salas de aula práticas e as salas de aula teóricas. As salas teóricas têm capacidade para 24 alunos, onde esses irão assistir aulas e fazer anotações sobre os diversos assuntos abordados que servirão de embasamento para as aulas práticas.

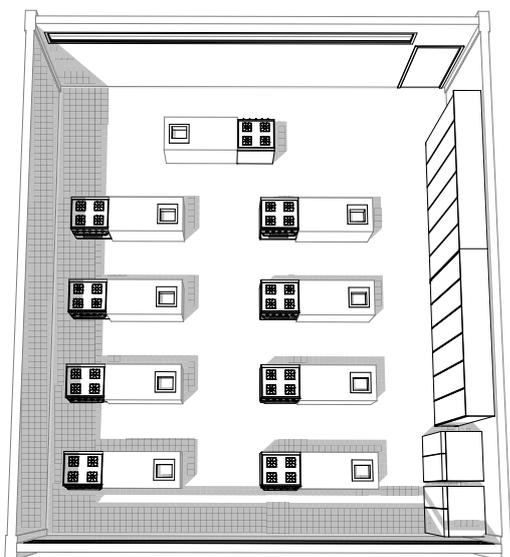
Nas aulas teóricas, variam-se os temas desde história da gastronomia a técnicas de montagem de cardápios, administração de restaurantes, etc.

As salas práticas têm capacidade para oito alunos de cada vez, o número reduzido foi pensado para que houvesse uma melhor compreensão do que é passado pelo professor e um acompanhamento melhor de cada aluno por parte desse. Assim como o professor, cada aluno tem uma bancada de trabalho individual com fogão, forno, pia e armários embutidos onde conseguem acompanhar as instruções dadas pelo professor de uma maneira mais didática em que ele pode preparar um prato e o aluno pode acompanhá-lo logo em seguida. A sala tem locais para o armazenamento de produtos para as aulas em refrigeradores e armários de alimentos. Os equipamentos necessários podem ser encontrados tanto nas bancadas individuais quanto nos armários da sala.

Uma câmera deve ser instalada acima da bancada do professor e esta projeta uma imagem no quadro branco atrás desse para que os alunos consigam acompanhar os procedimentos realizados. Gravações podem ser feitas e encaminhadas aos alunos para que estes possam assistir novamente às aulas facilitando o aprendizado em casa. Para melhor visualização, a exaustão é realizada através de coifas que devem ser colocadas fora ângulo de visão dos alunos. As janelas posicionadas acima das áreas de trabalho podem ser abertas para permitir uma circulação do ar dentro das salas sem atrapalhar a aula devido ao fato que o ar quente circular pela parte superior do ambiente. Há também um planejamento para o resfriamento das salas com ar condicionado com a disposição dos condensadores na laje técnica próxima as salas.

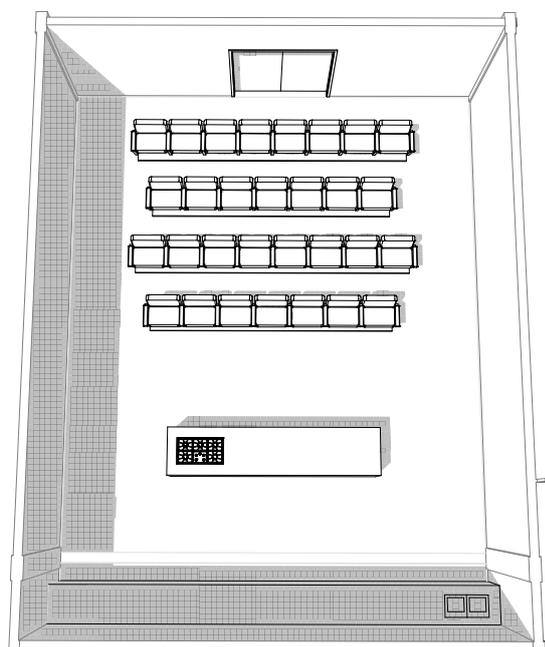


Planta Baixa Sala de Aula Teórica



Planta Baixa Sala de Aula Prática

A ESCOLA



Planta Baixa Sala de Demonstração

Uma sala de aula de demonstração, com capacidade para 32 alunos, foi proposta para que houvesse locais para cursos demonstrativos dos mais diversos tipos onde o professor cozinha numa estação de trabalho equipada com fogão industrial, bancada de trabalho com pia e refrigeradores de bancada e os alunos tomam notas e observam o professor. Assim como as salas de aula prática, a sala de demonstração deve ser equipada com equipamentos de gravação e reprodução para que os alunos não percam nenhum detalhe explicado pelo professor e possam ter acesso aos vídeos gravados em aula logo em seguida. Essa sala pode ser utilizada não apenas pelos alunos do curso de graduação, mas no caso dos cursos que seriam ofertados à parte pela escola.

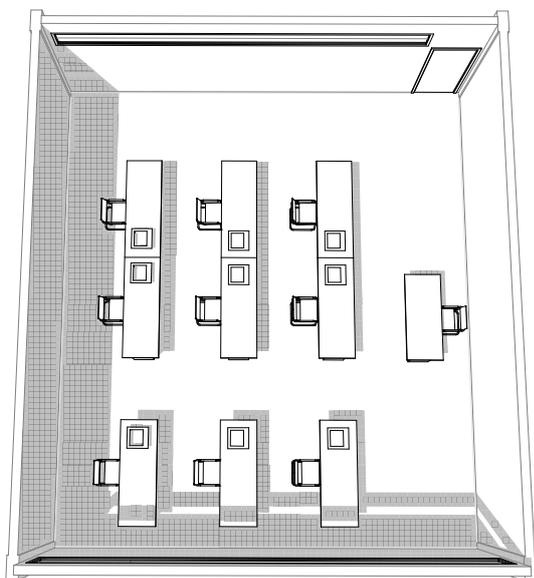
Além das salas de aula teórica e das salas práticas, há mais um tipo de salas, chamados laboratórios. Os laboratórios são salas para treinamentos dos mais diversos tipos que podem acontecer como cursos ofertados para o público em geral ou como parte da grade curricular da graduação em gastronomia. São eles: o laboratório de enologia, o laboratório de Barman, o laboratório de Barista, e o laboratório de Confeitaria e Padaria e os laboratórios de *sommeliers*.

A ESCOLA

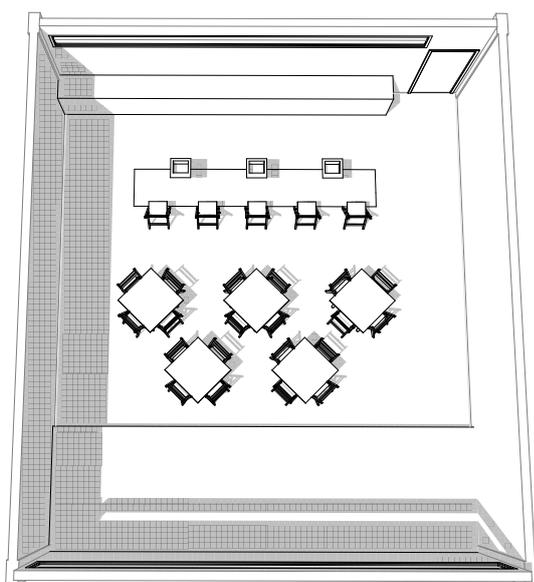
Os Laboratórios:

O Laboratório de enologia é equipado com mesas espaçosas que contém pequenas cubas para auxílio dos alunos e, em suas paredes, contém estantes para armazenamento de vinhos. É uma sala para nove alunos por vez onde estes vão aprender o básico da enologia, que é a ciência que estuda todos os aspectos relativos ao vinho, desde o plantio, escolha do solo, produção e envelhecimento.

O Laboratório - Barman é equipado com um amplo ambiente que reproduz o espaço de um bar, com uma grande bancada de trabalho com cubas e um balcão alto. Atrás da bancada de trabalho há uma grande bancada de auxílio com refrigeradores horizontais embutidos, armário para armazenagem dos equipamentos, copos, garrafas. As cadeiras de salas de aula foram substituídas por mesas altas com banquetas para o treinamento dos alunos, como servir clientes. Além disso, há uma área reservada ao malabarismo de garrafas, essa área é acolchoada no piso para evitar acidentes, deixando os alunos à vontade para treinarem.

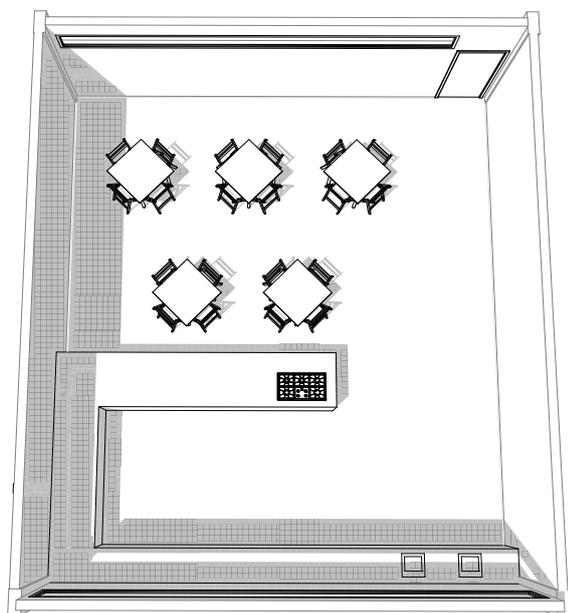


Planta Baixa Laboratório - Enologia



Planta Baixa Laboratório - Barman

A ESCOLA

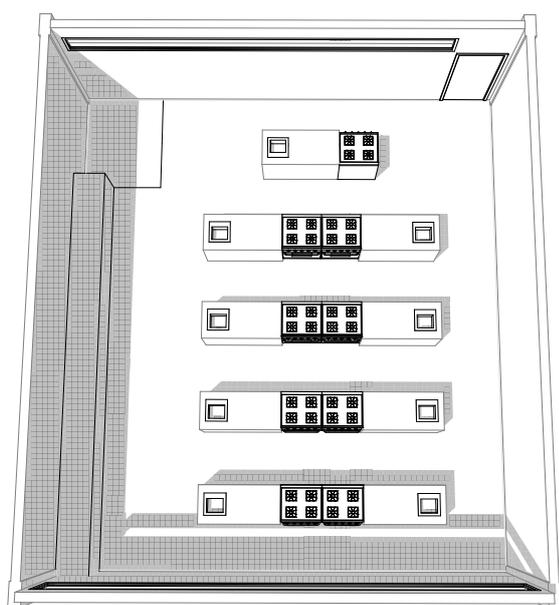


Planta Baixa Laboratório - Barista

O Laboratório - Barista contém uma sala ampla, com capacidade para 20 alunos, com bancadas equipadas com vários tipos de cafeteiras e moedores de café, além de armários para armazenagem de equipamentos, xícaras, copos e ingredientes. As bancadas possuem refrigeradores horizontais embutidos e um fogão industrial. Há, também, mesas que servem para o treinamento dos alunos de como servir além de espaço para que estes ouçam explicações e aulas sobre o manuseio do café e as combinações que são feitas nas cafeterias.

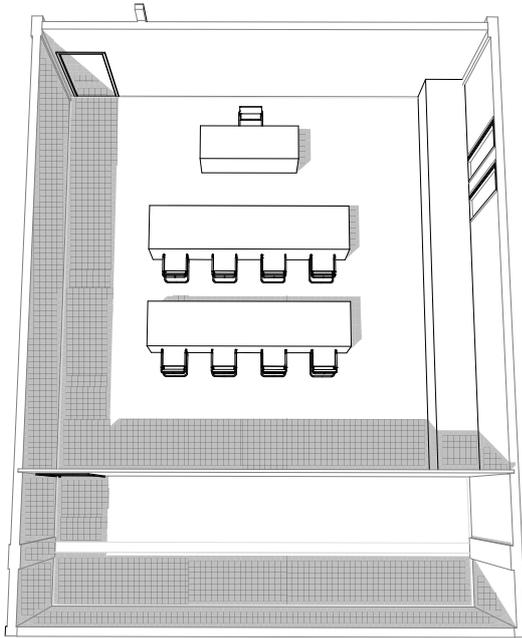
O Laboratório - Padaria e Confeitaria é um espaço que abriga até oito alunos de cada vez. Cada estação de trabalho contém fogão industrial de 4 bocas mais chapa, fornos individuais, que ficam abaixo do fogão, bancadas de apoio com refrigeradores horizontais embutidos.

Alem das estações de trabalho dos alunos há a estação de trabalho do professor que contém mais um forno industrial, para auxílio dos alunos e uma longa bancada de apoio na lateral da sala que possui materiais necessários para os alunos como fritadeiras, chapas e etc. além de um forno para pães e outro para pizzas que podem ser utilizados por qualquer aluno, refrigeradores horizontais para o armazenamento, e armários embutidos para a guarda de alimentos não perecíveis a serem utilizados durante as aulas. Esse laboratório também pode ser utilizado para aulas de churrasqueiro, pizzaiolo, etc.



Planta Baixa Laboratório - Padaria e Confeitaria

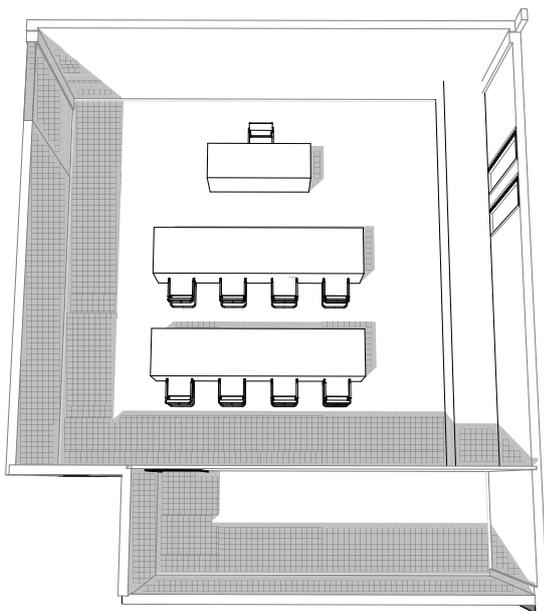
A ESCOLA



Planta Baixa Sala de Aula Prática

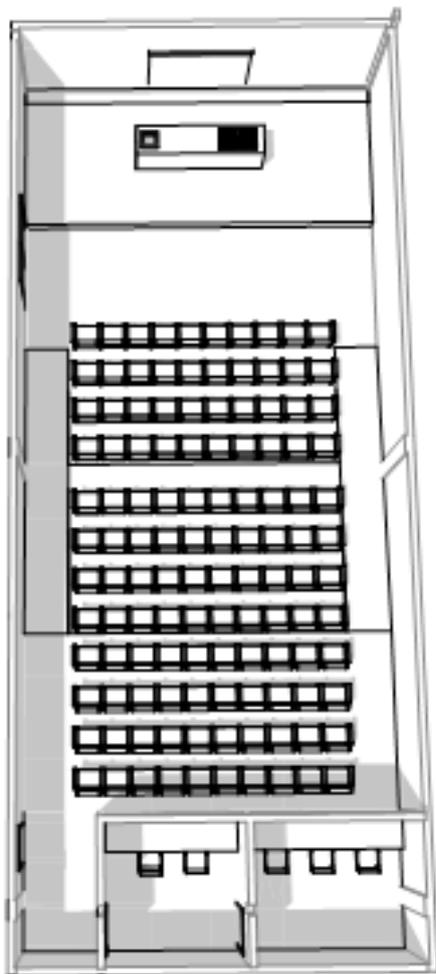
Os Laboratórios de *Sommeliers* são um pouco diferentes do resto dos laboratórios. Os *sommeliers* são profissionais que se especializam em um tipo de bebida, eles são encarregados de conhecer a bebida a fundo e todos os assuntos relacionados a esta. Muitas vezes os *sommeliers* são contratados para cuidar das compras, armazenamento e rotação das bebidas em restaurantes e hotéis.

Nesses laboratórios, além de poderem aprender teoricamente os passos para se tornarem bons profissionais o espaço é feito para que haja um aprendizado do manuseio da bebida com equipamentos de última geração para a fabricação de bebidas artesanais e um local para o seu armazenamento até a hora que as bebidas ficam prontas (o que pode levar mais de uma semana). Esses laboratórios criam um pequeno estoque de bebidas artesanais que pode ser vendida para o público no restaurante da própria escola.

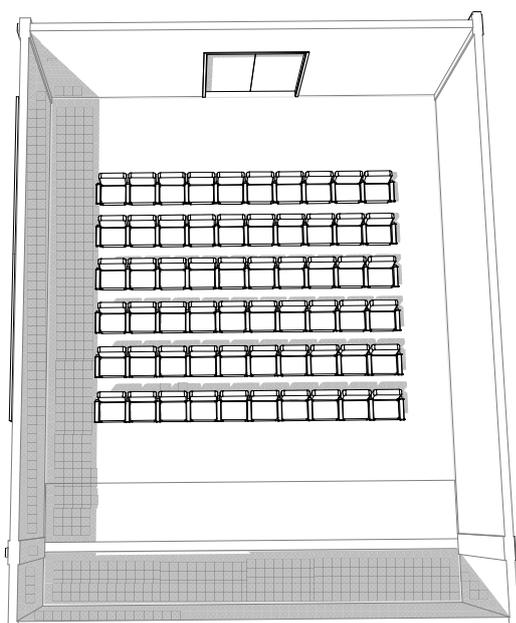


Planta Baixa Sala de Aula Prática

A ESCOLA



Planta Baixa Auditório com cozinha embutida.



Planta Baixa Auditório comum

Os auditórios:

Foram propostos dois auditórios para a escola, sendo um auditório especial onde se tem uma infra-estrutura de cozinha permanente para poder estar apto a receber palestras de chef's do mundo inteiro assim como nomes importantes da gastronomia. O palco é equipado com fornos industriais, refrigeradores e armários de equipamentos e, assim como as salas de aula práticas contém todo um equipamento de reprodução e gravação dos procedimentos realizados para que as pessoas que vão assistir às palestras consigam ver tudo que acontece na bancada de trabalho do palestrante. Esse auditório foi projetado com capacidade para 120 lugares, sendo dois deles para deficientes físicos. Além disso, o auditório é equipado com uma cabine de reprodução de som para eventuais apresentações com vídeos e uma cabine de tradução simultânea onde para o caso do convidado falar outro idioma. Banheiros são colocados no fim do auditório para uso das pessoas que estão no auditório.

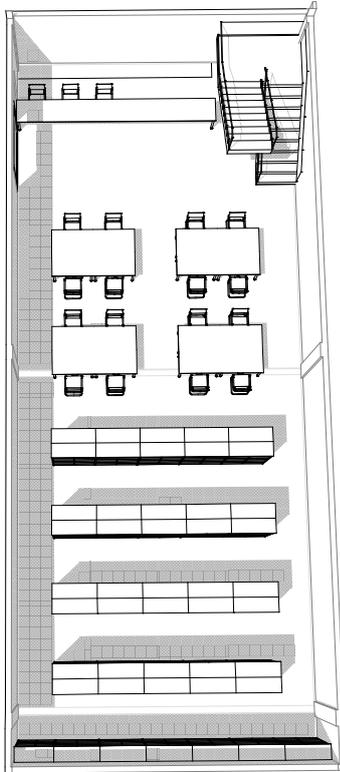
O outro auditório tem capacidade para 60 pessoas e pode ser utilizado para palestras comuns ou aulas para um grupo maior de pessoas. Diferente do outro, este não possui cabines específicas de som e tradução mas é equipado com projetores e som da mesma forma.

A ESCOLA

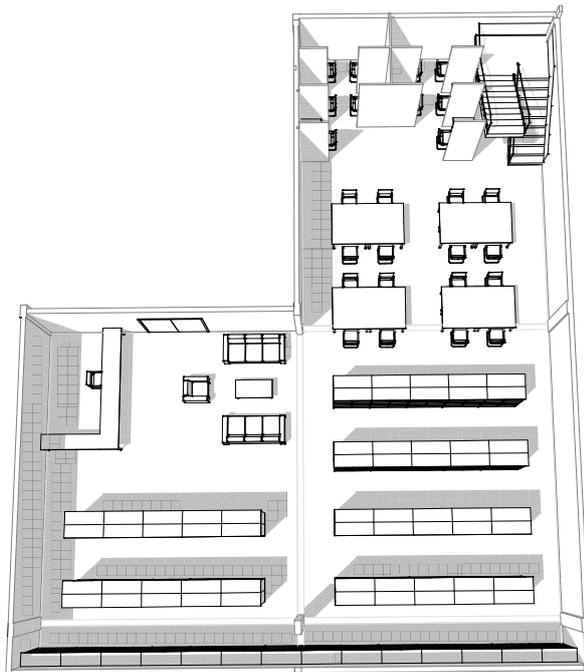
A biblioteca:

A biblioteca encontra-se ocupando dois pavimentos no bloco da Escola. Dividida em pequenos setores internos ela conta com um acesso vertical por dentro do próprio espaço, o que facilitaria a locomoção dos alunos, além de áreas reservadas para estudo em grupo e individual e também de computadores para pesquisas.

Cada pavimento conta com uma área de recepção onde se pode fazer empréstimo de livros e que servem também para controlar a entrada e saída dos alunos em casa andar. No segundo pavimento temos, ainda uma área de estar para que os alunos se sintam mais confortáveis para ler os livros em loco.



Planta Baixa Primeiro Pav. Biblioteca

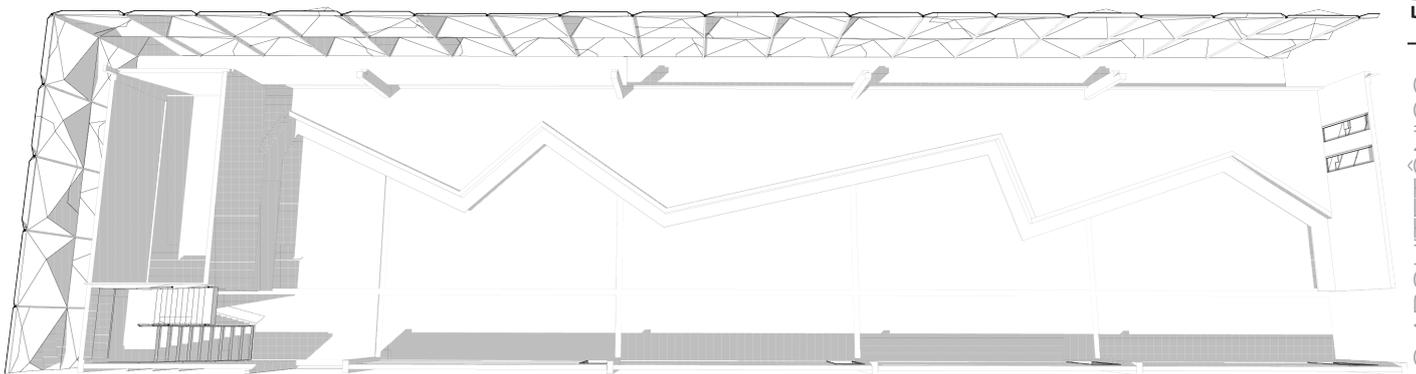


Planta Baixa Segundo Pav. Biblioteca

A ESCOLA

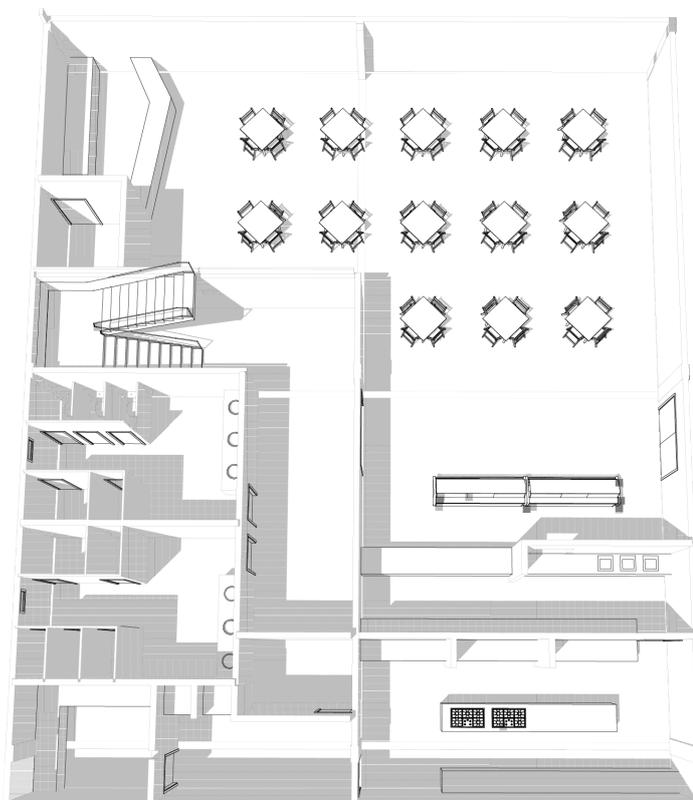
A área de convivência:

Mesmo com uma grande área de praça ocupando boa parte do terreno onde se encontra a escola, foi pensado um lugar onde os alunos tivessem privacidade e pudessem descansar no intervalo entre uma aula e outra. A área de convivência é um local com bancos e uma grande área livre que os alunos podem aproveitar para conversar, estudar, ler, etc. Além disso, achou-se interessante haver espaços para o cultivo de uma horta cujo produto adquirido pode ser utilizado durante as aulas práticas e os alunos podem aprender como cultivar algumas hortaliças na própria casa. Diferente do resto do prédio, que tem além do fechamento em placas metálicas micro perfuradas as paredes e janelas, essa área é aberta. As placas barram a luz do sol, mas não impedem que o vento circule normalmente nesse local e tornam o espaço mais agradável mesmo que este seja virado ao poente. Além disso, essa área cria uma barreira entre o sol e as paredes das salas de aula melhorando a sensação térmica do local.



Área de Convivência

A ESCOLA



Planta Baixa Restaurante-Escola

O restaurante- escola:

O restaurante-escola é um espaço que foi criado com o intuito de que os alunos pudessem treinar todas as técnicas aprendidas em sala de aula, servindo como um estágio para os alunos da escola. Ele se divide em duas partes: uma parte com a cozinha e outra com o bar. As duas partes se reúnem em um salão comum.

A cozinha do restaurante contém bancadas para usos distintos que são necessárias numa cozinha para que haja divisões de trabalhos e se evite ao máximo a contaminação dos alimentos. São estes o setor de frutas e verduras, o setor da confeitaria e o de corte de carnes. O setor de cocção se encontra na área central do ambiente com fornos e fogões embutidos além de fritadeiras e churrasqueiras.

Há uma área na cozinha chamada de lavagem onde as bandejas, pratos e copos sujos passam diretamente do salão através de um passa pratos. Essa área é longe da área de trabalho da cozinha para evitar a contaminação dos alimentos recém cozinhados.

Os balcões, tanto do bar quanto da escola, permitem a passagem dos garçons para o atendimento das mesas, mas não impedem que o cliente possa fazer o seu pedido diretamente.

Setor de Serviços:

Na escola de gastronomia é necessário que haja um serviço de auxílio que se resume à organização dos utensílios e insumos necessários antes de cada aula. No pavimento do subsolo é onde ocorre o recebimento, a lavagem, a estocagem e a distribuição dos materiais às salas de aula, laboratórios ou auditórios. No recebimento e lavagem é onde recebe, separa e limpa os alimentos a serem transportados para o resto da escola ou a serem armazenados nas câmaras. As câmaras são divididas em três tipos: a câmara fria, a câmara de alimentos não perecíveis e a adega. A câmara fria é dividida internamente de forma a armazenar carnes, processados, congelados hortifruti e laticínios com as temperaturas ideais.

Em cada pavimento existem dois montacargas: um para a chegada dos alimentos em cada andar e outro para a remoção do lixo. O lixo se divide em dois locais de armazenamento: um de lixo seco e outro de lixo úmido. Por trabalhar com muitos restos orgânicos optou-se pela câmara refrigerada de lixo úmido que evita o mau cheiro causado pela decomposição da matéria orgânica e assim evitando que esse se espalhe por locais de manuseio e cocção de alimentos .

Para facilitar a manutenção da escola, cada andar possui, também, seu próprio depósito que contém espaço para materiais de limpeza e estocagem de materiais necessários às aulas. O subsolo contém, ainda, dois vestiários para os funcionários que trabalham com a armazenagem e distribuição dos equipamentos e materiais.

A ESCOLA

O setor educacional

No quarto pavimento encontramos o setor educacional. É nele que fica toda a parte administrativa da escola como o local onde fica o diretor e o coordenador além da secretaria e da tesouraria. Na secretaria e tesouraria é onde os alunos vão para receber notas, fazerem matrícula, pagarem cursos, etc. A recepção faz o controle do público para o acesso à sala do diretor e à sala do coordenador. Além disso, é nessa área onde encontramos a sala de reuniões onde os professores, coordenador e diretor discutem as aulas e o andamento da escola.

A sala dos professores é o local de convívio desses. Com uma mesa de reunião, um estar e uma copa, os professores podem se reunir pra discutir planos de aulas com outros professores, descansar, etc. Além disso, existem salas individuais de professores onde aqueles que passam o dia na escola podem organizar suas coisas, fazer projetos, preparar aulas, etc. Existem também vestiários apenas para os professores.

Além da área educacional, no quarto pavimento existe, também, uma enfermaria. Por ser uma escola onde as pessoas estão constantemente mexendo com fogo e objetos cortantes, é importante que haja um local onde os alunos possam tratar ferimentos rapidamente sem a necessidade de se deslocar até um hospital mais próximo. A enfermaria conta com uma passagem livre para, no caso de acidentes mais graves, poder se retirar as macas do local e levá-la a uma ambulância facilmente.

A ESCOLA

O posicionamento das salas e as fachadas:

A escolha da fachada se deu de forma bem simples: queria se criar um elemento que além de bonito, fosse funcional e que trouxesse movimento a uma forma relativamente simples.

Devido à implantação leste/ oeste das maiores fachadas encontrou-se dois problemas. O primeiro problema foi que a fachada oeste receberia uma grande insolação e isso seria prejudicial aos alunos, pois a exposição das paredes a longos períodos ao sol traria dificuldades em climatizá-las e, além disso, não poderia armazenar facilmente alimentos nas salas, pois eles devem estar sempre à sombra. Assim, se optou por trazer as salas de aula para a fachada leste.

O segundo problema veio com a decisão de por as salas na fachada leste. Por sempre estar trabalhando com chamas e cocção de alimentos, seria difícil abrir grandes janelas nas salas, por isso seria necessário um controle do vento no caso de ser necessária a climatização natural do ambiente.

A maneira encontrada para tanto barrar um pouco do vento quanto diminuir a entrada de luz foi à utilização de placas metálicas micro perfuradas. Podem-se fazer aberturas maiores ou menores nas placas dependendo da quantidade de luz e vento que quer se deixar passar por essas. Presas uma a uma por caixilhos metálicos que se sustentam em montantes de fixação metálicos apoiados nas vigas da escola, as placas foram pensadas na forma de uma pirâmide para criar uma volumetria na fachada que esta não teria com simples painéis, tornando a escola um edifício que chama a atenção das pessoas que passam nas ruas próximas. Por utilizar de materiais que aquecem facilmente optou-se por afastar a estrutura da fachada das paredes do edifício impedindo, assim, o aquecimento destas.

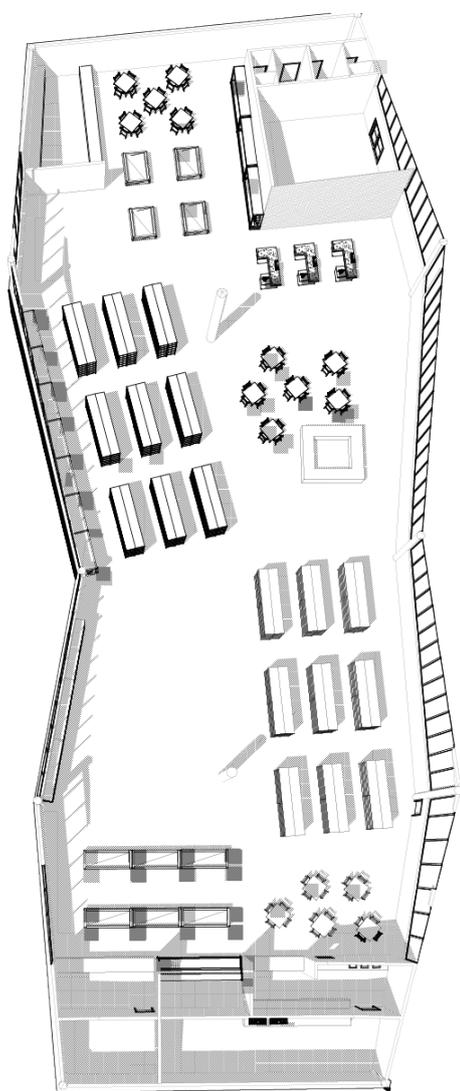
6.3 O MARKET

O market foi criado com o intuito de reunir a venda de produtos culinários comuns como: arroz, feijão, açúcar, etc. com os equipamentos necessários para cozinhá-los tudo num mesmo local. A idéia era que se você necessitasse de algum produto na área da culinária, não precisaria se dirigir a diversas lojas para comprá-los, mas sim ir somente ao Market.

O Market funciona como um mercado, com áreas diferentes para frutas, verduras, frios, livros e equipamentos culinários. Junto destes temos também alguns restaurantes internos que trazem ao Market um atrativo além das compras. Você pode optar por comer no local ou levar para casa. Além disso, você pode comprar o material necessário para reproduzir aquela comida onde você quiser.

A cobertura foi pensada em uma maneira de que o objeto arquitetônico se camuflasse com a praça e não competisse com o bloco da escola, mas ainda assim fosse interessante o suficiente para que instigasse a curiosidade dos passantes. Além do movimento que a cobertura cria, tornando-a interessante, essa pode ser utilizada como área de estar à sombra das árvores mais próximas, a cobertura verde também ajuda a manter a temperatura do ambiente abaixo mais amena e assim diminuindo os custos com a refrigeração.

As janelas laterais além de iluminar o espaço que está no subsolo também fazem com que a visibilidade do que acontece dentro do Market seja alta. Com essa alta visibilidade as pessoas se interessariam mais em ver o que acontece internamente e assim atrairia o público que está só de passagem pela praça.



Planta Baixa Mercado

6.4 A PRAÇA

Como já foi dito, a praça quer criar um espaço de permanência das pessoas que andam pela Avenida Washington Soares sem ter nenhum local para se abrigar do sol e dos carros que passam. A praça quer interligar os dois objetos arquitetônicos: a Escola de Gastronomia e o Market e criar ao mesmo tempo um local para convivência onde a gastronomia está em primeiro lugar.

Com a criação de quiosques de comidas a praça se torna um grande local voltado a alimentação com mesinhas espalhadas por toda a sua extensão. Que serve para os passantes sentarem, conversarem em grupo, etc. Bancos também foram colocados junto aos jardins para que sempre haja espaço para todos.

Foi deixada, também, uma área livre para que, periodicamente, possa ocorrer uma feirinha. Essa feirinha serviria para que restaurantes da área pudessem fazer demonstrações das suas comidas, livrarias pudessem expor livros relacionados às mais diversas cozinhas, etc. Serviria para atrair a população da cidade que está cada vez mais interessada nos novos sabores, nas novas comidas, etc. além de tornar a praça um espaço mais dinâmico e com vida.

6.5 O SISTEMA CONSTRUTIVO

Após análises optou-se pela utilização da estrutura em concreto armado, com pilares e vigas em concreto no edifício da escola. As vigas de 50 x 20 cm são capazes de vencer os grandes vãos e conceber um pé direito alto – de 3,50m - para permitir a passagem das instalações necessárias às cozinhas.

Os pilares, também em concreto armado, são de 20 x 40 cm e são distribuídos acompanhando o módulo das salas. Todo o edifício é feito a partir de módulos de 1,20m por 1,20m o que facilita o processo construtivo.

A cobertura é de laje impermeabilizada e os seus drenos foram locados de maneira a acompanhar a descida dos pilares.

No edifício do Market, optou-se por uma cobertura verde para que houvesse uma harmonia entre a praça e o objeto arquitetônico. Devido às diferentes inclinações e o fato de não haver um módulo preciso, decidiu-se por uma estrutura metálica tubular. Com dois apoios centrais e apoios em cada uma das “pontas” do edifício além de vigas metálicas tubulares ao longo de cada uma das “arestas” optou-se por uma estrutura de suporte que funciona como uma mão francesa e que diminui os esforços das vigas. As vigas tubulares têm 70 cm de diâmetro assim como o pilar central.

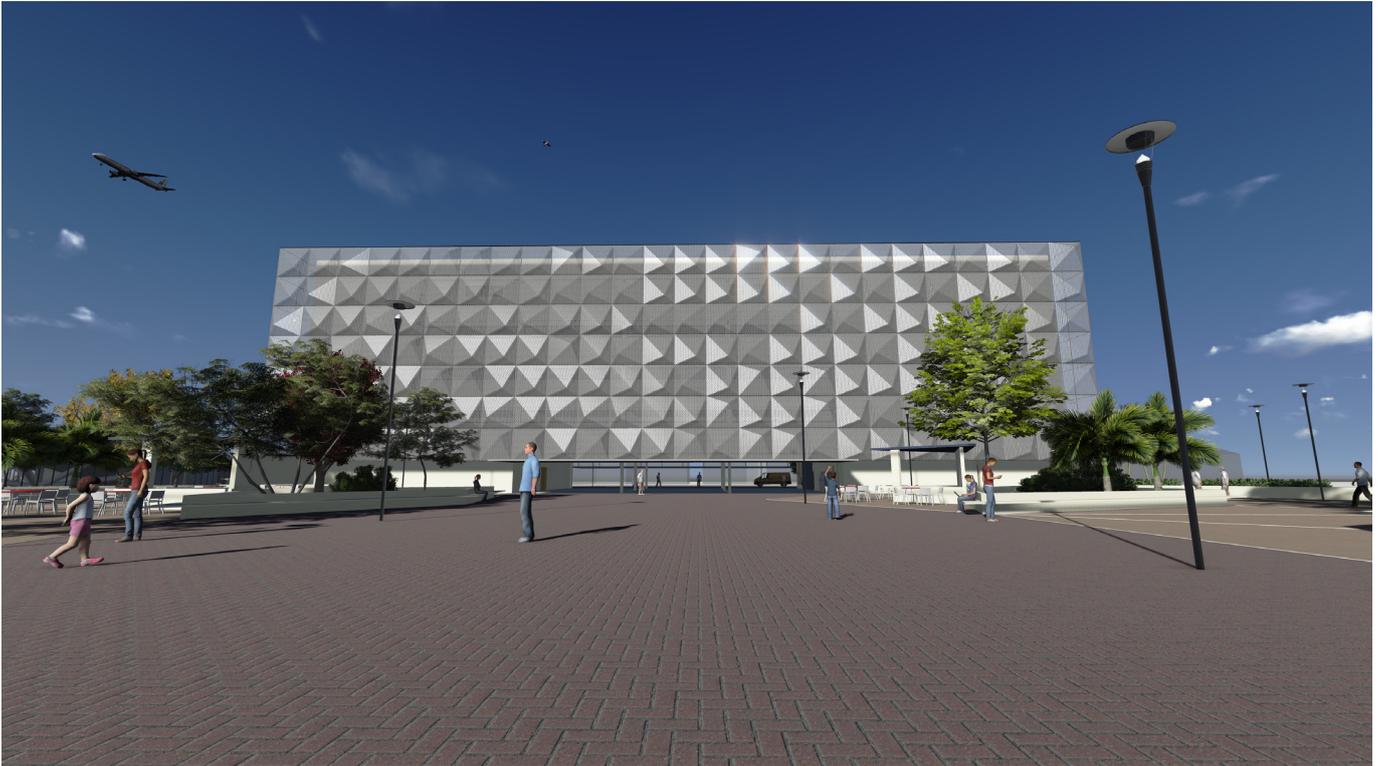
A forma não modular, com uma coberta que tem inclinações diversas, faz com que o passante interprete os dois edifícios como coisas distintas, mas ainda os percebam como parte de um todo.

6.6

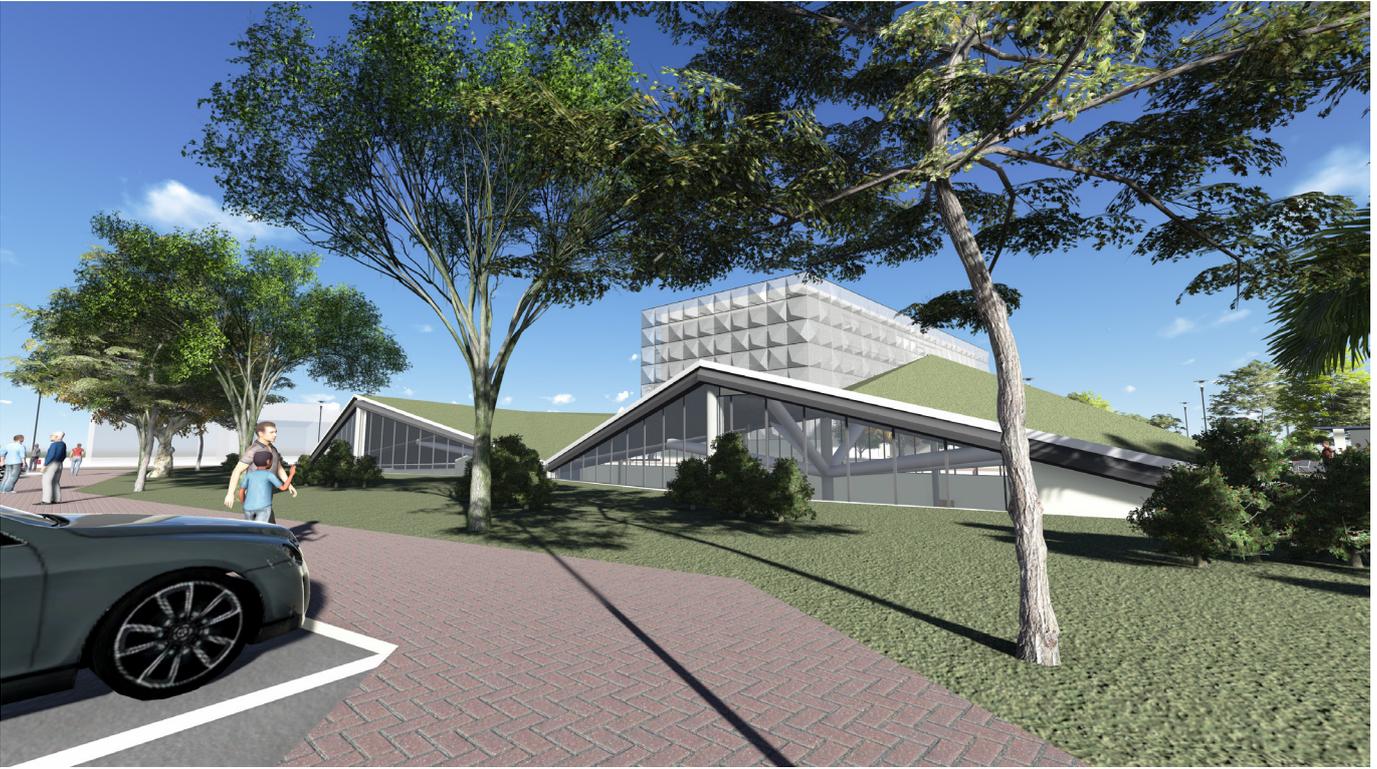
PERSPECTIVAS



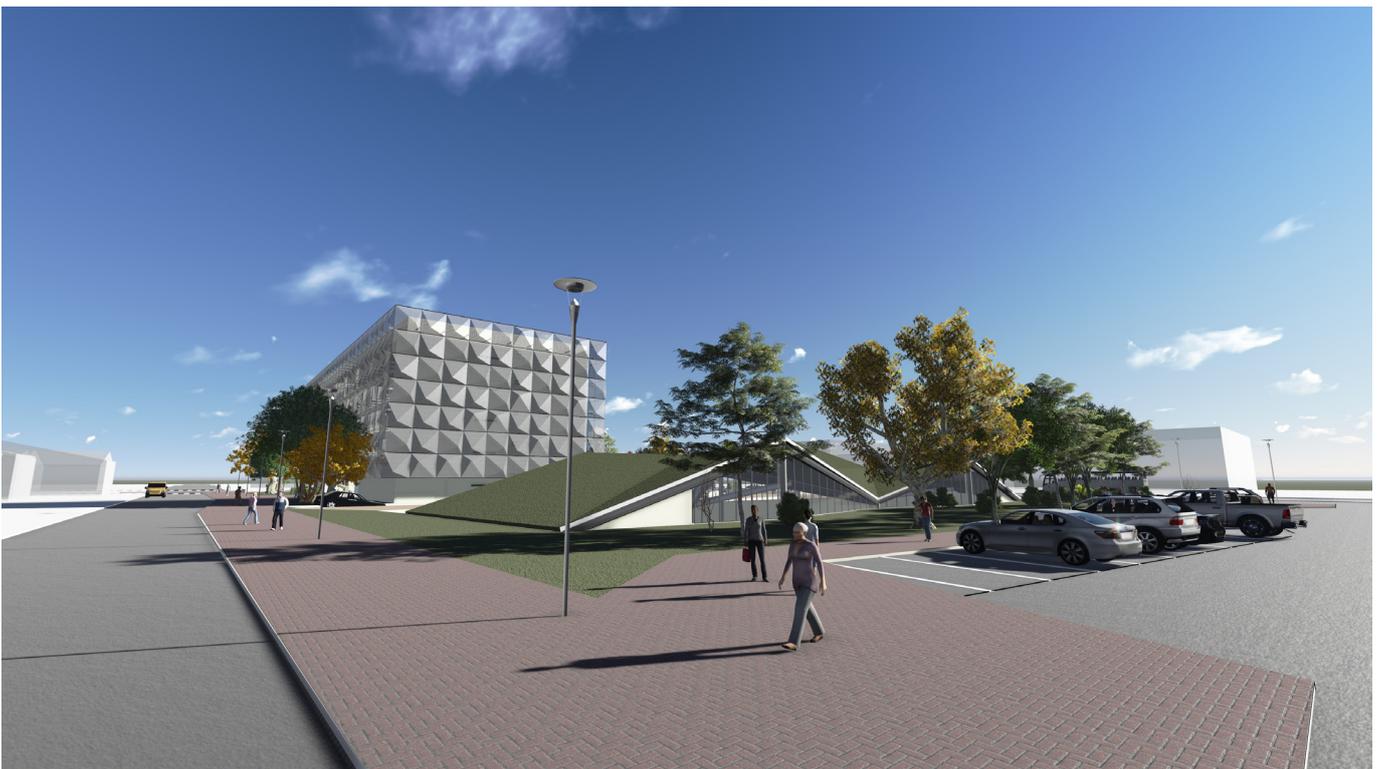
PERSPECTIVAS



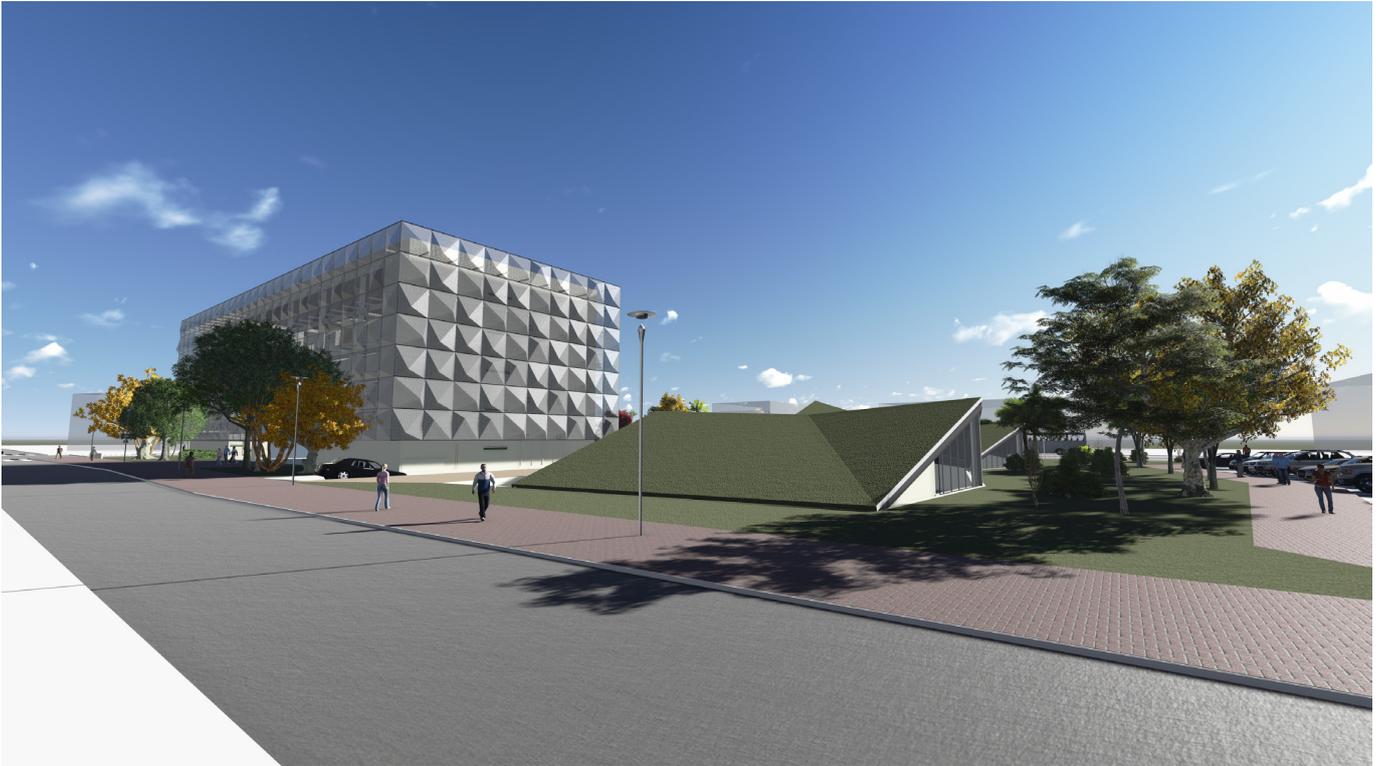
PERSPECTIVAS



PERSPECTIVAS



PERSPECTIVAS



7.1 CONCLUSÃO

O produto deste trabalho acadêmico consiste em um objeto arquitetônico que além de atender uma demanda por espaços de convivência de qualidade, cria um espaço inovador, onde a gastronomia pode ser aprendida e apreciada por todos que se interessam pelo assunto.

O complexo contribuiria para alavancar ainda mais Fortaleza como uma cidade turística, que além de belas paisagens teria restaurantes e acomodações com um melhor serviço profissional e de qualidade acima de tudo.

LIVROS CONSULTADOS

- Carneiro, H. (2003). Comida e sociedade: Uma história da alimentação. 3ª Edição, Editora Elsevier.
- Cascudo, L. (1986). História da alimentação no Brasil. 1ª Edição Global Editora. Belo Horizonte: Itatiaia.
- Flandrin, J. & Montinari, M. (1998). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade
- Franco, Ariovaldo. (2010). De caçador a Gourmet: uma história da Gastronomia. 5ª Edição, Editora Senac São Paulo
- Ornellas, L. (2003). A alimentação através dos tempos. 3ª Edição, Editora da UFSC. Florianópolis

SITES VISITADOS

- <http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/administracao-negocios/gastronomia-686303.shtml> (acessado em 20/10/2012)
- <http://www.ceara.com.br/cepg/culinaria.htm> (acessado em 9/02/2013)
- <http://www.cordonbleu.edu/> (acessado em 06/01/2013)
- <http://www.digitalmundomiraira.com.br/Patrimonio/GastronomiaTradicional/Diversificado/A%20Culinaria%20Cearense.pdf> (acessado em 9/02/2013)
- <http://www.eataly.com/> (acessado em 10/12/2012)
- <http://www.eataly.it/index.php/mondo-eataly/chi-siamo/> (acesso em 10/12/2012)
- <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/contagem2007/defaulttab.shtm> (acessado em 22/08/2012)
- <http://www.icif.com/> (acessado em 06/01/2013)

BIBLIOGRAFIA

<http://www.maeterra.com.br/site/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articlaid=131&cntnt01returnid=60> (acessado em 06/01/2013)

<http://www.paneladebarros.com.br/2012/11/06/eat-emporio-restaurante-sao-paulo/> (acessado em 10/12/2012)

<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16132/tde-05052010-114620/pt-br.php> (acesado em 22/08/2012)

<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff0710200722.htm> (acessado em 20/10/2012)