

Escola Profissionalizante de Gastronomia

PUC – GO

Luana Rezende

Pontifícia Universidade Católica de Goiás
PUC – GO

Departamento de Artes e Arquitetura
Curso: Arquitetura e Urbanismo

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso 2
Memorial de Projeto
Maio de 2022

Orientador Prof. Me. Antônio Fernando Banon Simon

Por Luana Rezende
LuanaLuana2300@hotmail.com

+55 64 9 9989-5571

SUMÁRIO

1

INTRODUÇÃO

Pag. 05

4

O LUGAR

Pag. 18

2

TEMÁTICA/TEMA

Pag. 07

5

O PROJETO

Pag. 23

3

ESTUDO DE CASO

Pag. 13

6

REFERÊNCIAS

Pag. 58

1

INTRODUÇÃO

A profissionalização em gastronomia atualmente é uma opção possível e desejada por milhares de alunos em todo país. Ter educação em gastronomia não é mais um sonho distante para inúmeros jovens e adultos que amam cozinhar, escrever sobre comida, harmonizar bebida e comida ou todas as alternativas anteriores e mais.

O curso profissionalizante em Gastronomia nos moldes que temos hoje no Brasil foi oferecido numa faculdade pela primeira vez há 20 anos pela Faculdade Anhembí Morumbi. De lá pra cá, o olhar sobre o que é gastronomia mudou porque muito trabalho foi feito.

A profissionalização em gastronomia é interdisciplinar

porque reúne em um só curso tecnólogo, com duração de dois anos, uma vasta grade de disciplinas que vai da história da comida às técnicas mais elementares de cortes na cozinha até sofisticadas glaçagens da confeitaria internacional.

O campo de trabalho para quem estuda comida e bebida é amplo. Um estudante pode se tornar cozinheiro, *chef*, crítico, escritor, *sommelier*, barista, consultor, professor, blogueiro ou ter ainda muitas outras atividades relacionadas à gastronomia. Não se trata apenas de cozinhar, mas de um mundo de possibilidades provenientes gastronomia.

2

TEMÁTICA/TEMA

TEMÁTICA



Gastronomia

Gastronomia é um ramo dentro da culinária que abrange todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade.

Os graduados em Gastronomia são disciplinados e organizados na gestão do tempo e nas atividades práticas inerentes à área. Além disso, a proatividade e a liderança da equipe marcam a profissão de

chef de cozinha. O graduado tem um grande mercado para explorar. Para acompanhar este crescimento, o curso oferece aos estudantes uma formação multidisciplinar, integrando teoria e prática para formar profissionais de excelência na atuação como cozinheiro, gestor de empreendimentos gastronômicos, consultor em gastronomia, entre outras áreas.

TEMA



Escola Gastronômica

A gastronomia é considerada a arte de preparar alimentos e bebidas, e também diz a respeito dos instrumentos para a preparação destes. Cabe ao profissional unir ingredientes de modo que se tornem resultados mais ou menos elaborados, originais ou básicos, mas muito bem-feitos.

A Escola Gastronômica habilita profissionais para o manuseio de

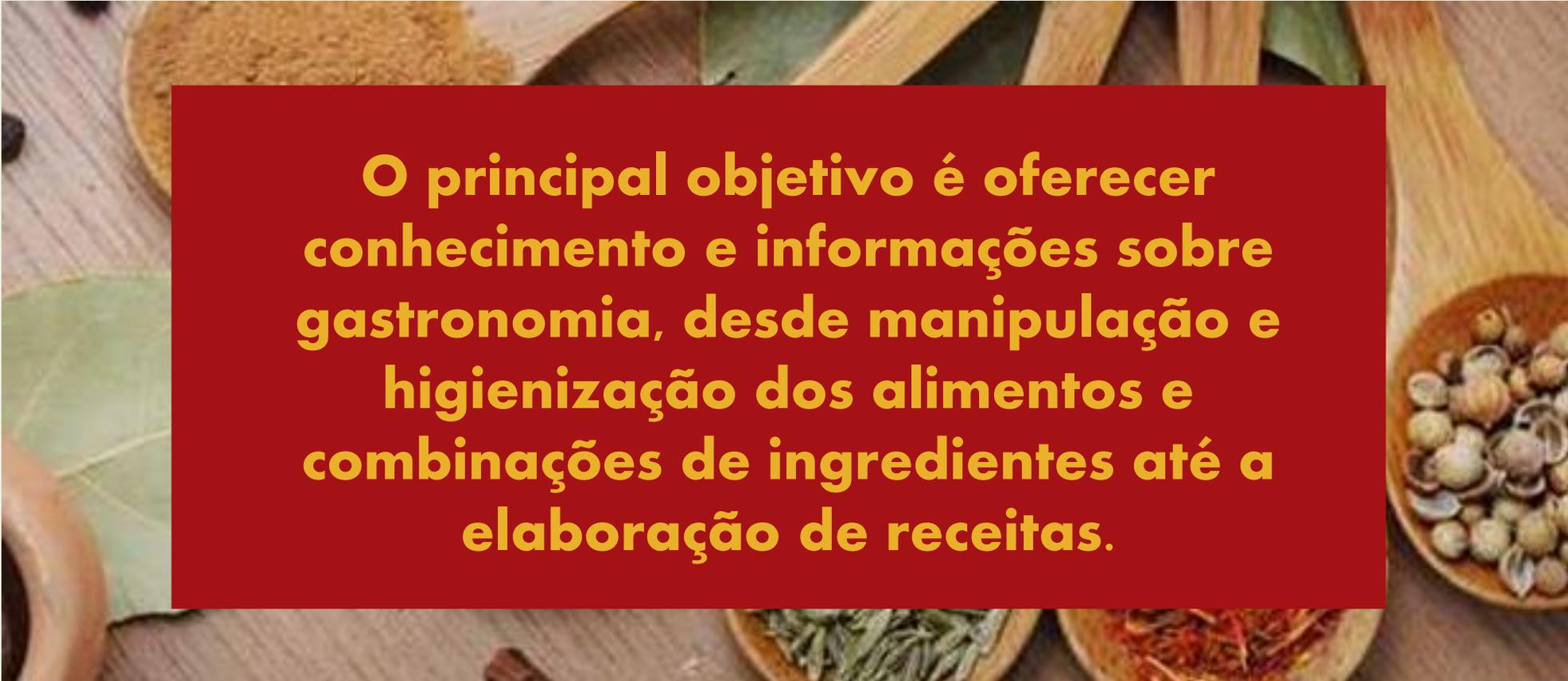
alimentos e o preparo de pratos, mas vai muito além disso, busca ajudar jovens e adultos a se especializar em várias áreas da gastronomia com intuito de aprimorar e profissionalizar o aluno no segmento gastronômico, além de adquirir conhecimentos e desenvolver técnicas do mercado. Trazendo aulas práticas e teóricas.

JUSTIFICATIVA



Qualificação de mão de obra em todos os âmbitos de uma cozinha, desde o chef ao garçom.

CONCEITO



O principal objetivo é oferecer conhecimento e informações sobre gastronomia, desde manipulação e higienização dos alimentos e combinações de ingredientes até a elaboração de receitas.

USUÁRIO

- **Alunos matriculados no curso de gastronomia; Alunos ingressantes no curso cuja duração, atualmente, é de dois anos (conforme os estudos feitos). O ingresso à escola seria semestral, em duas turmas de no máximo 10 a 15 alunos, em diferentes períodos.**
- **Funcionários como, professores, seguranças, responsáveis pela limpeza, recepcionistas, responsáveis pela biblioteca, entre outros.**
- **Visitantes eventuais, para o restaurante, interessados em aprender e degustar pratos e harmonizações feitas pelos alunos.**



3

ESTUDO DE CASO

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC – CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO

- **Arquitetos: Mônica e Paulo Pedreira de Freitas**
- **Área: 1176 m²**
- **Ano: construção em 2001/2002**

O complexo conta, no total, com cinco edifícios, sendo para salas de aula teórica; biblioteca, coordenação e sistema de apoio aos alunos; restaurante; alojamentos e um com as salas para aula, principalmente práticas, do curso de gastronomia (que foi objeto de estudo).

O prédio que contém as cozinhas práticas e suas dependências, teve sua construção em 2001/2002, sendo o projeto, de Mônica e Paulo Pedreira de Freitas. A área construída é de 1176,00m², distribuídos em dois pavimentos. A estrutura é formada por pilares de concreto aparente. A cobertura do edifício são estruturadas em metal e possuem fechamento em ACM.



Fig.01. Prédio do complexo gastronômico – face poente. Fonte: Montanhez, Simone Aparecida 2009



Fig.02. Prédio do complexo gastronômico – face nascente. Fonte: Montanhez, Simone Aparecida 2009.

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC – CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO

No pavimento inferior estão os sanitários, vestiários, salas de aula, sala dos professores, depósito de equipamentos e restaurante pedagógico. No piso térreo estão os três laboratórios, dois de cozinha e um para padaria/confeitaria, além de três câmaras frias. A face nascente é protegida por brises e os caixilhos são altos, o que impede a visão do dormitório dos alunos, vizinho. A estrutura é formada por pilares de concreto aparente. A cobertura do edifício são estruturadas em metal e possuem fechamento em ACM. As circulações são externas, interligadas por escadas laterais protegidas por empenas de concreto. Já a circulação do inferior é protegida por marquises de concreto que, conectadas às empenas laterais, dão a impressão de abraçar o edifício.



Fig.03. Plantas do Complexo Gastronômico SENAC campus Águas de São Pedro.

- | | | | |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Cozinha quente | 7. Sanitário/Vestiário feminino | 10. Sala dos professores pedagógico | 13. Sala de Enologia |
| 2. Despensa | 8. Sanitário/Vestiário masculino | 11. Controle/Monta carga | 14. Sala de aula |
| 3. Câmara fria | 9. Restaurante | 12. Equipamento/Ute | 15. Galeria técnica |
| 4. Confeitaria | | | 16. Escada coberta |
| 5. Monta Carga | | | 17. Praça. |
| 6. Passagem | | | |

CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC – CAMPUS ÁGUAS DE SÃO PEDRO



Fig.04. Cozinha de Demonstração. Fonte: Montanhez, Simone Aparecida 2009.

O centro gastronômico da Universidade Anhembi Morumbi (campus Centro), localizado em São Paulo é um dos pioneiros no curso de Tecnologia em Gastronomia no Brasil.

O projeto de Vicente Giffoni e Deise Marques Araújo, que data de 1998/1999, ocupa uma lateral da antiga fábrica da Alpargatas e teve seu layout planejado para acomodar os equipamentos necessários a uma cozinha industrial, porém preservando as

proporções e alguns elementos de linguagem que caracterizavam a antiga construção.

Exemplo disso, os lanternins e tijolos aparentes presentes em várias dependências, como na sala de demonstração e no Hall de entrada, que são destaques do complexo.

O projeto inicial, contava com 1383,26 m². Atualmente, ocorreram ampliações na escola para atender o grande número de interessados pelo curso.

O programa arquitetônico distribui-se em piso térreo e dois mezaninos.



Fig.05. Hall de Entrada. Fonte: Montanhez, Simone Aparecida 2009.

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI – COMPLEXO GASTRONÔMICO

No pavimento térreo a partir do Hall de entrada é possível acessar os sanitários/vestiários e a área pedagógica: cozinhas quentes (integradas à elas a área de lavagem e depósito de utensílios), laboratórios de enologia, área de eventos e centro de pesquisa.

Na área de serviços, que possui uma entrada exclusiva para carga e descarga de mercadorias, está a área de recebimento e triagem, câmaras frias, depósitos e uma cozinha auxiliar.

Nos mezaninos, ficam a coordenação do curso, o laboratório de nutrição e a cozinha de chocolate.

Quando há necessidade do uso de salas de aula teóricas, os alunos utilizam as disponíveis no campus, fora do complexo gastronômico, bem como ocorre com a biblioteca.

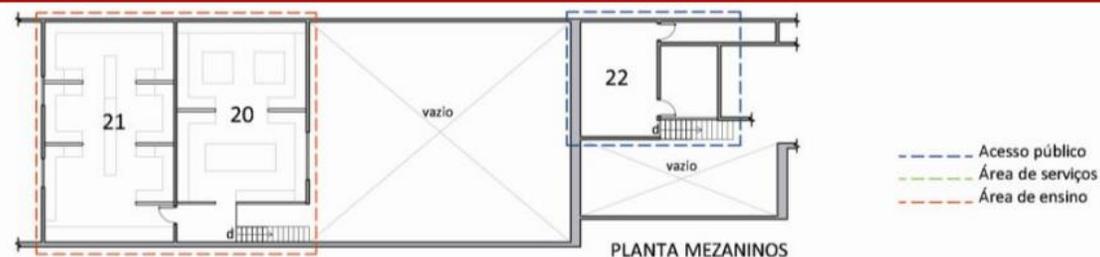


Fig.06. Plantas do complexo gastronômico da Universidade Anhembi Morumbi.

- | | | | |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Entrada principal | 8. Manutenção/Caixa d'água | 13. Câmara fria | 19. Sala de vinhos (Curso de Bebidas) |
| 2. Hall/Estar | 9. Equipamentos/Utensílios | 14. Depósito seco | 20. Cozinha para Chocolate |
| 3. Cozinha de demonstração | 10. Sala de Enologia | 15. Sanitário/Vestiário feminino | 21. Nutrição |
| 4. Cozinha quente | 11. Recebimento e Triagem | 16. Sanitário/Vestiário masculino | 22. Coordenação. |
| 5. Confeitaria | 12. Cozinha auxiliar | | |
| 6. Panificação | | | |
| 7. Área de lavagem | | | |

4

LUGAR

A CULINÁRIA NO BRASIL, GOIÁS E GOIÂNIA

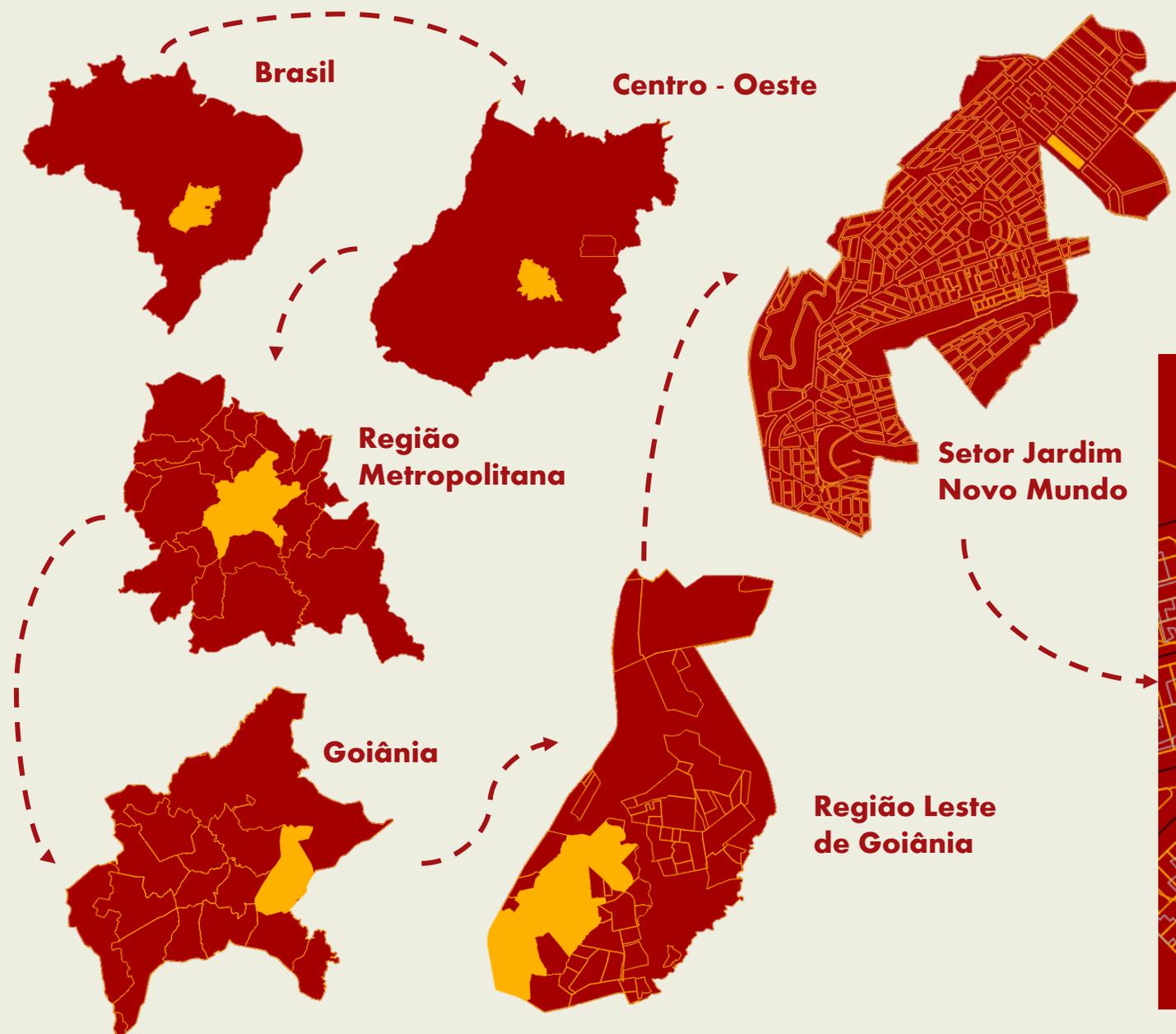
O Brasil é conhecido por sua miscigenação e não é apenas em sua população que ela se destaca. A formação dos hábitos alimentares brasileiros iniciou-se pela miscigenação da culinária indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer da história, englobou outras características por influência de diversos povos que para aqui migraram. Não há uma cultura alimentar brasileira única, pois em cada região do país desenvolveu-se uma cultura popular rica e diversificada, devido à influência de correntes migratórias e adaptações ao clima e a disponibilidade de alimentos. Uma das formas de conhecer um local, é através de tudo o que ele pode te oferecer culturalmente, e a comida se enquadra nisso.

No que tange à culinária goiana, temos a

presença de alimentos típicos do Cerrado, como o pequi, a guariroba e o caju, além de preparações como pamonha, galinhada, empadão, arroz com pequi e o alfenim. Vários desses pratos típicos tiveram sua origem na cultura caipira. A gastronomia goiana é um atrativo turístico relevante por ser constituída de sabores típicos do Cerrado, combinando ingredientes que podem ser encontrados nessa região, algo que provoca a curiosidade dos turistas.

Já a culinária goianiense possui as mesmas características encontradas em seu estado, possui forte ligação com as cozinhas mineira e baiana. O uso do pequi e o da guariroba é comum no arroz. A pamonha, a galinhada e o empadão goiano são alguns dos pratos típicos da capital goiana.

LOCALIZAÇÃO



Localizado no Setor Jardim Novo Mundo, o terreno de esquina fica entre as Avenidas Buenos Aries e Skoda ocupando 11 lotes, contando com uma área de 7398 m². O terreno possui um caimento de 7m de uma ponta a outra, o que se torna uma inclinação considerável em um terreno com o comprimento de 80m.

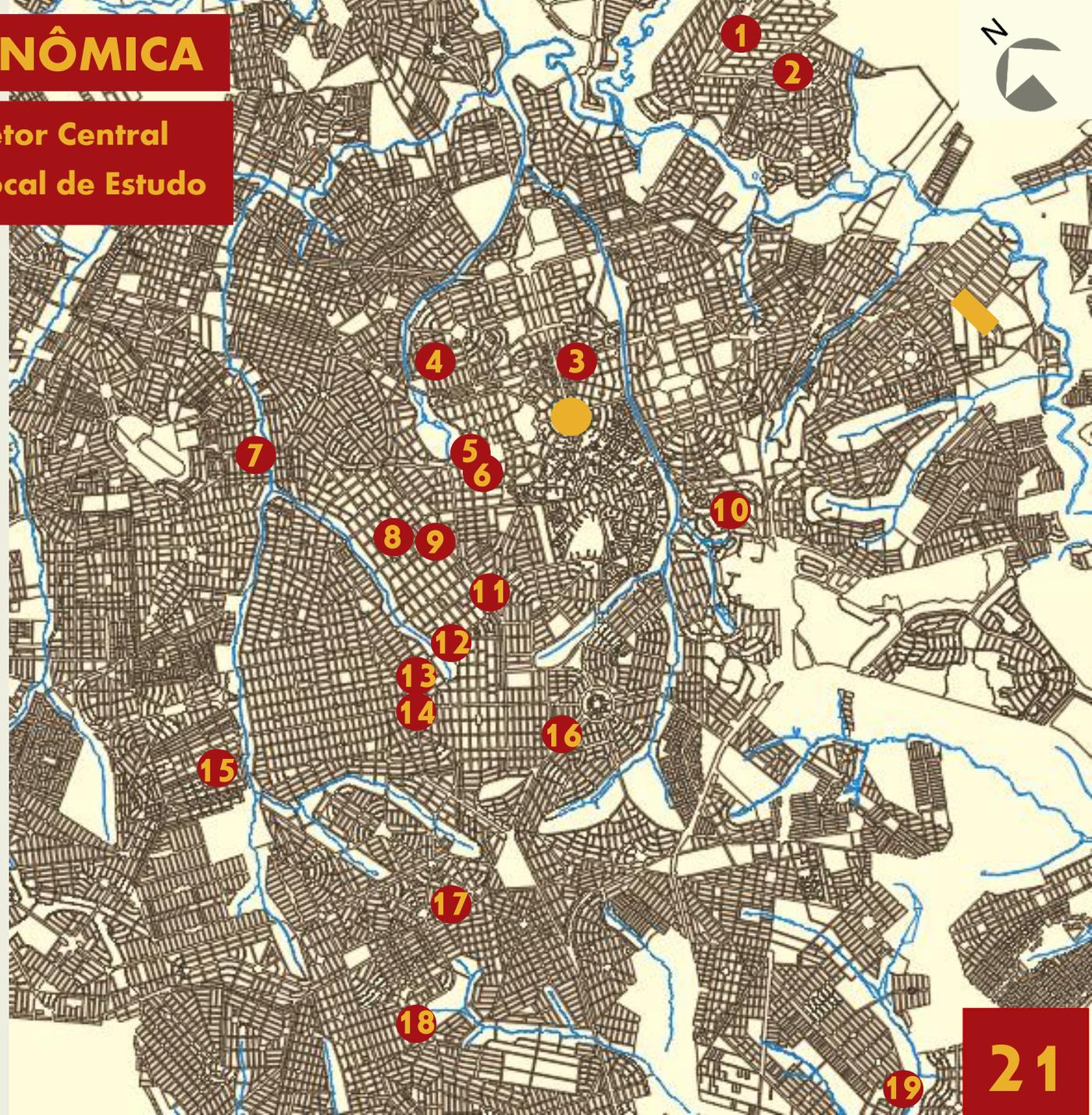


PONTOS DE EDUCAÇÃO GASTRONÔMICA

- 1 Faculdade Senac Goiás
- 2 Chef Alcyr Viana – Curso de Culinária
- 3 Instituto Gourmet Goiânia – Escola de Culinária
- 4 Senac Elias Bufaiçal
- 5 Instituto Gastronômico das Américas - IGA
- 6 Escola de Bolo – Curso de Confeitaria
- 7 UniCambury
- 8 Alma – Curso de Culinária
- 9 Faculdade Anhanguera – Goiânia
- 10 Pontifícia Universidade Católica de Goiás – PUC-GO
- 11 ASGARD Cursos (AGD)
- 12 UniAraguaia
- 13 Curso de Formação de Boleira
- 14 Cruzeiro do Sul Virtual
- 15 Gustavo Álvares – Ateliê Gastronômico
- 16 Gastrô Ensino e Cozinha
- 17 A Rede Sushi – Curso de Culinária Japonesa
- 18 Senac Aparecida de Goiânia
- 19 Cursos Avante – Curso de Confeitaria e Panificação



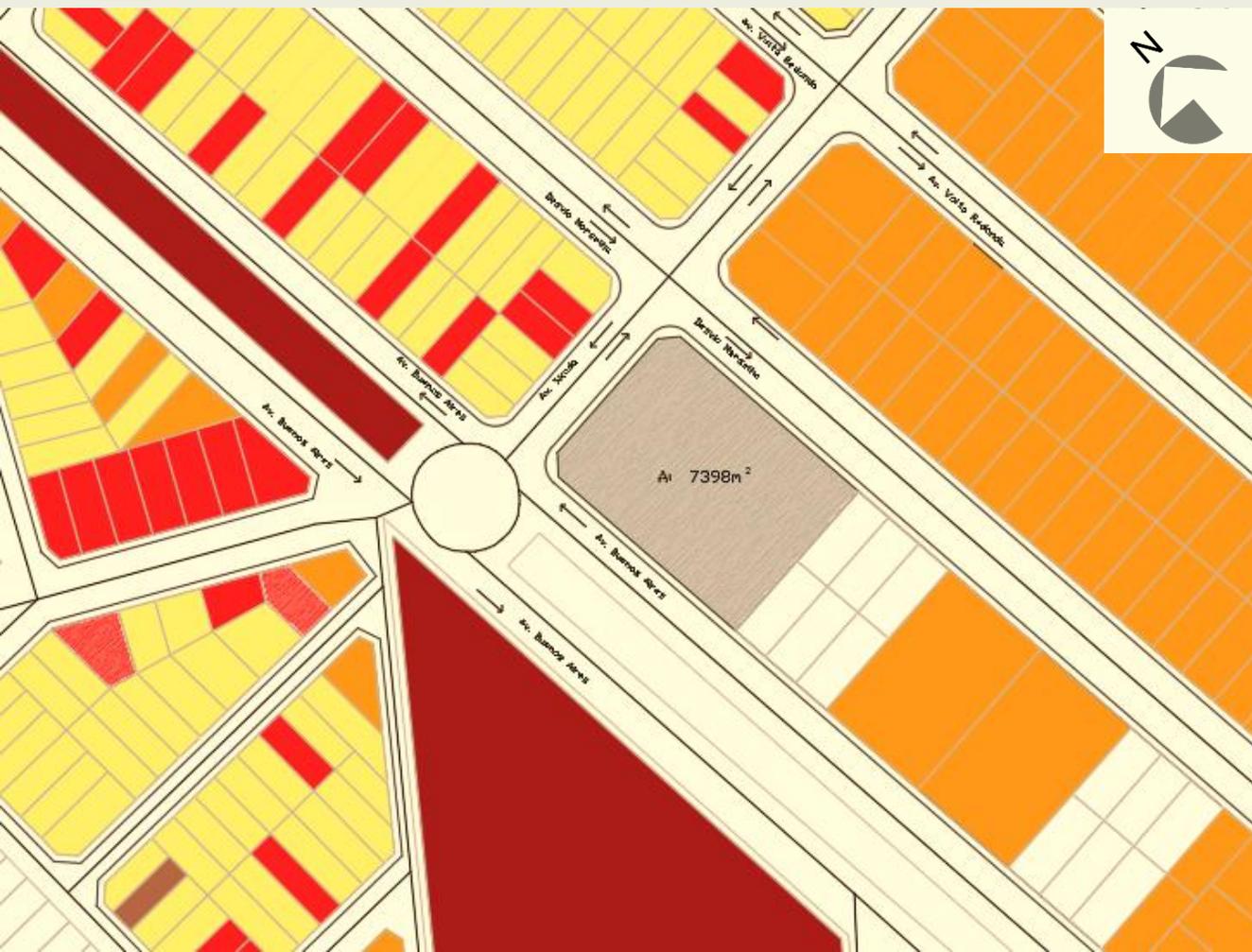
Setor Central
Local de Estudo



USO DO SOLO

LEGENDA:

| | | | |
|--|------------------------|---|-------------------|
|  | Residencial |  | Misto |
|  | Comércio/Serviços |  | Vago |
|  | Eqp. De Infraestrutura |  | Terreno em estudo |



O Bairro Jardim Novo Mundo segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no Censo 2010 possuía uma população de 35 328 pessoas, sendo assim o terceiro bairro mais populoso da cidade.

Por ser um bairro em sua maioria residencial facilita o acesso do público visado. O terreno também se encontra ao lado do Terminal Novo Mundo o que facilita a chegada de jovens e adultos de outros bairros.

Outras qualidades que levaram a escolha do lote foram a boa infraestrutura em seu entorno, ser um bairro carente em quesitos de escolas de referência, a topografia do lote favoreceu o projeto e o fácil acesso ao local.

5

O PROJETO

PROGRAMA DE NECESSIDADES

COZINHA INDUSTRIAL:

- Vestiários
- Pré-preparo
- Câmaras Frias
- Embalados
- Bebidas
- Sala da/o Nutricionista
- Box
- Área de Cocção
- Higienização
- Montagem de Pratos

ÁREA: 250m²

ENSINO:

- Salas de Aula teórica
- Salas de Demonstração
- Sala de Uso Geral
- Sanitário feminino
- Sanitário Masculino

ÁREA: 250m²

RESTAURANTE:

- Salão
- Sanitários

ÁREA: 530m²

ESTRUTURA DE APOIO:

- Lixo Seco
- Lixo Úmido
- Depósito de Gás
- Gerador de energia

ADMINISTRATIVO:

- Recepção
- Coordenação
- Secretaria
- Sala do Diretor
- Sala de Reuniões
- Sala dos Professores
- Copa
- Sanitários

ÁREA: 240m²

BIBLIOTECA:

- Acervo
- Área de Estudos
- Empréstimos / Devoluções
- Catalogação
- Xerox
- Depósito
- Copa

ÁREA: 480m²

ESTACIONAMENTO:

- Vagas para alunos
- Vagas para funcionários

ÁREA: 1450m²

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m ²) | ÁREA CONSTRUIDA (m ²) |
|------------------|----------------|---------------------------------|---|-------------|----------|---|--|-----------------------------|-----------------------------------|
| | ADMINISTRATIVO | RECEPÇÃO / ATENDIMENTO | INFORMAR/ ATENDER/ RECEPCIONAR | PROLONGADA | 2 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | SALA DE COORDENAÇÃO | COORDENAR/ REUNIÕES PEQUENAS/ LER/ ESCREVER | PROLONGADA | 2 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | SECRETARIA | INFORMAR/ ATENDER/ RECEPCIONAR/ LER/ ESCREVER | PROLONGADA | 7 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | SALA DOS PROFESSORES | DESCANSO/ LAZER RÁPIDO/ REUNIÕES/ LER/ ESCREVER | TRANSITÓRIA | 10 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | AR CONDICIONADO | 60 | 72 |
| | | SALA DO DIRETOR | LER/ ESCREVER/ ATENDER/ REUNIÕES | PROLONGADA | 2 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | SALA DE REUNIÃO | GRANDES REUNIÕES/ LER/ ESCREVER | PROLONGADA | 15 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | AR CONDICIONADO | 60 | 72 |
| | | ALMOXARIFADO | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | - | 10 | 12 |
| | | COPA | DESCANSO/ LAZER RÁPIDO/ ALIMENTAÇÃO | TRANSITÓRIA | 5 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | CUBA, MICROONDAS, GELADEIRA, FILTRO DE ÁGUA, CAFETEIRA | 40 | 48 |
| | | SANITÁRIO / VESTIÁRIO FEMININO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 5 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO, ESCANINHOS, BANCOS | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, CHUVEIROS | 20 | 24 |
| | | SANITÁRIO / VESTIÁRIO MASCULINO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 5 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO, ESCANINHOS, BANCOS | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, CHUVEIROS, MICTÓRIO | 20 | 24 |
| SUB-TOTAL | | | | | | | | 290 | 348 |

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m²) | ÁREA CONSTRUIDA (m²) |
|---------------------|------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------|----------|---|--|----------------|----------------------|
| ESCOLA GASTRONÔMICA | BIBLIOTECA | ACERVO | GUARDAR LIVROS | TRANSITÓRIA | 3 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 50 | 60 |
| | | ÁREA DE ESTUDO | ESTUDAR/ LER/ ESCREVER | PROLONGADA | 60 | MESAS, CADEIRAS, CABINES DE ESTUDO, ESCANINHOS, BANCADAS, LIXEIRA | AR CONDICIONADO, ABAJUR | 200 | 240 |
| | | EMPRÉSTIMO / DEVOLUÇÃO | PEGAR E DEVOLVER LIVROS | TRANSITÓRIA | 1 | BALCÃO, BANCADA, CADEIRA, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | CATALOGAÇÃO | ORGANIZAR/ REGISTRAR/ ESCREVER | PROLONGADA | 2 | BALCÃO, BANCADA, CADEIRA, MESA, LIXEIRA | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| | | COPA | DESCANSO/ LAZER RÁPIDO/ ALIMENTAÇÃO | TRANSITÓRIA | 5 | MESA, CADEIRA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | CUBA, MICROONDAS, GELADEIRA, FILTRO DE ÁGUA, CAFETEIRA | 30 | 36 |
| | | DEPOSITO DE LIMPEZA | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | - | 10 | 12 |
| | | SANITÁRIOS FUNCIONÁRIOS | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 2 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS | 20 | 24 |
| | | SANITÁRIO FEMININO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 5 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS | 20 | 24 |
| | | SANITÁRIO MASCULINO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 5 | BANCADA, LIXEIRAS, PRATELEIRA, ARMÁRIOS | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, MICTÓRIO | 20 | 24 |
| | | XEROX | IMPRIMIR/ ESCANEAR/ COMPRAR/ VENDER | TRANSITÓRIA | 5 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO, IMPRESSORA, TELEFONE FIXO | 20 | 24 |
| SUB-TOTAL | | | | | | | | 410 | 492 |

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m ²) | ÁREA CONSTRUIDA (m ²) |
|------------------|---------|-------------------------------|-------------------------|-------------|----------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| INDUSTRIAL | COZINHA | RECEBIMENTO E HIGIENIZAÇÃO | HIGIÊNE RÁPIDA/ RECEBER | PROLONGADA | 5 | BANCADA, LIXERA, ARMÁRIO, MESA | CUBAS | 20 | 24 |
| | | CAMARA FRIA LATICÍNIOS | ARMAZENAR/ GELAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS | CAMARA FRIA | 10 | 12 |
| | | CAMARA FRIA CARNES | ARMAZENAR/ GELAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS | CAMARA FRIA | 10 | 12 |
| | | CAMARA FRIA CONGELADOS | ARMAZENAR/ GELAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS | CAMARA FRIA | 10 | 12 |
| | | CAMARA FRIA HORTIFRUTI | ARMAZENAR/ GELAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS | CAMARA FRIA | 10 | 12 |
| | | ALMOXARIFADO SECO | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS, ARMÁRIO | - | 20 | 24 |
| | | ALMOXARIFADO BEBIDAS | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS, ARMÁRIO | - | 20 | 24 |
| | | DEPÓSITO UTENSÍLIOS | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS, ARMÁRIO | - | 20 | 24 |
| | | DEPÓSITO MATERIAIS DE LIMPEZA | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRAS, ARMÁRIO | - | 10 | 12 |
| | | CARGA E DESCARGA | CARREGAR/ DESCARREGAR | TRANSITÓRIA | 5 | PRATELEIRAS, ARMÁRIO | - | 20 | 24 |
| | | SANITÁRIOS | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 10 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS | 20 | 24 |
| SUB-TOTAL | | | | | | | | 170 | 204 |

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m²) | ÁREA CONSTRUIDA (m²) |
|-------------------------------|-------|---------------------------------|---|-------------|----------|---|--|----------------|----------------------|
| ENSINO (TEÓRICO E PRÁTICO) | | SALA DE AULA TEÓRICA | APRENDER/ ENSINAR/ LER/ ESCREVER | PROLONGADA | 15 | MESAS, CADEIRAS, QUADRO, LIXEIRA | AR CONDICIONADO, PROJETOR, COMPUTADOR | 50 | 60 |
| | | SALA DE DEMONSTRAÇÃO TEÓRICA | COZINHAR/ APRENDER/ ENSINAR | PROLONGADA | 15 | MESAS, CADEIRAS, QUADRO, BANCADA, LIXEIRA | AR CONDICIONADO, PROJETOR, COMPUTADOR, GELADEIRA, FOGÃO, FORNO, MICROONDAS, CUBA, COIFA | 70 | 84 |
| | | SALA DE COZINHA QUENTE | COZINHAR/ APRENDER/ ENSINAR | PROLONGADA | 15 | MESA, BANCADA, ARMARIO, LIXEIRA | GELADEIRA, FOGÃO, FORNO, MICROONDAS, CUBA, COIFA | 100 | 120 |
| | | SALA DE COZINHA FRIA | COZINHAR/ APRENDER/ ENSINAR | PROLONGADA | 15 | MESA, BANCADA, ARMARIO, LIXEIRA | GELADEIRA, FOGÃO, FORNO, MICROONDAS, CUBA, COIFA | 100 | 120 |
| | | SALA DE CONFEITARIA | COZINHAR/ APRENDER/ ENSINAR | PROLONGADA | 15 | MESA, BANCADA, ARMARIO, LIXEIRA | GELADEIRA, FOGÃO, FORNO, MICROONDAS, CUBA, COIFA | 100 | 120 |
| | | SALA DE PANIFICAÇÃO | COZINHAR/ APRENDER/ ENSINAR | PROLONGADA | 15 | MESA, BANCADA, ARMARIO, LIXEIRA | GELADEIRA, FOGÃO, FORNO, MICROONDAS, CUBA, COIFA | 100 | 120 |
| | | SANITÁRIO E VESTIÁRIO FEMININO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 10 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO, ESCANINHOS, BANCOS | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, CHUVEIROS | 20 | 24 |
| | | SANITÁRIO E VESTIÁRIO MASCULINO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 10 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO, ESCANINHOS, BANCOS | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, CHUVEIROS, MICTÓRIO | 20 | 24 |
| SUB-TOTAL | | | | | | | | 560 | 672 |

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m ²) | ÁREA CONSTRUÍDA (m ²) | |
|---|--|---|----------------------------------|--|--------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----|
| RE S T A U R A N T E | SALÃO | RECEBER/ LAZER/ EXPOSIÇÕES/ ALIMENTAÇÃO | PROLONGADA | 150 | MESAS, CADEIRAS, APARADORES | COMPUTADOR, AR CONDICIONADO | 800 | 960 | | |
| | | ÁREA PARA LAVAGEM | HIGIÊNE RÁPIDA | PROLONGADA | 2 | MESA, BANCADA, ARMÁRIO, LIXEIRA | CUBA | 20 | 24 | |
| | | DESPENSA SECA | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | - | 20 | 24 | |
| | | DEPÓSITO DE UTENSÍLIOS | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | - | 20 | 24 | |
| | | DEPÓSITO GERAL | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | PRATELEIRA, ARMÁRIO | - | 20 | 24 | |
| | | SANITÁRIO FEMININO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 10 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS | 20 | 24 | |
| | | SANITÁRIO MASCULINO | HIGIÊNE RÁPIDA | TRANSITÓRIA | 10 | BANCADA, LIXEIRAS, CABINES, ESPELHO | CUBAS, BACIAS SANITÁRIAS, MICTÓRIO | 20 | 24 | |
| | SUB-TOTAL | | | | | | | 920 | 1104 | |
| | Á R E A S L A Ç Ã O | HALL DE ENTRADA | - | TRANSITÓRIA | 60 | BANCOS, SOFÁS | - | 60 | 72 | |
| | | | HALL DE EXPOSIÇÕES / CONVÍVIO | EXPOSIÇÕES/ EVENTOS/ LAZER/ ASSISTIR | PROLONGADA | 120 | BANCOS, SOFÁS, LIXEIRA | CAIXAS DE SOM | 400 | 480 |
| | | | PÁTIO | LAZER/ CONVÍVIO | TRANSITÓRIA | 60 | BANCOS, SOFÁS, LIXEIRA | - | 300 | 360 |
| | SUB-TOTAL | | | | | | | 760 | 912 | |

QUADRO SÍNTESE: PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO DE ESPAÇOS

| MACRO-SETOR | SETOR | COMPARTIMENTO | FUNÇÃO / ATIVIDADES | PERMANÊNCIA | USUÁRIOS | MOBILIÁRIO | EQUIPAMENTOS | ÁREA ÚTIL (m ²) | ÁREA CONSTRUIDA (m ²) | |
|-------------|----------------|-------------------------|----------------------------|-------------|----------|------------|--------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------|
| | ESTACIONAMENTO | VAGAS PARA ALUNOS | GUARDAR / ABRIGAR VEÍCULOS | PROLONGADA | 60 | - | - | 1000 | 1200 | |
| | | VAGAS PARA FUNCIONÁRIOS | GUARDAR / ABRIGAR VEÍCULOS | PROLONGADA | 30 | - | - | 500 | 600 | |
| | | VAGAS PARA VISITANTES | GUARDAR / ABRIGAR VEÍCULOS | PROLONGADA | 60 | - | - | 1000 | 1200 | |
| | SUB-TOTAL | | | | | | | | 2500 | 3000 |
| | ESTRUTURATÓRIA | LIXO SECO | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | LIXEIRA | - | - | 10 | 12 |
| | | LIXO ÚMIDO | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | LIXEIRA | - | - | 10 | 12 |
| | | DEPÓSITO DE GÁS | ARMAZENAR | TRANSITÓRIA | 2 | - | - | - | 10 | 12 |
| | | GERADOR DE ENERGIA | GERAR ENERGIA | TRANSITÓRIA | 2 | - | - | - | 12 | 14,4 |
| | SUB-TOTAL | | | | | | | | 42 | 50,4 |
| | TOTAL | | | | | | | | 5652 | 6782,4 |

FUNCIANOGRAMA



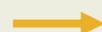
FLUXOGRAMA

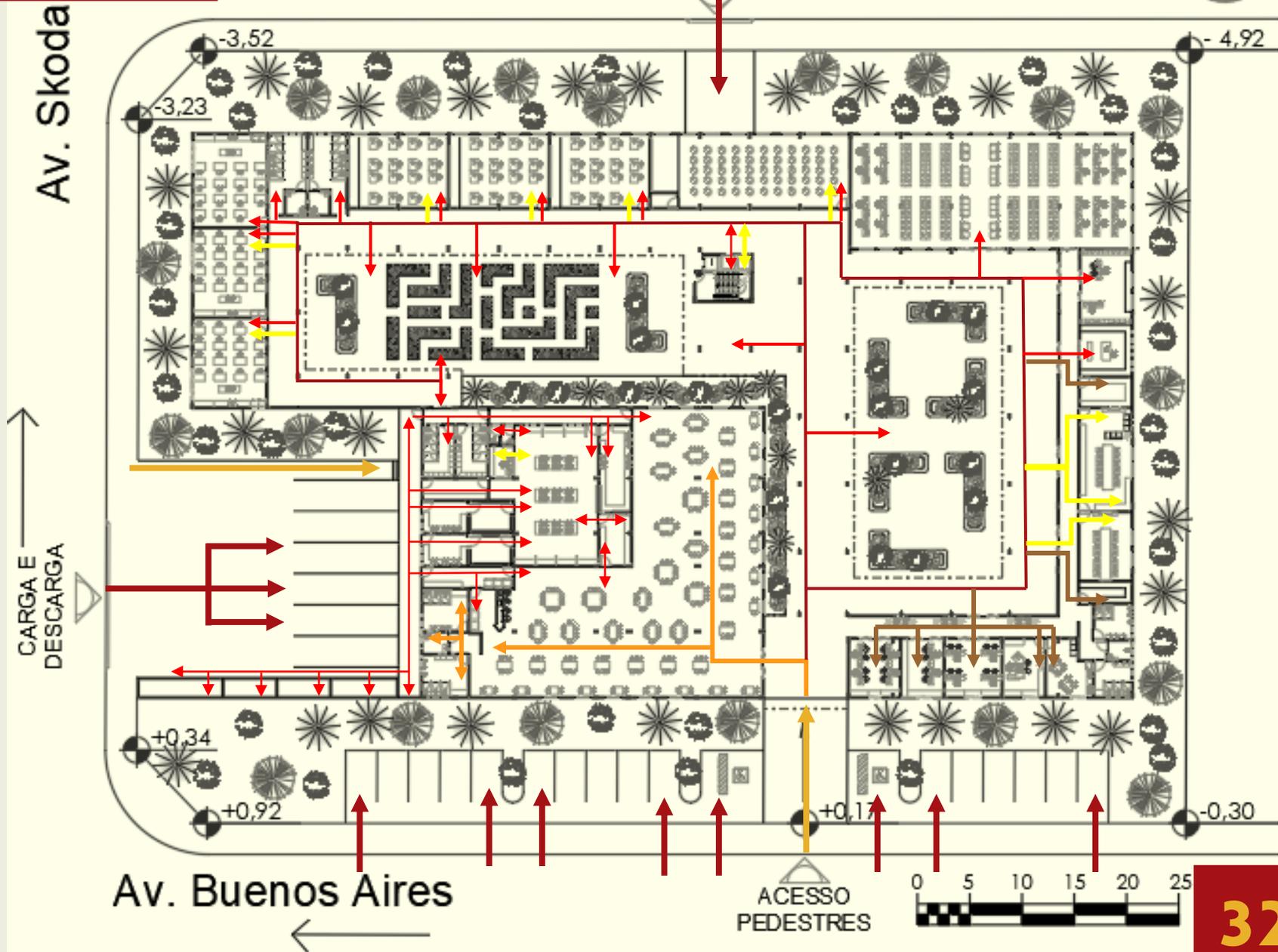
Desvio Marselha

ACESSO VEÍCULOS
AO SEMIENTERRADO



LEGENDA:

-  Acesso de veículos
-  Acesso de pedestre
-  Acesso de alunos
-  Acesso de funcionários
-  Acesso de professores
-  Acesso de visitantes
-  Circulação coletiva



PROPOSTA TEÓRICA

O projeto da Escola de Gastronomia visa trazer aos alunos uma experiência completa no aprendizado de técnicas gerais e específicas na culinária. Em uma estrutura que proporcionará aulas teóricas, para ensinar e reproduzir técnicas da gastronomia, trazer a história da culinária, implementar aulas de etiqueta, em salas de aulas com matérias para auxiliar o professor na demonstração de pratos e técnicas.

Também terão salas de aulas práticas em que o próprio aluno executará aquilo demonstrado anteriormente, essas aulas serão em cozinhas industriais preparadas para atender todos os tipos de necessidades da gastronomia. Isso dará a oportunidade do aluno se familiarizar ao

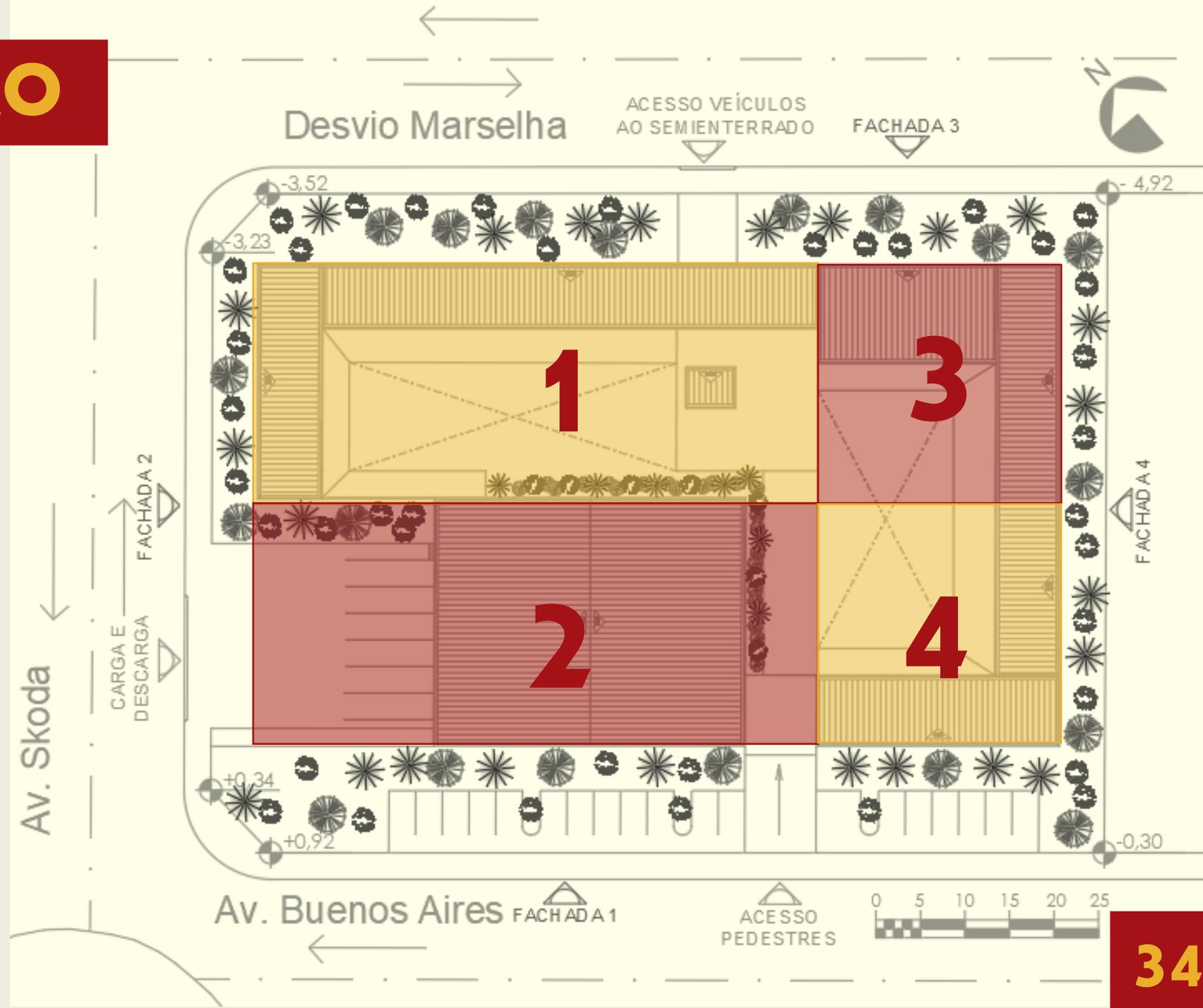
ambiente de uma cozinha de Restaurante, trazendo seu funcionamento e tipos de serviços.

O complexo contará com uma biblioteca para estudo e auxílio do aluno. Restaurante para avaliação dos professores aos aprendizados dos alunos e para o ensino com experiências reais de um restaurante aberto ao público de segunda a sexta.

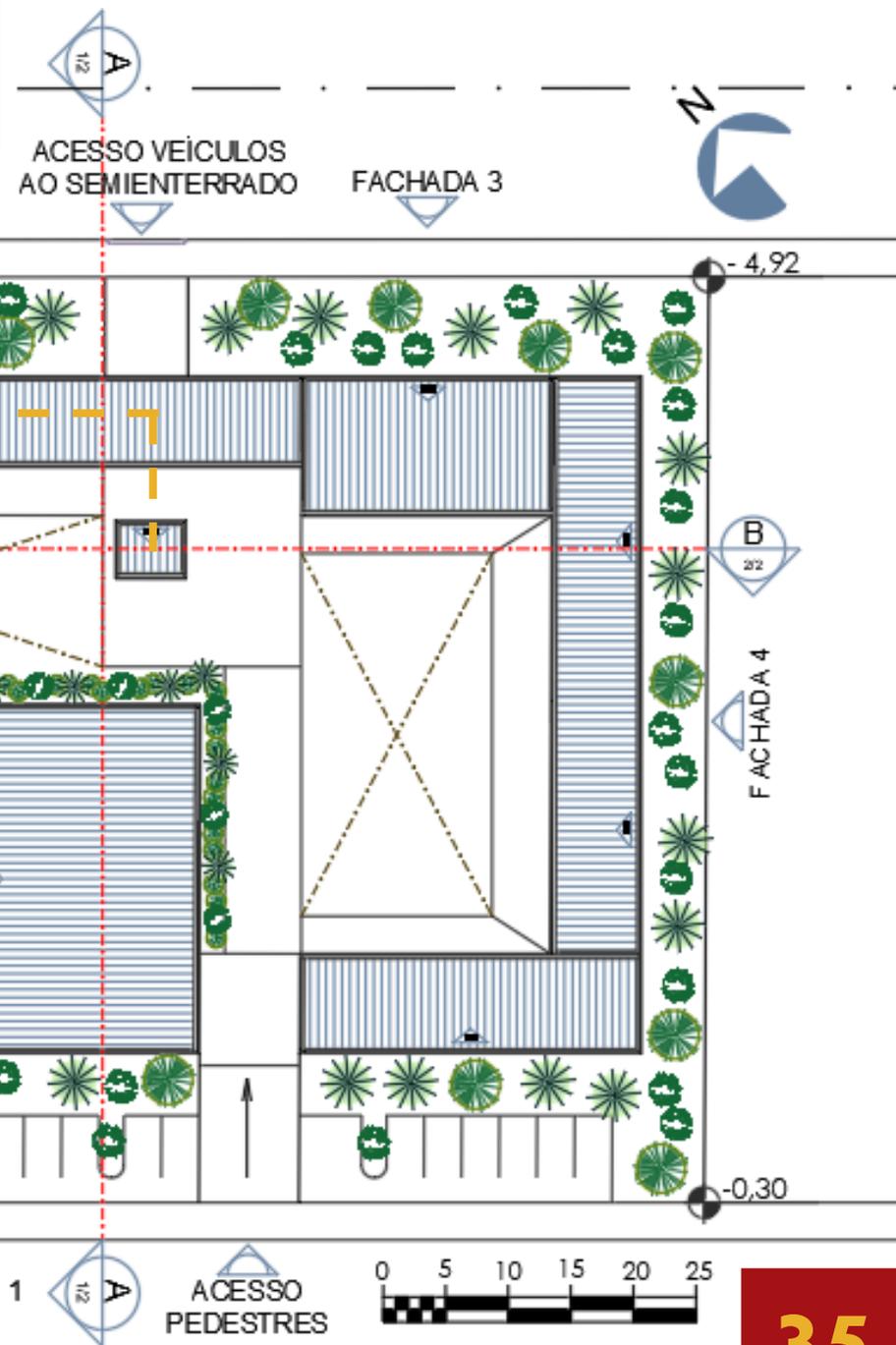
Por fim trará um pátio de convivência para todos os usuários e uma horta neste que proporciona o contato do aluno com o plantio do alimento e alimentos frescos para o preparo no restaurante.

SETORIZAÇÃO

- 1- Salas de Aula
- 2- Cozinha e Restaurante
- 3- Biblioteca
- 4- Apoio e Administração



IMPLANTAÇÃO E COBERTURA



Torre de elevador e caixa d'água

Telha de fibrocimento, inclinação 10%

Laje impermeabilizada

Rufo

Calha

PAVIMENTO TÉRREO

Área Construída:
4339,90m²

Área Permeável:
1785,23m²

Área Total:
7398,00m²



SEMIENTERRADO

Área
Estacionamento:

1450,00m²

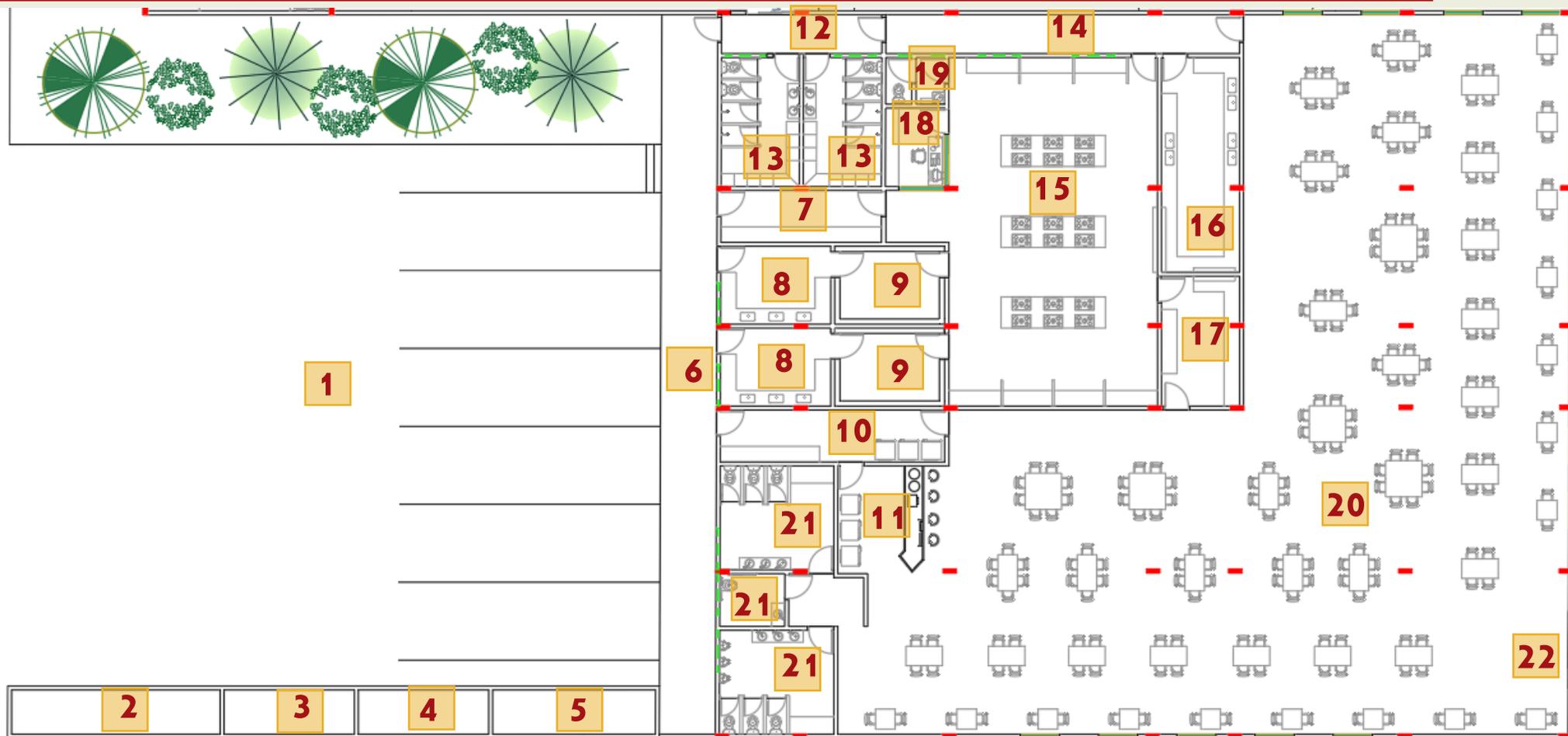
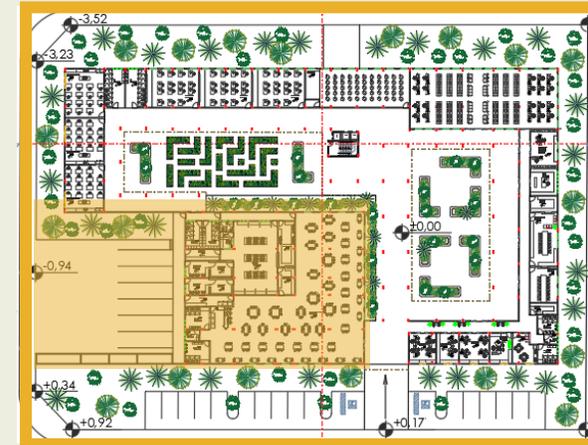
Número de
Vagas:

64



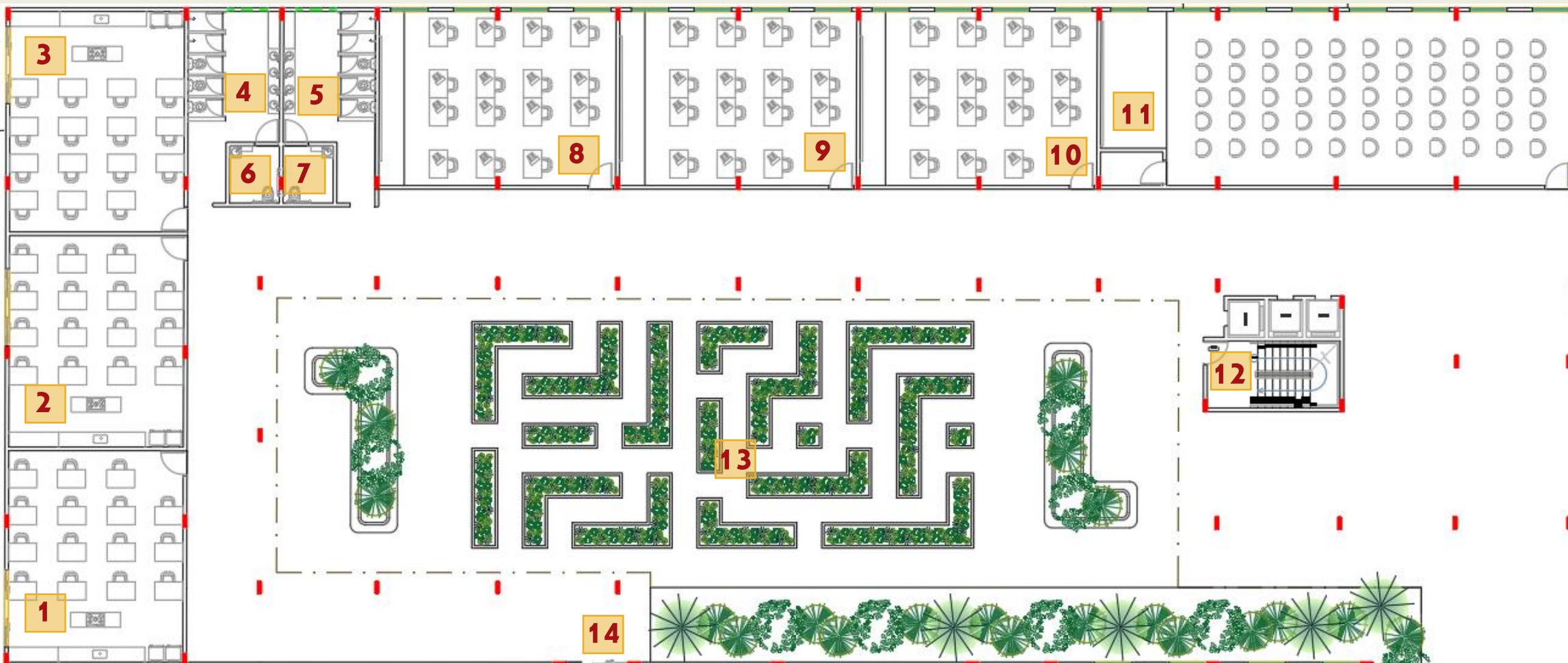
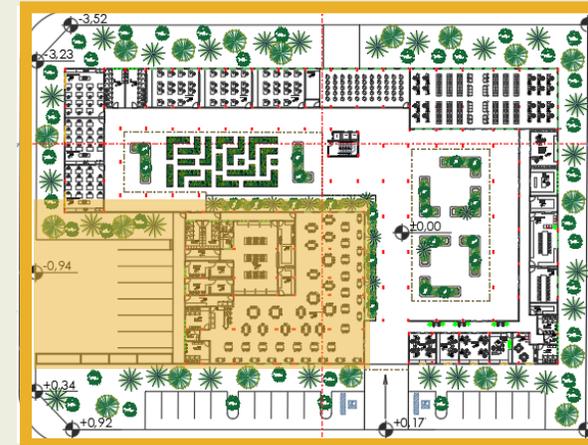
DETALHE COZINHA

1. Carca e Descarga
2. Gerador de energia
3. Lixo Seco
4. Lixo Úmido
5. Central de Gás
6. Corredor da Doca
7. Área de embalados
8. Pré-preparo
9. Câmara fria
10. Área de Bebidas
11. Bar
12. Corredor de acesso para as salas e vestiários
13. Vestiários
14. Corredor de acesso a cocção, higienização e ao restaurante
15. Cocção
16. Higienização
17. Empratamento
18. Sala Nutricionista
19. Lavabo
20. Restaurante com capacidades de 200 pessoas
21. Banheiros do Restaurante
22. Porta de entrada do Restaurante

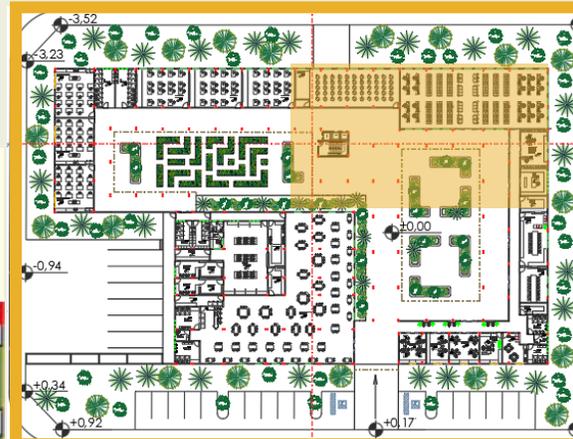


DETALHE PEDAGOGIA

1. Sala de Demonstração 1
2. Sala de Demonstração 2
3. Sala de Demonstração 3
4. Banheiro/Vestiário feminino
5. Banheiro/Vestiário masculino
6. Banheiro PNE feminino
7. Banheiro PNE masculino
8. Sala Teórica 1
9. Sala Teórica 2
10. Sala Teórica 3
11. Sala de Uso Geral
12. Elevadores e escada de incêndio
13. Horta elevada
14. Acesso a Cozinha

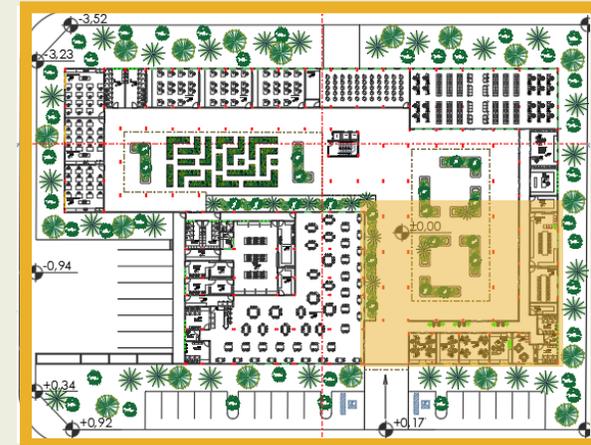


DETALHE BIBLIOTECA



1. **Biblioteca e área de estudo**
2. **Empréstimo, devolução e catalogação**
3. **Copiadora e Xerox**
4. **DML**
5. **Sala de uso geral**
6. **Pátio de convivência**
7. **Caixa de elevador e escadas**

DETALHE ADMINISTRAÇÃO



1. Sala dos Professores
2. Sala de Reuniões
3. DML
4. Banheiro masculino
5. Banheiro PNE
6. Banheiro feminino
7. Copa
8. Sala do Diretor
9. Secretaria
10. Coordenação
11. Recepção
12. Pátio de Convivência
13. Entrada de pedestres
14. Entrada para o Restaurante

CORTE AA

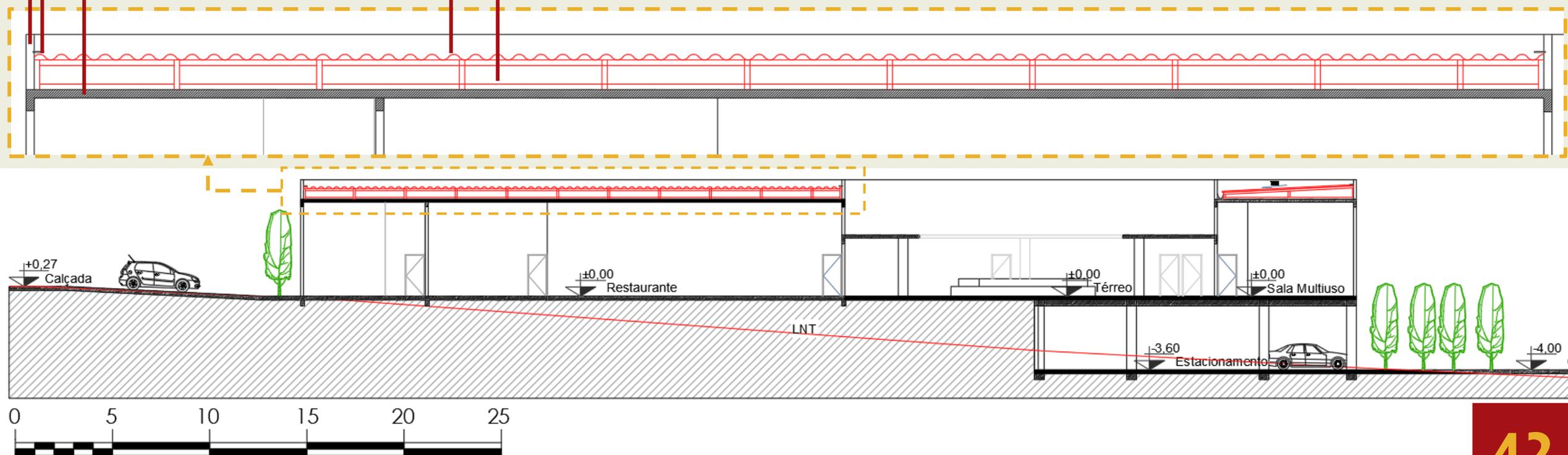
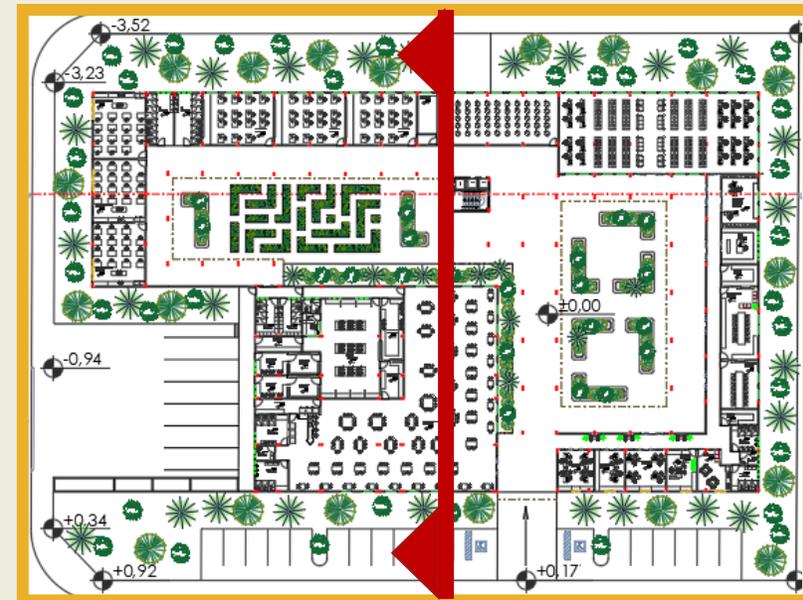
Platibanda

Rufo

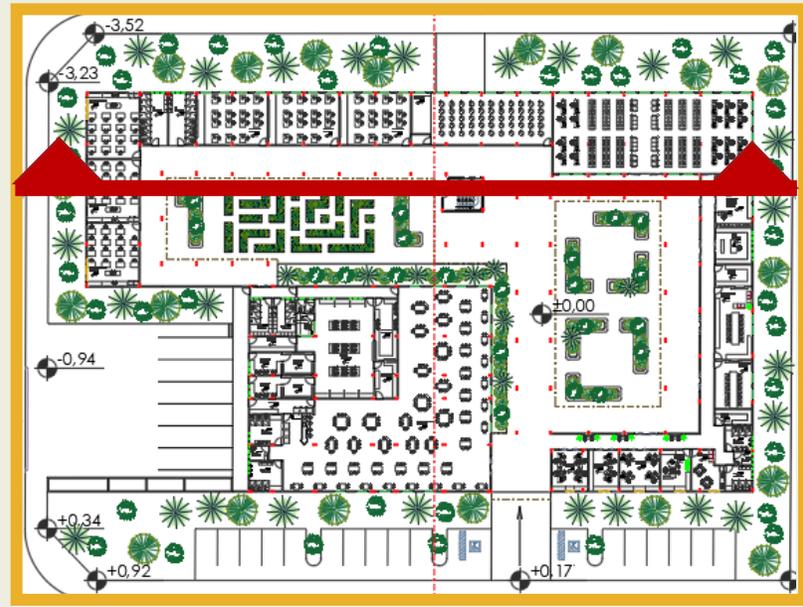
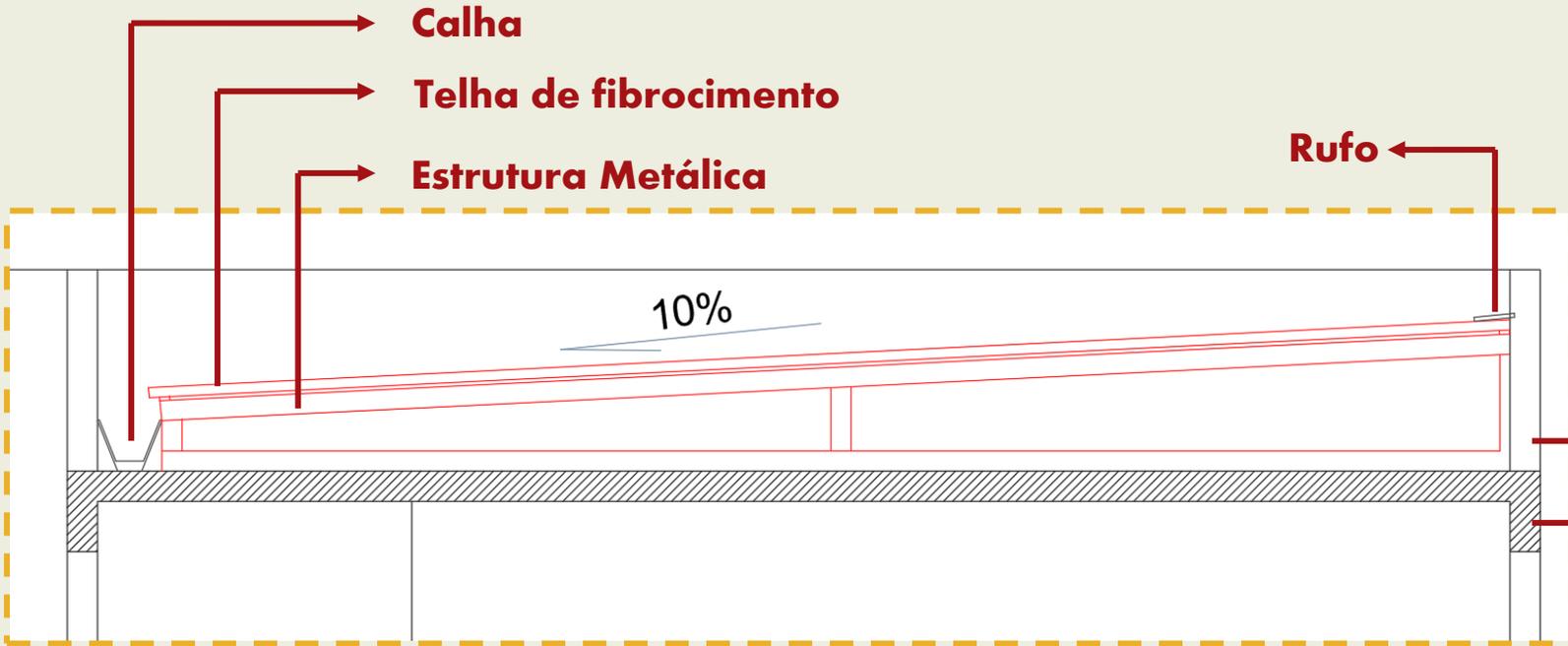
Laje

Telha de fibrocimento

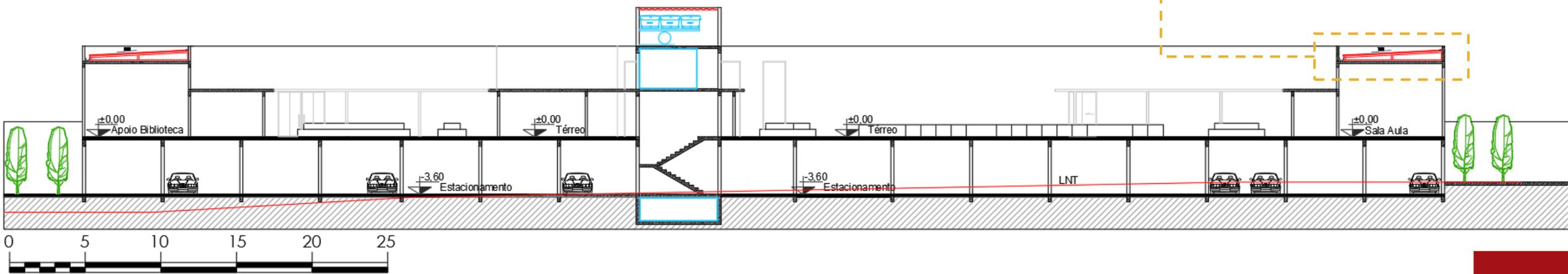
Estrutura Metálica



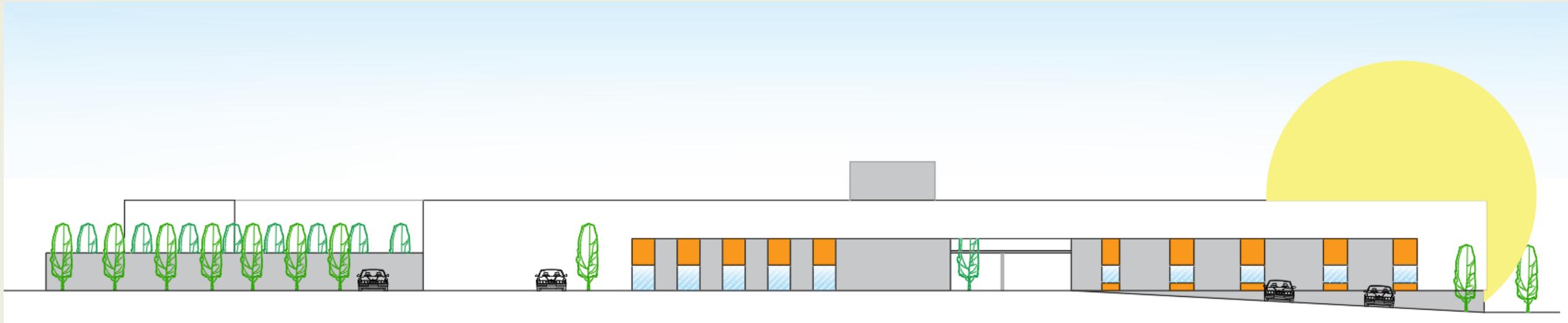
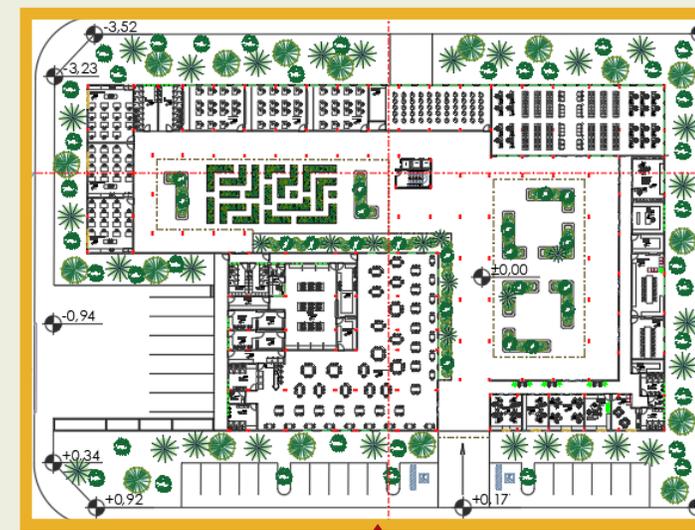
CORTE BB



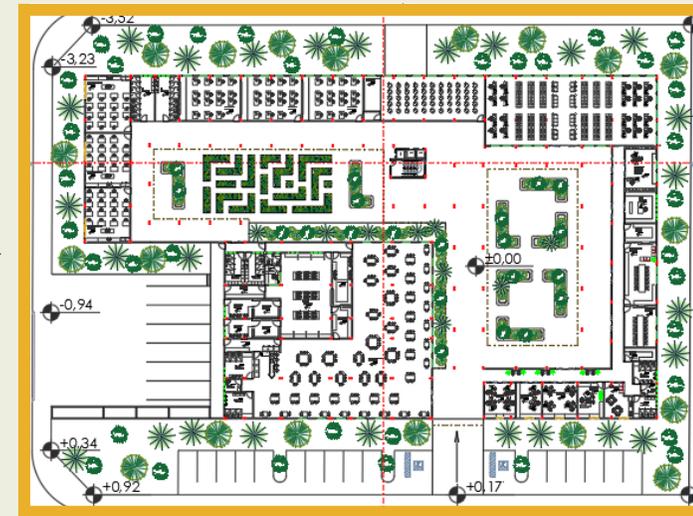
Platibanda
Laje



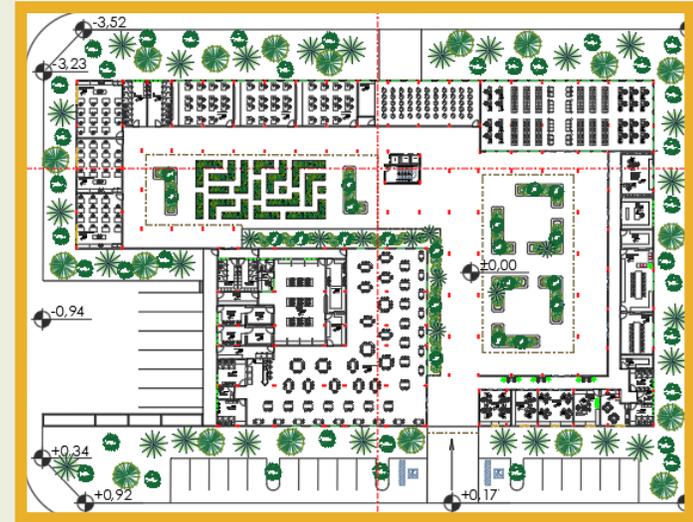
FACHADA 01



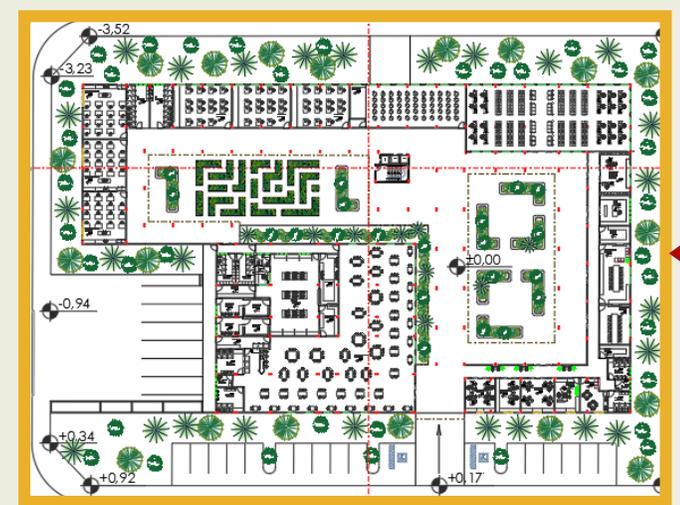
FACHADA 02



FACHADA 03



FACHADA 04



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



PERSPECTIVA



6

REFERÊNCIAS

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **JARDIM NOVO MUNDO · GOIÂNIA, GO.** Jardim Novo Mundo · Goiânia, GO. Jardim Novo Mundo · Goiânia, GO. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/place/Jardim+Novo+Mundo,+Goi%C3%A2nia+-+GO/@-16.6668207,-49.2103384,825m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x935ef1ee32eb3bfb:0xc0ca5e1d1c4c46bb!8m2!3d-16.6794382!4d-49.2182748>>. Acesso em: 30 Aug. 2021.
- **CONTRIBUIDORES DOS PROJETOS DA WIKIMEDIA.** Jardim Novo Mundo. Wikipedia.org. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Jardim_Novo_Mundo>. Acesso em: 30 Aug. 2021.
- **projetos 057.01 Profissional: Campus Senac SP | vitruvius.** Vitruvius.com.br. Disponível em: <<https://vitruvius.com.br/revistas/read/projetos/05.057/2528>>. Acesso em: 30 Aug. 2021.
- **Grande Hotel São Pedro - Águas de São Pedro.** Grande Hotel São Pedro. Disponível em: <<http://grandehotelsenac.com.br/br/sao-pedro/campus-aguas-de-sao-pedro>>. Acesso em: 30 Aug. 2021.
- **ArcGIS Web Application.** Go.gov.br. Disponível em: <<http://portalmapa.goiania.go.gov.br/mapafacil/>>. Acesso em: 27 maio 2022.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **DA REDAÇÃO.** Loja-conceito do Dalben apresenta escola gastronômica da Tramontina - diariocampineiro.com.br. diariocampineiro.com.br. Disponível em: <<https://diariocampineiro.com.br/loja-conceito-do-dalben-apresenta-escola-gastronomica-da-tramontina/#:~:text=O%20principal%20objetivo%20%C3%A9%20oferecer,at%C3%A9%20elabora%C3%A7%C3%A3o%20de%20receitas.>>. Acesso em: 27 maio 2022.
- **DE, Cursos.** Cursos de gastronomia próximo(s) a goiania. Cursos de gastronomia próximo(s) a goiania. Disponível em: <<https://www.google.com/maps/search/cursos+de+gastronomia+em+goiania/@-16.6868528,-49.2766045,12z>>. Acesso em: 30 maio 2022.
- **HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SVGASTRONOMIA.** Gastronomia do Brasil - Sabor à Vida Gastronomia. Sabor à Vida Gastronomia. Disponível em: <<https://www.saboravida.com.br/gastronomia/2021/01/29/gastronomia-do-brasil/>>. Acesso em: 30 maio 2022.
- **Curso de Panificação e Confeitaria em Aparecida de Goiânia - GO - Curso Online em Aparecida de Goiânia em Goiás com Certificado Gratuito. Cursos Avante.** Disponível em: <<https://cursosavante.com.br/produto/curso-de-panificacao-e-confeitaria-em-aparecida-de-goiania-go/>>. Acesso em: 30 maio 2022.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Gastronomia - Goiânia - GO - Guia do Turismo Brasil. Guia do Turismo Brasil. Disponível em: <<https://www.guiadoturismobrasil.com/gastronomia/3/GO/goiania/972>>. Acesso em: 30 maio 2022.**