



ESCOLA DE GASTRONOMIA

Uma mistura étnica



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

ARQUITETURA E URBANISMO

ESCOLA DE GASTRONOMIA

Uma mistura étnica

Criciúma, 2011

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE

ARQUITETURA E URBANISMO

ESCOLA DE GASTRONOMIA


Uma mistura étnica

Debora Vieira Rocha

Trabalho de final de graduação apresentado ao Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Extremo Sul Catarinense.

Orientador: JOÃO LUIS SILVA RIETH

Criciúma, 2011



"Il cibo può dare emozione dal primo giorno all'ultimo, sta a noi cuochi fare di tutto perchè ciò avvenga."

"O alimento pode dar emoção do primeiro dia de vida ao ultimo, cabe a nós chefs fazer de tudo para que isso aconteça"

Paolo Taverini (Presidente Chef & Chefs)

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	06
1.1.Tema.....	07
1.2. Problemática.....	07
1.3 Justificativa do Tema.....	08
2.OBJETIVOS DO PROJETO.....	10
2.1. Gerais.....	10
2.2. Específicos.....	10
3.O QUE É GASTRONOMIA?.....	11
3.1. Definição.....	11
4.UMA CULTURA CHAMADA GASTRONOMIA.....	12
4.1. Aspectos históricos e culturais	12
4.2. História da Gastronomia	12
4.1. Pré Historia e Historia Antiga.....	13
4.2.2. Europa Medieval, Árabes e Bizantinos.....	15
4.2.3. Renascimento.....	16
4.2.4. Expansão Marítima e a América.....	17
4.2.5. Gastronomia Francesa.....	18
4.2.6. Idade Contemporânea.....	19



SUMÁRIO

4.2.7. Gastronomia no Brasil.....	20
4.2.8. Globalização.....	22
4.3. A mistura étnica de Criciúma	23
5. REFERENCIAIS TEÓRICOS	25
5.3. Cozinhas Industriais.....	25
5.1. Escola de gastronomia UCS Flores da Cunha.....	31
5.2. Faculdade de Gastronomia UNIVALI Balneario Camboriu.....	33
6. REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS	34
6.1. Minimalismo.....	34
6.2. Escritório GG, Bernardes e Jacobsen, Porto Alegre, RS.....	35
7. AREA DE ESTUDO.....	36
7.1. Áreas estudadas.....	36
7.2. Apresentação e localização do recorte.....	38
7.3. Análise do Contexto Urbano.....	39
7.3.1. Características Gerais : Uso e Ocupação do Solo.....	39
7.3.2. Sistema Viário.....	40
7.3.3. Legislação Urbanística.....	42
7.3.4. Características Geográficas, Topográficas e Aspectos do Meio Ambiente Local.....	43
7.3.5. Aspectos da Vegetação existente.....	44
7.3.6. Aspectos da Paisagem Existente.....	46
7.3.7. Análise de Densidade Construtiva: Cheios e Vazios.....	47
7.3.8. Vizinhança e Características dos Imóveis Confrontantes.....	48



SUMÁRIO

8.PARTIDO GERAL.....	49
8.1. Conceitos.....	49
8.2. Diretrizes.....	49
8.3. Perfil da Escola.....	50
8.4. Perfil do Aluno.....	51
8.5. Programa de Necessidades e Dimensionamentos.....	52
8.6. Fluxograma.....	53
8.7. Zoneamento.....	54
8.8. Implantação.....	58
8.8.1. Estudo de Cobertura.....	62
8.9. Volumetrias.....	63
9.ANEXOS.....	66
10.REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICOS.....	68
11.FONTES DE IMAGENS.....	69



1.INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade fisiológica (01) do organismo e é através dela que conseguimos nos manter vivos.

Porém nos alimentamos também por prazer (02), procurando bem-estar e bom humor. Além disso, a alimentação está envolvida em diversos eventos sociais com amigos e familiares: festas, restaurantes, churrascos e bares, dos quais, não escapamos.¹

Em nossa cidade, em decorrência da colonização, a gama de opções de refeições típicas, aumenta a vontade das pessoas de se deliciar com os quitutes e costumes herdados pelas famílias colonizadoras. Parte dessa herança fica com as famílias (03) e não são difundidas pela sociedade. O papel de uma escola de gastronomia é fazer com que nela haja uma relação de troca de conhecimentos gastronômicos, com o intuito de que essa memória não se perca.

1- Fonte: <http://www.comunidadenews.com/colunista/dra-odilza-vital/fome-ou-vontade-de-comer-2704>



Imagem 01: Necessidade Fisiológica



Imagem 02: Alimentação por prazer

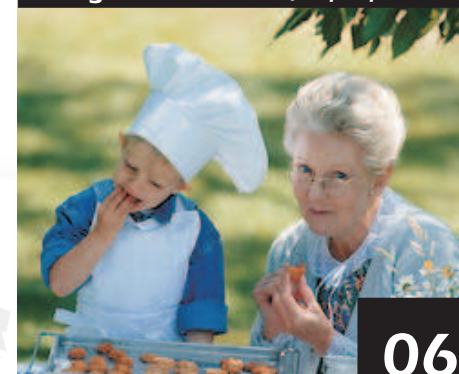


Imagem 03: Herança Culinária

1.1. Tema

O tema a ser trabalhado tem como foco o ramo gastronômico, com o intuito de implantar na cidade de Criciúma uma escola de gastronomia que qualifique profissionais do ramo para trabalhar em conjunto com o turismo (04), hotelaria (05) e cozinhas industriais (06).

1.2. Problemática

A proposta busca fortalecer a identidade gastronômica regional, pois, segundo Marília Boldorini¹ colunista do Radar Sul a diversidade de culturas encontradas em Santa Catarina, reflete diretamente na culinária, pelo fato de vários povos europeus terem colonizado o estado, a gastronomia catarinense apresenta traços germânicos, italianos, portugueses, campeiros, africanos e indígenas.

A implantação de uma escola gastronômica em Criciúma irá capacitar profissionais para trabalhar em cozinhas industriais, hotéis, festas de gastronomia típica, restaurantes e outros, fortalecendo o turismo da região.

1-Fonte: <http://www.santacatarina.radarsul.com.br/gastronomia.asp>



Imagem 04: Turismo em Criciúma



Imagem 05: Hotel Crisul em Criciúma



Imagem 06: Cozinha Industrial

1.3. Justificativa do Tema

No sul de Santa Catarina a tradição gastronômica é muito forte, devido aos imigrantes que aqui se estabeleceram e a deixaram como herança cultural (07). Essa herança é devidamente mostradas nas manifestações culturais da região como as festas de gastronomia típica. Através desses dados, o trabalho se volta para a formação e capacitação de profissionais que possam, pelo aprendizado, difundir e aplicar as técnicas do nosso legado histórico.

A gastronomia em nossa cidade é uma herança cultural que passa de geração em geração oriundos da colonização pelas etnias: italiana, portuguesa, alemã, africana, polonesa, espanhola e árabe. Muitas receitas tradicionais de seus países de origem foram adaptados com os ingredientes disponíveis na região, perdendo assim a sua originalidade (08) além de ficarem restritos apenas as famílias de origem, sem haver difusão social. Existe a necessidade de resgatar, através do estudo acadêmico, essa tradição fiel ao original e difundi-la à sociedade.



Imagem 07: Herança Cultural



Imagem 08: Gastronomia Toscana



Imagem 09: Sauerkraut(Chucrute)

Já existem interesses públicos por parte da Prefeitura Municipal de Criciúma juntamente com a ACIC (Associação Empresarial de Criciúma) e a ICIF da Italia (Instituto de Alimentos, da Cultura e das regiões vinícolas da Itália) , de implantar na cidade uma escola de gastronomia. Noticia comentada na radio Som Maior no dia 5/5/2011 pelo vice presidente da ACIC, Piovesan, sobre a viagem à negócios à Itália juntamente com a Prefeitura de Criciuma .¹

Porém a cidade de Criciúma e região não possui uma unidade de ensino formadora de chefs de cozinha em padrão internacional que possam contribuir para o resgate cultural gastronômico e para dar suporte à projetos como o da ICIF.

1- Fonte: <http://www.criciuma.sc.gov.br/lernoticias.php?codigo=5623> (ANEXO 1, página 66)

2.OBJETIVOS DO PROJETO

2.1. Geral

Propor um espaço arquitetônico que atenda as necessidades de uma escola de gastronomia no município de Criciúma, respeitando as tradições da gastronomia típica da região. A busca do ensino e aprimoramento dos métodos e especialidades da gastronomia para valorizar a mão de obra regional.

2.2. Específicos

- Apresentar definição e histórico sobre a gastronomia, bem como sua atuação cultural na cidade de Criciúma e região.
- Pesquisar os tipos de escolas de gastronomia e sua estrutura, dando ênfase as cozinhas industriais.
- Analisar possíveis áreas para a implantação da escola e especificar a melhor.
- Realizar diagnóstico da área escolhida.

3.O QUE É GASTRONOMIA?

3.1. Definição

A palavra gastronomia vem do grego gaster (ventre, estômago) e nomo (lei), traduzindo portanto literalmente “as leis do estômago” (10). O criador do termo foi um poeta viajante grego do século IV a.C. como um grande apreciador da boa mesa ele percorreu muitos territórios provando das iguarias das cozinhas locais.

A gastronomia está também ligada às técnicas de cocção e preparo dos alimentos (11), bem como serviços (12), maneiras e rituais da refeição (13). Podemos assim entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia.

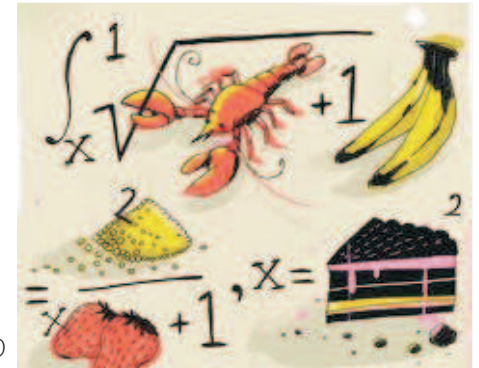


Imagem 10: Leis do Estômago



Imagem 11: Cocção



Imagem 12: Serviços da refeição



Imagem 13: Rituais de refeição

4. UMA CULTURA CHAMADA GASTRONOMIA

4.1. Aspectos históricos e culturais

A gastronomia encontra-se como um inventário patrimonial podendo sua importância ser comparada com os museus (14), festas (15), danças (16) e templos religiosos (17). “O turismo e a gastronomia se beneficiaram com o avanço dos meios de transporte, da tecnologia e da mídia.” (FREIXAS e CHAVES, 143, 2008)¹

4.2. História da Gastronomia

Nos dias atuais, a gastronomia se expressa em meio aos hábitos alimentares de cada povo, legado que passa de geração em geração desde a pré história onde a comida era preparada com os recursos disponíveis na região. Com isso, cada comunidade foi criando sua cozinha.

1- Fonte: FREIXA, Dolores; Chaves, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008.



Imagem 14: Museu Augusto Casagrande



Imagem 15: Festa das Etnias



Imagem 16: Cultura da Dança



Imagem 17: Cultura de Templos

4.2.1. Pre Historia e Historia Antiga

Para entender como surgiu a gastronomia, precisamos voltar ao principio da humanidade, na idade da pedra onde houve o surgimento do homem. Desde essa época o homem sentiu necessidade de viver em grupo, e foi através dessa vivencia que consagrou costumes como o de preparar os alimentos.

Na descoberta do fogo, os homens paleolíticos se reuniam ao redor da fogueira para compartilhar o alimento (18), dando ao fogo a função de cozinhar o alimento e unir as pessoas.

No período neolítico, eles deixaram de ser nômades e começaram a cultivar plantas e domesticar animais (19). Com isso a divisão do trabalho entre homem e mulher se tornou mais nítida e a agricultura começou a gerar excedentes que propiciavam a troca de mercadorias com outros povos, nascendo então o comercio.

Já na idade dos metais, o homem aprendeu técnicas de fazer instrumentos que aumentavam a produção, intensificando assim o comercio e aflorecendo o surgimento das cidades. O fim da pré historia é marcado pela descoberta da escrita (20).



Imagem 18: Fogueira paleolítica

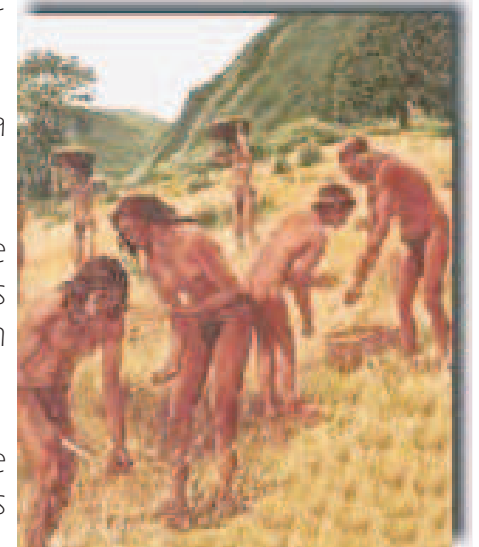


Imagem 19: Agricultura Pré Histórica

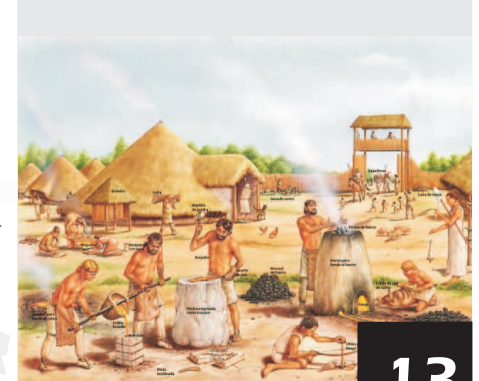


Imagem 20: Era dos Metais

Pela localização geográfica privilegiada entre os rios Tigre e Eufrates, na Mesopotâmia o comércio náutico por trocas era forte, tendo a cevada como moeda vigente. Consumia-se muita carne devido o crescimento da pecuária, e o consumo de pão pelo plantio do trigo e produção de sua farinha. Em sua mitologia politeísta, grandes banquetes eram realizados como oferendas aos deuses, onde além da comida serviam a primeira cerveja da história, denominada de kwass. O Egito antigo também fez a gastronomia refletir sua riqueza cultural.

Tinham costumes saudáveis e conhecimento do valor nutricional dos alimentos pois acreditavam que com isso atingiam uma maior longevidade. Os principais registros de gastronomia estão nos sarcófagos, onde através de pesquisas, foi descoberto também registros de que foram os primeiros a utilizarem forno de barro para cozinhar alimentos.

Os hebreus surgiram na Mesopotâmia onde se dedicavam ao pastoreio, e em tempo de escassez serviam aos egípcios. Viviam em grupos familiares dirigidos por homens idosos. A alimentação seguia preceitos religiosos chamado kosher que significa “apropriado para o consumo”, e até hoje é o rabino quem veta ou aceita o produto para o consumo.



Imagem 21: Rotas de Comércio



Imagem 22: Cevada como moeda



Imagem 23: Pecuária



Imagem 24: Hebreus e Egípcios

4.2.2. Europa Medieval, Árabes e Bizantinos

Na Europa medieval, prevalecia o regime agrário e fechado, isolados em feudos e a divisão das classes sociais eram ligadas à agricultura. O clero era quem representava a igreja católica sendo a mais poderosa da época. Os sacerdotes tinham a cultura, inclusive a gastronômica, e influenciavam no poder.

Os banquetes nos castelos duravam dias e representavam uma forma de o senhor feudal e vassallos estreitarem seus laços de união e amizade, a comida extravagantemente decorada chegava em cortejo (25) como símbolo de poder, porém não utilizavam de utensílios como pratos, garfos e facas, a comida era levada a boca com as próprias mãos (26).

Ponto estratégico entre os continentes asiáticos e europeus, Constantinopla (27) era local de passagem obrigatória de embarcações de produtos alimentícios e o único caminho por terra usado pelas caravanas que vinham do oriente com pedras preciosas e especiarias (28). O povo dessa região não perdeu as tradições Greco-romanas com hábitos requintados que logo mais tarde influenciaram o renascimento.

Em termos políticos a expansão islâmica era ameaçadora pela Europa medieval, por outro lado, no campo da gastronomia ocorreu um rico intercâmbio cultural, pois além de desenvolvidos em vários setores de conhecimento, os árabes eram também grandes mercadores, tendo sido os responsáveis por levar produtos de origem asiática e africana à Europa. Faz parte dos costumes árabes comer em pequenas porções, os chamados mezzés.



Imagem 25: Banquete Medieval



Imagem 26: Utensílios Medievais



Imagem 27: Constantinopla



Imagem 28: Temperos da Índia

4.2.3. Renascimento

O aumento do comércio deu vida e riqueza às cidades européias. A renascença foi uma nova atitude diante da vida, se expressando em grandes níveis na arte e na ciência, tornando isso evidente até mesmo nos hábitos à mesa (29).

Na gastronomia rompia com os padrões medievais, dando mais importância à qualidade e refinando os prazeres à mesa.

No Renascimento, a Itália tornou-se símbolo de refinamento do mundo ocidental graças à influência dos bizantinos. Leonardo Da Vinci (30), símbolo do renascimento italiano, como na arte e na ciência, também teve enorme importância na gastronomia, pois era um grande gourmet. Pregava a ingestão de quantidade moderada de comida e equilíbrio de ingredientes, como prova disso existem estudos que comprovam que Da Vinci era vegetariano. Foi nessa época que surgiram as primeiras cartilhas (31) de boas maneiras à mesa e condutas ligadas à etiqueta.



Imagem 29: Utilização de utensílios

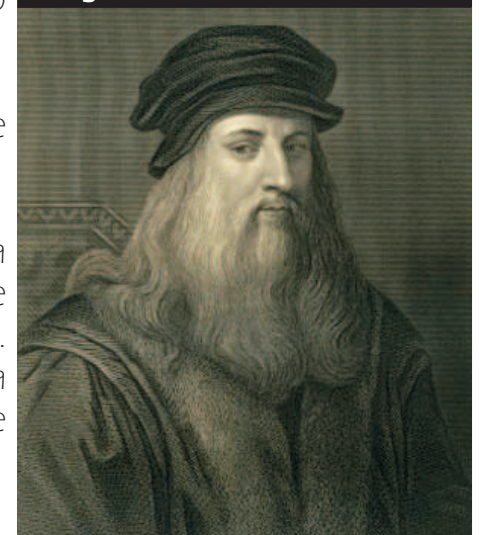


Imagem 30: Leonardo Da Vinci



Imagem 31: Livro de Da Vinci

4.2.4. Expansão Marítima e a América

O desejo de encontrar riquezas fora do continente, impulsionou os europeus na metade do século XV a buscar novas rotas no oriente.

Com as grandes navegações (32) a América entra no Mapa do Mundo e com essa descoberta das o intercambio de especiarias entre os povos se tornou ainda maior, haja vista que na América, os povos Maias, Astecas e Incas (33) tinham a cultura de comercializar seus produtos nativos (34), e estes foram difundidos com as navegações para países europeus.

Um exemplo de produto de origem americana que dominou o continente europeu foi o chocolate, derivado do cacau (35), que tornou-se a bebida mais requintada nos castelos franceses.



Imagem 32: Grandes Navegações



Imagem 33: Maias, Astecas e Incas



Imagem 34: Comércio Latino

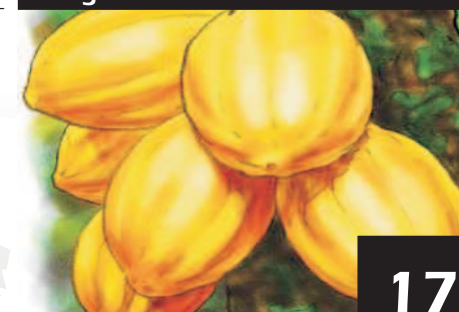


Imagem 35: Cacau

4.2.5. Gastronomia Francesa

A partir do século XVII é a vez da França ditar as regras da boa mesa, os chefs franceses se tornaram famosos e um século depois, surgiu o restaurante como principal estabelecimento gastronômico. O incentivo que os reis franceses (36) deram aos chefs e suas equipes foram decisivos para a hegemonia da cozinha francesa.

Foi no século XIX que o restaurante (37) se tornou a instituição mais importante da gastronomia. Ao mesmo tempo que a burguesia se firmou como elite política e econômica, a gastronomia solidificou seus princípios e suas técnicas, tornando-se modelo internacional.

Com a Revolução Francesa e o surgimento dos restaurantes, a gastronomia profissional saiu dos palácios e se tornou mais democrática. É nessa fase que a alta cozinha francesa (38) começa a fundamentar suas bases técnicas, que fariam brilhar no mundo seus grandes mestres no XIX, a idade de ouro da cozinha francesa.



Imagem 36: Rei Luiz XV



Imagem 37: Cozinha Revolução Francesa



Imagem 38: Comida Francesa

4.2.6. Idade Contemporânea

No final do século XIX e início do século XX, houve a intensificação do desenvolvimento tecnológico (39), com grande avanço da indústria, a invenção do motor e a energia elétrica, propiciando radicais mudanças no modo de vida das pessoas.

Essas novas tecnologias influenciaram também os hábitos alimentares dos tempos modernos: maior rapidez de cocção, segurança na conservação do alimentos e maior diversidade de receitas em função dos novos eletrodomésticos (40).

O turismo e a gastronomia se beneficiaram com o avanço nos meios de transporte , da tecnologia e da mídia. A invenção do avião possibilitou que um maior numero de pessoas pudessem conhecer outros países em um menor período de tempo. Os novos meios de comunicação como o rádio e depois a televisão, tornam-se fonte de entretenimento e informação. A aplicação de eletricidade em eletrodomésticos trouxeram muitos benefícios e conforto à mulher, que com isso ficou cada vez mais independente e inserida no mercado de trabalho.

Nessa época, o chamado fast-food (41) inaugura na gastronomia, estilo norte americano que invade rapidamente o mundo após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945). São criadas também as grandes escolas de gastronomia como a Le Cordon Bleu na França, que é considerada o santuário dos grandes chefs, e até hoje tem seu nome em destaque entre as mais renomadas escolas de gastronomia do mundo.



Imagem 39: Tempos Modernos



Imagem 40: Invenções Tecnológicas



Imagem 41: Fast Food

4.2.7 Gastronomia no Brasil

Em 1500 (42) os portugueses (43) que no Brasil chegaram, encontraram populações indígenas (44) com ricos saberes alimentares, além da exuberante oferta de frutas exóticas e outros tantos produtos. Os colonizadores por sua vez, trouxeram sua culinária milenar, os legumes, verduras e animais de criação.

Para aumentar a economia da cana-de-açúcar, no século XVIII foram trazidos os africanos (45) em trabalho escravo nas lavouras e engenhos. Trouxeram com eles comidas regadas ao azeite de dendê e ao côco. Podemos então afirmar que a primeira formação de brasileiros nasceu a partir da junção das culturas indígena, portuguesa e africana.

A gastronomia brasileira começa a se consolidar a partir do século XVII, com a implementação dos engenhos de cana de açúcar no nordeste, onde a africana preparava na cozinha da casa grande, quitutes de origem portuguesa com um toque africano e ingredientes nativos brasileiros.

Até o século XVII o Brasil era uma colônia dominada por Portugal. Mesmo assim, se formou uma culinária rica em possibilidades e múltiplas maneiras de elaboração de pratos pela adaptação das cozinhas indígena, portuguesa e africana.



Imagem 42: Caravelas



Imagem 43: Vasco da Gama



Imagem 44: Índia Brasileira



Imagem 45: Africanas

Com a independência (46), a nação brasileira do século XIX buscou seu próprio destino. Com a abertura dos portos, entraram novos produtos alimentícios e chegaram imigrantes (47) das mais variadas nações, cujos costumes gastronômicos se incorporaram à nossa cultura.

Inicialmente, nas fazendas de café eram os escravos africanos (48) que trabalhavam do preparo da terra, ao plantio, colheita e ao beneficiamento do café. Com a abolição da escravatura e o aumento da demanda para a produção do produto, o Brasil abriu suas portas para imigrantes da Europa, Oriente Médio e mais tarde do Japão. Carregados de esperança e atrás de uma vida melhor, traziam em suas malas as receitas e ingredientes de suas terras.

O objetivo primordial do imigrante no sudeste, foi trabalhar na lavoura de café, enquanto a imigração no sul tinha o intuito de ocupar as regiões pouco povoadas do território, para que não fossem tomadas pelos espanhóis (49).

Os diferentes tipos de imigração nas regiões do país, influenciados pelas tradições de seus países de origem, conformaram a grande miscigenação de culturas em toda a extensão do Brasil. A cultura gastronômica no país é visivelmente regionalizada apresentada pela culinária típica de cada região, que foi formada pela mistura entre o tipo de colonização do local e a matéria prima encontrada. Temos como exemplo a grande diferenciação entre a gastronomia amazônica, constituída de raízes e peixes de rio, e a cultura gastronômica da região sul com suas carnes e massas.



Imagem 46: Independência



Imagem 47: Imigrantes



Imagem 48: Imigração lavoura de café



Imagem 49: Imigração no Sul

4.2.8. Globalização

A gastronomia nunca esteve tão em alta como nos dias atuais. No mundo inteiro ligado pela Internet, tendências e idéias se espalham muito rapidamente. Ingredientes e técnicas culinárias circulam pelo mundo, influenciando de maneira multicultural os hábitos à mesa.

Novas técnicas estão sendo criadas em maneiras jamais pensadas como a gastronomia molecular (50) que junta os elementos da tabela periódica para formar pratos surpreendentes. É um estilo que alia o conhecimento científico para auxiliar na elaboração de novas receitas ou aprimorar outras já existentes.

Ao elaborar as receitas, são utilizados instrumentos típicos de laboratórios, como tubos de ensaio e pipetas. Surge assim uma nova diversidade de experiências culinárias: merengue feito a vácuo e aquecido com ar rarefeito, brócolis cozidos em água com bicarbonato de sódio, gotículas de matéria gordurosa de leite batidas e resfriadas, geléia com uma pitada de citrato de cálcio. Para os especialistas, o conhecimento científico ajuda não somente a entender porque o pão tem um aroma único, mas também permite ousadias antes inimagináveis (51).

A Gastronomia Molecular é definida como a interpretação do conhecimento da composição dos alimentos, é preciso saber como os compostos interagem entre si e como isso vai refletir nas propriedades do alimento que está sendo processado. Essa busca pelo novo é incessante e faz com que a gastronomia seja cada vez mais reconhecida e honrada. Exemplo disso são os chefes (52), que atualmente recebem estrelas de condecoração por seus trabalhos.



Imagem 50: Gastronomia Molecular



Imagem 51: Gastronomia Molecular



Imagem 52: Cheff da Casa Branca EUA

4.3. Mistura étnica de Criciúma

Segundo Otilia Arns¹, o município de Criciúma deve seu desenvolvimento à ação constante de cinco grupos étnicos distintos: italianos, poloneses, lusos, negros e alemães. Atualmente foram incorporados outros dois grupos étnicos: espanhóis e árabes.

Os pioneiros do grupo étnico italiano (53) são oriundos diretamente do norte da Itália, e chegaram em 1880 com a finalidade de fundar uma comunidade colonizadora. Os imigrantes poloneses se fixaram na cidade em 1890. Os de origem portuguesa não se fixaram em Criciúma em levas, e com isso não fundaram uma comunidade colonizadora, e a existência de famílias lusas isoladas é datada de 1880 e 1912. O mesmo aconteceu com os de origem negra (54) no período de 1905 a 1920, sendo que em 1915 vieram muitos à procura de trabalho na mina de carvão.

A etnia alemã (55) é dividida em dois grupos: teuto-russo por volta de 1890, e alemão em 1846 a 1860. Os espanhóis foram trazidos do Rio de Janeiro por Henrique Lage para trabalharem como engenheiros na mina de carvão, com técnicas de galerias horizontais e verticais, por que antes as escavações corriam a céu aberto. A imigração árabe (56) em nossa cidade, teve início em 1922, com a chegada de Ablein Boulos, aqui conhecido como Abílio Paulo. Em 1954, começaram a chegar os demais imigrantes árabes, em sua maioria, libaneses e palestinos.

Vieram com a promessa de uma vida melhor, e na bagagem, além da saudade, trouxeram suas receitas e especiarias.

1- Fonte: ARNS, Otilia. **CRICIÚMA 1880 - 1980: a semente deu bons frutos**. Florianópolis: Conselho Estadual de Cultura, 1985, p.09.



Imagem 53: Gastronomia Italiana



Imagem 54: Cultura Africana em Criciúma



Imagem 55: Gastronomia Alemã



Imagem 56: Gastronomia Árabe

Recheada de festas folclóricas, Santa Catarina possui atrativos que trazem turistas o ano inteiro. Além de belas praias e serras, os roteiros gastronômicos encontram-se como grande atração por sua grande diversidade de culturas localizadas ao longo do estado e das festas típicas realizadas anualmente que trazem turistas do país inteiro para provar dessas iguarias de origem européia

Entre Criciúma e seus municípios vizinhos, podemos encontrar uma diversidade de festas típicas da colonização das cidades como:

- Em Criciúma a Festa das Etnias (57): Como um grande encontro cultural e de confraternização entre os diversos grupos étnicos formadores do povo criciumentense, a festa é realizada pela União das Associações Étnicas e conta com a parceria do Governo do Município e da Fundação Cultural de Criciúma.
- Em Forquilha a Heimatfest (58) : Uma das maiores festas do Sul de Santa Catarina, a Heimatfest – Festa das Origens do município mais alemão do sul de Santa Catarina.
- Em Maracajá a Festa do colono: Tradicional Festa do Colono que se realiza anualmente nos meses de junho e julho. Proporciona manifestações culturais e Típicas da região colonizada por imigrantes italianos e açorianos.
- Em Araranguá a Festa do Agricultor: uma verdadeira manifestação de reconhecimento ao homem do campo. A Prefeitura Municipal de Araranguá, através da Secretaria da Cultura, em parceria com o CMDRMA (Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente) e com a EPAGRI, realizaram um belo evento para celebrar o dia do Agricultor.
- Em Içara a Festa da Tainha e Encontro estadual Açoriano.
- Em Siderópolis a Festa do Colono (59): Siderópolis mantém vivas as tradições dos colonizadores italianos através de programas de intercâmbio com cidades italianas, além de valorizar a cultura e a gastronomia durante comemorações locais como a Festa do Colono, na segunda quinzena de julho.
- Em Nova Veneza a Festa da Gastronomia Típica Italiana (60): sobre as tradições dos descendentes de italianos. Tanto que um dos pontos altos da festa é o desfile Saga dos Valentes, que apresenta as famílias colonizadoras, os nativos e os serranos, de cultura tradicionalista que influenciou Nova Veneza.



Imagem 57: Festa das Etnias em Criciúma



Imagem 58: Heimatfest Gastronomia Alemã



Imagem 59: Festa do Colono



Imagem 60: Baile de Mascaras N. Veneza

5. REFERENCIAIS TEÓRICOS

5.1. Cozinha Industrial

Em um restaurante a cozinha é um dos lugares mais importantes, pois é nela que são preparados os alimentos que serão degustados pela comunidade que freqüentar este local. Nestas cozinhas existem os grandes chefes (61) ou gourmet, que elaboram pratos finos e sofisticados, que exigem todos os cuidados básicos quanto à higienização e preparo dos alimentos.

Para se iniciar um projeto de uma cozinha industrial, torna-se necessário entender a função de sua estrutura baseado em fatores que influenciam direta ou indiretamente na manutenção da qualidade dos alimentos. Por isso, esse ambiente destinado ao armazenamento, preparo e exposição dos alimentos deve ser de rigorosa vigilância para que se possa evitar contaminações físicas, químicas e microbiológicas.

Os microorganismos são seres de uma única célula capazes de modificar a estrutura de alimentos e causar riscos à saúde do consumidor. Estão divididos em :

- Bactérias (62): possuem o mais rápido desenvolvimento e seu declínio depende da espécie, idade e numero de células de contaminação inicial, qualidade dos alimentos, temperatura, etc;
- Vírus (63): tem a vantagem para o ser humano de não se reproduzirem fora de uma célula viva, porém, usam dos alimentos como veículo para entrar em meio vivo. A composição e as condições de armazenamento influenciam na sobrevivência do vírus;



Imagem 61: Chef Alex Atala



Imagem 62: Bactérias

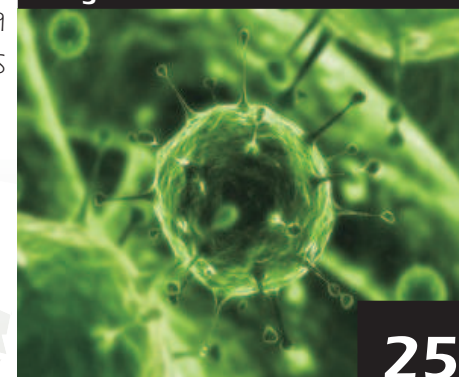


Imagem 63: Vírus

- Fungos (64): estão presentes em matérias orgânicas em decomposição, podendo algumas espécies serem úteis na fermentação positiva, porém outras produzem toxinas perigosas;
- Leveduras (65): são uma espécie de fungo que servem para a produção de vinhos e cervejas, porém nos alimentos são danosos;
- Algas (66): encontradas uni ou pluricelulares, são capazes de sintetizar toxinas perigosas e transmiti-las por alimentos marinhos;
- Protozoários (67): pode ser transmitido por alimentos ou água, sendo capaz de adoecer o consumidor;

O destino dos microorganismos contaminantes dos alimentos pode ser a morte antes de chegar ao consumidor, a sobrevivência sem multiplicação e a multiplicação que modifica as características dos alimentos podendo ser favorável ou provocando doenças.

As características físicas, químicas e biológicas dos alimentos contribuem para o destino dos microorganismos, como o valor do PH, os nutrientes, potencial de oxidação e redução, atividade aquosa, estrutura biológica do alimento e constituintes antimicrobianos naturais.



Imagem 64: Fungos

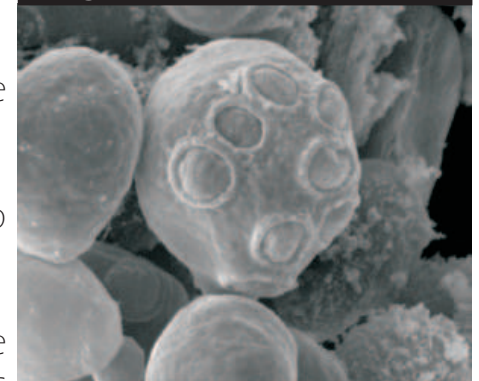


Imagem 65: Leveduras



Imagem 66: Algas



Imagem 67: Protozoários

Modificações químicas e biológicas ao estado físico produzidas nos alimentos nas operações nas cozinhas durante a preparação, influenciam na ploriferação de microorganismos. Essas transformações estão ligadas à temperatura de armazenamento, umidade relativa e à composição gasosa do ambiente. Por esse fim que todas as estruturas de uma cozinha devem ser projetadas para serem fácil de limpar.

O centro de trabalho é o local, onde se instala os equipamentos, utensílios e materiais usados para a manipulação dos alimentos. Para isso um fluxograma deve ser seguido a fim de um melhor desempenho de trabalho e uma diminuição da contaminação dos alimentos.

A estrutura do ambiente deve ser isenta de obstáculos, paredes ou bancadas que reduzam a circulação, recomendando-se a preferência por formas retangulares ou quadradas, e nunca redondas. Áreas de recebimento de matéria prima, de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos devem ser isoladas umas das outras por barreiras físicas ou distancias.

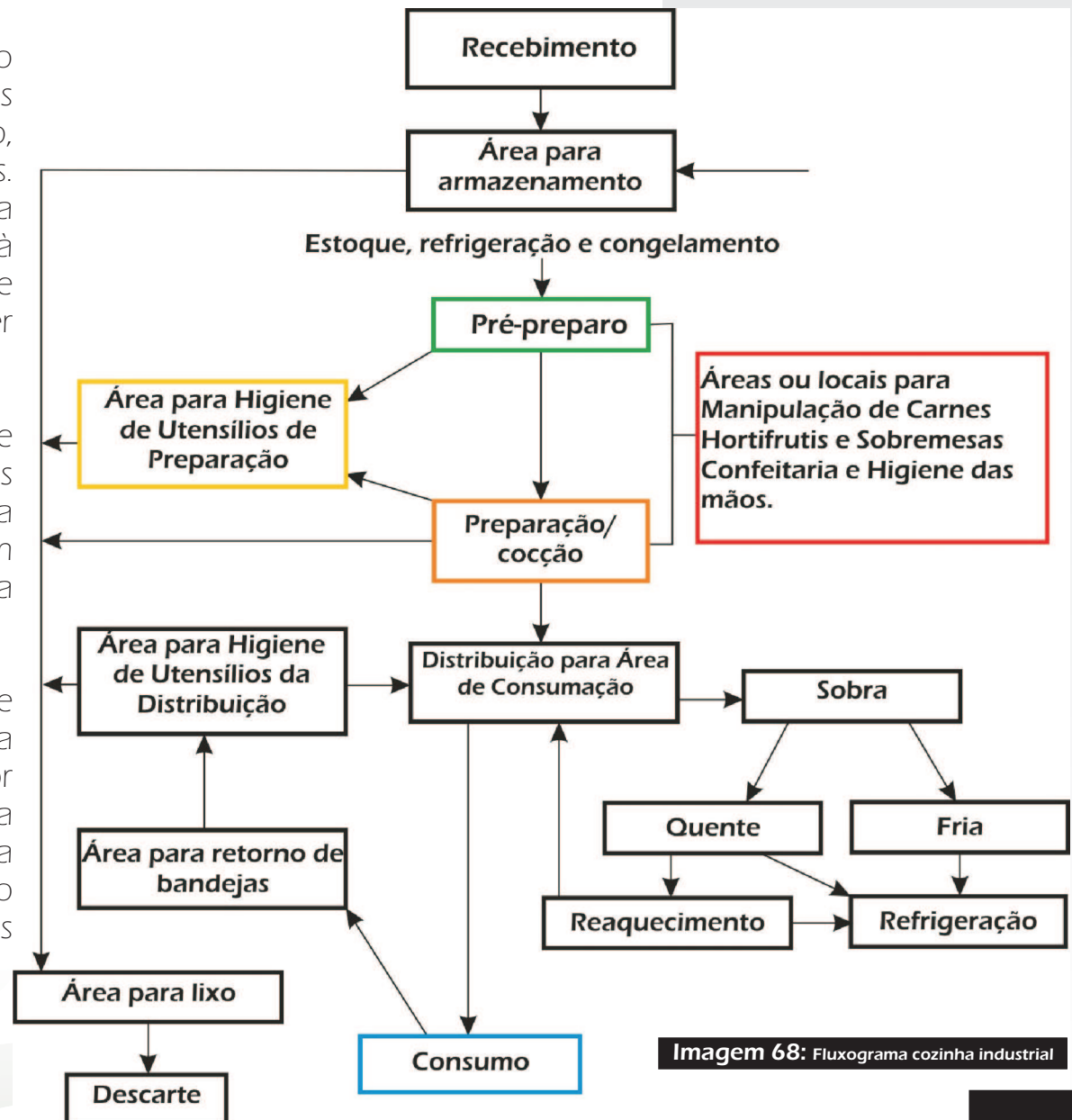


Imagem 68: Fluxograma cozinha industrial

As áreas destinadas ao recebimento de matéria prima, devem ser de fácil acesso para a descarga, próximas à estocagem, possuir rampas, marquises e espaço suficiente para circulação de carrinhos de transporte. Existem dois tipos de armazenamento: o de temperatura ambiente e o refrigerado. o local de armazenagem à temperatura ambiente tem q ser de porta única e não são permitidas tubulações bem como ralos. O armazenamento de alimentos a temperatura refrigerada podem ser do tipo reach-in que não permite caminhar dentro, ou do tipo walk-in no qual é possível o acesso ao seu interior, este tem que possuir porta de giro e dispositivos de segurança caso o operador fique trancado dentro da câmara.

Nas áreas de pré preparo (70) deve dispor de pelo menos três bancadas: uma para manipulação de carnes, outra para preparo de vegetais e outra para preparação de massas. A cocção (71) deve se situar entre as áreas de pré-preparo e de expedição. Os equipamentos devem seguir um fluxo linear e apoiados sobre balcões específicos, esses equipamentos são destinados ao preparo de alimentos quentes, não devendo haver refrigeradores ou congeladores. O local de distribuição das refeições os ventiladores devem ser posicionados de modo que não incidam diretamente nos alimentos para evitar contaminação.

Em uma cozinha industrial, a área de higienização dos utensílios deve ser separada e isolada da área de processamento por paredes completas, uma atenção especial deve ser dada ao retorno de utensílios sujos, que não devem haver contaminação com os já higienizados. O deposito de lixo deve ser afastado e isolado das áreas de produção, distribuição e armazenamento de alimentos o suficiente para impedir a contaminação cruzada. O material dos recipientes deve ser não corrosível e resistente a constantes lavagens, tampas herméticas, o lugar tem q possuir porta e fechadura, ventilação e em alguns casos são refrigerados.



Imagem 69: Cozinha Industrial



Imagem 70: Preparo e Higienização



Imagem 71: Cocção e Distribuição

1 – Patru, equipamento que serve como uma estufa, onde o prato que terminou de ser feito, permanece aquecido até a vinda do garçom.

2 – Coifa

3 – Não tem armário fechado. Tudo fica aberto para facilitar a visualização dos utensílios;

4 – Forro tem que ser de PVC lavável;

5 – A luminária tem que ser protegida.

6 – Piso tem que ser anti escorregadio, para evitar acidentes de trabalho na correria dos funcionários e de preferência o material tem que ser cerâmica;

Quanto as instalações sanitárias (72) e vestiários, devem ser afastados das áreas de processo, não devendo ter ligação direta com áreas externas. Os sanitários devem possuir descargas e torneiras com sistema de pedais para evitar contaminação cruzada entre os funcionários através do contato com as hidras e torneiras. A ventilação é de essencial importância em uma cozinha, haja vista que uma ventilação mal resolvida pode acarretar na contaminação dos alimentos, por isso não é permitido que o ar de uma área contaminada flua para uma área mais limpa, ele deve seguir sentido oposto ao do processamento.

O conforto térmico pode ser assegurado por janelas com proteção com tela (73) não devendo existi-las nas áreas de cocção de alimentos, o que pode ser resolvido com sistemas de exaustores. A ventilação diminui o acumulo de gordura, porém aumentam as possibilidades de incêndio e contaminação, deve-se controlar a ventilação e renovação do ar para impedir variações bruscas de temperatura e sua desigual distribuição.

Uma boa iluminação é importante para o controle de qualidade dos produtos, deve possuir uma intensidade adequada, sendo 540 lux em pontos de inspeção, 220 lux em ambientes de trabalho e 110 lux nas áreas restantes, sempre evitando a formação de sombras.

Um cuidado especial que se deve ter com iluminações artificiais é pela alteração das características visuais dos alimentos, e suas lâmpadas devem ser protegidas por capa plástica (74) para evitar que no caso de quebra contamine os alimentos. Forros, tetos e paredes devem ter material liso, lavável, impermeável e de preferência possuir cores claras para facilitar a higienização dos mesmos.

O piso deve ser de material antiderrapante (75) para evitar acidentes sua aresta de encontro com a parede recomenda-se que seja arredondado para evitar acumulo de sujeira.



Imagem 72: Sanitário e Torneira com Pedal



Imagem 73: Tela de Janela



Imagem 74: Lâmpada com Proteção

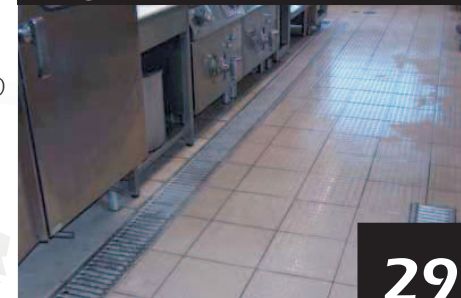


Imagem 75: piso antiderrapante

Empresas fornecedoras de equipamentos de cozinha, estão em constante busca de novidades para facilitar as atividades relacionadas em uma indústria de alimentos. Existem refrigeradores acoplados em cima do fogão para facilitar o acesso pelo chef sem que ele tenha que virar-se de costas para o fogão na hora do preparo, tetos autolimpantes que consiste em ventiladores que em horário de não funcionamento soltam um jato de espuma que desengordura todo o teto, fornos de cozimento úmido ou seco que podem acabar substituindo as panelas e o vapor na preparação dos alimentos e novidades em computadores que controlam fornos.

Os equipamentos de uma cozinha devem servir para:

- Recebimento e armazenagem de alimentos;
- Fabricação e preparação de alimentos;
- Preparação e processamento de alimentos;
- Montagem, manutenção e atendimento;
- Limpeza e desinfecção da cozinha e dependências.

Os principais equipamentos encontrados em uma cozinha industrial são: fogão (76), forno, equipamentos de imersão, frigideira basculante, fornos de baixa temperatura, fornos de convecção ventilados (77), forno de microondas, equipamentos de raios infravermelhos, equipamentos de cozimento a vapor, mesas de descanso, refrigeradores e freezers (78), máquina de gelo, máquinas de fazer massa e resfriadores a vapor.



Imagem 76: Fogão com Forno



Imagem 77: fornos de convecção ventilados



Imagem 78: refrigerador

5.2. Escola de Gastronomia UCS, Flores da Cunha-RS

No dia 25 de março de 2011, após orientação do professor João Luiz Rieth, fiz uma visita guiada pelo professor Chef Moises Basso na Escola de Gastronomia UCS em Flores da Cunha – RS. Onde, juntamente com uma aluna do curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de Caxias do Sul, fui orientada sobre a história da escola e apresentada às suas instalações.

A escola é uma parceria com ICIF na Itália, com a UCS e a prefeitura municipal da cidade, por ser um local do berço da colonização italiana e por ser uma cidade turística, uma das maiores produtoras de vinho do Brasil, então em 2008 a escola foi instalada no Parque da Vindima, onde acontecem eventos de exposição da uva anualmente.

O aluno segue uma carga horária de 600 horas curso de chefe, cabo chefe da escola, 3 a 4 turmas durante o ano, num total de 4 meses, onde o aluno fica ligado a escola, a semana inteira das 9:00 as 17:00 com intervalo de almoço, onde este é oferecido pela escola no restaurante escola.

O espaço conta com: Cozinha Didática (79), onde os utensílios e bancadas de preparo são de uso individual; Sala de Panificação (80) de uso coletivo, com disponibilidade de modernos recursos; Cozinha Fria; Cozinha do Restaurante (81), que serve de apoio para a alimentação dos alunos, e onde eles podem colocar em prática os ensinamentos, podendo servir pessoas em eventos ocorridos no local; Sala de Enologia (82), com bancadas individuais para curso de sommelier, que é um curso paralelo da escola; Auditório (83) com cozinha e capacidade para 50 pessoas, onde acontecem os cursos de curta duração; Sala de aula teórica (84); área de convívio interno (85); Centro Administrativo, secretaria e banheiros com vestiários (86).



Imagem 79: Cozinha didática



Imagem 80: Sala de Panificação



Imagem 81: Cozinha Escola



Imagem 82: Sala de Enologia



Imagem 87: Parque da Vindima



Imagem 88: Escola de Gastronomia UCS



Imagem 89: Acesso interno



Imagem 83: Auditório



Imagem 90: Área de preparação



Imagem 91: Cozinha Didática



Imagem 92: Cozinha Didática



Imagem 84: Sala de aula teórica



Imagem 93: Detalhe das portas



Imagem 94: Centro Administrativo



Imagem 95: Restaurante Escola



Imagem 85: Sala de aula teórica



Imagem 86: Vestiário

5.3. Curso de Gastronomia Univali, Balneário Camboriú - SC

O Bacharelado de Gastronomia teve seu início em julho de 1999, e encontra-se no Campus 2 da Univali (Universidade do Vale do Itajaí), na cidade de Balneário Camboriú, SC.

O curso de gastronomia forma profissionais habilitados para atuar em atividades de produção culinária em cozinhas comerciais, conforme padrões internacionais, e no planejamento e gerenciamento de empresas nessa área de atuação.

Trabalha com sistema de educação continuada, possibilitando ao profissional 2 titulações. A primeira, com duração de 4 semestres, confere ao aluno através do ensino pratico, o diploma de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier (doceiro). A segunda, o aluno pode concluir o bacharelado em gastronomia cursando mais 3 semestres, de maneira opcional, que está ligado ao planejamento e gestão de empresas de alimentação.

O curso conta com 4 laboratórios de informática de uso geral do campus, e 3 cozinhas pedagógicas (96,97), laboratório de técnicas culinárias, laboratório de confeitaria e panificação (98), restaurante Escola (99), laboratório de microbiologia dos alimentos e laboratório de bromatologia.

1-As escolas citadas como referenciais teóricos, foram assim feitas pelo fato de não possuir uma arquitetura que possa ser usada como referencial arquitetônico.



Imagem 96: Cozinha Pedagógica I



Imagem 97: Cozinha Pedagógica II



Imagem 98: Panificação e Confeitaria



Imagem 99: Restaurante Escola



Imagem 100: Aulas práticas

6. REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS

6.1. Minimalismo

É uma ramificação do modernismo que caracteriza-se pela presença de planos perpendiculares que constroem o espaço tridimensional, a partir de uma configuração volumétrica de formas depuradas, considerada simples e refinada.

O estilo pode ser identificado pela construção "limpa" e sem excessos, pelo uso de cores neutras e materiais industriais modernos. Também é notável a ausência de detalhes desnecessários.

A luz tem um papel muito importante, de certo modo é empregada como um material de construção. A transparência e fachada constituem a principal preocupação desta arquitetura.

Essa arquitetura podemos encontrar nas obras de Tadao Ando e Alvaro Siza e fragmentadas em algumas obras em nossa cidade, são referenciais para o projeto o uso de planos, a simplicidade nos detalhes e a presença da luz como material de construção. Haja vista que uma escola de gastronomia tem que ser muito bem resolvida ergonomicamente os seus espaços, sem muitas complicações com os detalhes e a luz tem papel fundamental na salubridade principalmente de cozinhas.



Imagem 101: Fachadas limpas



Imagem 102: Materiais Nobres



Imagem 103: Composição Volumétrica



Imagem 104: Fundação Pulitzer para as artes-
Tadao Ando

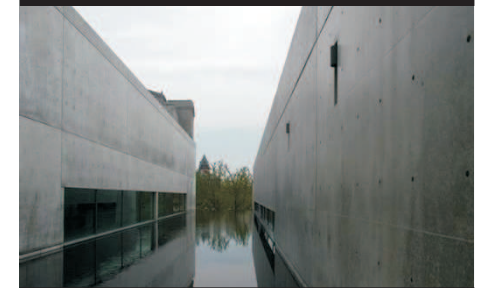


Imagem 105: Fundação Pulitzer para as artes-
Tadao Ando



Imagem 106: Fundação Pulitzer para as artes-
Tadao Ando



Imagem 107: Pavilhão Alvaro Siza

6.2. Escritório GG, Bernardes e Jacobsen, Porto Alegre, RS.

O escritório Bernardes + Jacobsen nasceu em 2001, fruto da união de Paulo Jacobsen e Thiago Bernardes. Conta hoje , além da sede no Rio de Janeiro com escritório em São Paulo, desenvolvendo projetos de arquitetura e urbanismo no Brasil e no exterior.

Uma das obras do escritório é um escritório nomeado GG. Esse apresenta a água como elemento condicionante para o projeto, dando tratamento de monumentalidade utilizando de planos de vidro as faces voltadas a ela. A cobertura da área externa em estrutura tensionada traz leveza e facilita a entrada de claridade.



Imagem 108: Patio interno com áreas de estar



Imagem 109: Vegetação nos acessos



Imagem 110: átrio central



Imagem 111: Acesso



Imagem 112: espelho d'água

7.ÁREA DE ESTUDO

7.1. Áreas Estudadas

Para melhor atender as necessidades do projeto proposto, foram analisados quatro terrenos com o objetivo de identificar o que mais se adequava à função.

O terreno 1, fica situado no Bairro Próspera. Sua proximidade com o Parque das Etnias é uma relevância ao fato de a escola a ser implantada tem como objetivo dar suporte à Festa das Etnias que acontece anualmente. Porém, sua localização não é favorável para a localização de uma instituição de ensino, pelo fato de ficar muito isolada das demais instituições, desfavorecendo a inserção do aluno ao meio acadêmico, pois o bairro não possui essa característica.

O terreno 2, faz parte da Universidade do Extremo Sul Catarinense –UNESC, estando inserido no espaço físico da mesma. Sua proximidade com o meio acadêmico é favorável, porém o terreno encontra-se em propriedade de uma instituição de ensino em que a proposta não faz parte, além de ser uma área de recuperação ambiental.



Imagem 113: Terreno 1

LEGENDA

- Parque das Etnias
- Criciuma Shopping
- Av. Centenario
- Praça da Chamine
- Terreno Estudado



Imagem 114: Terreno 2

LEGENDA

- Unesc
- Terreno Estudado
- Av. Universitaria

O terreno 3, está localizado no Bairro Universitário, com proximidade do meio universitário e tecnológico. É uma área de mineração onde ainda possui dejetos do antigo uso e que pode ser revitalizado. O bairro tem características favoráveis dando suporte aos usuários da escola com moradias de uso temporário, acesso ao Terminal de Transporte Municipal e proximidade com o anel viário externo.



Imagem 115: Terreno 3

LEGENDA

- Terminal Municipal
- U n e s c
- Av. Universitaria
- Terreno Estudado

O terreno 4, está localizado no Iparque, Parque Tecnológico da Unesc, com proximidade ao curso de engenharia de alimentos e instituto de alimentos. Porém se trata de um centro tecnológico de cunho científico, e a escola de gastronomia possui um apelo de cunho sócio cultural, não tendo ligação do parque com os ideais da proposta.



Imagem 116: Terreno 4

LEGENDA

- Iparque (UNESC)
- Rod.Gov.J. Lacerda
- Terreno Estudado

7.2. Apresentação e localização do recorte

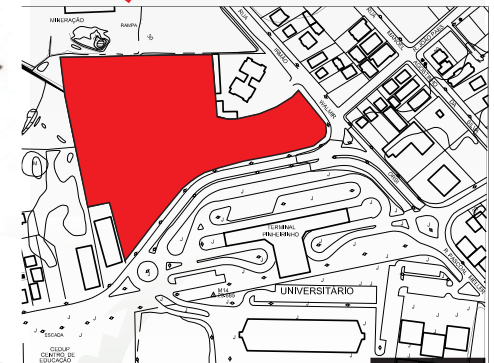
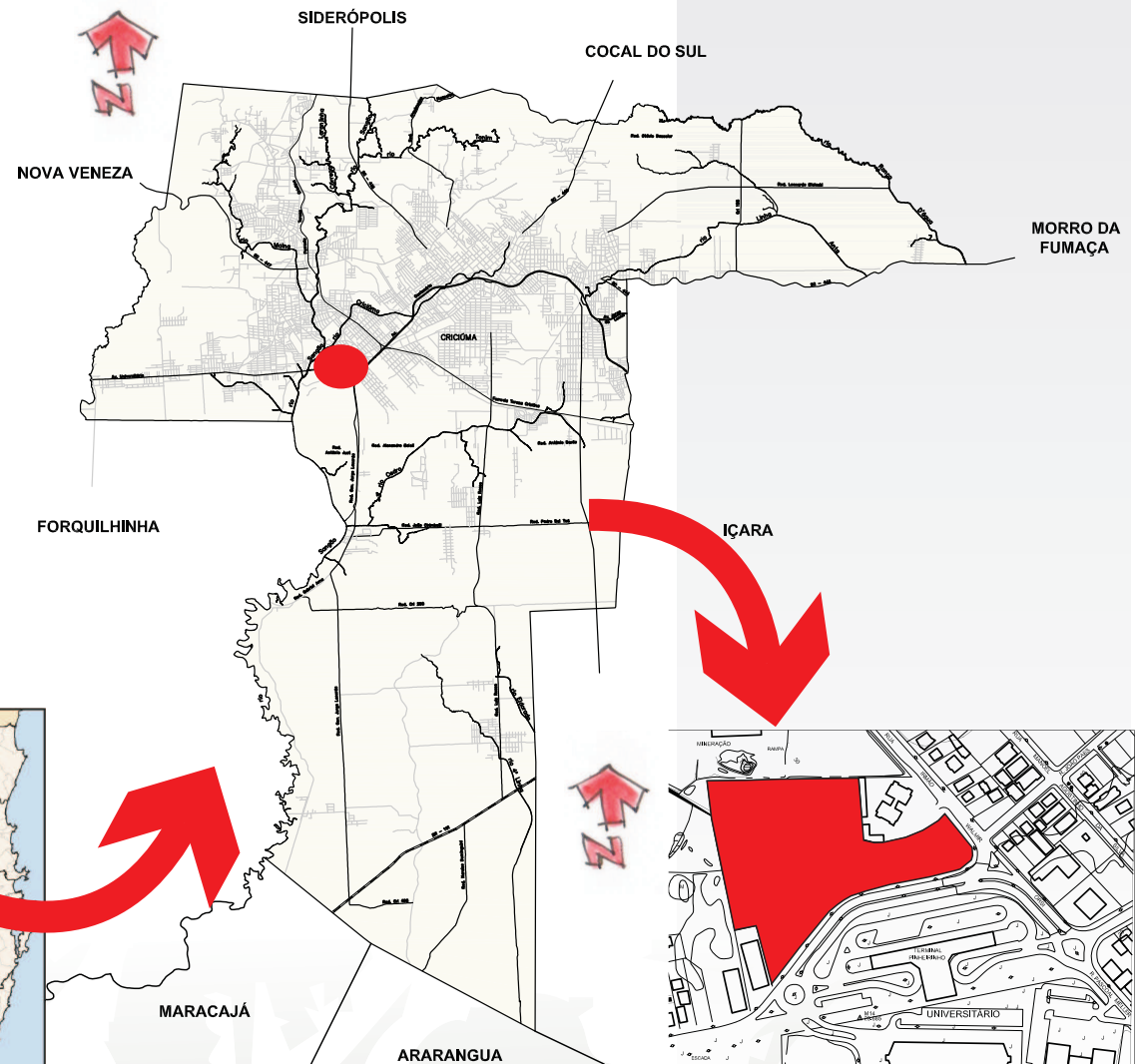
O terreno está localizado no bairro Santa Augusta, na cidade de Criciúma – SC. Com área total de 21.219 m², apresenta rejeitos da mineração e um canal do Rio Sangão que corta o terreno em hexagonal. Seus vizinhos confrontantes apresentam características de bairro universitário o que torna mais viável a implantação de uma escola de gastronomia.



Imagem 117: Brasil



Imagem 118: Santa Catarina



7.3. Análise do Contexto Urbano

7.3.1. Características gerais: Uso e Ocupação do Solo

Podemos identificar dois tipos de uso predominante no recorte que possuem características favoráveis ao tipo de projeto proposto:

- O institucional: com a presença de escolas técnicas e de nível superior, dando característica de bairro universitário, e a localização do terminal de transporte público municipal, favorecendo o acesso ao projeto.

- O Residencial: com a presença de residências voltadas para o uso do universitário.

Um ponto negativo observado é a carência de áreas comerciais, sendo na atualidade isoladas e de uso pesado como oficinas e lojas de material de construção, não dando suporte às necessidades do bairro.



LEGENDA

- Residencial Unifamiliar
- Residencial Multifamiliar
- Comercial
- Institucional
- Industrial
- Terreno Escolhido

Esc.: 1/3000

7.3.2.Sistema Viário

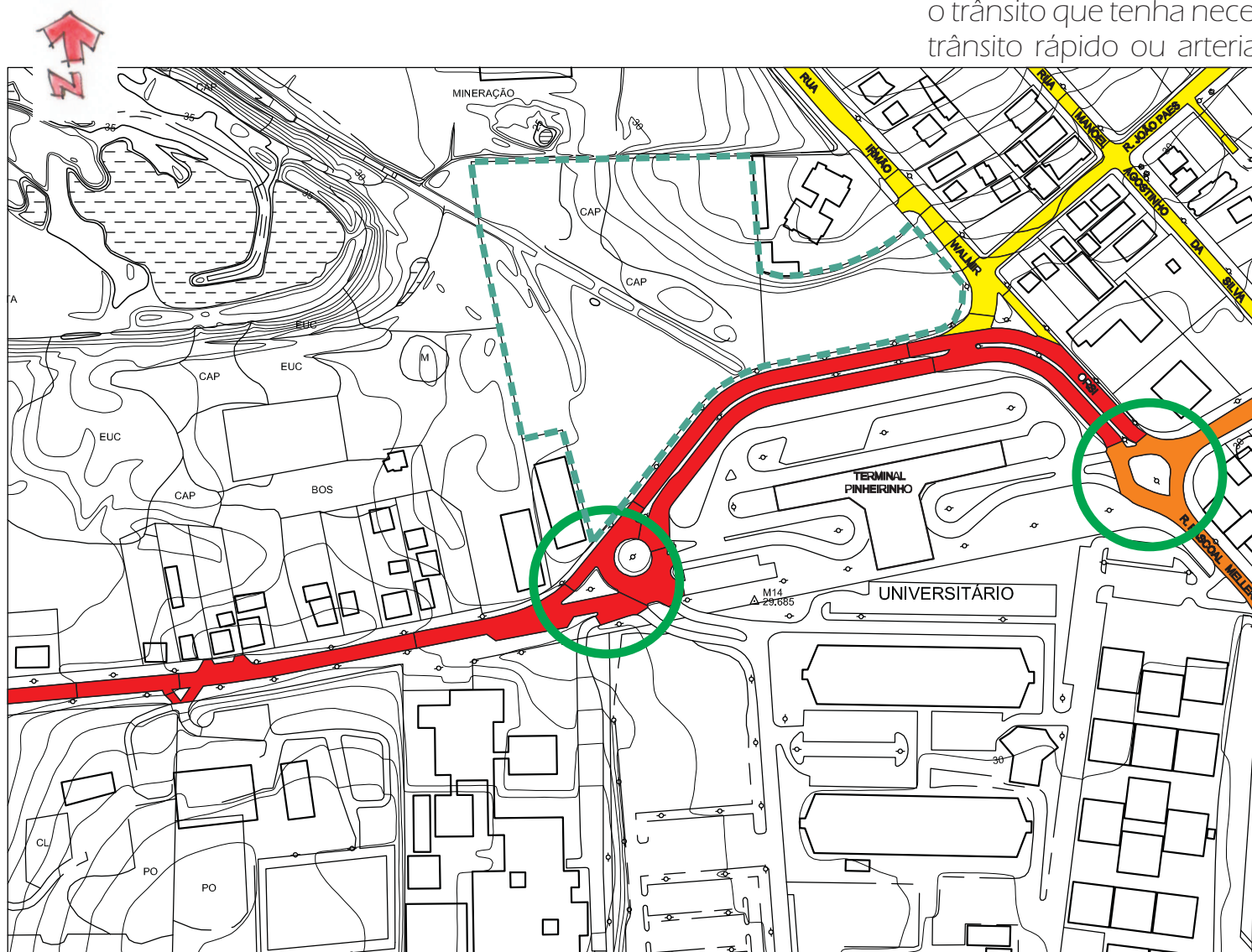
Conhecendo as leis do sistema viário no plano diretor, foi possível identificar três tipos de vias urbanas:

VIA ARTERIAL - aquela caracterizada por interseções em nível, geralmente controlada por semáforo, com acessibilidade aos lotes lindeiros e às vias secundárias e locais, possibilitando o trânsito entre as regiões da cidade.

VIA COLETORA - aquela destinada a coletar e distribuir o trânsito que tenha necessidade de entrar ou sair das vias de trânsito rápido ou arteriais, possibilitando o trânsito dentro das regiões da cidade.

VIA LOCAL - aquela caracterizada por interseções em nível não semaforizadas, destinada apenas ao acesso local ou a áreas restritas.

Os nós de conflito viário normalmente são caracterizados por rotulas que acabam conflitando automóveis e pedestres



LEGENDA

- Via Arterial
- Via Local
- Via Coletora
- Nó de Conflito Viário
- Terreno Escolhido

Esc.: 1/3000

Propostas cabíveis para resolver o problema de acesso congestionado à região em horários de pico. Haja vista que devemos pensar em um futuro, onde haverá um aumento de fluxos de automóveis independentemente dos horários das atividades a serem desenvolvidas.



LEGENDA

- Terreno Escolhido
- Acesso interno Universitario
- Proposta GI-1B 2010/2
- Anel Viario Externo

Esc.: 1/10000

7.3.3.Legislação Urbanística

De acordo com o Plano Diretor em vigor, é previsto para o bairro Santa Augusta, na região estudada existe um interesse na expansão do uso residencial e uma estanqueidade no crescimento de áreas institucionais de ensino e pesquisa. Esse tipo de interesse acaba se tornando um equivoco, pois, a área residencial da localidade esta basicamente destinada à moradia temporaria estudantil. Analizando esses dados,

observa-se que para aumentar a especulação imobiliaria, precisa aumentar o poder atrativo de instituições de ensino no bairro. A implantação de infra-estrutura de zona central é fundamental para atender aos moradores, com uma centralidade de bairro bem definida.

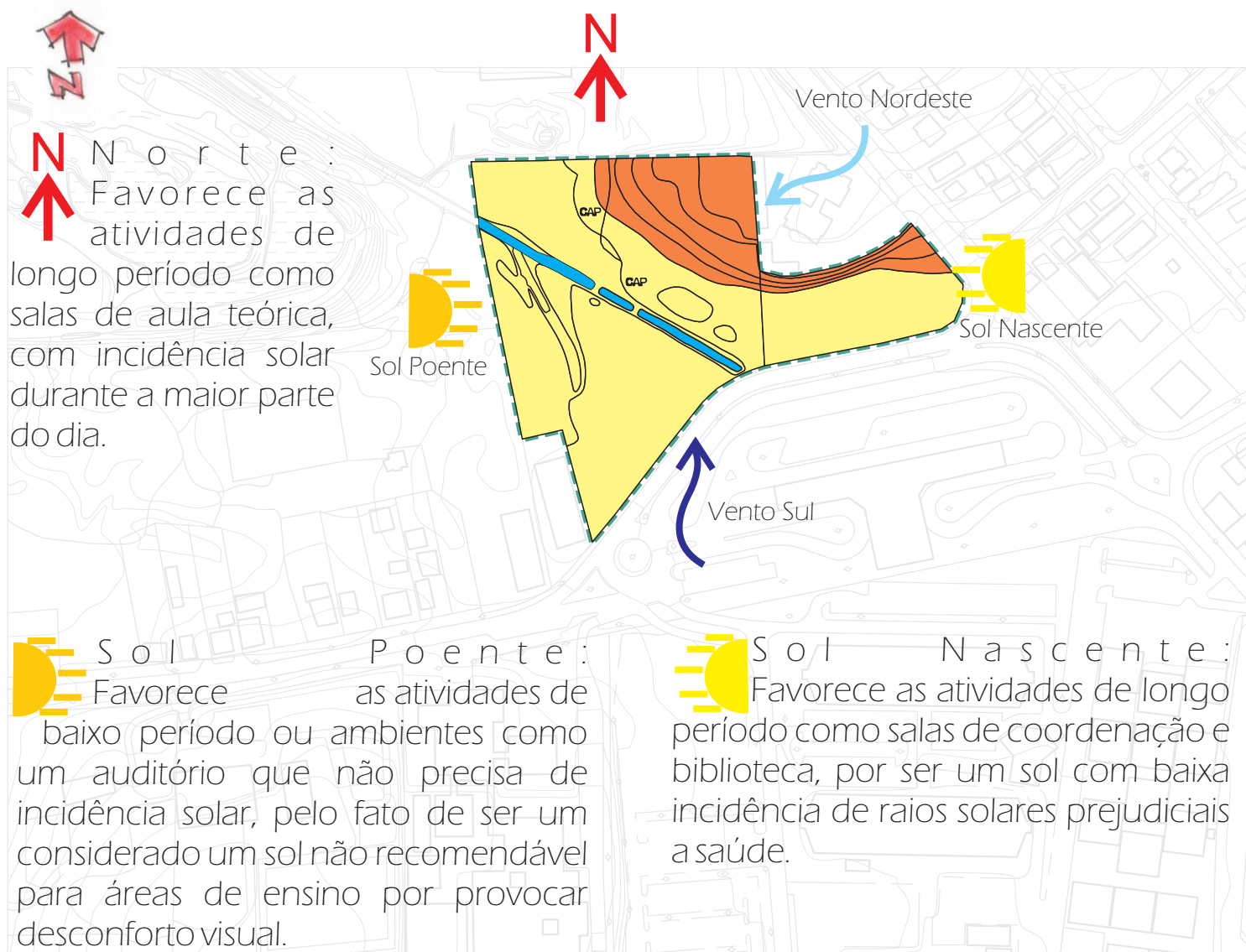



LEGENDA


Blue square	A	I	E	P
Grey square	Z	M	2	- 8
Yellow square	Z	R	2	- 4
Red square	Z	C	3	- 5
Dashed green line	Terreno Escolhido			

Esc.:1/3000

7.3.4. Características Geográficas, Topográficas e Aspectos do Meio Ambiente Local



 Vento Nordeste: Favorece as atividades laboratoriais, uma vez que serve para evitar a contaminação dos alimentos através do ar.

 Vento Sul: Juntamente como vento nordeste, faz a ventilação cruzada evitando a contaminação dos alimentos nos laboratórios e cozinhas industriais.

LEGENDA

	Área Plana
	Área de Aclive
	Córrego
	Terreno Escolhido

Esc.: 1/3000

7.3.5.Aspectos da Vegetação Existente





Solo minerado: Em virtude da antiga ocupação do solo por mineradoras, atualmente encontramos resíduos de mineração, que com a implantação da escola, receberá tratamento de revitalização.



Vegetação Ciliar: pela existência de um córrego do rio Sangão, o terreno apresenta mata ciliar que favorece a estabilidade do solo nas margens.



Vegetação Densa: representada por árvores e arbustos que colaboram para a recuperação de áreas degradadas pela mineração.



Vegetação Rasteira: as gramas e capins encontrados na área evitam que o solo tenha problemas de erosão.

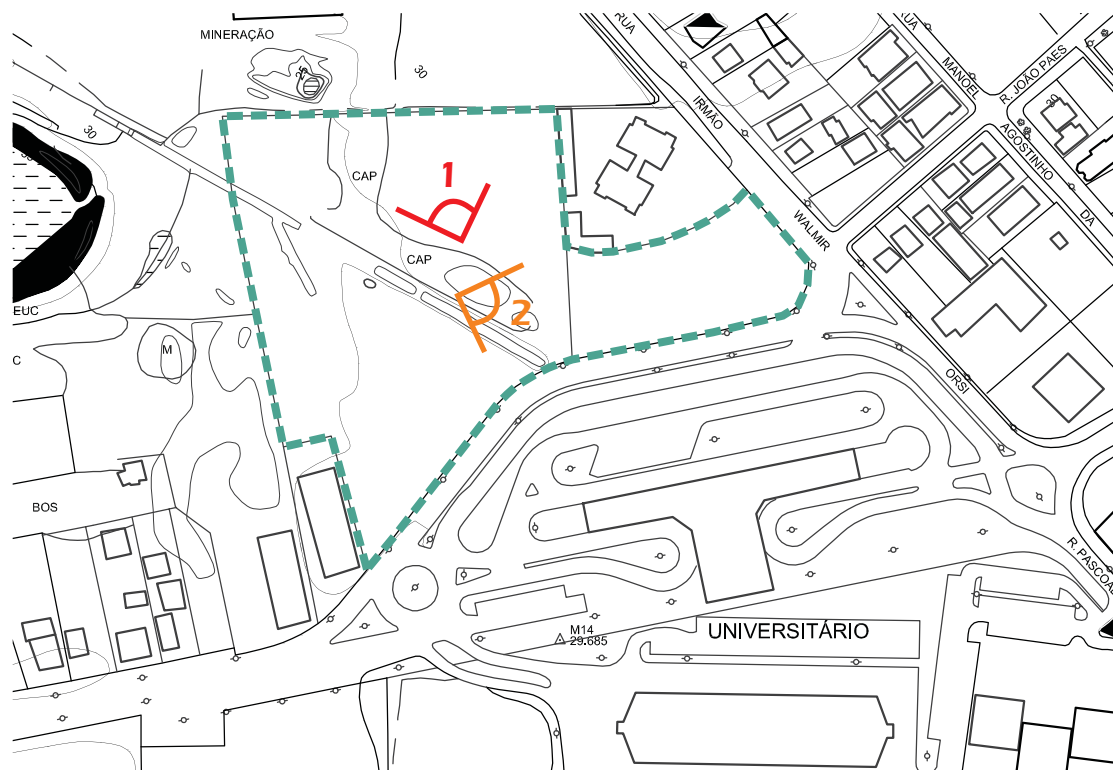


Vegetação Ausente: ausência de vegetação em decorrência da aridez do solo.



7.3.6. Aspectos da Paisagem Existente

VISUAL 1: Paisagem de montanhas da serra catarinense que valorizam aberturas de visuais.



VISUAL 2: Paisagem do Terminal Urbano de Transporte Público que causa ruídos e media poluição visual. no caso da imagem abaixo, placas e outdoors fazem um bloqueio visual para o terminal.



7.3.7. Análise de Densidade Construtiva: Cheios e Vazios



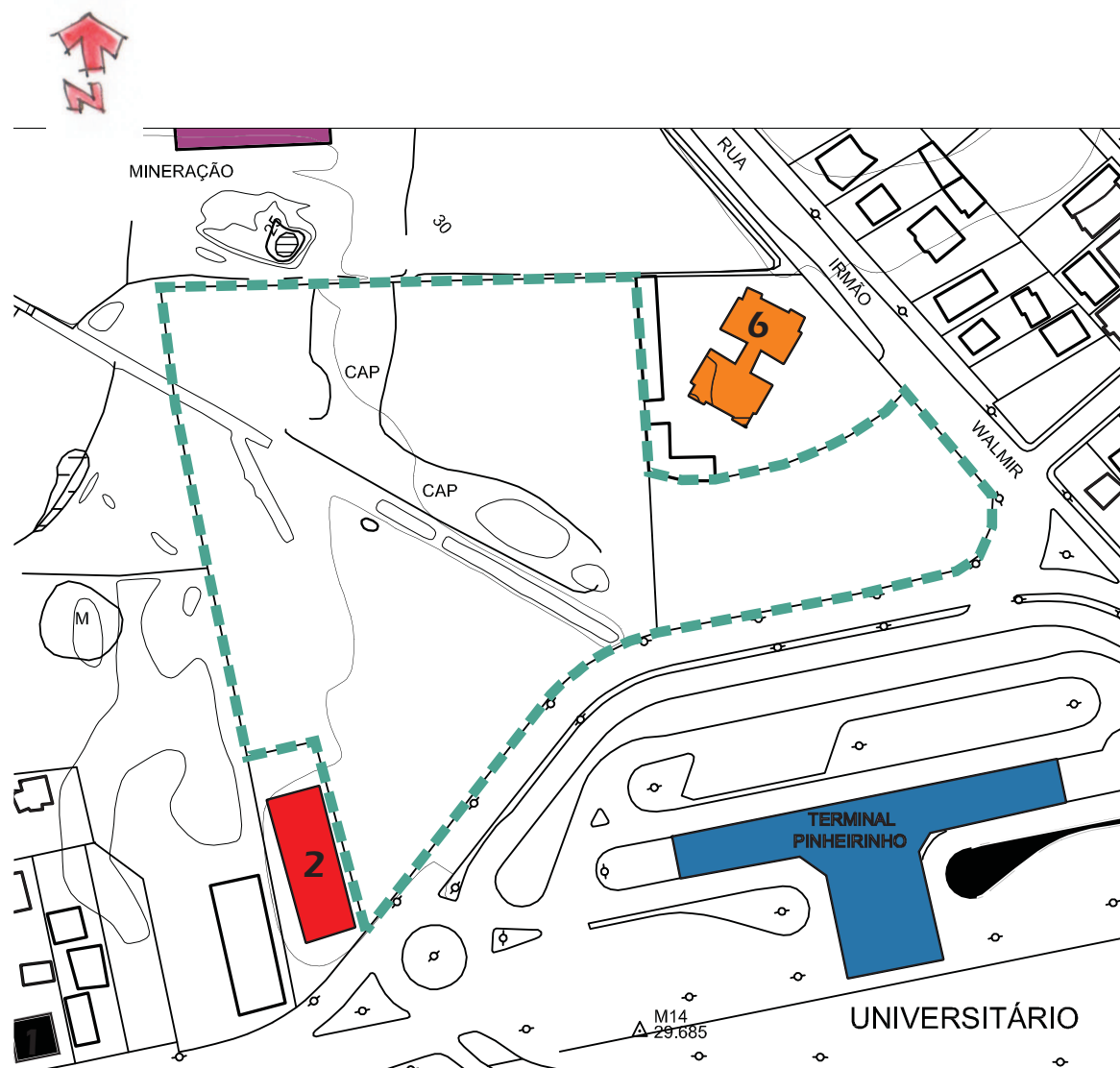
No recorte podemos encontrar 3 tipos de ocupação do solo:

RESIDENCIAL: com lotes estreitos e longos e na maioria de ocupação irregular, podendo encontrar até 2 residências distintas em um mesmo terreno.

UNIVERSITÁRIO E TECNOLÓGICO: Com agrupamentos de blocos densos em uma grande área.

INDUSTRIAL: Com blocos densos isolados

7.3.8 Vizinhança e Características dos Imóveis Confrontantes



RESIDENCIAL MISTO: Prédio residencial de 6 pavimentos com apartamentos voltados ao universitário.



COMERCIAL: Prédio comercial de 2 pavimentos com empresa especializada em formaturas acadêmicas.



INDUSTRIAL: Prédio industrial de 1 pavimento aparentemente desativado.



TERMINAL DE TRANSPORTE COLETIVO: com sistema de transporte coletivo municipal.

8.PARTIDO GERAL

8.1. Conceitos

- Escola com resgate à cultura gastronômica das 7 etnias
- Sistema baseado na troca de informações
- Sócio cultural
- Arquitetura Minimalista

8.2. Diretrizes

- Escola de Gastronomia com formação em Chef de Cozinha Internacional com especialização nas etnias italiana, portuguesa, espanhola, negra, árabe e polonesa.
- O pátio interno, na área de convívio tem como principal papel favorecer a troca de informações entre os acadêmicos.
- As cozinhas didáticas devem possuir bancadas individuais para que o aluno aprenda na prática a preparação dos alimentos.
- O restaurante escola deve ser aberto apenas ao público interno da escola, servindo como refeitório e estágio supervisionado.
- As salas de aula teóricas devem ser voltadas para orientação norte possibilitando irradiação solar o ano todo.
- As cozinhas devem ser favorecidas pela ventilação cruzada evitando a contaminação dos alimentos.

8.3. Perfil da Escola

O curso de gastronomia tem como objetivo formar profissionais capacitados à atuar nas atividades de produção de cozinhas comerciais, conforme padrões gastronômicos internacionais, dando ênfase ao estudo das gastronomias das 7 etnias encontradas na cidade de Criciúma e região, fortificando o turismo e hotelaria regional.

Tirando base da Escola de Gastronomia da Univali, como referencial teórico adotado, de 7 semestres sendo os primeiros 4 de formação de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier, e os outros 3 semestres em Bacharel em Gastronomia.

Foi adotado para o projeto estudado, um sistema de 8 semestres, sendo os primeiros 5 de formação de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier, levando em conta a necessidade de 1 semestre a mais do que o referencial pelo fato de trabalhar com mais de uma etnia. E os outros 3 semestres conforme o referencial Univali, de formação em Bacharel em gastronomia.

Os alunos contarão com, além do curso seqüencial de formação Cozinheiro Chef Internacional, Pâtissier e Bacharel em Gastronomia, curso intermitentes de curta duração em especializações diferenciadas. Esses cursos de curta duração poderão receber alunos não egressos, tendo como objetivo a realização de workshops conforme o referencial de Flores da Cunha.

8.4. Perfil do Aluno

Seduzidos pela badalação em torno dos chefs e pelos encantos da boa mesa, cada vez mais candidatos procuram os cursos da área, que também se multiplicaram nos últimos tempos. O curso tem como meta formar Cozinheiro Chef Internacional, Pâtissier e Bacharel em Gastronomia.

A escola de gastronomia acomodará o número de 30 alunos por semestre, sendo 8 semestres de formação, tendo um total de 240 alunos.



Imagem 119: Cheff Internacional



Imagem 120: Padeiro



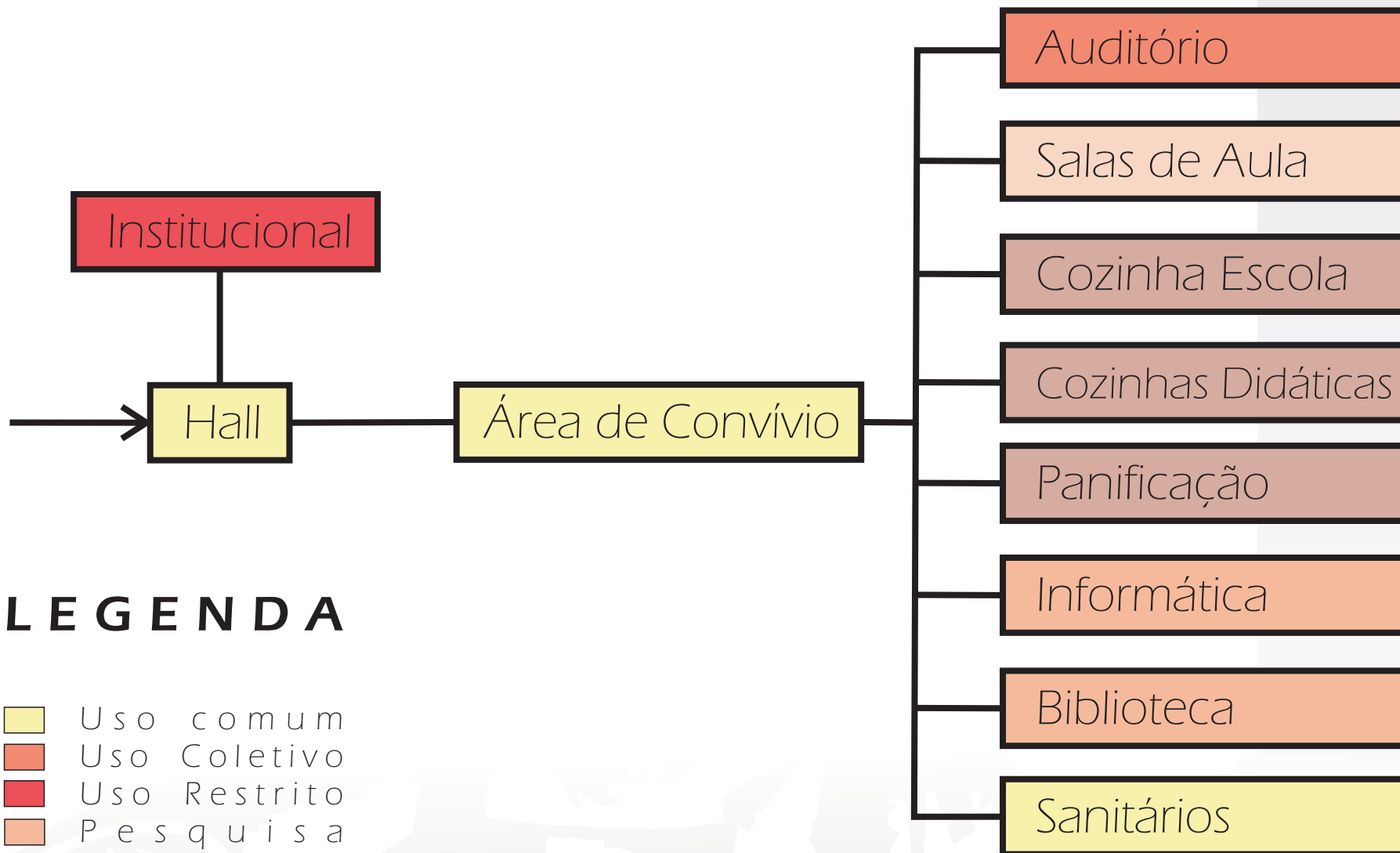
Imagem 121: Cozinheira

8.5. Plano de Necessidades e Pre Dimensionamentos

De acordo com o perfil da escola, o numero total de alunos e analisando os espaços físicos da escola de gastronomia de Flores da Cunha. Foi previsto ao projeto a necessidade de 8 salas de aula teórica, 2 cozinhas didáticas com bancadas individuais contendo pia, fogão e forno; sala de informática, laboratório de confeitaria e panificação com disponibilização de fornos e maquinas de ultima geração, auditório para 250 lugares, um restaurante escola que disponibiliza ao aluno preparar a sua própria refeição, biblioteca, sanitários com vestiários, e toda a parte administrativa de uma escola. O diferencial está na área de convívio que deve ser voltada para um sistema baseado na troca de informações, levando-se em conta o cunho étnico da escola.

AMBIENTE	AREA (m2)	QUANTIDADE	AREA TOTAL (m2)
Sala de Aula Teórica	50	8	400
Cozinha Didática	100	2	200
Laboratório de Informática	85	1	85
Laboratório de Panificação	80	1	80
Auditório com 250 lugares	420	1	420
Restaurante Escola	150	1	150
Sala de Professores	35	1	35
Sala de Coordenação	12	1	12
Almoxarifado	20	1	20
Deposito Material de Limpeza	20	1	20
Deposito Alimentos	30	1	30
Secretaria	12	1	12
Biblioteca	100	1	100
Sanitários/Vestiários	50	2	100
Área de Convívio	240	1	240
Horta	50	1	50
TOTAL			1954

8.6. Fluxograma



LEGENDA

	Uso comum
	Uso Coletivo
	Uso Restrito
	Pesquisa
	Prática
	Teórica

8.7. Zoneamento



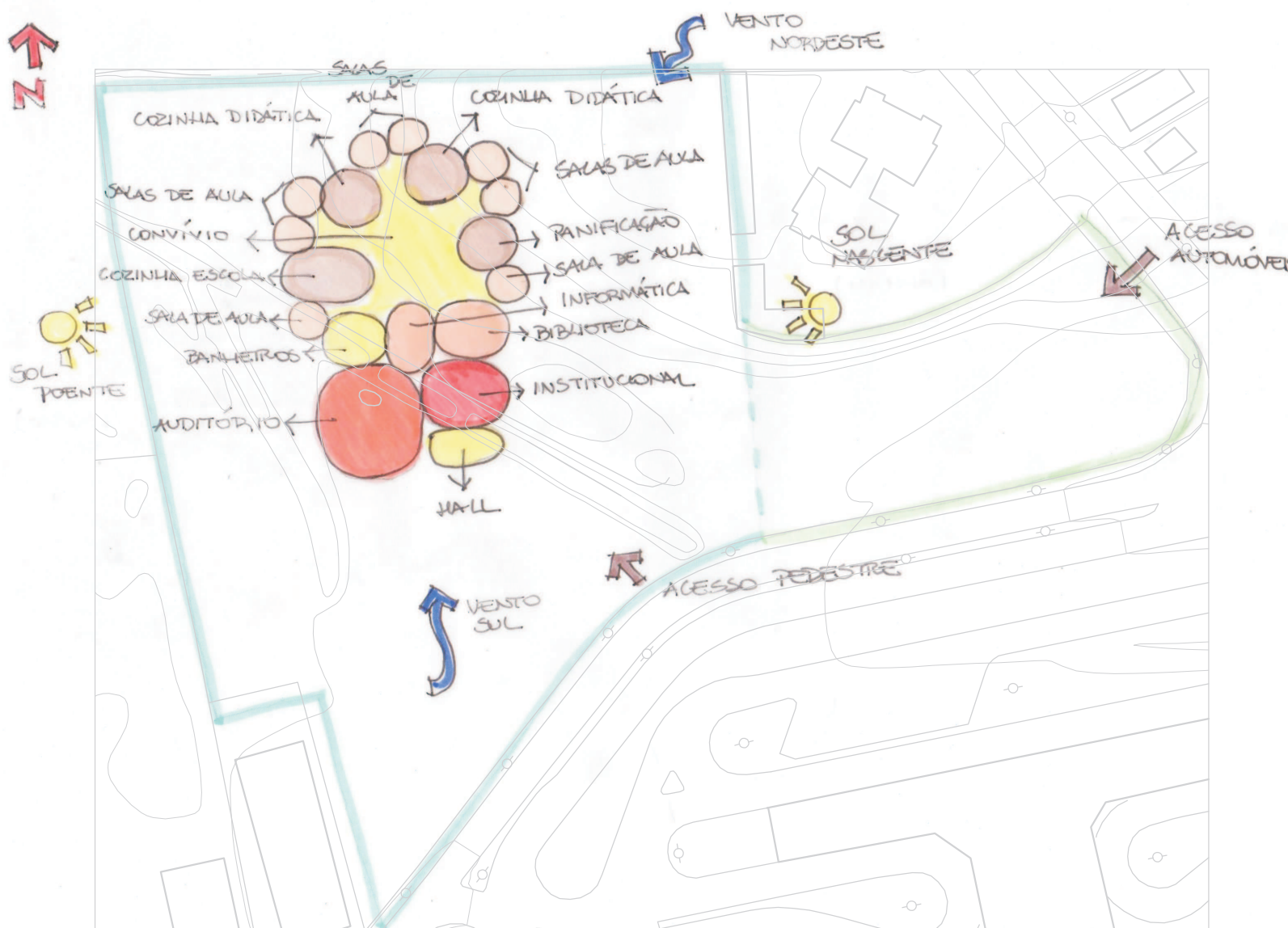
Zoneamento 1

Inicialmente optou-se por desconsiderar o canal existente no terreno, e usar apenas 1 terreno para a localização da escola. E dispor a localização dos ambiente de acordo com a orientação solar.

Porém as posições de alguns elementos não foram favoráveis nesse primeiro estudo. Como colocar locais de longa permanência como salas de coordenação, biblioteca e informática na orientação oeste, prejudicando os usuários do local.

LEGENDA

	Uso comum
	Uso Coletivo
	Uso Restrito
	Pesquisa
	Prática
	Teórica



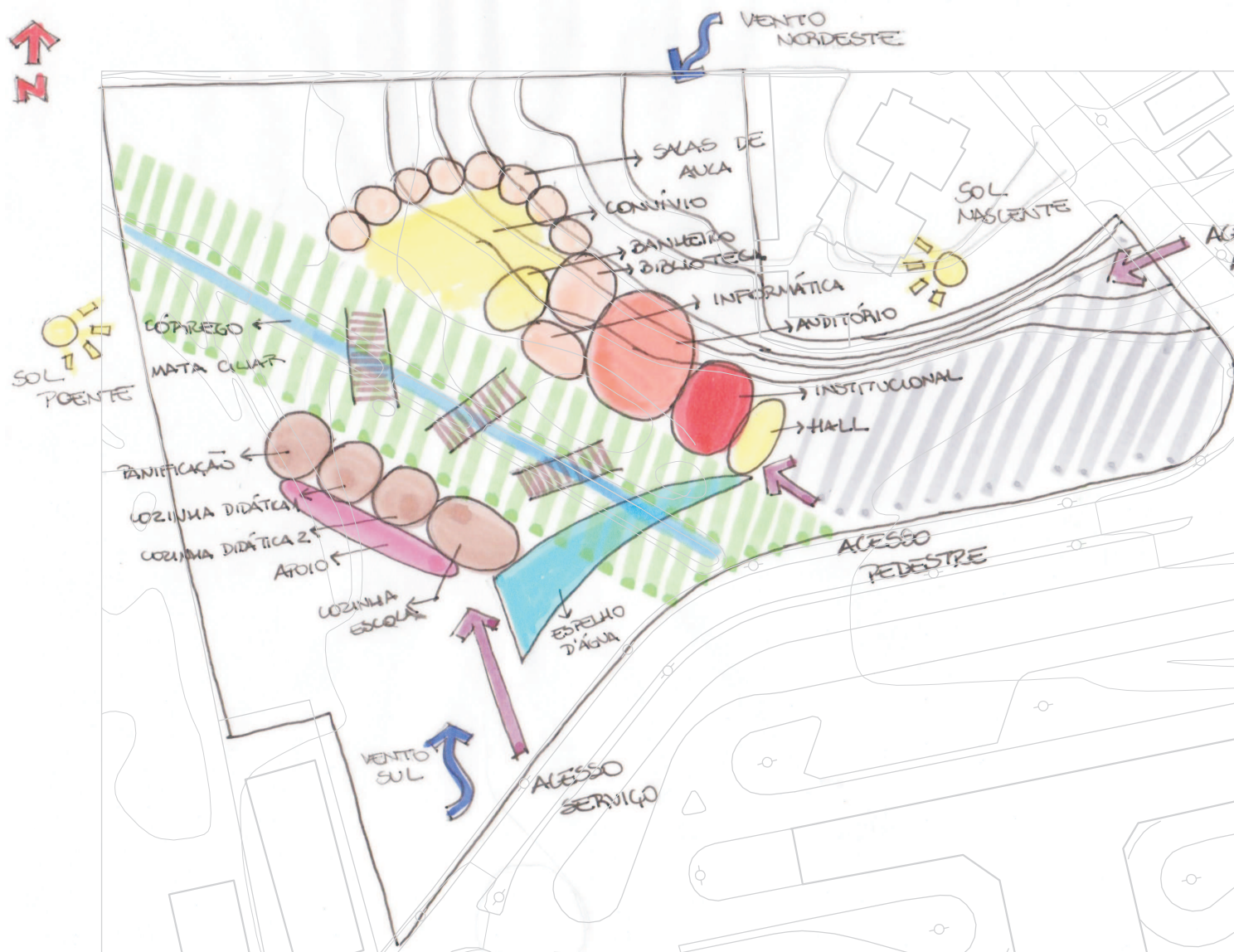
Zoneamento 2

Continuou desconsiderando-se o canal, mas apropriou-se do terreno ao lado para fazer o acesso de automóveis, retirando o fluxo da Avenida Universitária. E dispôr a localização dos ambiente de acordo com a orientação solar.

Os ambientes e maior duração de permanência foram dispostos para leste e adotou-se um sistema de salas de aula teóricas ligadas às salas de aula pratica, mas esse sistema impossibilitou a orientação das salas de aula teóricas para norte, que seria a orientação adequada.

LEGENDA

Amarelo	Uso comum
Laranja	Uso Coletivo
Vermelho	Uso Restrito
Alaranjado	Pesquisa
Marrom	Prática
Bege	Teórica



Zoneamento 3

Neste terceiro momento o canal aparece como norteador do projeto. Uma linha traçada de 15 metros para cada lado de suas margens preservou-se como área verde, e o acesso entre os blocos das margens se dá por meio de pontes ou passarelas.

Os ambientes foram agrupados de acordo com seus usos e adequados à orientação solar mais favorável para cada tipo de necessidade. Porém observou-se que o desnível que ocorria no terreno podia ser melhor aproveitado, e que as aulas praticas estavam muito isoladas do resto das instalações.

Zoneamento 4

Como um melhoramento do organograma anterior, esse quarto momento acaba sendo decisivo para a implantação.

Os ambientes estão disposto de acordo com a melhor orientação solar, bem como o aproveitamento do desnível do sitio para o auditório e a permeabilidade resultante do afastamento das áreas verdes.



8.8.Implantação

Implantação 1



- 1- Hall
- 2- Administração
- 3- Informática
- 4- Biblioteca
- 5- Sanitários
- 6- Salas de Aula
- 7- Auditório
- 8- Cozinha Didática
- 9- Panificação
- 10- Restaurante Escola
- 11- Depósitos
- 12- Área de Convívio
- 13- Horta
- 14- Estacionamento

Implantação 2



- 1- Hall
- 2- Administração
- 3- Informática
- 4- Biblioteca
- 5- Sanitários
- 6- Salas de Aula
- 7- Auditório
- 8- Cozinha Didática
- 9- Panificação
- 10- Restaurante Escola
- 11- Depósito
- 12- Área de Convívio
- 13- Horta
- 14- Estacionamento

Implantação 3



- 1- Hall
- 2- Administração
- 3- Informática
- 4- Biblioteca
- 5- Sanitários
- 6- Salas de Aula
- 7- Auditório
- 8- Cozinha Didática
- 9- Panificação
- 10- Restaurante Escola
- 11- Depósito
- 12- Área de Convívio
- 13- Horta
- 14- Estacionamento

Implantação 4



- 1- Hall
- 2- Administração
- 3- Informática
- 4- Biblioteca
- 5- Sanitários
- 6- Salas de Aula
- 7- Auditório
- 8- Cozinha Didática
- 9- Panificação
- 10- Restaurante Escola
- 11- Depósito
- 12- Área de Convívio
- 13- Horta
- 14- Estacionamento

A questão do córrego pode ser encontrada no anexo 2

8.8.1. Estudo de Cobertura

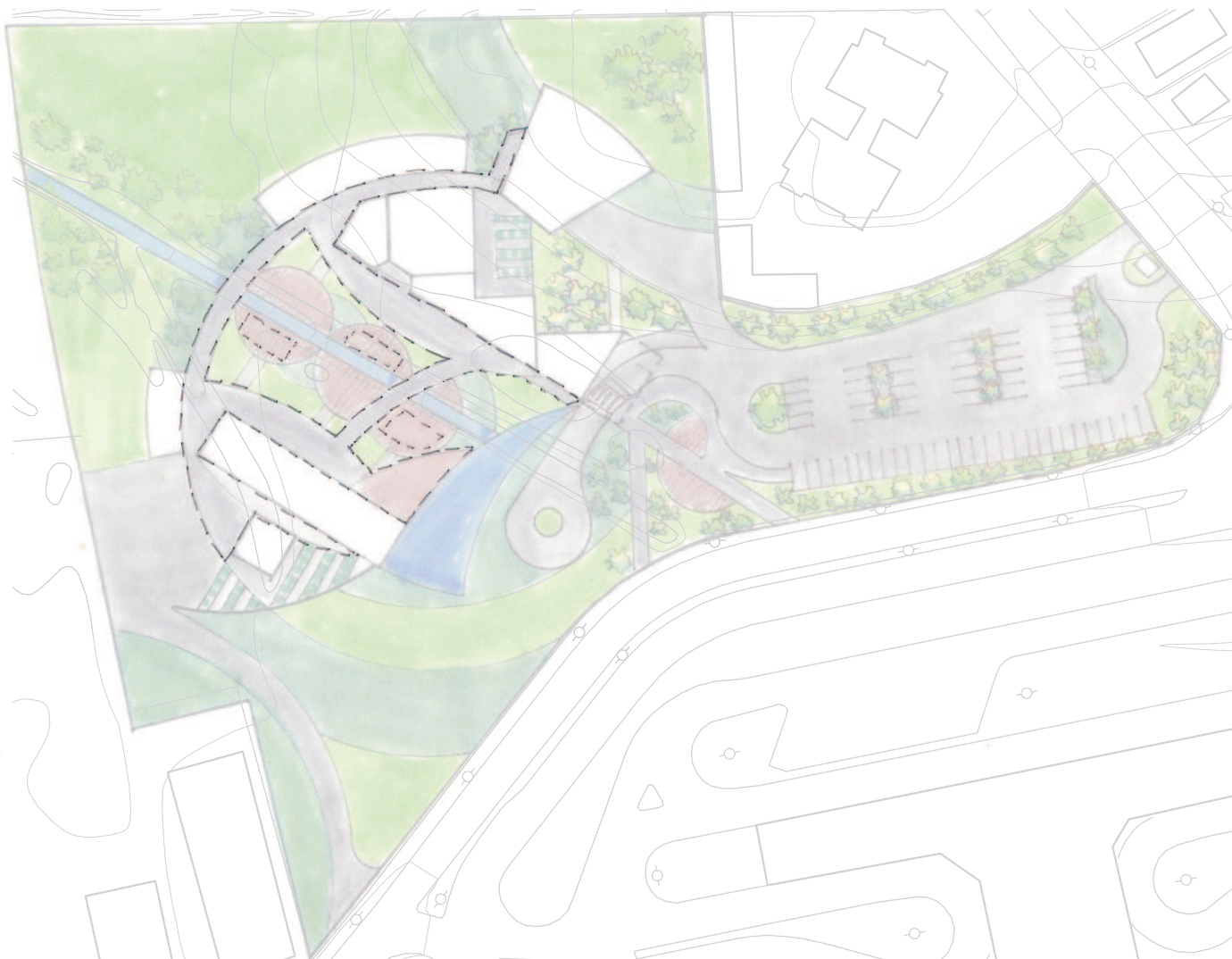
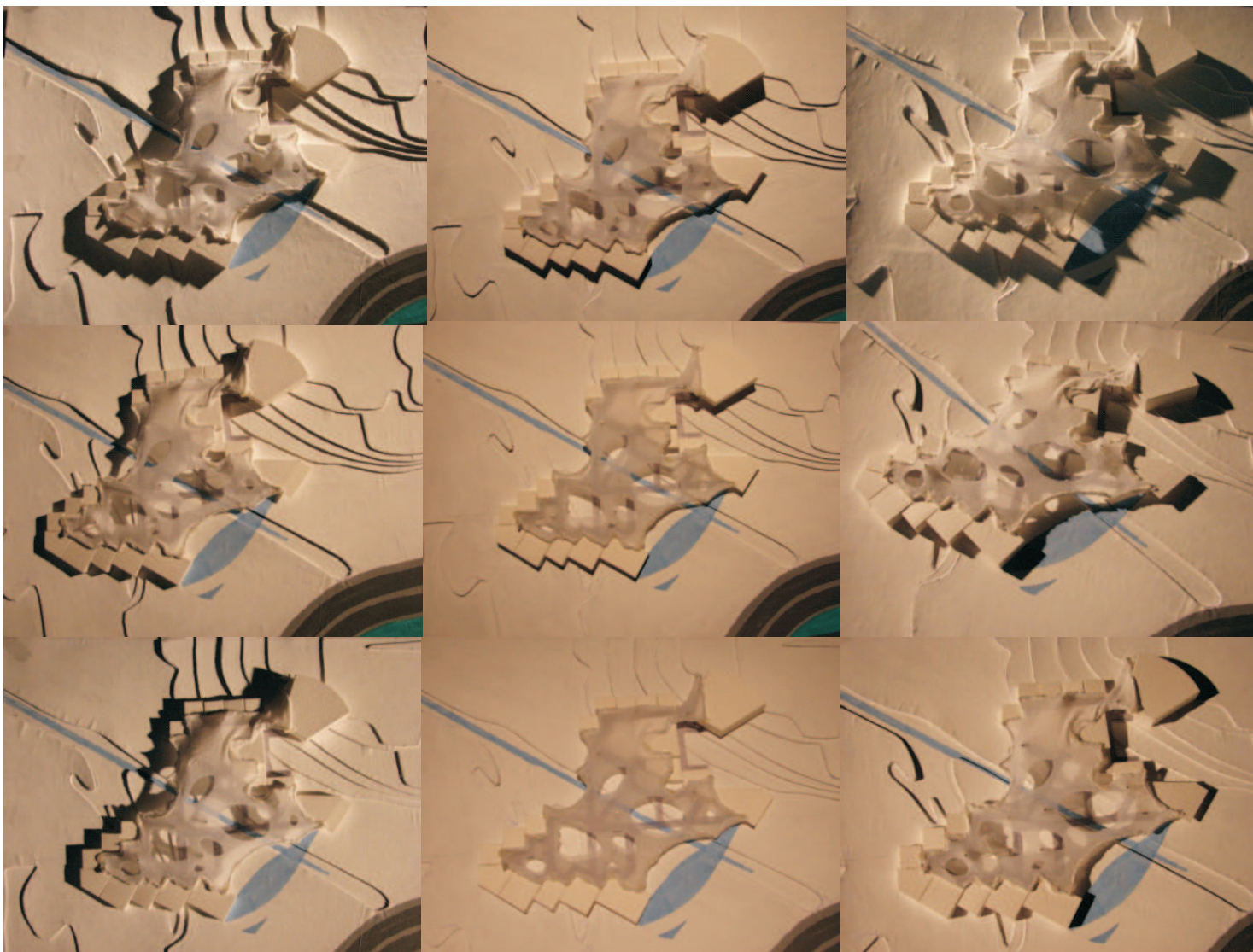


Imagem 122: Rodrigo Azevedo ,
Mercado Popular da Rocinha, RJ

O pontilhado da imagem ao lado define a área onde será implantado sistemas de cobertura.

A intenção para a cobertura do projeto é utilizar estrutura metálica com lona tensionada para as passarelas, e pergolado de madeira com cobertura de policarbonato.

8.9. Volumetrias



Estudos de Insolação

Solstício de Inverno

8:00/12:00/16:00

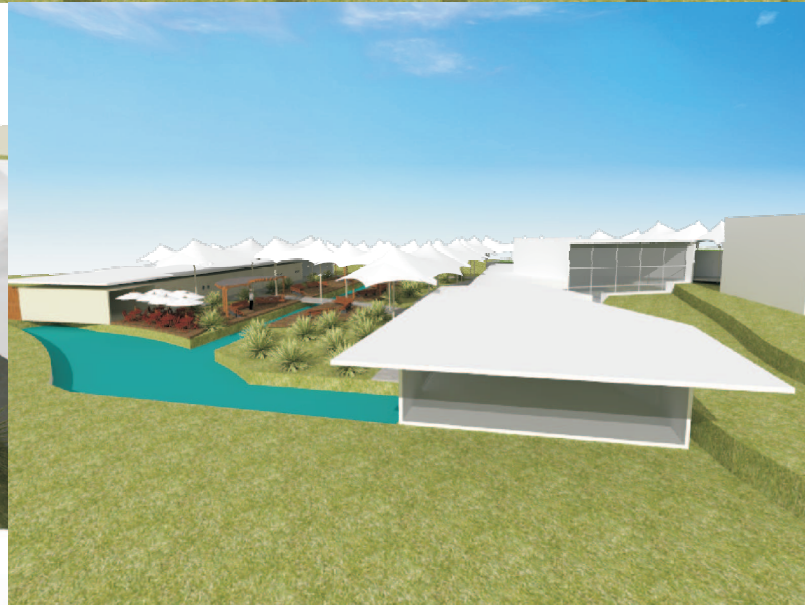
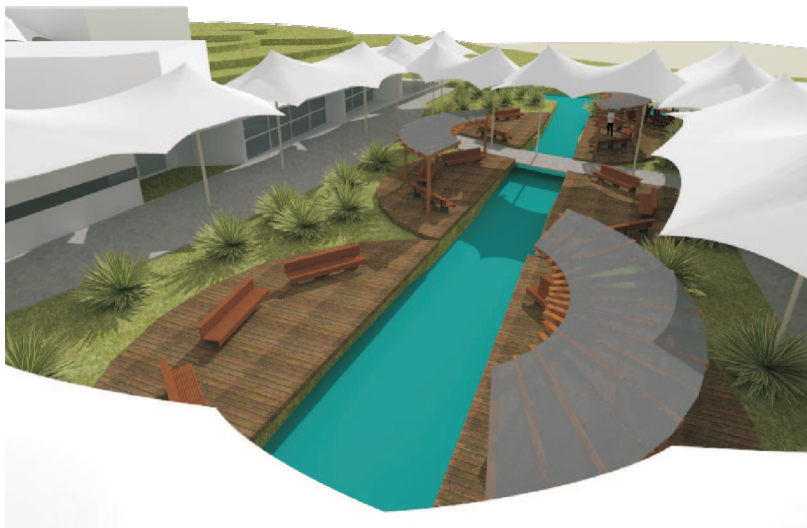
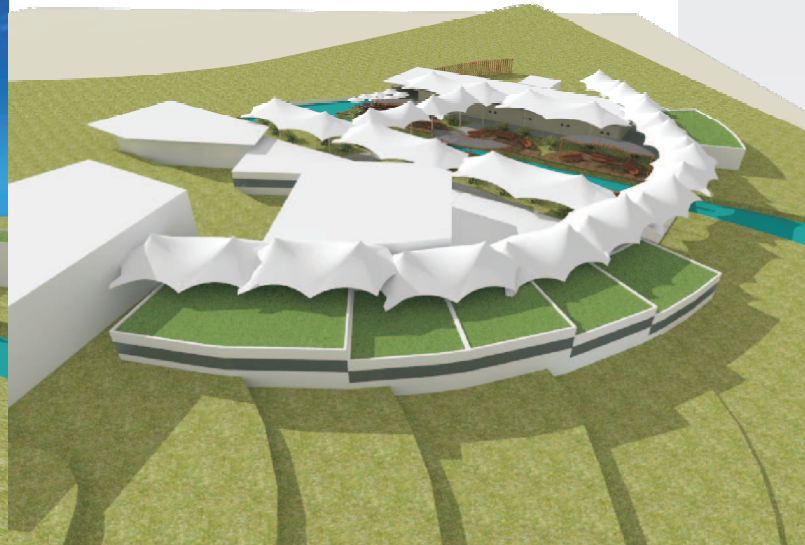
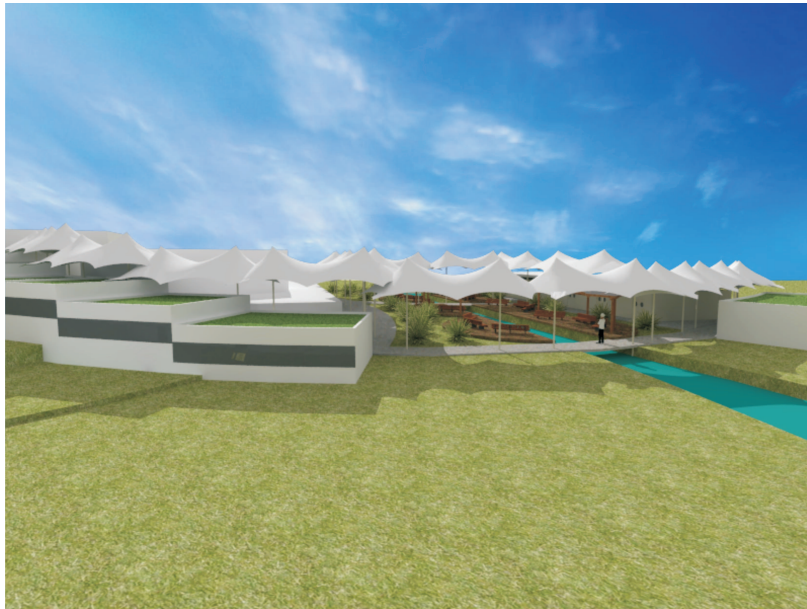
Equinócio

8:00/12:00/16:00

**Solstício de
Verão**

8:00/12:00/16:00





9. ANEXOS

9.1. Anexo 1

Vittorio Veneto/Itália

A comitiva de Criciúma aprecia hoje (4) a culinária italiana durante visita ao Instituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alfredo Beltrame", em Vittorio Veneto, na Itália. No local estudam 300 jovens que fazem dos cursos técnicos de hotelaria, restaurante e bar. Um deles é a criciumense Luiza Seferino, de 16 anos que mora há cinco anos com a família na Itália e faz curso de bar.

Durante visita o diretor do local, Pascoalino di Nunno, se emocionou lembrando dos antepassados, das conquistas e da importância da escola para a região.

O prefeito Clésio Salvaro falou da satisfação de retornar a cidade depois de 130 anos da imigração. "Retornamos em busca de conhecimento para que possamos implantar uma escola semelhante em Criciúma. O primeiro passo já foi o intercâmbio. Vamos unir forças para que isso ocorra", citou.

No final da visita todos puderam apreciar os pratos produzidos pelos alunos. Na Itália existe um ritual durante as refeições com o antipasti que seria um aperitivo, depois vem o primi piatti (primeiro prato), em seguida o secondi piatti (segundo prato) e o dessert (sobremesa). Durante as refeições, os pratos são servidos somente depois de serem totalmente degustados e, claro, muito vinho. Para cada refeição um acompanhamento diferente.

Diretoria Executiva de Comunicação:
Texto e Fotos: Dani Savi

Fonte: <http://www.criciuma.sc.gov.br/lernoticias.php?codigo=5623>

Prefeitura Municipal de Criciúma

Página 2 de 2



Criciúma, 29 junho de 2011.

MÃOS DA TERRA FEIRA INTERNACIONAL DE CULTURA E ARTESANATO

BUSCA MAPA DO SITE SALA CONDOMÍNIO FIA

HOME CÍDADE GOVERNO INFORMATIVOS SECRETARIAS E ÓRGÃOS SERVIÇOS ON-LINE IDEIAS 561

NOTÍCIAS

MAIS ACESSADOS

Livro Eletrônico - Emissões

guia ISS

Home

Serviços

IPTU 2011

Notícias

Licitações

Sistema de Educação

Fotos

Homologação Concurso

Dívida Ativa por CPF/CNPJ

CRIPROCON

Sistema Social

Est/Egio Probatório

Sistema Econômico

LINKS E TELEFONES ÚTEIS





Comitiva aprecia culinária durante visita a escola albergueira



04/05/2011 | 17:44

Vittorio Veneto/Itália

A comitiva de Criciúma aprecia hoje (4) a culinária italiana durante visita ao Instituto Profissional de Estado para os Serviços de Hotelaria, Restauração e Bar em Vittorio Veneto, na Itália. No local estudam 300 jovens que fazem dos cursos técnicos de hotelaria, restaurante e bar. Um deles é a criciumense Luiza Seferino, de 16 anos que mora há cinco anos com a família na Itália e faz curso de bar.

Durante visita o diretor do local, Pascoalino di Nunno, se emocionou lembrando dos antepassados, das conquistas e da importância da escola para a região.

O prefeito Clésio Salvaro falou da satisfação de retornar a cidade depois de 130 anos da imigração. "Retornamos em busca de conhecimento para que possamos implantar uma escola semelhante em Criciúma. O primeiro passo já foi o intercâmbio. Vamos unir forças para que isso ocorra", citou.

No final da visita todos puderam apreciar os pratos produzidos pelos alunos. Na Itália existe um ritual durante as refeições com o antipasti que seria um aperitivo, depois vem o primi piatti (primeiro prato), em seguida o secondi piatti (segundo prato) e o dessert (sobremesa). Durante as refeições, os pratos são servidos somente depois de serem totalmente degustados e, claro, muito vinho. Para cada refeição um acompanhamento diferente.

Diretoria Executiva de Comunicação:
Texto e Fotos: Dani Savi

MAIS FOTOS



>> Leia mais notícias

DOAÇÕES FIA

CANAL AUXILIAR

EDITAL MINHA CHANCE 2º SEMESTRE

ARQUIVO HISTÓRICO

RELAÇÃO DOS CONTEMPLADOS FUCH-UNESC 1º SEMESTRE 2011

DEVOLUÇÃO DA TACA DE INSCRIÇÃO DO CONCURSO FAMOR VERA

Inscrições para ESTÁGIO

CONSELHO MUNICIPAL DE SAÚDE

CRIPROCON

CLIQUE AQUI E FAÇA SUA RECLAMAÇÃO

DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

QUER PARAR DE FUMAR? SAIBA MAIS

SISTEMA DE LICITAÇÕES

REGIN

A CÍDADE GOVERNO SECRETARIAS E ÓRGÃOS SERVIÇOS ON-LINE IDEIAS OTIMIAS

9.2. Anexo 2

Fonte: TISCOSKI, Gabriela Gomes. Vila Universitária: moradia e convivência. 2008. TCC I (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2008

3.2.4 O Córrego

De acordo com a lei federal nº 7.803 de 18.7.1989, ao longo dos rios ou de qualquer curso d'água desde seu nível mais alto em faixa marginal cuja largura mínima ser:

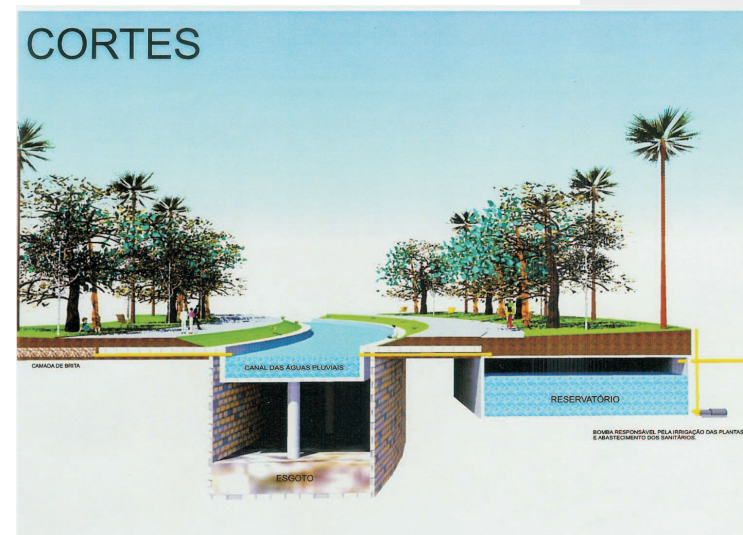
“De 30 (trinta) metros para os cursos d'água de menos de 10 (dez) metros de largura; (Redação dada pela Lei nº 7.803 de 18.7.1989)”.

Porém existem formas de readequar a norma de acordo com o estudo aplicado no local, neste caso como já é um córrego canalizado, existindo apenas áreas de visitação e limpeza (que nunca foi feita) no terreno, e este mesmo recebe o esgoto sanitário e pluvial da universidade a proposta para o local é de manter um afastamento lateral de 15 metros em edificações próximas, de acordo com o art. 5º, inciso IX, da lei Nº 3.901/99 do parcelamento do solo,

“Ao longo das águas correntes e dormentes numa faixa de 15 (quinze) metros de cada lado da margem, sendo esta faixa” non aedificandi “”, que ambas estão em conflito federal.

Pretendo propor um tratamento urbanístico, com intuito melhorar as condições precárias do local.

Projeto de reurbanização



PROPOSTA DE REURBANIZAÇÃO
FONTE: MOLINER, Fernando, 2008.

Este projeto para ser aprovado precisaria ir ao ministério público com ênfase na questão de recuperação ambiental dessa área que sofre anos de degradação ambiental devido ao carvão e a falta de infraestrutura nas edificações próximas.

10.REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICOS

- WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. O restaurante: conceito e operação. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. São Paulo: Roca, 2003. 234 p.
- NASCIMENTO NETO, Fénelon do. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurante. 2. ed., rev São Paulo: SENAC São Paulo, 2005. 145 p.
- NEUFERT, Ernst. Arte de projetar em arquitetura. 17. ed. rev. e ampl. Barcelona: Gustavo Gili, 2004. 618 p.
- <http://professor.ucg.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/2377/material/PARTIDO-ACPR3-06NOV2010.pdf>
- SILVA FILHO, Antonio Romão A. da. Manual basico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo Varela 1996 232p.
- JODIDIO, Philip. . Ando: complete works. Köln: Taschen, 2007. 500p. ISBN 9783822809303 (enc.)
- BATCHELOR, David. Minimalismo. São Paulo: Cosac & Naify, 1999. 80 p.
- SIZA, Álvaro; ASENSIO CERVER, Francisco. Álvaro Siza. Lisboa, PT: Dinalivro, 2001. 79 p. ISBN 9725762207
- CEJKA, Jan. Tendencias de la arquitectura contemporánea. 3. ed México: Ediciones G. Gili, 1999. 136 p. ISBN 9688872814
- VIRTUOSO, Larissa Maccarini. Escola Gastronômica. 2010. 76 f. TCC I (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2010
- TISCOSKI, Gabriela Gomes. Vila Universitária: moradia e convivência. 2008. TCC I (Graduação em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2008
- FREIXA, Dolores; Chaves, Guta. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Ed. Senac Rio, 2008.

11.FONTES DE IMAGENS

Imagem 01- <http://www.portalcofen.gov.br/sitenovo/node/5294>
Imagem 02- <http://confissoesdemichelle.blogspot.com/2011/01/sorteio-enfrentando-minhas-emocoes.html>
Imagem 03- <http://retratosdaalma.com.br/page/9/>
Imagem 04- <http://www.ferias.tur.br/cidade/8430/criciuma-sc.html>
Imagem 05- <http://www.sur-hotels.com/itCriciumaHotel/20Crisul/20Hotel>
Imagem 06- <http://megainoxmaceio.blogspot.com/pcozinha-industrial.html>
Imagem 07- http://mulherdeasas.blogspot.com/2011/03/heranca_14.html
Imagem 08- http://www.lanazione.it/prato/2008/06/03/94154-prodotti_toscani_qualita_sbarcano_spagna.sh
Imagem 09- <http://www.festaalema.com.br/2010/gastronomia.asp>
Imagem 10- <http://dicasdanutricionista.com.br/2005/03/05/o-que-e-gastronomia/>
Imagem 11- <http://comida.ig.com.br/comidasecos+da+moderna+cozinha+mineiran/1237669876016.html>
Imagem 12- http://2.bp.blogspot.com/_fCQloGJfcP0TLdG-fDDCzl/AAAAAAAAAABkp/9W8UYR8olw/s1600/gastronomia.jpg
Imagem 13- <http://1.bp.blogspot.com/-QZPf1xsNCMETV9/IGX019SI/AAAAAAAAAde/0QMKXVQYAM4s/s1600/18.JPG>
Imagem 14- <http://blogdosemsc.blogspot.com/201003museu-de-criciuma-e-reaberto-para.html>
Imagem 15- <http://www.genteenegocios.com.br/200430-09-2004>
Imagem 16- http://2.bp.blogspot.com/_k8bgfJ1lqx4Sq2wgfcN0HIAAAAAAABv4uAbTJTaf_ZQs1600-h/Quermesse.jpg
Imagem 17- http://www.bp.blogspot.com/_4gWWRgJcmJQTld9vrJWQIAAAAAAAEBUHm2XA/W00Q6Qs1600/IMG_8999.jpg
Imagem 18- <http://www.alimentacaoecultura.com.br/Areas/2.asp/Area=ARQ>
Imagem 19- http://goccedicultura.blogspot.com/2010_09_01_archive.html
Imagem 20- <http://blogs.sapiens.cat/social/senxarxa/page67-2>
Imagem 21- <http://montalvoeascinciasdonossotempo.blogspot.com/2010/10/rota-da-seda-o-desejo-de-obter.html>
Imagem 22- <http://secuidando.blogspot.com/2010/03/cevada.html>
Imagem 23- <http://profeudesgurgel.blogspot.com/2010/03/mesopotamia-assirios.html>
Imagem 24- <http://kerygmadidake.blogspot.com/2011/06/hebreus.html>
Imagem 25- <http://aquiondeacorujadorme.blogspot.com/2011/04/gastronomia-medieval.html>
Imagem 26- <http://www.artehistoria.jcyl.es/granbatobras9959.htm>
Imagem 27- <http://professorherminio.blogspot.com/2010/05constantinopla-queda-da-ultima-estrela.html>
Imagem 28- <http://drieverwhere.net/index.php/20100404khan-al-khalili-e-o-cario-islamico>

Imagem 29- http://alexandrepomar.typepad.com/photosuncategorized/20080418a_nnibale_carracci_the_beaneater.jpg
Imagem 30- http://3.bp.blogspot.com/-5JUMcX_7Kjg/TWaG2qOgNTI/AAAAAAAAAG3E/QKoeiZ7rs08/s400/Leonardo+da+Vinci.jpg
Imagem 31- http://www.apicius.com.br/produtos_descricao.aspproduto=OS-CADERNOS-DE-COZINHA-DE-LEONARDO-DA-VINCI&Categoria=Livros&CodCategoria=1&codigo_produto=758
Imagem 32- <http://www.sur-hotels.com/itCriciumaHotel/20Crisul/20Hotel>
Imagem 33- <http://megainoxmaceio.blogspot.com/pcozinha-industrial.html>
Imagem 34- www.planetaeducacao.com.br/portalarquivo.asp/artigo=829
Imagem 35- <http://silvana-matos.blogspot.com/2010/12descoberto-mais-um-beneficio-do-cacau.html>
Imagem 36- http://3.bp.blogspot.com/_mJXScaf8_yUTEWcVSE6sCIAAAAAAAAAABaU73hZwwHU0ros16003927.jpg
Imagem 37- http://4.bp.blogspot.com/_KRtmq6h4kR4/TFbMtf7WgkI/AAAAAAAAA C7I/g ZhCsVlZj9c /s1600/images.jpeg
Imagem 38- http://2.bp.blogspot.com/_fCQloGJfcP0TLdG -fDDCzI/AAAAAAAAABkp/ 9W8 UYR 8olw/s1600/gastronomia.jpg
Imagem 39- <http://comida.ig.com.br/comidasecos+da+moderna+cozinha+ mineiran/ 1237669876016.html>
Imagem 40- <http://1.bp.blogspot.com/-QZPf1xsNCMETV9/IGX019SI/AAAAAAAAAde/0QMKXVOYAM4s/s16000/18.JPG>
Imagem 41- http://3.bp.blogspot.com/_cQVoVANGs-8S9oSytZc-JIAAAAAAAAAA /Tm7zb FBLUWa94/s1600/fast_food.jpg
Imagem 42- <http://blogdoantoniopereira.blogspot.com/2010/12livros-que-nos-tocam.html>
Imagem 43- http://portas-lapsos.zip.net/arch2008-03-02_2008-03-08.html
Imagem 44- <http://dianabalis.blogtok.com/blog/10432//>
Imagem 45- http://www.comcristonaweb.com.br/nsiteindex.phpoption=com_ content&view=article&id=196%3Aafricanos-vendem-suas-roupas-por-missoes&Itemid=137
Imagem 45- http://www.bp.blogspot.com /_4gWWRgJcmJOTld9vrJWQ IAAAAAAAAA EBUHm 2XA W 0O Q6Qs1600/IMG_8999.jpg
Imagem 46- <http://sobretudo.org/dia-da-independencia-brasil.html>
Imagem 47- <http://cesarzanetti.blogspot.com/p/homenagem-aos-imigrantes.html>
Imagem 48- http://www.colegioweb.com.br/historia-infantil/muitos-imigrantes-chegaram-ao-brasil.html_2
Imagem 49- <http://historiageografiaemdebate.blogspot.com/2011/01/9-ano-historia-luzardo-viana-os.html>
Imagem 50- <http://www.otempo.com.br/jornalpampulhanoticiasId/Edicao=89&Id/ Canal=13&IdSubCanal=13>

Imagem 51- <http://qcozinhando.webs.com/gastronomiamolecular.htm>
Imagem 52- <http://georgewbush-whitehouse.archives.gov/chef>
Imagem 53- <http://todaperfeita.com.br/culinaria-e-comida-italiana>
Imagem 54- <http://www.clicatribuna.com/noticiaetnia-negra-distribui-quitutes-na-nereu-ramos-54243>
Imagem 55- <http://institutomariapreta.blogspot.com/2010/11/culinaria-alema.html>
Imagem 56- http://massasonline.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id
Imagem 57- <http://www.festadasetnias.com.br/>
Imagem 58- <http://www.forquilhinha.sc.gov.br/portal/>
Imagem 59- <http://www.sideropolis.sc.gov.br/home/index.php?>
Imagem 60- <http://www.portalveneza.com.br/>
Imagem 61- <http://paneladomuniz.blogspot.com/2010/06/alex-atala-no-rio.html>
Imagem 62- <http://detailedworld.wordpress.com/2011/05/17/viveriamos-sem-as-bacterias-em-nosso-corpo/>
Imagem 63- <http://andreguilhermebioifes.wordpress.com/2011/02/14/virus-virus-virus/>
Imagem 64- <http://maufeitio.wordpress.com/2009/03/11/fungos-azuis/>
Imagem 65- <http://wonderlook.com.br/duckyeah/fabricacao-de-cerveja-materia-prima>
Imagem 66- http://cozinhanatureba.blogspot.com/2008_11_01_archive.html
Imagem 67- <http://alinnebotelho.wordpress.com/2010/12/13/protozoarios/>
Imagem 68- <http://www.guiller.com.br/projetos.html>
Imagem 69- <http://gestaoderestaurantes.wordpress.com/2008/02/16/como-planejar-a-cozinha-do-seu-restaurante-2/>
Imagem 70- <http://www.mundodastribos.com/equipamentos-para-cozinha-industrial.html> cozinha industrial
s/
Imagem 71- <http://www.mundodastribos.com/equipamentos-para-cozinha-industrial.html> cozinha industrial
s/
Imagem 72- http://www.macamp.com.br/LojaVirtual/T_Hidraulica.htm
Imagem 73- <http://portuguese.alibaba.com/product-cgs/window-screen-for-hotels-public-buildings-civilian-residential-blocks-mosquitoes-300822734.html>
Imagem 74- <http://portuguese.alibaba.com/product-gs/fluorescent-lamp-fixture-217864400.html>
Imagem 75- http://negocios.maiadigital.pt/hst/sector_actividade/restauracao/HSTFolder.2006-01-04.2382828791/HSTDDocument.2006-01-13.6625567838
Imagem 76- <http://www.caseclassificados.com/wp-content/uploads/wpclassifieds/2011/03/29/2952-1.jpg>
Imagem 77- http://correiogourmand.com.br/info_glossario_produtos_equipamentos_cozinha_profissional_forno_combinado.htm

Imagem 78- <http://www.caixastermicas.kit.net/>
Imagem 79 à 95- arquivo pessoal
Imagem 96- <http://univali.br/modules/system/stdreq.aspx?P=351&VID=default&SID=715737492267946&S=1&A=close&C=26966>
Imagem 97- <http://univali.br/modules/system/stdreq.aspx?P=449&VID=default&SID=715737492267946&S=1&A=close&C=26999>
Imagem 98- <http://univali.br/modules/system/stdreq.aspx?P=473&VID=default&SID=715737492267946&S=1&A=close&C=26993>
Imagem 99- <http://univali.br/modules/system/stdreq.aspx?P=509&VID=default&SID=715737492267946&S=1&A=close&C=26968>
Imagem 100-<http://univali.br/>
Imagem 101-<http://rseefo.com.br/?tag=minimalismo>
Imagem 102-<http://www.designerblog.it/post/7563/un-minimalismo-di-legno>
Imagem 103-http://www.defachadas.com/wp-content/uploads/2010/12/casas_minimalistas.jpg
Imagem 104- <http://www.concrete.org/Convention/fall-Convention/NotableConcrete.htm>
Imagem 105-<http://www.de.abduzeedo.com/node/16059>
Imagem 106-http://www.architectureweek.com/cgi-bin/awimage?dir=2001/1024&article=news_1-1.html&image=11585_image_2.jpg
Imagem 107-<http://particool.files.wordpress.com/2007/12/siza-pavilhaoportugal.jpg>
Imagem 108 à 112-<http://www.bjaweb.com.br/2011/projetos/escrit%C3%B3rio-gg>
Imagem 113 à 116-<http://maps.google.com.br/>
Imagem 117- <http://pt.wikipedia.org/wiki/Brasil>
Imagem 118- http://pt.wikipedia.org/wiki/Santa_catarina
Imagem 119- http://2.bp.blogspot.com/_mJXScaf8_yUTEW/dVAh4nIAAAAAAABasF6NIOoCkztss1600resize-of-alain-ducasse-bp47_08-cbenoit-peverelli.jpg
Imagem 120- <http://www.guiame.com.br/v4/23977-1700-Senac-abre-inscri-es-para-o-curso-Cozinheiro-Chefe-Internacional.html>
Imagem 121- <http://mdemulher.abril.com.br/carreira-emprego/reportagem/comportamento/descubra-sua-real-vocacao-621389.shtml>
Imagem 122- <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/aaa-azevedo-arquitetos-associados-mercado-popular-13-04-2005.html>

