



INTRODUÇÃO

A alimentação é algo tão comum e fundamental na vida humana que muitos não se dão conta da relevância que ela teve e continua tendo para gerar e desenvolver diversas coisas as quais o homem está habituado atualmente. A história da sociabilidade se originou com a alimentação e desde então, essa convivibilidade foi se desenvolvendo e dando início a interação da raça humana.

Ao passar do tempo, a cultura e a história foram se modificando. A alimentação passou a ser mais do que apenas necessidade, tornou-se momentos de prazer e lazer.

A alimentação foi se desenvolvendo e movimentando cada vez mais a economia mundial. Ela é mais do que a evolução dos alimentos, faz parte da história, da cultura e dos costumes de cada povo. Está ligada a movimentos (geração coca-cola, *fast-food*), a problemas mundiais (a fome), problemas de saúde (obesidade), qualidade de vida humana.

A alimentação é uma das maiores necessidades dos seres vivos, despertando o interesse de diversas pessoas principalmente na gastronomia, que é um dos seus grandes frutos.

Além de ser necessária para a renovação de técnicas, qualificação de mão-de-obra, novidades em pratos e até na decoração dos mesmos para o mercado de trabalho, uma escola de gastronomia também serve como prazer e lazer para os amantes de sua arte. Por não ter nenhuma escola especializada e focada somente no assunto da gastronomia, a proposta deste trabalho é abrir novas possibilidades de estudo sobre o tema para Criciúma e região.

A escola de gastronomia juntamente com um restaurante são propostas para servir a cidade. Com a oportunidade de proporcionar uma especialização gastronômica na região, será um meio de abrir portas a novos empregos para a população; e com o restaurante, que tem o foco em servir alimentação de qualidade e saudável para os trabalhadores da região central da cidade que necessitam de um bom restaurante para almoçar até para os clientes que desejam desfrutar momentos de prazer e sociabilidade com momentos de lazer oferecidos com músicas e outras artes durante as noites.

A escola e o restaurante são propostas complementares, já que o último além de necessitar de especialistas para fazê-lo funcionar, servirá como meio de pôr em prática os ensinamentos aprendidos na escola.

TEMA

O trabalho tem como foco o ramo gastronômico que propiciará para a cidade uma escola de gastronomia juntamente com um restaurante.

Sem alimento não há vida. A alimentação está presente na vida do ser humano e dos demais seres vivos desde suas existências. Ela é essencial para garantir a vida humana. Através dela desenvolveram-se tradições, histórias e costumes.

Juntamente com a história da alimentação inúmeras coisas surgiram e foram descobertas, como na antiguidade, quando a vida social começou a surgir através da necessidade de cooperação dos homens em busca do alimento, passando pela idade média onde a sociabilidade era realizada com seus extravagantes banquetes, até os dias de hoje quando grande parte das pessoas se reúne nos restaurantes para sociabilizar, neste que é um dos locais preferidos por todos para esse fim.

A alimentação é totalmente indispensável e faz parte da vida do homem, seja por necessidade ou por prazer, afinal ela não só é parte da vida cotidiana, mas também faz parte do lazer de grande parte da população.

PROBLEMÁTICA

Essa proposta busca resgatar os valores de que a refeição é um momento importante na vida do ser humano e que pode ser transformado em algo prazeroso e de cuidado com o próprio corpo; e também que valorize a gastronomia local, fortificando e melhorando as tradições culinárias possibilitando a qualificação de mão-de-obra.

Com a vida moderna muito se perdeu na sociabilidade e preocupação das pessoas no ato da refeição. As tradições originadas com o aparecimento da gastronomia foi sendo deixada de lado cada vez mais, inclusive as heranças culturais deixadas em Criciúma e região com a imigração de diversas culturas e costumes.



Toque Blanche, chapéu de chefe de cozinha



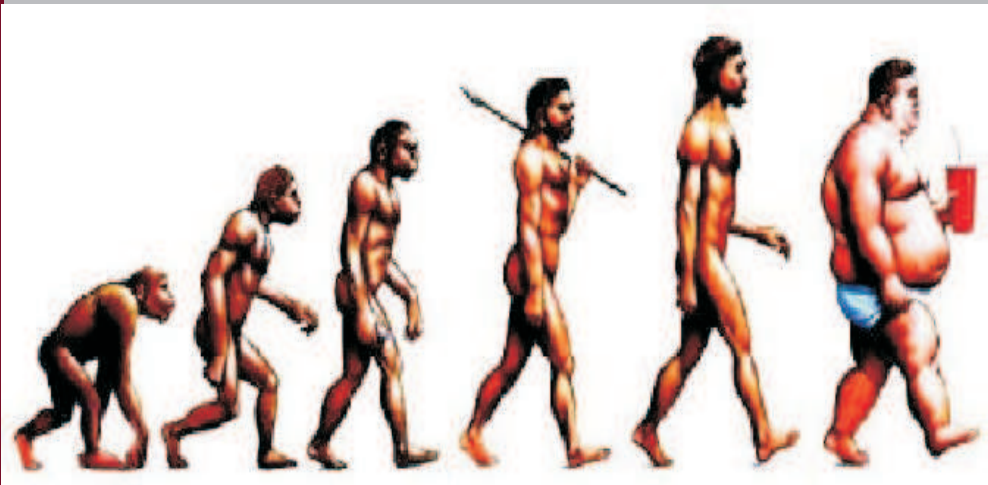
Objeto utilizado na alimentação



Chefe de cozinha



Ao longo do tempo e com o desenvolvimento da gastronomia a sofisticação dos sabores e também da apresentação do prato estão cada vez mais em evidência



A evolução do homem com a falta de compromisso alimentar desde a Idade Contemporânea

ESCOLA GASTRONÔMICA 01

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E A EVOLUÇÃO HUMANA

A alimentação é algo tão comum e fundamental na vida cotidiana humana que muitos não se dão conta da relevância que ela teve para o homem. Ela aborda diversos estudos e disciplinas, como a botânica, zoologia, medicina, arqueologia, agronomia, antropologia, geografia, sociologia, filosofia, economia, nutrição.

A alimentação inaugurou sua história juntamente com a evolução do Homo Sapiens, quando ainda na pré-história era a principal e quase única atividade do homem. A história da sociabilidade se originou com ela, quando na era das cavernas, havia a necessidade de cooperação entre os homens para buscar seu alimento. Com o passar do tempo e a importância de se alimentar, foi-se desenvolvendo novas técnicas e descobertas sobre os alimentos, que desde a agricultura, a caça, até a descoberta do fogo (possibilitando o cozimento), levaram milhares de anos; mas foram aprendizados essenciais para que ela se tornasse o que é até hoje.

Ao passar do tempo a alimentação passou a ser mais do que necessidade, tornou-se momentos de prazer e lazer, quando na Idade Antiga virou símbolo de ostentação com seus extravagantes banquetes para reunir as classes sociais.

Mais tarde a evolução alimentar passou por uma brutal mudança com a vinda da Idade Moderna com as navegações, que tornaram possível a internacionalização de diversos pratos e principalmente produtos. O intercâmbio dos alimentos e especiarias vindas de diferentes países transformou o paladar e o gosto de várias culinárias. As especiarias vindas da Ásia como a pimenta, canela, cravo, noz-moscada, trouxeram grandes mudanças que proporcionaram novas experimentações, permanecendo até os dias de hoje na culinária de diversos países e culturas.

Foi através da aguçada busca pelas especiarias que a corte de Portugal, com seu império pioneiro no comércio, iniciou as Grandes Navegações e consequentemente novas descobertas como a América. Com isso, a história da alimentação se modificou ainda mais com a introdução de novos alimentos, transformando novamente diversas culinárias como a da Itália, que adicionou o tomate e seus molhos aos seus tradicionais pratos.

Com a industrialização foram surgindo novos meios e técnicas de produzir e armazenar os alimentos, mudando mais uma vez a história da alimentação.

Dois grandes marcas provenientes dos Estados Unidos trouxeram grandes problemas, como a obesidade. São as marcas de alimentos mais famosas no mundo todo e estão muito presentes na alimentação contemporânea: Coca-Cola e McDonald's (1937).

Até os dias de hoje sua história está sempre se transformando. O fast-food foi umas das grandes mudanças, modificando o ritual do ato de comer, tão importante da Idade Antiga e até tempos atrás.

Ela é de fato algo multidisciplinar, seja como história política e social, econômica, religiosa, ciência, da arte e das sensibilidades. Ela faz parte da vida de todos e afeta a cultura e o modo de viver dos seres humanos.

A EVOLUÇÃO DO ALIMENTO ATRAVÉS DA CONSERVAÇÃO

Os métodos de conservação mudaram a história da evolução para que atingisse o nível tecnológico atual. Segundo Antônio Carlos De Faria, Publisher da revista Indústria da Alimentação, “a humanidade chegou até aqui devido ao processamento de alimentos. A primeira necessidade do homem foi a de se alimentar e por isso procurou meios de prolongar a vida útil dos alimentos”.

Descoberto no período Paleolítico, o fogo foi um dos principais elementos de transformação da vida humana ao fornecer luz e calor. Com o tempo, o homem passou a cozinhar o alimento ao perceber que assim ele durava mais tempo, sendo o primeiro método de conservação alimentar utilizado pelo homem.

Com a descoberta do fogo veio a fumaça, que defuma os alimentos formando uma camada que o protege e faz com que o conserve por mais tempo. Muito utilizado em carnes, peixes e embutidos a defumação também é utilizada para melhorar o sabor de alguns alimentos.

O sal é um dos minerais fundamentais na alimentação humana, tanto que chegou a ser utilizado como moeda em várias regiões. Desde a Idade Antiga o sal é utilizado como um meio de conservação quando os egípcios, gregos e fenícios o utilizavam para secar os peixes e facilitar seu transporte. Aqui no Brasil a carne-seca, carne-de-sol e o charque, são exemplos de alimentos que utilizam esse método.

Há indícios de que os chineses já utilizavam o gelo para armazenar os peixes há cerca de 4000 anos. Em 1880 surgiu os primeiros refrigeradores de amônia. Na segunda metade do século XX as verduras, sucos, alimentos em geral e pratos prontos passaram a ser congelados, modificando a alimentação ao congelar alimentos e facilitar a vida do homem.

Os enlatados revolucionaram a preservação dos alimentos quando surgiu no século XVIII. Em 1812 surgiu a primeira fábrica de enlatados voltada para o comércio. As latas eram fabricadas de forma artesanal, tornando seu processo lento e seu produto caro.

Em 1864, Louis Pasteur descobriu a pasteurização ao destruir microrganismos patogênicos existentes nos alimentos. No século XX passou-se a utilizar a ultrapasteurização no leite que é submetido a brutais mudanças de temperaturas em segundos. Esse método melhorou a qualidade de vida das pessoas ao permitir que produtos como o leite possam ser transportados sem sofrerem decomposição.

Um dos mais modernos meios de conservação e considerado a forma perfeita para a preservação do alimento, a liofilização retira a água do alimento através da sublimação, o que requer uma tecnologia mais avançada e cara. Os alimentos liofilizados fazem parte das refeições dos astronautas desde 1960 pela praticidade.

A ALIMENTAÇÃO E OS RESTAURANTES

A história do serviço de refeições se deu no século XII quando as hospedarias na beira das estradas ofereciam locais para que os viajantes pudessem se alimentar com refeições simples e sem muita preocupação em servir.

Em 1765, próximo onde atualmente se localiza o museu do Louvre, surgiu o primeiro restaurante da história. Monsieur Boulanger, que traduzindo fica “Senhor Padeiro”, introduziu um estabelecimento onde afirmava servir pratos com poderes restaurativos para os viajantes que passavam por Paris, daí o nome restaurante.

Este foi o primeiro estabelecimento a se preocupar em servir a comida, já que os demais tinham ela como mero acompanhamento dos demais serviços. O sucesso foi tamanho que Boulanger se tornou famoso por seus pratos diferenciados.

Com o aumento de clientes, foram adicionados mesas e cadeiras para oferecer maior comodidade aos usuários que anteriormente eram servidos no balcão. Devido ao sucesso de seu restaurante que trazia na porta uma passagem bíblica com os dizeres: “Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo”, que em português significa: Vinde a mim todos cujo estômago está a trabalhar e restaurá-los-ei, outros restaurantes começaram a surgir pelo mundo.

Foi no século XIX que surgiu o interesse em estudar a culinária e fundou-se a primeira instituição de ensino na área de restaurantes. Ainda neste século começaram a aparecer cozinheiros renomados como Brillat Savarin, Antoine Careme e Auguste Escoffier, que revolucionaram os restaurantes com novas normas e padrões de funcionamento pelo mundo todo.

Somente no século XX é que começou a haver uma preocupação com a higiene e os padrões sanitários, aumentando também os estabelecimentos de ensino nas grandes universidades, abertura no mercado e as grandes redes de restaurantes.

Ao escolher um restaurante o cliente busca itens como status, ambiente, clima, cardápio, chefe de cozinha, preço.

A estética relacionada com a gastronomia não se define somente com o gosto e a apresentação do prato, mas também ao modo de se portar à mesa e os recursos utilizados, como porexemplo a utilização dos pratos rasos, dos talheres. Além disso, foi a partir daí que houve a preocupação com o espaço onde vai ser realizado a

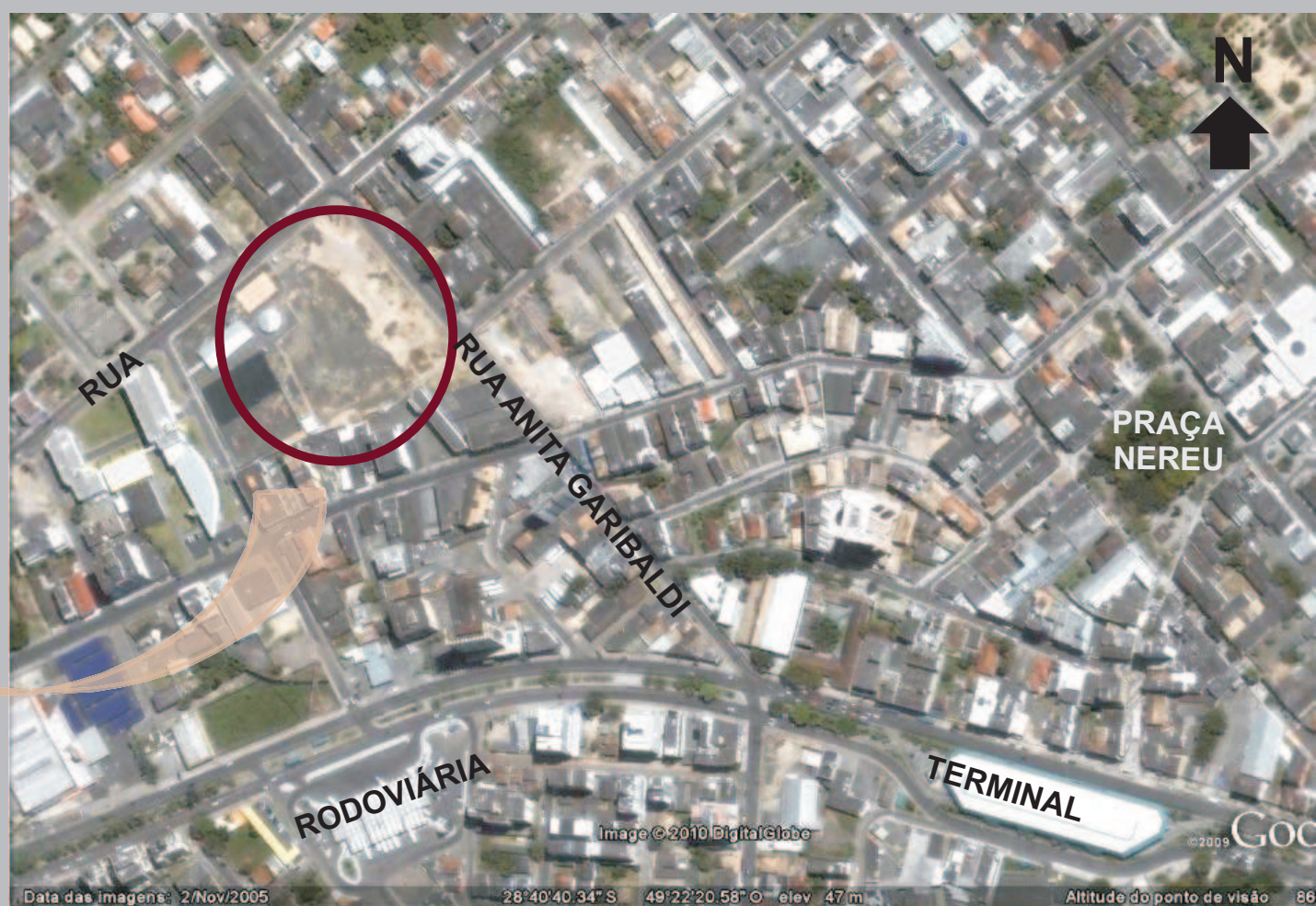
ÁREAS ESTUDADAS

Ao definir o que seria proposto partiu-se para um estudo de possíveis áreas de implantação para a escola de gastronomia e o restaurante.

Ao realizar a escolha do terreno outras áreas foram estudadas até tomar a decisão do recorte atual, assim, outras áreas foram analisadas para implantação da proposta.

PRIMEIRA ÁREA DE ANÁLISE

A primeira área para análise de implantação da proposta foi o terreno da antiga CESACA, terreno escolhido para realizar a proposta.



Primeira área analisada (atual área de implantação)



Segunda área analisada para implantação da proposta



Terceira área analisada (edificação já existente estudada para implantação da proposta)

APRESENTAÇÃO DO RECORTE

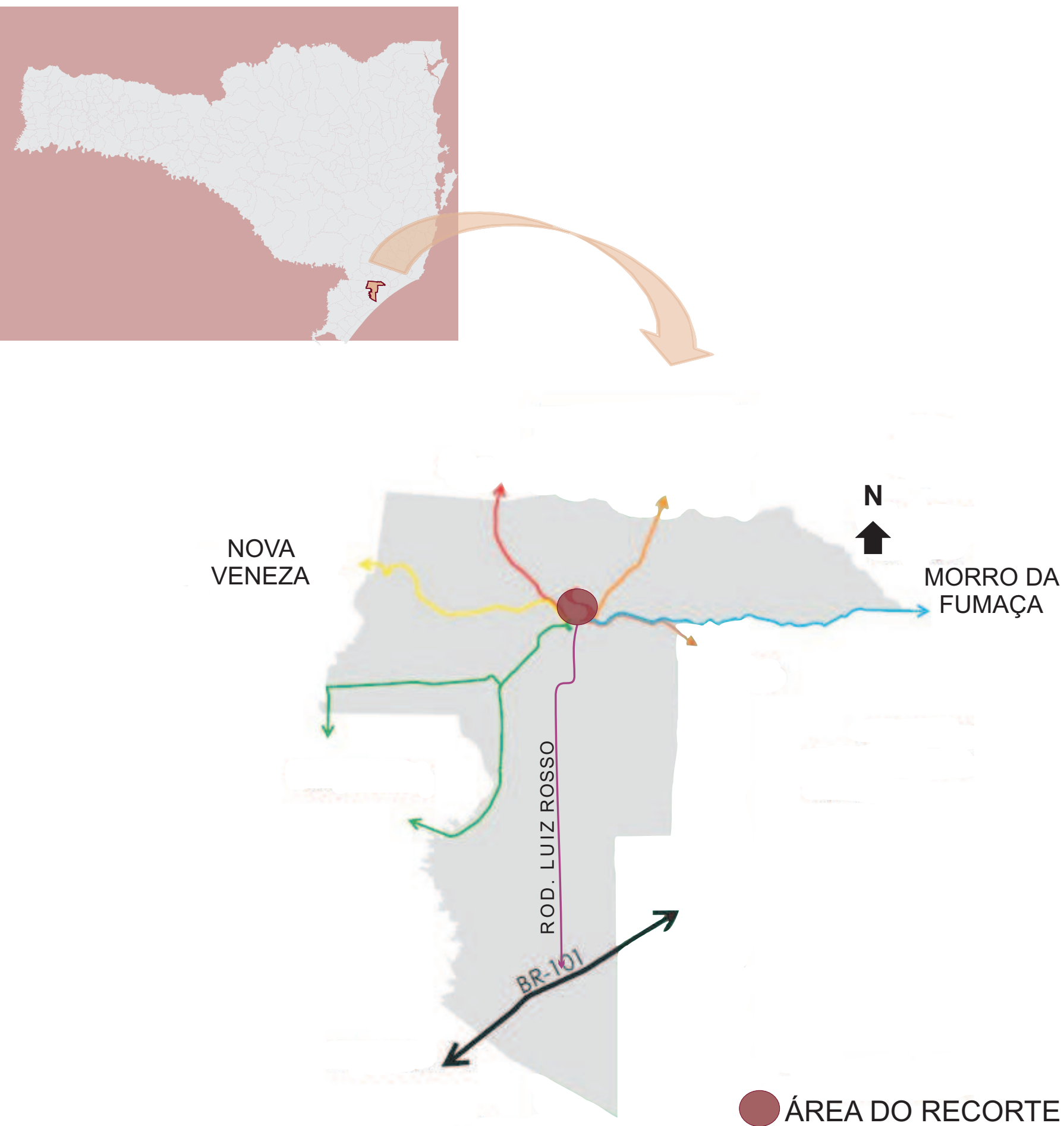
Ao ter a liberdade de projetar algo novo e obter maior área para isso, foi feita uma reavaliação das propostas que o projeto oferecia, percebendo que com um novo espaço ele

poderia evoluir e se transformar em algo maior. Assim, surgiu a proposta de propiciar um espaço para que os trabalhadores da região central ainda pudessem desfrutar no horário do almoço, mas que também fosse voltado para toda a população da cidade, com a intenção de abranger um público maior durante o restante do dia como um local de prazer, lazer e convivência.

O local onde o projeto será implantado situa-se na região central de Criciúma e possui uma localização favorável à implantação da proposta, próximo a rodoviária e ao terminal central facilitando o acesso dos trabalhadores da região central e dos alunos de outras cidades da região que realizarem os cursos ou a graduação da escola.

Criciúma faz divisa com os municípios de Araranguá, Maracá, Forquilha, Nova Veneza, Siderópolis, Cocal do Sul, Morro da Fumaça e Içara. Localizada ao sul de Santa Catarina, região onde houve uma forte colonização de imigrantes que aqui deixaram heranças culturais, principalmente na gastronomia.

LOCALIZAÇÃO DO RECORTE



Vista aérea do terreno

Terreno de Implantação

ESTUDOS DO RECORTE

03

JUSTIFICATIVA DO RECORTE

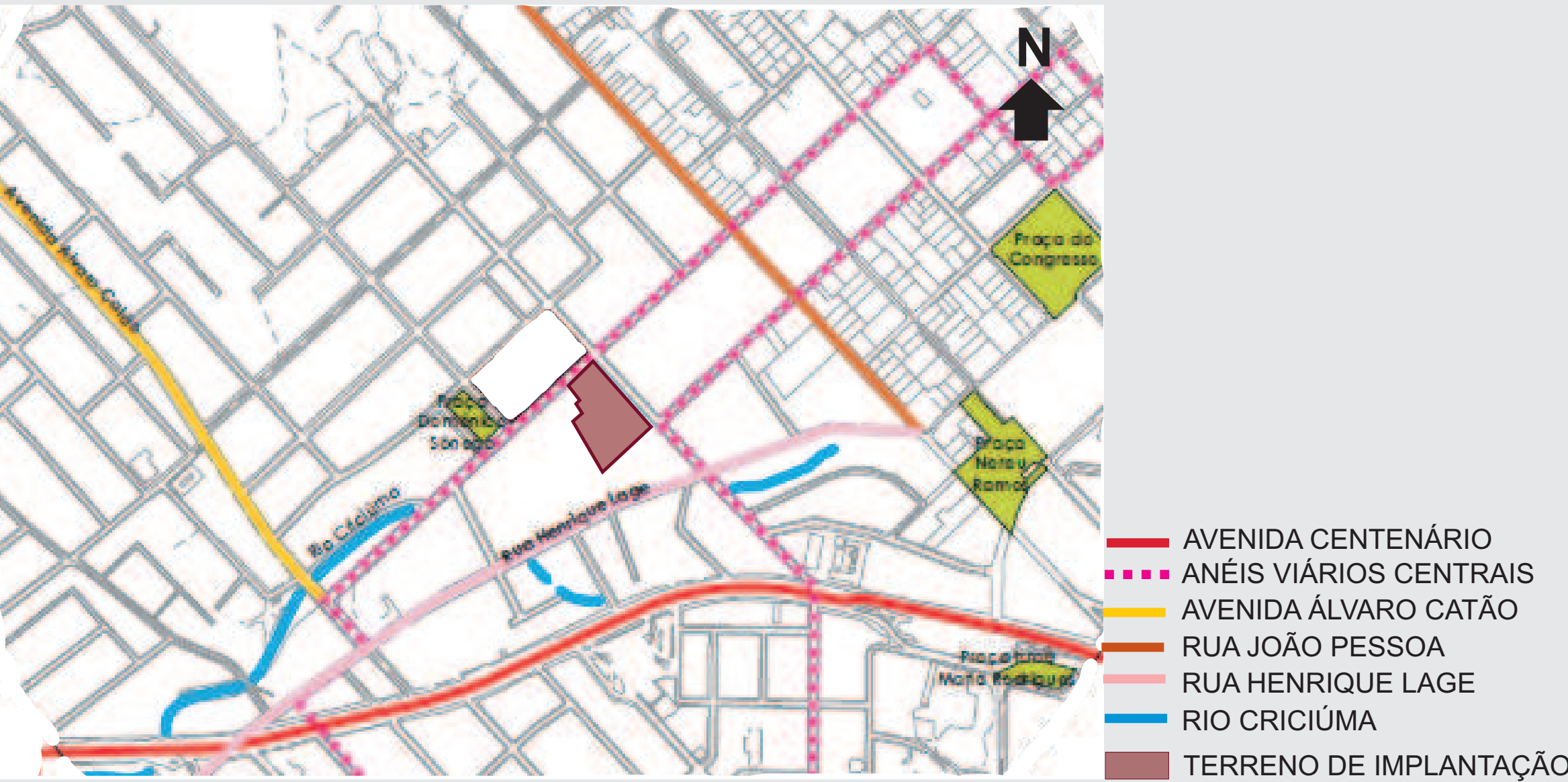
A área escolhida está inserida em um local consolidado no centro da cidade. Possui duas escolas de grande porte próximo dela e atualmente o terreno vizinho abriga a Feira Municipal onde a escola e o restaurante poderão buscar parte de seus alimentos enquanto ela ainda estiver ali, pois há uma proposta da Prefeitura Municipal de Criciúma de realizar um complexo educacional futuramente, o que também é positivo para a proposta pois é um público de interesse, também está próximo do principal comércio da cidade e da Rua Henrique Lage, a mais conhecida neste aspecto.

O recorte ainda propicia a divulgação da escola e do restaurante já que um dos principais acessos ao centro se dá pela Rua Araranguá, o que gera um trânsito com grande fluxo, fazendo com que o projeto seja sempre visto e lembrado pelas pessoas.

O local ainda oferece um outro público que são os moradores locais, que apesar de ser uma área bem comercial possui muitos moradores e há grandes empreendimentos residenciais para que seja um número ainda maior. Com o novo estilo de vida muitas pessoas preferem realizar as refeições em restaurantes por não ter tempo de cozinhar, assim a praticidade os tornam usuários em potencial para a proposta.

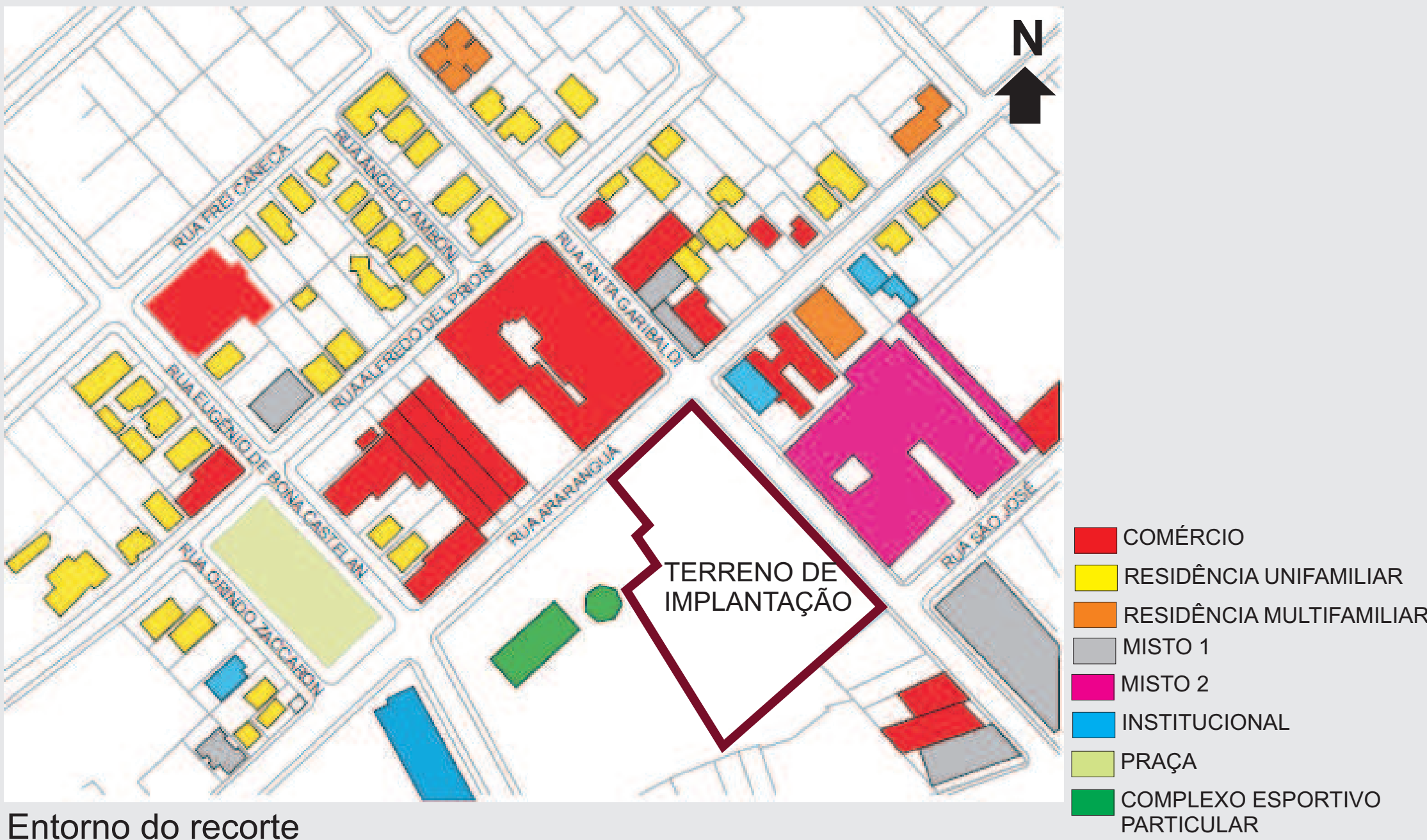
ANÁLISE DO RECORTE

O recorte possui alguns aspectos negativos como o fluxo intenso de veículos, gerando ruídos, poluição visual, falta de preocupação com o pedestre, passeios irregulares, entre outros. O problema não será resolvido tão facilmente, mas algumas preocupações com métodos construtivos e soluções ao projetar poderá amenizá-los e fazer com que os pontos positivos façam prevalecer, como a proximidade com a rodoviária municipal e o terminal central, facilitando o uso por quem mora em bairros mais afastados ou em outras cidades, a centralidade de sua localização, fácil acessibilidade, proximidade com públicos de interesse.



Mapa das principais vias de acesso do centro de Criciúma

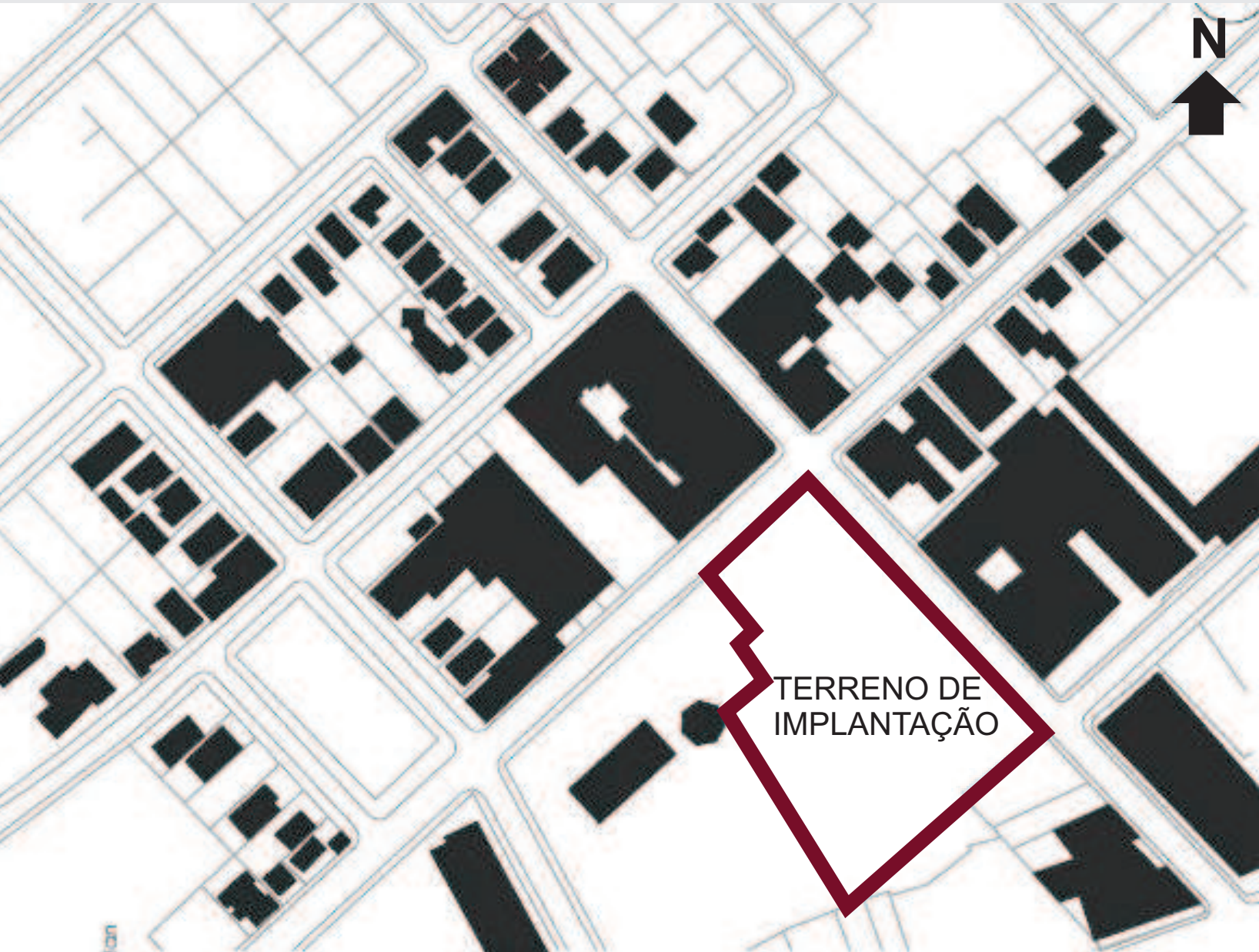
O terreno se encontra numa área com grandes vias importantes da cidade, o que facilita o acesso à edificação tanto para o pedestre, devido à proximidade da rodoviária e do terminal central e também para os automóveis já que o terreno possui duas ruas que fazem parte dos anéis viários centrais como mostra o mapa ao lado, além de que o projeto oferece estacionamento para os usuários do edifício.



Entorno do recorte

O mapa de usos demonstra um predomínio das residências unifamiliares e do comércio. O que se torna positivo para a proposta, já que o público alvo para as refeições do almoço são os trabalhadores; e com a vida corrida do dia-a-dia muitas vezes convém para os residentes dali almoçar em um restaurante que seja de qualidade e próximo a sua casa já que não perderá tempo em preparar o almoço nem em limpar os utensílios utilizados.

Os edifícios institucionais também serão importantes para o edifício, principalmente com a escola que ali se encontra proporcionando aos alunos uma vivência nova com a gastronomia, já que a escola gastronômica poderá oferecer visitas e degustação para os alunos do colégio.



Mapa dos cheios e vazios

O mapa demonstra maiores áreas cheias nas edificações mais antigas que se localizam no entorno imediato do terreno. As áreas com maiores vazios predominam edificações residenciais unifamiliares, se caracterizando de uma forma diferente.



Mapa de Zoneamento

O mapa mostra o Plano Diretor de Criciúma no recorte onde a edificação será implantada na área central da cidade.

O terreno se localiza na esquina da Rua Araranguá com a Rua Anita Garibaldi e atualmente se encontra na Zona Central 2 - ZC 2, porém há projetos para que o terreno seja uma Zona Especial de Interesse Social - ZEIS, o que não modifica a proposta já que é um edifício institucional de ensino.

ZONA	Nº PAV.	IA	TO	TI	AFAST. FRENTE	AFAST. LATERAL	AFAST. FUNDOS
ZC 2	16	4	80% térreo 60% demais pav.	20%	2 m	S/AFAST. P./ H<=6,5 m H/5<=1,5 m demais pav.	H/5<=1,5 m

Quadro de Índices Urbanísticos do terreno de implantação



Atual Feira Livre Municipal de Criciúma



Fluxo constante na Rua Araranguá propiciando a divulgação natural do novo edifício



Vista norte da Rua Anita Garibaldi para o terreno



Vista leste da Rua Anita Garibaldi para o terreno

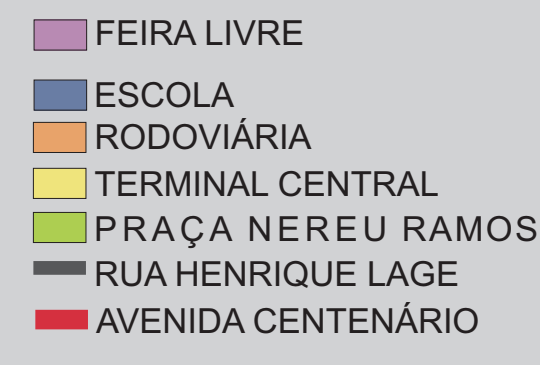


Inserção do terreno na configuração urbana

Este mapa mostra as importantes edificações do recorte para a proposta. Entre eles está a Rodoviária Municipal de Criciúma e o Terminal Central, facilitando o acesso das pessoas que moram em bairros mais afastados ou em cidades da região para o edifício. As escolas também são importantes devido ao restaurante e a lanchonete/café. O camelódromo no entorno imediato do terreno possui um grande número de trabalhadores que também podem usufruir do restaurante e a Feira Livre Municipal será um meio de obter alimentos frescos e sem agrotóxicos para a escola gastronômica, o restaurante e a lanchonete café.



Entorno do recorte



Montagem da vista da quadra pela Rua Araranguá. A quadra onde o edifício será implantado não possui edificações com muitos gabaritos.

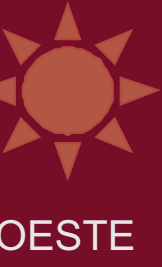
ANÁLISE DO TERRENO

O terreno de esquina proporcionará um melhor tratamento da quadra oferecendo uma área de convivência, como uma pequena praça onde os usuários do edifício poderão se apropriar. Atualmente o terreno é bem valorizado e funciona como estacionamento.

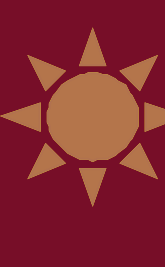
Há proposta para que futuramente o terreno seja parte da Zona de Interesse Social. Por ser uma edificação de ensino que proporcionará cursos gratuitos para públicos mais carentes proporcionando uma oportunidade de especialização para um bom emprego, a proposta da escola se insere no projeto futuro para a área.



Condicionantes naturais do terreno



OESTE



LESTE