

ESCOLA GASTRONÔMICA



TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO I
LARISSA MACCARINI VIRTUOSO

UNESC - UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

LARISSA MACCARINI VIRTUOSO

ESCOLA GASTRONÔMICA


CRICIÚMA, 2010/1

LARISSA MACCARINI VIRTUOSO


ESCOLA GASTRONÔMICA

Trabalho final para graduação acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC) realizado na disciplina de Trabalho Final de Graduação I na nona fase.

Assessor: Luiz César De Castro



“Agradeço primeiramente a Deus, sem o qual nada disso seria possível; a meus pais que me deram a oportunidade do estudo e de uma boa educação; a colegas, familiares e amigos que de alguma forma se envolveram durante o processo deste trabalho; e em especial à minha mãe que sempre esteve do meu lado, me ensinando os valores espirituais e me apoiando independente de qualquer coisa.”



“Tenhamos em mente que não somos o que os outros pensam e, muitas vezes, nem mesmo o que pensamos ser; mas somos, verdadeiramente, o que sentimos. Aliás, os sentimentos revelam nosso desempenho no passado, nossa atuação no presente e nossa potencialidade no futuro.”

Hammed

RESUMO

Com os novos hábitos da vida moderna muito se perdeu ao tornar o estilo de vida corrido para a maioria das pessoas. Muitas coisas mudaram com isso, diminuindo a sociabilidade entre os seres humanos e a falta de tempo para realizar uma boa refeição.

Com o intuito de resgatar o forte valor gastronômico da região sul de Santa Catarina o projeto atenderá a população com escola e cursos rápidos de gastronomia, restaurante, lanchonete, café, espaço para outras artes e culturas e uma área de contemplação e convivência para que ajude no resgate por costumes deixados de lado com o estilo da vida moderna, como o ato de sociabilizar a convivibilidade das pessoas durante as refeições, muito importante desde a idade antiga, e oferecer um novo espaço de lazer para a população da cidade de Criciúma e região.

PALAVRAS-CHAVE

Alimentação, Gastronomia, restaurante, sociabilidade.

IMAGEM 01 - Fonte: <http://www.sempretops.com/destaques/ cursos-de-gastronomia-no-senac/>

IMAGEM 02 - Fonte: <http://chefdeboracordeiro.blogspot.com/ 2008/11/o-toque-blanche-chpeu-do-chef-de.html>

IMAGEM 03 - Fonte: <http://miserevip.wordpress.com/2009/09 17/>

IMAGEM 04 - Fonte: http://webpages.csus.edu/~ejw25/index_files/chef-hat-with-ladel.gif

IMAGEM 05 - Fonte: internet

IMAGEM 06 - Fonte: <http://www.infoescola.com/pre-historia/idade-da-pedra/>

IMAGEM 07 - Fonte: <http://algarvivo.com/arqueo/neolitico/ceramica1.html>

IMAGEM 08 - Fonte: <http://www.artigosbrasil.com.br/106834/pontos-turisticos-de-londres-palacio-de-westminster-pontos-turisticos-de-londres-palacio-de-westminster.html>

IMAGEM 09 - Fonte: <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI6769215201,00COMBINACOES+DE+ESPECIARIAS+AJUDAM+A+GANHAR+TEMPO+NA+COZINHA.html>

IMAGEM 10 - Fonte: <http://zenportfolios.com/sarah-turje/>

IMAGEM 11 - Fonte: <http://branditblog.wordpress.com/2009/04/03/o-mcdonalds-e-a-dieta-supersize-me-ed-napoli/>

IMAGEM 12 - Fonte: <http://www.yumsugar.com/Coca-Cola-Remove-Word-Classic-From-Title-2754885>

IMAGEM 13 - Fonte: http://lifealwaysfindsaway.blogspot.com/2008_11_01_archive.html

IMAGEM 14 - Fonte: <http://www.agracadaquimica.com.br/index.php?&ds=1&acao=quimica/ms2&i=19&id=450>

IMAGEM 15 - Fonte: <http://www.alimentacaoforadolar.com.br/conteudo.asp?pag=132>

IMAGEM 16 - Fonte: http://correiogourmand.com.br/info_glossario_produtos_alimentos_embutidos.htm

IMAGEM 17 - Fonte: http://4.bp.blogspot.com/_8nGIV2FuxVA/SkS7Vw1Kvbl/AAAAAAAABZU/HCB6zFvo5Uk/s400/Finl%C3%A2ndia+164.jpg

IMAGEM 18 - Fonte: <http://alexfajardo.wordpress.com/2009/05/26/seja-lago-e-nao-copo/>

IMAGEM 19 - Fonte: <http://www.melhorpapeldeparede.com/images/gelo-4247.htm>

IMAGEM 20 - Fonte: <http://www2.esmas.com/salud/nutricion/113469/mitos-y-realidades-sobre-comida-enlatada>

IMAGEM 21 - Fonte: <http://www.conciencia-animal.cl/paginas/temas/fotos/leche2.gif>

IMAGEM 22 - Fonte: http://www.mundoeducacao.com.br/upload/conteudo_legenda/7485b3a44be935c62a04a7d9c20d6e1d.jpg

IMAGEM 23 - Fonte: <http://www.amorlevaminhasacola.com.br/mulher/cozinhe-com-o-chef/>

IMAGEM 24 - Fonte: internet

IMAGEM 25 - Fonte: <http://www.paulofrange.com.br/dnn/Not%C3%ADciasdeDestaque/tabid/478/currentpage/5/Default.aspx>

IMAGEM 26 - Fonte: Google Earth com modificação da autora

IMAGEM 27 - Fonte: Google Earth com modificação da autora

IMAGEM 28 - Fonte: Autora
IMAGEM 29 - Fonte: Google Earth com modificação da autora
IMAGEM 30 - Fonte: <http://www.construtorafontana.com.br/hotsites/trentino/>
IMAGEM 31 - Fonte: Autora
IMAGEM 32 - Fonte: TFG I Gisela Colombo de Freitas com modificação da autora
IMAGEM 33 - Fonte: Google Earth com modificação da autora
IMAGEM 34 - Fonte: Autora
IMAGEM 35 - Fonte: Autora
IMAGEM 36 - Fonte: Autora
IMAGEM 37 - Fonte: Autora
IMAGEM 38 - Fonte: Autora
IMAGEM 39 - Fonte: Google Earth com modificação da autora
IMAGEM 40 - Fonte: TFG I Gisela Colombo de Freitas com modificação da autora
IMAGEM 41 - Fonte: TFG I Gisela Colombo de Freitas com modificação da autora
IMAGEM 42 - Fonte: Autora
IMAGEM 43 - Fonte: Autora
IMAGEM 44 - Fonte: TFG I Gisela Colombo de Freitas com modificação da autora
IMAGEM 45 - Fonte: TFG I Gisela Colombo de Freitas com modificação da autora
IMAGEM 46 - Fonte: Google Earth com modificação da autora
IMAGEM 47 - Fonte: Autora
IMAGEM 48 - Fonte: Autora
IMAGEM 49 - Fonte: Autora
IMAGEM 50 - Fonte: Autora
IMAGEM 51 - Fonte: Autora
IMAGEM 52 - Fonte: Autora
IMAGEM 53 - Fonte: Autora
IMAGEM 54 - Fonte: http://www.clubgourmand.com.br/content.php?content_id=495
IMAGEM 55 - Fonte: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/15801>

IMAGEM 56 - Fonte: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/15801>
IMAGEM 57 - Fonte: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/15801>
IMAGEM 58 - Fonte: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/15801>
IMAGEM 59 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/m/pa-pedreira-de-freitas-arquitetos-escola-de-17-10-2003.html>
IMAGEM 60 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/m/pa-pedreira-de-freitas-arquitetos-escola-de-17-10-2003.html>
IMAGEM 61 - Fonte: <http://www.rtvutrecht.nl/nieuws/212796>
IMAGEM 62 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/marcio-kogan-residencia-paraty-09-11-2009.html>
IMAGEM 63 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/aflalo-amp-gasperini-arquitetos-campus-senac-08-07-2004.html>
IMAGEM 64 - Fonte: http://www.arquitetura.eesc.usp.br/projeto3/Una_ArquitetosEscola_FDE_Cps.htm
IMAGEM 65 - Fonte: <http://concursosdeprojeto.org/tag/liceu-frances-de-brasilia/>
IMAGEM 66 - Fonte: http://www.arcspace.com/.../Lab/federation_square.html
IMAGEM 67 - Fonte: http://www.arcspace.com/.../Lab/federation_square.html
IMAGEM 68 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/francisco-spadoni-centro-de-15-02-2009.html>
IMAGEM 69 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/interiores/mauro-munhoz-arquitetura-restaurant-rascal-14-04-2010.html>
IMAGEM 70 - Fonte: <http://www.arcoweb.com.br/interiores/mauro-munhoz-arquitetura-restaurant-rascal-14-04-2010.html>
IMAGEM 71 - Fonte: <http://g1.globo.com/Sites/Especiais/Noticias/0,,MUL455156-15526,00-GASTRONOMIA+EXIGE+CRIATIVIDADE+E+BUSCA+POR+NOVOS+SABORES.html>
IMAGEM 72 - Fonte: <http://www.icifbrasil.com.br/quem-somos/>
IMAGEM 73 - Fonte: <http://heikograbolle.wordpress.com/2009/09/30/10-anos-de-curso-de-gastronomia/>
IMAGEM 74 - Fonte: internet
IMAGEM 75 - Fonte: internet
IMAGEM 76 - Fonte: internet
IMAGEM 77 - Fonte: <http://hipnos.ucs.br/turismo/galeria.php>
IMAGEM 78 - Fonte: <http://www.icifbrasil.com.br/>
IMAGEM 79 - Fonte: <http://www.flickr.com/photos/karlatrufas/1459093217/>
IMAGEM 80 - Fonte: Autora
IMAGEM 81 - Fonte: Autora
IMAGEM 82 - Fonte: Autora
IMAGEM 83 - Fonte: Autora

1. Introdução	01
1.1 Tema	02
1.2 Problemática	03
2. História da alimentação e a evolução humana	04
2.1Pré-história	04
2.1.1Paleolítico	05
2.1.2Neolítico.....	05
2.1.3Idade dos Metais	06
2.2 Idade Antiga	06
2.3 Idade Média	08
2.4 Idade Moderna	09
2.5 Idade Contemporânea	12
3. A evolução do alimento através da conservação	15
3.1 Fogo	15
3.2 Fumaça	15
3.3 Sol e Sal	16
3.4 Gelo.....	16
3.5 Enlatados	17
3.6 Pasteurização	18
3.7 Liofilização	18
4. Aspectos históricos e culturais	20
5. A alimentação e os restaurantes	23

6. Área de estudo	25
6.1 Áreas estudadas	25
6.2 Apresentação do recorte	27
6.2.1 Localização do recorte	28
6.3 Justificativa do recorte	30
6.4 Análise do recorte	30
6.5 Análise do terreno	37
7. Intenções de projeto	39
7.1 Objetivos	40
7.1.1 Gerais	40
7.1.2 Específicos	40
7.2 Justificativa do tema	41
7.3 Diretrizes	42
7.4 Conceito	43
7.5 Referenciais arquitetônicos	45
7.5.1 TFG da UFRGS com o tema: “Escola de Gastronomia”	45
7.5.2 Escola de Gastronomia do SESI em Águas Claras	47
7.5.3 Referenciais volumétricos	48
7.5.4 Referenciais internos	50
7.6 Programa de necessidades e dimensionamento	53
7.6.1 Escola Gastronômica	53
7.6.2 Restaurante	54
7.6.3 Lazer	55
7.7 Fluxograma	55
7.8 Partido Geral	56
8. Referenciais Bibliográficos	62

“A comida, assim como a respiração e o sono, faz parte das necessidades básicas, mas também é expressão dos desejos humanos.” (CARNEIRO, 2003, p.11)

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. Foi a partir dela também, que outras disciplinas foram se desenvolvendo.

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 quando na Idade Antiga virou símbolo de ostentação com seus excêntricos banquetes para reunir as classes sociais.

Desde o primeiro restaurante, em Paris de 1765, e com a chegada da Revolução Industrial, onde ele se popularizou devido sua busca pelos trabalhadores, os restaurantes estão sempre em busca de novidades. 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



IMAGEM 01 - Objeto utilizado na alimentação



IMAGEM 02 - Toque Blanche, chapéu de chefe de cozinha

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.

1.1 TEMA

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

O saber gastronômico antecede a história da alimentação e constitui-se junto com toda a arte e ciência da feitura dos alimentos, desde o domínio do fogo, dando o salto do cru para o cozido, até o intercâmbio acelerado dos produtos do comércio de longo curso, chegando à migração de espécies do período moderno, que popularizou produtos e técnicas de remotas regiões para o conjunto do planeta, constituindo as diferentes tradições de combinações de produtos, molhos e formas de preparo. (CARNEIRO, 2003, p.127)

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



IMAGEM 03 - Chefe de cozinha



IMAGEM 04 - Objetos referentes à gastronomia

necessidade ou por prazer, afinal ela não só é parte da vida cotidiana, mas também faz parte do lazer de grande parte da população.

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. [...] é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CASTELLI, 2003, p.01)

1.2 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.

Que a alimentação é uma das necessidades básicas para a sobrevivência do ser humano todos sabem, mas que a sua história está totalmente vinculado com a própria história humana e que foi através dela que grandes acontecimentos da evolução pôde se realizar, não é conhecimento de todos.

A história da alimentação é tão complexa e ampla que ela está associada desde os primórdios da história da humanidade e se confunde com a história da civilização. É algo universal e de ínfima importância para a sobrevivência de todos os povos, raças e costumes. Sua história é complexa, extensa, multidisciplinar e fascinante.

Falar sobre a alimentação abrange muito mais conhecimentos do que se pode imaginar ao princípio. Ela aborda diversos estudos e disciplinas, como a botânica, zoologia, medicina, arqueologia, agronomia, antropologia, geografia, sociologia, filosofia, economia, nutrição. Muitas delas inclusive se originaram desse assunto milenar que é a alimentação.

Ao idealizar qualquer projeto que seja realizado com o tema, estudar e conhecer a sua história torna o assunto ainda mais instigante, ajudando a entender comportamentos e ações atuais e o interesse das pessoas sobre determinado costume alimentar. Além disso, a maneira como o homem se comporta socialmente nos dias de hoje vem da história alimentar, que foi a percussora da sociabilidade humana desde o primeiro momento.

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. (CASTELLI, 2003, p.02)

2.1 PRÉ-HISTÓRIA

A alimentação inaugurou sua história juntamente com a evolução do Homo Sapiens, quando ainda na era da caverna era a principal e quase única atividade do homem. 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.

2.1.1 PALEOLÍTICO

Por ser a era mais longa e primitiva da humanidade (de 2.000.000 a.C. até 10.000 a.C.), no início desse período o homem se alimentava somente de frutos e plantas. Foi durante o paleolítico que dois aspectos importantes para a alimentação surgiram, a caça e o fogo.

Também chamada de Idade da Pedra Lascada, ganhou este segundo nome por produzirem instrumentos como machado, arpões, lanças, facas feitos com ossos, madeiras e lascas de pedra. Com o desenvolvimento desses objetos possibilitou-se a caça e a pesca, transformando sua alimentação até então realizada pela coleta de frutas, grãos e raízes.

A partir dessa época, o homem originou a organização social e familiar, presente até os dias de hoje, quando necessitavam da ajuda de outras pessoas para se alimentar e conseguir sobreviver.

Uma das maiores descobertas dessa época para a vida humana foi a do fogo. Utilizado para aquecer, espantar animais e para originar uma nova prática até então desconhecida, o cozimento dos alimentos. O fogo realizou uma das primeiras grandes conquistas humanas.

2.1.2 NEOLÍTICO

Nessa era (entre 10.000 a.C até 4.000 a.C.) o homem passou a ter maior controle na sua alimentação ao desenvolver a agricultura, conseguindo produzir sua alimentação e criar os animais.

Antes de conhecer a agricultura, os homens eram nômades, já que necessitavam buscar os alimentos quando haviam consumido os de sua localidade. Enquanto migravam, perceberam que as sementes que caíam na terra originavam novas plantas, multiplicando-as cada vez mais, e



IMAGEM 05 - Homens caçando durante a pré-história, um dos principais meios de se obter alimento na época.



IMAGEM 06 - A descoberta do fogo causou uma grande evolução no método de se alimentar.

assim, passaram a cultivar os alimentos, praticando a agricultura. Com isso, não havia mais a necessidade de mudar de região, já que os alimentos cresciam de acordo com o que plantavam. Garantindo uma alimentação sem precisar mudar-se, os grupos começaram a aumentar dando origem às primeiras tribos, que se tornariam a primeira sociedade.

Nessa época surgiu a cerâmica, que modificou os hábitos alimentares dos homens das cavernas ao ser utilizada como recipiente para o cozimento.

Conhecida também como a Idade da Pedra Polida, seus instrumentos, agora mais sofisticados, possibilitaram a transformação de grãos em farinha com o moinho de pedra. A base alimentar que permanece até hoje, se estabeleceu nessa época com a cultura dos cereais.

2.1.3 IDADE DOS METAIS

O último período da Pré-História (4.000 a.C até 3.500 a.C.) teve relevância na história da alimentação por ter desenvolvido a metalurgia, dando possibilidade a obter instrumentos muito mais elaborados para o uso do aumento da produção agrícola, melhorando ainda mais a alimentação das tribos.

2.2 IDADE ANTIGA

Durante esse período (de 3.500 a.C. ao século V) a economia tinha como maior produto de valor os alimentos provenientes da agricultura, que teve como importantes integrantes para seu desenvolvimento os rios Nilo, Tigre e Eufrates por suas proximidades haverem terras férteis.

A agricultura foi quem gerou o comércio devido a falta de produtos em algumas regiões e abundância em outras. Assim, surgiu o comércio que buscava os alimentos que faltavam em outras localidades para complementar a alimentação.

O povo mesopotâmico foram os pioneiros na forma de organizar sua economia surgindo o modo de produção de alimentos. Os principais produtos cultivados eram a cevada, o trigo e a



IMAGEM 07 - A descoberta da cerâmica no Neolítico modificou o método de alimentação dos Homo Sapiens.

tâmara, além de já possuírem uma relativa produção pecuária.

Foi durante este período que surgiu o pão, que logo virou um importante alimento, como ainda é nos dias de hoje. Com a valorização do pão o fermento acabou virando um elemento de corrupção.

No Egito a economia também girava em torno do cultivo de alimentos e criação de animais. Os produtos mais importantes eram o trigo (para fazer o pão), a cevada (produção de cerveja) e o consumo de carne só era realizada pelas classes mais pobres em ocasiões especiais.

A alimentação deste povo era farta e já obtinha mais variedades com alimentos como massa, laticínios, alguns condimentos, bebidas, entre outros. Os alimentos eram tão importante para os egípcios que diversos deles foram encontrados nas tumbas dos faraós. Para eles a falta de apetite era sinal de doença e já utilizavam as ervas para o poder da cura.

Na Grécia, a produção tomou uma proporção ainda maior com o trabalho escravo. Seus principais cultivos eram de cevada, trigo e o plantio de videiras, que eram oferecidas aos deuses e de olivas que até então os dois últimos não haviam sido cultivados ainda, produzindo os principais elementos alimentares da Grécia.

Os gregos tinham no cereal um importante meio da base alimentar, tanto que para eles o pão era o alimento do homem civilizado. A carne era artigo de luxo e aparecia nas ocasiões festivas e cerimônias religiosas.

Eles eram natos em realizar grandes banquetes como modo de sociabilidade entre as classes sociais e também como um meio de se comunicar com o mundo dos deuses. Até os dias de hoje os relatos sobre os banquetes é impressionante e exagerado, por exemplo, um realizado pelo Assurnasírpal II (883-859 a.C.) para 69.574 pessoas durante 5 dias de festa que teve como cardápio nada menos que 1000 bois, 14000 carneiros, 1000 cordeiros, 20000 pombos, 10000 peixes, 10000 gerbos, 10000 ovos, centenas de cervídeos, milhares de jarras de e cerveja e vinho. Após os fartos banquetes vinha o symposion, onde se bebia, principalmente o vinho, já que o ato de se alimentar era separado do ato de beber.

Foi através dos gregos que a alimentação passou de mera necessidade humana para momentos de puro prazer e ostentação.

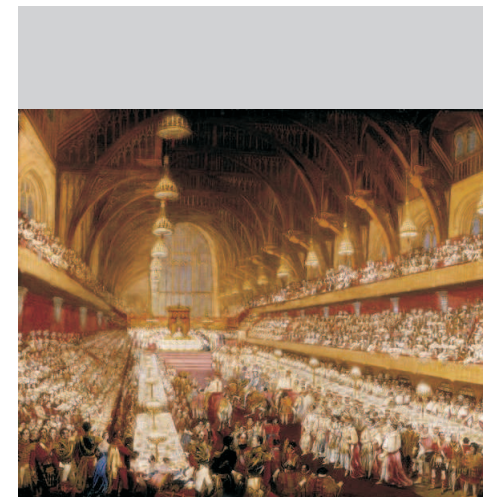


IMAGEM 08 - Os exagerados banquetes realizados na Idade Antiga.

Os romanos seguiram os passos dos gregos, porém algumas coisas eram diferentes, como a junção do comer e beber. Para comemorar às guerras vencidas, os romanos realizavam extravagantes banquetes, e foi aí que começou a surgir a figura dos chefes de cozinha. Em Roma as refeições eram verdadeiras orgias alimentares, pois o prazer da gula era fundamental em sua alimentação.

2.3 IDADE MÉDIA

Na Idade Média muitas civilizações foram enfraquecidas devido a uma grave crise econômica, política e social. Assim, a alimentação perdeu a exuberância vinda da Idade Antiga, se tornando mais simplificada devido a diversas epidemias, guerras, entre vários outros problemas.

Neste período a arte da cozinha foi desenvolvida nos mosteiros, desempenhando um papel fundamental para a alimentação da época. Eles preparavam três sabores principais, que era o sabor forte, ao utilizar condimentos da época, o doce vindo do açúcar e o ácido do vinagre e do vinho.

Com o feudalismo, a produção agrícola provinha de latifúndios dos mosteiros e da nobreza. Nessa época, os muçulmanos desenvolveram sistemas de irrigação tornando terras inférteis em férteis para a produção da agricultura.

O cristianismo tornou as refeições controladas e com horários devidos, fazendo com que as boas maneiras se tornassem mais refinadas à mesa.

Num outro período desta época, a alimentação passou a ter um pouco mais de prazer como nos tempos atrás. Todo tipo de refeição passou a ser visto como um ato de conciliação, harmonia e amizade; tornou-se um compromisso de comer e beber junto, como um laço social. Os banquetes viraram um meio de oferecer presentes como ostentação do poder e riqueza. Eles duravam até oito horas e era tido como momentos de hospitalidade do anfitrião que oferecia jogos, caças, espetáculos, danças, músicas e poesias.

2.4 IDADE MODERNA

Um dos grandes eventos da Idade Moderna que afetou a história da alimentação foi as navegações, que tornaram possível a internacionalização de diversos pratos e principalmente produtos.

A maior revolução na alimentação humana ocorreu no período moderno com a ruptura no isolamento continental, quando o intercâmbio de produtos de diferentes continentes, ocorrido no bojo da expansão colonial européia, alterou radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo. (CARNEIRO, 2003, p.75)

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.

As especiarias foram difundindo cada vez mais chegando à todas as classes sociais. Assim, surgiu o primeiro mercado do mundo com as especiarias, o açúcar, o chocolate, o chá e o café, dando início a uma nova economia.

Foi através da aguçada busca pelas especiarias que a corte de Portugal, com seu império pioneiro no comércio, iniciou as Grandes Navegações e conseqüentemente 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.

Cada um dos produtos de origem americana teve uma história específica na sua expansão para fora do continente de origem. Muitos dos pratos considerados mais tipicamente “regionais” de várias culinárias européias só surgiram após a chegada dos gêneros americanos – pensemos nas massa italianas, por exemplo: o que seria do espaguete sem o tomate? Ou da polenta sem o milho? [...]” (CARNEIRO, 2003 p.80)

O açúcar já era utilizado desde a Idade Média, porém na Idade Moderna não era mais

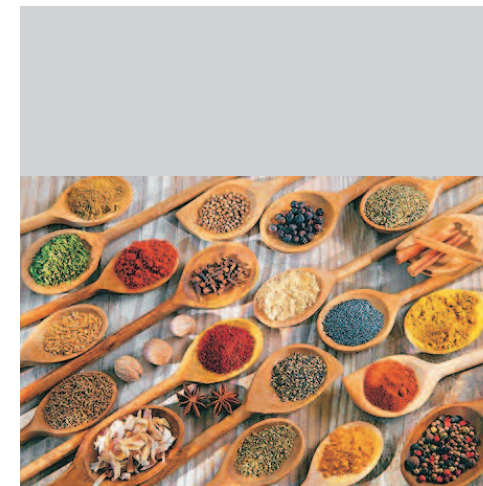


IMAGEM 09 - Diversas especiarias

usado em pequena quantidade como antes, já que era considerado um artigo de luxo na alimentação e no restante como remédio. Agora, ele passa a substituir o mel como adoçante de bebidas e inova ao ser utilizado em molhos, modificando novamente a culinária.

Os glacês, coberturas solidificadas à base de açúcar dissolvido em manteiga, claras batidas ou caldas de frutas, cobriam não apenas as frutas cristalizadas e os bolos como também as carnes, especialmente de caça, servidas inteiras num revestimento edulcorado. As esculturas de açúcar copiavam monumentos de arquiteturas complexas e filigranas delicadas numa fusão entre o alimento e o ornamento. (CARNEIRO, 2003, p.88)

Além de transformar a alimentação mudando os hábitos alimentares de diversos países, ele passou a ser o principal produto econômico na época colonial.

O açúcar, inicialmente uma raridade, tornou-se um luxo no século XVIII e, em meados do século XIX, transformou-se numa necessidade básica de quase toda a população. As bebidas coloniais (chocolate, café e chá) cujo uso associou-se ao do açúcar, acrescentaram-se a ele para, a partir do século XVII, tornarem-se os gêneros mais importantes do comércio mundial. (CARNEIRO, 2003, p.90)

O chá e o café eram considerados drogas. O chá conquistou e viciou a Inglaterra, que tinha que negociar o produto com a China, criando um desequilíbrio em sua economia e gerando as duas guerras do ópio. O café era visto como estimulante e utilizado para promover a vigília.

A partir do século XVIII, o café deixará de ser apenas um remédio para tornar-se a bebida oposta ao álcool, sóbria, responsável auxiliar do trabalho, ou seja, típica do espírito burguês em ascensão. Tais virtudes, exaltadas por alguns, levava outros, como Michelet, por exemplo, a considerá-lo anafrodisíaco, que diminuiria ou até mesmo aniquilaria todo desejo sensual. (CARNEIRO, 2003, p.93-94)

O primeiro espaço chamado de “café” abriu em 1670 em Paris, e desde então não parou mais de abrir novos estabelecimentos do tipo, sendo mais de 600 até o final do próximo século. Ele também era tratado como remédio.

O uso intensificado do álcool e do açúcar causou novos problemas de saúde pública, agravando a ocorrência de diabetes e outras enfermidades. A expansão do chocolate, do café e do chá influenciaram decisivamente o cardápio da primeira refeição do dia na maior parte do Ocidente e tiveram consequências sociais diversas, tais como o surgimento de um novo espaço público, os cafés, a ampliação do uso do açúcar e a difusão associada de um outro novo hábito: o de se fumar, cheirar e mascar tabaco [...] (CARNEIRO, 2003, p.98-99)

O chá era visto como sóbrio e anafrodisíaco. A partir de 1661 tornou-se mais popular na Inglaterra onde era utilizado por todas as classes, mas principalmente pelos trabalhadores, já que era considerado como um desintoxicante.

O espaço doméstico absorveu o ritual do consumo do chá, gerido pelas mulheres, em contraste com o espaço público e masculino das taverna e cafés. Todo um código de etiqueta, uma gestualidade e uma marcação temporal se originaram do uso do chá, além de um requintado equipamento, constituído de bules, xícaras, pires e jarras de faiança e, particularmente de porcelana, dado que o estanho era inadequado por dar um gosto desagradável ao chá, e a prata, excessivamente cara. (CARNEIRO, 2003, p.95)

Em 1778, com o alambique que destila uma vez só, tornou-se costume beber aguardente pelos soldados antes das batalhas, dando-os a fama de bebedores. A aguardente brasileira e o rum caribenho foram utilizados como moeda na compra de escravos africanos, quando as bebidas destiladas estavam cada vez mais em evidência.

O açúcar, o chá, o café, o álcool e o tabaco integraram-se num complexo sistema comercial intercontinental que gerou uma parte considerável do capital líquido da era pré-industrial [...] (CARNEIRO, 2003, p.98)

A busca pelas especiarias, além de descobrimentos e navegações, despertou invasões e revoluções. Em 1789 com a Revolução Francesa; 1917 com a Revolução Russa denominada “pão, paz e terra”, a alimentação desencadeou uma série de fatores que gerou o processo pela modernidade.



Foi ainda nesse período que surgiu o primeiro restaurante da história, modificando cada vez mais o modo de se alimentar. Aos poucos, os banquetes foram se tornando mais refinados com novos utensílios, métodos de cocção, apresentação do prato, louças, talheres e até mesmo com a invenção da imprensa, o que ajudou a divulgar a arte culinária e as boas maneiras.

As refeições agora passam a ser realizadas em salas específicas para isso. A alimentação foi responsável por uma sofisticação dos costumes da civilização mundial, quando foi surgindo os bons costumes à mesa.

O uso do garfo, a adoção do guardanapo, o prato como a base sob a qual se come substituindo um pão redondo e chato são todos aspectos desses novos costumes, assim como o uso de cadeiras conseguiu substituir o uso de comer ao nível do solo. (CARNEIRO, 2003, p.83)



IMAGEM 10 - Novos utensílios utilizados à mesa sofisticando as refeições.

2.5 IDADE CONTEMPORÂNEA

A guerra foi um meio de mudança nos costumes alimentares vindos com a Revolução Industrial, promovendo o chiclete após a Primeira Guerra Mundial e a Coca-Cola na Segunda Guerra Mundial, trazendo um novo tipo de produto, a marca; assim como os novos meios de conservação dos alimentos.

Em 1804 com o novo método em conserva criada pelo francês Appert foi possível armazenar e transportar os alimentos. Mais tarde foram surgindo novos meios, como a pasteurização, o refrigerador em 1851, o navio frigorífico para transporte de cargas em 1876, entre outros. Antes desses métodos, a conservação dos alimentos era feita com mel ou açúcar e sal ou vinagre. Infelizmente com as novas tecnologias foram surgindo suas consequências, como a contaminação ambiental pelas embalagens, aditivos químicos, padronização do gosto.

Com a industrialização foram surgindo novos meios e técnicas de produzir e armazenar os alimentos, mudando mais uma vez a história da alimentação. Com a sua vinda vários outros problemas aconteceram, como os inúmeros de saúde. A obesidade principalmente da população norte-americana, a anorexia, bulimia retratando o descontentamento alimentar, além de práticas não conhecidas antes como o regime, dieta em busca da imagem.

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

O modelo alimentar dos Estados Unidos, fundamentado na substituição de carboidratos complexos como os amidos, por carboidratos simples como açúcares e gorduras, e na expansão da dieta carnívora, é simbolizado pela expansão das redes de *fast-food*, entre as quais o McDonald's assume, juntamente com a Coca-Cola, a imagem paradigmática dos logotipos mais emblemáticos da cultura capitalista contemporânea. Dois dos mais característicos fenômenos alimentares do século XX tornam-se duas poderosas empresas multinacionais com as duas marcas mais conhecidas do planeta, emblemas ideológicos e nacionais da cultura norte-americana. (CARNEIRO, 2003, p.104)

A falta de compromisso em alimentar-se bem tomou força com a industrialização na alimentação contemporânea. Em 1986 o consumo de água perdeu posto para os refrigerantes nos Estados Unidos, e a busca por alimentos como *fast-food* (rico em gordura saturada e açúcar) não parou de crescer.

Tudo o que representaram as novas formas de capitalismo no segundo pós-guerra foi prototípico do McDonald's: cultura do automóvel, ascensão das classes médias, consumo em massa de produtos descartáveis como símbolo do modo de vida, expansão do sistema de franquias, predomínio do setor de serviços, mas submetido a uma administração de características fabris, ou seja, a industrialização do entretenimento e do lazer, padronização da alimentação, importância crescente da propaganda (a era do marketing), o nome da marca tornando-se mais significativo do que o próprio produto. (CARNEIRO, 2003, p.107)

A indústria do alimento modificou drasticamente a história da alimentação em diversas etapas e aspectos, com o aparecimento dos supermercados, as diversas cadeias de *fast-food* e o preparo de refeições prontas congeladas.

Atualmente o novo investimento da tecnologia e da industrialização alimentar são os alimentos transgênicos. É o novo método de controlar o mercado para buscar sempre os superlucros.



IMAGEM 11 - A grande marca de *fast-food* Mc'Donalds



IMAGEM 12 - A maior indústria de refrigerantes Coca-Cola

“ É o paradoxo da condição contemporânea: nunca se produziu tantos alimentos e nunca houve tantos famintos no mundo como hoje em dia.” (CARNEIRO, 2003, p.110)

O estudo da alimentação de fato é 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 do ser humano.

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multi facetada. (CARNEIRO, 2003, p.166)

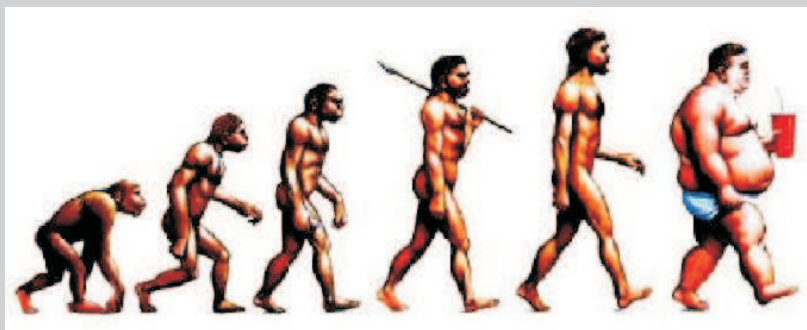


IMAGEM 13 - A evolução do homem com a falta de compromisso alimentar desde a Idade Contemporânea

Os métodos de conservação mudaram a história da evolução para que atingisse o nível tecnológico atual. Foi a partir deles que o ser humano passou a dar mais atenção para outras atividades. Antes disso os alimentos estragavam e o homem era obrigado a ir buscar seu alimento toda vez que fosse se alimentar. 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”.

O fato do homem pré-histórico viver como nômade foi um dos fatores que o levou a tentar preservar seu alimento por mais tempo. Ao longo do tempo eles foram descobrindo novos métodos que, a partir daí, foram evoluindo cada vez mais, desde o fogo e o sol até a ultrapasteurização e a liofilização.

Além de melhorar a vida do homem a preservação dos alimentos proporcionou novos pratos e técnicas de cozimento sofisticando e qualificando o alimento cada vez mais.

3.1 FOGO

Descoberto no período Paleolítico e tido como a maior descoberta da época, o fogo foi um dos principais elementos de transformação da vida humana ao fornecer luz e calor.

Inicialmente ele era utilizado para aquecer, proteger o homem ao espantar os animais e cozer os alimentos. Mais tarde passou a ser usado como arma para a caça e só tempos depois é que percebeu-se que cozinhando o alimento ele durava mais tempo, sendo o primeiro método de conservação alimentar utilizado pelo homem.

3.2 FUMAÇA

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.



IMAGEM 14 - Fogo, um dos maiores responsáveis pela evolução do alimento



IMAGEM 15 - Com a vinda do fogo a fumaça também teve um papel importante na conservação dos alimentos

Muito utilizado em carnes, peixes e embutidos a defumação também é utilizada para melhorar o sabor de alguns alimentos. Além disso é considerada o melhor método de conservação para alimentos como os pescados gordurosos, já que a gordura ajuda a reter compostos aromáticos da fumaça, aumentando o cheiro agradável fundamental para uma boa culinária e ajudando a estender a durabilidade do alimento evitando a sua rancificação.

3.3 SOL E SAL

O sal é um dos minerais fundamentais na alimentação humana, tanto que chegou a ser utilizado como moeda em várias regiões. Ele é obtido através da evaporação natural da água marítima, da evaporação da água com o fogo, extraído em salinas ou em jazidas subterrâneas em minas e especula-se que as caças eram enterradas na areia da praia como o primeiro método de salgar o alimento.

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. Ao utilizar esse método de preservação o sol na maioria das vezes se faz presente.

Um famoso alimento que utiliza a salga como meio de conservação é o bacalhau que necessitou do método quando os vikings o secava para carregar nos navios já no século IX. Aqui no Brasil um dos maiores exemplos de alimentos que utilizam essa conservação são a carne-seca, carne-de-sol e o charque, que eram considerados importantes alimentos dos bandeirantes e tropeiros e que continua muito famoso no País até hoje.

3.2 GELO

No período Neolítico as caças e os vegetais guardados em locais frios duravam mais. A partir dessa percepção o homem passou a armazenar suas caças e vegetais nas partes mais frias e escuras da caverna a fim de preservarem por mais tempo. Há indícios de que os chineses já



IMAGEM 16 - Alimentos defumados como os embutidos



IMAGEM 17 - Peixes defumados



IMAGEM 18 - O sal é o principal elemento de salga nos dias de hoje

utilizavam o gelo para armazenar os peixes há cerca de 4000 anos.

No século XVIII algumas casas européias armazenavam gelo em compartimentos subterrâneos durante o inverno para utilizar em carnes e peixes. Na segunda metade do século XIX o gelo passou a ser utilizado como método de conservação pelos norte-americanos que rodeavam os peixes com gelo e sal para conservá-lo. Em 1880 surgiu os primeiros refrigeradores de amônia e a partir dos anos 1900 alimentos como ovos e frutas passaram a ser congelados. Na segunda metade do século XX é que outros alimentos recorreram ao mesmo processo, como as verduras, sucos, alimentos em geral e pratos prontos, modificando a alimentação ao congelar alimentos e facilitar a vida do homem. Porém, com os alimentos congelados é que aos poucos o ato de se alimentar bem foi sendo substituído pela praticidade dos congelados.

3.5 ENLATADOS

Descoberto pelo francês Nicolas Appert, o método de conservação revolucionou a preservação dos alimentos quando surgiu no século XVIII. Appert trabalhava como cozinheiro na cozinha do albergue de sua família, instigando sua vontade em inovar nos meios de conservar os alimentos por mais tempo do que já haviam conseguido até então. Durante 15 anos de estudo chegou ao estudo de que deveria utilizar o aquecimento aliado ao vácuo. Começou então a manter alimentos em recipiente hermeticamente fechado e aquecê-lo com água quente, como o popular “banho maria”. Seus estudos iniciaram com garrafas de champanhe para depois passar a utilizar latas de ferro.

Em 1802 criou a primeira fábrica de conservas para servir somente a força armada da França. Somente em 1812 é que surgiu a primeira fábrica de enlatados voltada para o comércio. Seu método prático espalhou-se pela Europa e foi evoluindo, passando a utilizar, em 1830, mais tipos de alimentos no processo, como o tomate, a ervilha, a sardinha. As latas eram fabricadas de forma artesanal, tornando seu processo lento e seu produto caro. No ano de 1857 surgiu a primeira fábrica de leite condensado enlatado em Nova York e em 1860 as latas passam a ser realmente aprovadas nos Estados Unidos. Utilizado com sucesso com os vinhos, também



IMAGEM 19 - O gelo trouxe novas possibilidades e métodos de se alimentar com a chegada dos congelados



IMAGEM 20 - Os enlatados revolucionaram a conservação dos alimentos

foi obtido com êxito no processo da cerveja.

3.6 PASTEURIZAÇÃO

Contrariando Apper que acreditava que a conservação era realizada através da separação de alguns componentes do ar, o químico francês Louis Pasteur não se deu satisfeito e estudou outros meios de conservação. Em 1864, ao ser chamado para resolver o problema da fermentação precoce do vinho que prejudicava as vinícolas francesas, descobriu a pasteurização ao destruir microrganismos patogênicos existentes na bebida. Utilizado com sucesso com os vinhos, também foi obtido com êxito no processo da cerveja.

No século XX passou-se a utilizar a ultrapasteurização no leite que é submetido a brutais mudanças de temperaturas em segundos. Após esse processo o alimento é armazenado em embalagens “longa vida” evitando a contaminação por outros microrganismos e prolongando o alimento por muito mais tempo. O avanço científico de Pasteur melhorou a qualidade de vida das pessoas ao permitir que produtos como o leite possam ser transportados sem sofrerem decomposição.

3.7 LIOFILIZAÇÃO

Um dos mais modernos meios de conservação é 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. Apesar do alimento reter no máximo 1% de umidade e perder uma quantidade significativa do seu peso, o tamanho permanece inalterado.

Apesar de ser um método que requer tecnologia, já era utilizado pelos incas dos Andes peruanos que armazenavam seus alimentos agrícolas no alto das montanhas que com o frio intenso e a baixa pressão evaporava a água de forma a desidratá-los.

Em 1938 o governo brasileiro utilizou o método para armazenar o excedente do café



IMAGEM 21 - Alimentos conservados pela pasteurização

produzido no País, a partir dessa experiência, surgiu o famoso Nescafé na Suíça, que passou a ser feito com esse método.

Os alimentos liofilizados fazem parte das refeições dos astronautas desde 1960 pela praticidade. No ano de 1960, foram incluídos no cardápio dos astronautas alimentos como sucos de laranja e de uva, nuggets de peru, creme de galinha, peru com molho e ensopado de carne bovina, que ao serem re-hidratados voltam ao seu estado normal. Atualmente a gama de possibilidades está maior e a variedade de opções são cada vez maiores.



IMAGEM 22 - Estado dos alimentos quando passados pelo método da liofilização

“ [...] de todas as esferas da cultura material, a alimentação é uma das que mais se infiltra em todos os níveis da vida social.” (CARNEIRO, 2003, p.165)

Os botânicos foram os primeiros médicos da história e eram chamados de herboristas. Foram eles os primeiros a classificar e diferenciar as plantas alimentícias das plantas medicinais. Dividiram também os alimentos em quente/seco e frio/úmido. Os quentes e secos eram considerados excitantes e era visto como o modelo ideal, sendo associado aos homens. Esses alimentos eram o vinho, sal, açúcar, mel, canela, cravo, pimenta, mostarda, alho. Os alimentos quentes eram tratados como afrodisíacos, não podendo ser consumido pelos jovens, que tinham uma alimentação insípida e sem muito condimentos. Cenoura, nabo, hortelã, eram considerados libidinosos. A ostra, o chocolate e a cebola eram evitados por mulheres de casta, já que excitariam os “ardores de Vênus”.

O vinho era uma bebida tão quente para Galeno, o mais importante médico da época romana, que ele o interditava antes dos 22 anos, pois até essa idade já haveria suficiente calor natural nos corpos. O chocolate, no século XVIII, era considerado tão quente que não deveria ser dado para crianças! (CARNEIRO, 2003, p.08-09)

Os alimentos frios e úmidos eram vistos como calmantes, associando-os às mulheres. Eles eram o alface, vinagre, pepino, ópio, cânfora, cogumelos, frutas.

O estudo dos alimentos teve como ponto de partida a agricultura e o comércio. O estudo de plantas utilizadas para a alimentação deu-se através da história da agricultura. Já a história da economia foi se desenvolvendo com a produção agrícola e industrial dos alimentos, que é diretamente ligada com o comércio, seu meio de distribuição. Desta forma, ela implica na história da alimentação, indústria, comércio, transporte e urbanismo.

Com o interesse econômico pela alimentação despertaram questões importantes da história, como o estudo das rotas comerciais, mercantilismo, as rotas marítimas do Oriente, o tráfico de açúcar tornando o Atlântico um meio de transporte entre o produto e o consumidor. Além da alimentação gerar pontos importantes no desenvolvimento da história econômica ela também foi a geradora da economia. O alimento abriu as portas para o comércio quando o alimento se tornou a primeira coisa a virar mercadoria.

No aspecto social, a história da alimentação está plenamente envolvida e associada. Desde a devastação populacional, como em 1845-47 na Irlanda quando houve a crise na safra da batata, que provocou a morte de 1 milhão de pessoas e gerou um grande fluxo emigratório; à crescimentos populacionais com mudanças nutricionais. A História Social está intimamente ligada a alimentação, e com isso, também se envolve com o Estado, que tem a função de controlar a política da alimentação para que diminua, por exemplo, o grande problema que é a fome.

A História Social abrange vários outros pontos, como os hábitos alimentares da pessoas, que se transforma de acordo com cada cultura. No Japão por exemplo, a população é considerada ictiófaga (comedores de peixes) e não é comum consumir produtos derivados de animais. Na Índia, eles são vegetarianos, e a vaca além de ser o animal sagrado serve para tração e fornecedor de leite. Já em contrapartida, na China é consumido carnes de animais que não são comuns no restante do mundo, como cão; na Europa fez-se a valorização da carne evidenciando a criação de rebanhos. Atualmente por exemplo, as refeições passaram por uma brusca mudança de épocas atrás, onde era um momento especial do dia que todos se juntavam à mesa para compartilhar a interação social, nos dias de hoje isso já não é mais parte do cotidiano de muitas pessoas que já aderiram o método de *fast-food* em suas vidas atribuladas, gerando uma desconceituação do termo “refeição”.

Os alimentos viraram até mesmo símbolos de culturas e religiões, como a hóstia sagrada até o fruto proibido.

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. (CARNEIRO, 2003, p.119)

Outro aspecto importante na evolução alimentar foi a estética relacionada com a gastronomia, que 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 por exemplo 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 refeição, preocupando-se com o arquitetônico e o mobiliário.

A palavra gastronomia originou-se na língua francesa quando na obra "Hedypatheia" (Tratado dos Prazeres) do poeta grego Arquestrato foi citada pela primeira vez. Em 1801 virou um termo popular para designar a "boa mesa", um método para descrever o requinte e a delicadeza dos alimentos.

No século XIX a alimentação rompe o uso restrito medicinal e se entrega aos prazeres da gula.

A história do gosto é uma das facetas de uma história que é a do cotidiano, mas também de profundas estruturas sociais e ideológicas. O sentido gustativo que serve de generalização para o juízo de valor (o "bom gosto") foi estendido a todos os outros domínios do deleite sensorial e, até mesmo, para a festa da racionalidade, pois, como já vimos, o termo "saber" deriva do latim *sapere*, "ter gosto". (CARNEIRO, 2003, p.126)

No século XIX o conhecimento da gastronomia e a culinária de cada cultura se transforma em objeto de estudo filosófico por Charles Fourier com tema como utopia alimentar, quando juntamente com o sexo ela seria a principal preocupação da sociedade.

Não há muitos relatos sobre a história da alimentação no mundo, já que a maioria dos livros possuem origem latina e anglo-saxão, ficando difícil obter demais informações sobre países asiáticos por exemplo. No século XX um professor de botânica, Adam Maurizio se interessou a escrever sobre a história e o estudo da alimentação desde a Pré-História, um dos primeiros livros sobre os sistemas alimentares com enfoque historiográfico sobre a alimentação.



IMAGEM 23 - 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 refeição compartilhada, desde a Pré-história, tem se constituído, pois, numa ocasião ímpar para o desenvolvimento da sociabilidade e da convivibilidade entre as pessoas, tanto para aquelas das elites quanto para aquelas das classes sociais de nível mais baixo. (CASTELLI, 2006, p.21)

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, surgia 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.

Os restaurantes eram utilizados pelos viajantes e não era comum os moradores da cidade realizarem suas refeições ali, porém, com a Revolução Francesa e a queda da aristocracia para quem os cozinheiros trabalhavam fizeram com que estes perdessem seus empregos. Na mesma época provincianos chegavam na cidade sem ter quem cozinhar para eles, assim, com a vinda de uns e desemprego de outros, propiciou-se o hábito de realizar as refeições fora de casa. Foi nesse período que surgiu a moderna culinária francesa com o chefe Marie-Antoine Carême que passou a ser conhecido como o “cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros”.

O novo tipo de estabelecimento correu o mundo rapidamente com seu sucesso e em 1794 abriu-se o primeiro restaurante em Boston, Estados Unidos.

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 por exemplo a utilização dos pratos rasos, dos talheres. Além disso, foi a partir daí que houve a preocupação com o espaço onde vai ser realizada a refeição, preocupando-se com o arquitetônico e o mobiliário.

Os sabores são algo mais do que o desfrute de um sentido que indica a comestibilidade das coisas. O gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura. A maturidade de uma cultura foi identificada não apenas com as suas conquistas espirituais ou realizações materiais, mas com o grau de elaboração de suas técnicas e criações alimentares, que são, ao mesmo tempo, expressão técnica material e inventividade artística [...] (CARNEIRO, 2003, p.124-125)



IMAGEM 24 e 25 - Atualmente os restaurantes estão se sofisticando na apresentação do prato que cada vez mais faz parte dos itens de decisão do cliente ao escolher um restaurante.

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 longo do trabalho muita coisa foi modificada devido a área de estudo, que é fundamental para que o projeto seja bem elaborado de acordo com suas funções e propostas.

6.1 ÁREAS ESTUDADAS

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

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



A Segunda área de análise é um terreno que atualmente possui uma loja de variedades na Rua Marechal Deodoro esquina com a Rua Princesa Isabel, bem próximo à Praça Nereu Ramos e ao Terminal Central, que tem uma boa localização para a escola e principalmente para o restaurante com o propósito de atender os trabalhadores do centro da cidade, porém suas

dimensões não suportariam de forma eficiente os demais programas propostos, faltando espaço para uma área de convívio e estacionamento para atender os usuários do edifício.



IMAGEM 27 - Segunda área analisada para implantação da proposta.

A terceira área estudada é uma edificação já existente, antigo INSS localizada na Rua João Pessoa, com o intuito de valorizar a edificação histórica da cidade e proporcionar uma comodidade maior aos trabalhadores do centro que necessitam de um restaurante bem próximo à Praça Nereu Ramos e que se preocupam com sua saúde alimentar.



IMAGEM 28 - Antigo edifício do INSS, considerado na terceira área de estudo.



IMAGEM 29 - Terceira área analisada (edificação já existente estudada para implantação da proposta).

Assim, no desenvolvimento do trabalho a escola funcionaria ali juntamente com um restaurante de baixo custo que tinha o propósito de focar os trabalhadores dali. Porém, apesar de ser um bom local de implantação, não seria adequado para atender todos os requisitos. Voltou-se então para o primeiro terreno estudado, que proporciona uma área muito maior para os usos.

6.2 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.



IMAGEM 30 - Vista aérea do terreno.



Terreno de Implantação

6.2.1 LOCALIZAÇÃO DO RECORTE



IMAGEM 31 - Localização de Criciúma no mapa do estado de Santa Catarina.

Criciúma faz divisa com os municípios de Araranguá, Maracajá, 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.



IMAGEM 32 - Principais acessos a Criciúma



IMAGEM 33 - Localização do terreno na área central de Criciúma

6.3 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.

A boa visibilidade, o fácil acesso, a conveniência, o apelo de fachada e o estacionamento são ingredientes que promovem o sucesso de uma localização. A boa visibilidade é necessária, considerando que as pessoas, quando se aproximam do restaurante, devem poder identificá-lo facilmente [...] (pg 109)

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.

6.4 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



IMAGEM 34 - Atual Feira Livre Municipal de Criciúma



IMAGEM 35 - Fluxo constante na Rua Araranguá propiciando a divulgação natural do novo edifício

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.



IMAGEM 36 - Apesar do fluxo ter um papel positivo também exerce um negativo ao gerar ruídos.



IMAGEM 37 - Praça Domênico Sônego, único espaço público do recorte



IMAGEM 38 - Montagem da vista da quadra pela Rua Araranguá. A quadra onde o edifício será implantado não possui edificações com muitos gabaritos.



IMAGEM 39 - Entorno do recorte.

Este mapa mostra as importantes edificações do recorte para a proposta. Entre eles está a Rodoviária Municipal de Criciúma e o Terminal Central dos ôniús da cidade, facilitando o meio de locomoção das pessoas que moram em bairros mais afastados ou em cidades da região para a escola gastronômica. As escolas também são importantes devido o restaurante e a lanchonete/café. Em uma delas há provas durante as tardes, o que facilita para os alunos que moram em locais mais afastados oferecendo um espaço para almoçar com alimentos saudáveis, melhorando qualidade de vida. 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.

O terreno se encontra numa área com grandes vias importantes da cidade, o que facilita o acesso à edificação tanto para o pedestre, devido a 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.



IMAGEM 40 - Mapa das principais vias de acesso do centro de Criciúma

- AVENIDA CENTENÁRIO
- ANÉIS VIÁRIOS CENTRAIS
- AVENIDA ÁLVARO CATÃO
- RUA JOÃO PESSOA
- RUA HENRIQUE LAGE
- RIO CRICIÚMA
- TERRENO DE IMPLANTAÇÃO

O mapa de usos e gabaritos 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.

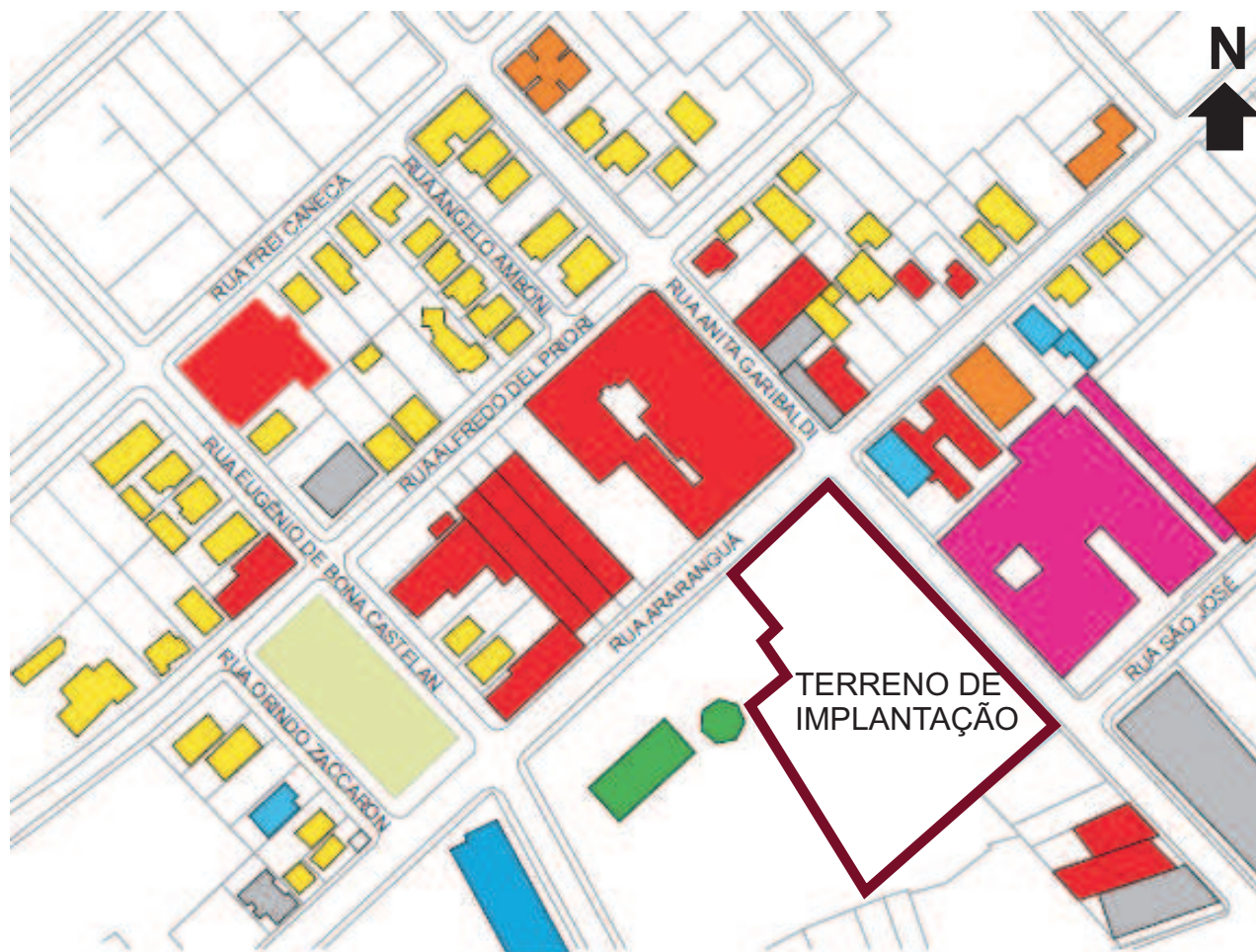


IMAGEM 41 - Mapa dos usos

- | | |
|---|---|
| COMÉRCIO | MISTO 2 |
| RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR | INSTITUCIONAL |
| RESIDÊNCIA MULTIFAMILIAR | PRAÇA |
| MISTO 1 | COMPLEXO ESPORTIVO PARTICULAR |

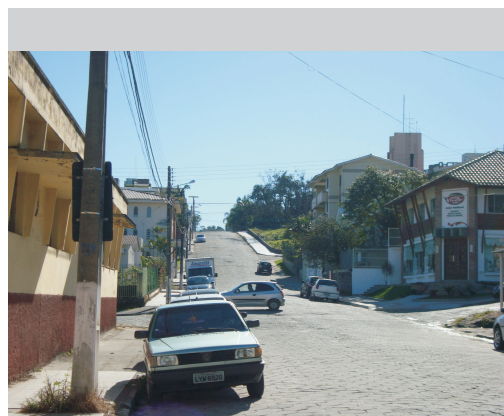


IMAGEM 42 - Área com maior número de residências



IMAGEM 43 - Área com maior número de comércio

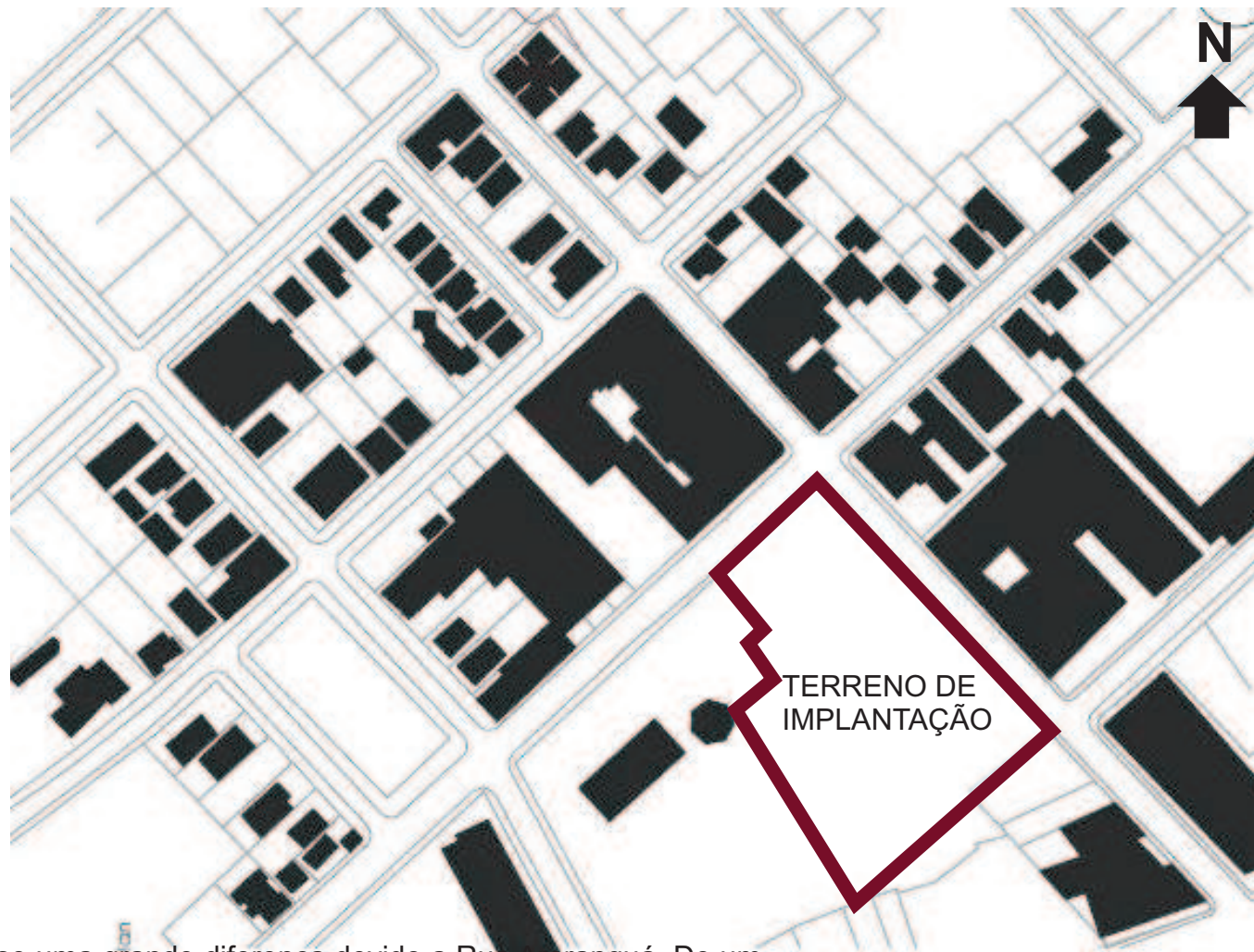


IMAGEM 44 - Mapa dos cheios e vazios

Ao analisar o recorte percebe-se uma grande diferença devido a Rua Araranguá. De um lado rua pavimentada, com grande fluxo e edifícios de maior porte com maior número de pavimentos. Do outro uma área com edificações de até 2 pavimentos com pavimentação da rua em lajota, com menor fluxo de veículos e características diferenciadas como pode se observar nas imagens.

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

O mapa ao lado demonstra o Plano Diretor da cidade 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.



IMAGEM 45 - Mapa de Zoneamento

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

6.5 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 do projeto futuro para a área.



IMAGEM 46 - Condicionantes naturais do terreno



IMAGEM 47 - Vista nordeste da Rua Araranguá para o cruzamento em que o terreno se situa



IMAGEM 48 - Vista noroeste da Rua Araranguá para o cruzamento



IMAGEM 49 - Vista da esquina do terreno



IMAGEM 50 - Vista leste da Rua Anita Garibaldi para o terreno



IMAGEM 51 - Vista norte da Rua Anita Garibaldi para o terreno



IMAGEM 52 - A Rua Araranguá possui um fluxo constante de automóveis

TERRENO DE
IMPLANTAÇÃO



IMAGEM 53 - Inserção do terreno na configuração urbana

O projeto tem a intenção de propor a implantação de uma escola gastronômica e com isso preservar e resgatar a cultura gastronômica do sul do estado. Os diversos imigrantes da região deixaram como umas das maiores heranças a gastronomia de cada país e cultura. Fortalecer essa herança é uma das principais diretrizes do trabalho. Para que isso seja realizado de forma a atingir toda a população, serão oferecidos serviços como uma escola de gastronomia, para atender Criciúma e região que possui pequenas escolas de culinária e gastronomia que não oferecem diplomas de graduação e são de alguns dias, semanas ou meses, diferente da proposta que terá um tempo de dois anos para preparar o aluno para o mercado de trabalho e todas as suas possibilidades; e também um restaurante que funcionará com uma atenção voltada para os trabalhadores do centro da cidade no horário do almoço, já que está em um local estratégico, perto da Praça Nereu Ramos, Rua Henrique Lage, Feira Municipal e escolas. Para isso oferecerá espaço para refeição e uma praça para que os trabalhadores e demais usuários possam passar seu tempo de folga para descansar do trabalho.

Para atender toda a população da cidade será proposto lanchonete café, exposições de arte, praça de contemplação, além de o restaurante oferecer serviços diferenciados a noite com musicas ao vivo e comidas típicas de diversas culturas locais. Com isso será possível promover uma sociabilidade entre os habitantes da cidade em torno do ato de se alimentar, que se iniciou na pré-história, e obter momentos de prazer e lazer.

A refeição é, pois, uma ocasião ímpar para a prática da sociabilidade e da convivibilidade. Além disso, ela passa a ser também um momento prazeroso, se os convivas forem simpáticos. Assim, o presente estudo levou em consideração os momentos do comer junto com ocasiões de fomento da hospitalidade, da sociabilidade e da convivibilidade. (CASTELLI, 2006, p.13)

O restaurante faz parte da vida social das pessoas, sendo um lugar para socializar e desempenhando uma função importante no estilo de vida de todos. A necessidade de se alimentar aliada a um ambiente agradável, comida boa e companhia de amigos e pessoas queridas tornou o ato de comer fora um dos programas preferidos pela maioria da população de todas as classes sociais. Segundo o crítico de comida Phyllis Richman os restaurantes são uma das formas



primárias com que abastecemos nossos corpos, exercemos nossa vida social, gastamos nosso dinheiro, aprendemos sobre o mundo e conduzimos nossos negócios.

Ele também terá a função de aperfeiçoar os ensinamentos dos futuros chefes e auxiliares e preparar os alunos para o mercado de trabalho. Além de possuir a possibilidade de parceria com o curso de nutrição da UNESCO para que faça parte de seu aprendizado durante a graduação.

A proposta é idealizada como um edifício de interesse público, mas com a possibilidade de atender iniciativas privadas desde que respeite a proposta de oferecer alguns cursos para a população de baixa renda que deseja uma vida profissional melhor ao buscar uma especialização.

7.1 OBJETIVOS

7.1.1 GERAL

Propor um espaço arquitetônico que atenda as necessidades de uma escola gastronômica em Criciúma, com a forte tradição da gastronomia na região sul de Santa Catarina, que ensine e aprimore métodos e especialidades da gastronomia para desenvolver, melhorar e valorizar cada vez mais a mão-de-obra local e regional, juntamente com um restaurante para que atenda as necessidades da população e dos alunos.

7.1.2 ESPECÍFICOS

- Melhorar e acrescentar ensinamentos sobre o assunto, como novas tendências, novos pratos, métodos, decoração e tipo de alimentação, para qualificar cada vez mais a gastronomia local e regional através da Escola de Gastronomia;
- Atender os trabalhadores da região central da cidade que não tem tempo para realizar as refeições em sua casa, com o restaurante, que terá como pratos alimentos saudáveis, procurando estimular e qualificar a vida e a saúde de seus usuários;

- Preparar e aperfeiçoar o aprendizado dos alunos da escola, que poderão pôr em prática os ensinamentos das aulas através da parceria do restaurante, para uma introdução de como funciona o mercado de trabalho que atuará;
- Possibilitar uma parceria com a UNESCO, para aprimorar os ensinamentos dos alunos de Nutrição da Universidade juntamente com o restaurante e a escola;
- Aprimorar as necessidades da cidade, que tem potencial para novos empreendimentos gastronômicos, oferecendo uma escola de gastronomia com uma restaurante, atendendo a população que está cada vez mais interessada em novidades;
- Fortalecer a importância da sociabilidade no ato da refeição perdida com a vida moderna levada atualmente pelo ser humano;
- Manter um caráter de interesse social com cursos de graça para a população com baixa renda e oferecer um novo espaço de lazer para a população da cidade.

7.2 JUSTIFICATIVA DO TEMA

Estima-se que o ramo da gastronomia movimenta 2,4% do PIB brasileiro, e rende para o país 8% de empregos diretos (em média 6 milhões de pessoas). Segundo a Agência de Estatística de Trabalho e a Associação Nacional de Restaurantes, até o ano de 2006 as oportunidades de emprego no ramo necessitaram em torno de 3,3 milhões de novos profissionais com a busca cada vez maior da população pelos restaurantes com o novo modo de vida e uma economia mais estabilizada.

No sul de Santa Catarina a tradição gastronômica é muito forte, devido aos imigrantes que aqui se estabeleceram e a deixaram como herança cultural, sendo um fator marcante para que seja cada vez mais um investimento na melhoria de mão-de-obra para manter e melhorar essa tradição e aliar aos novos costumes da vida moderna.

Não há nenhum dado que informe o número de bares e restaurantes em Criciúma, mas o consumo do ramo mostra que há abertura para novos mercados e diferentes tipos gastronômicos. Segundo o presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da cidade



Rogério Vettorazzi “as pessoas estão procurando diversificar e gostam de experimentar coisas novas.” Um dos principais chefes da cidade João Motta, diz que além do interesse por novos paladares, a aparência do prato também conta muito para os clientes.

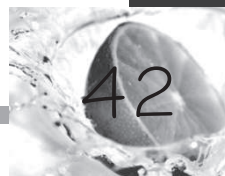
Com essa oportunidade de novos investimentos no setor gastronômico da cidade e a procura cada vez maior por novidades nesse ramo, o trabalho é voltado para que aumente e melhore o desenvolvimento do setor gastronômico da região sul do estado de Santa Catarina. Com toda sua história, tradição e cultura a região é um grande potencial para atender as necessidades de profissionais bem qualificados.

Estudar e evidenciar o setor gastronômico são muito mais do que lidar com alimentos. Implica com toda a relação que a alimentação possui com outros segmentos disciplinares e históricos.

A gastronomia é algo multidisciplinar que não precisa ser estudada profundamente para que se torne admirada por todos pelo mundo inteiro.

7.3 DIRETRIZES

- Contraste entre o interior e o exterior. A intenção disso é mostrar fachadas como a cobertura de um bolo, remetendo ao conceito projetual, e o interior com a surpresa que um recheio pode proporcionar a quem for desfrutá-lo;
- Tornar os ambientes de trabalho e estudo mais dinâmicos, agradáveis e confortáveis. Preocupar-se em elaborá-los de forma mais aconchegantes, ao contrário do que eles são na maioria dos casos com um caráter frio e desagradável, será essencial para que ele se torne um ambiente mais acolhedor, onde seus usuários se sintam bem em utilizar seus espaços;
- Criar áreas comuns entre a escola e o restaurante fazendo com que eles sejam cada vez mais interligados;
- Propor ambientes com preocupação na higienização e salubridade do local;
- Refletir o fato do restaurante servir comidas saudáveis no arquitetônico aliando os usos de acordo com suas necessidades, como conforto ergonômico, acústico, térmico e de iluminação,



transformando os ambientes mais eficientes e confortáveis, além de mais saudáveis e benéficos;

- Tornar a sociabilidade um ponto forte para que a população volte a realizar uma refeição mais prazerosa e com tempo ao lado de pessoas que lhe são boas companhias;
- Qualificar a edificação como uma obra com caráter de interesse social mesmo que administrada por iniciativa privada.

7.4 CONCEITO

A intenção do projeto é transformar o edifício em um marco referencial na cidade. Com o conceito baseado em um bolo o edifício será suntuoso, com elementos marcantes referentes ao alimento e com a preocupação da sociabilidade entre as pessoas.

Para expressar como isso será representado no edifício foi analisado como cada parte de um bolo pode ser referência para a arquitetura.



IMAGEM 54 - Fatia de um bolo demonstrando como seus elementos se relacionam

COBERTURA – da mesma forma que a cobertura é um dos grandes atrativos de um bolo, também será na proposta arquitetônica do projeto. Ela terá um impacto na edificação como uma casca decorativa que sobressai a ele, assim como no bolo.

RECHEIO – a cobertura é um dos maiores atrativos de um bolo, porém sem a massa ele não existe, assim como no edifício, que terá um tratamento especial na “casca” mas sem o conteúdo não tem sua função garantida. Além disso, outro atrativo do bolo é o recheio, que pode causar momentos de prazer e surpresa. Assim será proposto na edificação, para que apesar de sua cobertura que se sobressai buscará encantos no seu interior com seus materiais, usos e tudo o que ele irá oferecer para seus usuários.

CAMADAS – as camadas do bolo será representada pela volumetria, que será diferenciada nos dois principais usos, o restaurante no primeiro pavimento e a escola no segundo.

SABORES – assim como os diversos sabores que um bolo pode oferecer, o projeto refletirá isto nas culturas dos povos imigrantes da cidade que deixaram de herança suas culinárias que serão estudadas na escola. Outra forma de sabores será a diversidade cultural, como a possibilidade de apresentar as outras artes como dança, música, artesanato dentro da edificação.

IGREDIENTES – na edificação eles serão os materiais empregados, que a princípio terá como o concreto, o aço e o vidro como principais ingredientes.

COMPARTILHAR – um bolo não se come sozinho, ele gera vários pedaços e é compartilhado por diversas pessoas. Compartilhar o alimento vem desde a pré-história quando o homem necessitava da ajuda do outro na busca e na caça de seu alimento, dando origem a sociabilidade, muito importante na vida do ser humano. Assim, o edifício será um espaço para que as pessoas pratiquem a sociabilidade, compartilhando momentos de lazer, prazer, estudo, entre outros.

Com esses itens básicos de um bolo o edifício será planejado e proposto de forma que fique algo bonito para os olhos mas principalmente que seja feito para usufruí-lo de forma prazerosa.



7.5 REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS

7.5.1 TFG DA URGs COM O TEMA: “ESCOLA DE GASTRONOMIA”

Ao definir que a proposta contaria com uma escola de gastronomia e um restaurante, buscou-se estudos que tivessem o perfil mais próximo do presente projeto. Assim, o programa de necessidades proposto baseou-se principalmente em um projeto também de Trabalho de Final de Graduação do curso de Arquitetura e Urbanismo da UFRGS realizado no segundo semestre de dois mil e oito pela então acadêmica Vanessa de Paula Cravo. Os princípios dos projetos são muito parecidos e serviu como referência aos ideais desse novo projeto.



IMAGEM 55 - Planta baixa do primeiro pavimento



IMAGEM 56 - Planta baixa do segundo pavimento

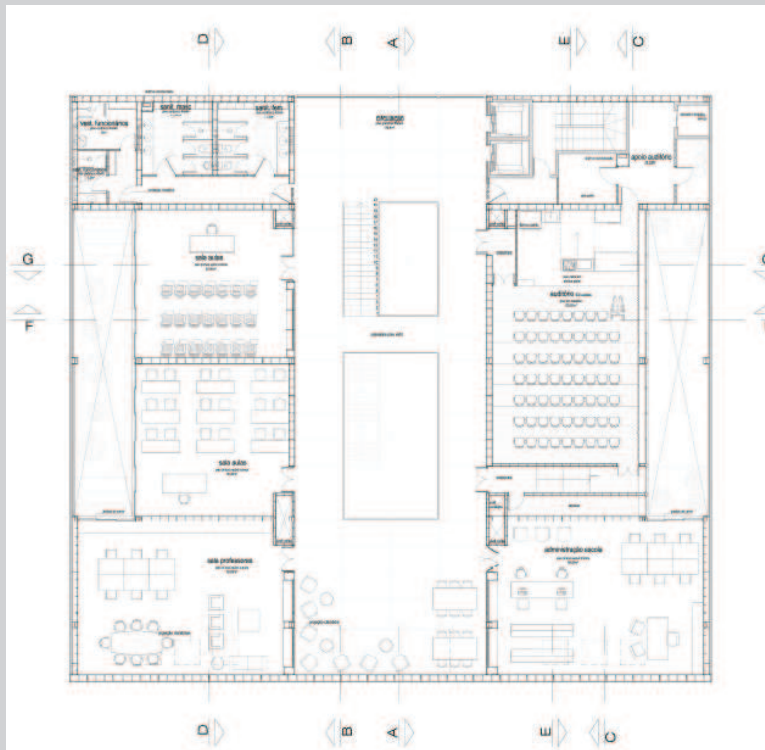


IMAGEM 57 - Planta baixa do terceiro pavimento

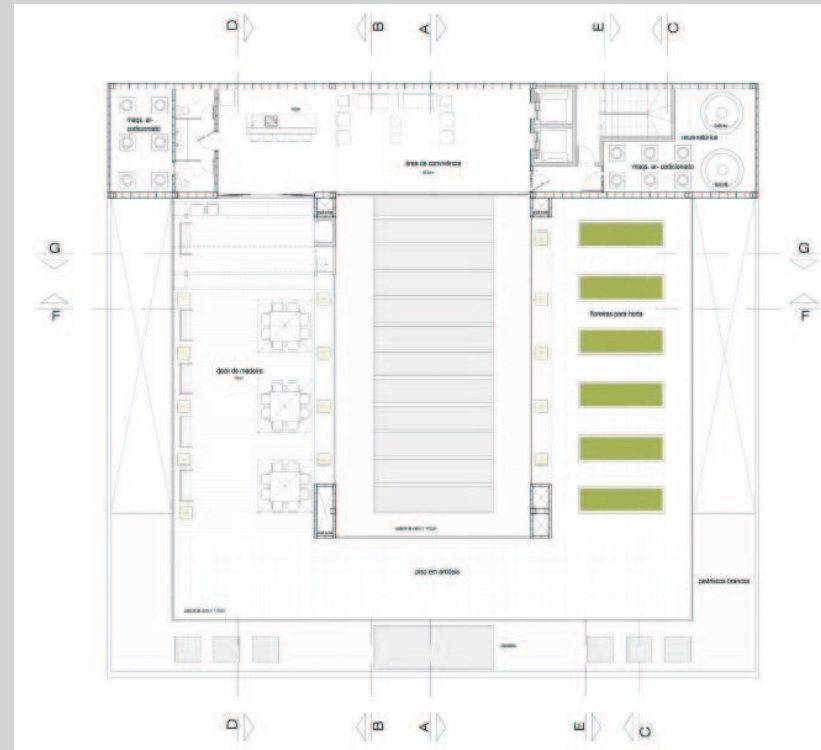


IMAGEM 58 - Planta baixa da cobertura

7.5.2 ESCOLA DE GASTRONOMIA DO SESI EM ÁGUAS CLARAS

A Escola de Gastronomia do Sesi em Águas de São Pedro em São Paulo, realizado pelo escritório M/PA Pedreira de Freitas Arquitetos em 2001, também foi estudada como potencial referencial arquitetônico, por ser uma das sete escolas de gastronomia consolidadas no País. Neste projeto foi valorizado o método como realizou-se seu programa de necessidades de acordo com a dimensão do edifício.



IMAGEM 59 - Planta baixa primeiro pavimento

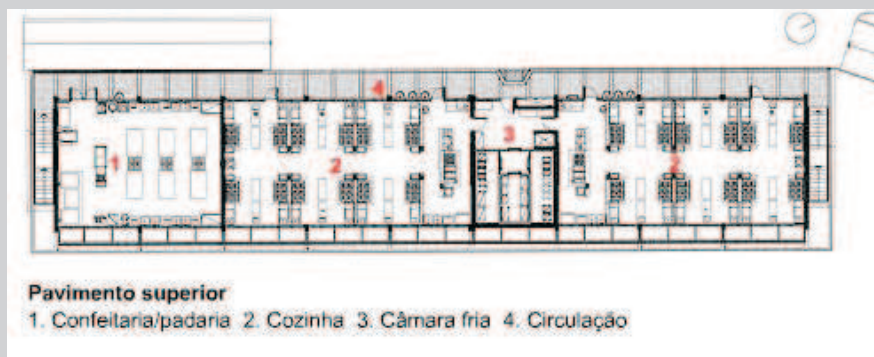


IMAGEM 60 - Planta baixa segundo pavimento

7.5.3 REFERENCIAIS VOLUMÉTRICOS

Para realizar o estudo volumétrico da edificação, buscou-se arquiteturas que tivessem linhas puras e retas, com grandes volumes e sobreposições ou com coberturas bem destacadas, amplas, diferentes com um efeito de “casca” e proteção para o interior do edifício, como a intenção da proposta em remeter ao conceito do bolo.



Neste edifício buscou-se a forma como os volumes se relacionam juntamente com a cobertura que se destaca junto a eles.

IMAGEM 61 -Utrecht Muziek paleis (Pálacio da Música de Utrecht - Holanda) projeto de Herman Hertzberger

Apesar de ser uma edificação residencial, este projeto possui um caráter diferenciado com seus volumes sobressalentes com linhas puras e o uso do material como o concreto e o vidro. A obra traduz uma leveza com sua simplicidade mas ao mesmo tempo remete a uma edificação forte e consistente, o que pretende-se alcançar no edifício deste trabalho.

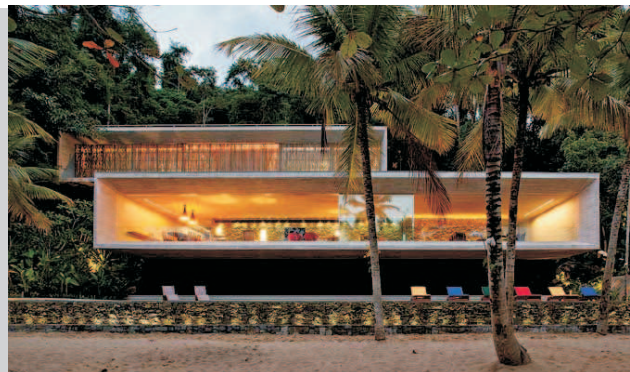


IMAGEM 62 - Residência unifamiliar, Paraty (RJ) projeto de Márcio Kogan, 2008

Estes projetos remetem a cobertura como uma “casca” que envolve o edifício, fazendo com que ela tenha uma importância estética e funcional, já que protege o amplo espaço que a proposta possui.



IMAGEM 63 - Escola de gastronomia, Campus SENAC, São Paulo projeto de Aflavo & Gasperini Arquitetos, 2002

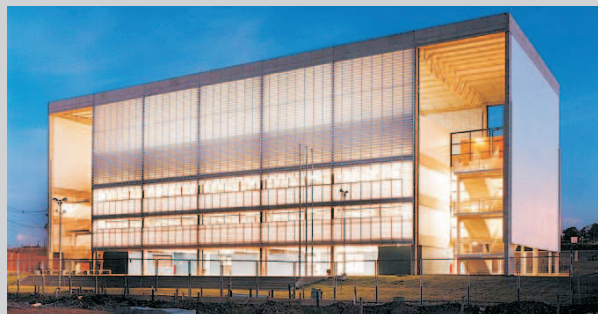


IMAGEM 64 - Escola de ensino fundamental, Campisa (SP) projeto de Una Arquitetos, 2003



IMAGEM 65 - Finalista do concurso Liceu Francês de Brasília

Esta edificação traduz o que seria a decoração do bolo. É a versatilidade que o metal traduz com a possibilidade de criar elementos marcantes que neste projeto será traduzido na cobertura sobressalente ao volume do edifício.

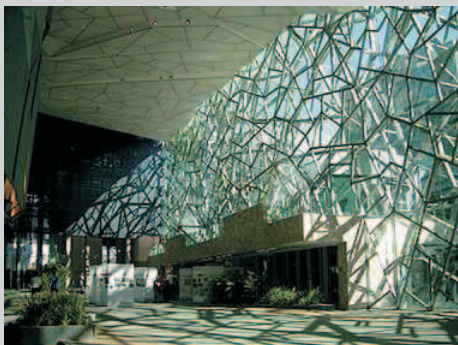


IMAGEM 66 e 67 - Federation Square, Melbourne (Austrália), abriga restaurantes, cafés, teatros, o Centro de Informações Turísticas, o Museu Australiano de Corrida (Racing Museum) e o Ian Potter Centre (National Gallery of Victoria).

A forma como os volumes estão dispostos serviu como referência ao projetar a edificação que também propõe uma diagonalidade e com um espaço livre sobre o pavimento inferior.



IMAGEM 68 - Centro de Empreendedorismo - concurso SEBRAE, arquiteto Francisco Spadoni

7.5.4 REFERENCIAIS INTERNOS

Para que o projeto atenda de maneira eficaz suas propostas, é necessário que seu interior seja de acordo com o arquitetônico e o programa de necessidades, por isso, pesquisas de ambientes internos de escolas de gastronomia e de restaurante foram levantadas para que facilite ao projetar o edifício.

Essa imagem demonstra o refeitório de um restaurante com o pé-direito duplo e com uma característica de praça previsto no projeto, que garante a ele um caráter mais descontraído e agradável, que é a intenção para a proposta do edifício



IMAGEM 69 - Restaurante Ráscal, São Paulo, projetado por Mauro Munhoz, 2007

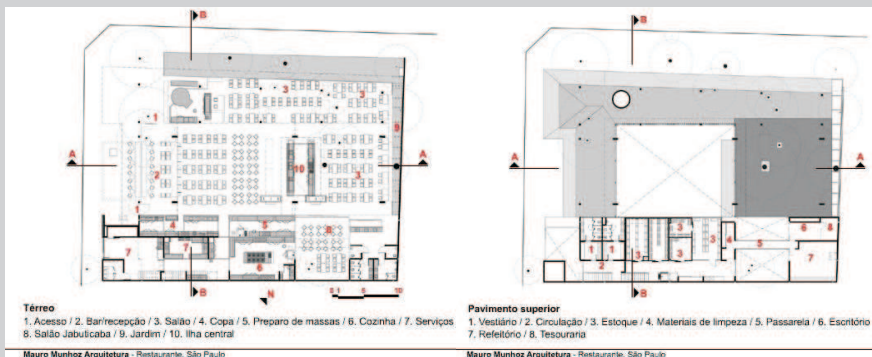


IMAGEM 70 - Plantas baixas Restaurante Ráscal, São Paulo

As imagens abaixo demonstram como se dispõem as cozinhas didáticas e salas de enologia e degustação de escolas gastronômicas. Percebe-se que as maneiras são diversas porém sempre seguem um ritmo e uma sequência como uma sala de aula comum.



IMAGEM 71 - Laboratório de gastronomia do Centro Universitário Senac



IMAGEM 72 - Laboratório de gastronomia da ICIF (Italian Culinary for foreigners)



IMAGEM 73 - Laboratório de gastronomia da UNIVALI, Balneário Camboriú



IMAGEM 74,75 e 76 - Imagens mostrando a sala em geral e como ela se dispõe; uma mais aproximada mostrando as disposições das bancadas e por último como a bancada é projetada



IMAGEM 77 - Exemplo de uma Sala de Enologia e Degustação



IMAGEM 78 - Exemplo de uma Sala de Enologia e Degustação

7.6 PROGRAMA DE NECESSIDADES E DIMENSIONAMENTOS

7.6.1 ESCOLA GASTRONÔMICA

A escola de gastronomia atenderá a população interessada na graduação, em cursos rápidos ou como prazer para quem a tem como hobby. Funcionará com 6 turmas para graduação com 12 alunos cada, já que em todos os cursos pesquisados não tipo de padrão, então foi proposto um número de pessoas que pudessem receber uma atenção maior individual para que o ensino seja de maior qualidade, totalizando 72 alunos em cada fase.

A graduação se dará no turno da noite, possibilitando uma flexibilidade pra quem necessita trabalhar durante o dia para que possa se especializar e ter um diploma profissional. Durante os demais períodos a escola oferecerá cursos para turmas, sendo aberta oportunidade para que pessoas de baixa renda possam fazer o curso de graça para buscar uma ascensão profissional.

AMBIENTES	ÁREA EM M ²
Diretoria	40m ²
Administração	40m ²
Sala dos professores	40m ²
2 Salas de Aula	50m ² cada totalizando 100m ²
Biblioteca	100m ²
Cozinha Experimental/Didática	100m ²
Enologia e Degustação	100m ²
Cozinha Demonstrativa	65m ²
Confeitaria/Padaria	65m ²
Apoio das cozinhas	25m ²
Sanitários	25m ²
Vestiários	25m ²

7.6.2 RESTAURANTE

O restaurante será um meio de atender a população e os alunos de gastronomia, desta forma estipulou-se o número de lugares de acordo com ambas necessidades, estando dentro do número estipulado para um restaurante de médio porte, que segundo Neufert vai de 100 a 250 lugares, e que seja um número razoável para que os estudantes possam atender a demanda de refeições chegando à um número, que não fica entre o máximo e o mínimo, de 200 lugares.

Segundo o livro Neufert, em um restaurante normal a rotatividade de pessoas durante uma refeição é de até 1,5 por horário. A partir daí estipulou-se um número médio de 900 refeições durante o almoço, onde o restaurante funcionará das 11:00hrs até as 14:00hrs. Já nas refeições durante a noite, estima-se que esse número seja menor por ser momento de lazer e não de necessidade, além de que estudos demonstram que apenas 25% das pessoas que fazem refeições fora de casa faz por prazer e lazer. Calcula-se então uma rotatividade menor por ser um momento em que as pessoas buscam prazer e uma maior sociabilidade. O horário de funcionamento será das 20:00hrs a 01:00hr, estimando um número de 800 refeições, já que apesar de maior tempo de funcionamento é mais difícil manter o restaurante lotado. Assim, totaliza-se um número de 1700 refeições diárias.

AMBIENTES	ÁREA EM M ²
Cozinha Industrial Completa – segundo Neufert é necessário de 1,5m ² a 2,0m ² por cliente, optou-se pelo meio termo para o dimensionamento do projeto sendo utilizado 1,75m ²	350m ²
Refeitório – para dimensionar o salão foi utilizado a mesma fonte e método de adotar a média 1,7m ² de um restaurante normal que fica entre 1,6m ² a 1,8m ²	340m ²
Bar	40m ²
Área de Espera	30m ²
Controle de mercadorias	30m ²
Caixa	20m ²
Sanitários	25m ²
Vestiários	25m ²

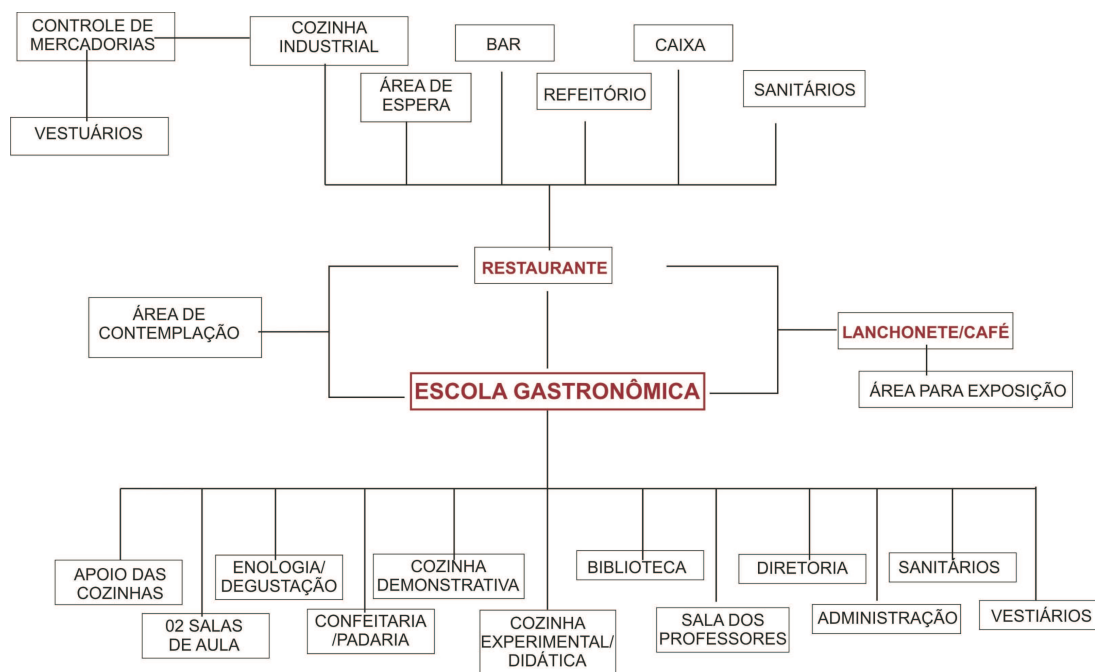
7.6.3 LAZER

Além do serviço do restaurante também terá uma área para lanche e café para que o edifício seja utilizado todo o tempo pela população.

Durante a noite, onde o restaurante estará mais voltado para o lazer, terá espaço para música ao vivo e exposições para que outros tipos de cultura local também possa ser explorado.

AMBIENTES	ÁREA EM M ²
Lanchonete/Café	120m ²
Área para apresentações	30m ²
Área para exposições	30m ²
Área de Contemplação	-

7.7 FLUXOGRAMA



7.8 PARTIDO GERAL

O fato do edifício ter a intenção em ser um marco referencial para a cidade fez com que ele já fosse proposto de uma forma diferente, pois teve que se preocupar em manter fiel a forma de acordo com a função mas com algo que a transformasse em uma edificação diferencial. Com o conceito vindo de um bolo, formou-se uma cobertura como proteção ao edifício de forma a se destacar como uma acontece na imagem referencial abaixo.

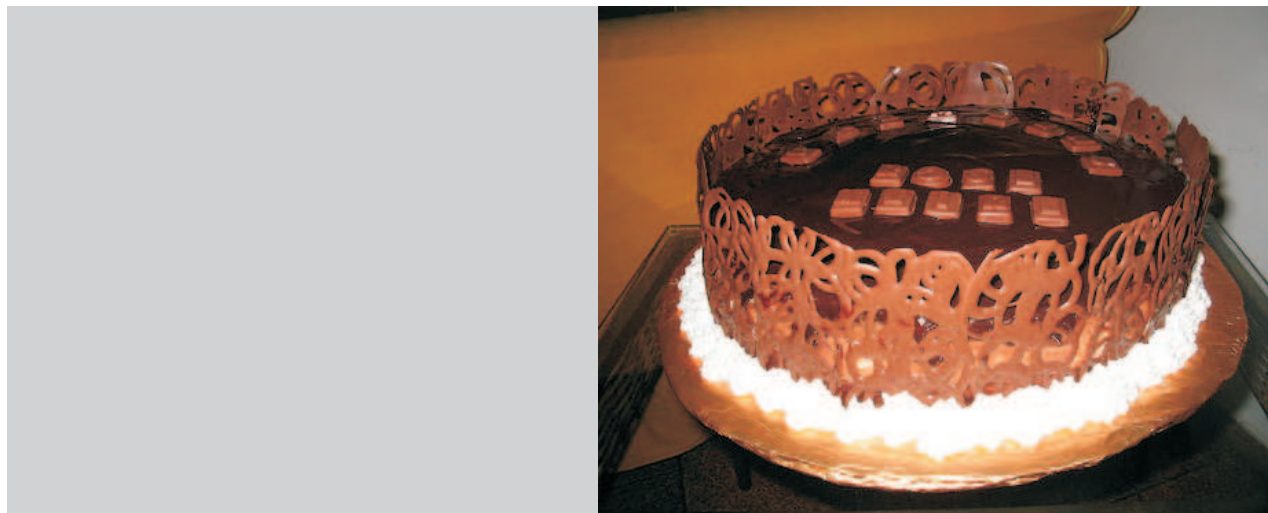


IMAGEM 79 - Referência para a proposta da cobertura do edifício

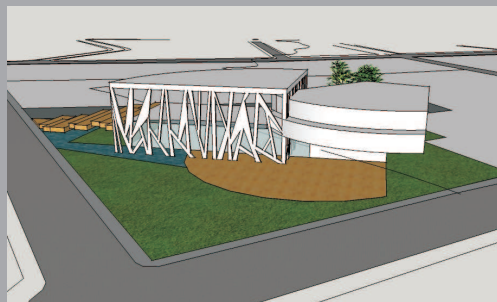
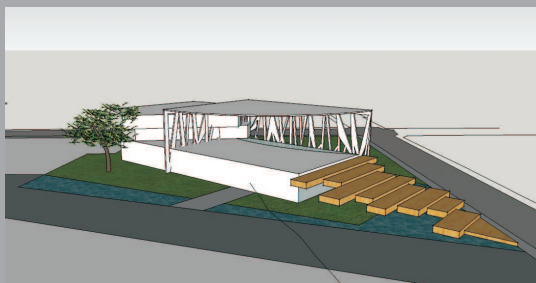


IMAGEM 80 e 81 - Primeiro estudo do volume já em maquete eletrônica para visualizar melhor a disposição volumétrica da edificação

Ao definir o programa de necessidades, o dimensionamento e o conceito, partiu-se para estudos volumétricos até chegar no volume atual. Os dois volumes apresentados nas imagens demonstram a cobertura solta envolvendo o edifício como uma proteção. Os pavimentos possuem volumes distintos representando as camadas do bolo que é o conceito da proposta.

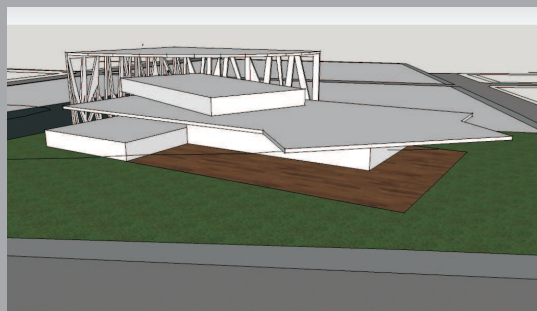
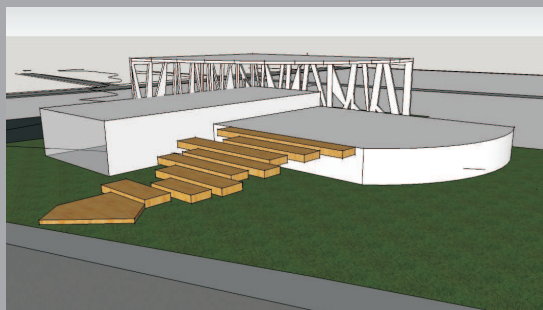


IMAGEM 82 e 83 - Segundo estudo do volume mais parecido com a proposta atual que evolui a partir desses estudos

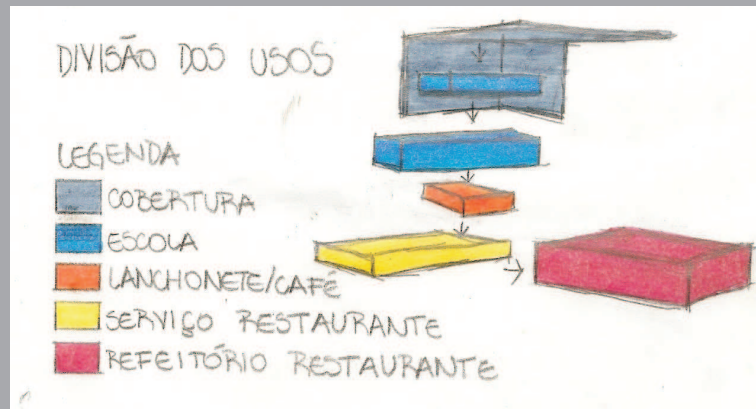


IMAGEM 84 - Divisão dos usos de acordo com o volume ainda em estudo

Ao realizar os estudos volumétricos, foi levado em conta como os usos iam se acomodar no edifício. Ambos foram idealizados em conjunto para garantir a funcionalidade da edificação.

A partir disto o edifício foi fragmentado para que confirmasse os usos de cada volume já dimensionados de acordo com o programa de necessidades.

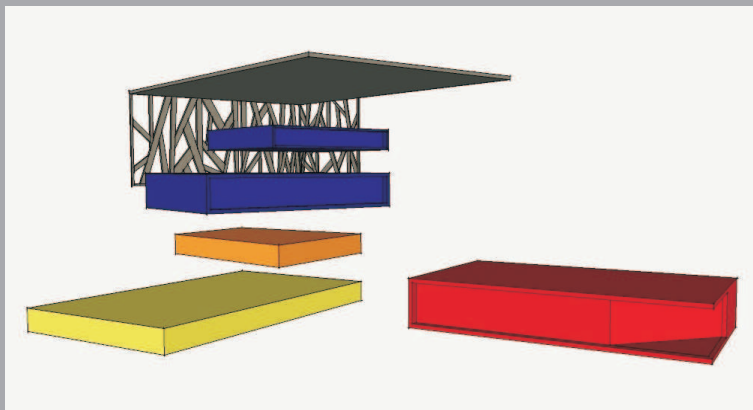


IMAGEM 85 - Estudo dos usos da edificação já em maquete eletrônica

Os volumes são sobrepostos como se cada pavimento fosse uma camada do recheio. As linhas puras e retas tem o propósito de contrapor com o interesse de usar linhas curvas e dinâmicas no interior. Além disso, a cor também terá extrema importância para ressaltar essa idéia, como se a “casca” fosse a cobertura, que já trás uma proposta com jogo de volumes diferenciado, e que o interior fosse o recheio do bolo, sendo a surpresa do edifício por ter propostas que se contrapõem mas que são totalmente complementares para expressar essa intenção.

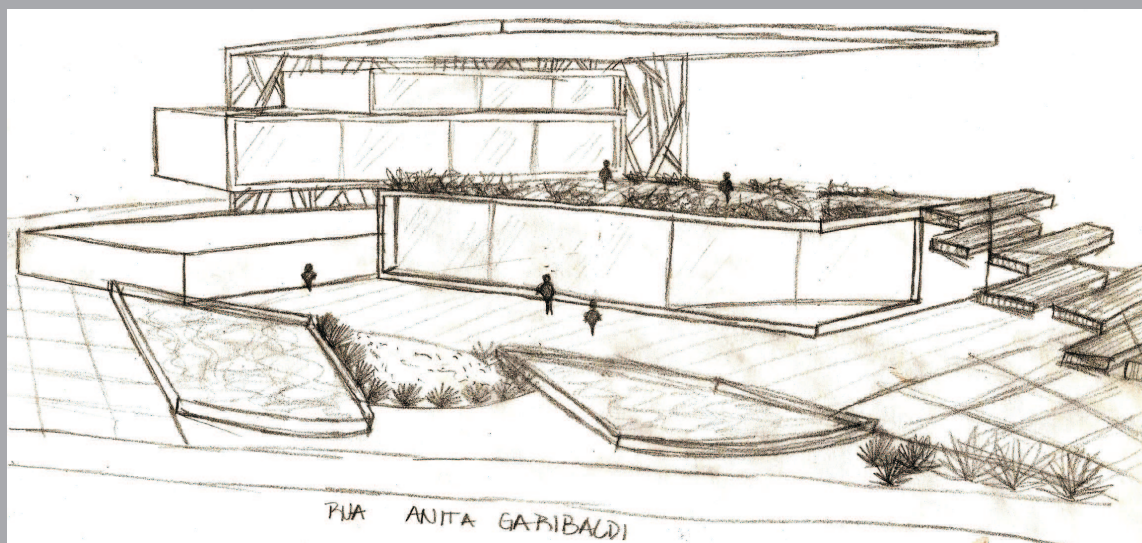


IMAGEM 86 - Croqui da edificação (vista nordeste)

O desenho rabiscado que foi dado para a cobertura fará um desenho também no edifício com o jogo de luz e sombra.

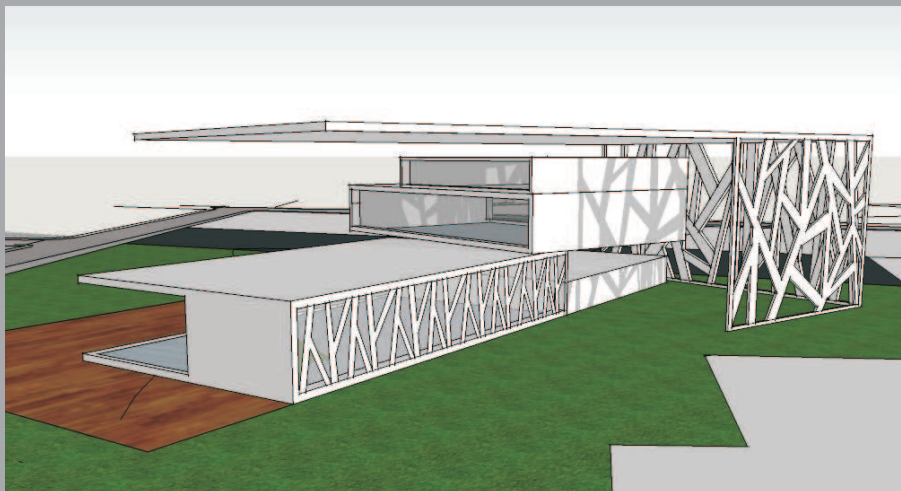


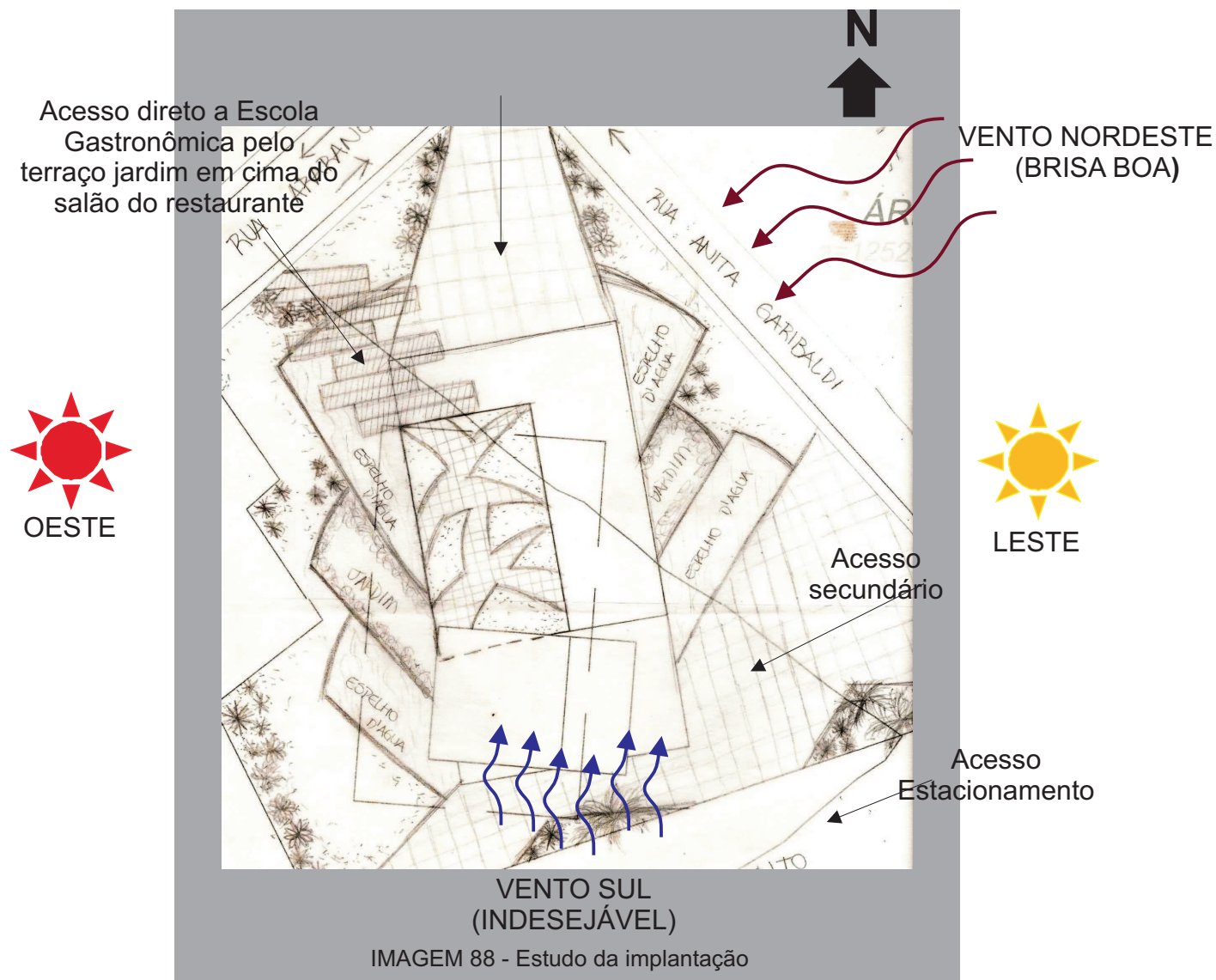
IMAGEM 87 - Maquete eletrônica do estudo volumétrico

A implantação do edifício com o terreno obteve a preocupação de privilegiar a esquina, assim, o acesso principal se deu por ela. Os espelhos d'água e jardins demarcados receberam um formato que remete a um pedaço de bolo, como se fosse partes de um todo, demonstrando que eles fazem parte da proposta e que tudo deve ser pensando de forma a complementar-se.

O acesso principal da escola, que fica no segundo pavimento, é por uma grande escada que leva diretamente ao seu jardim na cobertura do salão do restaurante. Esta é uma das diretrizes do trabalho que tem a intenção de dar uma continuidade à área verde, levando para a escola. Há ainda um outro acesso pela rua Anita Garibaldi onde haverá elevadores para manter a acessibilidade à todos.

Há também um acesso de serviço e carga e descarga, que será voltada para o estacionamento onde ela ocorrerá.

Uma grande área com deck em volta do restaurante foi proposta para que em dias que houver condições possa haver mesas na rua, tanto durante o dia como os momentos de maior lazer a noite. Nesse espaço há a possibilidade de mais tarde se instalar tendas para que fique mais protegido e possa fazer uma nova composição arquitetônica.



- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 3. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.
- CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005. 229 p.
- OLIVEIRA, Norita Faria Wood. . **Alimentação institucional**: uma visão moderna. São Paulo: Metha, 2007. 136 p.
- KINTON, Ronald; CESERANI, Victor; FOSKETT, David,. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1999. 703 p.
- WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. **O restaurante**: conceito e operação. 3. ed Porto Alegre: Bookman, 2003. 366 p.
- NEUFERT, Ernst. **Arte de projetar em arquitetura**. 17. ed. rev. e ampl. Barcelona: Gustavo Gili, 2004. 618 p.
- BIRAL, Adriana Manrubia; GODOY, Eduardo. . Evolução gastronômica: de onde vêm nossas tradições e escolhas. **Nutrição Profissional**, São Paulo , v.5, n.25 , p.34-40, jun. 2009.
- COSTA, Lene de. Gastronomia comporta novos sabores. **Tribuna do dia**, Criciúma, 15/12/2006.
- NANDI, Milena. A dedicação à cozinha italiana na região é algo que está no sangue. **Tribuna do dia**, Criciúma, 15/06/2007.
- NANDI, Milena. Criciúma terá Restaurante Popular. **Tribuna do dia**, Criciúma, 20/01/2010.
- BEZERRA, Márcia B. **História da alimentação**: Os métodos de conservação de alimentos ao longo da história da humanidade acompanharam e permitiram o desenvolvimento do homem. Disponível em < <http://www.alimentacaoforadolar.com.br/conteudo.asp?pag=132>>. Acesso em 09/03/2010 às 16:05hrs.
- MORAES, Giselle S. **Historia da Alimentação**. Disponível em < http://gisellenutri.blogspot.com/2009_06_01_archive.html>. Acesso em 09/03/2010 às 16:19hrs.
- História da Alimentação**. Rio de Janeiro. Disponível em < <http://www.cienciaviva.org.br/arquivo/cdebate/003nutricao/historia.html>>. Acesso em 09/03/2010 às 16:16hrs.
- A história da alimentação**. Disponível em < <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/institucional/historia.htm>>. Acesso em 08/03/2010 às 9:40hrs.
- BEZETTA, José Arimatea Barros. **O processo de gênese do saber em alimentação no ceará**. Disponível em < <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/Texto%20Arimateia.pdf>>. Acesso em 04/05/2010 às 14:32hrs.

Gastronomia. Disponível em < <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>>. Acesso em 24/03/2010 às 09:53hrs.

CAMPOS, Shirley de. **Pequena História Da Gastronomia.** São Paulo, 2003. Disponível em < <http://www.drashirleydecampos.com.br/noticias/2565>>. Acesso em 24/03/2010 às 09:56hrs.

SANTANA, Ana Lucia. **Gastronomia.** 2008. Disponível em < <http://www.infoescola.com/artes/gastronomia/>>. Acesso em 24/03/2010 às 09:59hrs.

BOTELHO, Izildinha. **A Historia da gastronomia no Brasil.** 2005. Disponível em < <http://www.sociedadedigital.com.br/artigo.php?artigo=162&item=2>>. Acesso em 24/03/2010 às 09:51hrs.

SANTOS, Carlos Roberto A. de. **O direito à alimentação: alimentação,saúde e doença na história.** Paraná, 2007. Disponível em <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo013.html>>. Acesso em 04/05/2010 às 14:41hrs.

