

BLOCO DO CURSO DE GASTRONOMIA - UFU

Proposta de um Bloco para o curso de Gastronomia na UFU



Ana Júlia Ferreira Rodrigues
TCC II | UFU | FAUeD | 2024

- › IMPLANTAÇÃO DE UM **BLOCO DE GASTRONOMIA** DENTRO DA **UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA (UFU)**, PARA QUE POSSA SER OFERECIDO CURSOS RELACIONADOS À GASTRONOMIA E CULTURA CULINÁRIA PARA POPULAÇÃO.
- › A GASTRONOMIA DE MINAS É RECONHECIDA COMO UMA DAS MAIS ABUNDANTES E SABOROSAS DO BRASIL, E O TRABALHO TEM COMO DESEJO RESSALTAR A **IMPORTÂNCIA E VALORIZAÇÃO** DA GASTRONOMIA EM UBERLÂNDIA E REGIÃO.
- › UBERLÂNDIA ESTÁ ENTRE AS TRÊS CIDADES QUE FORAM CLASSIFICADAS COMO CATEGORIA A, PELO MINISTÉRIO DO TURISMO (MTUR) E POSSUI UMA CRESCENTE DEMANDA DO TURISMO, COM A IMPLANTAÇÃO DE CURSOS EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA GERA **MAIS QUALIFICAÇÃO E OPORTUNIDADES** NA ÁREA DA GASTRONOMIA.



GASTRONOMIA



- ARTE E CIÊNCIA DE PREPARAR E APRECIAR OS ALIMENTOS
- ABRANGE DESDE DO CULTIVO DOS INGREDIENTES ATÉ A ELOBARAÇÃO DE PRATOS
- IMPORTÂNCIA NAS GRANDES TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS E POLÍTICAS, INCLUINDO A COLONIZAÇÃO DO BRASIL LIGADA À CULINÁRIA, UMA VEZ QUE AS CARAVELAS PORTUGUESAS ESTAVAM EM BUSCA PELAS ÍNDIAS E SUAS ESPECIARIAS.
- NO BRASIL, A GASTRONOMIA É UMA AMPLA FUSÃO DE TRADIÇÕES, INGREDIENTES E ALIMENTOS.

CURSO DE GASTRONOMIA NO BRASIL

- NÍVEL SUPERIOR EM GASTRONOMIA OFERECIDO EM DUAS TITULAÇÕES: TECNÓLOGO E BACHARELADO.
- **BACHARELADO:** DISCIPLINAS RELACIONADAS À BIOQUÍMICA, HISTÓRIA DA GASTRONOMIA, MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. ALÉM DISSO, É COMUM QUE A GRADUAÇÃO INCLUA DISCIPLINAS NA ÁREA DE ADMINISTRAÇÃO, QUE CAPACITAM OS FUTUROS PROFISSIONAIS A GERENCIAR SEU PRÓPRIO NEGÓCIO E ATUAR NA PARTE ADMINISTRATIVA DE RESTAURANTES.
- **TECNÓLOGO:** VOLTADOS PARA A PRÁTICA, FOCANDO NO MANUSEIO DE ALIMENTOS, PREPARO DE PRATOS E GERENCIAMENTO DE COZINHAS. ESSA FORMAÇÃO BUSCA CAPACITAR OS ALUNOS PARA ATUAREM DE FORMA MAIS DIRETA E PRÁTICA NAS ATIVIDADES RELACIONADAS À GASTRONOMIA.
- **NO BRASIL:**
120 INSTITUIÇÕES CREDENCIADAS E RECONHECIDAS PELO MEC, SENDO **19 FACULDADES PÚBLICAS** QUE OFERECEM CURSOS DE GASTRONOMIA.
- **EM UBERLÂNDIA:**
IGA (INSTITUTO GASTRONÔMICO DAS AMÉRICAS)
INSTITUTO MIX CURSOS PROFISSIONALIZANTES



GRADE CURRICULAR - UFRJ

1º período	• História da Alimentação e Gastronomia • Educação, Saúde e Ambiente • Higiene e Legislação Sanitária • Princípios de Alimentação e Nutrição • Produtos de Origem Vegetal I • Fundamentos de Culinária • Instrumentos Gerenciais
2º período	• Alimentação e Cultura • Bases Moleculares da Gastronomia • Alimentação e Saúde • Produtos de Origem Animal I • Produtos de Origem Vegetal II • Planejamento Estratégico com Alimentação • Organização Físico-funcional de Unidades Gastronômicas • Atividades Complementares
3º período	• Gastronomia e Hospitalidade • Alimentação e Sustentabilidade • Produtos de Origem Animal II • Culinária Regional Brasil I • Culinária Francesa • Fundamentos em Gestão Contábil e Financeira • Comunicação em Gastronomia • Iniciação Científica I
4º período	• Panificação e Massas • Culinária Regional Brasileira II • Culinária do Mediterrâneo • Gestão Estratégica de Pessoas • Fundamentos de Marketing de Serviços • Gestão Contábil e Financeira em Unidades Gastronômicas • Iniciação Científica II

5º período	• Gastronomia para Grupos Específicos • Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia • Legislação em Eventos • Plano de Negócios em Empreendimentos Gastronômicos • Diretrizes para Elaboração do TCC • Estágio em Hospitalidade
6º período	• Gastronomia para Grupos Específicos • Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia • Legislação em Eventos • Plano de Negócios em Empreendimentos Gastronômicos • Diretrizes para Elaboração do TCC • Estágio em Hospitalidade
7º período	• Gastronomia e Turismo • Tópicos Avançados em Gastronomia • Disciplina de Escolha Condicionada • Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) • Estágio Supervisionado em Produção de Alimentos Bebidas
8º período	• Atividade Acadêmica Optativa de Livre Escolha • Estágio em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos

REFERÊNCIAS PROJETURAIS - BASQUE CULINARY CENTER



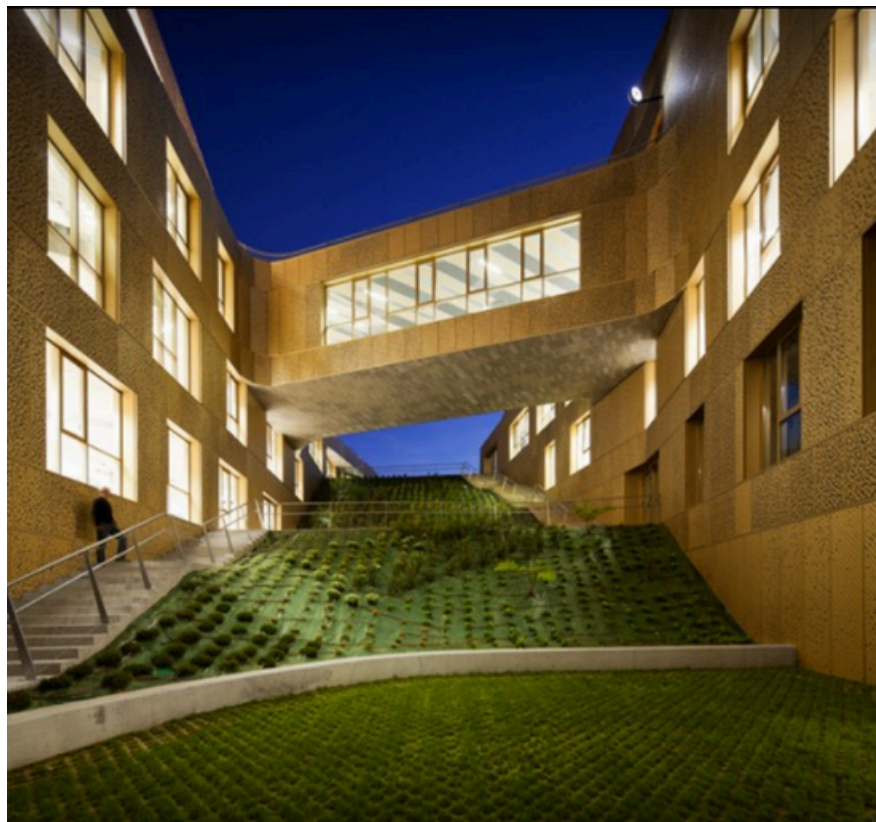
LOCAL: UNIVERSIDADE DE MONDRAGÓN SAN SEBASTIAN, ESPANHA

ANO: 2011

AUTOR: VAUMM

ÁREA: 15.000 M²

➤ CONCEPÇÃO VOLUMÉTRICA SURGE ATRAVÉS DE UM AMONTOADO DE PRATOS DE FORMA DESORDENADA, DANDO UM VALOR SIMBÓLICO AO TRABALHO DESENVOLVIDO NA COZINHA.

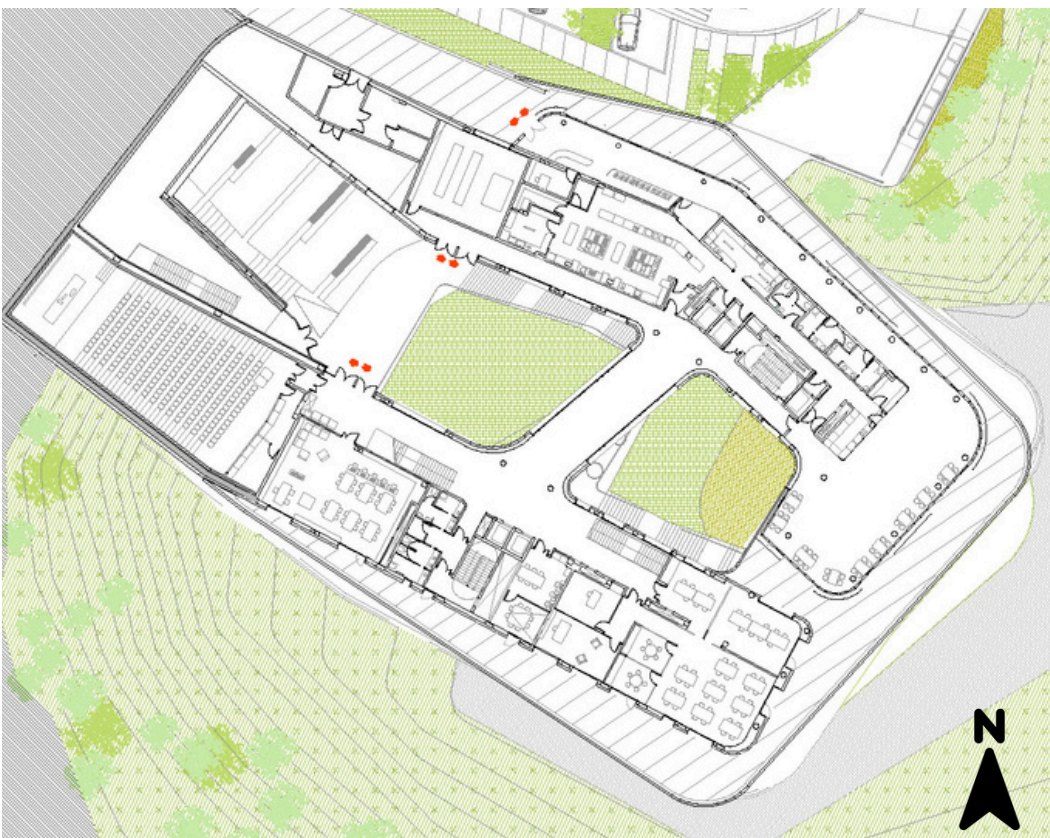


- ENTRADA PARA A RUA PRINCIPAL, COM ACESSO AOS PEDESTRES E ACESSO AO PÚBLICO EM GERAL
- ADMINISTRATIVO
- ESPAÇO DE CONVIVÊNCIA
- VESTIÁRIOS
- COZINHA
- DEPÓSITOS
- RESTAURANTE - ABERTO À POPULAÇÃO

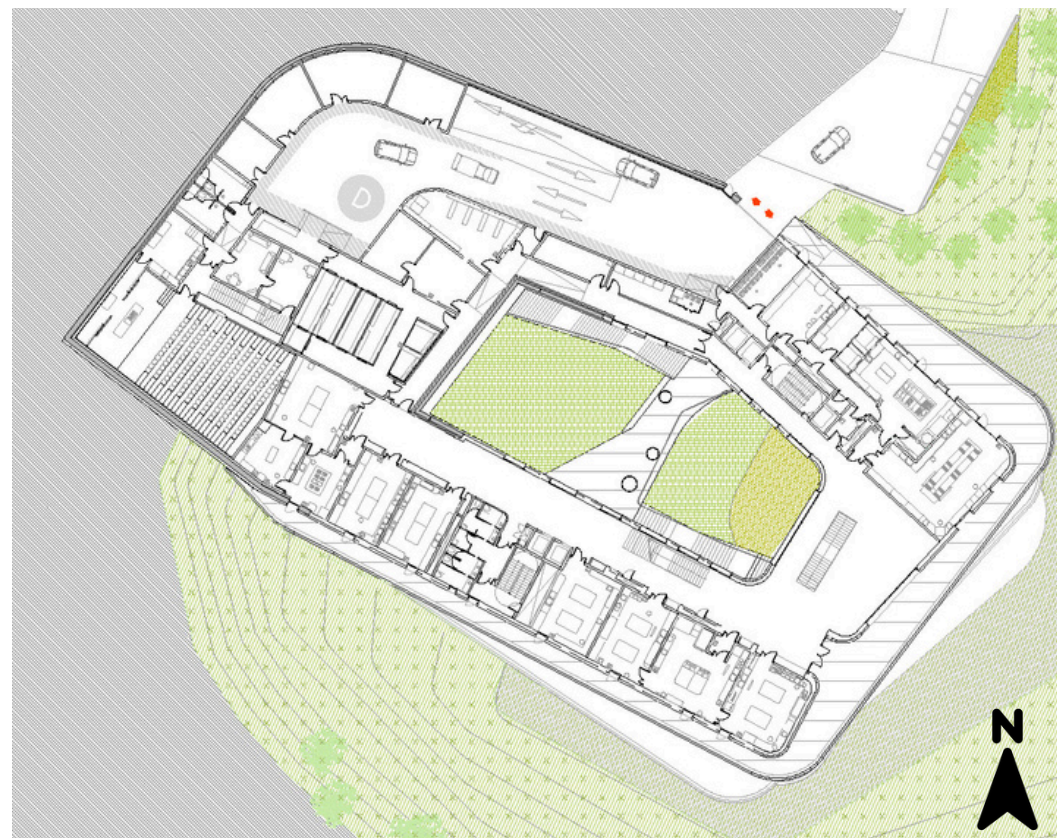


PAVIMENTO 0

BASQUE CULINARY CENTER



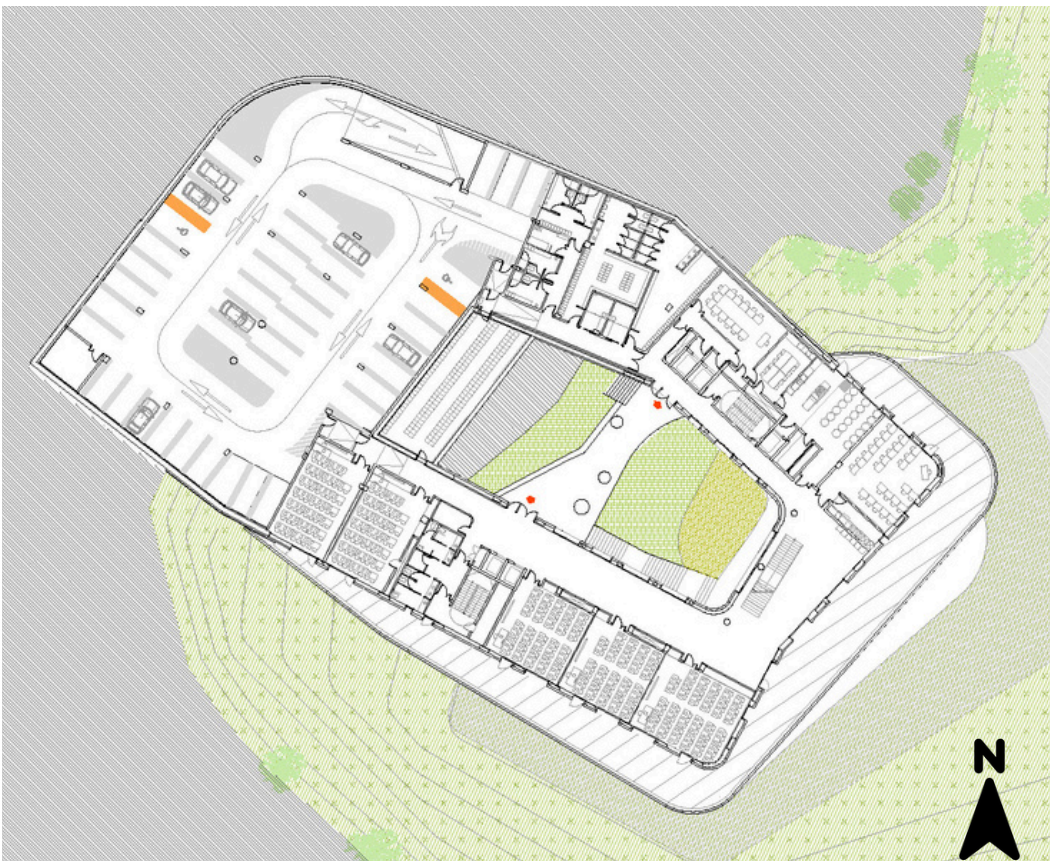
- SALAS DE AULA
- SALAS DE APOIO
- COZINHA
- ARMAZENAMENTO
- PARTE DO AUDITÓRIO



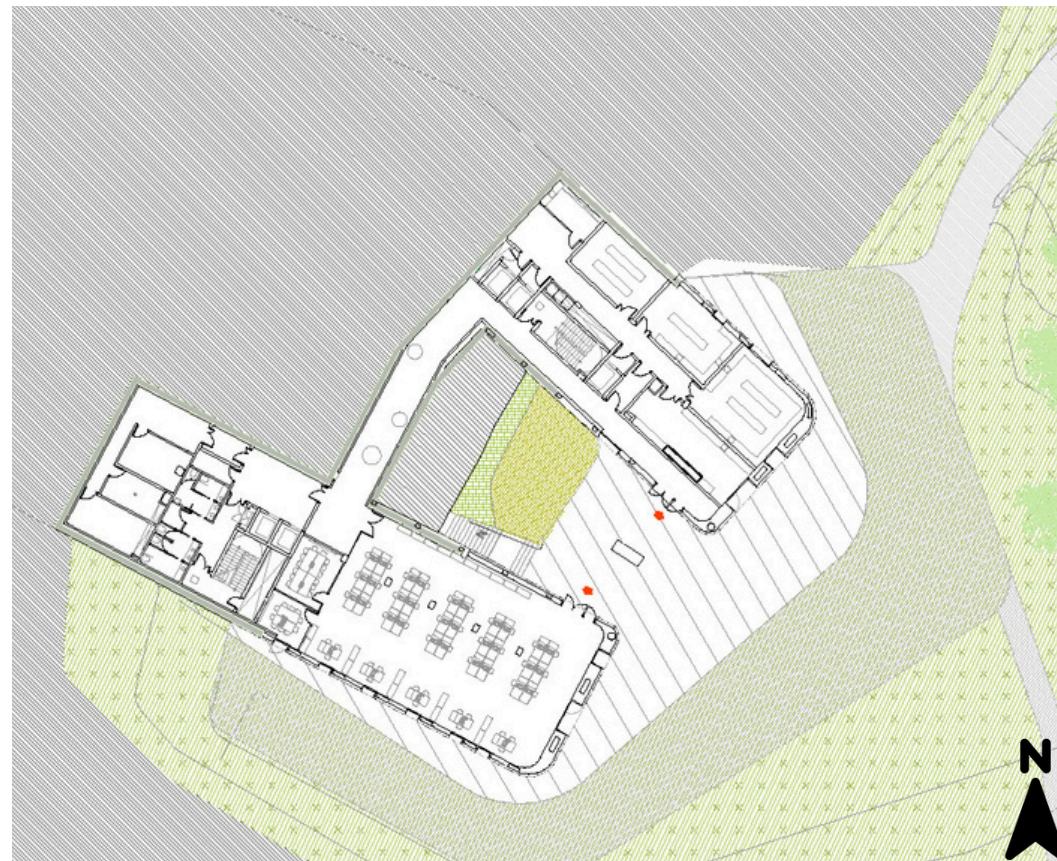
- ACESSO PARA VEÍCULOS
- CARGA E DESCARGA
- LABORATÓRIOS/COZINHA
- ARMAZENAMENTO
- AUDITÓRIO

PAVIMENTO -1

PAVIMENTO -2



- ESTACIONAMENTO
- SALAS DE AULA
- VESTIÁRIOS



- SALAS DE APOIO
- LABORATÓRIO/COZINHA
- ACESSO AO PARQUE MIRAMÓN

PAVIMENTO -3

PAVIMENTO -4

BASQUE CULINARY CENTER



CORTE

➤ COBERTURA FUNCIONA COMO JARDIM DE CULTIVO DE PLANTAS COMESTÍVEIS E AROMÁTICAS.

➤ PAINEL CAPTAÇÃO DE ENERGIA SOLAR



ESCOLA DE GASTRONOMIA DO SENAC - ÁGUAS DE SÃO PEDRO



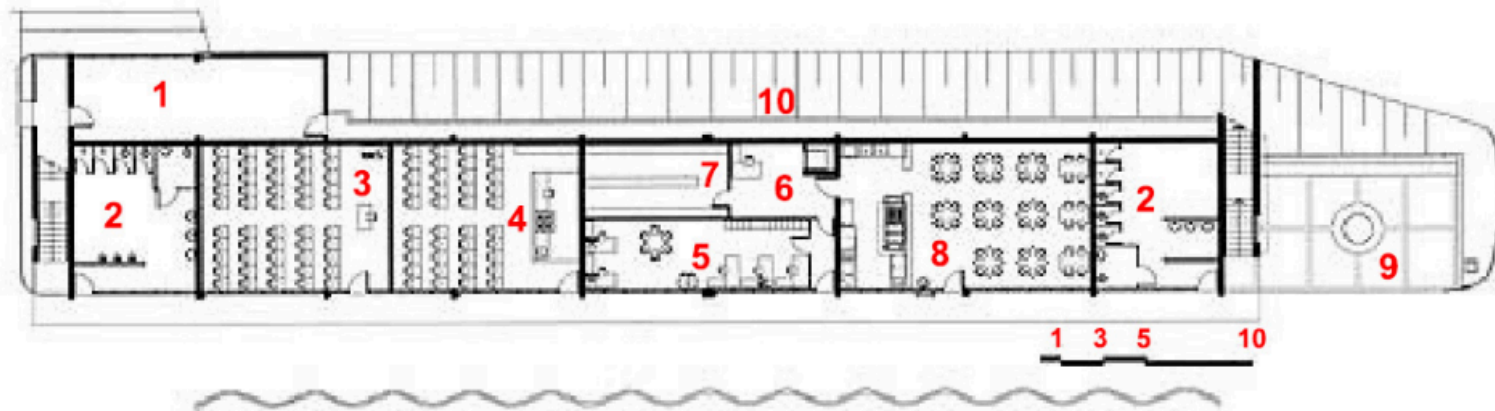
LOCAL: ÁGUAS DE SÃO PEDRO - SP, BRASIL

ANO: 2001/2002

AUTOR: M/PA PEDREIRA DE FREITAS ARQUITETOS

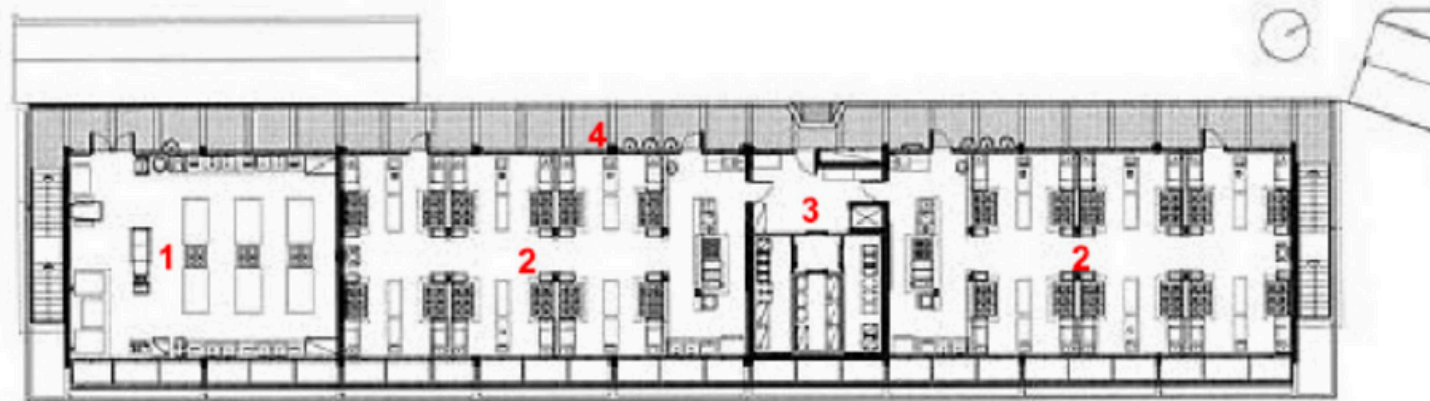
ÁREA: 1.176 M²

- APROPRIAÇÃO DE VÁRIOS ELEMENTOS DO EDIFÍCIOS VIZINHOS.
- SOBREPOSIÇÃO DE DOIS VOLUMES QUE SE COMPORTAM DE FORMA INDEPENDENTE.



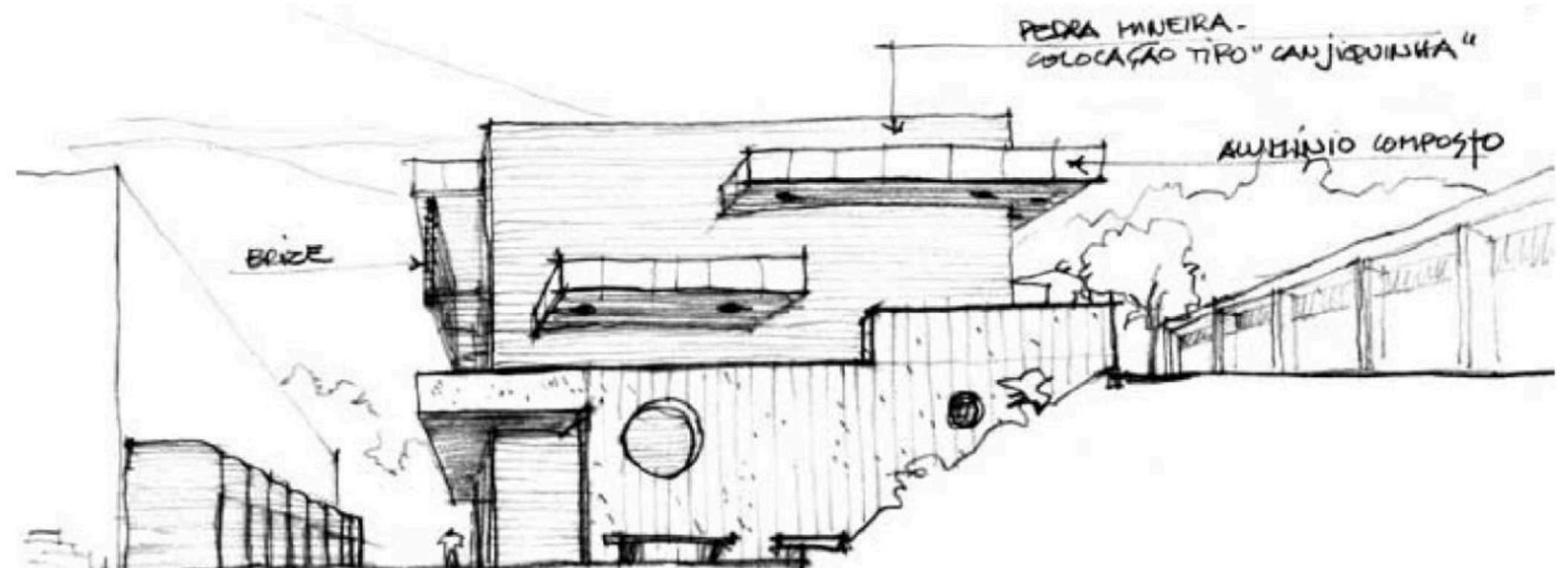
Térreo

1. Depósito 2. Sanitário/vestiário 3. Sala de aulas 4. Enologia 5. Sala de professores
6. Controle/monta-cargas 7. Equipamentos 8. Restaurante pedagógico
9. Praça 10. Galeria técnica

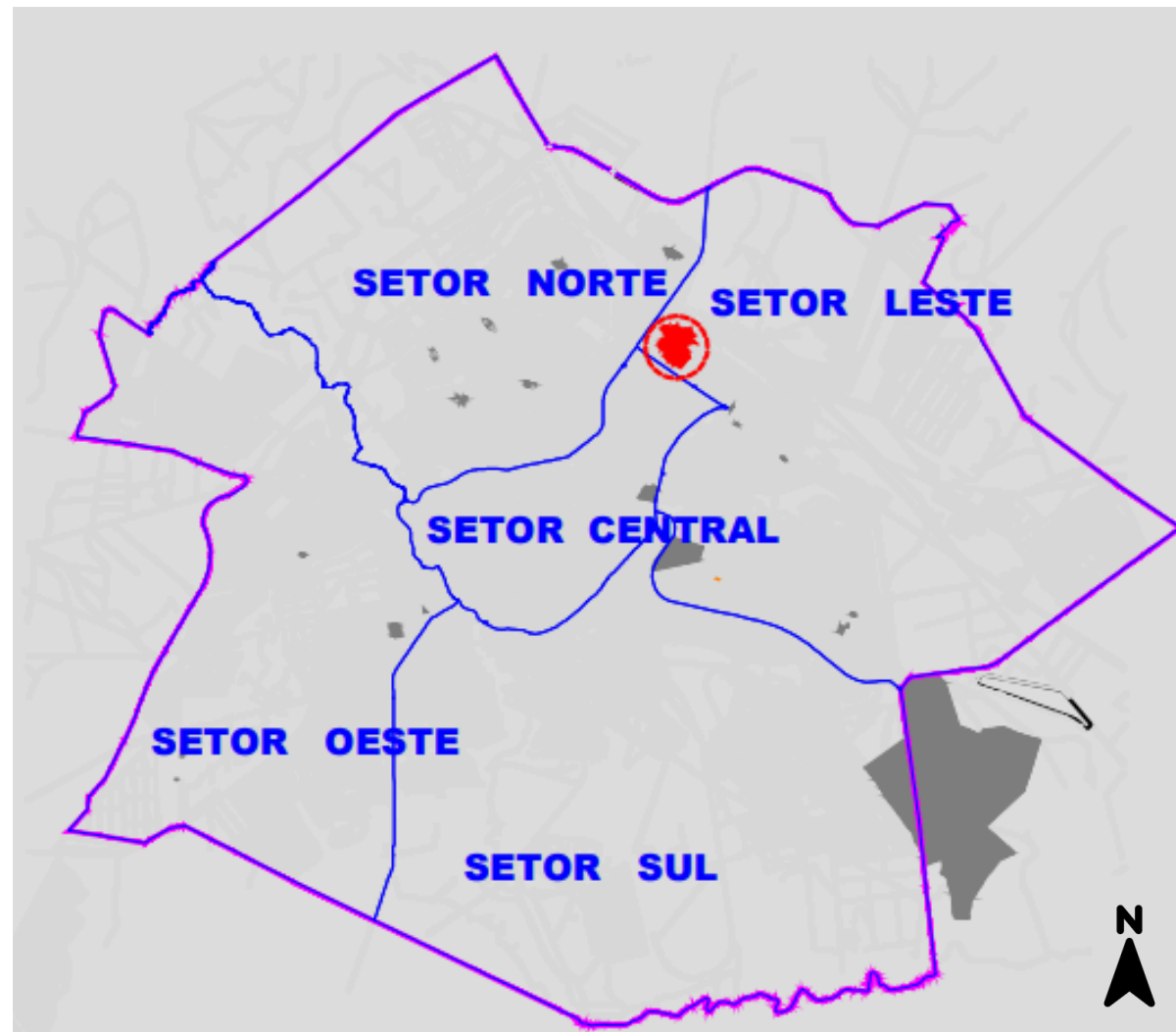


Pavimento superior

1. Confeitaria/padaria 2. Cozinha 3. Câmara fria 4. Circulação



TERRENO



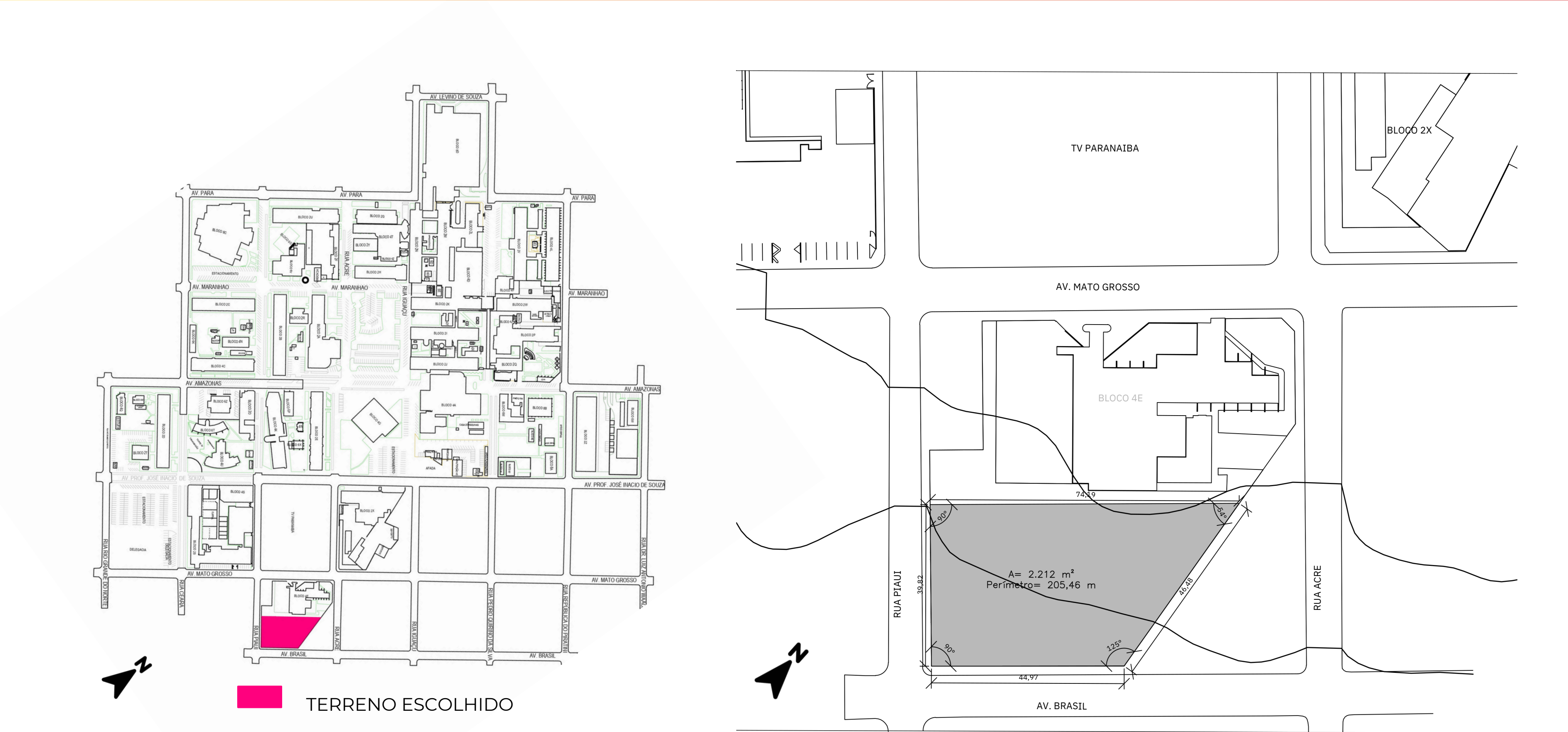
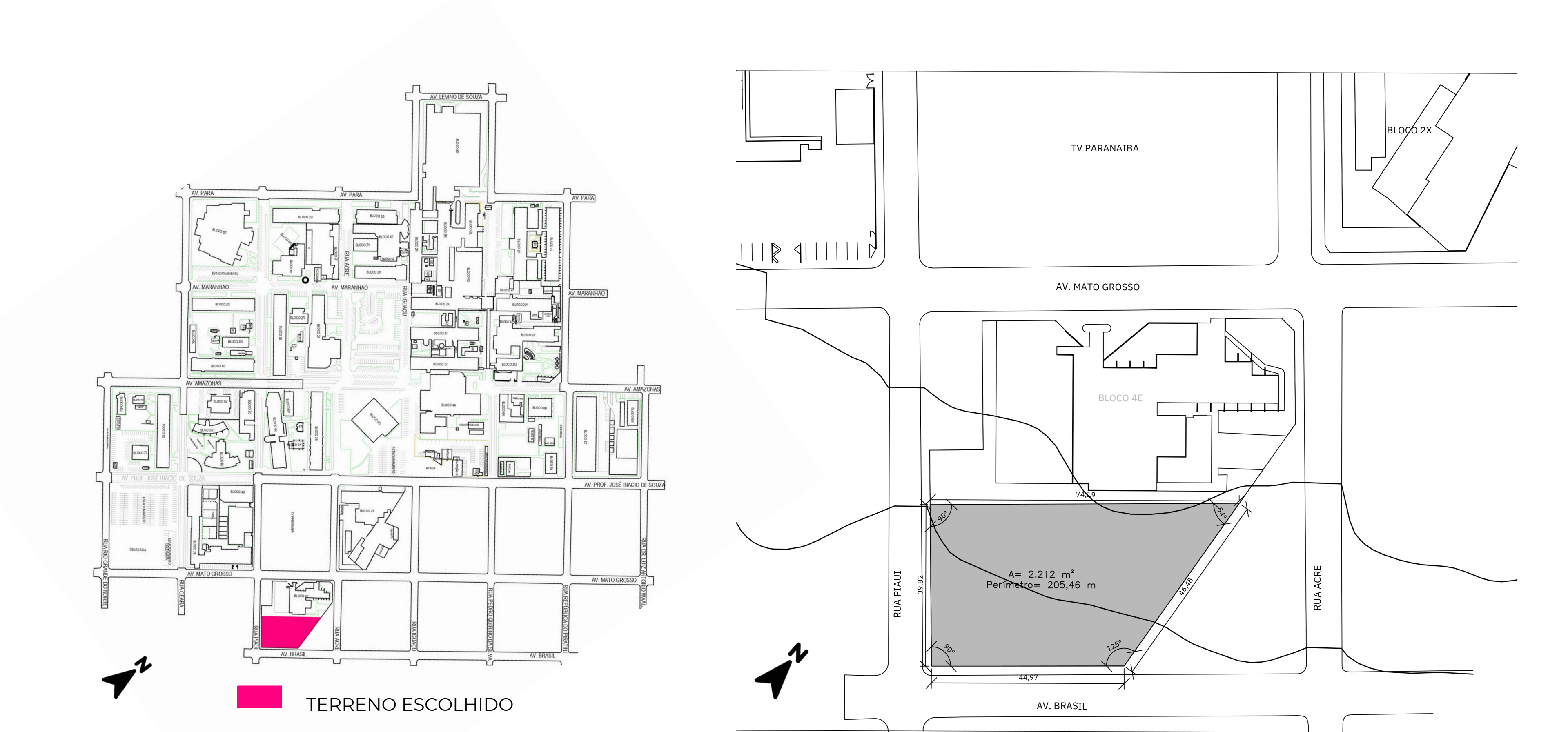
Mapa com localização do Campus Umuarama - UFU em Uberlândia - MG.



Mapa do Campus Umuarama - UFU.



Vista aérea do terreno.



TERRENO



Foto do terreno - Fachada Nordeste - voltada para Rua Acre.



Foto do terreno - Fachada Sudoeste - voltada para Rua Piauí.



Foto do terreno - Fachada Sudeste - voltada para Av. Brasil.

TERRENO



Foto do terreno - voltada para Rua Acre.



Foto do terreno - voltada para Rua Piaui.



Foto do terreno - voltada para Av. Brasil.



Foto do terreno com horta existente - voltada para Rua Piaui



Foto do terreno - voltada para o Bloco 4E.

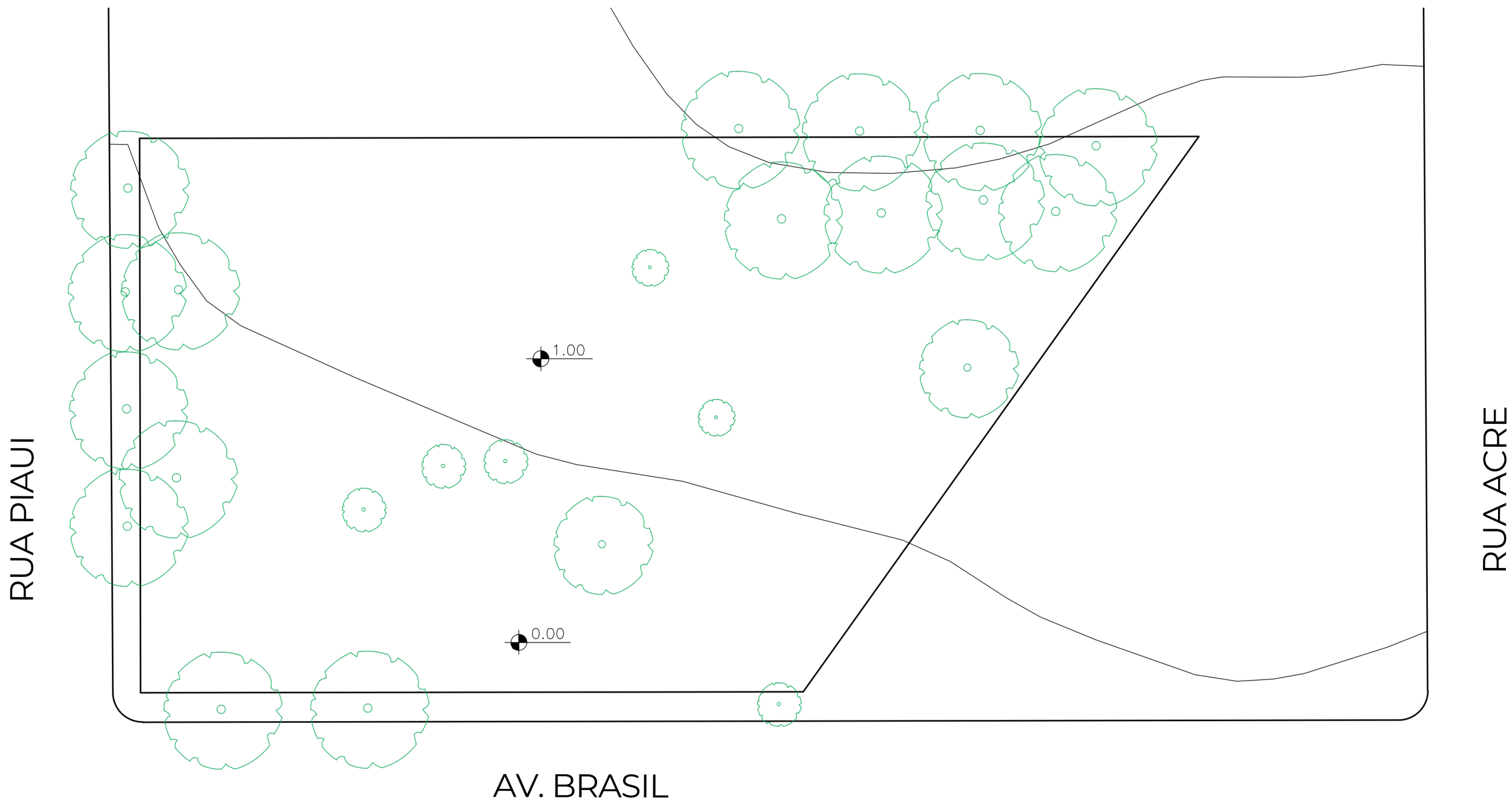


Foto do terreno - Fachada Sudeste - voltada para Rua Piaui.

TERRENO



Vista aérea do terreno.



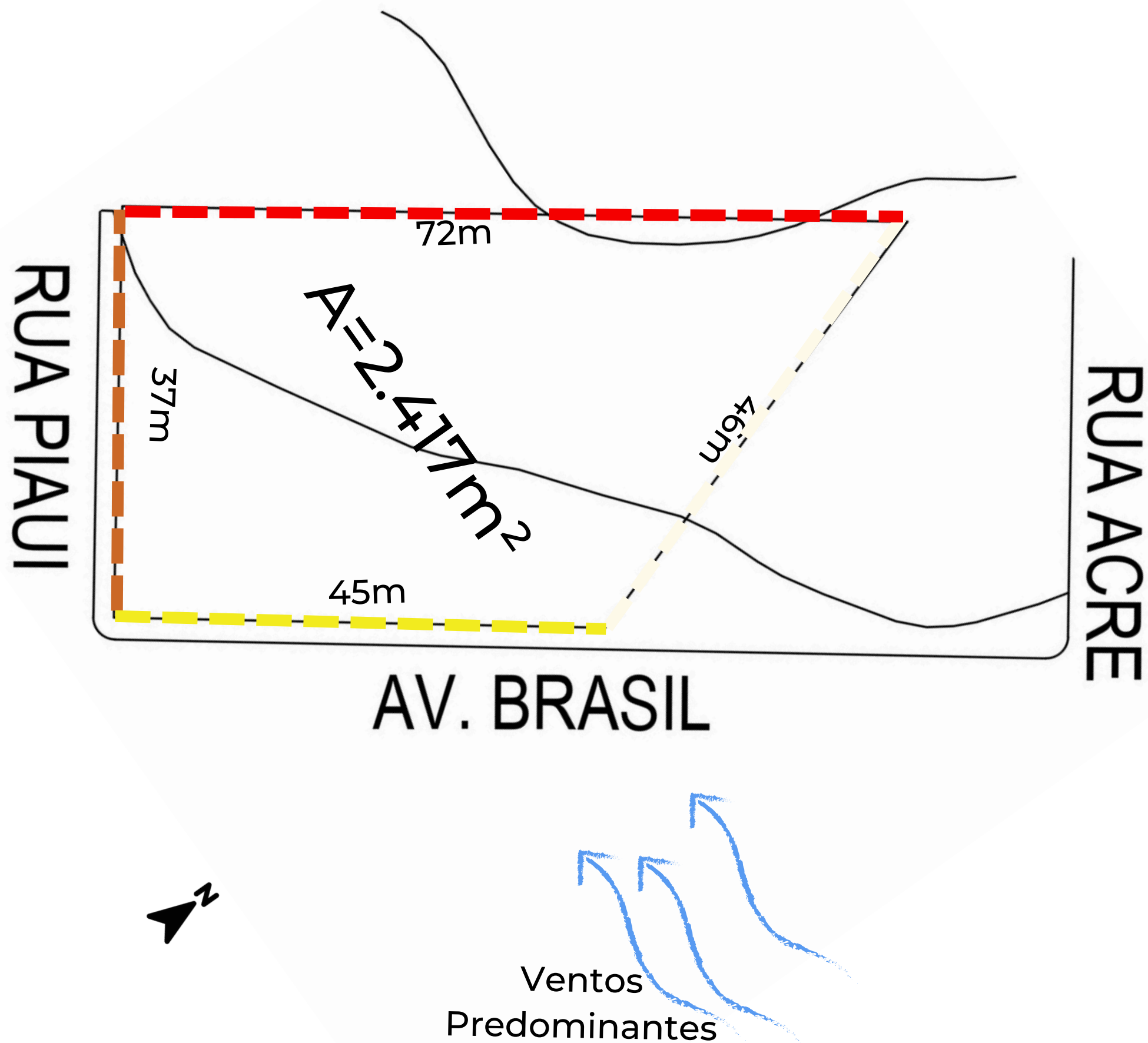
Mapeamento das árvores do terreno e curvas de nível.

-

- [illegible]

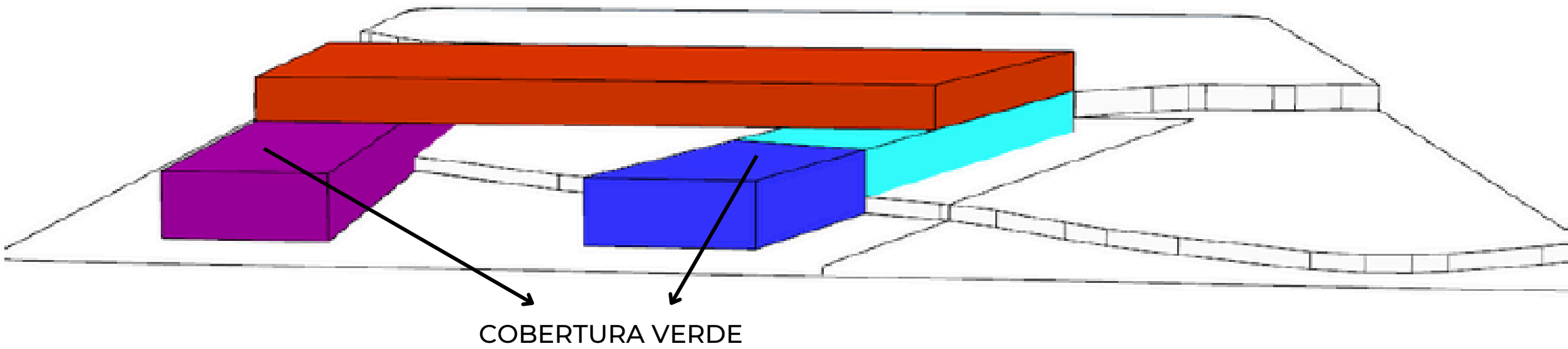
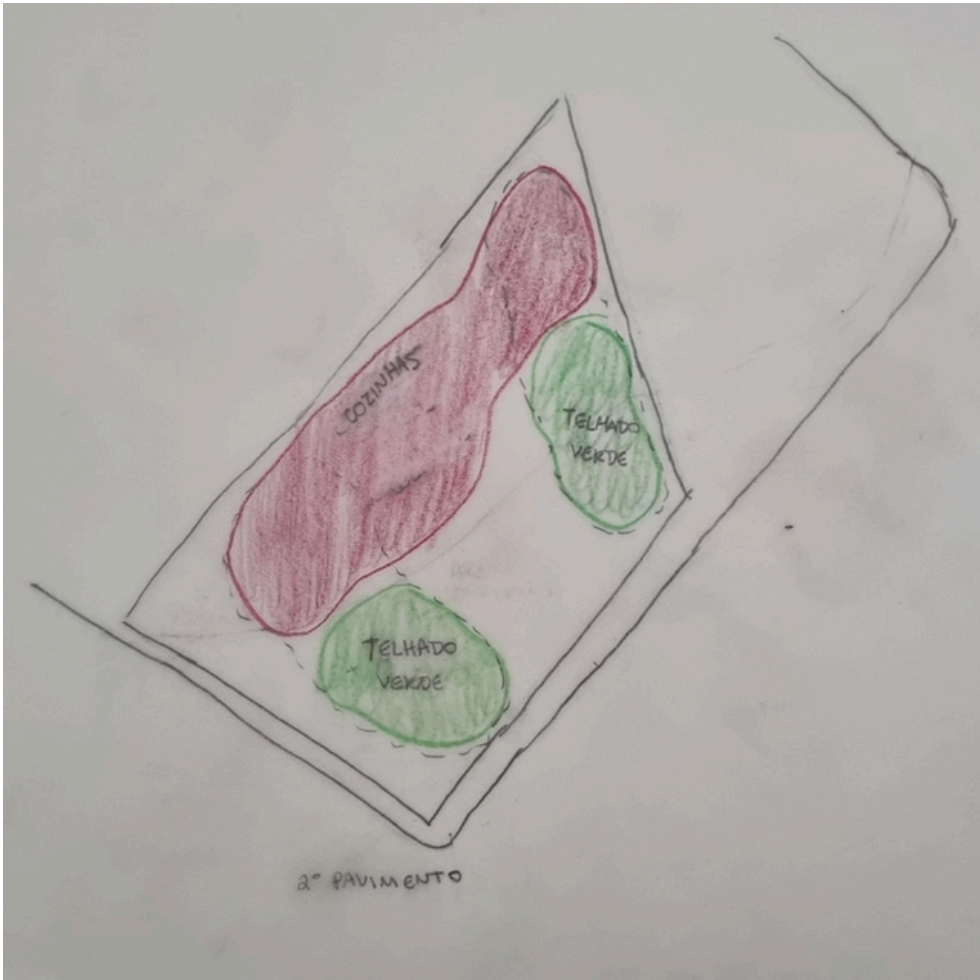
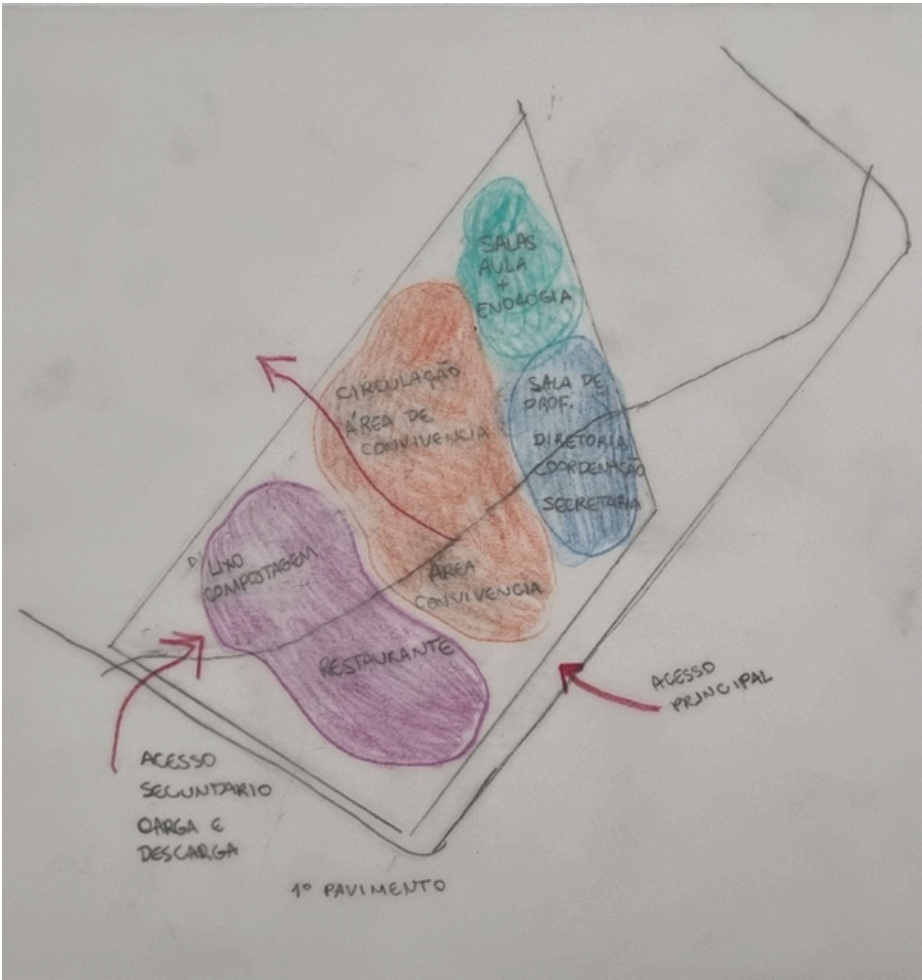
-  Via Arterial
-  Via Coletora
-  Via Local
-  Ponto de ônibus
T120 - Sentido terminal central para
terminal umuarama
-  Terminal Umuarama
-  Terreno escolhido

TERRENO - ANÁLISE SOLAR



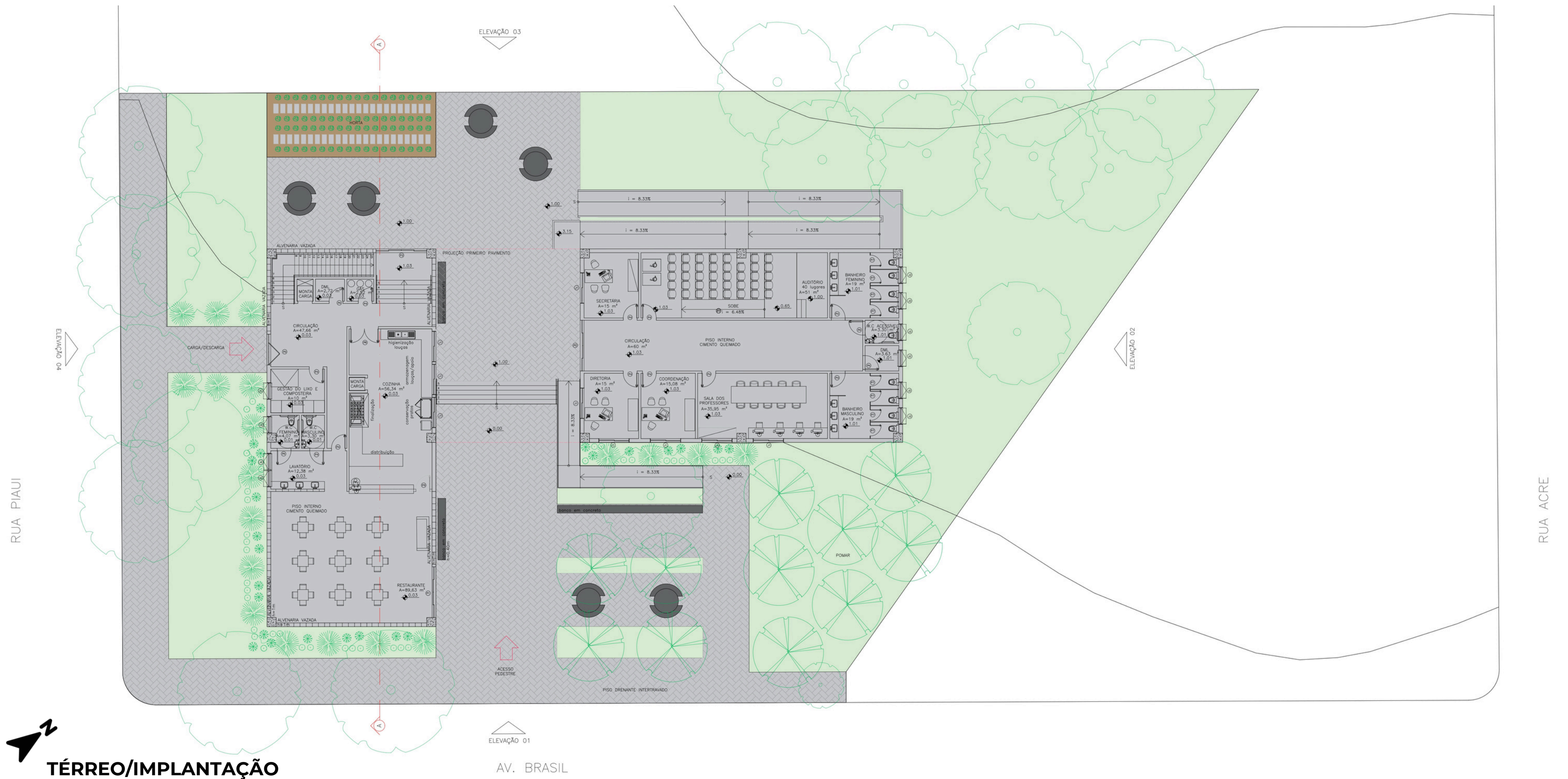
ANÁLISE SOLAR			
	S. INVERNO	EQUINOCIO	S. VERÃO
NO	10h00-17h30	12h30-18h00	12h30-18h30
NE	06h30-15h30	06h00-12h15	05h30-11h30
SE	06h30-12h30	06h00-12h15	05h30-11h30
SO	15h30-17h30	12h00-18h00	11h15-18h30

ESTUDO INICIAL

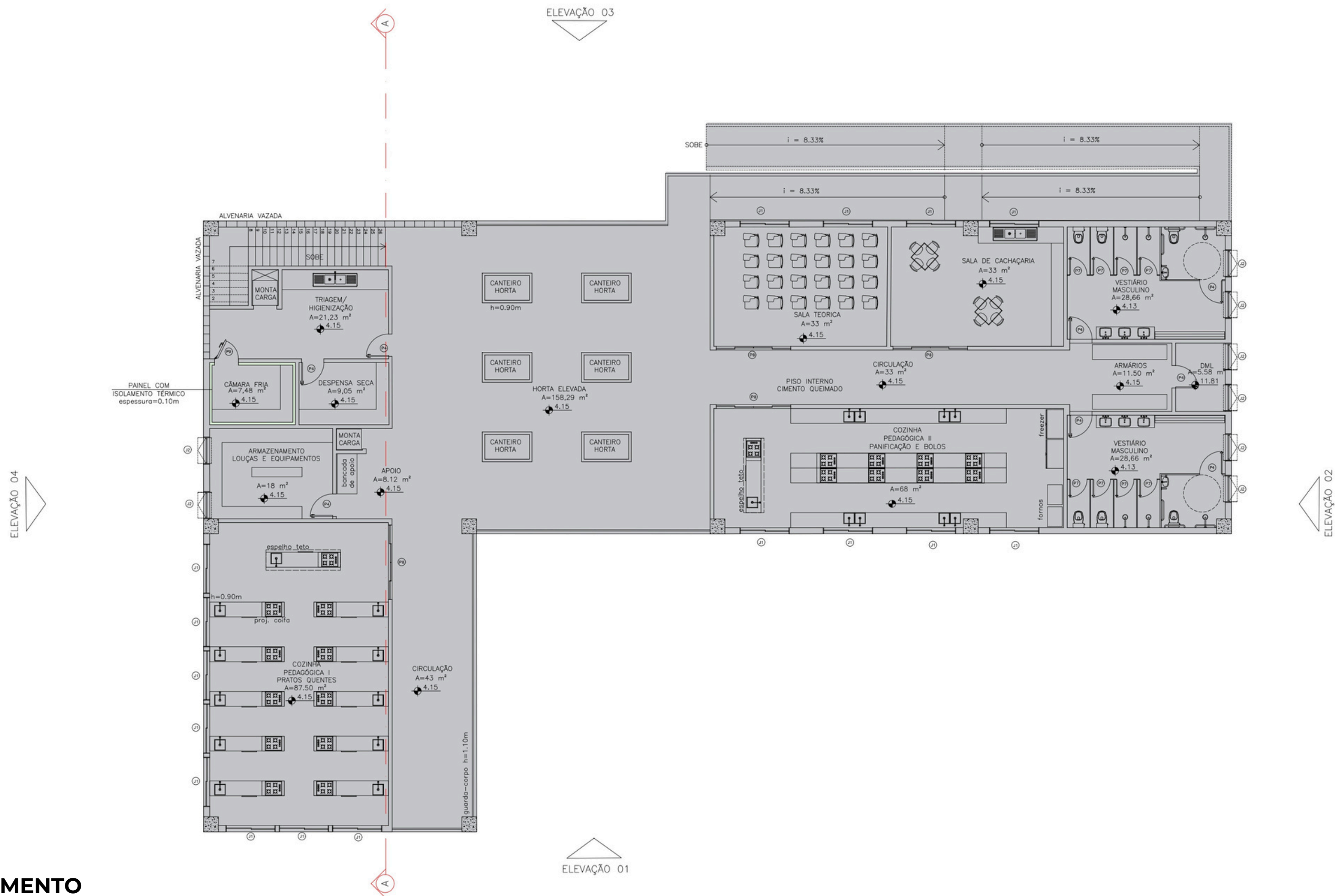


- SALAS DE AULA E ENOLOGIA
- ADMINISTRATIVO
- RESTAURANTE E ACESSO SECUNDÁRIO
- ÁREA PRÁTICA

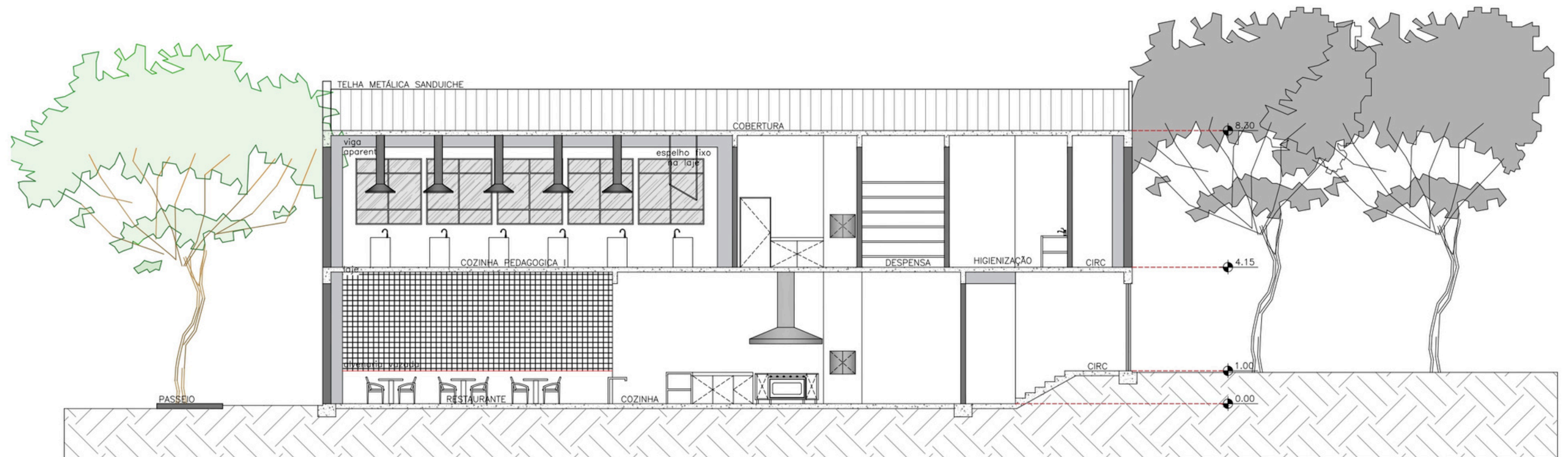
PROJETO ARQUITETÔNICO



PROJETO ARQUITETÔNICO



PROJETO ARQUITETÔNICO

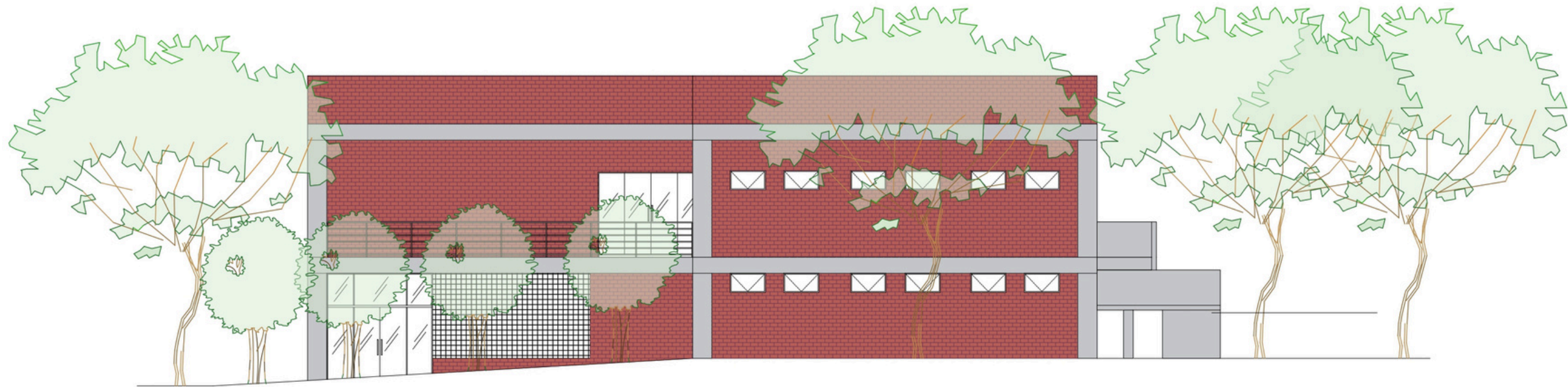


CORTE AA

PROJETO ARQUITETÔNICO



ELEVAÇÃO 01 - FACHADA VOLTADA PARA AV. BRASIL



ELEVAÇÃO 02 - FACHADA VOLTADA PARA RUA ACRE

PROJETO ARQUITETÔNICO



ELEVÇÃO 03 - FACHADA VOLTADA PARA BLOCO 4E



ELEVÇÃO 04 - FACHADA VOLTADA PARA RUA PIAUI

PROJETO ARQUITETÔNICO



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA AV. BRASIL



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA AV. BRASIL

PROJETO ARQUITETÔNICO



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA AV. BRASIL



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA BLOCO 4E

PROJETO ARQUITETÔNICO



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA BLOCO 4E



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA BLOCO 4E

PROJETO ARQUITETÔNICO



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA RUA ACRE



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA RUA ACRE

PROJETO ARQUITETÔNICO



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA RUA PIAUI



PERSPECTIVA FACHADA VOLTADA PARA RUA PIAUI

OBRIGADA!
