

BLOCO DO CURSO DE GASTRONOMIA - UFU

Proposta de um Bloco para o curso de Gastronomia na UFU



Ana Júlia Ferreira Rodrigues

GASTRONOMIA UFU:
Proposta do Curso de Gastronomia na UFU.

Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e Design - FAUeD da Universidade Federal de Uberlândia - UFU, como requisito para obtenção do título de Bacharel.

Orientadora: Cláudia dos Reis e Cunha

UBERLÂNDIA | 2024

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO

Tema.....	07
Contextualização.....	10
Justificativa.....	12
Objetivos.....	12

2 GRADUAÇÃO DE GASTRONOMIA NO BRASIL

Curso de Gastronomia.....	14
Grade Curricular.....	16

3 ESTUDOS DE CASO

Basque Culinary Center.....	21
Escola de Gastronomia do SENAC - Àguas de São Pedro.....	25
Conclusão.....	28

4 PROPOSTA

Terreno.....	30
Programa de necessidade.....	38
Fluxograma.....	39
Estudos.....	40
Projeto.....	43

5 REFERÊNCIAS

Referências.....	47
------------------	----



1. APRESENTAÇÃO

1.1 - TEMA

A gastronomia é um tema vasto que envolve a arte e a ciência de preparar e apreciar alimentos. Ela abrange desde o cultivo dos ingredientes até a elaboração de pratos simples aos sofisticados, passando pela seleção dos ingredientes, técnicas de cozinha e apresentação visual.

Para entender um pouco melhor o que é a gastronomia podemos começar por sua etimologia, que vem do grego e é união das palavras 'gaster', que significa estômago e 'nómos' que significa leis que governam. Sendo assim, as leis que governam o estômago. Segundo o dicionário MICHAELIS, tem-se que a palavra gastronomia possui três definições:

- Conhecimentos e práticas relacionadas à culinária.
- Arte de cozinhar e preparar os alimentos de modo a realçar suas qualidades.
- Arte de escolher e apreciar os melhores pratos.

Em seu significado geral é uma arte onde se une o conhecimento sobre diferentes aspectos dos alimentos com o objetivo de trazer grande satisfação para todos os sentidos, não apenas para o paladar. O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores do surgimento da gastronomia e esteve na origem de grandes transformações sociais e políticas ao longo da história.

A história da gastronomia se inicia assim que o homem descobre o fogo, descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, o que se comia cru, poderia ser cozido e poderiam ser adicionados e complementados com outros alimentos advindos da agricultura.

“Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os demais animais. Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e deixá-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os sintetiza ou anula. (FRANCO, 2016, p.15)

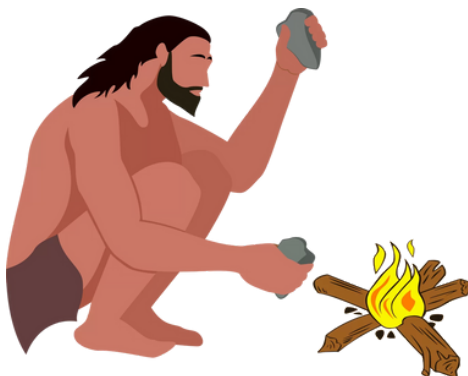


Figura 1: Quem iniciou a primeira faísca?

Disponível em: <<https://educacaoparapaz.com.br/caracteristicas-de-uma-escola-montessori/>>.

Acesso em Outubro de 2023.

Depois do homem estabelecido e com sua agricultura implantada surgiu o comércio, e os comerciantes precisavam se deslocar por grandes distâncias, e para resistir os longos deslocamentos eram adicionados temperos, que além de preservar incrementava no paladar, a procura dessas especiarias deu-se início a uma grande transformação sociopolítica e ao início das grandes conquistas.

Na antiguidade, o conceito de gastronomia surgiu nos círculos das cortes dos poderosos impérios Orientais antes mesmo do uso do termo, mas foi na cultura grega que ela se tornou formalmente institucionalizada. Na perspectiva dos gregos, o banquete ocupava uma posição central na vida social e política, conferindo ao ato de se alimentar uma relevância repleta de simbolismos que abrangiam desde aspectos mundanos até os de natureza sagrada.

Segundo o historiador Fábio Pestana Ramos (2014), Arquestrato de Gela, um general grego, famoso por oferecer grandes banquetes no século IV a.C, utilizou-se de um poema para avaliar e comentar pratos do repertório alimentar grego, cujo posteriormente nomeado como “Gastronomia de Arquestrato”, nele pela primeira vez que a palavra gastronomia surgiu, estabelecendo assim uma tradição culinária associada ao conhecimento erudito e à sabedoria formalizada por meio da escrita. O que faz do poema, oficialmente, o primeiro livro sobre gastronomia.

Dessa forma, ao introduzir o termo gastronomia, foi estabelecido um novo campo de conhecimento humano que abrange não apenas o entendimento das leis da alimentação, mas também a gestão e direção daqueles que apreciam o prazer de comer. Isso envolve uma diversidade de elementos que se combinam para criar uma experiência gastronômica completa.

No entanto, durante a Idade Média, com o surgimento dos feudos na Europa Ocidental e a ênfase na cultura de subsistência, houve um declínio na alimentação, o que resultou na perda da importância do termo gastronomia. O grande marco para o ressurgimento do termo “gastronomia” ocorreu no reinado de Luís XIV, quando nobres franceses elaboraram e estipularam regras do que era comer bem ou mal. Já o termo em si foi registrado novamente em um poema de Joseph Berchoux em seu título, em 1801. A partir desse momento em que a culinária francesa se tornou um símbolo de elegância, ela transcendeu a mera função de satisfazer as necessidades biológicas de alimentação e passou a representar uma experiência singular, que envolve tanto a celebração social quanto a cultural.



Figura 2: Saber para comer: Arquestrato
Disponível em:
<<https://educacaoparapaz.com.br/caracteristicas-de-uma-escola-montessori/>>. Acesso em Outubro de 2023.

No Brasil, a gastronomia é o produto de uma ampla fusão de tradições, ingredientes e alimentos, provenientes não apenas da população indígena nativa, mas também de todas as correntes migratórias que ocorreram ao longo de todo o período desde a colonização. Além disso, a própria história da colonização do Brasil está intimamente ligada à culinária, uma vez que as caravelas portuguesas aportaram aqui em 1500 durante sua busca pelas Índias e suas especiarias.

Ao longo dos anos, as sociedades têm aperfeiçoado a interação com os alimentos, refinando a arte de combinar ingredientes, temperos e elementos para conferir às refeições um toque vibrante e um sabor aprimorado. Nos dias atuais, é possível vivenciar ingredientes, receitas e os segredos da alta culinária em praticamente todos os cantos do mundo. Além de refletirem a rica história de cada região, também incorporam novas técnicas e criações que enriquecem ainda mais a experiência gastronômica.

A gastronomia é um tema que une pessoas, que desperta os sentidos e que proporciona momentos de prazer e celebração. É um campo em constante evolução, onde a criatividade e a paixão se encontram com o conhecimento e a técnica. Portanto, explorar a gastronomia é embarcar em uma jornada deliciosa, repleta de sabores, aromas e descobertas que nos conectam ao mundo e à nossa própria essência.

1.2 - CONTEXTUALIZAÇÃO

A gastronomia de Minas Gerais é reconhecida como uma das mais abundantes e saborosas do Brasil. Ela é resultado de uma fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas que se entrelaçaram ao longo dos séculos, resultando em pratos singulares e extremamente saborosos. Frequentemente os pratos típicos são servidos em festividades e celebrações e desempenham um papel



Figura 3: Buffet de comida mineira. Disponível em: <<https://www.tripadvisor.com/>> Acesso em Outubro de 2023.

fundamental na preservação e compartilhamento das tradições culinárias locais. Resumidamente, a culinária de Minas Gerais é caracterizada por sua riqueza de sabores e tradições, desempenhando um papel significativo na cultura e na história do Brasil.

O turismo gastronômico é uma tendência mundial, os visitantes estão cada vez mais interessados em estabelecer um contato próximo com a comunidade local de um destino, explorando os sabores e histórias que estão intrinsecamente presentes nos pratos e ingredientes tradicionais. Essa abordagem permite que os viajantes mergulhem na cultura de um lugar através da sua culinária, experimentando a autenticidade de uma região e criando conexões significativas com a comunidade local. De acordo com a Pesquisa de Demanda realizada pela SECTUR-MG, 29% dos turistas que visitam o estado de Minas Gerais, são trazidos pela gastronomia

“Considerando que a gastronomia é um dos principais produtos associados ao turismo, o conhecimento da culinária regional do Brasil é de fundamental importância quando se pensa em pratos típicos e também para se realizar bons eventos gastronômicos (RAMOS, 2016, p. 76)

Segundo reportagem do jornal G1 em 2022, a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult), em parceria com o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha-MG) e o Instituto Periférico, estão trabalhando para reconhecer a Cozinha Mineira como Patrimônio Cultural de Minas Gerais. Esse processo de reconhecimento busca proteger e preservar a rica tradição culinária da região. Além disso, o objetivo é também registrar a Cozinha Mineira

como Patrimônio Cultural Nacional e Patrimônio Cultural da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco). Essa iniciativa é fundamental para valorizar e promover a cultura gastronômica de Minas Gerais em níveis estadual, nacional e internacional.

A proposta de reconhecer a cozinha mineira como patrimônio cultural está inserida no Plano Estadual de Desenvolvimento da Cozinha Mineira, que visa articular políticas públicas e parcerias envolvendo gastronomia, cultura, turismo e desenvolvimento econômico. Essa iniciativa segue exemplos de países como França, México e países europeus banhados pelo Mar Mediterrâneo, os quais conseguiram projetar suas gastronomias no cenário internacional ao seguir essa trajetória. O reconhecimento oficial da cozinha mineira como patrimônio cultural fortalecerá a identidade culinária da região, estimulando o turismo gastronômico e impulsionando o desenvolvimento socioeconômico local.

Uberlândia está entre as três cidades que foram classificadas como categoria A, entre 567 municípios cadastrados no Mapa do Turismo Brasileiro 2022, divulgado pelo Ministério do Turismo (MTur), sendo classificada entre as cidades mais bem preparadas para receber os turistas do país e estrangeiros.



Figura 4 : Uberlândia-MG.

Disponível em: <https://www.g1.globo.com>>. Acesso em Outubro de 2023.

1.3 - JUSTIFICATIVA

A crescente demanda do turismo em Uberlândia, segundo o prefeito Odelmo Leão, tem uma forte tradição no turismo de negócios, mas também pela história, religiosidade, cultura e lazer. E como citado anteriormente a gastronomia está presente na cultura do local, consequentemente necessitando de uma maior mão de obra nesse ramo.

A cidade conta com poucas instituições de ensino voltadas para a área de gastronomia, como o IGA (Instituto Gastronômico das Américas) e Instituto Mix Cursos Profissionalizantes. Contudo, são instituições particulares com alto custo de mensalidade, não sendo acessível para a maioria da população.

1.4 - OBJETIVOS

O objetivo do trabalho é a implantação de um Bloco de Gastronomia dentro da Universidade Federal de Uberlândia, trazendo um curso de graduação na área, que possa atender cidade e região com ensino público de qualidade e acessível para população.

Objetivos específicos:

- Através do planejamento arquitetônico, potencializar o equipamento educacional por meio de espaços que auxiliem na aprendizagem das disciplinas oferecidas.
- Promover o conforto ambiental nos espaços construídos, relacionados à aspectos térmicos, acústicos, visuais e ergométricos.
- Criar espaços de convívio social entre os alunos e professores.
- Entender como se dará a relação entre o curso ofertado com os cursos já existentes e o edifício com o seu entorno.
- Implantação de uma horta para cultivo dos alimentos que serão utilizados nas disciplinas práticas.



2. GRADUAÇÃO DE GASTRONOMIA NO BRASIL



2.1 - CURSO DE GASTRONOMIA

A gastronomia é uma expressão da cultura e é passada adiante entre os grupos mediante ensinamento informal. Durante muito tempo, a formação em gastronomia no Brasil era realizada principalmente no ambiente de trabalho. Aqueles interessados na área começavam a trabalhar como auxiliares e com orientação de chefs mais experientes, gradualmente conquistavam conhecimento e crescimento na profissão.

Segundo Rubim e Rejowski (2013), os cursos de Gastronomia surgiram apenas no final da década de 1990, refletindo a valorização do profissional, quando muitos chefs internacionais começaram a se instalar no Brasil e a valorizar e promover a tal atividade.

Assim, em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil. Em fevereiro iniciou-se o Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis (SC); em março o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembí-Morumbi – São Paulo (SP); e em julho o Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí (SC) (MIYAZAKI, 2006)

O curso de nível superior em Gastronomia é oferecido com duas titulações diferentes: tecnólogo e bacharelado. A diferença entre as titulações oferecidas está relacionada à grade curricular. No curso de bacharelado em Gastronomia, os estudantes têm a oportunidade de aprender 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.

Já os cursos de Gastronomia com titulação tecnólogo são mais 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.

Atualmente no Brasil, 130 instituições credenciadas e reconhecidas pelo Ministério da Educação (MEC) oferecem a graduação de gastronomia, sendo elas são predominantes privadas, contando com apenas 19 faculdades públicas autorizadas a oferecer o curso tecnólogo e de bacharelado em Gastronomia, sendo elas:

- Universidade Estadual de Goiás (UEG)
- Universidade Federal da Bahia (UFBA)
- Universidade Federal da Paraíba (UFPB)
- Universidade Federal do Ceará (UFC)
- Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
- Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFPE)
- Universidade Federal de Pelotas (UFPEl)
- Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense (IF Fluminense)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFarroupilha)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBAIANO)
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR)

Através do levantamento de instituições públicas pode-se identificar uma escassez de cursos de gastronomia em Minas Gerais, e o curso do IFMG é ofertado em Ouro Preto, bem longe da região do Triângulo Mineiro.



Figura 5: Faculdade de Gastronomia.

Disponível em: <<https://viacarreira.com/gastronomia/>>. Acesso em Outubro de 2023.

2.2 - GRADE CURRICULAR

O curso de gastronomia bacharelado se encaixa na área biológicas e de saúde, geralmente tem uma duração média de 4 anos, com uma variedade de disciplinas que abrangem tanto aspectos práticos quanto teóricos relacionados à culinária, gestão, nutrição e outras áreas relevantes para a formação do profissional gastrônomo. Entre elas temos:

- Técnicas culinárias: essa disciplina aborda as técnicas básicas de preparação de alimentos, como cortes, temperos, métodos de cocção e apresentação de pratos.
- Confeitaria: nessa disciplina, os alunos aprendem sobre a arte da confeitaria, incluindo a produção de bolos, tortas, sobremesas, chocolates e outros doces.
- Panificação: os estudantes aprendem os fundamentos da panificação, incluindo a preparação de pães, massas fermentadas, croissants e outras especialidades de panificação.
- Nutrição e dietética: essa disciplina aborda os princípios básicos da nutrição, como composição dos alimentos, valor nutricional, necessidades nutricionais e planejamento de cardápios equilibrados.
- Gestão de restaurantes: os alunos aprendem sobre a administração de restaurantes, incluindo gestão financeira, controle de custos, compras, marketing, atendimento ao cliente e planejamento de eventos gastronômicos.
- História da gastronomia: essa disciplina explora a história da culinária, desde as civilizações antigas até os dias atuais, permitindo aos estudantes entender a evolução dos sabores e práticas culinárias ao longo do tempo.
- Enologia e bebidas: os alunos aprendem sobre a seleção e harmonização de vinhos, cervejas, destilados e outras bebidas, além de abordar aspectos relacionados à cultura e serviço de bebidas.
- Gastronomia internacional: essa disciplina oferece uma visão das principais cozinhas do mundo, explorando pratos, técnicas e ingredientes característicos de diferentes culturas gastronômicas.
- Gestão de eventos gastronômicos: os estudantes aprendem sobre a organização e execução de eventos gastronômicos, incluindo banquetes, festivais de comida, feiras e eventos temáticos.

Essas são apenas algumas das disciplinas comumente encontradas no curso de Gastronomia. A grade curricular pode variar de acordo com a instituição de ensino e seu enfoque específico. É importante ressaltar que as disciplinas podem sofrer alterações ao longo do tempo para se adequar às tendências e demandas da indústria gastronômica.

O curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), estabelecido em 2011 pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro se destaca por ser o primeiro curso de bacharelado em Gastronomia no estado do Rio de Janeiro e o terceiro de Gastronomia em uma universidade federal no Brasil, desempenhando um papel significativo na promoção da inclusão social ao proporcionar oportunidades de formação nessa área para uma variedade de estudantes. Enquanto os cursos oferecidos por instituições particulares são geralmente tecnólogos, com uma duração média de dois anos e currículos mais limitados, o curso da UFRJ oferece uma formação mais abrangente com duração de quatro anos e possui uma grade extensa como podemos notar abaixo:

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	Políticas Públicas, Saúde e Alimentação Confeitaria Culinária das Américas Culinária Asiática Cafés, Bares e Bebidas Logística de Abastecimento Dinâmica de Operação em Unidades Gastronômicas Empreendedorismo para Organizações Sustentáveis Atividade Acadêmica Optativa
6º período	Gastronomia para Grupos Específicos Metodologia e Percepção Visual em Gastronomia Gestão de Eventos Gastronômicos Legislação em Eventos Gastronômicos 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

Além das disciplinas obrigatórias citadas acima, também são oferecidas disciplinas optativas como alimentação vegetariana, acessibilidade em gastronomia, comportamento do consumidor, desenvolvimento de alimentos para fins específicos, etiqueta e comensalidade, introdução à enologia, gastronomia e literaturas, entre outras que dependente do semestre.

O curso também possui um estágio obrigatório na produção de alimentos e bebidas e na gestão de empreendimentos gastronômicos, permitindo a aplicação dos conhecimentos teóricos em contextos reais de trabalho.

O curso de gastronomia está diretamente ligado com o curso de nutrição e os alunos de nutrição utilizam os laboratórios para aulas práticas que envolvem culinária.

A grade apresentada acima serviu de base para a proposição de curso na UFU. E influenciou o programa de necessidades do projeto que será apresentado, entendendo aquilo que poderá ser compartilhado com outros cursos já existentes na UFU e a necessidade de criação de um bloco novo específico para as aulas práticas diretamente focadas na gastronomia.



3. ESTUDOS DE CASO

3.1 - BASQUE CULINARY CENTER



Figura 6: Basque Culinary Center

Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.

Local: San Sebastian, Espanha

Ano: 2011

Autor: VAUMM

Área: 15.000 m²

A sede do Basque Culinary Center, parte da Universidade de Mondragón, foi construída em um terreno adjacente ao Parque Tecnológico de Miramón. A proximidade entre esses dois locais e o declive do terreno foram os elementos fundamentais para a concepção arquitetônica deste projeto.

O projeto exhibe uma composição volumétrica marcante que teve concepção através de um amontoado de pratos de forma desordenada, dando um valor simbólico do trabalho desenvolvido na cozinha, serve como ícone da universidade a qual faz parte, projetando para o exterior uma imagem fundamentada na tecnologia e na inovação, ao mesmo tempo tem sua escala comparável aos edifícios do seu entorno, respeitando o gabarito e aproveitando do desnível do terreno para implantação.

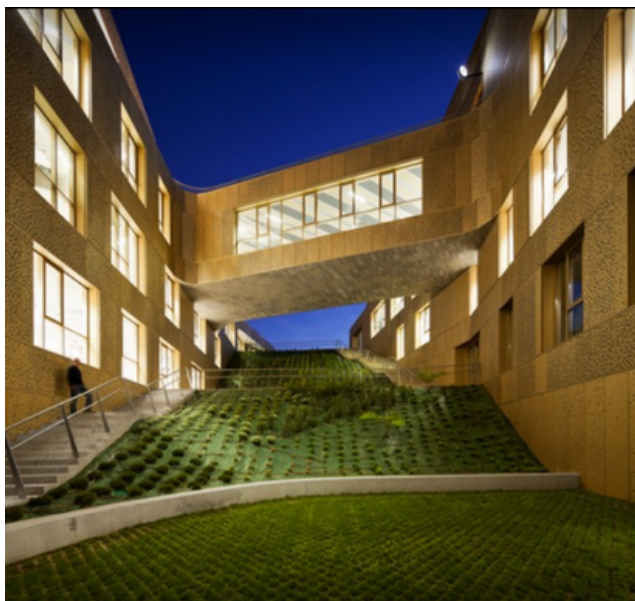


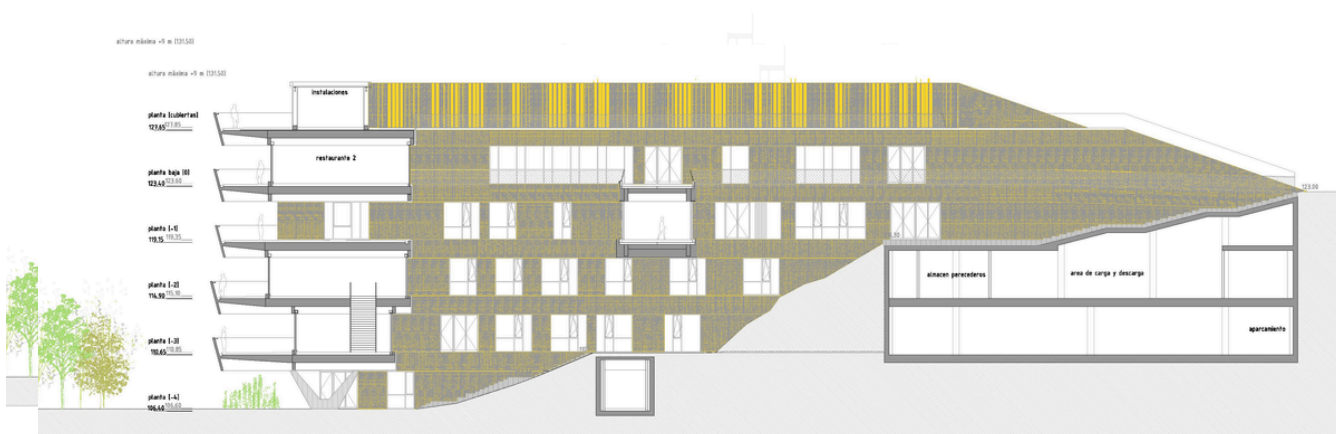
Figura 7: Basque Culinary Center - Implantação “U”
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.



Figura 8: Basque Culinary Center - Implantação “U”
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.

A implantação em formato “U” possibilitou a criação de espaços com amplas áreas de circulação, promovendo interações nas áreas movimentadas. O programa foi determinado em dois grupos: um voltado para as atividades acadêmicas e outro para as práticas. Isso proporciona uma divisão clara e eficiente dos espaços, atendendo às necessidades específicas de cada função dentro do edifício.

Foi aproveitado do declive da encosta para organizar o seu programa de cima para baixo como mostrado na figura 8, distribuindo a zona pública no piso de acesso, na cota mais alta e favorecendo os setores de maior especialização nas cotas mais baixas do terreno. A cobertura funciona como jardim de cultivo de plantas comestíveis e aromáticas, numa tentativa de compensar e neutralizar a presença do edifício.



Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.



Figura 10: Basque Culinary Center - Pavimento 0
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.

Na área externa há uma passarela descoberta para maior acessibilidade ao pavimento térreo, também possui escadas que acompanham o desnível dando acesso aos outros pavimentos. Além disso, foi implantada na sua cobertura um telhado verde, placas solares e instalações para seu funcionamento.

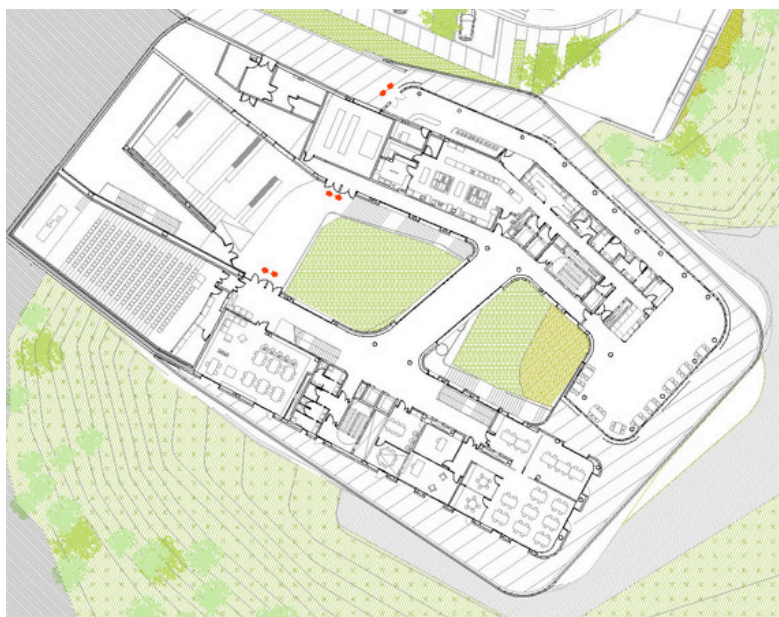


Figura 13: Basque Culinary Center - Planta -1
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.

Como citado anteriormente as áreas públicas do edifício, ou seja, as que teriam o acesso ao público em geral foram distribuídas no pavimento 0, Figura 10, além de ser a entrada para a rua principal, com acesso aos pedestres, o pavimento dispõem de administrativo, espaço de convivência, vestiários, cozinha, depósitos e restaurante, aberta à população, onde é colocado em prática o que aprendem nas aulas, servindo duas refeições ao dia.



Figura 11: Acesso principal Basque Culinary Center
Disponível em: Google Maps
Acesso em Outubro de 2023.

No pavimento -1, Figura 13, possui acesso externo pela lateral do edifício através de um terraço, e também pelo pátio externo. Está localizado neste pavimento salas, salas de apoio, com cozinha e áreas de armazenamento, o auditório que tem acesso no pavimento -2, Figura 14, também ocupa parte deste pavimento.

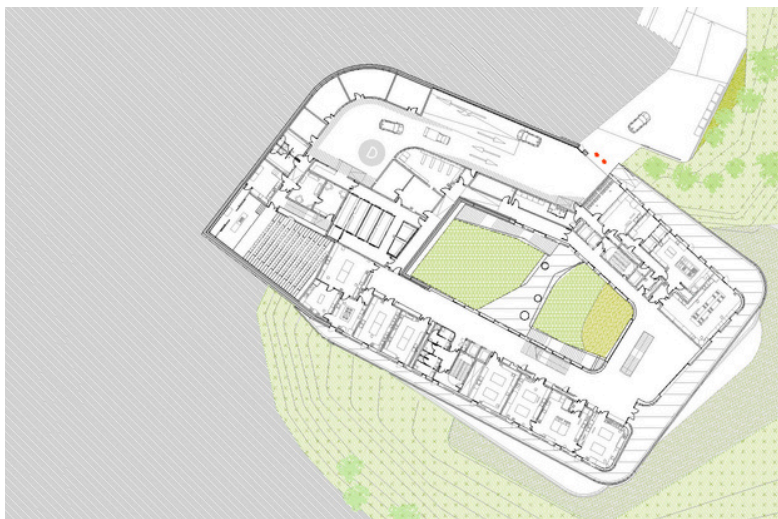


Figura 14: Basque Culinary Center - Pavimento -2
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.



Figura 15: Basque Culinary Center - Planta -3
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.



Figura 16: Basque Culinary Center - Planta -4
Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>.
Acesso em Outubro de 2023.

No pavimento -2, Figura 14, possui acesso para veículos e os ambientes de carga e descarga, é o único pavimento que não possui um acesso para pedestres. Está localizado os laboratórios, cozinhas com armazenamento e o auditório.

No pavimento -3, Figura 15, ocorre a maior parte do estacionamento, salas teóricas e práticas, e os vestiários para que os alunos possam se equipar pelas vestimentas para aulas práticas.

No pavimento -4 e último, Figura 16, tem acesso para o parque Miramón, possui salas de apoio, salas e laboratórios.

Nota-se que o programa e acessos foram bem planejados e implantados, e sua volumetria foi bem desenvolvida, aproveitando o máximo do desnível do terreno. Além disso, foram aplicados conceitos de conforto ambiental e sustentabilidades de várias maneiras.

3.2 - ESCOLA DE GASTRONOMIA DO SENAC ÁGUAS DE SÃO PEDRO - SP



Figura 17: Escola de Gastronomia do SENAC - Águas de São Pedro - SP

Disponível em: <<https://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a6266.htm&unit=CAP&sub=2>>.
Acesso em Outubro de 2023.

Local: Águas de São Pedro - SP, Brasil

Ano: 2001/2002

Autor: M/PA Pedreira de Freitas Arquitetos

Área: 1.176 m²

O edifício sede do curso de gastronomia do SENAC de Águas de São Pedro foi implantando em um terreno com várias construções de épocas e autores distintos e que possuem baixo gabarito. Esse foi o partido de concepção do projeto, que se apropriou de vários elementos presentes nos edifícios vizinhos, incluindo a horizontalidade, mantendo o paralelismo com os blocos vizinhos, como mostra a Figura 18.



Figura 18: Vista aérea - Edificação no centro.

Disponível em:
<<https://www.revistaprojeto.com.br/acervo/pa-pedreira-de-freitas-arquitetos-escola-de-17-10-2003/>>.
Acesso em Outubro de 2023.



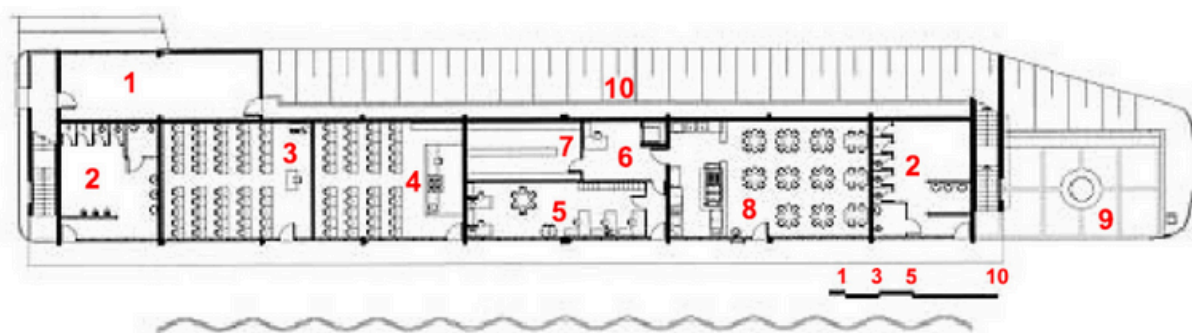
Figura 19: Desnível do terreno

Disponível em:

<<https://www.revistaprojeto.com.br/acervo/pa-pedreira-de-freitas-arquitetos-escola-de-17-10-2003/>>.

Acesso em Outubro de 2023.

O terreno possui um desnível, Figura 19, e por conta disso optou-se pela sobreposição de dois volumes que se comportam de forma independente, onde o pavimento térreo não tem ligação interna com o pavimento superior. As circulações são externas, interligadas por escadas laterais e protegidas por marquises de concreto, conectadas às empenas laterais, dando a impressão de abraçar o edifício.



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

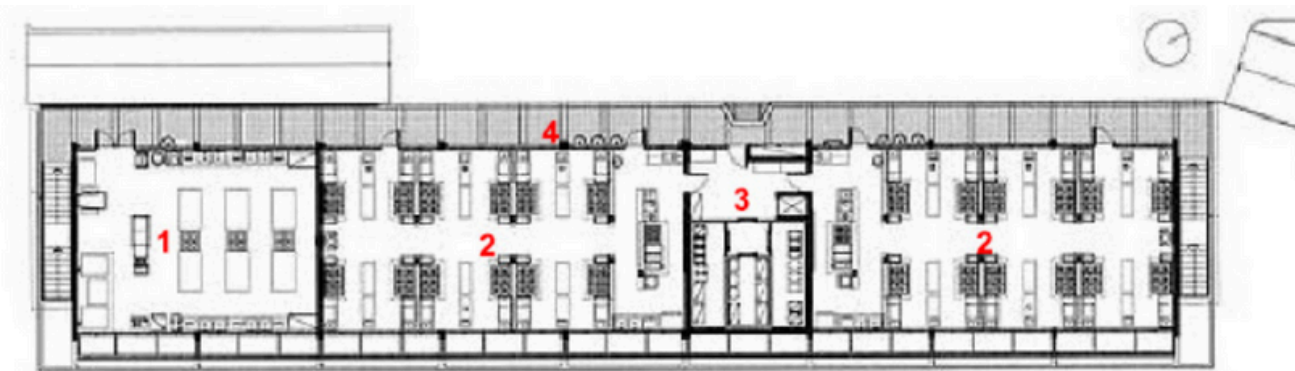
Figura 20: Escola de Gastronomia do SENAC - Pavimento Térreo

Disponível em: <<https://pt.slideshare.net/brunarquitetura/referencia-senac-guas-de-so-pedro>>.

Acesso em Outubro de 2023.

No térreo, Figura 20, está localizado o depósito, vestiário, duas salas de aulas (uma delas utilizada para enologia), sala de professores, depósito de equipamentos e restaurante pedagógico, que é aberto para população, que consomem o resultado das aulas práticas com preços reduzidos. Na extremidade norte, uma pequena praça é utilizada como ponto de encontro.

No pavimento superior, Figura 21, é realizado as aulas práticas, possui três laboratórios, sendo dois destinados para aulas de culinária, e um para padaria e confeitaria, além do armazenamento com câmara fria. A cobertura do edifício, a marquise que protege as aberturas e a circulação do piso superior são estruturadas em metal e possuem fechamento em alumínio. A fachada orientada para o nascente é protegida por brises e os caixilhos são altos, o que impede a visão do dormitório dos alunos no bloco vizinho. No outro lado, os caixilhos são altos por questão de segurança.



Pavimento superior

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

Figura 21: Escola de Gastronomia do SENAC - Pavimento superior

Disponível em: <<https://pt.slideshare.net/brunarquitetura/referncia-senac-guas-de-so-pedro>>.
Acesso em Outubro de 2023.

O layout dos laboratórios foi criado pelo SENAC, que deu ênfase à exaustão, realizada através de grandes coifas, Figura 22, cujos dutos são encaminhados para chaminé situada sobre as câmaras.

O projeto tomou emprestado elementos dos volumes vizinhos, como o revestimento de pedra do tipo canjiquinha, os brises, as escadas externas das extremidades. Segundo Pedreira de Freitas, essa colagem tem a intenção de “integrar e harmonizar o conjunto”.



Figura 22: Escola de Gastronomia do SENAC - Pavimento superior

Disponível em:
<<https://pt.slideshare.net/brunarquitetura/referncia-senac-guas-de-so-pedro>>.
Acesso em Outubro de 2023.

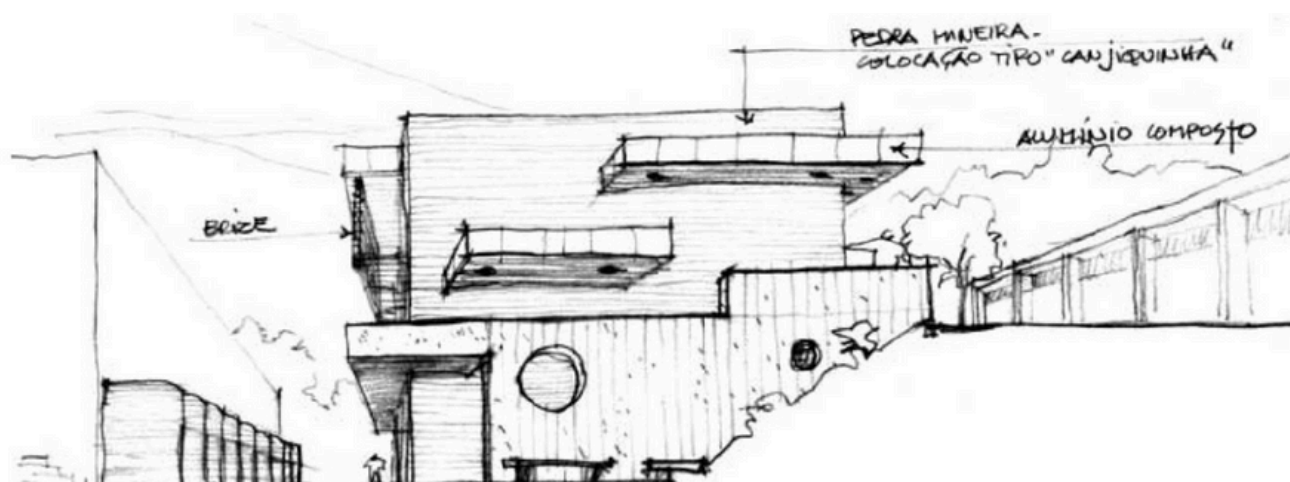


Figura 23: Croqui ilustrativo

Disponível em: <<https://pt.slideshare.net/brunarquitetura/referncia-senac-guas-de-so-pedro>>.
Acesso em Outubro de 2023.

3.3 - CONCLUSÃO

Feita análise nas duas referências arquitetônicas de escolas gastronômicas, sendo uma internacional e outra nacional, pode-se notar que são dois projetos com implantação, material e formas distintas. Porém, ambos projetos possuem alguns pontos em comum que serão considerados na concepção da proposta a seguir.

O Basque Culinary Center ousa na sua volumetria marcante, mas ao mesmo tempo se aproveita do desnível do terreno para implantação e consegue alcançar uma escala comparável ao seu entorno. Enquanto a Escola de Gastronomia do SENAC de Águas de São Pedro toma emprestado elementos dos projetos vizinhos para si, além de manter a forma e horizontalidade. Ambos projetos tiveram ponto de partido em seu entorno, procurando manter o gabarito e não destoar dos edifícios ao retorno.

Além disso, o programa proposto por ambas escolas são semelhantes, com salas de aula, cozinhas/laboratórios, armazenamento, vestiários, espaço de convivência e restaurante aberto para o público.

Outros pontos a serem destacados é a sustentabilidade e conforto ambiental. Basque Culinary Center possui um telhado verde, aproveitado para plantio de algumas ervas e placas solares para aproveitamento de energia solar. Já a Escola de Gastronomia SENAC Águas de São Pedro se preocupa com o conforto ambiental trazendo marquizes e brises para proteção solar.



4. PROPOSTA

4.1 - TERRENO

O terreno escolhido situa-se na cidade de Uberlândia/MG no Campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia - UFU. A maioria dos cursos de graduação e pós-graduação oferecidos no Campus são nas áreas de ciências da saúde, ciências biológicas e ciências agrárias. Nesse campus também se situam a Escola Técnica de Saúde (Estes), o Hospital de Clínicas de Uberlândia (HCU), o Hospital do Câncer, o Hospital Veterinário e o Hospital Odontológico.

Foi escolhido após o estudo da grade curricular do curso de gastronomia. Apesar de não se encaixar em nenhuma área citada acima, fazendo parte da área de turismo, hospitalidade e lazer, o curso tem ligação direta com o curso de nutrição, podendo compartilhar laboratórios de aulas práticas e até mesmo salas de aula teóricas.

Como mostra a Figura 26, o terreno está inserido dentro do Campus Umuarama e é o único livre, sem construções e uso. Além disso, se encontra fora dos muros que delimitam o Campus. Está localizado em uma via arterial, Av. Brasil e uma via local, Rua Piauí. Adjacente ao Bloco 4E, sede da administração geral da FAEPU. Próximo ao Bloco 2X, onde está localizado o R.U - Restaurante Universitário.

Com o total de 2.212m² e com localização na Zona Mista (ZM), porém aplicada a Área de Diretrizes Especiais VII - Campi Universidade Federal de Uberlândia - UFU, também denominada como ADE - VII, sendo o Trecho 3 - Campus Jardim Umuarama, com coeficiente de aproveitamento máximo de 1,5 e altura máxima da edificação de até 28 metros, com Taxa de Ocupação máxima permitida de 60% e área permeável mínima permitida de 20%.



Figura 24: Localização do Campus Umuarama em Uberlândia

Disponível em:

<http://www.prefe.ufu.br/sites/prefe.ufu.br/files/media/arquivo/campus_umarama.pdf>.

Acesso em Outubro de 2023.

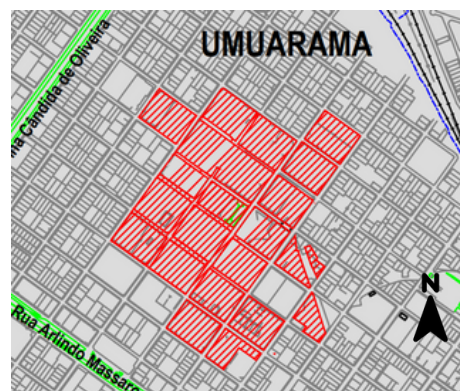


Figura 25: Localização do Campus Umuarama no entorno

Disponível em:

<http://www.prefe.ufu.br/sites/prefe.ufu.br/files/media/arquivo/campus_umarama.pdf>.

Acesso em Outubro de 2023.

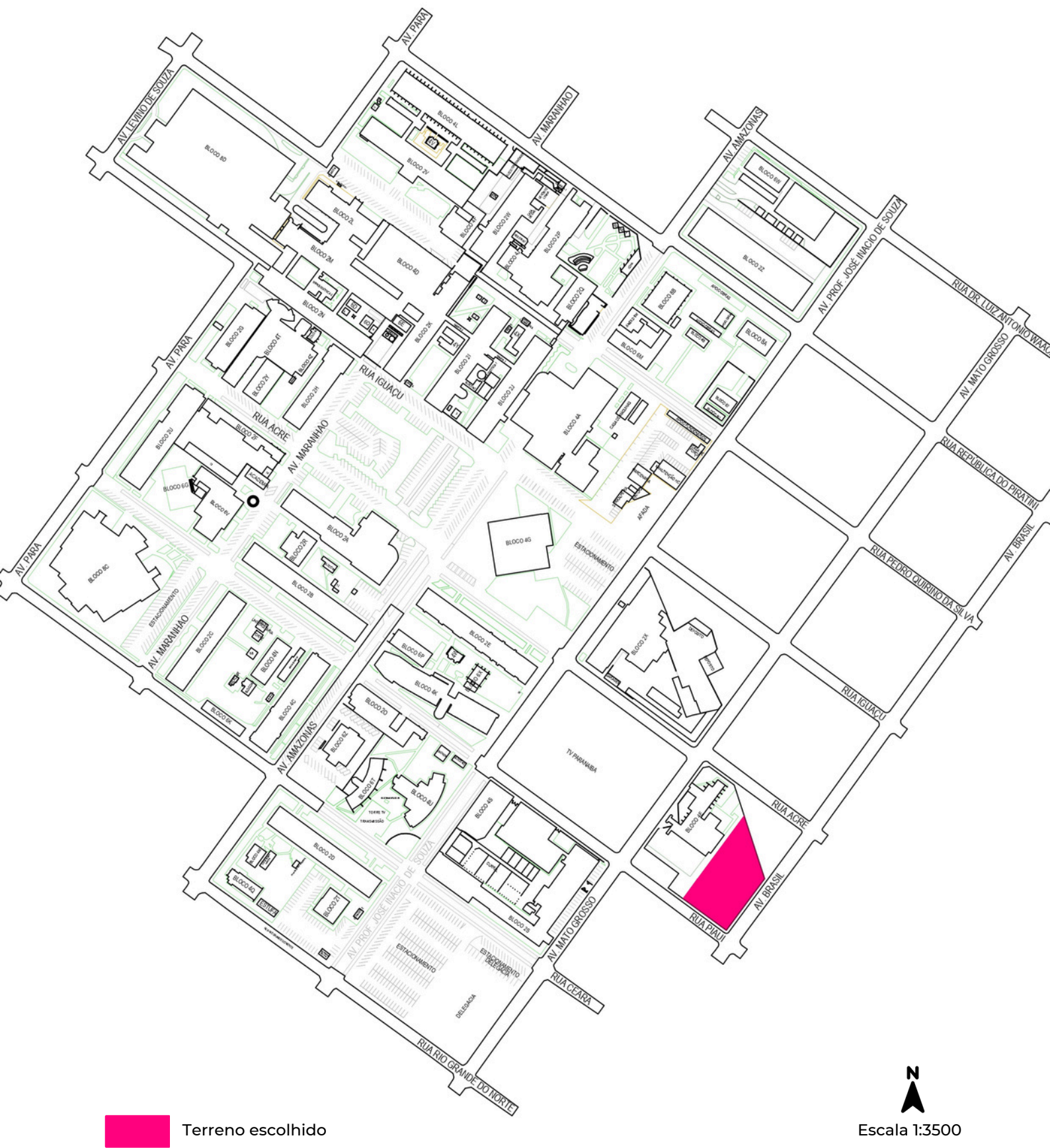


Figura 26: Localização do terreno no Campus Umuarama.
Fonte: Autora.



Figura 27: Planta de Situação - escala 1:1000

Fonte: Autora.

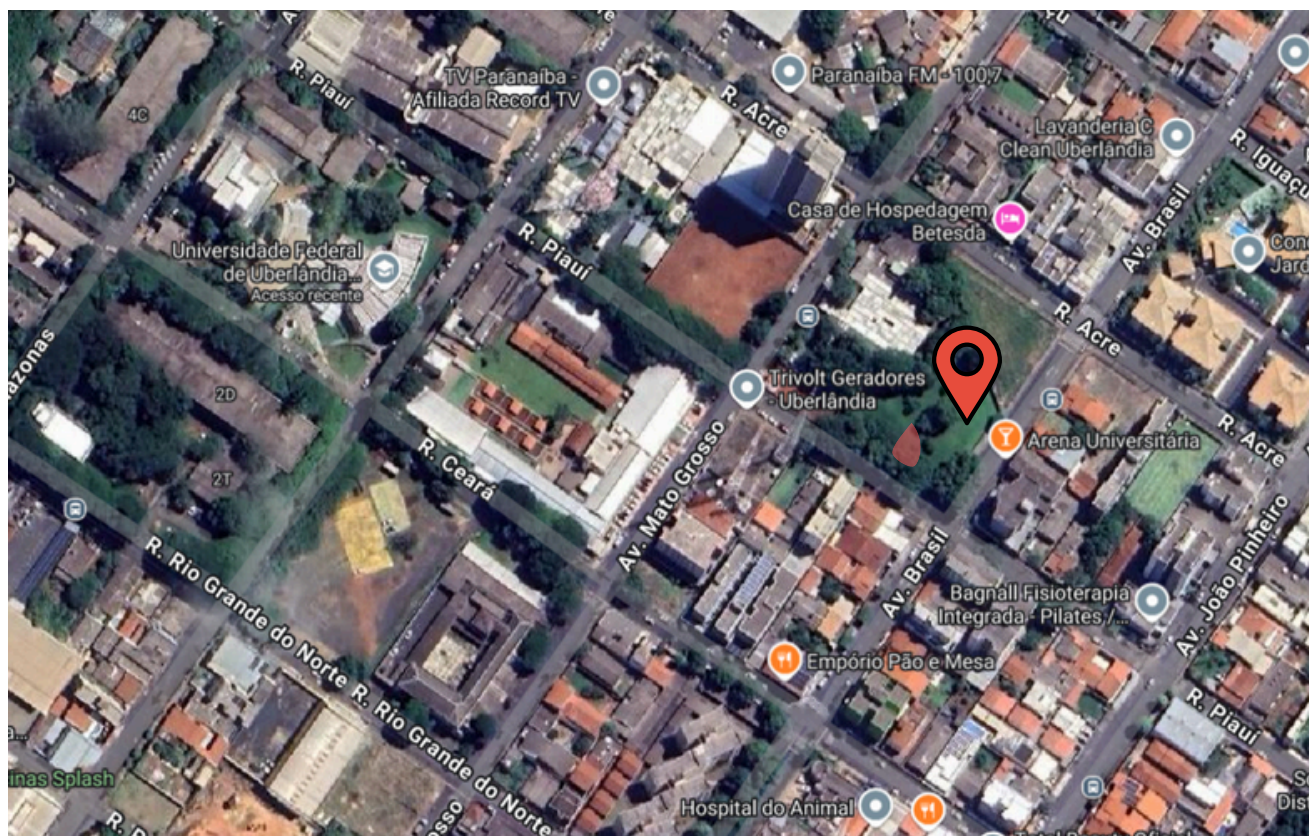
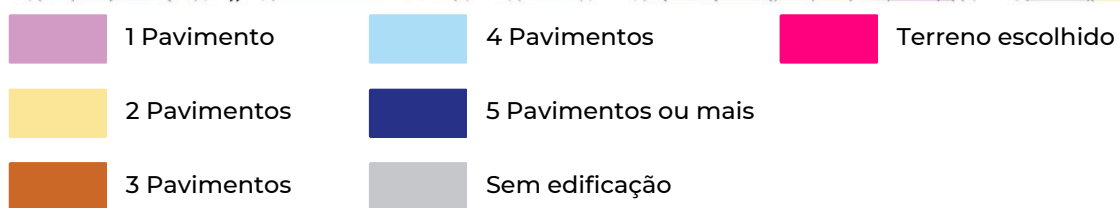
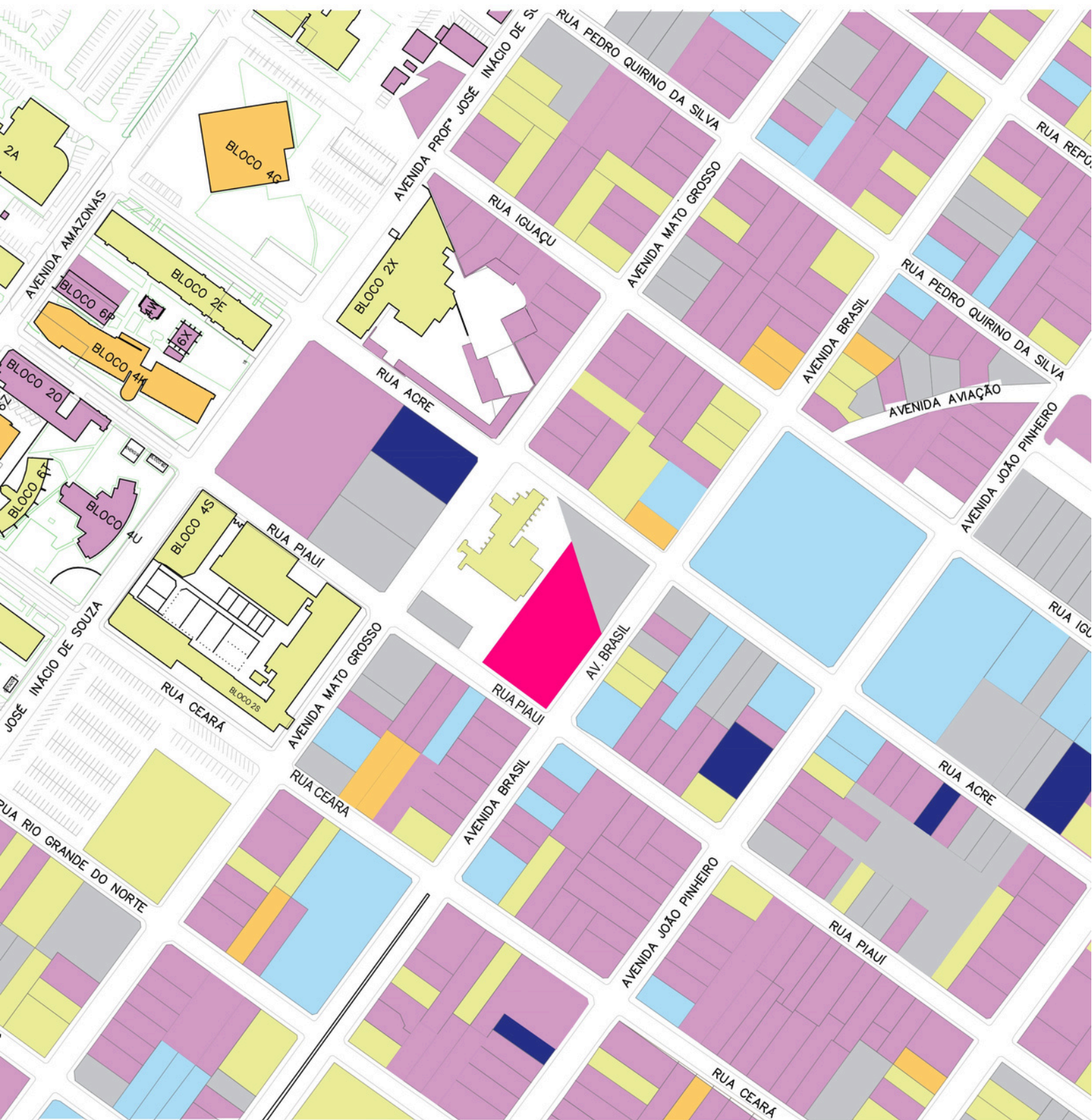


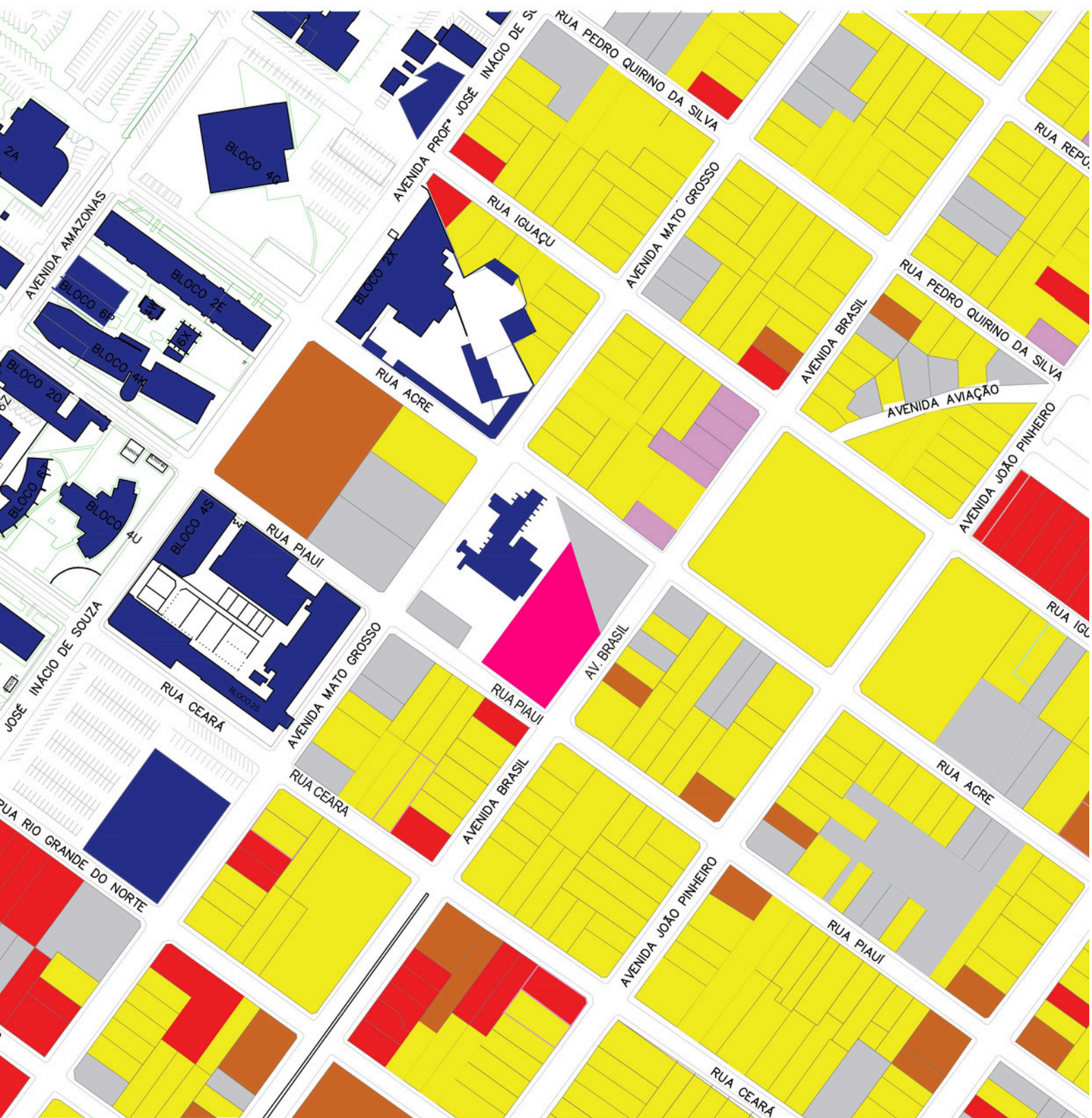
Figura 28: Vista aérea.

Fonte: Google Maps.




 Escala 1:2500

Figura 29: Gabarito do Entorno
 Fonte: Autora.



Residencial
Comercial
Serviços

Misto
Institucional
Sem uso/Vazio

Terreno escolhido

N
Escala 1:2500

Figura 30: Uso e ocupação do Entorno
Fonte: Autora.

Após algumas análises urbanas que foram realizadas na área com cerca de 300 metros de raio do terreno, que consistiram na identificação de características como gabarito das edificações (Figura 27), uso e ocupação do solo (Figura 28) e hierarquia das vias (Figura 29). Através disso, observa-se que o entorno do terreno é predominantemente formado pela UFU e outra parte residencial, contando com alguns comércios e serviços e próximo ao terminal de ônibus do Umuarama, além de pontos de ônibus próximos, promovendo o acesso fácil ao bloco. Em relação ao gabarito identifica-se um baixo gabarito, de 1 a 4 pavimentos e poucos com 5 ou mais pavimentos, sendo a maioria dos blocos dentro da UFU sendo de 2 pavimentos.

Além disso foi analisado o fluxo de pessoas e a dinâmica do local, após idas ao local em diferentes dias e horários foi identificado um grande fluxo de pessoas no período da tarde devido ao movimento de pessoas para entrar na UFU e no período da noite devido aos bares universitários instalados aos redores do terreno, inclusive um com grande movimento em frente ao terreno.



Figura 32: Foto terreno - Fachada Nordeste

Fonte: Google Maps. Acesso: outubro de 2023



Figura 33: Foto terreno - Fachada Sudeste

Fonte: Google Maps. Acesso: outubro de 2023



Figura 34: Foto terreno - Fachada Sudoeste

Fonte: Google Maps. Acesso: outubro de 2023

O terreno é cercado por um muro como pode ser observado nas Figuras 32, 31 e 33, a proposta sugere a retirada dos muros, para que além da função educacional, seja um lugar convidativo, um lugar de estar e que crie fluxos para dentro da UFU através do bloco a ser implantado e o bloco existente.

O mapeamento das árvores (Figura 35) e a visita ao terreno além dos muros foi essencial para partido no projeto, o terreno é bem arborizado, possuindo árvores com copas altas e principalmente nas suas fachadas, tendo o seu interior mais livre, sendo possível fazer a implantação do edifício para que a maioria das árvores sejam mantidas. Observa-se através da análise solar (Figura 40) que as fachadas com mais incidência solar possuem bastante arborização, colaborando com o conforto térmico do prédio que será implantado. No terreno também é possível identificar uma horta existente que será mantida.

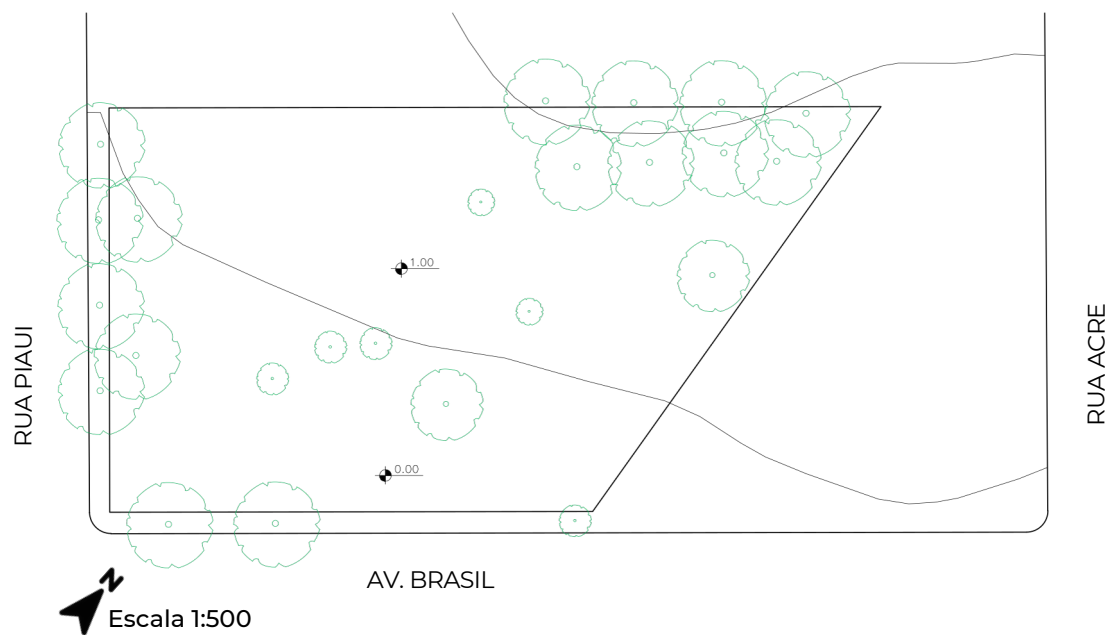


Figura 35: Mapeamento árvores existentes.
Fonte: Autora.

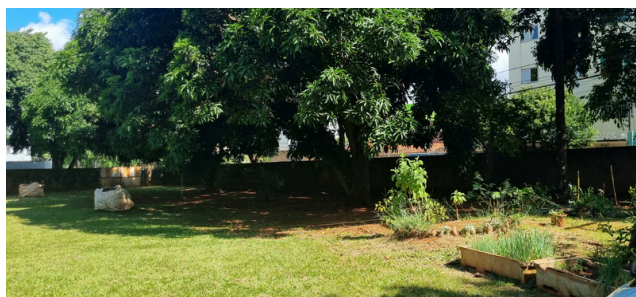


Figura 36: Foto terreno.
Fonte: Autora.



Figura 37: Foto terreno.
Fonte: Autora.



Figura 38: Foto terreno.
Fonte: Autora.



Figura 39: Foto terreno.
Fonte: Autora.



Figura 40: Foto terreno.
Fonte: Autora.



Figura 41: Foto terreno.
Fonte: Autora.

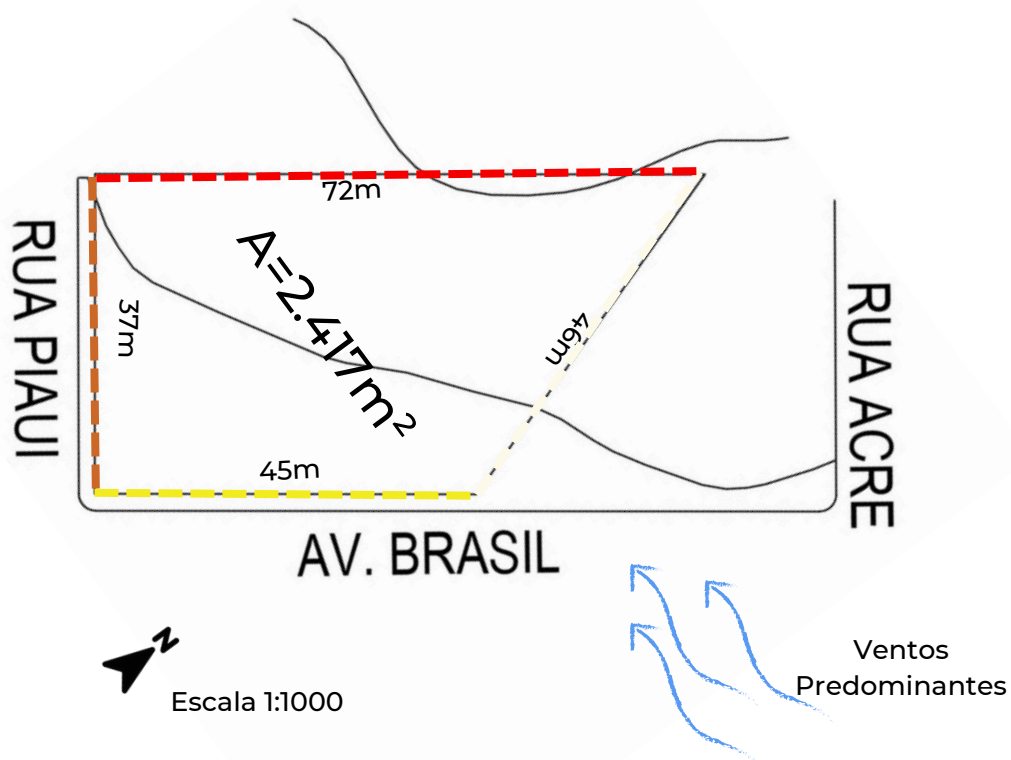


Figura 42: Análise solar.
Fonte: Autora.

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

Através do estudo solar pode-se notar que a fachada voltada para o fundo do terreno e a fachada voltada para a Rua Piauí são as fachadas com mais incidência solar, porém em equilíbrio são as fachadas com mais arborização. E as fachadas voltada para Av. Brasil e para Rua Acre são as fachadas com menos incidência.

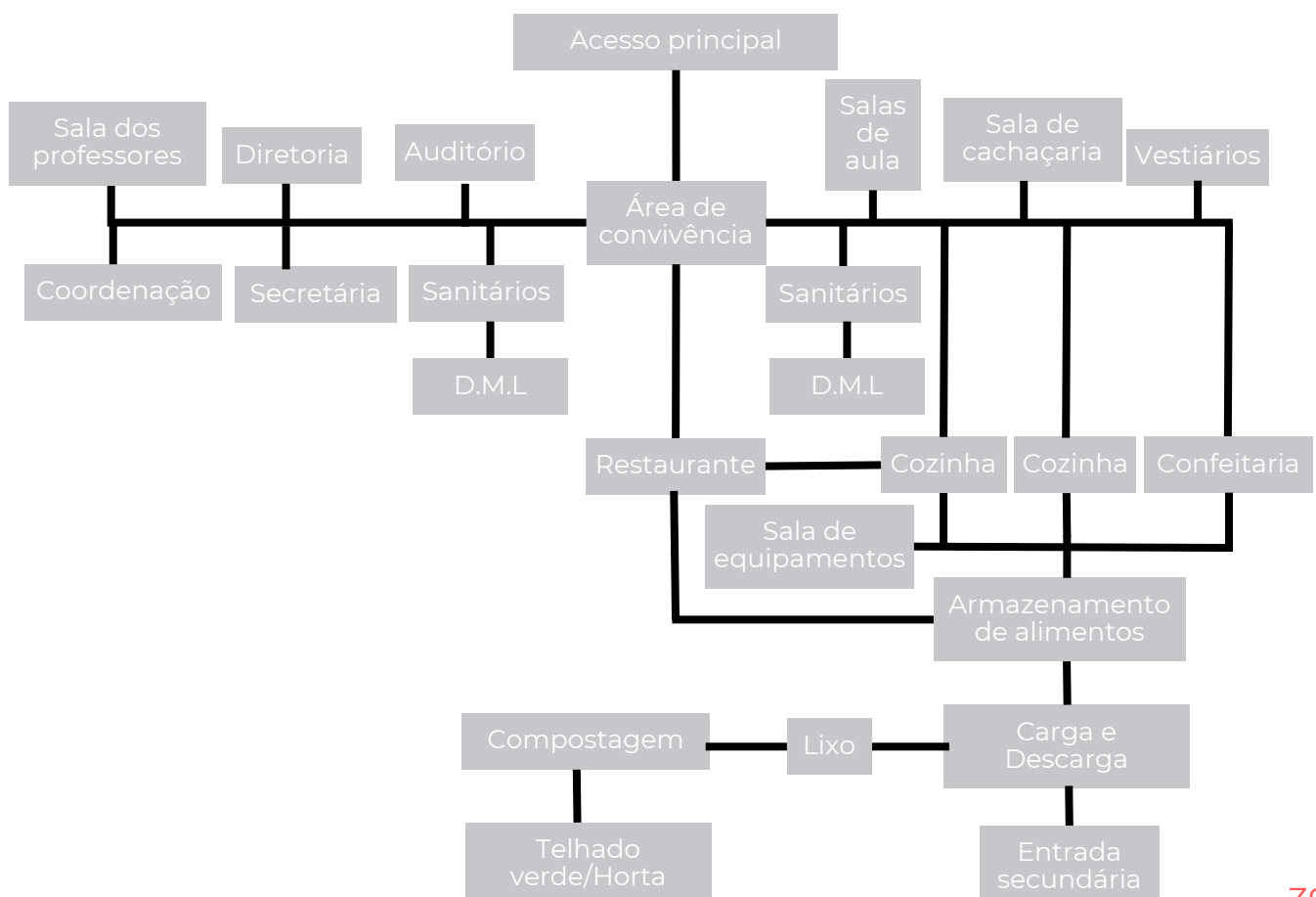
4.2 - PROGRAMA

O programa de necessidades proposto tem como base a grade curricular da UFRJ apresentada e os estudos de casos apresentados nos capítulos anteriores, a fim de atender as necessidades de uma escola de gastronomia porém foi considerado que a UFU já possui uma estrutura no Campus com auditórios e salas em outros blocos para aulas teóricas. Sendo assim o programa foi pensado da seguinte forma:

- Diretoria;
- Coordenação;
- Secretária do curso;
- Sala dos professores;
- Sanitários;
- Sala de Aula - uma sala de aula para que sejam aplicadas algumas aulas teóricas e demonstrativas, demais aulas teóricas podem ser compartilhadas com outros blocos da UFU;
- Auditório - um auditório pequeno para que possa atender 40 pessoas e possa ser dados palestras, aulas teóricas e até mesmo aulas demonstrativas sendo possível montar e demonstrar bancadas e equipamentos com flexibilidade;
- Sala de cachaçaria - assim como existem as aulas dedicadas a degustação e produção e harmonização de vinhos, como estamos em Minas e a cachaça é muito apreciada e parte da culinária mineira, foi pensado uma sala dedicada para o estudo da cachaça com toda ambientação necessária para que possa produzir, degustar e fazer harmonizações com a mesma;
- Cozinhas pedagógicas - duas cozinhas para aulas práticas, sendo uma dedicada a pratos quentes e outra para doces, confeitaria e panificadora com fornos e equipamentos voltadas a essa área de ensino. Acesso fácil ao armazenamento de alimentos com câmara fria, despensa seca e depósito de equipamentos e louças, além de acesso ao elevador monta-carga para que a comida feita em aula seja enviada para cozinha do restaurante.
- Vestiários - local dedicado para que os alunos possam se equipar com as vestimentas corretas para aulas práticas;
- Carga e Descarga - recebimento dos produtos que serão armazenados e posteriormente usados nas aulas práticas, para facilitar o fluxo implantado um elevador monta-carga exclusivo para chegada dos alimentos;
- Triagem/Higienização - assim que o carregamento com os alimentados a serem armazenados chegam passam pela triagem e a higienização antes de serem armazenados;

- **Armazenamento de alimentos** - despensa de alimentos seco sendo in natura ou prontos conservados para sua distribuição posterior, juntamente com uma câmara fria para conservação de alimentos que precisam de refrigeração;
- **Armazenamento de louças e equipamentos** - local para armazenar equipamentos e louças a serem usados nas aulas e restaurante;
- **Restaurante** - restaurante com refeitório, aberto à população, para que seja colocado em prática com clientes reais o que é aprendido nas aulas, além de serem ofertados os resultados das aulas práticas com preço reduzido e não haver o desperdício dos mesmos;
- **Cozinha de apoio** - cozinha para apoio ao restaurante, mantendo os pratos feitos em aula conservados e posteriormente sendo finalizados para serem distribuídos;
- **Horta** - horta para cultivo de hortaliças e ervas a serem usados nas aulas práticas, horta elevada no hall do primeiro pavimento e horta existente mantida no terreiro com diferentes tipos de hortaliças e ervas;
- **Compostagem** - pequeno espaço destinado a produção de biofertilizante utilizando os resíduos das aulas práticas e posteriormente usado na horta;
- **Gás** - distribuição e regulação do gás para todas as cozinhas;

4.2 - FLUXOGRAMA



4.2 - ESTUDOS

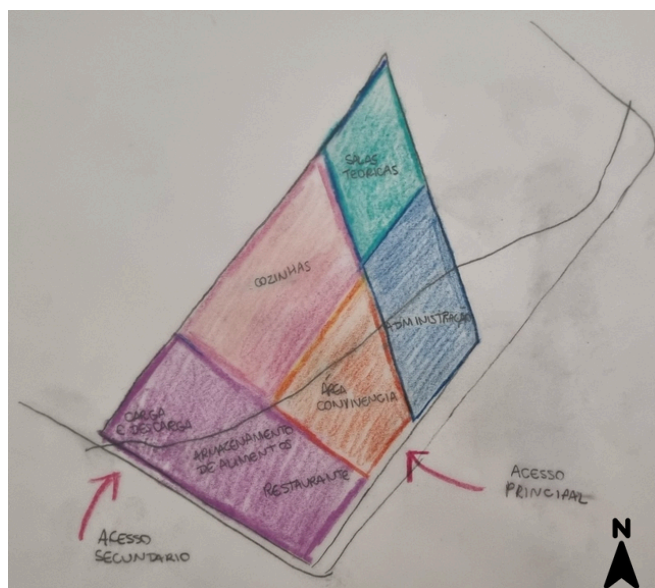


Figura 43: Estudo de setorização
Fonte: Autora.

No início do processo criativo foi considerado as análises do terreno e do programa para a implantação, foram feitos alguns estudos de setorização dentro do terreno (Figura 33), primeiro foram pontuadas os acessos, sendo o principal voltado para a Av. Brasil e um secundário para carga e descarga voltado para Rua Piauí. Após isso o programa foi separado em setores seguindo o fluxograma.

O partido para setorização foi a área de convivência central, que conectasse todos outros setores. Foi considerado o estudo de insolação para separar os setores, determinando a área de convivência voltada para a fachada sudeste, onde a insolação é apenas no período da manhã. A parte administrativa e as salas de aula e enologia foram voltadas para o nordeste, onde a insolação também é na sua maioria no período da manhã.

As cozinhas usadas em aulas práticas como são ambientes com mais umidade foram voltadas para a fachada com maior insolação. Além disso com a carga e descarga localizada na Rua Piauí seria melhor o fluxo com o armazenamento de alimentos próximo as cozinhas e também o local reservado para lixos e compostagem.

Em um segundo estudo, foi mantido a setorização da etapa anterior, fazendo um diagrama de bolha e pensado em uma permeabilidade no fluxo do terreno, para que possa ter acesso ao bloco 4E, juntamente com o estudo volumétrico foi definido a criação de um segundo pavimento (Figura 45), em que as cozinhas para aulas práticas juntamente com o armazenamento de alimentos, sala de equipamentos e vestiários seriam parte do segundo pavimento. A horta será implantada na cobertura dos blocos do restaurante e da parte da coordenação do curso. Além disso, a área de convivência cresce e tem adição de uma cobertura, formada pelo próprio segundo pavimento.

No estudo volumétrico foi definido que o programa seria separado em blocos que acompanham as linhas do terreno e se encaixam, divididos pela setorização. A circulação para o segundo pavimento será feita por uma escada externa localizada na área de convivência coberta. Além disso o pequeno desnível do terreno será resolvido por escada e rampas externas e internas.

No térreo (Figura 44) será implantando a área de convivência, restaurante com refeitório e sanitários, no local de carga e descarga será implantado um local para separação de lixo e compostagem. No bloco adjacente será implantado duas salas de aula teóricas, sala de enologia, diretoria, coordenação, secretária, sala dos professores e sanitários.

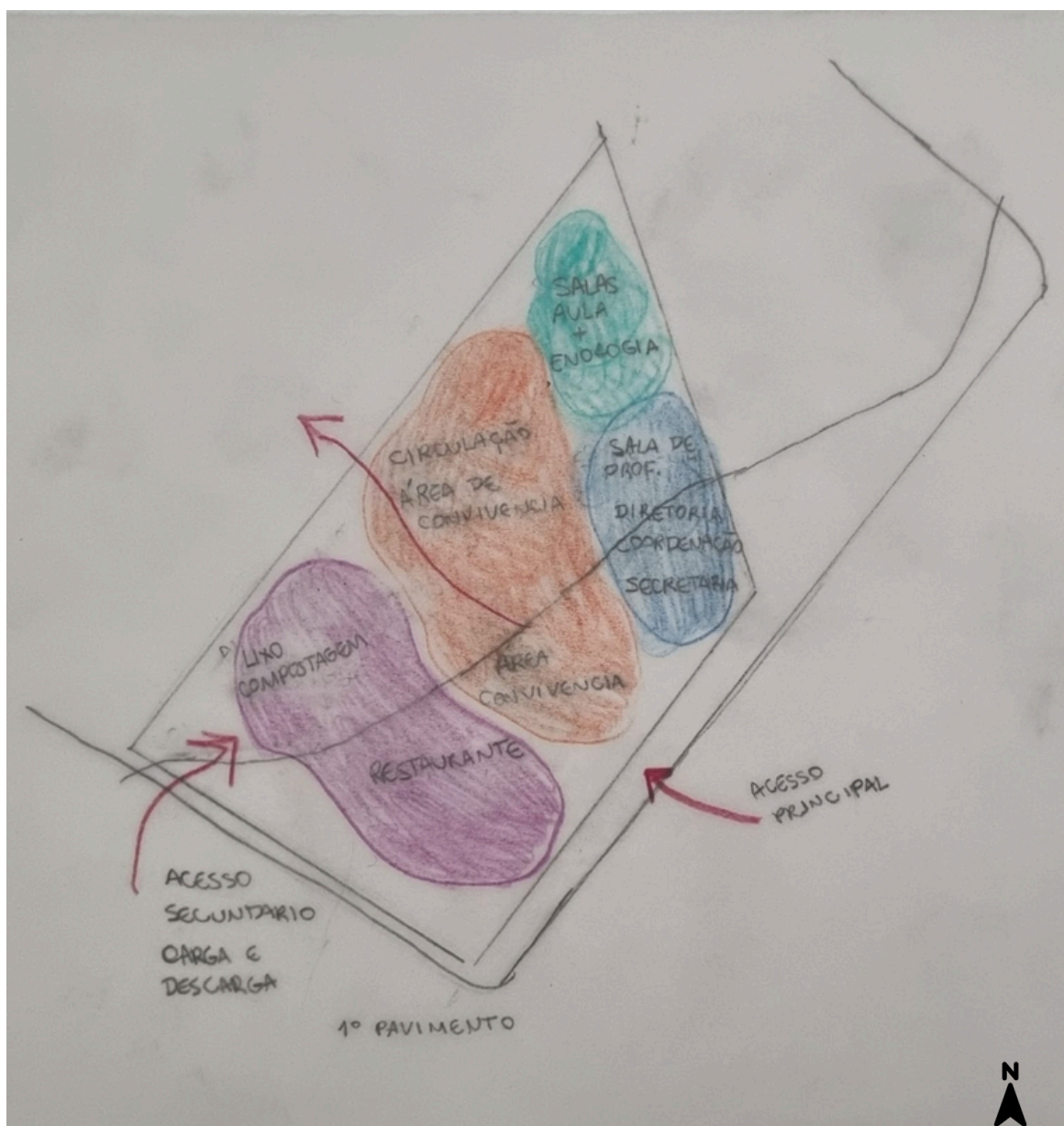


Figura 44: Diagrama de bolhas do programa no terreno - Térreo
Fonte: Autora.



Figura 45: Diagrama de bolhas do programa no terreno - Térreo
Fonte: Autora.

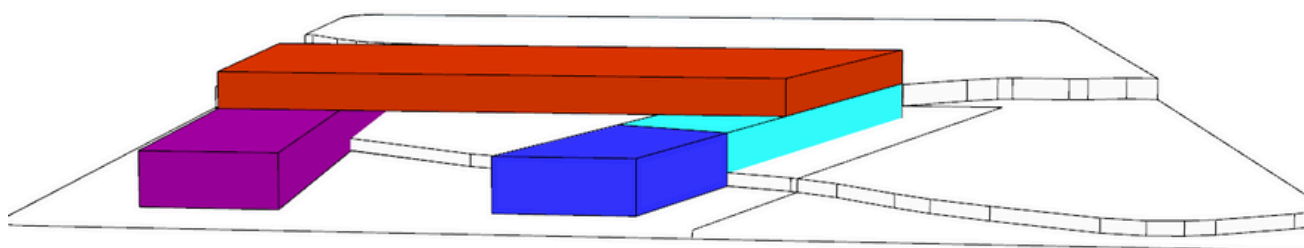


Figura 46: Estudo volumétrico.
Fonte: Autora.

4.3 - PROJETO

Na segunda etapa de projeto, o programa teve algumas pequenas mudanças para adaptação ao cotidiano e cultura mineira, além de ser pensado para pequenas turmas para que o aprendizado prático seja melhor aproveitado. Como citado anteriormente o partido para setorização foi a área de convivência que conectasse todos setores voltada para a fachada principal na Av. Brasil, pensando em um lugar convidativo para permanência e também para passagem, criando fluxo para dentro da UFU pelo bloco 4E localizado na fachada de trás. Dessa forma o programa foi dividido em torno da área externa que foi implantado bancos, mesas e jardim para uma área de convivência convidativa, foi mantido a maioria das árvores do terreno e implantadas árvores frutíferas para que possam ser aproveitadas em aulas.



Figura 47: Perspectiva área de convivência.

Fonte: Autora.



Figura 48: Perspectiva fachada principal voltada para Av. Brasil.

Fonte: Autora.

O programa foi dividido em dois blocos no térreo e que se ligam no primeiro pavimento. No bloco mais a frente da fachada principal é possível ter acesso ao restaurante que atende em média 30 pessoas, o restaurante é voltado para venda de pratos feitos em aulas práticas pelo alunos, por ser um lugar de convivência foi desejado a integração entre a área externa com a interna e por conta disso pensado no elementado vazado que foi implantado em toda área do salão do restaurante. Além do salão para servir as refeições o térreo possui uma cozinha de apoio, onde os pratos já prontos chegam por um elevador monta-carga exclusivo para transporte desses pratos e são armazenados para conservação até o momento em que são finalizados e servidos aos clientes. Ainda no térreo é possível ter acesso ao DML, a sala de gás que distribui e controla todo gás do edifício, a gestão do lixo e a composteira, onde os alimentos orgânicos são depositados para criação de adubo para uso na horta. O acesso de carga e descarga se dá também pelo térreo na fachada voltada para a Rua Piauí e é possível ter fácil acesso ao elevador monta-carga para que todas mercadorias cheguem rapidamente e de forma segura na triagem. Além disso, o bloco possui acesso a área externa onde possui uma horta.

O segundo bloco do térreo é voltado para área administrativa e coordenação do curso, sendo possível acessar as salas da secretária, diretoria, coordenação, sala de professores, sanitários e um pequeno auditório que atende 40 pessoas, pode ser usado para palestras, workshops, aulas teóricas e até mesmo aulas demonstrativas com a montagem de bancadas e equipamentos portáteis.

A circulação vertical ocorre na fachada voltada para o bloco 4E, foi implantada uma rampa em concreto aparente que dá acesso ao primeiro pavimento, no primeiro pavimento o edifício não funciona mais em blocos e sim um único pavimento, sendo voltado para área de ensino, com vestiários para os alunos e professores possam se preparar com roupas adequadas para aulas, com sala de aula teórica, sala de cachaçaria voltada para a degustação, harmonização e produção da mesma que faz parte da cultura mineira e duas cozinhas uma voltada para preparação de pratos quentes e outra com equipamentos necessários para doces, panificação e confeitaria, no primeiro pavimento se localiza também uma horta elevada no espaço de circulação e o armazenamento, tanto de equipamentos e louças, quanto dos alimentos, dividido em despensa seca para alimentos que não precisam de refrigeração e uma câmara fria para os alimentos que são necessários se manterem devidamente conservados com baixas temperaturas, sendo necessário passar pela triagem e higienização de serem armazenados.

O gabarito foi seguido do entorno com apenas térreo e um pavimento para seguir a linguagem do local, além disso a materialidade foi escolhida para seguir uma linguagem que já existe na UFU, usando o concreto armado aparente e o tijolinho aparente em todas as fachadas. Implantado materiais como cobogó e esquadrias grandes de alumínio e vidro para maior integração com o exterior.



Figura 49: Perspectiva fachada voltada para Rua Piaui.
Fonte: Autora.



Figura 50: Perspectiva horta fachada voltada para Bloco 4E
Fonte: Autora.



Figura 51: Perspectiva fachada voltada para Bloco 4E
Fonte: Autora.



Figura 52: Perspectiva fachada voltada para Rua Piaui.
Fonte: Autora.



Figura 53: Perspectiva fachada voltada para Rua Acre
Fonte: Autora.



Figura 54: Perspectiva fachada voltada para Av. Brasil
Fonte: Autora.

5. REFERÊNCIAS

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SILVA FILHO, 1996. Antônio Romão A. da. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.

MIYAZAKI, M. H. Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian, O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012) Revista Turismo: Visão e Ação, Itajaí, v. 15, n.2, p. 166-184, 2013.

RAMOS, Pestana Fábio. Para entender a história... ISSN 2179-4111. Ano 5, Volume dez., Série 12/12, 2014, p.01-12. Disponível em: <<http://fabiopestanaramos.blogspot.com/2014/12/gastronomia-e-cultura-gastronomica.html>>. Acesso em Junho, 2023.

BARRILARI, Fernando. A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL E NO MUNDO. Disponível em: <<https://www.oimparcialmontealto.com.br/artigos/historia-da-gastronomia-no-brasil-e-no-mundo/>>. Acesso em Junho, 2023.

BIGIO, Viviane. GASTRONOMIA. Disponível em: <https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html>. Acesso em Junho, 2023.

História da Gastronomia: O Nascimento da Grande Cozinha. Disponível em: <<https://gastronomos.fr/pt/cultura/historia/gastronomia-nascimento-da-grande-cozinha/>>. Acesso em Junho, 2023.

SANTANA, Ana Lucia. Gastronomia. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/artes/gastronomia/>>. Acesso em Junho, 2023.

CAMILO, Michael Douglas. Os 5 sentidos da experiência sensorial gastronômica. Disponível em: <<https://comunidade-apps.pr.sebrae.com.br/comunidade/artigo/os-5-sentidos-da-experiencia-sensorial-gastronomica>>. Acesso em Junho, 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. Uberlândia segue no topo do Mapa do Turismo Brasileiro. Disponível em: <<https://www.uberlandia.mg.gov.br/2022/04/11/uberlandia-segue-no-topo-do-mapa-do-turismo-brasileiro/>>. Acesso em Junho, 2023.

GASTRONOMIA UFRJ. Disponível em: <<https://gastronomia.ufrj.br/>>. Acesso em Junho, 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA. Culinária Mineira. Disponível em: <<https://www.uberlandia.mg.gov.br/prefeitura/secretarias/cultura-e-turismo/tradicoes-culturais-uberlandia/culinaria-mineira/>>. Acesso em Junho, 2023.

LEMES, Viviane. Turismo Gastronômico-cultural no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba como alternativas regionais. Disponível em: <<https://ecosrevistadigital.com.br/experiencias/gastronomia/triangulo-mineiro-e-alto-paranaiba/>>. Acesso em Junho, 2023.

EDUCA MAIS BRASIL. Descubra quais são as faculdades públicas de Gastronomia do Brasil. Disponível em: <<https://www.educamaisbrasil.com.br/cursos-e-faculdades/gastronomia/noticias/ descubra-quais-sao-as-faculdades-publicas-de-gastronomia-do-brasil>>. Acesso em Junho, 2023.

BASQUE CULLINARY. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em Outubro, 2023.

BASQUE CULLINARY. Disponível em: <<https://www.bculinary.com/es/home>>. Acesso em Outubro, 2023.

BASQUE CULLINARY. Disponível em:
<https://en.wikipedia.org/wiki/Basque_Culinary_Center>. Acesso em Outubro, 2023.

ESCOLA DE GASTRONOMIA DO SENAC. Disponível em:
<<https://www.revistaprojeto.com.br/acervo/pa-pedreira-de-freitas-arquitetos-escola-de-17-10-2003/>>. Acesso em Outubro, 2023.

ESCOLA DE GASTRONOMIA DO SENAC. Disponível em:
<<https://pt.slideshare.net/brunarquitetura/referncia-senac-guas-de-so-pedro>>. Acesso em Outubro, 2023.