



**ESCOLA DE EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL
GASTRONÔMICA DO DENDÊ**

MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL GASTRONÔMICA DO DENDÊ

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário Christus, como requisito parcial para aprovação na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II).

Orientadora: Profa. Ma. Julia Santos Miyazaki

FORTALEZA

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Centro Universitário Christus - Unichristus
Gerada automaticamente pelo Sistema de Elaboração de Ficha Catalográfica do
Centro Universitário Christus - Unichristus, com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

R433e Resende Ribeiro, Matheus Gabriel.
Escola de educação profissional gastronômica do Dendê /
Matheus Gabriel Resende Ribeiro. - 2024.
164 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro
Universitário Christus - Unichristus, Curso de Arquitetura e
Urbanismo, Fortaleza, 2024.
Orientação: Prof. Me. Julia Santos Miyazaki.

1. Gastronomia Social. 2. Conforto ambiental. 3.
Reinterpretação. 4. Cultura regional. I. Título.

CDD 720

MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL GASTRONÔMICA DO DENDÊ

TCC apresentado ao curso de Arquitetura do Centro Universitário Christus, como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Arquitetura.

Orientadora: Profa. Ma. Julia Santos Miyazaki

Aprovado em __/__/____

BANCA EXAMINADORA

Profa. M.a. Julia Santos Miyasaki – Orientadora
Centro Universitário Christus (UNICHRISTUS)

Profa. M.a. Larissa de Carvalho Porto
Centro Universitário Christus (UNICHRISTUS)

Arq. M.a. Sarah Bastos de Macedo Carneiro
Membro Externo

AGRADECIMENTOS

Não conseguiria deixar de agradecer primeiramente **meus pais**, Zenaide Dias Resende e Valdeci Mateus Ribeiro que, além de tudo que já fizeram para me criar, durante o período da faculdade especificamente, foram imprescindíveis para que eu pudesse chegar aonde estou hoje. Seja o meu pai, que nunca mediu esforços em me levar na garupa de uma moto para qualquer lugar que fosse necessário para correr atrás da documentação para entrar na faculdade, seja a minha mãe, que sempre fazia minhas refeições e ia me deixar, em momentos de aperto em época de entregas de trabalhos. Sem vocês, eu não teria conseguido chegar aqui com facilidade, muito obrigado.

Gostaria de agradecer a todos os **meus familiares** que me apoiaram, especialmente meus irmãos Ana Júlia e João Victor, tanto por entenderem as noites que eu tive que dormir com a luz acesa para terminar os trabalhos, mas por também me apoiarem e incentivarem a continuar.

Aos **meus amigos** de todas as esferas da minha vida, que me trouxeram leveza, descontração, boas risadas e boa companhia e bons conselhos, nos momentos que precisei. Aos meus amigos do ensino médio (A panelinha) que continuaram me aturando mesmo depois de anos que tudo já tinha acabado. Às minhas amigas do trabalho, que para além de me mostrarem o dia a dia da profissão, ajudaram a deixar a caminhada mais leve. E por fim, um agradecimento especial a Tainara e Vitória, minhas amigas mais próximas, por estarem sempre por perto. Ter pessoas com quem você pode contar desde uma piada bobá até as coisas mais profundas da sua existência, fazem toda a diferença. Muito obrigado a todos vocês.

Não posso deixar de especificar também os meus **amigos da faculdade**, que ao longo de toda a formação, passaram pelos trancos e barrancos que é se formar em Arquitetura e Urbanismo, inclusive em um recorte temporal onde ocorreu uma pandemia global. Muito obrigado por dividirem comigo desde os surtos de impressões de pranchas, noites viradas fazendo trabalho, até os momentos de lazer como ir ao mercadinho ao lado da faculdade comprar o lanche da noite ou as confraternizações de aniversários. Um agradecimento especial para eles que sempre foram minha escolha certa de trabalhos em grupo: Francielen, Guilherme e Breno. Não tenho como mensurar o quão importante vocês foram para mim nesse período de formação. Desde as chamadas de vídeo para atravessarem as aulas remotas de maneira mais leve,

até mesmo criando confusão por conta de paleta de cores, vocês me acompanharam de perto por todos esses anos e sou muito grato vocês por não me deixarem fazer os trabalhos sozinho, obrigado.

Gostaria de agradecer a existência de **políticas públicas** de acesso à universidade existente no Brasil, em especial ao PROUNI. Sem esse auxílio, onde fui contemplado com uma bolsa integral, eu definitivamente não conseguiria custear esse curso que tanto desejava.

Queria agradecer também a pessoas que foram de suma importância para o desenvolvimento da etapa de estudo de caso, presente nesse trabalho. Obrigado Klaustrienne Ferreira, gerente da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, que cedeu de seu tempo para uma visita guiada pelas instalações da Escola, que foi de suma importância para o entendimento do programa de necessidades. E quero agradecer, também, a Rafael Magalhães um dos sócios do escritório Um pra Um, por ter sido atencioso no momento da entrevista em que explicou as soluções projetuais da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco.

Aos **professores da Unichristus**, minha eterna gratidão. Vocês foram definitivamente peças fundamentais na construção dos conhecimentos dessa formação. Seja através do grande domínio teórico que todos possuem, até as especificidades que foram adquiridas na prática, e transmitida aos alunos sempre de maneira cautelosa. Obrigado por terem feito o possível e o impossível para transmitir esse conhecimento da maneira mais didática, mesmo em um período em que todos foram forçados a reaprender a viver, no meio de um isolamento social. Obrigado por toda sua dedicação e companheirismo nessa caminhada.

E por fim, mas não menos importante, obrigado minha **Orientadora Júlia Miyasaki**. Você, que esteve presente em minha formação. Desde o meu primeiro contato mais teórico com a Arquitetura na disciplina de Fundamentos da Arquitetura e Urbanismo; os encontros em outras disciplinas e até a participação nos mesmos grupos de estudo, eu definitivamente não hesitei em lhe convidar para me acompanhar nessa jornada, após perceber que tínhamos um bom ritmo de trabalho. Obrigado por ter me acompanhado por todo esse percurso. Obrigado por sempre me ajudar a encontrar a melhor solução para os problemas, por fazer considerações quando necessário, mas também elogiando quando sentia que devia. Agradeço por ter tornado esses momentos de orientação mais leve com seu bom humor. Obrigado por tudo.

RESUMO

Observando o impacto positivo na economia que a gastronomia tem, e com o intuito de propor um espaço de uma alternativa de fonte de renda para pessoas em vulnerabilidade social, este presente trabalho tem o objetivo principal de elaborar um anteprojeto arquitetônico de uma Escola de Educação Profissional Gastronômica, de funcionamento público, voltado à faixa etária adulta, na área da comunidade do Dendê, em Fortaleza no Ceará. Sua elaboração se deu através de uma metodologia estruturada em quatro etapas: Referencial teórico e conceitual, referencial projetual, diagnóstico da área de intervenção e proposta projetual. O conceito que norteou as decisões projetuais foi o de fortalecimento de uma identidade, que é sustentada através do partido construtivo, onde ocorre a reinterpretação de elementos da arquitetura Cearense, incluindo estratégias de conforto ambiental, de maneira a amalgamar elementos vernáculos com soluções contemporâneas. Como produto, há o Anteprojeto da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê, onde espera-se que as soluções projetuais tenham atendido as premissas de programa de necessidades, espacialização e setorização, de maneira eficiente.

Palavras-Chave: Gastronomia Social. Conforto ambiental. Reinterpretação. Cultura regional.

ABSTRACT

Observing the positive impact that gastronomy has on the economy, and with the aim of proposing a space as an alternative source of income for people in social vulnerability, this work has as its main objective the development of an architectural preliminary design for a Public School of Professional Gastronomic Education targeted at adults, located in the Dendê community area, in Fortaleza, Ceará. Its development was structured through a methodology divided into four stages: theoretical and conceptual framework, design references, site analysis, and design proposal. The guiding concept for the design decisions was the strengthening of an identity, supported by the architectural approach, where elements of Cearense architecture are reinterpreted, including environmental comfort strategies, in a way that merges vernacular elements with contemporary solutions. As a result, there is the Preliminary Design for the Dendê School of Professional Gastronomic Education, where it is expected that the proposed solutions efficiently meet the programmatic needs, spatial organization, and zoning requirements.

Key words: Social Gastronomy. Environmental Comfort. Reinterpretation. Regional Culture.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Receita de carne de sol com jerimum	26
Figura 2 - Derivados da Cana-de-açúcar	27
Figura 3 - Peixada com caldo de camarão	28
Figura 4 - Alunos do projeto Gastromotiva	34
Figura 5 – Turma do curso Gastronomia e Terapia da Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA)	35
Figura 6 - Alunos da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	36
Figura 7 - Centro de Visitantes Banco dos Cajuais - Aquasis / Rede Arquitetos	40
Figura 8 - Exemplo de construção popular cearense: Casa do Capitão Mor	43
Figura 9 – Representação de cobertura com soluções de conforto térmico	43
Figura 10 – Representação do recuo de paredes	44
Figura 11 - Representação de muros vazados	44
Figura 12 - Representação da proteção de esquadrias	45
Figura 13 - Representação da continuidade dos espaços	45
Figura 14 – Fluxograma simplificado de uma cozinha industrial	49
Figura 15 – Fluxograma do setor de Administração e Estocagem	50
Figura 16 – Fluxos de trabalho e Centros de trabalho	50
Figura 17 – Fluxograma do setor de Cozinha Geral	51
Figura 18 – Fluxograma do setor de Refeitório	51
Figura 19 - Fachada da Escola de Culinária	56
Figura 20 - Ambiente interno com horta	57
Figura 21 - Planta baixa da Escola Profissionalizante	58
Figura 22 - Corte da Escola Profissionalizante	59
Figura 23 - Coberta da Escola integrada à paisagem do entorno	59
Figura 24 - Pavilhões Educacionais da Unileão, em Juazeiro do Norte	60
Figura 25 - Planta baixa do térreo dos pavilhões Figura 03:	61
Figura 26 - Planta baixa do pavimento superior dos pavilhões	62
Figura 27 - Corte transversal dos pavilhões:	62
Figura 28 - Soluções de conforto ambiental.	63
Figura 29 - Fachada da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco:	64
Figura 30 - Vista superior da Escola com terreno destacado, orientado para Norte.	66
Figura 31 – Vista 01 da Horta	67

Figura 32 - Vista 02 da Horta	67
Figura 33 - Planta Baixa do Subsolo da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco:	68
Figura 34 - Cadeiras da cozinha show e balcão com equipamentos, respectivamente	69
Figura 35 - Área social do subsolo	70
Figura 36 - Planta Baixa do Térreo da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	71
Figura 37 - Cozinha Quente:	73
Figura 38 - Cozinha de Panificação	74
Figura 39 - Cozinha de Confeitaria:.....	74
Figura 40 - Fluxo de entrada de alimentos	75
Figura 41 - Setor de Higienização e Despensa, respectivamente	76
Figura 42 - Câmara frigorífica de resfriamento e câmara de congelamento, respectivamente.....	77
Figura 43 - Pré-preparo FLV e Pré-preparo de Proteínas, respectivamente.....	77
Figura 44 - Fluxo de saída de resíduos.....	78
Figura 45 - Câmara de lixo seco e câmara de lixo úmido, respectivamente	79
Figura 46 - Planta Baixa do Pavimento Superior da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	80
Figura 47 - Bar de apoio, cozinha de finalização e copa suja, respectivamente.	81
Figura 48 - Salão de festas	81
Figura 49 - Mapa de Localização das Escolas de Gastronomia de Fortaleza	85
Figura 50 - Mapa de Localização do Bairro escolhido	86
Figura 51 - Localização do Terreno escolhido no Bairro	87
Figura 52 - Localização do terreno.....	87
Figura 53 - Mapa de concentração de população por setor censitário	89
Figura 54 - Mapa de renda média mensal.....	90
Figura 55 - Mapa de abastecimento de água	91
Figura 56 - Mapa de abastecimento de esgoto	92
Figura 57 - Mapa de uso do solo.....	93
Figura 58 - Mapa de mobilidade urbana.....	94
Figura 59 - Mapa de gabarito de edificações e relação construído e não construído.....	95
Figura 60 - Mapa de espaços livres	96

Figura 61 - Mapa de equipamentos urbanos	97
Figura 62 - Mapa de Macrozoneamento Urbano	98
Figura 63 - Mapa de Zonas Especiais	99
Figura 64 - Mapa de classificação viária	100
Figura 65 - Tabela 5.11 Subgrupo – Serviços de Educação – SE	101
Figura 66 - Tabela 8.11 – Grupo Serviço - Subgrupo – Serviços de Educação – SE	102
Figura 67 - Mapa de Vias de acesso e Topografia	103
Figura 68 - Visada 01 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	103
Figura 69 - Visada 02 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	104
Figura 70 - Visada 03 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	104
Figura 71 - Visada 04 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	105
Figura 72 - Visada 05 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	105
Figura 73 - Visada 06 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	106
Figura 74 - Visada 07 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	106
Figura 75 - Visada 08 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia	107
Figura 76 - Locação da vegetação no terreno	108
Figura 77 - Mapa com Perturbações Sonoras e Ventilação Predominante.....	109
Figura 78 - Incidência Solar nas fachadas Norte, Leste, Sul e Oeste, respectivamente.	110
Figura 79 - Incidência Solar sobre o Terreno de estudo.....	111
Figura 80 - Fluxograma simplificado	119
Figura 81 - Fluxograma Completo.....	120
Figura 82 - Estudo de Implantação	122
Figura 83 - Perspectiva isométrica do terreno parcelado com estudo de implantação	123
Figura 84 - Estudo Volumétrico	123
Figura 85 - Vista superior do estudo volumétrico	124
Figura 86 - Terreno com curvas de nível.....	127
Figura 87 - Vista superior do terreno	129
Figura 88 - Jardim do Bloco Serra.....	130
Figura 89 - Jardim do Bloco Praia	131
Figura 90 - Jardim do Bloco Sertão	131
Figura 91 - Implantação com paisagismo.....	132

Figura 92 - Eixos dos pilares.....	133
<i>Figura 93 - Volumetria do projeto e Casa do Capitão Mor.....</i>	<i>134</i>
Figura 94 - Planta Baixa Térreo Humanizada	137
Figura 95 - Planta Baixa Superior Humanizada.....	138
Figura 96 - Vista aérea da Implantação.....	138
Figura 97 - Vista dos Quiosques comerciais na entrada da quadra.....	139
Figura 98 - Fachada Noroeste da Escola de Gastronomia do Dendê.....	139
Figura 99 - Fachada Principal da Escola.....	140
Figura 100 - Fachada Nordeste da Escola de Gastronomia do Dendê.....	140
Figura 101 - Estacionamento de Visitantes	141
Figura 102 - Foyer do Auditório no Bloco Serra	141
Figura 103 - Circulação no Bloco Serra.....	142
Figura 104 - Jardim do Bloco Serra.....	142
Figura 105 - Salão de Eventos do Bloco Praia	143
Figura 106 - Vista Interna do Salão de Eventos	143
Figura 107 - Área de Convivência e Cantina do Bloco Praia	144
Figura 108 - Jardim do Bloco Praia	144
Figura 109 - Redário da área externa	145
Figura 110 - Jardim Praia e Fachada do Bloco Serão	145
Figura 111 - Banco próximo ao Bloco Sertão	146
Figura 112 - Circulação Vertical do Bloco Sertão	146
Figura 113 - Hortas em frente às salas de aula prática	147
Figura 114 - Sala de aula prática - Cozinha Quente.....	147
Figura 115 - Chegando no Pav. Superior do Bloco Sertão	148
Figura 116 - Jardim Sertão.....	148
Figura 117 - Vista da Varanda da circulação geral e da varanda dos alunos do Bloco Sertão	149
Figura 118 - Vista da Varanda dos Funcionários do Bloco Sertão	149
Figura 119 - Corte humanizado do Bloco Sertão.....	150
Figura 120 - Vista do Bloco Técnico.....	150

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Tópicos da RDC 216 e diretrizes arquitetônicas.....	52
Quadro 2 – Quadro síntese das referências projetuais.	83
Quadro 3– Parâmetros Urbanos da Ocupação	98
Quadro 4 – Programa de Necessidades	114
Quadro 5 - Área Total da Escola	118

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	17
1.1 Tema	17
1.2 Justificativa	17
1.3 Objetivos	19
1.1.1 <i>Objetivo Geral</i>	19
1.1.2 <i>Objetivos Específicos</i>	20
1.4 Metodologia	20
2 REFERENCIAL TEÓRICO	23
2.1 A gastronomia como expressão cultural	23
2.2 O cenário gastronômico em contexto nacional e local	29
2.3 Gastronomia social e ensino profissionalizante	33
2.4 A arquitetura vernacular e o regionalismo crítico	38
2.5 A arquitetura escolar e o espaço de ensino de gastronomia	46
3 REFERENCIAL PROJETUAL	56
3.1 Escola Profissionalizante de Culinária em Antigo Abatedouro	56
3.2 Pavilhões Educacionais Unileão	60
3.3 Estudo de caso - Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	64
4 DIAGNÓSTICO	85
4.1 Escolha do Terreno	85
4.2 Caracterização urbanística e aspectos socioeconômicos	88
4.3 Legislação urbanística	97
4.4 Caracterização Físico-Ambiental	102
5 PROPOSTA CONCEITUAL E PROPOSTA PRELIMINAR	113
5.1 Programa de Necessidades	113
5.2 Premissas, Conceito e Partido Arquitetônico	121
5.3 Proposta espacial preliminar	122
6 MEMORIAL DESCRITIVO	126
6.1 Topografia	126
6.2 Implantação	127
6.3 Paisagismo	129
6.4 Estrutura	132

6.5 Forma	134
6.6 Materiais de revestimento	135
7 MAQUETE ELETRÔNICA	137
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS	152
REFERÊNCIAS.....	153
APÊNDICE A – PRANCHAS TÉCNICAS.....	163



1 INTRODUÇÃO

1.1 Tema

O trabalho se insere no tema da arquitetura escolar. Visa propor o anteprojeto arquitetônico de uma escola de educação profissional gastronômica, implementado em um terreno próximo à comunidade do Dendê no bairro Edson Queiroz em Fortaleza, Ceará. Sua infraestrutura irá contemplar as atividades de ensino e capacitação técnica na área de gastronomia e a oferta do curso ocorrerá de maneira gratuita, pois seu funcionamento se dará de maneira pública.

O tema foi escolhido a partir da conclusão de que esse programa de necessidades pode trazer impactos positivos para o ambiente em que for implantado, e por utilizar-se de um conceito (a gastronomia social) que poderia ser mais explorado na cidade de Fortaleza.

Logo, para reiterar as soluções arquitetônicas de edifícios escolares, nota-se a importância para o processo de aprendizagem, além de um corpo docente competente, que o ambiente construído seja um espaço com qualidade arquitetônica, como apresenta Mariana Araújo (2020). Esse ambiente atua não somente como aporte para essas atividades, mas também “como agente condicionador da manutenção da atenção e como fator motivacional para seus usuários” (Araújo, 2020, p. 46). Logo, a

Além disso, a opção pelo ensino da gastronomia se deu a partir do entendimento que este é um meio de profissionalizar a população da comunidade do Dendê e para servir como fator de valorização cultural, pois como cita Kashimoto *et al.* (2007, p.40), “A educação deve valorizar a memória e os costumes da comunidade, em prol do afloramento da identidade e do fortalecimento da autoestima”.

1.2 Justificativa

A gastronomia é uma área de atuação profissional que possui grande impacto na economia de um país, principalmente quando relacionada ao turismo. Segundo dados do Anuário Estatístico de Turismo (2022) a Arrecadação Federal (em

R\$) da economia do turismo em 2021 foi de 19,1 bilhões no qual o setor de serviços de alimentação (onde se enquadra a gastronomia) foi responsável por 6,3 bilhões, sendo o que obteve maior receita.

Além desse impacto na economia, o setor de serviços de alimentação também tem ligação direta com a geração de empregos. Segundo Lage e Milone (2009, p.130) é “uma indústria intensiva de mão-de-obra e, portanto, é um meio eficiente de gerar novos empregos”.

Nesse sentido, entende-se que a Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê se apresenta como um espaço que comporta atividades de ensino que objetivam fomentar a profissionalização e incentivar o empreendedorismo, ações que apresentam alternativas de renda para os residentes de uma área em vulnerabilidade social. Essa foi uma das razões que motivaram a escolha da localização vizinha à comunidade do Dendê.

A comunidade do Dendê localiza-se próxima à Universidade de Fortaleza (UNIFOR), no Bairro Edson Queiroz em Fortaleza. A área é classificada com a tipologia de Favela (Acervo Digital de Fortaleza, 2012) e se formou através de um processo de ocupação que ocorreu próximo ao rio Cocó (Moura, 2010). Essa é uma área da cidade que se encontra em situação de vulnerabilidade social, que é caracterizada como:

resultado negativo da relação entre a disponibilidade dos recursos materiais ou simbólicos dos atores, sejam eles indivíduos ou grupos, e o acesso à estrutura de oportunidades sociais, econômicas, culturais que provêm do Estado, do mercado e da sociedade” (Figueiredo & Noronha, 2008, p. 131).

No entorno da área de estudo não se encontra muita a disponibilidade de escolas técnicas profissionalizantes, havendo apenas três escolas sendo um Centro de Educação Infantil, uma Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral e uma Escola Municipal de Tempo Parcial, no entorno da comunidade, e não se verifica a disponibilidade de um curso específico de gastronomia.

Apesar da existência, na UNIFOR, de programas de profissionalização gratuita dentro do Centro de Formação Profissional (CFP), nota-se que o ensino da gastronomia se limita a um curso de culinária nutritiva de apenas 1 mês de duração (UNIFOR, 2023). Logo, como maneira de expandir as possibilidades de trabalho nessa área, essa Escola de Gastronomia ofereceria uma formação profissionalizante mais completa e extensa.

É um dado concreto que a diferença de renda é um fator que impacta positiva ou negativamente no nível de escolarização de pessoas de determinado recorte social. Levando em consideração uma comunidade de pessoas que possuem boa parte de sua renda comprometida com outras necessidades urgentes, o estudo formal acaba ficando em segundo plano e seu acesso dificultado.

Segundo dados elencados por Castro (2009), existe uma média de 5 anos de diferença entre o tempo de estudo de pessoas mais ricas e as pessoas com menos condições financeiras (população de 15 anos de idade ou mais).

Essa relação acaba prejudicando a população de baixa renda, visto que a educação, em específico a Educação Profissional e Tecnológica (EPT), pode ser utilizada para contribuir positivamente na inserção de jovens no mercado de trabalho. Antônio Araújo *et al.* (2014) afirmam que a “A EPT pode ser mais efetiva no desenvolvimento das habilidades cognitivas e socioemocionais e, com isso, a transição escola-trabalho acontece com maior probabilidade”. Dessa maneira, a inserção de uma escola que possua essa linha de ensino, contribui tanto para o ensino formal como para o desenvolvimento de habilidades de inteligência emocional de seus alunos.

Para além dos impactos palpáveis na economia e na educação, a Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê exerce também o papel de garantir a valorização da cultura local, por meio da prática e ensino da culinária. Esta, se situa dentro da área de “expressões e conhecimentos” inserida na definição de patrimônio imaterial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). Essa área de estudo é considerada um instrumento de manutenção de um sentimento de identidade e continuidade e contribui para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2006).

1.3 Objetivos

1.1.1 Objetivo Geral

O objetivo geral é a elaboração do anteprojeto arquitetônico de uma Escola de Educação Profissional Gastronômica, de funcionamento público, voltado à faixa etária adulta, na área da comunidade do Dendê.

1.1.2 *Objetivos Específicos*

- Estudar a importância da gastronomia como expressão cultural de um agrupamento humano;
- Compreender o cenário gastronômico e o ensino de gastronomia em contexto nacional e local;
- Entender como a Educação Profissionalizante traz impactos sociais positivos e estudar a conceituação do termo Gastronomia Social;
- Estudar conceitos de arquitetura vernacular e regionalismo crítico para utilização na proposta;
- Estudar projetos de referências com características semelhantes para desenvolver a proposta arquitetônica;
- Elaborar diagnóstico para caracterizar a área onde o equipamento está sendo proposto, compreendendo as variantes socioeconômicas, urbanísticas, legislativas e físico-ambiental.

1.4 Metodologia

A confecção desse Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) se estruturou em 4 etapas: Referencial teórico e conceitual, referencial projetual, diagnóstico da área de intervenção e proposta projetual.

O referencial teórico foi elaborado a partir da pesquisa bibliográfica em livros, artigos de encontros e de revistas, teses e monografias com temáticas associadas. Essa revisão de literatura visa reunir informações acerca de 4 temas: Gastronomia como expressão cultural, a situação da gastronomia em âmbito nacional e regional; sua aplicabilidade na profissionalização de pessoas em situações de vulnerabilidade social; e subsidiar estudos de conceitos de arquitetura vernacular e regionalismo crítico.

O referencial projetual foi desenvolvido por meio de análises projetuais e estudos de casos de edificações que possuam estratégias de projeto e soluções construtivas que são aplicáveis no caso em questão. Também é realizado para entender a configuração e disposição espacial dos espaços, interação dos setores que o compõem, estudo de programa de necessidades e soluções de conforto ambiental.

O diagnóstico urbanístico foi construído fazendo o uso de levantamento e análise de dados e da legislação sobre a área onde será proposto o projeto da escola gastronômica. A partir desses levantamentos, objetiva-se compreender as características urbanísticas e físico-ambientais do entorno para posterior síntese de informações e produção de mapas, gráficos e tabela.

A proposta projetual será o resultado da utilização dos conceitos estudados e das informações coletadas nas etapas anteriores para elaborar proposições coerentes com o entorno da comunidade, com as condições climáticas e urbanísticas. Para a proposta arquitetônica, serão desenvolvidas as etapas de estudo preliminar, desenvolvimento de programa de necessidades, fluxograma, croquis, planta baixa esquemática e estudos de volumetria. Para a etapa de anteprojeto, serão elaborados desenhos técnicos que permitam a compreensão da proposta, como: plantas baixas, vistas e cortes técnicos.



**REFERENCIAL
TEORICO**

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A gastronomia como expressão cultural

Inicialmente, pretende-se distinguir aos conceitos de Culinária e gastronomia, já que há certa confusão no que se refere a essas duas definições. A primeira

diz respeito aos procedimentos (dos rituais aos técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso, como ocupação do espírito. (Dória, 2006, p. 16-17 apud Amaral, 2015, p.14)

Já a gastronomia é uma ciência multidisciplinar, como cita Carlo Petrini (2009, p. 52) “que leva em conta processos agrícolas, econômicos, científicos, técnicos, sociais e culturais envolvidos na nutrição”. Além das questões do preparo do alimento em si, a gastronomia engloba também outras áreas de atuação.

A análise da etimologia da palavra gastronomia, de origem grega, traz o significado de “Lei do ventre”, como cita Petrini (2009). É como se o ato de comer estivesse relacionado apenas às vontades humanas de se alimentar. Essa definição foi um ponto de partida, porém ainda muito limitante ao passo que definia essa ciência como apenas a escolha de alimentos que agradassem ao estômago.

Posteriormente, Brillat-Savarin apresentou uma conceituação para o que viria a ser a gastronomia moderna, entendendo-a como algo mais complexo e que relaciona mais áreas, sendo “o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que se refere ao homem enquanto come” (Savarin, 1825, p.57, apud Petrini, 2009, p. 52).

Entretanto, o fazer culinário foi uma habilidade de sobrevivência essencial desenvolvida pelo ser humano pré-histórico. Apesar do mistério, como citado por Câmara Cascudo (1967), de como algumas técnicas mais elaboradas como assar e cozinhar foram desenvolvidas, fato é que impactaram na maneira como o homem conseguia o suprimento dessas gorduras, proteínas, sais e água, essenciais ao corpo humano. Cascudo também discute sobre a construção de um hábito de alimentação ao longo do tempo, que possui força tão grande sobre um povo, a ponto de sobrepor outras demandas fisiológicas.

“A escolha dos nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. [...] Alguns são dificilmente assimiláveis para

outras áreas embora saibamos que contêm vitaminas, calorias, digeribilidade [...]. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios” (Cascudo, 1967, p. 12).

Logo, a comida carrega também essa carga semântica de denotar uma identidade social. Como exemplifica Vivian Braga (2004), existem alimentos que funcionam como demarcadores identitários regionais, como o pão-de-queijo de Minas Gerais e o acarajé da Bahia.

A relação entre culinária e hábitos se mostra como uma questão cultural. Essa produção tanto traz relações com costumes e práticas enraizadas nos costumes como também as interpretações atuais de culinária. Um conceito apresentado por Braga (2004) que expressa essa relação é o de cultura alimentar, que é

Constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos (Braga, 2004, p. 39).

A culinária produzida no Brasil, dado o seu processo de colonização, é o resultado de um processo de miscigenação que ocorreu entre três povos: os povos nativos, os africanos e os portugueses colonizadores. É possível perceber claramente as influências dessas três raízes sobre a maneira como são preparados os alimentos, já que, como cita Cascudo (1967), “são a fonte da cozinha brasileira”.

Da culinária nativa têm-se as bases da culinária brasileira. São consideradas como mantenedoras vitais da alimentação indígena “farinha, milho, batata, carne de caça e peixes” (Cascudo, 1967, p. 162). Esses alimentos acabaram também se tornando base da culinária brasileira. Herdamos os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata doce, do feijão, frutas (caju, abacaxi, goiaba, cajá, mamão etc.), as carnes de caças, peixes e a apicultura.

A culinária africana possui raízes diversas, já que as pessoas africanas escravizadas sofreram com o apagamento e homogeneização de seus povos. Logo, as influências africanas são variadas. Como cita Cascudo

A média-das-médias na culinária africana do poente é o bôlo, massa de inhame, milho, arroz ou farinha de mandioca, molhado no mólho, comido com alguma carne, mas constituindo refeição presumível. (Cascudo, 1967, p. 191)

Também fazem parte desse cardápio o “o óleo-de-dendê, a pimenta avassalante, as sementes de frutas, sêcas ou aromatizantes, as fôlhas tenras, e sobretudo o cimento dos papas [...]” (Cascudo, 1967, p. 195) e as carnes provindas de caças e peixes.

Portugal contribuiu com as técnicas de assar e cozinhar a carne, trazendo “vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos.” (Cascardo, 1967, p. 266). Além dessas, também trouxe condimentos que mudariam a relação que tantos os povos originários, como os africanos tinham com a comida: o açúcar e o sal. Apropriaram-se do ovo da galinha e do leite da vaca e realizaram experimentações com o mingau de carimã até se tornar o bolo brasileiro. Os portugueses trouxeram a ideia de sobremesa, que era essa “comida de passatempo”, e frutas variadas como “figos, romã, laranja, limão, cidra, azamboa, tâmaras etc.” (Cascardo, 1967, p. 266). Dito isso, houve uma expansão não apenas dos alimentos como também dos modos de preparo.

Apesar dessas generalidades, a variedade cultural da culinária brasileira é tamanha que mesmo por regiões possui peculiaridades. Neste trabalho, o recorte escolhido é a culinária cearense.

Como cita Rocha (2003), a cozinha cearense pode ser dividida de acordo com suas regiões geográficas: a culinária do sertão, a do litoral e a da serra. Por ser o local de locomoção entre as capitânicas na época colonial, o sertão cearense possuía grande fluxo de viajantes e de migrantes, que acabaram por influenciar na culinária local. Por haver uma predominância da pecuária como atividade de trabalho, tanto os gados como seus derivados são a principal marca da cozinha do sertão (Fig. 1) “leite, queijo de coalho, coalhada, manteiga, nata, carne assada, cozida, panelada” (Rocha, 2003, p.30).

Figura 1 - Receita de carne de sol com jerimum



Fonte: Rocha (2003).

Já na região serrana do Ceará, a predominância da produção da cana-de-açúcar nos vales entre as serras, dá origem a duas iguarias bastante características da região: o caldo de cana e a rapadura (Fig. 2). Ambos bastante popularizados, não se restringindo à área serrana do estado. Também são produtos bastante consumidos e produzidos nessa região a mandioca e seus derivados (herança do povo nativo brasileiro). Como cita Rocha (2003), já era produzida muito antes dos 1500, porém foi incorporada pelas pessoas com o passar do tempo, até se tornar um dos alimentos essenciais na culinária cearense, principalmente o derivado farinha.

Figura 2 - Derivados da Cana-de-açúcar



Fonte: Rocha (2003).

No litoral cearense, por possuir uma área banhada pelo mar bastante longilínea, a influência marítima na culinária é inevitável. Como herança dos povos originários, o principal elemento que compõe a culinária cearense são os frutos do mar: peixes, camarão, caranguejo, ostra, mariscos e moluscos são exemplos (Fig. 3). É característico da região (também por um pano de fundo histórico) a produção e consumo de certas frutas, como cita Rocha (p112, 2016) “como murici, pitanga, jenipapo, abriú, jatobá, cajá, macaúba e caju”.

Figura 3 - Peixada com caldo de camarão



Fonte: Rocha (2003).

Dessa forma, a produção de pratos de cada região (Sertão, Litoral e Serra) denotam a continuidade de costumes que seguem sendo transmitidos adiante e continuam fazendo parte de uma memória afetiva coletiva expressada principalmente através da gastronomia.

Atualmente, tendo o entendimento da complexidade dessa ciência que é a gastronomia, ocorre também um conflito entre as expressões gastronômicas culturais em oposição a uma cultura alimentar importada graças à globalização. O sistema capitalista, como cita Milton Santos (2002), incentiva a adoção de um método de unificação técnico-científico, que é replicado ao redor do globo indiscriminadamente. A homogeneização é parte da estratégia desse sistema e, em certos aspectos, se sobrepõe aos hábitos preexistentes.

Houve a importação de vários costumes e de maneiras de produção cultural estrangeiras que foram replicadas indiferentemente aos pré-existentes, sendo um desses produtos a produção alimentícia. Mintz (2001) cita que houve grande

propagação de novos alimentos e novas formas de distribuição em todo mundo. Essa industrialização dos alimentos, como citam Simon *et. al* (2016), impacta não apenas na maneira como as pessoas se alimentam, mas também como ocorre esse processo de produção.

Simon *et. al* (2016) também citam como a produção em massa desses alimentos industrializados facilita o seu consumo e acabam, por consequência, modificando a sua estruturação alimentar e perdendo alguns saberes gastronômicos. Logo, em síntese, é preciso estar atento para que a importação em massa dessa produção de alimentos não substitua por completo a produção gastronômica local, que é carregada de vestígios culturais e valorizam a heterogeneidade cultural.

2.2 O cenário gastronômico em contexto nacional e local

A gastronomia é uma área da ciência ainda muito recente. Sua estruturação como curso profissionalizante se deu em Paris com a fundação da escola Le Cordon Bleu, em 1895. Apenas na segunda metade do século XX a gastronomia foi estruturada como curso superior, mas na área de gestão, como apresenta Silvia Cabral (2017). No Brasil, houve uma inserção mais tardia da gastronomia como área de educação profissional. Primeiramente houve a criação de uma rede de cursos que visava formar mão-de-obra para a indústria crescente, no período de governo de Getúlio Vargas (1937-1945). Cabral afirma que:

Nessa época, foram criados: o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), em 1942; e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), em 1946, para o treinamento de mão de obra especializada. Apesar de oferecer cursos nas mais diferentes áreas, o direcionamento do SENAC foi para a formação de mão de obra” (2017, p. 10)

Apesar de ser referência em cursos na área de serviços e hospitalidade, a rede SENAC ainda não possuía o curso de gastronomia, oferecendo-o pela primeira vez apenas em 1990. Com a crescente valorização que essa ação trouxe para essa área, em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores, desde uma habilitação em gastronomia do curso de Turismo, na Universidade do Sul de Santa Catarina, até uma formação específica na Universidade de Anhembi Morumbi-SP (Cabral, 2017).

Desde então, essa área vem ganhando grande destaque em contexto nacional em vários segmentos, um deles sendo o turístico, e em destaque a gastronomia. Segundo o Anuário Estatístico de Turismo de 2020, o estudo da demanda turística internacional no Brasil entre 2015 e 2019 destacou a gastronomia como o segundo item com a melhor nota nas avaliações, estando atrás apenas do item “hospitalidade”. Nesse documento, em sua edição de 2022, também há uma menção ao crescimento exponencial dos cadastros que os estabelecimentos de restaurantes, bares e similares tiveram junto ao Ministério do Turismo, sendo observado aumento de 736,0%, saltando de 2.486 em 2018 para 20.782 estabelecimentos em 2021 (Ministério do Turismo, 2021).

Toda essa estruturação impacta na empregabilidade nesse setor. Segundo dados do Anuário Estatístico de Turismo (2021) sobre o registro de ocupação formal na economia do turismo, em 2021, esse número apresentou aumento de 6,0%, onde as atividades de alimentação e alojamento foram as principais responsáveis, registrando 55.600 e 30.202 novos empregos, respectivamente.

A gastronomia atrelada ao turismo demonstra uma relação de mútuo benefício, onde além do impulso que uma exerce sobre o outro, há também a contrapartida da valorização da cultura local. Como cita o Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo (BIMT) – Turismo gastronômico (Ministério do Turismo, 2022), a identidade gastronômica:

pode ser trabalhada como um atrativo turístico ao proporcionar para o turista uma imersão no estilo de vida e na cultura da comunidade receptora. Essa, por sua vez, torna-se parte indissociável do desenvolvimento do turismo e tem a oportunidade de participar dos benefícios que a atividade traz para a região (BIMT) – Turismo gastronômico (2022, p. 7).

Essa valorização regional, ocorre a partir do momento em que há a compreensão que a manutenção e preservação dos costumes e tradições de uma região, além dos benefícios de fortalecimento cultural, também traz consigo esse atrativo turístico. O conceito que melhor denota essa relação é o de turismo gastronômico, que é definido como uma vertente do turismo cultural, no qual o principal motivo para o deslocamento até aquele local é a oferta gastronômica. Esses turistas buscam “conhecer produtores, seus saberes e fazeres, a origem dos ingredientes, buscando experiências únicas” (Ministério do Turismo, 2022, p. 5).

O Brasil é um país que possui muito potencial para o turismo gastronômico. Por possuir uma vasta extensão territorial, cada região brasileira possui seus próprios atrativos culturais, além do Brasil como um todo ser considerado um dos principais polos de produção alimentar mundial e ter destaque “na área de serviços e economia criativa, incluindo o setor de alimentação (bares e restaurantes) e turismo” (Ministério do Turismo, p. 9, 2022).

Os dados econômicos também denotam o potencial em crescimento da área da gastronomia. De acordo com dados divulgados pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes:

O turismo foi um dos setores mais impactados pela crise sanitária de 2020 – covid-19. Após um encolhimento de 36,7% naquele ano, o setor vem avançando gradativamente: 22,2% em 2021 e 39,9% no ano passado. No acumulado de 2023 até setembro, o faturamento real do setor avançou 7,9%. (ABRASEL, 2023).

Como apresenta Rosa (2024), no ano de 2023, as atividades características do turismo internacional geraram um acréscimo de renda no valor de R\$ 30,8 bilhões. Além desses dados, a empregabilidade também teve incremento. Apenas em novembro, houve a criação de 23.521 vagas formais.

Além de atributos econômicos, o Brasil também possui potenciais gastronômicos culturais muito fortes. O país tem 12 cidades reconhecidas na Rede Mundial da UNESCO de Cidades Criativas, sendo 4 dessas reconhecidas na área de gastronomia. As cidades em questão são: Belém-PA, Belo Horizonte-MG, Florianópolis-SC e Paraty-RJ. (BIMT – Turismo gastronômico, 2022)

Essas cidades, que possuem reconhecimento global, são o exemplo do potencial brasileiro no campo da gastronomia, que possui iguarias e riquezas que estão presentes ao longo de todo o território.

Outro ponto de destaque da gastronomia nacional é a existência de alguns estabelecimentos que possuem as certificações de estrelas do Guia Michelin, uma das publicações de maior renome internacional, cujo sistema de avaliação mais característico é de estrelas.

Ao todo, são 21 estabelecimentos brasileiros com as estrelas, sendo 15 restaurantes com 1 estrela e 6 com duas estrelas (Michelin Guide, 2024), localizados apenas em São Paulo e Rio de Janeiro. Os restaurantes também podem receber a classificação como Bib Gourmand (que possuem ambiente agradável e ótima relação de qualidade-preço), onde se tem 37 estabelecimentos, e como restaurantes

selecionados com prato Michelin (um ótimo prato com preço acessível) onde aparecem 82 indicações de estabelecimentos (localizados em São Paulo e Rio de Janeiro apenas).

Dentre esses, vale destacar o trabalho dos estabelecimentos Maní de Helena Rizzo e o D.O.M de Alex Atala. Helena Rizzo, Chef condecorada com uma estrela Michelin desde 2015, já foi eleita também a melhor chef do mundo pela revista britânica *Restaurant*, tudo isso com uma culinária contemporânea que se utiliza de ingredientes brasileiros (Correio do Estado, 2014). Alex Atala possui grande impacto na gastronomia brasileira, não só pelo trabalho em seu restaurante premiado com 2 estrelas Michelin, com o uso de ingredientes locais de maneira sofisticada, como também no incentivo e apoio aos pequenos produtores através de seu instituto ATÁ (D.O.M. Restaurante, [s.d]).

No contexto regional, mais especificamente no estado do Ceará, a relação da gastronomia e do turismo também aparece como uma área de grandes potencialidades. De acordo com o Instituto de Pesquisa e Estatística do Ceará (IPECE, 2023) o Índice de Atividades Turísticas do ano de 2023, no cumulativo dos 12 meses, teve crescimento de 4,2%. A previsão era de uma desaceleração, contudo, segundo pontua Eliezio (2024) para a Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR CE), o Estado teve um avanço, entre dezembro de 2023 a janeiro de 2024, de 11,9% no índice de atividades turísticas, sendo o que obteve maior crescimento desse índice no Brasil. O setor de serviço (onde se enquadra a gastronomia) também teve aumento, tendo o volume de crescimento de 1,8% no mesmo período.

A área da gastronomia, em específico, também apresentou crescimento econômico relevante. O setor de bares e restaurantes teve aumento no número de contratações, onde mais de 170 mil empregos novos foram gerados ao longo do ano de 2023 (ABRASEL, 2024). Esses números representam uma taxa de aumento de 3,3%, maior que a taxa nacional do ano em questão, que foi de 0,9%.

Somado a esses números, também houve aumento na quantidade de empregos formais alcançados em 2023 na área de bares e restaurantes, tendo taxa de crescimento de 5,89%, representando esses 72 mil novos empregos (ABRASEL, 2023). Esses dados são bastante animadores, já que demonstram uma ampliação crescente das oportunidades de emprego na gastronomia neste setor do turismo. Junto a isso, é possível observar que há demandas nessa área, já que Fortaleza possui grandes hotéis na região litorânea que, além de serviços internos, também

abrem suas atividades de restaurantes para o público, como o Gran Marquise (s.d.) com o restaurante Mucuripe, e o Seara Praia Hotel (s.d.) com o Restaurante Cobogó.

Para além da oferta de empregos na área, existe também a oferta de cursos técnicos e de graduação em gastronomia. Em relação ao ensino profissionalizante, a principal referência é o SENAC. Possui mais de 600 unidades no Brasil, sendo 7 dessas unidades no Ceará e 3 delas em Fortaleza (SENAC, 2024). O curso técnico de gastronomia do SENAC tem duração aproximada de 1 ano e carga horária de ensino abrangente, além de outros cursos menores.

Outra referência no ensino profissionalizante, é a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (2024). Que segundo informações disponíveis em seu site, se propõe a valorizar a cultura alimentar e impactar de maneira positiva a sociedade por meio da apropriação do conceito de gastronomia social. Possui curso profissionalizante mais extenso de 4 meses e cursos mais curtos flexíveis com menos horas de trabalho.

Além dessas, há opções de cursos de graduação no ensino superior em gastronomia, ofertadas pela Universidade Federal do Ceará (UFC) e pelos maiores centros universitários, como: UNIFOR, Centro Universitário Christus, UNIFAMETRO, Unifanor e UNINASSAU. Com isso, é possível traçar um panorama favorável de ingresso nessa área profissional, já que tanto há um mercado aquecido com tendências de crescimento como também uma variedade de ofertas de capacitação em gastronomia.

2.3 Gastronomia social e ensino profissionalizante

A Organização das Nações Unidas (ONU) apontou nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (especificamente no objetivo 11 - Cidades e comunidades sustentáveis) que para atingir um desenvolvimento urbano resiliente, é de suma importância a existência de relações positivas entre aspectos sociais, ambientais e econômicos (ONU, 2015). Entretanto, é notório que a disparidade de oportunidades de acessos entre as camadas mais e menos favorecidas da população tem aumentado, especialmente em relação à educação.

A construção da desigualdade está enraizada na história de formação do Brasil, onde os costumes de uma cultura dominante se impuseram sobre outras (Cascardo, 1967), escravizadas, e dessa forma sua existência era contida e limitada. Essa situação ainda se reflete atualmente, onde existem alguns fatores que acabam por agravar a desigualdade, como: a má gerência de recursos, aumento no preço de insumos advindo de inflação e instabilidades econômicas que um país possui (Pinheiro e Silva, 2018).

Essa desigualdade impacta no desenvolvimento humano da população de baixa renda que, por estar em situação de vulnerabilidade social, acaba encontrando dificuldades de inserção ou recolocação no mercado de trabalho (Silva, Anjos e Branco, 2022).

Nesse caso, a gastronomia social, que consiste no emprego do ensino de gastronomia como fator de transformação social, se coloca como uma alternativa para a inserção de jovens e adultos no mercado de trabalho formal. Esse conceito tem como um de seus cocriadores o chef David Hertz, que juntamente com a fundação do projeto social Gastromotiva (fig. 4) em 2006, desenvolveu a ideia de utilizar a educação como ferramenta de capacitação (Pinheiro e Silva, 2018).

Figura 4 - Alunos do projeto Gastromotiva



Fonte: Site Gastromotiva (S.d.).

Essa maneira de atuação traz impactos positivos tanto no âmbito nacional, como o exemplo do projeto *Gastromitiva*, como também em contexto local. Escolhendo o recorte de análise do estado do Ceará, é possível observar os impactos que a gastronomia social trouxe.

Um exemplo é a ação extensionista do curso de gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC) que se chama “gastronomia social no jardim da gente” no bairro Bom Jardim de Fortaleza. Foi criado em 2010 e visa capacitar os jovens dessa área por meio de cursos e oficinas temáticas (Barbosa *et al.* 2020). Esse projeto, além de trazer técnicas de culinária para capacitar as pessoas a iniciarem seus próprios negócios, como uma aluna que utilizou os conhecimentos em panificação para abrir uma padaria no bairro, também proporcionou a criação de laços dessas pessoas entre si, que acabavam por trocar experiências tanto profissionais como pessoais. (Barbosa *et al.* 2020).

Junto a esse projeto da UFC e ainda no abarcando o Grande Bom Jardim, há a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) do Movimento Saúde Mental e Comunitário do Bom Jardim (MSMC), que possui infraestrutura de salas de aulas (Fig. 5) e realiza capacitações na área de gastronomia para a população desse bairro (Louise, 2024).

Figura 5 – Turma do curso Gastronomia e Terapia da Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA)



Fonte: Site Movimento Saúde Mental (2023).

Outro exemplo ainda é a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (Fig. 6), inaugurada no bairro Cais do Porto em Fortaleza (CE) no ano de 2018, fruto

de uma parceria público-privada. De acordo com informações encontradas no site da Instituição, a escola se propõe a estimular os alunos a utilizarem esses conhecimentos para mudar suas realidades. Atitude essa que tem impacto cultural e econômico não apenas na escala local, mas também estadual.

Figura 6 - Alunos da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco



Fonte: Site da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (2022).

Segundo o Relatório de Gestão 2018-2022 da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (2023), durante esse intervalo temporal, foi possível atender mais de 27 mil alunos, tanto na capital (onde a escola se localiza) como também 111 municípios do Ceará, por meio de cursos à distância. Além disso, segundo dados desse mesmo relatório, a taxa de pessoas que não possuíam fonte de renda antes do curso, que antes representava 65% desses alunos, caiu para 30%, onde observa-se também um aumento na taxa de empreendedores cadastrados (que sai de 3% para 14%).

Com isso, para que o acesso aos cursos na área de gastronomia seja possível para uma parte menos favorecida da população, é de suma importância que essa oportunidade seja ofertada pelo poder público. O principal motivo é o fato de a

gastronomia ser um ainda curso caro em decorrência dos custos com insumos e instrumentos utilizados nas aulas práticas

[...] dificultando o acesso das pessoas de renda baixa e/ou em condição de vulnerabilidade social a esse tipo de qualificação profissional. (Silva; Anjos; Branco, 2022, p. 02).

Assim, uma forma de viabilizar um equipamento desse tipo seria a implementação de uma Escola Profissionalizante, que possui como a modalidade educacional a Educação Profissional e Tecnológica (EPT).

Historicamente, a educação profissionalizante se estruturou no Brasil apenas durante seu processo de industrialização, que ocorreu na década de 1930. Anteriormente a esse período, o ensino técnico, como cita Vieira e Júnior (2017), tinha finalidade de repressão moral através da formação de caráter pelo trabalho.

Durante a década de 1940, com um caráter de formação de pessoas com capacitação técnica, houve a criação do sistema S4. Surgiu inicialmente o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai). Posteriormente, foram criados os outros serviços

Em 1943, foi criada a Lei Orgânica da Educação Nacional do Ensino Comercial. Em 1946, foram criados o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), o Serviço Social do Comércio (Sesc) e o Serviço Social da Indústria (Sesi). (Vieira e Júnior, 2017, p. 6)

Posteriormente, durante o período ditatorial em 1964, houve a tentativa de impor obrigatoriedade do ensino médio profissionalizante de maneira uniforme em todas as escolas, sem opção de escolha. Contudo, como cita Vieira e Júnior (2017), essa ação não se concretizou e a lei Lei n.º 7.044/1982 (Brasil, 1982), reiterou que um dos objetivos da educação básica seria atuar como uma base para ingresso na universidade.

Após muitas reviravoltas ao longo desses percursos até chegar em uma conformação mais próxima da atual, em 2008 foi quando houve a mudança de Educação Profissional para Educação Profissional e Tecnológica, com a intenção de abarcar os “diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura” (Vieira e Júnior, 2017, p. 8).

Atualmente, a EPT, segundo o art. 39, § 2.º, da Lei n.º 11.741/2008, abrange os seguintes cursos: “I – de formação inicial e continuada ou qualificação profissional; II – de educação profissional técnica de nível médio; III – de educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação” (Brasil, 2008, s.p.).

Esses cursos são organizados em 13 eixos tecnológicos, segundo a edição mais recente do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2014), sendo um desses eixos o de produção alimentícia, onde os cursos técnicos da Escola se encaixam. Alguns exemplos de cursos catalogados são os de técnico em processamento de pescados e o de panificação, que possuem carga horária variando entre 800 e 1200 horas.

Para o projeto da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê, estão previstos cursos técnicos de Educação Profissional Tecnológica de nível Médio na área de produção alimentícia, em específico os cursos de Gastronomia, Confeitaria e Panificação. Sua oferta ocorre de maneira subsequente ao Ensino Médio, ou seja, é direcionado a pessoas que estão realizando ou concluindo essa etapa escolar.

Dessa forma, a oferta de cursos na área de gastronomia por meio de uma escola de gastronomia com viés social, se mostra como uma alternativa para a profissionalização dos jovens da comunidade do Dendê. Além de complementar as ofertas de cursos na área já existentes na área (cursos de livre oferta pela UNIFOR), ainda apresenta possibilidades de expansão dos conhecimentos nessa área e, por consequência, a profissionalização.

2.4 A arquitetura vernacular e o regionalismo crítico

Como abordado por Kenneth Frampton (2003), existe um paradoxo enfrentado pelas civilizações na busca por desenvolvimento econômico: há a tentativa de retornar às raízes da cultura de um povo na intenção de criar um senso de nacionalismo e orgulho local e, em contrapartida, a adoção de processos de massificação de costumes e produção cultural na intenção de fazer parte desse movimento mundial de homogeneização. E nesse processo, essa cultura massificada se sobrepõe aos costumes locais.

A arquitetura, como expressão cultural, também sofreu com esses embates. Apesar do movimento de globalização, ainda resistem expressões que

apresentam elementos de uma arquitetura local. Um exemplo é a arquitetura vernacular, que é entendida como

Uma arquitetura que se comunica com o contexto ambiental e os recursos disponíveis, sendo habitualmente construída pelo proprietário, ou pela comunidade, a partir de tecnologias tradicionais. A arquitetura vernacular/popular é sempre construída para atender a necessidades específicas do povo, acomodando valores, economia e modos de vida das culturas que a produz (Oliver, 2006, p. 30 apud Cabral; Dantas, 2022, p. 4).

Apesar da ideia apresentada, essa arquitetura não exclui a possibilidade de se amalgamar com outras culturas. Como apresentam Cabral e Dantas (2022), seja por demandas atuais dos integrantes dessa comunidade ou por um processo de imposição de costumes a partir da colonização, existe a assimilação e a mudança de tradições.

Nesse sentido, percebe-se que a arquitetura vernacular brasileira está fundamentada no resultado da interação de diversas produções, como a “arquitetura indígena, a arquitetura de ciclos históricos, os mocambos, os terreiros, os quilombos, a arquitetura popular de imigrantes e as habitações ribeirinhas” (Cabral e Dantas, 2022, p. 5)

A esse movimento de analisar a cultura regional tanto como o resultado da utilização dos recursos disponíveis em uma região, como também uma forma de buscar a independência desse centro industrializado de costumes importados, se deu o nome de regionalismo crítico (Frampton, 2003). Observou-se que o estabelecimento de uma cultura regional moderna estava intrinsecamente interligado com as múltiplas interações que a cultura local e a cultura “mundial” realizaram. Entretanto, as características inerentes de cada lugar sempre ditavam as soluções arquitetônicas mais adequadas (Como exemplo desse conceito, a Fig. 7).

Figura 7 - Centro de Visitantes Banco dos Cajuais - Aquasis / Rede Arquitetos



Fonte: Archdaily Brasil (2023).

São características estruturantes do regionalismo crítico, segundo Frampton (2003): a adequação à topografia, a qual a edificação deverá ser estruturada de maneira condizente; à incidência de luz de um local, que influencia no modo como a forma da construção é percebida; às condições climáticas que, em contrapartida ao uso de ventilação artificial, utiliza-se dos recursos de ventilação natural e adequa-se a região e a complementação de experiências sensoriais, onde não apenas o sentido da visão é enfatizado mas também o tátil, o auditivo e o olfativo.

Outra característica do Regionalismo crítico é o distanciamento do dito vernacular sentimental, que busca apenas utilizar elementos formais exclusivos de um local, onde não existe espaço para reinterpretações. Em busca de se aproximar da produção contemporânea, ela se utiliza muitas vezes de elementos vernáculos reinterpretados ou até de elementos estrangeiros, como características formais e técnicas construtivas (Frampton, 2003). Isso confere a esse tipo de produção uma não padronização de resultados. Apesar de fugir da massificação da globalização, essa arquitetura preferencialmente deve ser feita de forma a se afastar do que pode ser considerada uma produção “cenográfica”.

Entendendo essas questões e a conexão profunda entre a arquitetura, os modos de viver do Nordeste e as condições climáticas, considera-se muito importante as proposições que empregam diretrizes de projeto que se adequam ao seu local de implantação. Logo, serão explorados brevemente alguns exemplos de como se deu a produção arquitetônica no Brasil e no Nordeste, para então poder unir esses

elementos a soluções mais atuais, como as que são elencadas por Armando de Holanda (2010).

Conforme Gunter Weimer (2012), em seu livro *Arquitetura Popular Brasileira*, é muito complexo sintetizar as características gerais da produção arquitetônica brasileira em poucos elementos. Entretanto, ele se utiliza de alguns tópicos que, de maneira geral, parecem estar presentes em toda essa produção.

A primeira dessas características é a simplicidade, já que eram utilizados nessas construções populares os materiais que havia disponíveis em cada região. Weimer (2012) afirma, ainda, que essa proximidade com materiais naturais é decorrente também de limitações econômicas que essa população poderia ter.

Outra característica apontada é a adaptabilidade. Principalmente citada no contexto em que analisa a influência da produção arquitetônica imigrante no Brasil. Eles tiveram que rever a maneira como construíam e suas técnicas tradicionais para contemplar soluções, especialmente, em relação ao clima. (Weimer 2012).

A criatividade também é apontada como característica da arquitetura popular brasileira. À medida que a arquitetura erudita se volta a replicar as tendências, materiais e técnicas importadas na tentativa de fazer parte desse circuito, a arquitetura popular não se prende a essas expectativas e traz soluções diferenciadas utilizando formas e matérias de maneira inusitada, como traz Weimer (2012).

Por fim, Weimer (2012) traz ainda uma última característica que foi observada nessa produção popular, que vai de encontro com a definição de arquitetura de Lúcio Costa, que diz que a arquitetura está sujeita a uma intenção plástica e a técnica construtiva é apenas um meio de atingi-la. Na arquitetura popular, em sua grande maioria, a forma é, na verdade, consequência da técnica construtiva e dos materiais disponíveis no local.

Essas características tanto são representativas da arquitetura no Brasil como um todo, mas de maneira particular na região Nordeste. Eduardo *et. al.* [s.d.] destacam as algumas dessas características de acordo com a devida influência de cada etnia que fez parte da formação não só desta região, como do Brasil como um todo: os povos originários, os africanos e os portugueses.

De influência dos povos originários há: a influência do uso da varanda para se proteger do calor (através da extensão de uma das águas do telhado), utilização de palafitas para proteção contra a cheia de rios e da maré, utilização de materiais vegetais na estrutura e na vedação da casa (estrutura de madeira e cobertura com

palha de coqueiro, carnaúba ou babaçu) e planta baixa retangular sem divisões internas (Eduardo *et. al.* [s.d.]).

Dos povos africanos, têm-se as contribuições: utilização da terra como material construtivo, as cubatas (casas unifamiliares não possuindo repartições de ambientes), utilização da taipa, beiral se sobressaltando para proteger a taipa e o alpendre na parte frontal das casas (Eduardo *et. al.* [s.d.]).

Já dos portugueses, tem-se as seguintes referências: utilização de alpendres em mais de uma fachada, divisões internas na planta de acordo com o uso, uso de telha cerâmica e trabalho minucioso de elementos de fachada como elementos de vedação (portas e janelas) (Eduardo *et. al.* [s.d.]).

Há ainda características específicas presentes nas edificações construídas na região litorânea do Nordeste, como abordam Eduardo *et. al.* [s.d.]: a proteção contra a incidência do sol como principal foco de atenção, contra o vento e contra a areia fina, poucas aberturas de esquadrias para auxiliar na proteção das intempéries e divisão interna da casa em meia parede para permitir a ventilação do ambiente.

Dessa forma, muitos desses elementos de construções populares (Fig. 8) continuam sendo empregados em casas atuais no Nordeste, seja por remeter aos costumes que foram passados de geração em geração, seja pelo fato de possuírem estratégias eficazes de utilização de materiais locais e ainda adequados ao clima local. Essas estratégias projetuais foram catalogadas e reinterpretadas para utilizar novas tecnologias e manter a relação harmoniosa com o ambiente.

Figura 8 - Exemplo de construção popular cearense: Casa do Capitão Mor



Fonte: Site Ceará é notícia (2018).

É o que propõe Armando de Holanda no livro *Roteiro para Construir no Nordeste* (2010), ao apresentar diretrizes em que se observa, principalmente, a adequação da arquitetura às questões climáticas e culturais da nossa região. Uma dessas propostas é a de pensar as cobertas como elementos capazes de proteger o ambiente interno da incidência solar e de chuvas (Fig. 9). Também devem possuir aberturas que permitam a passagem a renovação do ar.

Figura 9 – Representação de coberta com soluções de conforto térmico



Fonte: Holanda (2010).

Outra diretriz de projeto é a de recuar as paredes (Fig. 10). Essa solução reforça a importância de criar espaços protegidos das intempéries e ao mesmo tempo que permitam contato com o ambiente externo. Esses ambientes, como cita Holanda (2010), são espaços que filtram a entrada da luz, mas não a impede totalmente.

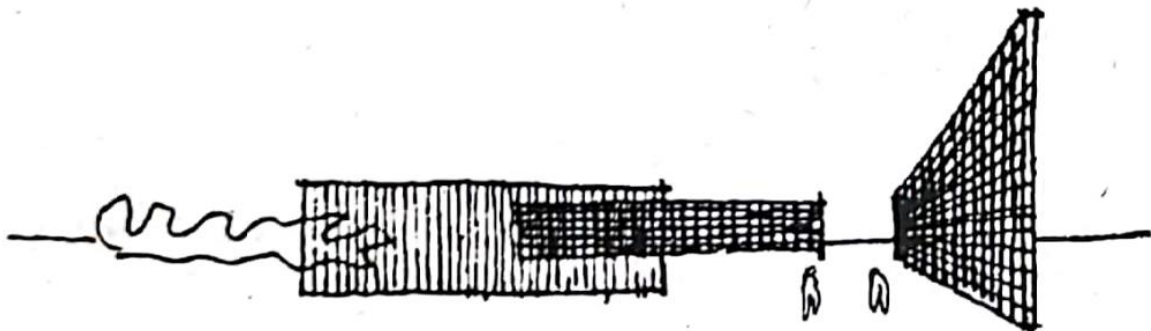
Figura 10 – Representação do recuo de paredes



Fonte: Holanda (2010).

Também é uma diretriz de projeto a de vazar as paredes dos muros (Fig. 11). Entendido como uma oportunidade de filtrar a entrada de luz e permitir a passagem de ventilação, é recomendado o uso de elementos vazados. Além das vantagens apresentadas, é possível criar possibilidades de expressão com esse elemento típico da arquitetura tropical (Holanda, 2010).

Figura 11 - Representação de muros vazados

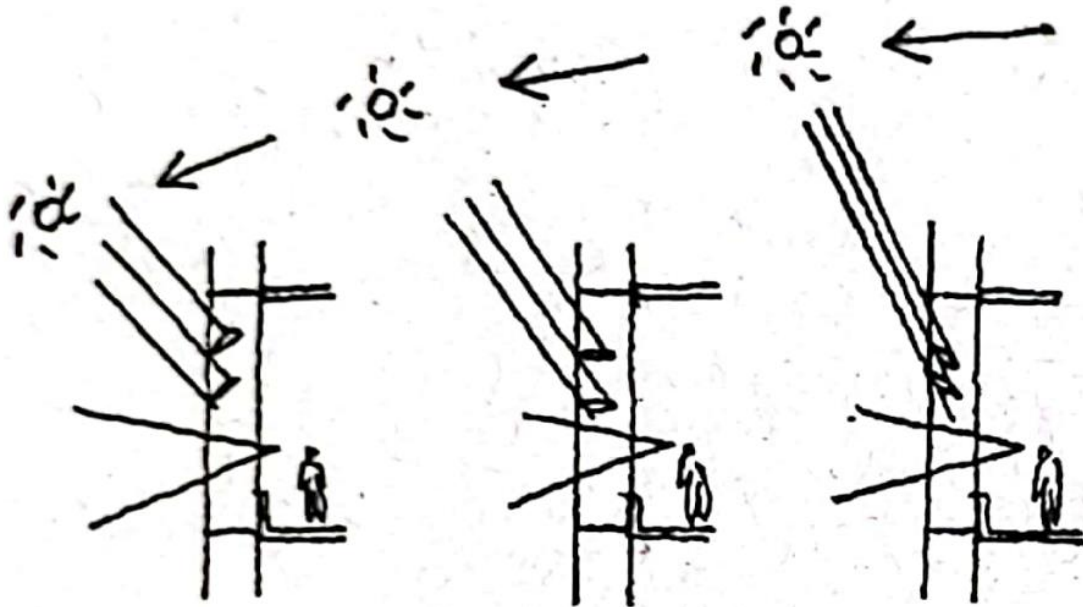


Fonte: Holanda (2010).

Além dessa, é recomendado a proteção das esquadrias (Fig. 12). Esse recurso, quando alinhado a um cuidadoso estudo de insolação das fachadas, permite que as janelas possam continuar abertas mesmo em horários de maior calor. O adequado uso de brises e proteções solares aparece como uma alternativa às

fachadas com esquadrias envidraçadas que, mesmo com proteção de cortinas, ainda se mostra insuficiente em reter os efeitos térmicos do calor.

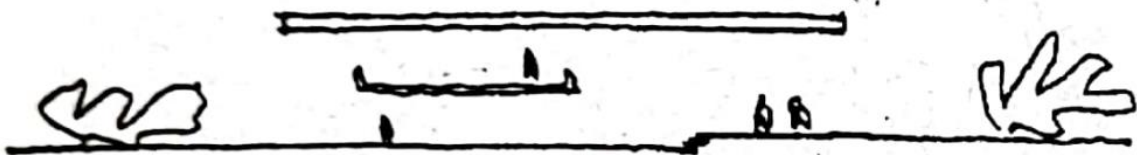
Figura 12 - Representação da proteção de esquadrias



Fonte: Holanda (2010).

Outro recurso recomendado é a continuidade dos espaços (Fig. 13). Para tal, sugere a adoção de paredes em meia-altura e a proposição de ambientes amplos, com poucas interferências espaciais. Dessa forma, justifica que os ambientes que forem necessários promover a privacidade devem cumprir essa função, porém, quando não for necessário, integrar os espaços entre si criando espaços fluidos e contínuos.

Figura 13 - Representação da continuidade dos espaços



Fonte: Holanda (2010).

Além de tudo isso, prega também a construção com pouco. Com isso, Holanda (2010) afirma que é possível utilizar-se de uma padronização de elementos de composição, sem perder as possibilidades de individualizar um projeto. Por meio de uma modulação de elementos que possuem múltiplas alternativas de combinação, também é um ganho a redução dos custos totais da obra.

Em suma, a literatura de Weimer (2012) acaba trazendo propostas arquitetônicas que foram resultados de uma produção popular onde um dos principais desafios era se acomodar ao clima tropical no Brasil. De maneira mais direcionada à estratégias de projeto ao clima do Nordeste, Holanda (2010) reforça que juntamente à essas soluções elencadas por Weimer, como criatividade e a utilização materiais disponíveis no local, é essencial promover a proteção do espaço interno da incidência solar e garantir a ventilação cruzada. Logo, serão adotados como diretrizes de projeto da escola de gastronomia, as proposições de ambas as fontes de literatura. Essa postura de projeto tem como objetivo fazer com que os elementos que constituem a arquitetura da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê se acomodem de maneira harmoniosa ao ambiente onde está inserida e contemple estratégias eficazes de conforto ambiental.

2.5 A arquitetura escolar e o espaço de ensino de gastronomia

A arquiteta Doris Kowaltowski (2011) afirma que o comportamento humano é impactado diretamente pelo espaço construído, e esse fato é estudado tanto pela teoria da arquitetura, como pela psicologia ambiental. No caso do ambiente escolar, o espaço também pode contribuir positivamente ou negativamente no processo de aprendizagem.

Ao elaborar os espaços construídos não apenas das salas de aula, como de toda a escola, deve-se atentar para a importância que os elementos arquitetônicos possuem em promover um ambiente físico que “contribui positivamente para criar o contexto adequado, confortável e estimulante” (Kowaltowski, 2011, p. 40).

Juntamente à qualidade do espaço construído, há também a preocupação de empregar soluções de conforto ambiental que, como conceitua Kowaltowski (2011), é a atuação conjunta de um bom ambiente físico e as relações que os usuários

desenvolvem nesse ambiente. Podem ser avaliados fatores como: condições de ventilação, os níveis de iluminação, a disponibilidade de espaços e os materiais de acabamentos.

Essa relação é tão delicada, a ponto de características como a sensação térmica desconfortável poder prejudicar, inclusive, a percepção dos outros componentes do conforto como o acústico, o luminoso e o ergonômico (Kowaltowski, 2011). Logo, fatores como as cores utilizadas nas paredes e tetos, ou mesmo a utilização ou não de iluminação natural, entre outras soluções de projeto, devem ser utilizadas visando o projeto de um ambiente de estudo acolhedor, para que os usuários desse espaço se sintam seguros de interagir, e dessa forma, se desenvolverem.

Para além do entendimento dessas propostas de projeto em relação ao conforto dos usuários, é necessário projeto de espaços escolares, já que a produção desses espaços continua seguindo uma formulação muito tradicional que acaba limitando os espaços a configurações engessadas e valorizam uma hierarquia em detrimento do desenvolvimento de uma autonomia pessoal (Kowaltowski, 2011). Dessa forma, a autora evidencia alguns princípios de projeto de ambientes escolares, que apesar de ser direcionado a um período infantil, os mesmos princípios espaciais se adequam a ambientes de ensino adulto. São princípios que incentivam uma visão mais abrangente do que a visão tradicional, tais como

Produzir um ambiente estimulante, existência de lugar para ensino em grupo, conectar interior com exterior, áreas públicas incorporadas ao espaço escolar, segurança, variedade espacial, interação com o ambiente externo, permitir modificações, flexibilidade, riqueza de recursos, ambientes ativos e passivos, espaços personalizados e espaços comunitários. (Kowaltowski, 2011, p. 163)

Não se limitando às salas de aula, esse cuidado ao projetar deve permear os outros ambientes escolares que, como denota Kowaltowski (2011), possuem também diretrizes inerentes a cada um, como:

-Possuir entrada convidativa: além de trazer a sensação de segurança, deve servir de espaço de transição entre o espaço interno e externo; e possuir identidade destacada do arredor;

-Espaço individual de armazenamento de materiais: local seguro e próximo do ambiente de estudo, para que cada aluno consiga guardar seus materiais;

-Áreas casuais de alimentação: fazer uso de mobiliários que permitam múltiplas configurações de uso, com variações de mesas, cadeiras e sofás; vista para áreas externas e quando possível o uso dessas áreas.

-Conexão entre espaços internos e externos: para que seja possível realizar atividades ou aulas diferenciadas ligadas ao ambiente natural, a conexão entre interior e exterior é feita através de vistas, terraços, lugares para trilha, horta, pomar etc.

-Conexão com a comunidade: Deve entender e atender aos valores do local onde essa escola está sendo inserida, por meio de proximidade física, relação com o comércio e infraestruturas locais e a opção de ceder espaços escolares para eventos dessa comunidade.

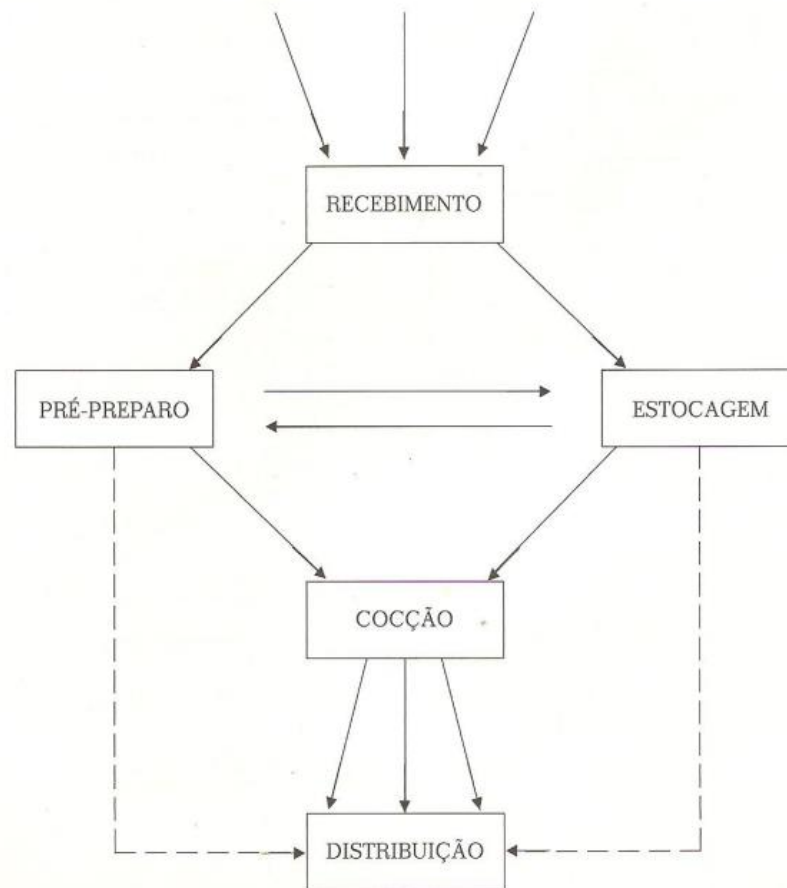
É preciso entender a escola como um ambiente de aprendizagem onde a própria concepção espacial incite essa curiosidade, mesmo em espaços de ensino voltados para adultos.

Além das premissas mais gerais da arquitetura escolar, observa-se que, no caso do ensino da gastronomia, há um aspecto importante que é o fator técnico, algo que é peculiar e inerente a esse tipo de ensino: a necessidade de cozinhas industriais para aulas práticas. Logo, se faz necessário compreender como esse fluxo acontece, para que o projeto desse ambiente ajude a otimizar os fluxos e espaços.

Silva Filho (1996) entende que a cozinha industrial é um conceito que faz parte do Sistema de Alimentação Coletiva, que são estabelecimentos que produzem quantidade de refeições em escala industrial. Dentre essa classificação, há as ramificações entre comercial e institucional. A escola de gastronomia enquadra-se como institucional, já que essa produção é feita com fins pedagógicos e sem fins lucrativos.

Os setores necessários para o funcionamento desse tipo do fluxo de uma cozinha industrial são: a administração e estocagem, a cozinha, refeitório e áreas de apoio (Silva Filho, 1996). De maneira geral, seguem o fluxograma simplificado proposto por Silva Filho (Fig. 14).

Figura 14 – Fluxograma simplificado de uma cozinha industrial

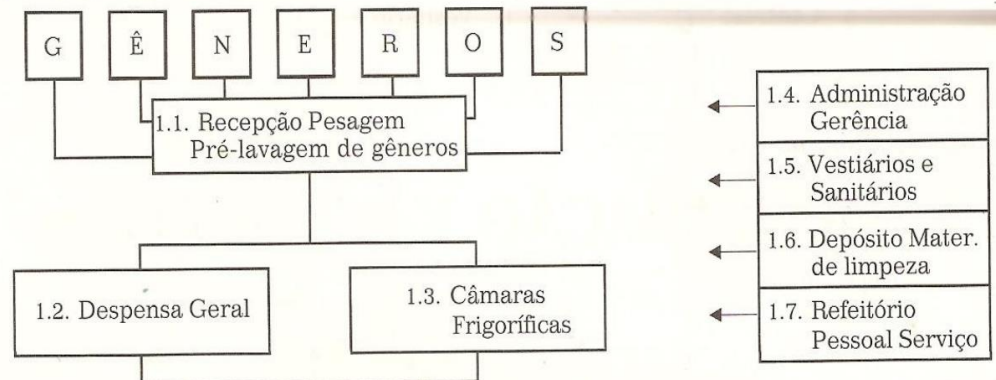


Fonte: Silva Filho (1996)

A administração e estocagem é o setor responsável por receber os alimentos, higienizar, pesar e armazenar os alimentos de maneira a evitar a contaminação nesse processo. Sua armazenagem pode ser feita em despensas comuns em temperatura ambiente (quando possuir embalagem) ou em câmaras de resfriamento ou congelamento, passando por processo de desidratação se necessário (Silva Filho, 1996). O fluxograma da Fig. 15 exemplifica esse processo.

Figura 15 – Fluxograma do setor de Administração e Estocagem

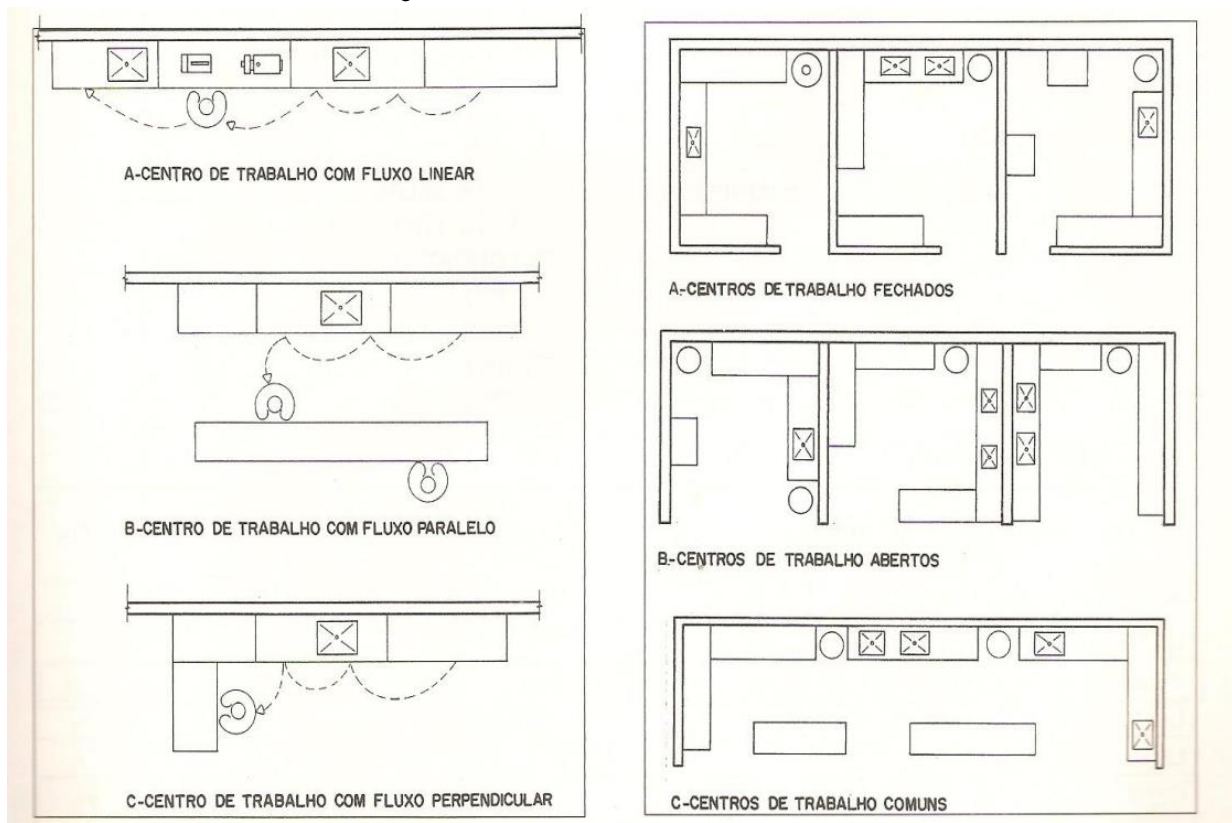
1. ADMINISTRAÇÃO E ESTOCAGEM



Fonte: Silva Filho (1996)

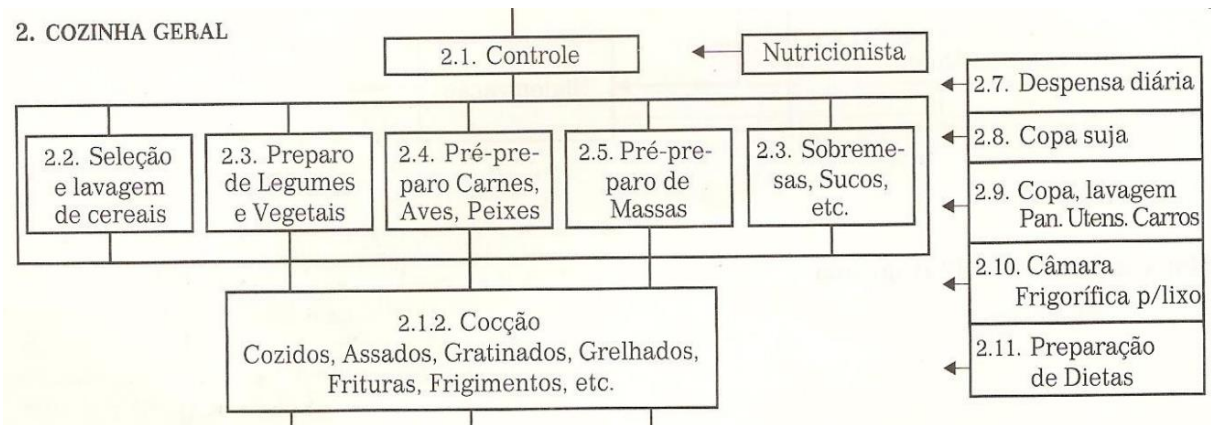
A Cozinha geral, segundo Silva Filho (1996), ou centro de produção, é onde ocorre a manipulação dos alimentos para o preparo das refeições. Deve possuir os equipamentos adequados dispostos de maneira simples, evitando fluxos cruzados entre as pessoas e o maquinário. O fluxo de trabalho pode ocorrer de forma linear, paralelo ou perpendicular e pode ser realizado em centros de trabalho fechados, abertos ou comuns (Fig. 16). Seu fluxograma de funcionamento é exemplificado na figura 17.

Figura 16 – Fluxos de trabalho e Centros de trabalho



Fonte: Silva Filho (1996)

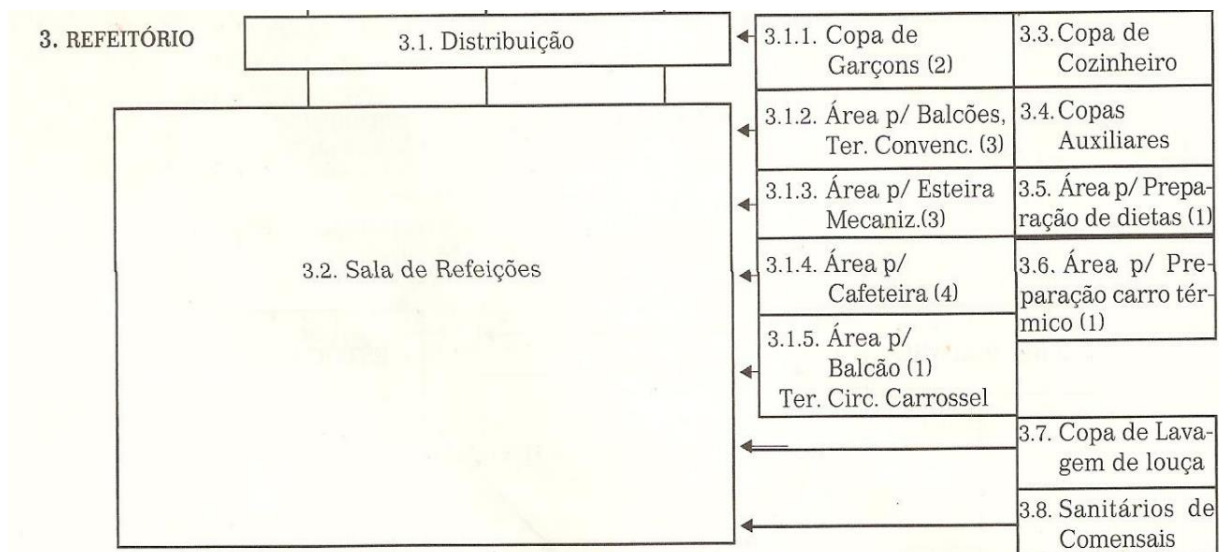
Figura 17 – Fluxograma do setor de Cozinha Geral



Fonte: Silva Filho (1996)

O refeitório é o local onde serão servidas as refeições. Está ligado diretamente com os usuários (Silva Filho, 1996). Como o projeto trata de uma escola de gastronomia, não há a prestação de serviço de comercialização da produção dos alunos, entretanto a infraestrutura do refeitório ocorre no setor de eventos, onde a escola pode vir a receber eventos (internos ou externos) que necessitem desse espaço para refeições. Seu funcionamento é sintetizado no fluxograma da Fig. 18.

Figura 18 – Fluxograma do setor de Refeitório



Fonte: Silva Filho (1996)

As áreas de apoio são destinadas a receber a infraestrutura necessária para o correto funcionamento dos demais setores. Estão inclusos nessa área: Pátio

de manobra, central de gás, sistema de exaustão; subestação; sanitários e vestiário dos funcionários do setor (Silva Filho, 1996). Dessa forma, entendendo o funcionamento e a organização de cada setor, é possível organizar o sistema de uma cozinha industrial de maneira lógica e eficiente.

No âmbito legislativo, em relação ao projeto de ambientes de preparo de alimentos, no Brasil, a principal base de estudos é a Resolução-RDC nº 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esse documento “dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação” (BRASIL, 2004) e a partir deste, foi elaborado um quadro síntese dos rebatimentos arquitetônicos do que está previsto em seus tópicos e subtópicos (Quadro 01).

Quadro 1 - Tópicos da RDC 216 e diretrizes arquitetônicas

TÓPICOS DA RDC 216/2004	DIRETRIZ ARQUITETÔNICA
4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.	Corredores com fluxos separados e prever acesso separado às instalações das cozinhas e setor de lixo.
4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada	Separação física entre os setores por meio de paredes.
4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.	Recomendação de materiais impermeáveis e lisos (Como cerâmicos, porcelanatos, piso industrial)
4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.	Deve haver janelas em quase todos os ambientes e estas devem ser preferencialmente altas.
4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.	Preparação e armazenamento de alimentos o mais distante possível de vestiários e instalações. Sanitárias

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.	Lavatórios exclusivos para higienização das mãos próximos à área de manipulação e preparo de alimentos, como cozinhas e salas de preparo.
4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.	A caixa d'água deve ser edificada
4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.	O setor de coleta de lixo deve estar distante da área de armazenagem e de preparo de alimentos e ser bem fechado.
4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado	Área para recebimento de materiais coberto e limpo (Criar ambiente específico para esta atividade)
4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção [...]	Recepção próxima do pátio
4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza [...]	Áreas de armazenagem devem ser grandes o suficiente para armazenar pallets e prateleiras
4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.	Separação entre área de armazenagem, preparo e entrega de alimentos. As salas de pré-preparo de frutas e verduras devem ser diferentes das salas de pré-preparo de carnes.
4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.	Lavatórios específico para as mãos próximos à entrada dos ambientes de preparo
4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação	Área de higienização próxima à área de preparo e de armazenagem
4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.	Criar ambiente para higiene e outro para armazenar louças e talheres utilizados no local

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.	Não deve haver cruzamento de área de recebimento de dinheiro com área onde são servidos os alimentos
---	--

Fonte: Elaborado pelo autor com base de dados da RDC 210 (2004)

Para além de um fluxo funcional, é necessário estar atento a questões de conforto térmico em cozinhas industriais. Logo, de maneira complementar o que é descrito por Silva Filho, a NR-15 (2022) conceitua que, dependendo do grau de exposição ao calor (no caso da norma, exposição ocupacional) certos ambientes fechados ou com fonte artificial de calor podem se tornar ambientes insalubres. Portanto, se faz necessária a utilização de estratégias para amenizar o conforto térmico do local. Dessa forma, junto de soluções como a utilização de exaustores térmicos, o emprego de estratégias de ventilação cruzada também contribui para a renovação do ar e diminuição da sensação térmica nos ambientes de cozinhas industriais.

Em suma, para realizar o projeto dessas salas de aulas que funcionarão como cozinhas industriais, é importante entender como ocorre a divisão das funções dos setores, observar as relações que ocorrem intra e extra setor e identificar quais fluxos devem ser independentes e quais devem ser interligados diretamente. Já que esse setor é muito complexo, se faz necessário que os serviços ocorram de maneira fluida, e que a concepção do espaço contribua para tal.

REFERENCIAL PROJETUAL



3 REFERENCIAL PROJETUAL

Para realizar as análises projetuais, foi levado em consideração os pontos sintetizados por Melo (2019) em relação à análise de projetos de arquitetura. A autora traz dimensões que são importantes nas análises, sendo elas: dimensão espacial, dimensão formal, dimensão tectônica, dimensão funcional e dimensão histórica.

3.1 Escola Profissionalizante de Culinária em Antigo Abatedouro

A Escola Profissionalizante de Culinária em Antigo Abatedouro (Fig. 19) é um projeto de restauro realizado pelo escritório Sol89 (María González e Juanjo López de la Cruz) na cidade Medina Sidonia, Espanha. O projeto data de 2007 e a obra foi concluída em 2001, sendo a área total final da Escola 751 m².

Figura 19 - Fachada da Escola de Culinária



Fonte: Archdaily (2013)

O projeto é uma intervenção nas antigas ruínas de um edifício que comportava um abatedouro no século XIX (Archdaily Brasil, 2013). Visa dar novo uso à antiga construção, por meio de uma escola técnica que possui tanto as salas para o ensino da culinária, como também espaços para o cultivo das hortaliças utilizadas nas aulas (Fig. 20).

Figura 20 - Ambiente interno com horta



Fonte: Archdaily (2013)

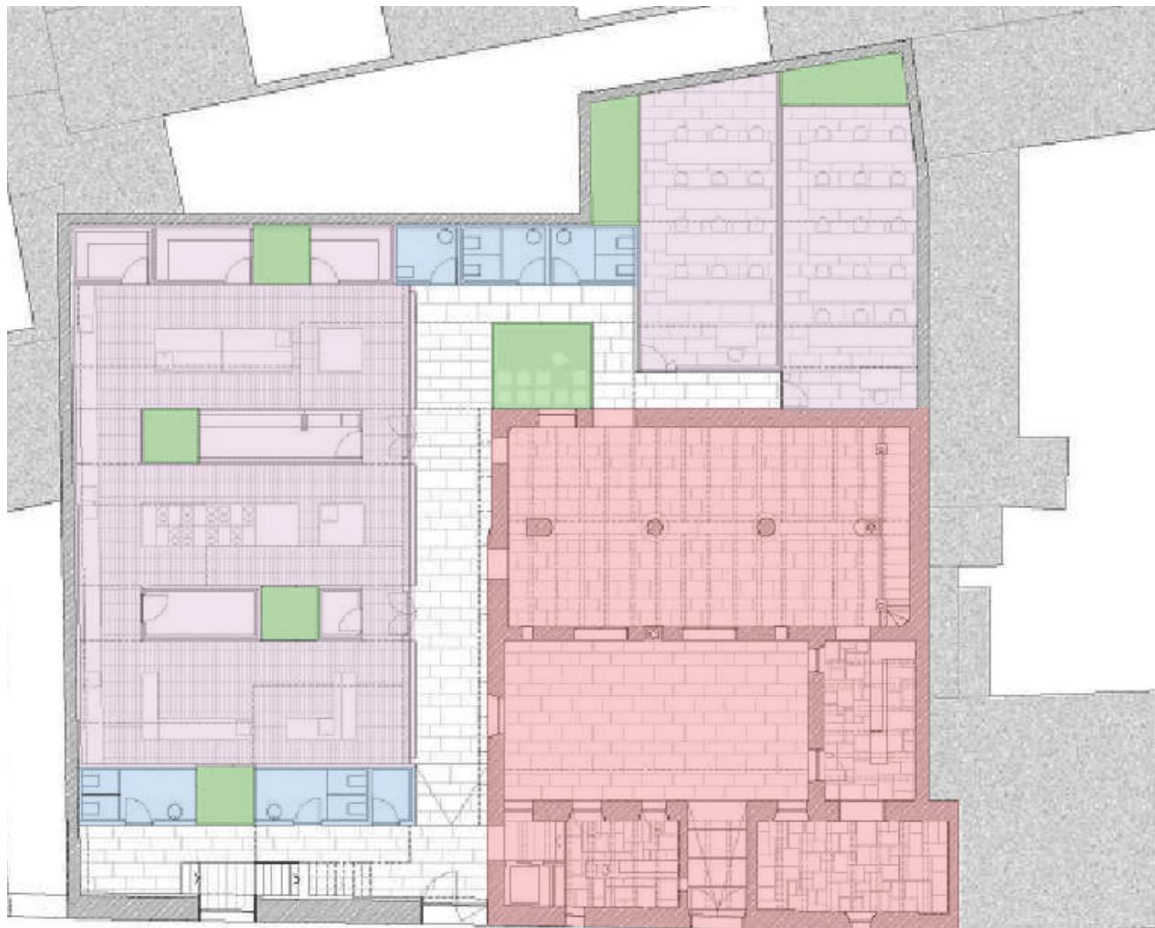
Por ser um projeto de restauro, o programa de necessidades da escola de gastronomia teve que ser reduzido para adequar-se ao pouco espaço da edificação, entretanto foram utilizadas soluções projetuais muito eficientes para garantir o conforto e um uso eficiente (Archdaily Brasil, 2013).

Foram feitas novas repartições no interior vazio dessa edificação, onde os ambientes foram separados de acordo com os fluxos de pessoas e de insumos, houve a criação de uma estrutura de cobertura que tanto dialoga com a arquitetura do entorno como também traz soluções de ventilação e iluminação para os ambientes internos, e ocorreu a construção de um piso em lajes de concreto que remete a uma pré-existência e preserva as colunas existentes anteriormente (Archdaily Brasil, 2013).

O programa de necessidades é separado por setores. Há as áreas de banheiro (em azul), setor de serviços (área de refeitório, cozinha e depósitos) em vermelho, área de ensino, com salas de aula teórica e laboratórios com cozinha e estações de trabalho (em rosa).

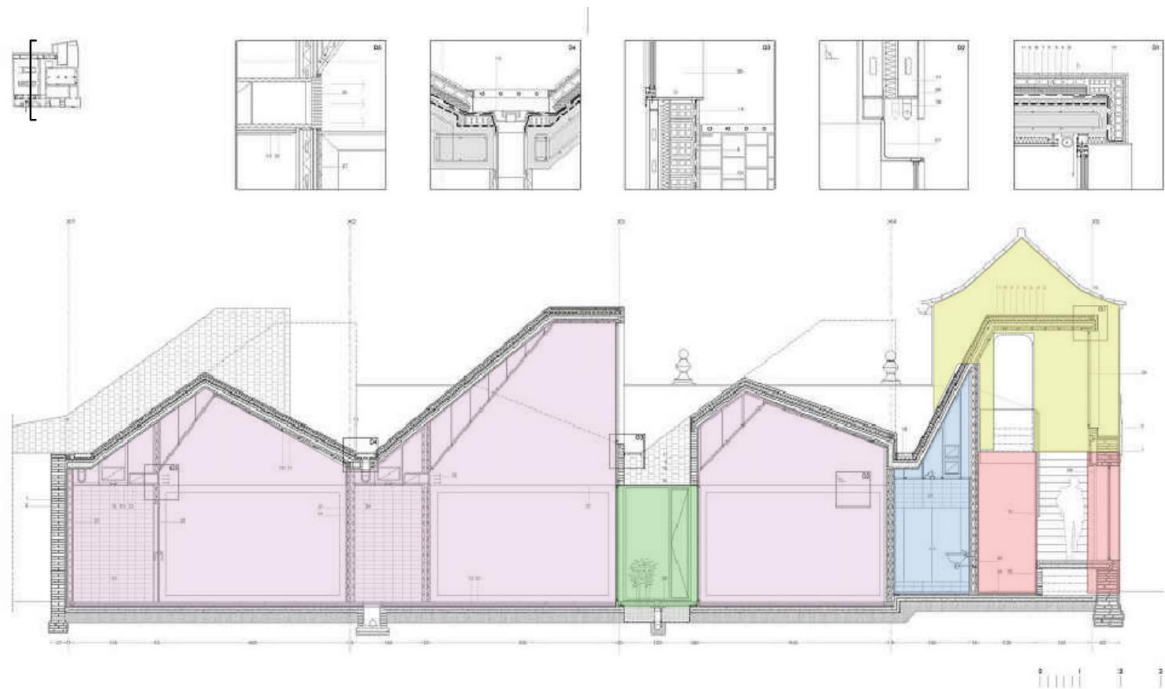
Há também espaços separados para hortas e jardins internos (em verde) e um setor que está localizado no segundo pavimento (provavelmente os setores administrativos, e sala de professores) em amarelo, observados nas figuras 21 – planta baixa e 22 – corte.

Figura 21 - Planta baixa da Escola Profissionalizante



Fonte: Archdaily (2013) com edições do autor

Figura 22 - Corte da Escola Profissionalizante



Fonte: Archdaily (2013) com edições do autor

Em relação à tectônica da Escola, foi mantido a materialidade de cerâmica para o telhado, que além de presente no edifício, também é um material característico do entorno desse edifício (Archdaily Brasil, 2013). Sua volumetria também segue essa relação de respeito ao entorno, na medida que as formas da nova cobertura construída se integram à paisagem (Fig. 23)

Figura 23 - Coberta da Escola integrada à paisagem do entorno.



Fonte: Archdaily (2013)

A principal referência captada desse projeto é a maneira como os ambientes internos foram organizados de forma a terem por perto uma área de horta, que auxilia os alunos e professores na atividade de cocção. Além disso, o uso dos recursos de iluminação e ventilação natural através de elementos de coberta também são pontos importantes.

3.2 Pavilhões Educacionais Unileão

Os Pavilhões Educacionais Unileão (Fig. 24) foram projetados pelo escritório Lins Arquitetos Associados, datando de 2014, e a sua área de intervenção totaliza 9.825m². Esse complexo faz parte da Unileão e está implantado no campus lagoa seca, em Juazeiro do Norte, no Ceará. Trata-se de um centro universitário que reúne salas de aula, laboratórios e espaços livres, em uma configuração que, como citado no site Archdaily (2020), “se guia na diretriz institucional de fomentar as trocas além do tradicional ambiente didático, o que se traduz em qualificar todos os espaços [...]”.

Figura 24 - Pavilhões Educacionais da Unileão, em Juazeiro do Norte



Fonte: Archdaily (2020)

É estruturado em quatro pavilhões, que foram construídos próximos a outros edifícios do mesmo centro universitário. Sua volumetria prismática é desencontrada propositalmente, com a intenção de dar dinamicidade ao conjunto, além de proporcionar a criação de espaços de convivência entre os blocos, o que também é visto como uma maneira de otimizar as soluções de conforto ambiental do projeto (Archdaily, 2020).

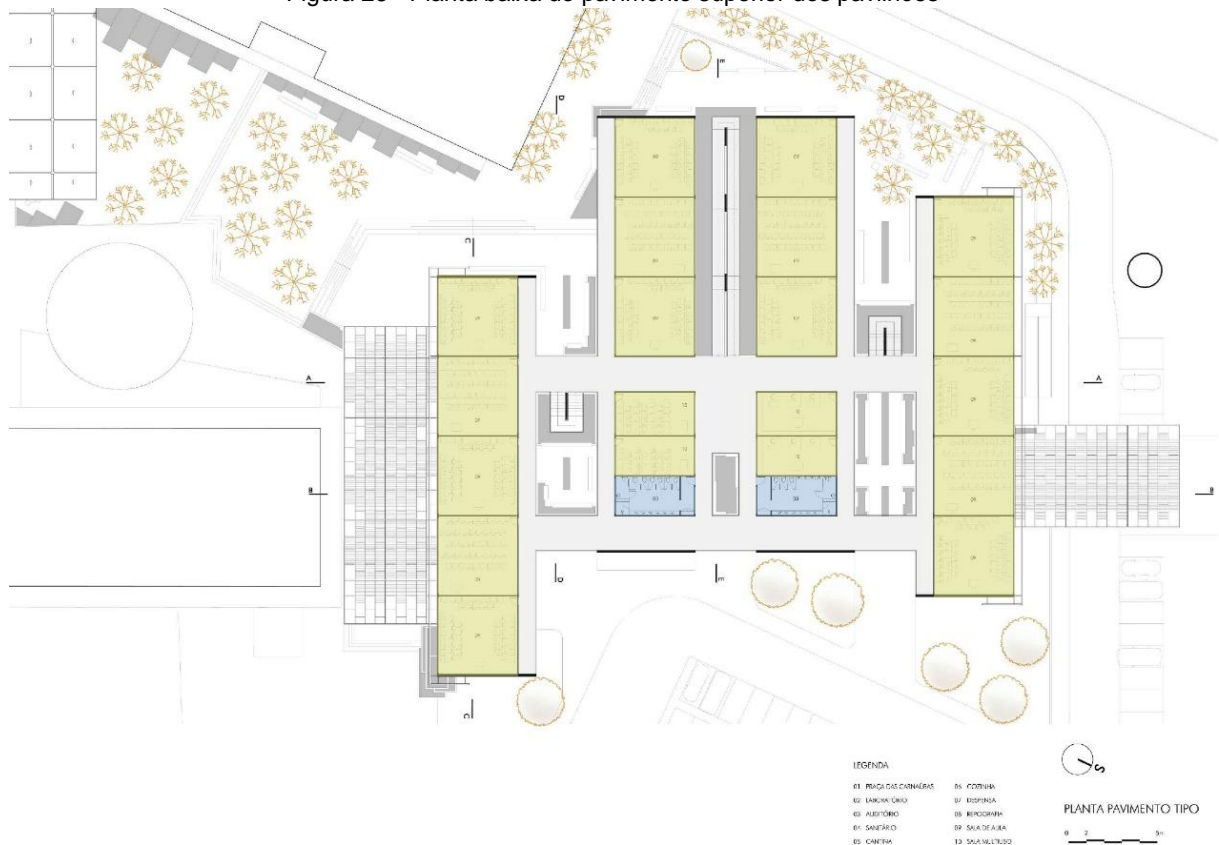
O programa de necessidades é especializado de forma a deixar no térreo os laboratórios, o auditório e quiosques, que configuram o setor de ensino prático (cor rosa) e as áreas de banheiros (cor azul), como visto na figura 25. Os outros dois pavimentos são inteiramente reservados às salas de aulas, que compõe o setor de ensino teórico (cor amarela) e há também as áreas de banheiros na cor azul, como observado na figura 26.

Figura 25 - Planta baixa do térreo dos pavilhões



Fonte: Archdaily (2020) com edições do autor

Figura 26 - Planta baixa do pavimento superior dos pavilhões



Fonte: Archdaily (2020) com edições do autor

É possível observar a relação entre os blocos, os espaços livres e a setorização através do corte (figura 27), onde aparece claramente a maneira como a cobertura vazada permite as trocas de ares e como a ventilação cruzada ocorre nas salas que possuem aberturas para os pátios centrais. Também se destaca como característica do projeto o contraste entre as estruturas de concreto com as estruturas em madeira.

Figura 27 - Corte transversal dos pavilhões:

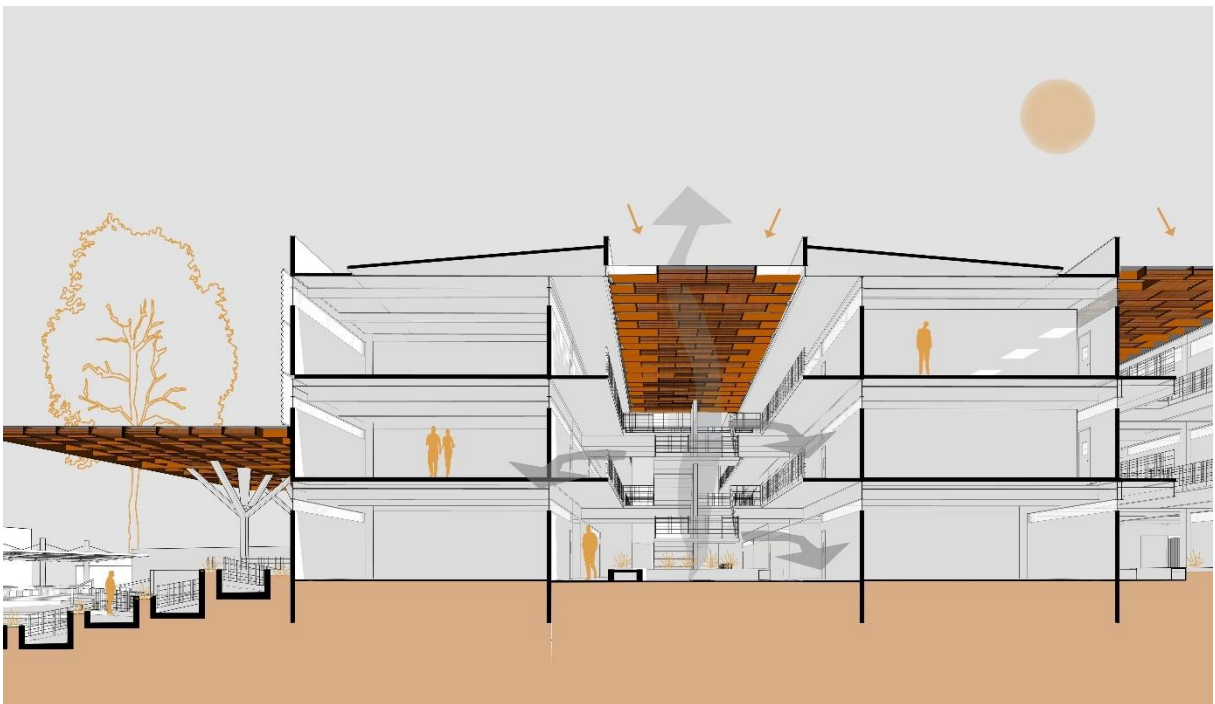


Fonte: Archdaily (2020) com edições do autor

Os espaços livres também são parte muito importante desse programa, que possui grande massa vegetal (as áreas de cor laranja na figura 25). Além de proporcionarem um microclima agradável, também servem de ponto de encontro casual ou espaço para expressões sociais diversas (Archdaily, 2020).

Além disso, as soluções projetuais que priorizam o conforto ambiental são destaque. Dando preferência a ventilação cruzada nas salas, protegendo as esquadrias e cobrindo os espaços livres com pergolados que permitem a exaustão do ar (Figura 28), os pavilhões educacionais a todo momento demonstram coerência ao propor ideias que respeitam o clima onde estão inseridos.

Figura 28 - Soluções de conforto ambiental.



Fonte: Archdaily (2020)

As principais referências obtidas desse projeto são: as proposições de projeto que proporcionam o conforto ambiental (elementos de proteção de esquadrias, cobertas permeáveis) e a criação de espaços de convivência que possua interação com vegetação para criar ambientes mais agradáveis.

3.3 Estudo de caso - Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (Fig. 29) se localiza no Bairro Cais do Porto, em Fortaleza-CE e é um projeto que surgiu de uma parceria público-privada entre o Grupo M. Dias Branco e o Governo do Estado do Ceará, com projeto arquitetônico elaborado pelo escritório Um pra Um Projetos Integrados. Sua obra foi concluída em 2018.

Figura 29 - Fachada da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco:



Fonte: Acervo do autor

De acordo com o site da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (2024), o equipamento foi concebido a partir da ideia de ser uma instituição que contribuísse de maneira positiva para a sociedade, sendo um projeto que unisse ensino, geração de emprego e, como consequência, impacto positivo na renda da comunidade. Recebeu esse nome pois durante a execução da Escola o fundador do grupo M Dias Branco faleceu, e, por ter sido um dos patronos dessa obra, decidiram homenageá-lo. A Escola, apesar de ter surgido de uma parceria pública-privada, é mantida pelo Governo Estadual.

Segundo entrevista¹ cedida pelo arquiteto Rafael Magalhães, um dos sócios do escritório Um pra Um, inicialmente a Escola de Gastronomia seria uma parceria entre a empresa M. Dias Branco, a Prefeitura de Fortaleza (participando na concessão do terreno) e de ações extensionistas do curso de gastronomia da UNIFOR. A ideia do projeto tinha como referência a Escola Le Cordon Bleu de São Paulo, logo, um programa mais complexo.

De acordo com o arquiteto, por complicações da elaboração dos trabalhos extensionistas da UNIFOR, que iriam auxiliar no estudo do programa de necessidades dessa Escola, eles acabaram se desvinculando do projeto. Dessa forma, ficando apenas o escritório citado, a Prefeitura e a empresa M. Dias Branco.

Para desenvolver o programa de necessidades, os arquitetos do escritório de arquitetura realizaram viagem ao Rio de Janeiro com intuito de estudar e observar como funcionava o projeto Gastronômica, projeto de David Hertz que usa o ensino de gastronomia como fator de transformação social. Dessa forma, esse projeto serviu de inspiração conceitual para a linha de atuação do projeto.

Além disso, por meio de articulações da Prefeitura de Fortaleza e reuniões com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), construiu-se a grade de cursos que iriam ser ofertados pela Escola. Optou-se pelos cursos de: Gastronomia, Panificação e Confeitaria. Segundo informações concedidas pela gerente de manutenção Klaustrienne Queiroga em visita realizada no dia 10 de maio de 2024, a escola atende 240 alunos por ano, 120 por semestre, funcionando por 2 turnos, manhã e tarde.

Dessa forma, iniciou-se o processo de espacialização do projeto. A área escolhida foi um terreno que antes pertencia à comunidade Cais do Porto, que foi desapropriado para a construção da Escola. O terreno (Fig. 30) possui 4.000,00 m² e a área construída da escola é, aproximadamente, 2.200,00 m². De acordo com o arquiteto, um dos desafios de implantação era o de propor uma construção que não “agredisse” o entorno. Logo, como solução para não destoar tanto do gabarito de construções da comunidade, a proposta foi a de soterrar um pavimento inteiro e a entrada principal da escola começar 2 metros abaixo do nível da rua.

¹ Entrevista concedida ao autor no dia 02 de maio de 2024.

Figura 30 - Vista superior da Escola com terreno destacado, orientado para Norte.



Fonte: Google Maps (2024) com edições do autor

O acesso ao equipamento pode ocorrer por meio de ônibus, VLT (é próximo da estação late) e a pé por meio da escadaria que vence o terreno íngreme do local. A área externa da escola possui uma horta no terreno que circunda a edificação. Foi uma adição recente ao projeto, sendo implementada em 2022, com recursos captados durante a pandemia, já que não havia gastos com a infraestrutura pois não havia aulas presenciais, foi possível realizar sua implantação. Possui árvores frutíferas, hortaliças e PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais) como a Taioba, onde os alunos são incentivados a, durante as aulas, irem na horta e colher o que forem utilizar (Fig. 31 e Fig. 32).

Figura 31 – Vista 01 da Horta



Fonte: Acervo do autor

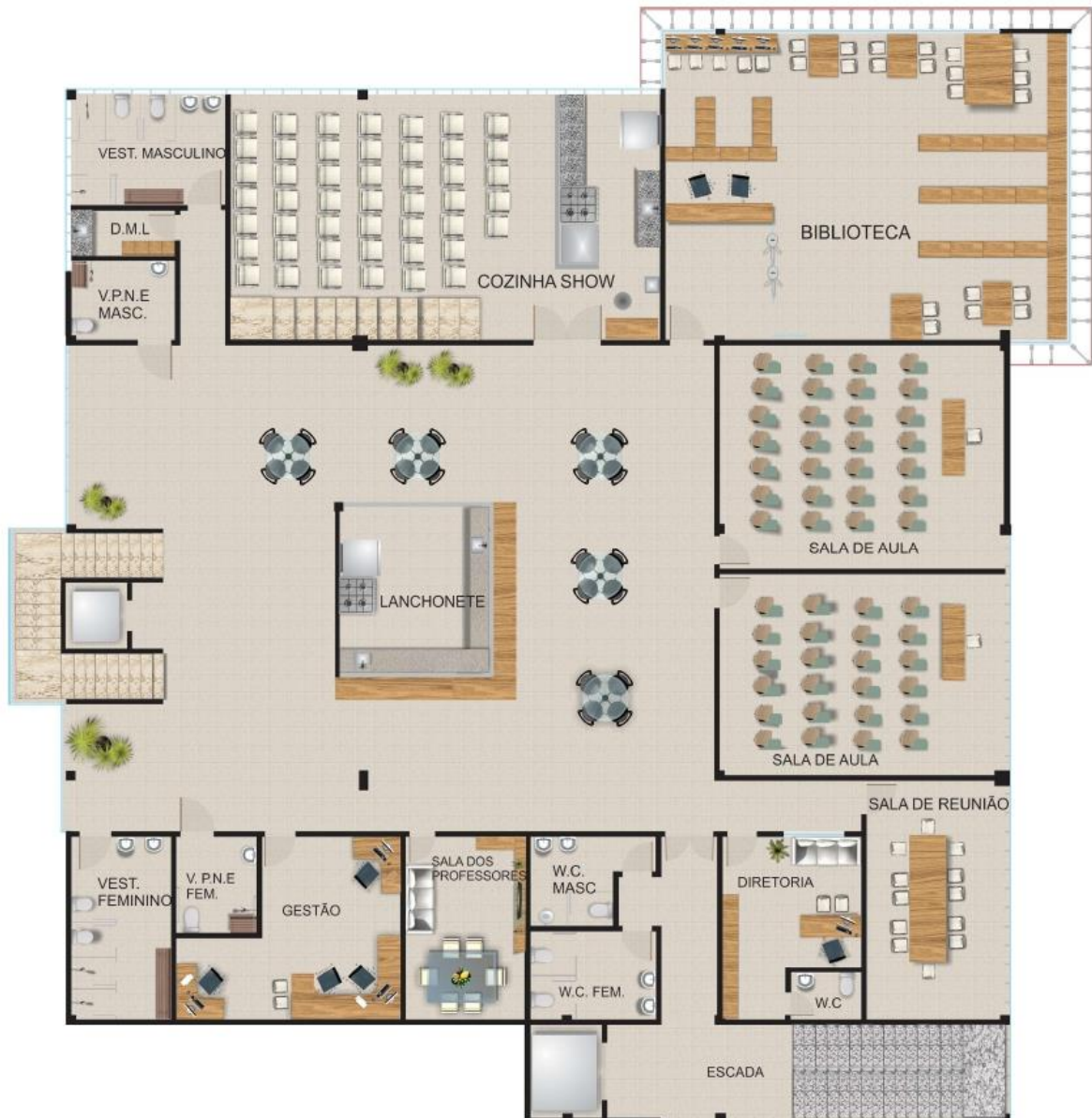
Figura 32 - Vista 02 da Horta



Fonte: Acervo do autor

No subsolo (Fig. 33), localizam-se: a outra parte do Setor Didático, com duas salas de aula convencionais (equipadas com projetor e caixas de som embutidas no forro) onde ocorrem as aulas teóricas; a cozinha-show (uma cozinha que funciona como auditório e é equipada com câmeras que permitem transmissão de conteúdos); A biblioteca, com acervo de livros relacionados à área; o Setor Administrativo, com diretoria, sala de reuniões e demais salas de apoio ao quadro funcional da Escola; e uma Área Social ao centro que possui uma lanchonete e espaços de estar.

Figura 33 - Planta Baixa do Subsolo da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco:



Fonte: Apresentação cedida pelo escritório Umpraum, (2024)

A cozinha show (Fig. 34) possui os equipamentos de uma cozinha (forno, fogão industrial, pia, bancada, armários e área para refrigeração de alimentos) e os assentos para os alunos, em disposição de auditório com curva de visibilidade, para que todos possam observar o que está sendo preparado na cozinha a frente. Há também sistema de câmeras e uma televisão acima da bancada, que transmitem o que está sendo feito. Esse espaço sedia, principalmente, aulas com convidados externos que agregam no processo de aprendizagem. Uma reclamação observada pela própria Gestora foi que o fato da bancada possuir em sua frente um balcão

elevado, o que acaba atrapalhando a visão dos alunos sobre os processos que estão ocorrendo na frente das cadeiras mais baixas.

Figura 34 - Cadeiras da cozinha show e balcão com equipamentos, respectivamente



Fonte: Acervo do autor

A biblioteca possui um espaço de convivência para os alunos e comporta o acervo da Escola, onde encontram-se a bibliografia utilizada nas aulas. Os alunos, ao final do curso mais extenso, desenvolvem um prato como trabalho de conclusão de curso, e para criar esse prato, estudam as receitas da bibliografia e depois colocam em prática nas aulas. Contudo, foi realizada uma observação de que a área utilizada para essa biblioteca poderia ser menor, já que é apenas usada em uma pequena porção do curso e existe a demanda de criação de outras salas para setores que acabaram surgindo conforme a escola foi crescendo.

Além desses, também se localizam no subsolo um espaço de lazer com uma lanchonete (Fig 35), onde os alunos comem os pratos produzidos nas aulas (já que não podem levar para casa) e o setor de administração. Esse último composto por: Sala de reuniões, sala da diretoria, gestão e sala dos professores. Foi percebido que, por uma questão de melhora de logística, seria melhor que a sala dos professores ficasse no térreo, próxima às salas de aula.

Figura 35 - Área social do subsolo



Fonte: Acervo do autor

Nota-se, também, a necessidade de espaço para mais salas, já que além do aumento de demanda de pessoas trabalhando no administrativo, também ocorreu a criação de novos setores que acabam atualmente dividindo espaços com outras salas. Alguns desses que poderiam ter espaço separado são: laboratório de pesquisa (a escola trabalha no desenvolvimento de material científico na área de gastronomia), setor de eventos (demanda que apareceu conforme os eventos realizados no terraço ganharam mais força). Além desses espaços, também existe uma necessidade de haver uma sala separada para equipamentos de instalação de internet e T.I., que necessitam de conservação em temperatura específica, o que causa incômodo aos colaboradores da sala de gestão, onde atualmente essas instalações se encontram.

Existe ainda um pavimento abaixo do térreo, onde se localizam os reservatórios de água (de abastecimento e de armazenamento de águas servidas e da chuva, para reuso) e espaço para manutenções gerais, que pode funcionar também como espaço para possíveis expansões futuras, como comenta a Gerente

Para o pavimento térreo (Fig. 36) destinou-se: o Setor Social com hall de acesso, a recepção e áreas de convivência; o Setor Didático com as salas de aula de cozinha quente (30 alunos), panificação (20 alunos) e confeitaria (20 alunos); e o Setor de Serviço, onde ocorre o processo de recebimento, higienização e armazenamento dos insumos utilizados nas aulas.

Figura 36 - Planta Baixa do Térreo da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco



Fonte: Apresentação cedida pelo escritório Umpraum, (2024)

Segundo informações cedidas pela Gerente durante a visita, os cursos de menor duração (pouco mais de 1 semana) são mais direcionados à prática, não possuindo um momento de aulas teóricas. Contudo, os cursos profissionalizantes (com duração de 4 meses) começam com as primeiras semanas de aulas focadas na parte teórica como empreendedorismo, precificação, construção de comportamentos na cozinha, e depois começam as aulas práticas.

Sobre as aulas práticas, estas ocorrem nas cozinhas. Na cozinha quente, ocorrem as aulas de práticas que exigem a cocção pelo calor. Para realizar essas aulas, na sala existem as estações de trabalho onde os alunos, em dupla, dividem um fogão industrial de 4 bocas, uma bancada e uma pia. Nas laterais há as prateleiras com panelas e próximas à saída, as lixeiras onde são separados os resíduos.

Foi relatado por Klaustrienne que o dimensionamento e disposição do layout interno da sala acolhe bem a quantidade de alunos. No ambiente faz-se uso de exaustores e da ventilação natural. Como apresentado durante a entrevista com o Arquiteto, os ambientes de laboratórios e cozinha não possuíam restrições em relação ao uso de ventilação mecânica, mas por exigência dos clientes, esse método não foi utilizado para as trocas de ar do ambiente. Dessa forma, as salas possuem grandes janelas que permitem a ventilação cruzada. Entretanto, observou-se que essa exaustão não é suficiente já que os exaustores geram ruídos que atrapalham a aula. (Fig. 37).

Figura 37 - Cozinha Quente:



Fonte: Acervo do autor

Na cozinha de panificação (Fig. 38), ocorre o preparo de pratos onde a massa é o principal produto. O principal item utilizado no uso desse ambiente são as bancadas de alumínio. São nelas que ocorrem os principais processos desse tipo de cozinha. Também possui fornos, refrigeradores, pias e demais equipamentos específicos. Na cozinha de confeitaria (Fig. 39), é realizado o preparo de pratos doces. Também há bastante bancadas, além de geladeiras, prateleiras e área de forno. Todas as salas ligam-se à uma circulação de serviço na área externa para facilitar esse fluxo de serviço.

Figura 38 - Cozinha de Panificação



Fonte: Acervo do autor

Figura 39 - Cozinha de Confeitaria:



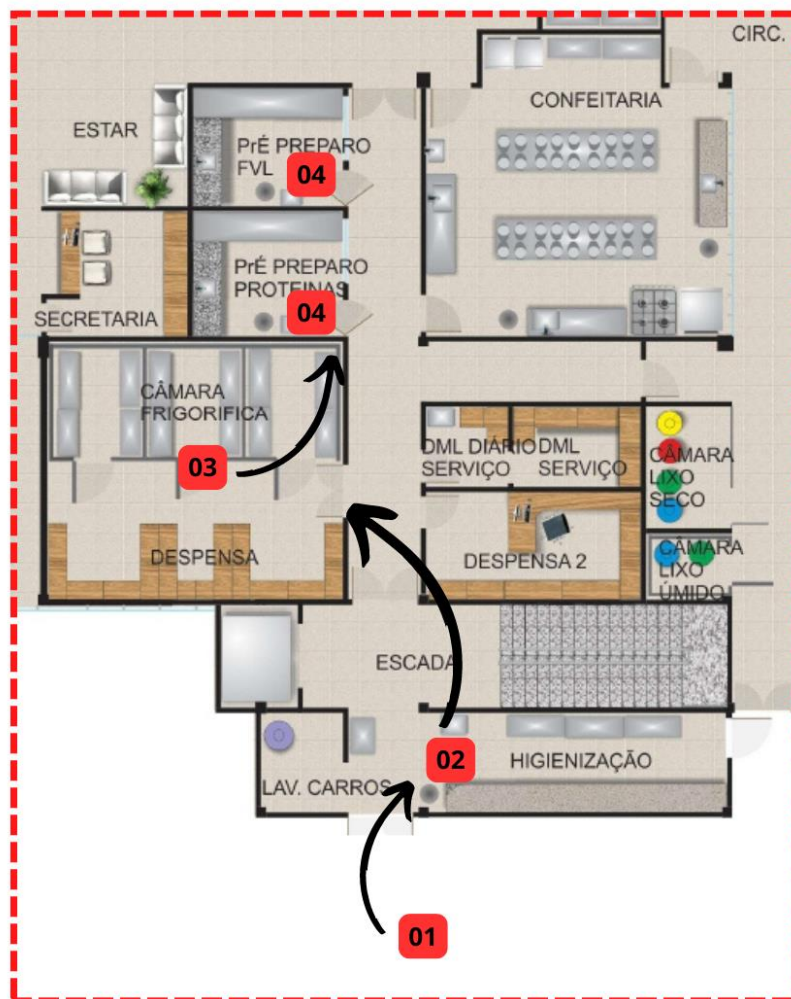
Fonte: Acervo do autor

Em relação à acessibilidade dessas salas, a Gestora explica que quando um aluno possui deficiência auditiva ou outra deficiência sensorial, é contratado intérprete de libras para realizar tradução em todas as aulas daquele período de curso. Além desse caso, ela conta que já passaram pela escola e se formaram pessoas que fazem parte do espectro autista e pessoas com mobilidade reduzida. Entretanto, ela

não se recorda de ter tido algum aluno que fizesse uso de cadeira de rodas. Sobre a infraestrutura para acessibilidade, toda a escola possui rampas de acesso aos ambientes, sinalização de placas em braile e banheiro acessível. Contudo, nenhuma das cozinhas possui bancada rebaixada direcionada para esse público.

Ainda no térreo funciona o setor de serviço, onde ocorrem o manejo, higienização e conservação dos insumos utilizados nas aulas e o processo de descarte dos resíduos. O fluxo (Fig. 40) de recebimento desses insumos ocorre de maneira sistematizada, de acordo com a seguinte sequência:

Figura 40 - Fluxo de entrada de alimentos



Fonte: Elaborado pelo autor com base em projeto cedido pelo escritório Umpraum

1 - O caminhão com os insumos estaciona em uma área de carga e descarga, que apesar de não comportar uma vaga de caminhão e não possuir área de manobra interna, é uma área coberta;

2 - Os alimentos são levados em carrinhos até a área de higienização, onde as embalagens são retiradas e os alimentos higienizados (Fig. 41);

3 - Após isso, são armazenados nas despensas (Fig. 41) ou em uma das câmaras frigoríficas, são duas refrigeradas e uma de congelamento (Fig.42). Na despensa o armazenamento ocorre em prateleiras e em paletes, ambos respeitando afastamento das paredes e do chão para maior resguardo, onde ficarão até o momento que forem utilizados nas aulas, passando antes pelas salas de pré-preparo;

4 - Por fim, os alimentos são separados em proteínas e FLV (Frutas, Legumes e Verduras), onde passam por um processo de beneficiamento e porcionamento nas salas de pré-preparo, para que então estejam prontos para serem utilizados nas aulas (Fig. 43).

Figura 41 - Setor de Higienização e Despensa, respectivamente



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 42 - Câmara frigorífica de resfriamento e câmara de congelamento, respectivamente



Fonte: Acervo do autor

Figura 43 - Pré-preparo FLV e Pré-preparo de Proteínas, respectivamente



Fonte: Acervo do autor

Em paralelo a esse fluxo, há o fluxo de descarte dos resíduos. Por haver a separação em dois tipos de resíduos, há um fluxo comum, porém com destinações diferentes (Fig. 44), como descrito na sequência a seguir:

Figura 44 - Fluxo de saída de resíduos



Fonte: Elaborado pelo autor com base em projeto cedido pelo escritório Umprum

1-São coletados de todas as salas de aulas/cozinhas as lixeiras onde os resíduos são separados entre orgânico e inorgânicos;

2-O lixo inorgânico é armazenado na câmara de lixo seco para posterior descarte de maneira convencional, através do serviço público de coleta de lixo (Fig. 45);

3-O lixo inorgânico é transportado para câmara de lixo úmido, onde ocorre o processo de congelamento e depois de compostagem para posterior utilização como adubo para a horta da escola (Fig. 45).

Ambas as operações ocorrem por meio de uma circulação de serviço que circundam as cozinhas de maneira externa, garantindo dessa forma que o fluxo de entrada e de saída dos alimentos não se cruzem. Há ainda a separação e descarte de pilhas e baterias, que possuem descarte separado dos demais.

Figura 45 - Câmara de lixo seco e câmara de lixo úmido, respectivamente



Fonte: Acervo do autor

E por fim, no pavimento superior (Fig. 46), localizam-se: um salão de eventos (onde além de eventos internos também são terceirizados eventos da prefeitura, por exemplo); o Setor de Serviço e um bar de apoio ao salão. Em ambos

os ambientes os alunos têm aulas de finalização de pratos e atendimento e de atendimento em eventos, como nas funções de garçom/garçonete ou de barman.

Figura 46 - Planta Baixa do Pavimento Superior da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco



Fonte: Apresentação cedida pelo escritório Umpraum, (2024)

No setor de serviço estão: a cozinha de finalização, onde são realizadas as etapas de conclusão de um prato que será posteriormente servido, uma copa suja que recebe louça tanto do hall dos garçons como do bar, para que seja feita a limpeza para reutilização. Ambos os fluxos não se cruzam, para evitar a contaminação cruzada. O setor de serviço conta ainda com uma área de preparo para a cozinha de finalização e os demais ambientes de serviço como DML e vestiários (Fig. 47).

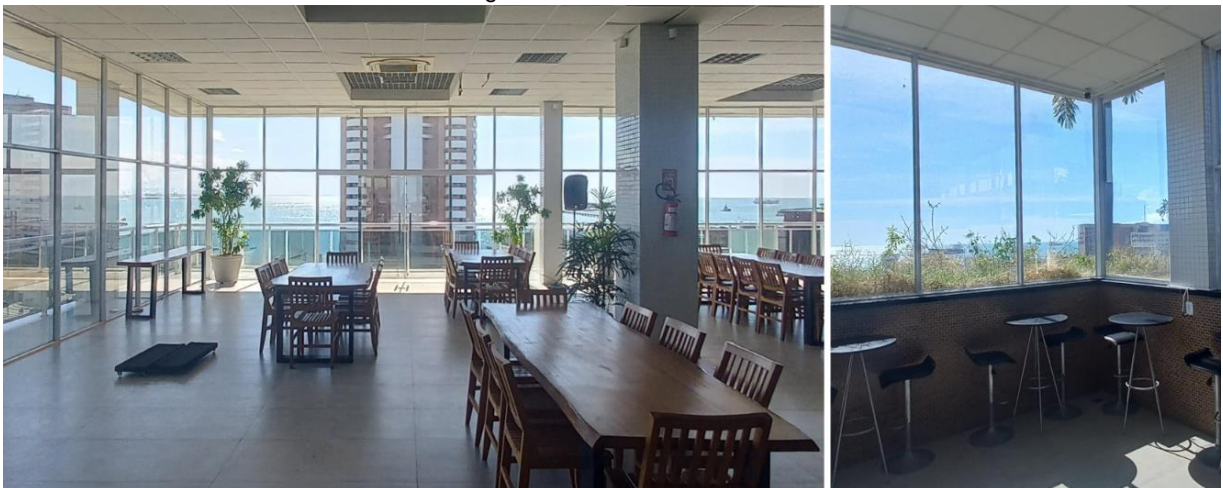
Figura 47 - Bar de apoio, cozinha de finalização e copa suja, respectivamente.



Fonte: Acervo do autor

O salão de eventos (Fig. 48) conta com mesas de 8 lugares e balcões próximos às esquadrias com banquetas altas. Nele são realizadas as confraternizações, conclusões dos cursos e eventos externos, principalmente ligados à prefeitura. Ocorre também uma amostra anual onde os alunos podem apresentar o fruto de seu trabalho para o público e para empresários que estão em busca de profissionais na área (para cargos de auxiliar de cozinha, por exemplo), como citado pela Gerente. A locação desse espaço também funciona como fonte de arrecadação de recursos para a Escola.

Figura 48 - Salão de festas



Fonte: Acervo do autor

Também faz parte do projeto da Escola utilizar estratégias para minimizar os impactos ambientais, sendo o uso dos insumos produzidos na horta uma dessas estratégias. Outros exemplos são: implantação de tecnologias de reuso de águas para limpeza, e obtenção de energia também por fonte solar e utilização de lixo orgânico para compostagem, que cria adubo para manter a horta.

Sobre decisões em relação à escolha de materiais, como cita o arquiteto, não houve restrições de legislação em relação à escolha. Logo, o critério das escolhas foram o de resistência e custo-benefício. Conceitualmente, a principal ideia norteadora foi o de remeter à estética industrial do Porto do Mucuri, do qual está próximo geograficamente. Dessa forma, tanto nas fachadas como em ambientes internos fez-se o uso de elementos metálicos como as chapas de aço/ACM pintados, além da escolha por formas mais ortogonais.

Em relação à legislação, como citado pelo arquiteto representante da Um pra Um, em relação às restrições e diretrizes de legislação, foram seguidas: a NR 24 para dimensionamento de banheiros e vestiários dos funcionários e demais restrições em relação às cozinhas industriais foram realizadas de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Em síntese, a escola possui um programa de necessidades compacto, porém funcional. Sua disposição espacial possui algumas falhas como: a falta de área adequada para manobra dos caminhões de descarga, a separação da sala dos professores em relação as salas de aula, a falta de salas para as novas demandas que apareceram conforme a Escola foi se desenvolvendo e uma deficiência de ventilação e insolação natural, que apesar de existir, é insuficiente principalmente no pavimento subsolo, como relatado pela Gerente.

Contudo, são pontos positivos do projeto da Escola: a disposição dos fluxos dos ambientes, que consegue resolver bem a interação dos setores mesmo quando verticalizado e as múltiplas estratégias de sustentabilidade implantadas na escola como: o sistema de reuso das águas para irrigação, uso de placas solares, compostagem de lixo orgânico e a horta, que produz parte dos insumos utilizados nas aulas.

Em suma, as análises projetuais, não apenas da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, como também os Pavilhões Educacionais da Unileão e a Escola Profissionalizante de Culinária em Antigo Abatedouro, serviram para a

aproximação do estudo da tipologia arquitetônica que foi escolhida para ser elaborada. O quadro síntese (Quadro 2) informa quais pontos serão utilizados como referência.

Quadro 2 – Quadro síntese das referências projetuais.

QUADRO SÍNTESE	
PROJETO	CARACTERÍSTICAS
Escola Profissionalizante de Culinária em Antigo Abatedouro	<ul style="list-style-type: none"> • Organização dos ambientes internos (proximidade das salas com uma horta) • Recursos de iluminação e ventilação natural através de elementos de cobertura.
Pavilhões Educacionais da Unileão	<ul style="list-style-type: none"> • Soluções de conforto ambiental (elementos de proteção de esquadrias, cobertas permeáveis) • A criação de espaços de convivência que possua interação com vegetação para criar ambientes mais agradáveis.
Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco	<ul style="list-style-type: none"> • O programa de necessidades. • A disposição dos fluxos dos ambientes. • Estratégias de sustentabilidade (o sistema de reuso das águas e compostagem de lixo orgânico)

Fonte: Elaborado pelo autor



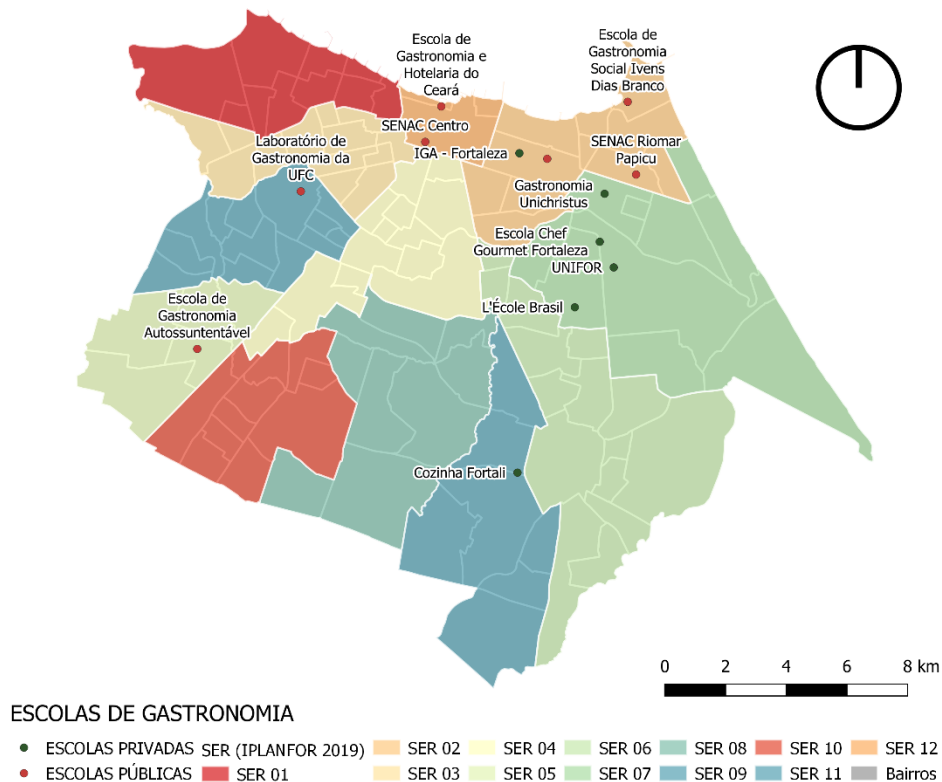
DIAGNÓSTICO URBANÍSTICO

4 DIAGNÓSTICO

4.1 Escolha do Terreno

A escolha da área de implantação da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê foi realizada levando em consideração alguns pontos-chave. Inicialmente, foi realizado um levantamento de escolas (tanto públicas como privadas) de gastronomia na cidade de Fortaleza- Ceará (Fig. 49), obtendo-se um panorama geral dessa distribuição espacial sobre as Secretarias Executivas Regionais (SER), unidades administrativas de Fortaleza.

Figura 49 - Mapa de Localização das Escolas de Gastronomia de Fortaleza

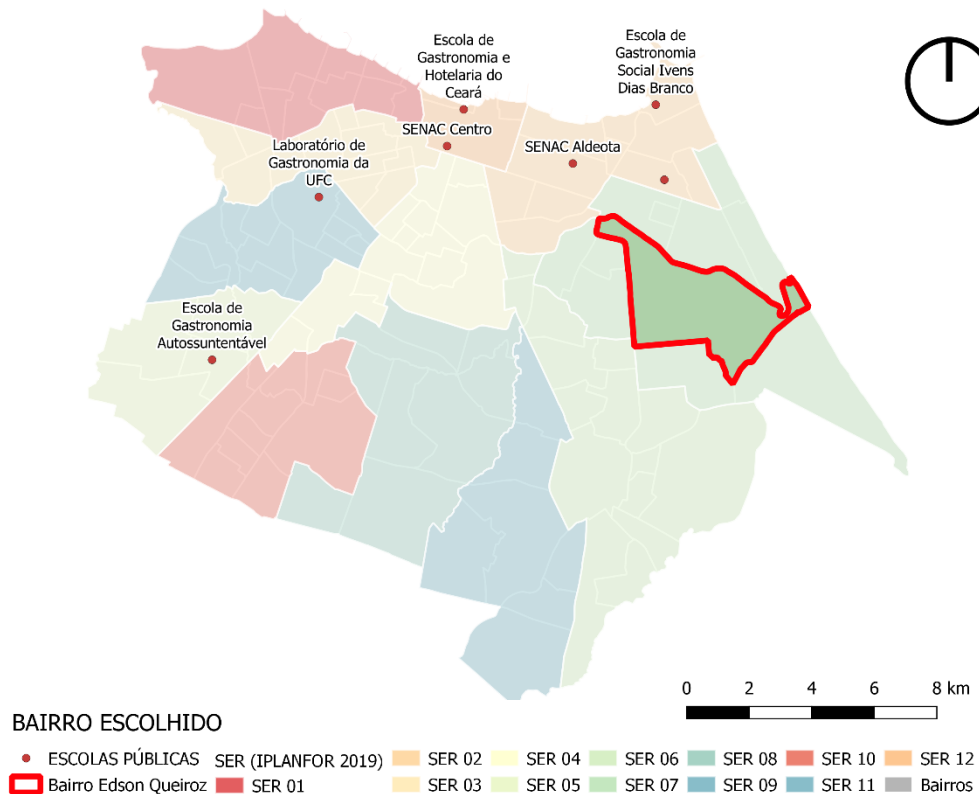


Em seguida, reduzindo o alcance apenas das escolas Públicas de gastronomia de Fortaleza, já que este trabalho se dedica a propor uma escola profissionalizante de caráter público, observa-se que as regionais na área leste de Fortaleza não são contempladas com esses equipamentos.

Dessa forma, foi escolhido o bairro Edson Queiroz (Fig. 50) pois, além de não possuir uma escola profissionalizante ou um campus de instituição de ensino superior pública com o curso de gastronomia, esse bairro é atravessado pela Avenida

Washington Soares. Essa avenida, que possui extensão aproximada de 9km e é considerada importante corredor de mobilidade urbana na cidade, já que interliga bairros da região norte às praias do litoral leste, e é uma via que concentra prestação de serviços e comércio (Melo e Albuquerque, 2017).

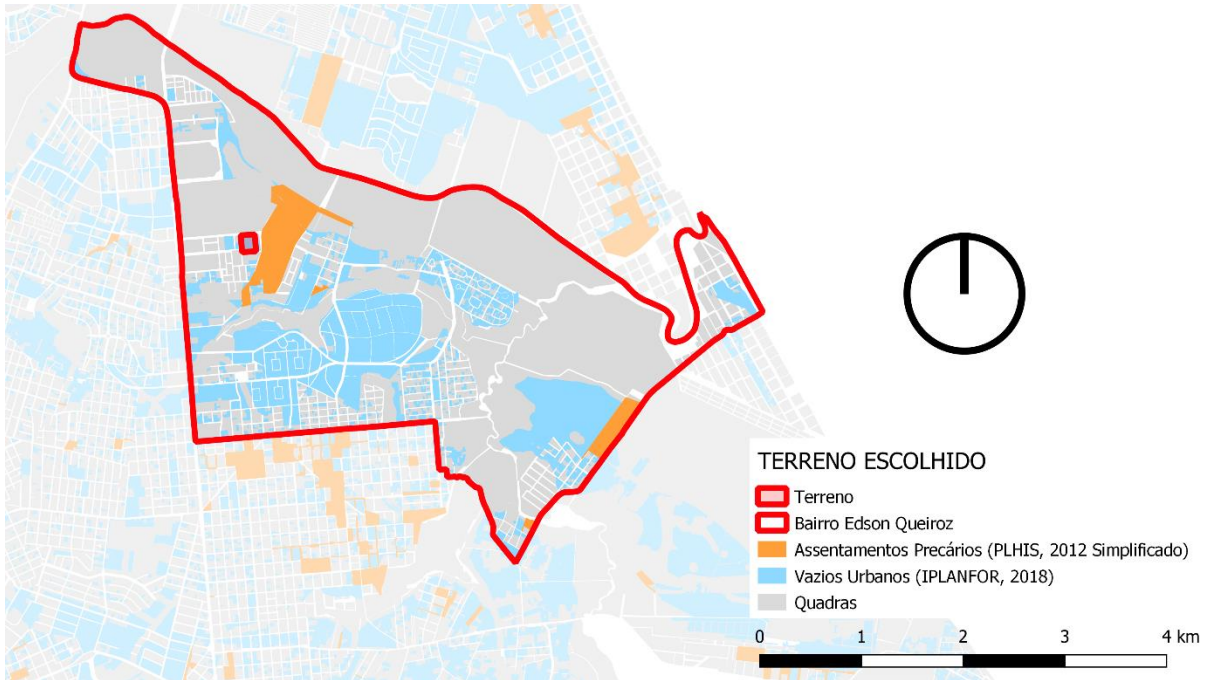
Figura 50 - Mapa de Localização do Bairro escolhido



Fonte: Mapa elaborado com dados do Google Maps (2024).

Por fim, a escolha do terreno dentro do Bairro possuía uma condição de direcionamento: ser uma área classificada como vazio urbano e localizada próxima a uma comunidade em situação de fragilidade social. Logo, um dos motivos da escolha desse terreno (Fig. 51) é a proximidade à comunidade do Dendê (área à direita do terreno), que é um Assentamento Precário classificado como Favela (Acervo Digital de Fortaleza, 2012).

Figura 51 - Localização do Terreno escolhido no Bairro



Fonte: Mapa elaborado pelo autor com dados do PLHIS (2012) e IPLANFOR (2018).

Com isso, o terreno escolhido para implantar a Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê é uma área (Fig. 52) que é limitada ao norte pela Avenida Dr. Valmir Pontes, ao sul pela rua Roberto Silva, ao Leste pela Rua Hill Moraes e ao Oeste pela Rua XIV Jao Esmec.

Figura 52 - Localização do terreno



Fonte: Mapa elaborado com dados do Google Maps (2024)

Como explicado no referencial teórico, a oferta de cursos no segmento da gastronomia apresenta possibilidade de profissionalização em uma área onde tanto é possível atuar como empreendedor como também oferecer sua força de trabalho ao crescente mercado de turismo gastronômico da cidade. Por isso, como maneira de facilitar o acesso das pessoas de comunidade de baixa renda, e dessa forma impactar positivamente nas comunidades urbanas, foi pensada a localização próxima à comunidade do Dendê.

Para as análises urbanísticas do entorno, foi delimitado um trecho coberto pelo raio de 400 m a partir do terreno onde será implantado projeto arquitetônico. Este raio foi estabelecido a partir da discussão que Jan Gehl (2013) traz ao trazer que “A maior parte das pessoas está disposta a percorrer cerca de 500 metros” (2010, p. 121). Dessa forma, 400 metros seria uma distância mais confortável ainda para a escala de análise do ponto de vista do pedestre. Para uma visão urbana de mobilidade, o raio de 1km foi utilizado por abranger mais áreas em seu alcance.

4.2 Caracterização urbanística e aspectos socioeconômicos

Segundo Cavalcante (2006), o bairro Edson Queiroz, como hoje é conhecido, ganhou esse nome na década de 1970, após a construção da Universidade de Fortaleza naquela região, que levou o nome do empresário responsável. Anteriormente a isso, as margens do Rio Cocó eram cobertas por salinas, paisagem que foi alterada para dar lugar a construções.

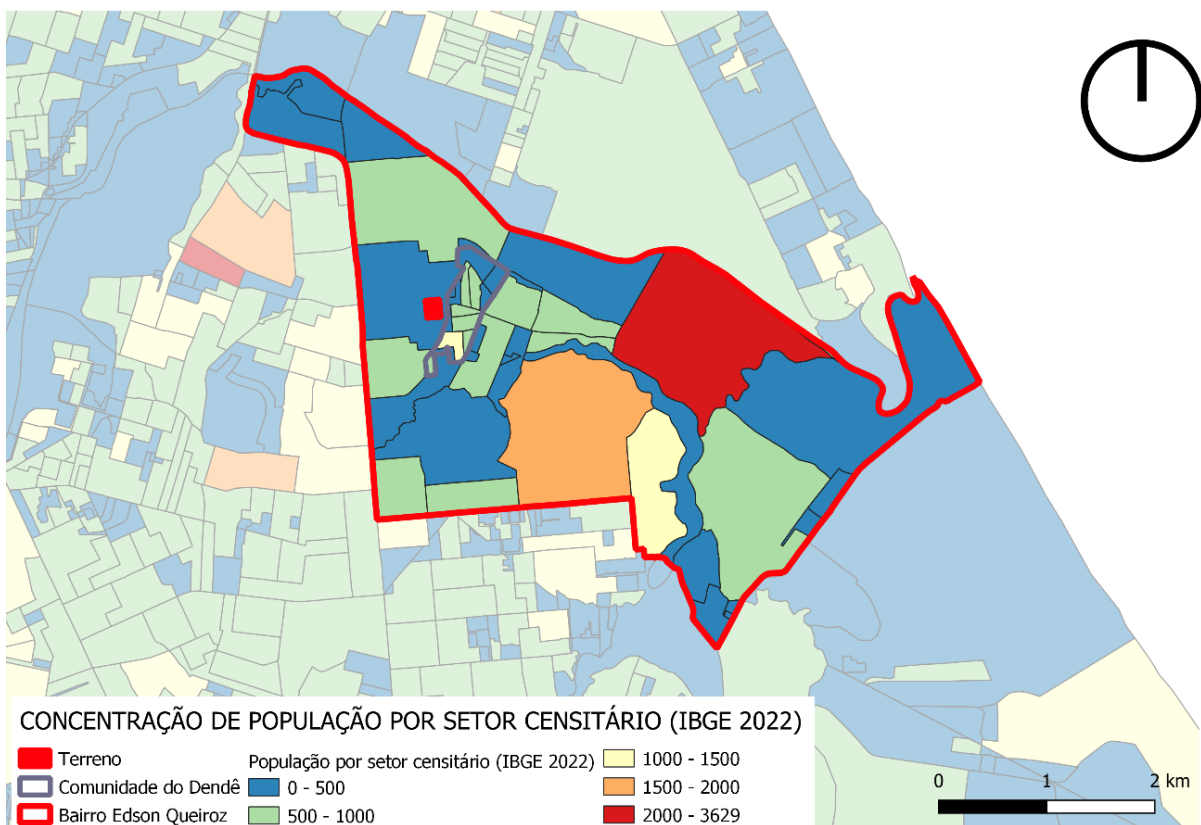
O bairro se chamava Água Fria e era uma parte da cidade que concentrava chácaras e sítios, contudo, com a expulsão de várias famílias de outras favelas de Fortaleza, começou-se um processo de ocupação informal dessa área por parte dessa população. Logo, formou-se o que hoje é conhecido como a favela do Dendê, como cita Cavalcante (2006).

É um bairro que demarca as diferenças socioeconômicas que permeiam toda a cidade de Fortaleza. De um lado, áreas supervalorizadas com condomínios de alto padrão, shopping, Centro de Eventos, e do outro, uma população que demorou a ter acesso à água e esgoto, e que em certos pontos vivem em condições de fragilidade

social (Cavalcante, 2006). Apesar das contradições, a comunidade continua a persistir no lugar.

O bairro, que se localiza na região Nordeste da cidade, possui uma população de 43.652 habitantes (dados IBGE Censo 2022) distribuídos sobre uma extensão territorial de 13,84 km² de acordo com o Instituto de Planejamento de Fortaleza (IPLANFOR), apresentando uma densidade populacional de 3.154 hab./km². Esse índice demonstra que a área é bastante povoada, principalmente quando há a espacialização de dados por setor censitário (Fig. 53)

Figura 53 - Mapa de concentração de população por setor censitário



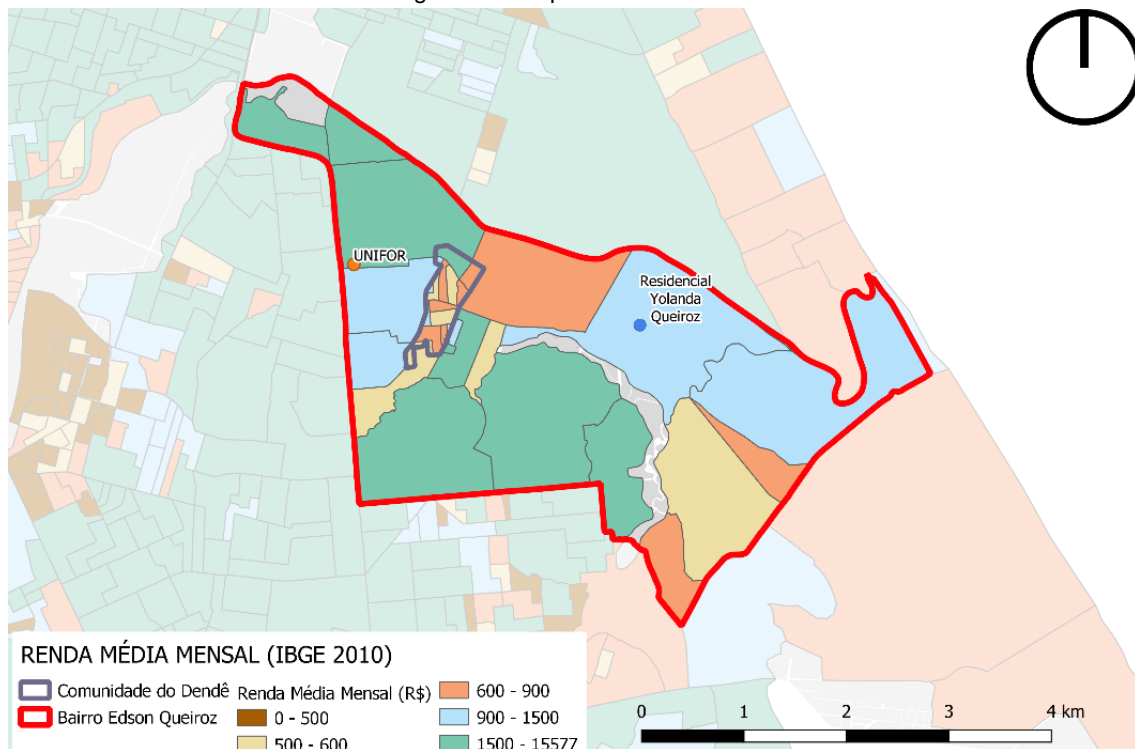
É notória a densidade da área da comunidade do Dendê, visto que apesar de possuir alguns setores censitários de menor dimensão, essa área possui muita população (um estando inclusive classificado entre 1000 e 1500 pessoas). Em áreas com essas características, é necessário que haja maior atenção do poder público na oferta de serviços como educação e saúde já que “a geografia objetiva de oportunidades [...] seria um dos elementos centrais para compreender a tomada de

decisões de atores sociais” (Koslinski, Alves e Lange, 2013, p. 8). Decisões essas que podem pesar por priorizar o acesso a equipamentos públicos.

Segundo dados do Perfil Socioeconômico de Fortaleza (2012), que utiliza a base de dados do Censo de 2010 do IBGE (Ainda utilizados pois esses dados ainda não foram disponibilizados pelo Censo de 2022), no que diz respeito à divisão por gênero, observa-se a predominância da população feminina, padrão observado no município como um todo. No bairro Edson Queiroz a população se dividia em 11.624 mulheres e de 10.586 homens, visto que a população total em 2010 era de 22.210. Entre esses, a população economicamente ativa (entre 15 e 64 anos) era de 74,76% do total, o que demonstra que os residentes do bairro estão aptos tanto a buscar oportunidades de capacitação, como também a buscar se inserir no mercado de trabalho.

A renda média mensal do bairro é de R\$ 919,15 (Perfil Socioeconômico de Fortaleza, 2012). Ao espacializar essa informação, nota-se que a grande concentração da população que ganha até R\$ 900,00 se encontra tanto na Comunidade do Dendê como na área do Residencial Yolanda Queiroz. Apenas nas áreas próximas à UNIFOR, onde estão os condomínios particulares, encontra-se renda acima desse valor (Fig. 54).

Figura 54 - Mapa de renda média mensal



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Entretanto, é possível notar que a articulação de serviços públicos ocorre de maneira desbalanceada no Bairro. A partir da leitura de dados como o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), entende-se esse desbalanceamento. O bairro possui IDH de 0,35 (IBGE, 2010) o que o caracteriza como muito baixo.

Isso está relacionado aos dados de infraestrutura do Bairro, principalmente quando são analisados os indicadores de ligação à rede de água e esgoto. O primeiro indica que 89,36% dos domicílios do Bairro têm abastecimento de água (Fig. 55), porém mais de 10% destes não tem acesso à rede geral de água. O segundo dado aponta que 21,70% dos domicílios não têm acesso à rede de esgoto (Fig. 56), dado que aponta para condições de pouca salubridade na área.

Figura 55 - Mapa de abastecimento de água

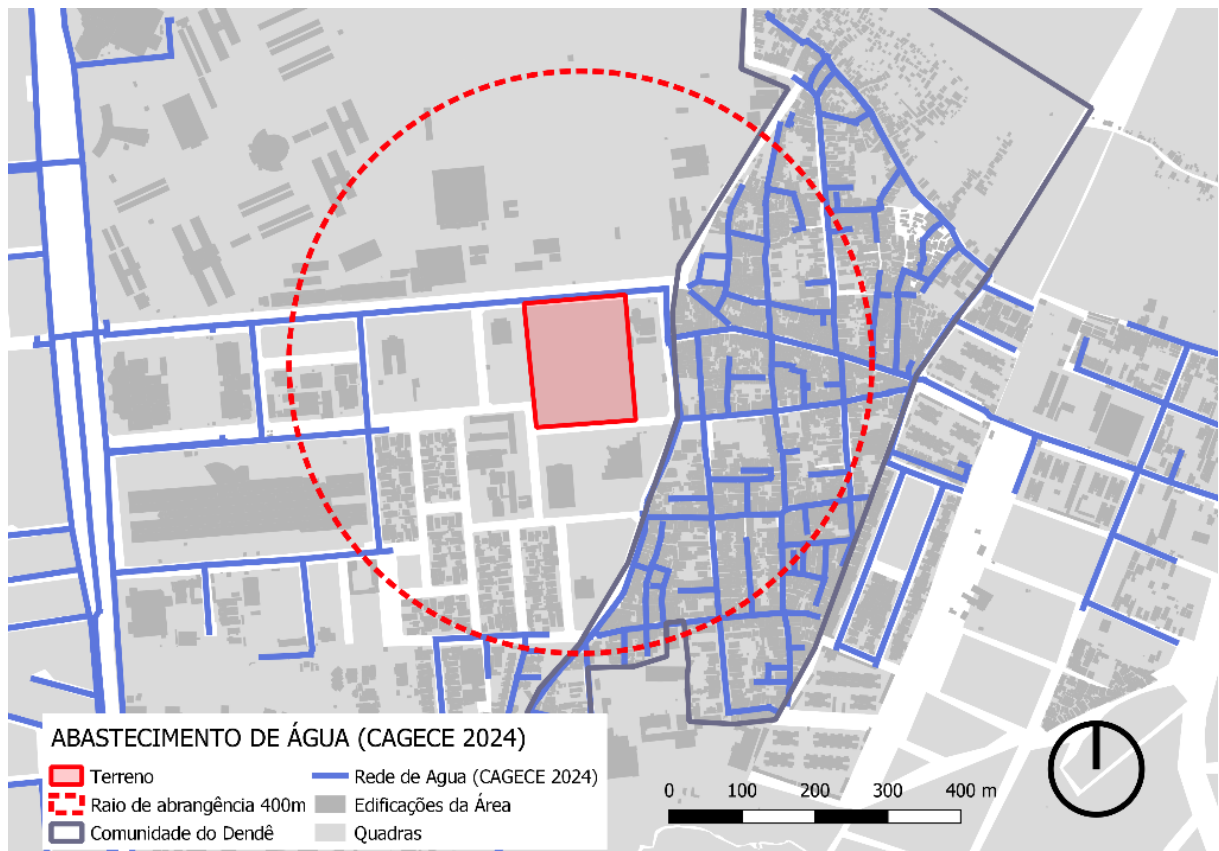
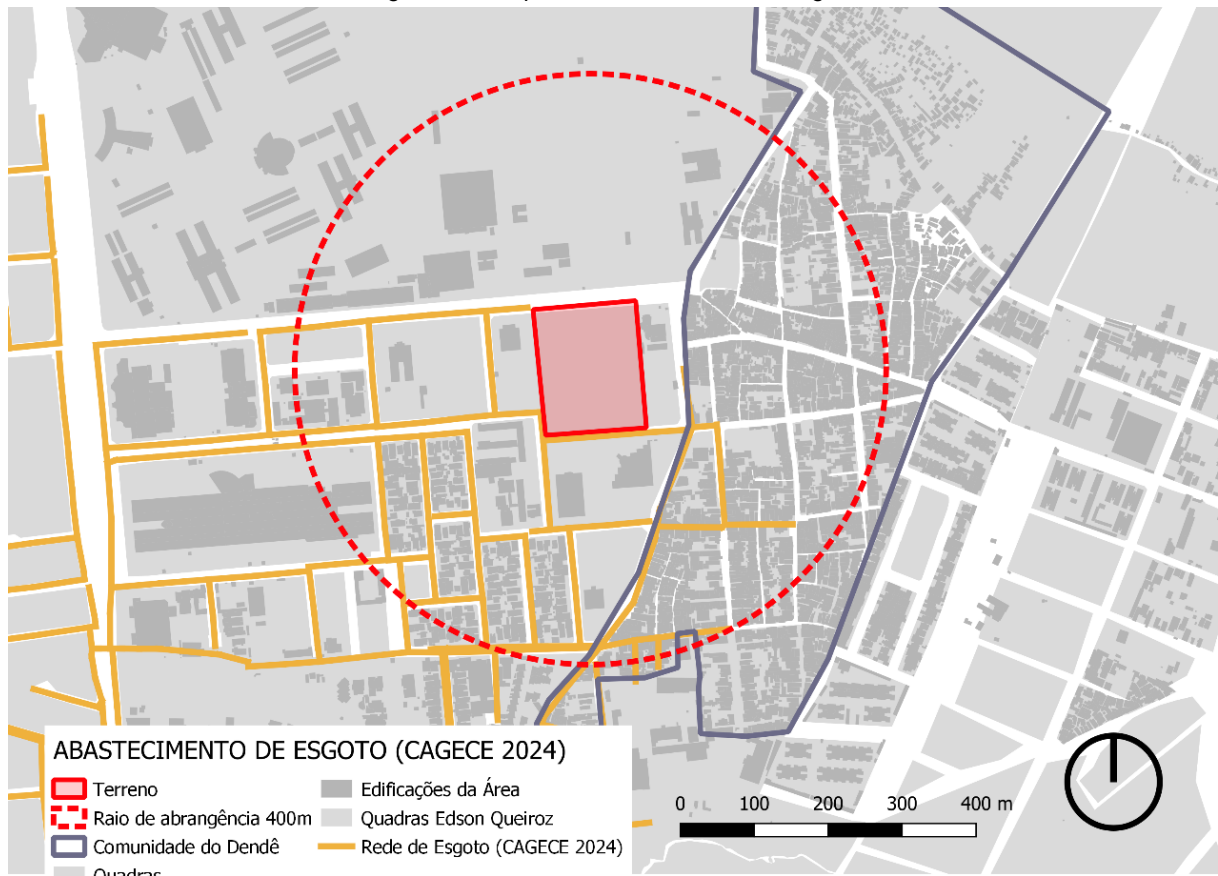


Figura 56 - Mapa de abastecimento de esgoto

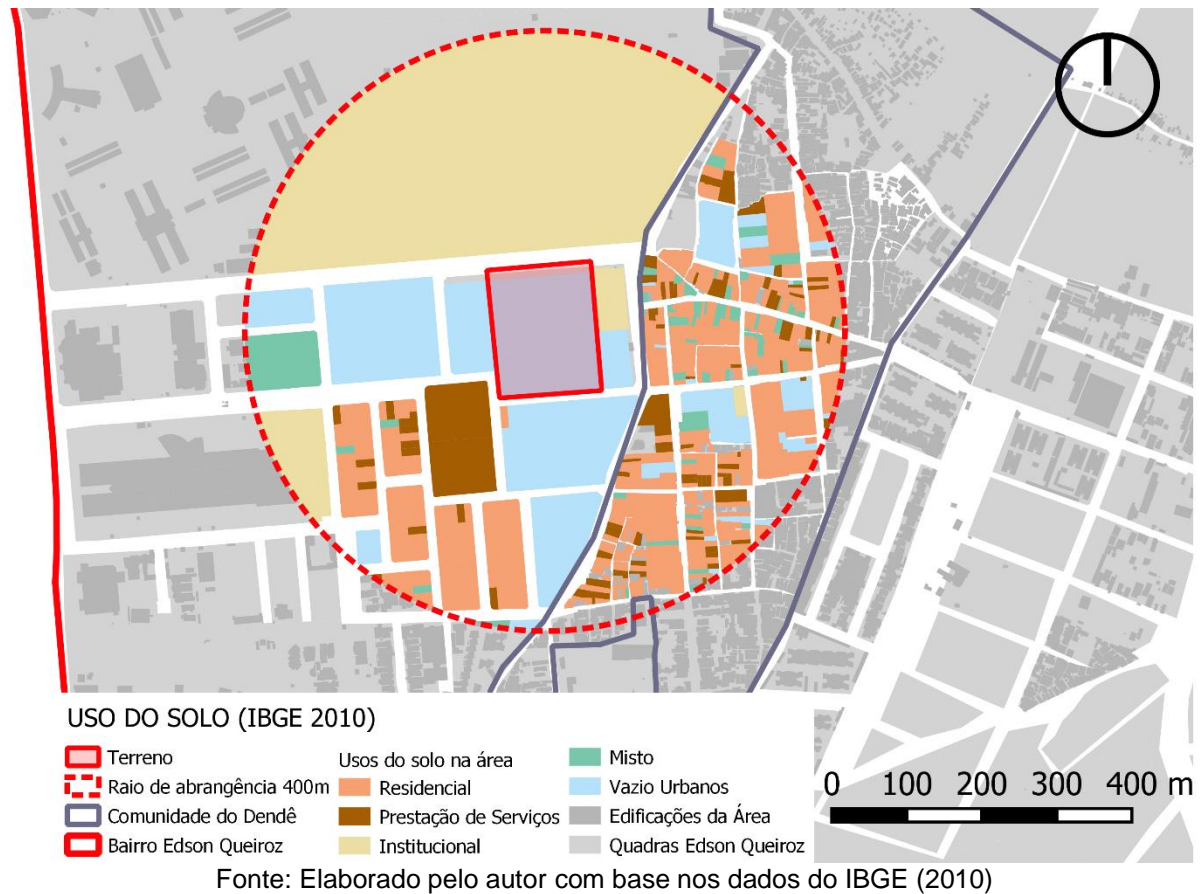


Fonte: Elaborado pelo autor

Apesar disso, outros indicadores são mais otimistas, como o de coleta de lixo, sendo 98,12% da área atendida, e a de energia elétrica, que é de 99,95% (Perfil Socioeconômico de Fortaleza, 2012). O terreno escolhido é atendido tanto pela rede de água como de esgoto, o que torna mais favorável a implantação do equipamento proposto neste trabalho. Em relação à taxa da população alfabetizada com 10 anos ou mais é de 95,3% (Perfil Socioeconômico de Fortaleza, 2012). É um ótimo indicativo, que demonstra que a área possui bom acesso à educação.

Sobre o uso do solo, percebe-se nesse raio de abrangência de 400 metros, que aparecem em destaque o uso institucional (na área que corresponde ao terreno da UNIFOR), o uso residencial (principalmente na localização da comunidade do Dendê) e por fim os vazios urbanos (Fig. 57).

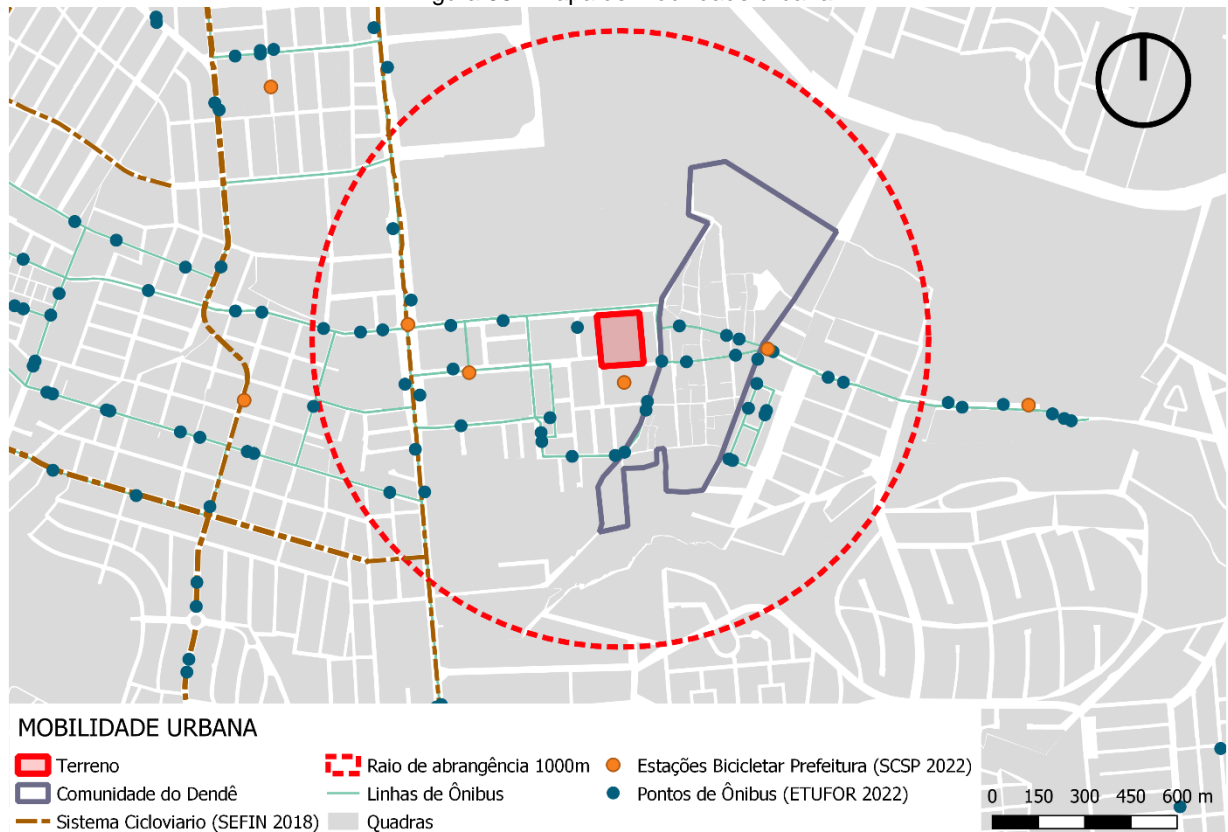
Figura 57 - Mapa de uso do solo



Para esta análise entende-se como vazio urbano os lotes em que a proporção da ocupação em relação ao seu tamanho é considerada muito reduzida. Dessa forma, o terreno escolhido atualmente se enquadra na classificação de vazio urbano, sendo uma área coberta por vegetação e sem construções.

Em relação à acessibilidade e mobilidade urbana (Fig. 58), o local possui grande disponibilidade de pontos de ônibus, principalmente nas vias que fazem parte da rota que chega ao Residencial Yolanda Queiroz. Dentro do raio de 1 quilômetro existe boa disponibilidade de pontos de ônibus e existe ciclovia.

Figura 58 - Mapa de mobilidade urbana



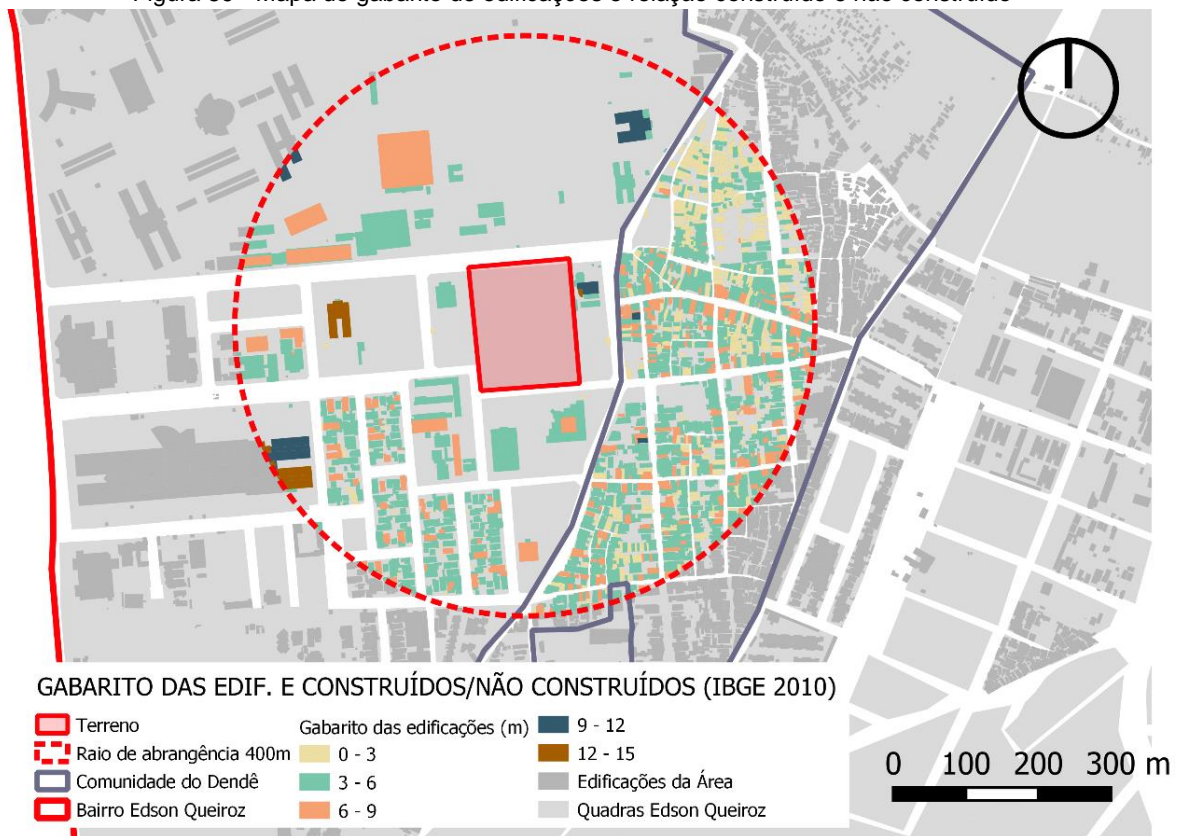
Fonte: Mapa elaborado com dados da SEFIN (2018), SCSP (2022) e ETUFOR (2022)

Contudo, em relação à malha ciclovária, apenas há disponibilidade na Av. Washington Soares (ciclovía bidirecional no canteiro central). Existem alguns pontos de bicicletas compartilhadas (Bicicletar), tanto da Prefeitura, como da UNIMED distribuídos na área central do bairro.

Sobre o gabarito das edificações (Fig. 59), percebe-se que grande maioria das edificações possui altura entre 3 e 6 metros, com algumas poucas exceções. No entorno imediato também não há a presença de prédios altos, logo não existem barreiras físicas significativas em relação à ventilação ou à insolação.

Sobre a relação entre áreas construídas e não-construídas, nota-se que existe uma maior concentração de edificações na área que condiz com a comunidade do Dendê, no setor leste da figura 51, justamente pela maneira como ocorreu sua ocupação. Ao centro do mapa, percebe-se a existência de terrenos pouco ocupados, proporcionalmente ao tamanho da quadra, onde se encontra a UNIFOR, as praças e o local escolhido para a implantação (um terreno sem ocupação).

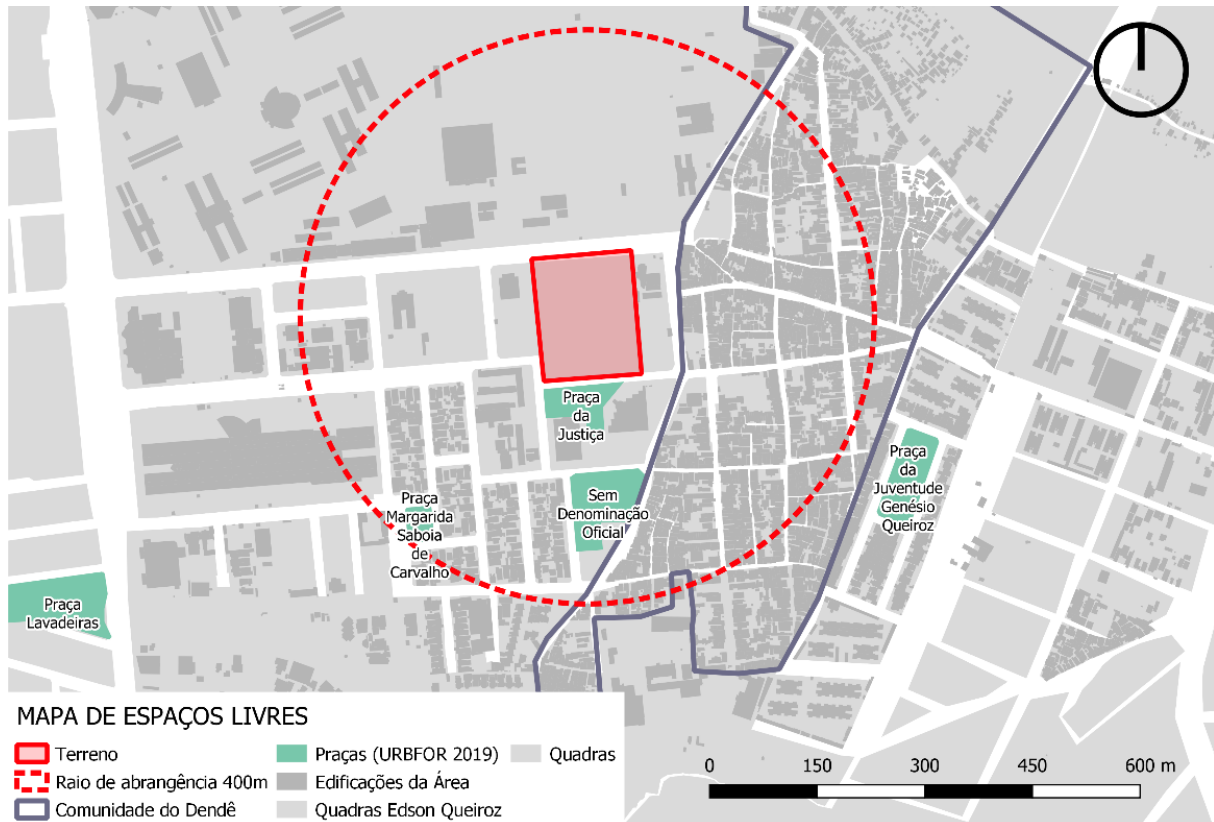
Figura 59 - Mapa de gabarito de edificações e relação construído e não construído



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados do IBGE (2010)

Sobre os espaços livres, o entorno do terreno possui a disponibilidade de 3 áreas de praça, uma delas sendo a Praça da Justiça (próxima a Escola Superior da Magistratura do Estado do Ceará), a segunda uma praça sem identificação e a terceira sendo a Praça da Juventude, inserida no interior da comunidade do Dendê (Fig. 60).

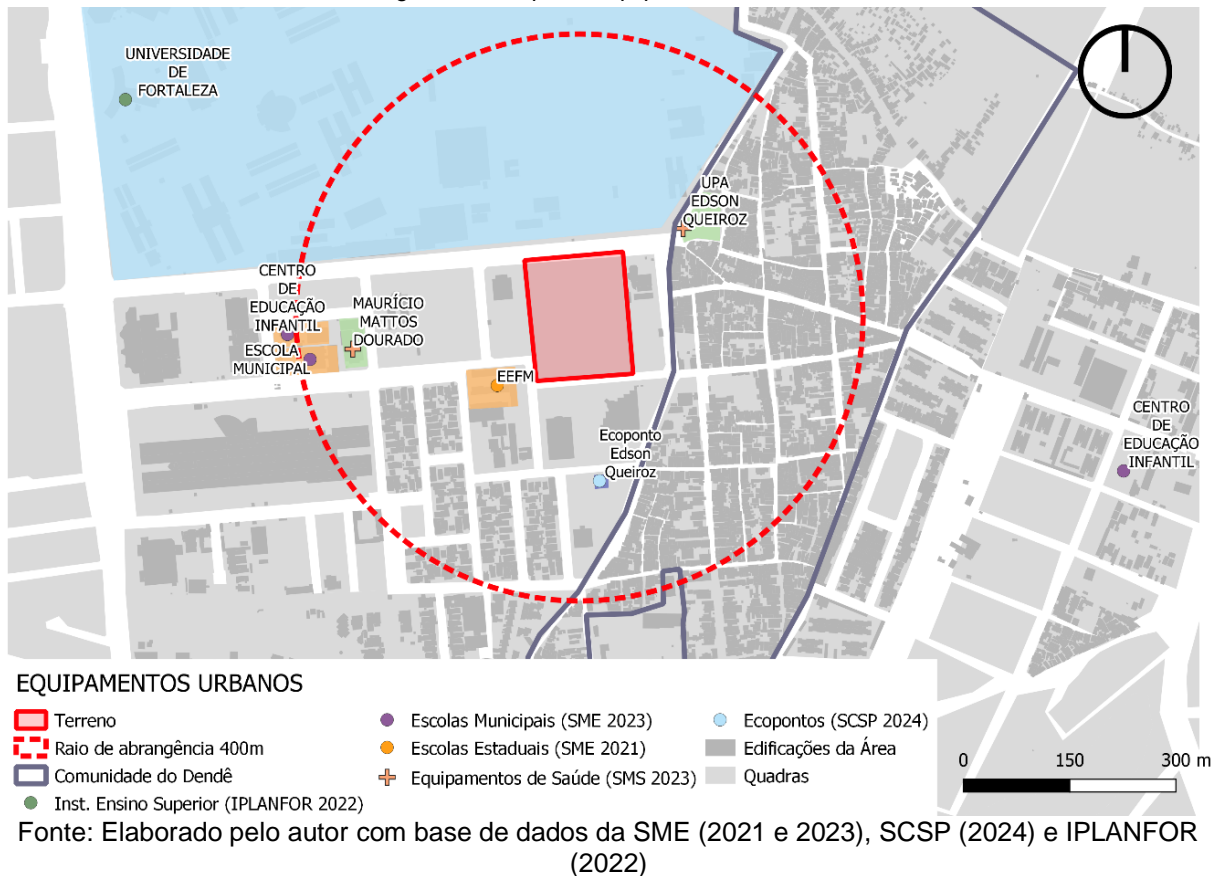
Figura 60 - Mapa de espaços livres



Fonte: Elaborado pelo autor com base de dados da URBFOR (2019)

Ainda dentro do raio de caminhabilidade de 400m, alguns equipamentos urbanos existentes são: equipamentos de saúde (UPA Edson Queiroz e Posto Maurício Mattos), Equipamentos de educação (Escolas estaduais e municipais) e ecopontos (sobre a praça sem nome). Logo, com intenção de complementar o circuito educacional da área com um equipamento de educação profissionalizante, é pensada a proposta de implantação da Escola de Gastronomia no terreno referido (Fig. 61).

Figura 61 - Mapa de equipamentos urbanos

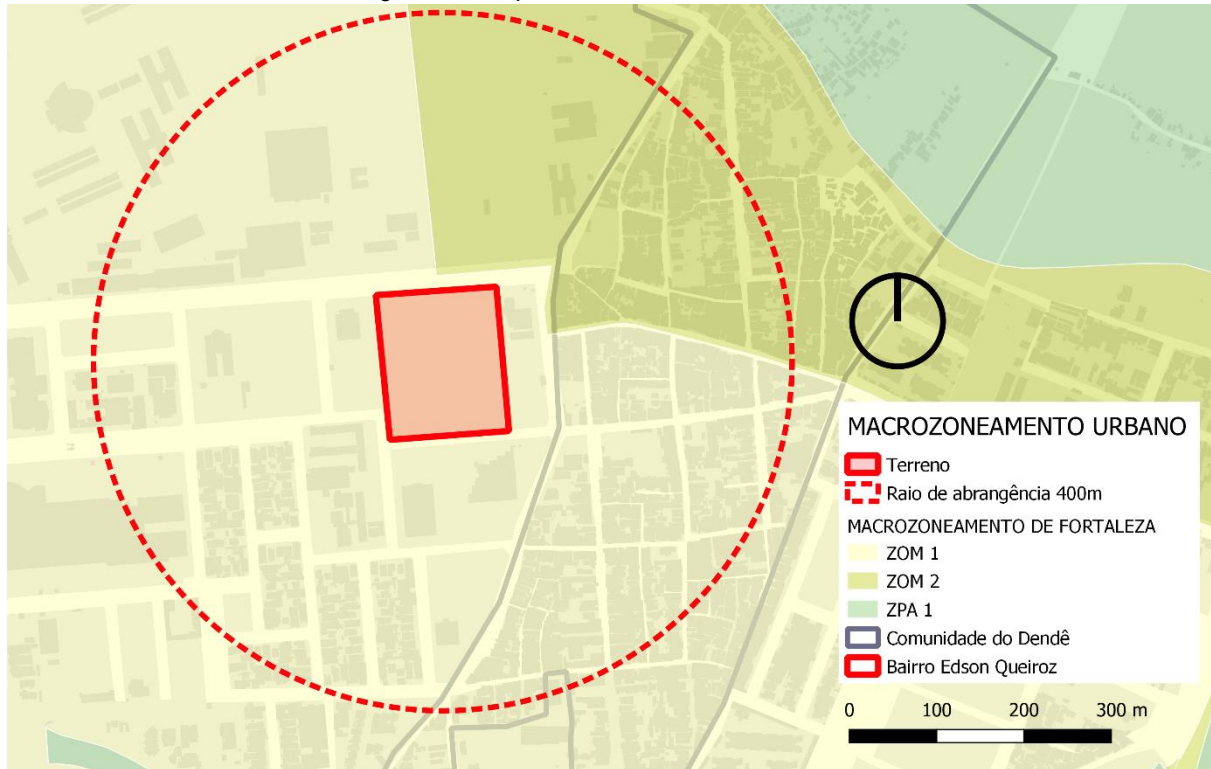


Em síntese, o terreno está bem localizado dentro do bairro, pois: possui acesso à rede de água e esgoto; uma de suas vias faz parte da rota de ônibus da cidade; faz parte de uma área bastante adensada (logo, existe a demanda de pessoas) e não há edificações altas barrando a ventilação ou a insolação da área.

4.3 Legislação urbanística

Em relação ao macrozoneamento urbano, o terreno de estudo está situado em uma Zona de Ocupação Moderada 1 (ZOM 1) como visto na Fig. 62. Segundo a Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do solo – LUOS (Fortaleza, 2017) essa zona assim se classifica por apesar de ser um local com tendência a ocupação de habitações multifamiliares, ainda possui insuficiência de infraestruturas e carência de equipamentos de espaço público.

Figura 62 - Mapa de Macrozoneamento Urbano



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados da LUOS (2017).

Sobre essa zona, os parâmetros mais evidentes são o Índice de Aproveitamento Básico de 2, a taxa de permeabilidade de 40% e a taxa de ocupação de 50%. Os demais parâmetros aparecem no Quadro 03:

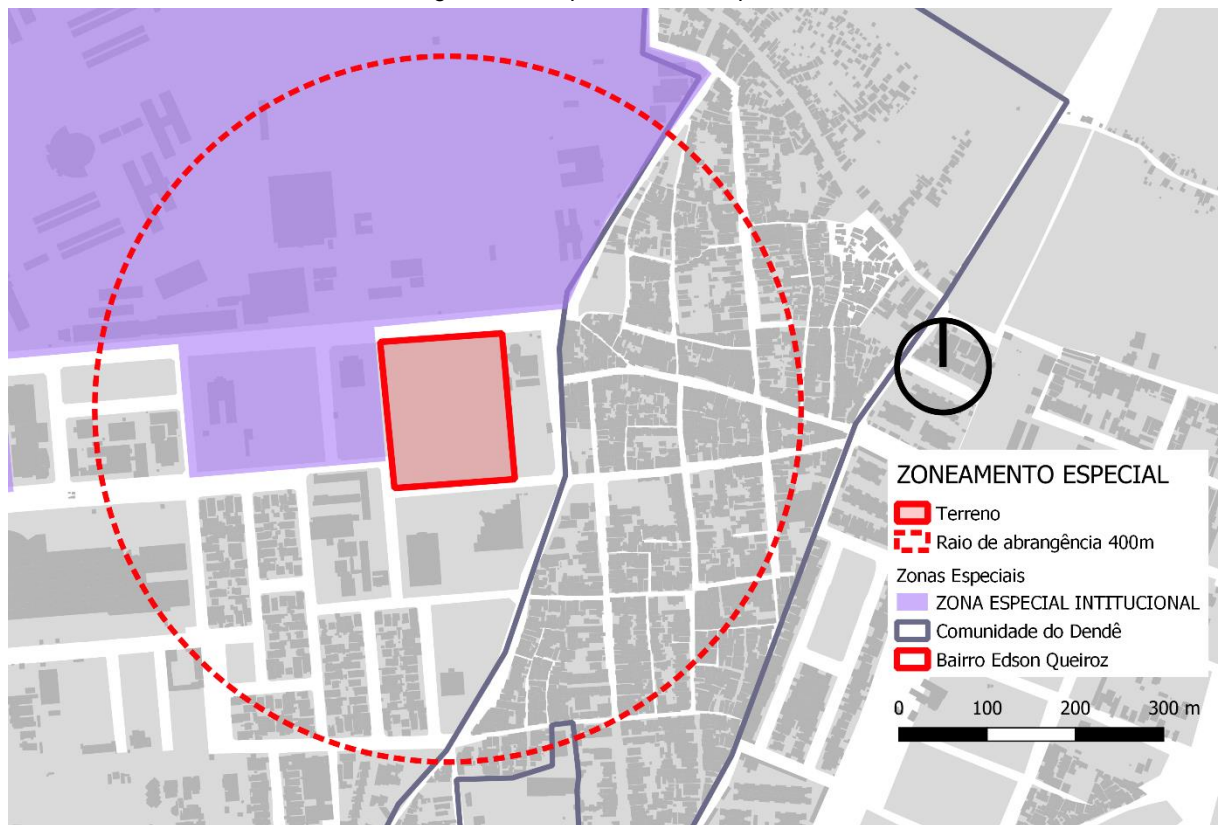
Quadro 3– Parâmetros Urbanos da Ocupação

ZONA DE OCUPAÇÃO	ZONA DE OCUPAÇÃO MODERADA 1
Índice de Aproveitamento Mínimo	0,1
Índice de Aproveitamento Básico	2,0
Índice de Aproveitamento Máximo	2,5
Taxa de permeabilidade	40%
Taxa de ocupação	50%
Taxa de ocupação de subsolo	50%
Altura máxima da edificação	72m
Testada mínima de lote	6m
Profundidade mínima do lote	25m
Área mínima de lote	150m ²

Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados da LUOS (2017).

Em relação a outros tipos de zoneamento, apresenta apenas uma proximidade com a Zona Especial Institucional (da UNIFOR), mas essa não chega a adentrar o terreno de estudo (Fig. 63). Ademais, esse terreno não contempla Zonas Especiais de Interesse Social (ZEIS), Zonas Especiais de Dinamização Urbanística e Socioeconômica (ZEDUS) e nem Zonas Especiais de Preservação do Patrimônio Paisagístico, Histórico, Cultural e Arqueológico (ZEPH). Dessa forma, apenas os parâmetros do Macrozoneamento urbano e da adequação viária irão servir de balizamento para as classificações.

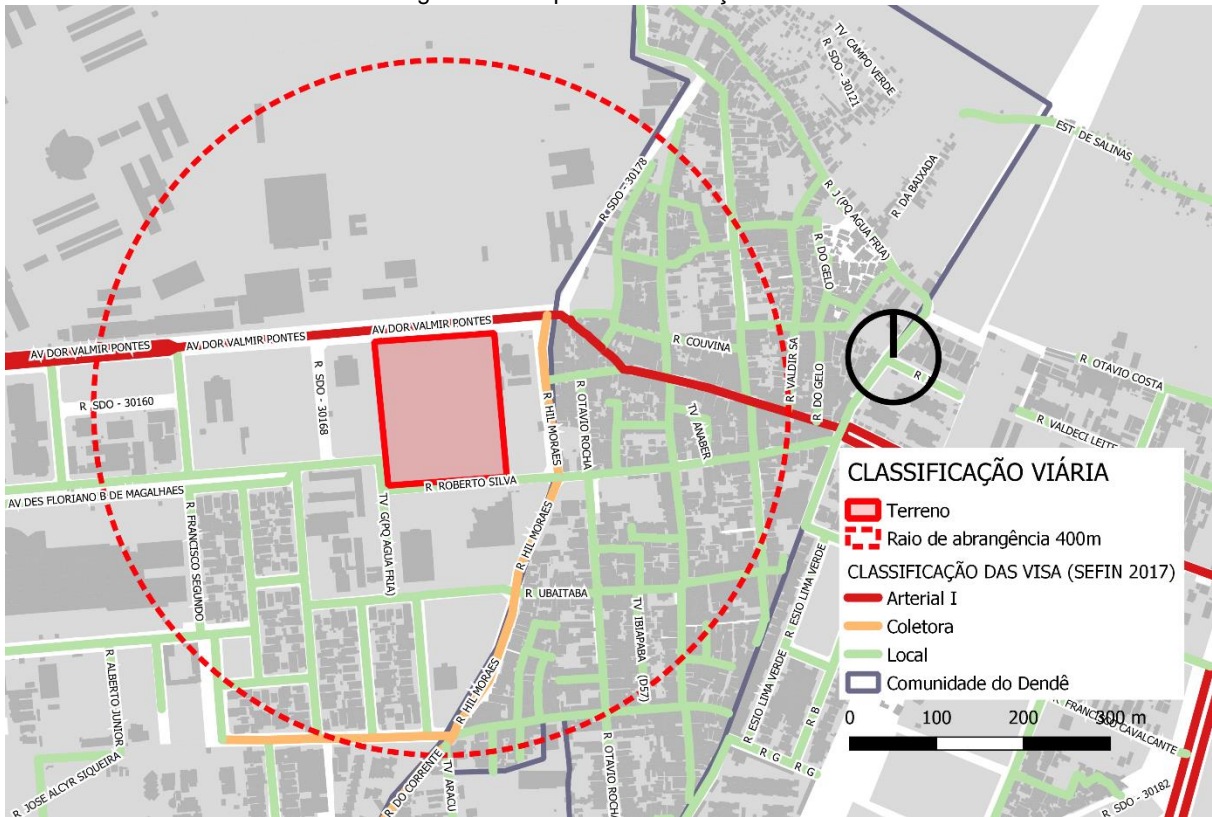
Figura 63 - Mapa de Zonas Especiais



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados da LUOS (2017).

Dessa forma, em relação à classificação em relação ao sistema viário das ruas deste terreno, tem-se que as principais ruas que limitam com o terreno são classificadas da seguinte forma: A rua Dr. Valmir Pontes é uma Via Arterial 1, a Rua Hill Moraes é uma Via Coletora e as demais ruas são vias locais (Fig. 64).

Figura 64 - Mapa de classificação viária



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados da SEFIN (2017).

Para a classificação da atividade do projeto proposto por esse trabalho, uma Escola de Educação Profissional Gastronômica, utilizou-se o anexo 5 da LUOS (Fortaleza, 2017) (Fig. 65). O grupo ao qual a atividade faz parte é o de Serviço e o subgrupo é o de Serviços de Educação – SE. Dentro desse subgrupo, a atividade na qual a proposta se encaixa é a com o código 80.96.90 – Ensino técnico-profissional e Tecnológico (Escola Profissionalizante). Com uma estimativa da área da edificação, sua classificação em relação à sua classe seria de PGV 1 (Polo Gerador de Viagens) e a quantidade de vagas seria definido por um RIST (Relatório de Impacto nos Sistemas de Trânsito).

Figura 65 - Tabela 5.11 Subgrupo – Serviços de Educação – SE

ANEXO 5 - CLASSIFICAÇÃO DAS ATIVIDADES POR GRUPO E SUBGRUPO GRUPO: SERVIÇOS
TABELA 5.11 SUBGRUPO – SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO - SE

CÓDIGO	ATIVIDADE	CLASSE SE	PORTE m ² (obs.1)	Nº MÍNIMO DE VAGAS DE ESTACIONAMENTO
73.10.50	Pesquisa e desenvolvimento das ciências físicas e naturais.	2PE-EIV	Qualquer (obs.2)	Será objeto de estudo.
80.10.01	Centro integrado de educação e saúde (creche, escola, posto).	2PE-EIV	Qualquer (obs.2)	Será objeto de estudo.
80.13.60	Creche.	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.14.40	Escola de Educação Infantil - Pré-escola.	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.15.20	Ensino Fundamental (1º Grau).	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.20.90	Ensino Médio (2º Grau).	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.22.50	Ensino Fundamental e Médio (1º e 2º Graus).	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.30.00	Ensino à Distância - Graduação, Pós-graduação, Extensão e outros (setor administrativo e polo de apoio presencial).	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	
80.33.00	Educação Superior (Graduação e Pós-graduação).	2PE-EIV	Qualquer (obs.2)	Será objeto de estudo.
80.96.90	Ensino técnico-profissional e Tecnológico (Escola Profissionalizante).	1	Até 1000 (obs.2)	1 vaga /100 m ² A.C.C.
		PGV1	1001 a 2500 (obs.2)	Será definido pelo RIST.
		PGV2-EIV	Acima de 2500 (obs.2)	

Fonte: Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo (Fortaleza, 2017).

Com as informações da classe do projeto e da tipologia viária, é possível então analisar a adequabilidade do equipamento para a localização em questão. Cruzando os dados da Via Arterial 1 (de maior capacidade próxima ao terreno) e a classe PGV 1 (Fig. 66), observa-se que esse uso é adequado à via. Também por meio desse cruzamento de dados são definidos os recuos a serem utilizados. No caso, tanto o recuo frontal, o lateral e o dos fundos possuem 10m de comprimento.

Figura 66 - Tabela 8.11 – Grupo Serviço - Subgrupo – Serviços de Educação – SE

ANEXO 8 - NORMAS E ADEQUAÇÃO DOS USOS AO SISTEMA VIÁRIO / ANEXO 8.1 - ADEQUAÇÃO DOS USOS AO SISTEMA VIÁRIO

TABELA 8.11 - GRUPO SERVIÇO - SUBGRUPO SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO - SE

CLASSE	VIA EXPRESSA				VIA ARTERIAL I				VIA ARTERIAL II				VIA COLETORA				VIA COMERCIAL				VIA LOCAL									
	USO	RECUOS (m)			NORMAS Anexo 8.2	USO	RECUOS (m)			NORMAS Anexo 8.2	USO	RECUOS (m)			NORMAS Anexo 8.2	USO	RECUOS (m)			NORMAS Anexo 8.2	USO	RECUOS (m)			NORMAS Anexo 8.2					
		FT	LT	FD			FT	LT	FD			FT	LT	FD			FT	LT	FD			FT	LT	FD		FT	LT	FD		
1	A	10	5	5	3 / 5 / 7	A	10	5	5	2 / 5 / 7	A	7	3	3	2 / 5 / 7	A	7	3	3	2 / 5 / 7	A	7	3	3	2 / 5 / 7	A	7	3	3	2 / 5 / 7
2PE	SERÁ OBJETO DE ESTUDO																													
PGV1	A	10	10	10	3 / 4 / 5 / 7	A	10	10	10	2 / 4 / 5 / 7	I	-	-	-	16	A	10	10	10	2 / 4 / 5 / 7	A	10	10	10	3 / 4 / 5 / 7	A	10	10	10	2 / 4 / 5 / 7
PGV2	A	10	10	10	3 / 4 / 5 / 7	A	10	10	10	2 / 4 / 5 / 7	I	-	-	-	16	A	10	10	10	2 / 4 / 5 / 7	A	4	10	10	3 / 4 / 5 / 7	A	4	10	10	2 / 4 / 5 / 7

Fonte: Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo (Fortaleza, 2017).

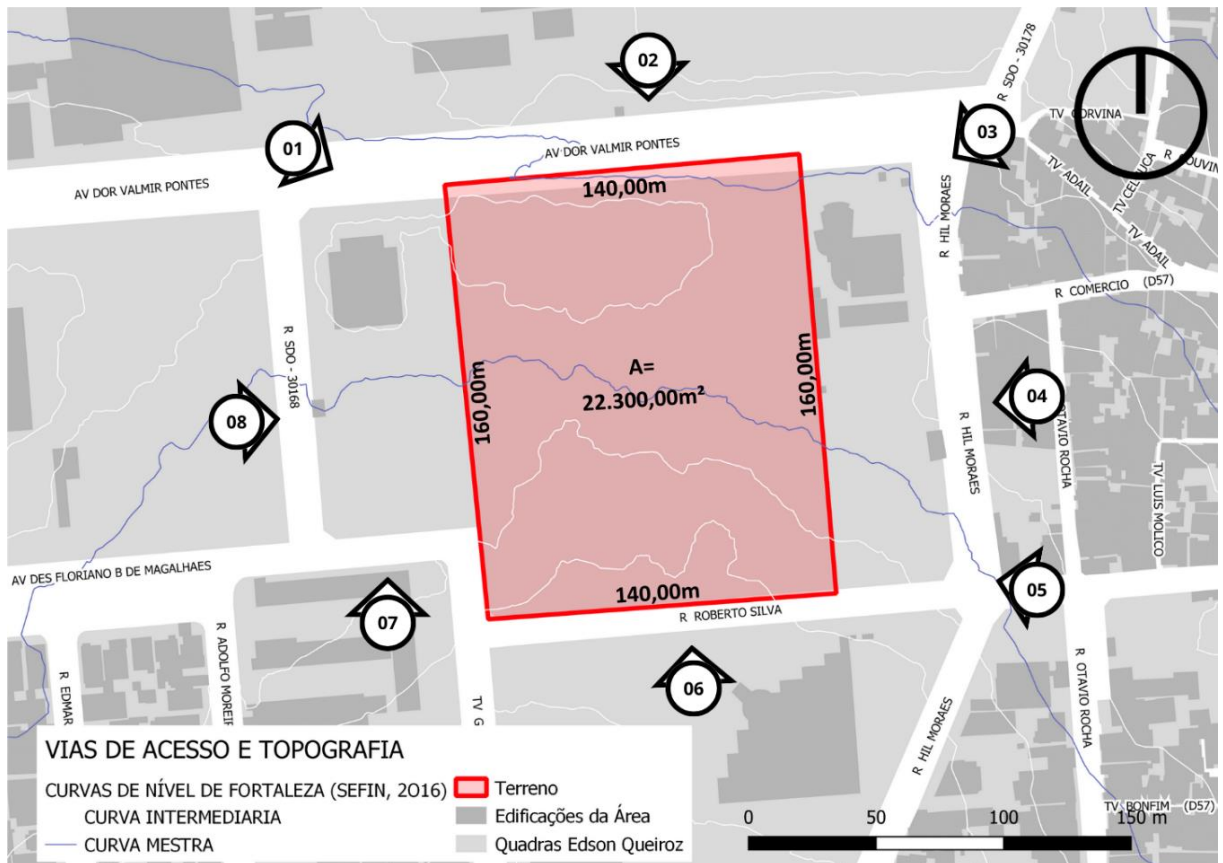
Em suma, o terreno escolhido apresenta características favoráveis para a implantação da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê, já que além de estar adequado às restrições da LUOS, ele também possui boa taxa de ocupação e um índice de aproveitamento básico de 2, que incentiva grandes construção nessa área.

4.4 Caracterização Físico-Ambiental

O terreno (Fig. 67) localiza-se no bairro Edson Queiroz e os acessos ocorrem pelas seguintes ruas: ao Norte pela Avenida Dr. Valmir Pontes, ao Leste pela Rua Hill Moraes, ao Sul pela Rua Roberto Silva e pela Rua Desembargador Floriano Benevides Magalhães e ao Oeste pela Travessa G e pela Travessa XVI Jao Esmec.

É um terreno que possui bastante cobertura vegetal nas laterais oeste e sul, entretanto, no centro possui uma área descoberta. Sobre a topografia, possui apenas 4 curvas de níveis em seu interior, que distribuídas ao longo de 160 metros na transversal apresentam declividade de 3%, ou seja, o terreno não apresenta grande declividade. Não foi verificada a existência de corpos hídricos próximos ao terreno.

Figura 67 - Mapa de Vias de acesso e Topografia



Fonte: Elaborado pelo autor.

O terreno atualmente encontra-se murado, impossibilitando uma análise mais efetiva sobre seu estado atual. Entretanto, é possível analisar o entorno desse terreno através das perspectivas obtidas pelo Google Maps. A visada 01 (Fig. 68) apresenta a esquina do quarteirão, que se encontra na Av. Dr. Valmir Pontes. É destaque o grande passeio existente e a presença de vegetação.

Figura 68 - Visada 01 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2021).

Na visada 02 (Fig. 69), localizada na Av. Dr. Valmir Pontes e observando em direção sul, nota-se que o passeio é quase inexistente e a área é dominada pela vegetação. Entre a pista e o muro que contorna o terreno, a pavimentação é composta principalmente por terra com vegetação.

Figura 69 - Visada 02 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 03 (Fig. 70), na esquina da Av. Dr. Valmir Pontes com a Rua Hill Moraes, destaca-se o edifício da Advocacia Geral da União (AGU) de Fortaleza, que ocupa essa porção do terreno. Também é perceptível a presença de árvores nas calçadas, fora do terreno, que aparentam ser espécies de *Azadirachta indica* (Nim Indiano), espécie invasora e, por ser considerada prejudicial, é recomendada sua supressão. Os passeios voltam a aparecer, contudo em condições precárias.

Figura 70 - Visada 03 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 04 (Fig. 71), localizada na Rua Hill Moraes e observando em direção oeste, é a porção que mais possui ocupação pelos moradores da Comunidade do Dendê. Por possuir áreas sombreadas, essa calçada aparece principalmente como área de estacionamento de carros. Nota-se também o uso para abrigar barraquinhas de vendas.

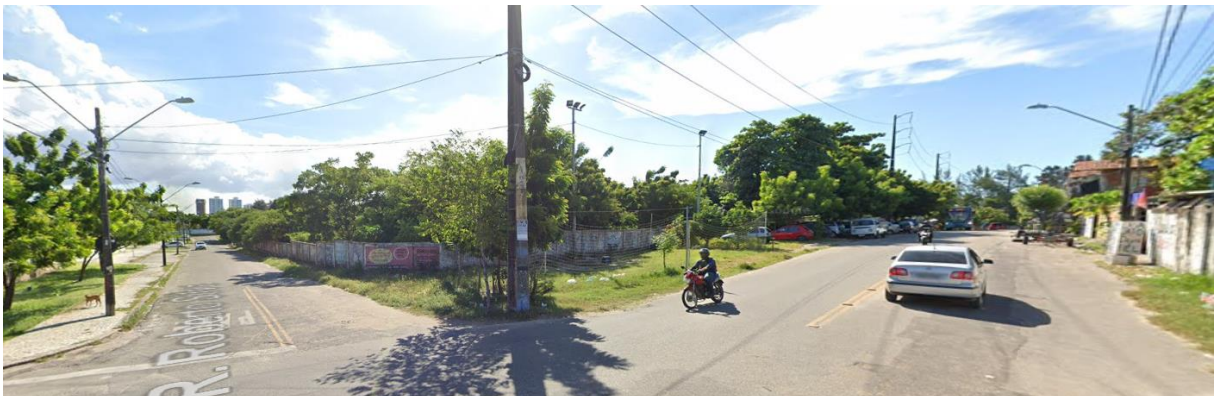
Figura 71 - Visada 04 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 05 (Fig. 72), esquina entre a Rua Hill Moraes e a Rua Roberto Silva, a estrutura do passeio volta a ser inexistente em ambos os lados da rua. A esquina continua tendo concentração de árvores tanto dentro como fora do terreno. Nota-se também a relação direta que a comunidade tem com essa rua.

Figura 72 - Visada 05 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 06 (Fig. 73), localizada na Rua Roberto Silva e observando ao norte, percebe-se que o muro segue contornando o terreno, entretanto há um buraco que dá acesso a um campo de futebol de areia feito nessa parte, denotando um uso desse espaço. O passeio segue tomado pela vegetação e em estado precário.

Figura 73 - Visada 06 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 07 (Fig. 74), ainda na Rua Roberto Silva, os muros do terreno seguem impedindo a visão. Essa característica se mostra como um empecilho a caminhabilidade confortável, além de contribuir com a sensação de medo, pela falta de “olhos” nas ruas. Junto a isso a estrutura do passeio também está coberta.

Figura 74 - Visada 07 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Na visada 08 (Fig. 75), localizada na Travessa XVI Jao Esmec, nota-se que os descuidos em relação ao passeio seguem, junto da presença de vegetação tanto dentro como fora da área. Contudo, nessa visada é possível visualizar uma área mais plana do terreno e sem tanta presença de árvores.

Figura 75 - Visada 08 do Mapa de Vias de Acesso e Topografia



Fonte: Google Maps (2023).

Em relação à vegetação, essa localiza-se em maior parte na porção oeste do terreno (Fig. 76), onde além de concentração de pequenos arbustos em uma massa na área central, há também várias árvores com grandes copas, umas próximas às outras. Em contrapartida, a porção leste do terreno encontra-se um descampado. Essa área tanto possui cobertura vegetal como também possui é coberta com areia (possuindo inclusive um campo de futebol), denotando que apesar de vazio, a comunidade já faz uso desse espaço.

Figura 76 - Locação da vegetação no terreno

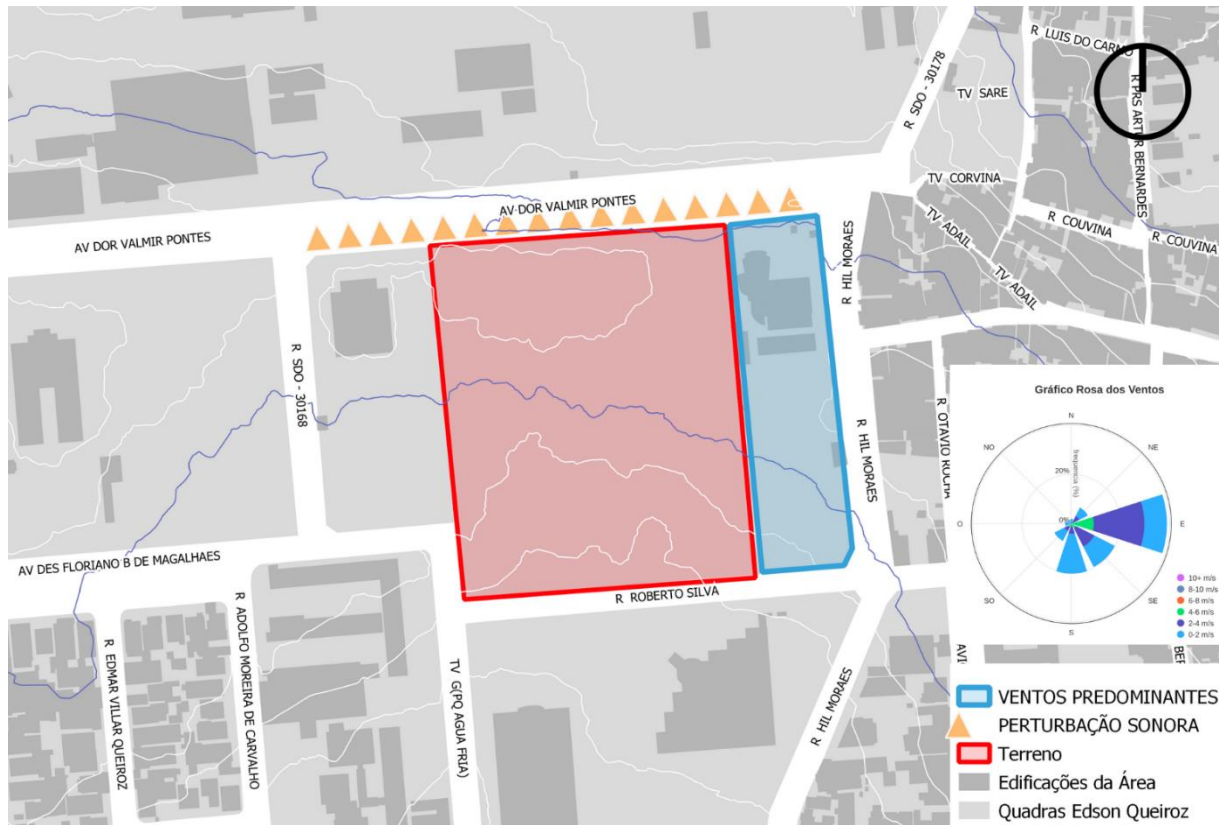


Fonte: Elaborado pelo autor com base em imagem de satélite do google maps (2024).

Para analisar o conforto ambiental no terreno, serão utilizadas as seguintes variáveis: perturbação sonora, ventilação e insolação. Em relação às perturbações sonoras, a via que tem potencial para ocasionar maiores ruídos é a Avenida Dr. Valmir Pontes, ao Norte do terreno (Fig. 77). Isso se dá por essa ser a via de maior tráfego (por ser uma via arterial 1) em relação às demais (Rua Hill Moraes é uma Coletora I e as demais são vias locais).

Em relação à ventilação, ao observar a Rosa dos Ventos da cidade de Fortaleza, percebe-se que os ventos predominantes vêm das direções Leste e Sudeste, onde a velocidade dos ventos pode chegar até 4 m/s no Sudeste e 6 m/s no Leste. Logo, a fachada do terreno que será privilegiada em relação à ventilação é a fachada Leste (Fig. 77). Como o gabarito das edificações da comunidade, direção de onde vêm os ventos, não é tão alta, não há barreiras físicas significativas para a ventilação.

Figura 77 - Mapa com Perturbações Sonoras e Ventilação Predominante

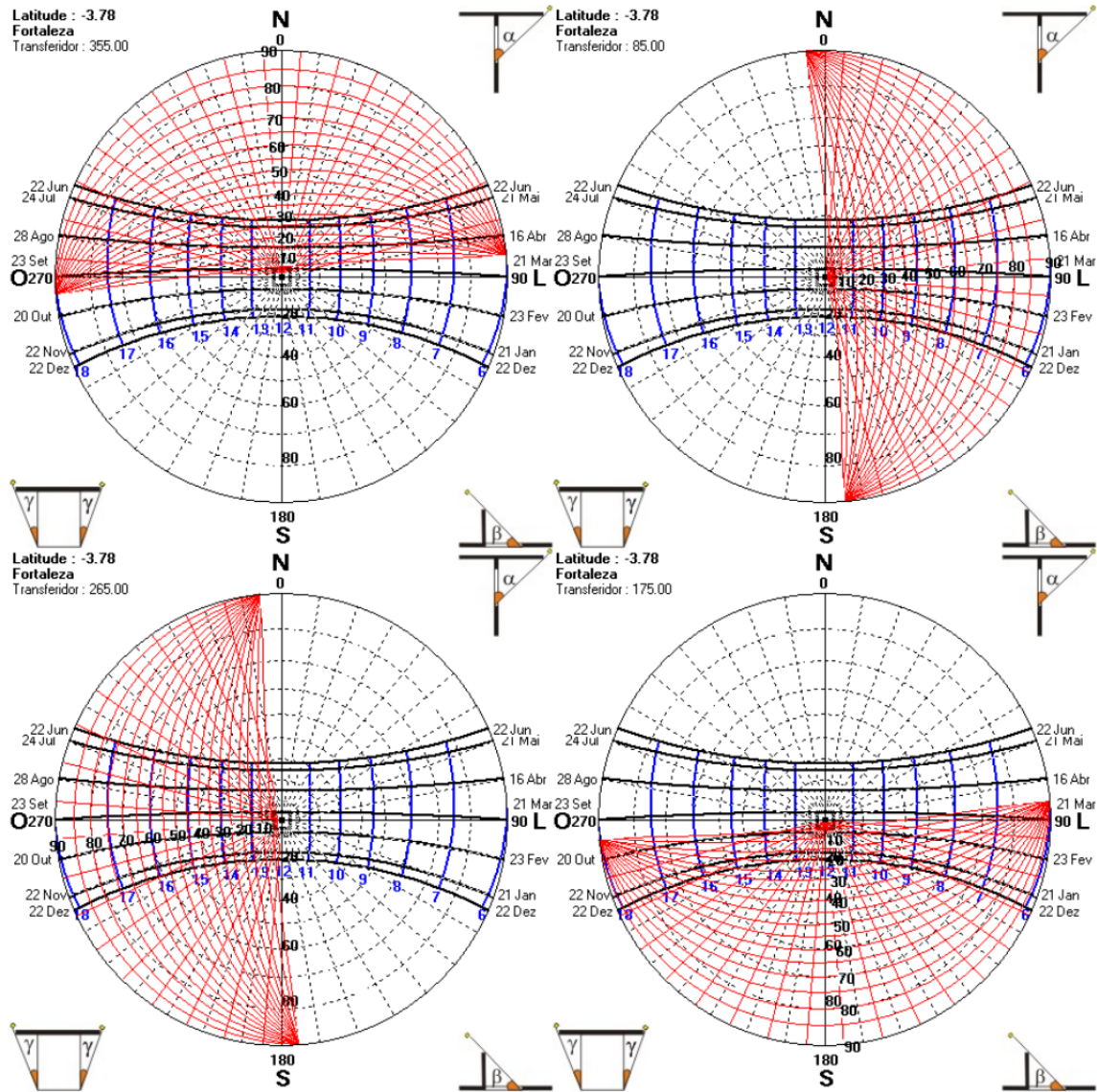


Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados do Projeteee (2016)

Sobre a insolação, nota-se que as fachadas que mais sofrem com a incidência direta da luz solar são as fachadas Leste e Oeste. Devido a orientação do terreno seguir quase perfeitamente o eixo Norte-Sul na longitudinal, as fachadas do Nascente e do Poente acabam sendo as mais afetadas.

Como visto na figura 65, as fachadas Norte e Sul apenas recebem essa insolação ao longo de todo o dia, mas de maneira indireta, onde a Norte recebe entre os meses de Março até Setembro, e a Sul entre os meses de Outubro até Fevereiro. A Figura 78 também mostra que as fachadas Leste e Oeste recebem essa incidência diretamente. A fachada Leste recebe entre os meses de Dezembro até Junho (Na primeira metade do dia desse período) e a fachada Oeste recebe entre os meses de Julho até Novembro (Na segunda metade do dia desse período).

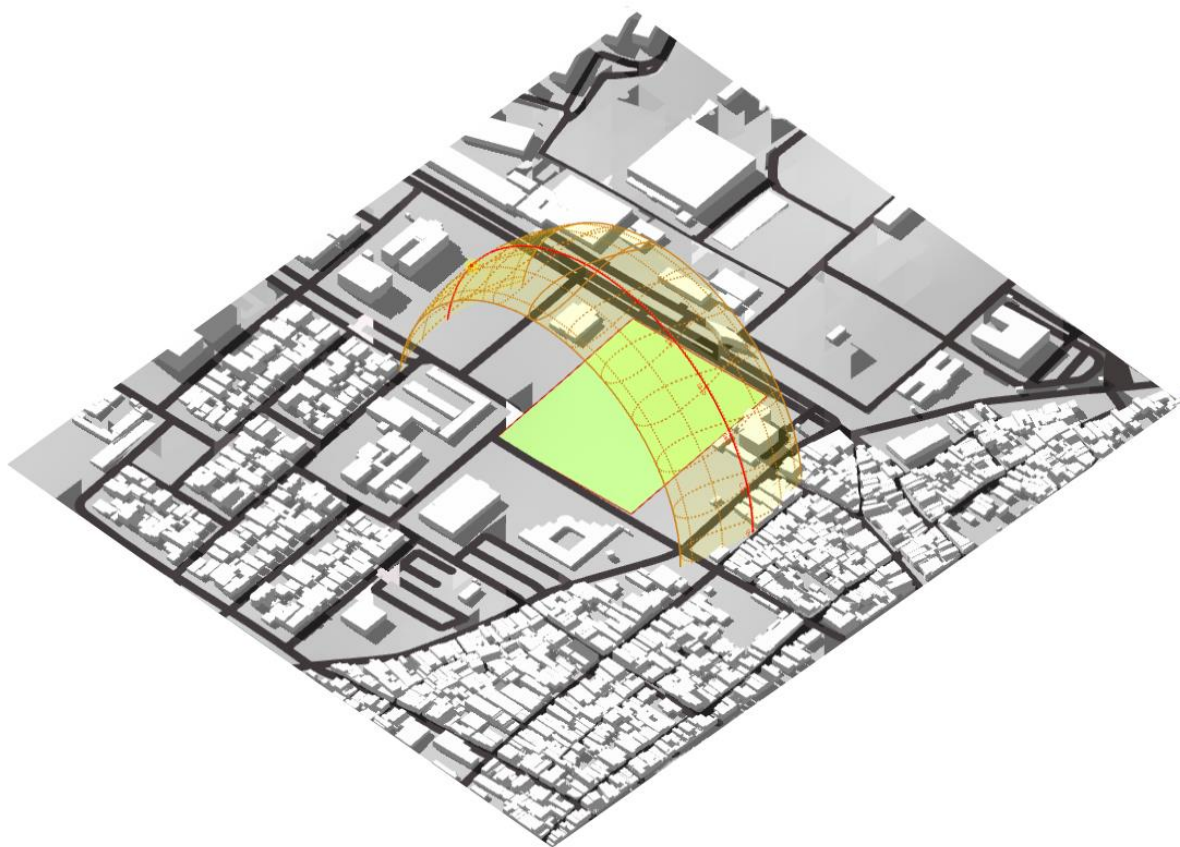
Figura 78 - Incidência Solar nas fachadas Norte, Leste, Sul e Oeste, respectivamente.



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados do programa Analysis Sol-ar (2016)

A figura 79 mostra a espacialização da trajetória solar sobre o terreno em estudo. Essa, que ocorre de maneira mais efetiva na região central do terreno, no sentido leste-oeste, e as fachadas norte-sul sendo atingidas apenas de maneira indireta por essa incidência solar.

Figura 79 - Incidência Solar sobre o Terreno de estudo.



Fonte: Elaborado pelo autor com base em dados do Google Maps e Andrew Marsh (2024)

Com as informações obtidas ao longo do diagnóstico físico-ambiental, o terreno possui características que se mostram favoráveis à implantação do projeto nessa área. É um terreno que faz ligação entre duas vias, permitindo uma possível separação de fluxos, possui pouca declividade (3%) e a falta de barreiras físicas significativas capazes de barrar a insolação e iluminação. Em contrapartida, há no terreno a presença de muitas árvores de grande porte no seu interior. Apesar disso, é possível contornar essa vegetação existente e ainda aproveitar boa parte do terreno.



PROPOSTA PROJETUAL

5 PROPOSTA CONCEITUAL E PROPOSTA PRELIMINAR

5.1 Programa de Necessidades

Para a elaboração do programa de necessidades da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê, utilizou-se como base principal de estruturação de setores e de disposição de ambientes, o programa observado no estudo de caso da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco.

Dessa forma, fazem parte do programa de necessidades da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê:

- O setor social com hall de entrada, recepção, cantina e área de convivência;
- O setor de ensino, com 3 salas de aulas teóricas e 3 salas de aula práticas, cozinha-show e demais ambientes de apoio;
- O setor de eventos com salão de eventos, cozinha de cocção e a adição de um auditório para o programa;
- Setor de serviços gerais, que auxiliam na higienização dos ambientes;
- Setor técnico, que cuida da recepção, armazenamento e preparo dos alimentos;
- Setor de Lixo e Gás;
- Setor Administrativo, que contém os ambientes de trabalho, sala de professores e inclui a adição de ambientes de T.I.

Para a adição dos novos ambientes, levou-se em consideração as sugestões que a gestora da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, Klaustrienne Queiroga propôs no dia da visita.

Além dessas sugestões, adicionamos, para o projeto da Escola do Dendê, um espaço livre público que intensifique e incentive o uso dessa área pela comunidade.

De maneira complementar à essas informações, para pré-dimensionar os ambientes, utilizou-se de revisão de literatura do livro Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais (Silva Filho, 1996) para a organização e pré-dimensionamento ambientes da cozinha industrial e o livro

Elaboração de Projetos de Edificações Escolares: Ensino Fundamental (FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, 2023) para os ambientes administrativos.

Para os ambientes de sala de aula teórica e da biblioteca, utilizou-se a referência de pré-dimensionamento existente no livro A arte de projetar em Arquitetura (Neufert, 1998). Considerou-se a quantidade de 24 alunos em cada sala da aula (teórica e prática) com base em média de alunos da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (salas com 20 e 30 alunos) já que segundo o site do Ministério da Educação (2024) “Não há ato normativo que defina o número de alunos por sala”.

O ambulatório foi baseado em um modelo de ambiente disponível no site SomaSUS (2024). Os ambientes de Sala de equipamentos e Sala de Telecomunicações foram dimensionados de acordo com diretrizes expostas por Silva (2019) baseados na ABNT NBR 16415:2015 (2015) e no Manual de Métodos de Distribuição de Telecomunicações – BICSI.

Os sanitários e vestiários acessíveis foram dimensionados de acordo com a ABNT NBR 9050 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 2020). A estação de gás foi dimensionada levando em consideração o Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas (São Paulo, 2009) de São Paulo, que traz que o maior dimensionamento para escola são 6 cilindros, logo, como é uma escola com salas de cozinha industrial, levou-se em consideração a área para o dobro de cilindros. Dessa forma, o resultado é o quadro a seguir com o Programa de Necessidades da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê (Quadro 04) e o Quadro com o resumo da Área Total da Escola (Quadro 05).

Quadro 4 – Programa de Necessidades

PROGRAMA DE NECESSIDADES DA ESCOLA DE GASTRONOMIA DO DENDÊ						
SETOR SOCIAL						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m ²)	QTD.	TOTAL (m ²)	FUNTE DO PRÉ-DIM.
Hall de entrada	*	Cadeiras de espera	50,00	1	50,00	Estudo de caso
Recepção	2	Balcão de informações e armários	12,00	1	12,00	Código de Obras Fortaleza (1981)
Guarda-volumes de Alunos	75	módulos de armários para guarda-volumes	6,00	1	6,00	Estudo de caso

Cantina	3	Balcão, micro-ondas e expositores quentes	34,00	1	34,00	Estudo de caso
Área de convivência	75	Cadeiras, mesas e lixeiras	180,00	1	180,00	Estudo de caso
W.C Agênero	1	Lavatório e sanitário	2,00	4	8,00	NBR 9050
W.C Acessível	1	Lavatório e sanitário	5,50	1	2,00	NBR 9050
				TOTAL SETOR	292,00	
SETOR DIDÁTICO						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m²)	QTD.	TOTAL (m²)	
Sala de aula	24	Carteiras, mesa, armários	52,00	3	156,00	Neufert (1998)
Biblioteca	20	Balcão de atendimento, prateleiras de livros e mesas	52,00	1	52,00	Neufert (1998)
Cozinha-show	24	Geladeira, fogão, forno industrial, bancada, ilha, pia, armários e cadeiras	74,00	1	74,00	Estudo de caso
Cozinha quente	24	Geladeira, fogão, forno industrial, bancada, ilha, pia, armários e prateleiras	95,00	1	95,00	Estudo de caso
Cozinha de panificação	24	Geladeira, fogão, forno industrial, mesa de aço, ilha, pia, armários e prateleiras	95,00	1	95,00	Estudo de caso
Cozinha de confeitaria	24	Geladeira, balança, fogão, forno industrial, mesa de aço, ilha, pia, armários e prateleiras	50,00	1	50,00	Silva Filho (1996)
Vestiário (Femin)	5	Lavatório, sanitário e armários	13,32	1	13,32	FNDE (2023)
Vestiário (Masc.)	5	Lavatório, sanitário e armários	13,32	1	13,32	FNDE (2023)
Vestiário Agênero	1	Lavatório, sanitário e armários	6,00	1	6,00	NBR 9050
Vestiário acessível	1	Lavatório, sanitário e armários	6,00	1	6,00	NBR 9050

Horta	*	Armário para armazenar itens de jardinagem	50,00	3	150,00	
				TOTAL SETOR	710,64	
SETOR DE EVENTOS						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m ²)	QTD.	TOTAL (m ²)	
Salão de eventos	100	Mesas e Cadeiras	100,00	1	100,00	
Auditório	100	Cadeiras, mesa, armário, projetor	100,00	1	100,00	Estudo de caso
Hall de garçons	4	balcão de transpasse	11,65	1	11,65	Silva Filho (1996)
Bar de apoio	2	Bancada, cubas, armários	11,65	1	11,65	Silva Filho (1996)
Copa suja/ Higienização de Utensílios	2	Tanques, bancada e armário	10,00	1	10,00	Silva Filho (1996)
Armazenamento de Utensílios	2	Prateleiras	6,70	1	6,70	Silva Filho (1996)
Cozinha de cocção	6	Geladeira, fogão, forno industrial, mesa de aço, ilha, pia, armários e prateleiras	26,00	1	26,00	Estudo de caso
Vestiários	2	Lavatório, sanitário e armários	10,00	2	20,00	NBR 9050
				TOTAL SETOR	286,00	
SERVIÇOS GERAIS						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m ²)	QTD.	TOTAL (m ²)	
DML de serviço Diário	*	Prateleiras	5,00	1	5,00	Silva Filho (1996)
DML de serviço Geral	1	Bancada de administração, prateleiras	5,00	1	5,00	Silva Filho (1996)
Pátio de descarga	*	Área de manobra com raio de 16m	256,00	1	256,00	Estacionamentos e vagas de veículos (2019)
Vestiário Femin.	4	Lavatório, sanitário e armários	13,32	1	13,32	NBR 9050
Vestiário Agênero	1	Lavatório, sanitário e armários	6,00	1	6,00	NBR 9050

Vestiário masc.	4	Lavatório, sanitário, mictórios e armários	13,32	1	13,32	NBR 9050
				TOTAL SETOR	298,64	
SETOR TÉCNICO						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m ²)	QTD.	TOTAL (m ²)	
Higienização de alimentos	2	Bancada e tanques	8,00	1	8,00	Silva Filho (1996)
Recepção/ ADM	1	Bancadas e balanças	7,00	1	7,00	Silva Filho (1996)
Dispensa de armazenagem (Seca)	1	Prateleiras e paletes	23,30	1	23,30	Silva Filho (1996)
Câmara frigorífica	1	Prateleiras	26,64	3	79,92	Silva Filho (1996)
Pré-preparo FLV	2	Bancada, tanque, prateleiras e armários	13,32	1	13,32	Silva Filho (1996)
Pré-preparo de Carnes	2	Bancada, tanque, prateleiras e armários	13,32	1	13,32	Silva Filho (1996)
Vestiário Femin.	2	Lavatório, sanitário e armários	10,00	1	10,00	NBR 9050
Vestiário Masc.	2	Lavatório, sanitário, mictórios e armários	10,00	1	10,00	NBR 9050
Vestiário Agênero	1	Lavatório, sanitário e armários	6,00	1	6,00	NBR 9050
Copa suja/ Higienização de Utensílios	2	Tanques, bancada e armário	10,00	1	10,00	Silva Filho (1996)
Armazenamento de Utensílios	1,00	Prateleiras	6,70	1	6,70	Silva Filho (1996)
				TOTAL SETOR	187,56	
DEPÓSITO DE LIXO E GÁS						
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m ²)	QTD.	TOTAL (m ²)	
Câmara de lixo seco	*	Área para armazenar lixeiras	5,00	1	5,00	Estudo de caso
Câmara de lixo úmido	*	Área para armazenar lixeiras	5,00	1	5,00	Estudo de caso
Central de Gás	*	12 cilindros	15,00	1	15,00	Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas

					TOTAL SETOR	25,00	
SETOR ADM							
AMBIENTES	Nº USUÁRIOS (MÁX.)	EQUIP./MOBILIÁRIO	ÁREA (m²)	QTD	TOTAL (m²)		
Sala de reuniões	10	Mesas, cadeiras e armários	25,00	1	25,00	FNDE (2023)	
Secretaria	2	Mesa com computador, armários e cadeiras	12,00	1	12,00	FNDE (2023)	
Ambulatório	2	Mesa, armários, cadeiras e maca	10,00	1	10,00	SomaSUS (2024)	
Tesouraria	2	Mesa com computador, armários e cadeiras	12,00	1	12,00	FNDE (2023)	
Diretoria	1	Mesa com computador, armários e cadeiras	10,00	1	10,00	FNDE (2023)	
Sala dos professores	10	Mesas, cadeiras e armários	30,00	1	30,00	FNDE (2023)	
Sanitários	1	Lavatório e sanitário	2,00	4	8,00	NBR 9050	
Sala da gestão	2	Estações de trabalho com computador, armários e cadeiras	12,00	1	12,00	Estudo de caso	
Almoxarifado	1	Prateleiras	6,00	1	6,00	Estudo de caso	
Sala de Equipamentos (informática)	*	Servidores, roteadores e switches	8,00	1	8,00	Silva (2019)	
Sala de Telecomunicações (técnicos em T.I)	2	Estações de trabalho com computador, armários e cadeiras	12,00	1	12,00	Silva (2019)	
				TOTAL SETOR	145,00		

Fonte: Elaborado pelo autor

Quadro 5 - Área Total da Escola

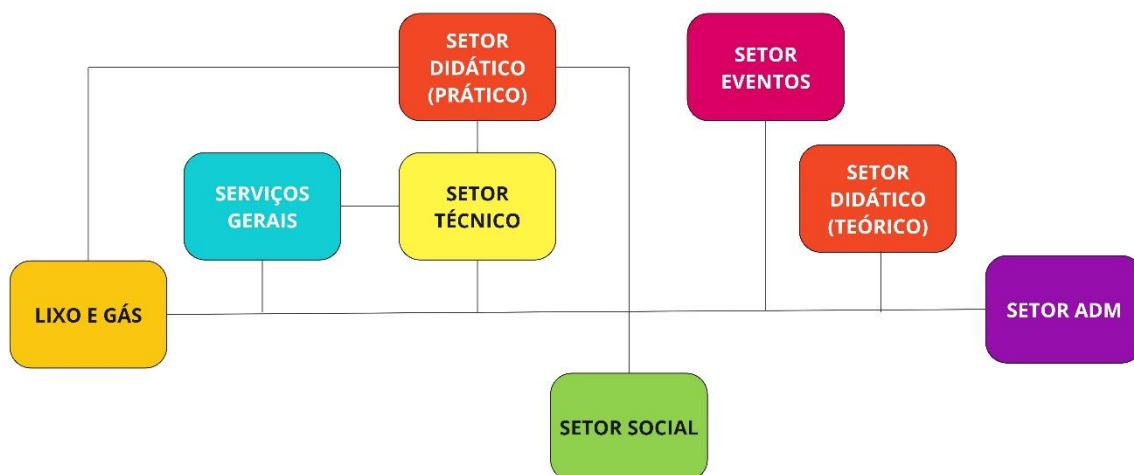
ÁREA TOTAL DA ESCOLA	Nº USUÁRIOS (MÁX.)
SETOR	Área (m²) + 30% de circulação
Setor Social	379,60
Setor Didático	923,83
Setor de Eventos	371,80
Setor de Serviços Gerais	388,23
Setor Técnico	243,83

Setor de Lixo e Gás	33,00
Setor Administrativo	188,50
Área Total	2528,29

Fonte: Elaborado pelo autor

Com essa estrutura organizada, foi construído um fluxograma de organização das ligações que os ambientes podem ter, seja de maneira mais direta ou indireta. A representação simplificada desses setores aparece na Fig. 80 e na Fig. 81 são mostradas todas as relações desse projeto.

Figura 80 - Fluxograma simplificado



Fonte: Elaborado pelo autor

5.2 Premissas, Conceito e Partido Arquitetônico

Como apresentado no referencial teórico, a gastronomia é uma ciência multidisciplinar. Além de levar em consideração o preparo de refeições, também contempla a produção, a apresentação e a narrativa que um prato pode trazer, através de sua camada cultural.

Logo, além do objetivo de propor um equipamento que impulse a profissionalização da população jovem de uma comunidade, o ensino de gastronomia ajuda a construir e fortalecer a ideia de conservação de costumes de determinado povo. Esse fazer gastronômico carrega, em parte, as peculiaridades características da região onde se originou.

Com essas premissas, o conceito que sintetiza essas ideias e serve de orientação para as tomadas de decisões desse projeto é o de Fortalecimento de uma Identidade. Mas não apenas resumindo-se a um resgate de elementos típicos, mas permitindo também a reinterpretação desses elementos. Tomando como base o conceito de regionalismo crítico de Frampton (2003), entendemos que essa reinterpretação de elementos críticos que ocorre na gastronomia atualmente também pode ocorrer na arquitetura. Dessa forma, busca-se esse amálgama entre elementos vernáculos e elementos contemporâneos, que contribuirão para a unicidade de um projeto arquitetônico.

Logo, o partido para sustentar esse conceito é realizar reinterpretações de elementos clássicos da arquitetura cearense e de soluções de conforto ambiental, os quais também são representativos da cultura arquitetônica local, como a cobertura e os alpendres e o contato com os jardins. Essas estratégias foram retiradas do livro *Roteiro para construir no Nordeste* (2010) de Armando de Holanda.

A Escola de Educação Profissional Gastronômica traz consigo o nome Dendê. Além de ser o nome da comunidade da qual a Escola é próxima, o Dendê é um fruto originário da palmeira do dendezeiro, do qual o seu óleo é referência para a culinária nordestina. Além disso, sua polpa de coloração vermelha e amarelada dá características marcantes que representam essa fruta. Logo, também é uma premissa projetual a utilização de cores quentes na construção da identidade visual do projeto arquitetônico. Também é uma premissa a utilização de linhas diagonais, que fazem referência à essa forma oblíqua que as folhas do dendezeiro possuem.

5.3 Proposta espacial preliminar

Após a definição do programa de necessidades e elaboração do conceito e partido, para compor diretrizes projetuais em relação aos setores e suas conexões foi realizada uma revisão da legislação pertinente às temáticas de uma cozinha industrial.

Com esses direcionamentos e com o Programa de Necessidades pré-dimensionado, foi possível elaborar uma proposição espacial preliminar, evidenciando a organização dos setores no terreno, os acessos principais e a localização em relação às condicionantes de conforto térmico, acústico, de ventilação e de iluminação natural. A área total do pré-dimensionamento resultou em aproximadamente 1.950,00 m², e adicionando 30% dessa área para circulação, tem-se a área total de 2.500,00m², aproximadamente.

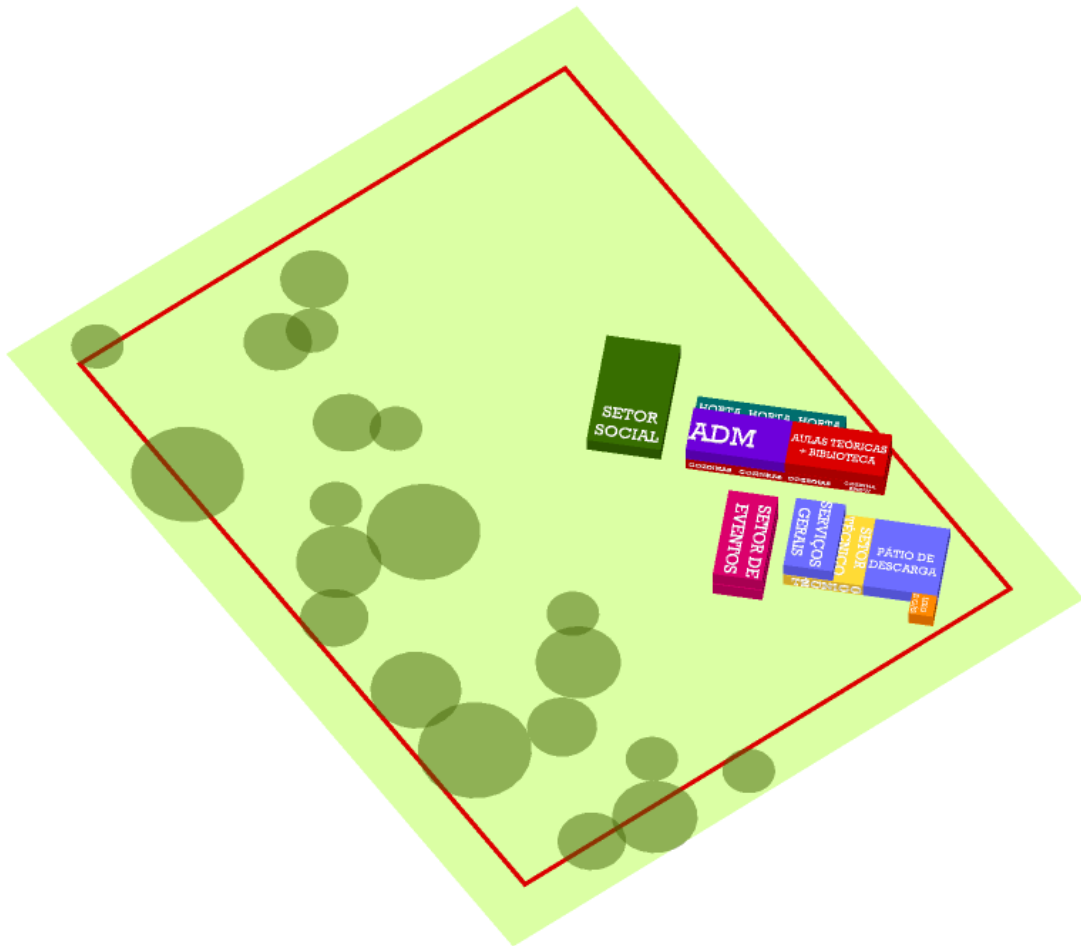
Ao realizar o estudo de implantação (Fig. 82) optou-se por uma circulação central com os blocos organizados de maneira diagonal, como referência à palmeira do dendê. A organização em blocos se dará através da nomeação das três características culinárias do Ceará: Praia, Serra e Sertão. As formas obtidas por esses estudos podem ser observadas nas seguintes figuras 83, 84 e 85.

Figura 82 - Estudo de Implantação



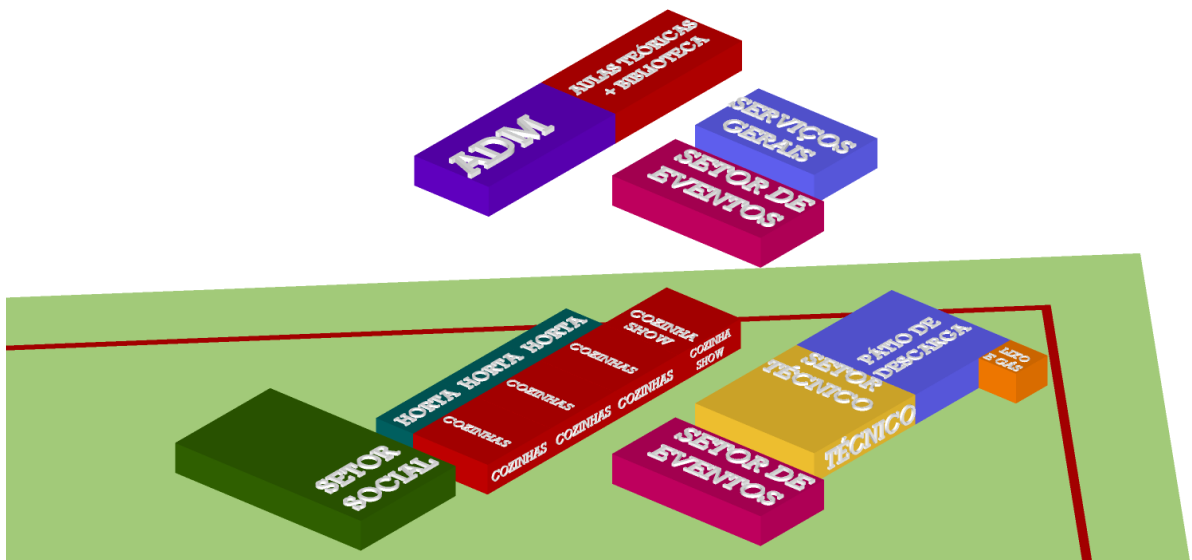
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 83 - Perspectiva isométrica do terreno parcelado com estudo de implantação



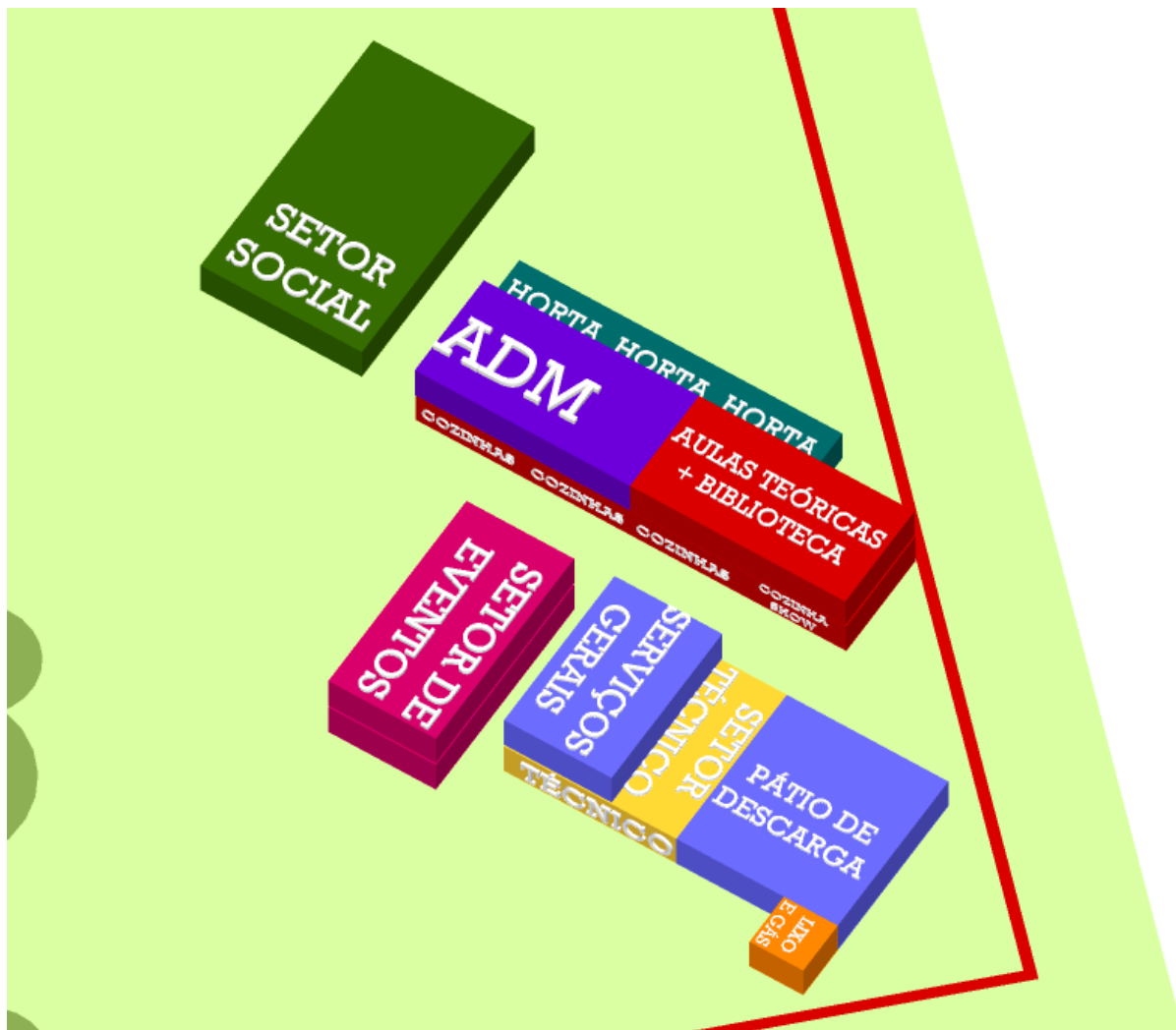
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 84 - Estudo Volumétrico



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 85 - Vista superior do estudo volumétrico



Fonte: Elaborado pelo autor

MEMORIAL DESCRITIVO

6 MEMORIAL DESCRITIVO

Após os estudos pré-projetuais, optou-se por distribuir o programa de necessidades da Escola de Gastronomia em 4 blocos, os quais foram denominados de Serra, Praia e Sertão e bloco técnico. Os 3 primeiros foram assim nomeados em referência aos três tipos de culinária do Ceará.

Cada um desses blocos abrigam os seguintes setores: o Bloco Serra abriga o setor social e parte do setor de eventos (o auditório); o Bloco Praia abriga parte do setor social (a cantina e refeitório) e o restante do setor de eventos (o salão de eventos); o Bloco Sertão abriga todo o setor didático (com as salas de aula prática nas cozinhas localizando-se no térreo e as aulas teóricas e biblioteca ficando no pavimento superior) e o setor administrativo (no pavimento superior); e por fim, o Bloco Técnico que abriga o setor técnico (recebimento, armazenagem, pré preparo de alimentos e área de funcionários) e o setor de lixo e gás.

Também a partir do estudo diagnóstico foram definidos os dois acessos principais: o social e o de serviço. O social ocorrendo pela Rua Dr. Valmir Pontes, pela maior quantidade de paradas de ônibus existente e o acesso de serviço a partir do prolongamento da via Rua Desembargador Floriano Benevides Magalhães, criada após o reparcelamento do terreno, que, por ser uma via local, possui menor tráfego de veículos, causando menos transtorno ao entorno.

6.1 Topografia

Analisando a topografia do terreno (Fig. 86) após o seu reparcelamento, percebeu-se que a calçada originada da abertura da via encontrava-se na cota +18,00, diferentemente do restante do terreno cuja maior parte se encontra na cota +20,00, especialmente a partir da face norte, a Rua Dr. Valmir Pontes, onde foi previsto o acesso de pedestres e veículos.

Dessa forma, se configura um desnível de 2 metros, entre a totalidade do terreno e a via criada. Assim, foi prevista uma pequena movimentação de terra para a acomodação do desnível, com o emprego de taludes, escadaria e rampa.

Figura 86 - Terreno com curvas de nível



Fonte: Elaborado pelo autor

Como a implantação do projeto permite o trânsito livre de pedestres no sentido Norte-sul, foi proposto o uso tanto de escada quanto de rampa com inclinação acessível pela NBR 9050 (8,33%) para que dessa possível o fluxo de pedestres e pessoas com deficiência na área externa da edificação. Essas estruturas se acomodam no talude na região sul do terreno.

Para o acesso de veículos ao estacionamento de funcionários e pátio de carga e descargas, optou-se pela construção de rampas com inclinação de até 11% (adequadas à legislação de Fortaleza), que foram dispostas de maneira a seguir o desenho do paisagismo proposto para o projeto.

Outro talude foi proposto para o trecho restante do terreno onde se localiza uma horta pertencente a Escola, o desnível de 2 metros foi vencido através de um talude com inclinação de 12%, que garante um declive suave entre os patamares.

6.2 Implantação

A implantação do edifício da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê teve como premissas, principalmente, a orientação solar e o

favorecimento da ventilação natural. Portanto, a edificação foi implantada sob uma rotação de 50° em relação ao norte, voltando as partes dos edifícios de maior dimensão para o sentido nordeste, favorecendo iluminação pelo período da manhã e a captação da ventilação natural para dentro dos blocos. Sua espacialização em blocos faz com que todos os setores possam ter a abertura de esquadrias de maneira a permitir a ventilação cruzada nos ambientes.

A acomodação do edifício sobre o terreno ocorre de maneira a permitir o acesso pelos 2 lados limitantes do terreno (Norte e sul) garantindo a sua total utilização. Dessa forma, os acessos principais à edificação pelos pedestres (alunos e visitantes) e ciclistas ocorre no lado norte do terreno, pela rua Dr. Valmir Pontes, na qual foi identificada maior número de paradas de ônibus na etapa do diagnóstico.

Nessa face do terreno também foi localizado o acesso ao estacionamento de visitantes/ alunos, para o qual foram previstas 31 vagas de carro, 10 vagas de moto e 11 vagas de bicicleta. Os caminhos do paisagismo permitem o acesso a quiosques comerciais e realizar a travessia da quadra.

O acesso de serviço, onde se encontra o pátio de carga e descarga e o estacionamento de funcionários se dará a partir da Rua Desembargador Floriano Benevides Magalhães, no lado sul do terreno. O estacionamento é exclusivo para funcionários da Escola, conta com 19 vagas de carro, 17 vagas de moto e 20 vagas de bicicleta. E o acesso para o pátio de carga e descarga fica reservado para veículos de carga de pequeno porte, os quais transportam os alimentos e insumos utilizados nas aulas.

Para os espaços livres da área externa, além do traçado de paisagismo, foi pensado a proposta de uma quadra poliesportiva. Essa decisão surge a partir do momento em que se percebe, através de vistas aéreas (Fig. 87), a existência de um campo de futebol improvisado. O acesso a esse campo de areia ocorria na face sul do terreno, por meio de um buraco no muro que circunda o terreno. Dessa forma, a proposta dessa quadra poliesportiva no terreno acontece após entender-se que essa é uma demanda existente dessa comunidade.

Também foi proposto, para área de convivência interna, um redário. Essa estrutura, que carrega um símbolo tão presente nas casas nordestinas, para além da função de trazer um resgate à cultura local, também serve o propósito de ser um lugar de descanso para os alunos nos horários de intervalo. Proposto em estrutura de

madeira, com cobertura de pergolado que será coberto por Guganvílias (*Bouganvillea spectabilis* Willd.).

Figura 87 - Vista superior do terreno



Fonte: Google Earth, adaptado pelo autor

6.3 Paisagismo

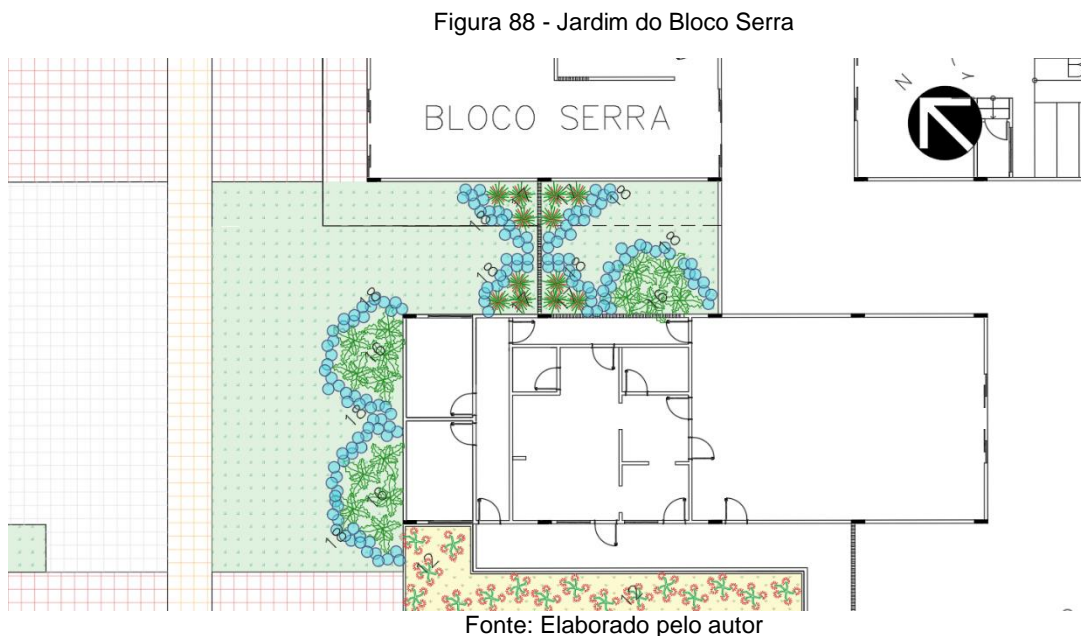
O projeto de paisagismo seguiu, no quesito do traçado dos pisos, linhas diagonais, estabelecidas a partir da referência da folha do dendezeiro e, também, como um resultado da extensão das linhas da edificação implantada de forma inclinada. Foi possível realizar paginações que dialogam com a ideia de cheios e vazios, tanto alterando as cores do revestimento como criando espaços de canteiros para a vegetação. Há ainda pontos onde essas linhas diagonais se cruzam e ultrapassam, criando transições entre os revestimentos.

Uma grande área de piso foi proposta conectando a calçada da face norte do terreno ao edifício e orientando o fluxo dos pedestres para o acesso principal da Escola.

Em relação à escolha de vegetação da parte interna, foi pensado a criação de jardins que possuíssem espécies que fizessem referência às regiões geográficas da culinária do Ceará, que também nomeiam os blocos: setor serra, setor praia e setor sertão.

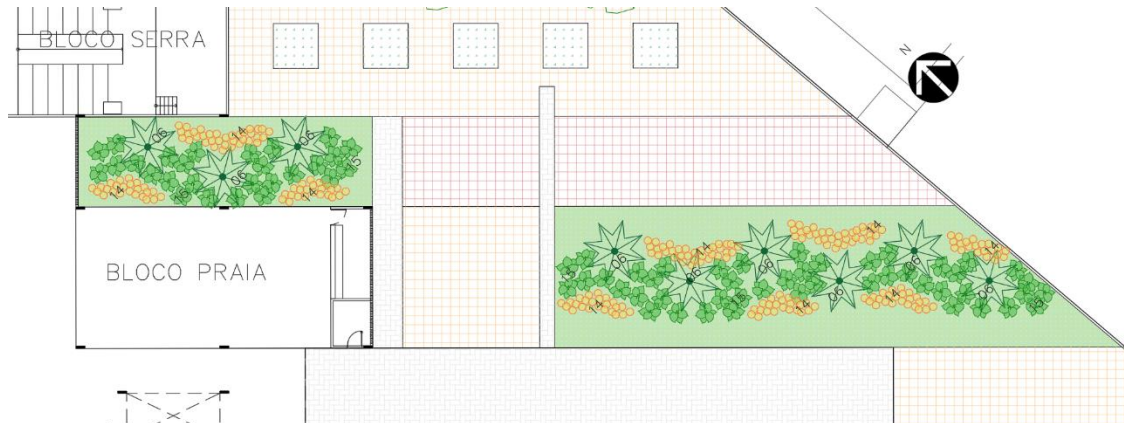
Para a vegetação do Bloco Serra (Fig. 88), foi utilizado como base o conceito de jardim rupestre de Harri Lorenzi (2013), entretanto adaptado para o que seria um jardim de uma serra no Ceará, já que o jardim citado é na verdade um jardim de campo.

As espécies escolhidas para esse jardim foram: Guaimbé - *Philodendron bipinnatifidum* (nº16), Cana Indica - *Canna indica* L. (nº 17), Agave - *Agave angustifolia* (nº 18) e a grama São Carlos (*Axonopus compressus*) para forração.



Já o jardim do Bloco Praia (Fig 89), foram propostas espécies de vegetação também pesquisadas no livro de Lorenzi (2013), inspirado no conceito de jardim tropical, que carregam a identidade típica de espécies encontradas em regiões litorâneas. A vegetação escolhida para esse jardim foi: Coqueiros - *Cocos nucifera* (nº 06), bromélia amarela - *Aechmea blanchetiana* (nº 14), a costela de adão - *Monstera deliciosa* (nº 15) e a Vedélia (*Sphagneticola trilobata*), como forração.

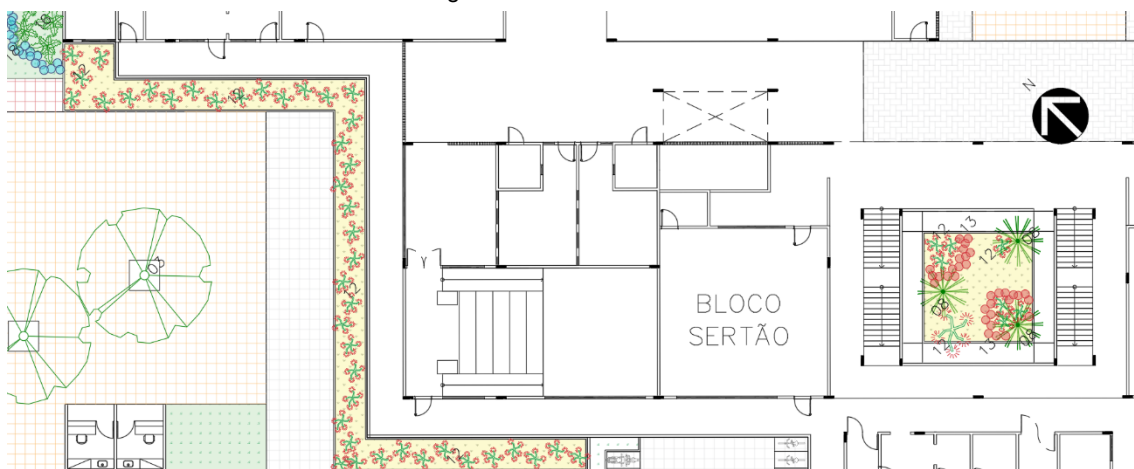
Figura 89 - Jardim do Bloco Praia



Fonte: Elaborado pelo autor

Por fim, o Bloco Sertão (Fig. 90), traz a referência do conceito de jardim de suculentas (Lorenzi, 2013) que consiste em um jardim baseado nos ecossistemas do semiárido brasileiro. Com o intuito de fazer alusão à caatinga, bioma que ocupa maior parte do território cearense, foram utilizadas as seguintes espécies: A macaúba - *Acrocomia aculeata* (nº 08), o mandacaru - *Cereus jamacaru* (nº 12) e a bromélia vermelha - *Aechmea blanchetiana* (nº 13), além da escolha de areia e pedras para a forração desse jardim.

Figura 90 - Jardim do Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Para o restante da área externa, deu-se preferência à utilização de árvores nativas do Brasil e às árvores frutíferas. Isso se deve pela possibilidade de utilização

dessas frutas nas aulas de gastronomia, como também serve como mais um incentivo à comunidade de se apropriar desse espaço.

Além disso, foram empregadas espécies de dendezeiros (*Elaeis guineensis*) e cajueiros (*Anacardium occidentale*) como forma de fortalecer a identidade local. Ademais, há a utilização tanto de espécies nativas do Brasil, como o juazeiro (*Ziziphus joazeiro*) e a mungubeira (*Pachira aquatica*), como também de espécies mais ornamentais, como o ipê amarelo (*Tabebuia alba*) e o mulungú (*Erythrina velutina*) (Fig. 91).

Figura 91 - Implantação com paisagismo



Fonte: Elaborado pelo autor

6.4 Estrutura

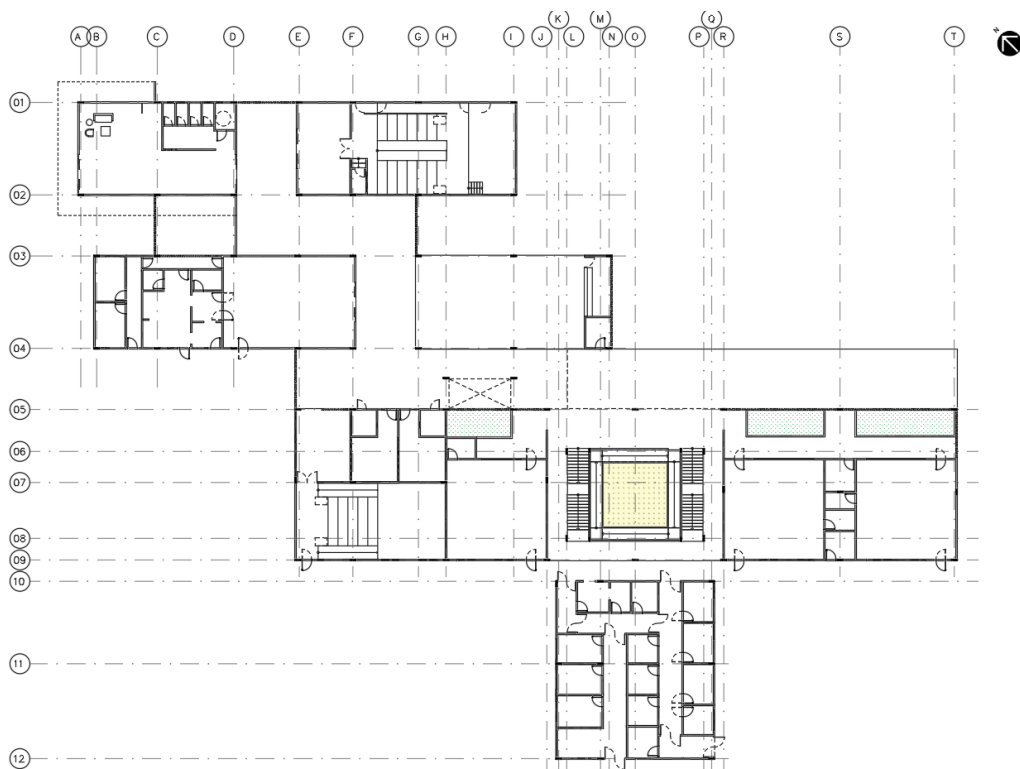
Com a intenção de garantir uma aparência monolítica e para que fosse possível vencer grandes vãos, optou-se pela estruturação da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê com estruturas de concreto armado. Mais especificamente a utilização de pilares e vigas de borda em concreto maciço e a laje nervurada.

Os cálculos de pré-dimensionamento das estruturas foram feitos de acordo com o livro Bases para projeto estrutural de Yopanan Rabello (2007). Os pilares (fig. 92) foram dispostos com espaçamentos que variam entre 6m e 12m. As vigas de

borda, que mantêm o travamento dos pilares e suporta a laje nervurada, foi pré-dimensionada considerando o pior caso de distância de pilares (12 metros) e seu pré-dimensionamento ficou com altura de 80 centímetros.

Para a laje nervurada também se utilizou do pior cenário da estrutura para os cálculos prévios de sua dimensão. Como resultado tem-se: altura da laje sendo 50 centímetros (10 centímetros da laje e 40 centímetros de nervura) e cubetas quadradas de 60 centímetros espaçadas a cada 10 centímetros.

Figura 92 - Eixos dos pilares



Fonte: Elaborado pelo autor

Para a cobertura, foi utilizada estrutura metálica, por ser uma opção mais leve, já que todas as outras estruturas são de concreto armado, e pela possibilidade de vencer grandes vãos. Seu pré-dimensionamento também seguiu os preceitos de Rabello (2007), onde sua altura estava condicionada a ser 1/10 a 1/15 do vão que seria vencido. O perfil utilizado foi um perfil em U e a telha metálica instalada acima foi pintada na cor vermelha. Interligando os blocos, há uma laje de concreto maciço pintada de laranja. Essa laje é engastada em ambas as alvenarias em suas laterais, possui vigas-faixa e foi pré-dimensionada com altura de 15 centímetros.

6.5 Forma

Em relação à volumetria da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê, optou-se pela utilização de formas mais puras, que fazem referência a uma arquitetura mais contemporânea, entretanto, há a utilização de elementos da arquitetura cearense adaptados para um contexto mais atual. A divisão em blocos ocorre tanto em referência ao projeto de Pavilhões educacionais da Unileão, como pela divisão dos setores da Escola de Gastronomia de maneira a organizar melhor os fluxos.

Para garantir que os blocos de cada setor possuíssem uma unidade visual, utilizou-se uma laje pintada de laranja que interliga todos esses setores e ainda protege o caminho dos pedestres. Além de interligar os setores, essa laje estende-se ainda sobre as circulações externas aos blocos, garantindo que estratégias de conforto apresentadas por Armando de Holanda (2010) sejam seguidas, como o recuo das alvenarias e proteção das esquadrias.

Ainda em relação à volumetria, cada bloco possui uma forma que, junto à estrutura de coberta, faz referência às casas típicas construídas no interior do Ceará, com o formato das águas marcado na fachada. Cada bloco traz as águas em telhas metálicas pintadas na cor vermelha e seguindo orientações de inclinação diferentes, para trazer dinamismo à forma da Escola como um todo (fig. 93).

Figura 93 - Volumetria do projeto e Casa do Capitão Mor



Fonte: Elaborado pelo autor

Complementar a isso, também foi pensado no uso da varanda, em frente às salas de aula e das salas administrativas, como referência ao alpendre, outro elemento característico da arquitetura cearense. Além de garantir a proteção das

esquadrias, ainda permite que os usuários desse espaço tenham uma vista da área interna da Escola e dos jardins do terreno.

6.6 Materiais de revestimento

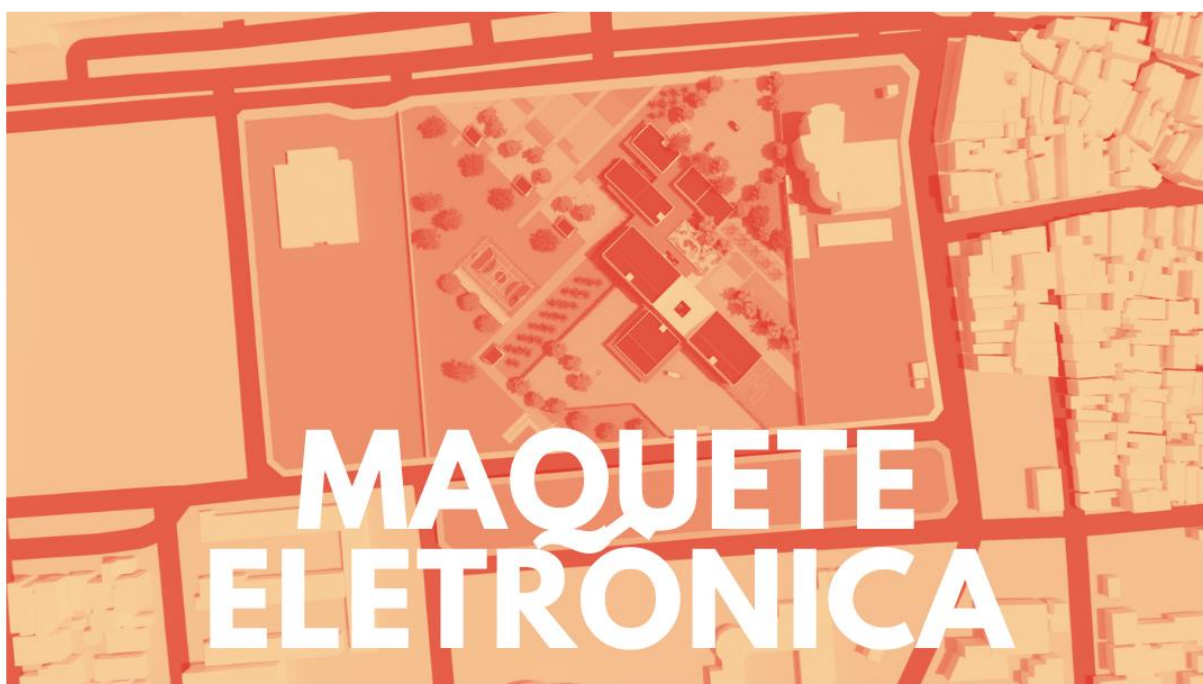
Para a escolha dos revestimentos de piso da área externa, optou-se por priorizar pisos drenantes, para garantir de que a área, antes ocupada apenas por vegetação, não fosse completamente impermeabilizada com a implantação de um equipamento. Dessa forma, foram escolhidos pisos drenantes com 90% de permeabilidade, e no esquema de cores presente na Escola de Gastronomia: branco, amarelo e vermelho, conservando ainda bastante área verde no terreno.

Em relação à área interna, nos pisos das circulações de maiores fluxos e setores sociais, optou-se pela escolha de um revestimento tipo fulget na cor bege pois além de possuir a aderência necessária, sua textura granulada faz referência tanto às areias da praia (no bloco praia) quanto ao chão árido do sertão.

Para salas de aula, salas administrativas e salas de cozinha, foi proposto um porcelanato acetinado na cor bege, para que facilite a higienização e garanta a aderência necessária para esses ambientes. Os ambientes de higiene, os banheiros e de preparo e armazenagem de alimentos e de materiais de limpeza serão revestidos com cerâmica, por sua facilidade de higienização. E por fim, o auditório e a cozinha show receberão o revestimento do piso em material de carpete, para ajudar na acústica necessária para esses ambientes.

Em relação às alvenarias, todos os ambientes receberão pintura em tinta acrílica na cor branca, que é uma cor neutra que não causa distração, e faz parte do esquema de cores geral do projeto. Os ambientes que necessitam de atenção em relação à higiene, como WC's, salas de cozinha e salas de pré-preparo de alimentos, também possuem suas alvenarias revestidas com cerâmica, para garantir que a assepsia do local ocorra de maneira mais eficaz. Também para manter a higienização, as bancadas das salas de cozinha são em aço inox.

Em relação ao forro, apenas os ambientes de serviço ou sanitários receberão a cobertura em forro, por conta de questões higiênicas, entretanto todos os outros ambientes não possuirão forro, tendo a laje nervurada exposta e pintada de branco nos setores sociais e de salas de aula.



MAQUETE ELETRÓNICA

7 MAQUETE ELETRÔNICA

Figura 94 - Planta Baixa Térreo Humanizada



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 95 - Planta Baixa Superior Humanizada



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 96 - Vista aérea da Implantação



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 97 - Vista dos Quiosques comerciais na entrada da quadra



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 98 - Fachada Noroeste da Escola de Gastronomia do Dendê



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 99 - Fachada Principal da Escola



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 100 - Fachada Nordeste da Escola de Gastronomia do Dendê



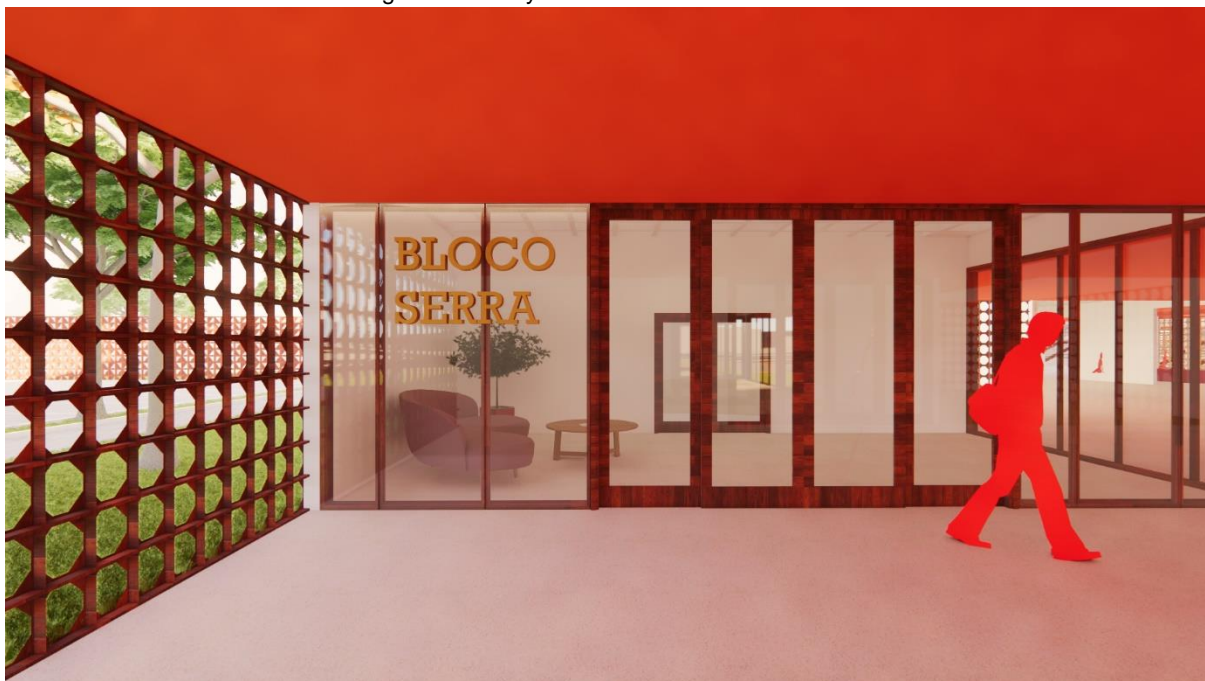
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 101 - Estacionamento de Visitantes



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 102 - Foyer do Auditório no Bloco Serra



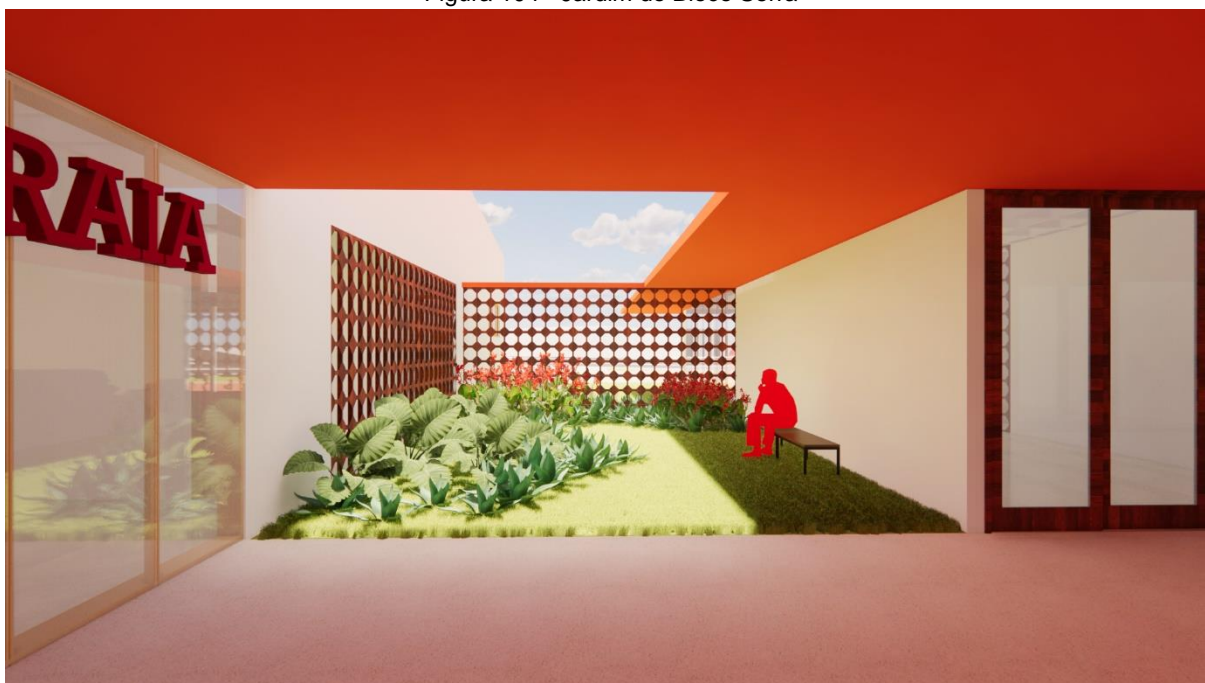
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 103 - Circulação no Bloco Serra



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 104 - Jardim do Bloco Serra



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 105 - Salão de Eventos do Bloco Praia



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 106 - Vista Interna do Salão de Eventos



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 107 - Área de Convivência e Cantina do Bloco Praia



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 108 - Jardim do Bloco Praia



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 109 - Redário da área externa



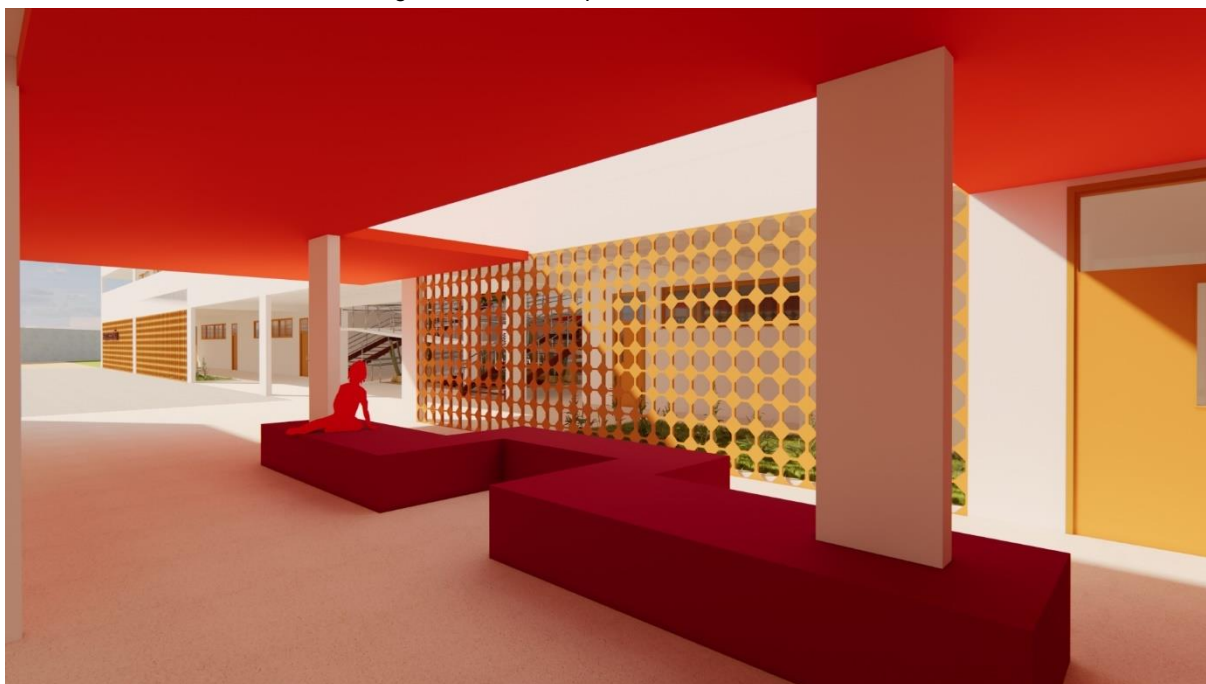
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 110 - Jardim Praia e Fachada do Bloco Serão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 111 - Banco próximo ao Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 112 - Circulação Vertical do Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 113 - Hortas em frente às salas de aula prática



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 114 - Sala de aula prática - Cozinha Quente



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 115 - Chegando no Pav. Superior do Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 116 - Jardim Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 117 - Vista da Varanda da circulação geral e da varanda dos alunos do Bloco Sertão



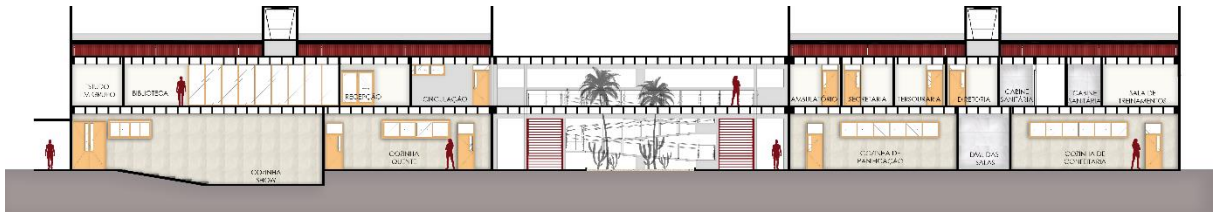
Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 118 - Vista da Varanda dos Funcionários do Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 119 - Corte humanizado do Bloco Sertão



Fonte: Elaborado pelo autor

Figura 120 - Vista do Bloco Técnico



Fonte: Elaborado pelo autor



CONSIDERAÇÕES FINAIS

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, retomando os objetivos específicos que tinham por fim auxiliar no embasamento teórico e técnico para o projeto da Escola de Educação Profissional Gastronômica do Dendê; ao longo do desenvolvimento desse trabalho foi possível construir a importância de um equipamento com viés social através do impacto cultural e principalmente econômico que ele traz. Também foi elaborado um panorama da gastronomia no Brasil, tanto em contexto nacional como no contexto regional.

Outro tópico do objetivo específico pontuado foi a compreensão dos conceitos de arquitetura regional e vernacular, e a expansão desses conceitos no regionalismo crítico, que se apresenta como uma reinterpretação do antigo com elementos contemporâneos.

Foi realizado ainda o estudo de projetos de referências que se aproximassem das intenções projetuais perseguidas. Seja por meio da elaboração formal desses projetos, soluções de conforto ambiental ou disposição do programa de necessidades, foi possível também aprofundar esse estudo através de um estudo de caso. Por fim, foi realizado diagnóstico da área de intervenção, para melhor compreensão de suas características urbanísticas, legislativas e físico-ambientais.

As dificuldades encontradas se concentraram em relação à procura de referências específicas de pré-dimensionamento e projeto de salas de aula com cozinhas industriais. Não há especificações para esse tipo de projeto na legislação municipal, logo tanto o dimensionamento de sanitários e como demais áreas técnicas foram baseadas nas áreas concedidas pela Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco.

Em síntese, espera-se que os objetivos, geral e específicos, tenham sido atendidos de maneira mais funcional e efetiva possível, e espera-se que a proposta projetual tenha acomodado o programa de necessidades de maneira a causar o mínimo de conflitos possíveis nos fluxos e que tenha atendido a uma das principais premissas conceituais, que seria de construir o projeto de uma Escola de Gastronomia que empregasse elementos que dialogassem tanto com a arquitetura regional quanto com uma produção contemporânea.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Alta temporada do turismo deve movimentar R\$ 155 bilhões no Brasil.** 2023. Disponível em: <https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/alta-temporada-do-turismo-deve-movimentar-r-155-bilhoes-no-brasil/>. Acesso em 17 de mar. de 2024.

ABRASEL. **Bares e restaurantes fecharam 2023 com 170 mil novos empregos.** 2024. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/bares-e-restaurantes-fecharam-2023-com-170-mil-novos-empregos/#:~:text=Bares%20e%20restaurantes%20fecharam%202023%20com%20170%20mil%20novos%20empregos%20%2D%20Abrasel>. Acesso 20 de mar. 2024.

Acervo Digital Fortaleza. **Plano Local De Habitação De Interesse Social De Fortaleza (PLHIS-FOR).** 2012. Disponível em: <https://acervo.fortaleza.ce.gov.br/download-file/documentById?id=e7816828-2843-46c3-b9fe-ec3c034ff6f1>. Acesso em: 22 de fev. 2024

AMARAL, Renata Maria do. **Virada gastronômica: como a culinária dá lugar à gastronomia no jornalismo brasileiro.** 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/18756>. Acesso em: 09 de jun. 2024.

ARAÚJO, Antônio José Negreiros; CHEIN, Flávia; PINTO, Cristine. **Ensino Profissionalizante, Desempenho Escolar e Inserção Produtiva: Uma Análise com dados do ENEM.** 2014. Disponível: https://www.anpec.org.br/encontro/2014/submissao/files_I/i12-ac3a8f487db438fc6278e117ab468a01.pdf. Acesso em: 22 de fev. de 2024.

ARAÚJO, Mariana Cunha. **O papel do ambiente construído sobre a educação: a influência sobre a atenção e a relação com o aprendizado.** 2020. Tese (Doutorado em Design) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/41388>. Acesso em 22 de fev. de 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 15220-03: Desempenho térmico de edificações Parte 3: Zoneamento bioclimático**

brasileiro e diretrizes construtivas para habitações unifamiliares de interesse social. Rio de Janeiro. 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.** Rio de Janeiro. 2020.

BARBOSA, Ilana das Neves. **Gastronomia e mudanças sociais: relatos, vivências e impactos narrados por alunos de uma ação extensionista.** Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/conexao/article/view/14265>. Acesso em: 25 mar. 2024.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação.** 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387. Acesso em: 26 fev. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. D.O.U., 2004; 16 set.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 15 – Atividades e Operações Insalubres. Brasília:** Ministério do Trabalho e Emprego, 2014. Portaria MTP n.º 806, de 13 de abril de 2022.

CABRAL, S. R., ANJOS, F. A. dos, & HOSTINS, R. C. L. (2017). **O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL.** *Revista Hospitalidade*, 14(1), 01–21. Disponível em: <https://doi.org/10.21714/2179-9164.2017v14n1.750>. Acesso em 18 de mar. 2024

CABRAL, Renata Campello; DANTAS, Hugo Stefano Monteiro. **A arquitetura popular na Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.** ANAIS DO MUSEU PAULISTA São Paulo, Nova Série, vol. 30, 2022, p. 1-60. e14. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/anaismp/a/7Lg8CbckrQgdF3sg4WtsZFG/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 01 de abril 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 1967

CASTRO, Jorge Abrahão de. **Evolução e desigualdade na educação brasileira**. 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/es/a/Py9jLMhddTWMfKQtY45L6dy/?lang=pt>. Acesso em: 26 de fev. 2024.

CAVALCANTE, Andrea Pinheiro Paiva. **A escuta popular da rádio comunitária do Edson Queiroz: estudo introdutório sobre a produção do sujeito no espaço da periferia**. 2006. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Ceará. Faculdade de Educação. Programa de Pós-Graduação em Educação. Acesso em 16 de maio de 2024. Disponível em: <http://bdae.org.br/handle/123456789/557>

Correio do Estado. **Brasileira Helena Rizzo é eleita melhor chef mulher do mundo**. 2014. Disponível em: <https://correiodoestado.com.br/cidades/brasileira-helena-rizzo-e-eleita-melhor-chef-mulher-do-mundo/211621/>. Acesso em 18 mar. 2024.

D.O.M. Restaurante. **Perfil do Chef**. [s.d.]. Disponível em: <http://domrestaurante.com.br/pt-br/alex.html>. Acesso em 18 mar. 2024.

ELIEZIO. **Turismo cearense registra o maior crescimento do país em janeiro**. 2024. Disponível em: <https://www.setur.ce.gov.br/2024/03/15/turismo-cearense-registra-o-maior-crescimento-do-pais-em-janeiro/#:~:text=O%20avan%C3%A7o%20registrado%20na%20passagem,bem%20diferentes%20do%20cen%C3%A1rio%20nacional>. Acesso 20 mar. 2024.

Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco. **O Relatório de Gestão 2018-2022 da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB)**. 2023. Disponível em: <https://gastronomiasocial.org.br/o-relatorio-de-gestao-2018-2022-da-escola-de-gastronomia-social-ivens-dias-branco-egsidb/> Acesso em: 20 de mar. 2024.

Frampton, Kenneth. **História crítica da arquitetura moderna**. Tradução: Jefferson Luiz Camargo. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

Gran Marquise. **Gastronomia**. [s.d.]. Disponível em: <https://www.granmarquise.com.br/gastronomia/>. Acesso 20 de mar. 2024.

FIGUEIREDO, Ivanilda; NORONHA, Rodolfo Liberato de. **A vulnerabilidade como impeditiva/ restritiva do desfrute de direitos**. 2008. *Revista de Direitos e Garantias Fundamentais*, 4, 129-146. Disponível em: <https://sisbib.emnuvens.com.br/direitosegarantias/article/view/10/10> . Acesso em: 11 mar. 2024.

FORTALEZA. Lei complementar nº 236, de 11 de agosto de 2017a. Dispõe sobre o parcelamento, o uso e a ocupação do solo no Município de Fortaleza, e adota outras providências. **Diário Oficial do Município Fortaleza**, Fortaleza, 11 ago. 2017. Suplemento.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Manual de orientações técnicas volume 03**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/par/manuais-par/VolumellIProjetosEd.EscolaresEnsinoFundamental.pdf> Acesso em 24 de jun. de 2024.

GEHL, Jan. **Cidade para pessoas**. 2 ed. São Paulo: Perspectiva, 2013.

HANNES, Evy. **Espaços abertos e espaços livres**: um estudo de tipologias. In PAISAGEM E AMBIENTE: ENSAIOS - N. 37 - SÃO PAULO - P. 121 - 144 – 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/305785342_Espacos_abertos_espacos_livres_um_estudo_de_tipologias. Acesso em: 27 de fev. 2024.

HOLANDA, Armando de. **Roteiro para construir no Nordeste**: Arquitetura como lugar ameno nos trópicos ensolarados. 2010. 2. ed. Recife: Instituto de Arquitetos do Brasil-PE; Universidade Federal de Pernambuco; Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Urbano, 2010. 66. P. ilu.

IBGE - Instituto Brasileiro De Geografia E Estatística. **Economia do turismo**: uma perspectiva macroeconômica – 2003-2009. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=261658>. Acesso em: 26 fev. 2024.

Instituto de Pesquisa e Estatística Econômica do Ceará (IPECE). **Índice de Atividade Turística do Ceará cresce 4,2% no acumulado dos últimos 12 meses, mas com tendência de desaceleração.** 2023. Disponível em: <https://www.ipece.ce.gov.br/2023/11/21/indice-de-atividade-turistica-do-ceara-cresce-42-no-acumulado-dos-ultimos-12-meses-mas-com-tendencia-de-desaceleracao/> Acesso 20 de mar. 2024.

KASHIMOTO, Emília Mariko; MARINHO, Marcelo e RUSSEFF, Ivan. **Cultura, Identidade e Desenvolvimento Local: conceitos e perspectivas para regiões em desenvolvimento.** In Revista Internacional de Desenvolvimento Local. Vol. 3, N. 4, p. 35-42, Mar. 2002. Disponível em: <https://multitemasucdb.emnuvens.com.br/interacoes/article/view/581/608%20>. Acesso em 22 de fev. de 2024.

KOSLINSKI, Mariane Campelo; ALVES, Fátima; LANGE, Wolfram Johannes. **Desigualdades educacionais em contextos urbanos: um estudo da geografia de oportunidades educacionais na cidade do Rio de Janeiro.** (2013). Educação & Sociedade, v. 34, p. 1175-1202, 2013. Acesso em 16 de maio de 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/es/a/HKtxDyNphXxrd9tKvDnWfkD/?lang=pt>

KOWALTOWSKI, Doris. **Arquitetura escolar: o projeto do ambiente de ensino.** São Paulo: Oficina de Texto, 2011.

LAGE, Beatriz Helena G.; MILONE, Paulo C. **Economia do Turismo, 7ª edição:** Grupo GEN, 2001. *E-book*. ISBN 9788522465231. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522465231/>. Acesso em: 26 fev. 2024.

LOUISE, Yasmin. **Gastronomia e Terapia: projeto do Movimento Saúde Mental oferece cursos e suporte biopsicossocioespiritual.** Disponível em: <https://movimentosaudemental.org/2024/08/09/gastronomia-e-terapia-projeto-do-movimento-saude-mental-oferece-cursos-e-suporte-biopsicossocioespiritual/>. Acesso em: 14 de ago. 2024.

LORENZI, Harri. **Plantas para jardim no Brasil.** Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2013.

MELO, Tarcila Martins; ALBUQUERQUE, Emanuel Lindemberg Silva. Nova centralidade urbana: um olhar para a avenida Washington Soares, município de fortaleza (ce). Disponível em:

<https://periodicos.apps.uern.br/index.php/GEOTemas/article/download/815/722/2130#:~:text=A%20avenida%20em%20ep%C3%ADgrafe%20teve,import%C3%A2ncia%20para%20a%20capital%20cearense> Acesso em: 24 de jun. de 2024.

MELO, Alcília Afonso. **Notas sobre métodos para a pesquisa arquitetônica patrimonial**. Revista Projetar-Projeto e Percepção do Ambiente, v. 4, n. 3, p. 54-70, 2019. Acesso em 16 de maio de 2024. Disponível em:

<https://periodicos.ufrn.br/revprojetar/article/view/18778>

Michelin Guide. **Além das estrelas**. [s.d.]. Disponível em:

https://guide.michelin.com/br/pt_BR/to-the-stars-and-beyond#:~:text=Os%20restaurantes%20podem%20receber%20de,e%20consist%C3%A2ncia%20entre%20as%20visitas. Acesso 17 de mar. 24.

Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. S.d. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/catalogos-nacionais-de-cursos-tecnicos>. Acesso em: 25 mar. 2024.

Ministério do Turismo. **Anuário estatístico de turismo 2022 – ano base 2021**. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/observatorio/anuario-estatistico> . Acesso em 17 de mar. 2024

Ministério do Turismo. **Boletim de Inteligência de Mercado no Turismo (BIMT) – Turismo gastronômico** (2022). Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf>. Acesso em 17 de mar. 2024

Ministério da Educação. **Cursos da EPT**. Disponível em:

<http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/cursos-da-ept-apresentacao>. Acesso em: 04 abril 2024.

Mintz. Sidney W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?lang=pt>. Acesso em: 25 de mar. 2024.

MOURA, Karol Silva de. *et al.* **Projeto coorte dendê: diagnóstico demográfico e condições de moradia de uma comunidade de baixa renda em Fortaleza, Ceará.** 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40816974004>. Acesso em: 22 de fev. 2024

NEUFERT, Ernst. **Arte de projetar em Arquitetura.** 13a Edição. Gustavo Gili, São Paulo, 1998.

PETRINI, Carlo. **Slow food, princípios da nova gastronomia.** Tradução: Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PINHEIRO, R. H; SILVA, M.S. **A Gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social:** Estudo de caso sobre o projeto social Gastromotiva. Revista Desafios. Vol. 5, n. 3, 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/335469087_A_GASTRONOMIA_COMO_A_LTERNATIVA_PARA_A_REDUCAO_DA_DESIGUALDADE_SOCIAL. Acesso em: 25 de mar. 2024.

RABELLO, Yopanan Conrado Pereira. **Bases para projeto estrutural na arquitetura.** São Paulo: 2007.

ROCHA, Delfina. **Sabores e Saberes do Ceará: Arte Culinária e Fotografia.** Fortaleza: Editora D. M. Rocha, 2003.

ROSA, Paula. **IBGE: atividades turísticas acumulam alta de 7,5% de janeiro a novembro de 2023.** 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/ibge-atividades-turisticas-acumulam-alta-de-7-5-de-janeiro-a-novembro-de-2023#:~:text=Segundo%20levantamento%20do%20Banco%20Central,janeiro%20a%20novembro%20de%202022>. Acesso em: 17 mar. 24

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** São Paulo: Edusp, 2002.

Seara Praia Hotel. **Gastronomia.** [s.d]. Disponível em: <https://hotelseara.com.br/gastronomia/> Acesso 20 de mar. 2024

SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Educação. **Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas.** 2009. Disponível em:

https://midiasstoragesec.blob.core.windows.net/001/2018/05/manual_gas.pdf Acesso em 24 de jun. de 2024.

SENAC. **Empreendedores se qualificam para enfrentar desafios do mercado da Gastronomia.** 2024. Disponível em: <https://www.ce.senac.br/empreendedores-se-qualificam-para-enfrentar-desafios-do-mercado-da-gastronomia/>. Acesso 20 de mar. 2024

SILVA, Aparecido C. da. **O projeto de Arquitetura e as Salas de Telecomunicações.** Disponível em: <https://www.tecnolan.com.br/2019/06/25/o-projeto-de-arquitetura-e-as-salas-de-telecomunicacoes/> Acesso em 24 de jun. de 2024

SILVA, Elga Batista da; ANJOS, Marvin Henrique Fabricio dos; BRANCO, Camila da Silva Vaz. **A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social.** Em Extensão, Uberlândia, v. 21, n. 1, p. 20-38, jan.-jun. 2022. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/issue/view/2266>. Acesso em: 25 de mar. 2024.

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Varela, 1996.

Simon, E. L., Etges, V. E., & Minasi, S. M. 2016. **A gastronomia regional e o turismo como elementos fortalecedores da identidade cultural frente a tensão entre o global e o regional.** *Cenário: Revista Interdisciplinar Em Turismo E Território*, 3(5). Disponível em: <https://doi.org/10.26512/revistacenario.v3i5.15223>. Acesso em 25 de mar. 2024

SomaSUS. Ambulatório de Estomias. 2024. Disponível em: <https://somasus.saude.gov.br/sistema/consulta-geral/ambiente/detalhe/132/2024>. Acesso em: 24 de jun. de 2024.

UNESCO. Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. 2006. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao%20Salvaguarda%20Patrim%20Cult%20Imaterial%202003.pdf>. Acesso em: 26 de fev. 2024.

UNIFOR. **Centro de Formação Profissional oferta novos cursos gratuitos em novembro**. Disponível em: <https://www.unifor.br/-/centro-de-formacao-profissional-oferta-novos-cursos-gratuitos-em-novembro>. Acesso em: 26 fev. 2024.

VIEIRA, A. M. D. P.; JUNIOR, A. de S. **A educação profissional no Brasil**. Revista Interacções, [S. l.], v. 12, n. 40, 2017. DOI: 10.25755/int.10691. Disponível em: <https://revistas.rcaap.pt/interaccoes/article/view/10691>. Acesso em: 25 mar. 2024.

WEIMER, Gunter. **Arquitetura Popular Brasileira**. 2ª Edição – Editora WMF Fontes (Raizes). São Paulo, 2012.



APÊNDICE A – PRANCHAS TÉCNICAS

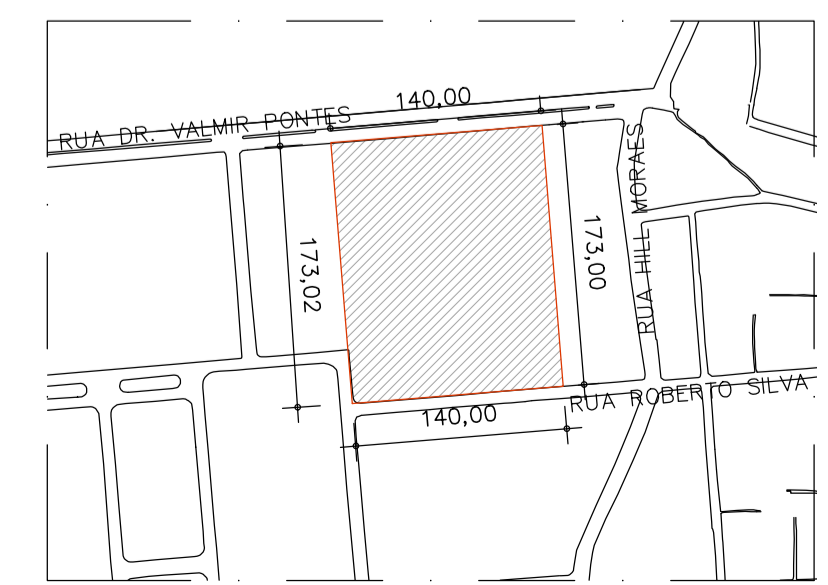
Planta de Situação e Implantação.....	Prancha 01
Planta de Eixos Estruturais.....	Prancha 02
Planta de Cobertura.....	Prancha 03
Planta Baixa de Layout.....	Prancha 04
Planta Baixa Técnica e de Layout Bloco Serra.....	Prancha 05
Cortes e Elevações do Bloco Serra.....	Prancha 06
Planta Baixa Técnica e de Layout Bloco Praia.....	Prancha 07
Cortes e Elevações do Bloco Praia.....	Prancha 08
Planta Baixa Técnica e de Layout do Bloco Sertão Térreo.....	Prancha 09
Planta Baixa Técnica e de Layout do Bloco Sertão Superior.....	Prancha 10
Cortes e Elevações do Bloco Sertão.....	Prancha 11
Planta Baixa Técnica e de Layout do Bloco Técnico.....	Prancha 12
Cortes e Elevações do Bloco Técnico.....	Prancha 13
Planta de Paginação de Piso.....	Prancha 14
Planta Baixa de Paisagismo.....	Prancha 15



01 PLANTA DE IMPLANTAÇÃO
ESCALA: 1/400

QUADRO DE ÁREA CONSTRUÍDA	
1 - EDIFICAÇÃO PRINCIPAL (A= 2.916,18 M ²)	
2 - CENTRAL DE GÁS E DEPÓSITOS DE LIXO (A= 21,74 M ²)	
3 - QUADRA POLIESPORTIVA (A= 540,00 M ²)	
4 - QUIOSQUES COMERCIAIS (4 DUPLAS) ÁREA TOTAL= 96,00 M ²	
5 - ABERTURA DE VIA + CALÇADAS + RAMPA + ESCADA= 2231,70 M ²	
ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL= 5.805,62 M ²	
LEGENDA DAS HACHURAS	
	ÁREA DE GRAMADO 100% PERMEÁVEL (ÁREA OCUPADA= 11.204,42 M ²)
	PISO DRENANTE DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE) ÁREA OCUPADA= 6.526,13 M ² , SENDO A= 5.873,52m ² PERMEÁVEIS.
ÁREA PERMEÁVEL TOTAL= 17.077,93 M ²	

ÍNDICES URBANÍSTICOS		
ÁREA DO TERRENO:	24.220,00 m ²	
ÁREA CONSTRUÍDA:	2.916,18 m ²	
DIMENSÕES DOS RECUOS:	10m (FRENTE, LATERAL E FUNDO)	
ÁREA NÃO EDIFICADA:	5.860,00 m ²	
MACROZONEAMENTO:	ZOM 01 - ZONA DE OCUPAÇÃO MODERADA 01	
	ÍNDICES EXIGIDOS	ÍNDICES ATINGIDOS
TAXA DE PERMEABILIDADE:	40% (9.688,00 m ²)	70,51% (17.077,93m ²)
TAXA DE OCUPAÇÃO:	50% (12.110,00 m ²)	12,04% (2.916,18m ²)
TAXA DE OCUPAÇÃO DO SUBSOLO:	50% (12.110,00 m ²)	0%
ÍNDICE DE APROVEITAMENTO BÁSICO:	2,0 (48.440,00 m ²)	0,12 (2.916,18m ²)
ALTURA MÁXIMA:	72 m	9,84 m



02 PLANTA DE SITUAÇÃO
ESCALA: 1/5000

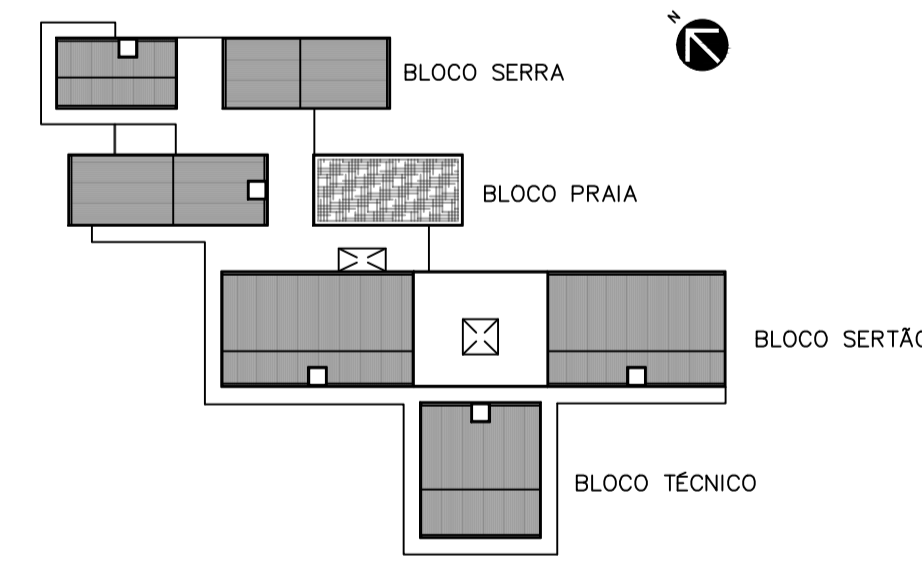
ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO: ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ
 ORIENTADORA: JÚLIA MIYASAKI
 ALUNO: MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO
 DESENHO DA PRANCHA

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO 1/400
 PLANTA DE SITUAÇÃO 1/5000

ARQUIVO: escola de gastronomia do dendê - (correções final).dwg
 DATA: 18/12/2024

FORMATO A1



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

01 PLANTA DE LOCAÇÃO DE EIXOS ESTRUTURAIS
ESCALA: 1/150

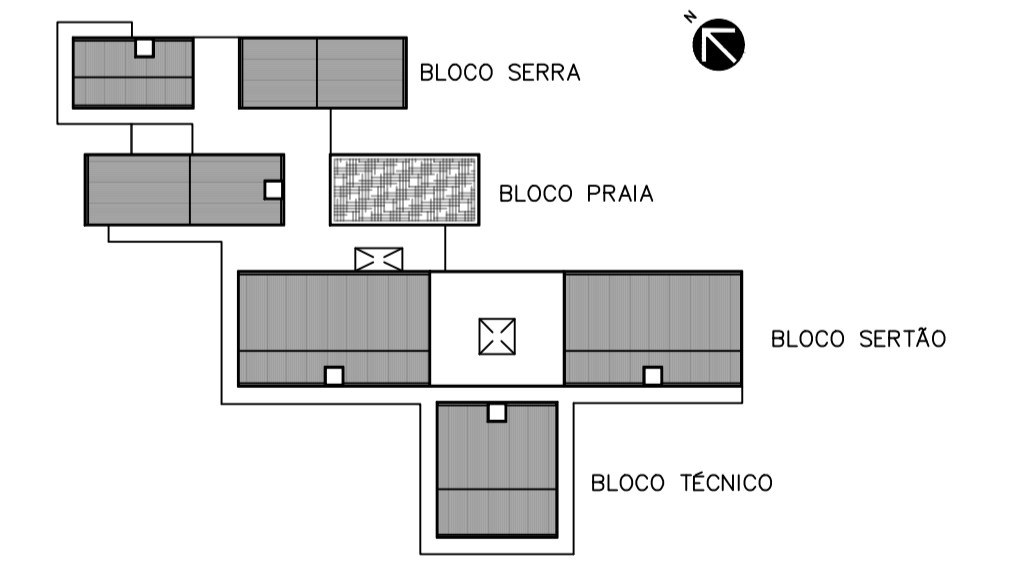
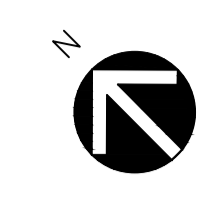
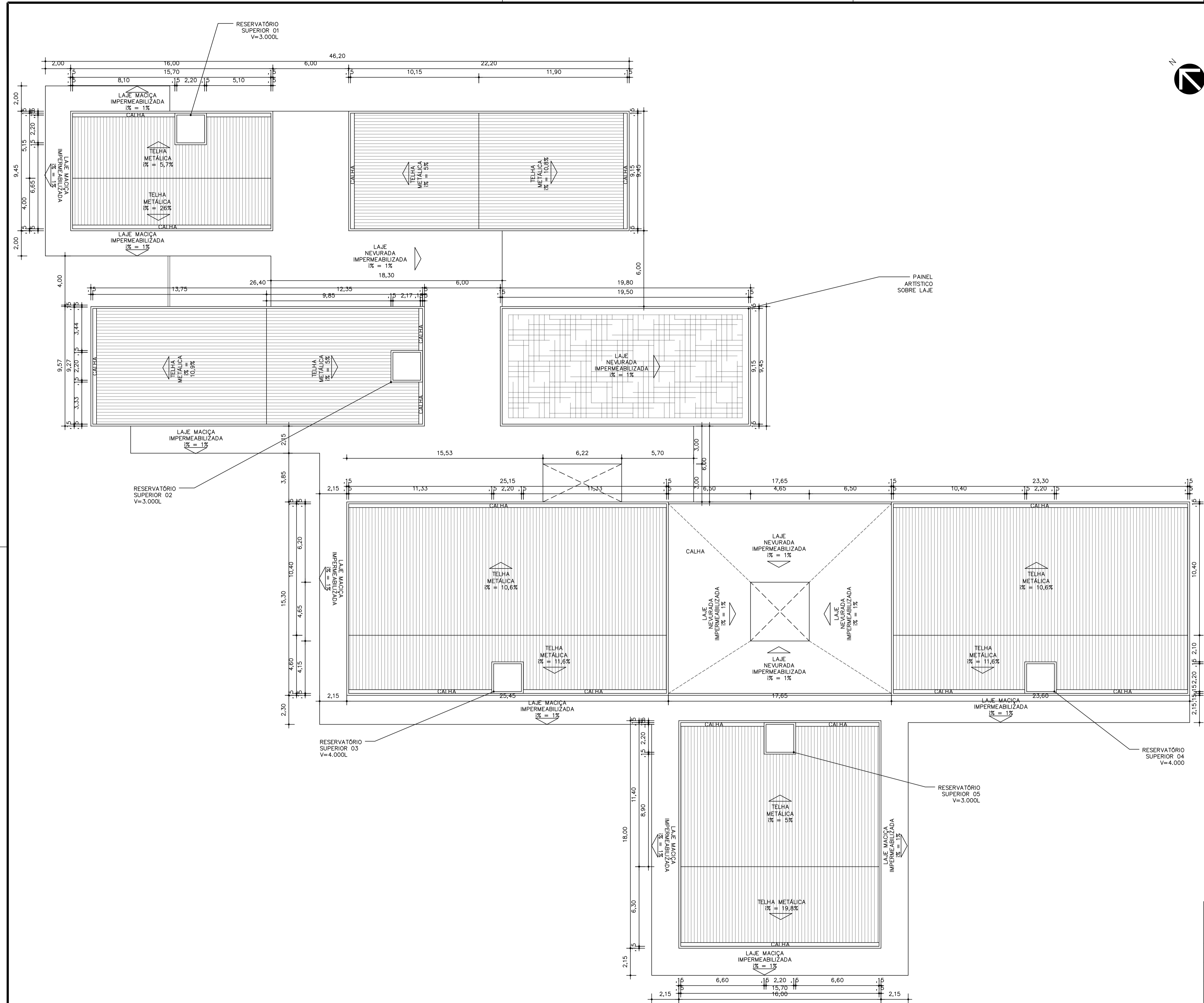
ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO: ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ
ORIENTADORA: JÚLIA MIYASAKI
ALUNO: MATEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO
DESENHO DA PRANCHA: PLANTA DE EIXOS ESTRUTURAIS 1/150

TURMA: 2024.2 - NOITE
PRANCHA: 02/15

ARQUIVO: escola de gastronomia do dendê - final.dwg
DATA: 02/12/2024

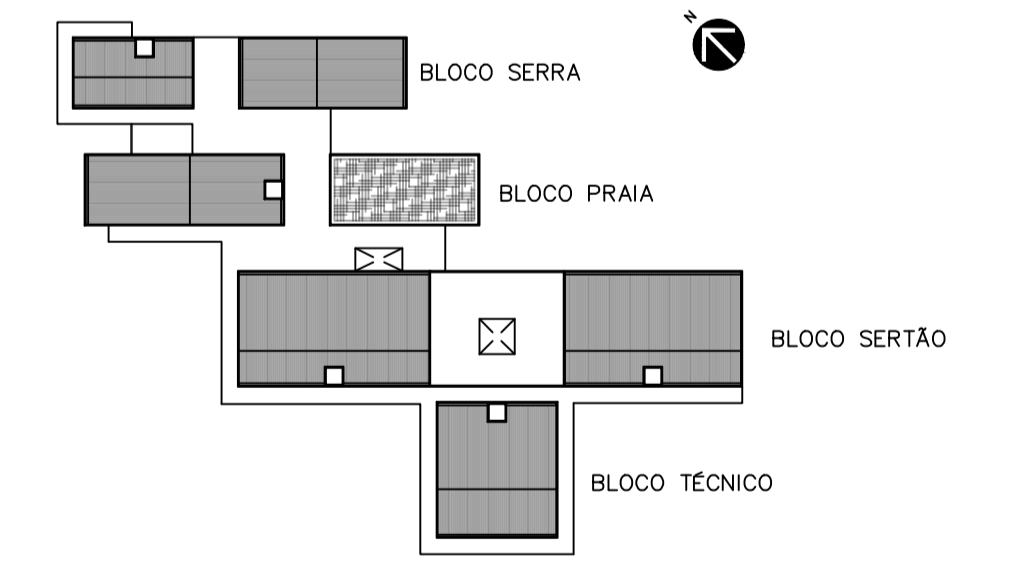
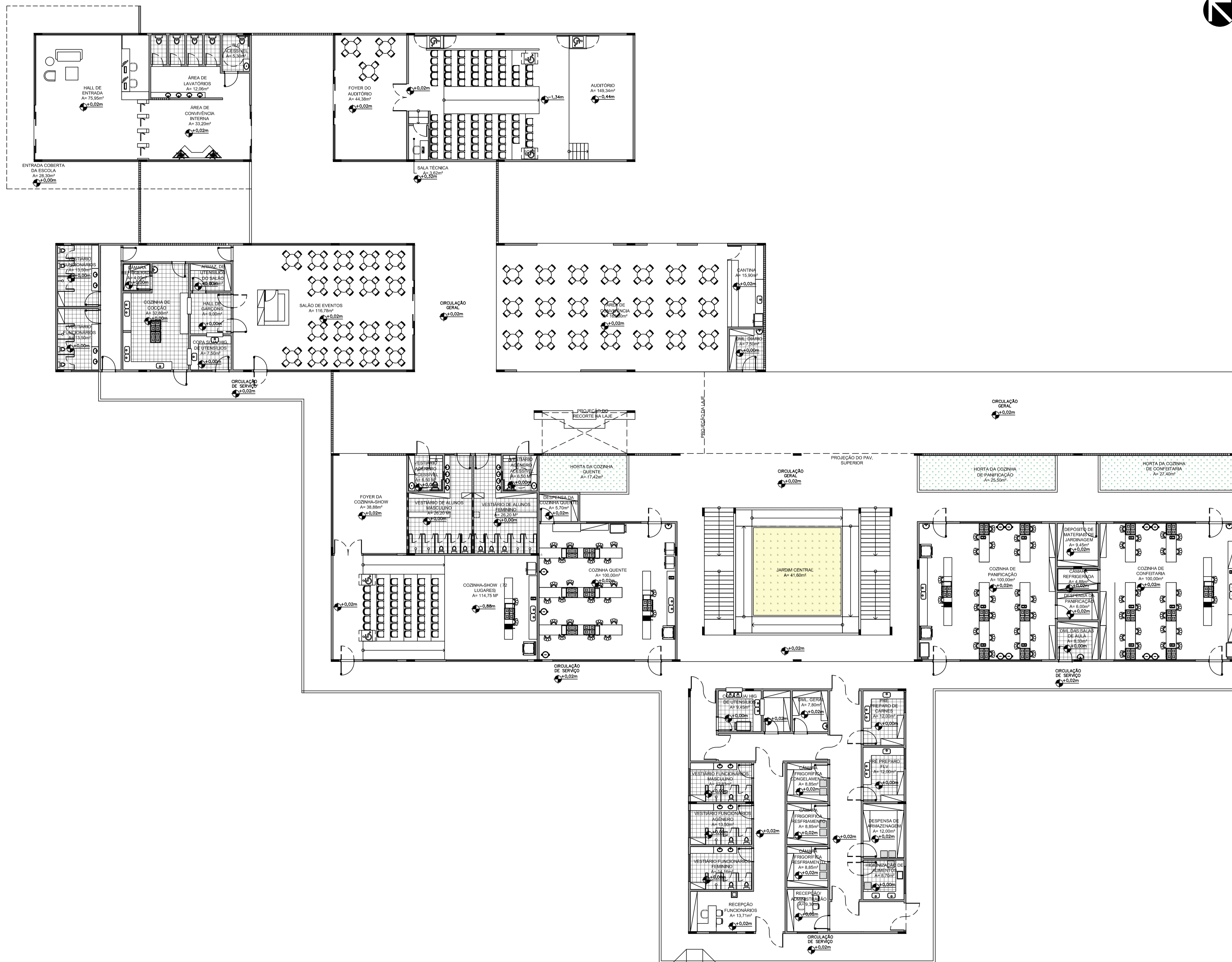
FORMATO A1



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

01 PLANTA BAIXA DE COBERTURA
ESCALA: 1/150

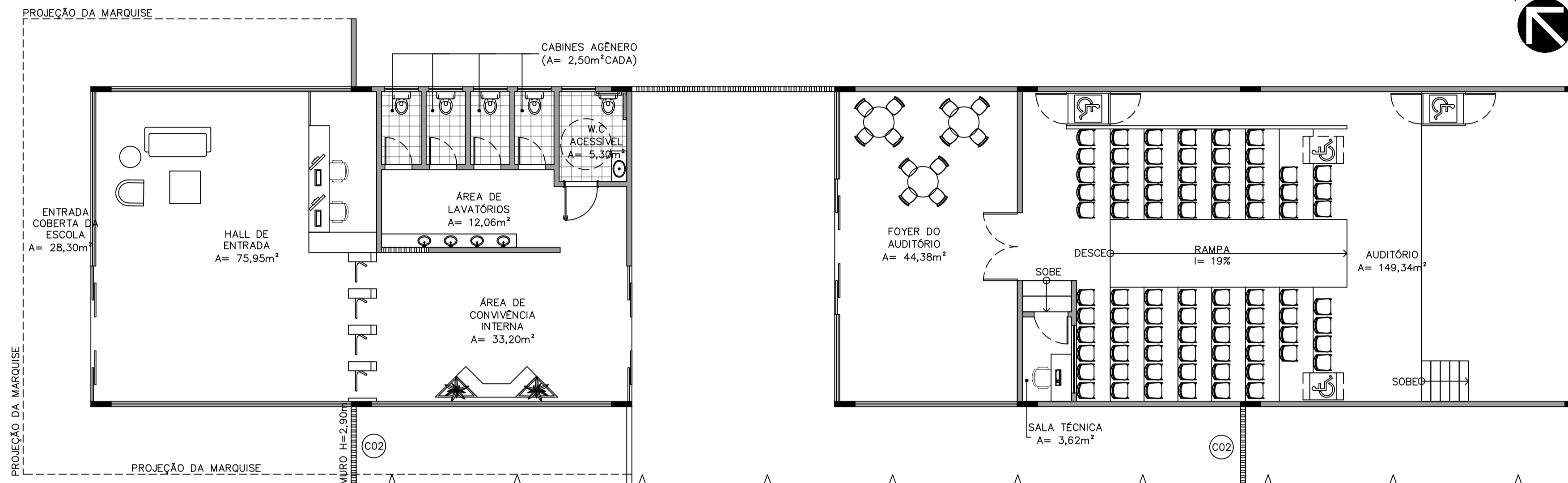
ARQUITETURA E URBANISMO T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	
PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ	
ORIENTADORA JÚLIA MIYASAKI	
ALUNO MATEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO	
DESENHO DA PRANCHA PLANTA BAIXA DE COBERTURA 1/150	
TURMA 2024.2 - NOITE	PRANCHA 03/15
ARQUIVO escola de gastronomia do dendê - final.dwg	
DATA 02/12/2024	
FORMATO A1	



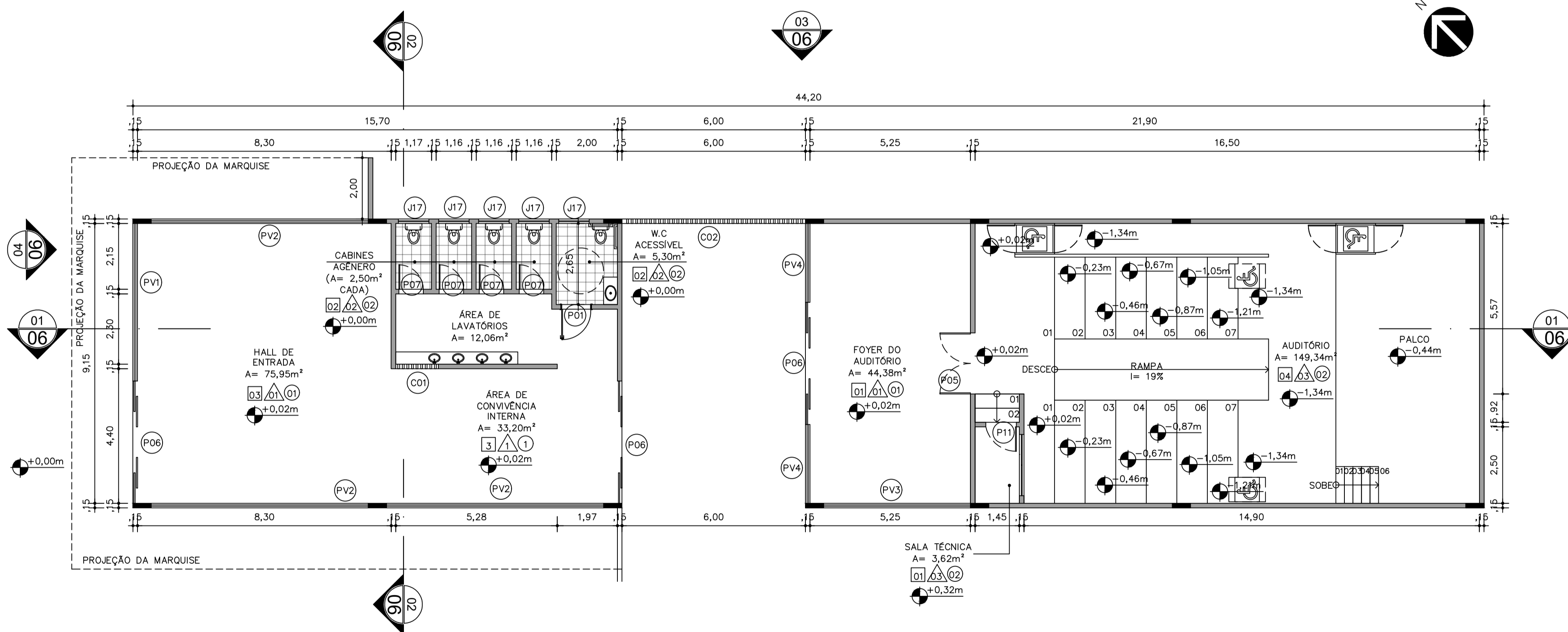
MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

01 PLANTA BAIXA DO PAVIMENTO TÉRREO – LAYOUT
ESCALA: 1/150

ARQUITETURA E URBANISMO T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	
PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ	
ORIENTADORA JÚLIA MIYASAKI	
ALUNO MATEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO	TURMA 2024.2 – NOITE
DESENHO DA PRANCHA PLANTA BAIXA DO PAV. TÉRREO 1/150	PRANCHA 04/15
ARQUIVO escola de gastronomia do dendê – final.dwg	DATA 02/12/2024
FORMATO A1	



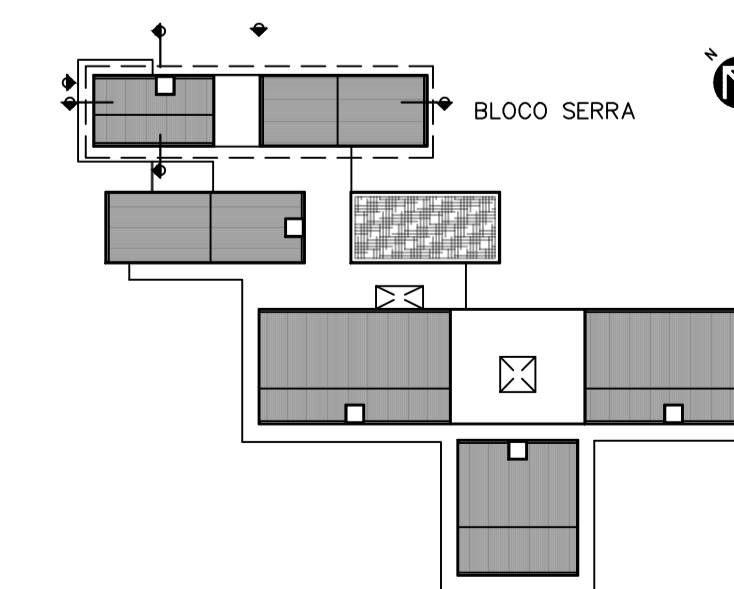
01 PLANTA BAIXA DO BLOCO SERRA - LAYOUT
ESCALA: 1/100



02 PLANTA BAIXA DO BLOCO SERRA - TÉCNICA
ESCALA: 1/100

QUADRO DE ACABAMENTOS

PISO	
LEG	MATERIAL
01	PISO DO TIPO FULGET NA COR BEGE
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
04	REVESTIMENTO EM CARPETE
05	PISO DRENANTE CINZA DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE)
PAREDE	
LEG	MATERIAL
01	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA NA COR BRANCA
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
TETO	
LEG	MATERIAL
01	LAJE NEVURADA APARENTE
02	FORRO DE GESSO PINTADO DE BRANCO



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

QUADRO DE ESQUADRIAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
P01	1.00	2.90	-	44	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P02	1.00	2.50	-	19	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P03	1.80	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P04	2.00	2.10	-	4	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA
P05	2.00	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P06	4.00	2.90	-	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
P07	0.80	2.90	-	6	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P08	0.80	2.50	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P09	2.00	2.50	-	1	DE CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
P10	1.00	2.10	-	5	DE GIRO	PORTA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
P11	1.00	2.10	-	1	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 1 FOLHA

JANELAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
J01	1.50	1.10	1.00	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J02	1.50	1.50	1.00	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J03	2.00	1.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J04	2.00	1.20	1.00	3	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J05	2.00	0.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J06	2.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J07	4.00	0.50	2.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J08	5.50	0.70	1.80	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J09	2.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J10	6.00	1.00	1.20	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J11	6.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J12	4.00	1.00	1.90	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J13	0.70	1.80	1.10	2	PIVOTANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 1 FOLHAS
J14	4.45	1.00	1.90	2	BASCULANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
J15	2.50	1.00	1.90	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J16	6.00	1.90	1.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J17	1.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J18	4.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J19	6.75	1.45	1.45	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS

PELE DE VIDRO

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
PV1	5.00	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV2	7.10	2.90	-	3	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 7 FOLHAS
PV3	4.40	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
PV4	2.55	2.90	-	4	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 3 FOLHAS
PV5	5.85	2.90	-	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
PV6	4.70	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV7	4.95	2.90	-	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV8	3.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO CANELADO, 3 FOLHAS
PV9	9.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 9 FOLHAS

COBOGÓS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
C01	1.40	3.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C02	6.00	2.90	-	5	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C03	9.15	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C04	2.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C05	6.23	3.00	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C06	2.73	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C07	11.13	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C08	10.90	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C09	4.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C10	1.85	2.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO
ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA
JÚLIA MIYASAKI

ALUNO
MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

DESENHO DA PRANCHA

PLANTA BAIXA B. SERRA - LAYOUT 1/100
PLANTA BAIXA B. SERRA - TÉCNICA 1/100

ARQUIVO
escola de gastronomia do dendê - final.dwg

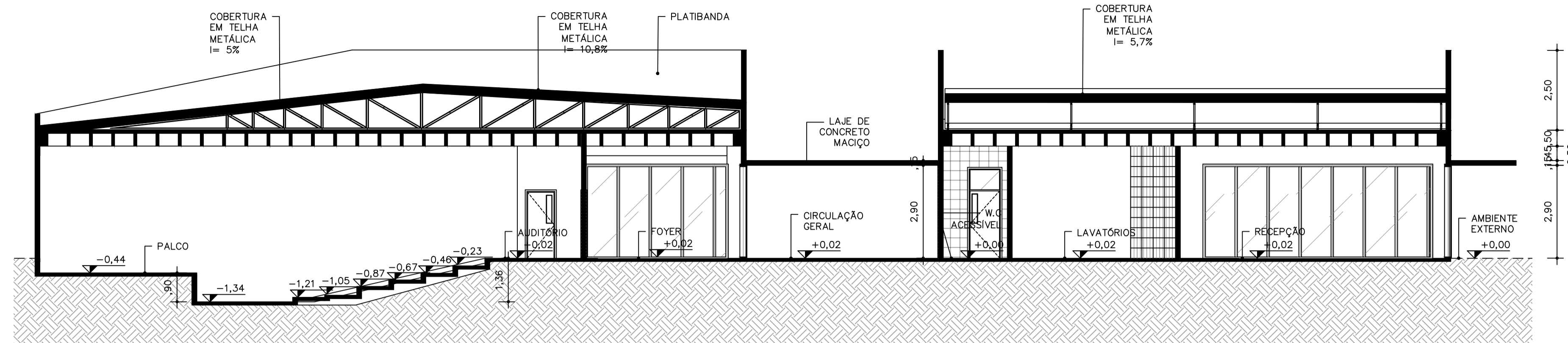
FORMATO A1

TURMA
2024.2 - NOITE

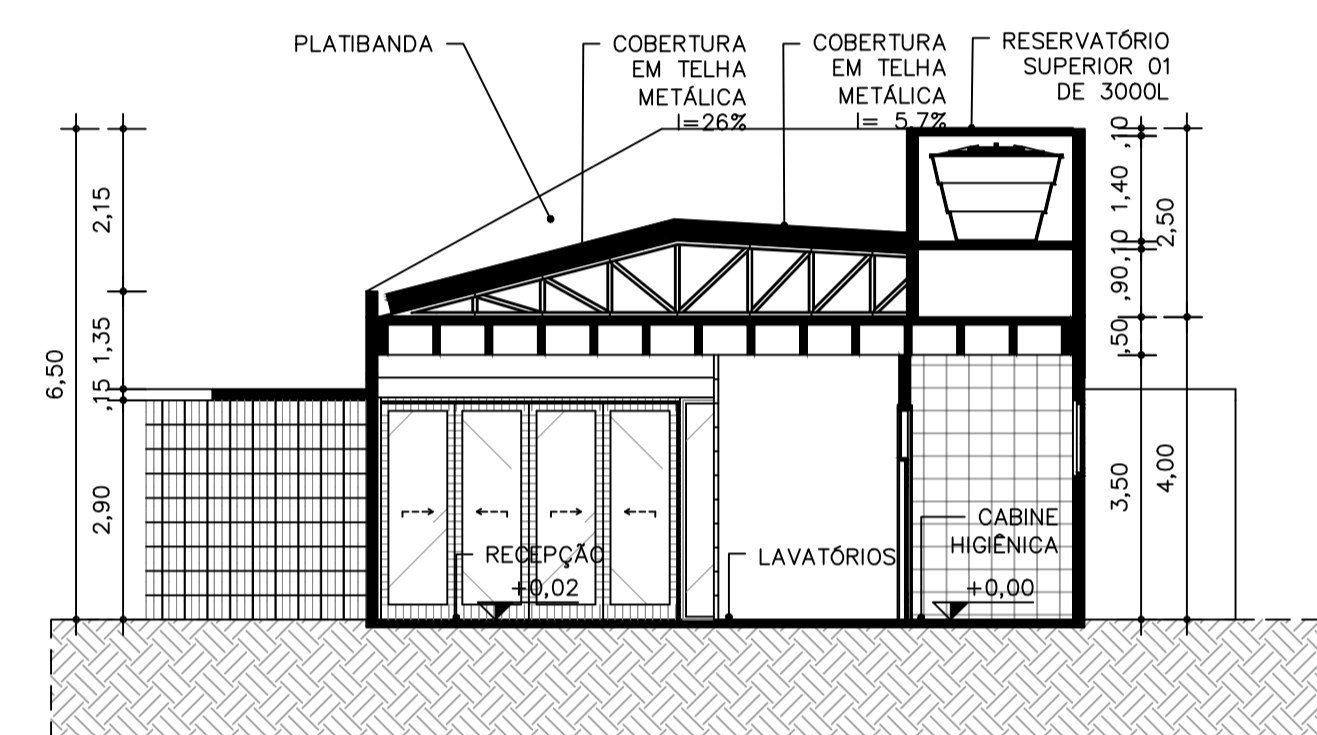
PRANCHA

05/15

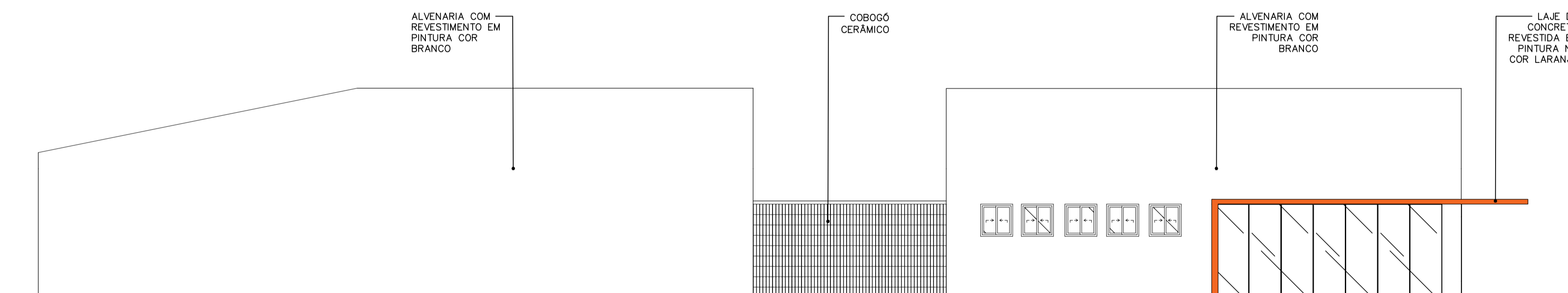
DATA
02/12/2024



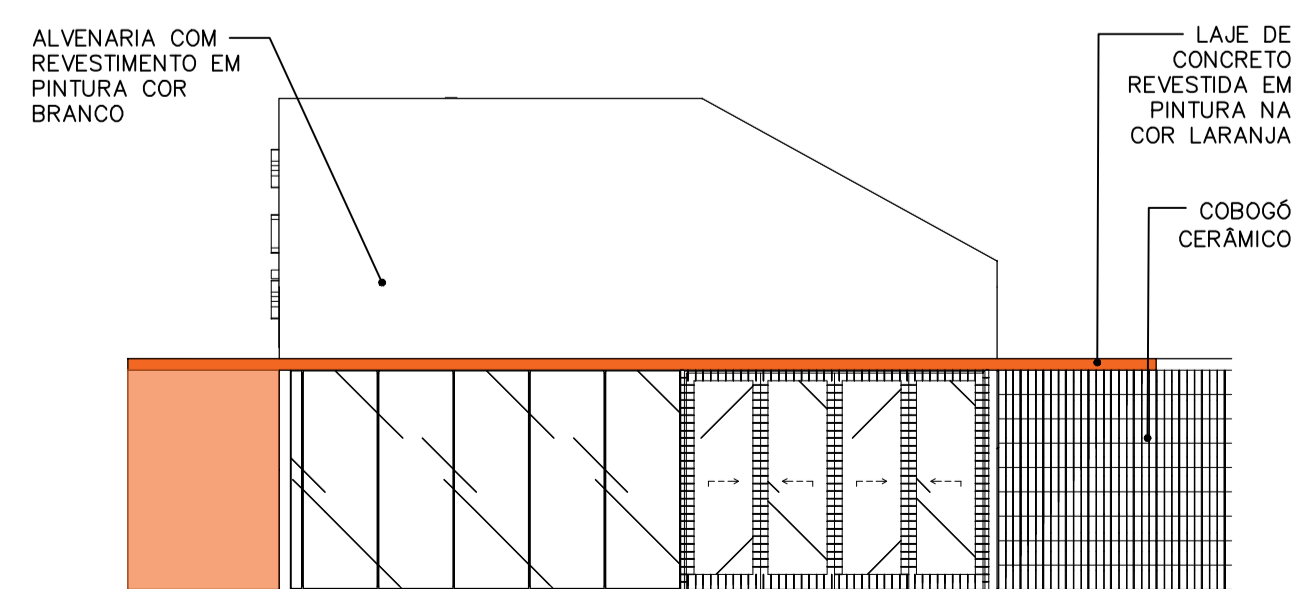
01 CORTE A – BLOCO SERRA
ESCALA: 1/100



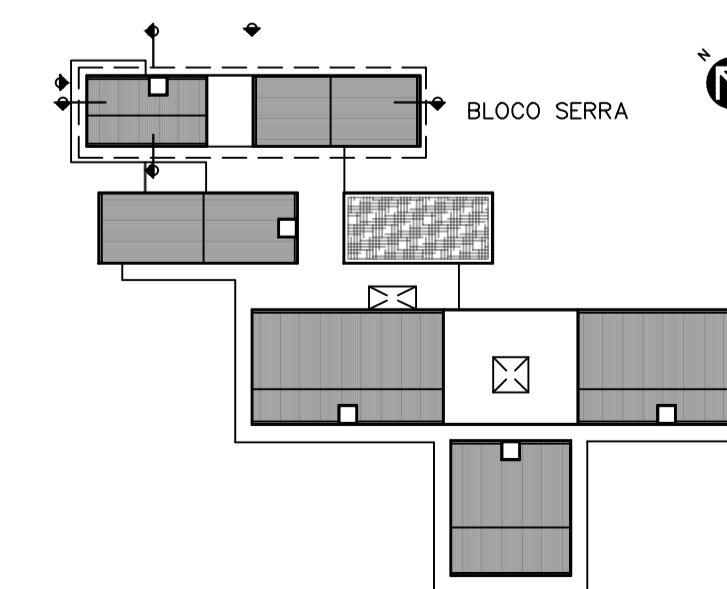
02 CORTE B – BLOCO SERRA
ESCALA: 1/100



03 ELEVÇÃO 01 – BLOCO SERRA
ESCALA: 1/100



04 ELEVÇÃO 02 – BLOCO SERRA
ESCALA: 1/100



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO
ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA
JÚLIA MIYASAKI

ALUNO
MÁTHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

DESENHO DA PRANCHA

CORTE A 1/100
CORTE B 1/100
ELEVÇÃO 01 1/100
ELEVÇÃO 02 1/100

TURMA
2024.2 – NOITE

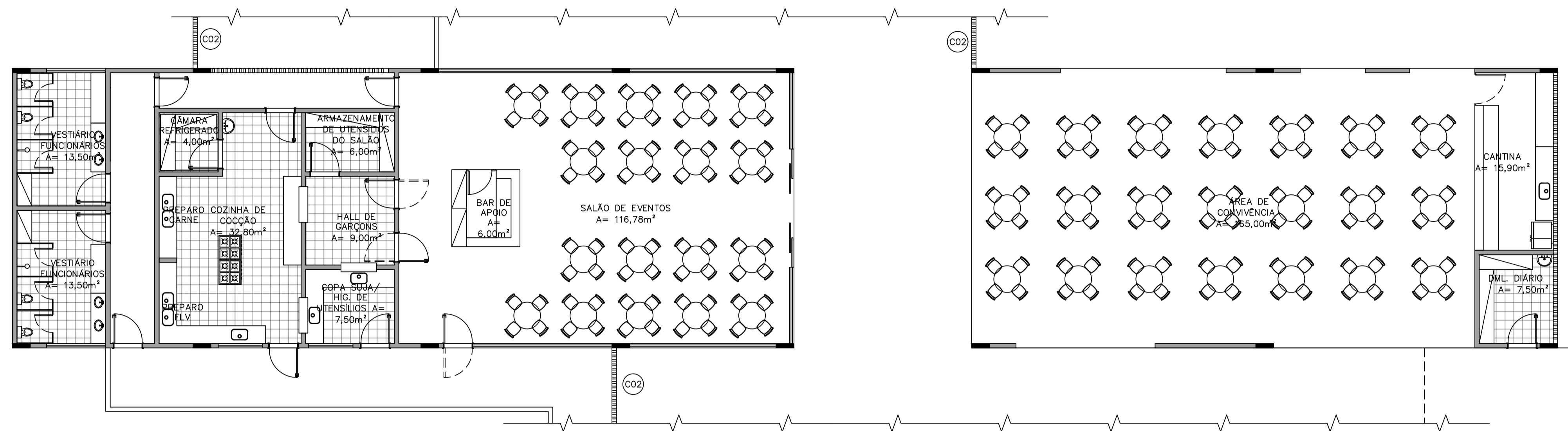
PRANCHA

06/15

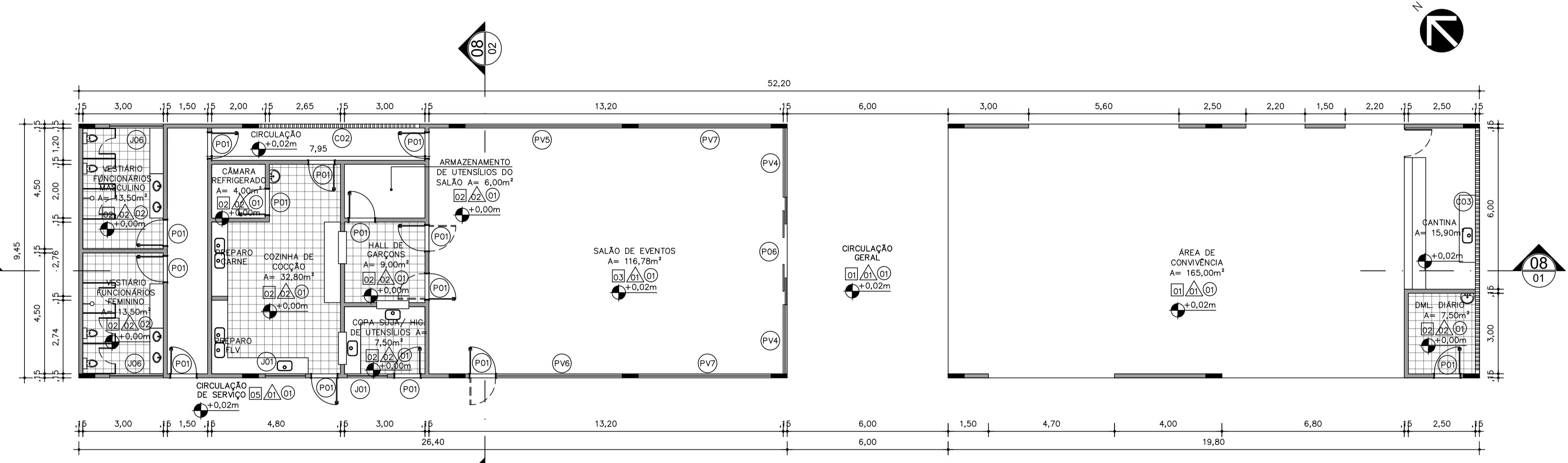
ARQUIVO
escola de gastronomia do dendê – final.dwg

DATA
02/12/2024

FORMATO A1



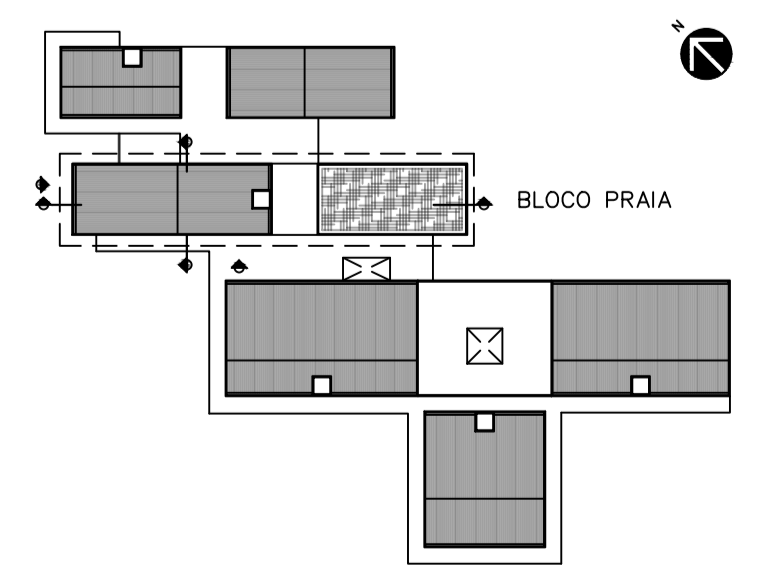
01 PLANTA BAIXA BLOCO PRAIA - LAYOUT
ESCALA: 1/100



02 PLANTA BAIXA BLOCO PRAIA - TÉCNICA
ESCALA: 1/100

QUADRO DE ACABAMENTOS

PISO	
LEG	MATERIAL
01	PISO DO TIPO FULGET NA COR BEGE
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
04	REVESTIMENTO EM CARPETE
05	PISO DRENANTE CINZA DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE)
PAREDE	
LEG	MATERIAL
01	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA NA COR BRANCA
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
TETO	
LEG	MATERIAL
01	LAJE NEVURADA APARENTE
02	FORRO DE GESSO PINTADO DE BRANCO



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

QUADRO DE ESQUADRIAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
P01	1.00	2.90	-	44	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P02	1.00	2.50	-	19	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P03	1.80	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P04	2.00	2.10	-	4	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA
P05	2.00	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P06	4.00	2.90	-	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
P07	0.80	2.90	-	6	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P08	0.80	2.50	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P09	2.00	2.50	-	1	DE CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
P10	1.00	2.10	-	5	DE GIRO	PORTA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
P11	1.00	2.10	-	1	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 1 FOLHA

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
J01	1.50	1.10	1.00	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J02	1.50	1.50	1.00	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J03	2.00	1.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J04	2.00	1.20	1.00	3	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J05	2.00	0.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J06	2.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J07	4.00	0.50	2.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J08	5.50	0.70	1.80	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J09	2.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J10	6.00	1.00	1.20	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J11	6.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J12	4.00	1.00	1.90	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J13	0.70	1.80	1.10	2	PIVOTANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 1 FOLHAS
J14	4.45	1.00	1.90	2	BASCULANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
J15	2.50	1.00	1.90	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J16	6.00	1.90	1.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J17	1.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J18	4.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J19	6.75	1.45	1.45	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
PV1	5.00	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV2	7.10	2.90	-	3	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 7 FOLHAS
PV3	4.40	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
PV4	2.55	2.90	-	4	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 3 FOLHAS
PV5	5.85	2.90	-	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
PV6	4.70	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV7	4.95	2.90	-	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV8	3.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO CANELADO, 3 FOLHAS
PV9	9.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 9 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
C01	1.40	3.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C02	6.00	2.90	-	5	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C03	9.15	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C04	2.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C05	6.23	3.00	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C06	2.73	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C07	11.13	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C08	10.90	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C09	4.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C10	1.85	2.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO: ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA: JÚLIA MIYASAKI

ALUNO: MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

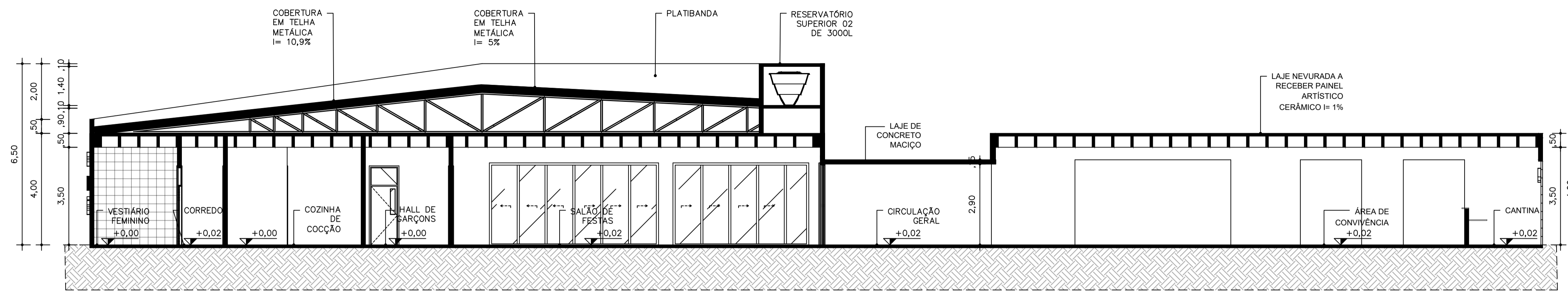
DESENHO DA PRANCHA

PLANTA BAIXA B. PRAIA - LAYOUT 1/100
PLANTA BAIXA B. PRAIA - TÉCNICA 1/100

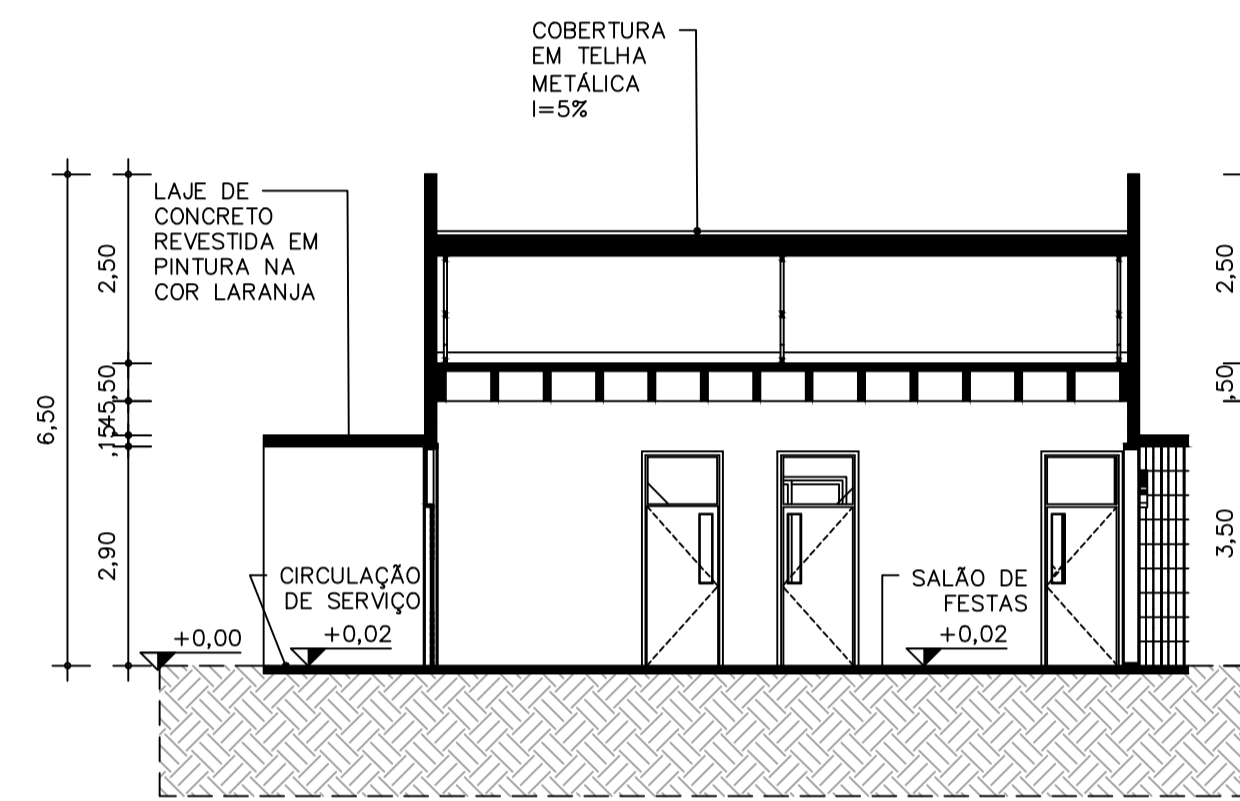
ARQUIVO: escola de gastronomia do dendê - final.dwg

TURMA: 2024.2 - NOITE
PRANCHA: 07/15
DATA: 02/12/2024

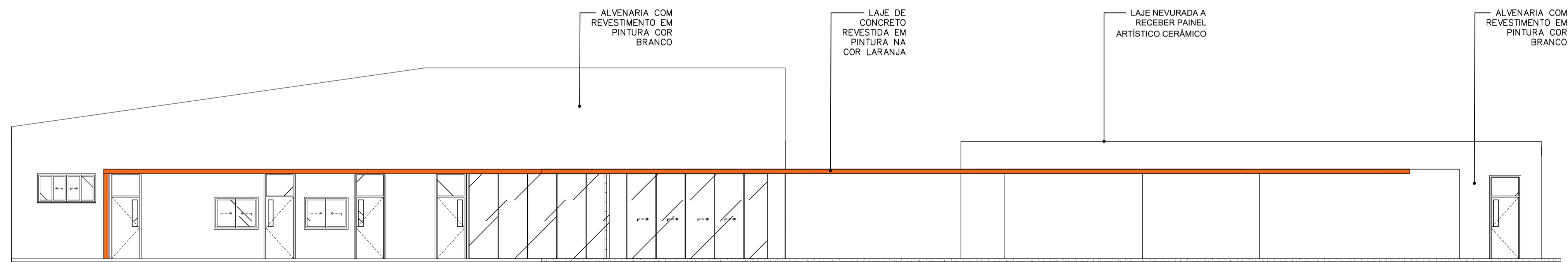
FORMATO A1



01 CORTE C – BLOCO PRAIA
ESCALA: 1/100



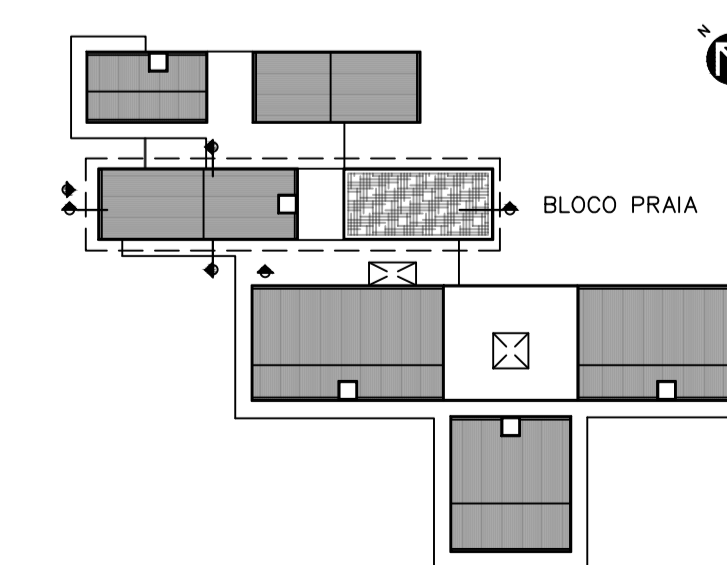
02 CORTE D – BLOCO PRAIA
ESCALA: 1/100



03 ELEVÇÃO 03 – BLOCO PRAIA
ESCALA: 1/100



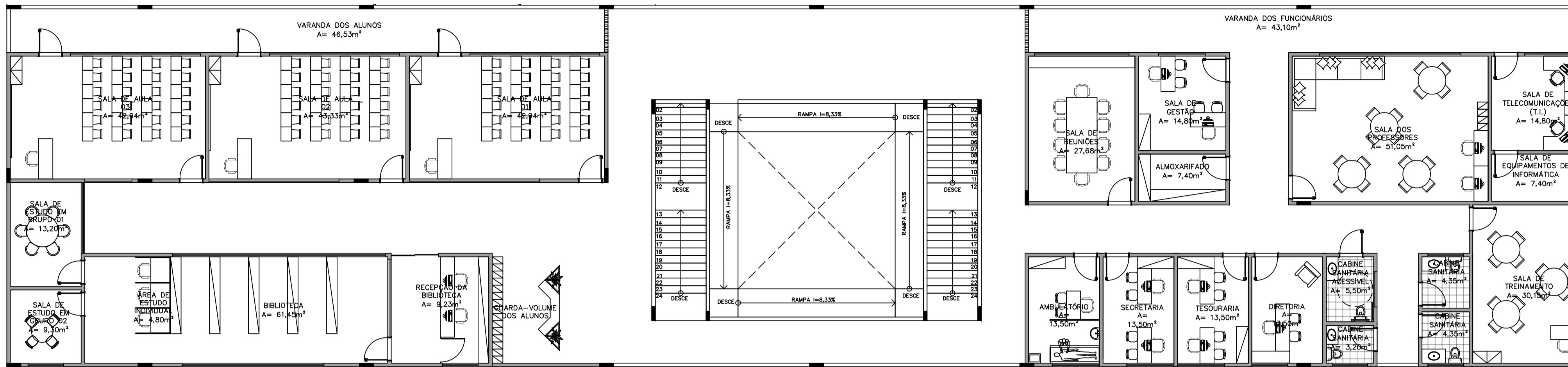
04 ELEVÇÃO 04 – BLOCO PRAIA
ESCALA: 1/100



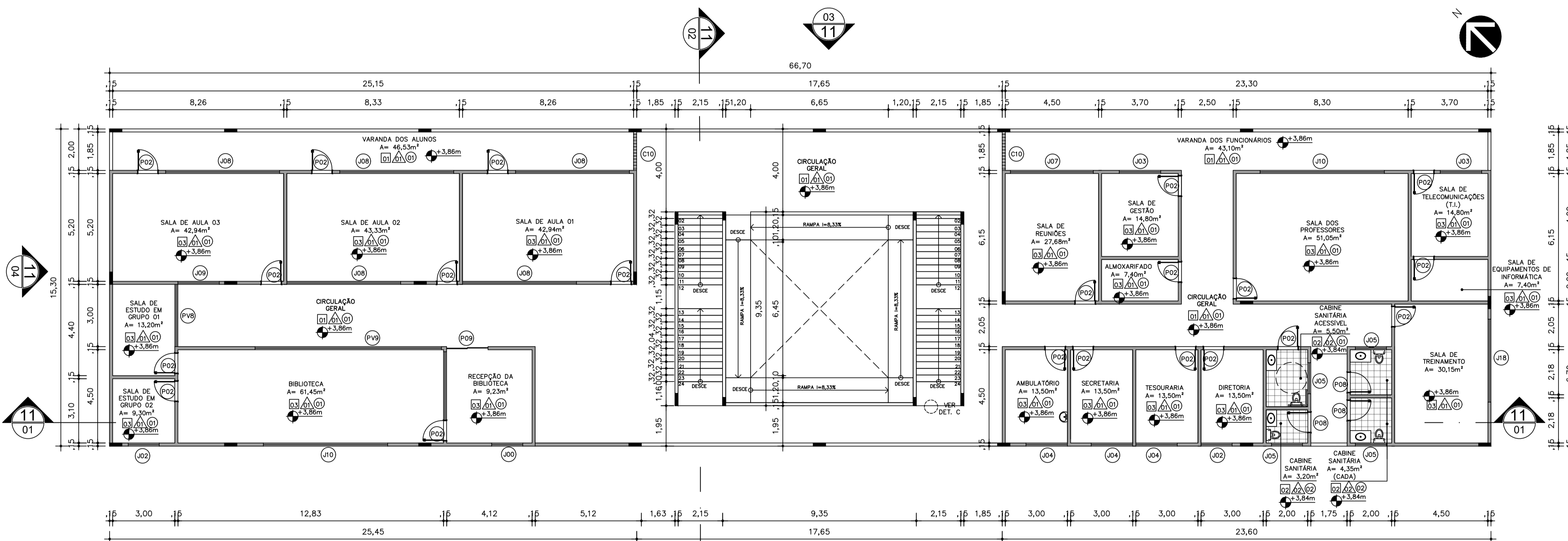
MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

ARQUITETURA E URBANISMO T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	
PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ	
ORIENTADORA JÚLIA MIYASAKI	
ALUNO MÁTHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO	TURMA 2024.2 – NOITE
DESENHO DA PRANCHA	
CORTE C	1/100
CORTE D	1/100
ELEVÇÃO 03	1/100
ELEVÇÃO 04	1/100
ARQUIVO escola de gastronomia do dendê – final.dwg	DATA 02/12/2024
FORMATO A1	

08/15

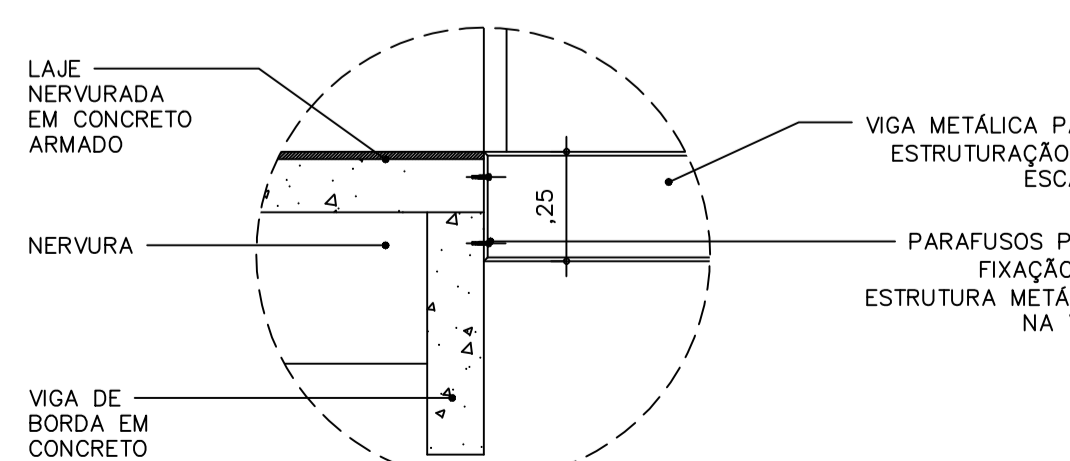


01 PLANTA BAIXA BLOCO SERTÃO SUPERIOR - LAYOUT
ESCALA: 1/125

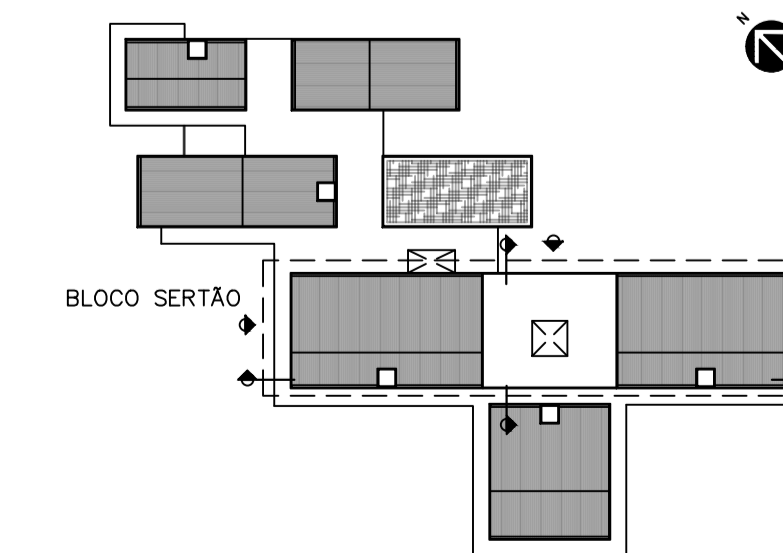


02 PLANTA BAIXA BLOCO SERTÃO SUPERIOR - TÉCNICA
ESCALA: 1/125

QUADRO DE ACABAMENTOS	
PISO	
LEG	MATERIAL
01	PISO DO TIPO FULGET NA COR BEGE
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
04	REVESTIMENTO EM CARPETE
05	PISO DRENANTE CINZA DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE)
PAREDE	
LEG	MATERIAL
01	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA NA COR BRANCA
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
TETO	
LEG	MATERIAL
01	LAJE NEVURADA APARENTE
02	FORRO DE GESSO PINTADO DE BRANCO



03 DETALHE C - FIXAÇÃO DA ESCADA
ESCALA: 1/20



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

QUADRO DE ESQUADRIAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
P01	1.00	2.90	-	44	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P02	1.00	2.50	-	19	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P03	1.80	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P04	2.00	2.10	-	4	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA
P05	2.00	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P06	4.00	2.90	-	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
P07	0.80	2.90	-	6	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P08	0.80	2.50	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P09	2.00	2.50	-	1	DE CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
P10	1.00	2.10	-	5	DE GIRO	PORTA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
P11	1.00	2.10	-	1	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 1 FOLHA

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
J01	1.50	1.10	1.00	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J02	1.50	1.50	1.00	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J03	2.00	1.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J04	2.00	1.20	1.00	3	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J05	2.00	0.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J06	2.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J07	4.00	0.50	2.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J08	5.50	0.70	1.80	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J09	2.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J10	6.00	1.00	1.20	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J11	6.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J12	4.00	1.00	1.90	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J13	0.70	1.80	1.10	2	PIVOTANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 1 FOLHAS
J14	4.45	1.00	1.90	2	BASCULANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
J15	2.50	1.00	1.90	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J16	6.00	1.90	1.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J17	1.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J18	4.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J19	6.75	1.45	1.45	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
PV1	5.00	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV2	7.10	2.90	-	3	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 7 FOLHAS
PV3	4.40	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 3 FOLHAS
PV4	2.55	2.90	-	4	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 3 FOLHAS
PV5	5.85	2.90	-	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
PV6	4.70	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV7	4.95	2.90	-	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV8	3.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO CANELADO, 3 FOLHAS
PV9	9.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 9 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
C01	1.40	3.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C02	6.00	2.90	-	5	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C03	9.15	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C04	2.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C05	6.23	3.00	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C06	2.73	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C07	11.13	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C08	10.90	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C09	4.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C10	1.85	2.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO
ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA
JÚLIA MIYASAKI

ALUNO
MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

DESENHO DA PRANCHA

PLANTA B. SERTÃO SUP.-LAYOUT 1/125
PLANTA B. SERTÃO SUP.-TÉCNICA 1/125

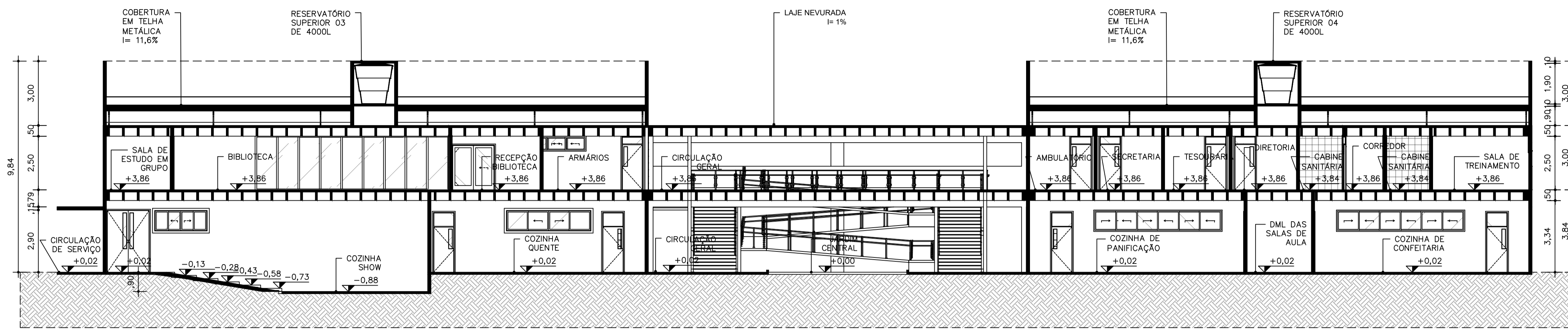
ARQUIVO
escola de gastronomia do dendê - final.dwg

TURMA
2024.2 - NOITE

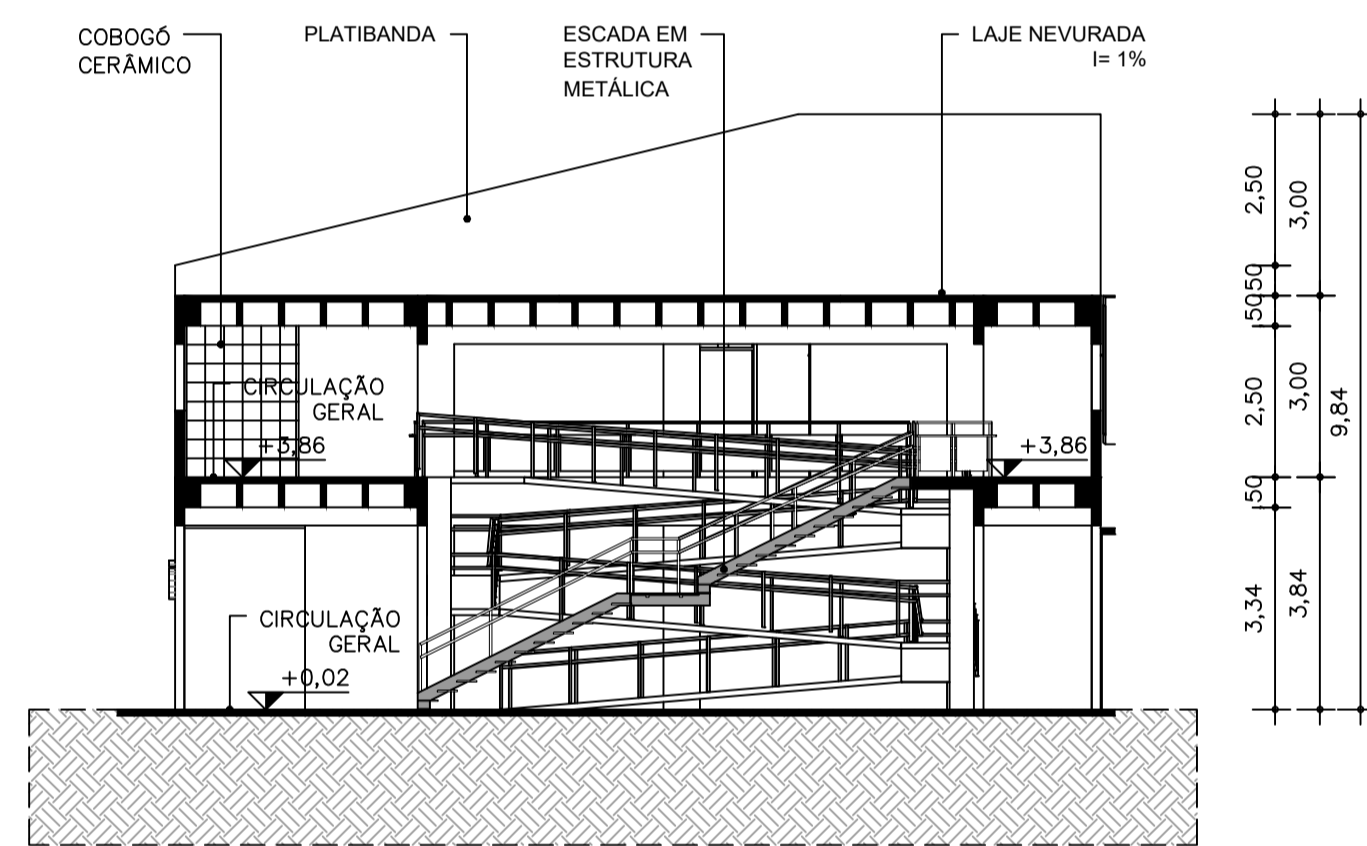
PRANCHA
10/15

DATA
02/12/2024

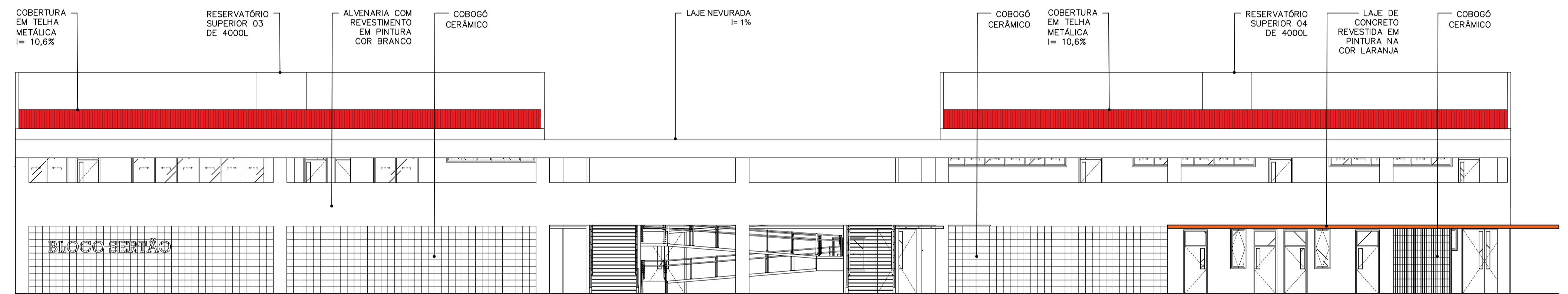
FORMATO A1



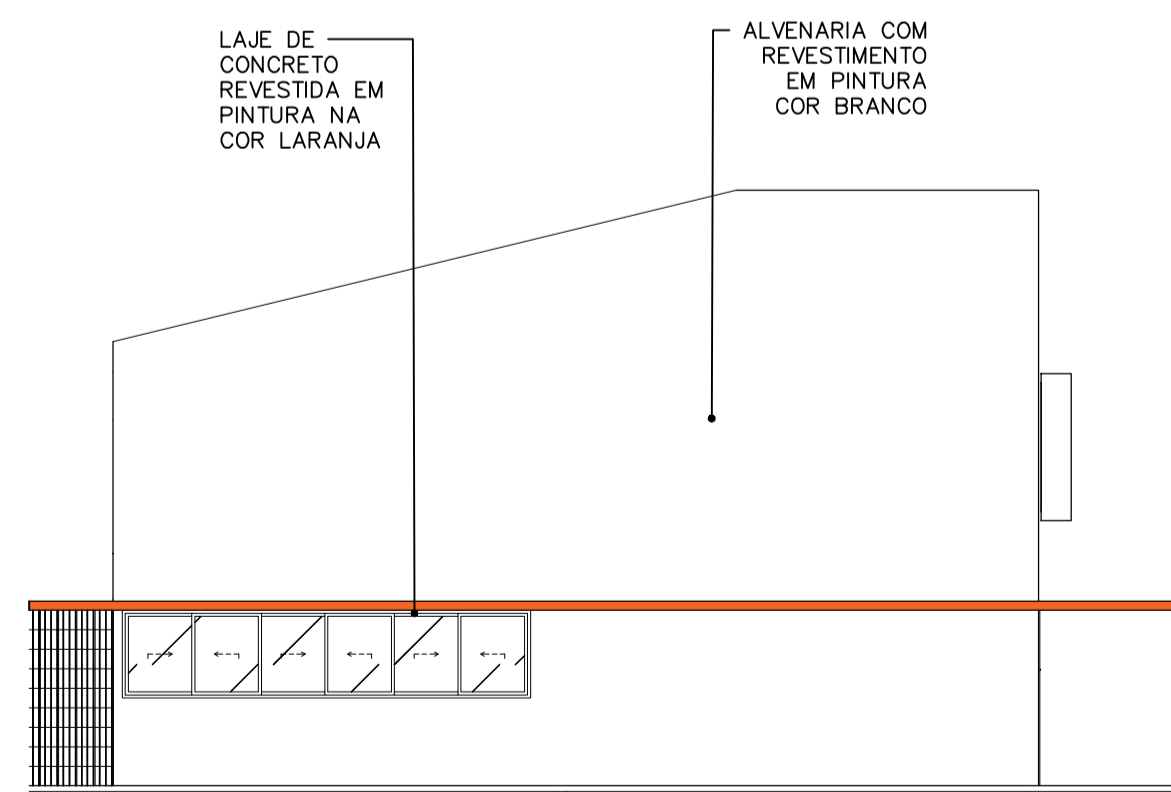
01 CORTE E – BLOCO SERTÃO
ESCALA: 1/125



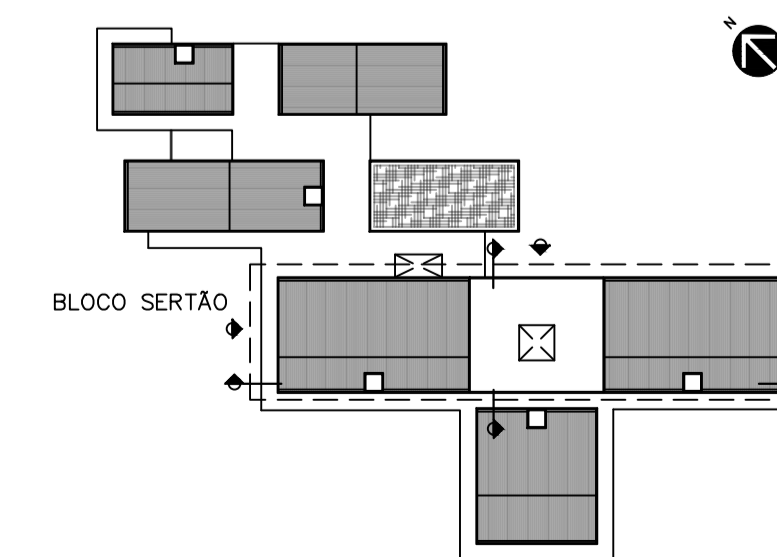
02 CORTE F – BLOCO SERTÃO
ESCALA: 1/125



03 ELEVAÇÃO 05 – BLOCO SERTÃO
ESCALA: 1/125



04 ELEVAÇÃO 06 – BLOCO SERTÃO
ESCALA: 1/125



MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

ARQUITETURA E URBANISMO T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II		
PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ		
ORIENTADORA JÚLIA MIYASAKI		
ALUNO MATEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO		TURMA 2024.2 – NOITE
DESENHO DA PRANCHA		
CORTE E	1/125	11 / 15
CORTE F	1/125	
ELEVAÇÃO 05	1/125	
ELEVAÇÃO 06	1/125	
ARQUIVO escola de gastronomia do dendê – final.dwg		DATA 02/12/2024
FORMATO A1		

QUADRO DE ESQUADRIAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
P01	1.00	2.90	-	44	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P02	1.00	2.50	-	19	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P03	1.80	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P04	2.00	2.10	-	4	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA
P05	2.00	2.90	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 02 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P06	4.00	2.90	-	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
P07	0.80	2.90	-	6	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P08	0.80	2.50	-	3	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 01 FOLHA + BANDEIROLA SUPERIOR
P09	2.00	2.50	-	1	DE CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
P10	1.00	2.10	-	5	DE GIRO	PORTA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS
P11	1.00	2.10	-	1	DE GIRO	TIPO MADEIRA, 1 FOLHA

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
J01	1.50	1.10	1.00	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J02	1.50	1.50	1.00	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J03	2.00	1.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J04	2.00	1.20	1.00	3	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J05	2.00	0.50	2.00	4	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J06	2.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J07	4.00	0.50	2.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J08	5.50	0.70	1.80	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J09	2.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J10	6.00	1.00	1.20	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J11	6.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J12	4.00	1.00	1.90	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J13	0.70	1.80	1.10	2	PIVOTANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 1 FOLHAS
J14	4.45	1.00	1.90	2	BASCULANTE	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
J15	2.50	1.00	1.90	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J16	6.00	1.90	1.00	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
J17	1.00	1.00	1.90	5	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 2 FOLHAS
J18	4.00	0.70	1.80	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
J19	6.75	1.45	1.45	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL / FOLHAS
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
PV1	5.00	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV2	7.10	2.90	-	3	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 7 FOLHAS
PV3	4.40	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 4 FOLHAS
PV4	2.55	2.90	-	4	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 3 FOLHAS
PV5	5.85	2.90	-	1	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 6 FOLHAS
PV6	4.70	2.90	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV7	4.95	2.90	-	2	CORRER	ALUMÍNIO E VIDRO, 5 FOLHAS
PV8	3.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO CANELADO, 3 FOLHAS
PV9	9.00	2.50	-	1	FIXA	ALUMÍNIO E VIDRO, 9 FOLHAS

LEG	DIMENSÕES			QT	ABERTURA	MATERIAL
	LARGURA	ALTURA	PEITORIL			
C01	1.40	3.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C02	6.00	2.90	-	5	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C03	9.15	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C04	2.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C05	6.23	3.00	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C06	2.73	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C07	11.13	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C08	10.90	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C09	4.85	2.90	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO
C10	1.85	2.50	-	1	FIXA	COBOGÓ CERÂMICO

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO: ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA: JÚLIA MIYASAKI

ALUNO: MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

DESENHO DA PRANCHA: TURMA 2024.2 - NOITE

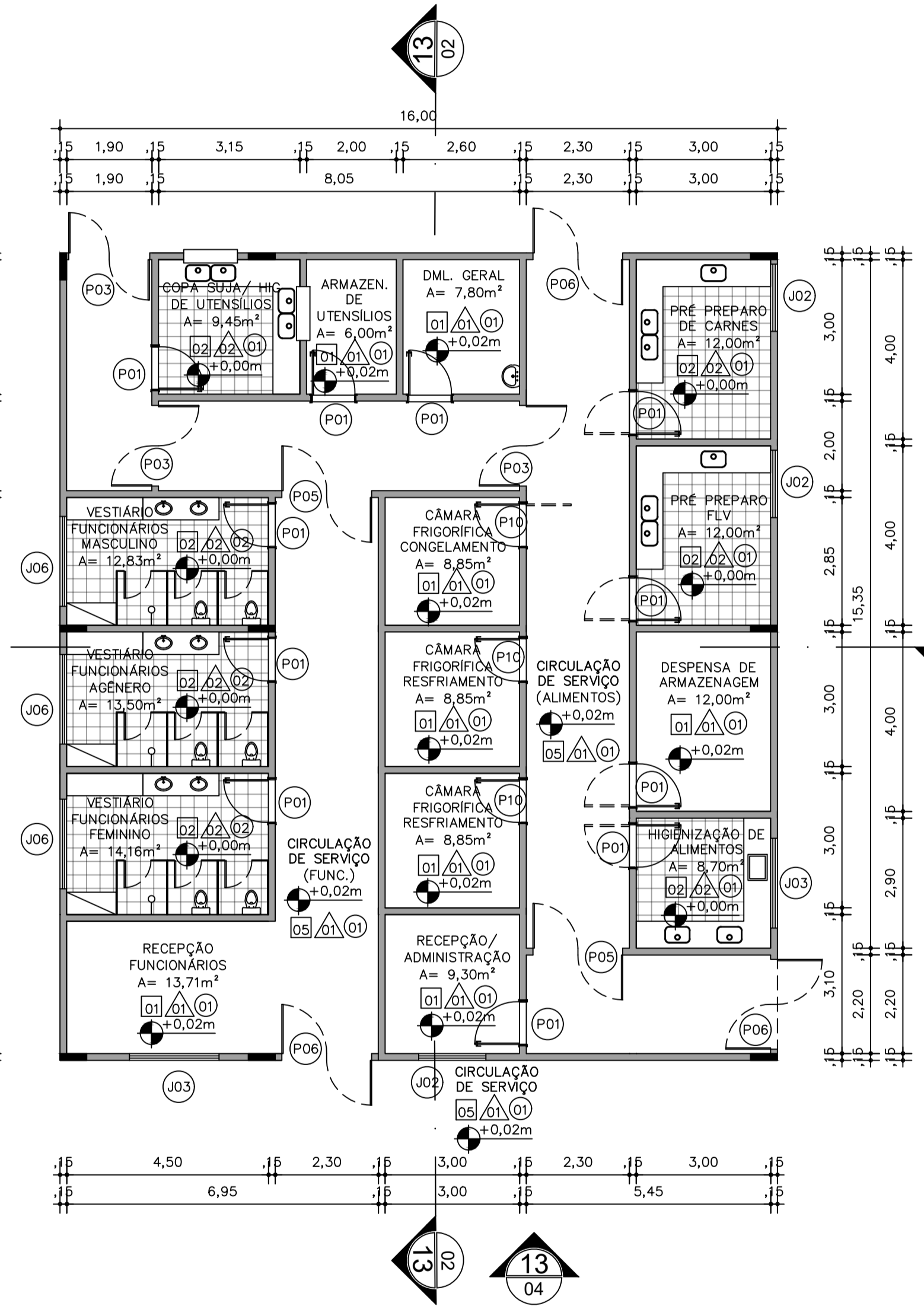
PLANTA B. TÉCNICO - LAYOUT 1/100

PLANTA B. TÉCNICO - TÉCNICA 1/100

ARQUIVO: escola de gastronomia do dendê - final.dwg

DATA: 02/12/2024

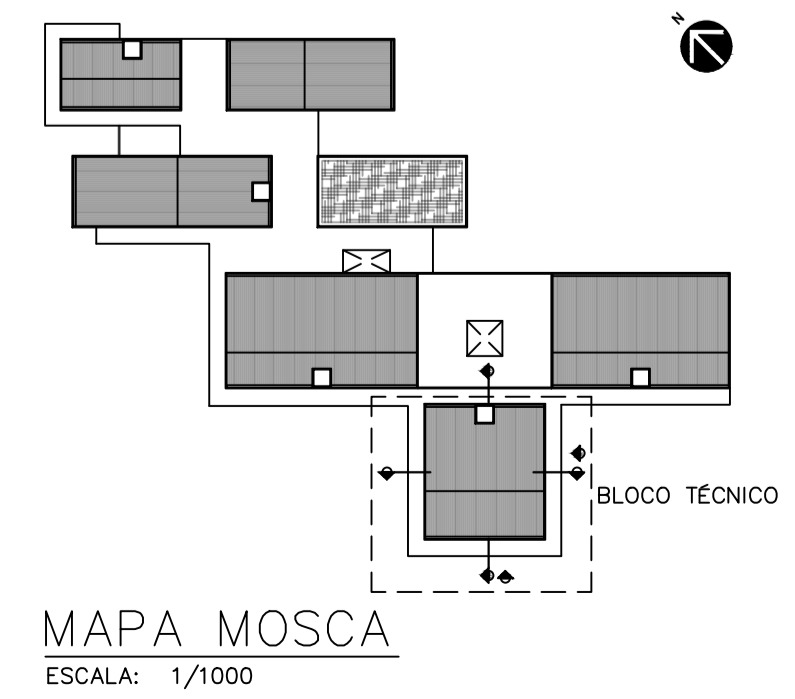
FORMATO A1



01 PLANTA BAIXA BLOCO TÉCNICO - TÉCNICA
ESCALA: 1/100

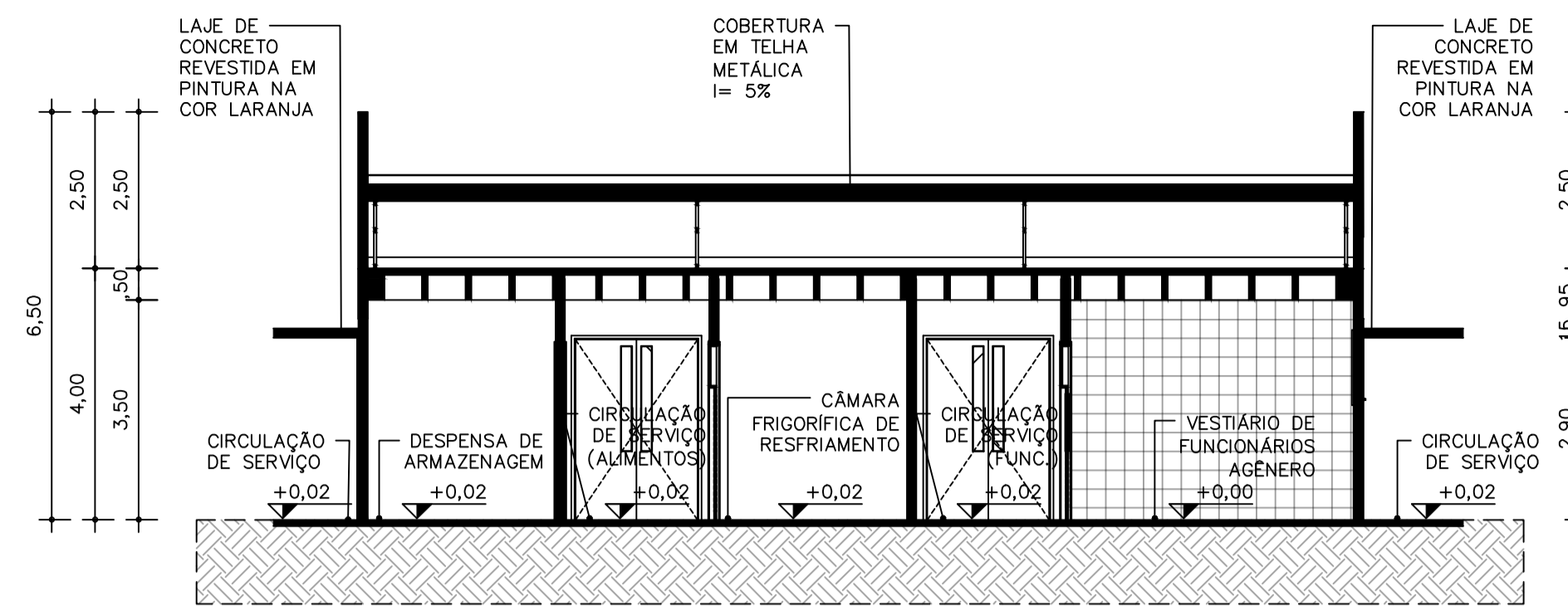


02 PLANTA BAIXA BLOCO TÉCNICO - LAYOUT
ESCALA: 1/100

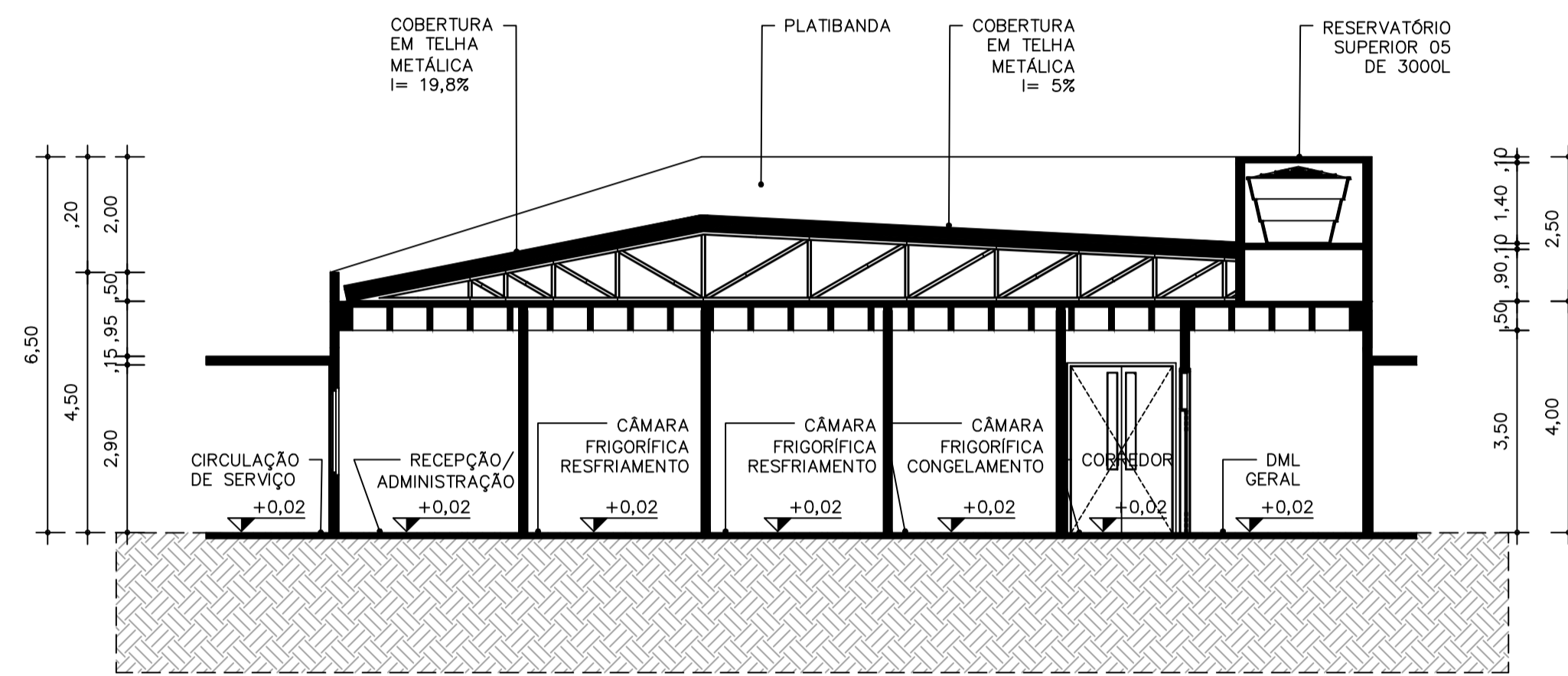


MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

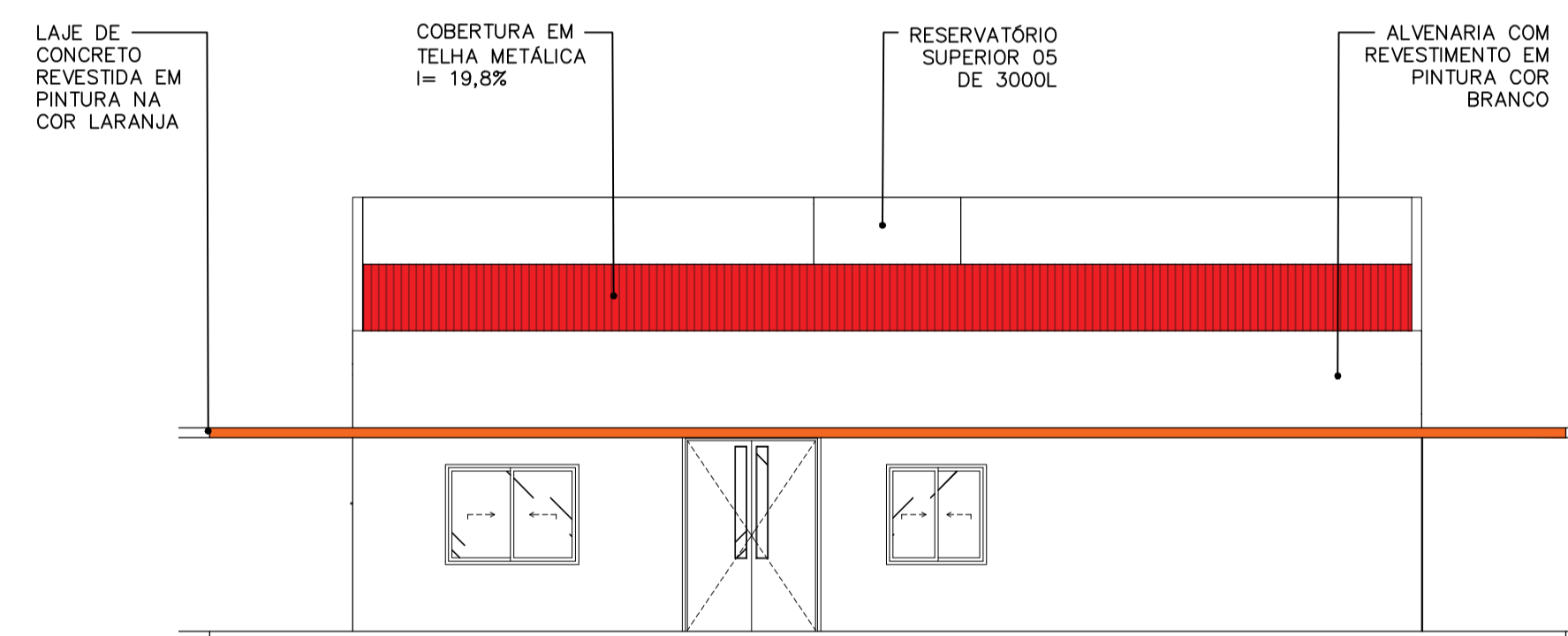
QUADRO DE ACABAMENTOS	
PISO	
LEG	MATERIAL
01	PISO DO TIPO FULGET NA COR BEGE
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
04	REVESTIMENTO EM CARPETE
05	PISO DRENANTE CINZA DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE)
PAREDE	
LEG	MATERIAL
01	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA NA COR BRANCA
02	REVESTIMENTO CERÂMICO 45X45cm
03	REVESTIMENTO EM PORCELANATO ACETINADO 80X80cm
TETO	
LEG	MATERIAL
01	LAJE NEVURADA APARENTE
02	FORRO DE GESSO PINTADO DE BRANCO



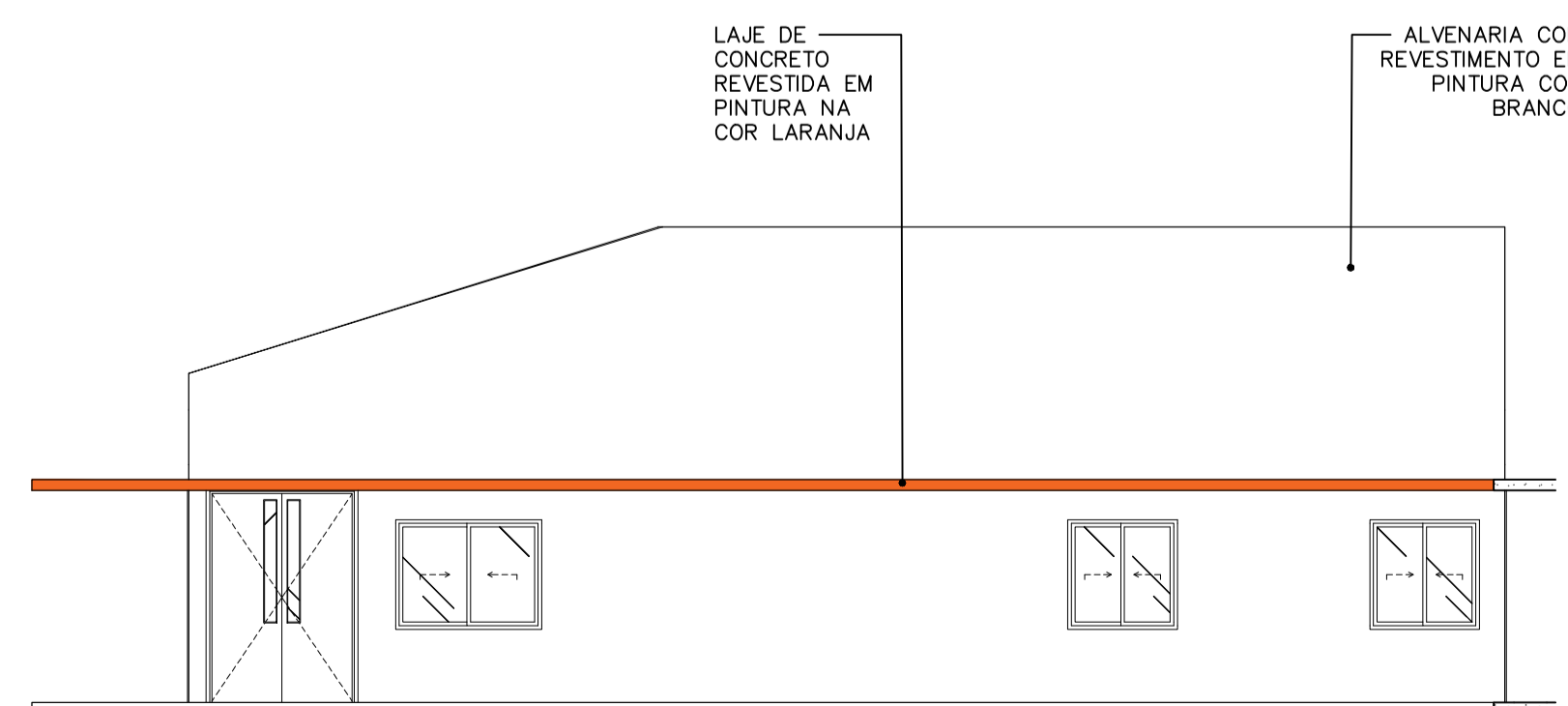
01 CORTE G – BLOCO TÉCNICO
ESCALA: 1/100



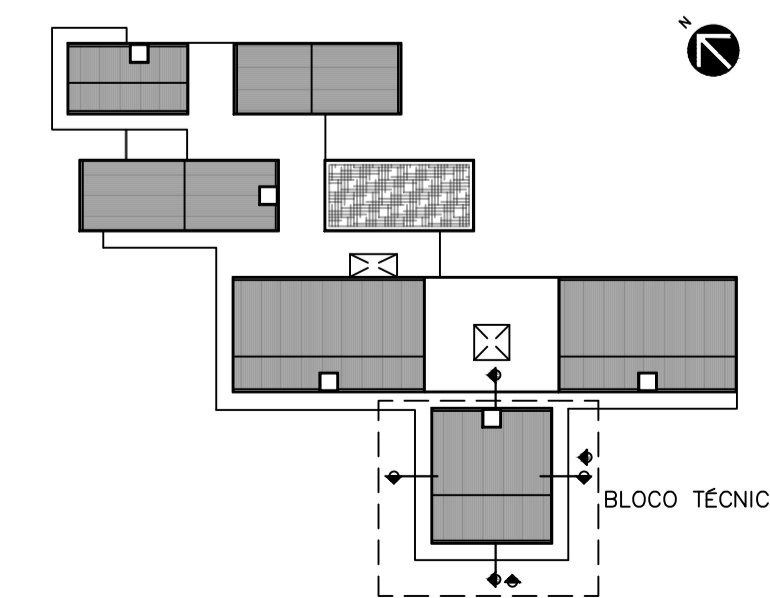
02 CORTE H – BLOCO TÉCNICO
ESCALA: 1/100



03 ELEVÇÃO 07 – BLOCO TÉCNICO
ESCALA: 1/100

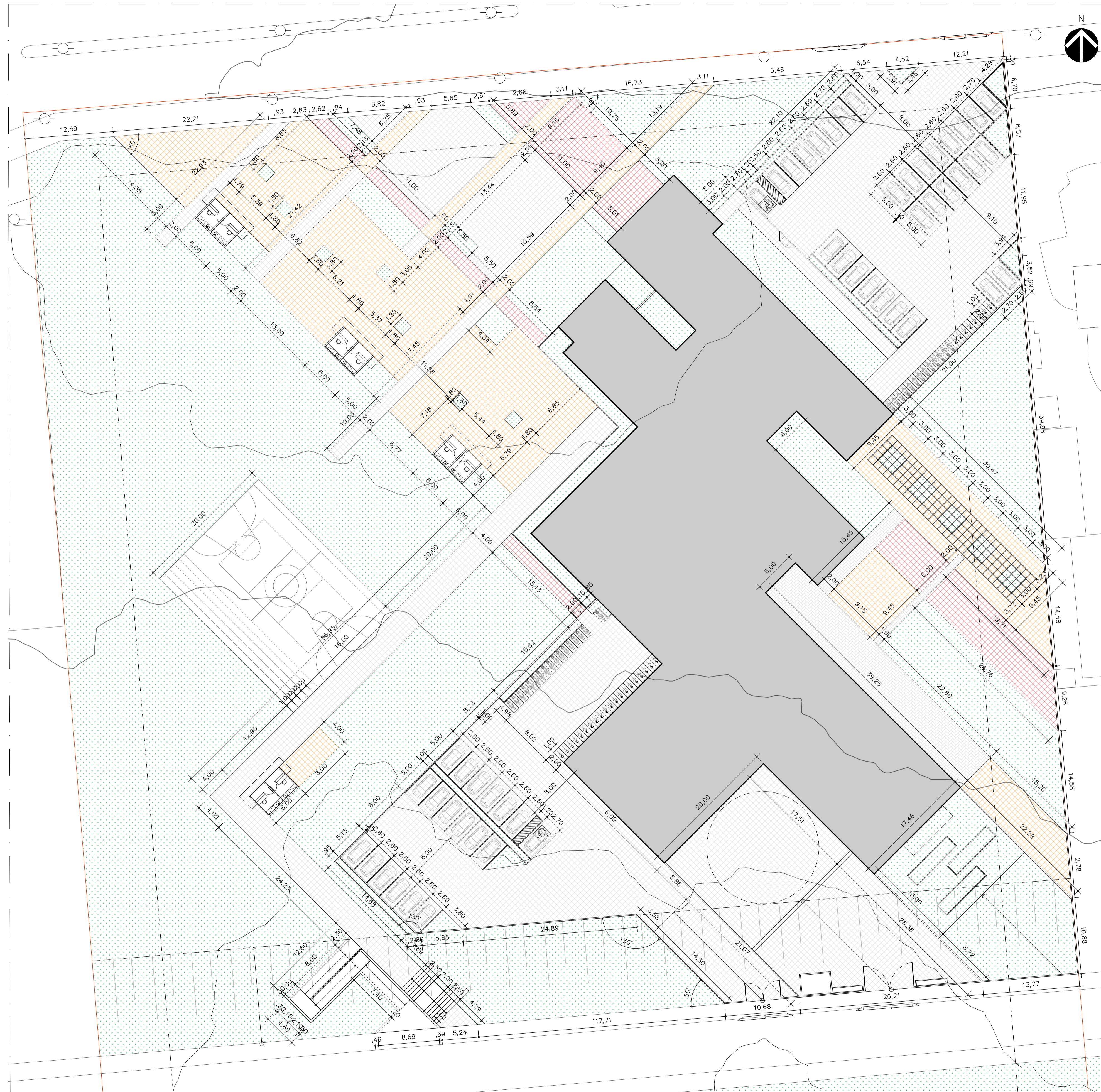


04 ELEVÇÃO 08 – BLOCO TÉCNICO
ESCALA: 1/100

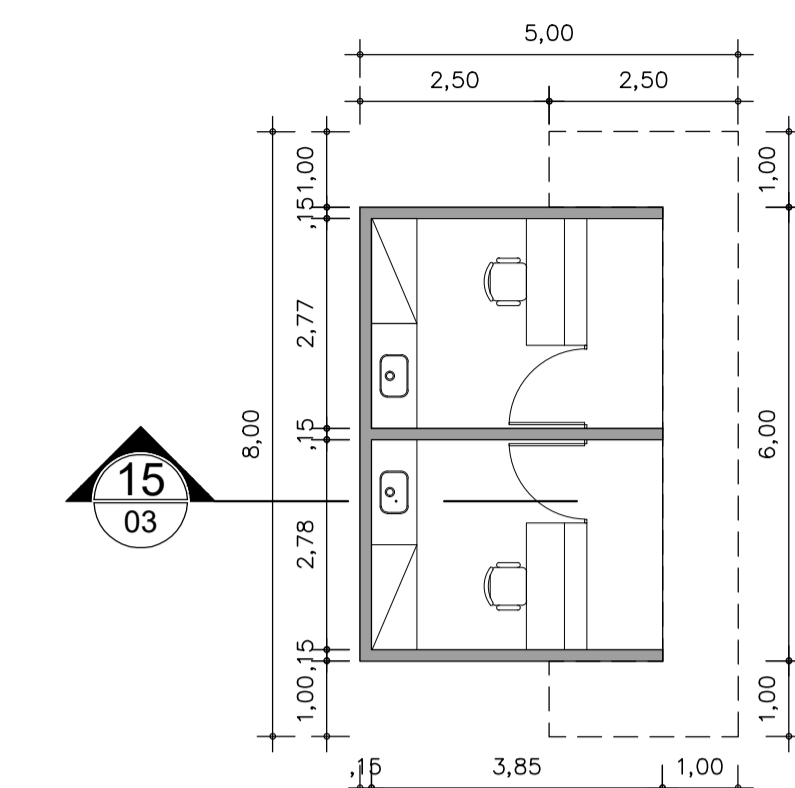


MAPA MOSCA
ESCALA: 1/1000

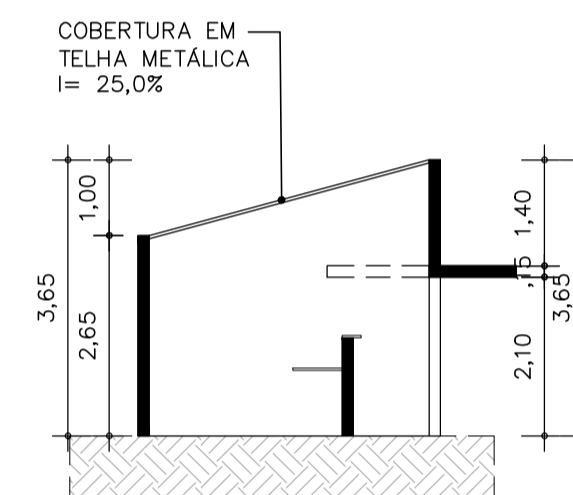
ARQUITETURA E URBANISMO T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II		
PROJETO ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ		
ORIENTADORA JÚLIA MIYASAKI		
ALUNO MÁTHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO		TURMA 2024.2 – NOITE
DESENHO DA PRANCHA		PRANCHA
CORTE G	1/100	13/15
CORTE H	1/100	
ELEVÇÃO 07	1/100	
ELEVÇÃO 08	1/100	
ARQUIVO escola de gastronomia do dendê – final.dwg		DATA 02/12/2024
FORMATO A1		



01 PLANTA DE PAGINAÇÃO DE PISO
ESCALA: 1/300



02 PLANTA BAIXA QUIOSQUES
ESCALA: 1/100



03 CORTE QUIOSQUE
ESCALA: 1/100

LEGENDA DE REVESTIMENTOS	
HACHURA	DESCRIÇÃO
	ÁREA DE GRAMADO 100% PERMEÁVEL (ÁREA OCUPADA= 11.069,92 M ²)
	PISO DRENANTE DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE) BRANCO FULGET (RESISTENTE A VEÍCULOS)
	PISO DRENANTE DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE) MONOCROMÁTICO VERMELHO
	PISO DRENANTE DA DRENALTEC (COM 90% DE PERMEABILIDADE) AMARELO MONOCROMÁTICO 848M

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO
ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ

ORIENTADORA
JÚLIA MIYASAKI

ALUNO
MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO

DESENHO DA PRANCHA
PLANTA PAGINAÇÃO DO PISO 1/300

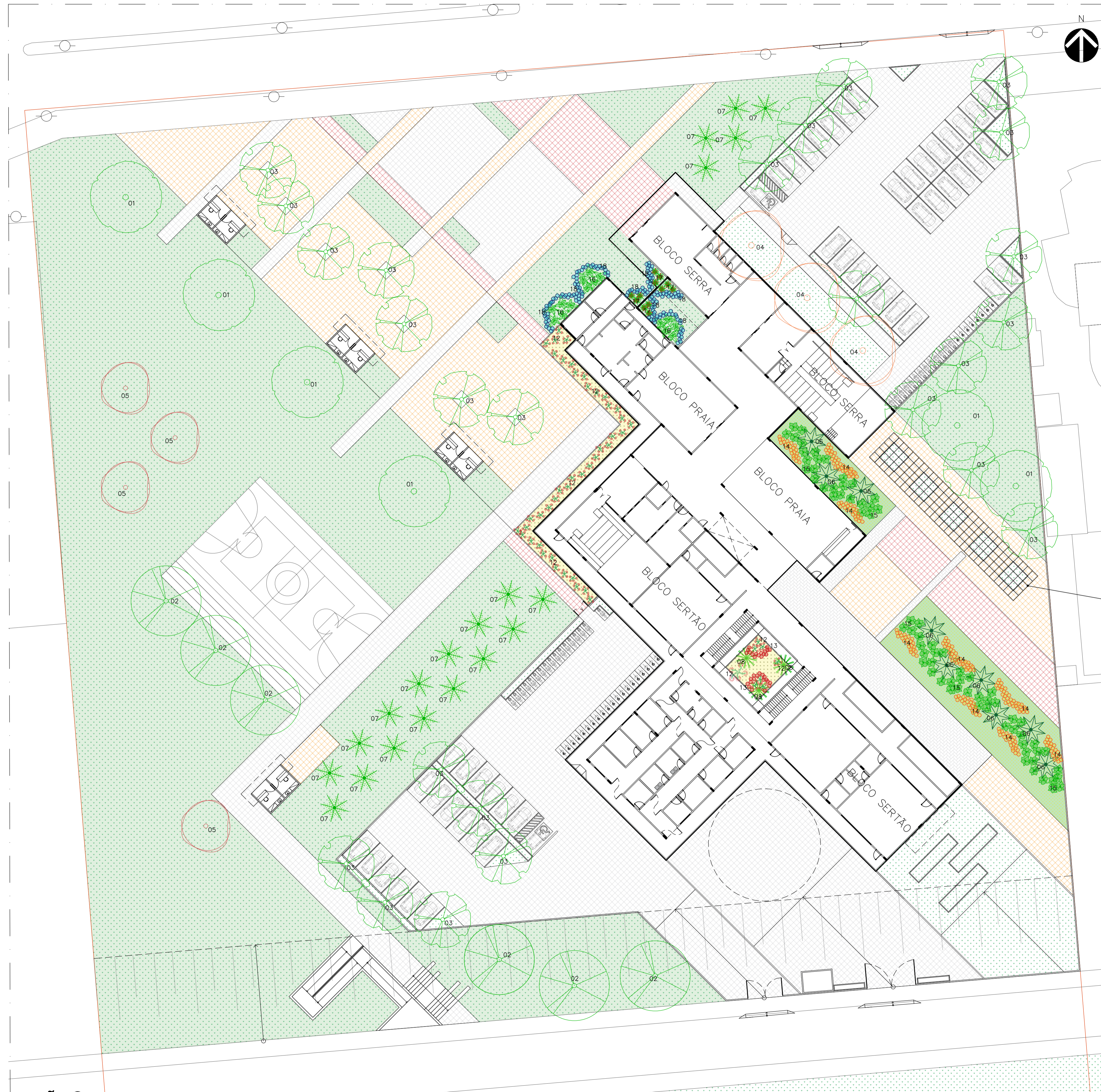
TURMA
2024.2 – NOITE

PRANCHA
14/15

ARQUIVO
escola de gastronomia do dendê – (correções final).dwg

DATA
18/12/2024

FORMATO A1



LEGENDA DE ARVORES					
REPRESENTAÇÃO	CÓDIGO	N°	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	aNO	01	Anacardium occidentale	CAJUEIRO	06
	aZU	02	Ziziphus joazeiro	JUAZEIRO	06
	aPAA	03	Pachira aquatica	MUNGUBEIRA	25
	aTAA	04	Tabebuia alba	IPÊ AMARELO	03
	aERV	05	Erythrina velutina	MULUNGÚ	04

LEGENDA DE PALMEIRAS					
REPRESENTAÇÃO	CÓDIGO	N°	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	pCON	06	Cocos nucifera	COQUEIRO	09
	pELG	07	Elaeis guineensis	DENDEZEIRO	20
	pACA	08	Acrocromia aculeata	MACAÚBA	03

LEGENDA DE FORRAÇÃO			
CÓDIGO	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	Axonopus compressus	GRAMA SÃO CARLOS	10.639,32m²
	Sphagneticola trilobata	VEDÉLIA	422,70m²
-	-	FORRAÇÃO EM AREIA	142,40m²

LEGENDA DE HERBÁCEAS E ARBUSTOS – JARDIM SERTÃO					
REPRESENTAÇÃO	CÓDIGO	N°	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	aCEJ	12	Cereus jamacaru	MANDACARU	51
	hAEB	13	Aechmea blanchetiana	BROMÉLIA VERMELHA	33

LEGENDA DE HERBÁCEAS E ARBUSTOS – JARDIM PRAIA					
REPRESENTAÇÃO	CÓDIGO	N°	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	hAEB	14	Aechmea blanchetiana	BROMÉLIA AMARELA	247
	aMOD	15	Monstera deliciosa	COSTELA DE ADÃO	73

LEGENDA DE HERBÁCEAS E ARBUSTOS – JARDIM SERRA					
REPRESENTAÇÃO	CÓDIGO	N°	NOME CIENTIFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE
	aPHB	16	Philodendron bipinnatifidum	GUAIMBÉ	15
	hCAI	17	Canna indica L.	CANA INDICA	12
	hAGA	18	Agave angustifolia	AGAVE	145

PROJEÇÃO DO PERGOLADO DE PROTEÇÃO DO REDÁRIO, A RECEBER Bouganvillea spectabilis Willd. (BUGANVÍLIA)

01 PLANTA BAIXA DE PAISAGISMO
ESCALA: 1/300

ARQUITETURA E URBANISMO
T.C.C. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

PROJETO: ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL DO DENDÊ
ORIENTADORA: JÚLIA MIYASAKI
ALUNO: MATHEUS GABRIEL RESENDE RIBEIRO
DESENHO DA PRANCHA: PLANTA BAIXA DE PAISAGISMO 1/300

TURMA: 2024.2 – NOITE
PRANCHA: 15/15

ARQUIVO: escola de gastronomia do dendê – (correções final).dwg
DATA: 19/12/2024
FORMATO: A1