



IEE
INSTITUTO DE ESPECIALIZAÇÃO
EM ENOGASTRONOMIA

O presente Trabalho de Final de Graduação, refere-se a um Instituto de Especialização em Enogastronomia localizado no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves.

Contará com áreas de ensino e um restaurante escola para atender o público que visita a região. O restaurante será de alta gastronomia e servirá um menu degustação harmonizado com os vinhos locais, para valorizar ainda mais o produto local.

JUSTIFICATIVA DO TEMA

Em menos de 10 anos a carreira universitária de gastronomia "explodiu" e esse fenômeno pode ser explicado pela glamorização da profissão de chefe, "a TV alçou o cozinheiro a status de celebridade" (OSHIMA, 2014).

Uma estatística realizada pelo INEP / MEC no ano de 2015, mostra que haviam 146 cursos de Gastronomia oferecidos por todo o Brasil, sendo 137 deles na modalidade tecnólogo e 9 na modalidade bacharel. Neste mesmo ano foram realizadas 27.818 novas matrículas e 6.015 alunos concluíram o curso.

Para o chefe francês Emmanuel Bassoleil, que chegou ao Brasil para dar consultorias ao curso de gastronomia do SENAC no ano de 1994 e permanece até hoje, uma de suas preocupações na época era a falta de profissionais qualificados e hoje seu medo é que as multiplicações dos cursos tragam apenas quantidade e não qualidade (GUTERMAN, 2017).

A partir da pesquisa foi possível detectar que existe uma carência de profissionais especializados, que concluem seus cursos com qualificação insuficiente para entrar no mercado competitivo da gastronomia.

PÚBLICO ALVO

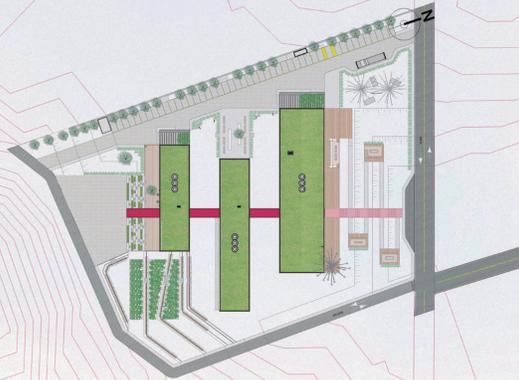
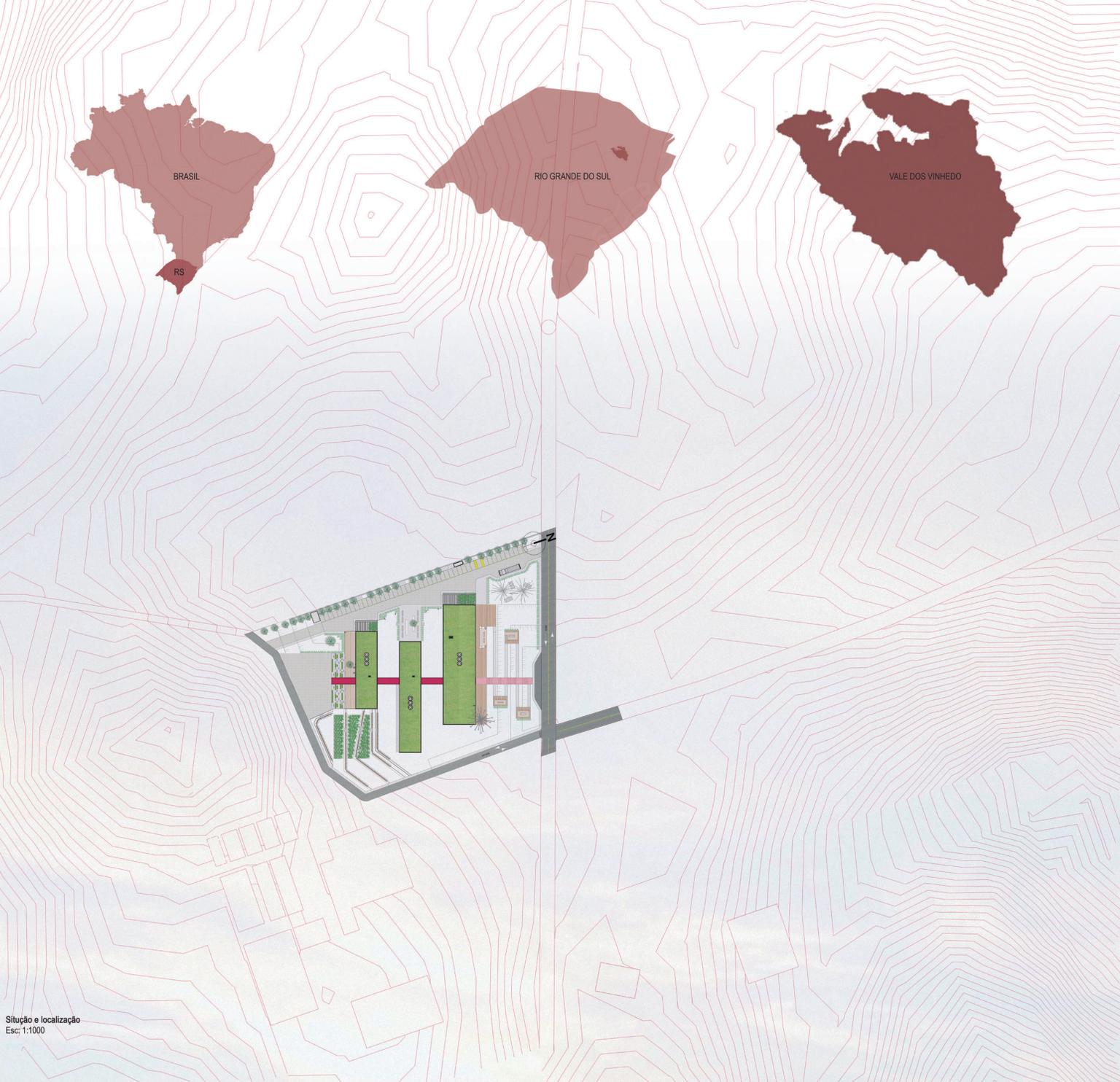
O público alvo do Instituto em Especialização em Enogastronomia será tanto chefes de gastronomia que trabalham no ramo a mais tempo, como recém-formados que buscam uma especialização, para se diferenciar no mercado de trabalho.

O ensino de forma prática é bastante importante para o aprendizado, então os alunos terão a oportunidade de trabalhar no contrarumo das aulas no restaurante escola, onde aprenderão quesitos importantes para a profissão, como a pressão por parte dos chefes superiores, para a entrega de um prato de qualidade no tempo certo, trabalho em equipe e atendimento especializado, já que o público alvo do restaurante será turistas que estão pela região da Serra Gaúcha.

ENOGASTRONOMIA

A enogastronomia tem como principal objetivo harmonizar corretamente o vinho e os alimentos, um processo que envolve a escolha do vinho, através de suas características gustativas e olfativas para combinar com pratos e exaltar seus sabores sem sobrepor o potencial de cada um (BASTOS, 2016).

Atualmente existem apenas cursos profissionalizantes e não especializações que abordam diretamente os estudos da enogastronomia. O empresário François Dupuis, especialista no assunto, diz que no Brasil o principal problema é a falta de escolas especializadas e referências históricas. Já o sommelier Guilherme Corrêa destaca o crescimento do número de clientes que procuram pedir seu vinho de acordo com o que vão comer, mas os restaurantes "parecem ignorar essa tendência", pois não investem em profissionais qualificados e termina dizendo "nessa área, ainda há tudo por ser feito" (NOVAKOSKI; FREIRE, 2012).



Situação e localização
Esc: 1:1000



Perspectiva da fachada norte
Modelagem: Autora
Renderização: Murilo Zimmer

VALE DOS VINHEDOS

O Vale dos Vinhedos localiza-se na Serra Gaúcha e é responsável por cerca de 85% da produção do vinho nacional. Possui uma área de 72,45 quilômetros quadrados entre as cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul (PREFEITURA BENTO GONÇALVES, [2017]).

A Associação dos Produtores de Vinhos Finos (APROVALE) foi criada em 1995 por seis vinícolas familiares do Vale, com objetivo de qualificar os produtos vinícolas e derivados e estimular o turismo da região (APROVALE, [2017]). Em 2002 o Vale dos Vinhedos recebeu a Indicação de Procedência, reconhecida pela União Europeia, que basicamente atesta os processos de gerenciamento da APROVALE. Alcançaram a tão almejada Denominação de Origem (DO ou DOC) em 2012, atestado internacional de tipicidade da bebida (PREFEITURA BENTO GONÇALVES, [2017]).

O Vale dos Vinhedos desde 2012 é oficialmente um patrimônio histórico cultural do Rio Grande do Sul, sendo desde 2008 o roteiro mais visitado na cidade de Bento Gonçalves (PREFEITURA BENTO GONÇALVES, [2017]). Além das vinícolas abertas o ano todo para visitação e degustação é possível encontrar estruturas preparadas para o turismo, contando com hotéis, pousadas, restaurantes, bistrôs, ateliês de arte, armazéns de queijos, doces e geleias coloniais e gourmet (APROVALE, [2017]).

LOCALIZAÇÃO DO LOTE, ENTORNO E CARACTERÍSTICAS

Situada na Serra Gaúcha, Bento Gonçalves localiza-se a 124km da capital Porto Alegre e a 43,9km da cidade de Caxias do Sul, conforme figura 1. Possui uma população estimada de 115.069 habitantes. Bento Gonçalves é escolhida estrategicamente, pois a cidade é um importante polo turístico da serra gaúcha, ligado à uva e ao vinho. Com suas belas paisagens está entre as 10 cidades com maiores economias no estado do Rio Grande do Sul (PREFEITURA BENTO GONÇALVES, [2017]).

O lote escolhido localiza-se no Vale dos Vinhedos, visto que a proposta é inserir os alunos nesse meio da vitivinicultura e estar próximo dos turistas da região. Na figura 2, se vê a cidade de Bento Gonçalves e o Vale dos Vinhedos, onde se localiza o lote escolhido, apontou-se os principais pontos de referência da cidade e vias.

Na figura 3 foram apontados os vizinhos próximos ao lote e as principais vias, por elas passam o ônibus municipal, principalmente para transporte dos funcionários dos estabelecimentos da região.



3. Vinhos do lote
Nota-se que o lote escolhido se localiza no encontro das duas principais rotas turísticas do Vale, a RS 444 e a Via Trento; esse foi o principal critério que se levou em consideração para a escolha do mesmo, visto que independente da rota que o turista escolheu para começar a conhecer o Vale, chegará no restaurante proposto, antes de seguir na segunda rota.

Possui cerca de 14.148,5m² e está inserido na zona rural de Banto Gonçalves, com taxa de ocupação de 20% do total do terreno, equivalente a 2.829,7m² de área construída.

Localizado às margens da RS 444 o DAER, Departamento Autônomo de Estradas de Rodagem, determina um recuo de 15 metros a partir da faixa de domínio, que é de 25 metros, totaliza um recuo de 40 metros.



Fachada norte



Vista sudoeste



Fachada leste



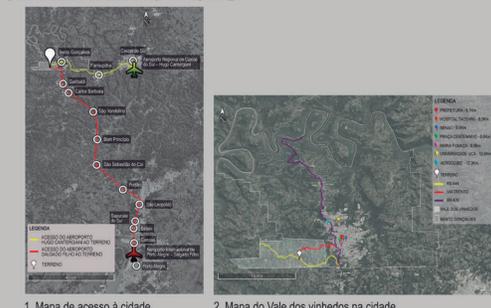
Vista noroeste



Fachada sul

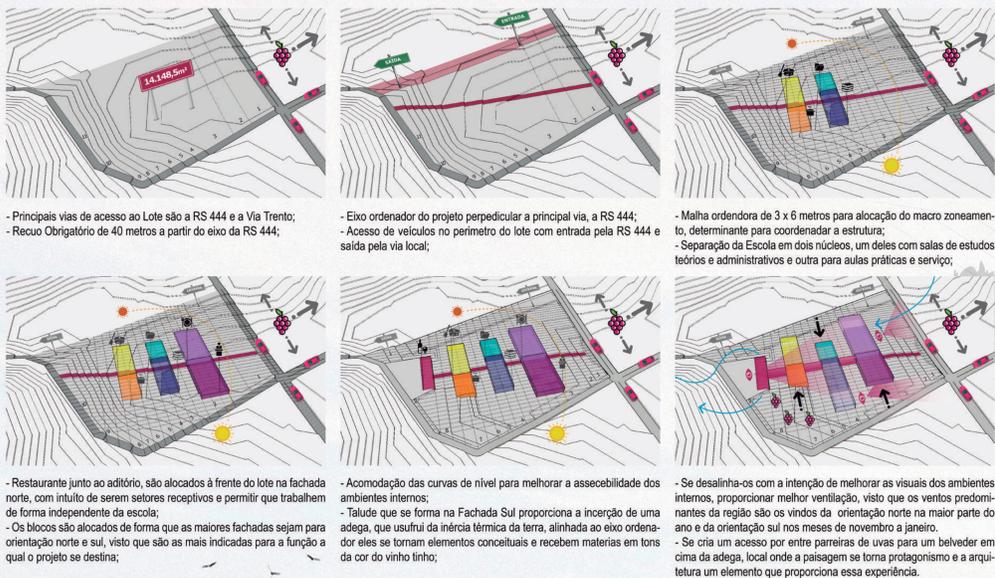


Vista nordeste

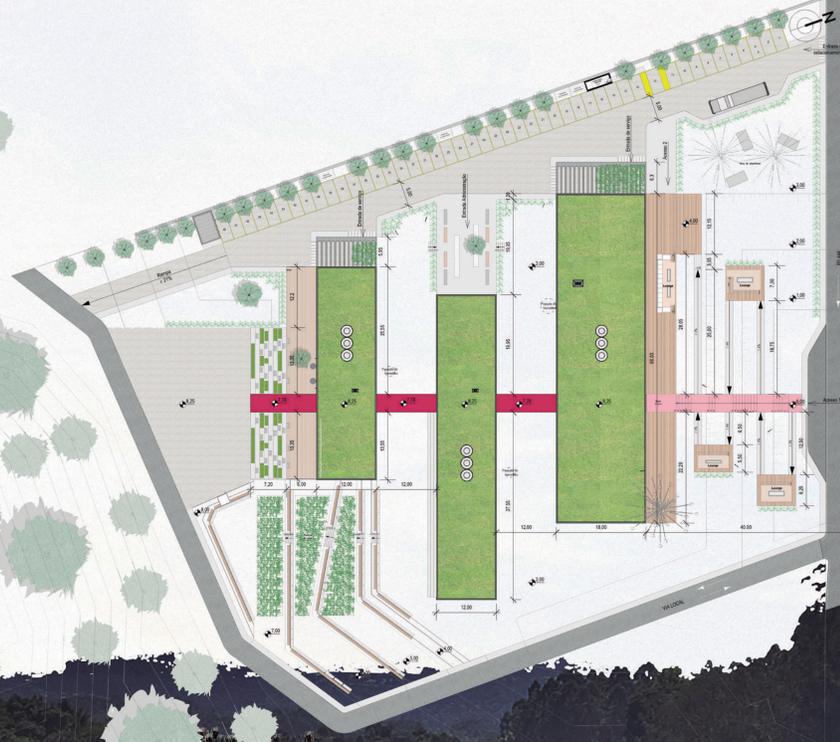


1. Mapa de acesso à cidade
2. Mapa do Vale dos Vinhedos na cidade

DIAGRAMAS DE COMPOSIÇÃO



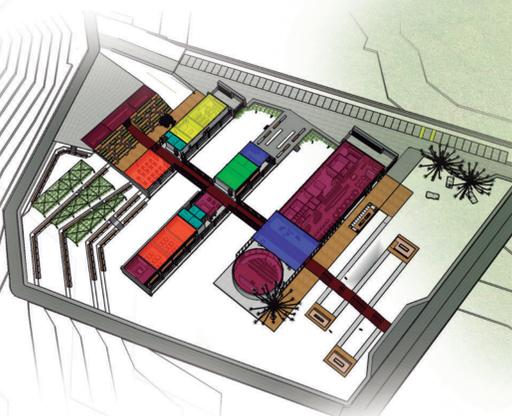
Implantação Esc: 1:500



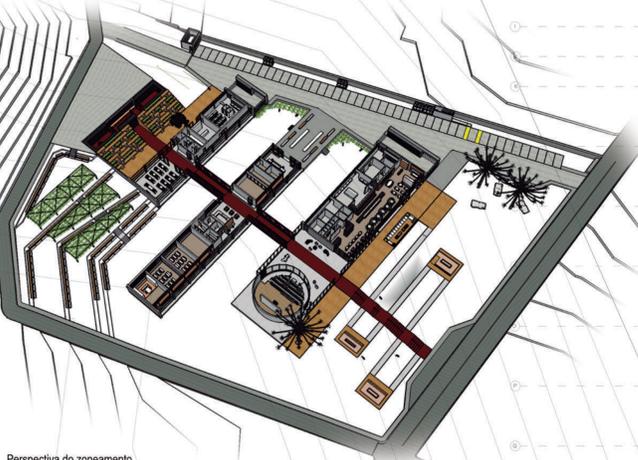
PROGRAMA DE NECESSIDADES

O Instituto de Especialização em Enogastronomia contará com área educacional, administrativa, serviço, infraestrutura e apoio.

Para a área educacional são projetadas duas salas de aula teóricas e uma cozinha pedagógica que por sua vez é alocada próxima a adega, separadas por um deck e uma horta escada que além de sua função ajuda para o controle de temperatura da adega, devido a inércia térmica da terra.



- Os setores de serviço são alocados o mais próximo possível da cozinha pedagógica, pois inclui almoxarifado, lavanderia e área de funcionário, espaços que necessitam um do apoio do outro para um bom fluxo.
- Se projeta nos dois blocos da escola os sanitários e vestiários, visto que se fazem necessários tanto próximo a cozinha pedagógica como em áreas administrativas e espaços comuns.
- Os espaços de entrada são eles o Hall que destina-se a qualquer público e a recepção da escola, localizada na fachada oeste, proporcionam uma melhor separação dos ambientes de apoio e a escola, pois podem trabalhar independentemente um do outro.
- Entre os setores de apoio estão o auditório para workshops e palestras, tanto para alunos quanto para turistas que visitam a região e desejam fazer uma atividade diferente, um estúdio, que poderá ser gravado curso de EAD, como também alocado para emissoras e agências de publicidade, uma cafeteria para alunos e funcionários do Instituto, um restaurante, que funcionará de quarta a domingo no horário do jantar e sábados e domingos no almoço, de acordo com os dias que mais possuem turistas pela região, servirá menu degustações harmonizados com os vinhos locais e por fim uma adega que é a alma do local, além dos espaços refrigerados, conlará com uma mesa para até 20 pessoas fazer cursos de enologia ou até mesmo para um jantar harmonizado.

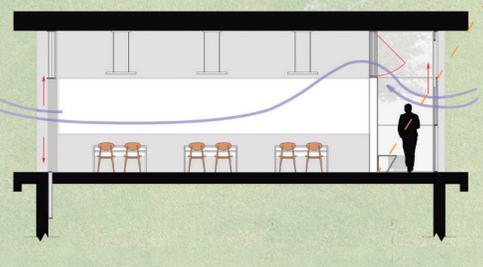


O projeto resulta em um total de 2.702,6m². Além dos espaços internos se projeta lugares abertos, como os decks com lajeira ao longo do percurso das rampas no acesso 1 do Instituto, possuirá também estares e gramado livre para piqueniques abaixo das araucárias.

Como o projeto se encontra em meio a vitivicultura é proposto algumas parreiras entre taludes que são transformados em bancos, proporcionando um lugar propício para saborear as uvas da região.

E por último, devidas as curvas de nível foi possível projetar um belvedere, desde a rua até a cobertura da adega, proporcionando um local de contemplação as paisagens locais, onde o projeto se torna mero coadjuvante perto das riquezas naturais do Vale dos Vinhedos.

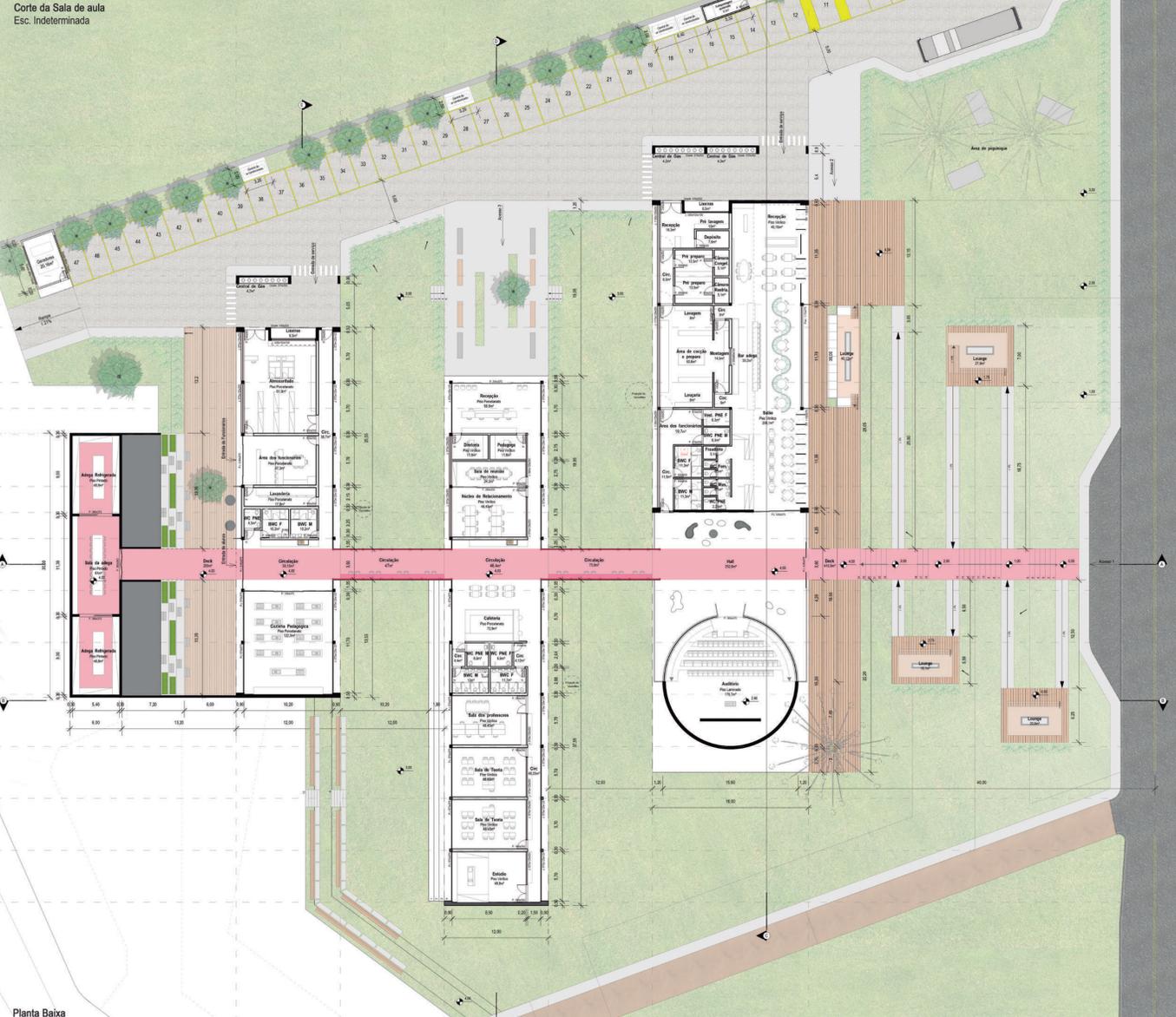
VENTILAÇÃO NATURAL



Tanto as salas de aula quanto os setores administrativos possuem ventilação cruzada.

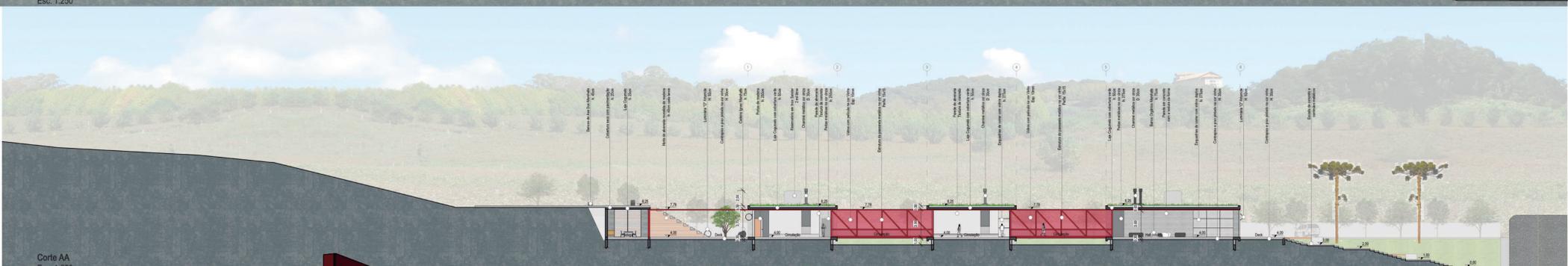
A fachada norte é destinada a um largo corredor com bancos que proporcionam mais um ambiente para contemplação da paisagem.

Todas as salas ficam voltadas para orientação Sul, orientação indicada pois possui pouca ou não possui incidência do sol nas mesas de estudo e de trabalho.

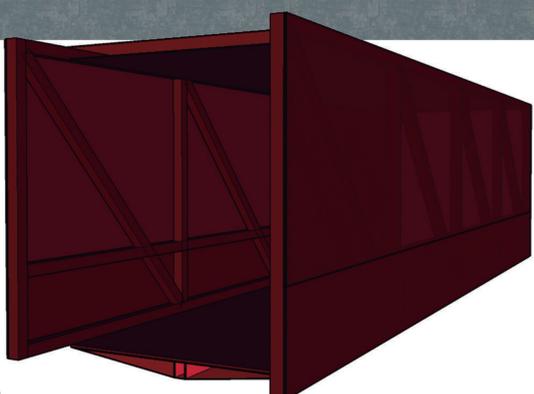




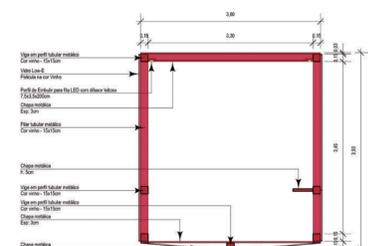
Fachada Leste
Esc: 1:250



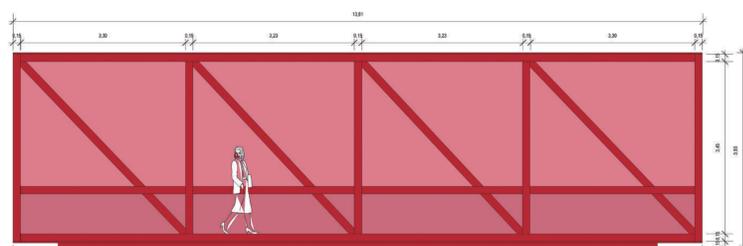
Corte AA
Esc: 1:250



Perspectiva da passarela



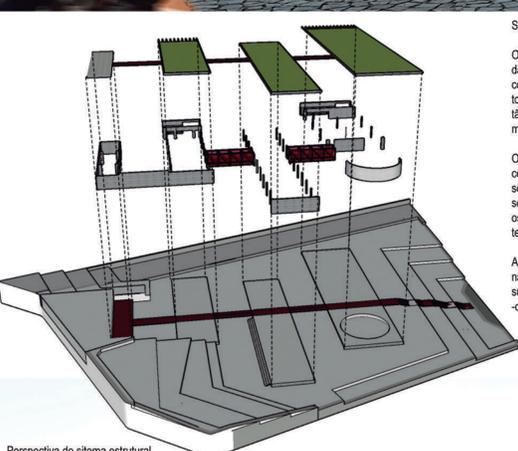
Corte Transversal da passarela
Esc: 1:100



Corte Longitudinal da passarela
Esc: 1:100



Perspectiva da Oeste
Modelagem: Autora
Renderização: Murilo Zimmer



Perspectiva do sistema estrutural

SISTEMA ESTRUTURAL

O sistema adotado será laje do tipo cogumelo apoiada diretamente nos pilares, serão elas maciças de concreto armado, permite grandes vãos, mas no projeto foi determinado uma malha de 3 x 3 metros de distância, onde os pilares de encontram entre 6 e 12 metros.

O projeto será moldado em fôrmas de madeira para receber a textura em suas fachadas, por esse motivo será utilizado o concreto auto-densável que a partir de seu lançamento, se move por conta própria e preenche os espaços da fôrma, sem necessitar de nenhuma intervenção.

Além de não necessitar ser adensado com vibrador, não segregava e não aprisiona ar em excesso. Como resultado, sua aplicação é rápida, requer menos mão-de-obra, e não deixa ninhos de concretagem.

MOBILIÁRIO DO PAISAGISMO

Na área de piquenique foram utilizados os bancos Lungo Mare, um elemento paisagístico moldado em concreto. Nasce das últimas propostas no desenho de elementos urbanos com vocação para gerar harmonia ao intervir na paisagem, seja ela natural ou artificial.

Para o bebelver foi escolhido o Banco de Asa e Banco de asa Duo da empresa Marshalls o material é um concreto de alto desempenho, a cor escolhida foi a cinza carvão, conforme imagens. Da mesma marca foram utilizados os modelos da Linha Orgânica para o hall e a Cadeira Igneo, fabricada em concreto fundido, colocada no deck entre cozinha pedagógica e horta, próximas da jabuticabeira, outro espaço para se usufruir e degustar.

Para iluminar o paisagismo foi utilizado no projeto as luminárias da Artemide, assinada pelo arquiteto Alejandro Aravena a luminária "O", é "uma tentativa de equilibrar as exigências do ambiente natural com as da cidade".



Bancos Lungo Mare da Escofel - Fonte: Archilonic,2018



Cadeira Igneo - Fonte: Marshalls,2018



Banco de asa Duo - Fonte: Marshalls,2018



"O" - Fonte: Archproducts,2018

PAISAGISMO ARBORIZAÇÃO

Foram utilizadas três tipos de árvores no projeto, além das parreiras e vegetações, são elas:

- Araucária: Nome científico Araucaria angustifolia, é encontrada majoritariamente na região Sul do Brasil, mede entre 20 e 50 metros de altura, possui, bem no alto, copa voltada para o céu. Seu fruto são os famosos pinhões. Utilizada no paisagismo da fachada norte.

Jabuticabeira: Nome científico Myrciaria cauliflora, é 100% nativa do nosso país. Trata-se de uma árvore de porte médio. Seu fruto é a jabuticaba, a frutificação é abundante, cobrindo o tronco e os galhos, utilizada do deck da fachada sul.

Ipê: Nome científico Tabebuia, pode ser encontrada em seu estado nativo por todo o Brasil. Costuma ter entre 6 a 12 metros. O Ipê costuma perder todas as suas folhas durante o inverno e ficar repleto de flores no início da primavera. Esta característica faz com que esta árvore ofereça melhor luminosidade no espaço plantado durante o inverno e uma excelente sombra no restante do ano. Utilizada nos estacionamentos.



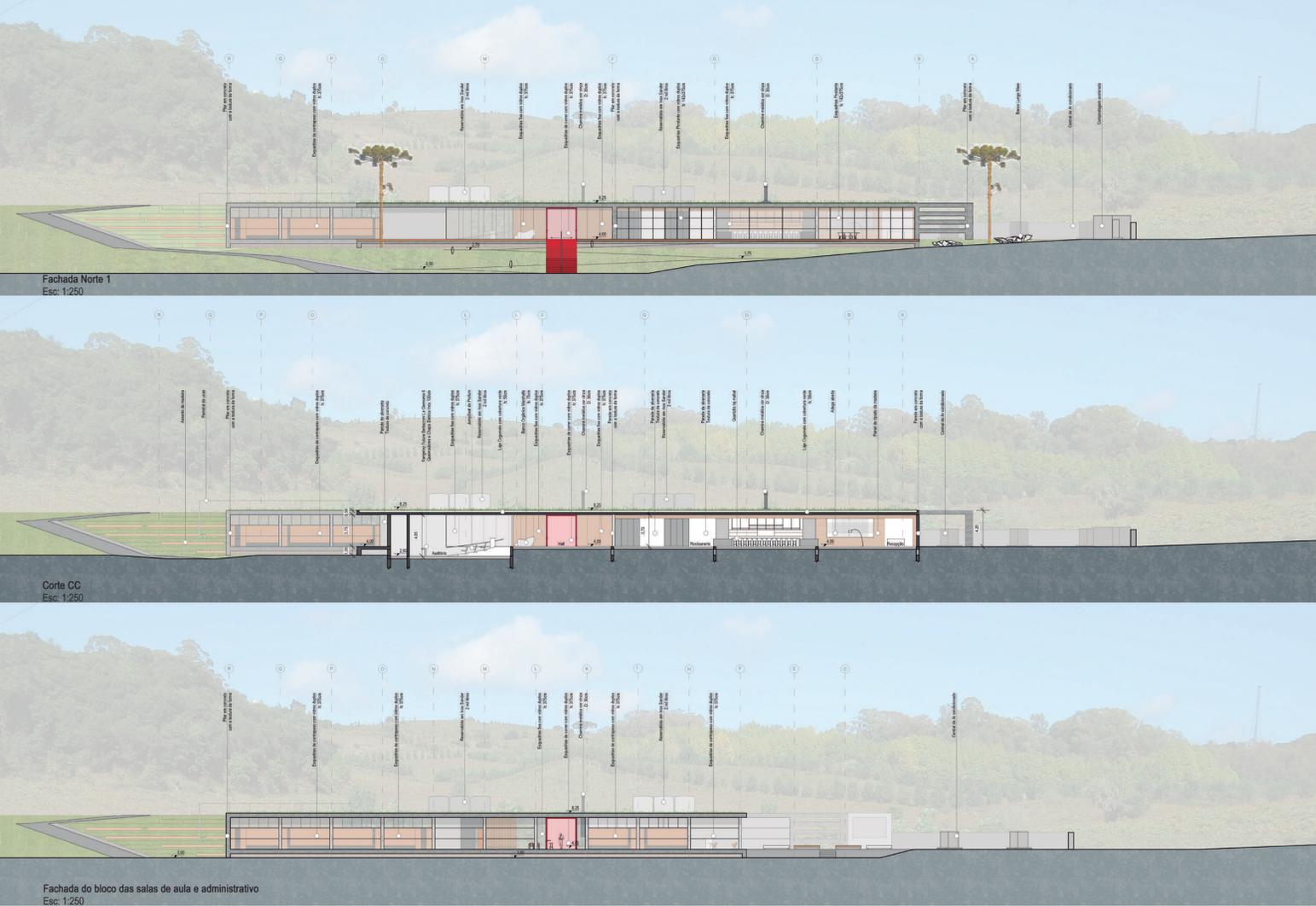
Perspectivas das árvores.



Fachada Oeste
Esc: 1:250

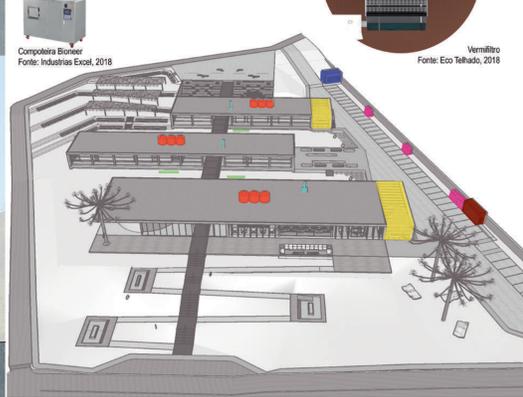


Corte BB
Esc: 1:250



SISTEMA DE INFRAESTRUTURA

- Reservatórios:** Foram utilizados reservatórios de Aço Inox, o material metálico agiliza a limpeza, é resistente, oferece água fresca por mais tempo, pois a condutividade de calor é pequena. Com traços simples e acabamento prateado, ganha pontos no quesito estético. Marca utilizada Sander com capacidade de 2.000 litros cada, um total de 18.000 litros, correspondente ao cálculo da NBR 5626/2001 e NBR 13714/2000 mais 1 dia de reserva.
- Tratamento de esgoto:** Foi utilizado o Vermifiltro, um filtro de tratamento de efluentes biológico, é constituído de uma única câmara que varia de tamanho de acordo com o projeto e o volume de efluente a ser tratado. É composto de camadas sucessivas que asseguram presença de oxigênio, promovendo retenção de matéria orgânica, e criam habitat para a fauna do filtro. Ele retém a matéria orgânica que será digerida pelas minhocas, garantindo a permeabilidade do sistema. Na parte inferior da câmara é colocado um piso elevado que separa a matéria orgânica da água. (ECO TELHADO, 2018).
- Compostagem acelerada:** É destinado um espaço para a compostagem dos resíduos orgânicos do Instituto. Para tal função é utilizada a Excel Bioneer, deve ser preenchida com os resíduos e em 24 horas a Bioneer trata o lixo orgânico, o resíduo que sai é misturado com o solo e pode ser usado para fins de paisagismo.



Perspectiva de infraestrutura

- Gás e Lixeiras:** Para o gás e as lixeiras é destinado um espaço que faz composição com a arquitetura as lixeiras ficam embutidas com acesso pelo lado de dentro e pelo lado de fora. Conforme imagem.
- Ar condicionado e geradores:** São projetadas lajes próximo ao estacionamento para as máquinas de ar condicionado que serão do tipo VRF - Multisplit. A casa de geradores fica no final do estacionamento e possui seus fechamentos em grade para ventilação.
- Chaminés:** serão de material metálico pintadas de cor chumbo, possuem diâmetro igual a 30cm.



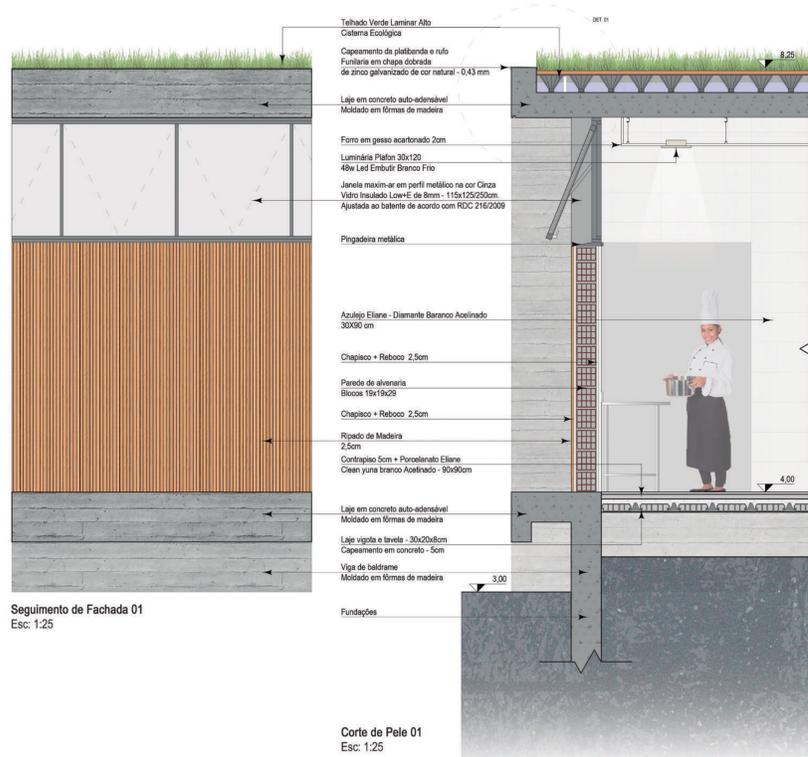
Perspectiva do gás e lixeiras

RESTAURANTE CIBO E VINO

Na escolha de um nome para o restaurante na língua italiana surge o Cibo e VINO que na tradução do italiano quer dizer Comida e Vinho. Idioma que no qual representa a cultura dos imigrantes italianos que moram na cidade de Bento Gonçalves.

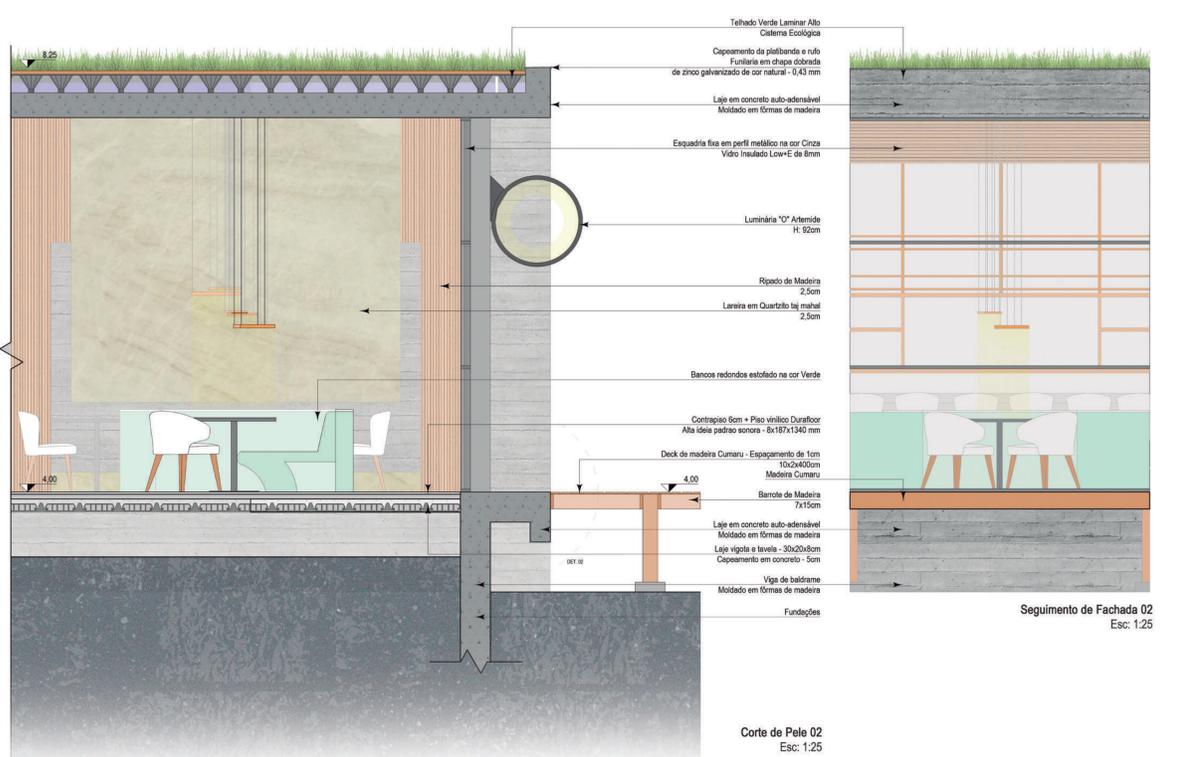


Perspectiva da fachada norte do restaurante
Modelagem: Autora
Renderização: Murilo Zimmer



Segmento de Fachada 01
Esc: 1:25

Corte de Pele 01
Esc: 1:25



Segmento de Fachada 02
Esc: 1:25

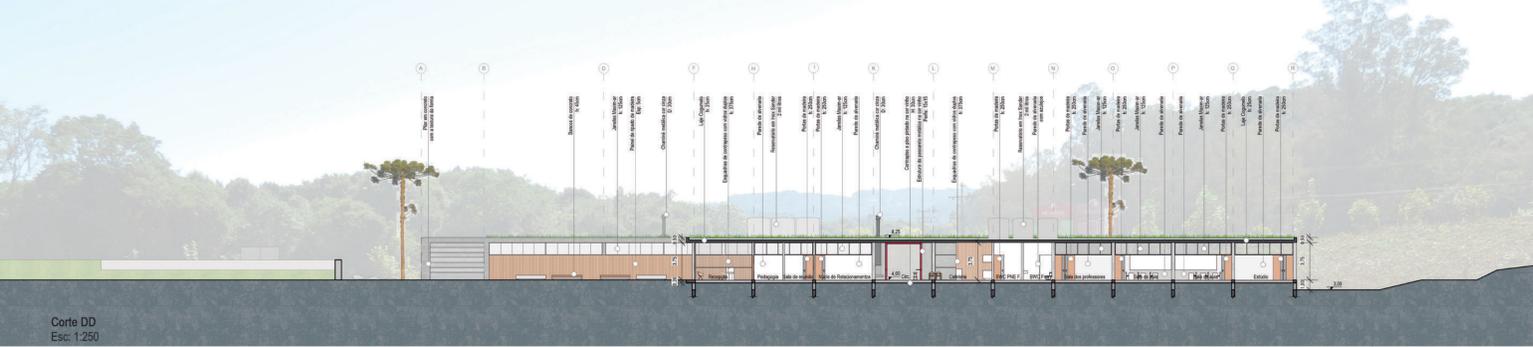
Corte de Pele 02
Esc: 1:25



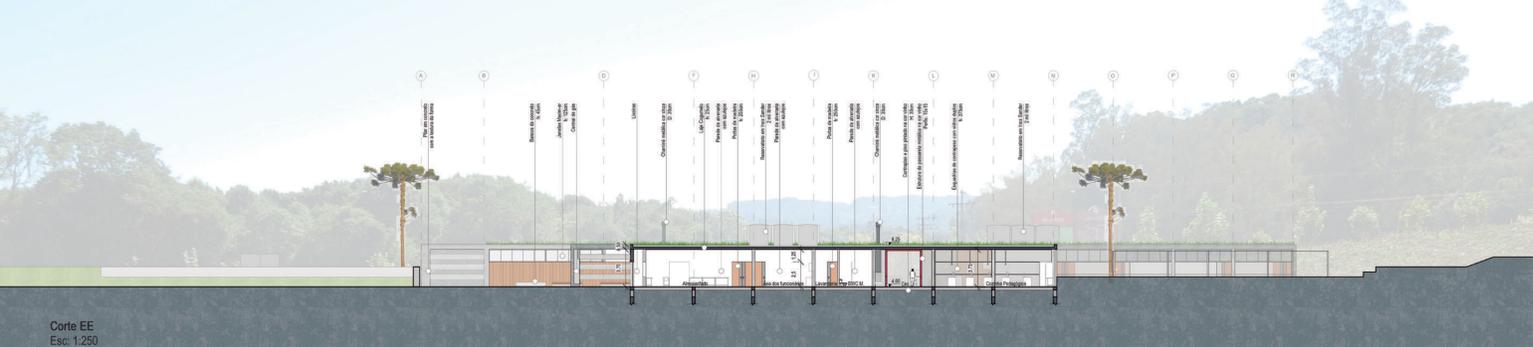
Perspectiva interna do restaurante
Modelagem: Autora
Renderização: Murilo Zimmer



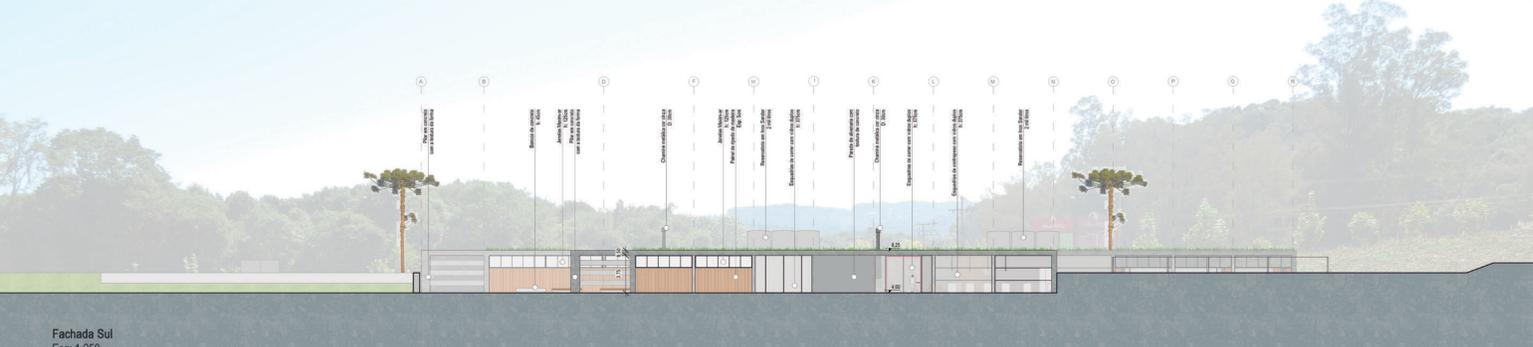
Perspectiva interna do auditório
Modelagem: Autora
Renderização: Murilo Zimmer



Corte DD
Esc: 1:250



Corte EE
Esc: 1:250



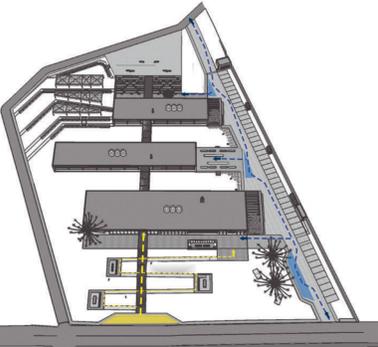
Fachada Sul
Esc: 1:250

FLUXOS

Entradas de embarque e desembarque de pessoas.

Entrada principal pela RS 444, onde possui um recuo para embarque e desembarque, acesso pela escada principal e pelas rampas, que passam pelos decks e fazem que o caminho mais longo se torne ainda mais atrativo.

Na rua projetada possui três entradas, para os alunos, clientes e funcionários, todas elas contam com áreas para embarque e desembarque sem obstruir a via.



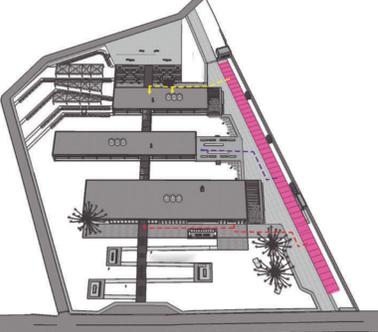
Entrada de pessoas que estacionam

Para aqueles que usarão as vagas do estacionamento terão disponíveis 47 vagas.

Entrada para público em geral, mas principalmente clientes do restaurante e visitação ao auditório.

Entrada para todo o público, mas principalmente para alunos.

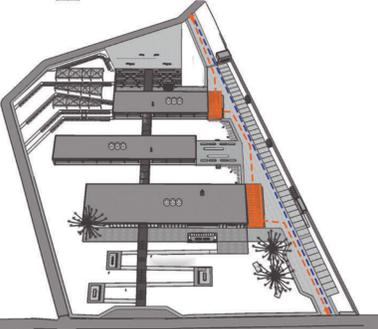
Entrada secundária para alunos e uma entrada de funcionários.



Entrada e saída de veículos

Entrada e saída dos veículos de serviço, para embarque e desembarque de produtos. Os dois estão conectados com os almoxarifados, um deles do restaurante e outro com o almoxarifado da escola.

Entrada e saída de veículos de passeio, possui além de espaços para embarque e desembarque, áreas para estacionamento.



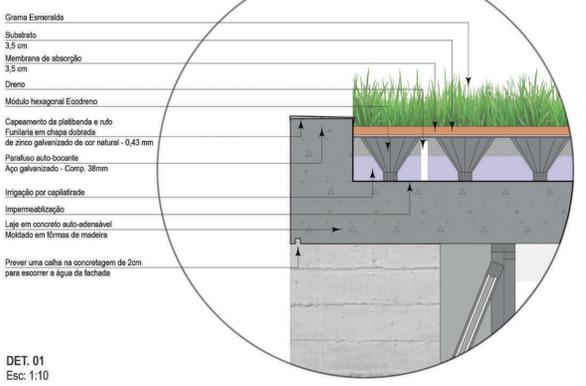
Perspectiva da cafeteria
Modelagem: Aitora
Renderização: Murilo Zimmer



Perspectiva do Hall
Modelagem: Aitora
Renderização: Murilo Zimmer



Perspectiva da sala de aula
Modelagem: Aitora
Renderização: Murilo Zimmer



DET. 01
Esc: 1:10

COBERTURA VERDE

No projeto foi detalhado o Telhado Verde Laminar Alto, é o único telhado verde no mercado que serve como sistema e que é independente de irrigação com água potável. Isto porque ele retém água da chuva, e também funciona como tratamento e polimento de águas residuais. O Laminar Alto é usado no Sistema Integrado Ecoegoto e permite a reutilização da água para fins não potáveis.

Funcionando como uma sistema de água da chuva, o Laminar Alto garante suprimento de até 180 l/m². Pode ser utilizado sobre terraços ou lajes planas. Além disso, aumenta benefícios de retenção de água da chuva e o conforto térmico da construção. (ECOTELHADO, 2018).

VIDROS LOW-E

Especificado no projeto os vidros Low-e e apresentam, em uma de suas faces, um revestimento extrar fino de metais e óxidos metálicos que proporciona baixa emissividade de calor. Invisíveis a olho nu, essas partículas nanométricas absorvem raios infravermelhos, permitindo controlar tanto o ganho quanto a perda térmica.

Os vidros devem ser duplos para evitar a corrosão da camada de baixa emissividade. Essa composição será vidro insulado com uma camada de gás criptônio.

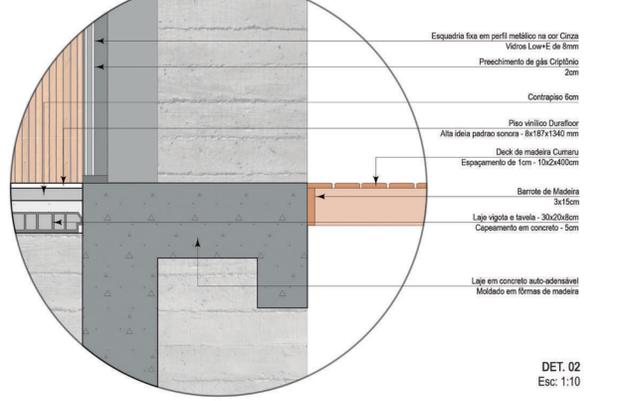
COIFA E COOKTOP

Para a cozinha pedagógica foram especificados o Cooktop Futura Bertazzoni La Germania, da marca Bertazzoni e a Coifa Retrátil DD36 Downdrafts da marca Falmec. Ambos de fabricação italiana, porém com revendedores no Brasil.



PISO AQUECIDO

Para os setores da escola é proposto o sistema de piso aquecido do tipo hidráulico, através de um encanamento de água quente que circula sob o piso, um sistema econômico que aquece onde mais interessa, do piso a aproximadamente dois metros de altura, aquecendo o ambiente de forma homogênea de baixo para cima.



DET. 02
Esc: 1:10



Corte Perspectivo água e cozinha pedagógica
Esc: Indeterminada



Perspectiva da adega
Modelagem: Aitora
Renderização: Murilo Zimmer



Perspectiva da cozinha pedagógica
Modelagem: Aitora
Renderização: Murilo Zimmer