

UMA ANÁLISE DO POTÊNCIAL GASTRONÔMICO DA CIDADE DE MATIPÓ

ISABELLA HELENA DE OLIVEIRA¹
ALICE RODRIGUES BORGES LAZARONI
aliceccoufv@gmail.com

ÁREA DE CONHECIMENTO: Ciências Sociais e Aplicadas

RESUMO

Com papel extremamente importante na sociedade contemporânea, a alimentação apresenta tanto como uma necessidade biológica quanto como atrativo turístico. Este trabalho se refere a uma análise do potencial turístico gastronômico na cidade de Matipó que englobe aspectos de arquitetura, tecnologia, natureza, interação, além de regulamentos que formarão uma marca para que possa se tornar um produto turístico conhecido nacional e internacionalmente. Pesquisou-se sobre como surgiu a gastronomia e sua influência cultural e turística. Analisou-se os tipos de restaurantes e comidas oferecidas, além do surgimento de bares e restaurantes. Foi desenvolvido como trabalho final de graduação apresentado como parte das exigências para a obtenção do grau de bacharel em Arquitetura e Urbanismo e é dividido em fundamentação teórica, estudos e obras análogas para apresentação do produto final. Como resultado tem-se a necessidade de verificar a potencialidade do turismo gastronômico na cidade de Matipó para a construção de um centro gastronômico e cultural.

PALAVRAS-CHAVES: Gastronomia; Turismo e Cultura; Empreendimentos

1. INTRODUÇÃO

Em uma sociedade movida às pressas, marcada pelo consumismo contemporâneo, muitas vezes os prazeres imediatos das pessoas é usar o tempo livre em lugares de descanso ou lazer. Espaços de recreação estão ligados a áreas onde haja entretenimento, turismo e divertimento, podendo ser gratuito ou não. Quase sempre, porém, o lazer na sociedade capitalista está associado ao consumo

¹ Acadêmica do curso de Pós-graduação em Docência do ensino superior – Faculdade Vértice – UNIVÉRTIX – Matipó.

Arquiteta e Urbanista graduada pela UNIFACIG

Pós-graduanda em Gerenciamento de projetos pela Signorelli

Formação complementar em hidráulica predial, Revit-BIM, Autocad, Coreldraw, Photoshop, Sketchup, Vray, Pacote office completo, Windows, além do curso de marcenaria aplicada e inglês em Howell-NJ. Durante o período da graduação, foi monitora nas matérias de cálculo, mecânica aplicada, mecânica dos sólidos, desenho técnico, autocad e sketchup.

Atualmente atua como proprietária e arquiteta responsável pelo escritório Isabella Helena Arquitetura – Urbanismo – Interior situado na cidade de Matipó.

de produtos e/ou serviços. Buscando novidades e bem-estar, muitas pessoas preferem viajar à procura de lugares onde possam descansar e desfazer-se do estresse diário.

Um das formas de incentivar esses prazeres é a inserção da gastronomia na cultura regional. Desta forma, alguns estados têm atraído turistas de regiões e países distintos por sua culinária diversificada, fazendo com que ela ultrapasse a sua origem geográfica e se torne o principal meio de propagação do local.

Contudo, o que a presente pesquisa pretende apresentar é: Quais benefícios poderiam ser gerados com a implantação de um centro gastronômico em Matipó?

Matipó, município brasileiro localizado no estado de Minas Gerais que, segundo o IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em julho de 2014, sua população foi estimada em 18.604 habitantes. Tendo a agropecuária como a principal fonte de renda - com maior destaque para a produção de café, Matipó dispõe de uma cultura cafeeira implantada há muitos anos pelo *Grupo Gardingo*, que hoje já exporta café e, conseqüentemente, facilita ao produtor rural a venda de suas colheitas. Além disso, o Grupo possui vários outros empreendimentos que trazem turistas e movimentam o PIB da cidade, o mais relevante é a Faculdade Vértix.

A escolha do tema aconteceu pela necessidade de um estudo aprofundado sobre a importância da gastronomia para a cidade. No momento inicial da pesquisa constatou-se a carência desta temática, que vem se tornando tão relevante para o turismo, já que a gastronomia hoje é reconhecida em algumas localidades como produto turístico.

Em relação ao estudo de caráter sociocultural, a gastronomia muitas vezes mantém a tradição dos ingredientes locais e do modo de preparo dos alimentos, que já se tornou patrimônio imaterial em algumas regiões.

Quanto ao estudo acadêmico, ele é necessário para que a pesquisa sirva de subsídio a novos estudantes que desejem abordar a temática tratada e, desta forma, possam e queiram usufruir as informações coletadas.

1.1. Objetivos:

1.1.1. Geral:

Analisar o potencial turístico da gastronomia matipoense.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1. Referencial Teórico

2.1.1 SOBRE A GASTRONOMIA

Descoberta pelos gregos por volta de 384-322 a.C, a gastronomia é de extrema importância desde a antiguidade. Atualmente ela assume destaque à medida que se estuda a função dos alimentos como representação de valores culturais e sociais e como base nutricional.

Segundo Holanda (1996, p.839), "é a arte de cozinhar de maneira que se proporcione o maior prazer a quem come". É combinar alimentos e ingredientes, criando pratos elaborados que valorizam os sabores e a estética.

Origem etimológica do vocábulo: "gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, que formam o substantivo e significa o estudo e observância das leis do estômago" (FRANCO, 2001, p.35).

Nota-se um apreço do homem ao preparar e consumir alimentos, mesmo usando técnicas rudimentares. A apresentação dos alimentos ganhou espaço na vida cultural e social das pessoas a partir de combinações entre o prazer e a nutrição. Desta maneira, há a interrupção do trabalho para reunir a família em torno da mesa para um momento de satisfação coletiva.

Com o desenvolvimento de técnicas mais elaboradas, há a elaboração de novos pratos com diversificados ingredientes, como frutas, legumes, carnes e derivados.

Antigamente a base da alimentação eram raízes, folhas e carnes cruas. Com o passar do tempo, o homem observou que, cozendo os alimentos, dar-lhe-ia um sabor mais apurado e maior facilidade na mastigação. Se disséssemos que o fogo foi a maior descoberta para a gastronomia, não estaríamos errados.

[...] cozinhando, o homem descobriu que poderia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhes sabores e odores, ao contrário do frio, que sintetiza ou anula. Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o seu tempo de vida útil. Identificava-se assim a primeira técnica de conservação dos alimentos. (FRANCO, 2001, p.9)

Exemplificando a evolução da gastronomia, temos a diferença entre a alimentação consciente do homem em relação aos animais irracionais, que tem o alimento apenas como meio de saciar a fome para a sobrevivência.

A gastronomia, através de estudos profissionalizantes, ganha prestígio por capacitar profissionais para desenvolver várias etapas de produção que vão, desde o reconhecimento de avançadas técnicas para a preparação de determinados

alimentos, até a valorização cultural da região, criando e desenvolvendo pratos típicos.

2.1.2. Turismo e Cultura:

Cultura (do latim *cultura*) é um conceito de várias acepções, sendo a mais corrente -especialmente na antropologia - a definição genérica formulada por Edward B. Tylor, segundo a qual cultura é todo aquele complexo que inclui o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, a lei, os costumes e todos os outros hábitos e capacidades adquiridos pelo homem como membro da sociedade". Pode ser definida como "a forma de ser global" ou "o estilo de vida de um povo, de uma sociedade, ou mesmo de um grupo social" (ANDRADE, 2000, p.45). O autor Montanari (2008, p.27) faz a definição de cultura ressaltando que ela é uma mistura entre a tradição e a inovação:

Segundo Barreto (2006, p.44), a definição de cultura está atrelada ao turismo que diz: "a cultura é um fator de inspiração de motivações e de percepções atrativas".

Existem vários estudos sobre a cultura e seus significados. Alguns autores como PANOSSO; ANSARAH, 2009 falam que quando se usam recursos da localidade para incentivar o turismo, este é conhecido como "turismo cultural":

"Quando se decide utilizar o aparato cultural de uma localidade como recursos turísticos, tem-se o que se pode denominar turismo cultural, que consiste em trabalhar com os aspectos sociais e históricos que caracterizam uma determinada localidade, entre eles: hábitos, costumes, gastronomia, manifestações populares, arquitetura, edificações, artesanatos, entre outros. (PANOSSO; ANSARAH, 2009, p.121)."

Panosso e Ansarah (2009) vêm para completar Barreto (1998), que expressa que as coisas produzidas pelo homem são recursos culturais e o objetivo dele é conhecer os bens materiais e imateriais de uma determinada localidade. Santana (2009) aborda, assim como os outros, questões de atrações turísticas culturais relacionadas a produções das pessoas, pois de acordo com ele:

"[...] O turismo cultural está relacionado atualmente com a atração exercida pelo que "as pessoas fazem" (SINGH, 1994), incluindo a cultura popular, a arte e as galerias, a arquitetura, os eventos festivos individuais, os museus e os lugares patrimoniais e históricos, além da vivência de práticas e estilo de vida que diferem dos próprios. (SANTANA, 2009, p.127)."

Ignarra (2003) fala sobre a parte imaterial e a singularidade de cada cultura, explicando que os valores, atitudes, crenças, dentre outros aspectos, fazem a diferença no final pelo fato de estarem presentes nos corações e mentes de diferentes grupos. Barreto (2006) apoia e promove o turismo e o intercâmbio cultural,

pois, para ele, esse convívio de diferentes povos favorece o progresso da humanidade.

Essa miscigenação de diferentes culturas serve para criar o desenvolvimento do conhecimento humano, assim dito por Panosso e Ansarah (2009). Buscando explicar melhor essas citações, o turismo cultural proporciona acesso à cultura e ao modo de viver de populações que, em sua essência, são diferentes ou iguais a nossa. O conhecimento com estas culturas “provocam mudança de atitude em relação à cultura e ao patrimônio cultural” (DIAS, 2008, p.173).

Ignarra (2003) criou um modo de representação para explicar melhor os componentes que auxiliam o turismo cultural. A mesma está exposta na **(APÊNDICE A – Fluxograma sobre os componentes do turismo cultural.)**, onde foi adaptada pela autora da pesquisa.

Os fatores citados acima são extremamente importantes, uma vez que os turistas buscam características culturais e sociais na hora de planejar viagens e passeios. O artesanato, as crenças, as tradições, a atividade de lazer, a arquitetura e a gastronomia são hoje usadas no Brasil como turismo cultural. De acordo com Santos (2004), por não existir somente uma cultura no país, esse tipo de atividade vem crescendo em demasia na cultura brasileira.

A diversidade da cultura brasileira e o desejo de conhecer o outro em suas características étnico-cultural será o principal fator motivacional do turismo cultural. Constituir-se-á como o atrativo turístico responsável pela procura e realização de um turismo cultural. (SANTOS, 2004, p.129 e 130).

Sendo assim, o crescimento do turismo cultural no Brasil demonstra que o país não é rico somente de belezas naturais, mas também de culturas.

2.1.3. Empreendimento gastronômicos:

Estabelecimentos comerciais e industriais têm como base oferecer serviços de alimentação e convívio social. O sucesso deste segmento se dá por um bom planejamento das instalações dos empreendimentos gastronômicos.

Fonseca (2000, p.139) admite que "a gerência em qualquer empresa pode ser definida como elemento em um empreendimento que planeja, organiza, define a equipe e controla as etapas dos processos para que o objetivo seja alcançado".

Empreendedores que pretendem montar negócios neste setor compreendem a importância do trabalho realizado na ambiente cozinha. Para se projetar uma cozinha deve se ter conhecimento dos padrões legais de funcionamento, funcionalidade, operacionalização, critérios de segurança e de ventilação, de

seleção de matérias-primas e ingredientes e, principalmente, conhecer as normas da vigilância sanitária. É de extrema importância o conhecimento sobre a escolha dos elementos condizentes com a atividade como, por exemplo: equipamentos para cozinha industrial, revestimentos e cores das paredes, espaços com trânsito adequado para facilitar a agilidade da equipe, boa ventilação, piso antiderrapante e utensílios de fácil manuseio e esterilização.

O sucesso dos empreendimentos neste ramo também está associado às condições físicas do ambiente, à profissionalização dos funcionários para executar suas tarefas e promover bom atendimento e a orientação e conhecimento do proprietário e da gerência.

O SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) possui programas de profissionalização para atender a necessidade de pessoas de origem simples, sem elevado grau de instrução, para que elas possam ser introduzidas no mercado profissional turístico.

Os estabelecimentos variam desde os que oferecem rusticidade, cozinha regional e descontração, aos mais sofisticados, tanto na decoração e infraestrutura quanto no cardápio, dispondo de convidativos e caprichosos pratos para o prazer de uma boa mesa.

2.1.4. Surgimento dos restaurantes

Preparados pela criadagem, esses eventos aconteciam nas residências de nobres famílias em forma de grandes banquetes. Os convidados iam às festas acompanhados de seus escravos, que ficavam à disposição de seus feitores durante toda a refeição.

Antigamente existiam os albergues-taverna, que faziam as refeições e as vendiam nas casas. Depois surgiram as casas de cafés, com simplificadas instalações, que se limitavam a servir somente café e que logo depois se expandiram e passaram a oferecer refeições pequenas.

O francês Boulanger, em 1765, servia em seu estabelecimento sopas quentes divulgadas como restauradoras. Dessa forma surge, então, a palavra *restaurante*, que passa a referir-se ao tipo de comércio que hoje conhecemos.

2.1.5. Tipologias

Restaurantes, unidades de *fast-food*, cafeterias, bares e lanchonetes, são segmentos que englobam os serviços chamados de alimentação ou *food-service*

(A&B) de acordo com Araújo, Peretti e Spezia (2003). **(APÊNDICE B – Fluxograma sobre os tipos de serviços existentes)**

No ano de 2002, de acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, o Brasil forneceu cerca de 33 bilhões de refeições. Além de gerar 7 milhões de empregos diretos, envolveu 1 milhão de estabelecimentos (ABIA, 2002). Segundo informações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE reportadas pela jornalista Brasil,

Muitos estados já perceberam a relevância turística no país atualmente. Por esse motivo estão investindo nos seus potenciais gastronômicos com objetivo de conquistar novas oportunidades de trabalho. Curitiba, Florianópolis, Belo Horizonte e Rio de Janeiro são alguns dos exemplos de capitais que estão investindo na gastronomia como atração turística.

2.2. METODOLOGIA

Este estudo apresentará uma base metodológica à pesquisa de gênero qualitativa, possibilitando o entendimento dos fatos utilizando uma forma de análise descrita, se traçando principalmente em pesquisas bibliográficas e estudos de casos voltados para a temática trabalhada, que é Centro Gastronômico e Cultural: uma análise do potencial gastronômico da cidade de Matipó, como forma de aprendizado.

A bibliografia explorada abrange livros e artigos referentes à gastronomia e ao turismo, sendo útil no aprendizado e no desenvolvimento da visão crítica e buscando informações suficientes para estabelecer fatores imprescindíveis na criação de um projeto que atenda todas as necessidades.

Serão realizados estudos de caso para reforçar e expor os benefícios e importâncias das técnicas que serão utilizados para corroborar a efetividade do método de ensino e desenvolvimento intelectual, através do assunto em questão.

2.3. Discussão de Resultados

2.3.1. Sobre o terreno:

O sítio escolhido encontra-se na quadra no bairro exposição entre as ruas Joaquim Mendes Magalhães, rua Manoel Mendes primo, rua Benônimo Mendes Barbosa, e a Avenida Valdomiro Mendes de Almeida. **(APÊNDICE C – MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO TERRENO EM RELAÇÃO AOS PRINCIPAIS PONTOS DE ENCONTRO DA CIDADE DE MATIPÓ)**

A topografia do terreno é plana, sem nenhum relevo acentuado, não possui massas de vegetação, somente algumas árvores pequenas. A forração do chão é

de terra, pois foi feita movimentação de terra no local quando houve uma intervenção urbana na cidade.

O terreno possui 12.182 m² de área permeável. A testada do lote para a Avenida Valdomiro Mendes de Almeida é de 121,61 m possuindo um passeio de 5 m de largura com ciclovia. Na rua Joaquim Mendes de Magalhães, a testada do lote é de 100,15 m com um passeio de 1,5 m. Na rua Manuel Mendes primo a testada do lote é de 121,25 m com um passeio de 2 m. e por último, a rua Benônimo Mendes Barbosa possui uma testada de 100,50 m e um passeio de 3 m de largura.

2.3.2. Porque a escolha do terreno:

O principal motivo pelo qual este terreno foi escolhido é a necessidade vital de se revitalizar essa avenida. Outra razão seria a tentativa de trazer mais vida através da inserção de um equipamento cultural. A partir dessa intervenção pontual, gerará e estimulará a permanência e circulação da população fixa e flutuante da cidade. Com a variação de usos, com o estímulo ao uso do pedestre e à dinamização de ocupações geram, também, melhorias no espaço público como um todo. **(APÊNDICE D – MAPA DE ESTUDO SOBRE OS USOS DAS EDIFICAÇÕES QUE RODEIAM O TERRENO ESTUDADO)**

Além disso, o local onde o terreno se encontra é um importante corredor de transporte público e privado da cidade de Matipó. É um local muito atrativo, de fácil acesso pois se encontra perto de um dos pontos mais conhecidos da cidade, o parque de exposições. As características morfológicas e as estratégias de revitalização da área tornam o terreno um local propício para o desenvolvimento de atividades culturais e comerciais.

A partir do mapa de usos, é possível observar que existe uma grande predominância de uso comercial e residencial. No âmbito comercial destaca-se uma grande diversidade de usos, como lojas de roupas, bar, hamburgueria, seringueira, lojas de motos e carros, salões, entre outros.

O intuito é conectar a cultura e lazer com as instituições. Além disso, a predominância da função residencial trás muito público para a utilização do novo empreendimento.

Grande parte dos comércios ao redor são de uso diurno, o que faz com que o local fique sem vida e inseguro à noite. Por isso, será necessário propor um uso noturno para o novo edifício, que poderá abarcar eventos culturais e gastronômicos

trazendo vivacidade para o ambiente.

2.3.3 O terreno

O terreno estudado, por apresentar-se parcialmente desocupado, sendo utilizado como depósito de lixo, estacionamento e durante épocas de festa, passa por vezes despercebido.

Os principais visuais identificados estão representados no **APÊNDICE E – FOTO DA ESQUINA DA RUA BENÔNIMO MENDES COM A RUA MANOEL MENDES**) e no **(APÊNDICE F – FOTO DA ESQUINA DA AV. VALDOMIRO MENDES COM A BENÔNIMO MENDES)**, que representam como é a real visualização dos motoristas que passam pelo local. A partir desta foto, podemos concluir que a conexão visual existente não é tão marcante quanto pode parecer na planta.

No **(APÊNDICE G – FOTO AÉREA DO TERRENO EM ESTUDO)** mostra o quão plano e extenso é o terreno, possibilitando utilizar muita área permeável necessário compreender essas imagens como peças importantes para o desenvolvimento do projeto e dessas formas tirar partido dessas visadas na concepção deste.

A partir dessas imagens é possível perceber que o terreno não possui um impacto visual tão marcante - um terreno livre, com apenas algumas árvores de mangueira.

Com essa análise, é possível tirar partido para a criação de uma edificação mais atrativa tanto para pedestres quanto para o carro com a vontade de que esse terreno não passe despercebido.

2.3.4. Como chegar até o terreno:

Com essa análise de fluxos e acessos de pedestres e bicicletas, foi possível tecer algumas informações consideráveis como o caráter de passagem que o terreno em análise possui, muitos pedestres atravessam o campo e assim, o transformam em um ponto de partida para muitos. **(APÊNDICE H – MAPA DE ESTUDOS DAS VIAS QUE RODEIAM O TERRENO)**

A caracterização dos fluxos próximos ao terreno foi realizada a partir de análises dos maiores fluxos que se encontram próximos ao terreno. A avenida Valdomiro mendes de almeida possui um enorme fluxo de automóveis e fácil acesso, por possuir uma frota de ônibus interestadual. Essas paradas de ônibus geralmente estão sempre cheias.

Foi ressaltado no desenho os maiores fluxos de carros que ligam o terreno às demais vias. Esse local possui uma acessibilidade muito facilitada, passeios largos, rampas para portadores de necessidades físicas.

2.3.5 Estudo do terreno:

Com a análise da carta solar e do estudo da maquete eletrônica com as coordenadas do terreno, foi possível tecer considerações para as aberturas ou fechamentos das quatro futuras fachadas. A fachada noroeste é a mais crítica. Esta recebe a maior quantidade de sol por mais tempo durante o ano. A mesma fachada deverá receber uma maior proteção contra a incidência solar. Nota-se que a incidência solar sobre o terreno nos horários de 06:30 e 12:30 é extremamente intensa, não havendo nenhum local com cobertura vegetal. **(APÊNDICE I – MAQUETE 3D PARA ESTUDAR A ORIENTAÇÃO DO SOL SOBRE O TERRENO)**

Com a análise do terreno, nota-se que os ventos predominantes que incidem na área de estudo, são os ventos suestes e sudoestes com fortes rajadas na parte da manhã e no final da tarde. Estes ventos são provenientes de um vale com o rio que possui atrás das edificações da rua Manoel Mendes primos. No inverno, esse bairro sofre muito com a baixa temperatura, que já chegou a 10°C. Por Matipó não possuir cartas dos ventos, não se tem um estudo preciso das orientações dos ventos. **(APÊNDICE J – MAQUETE 3D PARA ESTUDAR A INCIDÊNCIA DOS VENTO SOBRE O TERRENO)**

2.3.6 O projeto

Com uma pegada mais industrial e com a ideia de ter uma edificação que se destacasse dos edifícios próximos, ousamos na construção deste centro gastronômico. O projeto foi pensado para atender todas as necessidades dos usuários, sendo totalmente acessível e possuindo vários pontos que englobam a sustentabilidade, começando pelo seu tipo construtivo. **(APÊNDICE K – MAPA DE IMPLANTAÇÃO MOSTRANDO OS BLOCOS E CAMINHOS CRIADOS DENTRO DO PROJETO)**. Foi utilizado a estrutura metálica com fechamento em steel frame e lajes em steel deck. A cobertura foi feita em argamassa armada e possui coletores de água da chuva com armazenamento subterrâneo, utilizando esta água para aguar, para os banheiros e para a limpeza. Este tipo construtivo é limpo, não gerando resíduos sólidos em grande escala. Além disso, confirma a ideia da pegada mais industrial para o centro e ajuda alcançar grandes vãos sem necessitar de usos

de pilares em lugares indesejados. **(APÊNDICE J – FOTO MOSTRANDO UM DOS BLOCOS EM ESTRUTURA STEEL FRAME)**

Além disso, foi preservado grande área permeável criando caminhos planos que fizessem com que o usuário se interessasse em andar dentro do centro, dando total acessibilidade aos portadores de necessidades especiais. **(APÊNDICE K – FOTO MOSTRANDO OS CAMINHOS CRIADOS PARA MOBILIDADE DENTRO DO CENTRO)** Foi plantado também uma massa vegetativa e um jardim vertical nas fachadas onde a incidência solar é maior, fazendo com que as plantas retenham grande parte do calor diminuindo o uso do ar condicionado dentro do centro, economizando assim no consumo de energia. Na cobertura foram implantadas placas fotovoltaicas para diminuir no consumo da iluminação dentro e fora do centro. **(APÊNDICE L – FOTO MOSTRANDO A MASSA VEGETATIVA NAS LATERAIS COM INCIDENCIA SOLAR ALTA)**

A ideia inicial era construir 4 blocos que fossem interligados uns aos outros, mas preservando grande parte da área permeável. **(APÊNDICE M – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL DEMARCADA COM UM PÓRTICO)** Foi criado duas praças nas entradas principais para incentivar os moradores da região a utilizar os espaços para o convívio social. **(APÊNDICE N – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL COM A PRAÇA)** Além disso, foi criando caminhos descontraídos com lagos em formatos variados. As calçadas são totalmente acessíveis seguindo a NBR 16537. **(APÊNDICE O – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL COM CALÇADAS ACESSÍVEIS)**

No andar térreo terá dois restaurantes por bloco, sendo 4 blocos para restaurantes. **(APÊNDICE P – FOTO MOSTRANDO O INTERIOR DOS RESTAURANTES)**. Eles seguem a norma da vigilância sanitária, tendo DML, DRS, depósito, cozinha com ventilação, banheiros para funcionários e área do salão que teve uma pegada bem descontraída com conceito americano. **(APÊNDICE Q – PLANTA RESTAURANTE HUMANIZADA)**. O bloco central foi dividido em dois blocos, sendo que os dois juntos possuem quatro elevadores, quatro blocos de banheiros, sendo dois masculinos e dois femininos, dois depósitos de resíduos sólidos, dois depósitos de materiais de limpeza, dois fraldário e oito lanchonetes. **(APÊNDICE R – PLANTA BLOCO CENTRAL HUMANIZADA)**. Além disso, ainda possui no centro uma rampa para dar acesso ao primeiro pavimento. **(APÊNDICE S – MAQUETE IMAGEM TÉRREA DA RAMPA DE ACESSO AO ANDAR**

SUPERIOR) e (APÊNDICE T – MAQUETE IMAGEM TÉRREA DA RAMPA E DO PÁTIO CRIADO)

No andar superior foi criado plataformas para acessar os blocos distintos que seguem o mesmo padrão do piso do andar térreo. **(APÊNDICE V – MAQUETE DO PÁTIO CRIADO NO ANDAR SUPERIOR)**. Os blocos do andar superior são divididos em auditório, salas de conveniência, sala de eventos e salas modulares para realização de reuniões, além de um centro administrativo. **(APÊNDICE U – PLANTA BLOCO CENTRAL ANDAR SUPERIOR HUMANIZADA)**

O auditório é totalmente acessível e segue a NBR – 10153, com rampas de acessos, espaços reservados para deficientes, banheiros independentes e antecâmara para segurar os ruídos exteriores. **(APÊNDICE W – PLANTA BAIXA DO AUDITÓRIO HUMANIZADA)** e **(APÊNDICE X – MAQUETE FACHADA DO AUDIÓRIO)**.

As salas de conveniência seria um local destinado aos comerciantes locais para vender produtos produzidos na região, fazendo com que o turismo aumente. **APÊNDICE Y – PLANTA BAIXA DAS LOJAS DE CONVENIÊNCIA E ADMINISTRATIVO)**

A sala de eventos atende desde a palestras com maior número de pessoas, a aulas de gastronomia, pois possui um mobiliário modular, podendo mudar de acordo com a necessidade do evento. **(APÊNDICE Z – PLANTA HUMANIZADA SALA DE EVENTOS)**

As salas modulares são específicas para reuniões, pois consegue-se aumentar ou diminuir, com as paredes em dry wall, consegue-se abrir ou fechar as paredes para aumentar ou diminuir os ambientes. **(APÊNDICE A1 – PLANTA HUMANIZADA SALAS MODULARES)**

No bloco central do andar superior segue-se o mesmo mobiliário do andar térreo, sendo que as lanchonetes viraram lojas de conveniência. **(APÊNDICE B1 – MAQUETE DO CENTRO GASTRONÔMICO)**

3. CONCLUSÃO

A evolução se mostra, ora positiva, ora negativa com o tempo. Como a culinária de um país se mostra tímida de recursos nativos, outros povos de diferentes lugares se introduzem na região, observando que os pratos típicos, ao receberem demasia

influência de novas técnicas e de novos ingredientes, podem até perder suas características mais singulares.

A alimentação é algo que envolve uma gama de complexos valores, não se tratando apenas de um ato de sobrevivência. Comportamentos íntimos como lembranças de infância, identificação de traço cultural e a necessidade de socialização são aspectos que devem ser respeitados. Os momentos oportunos para comemorações, negócios e fortalecimento de relações são encontrados pelo homem à mesa, fazendo a junção com o alimento.

Infraestruturas básicas como: saneamento, segurança, hospitais e transporte são necessários para que haja a atividade turística de maneira satisfatória. Tendo em vista os equipamentos de restauração como infraestruturas de apoio e gastronomia local, que é um atrativo cultural, mostramos a importância da sua história, a importância que ela tem para a atividade turística e se ela é um fator motivacional para a escolha da localidade e se pode ser considerada como um produto turístico.

Todos os levantamentos feitos acima, serviram para responder à pergunta da pesquisa que é: "Quais são os benefícios que seriam gerados com a implantação de um centro gastronômico em Matipó?" Entretanto, após feito o estudo de caso de obras análogas, conclui-se que, apesar da gastronomia ainda não ser a grande motivadora do crescimento populacional na cidade de Matipó-MG, se ela for trabalhada de forma correta poderá, sim, ser um produto turístico que promoverá o aumento da densidade habitacional.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SORMANI, Willian Teixeira, **Centro Gastronômico-Educacional - {com Restaurante Experimental}**. Artigo, Araraquara, 2012.

CUNHA, Kênia Braz Oliveira; VEIGA, Leidmar da, **Gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural**. Artigo, Goiás, 2007.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet; Uma história da gastronomia. 2ª edição**. Ver. São Paulo: Editora SENAC - São Paulo, 2001.

HOLANDA, Aurélio Buarque de. **Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa - 2ª edição**. Revista e ampliada - São Paulo: Editora NOVA FRONTEIRA, 1996.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto; tradução Paulo Neves** - São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**; tradução Roberto Sperling. – São Paulo: Aleph, 2003 - (Coleção ABC do Turismo). Título original: Gastronomía y turismo.

ABIA- Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação - **O mercado de Food-service no Brasil** - Panorama Estatístico. São Paulo, 2002.

Áreas temáticas – **De como a lentidão à mesa pode ser uma virtude**

Disponível em

http://gastronomia.oninet.pt/area_tematica/area_tematica.asp?codAreaTematica=53 . Acesso em 23 de março de 2005.

BENI, Mário Carlos. **Globalização do turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira**. São Paulo: Aleph, 2003 (Turismo)

BENNET, Peter Dunne. **O comportamento do consumidor** / Peter D. Bennet e Harold H. Kassarian; tradução de Vera Maria C. Nogueira e Danilo A. Nogueira. São Paulo: Atlas, 1975.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. - São Paulo: Global, 2004.

Disponível em:

<https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em: 01:00 - 8 Setembro, 2013

Disponível em:

<https://www.archdaily.com.br/br/792195/espaco-gastronomico-do-forks-market-number-ten-architectural-group> Acesso em: 13:00 - 29 Julho, 2016

MACEDO, Maria Leonor. **A História da gastronomia**. Rio de Janeiro (RJ): Senac. 14ª reimpressão, 2008.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro (RJ): SENAC, 2008.

CALOCA, Fernandes. **A Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo (SP): Senac. Edição 8, 2007.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BENI, Mário Carlos. **Globalização do turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira**. São Paulo: Aleph, 2003 (Turismo)

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Significados sociais na história da alimentação**. Coletânea de Textos das Palestras do 1.º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Centro de Excelência em Turismo, Fundação Universidade de Brasília, Brasília. DF – <http://www.unb.br/cet>. Acesso em 15 de fevereiro de 2005.

CASTRO, Francisco Nilton. **Comida se tempera com cultura** – Rio de Janeiro:

F. N. Castro, 2002.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil** / Caloca Fernandes; design Sylvia Monteiro. – 6ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editor Estúdio Sonia Robatto, 2004.

KARSAKLIAN, Eliane. **Comportamento do consumidor**. São Paulo: Atlas, 2000.

KOTLER, Philip., **Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1995.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG Gary. **Princípios de Marketing**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.

JEOLÁS, Roberto R. Sollberger. **O Negócio em alimentos e bebidas** / Roberto R. Sollberger Jeolás, Elias Gomes dos Santos – São Paulo: Editora Porto Crítico, 2000.

METROCAMP - **Gestão de empreendimentos turísticos**.

Disponível em

http://www.metrocamp.com.br/Programa_Pos/gestao_de_turismo_e_hotelaria.htm. Acesso em 26 de março de 2005.

PERETTI, A. P.; SPEZIA, D. & ARAÚJO, W.M.C. **A certificação de empreendimentos gastronômicos como instrumento de responsabilidade social**.

XXIII Congresso brasileiro de Turismo. Recife. A ser publicado pela Associação Brasileira de Bacharéis em Turismo – ABBTUR Nacional. 2003.

SEBRAE. **Cara Brasileira**

Disponível em

http://www.sebrae.com.br/br/programaseprojetos/programaseprojetos_1938.asp Acesso em 25 de fevereiro de 2005.

SENAC.DN. **A história da gastronomia**. / Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.144p.il.

SECULUS, Tecnologia. **Comandar sistema de comanda eletrônica**.

Disponível em

http://www.seculustecnologia.com.br/template_detalhes_produtos.jsp?procodig o=6. Acesso em 07 de abril de 2005.

SENAC.DN. **Pantanal: sinfonia de sabores e cores** / Artur Bosisio (Coord.); Marlei Sigris; Humberto Medeiros. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2003.152 p. II (A formação da Culinária Brasileira). Prefácio de Almir Sater. Ed. Bilingue: português/inglês. ISBN: 85-7458-1372.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Turismo e qualidade: tendências contemporâneas** – Campinas, SP: Papyrus, 1993 – (Coleção turismo).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Viagem na memória: guia histórico de viagens e do turismo no Brasil**. 2ª ed. rev. e atual. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002.

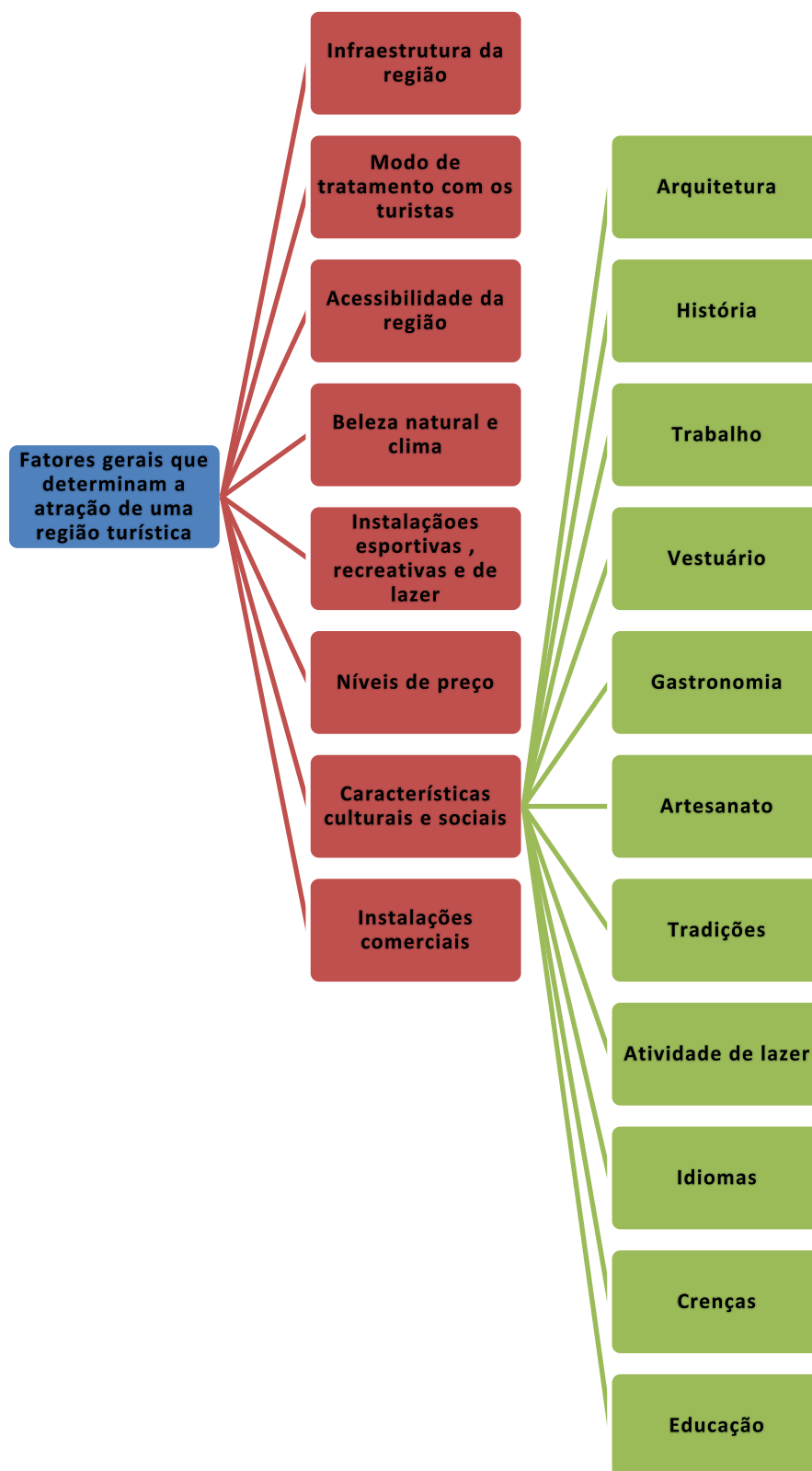
ZANELLA, Luiz Carlos. **Restaurante: técnicas e processos de administração e operação** / Índio Cândido, Luiz Carlos Zanella – Caxias do Sul: EDUCS, 2002. 322p, il; 23cm (Coleção Hotelaria).

SHAWBROOKE, John. **O comportamento do consumidor em turismo**/John Shawbrooke e Susan Horner; (tradução de Saulo Krieger) – São Paulo: Aleph, 2002. – (Turismo).

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**; tradução Roberto Sperling. – São Paulo: Aleph, 2003 - (Coleção ABC do Turismo). Título original: *Gastronomia y turismo*.

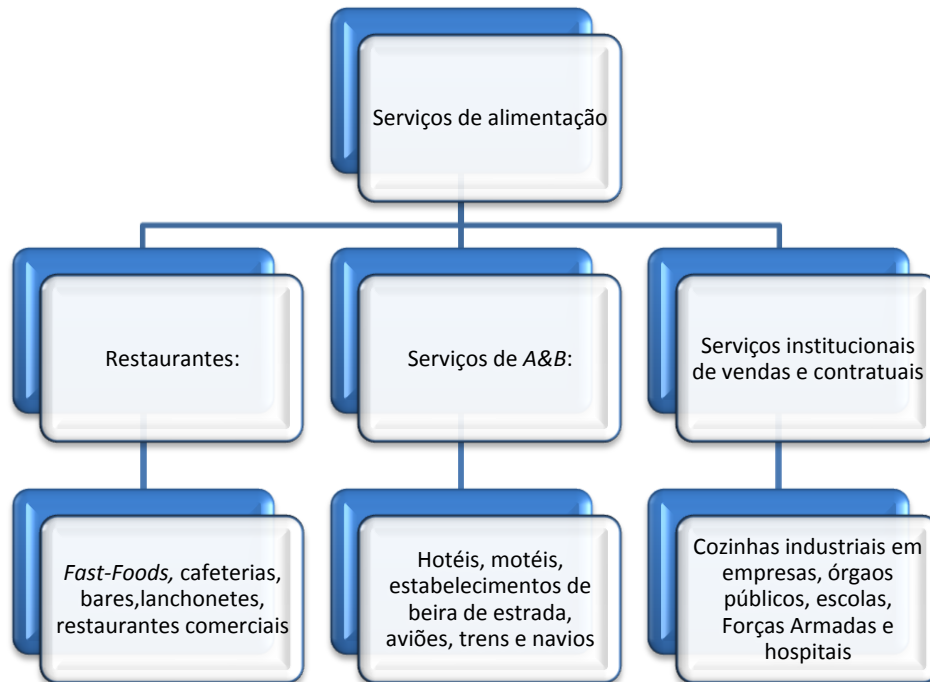
5.0 Apêndice

APÊNDICE A – Fluxograma sobre os componentes do turismo cultural.



Fonte: Adaptado pela autora em 2019 a partir de Ignarra (1999).

APÊNDICE B – Fluxograma sobre os tipos de serviços existentes



Fonte: Adaptado pela autora em 2019 a partir de conhecimentos gerais.

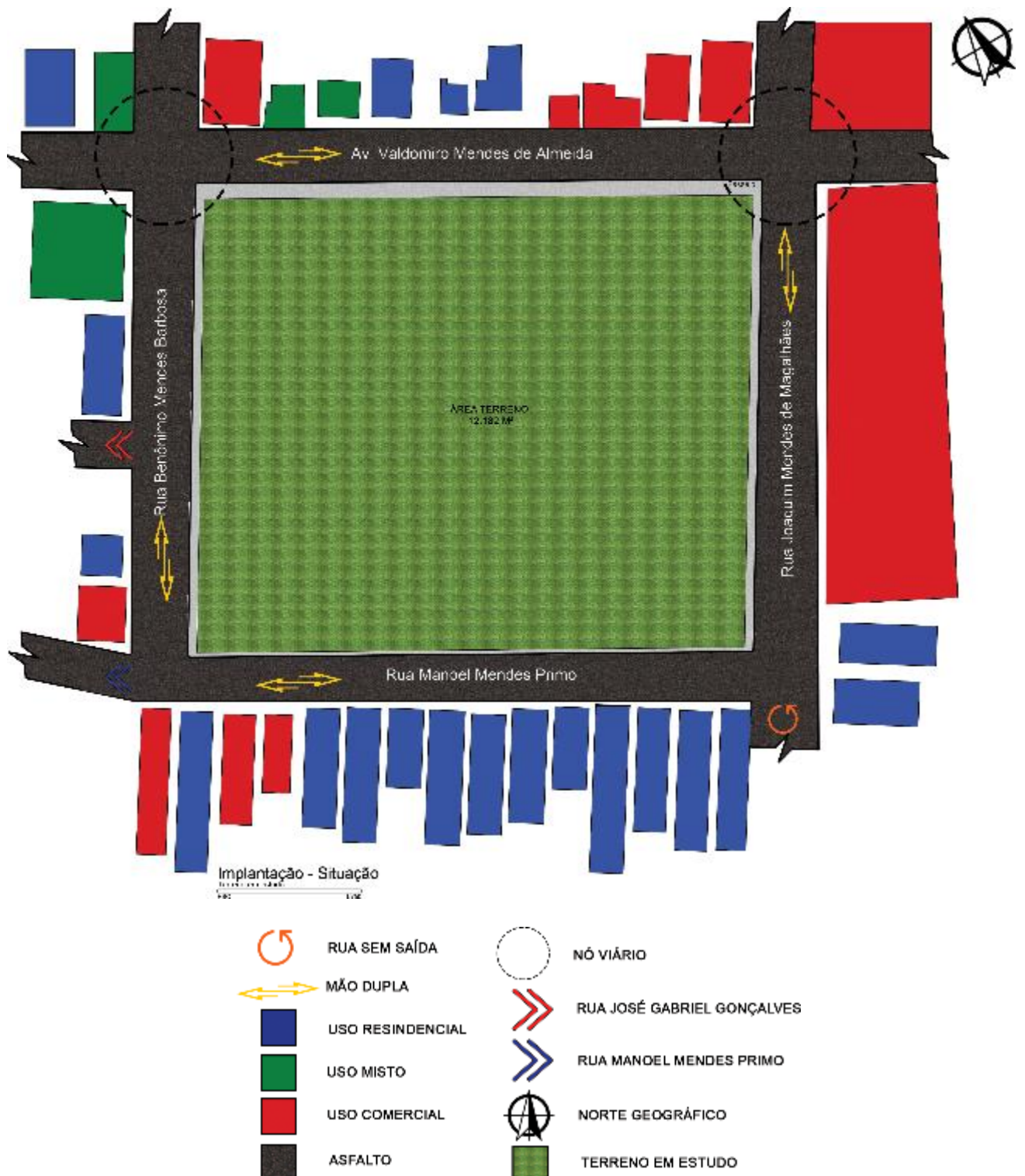
APÊNDICE C – MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO TERRENO EM RELAÇÃO AOS PRINCIPAIS PONTOS DE ENCONTRO DA CIDADE DE MATIPÓ



FOTOGRAFIA AÉREA MOSTRANDO OS PRINCIPAIS PONTOS DE REFERÊNCIA NO ENTORNO DO TERRENO

FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE D – MAPA DE ESTUDO SOBRE OS USOS DAS EDIFICAÇÕES QUE RODEIAM O TERRENO ESTUDADO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE E – FOTO DA ESQUINA DA RUA BENÔNIMO MENDES COM A RUA MANOEL MENDES



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE F – FOTO DA ESQUINA DA AV. VALDOMIRO MENDES COM A RUA BENÔNIMO MENDES



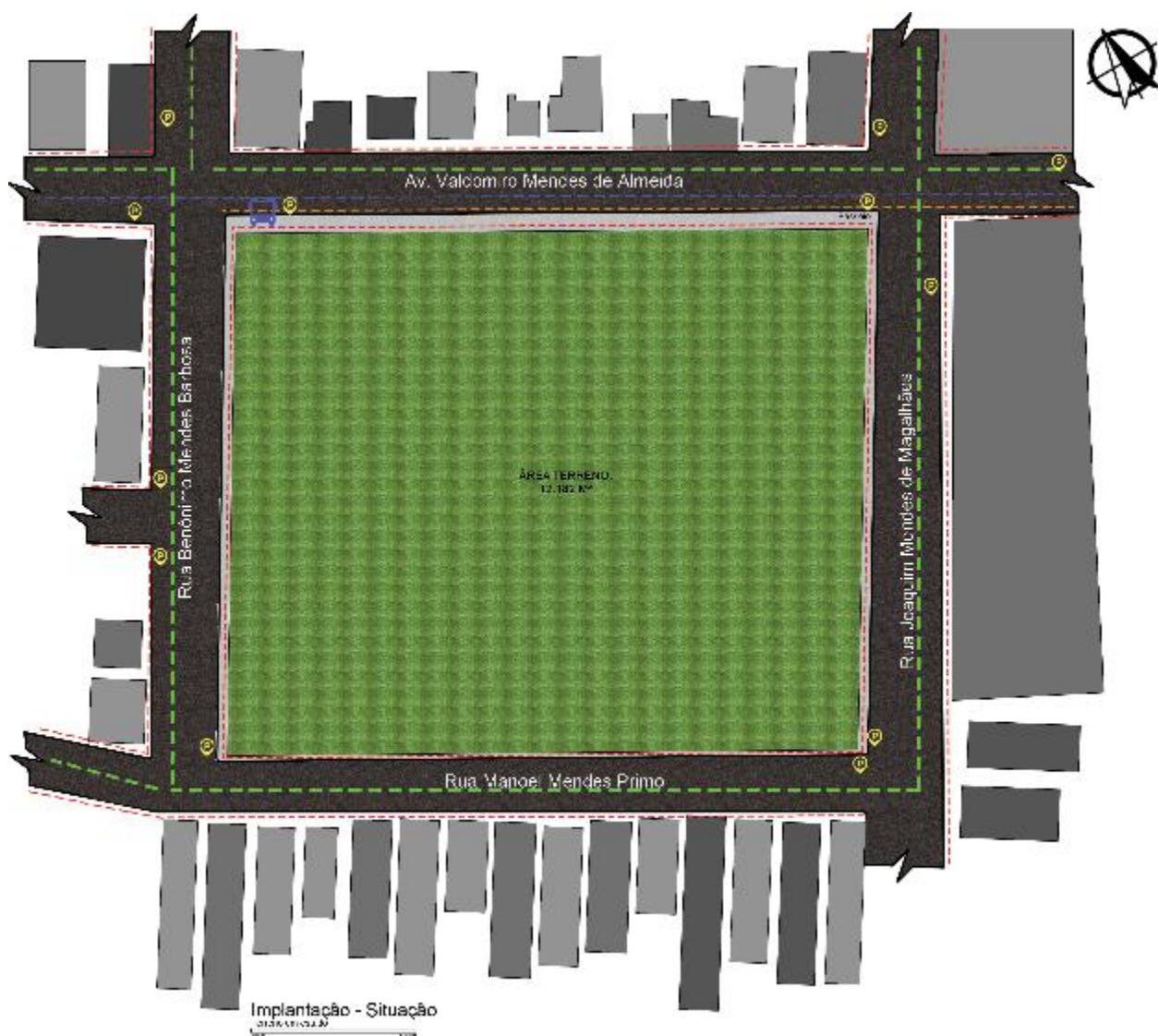
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.







APÊNDICE G – FOTO AÉREA DO TERRENO EM ESTUDO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

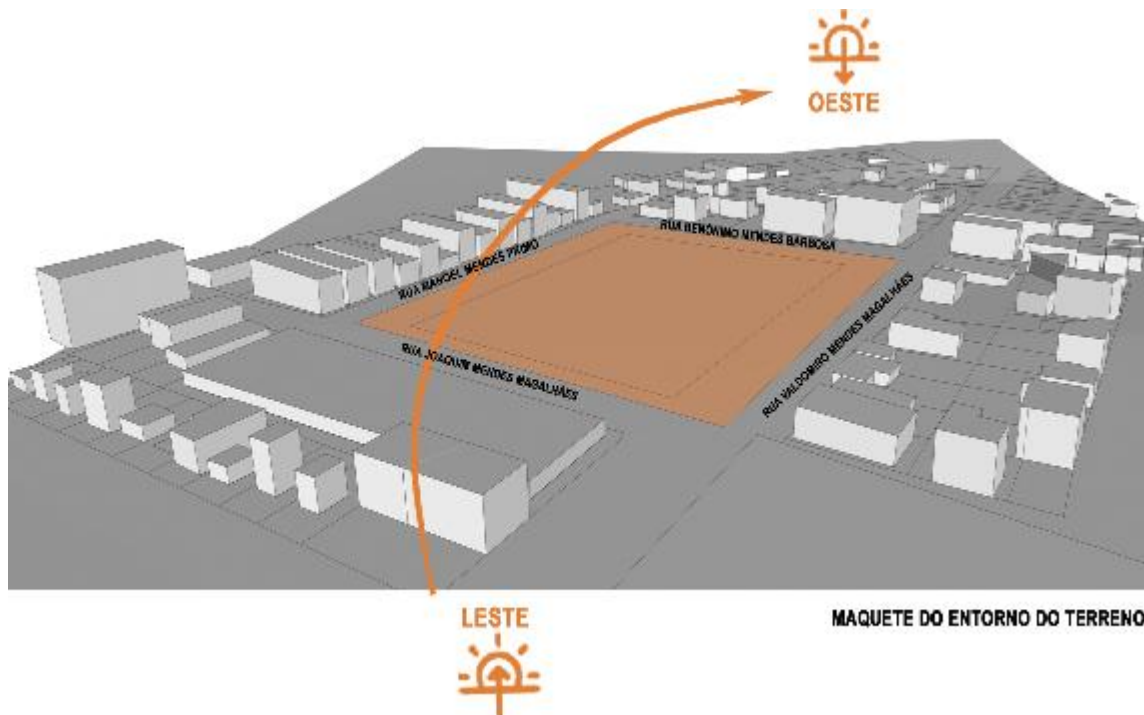
APÊNDICE H – MAPA DE ESTUDOS DAS VIAS QUE RODEIAM O TERRENO



- | | | | |
|---|--|--|----------------------------|
|  | PRINCIPAIS ROTAS DE PEDESTRES À PÉ. |  | ROTA ÔNIBUS INTER ESTADUAL |
|  | PRINCIPAIS ROTAS DE PEDESTRES DE BISCICLETA. |  | VIAS DE ACESSO AO TERRENO |
|  | PONTO DE ÔNIBUS |  | ESTACIONAMENTO |

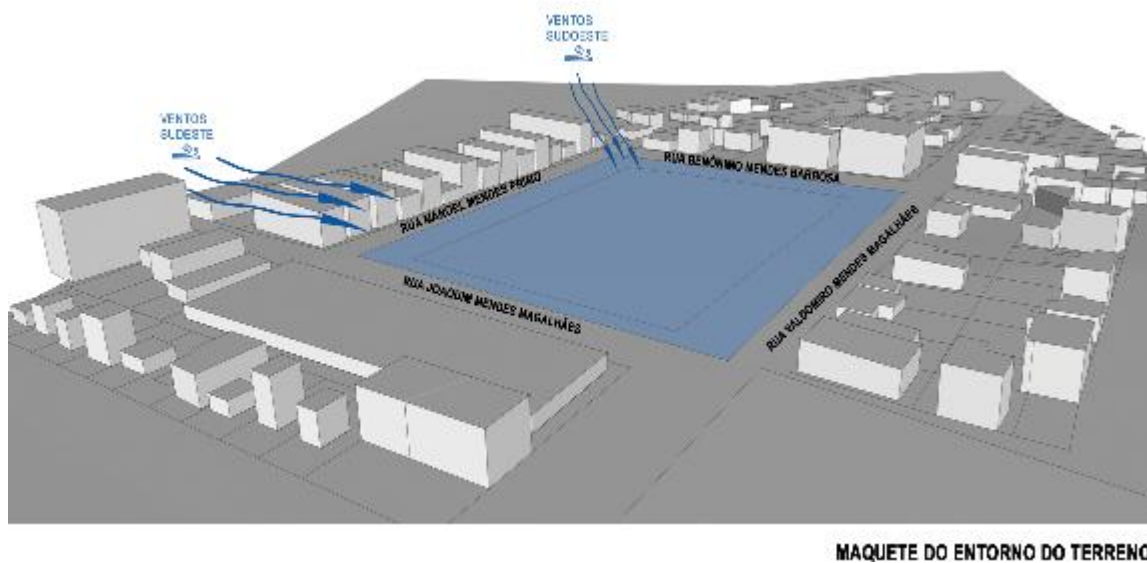
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE I – MAQUETE 3D PARA ESTUDAR A ORIENTAÇÃO DO SOL SOBRE O TERRENO



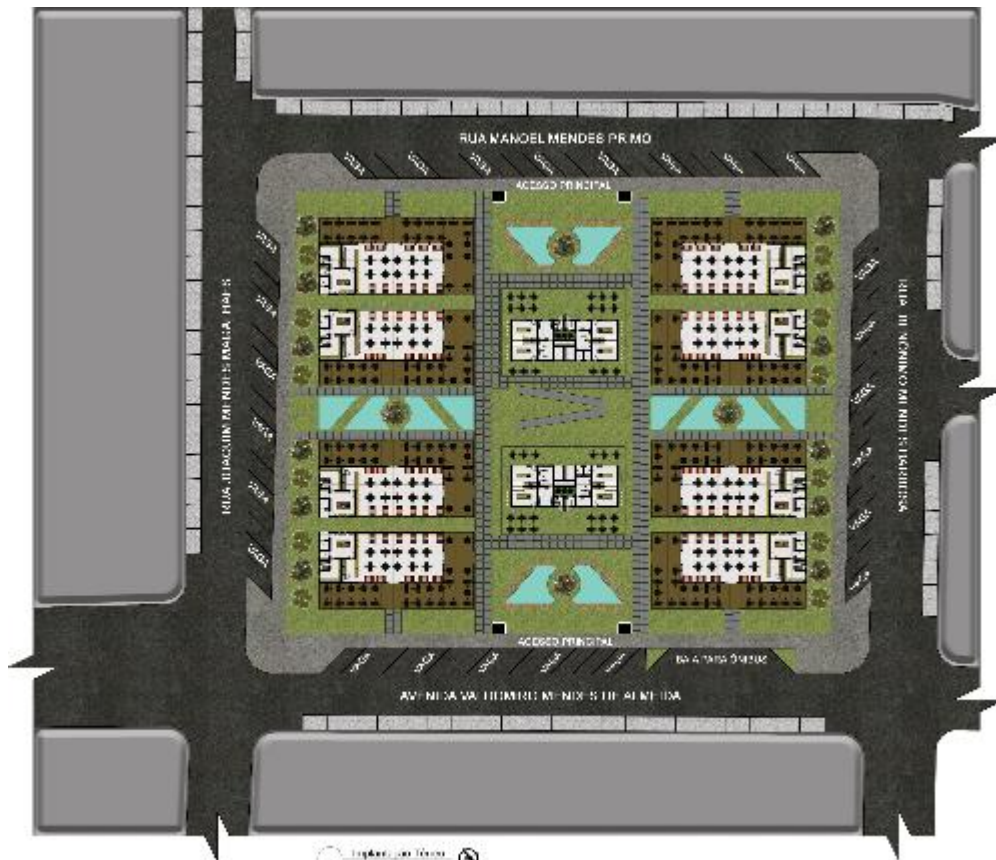
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE J – MAQUETE 3D PARA ESTUDAR A INCIDÊNCIA DOS VENTO SOBRE O TERRENO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE K – MAPA DE IMPLANTAÇÃO MOSTRANDO OS BLOCOS E CAMINHOS CRIADOS DENTRO DO PROJETO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE J – FOTO MOSTRANDO UM DOS BLOCOS EM ESTRUTURA STEEL FRAME



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE K – FOTO MOSTRANDO OS CAMINHOS CRIADOS PARA MOBILIDADE DENTRO DO CENTRO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

**APÊNDICE L – FOTO MOSTRANDO A MASSA VEGETATIVA NAS
LATERAIS COM INCIDENCIA SOLAR ALTA**



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

**APÊNDICE M – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL
DEMARCADADA COM UM PÓRTICO**



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE N – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL COM A PRAÇA



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

**APÊNDICE O – FOTO MOSTRANDO A ENTRADA PRINCIPAL COM CALÇADAS
ACESSÍVEIS**



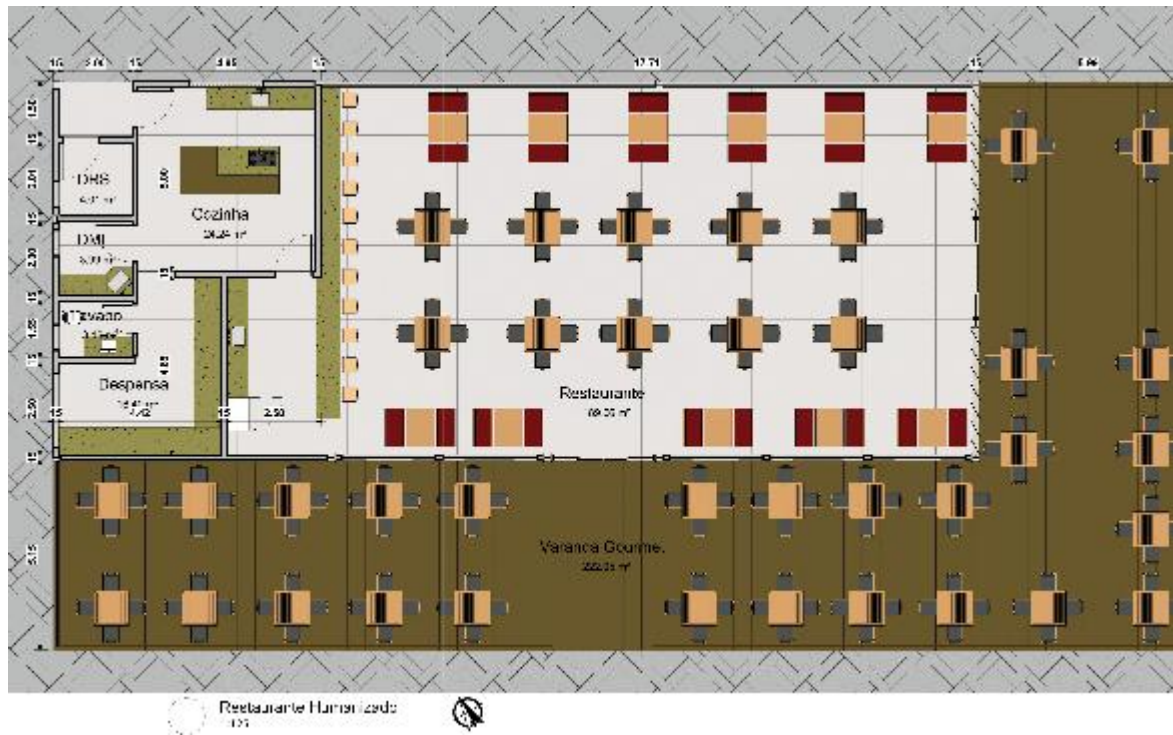
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE P – FOTO MOSTRANDO O INTERIOR DOS RESTAURANTES



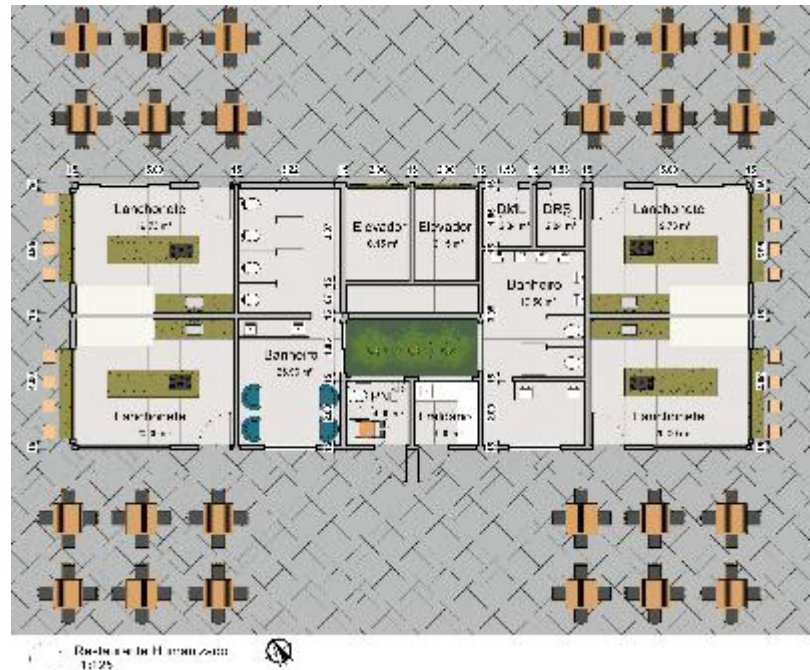
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE Q – PLANTA RESTAURANTE HUMANIZADA



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE R – PLANTA BLOCO CENTRAL HUMANIZADA



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE S – MAQUETE IMAGEM TÉRREA DA RAMPA DE ACESSO AO ANDAR SUPERIOR



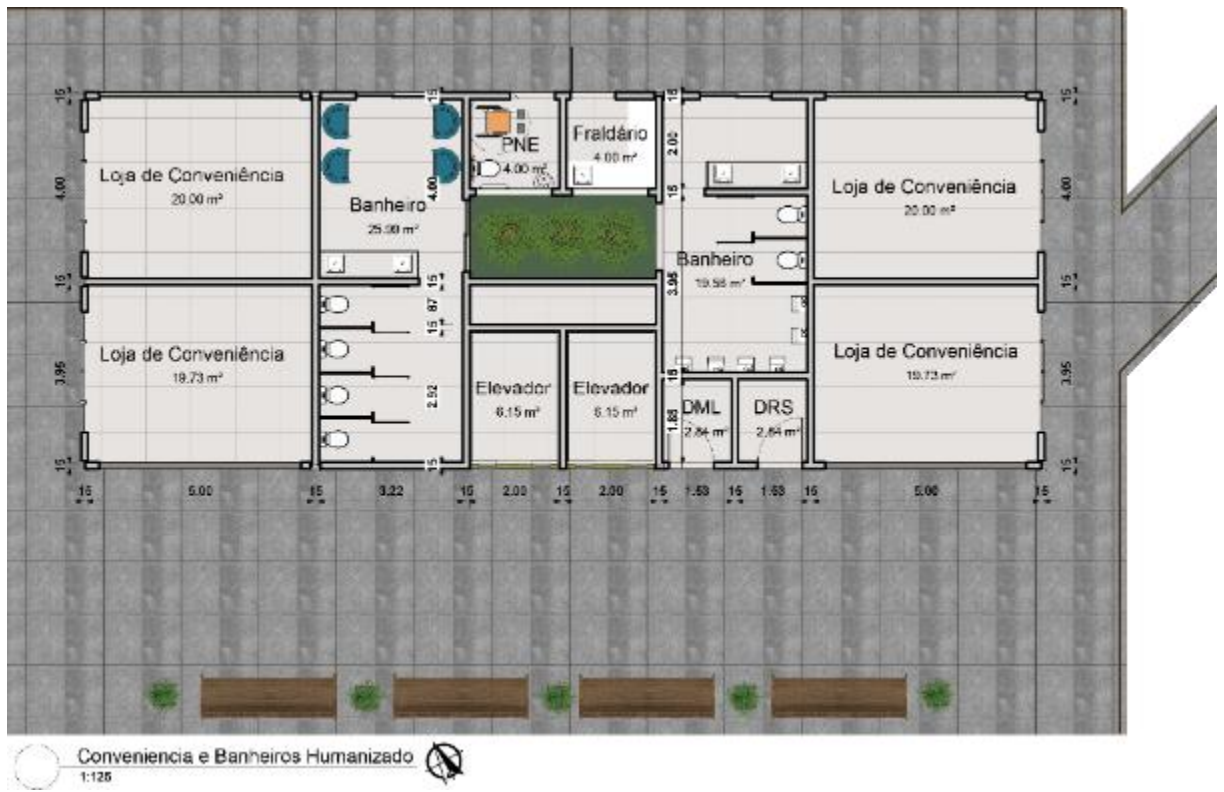
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE T – MAQUETE IMAGEM TÉRREA DA RAMPA E DO PÁTIO CRIADO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE U – PLANTA BLOCO CENTRAL ANDAR SUPERIOR HUMANIZADA



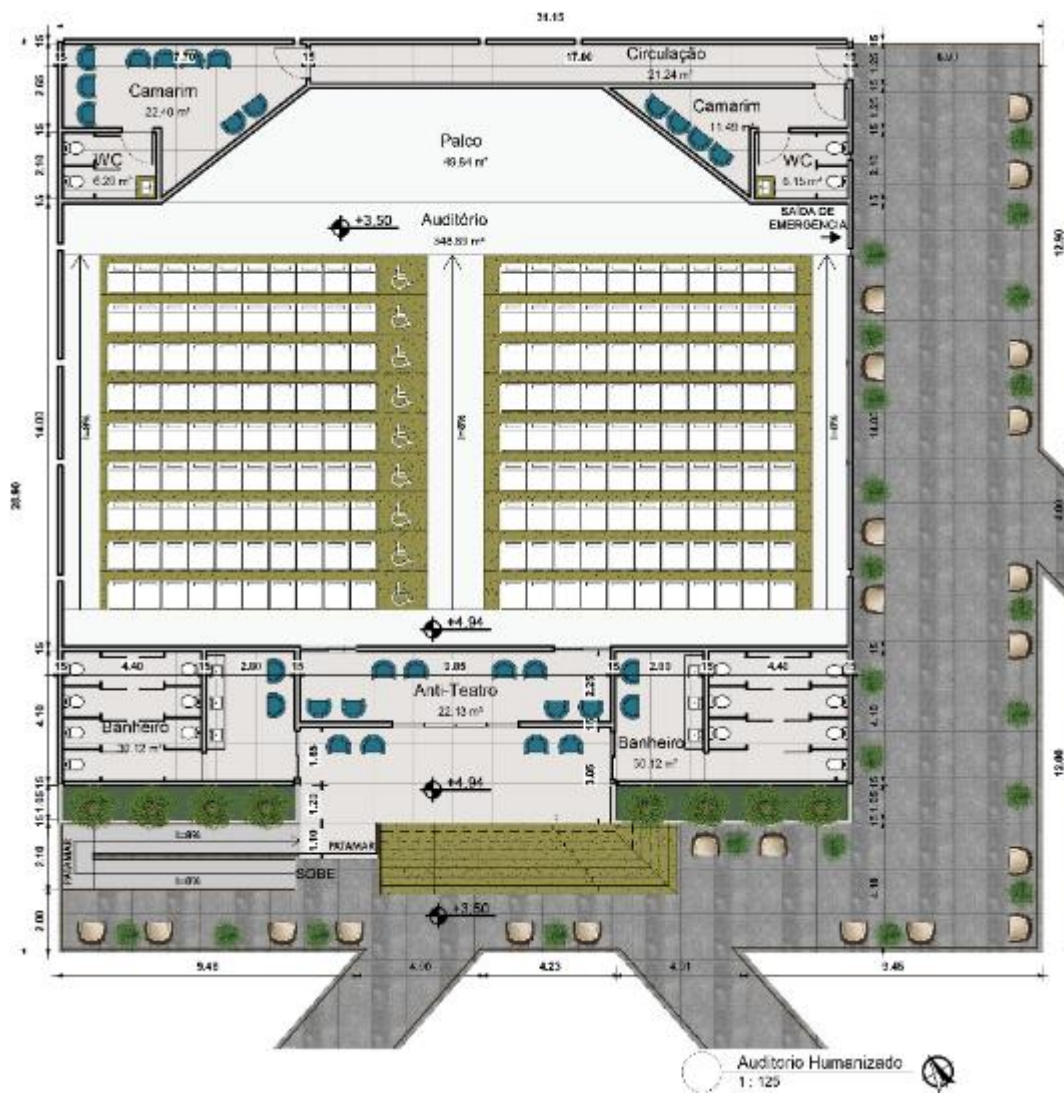
FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE V – MAQUETE DO PÁTIO CRIADO NO ANDAR SUPERIOR



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE W – PLANTA BAIXA DO AUDITÓRIO HUMANIZADA



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE X – MAQUETE FACHADA DO AUDIÓRIO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE Y – PLANTA BAIXA DAS LOJAS DE CONVENIÊNCIA E ADMINISTRATIVO



Conveniencia e Administrativo 1:125

FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE Z – PLANTA HUMANIZADA SALA DE EVENTOS



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE A1 – PLANTA HUMANIZADA SALAS MODULARES



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.

APÊNDICE B1 – MAQUETE DO CENTRO GASTRONÔMICO



FONTE: DADOS PRODUZIDOS PELA AUTORA, 2019.