



UniREDENTOR
Centro Universitário

ARQUITETURA E URBANISMO

MAIARA COSMO DE SOUZA

CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICA EM ITAPERUNA/RJ

Itaperuna

2020

MAIARA COSMO DE SOUZA

CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICA EM ITAPERUNA/RJ

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial
para a obtenção do título de
Bacharel em Arquitetura e
Urbanismo ao Centro Universitário
Redentor.

Orientador: Luis Gustavo Rosadas

Itaperuna

2020

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
1.1 Fundamentação Teórica	7
1.1.1 Trabalho da Mulher no Brasil século XIX	7
1.1.2 Diferença Salarial entre o Homem e a Mulher	8
1.1.3 O Subemprego no Brasil	9
2 PROBLEMÁTICA	10
2. 1 Método Pesquisa de Campo Itaperuna- Rj	11
2.2 Programa de transferência de renda	18
3 JUSTIFICATIVA	18
3.1 Informalidade no Setor de Alimentos	19
3.2 Mulheres no Setor de Alimentos Local	19
3.3 Microempreendedores Individuais (MEI)	19
3.4 Espaço Destinado aos Cursos Técnicos na Gastronomia	20
3.5 Iniciativas Relacionadas a Proposta	22
4 OBJETIVOS	23
4.1 Objetivo Geral	23
4.2 Objetivo Específicos	23
5 VISITAS TÉCNICAS	24
5.1 Público Alvo das Escolas de Gastronomia de Campos e Juiz de Fora	26
5.2 Plantas Baixas IGA Campos e Instituto Gourmet	27
5.2.1 Planta Baixa IGA Campos	27
5.2.3 Planta Baixa Instituto Gourmet Juiz de Fora	29
5.2.4 Planta Baixa com Ventilação e Insolação Juiz de Fora	30
5.3 Programa de Necessidades IGA Campos e Instituto Gourmet	31
5.4 Observações nos Ambientes Visitados IGA Campos e Instituto Gourmet.	31
5.4.1 IGA Campos dos Goytacazes	32
5.4.2 Instituto Gourmet	35
6 PÚBLICO ALVO	37
7 ESTUDO PRELIMINAR	38
7.1 JUSTIFICATIVA DO TERRENO	38
7.2 Uso e Ocupação do Solo	41
7.3 Parâmetros Urbanísticos por Zona	42
7.4 Cheios e Vazios	43
7.5 Pontos Nodais	45
7.6 Condicionantes Naturais	45

7.7 Hierarquia Viária.....	46
8 REFERÊNCIAS PROJETUAIS.....	47
8.1 Localização Basque Culinary Center.....	48
8.1.1 Setorização do Projeto.....	49
8.1.2 Programa de Necessidades.....	50
8.1.3- Conceito e Volumetria.....	51
8.2 Localização Refetório Gastronômico.....	52
8.2.1 Setorização do Projeto.....	53
8.2.2 Volumetria.....	57
8.2.3 Materiais	59
9 PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	59
9.1 Organograma do Centro de Capacitação Gastronômico em Itaperuna	61
9.2 Fluxograma do Centro de Capacitação Gastronômico em Itaperuna-Rj	61
10 LEGISLAÇÃO	62
10.1 Plano Diretor de Itaperuna-Rj.....	62
10.2 ABNT NBR 9050	63
10.3 Normas da ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária	63
11 METODOLOGIA CIENTÍFICA	64
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	65

LISTA DE FIGURAS

FIGURE 1-RENDIMENTO DO TRABALHO FORMAL/INFORMAL (TRABALHA NO SETOR FORMAL E NAS HORAS FAZ O TRABALHO INFORMAL COM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS).	16
FIGURE 2-MAPEAMENTO DE ALGUNS ESTABELECIMENTOS FORMAIS EM ITAPERUNA.	12
FIGURE 3-GRÁFICO DE TRABALHO FORMAL: ESCOLARIDADE, RAÇA/COR, RENDA, TEMPO DE TRABALHO, HORAS TRABALHADAS E FAIXA ETÁRIA.....	13
FIGURE 4-GRÁFICO DE TRABALHO FORMAL: INTERESSE NO CURSO DE CAPACITAÇÃO E VONTADE DE ABRIR O PRÓPRIO NEGÓCIO.	14
FIGURE 5-GRÁFICO DE TRABALHO FORMAL/ INFORMAL: RENDA, ESCOLARIDADE, FAIXA ETÁRIA, TEMPO DE TRABALHO, HORA TRABALHADA E COR/RAÇA.....	15
FIGURE 6-GRÁFICO DE RENDIMENTO DO TRABALHO FORMAL/INFORMAL (TRABALHA NO SETOR FORMAL E NAS HORAS FAZ O TRABALHO INFORMAL COM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS).	16
FIGURE 7-GRÁFICO DO TRABALHO INFORMAL (TODAS AS ENTREVISTADAS FORAM MULHERES). ..	17
FIGURE 8-CURSOS DE CAPACITAÇÃO ITAPERUNA, CAMPOS DOS GOYTACAZES E LAJE DO MURIAÉ.	22
FIGURE 9-LOCALIZAÇÃO DA CIDADE DE CAMPOS DOS GOYTACAZES-RJ	25
FIGURE 10-LOCALIZAÇÃO DA CIDADE DE JUIZ DE FORA – MG.....	26
FIGURE 11-PLANTA BAIXA IGA CAMPOS	27
FIGURE 12-PLANTA BAIXA IGA VENTILAÇÃO E INSOLAÇÃO.....	28
FIGURE 13-PLANTA BAIXA INSTITUTO GOURMET	29
FIGURE 14-PLANTA BAIXA INSTITUTO GOURMET VENTILAÇÃO E INSOLAÇÃO	30
FIGURE 15-FOTO COZINHA IGA COM JANELA SEM ABERTURA	32
FIGURE 16-FOTO COM DETALHE DA COIFA COM SAÍDA LATERAL	33
FIGURE 17-FOTO COZINHA IGA SEM DEPÓSITO DE ALIMENTOS	34
FIGURE 18-FOTO COZINHA IGA SEM DEPÓSITO DE ALIMENTOS	35
FIGURE 19-FOTO FALTA DE JANELA NA COZINHA INSTITUTO GOURMET.....	36
FIGURE 20-FOTO SAÍDA DE LIXO NO INSTITUTO GOURMET	37
FIGURE 21- PÚBLICO ALVO PARA O CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICA	38
FIGURE 22- LOCALIZAÇÃO DO TERRENO NA CIDADE DE ITAPERUNA-RJ	39
FIGURE 23- TERRENO AMPLIADO COM AS DIMENSÕES, ITAPERUNA-RJ.....	40
FIGURE 24- VISADAS DO TERRENO, ITAPERUNA-RJ.....	41
FIGURE 25- MAPA ZONEAMENTO URBANO, ITAPERUNA- RJ.....	42
FIGURE 26-MAPA CHEIOS E VAZIOS, ITAPERUNA R-J.....	44
FIGURE 27- MAPA CHEIOS E VAZIOS, ITAPERUNA-RJ.....	44
FIGURE 28- PONTOS NODAIS, ITAPERUNA-RJ.....	45
FIGURE 29- DIREÇÃO DO VENTO DOMINANTE ITAPERUNA-RJ.	46
FIGURE 30- MAPA INSOLAÇÃO, VENTILAÇÃO E VEGETAÇÃO ITAPERUNA –RJ	46
FIGURE 31-MAPA DE HIERARQUIA DE VIAS, ITAPERUNA-RJ.	47
FIGURE 32-FACHADA BASQUE CULINARY CENTER	
FIGURE 33-LATERAL BASQUE CULINARYCENTER	48
FIGURE 34- LOCALIZAÇÃO BASQUE CULINARY CENTER	49
FIGURE 35- SETORIZAÇÃO BASQUE CULINARY CENTER	50
FIGURE 36- CORTE LONGITUDINAL BASQUE CULINARY CENTER	51
FIGURE 37- FOTO BASQUE CULINARY CENTER.....	52
FIGURE 38- FACHADA REFETTORIO GASTROMOTIVA	
FIGURE 39- REFETTORIO GASTROMOTIVA	52
FIGURE 40- LOCALIZAÇÃO REFETTORIO GASTROMOTIVA	53
FIGURE 41- FOTO SETORIZAÇÃO REFFETTORIO GASTROMOTIVA.....	54
FIGURE 42- SETORIZAÇÃO MEZANINO REFETTORIO GASTROMOTIVA	55
FIGURE 43- CORTE TRANSVERSAL BB” REFETTORIO GASTROMOTIVA	55
FIGURE 44- CORTE TRANSVERSAL CC’ REFETTORIO GASTROMOTIVA	56

FIGURE 45- CORTES LONGITUDINAIS AA' E DD" REFETTORIO GASTROMOTIVA.....	57
FIGURE 46- VOLUMETRIA REFETTORIO GASTROMOTIVA.....	58
FIGURE 47- SALÃO DE REFEITÓRIO REFETTORIO	
FIGURE 48- COZINHA REFETTORIO	
GASTROMOTIVA	58
FIGURE 49- PAINEL REFETTORIO GASTROMOTIVA	
FIGURA 50- ARQUIBANCADA REFETTORIO...	59
FIGURE 50- ORGANOGRAMA DO CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICO EM ITAPERUNA-RJ	61
FIGURE 51- FLUXOGRAMA CENTRO CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICO EM ITAPERUNA-RJ	62

LISTA DE TABELAS

TABELA 1- TABELA POPULAÇÃO OCUPADA.....	10
TABELA 2- TABELA COM DADOS MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS BRASIL.....	20
TABELA 3- TABELA DE CURSOS DE CAPACITAÇÃO PRÓXIMOS.	21
TABELA 4- LOCALIZAÇÃO DAS ESCOLAS DAS VISITAS TÉCNICAS	24
TABELA 5- PÚBLICO ALVO DAS ESCOLAS DAS VISITAS TÉCNICAS.....	26
TABELA 6- PROGRAMA DE NECESSIDADES IGA CAMPOS DOS GOYTACAZES.....	31
TABELA 7- TABELA DE PARÂMETROS URBANÍSTICOS DE ITAPERUNA	43
TABELA 8- PROGRAMA DE NECESSIDADES BASQUE CULINARY CENTER	50
TABELA 9- PROGRAMA DE NECESSIDADES PARA A PROPOSTA DE UM CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICA EM ITAPERUNA-RJ.	59

RESUMO

CENTRO DE CAPACITAÇÃO GASTRONÔMICA EM ITAPERUNA-RJ

No Brasil mulheres subempregadas, chefes de família e com um grau de escolaridade inferior compõem uma parcela significativa da sociedade, segundo o IPEA (2011). Exercendo trabalhos mais precarizados, a renda dessas mulheres ainda é inferior comparado às de mulheres brancas, além da renda masculina. Na pesquisa de campo, constata-se que há mais mulheres trabalhando no setor de alimentos como: lanchonetes, supermercados, padarias, entre outras. O problema visto na visita de campo na cidade de Itaperuna são que mulheres do trabalho informal possuem grau de escolaridade baixo e em situação de trabalho precário. As mulheres que se encontram no trabalho informal de alimentos e que não passaram por curso de capacitação, sua renda é inferior a 1 salário, ao contrário das que se capacitaram. A partir disso, ainda na visita de campo constatamos que 83% das mulheres entrevistadas dentro do setor de alimentos possuem talento e interesse em um curso de capacitação gastronômica. Constatamos também que na cidade de Itaperuna não existem cursos de capacitação de produtos alimentícios como (torta, bolos, salgados e pratos diferenciados). Além da carência para essa parcela de mulheres, percebemos que existe potencial nos setores de alimentos na região Noroeste Fluminense de acordo com a pesquisa realizada no Sebrae (2017). Com isso traçaremos objetivos afim de minimizar as diferenças sociais referentes as mulheres subempregadas.

Palavras chave: Centro de Capacitação Gastronômica, Mulheres Subempregadas, Trabalho Informal.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, no século XIX, já existia a diferença entre homens e mulheres em relação ao trabalho, que era mal visto pela sociedade quando se tratava da mão de obra feminina. No século XX, a Constituição de 1988, aborda sobre as leis para a proibição da diferença de gênero, cor, idade, estado civil. Em pleno século XXI, as mulheres ainda lutam para ter mais visibilidade no mercado de trabalho, pois maior parte de mulheres desempregadas no país em relação aos homens são de 40% delas (BRUSCHINI, MERCADO E RICOLDI, 2008).

A mulher que é chefe de família e que não conseguiram concluir os estudos para cuidar da casa e dos filhos, sendo boa parte negras e com baixos salários, sendo consideradas mais vulneráveis, sendo importante ressaltar que pela falta de oportunidade e a necessidade de sustentar sua família, essas mulheres na maioria das vezes estão submetidas a baixos salários e não ficam sem renda para conseguirem criar seus filhos. A crise econômica é um dos motivos que levaram essas mulheres a procurarem por atividades autônomas e trabalhos domésticos para auxiliarem na renda familiar.

As mulheres subempregadas, chefes de família e de baixa escolaridade e com renda inferior, comparado aos das mulheres brancas e dos homens ativos no mercado de trabalho. Na cidade de Itaperuna é diferente, houve um aumento no número de mulheres chefes de família nos anos 2000 a 2010 segundo o IBGE.

Na região Noroeste Fluminense há um potencial no setor alimentício segundo o Sebrae (2017). A cidade de Itaperuna não possui Curso de Capacitação Gastronômica.

O atual trabalho utiliza pesquisas práticas e teóricas para a proposta de um Centro de Capacitação Gastronômico na cidade de Itaperuna-Rj, voltado para mulheres subempregadas chefes de família, que não concluíram seus estudos e não tiveram treinamento para obterem renda no setor gastronômico.

Na justificativa estão contidos dados da Indústria alimentícia, além dos dados da pesquisa de campo que traz informações como qualificação dos entrevistados que trabalham no ramo alimentício, além de relatar sobre os Microempreendedores individuais, Setores de Produtos Alimentícios. A justificativa também aborda a questão de espaços dedicados aos cursos de Capacitação em Gastronomia e iniciativas relacionada à proposta.

O objetivo geral é deste trabalho fazer com que essas mulheres da periferia, subempregadas passem pelo curso de aperfeiçoamento, pois muitas possuem talento e se interessam das atividades relacionadas a esse setor, para que com o aumento desses setores da gastronomia, elas consigam agregar valores e diversificar os produtos vendidos e melhorar sua renda, já os objetivos específicos contam com, melhorar as técnicas dos produtos e preparar pratos variados e gerar renda.

Foram feitas duas visitas técnicas, uma em Campos dos Goytacazes e a outra na cidade de Juiz de Fora para melhor entender como funciona uma Escola de Gastronomia, a escolha foi pela proximidade da cidade de Itaperuna e por ambas se situarem no centro da cidade como a proposta.

Adicionalmente no capítulo Público Alvo, foi utilizado o método de visita em campo para melhor entender qual perfil traçar, para ficar de maneira mais sucinta foi feito um infográfico para inserir todas as informações necessárias para esse capítulo.

No capítulo Estudo Preliminar é onde entra o estudo completo do terreno escolhido para a proposta, com intuito de auxiliar no entendimento do local, qual suas condicionantes naturais, legislações, pontos nodais, cheios e vazios, vias.

1.1 Fundamentação Teórica

1.1.1 Trabalho da Mulher no Brasil século XIX

No século XIX, o trabalho exercido pelas mulheres de elite menos favorecida, eram feitos doces para fora, bordados a crivo, arranjo de flores, além de outras atividades para ajudar no sustento dos filhos. Essas atividades eram vistas com total preconceito pela sociedade da época, que era motivo de falatório tanto para o homem quanto para a mulher, dando a entender que o homem poderia estar em crise financeira, (FALCI, 2004, p.250).

Por conta disso as atividades feita por essas mulheres, eram vendidas por outras pessoas para não serem expostas, porque não era comum a mulher trabalhar e ter sua própria renda. Perante a sociedade, elas não precisavam e não tinham porque ganharem dinheiro, (FALCI,2004, p.250).

As mulheres pobres tinham que se virar para se sustentar, para isso elas trabalhavam como costureiras, rendeiras, entre outras atividades para obterem seu

próprio dinheiro. Os homens incluindo os irmãos, companheiros e pais, faziam o serviço pesado que incluía torar paus, carregar feixes e afins, (FALCI, 2004, p.250).

Segundo Falci, (2004), desde essa época o trabalho da mulher não era valorizado, pois as atividades feitas por elas eram vendidas por outras pessoas porque perante a sociedade isso era vergonhoso, a mulher não tinha que trabalhar. No caso da mulher pobre, ela tinha que trabalhar pra ajudar em casa, mas ainda sim seu salário era baixo. Percebe-se que a diferença entre homens e mulheres sempre existiram. Afim de melhorar essas diferenças, no século seguinte foi criada a chamada Constituição de 1988.

No século XX, a Constituição Federal criou uma lei para se obter igualdade e uma delas é encontrada no Diário Oficial de 1988, no capítulo I: Dos direitos e deveres individuais e coletivos, onde se encontra o artigo 5º que diz:

Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes: I - homens e mulheres são iguais em direitos e obrigações, nos termos desta Constituição;

Quanto a diferença salarial também encontrada no Diário Oficial de 1988, no capítulo 11: dos Direitos Sociais, artigo 7º que diz:

São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social: XXX - proibição de diferença de salários, de exercício de funções e de critério de admissão por motivo de sexo, idade, cor ou estado civil;

Apesar de existir a Constituição Federal, essa diferença de gênero e salarial, por sexo, idade cor ou estado civil, ainda é existente nos dias atuais, mesmo com toda essas leis, como será visto nos próximos capítulos.

1.1.2 Diferença Salarial entre o Homem e a Mulher

No XXI ainda é possível ver a diferença salarial entre homens e mulheres no mercado de trabalho brasileiro segundo, BRUSCHINI, MERCADO e RICOLDI (2008), onde apontam que a População em Idade Ativa (PIA) do gênero feminino ocupou-se ou buscou trabalho, numa média de 40 em cada 100 trabalhadores.

Um dos motivos das mulheres terem baixos salários e ingresso no mercado de trabalho é pelo fato delas serem mães, sendo a mulher mais atuante que os homens

no serviço doméstico. Esse aumento de acordo com a quantidade de filhos, os homens participam menos dos serviços domésticos de acordo com o, Ipea (2011).

Em casas que não possuem filhos, 56,6% dos homens e 94% das mulheres se dedicam aos afazeres domésticos. Nas residências com 5 filhos ou mais, o valor são de 38,8% dos homens e 95,7% das mulheres que se dedicam aos lares, sobrecarregando ainda mais as mães.

De acordo Hirata e Kergoat, (2008) com o excesso de tarefas domésticas destinada as mulheres trabalhadoras precárias percebe-se:

[...] o acúmulo de tarefas domésticas e profissionais é a regra para uma parte das camadas populares mais pobres e para os conjuntos das trabalhadoras precárias, que exercem atividades remuneradas informais (sem proteção nem direitos sociais) ou estão desempregadas [...]. (HIRATA e KERGOAT, 2008, p.274).

Segundo Hirata e Kergoat (2008), às tarefas domésticas e profissionais afirmam que o problema relacionado a grande parte das mulheres estarem fora do mercado de trabalho é pelo excesso de serviços em casa, de cuidar dos filhos, fazendo com que essas mulheres tenham que fazer bicos com baixos salários para poderem “se virar”, concordando com os dados do IPEA (2011), que versa que maior percentual são das mulheres que se dedicam completamente aos seus afazeres domésticos se encontram na informalidade.

1.1.3 O Subemprego no Brasil

Segundo o PNAD (2009), no Brasil mulheres em situação de subemprego com idade de 16 anos ou mais foram de 9,2% brancas, contra 12,5% de negras. Em relação aos homens brancos 5,3%, contra 6,6% negros. Esses dados são nitidamente mostrados na diferença salarial do homem branco que recebe cerca de R\$ 1.491,00 reais e da mulher negra recebe equivalente a R\$ 544,40 reais.

Assim como no subemprego, nos anos da população ocupada também as mulheres negras tem destaque, por ter a menor quantidade de mulheres negras na média de anos estudados, perdendo para a mulher branca, como mostra (Tabela 1).

Tabela 1- Tabela População Ocupada.

MÉDIA DOS ANOS ESTUDADOS DA POPULAÇÃO OCUPADA COM 16 ANOS OU MAIS ENTRE 1999 E 2009		
Gênero-Cor	1999	2009
Mulheres Brancas	8 anos	9,7 anos
Mulheres Negras	5,6 anos	7,8 anos
Homens Brancos	7,1 anos	8,8 anos
Homens Negros	4,7 anos	6,8 anos

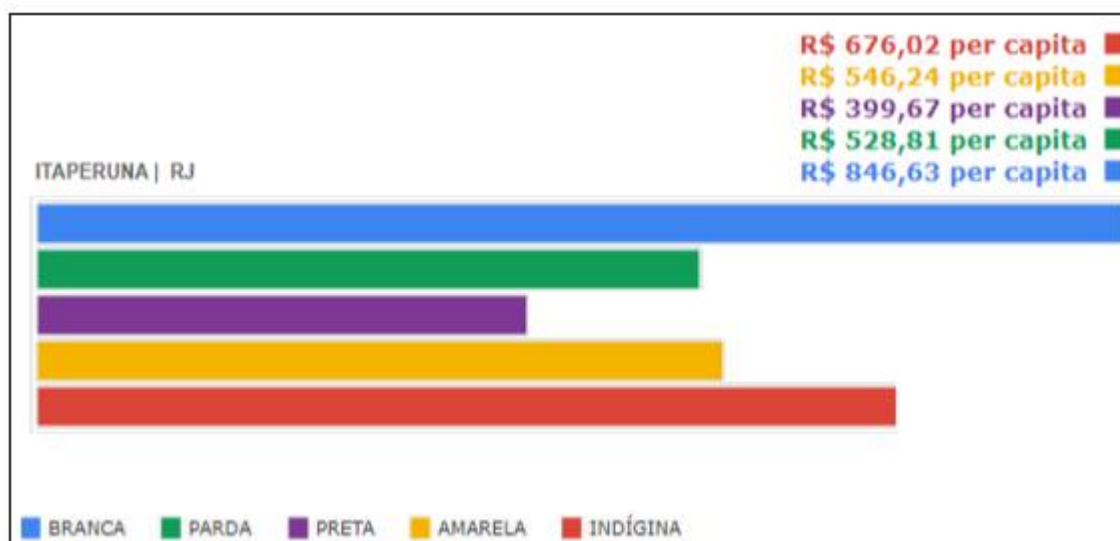
Fonte: Ipea (2011), Adaptado pela autora.

A sobrecarga de trabalho doméstico desde tenra idade, aliado a maternidade na adolescência que atinge essa parcela da população, e uma das causas que impacta na baixa escolaridade e no subemprego das mulheres negras periféricas.

2 PROBLEMÁTICA

A concentração de renda na cidade de Itaperuna segundo o IBGE (2010), mostra assim como os dados obtidos em âmbito nacional que os negros recebem menos que as outras raça. Mais uma vez a diferença de cor interfere na renda. A população branca recebe cerca de R\$ 846,63 reais, a parda R\$ 528,81 reais, a preta R\$ 399,67 reais, amarela R\$ 546,24 reais e a indígena R\$ 676,02 reais.

Figure 1-Renda per capita em Itaperuna.



Fonte, site: IBGE, 2010.

Em relação à Vulnerabilidade Social, o percentual de mulheres chefes de família e sem o Ensino Fundamental Completo e com filho aumentou de 10,14% em 2000 para 10,81% em 2010. O percentual de vulneráveis à pobreza caiu de 42,53% no ano 2000 para 23,19% em 2010.

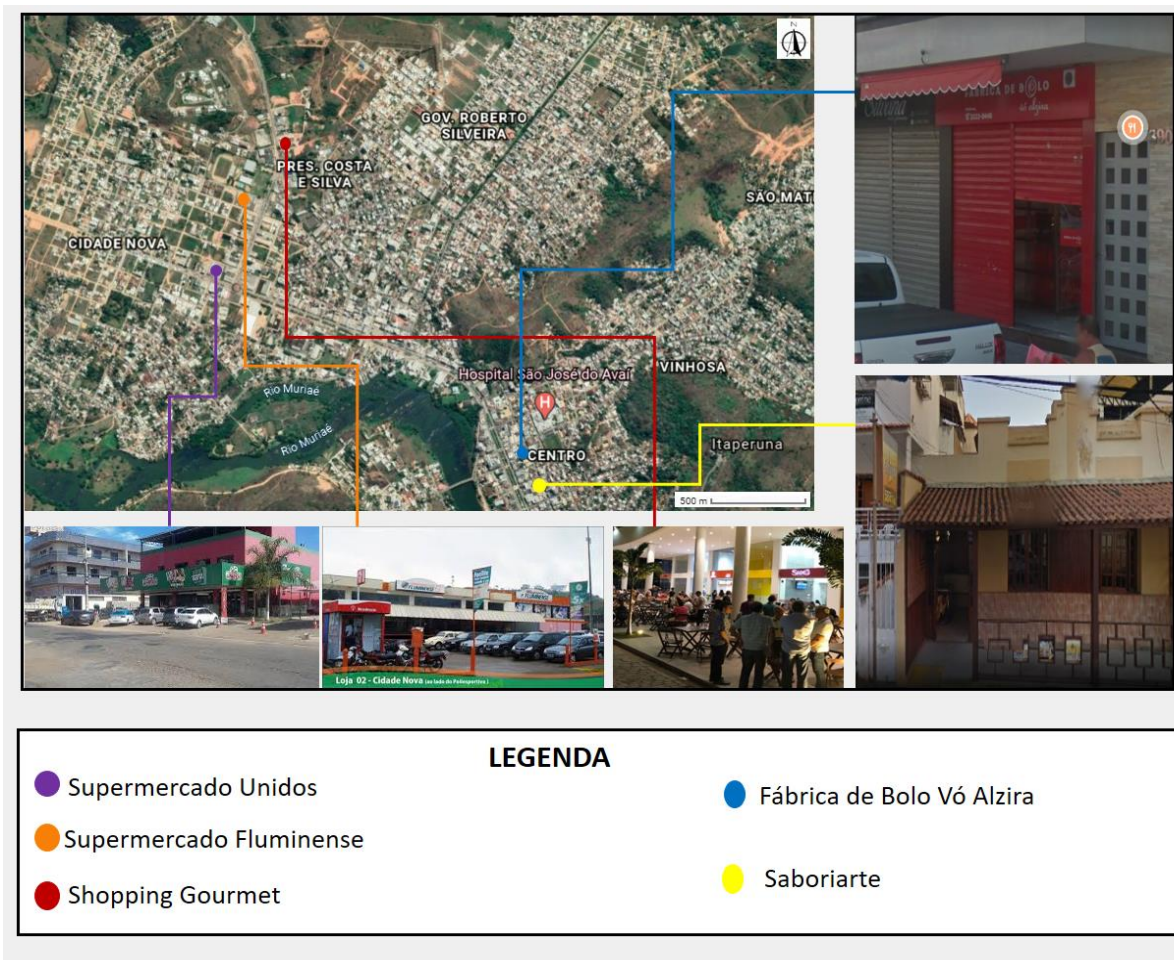
Esses dados locais mostram que os dados de mulheres sem grau de escolaridade obteve aumento.

2. 1 Método Pesquisa de Campo Itaperuna- RJ

Itaperuna tem um potencial no setor alimentício, porém carece de cursos de especialização e capacitação no setor alimentício, e a implementação do mesmo pode elevar a quantificação dos profissionais que atuam ou pretendem atuar na área.

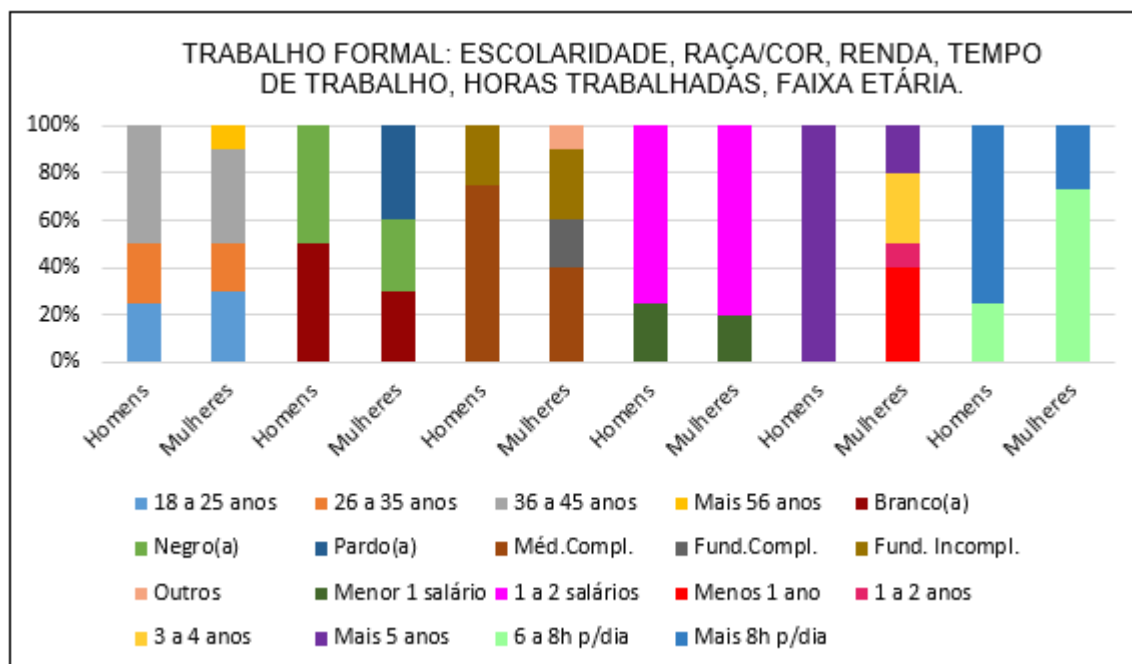
Pelo método pesquisa de campo, de acordo com os dados coletados pela autora no dia 25 de Setembro de 2019, (Quarta-feira) às 10h, foram coletadas 28 amostras tanto de trabalhadores, maioria mulheres, que fazem os produtos alimentícios como (tortas, bolos, salgados, comidas) nos locais visitados como: supermercados, docerias, lanchonetes, fábrica de bolo, restaurantes e loja de salgados. Foi entrevistado apenas 2 dos fornecedores. Na (Figura 2) encontra-se alguns dos estabelecimentos visitados no setor formal.

Figure 2-Mapeamento de alguns estabelecimentos formais em Itaperuna.



Fonte: Adaptado pela autora.

Figure 3-Gráfico de Trabalho Formal: Escolaridade, raça/cor, renda, tempo de trabalho, horas trabalhadas e faixa etária.



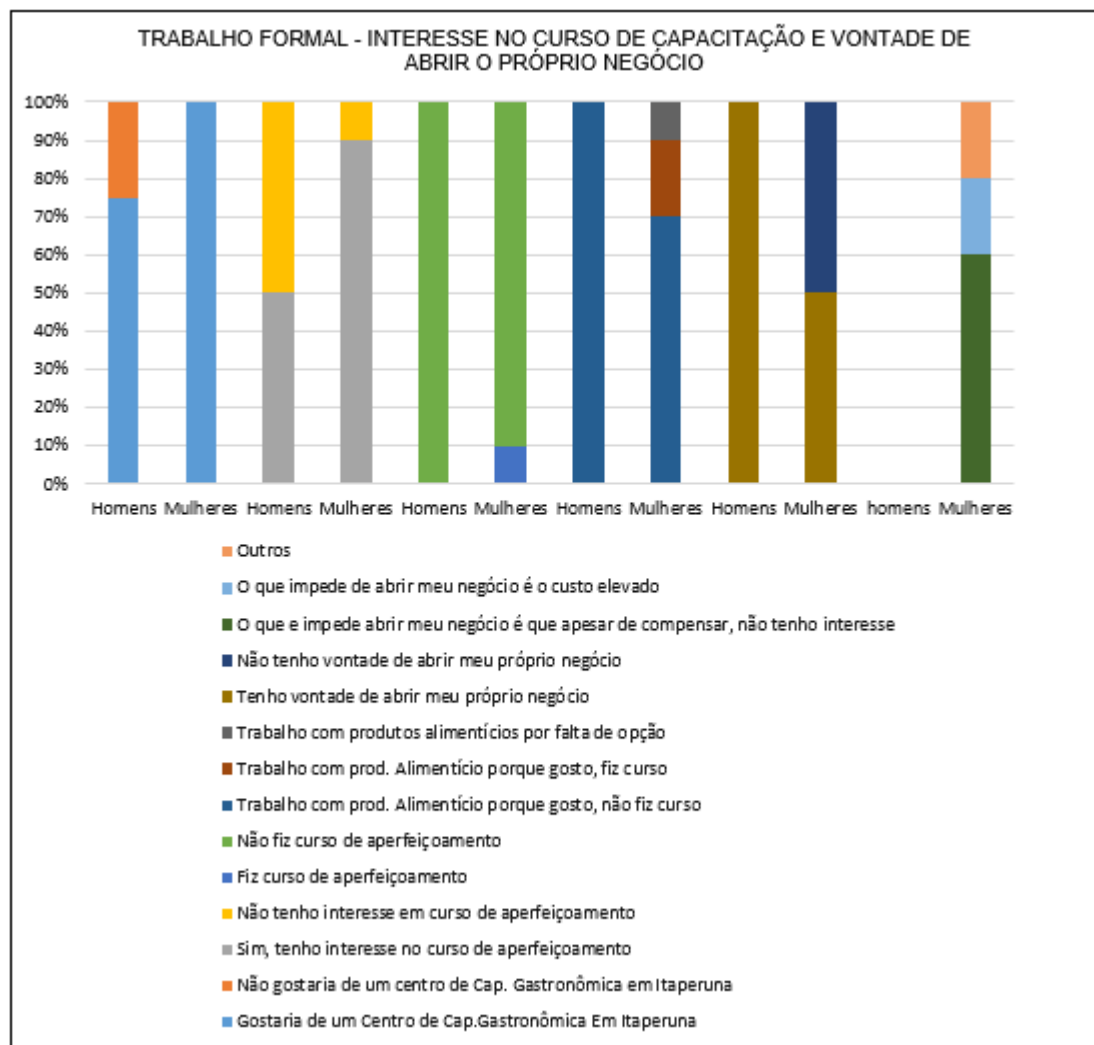
Fonte: Adaptado pela autora.

O gráfico apresentado sobre o trabalho formal, mostra que a maioria dos entrevistados foram mulheres (71%) contra (29%) dos homens. Ambas as partes possuem mais quantidade de pessoas com idade entre 36 a 45 anos, sendo (50%) homens e (40%) mulheres. A maior parte das mulheres são pardas (40%), os homens dividem o percentual entre brancos (50%) e pardos (50%), ressaltando que as mulheres negras (30%). Na escolaridade as mulheres com ensino médio são (40%), ensino fundamental incompleto (30%), os homens com escolaridade são de (75%) com o ensino médio completo e fundamental incompleto (25%).

A renda de homens (75%) e mulheres (80%) são entre 1 a 2 salários mínimos. Os anos de trabalho dos homens são mais de 5 anos (100%) e das mulheres, menos de 1 ano (40%), 3 a 4 anos (30%), mostra claramente que o homem fica muito mais tempo no trabalho do que a mulher. A hora trabalhada dos homens são de mais de 8h por dia (75%), e das mulheres de 6 a 8h por dia (80%).

No gráfico abaixo, mostra o interesse das mulheres em um curso de Capacitação Gastronômica (90%) em Itaperuna, por nunca terem feito curso de aperfeiçoamento (90%) e deseja abrir seu próprio negócio também (50%).

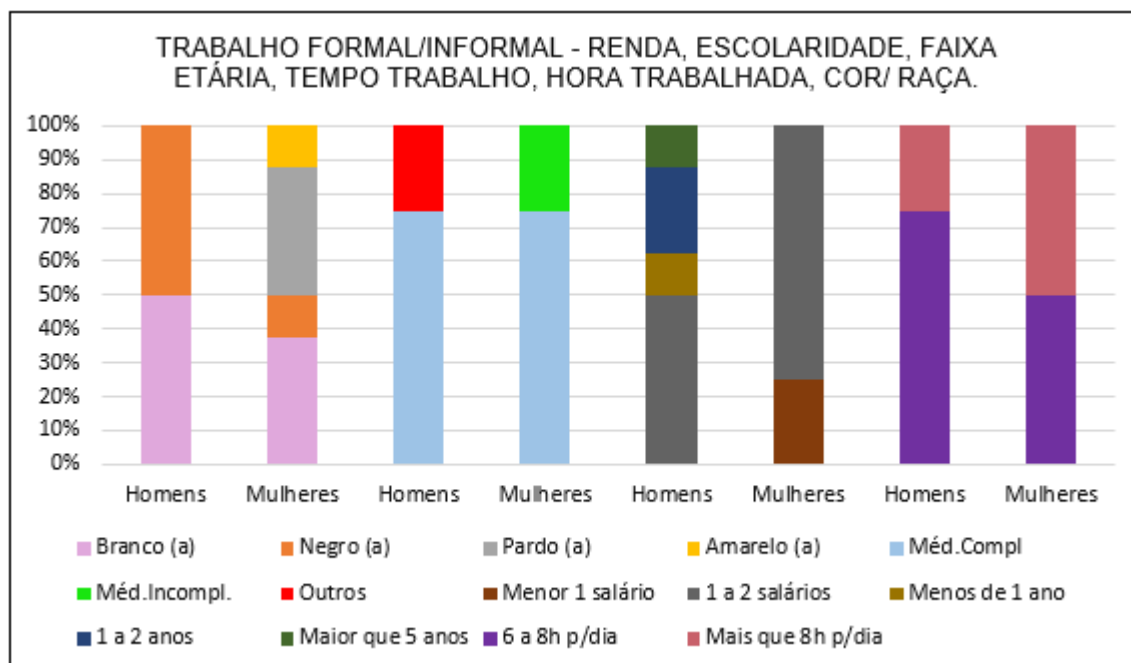
Figure 4-Gráfico de Trabalho Formal: Interesse no Curso de Capacitação e vontade de abrir o próprio negócio.



Fonte: Adaptado pela autora.

No próximo gráfico, foram entrevistados 24 pessoas no dia 7 de Março de 2020, (Sábado) as 9:30h na cidade de Itaperuna. Essas amostras foram pra entender se as pessoas que trabalham no setor Formal também trabalhavam com setor informal para auxiliar na renda.

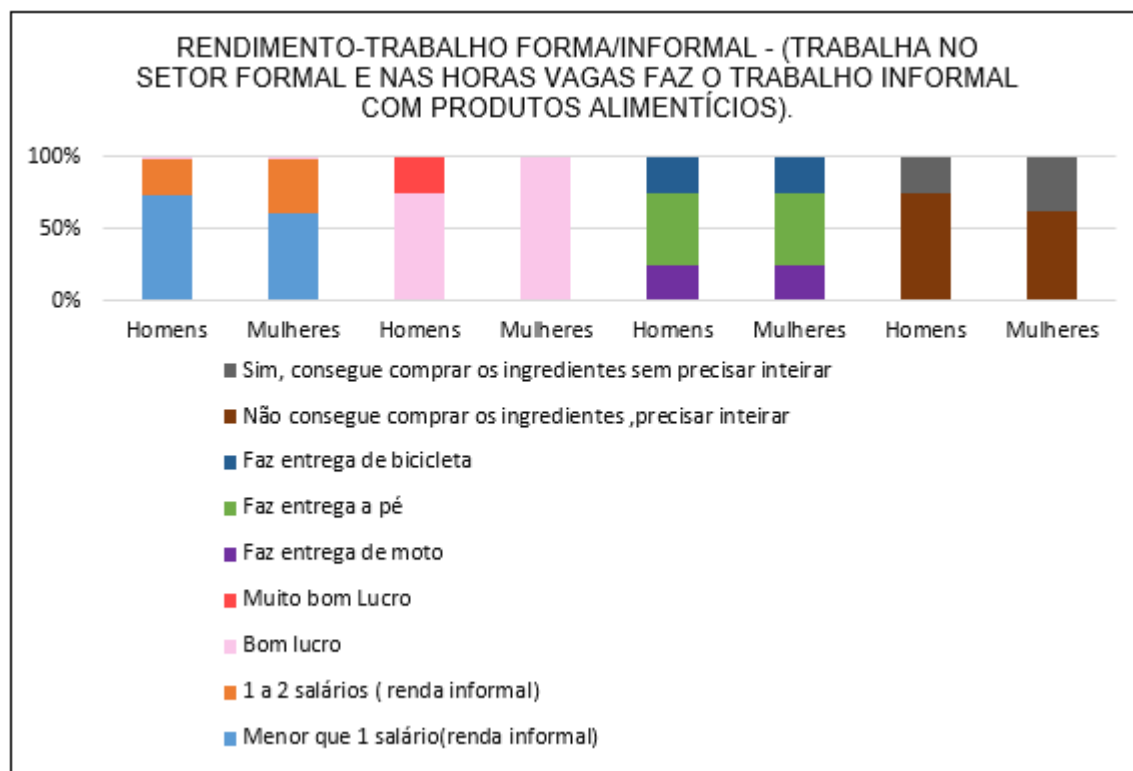
Figure 5-Gráfico de Trabalho Forma/ Informal: Renda, escolaridade, faixa etária, tempo de trabalho, hora trabalhada e cor/raça.



Fonte: adaptado pela autora.

Foram aplicados 24 amostras, sendo 67% dos entrevistados mulheres e 33% homens. A maioria mulheres tinham entre 26 a 35 anos anos (50%) e os homens (75%) com idade entre 18 a 25 anos, maioria brancas e pardas com (37,5%) cada cor dessas mencionadas, as negras encontravam-se com um percentual de 12,5%. No grau de escolaridade, elas cursaram o Ensino Médio Completo (75%), o mesmo percentual dos homens. Sua renda no trabalho formal são de 1 a 2 salários (75%), trabalham entre 6 a 8h por dia (75%). Todas gostariam de um Centro de Capacitação em Itaperuna (100%), nunca fizeram curso de aperfeiçoamento mas tem interesse (75%). Consideram bom o lucro com a informalidade dos produtos alimentícios (100%) que fazem, mas ao retirar pra pagar gás, embalagens e material para a produção, o seu lucro é inferior a 1 salário (62,5%), fazendo com que tenha que inteirar por fora para conseguir comprar alguns materiais (62,5%) como mostra o gráfico abaixo. Como essas mulheres já trabalham formalmente, quando mexem com o trabalho informal, trabalham mais para darem conta das encomendas, e sua maioria não tem ajudante para auxiliar nas encomendas por não poder arcar. Fazem suas entregas todas a pé, para evitar gastos com transportes.

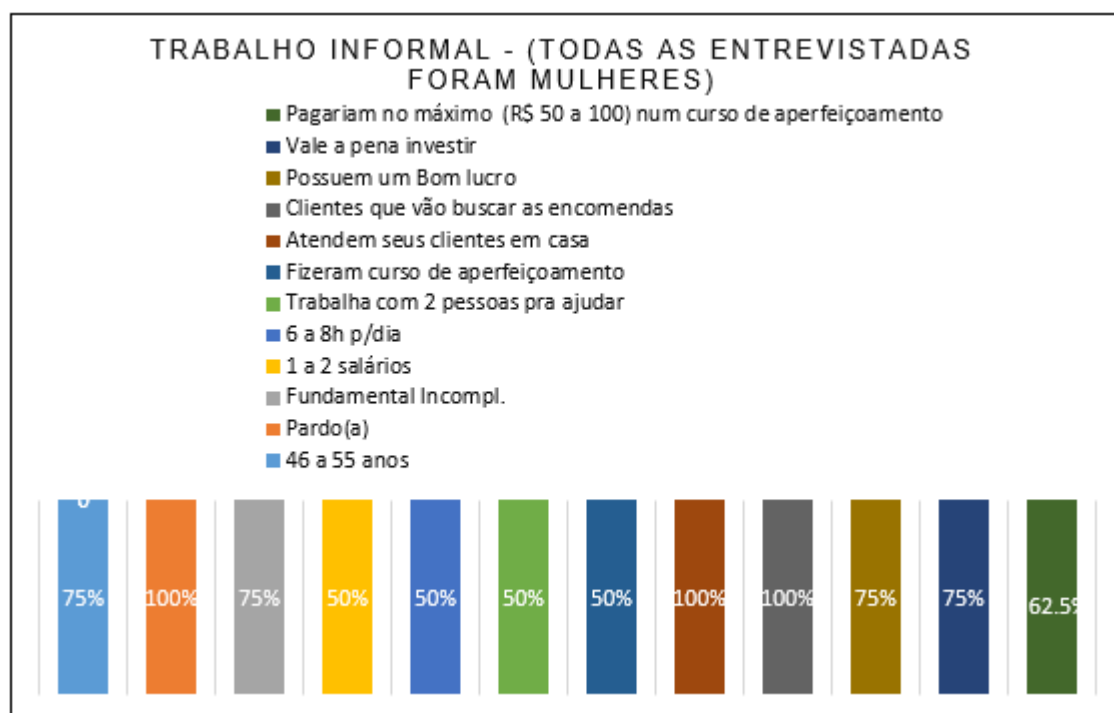
Figure 6-Gráfico de Rendimento do Trabalho Formal/Informal (trabalha no setor formal e nas horas faz o trabalho informal com produtos alimentícios).



Fonte: adaptado pela autora.

As entrevistas para pessoas que só trabalham com a informalidade foram feitas todas por telefones nos dias 14, 15, 20 e 24 de Abril de 2020, em horários variados entre 9h e 16h. No gráfico apontam o quantitativo mais votado dentre as perguntas feitas.

Figure 7-Gráfico do trabalho Informal (Todas as entrevistadas foram mulheres).



Fonte: adaptado pela autora.

Todas as entrevistadas eram mulheres (100%), com idades entre 46 e 55 anos (75%), todas são pardas (100%) e com Ensino Fundamental Incompleto (75%). A renda 1 a 2 salários (50%), algumas delas possuem no máximo 2 ajudantes (50%) e a maioria passaram por capacitação (50%). Todas elas atendem em sua própria residência (100%), sendo os clientes que vão até elas para pegar as encomendas (100%), consideram bom o lucro (75%) e que vale a pena investir (75%).

Observou-se que nos trabalhos formais as mulheres brancas (37,5%) e pardas (37,5%) se destacaram sendo maioria e no informal mulheres pardas (100%), as negras se encontram em minoria (12,5%) no setor formal/ informal. No Grau de escolaridade o setor formal tem a maioria com ensino Médio completo (40%) e no Informal as que possuem o Fundamental Incompleto (75%) são destaque. Foi percebido que no setor formal/informal essas mulheres trabalham mais no setor informal e ganham um salário abaixo de 1 salário com vendas informais (62,5%), e não passaram por capacitação (75%). Maior parte das entrevistadas pagariam entre 50 a 100 reais no Curso de Capacitação (62,5%). O que se entende é que como as mulheres do setor informal que tiveram o curso de capacitação, melhoraram seus

produtos e suas vendas, obtendo lucros significativos com esses produtos alimentícios.

Esses dados dos gêneros, faixa etária, cor/raça, escolaridade e renda no setor informal, confirma os dados do IBGE (2010), apontados no início do capítulo problemática.

2.2 Programa de transferência de renda

De acordo com o Ministério da Cidadania, (2019), o programa CadÚnico serve de auxílio para identificar pessoas de baixa renda para programas e projetos municipais, estaduais ou do governo federal, com o objetivo de inserir pessoas com até meio salário mínimo. Insere também famílias com renda maior que meio salário mínimo, desde que tenha ligação com programas sociais colocado em pratica pelos municípios, governo federal e estados.

Os programas inseridos no CadÚnico são: Bolsa Família, Programas Habitacionais de Financiamento para casa própria, Benefício de prestação continuada, entre outros.

Segundo os dados do CadÚnico, as mulheres que procuram mais pelo programa cad único no Brasil são as mulheres com idade entre 25 a 34 anos com 65,07% e 35 a 39 anos com 65,36%. Os homens com faixa etária de maior procura são os de idade entre 18 a 24 anos com 44,64%.

No que se refere a Itaperuna, o Cad único não apresenta informações com o percentual dos beneficiários que mais procuram o programa por sexo, como os dados do Brasil abordado anteriormente.

Apresenta apenas alguns dados sobre o bolsa família no qual 88,4% são mulheres beneficiadas pelo programa para conseguir sua autonomia. E apenas 11% da população do município estaria em condições de extrema pobreza.

3 JUSTIFICATIVA

Segundo o Sebrae (2017), na região Noroeste Fluminense as atividades relacionadas a alimentação é de 36,6%, incluindo (Restaurantes, bares, lanchonetes), incluindo barracas onde os andarilhos vendem seus produtos, sendo as mais comuns

na região. Essas atividades alimentícias é a mais encontrada dentre as atividades de negócio, sendo os locais onde são administrados, 42,2% em pontos itinerantes tudo isso para ajudar na renda familiar, principal motivo para a abertura do negócio 34%.

Maior parte dos ambulantes recorrem a esses serviços para poder auxiliar na renda, com isso buscam cada vez mais clientes indo de porta em porta, podendo também vender em sua própria residência, por isso a região possui maior número de vendedores ligados a atividades alimentícias e por obterem resultados positivos.

3.1 Informalidade no Setor de Alimentos

Devido à dificuldade para se obter cursos de Capacitação em Gastronomia na cidade de Itaperuna, porque os cursos do Senac, Sebrae, Firjan e Cetep/Rj relacionados a gastronomia onde se aprende a preparar os produtos alimentícios como tortas, bolos, salgados, entre outros, não são fixos, podendo aparecer certos cursos relacionados 1 vez no ano, quando aparece, porque acontece de não ter. No senac foi dito pela funcionaria, que apesar da procura ser grande, não tem cursos relacionado a área de gastronomia pela falta de cozinha.

Com isso, as mulheres teriam que esperar até aparecerem cursos pontuais já que tem pressa para se capacitarem, para o melhoramento de seus produtos e serem aptas a vender com qualidade.

3.2 Mulheres no Setor de Alimentos Local

Houve dificuldade de conseguir dados relacionado a mulheres dentro do setor alimentício local.

3.3 Microempreendedores Individuais (MEI)

No Brasil os microempreendedores individuais brasileiros no ano de 2016 somaram cerca de 5,5 milhões (SEBRAE,2017). Boa parte dos trabalhadores nesse setor estão inseridos nos serviços ou produtos alimentícios ou bebidas sendo as atividades mais comuns: Lanchonetes, mini mercados e produção de alimentos para consumo doméstico como pratos congelados. Na (Tabela 2) mostra a posição em que esses serviços se encontram e seus percentuais.

Tabela 2- Tabela com dados Microempreendedores Individuais Brasil.

Microempreendedores individuais (MEI)- Brasil				
Posição	Descrição	Setor	N° Mei	% do Total Mei
4° Posição	Lanchonetes e Similares	Serviços	150.570	2,8%
7° Posição	Bares e Similares	Serviços	119.705	2,2%
11° Posição	Serviços Ambulantes de Alimentação	Serviços	100.831	1,9%
19 Posição	Comércio Varejista de Produtos Alimentícios Geral	Comércio	64.225	1,2%

Fonte: adaptado pela autora.

O que se torna atrativo nesse setor é para ajudar no complemento de renda e necessidade financeira, somando 41,79% dos interessados que possuem habilidades no setor alimentício obtendo facilidade e confiança na compra e venda de seus produtos. As vendas frequentes acontecem em ruas, universidades, em casa e barracas, sendo 50,71% deles.

3.4 Espaço Destinado aos Cursos Técnicos na Gastronomia

O curso de Gastronomia é uma técnica especializada em criar pratos, como vários tipos de comidas e bebidas. Um tecnólogo em Gastronomia faz o preparo de alimento simples ao prato mais elaborado, tem como foco principal, o estudo na área da história dos alimentos até a seleção dos cardápios obtendo disciplinas teóricas e práticas.

É um curso que exige criatividade, ser prestativo e ter sempre novidade, pode atuar como chefe, gestor e auxiliar de cozinha. A área de atuação pode ser em: Empresas públicas e privadas, bares, buffet-restaurante, personal chef e chef pâtissier.

Os cursos do Senac da área de alimentação visam profissionais que aspiram refinar preparações, técnicas e métodos de cocção na área de gastronomia, além de admiradores da culinária que precisam de cursos por algum outro motivo. O próprio

SENAC salienta que a sua proposta pedagógica privilegia o desenvolvimento de habilidades profissionais, tomando um porte com relação ao aprendizado e ao ensino em que a ação dos professores proporcione aos alunos o desenvolvimento da compreensão analítica, da reflexão hipotética e da resolução sistemática de problemas. Não se obteve muita informação sobre a estrutura das salas de aula e laboratórios, bem como setorização e fluxo.

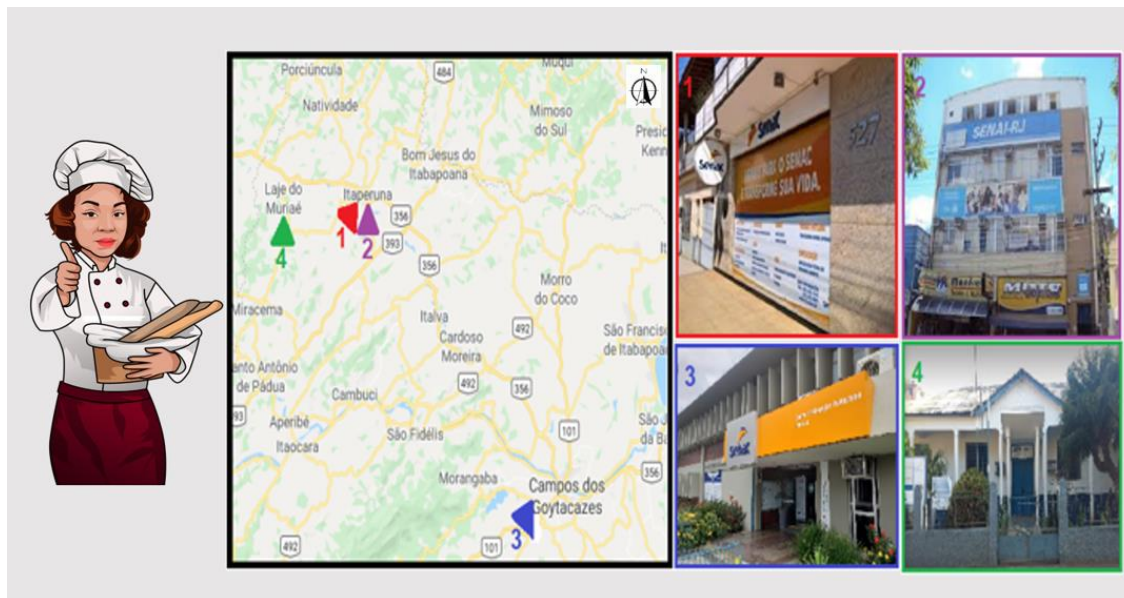
O Senac de Campos dos Goytacazes e o Cetep de Laje do Muriaé, oferecem os seguintes cursos que mostram na (Tabela 3).

Tabela 3- Tabela de Cursos de Capacitação próximos.

CURSOS DE CAPACITAÇÃO PRÓXIMOS		
NOME	CIDADE	TIPO DE CURSO
SENAC	Campos dos Goytacazes * Itaperuna	Auxiliar de Cozinha, Confeitaria, Cake Design e Culinária Japonesa. (Curso Pontual)
SENAI	*Itaperuna	(Curso Pontual)
CETEP	Laje do Muriaé	Confeitaria e Salgados em geral
Obs: * Itaperuna (Curso Pontual) - São cursos que podem aparecer 1 vez no ano ou mais, não é fixo		

Fonte: Adaptado pela autora.

Figure 8-Cursos de Capacitação Itaperuna, Campos dos Goytacazes e Laje do Muriaé.



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

No mapeamento acima na (Figura 8), mostra as cidades que contem cursos de capacitação como em Itaperuna que tem o Senac (na imagem 1, a esquerda), Senai (imagem 2, a direita).

Em Campos dos Goytacazes tem o Senac (imagem 3, a esquerda) e em Laje do Muriaé (imagem 4, a direita).

3.5 Iniciativas Relacionadas a Proposta

Bistrô Mãos Na cidade de São Paulo tem um programa social criado pelo chef em gastronomia David Hertz, que usa a profissão para inclusão social, ajuda a trabalhar em grupo e ganha experiência profissional. No ano de 2013, o curso teve aplicação em uma Penitenciária na capital, para incluir mulheres na sociedade e ter profissionalização na cozinha, David comanda a Gastromotiva.

Outro programa social é o de Maria, organizado pela presidente Elizandra Cerqueira, na periferia de Paraisópolis- SP, que tem um projeto que visa o empoderamento de mulheres vítimas de violência doméstica. O Bistrô Mãos de Maria, começou com curso de capacitação em doces, salgados no ano de 2007, atendem vários clientes da cidade e até do exterior. (METRO JORNAL,2018).

Com base nesses exemplos de referências abordadas, como os modelos de São Paulo, seria interessante abrir uma área de restaurante com valor acessível para o público feito pelas mulheres do Centro de Capacitação, com uma plantação de hortaliças para que usem verduras frescas da própria horta para serem usadas na comida do restaurante popular. Não deixa de ser uma chance de emprego, ajudando no Centro de capacitação no preparo dos alimentos. Além de se capacitarem, poderão vender tortas, doces, nesse restaurante popular fazendo com que os produtos produzidos ali chamem a atenção do público, ajudando na renda.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

O objetivo geral deste trabalho, é fazer com que essas mulheres da periferia, subempregadas, tenham acesso a cursos de aperfeiçoamento. Também como objetivo geral, queremos aproveitar o talento natural de cada uma dessas mulheres e das que se interessam pelas atividades relacionadas a esse setor, para que elas consigam agregar valores e possam diversificar os produtos vendidos.

4.2 Objetivo Específicos

Os objetivos específicos contam com, melhorar as técnicas dos produtos e preparar pratos variados e gerar renda como descritos a seguir.

- Capacitar mulheres da periferia com direito a certificação;
- Dar oportunidade para obtenção de renda;
- Melhorar os produtos alimentícios com técnicas;
- Preparar diversos tipos de pratos, doces, salgados;
- Ter um restaurante com valor acessível para atender ao público, com pratos diversos, doces e salgados feitos no Centro de Capacitação, criando oportunidade dessas mulheres expor seus produtos;
- Implantar na cidade de Itaperuna um Centro Gastronômico numa boa localização, com horários em diferentes turnos e com fácil acesso, podendo se dirigir a pé, bicicleta ou transporte público.

5 VISITAS TÉCNICAS

Para melhor entendimento dos ambientes de um curso de Capacitação Gastronômica foi visitada duas escolas sendo o IGA de Campos dos Goytacazes e o Instituto Gourmet em Juiz de Fora. O critério de escolha dessas duas escolas foram pela proximidade da cidade de Itaperuna e de ambas as escolas serem localizadas no centro da cidade como a proposta do trabalho. Ambas as escolas atendem ao público de classe média que possuem condições de pagar a mensalidade do curso.

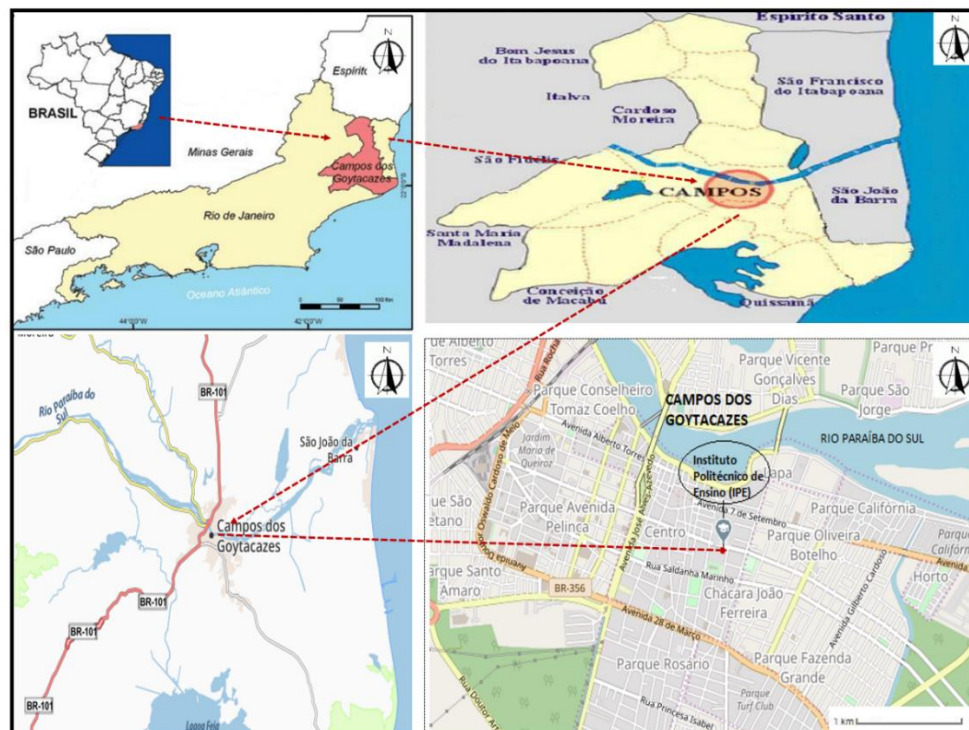
Tabela 4- Localização das Escolas das Visitas Técnicas

LOCALIZAÇÃO DAS ESCOLAS	
IGA – CAMPOS DOS GOYTACAZES	INSTITUTO GOURMET
A visita técnica foi realizada no dia 22 de Outubro de 2019, as 8:00h. O IGA se situa na Rua Ten. Coronel Cardoso, 265, Centro. O IGA faz parte do Instituto Politécnico de Ensino que se encontra na cidade. Trabalham com receitas mais requintadas com pratos nacionais e internacionais. Além disso o IGA é uma filial, pois a sede é da Argentina que tem filiais no país inteiro.	No Instituto Gourmet foi realizada uma entrevista via telefone, no dia 25 de Outubro de 2019 as 10h. O Instituto Gourmet se encontra na Rua Marechal Deodoro, 509, Centro. É uma das maiores franquias do país focado na Educação Gastronômica. Chegou na cidade 5 opções de cursos como: Doceiro profissional, Cozinheiro profissional, Master confeitiro, cake design e Chef mix.



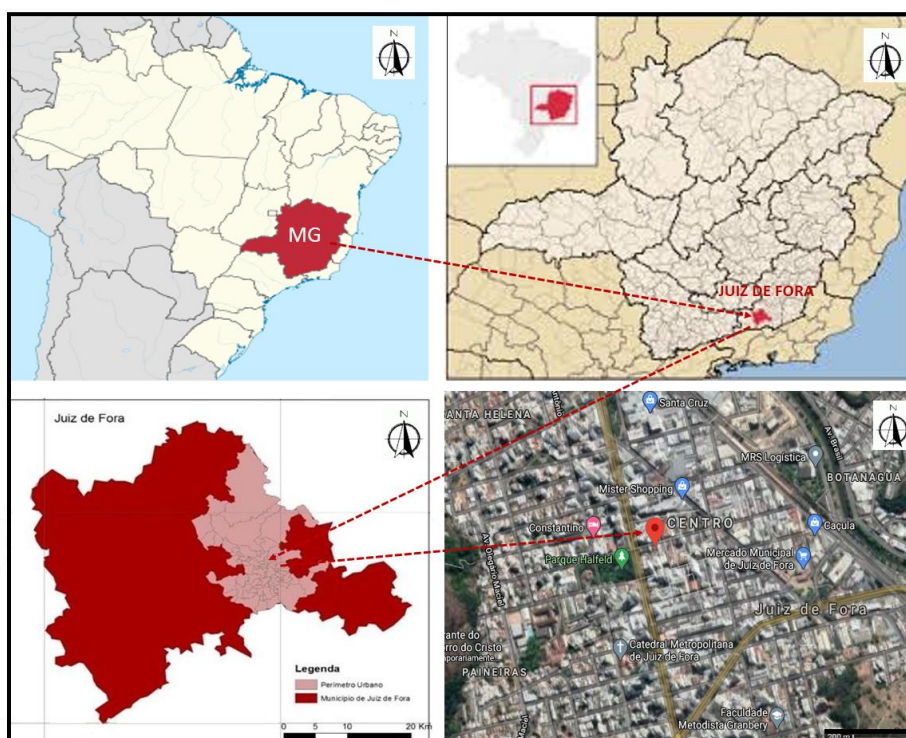
Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

Figure 9-Localização da cidade de Campos dos Goytacazes-Rj



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

Figure 10-Localização da Cidade de Juiz de Fora – Mg



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

5.1 Público Alvo das Escolas de Gastronomia de Campos e Juiz de Fora

Tabela 5- Público Alvo das Escolas das Visitas Técnicas

PÚBLICO ALVO DAS ESCOLAS	
IGA CAMPOS	INSTITUTO GOURMET
O curso atende 80 alunos incluindo mulheres e homens de 16 a 70 anos, atendendo nos turnos da manhã, tarde e noite. Na entrevista com os alunos que o perfil dos alunos que frequentam o curso são de maioria mulheres brancas, com 1 a 2 filhos com idade entre 18 a 45 anos. A renda mensal é entre 1 a 2 salários mínimos. São parte solteiras e parte	Atende a alunos de 13 a 70 anos, tanto homens quanto mulheres nos turnos de manhã, tarde e noite. Os alunos tem aula 2 vezes na semana, sendo 4h de aula, todas elas prática. Recebem uma apostila para quando chegar em sala de aula, já terem estudado os pratos e preparar junto com a professora. A duração dos cursos são variados podendo durar 24h ou até mais de 192h.

casadas e que fazem poucas vendas de produtos alimentícios. As aulas duram 4h, e os alunos tem aula 2 vezes na semana sendo 1 delas teórica e a outra prática. A duração do curso é de 2 anos.	
---	--

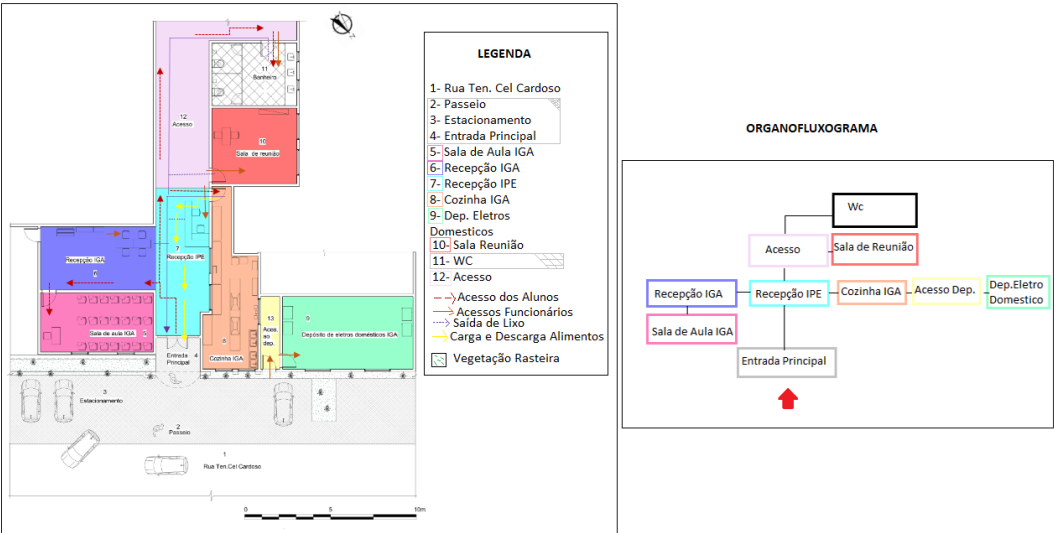
Fonte: Adaptado pela autora

5.2 Plantas Baixas IGA Campos e Instituto Gourmet

Na figura 11, são apresentadas as plantas baixas do IGA Campos e do Instituto Gourmet, com os ambientes dividido em cores e os acessos dos ambientes. Ao lado da planta se encontra o organofluxograma.

5.2.1 Planta Baixa IGA Campos

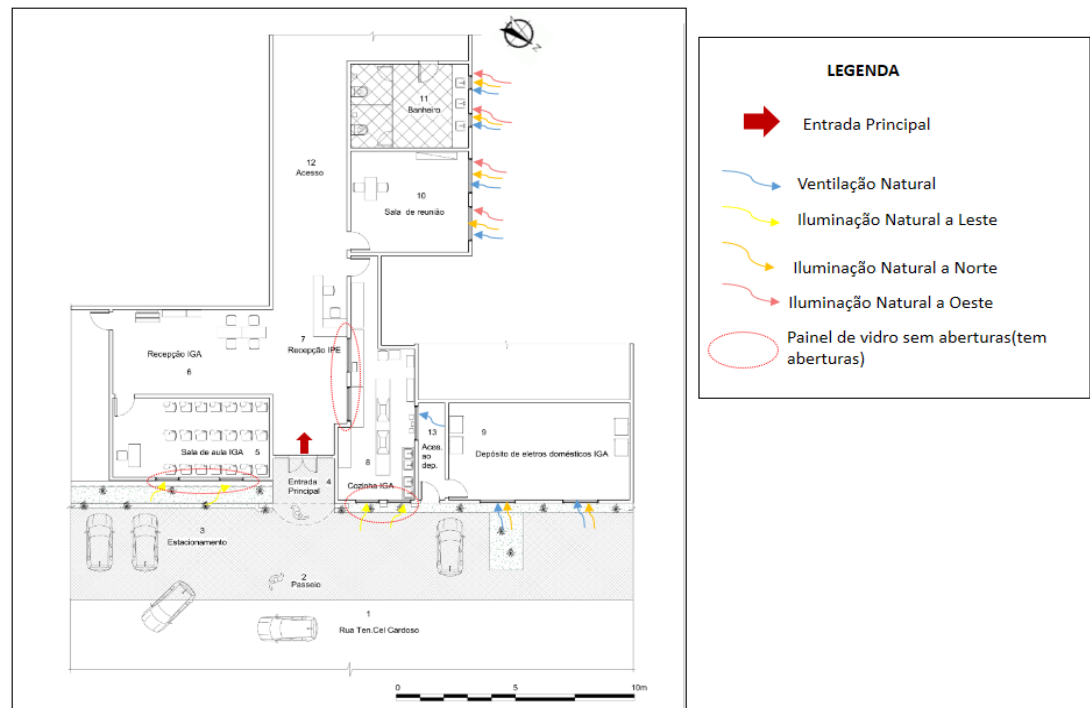
Figure 11-Planta Baixa IGA Campos



Fonte: Arquivo RVT, Adaptado pela autora.

5.2.2 Planta Baixa IGA Campos Ventilação e Insolação

Figure 12-Planta Baixa IGA Ventilação e Insolação

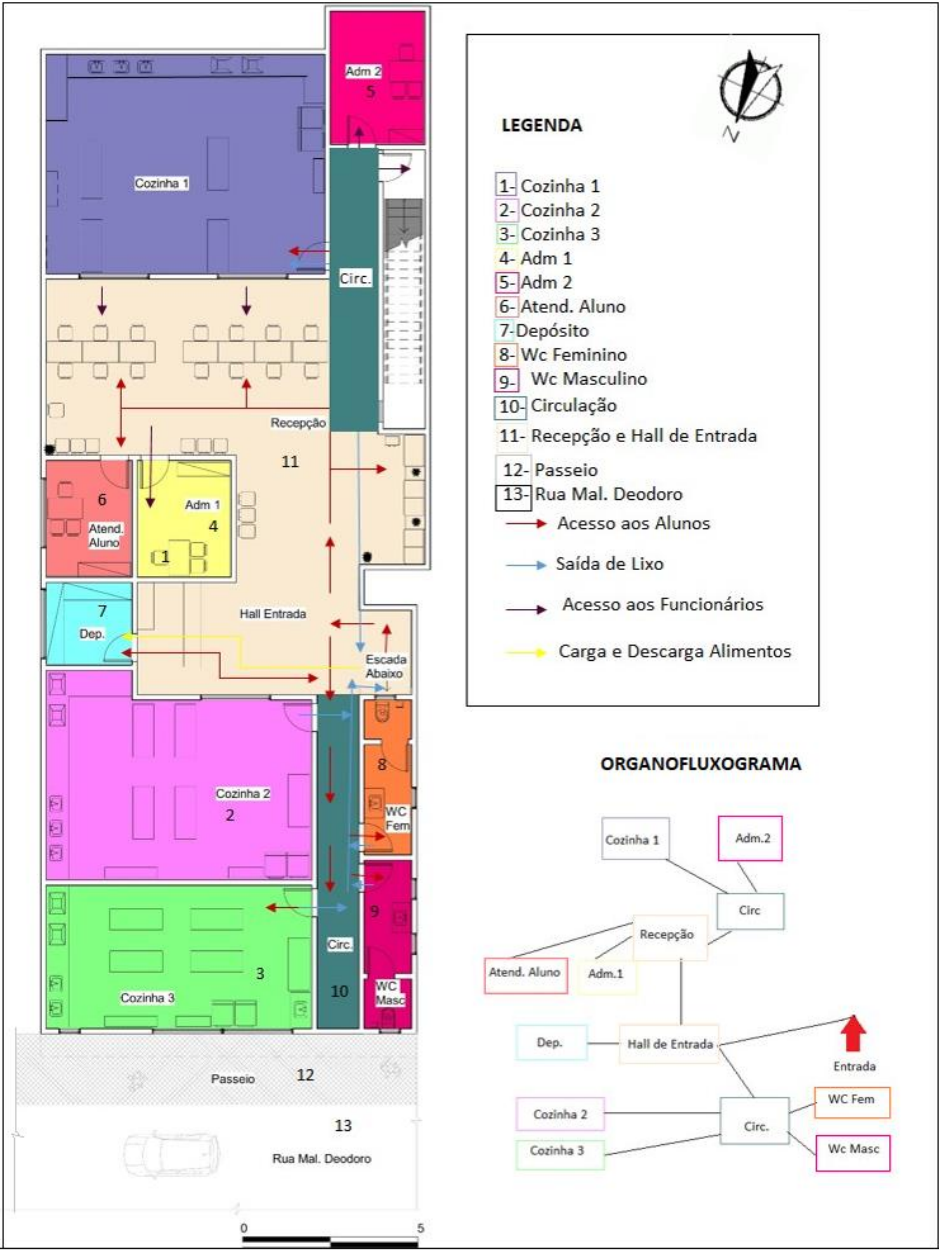


Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

Observa-se que onde está circulado de vermelho há um painel de vidro vedado onde só possui a iluminação natural, a ventilação não ocorre.

5.2.3 Planta Baixa Instituto Gourmet Juiz de Fora

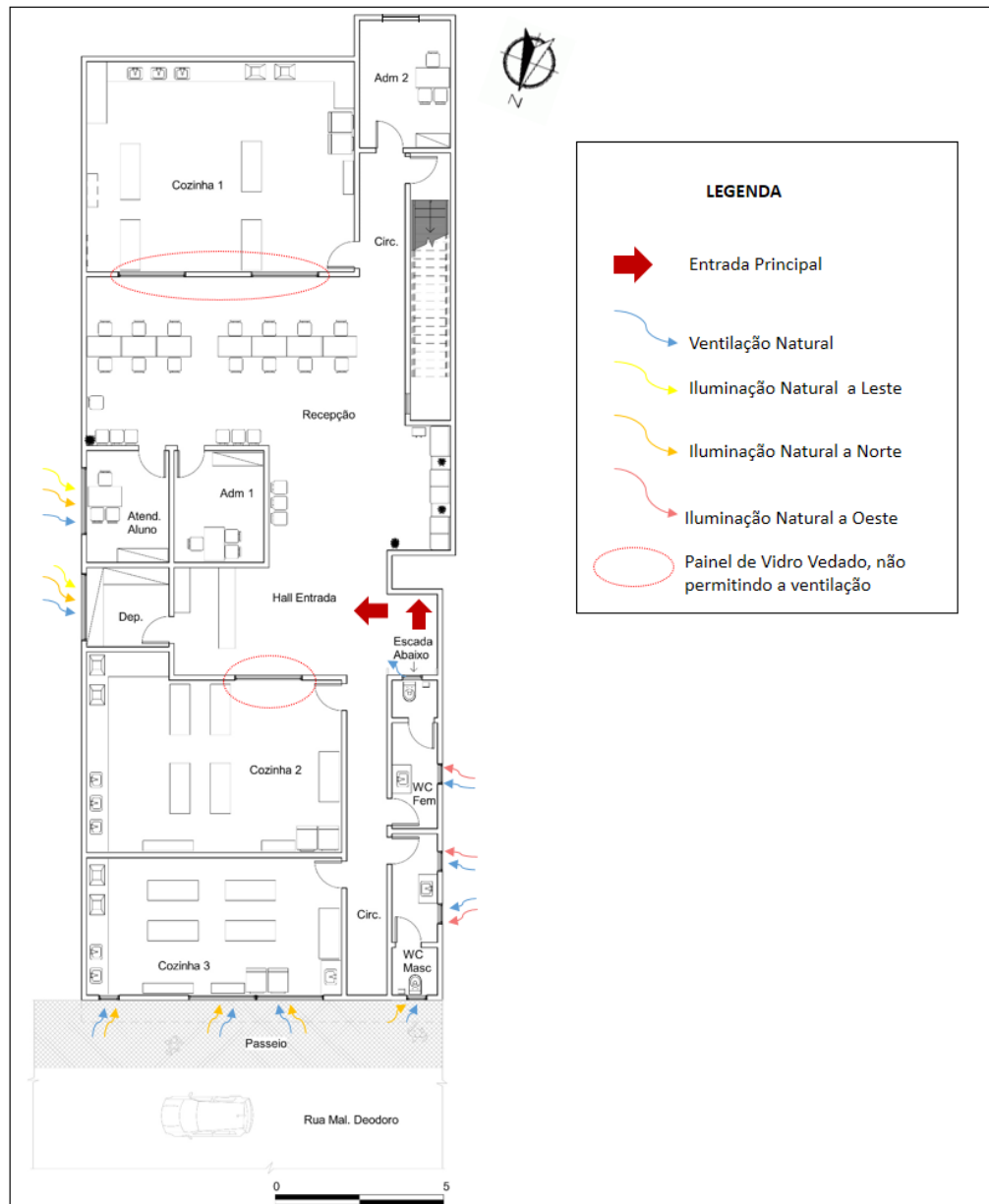
Figure 13-Planta Baixa Instituto Gourmet



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

5.2.4 Planta Baixa com Ventilação e Insolação Juiz de Fora

Figure 14-Planta Baixa Instituto Gourmet Ventilação e Insolação



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

Onde está circulado de vermelho (Figura 14) é onde não há ventilação, só um painel de vidro, só há janela em alguns lugares como a Cozinha 3, Depósito, Atendimento ao aluno e no adm 2.

5.3 Programa de Necessidades IGA Campos e Instituto Gourmet

Tabela 6- Programa de Necessidades IGA Campos dos Goytacazes

PROGRAMA DE NECESSIDADES	
IGA CAMPOS	INSTITUTO GOURMET
Estacionamento	-
Entrada Principal	Entrada Principal
1 Sala de Aula (Capacidade 21 alunos)	-
1 Cozinha Industrial (Capacidade 16 alunos)	3 Cozinhas (Capacidade 16 alunos)
1 Recepção	1 Recepção
1 WC	1 Wc Feminino
1 Depósito de Eletros domésticos	1 Wc masculino
1 Sala de Reunião	2 Salas de Administração
-	1 Sala de Atendimento ao aluno
-	1 Depósito
QUANTITATIVO FUNCIONÁRIOS	
IGA CAMPOS	INSTITUTO GOURMET
2 Atendentes	5 atendentes
3 Professores	9 professores
1 Faxineira	1 Faxineira

Fonte: Adaptado pela autora.

5.4 Observações nos Ambientes Visitados IGA Campos e Instituto Gourmet.

Na análise dos ambientes das visitas destacou-se a falta de alguns ambientes importantes tanto na escola de Gastronomia tanto no IGA, quanto no Instituto Gourmet.

5.4.1 IGA Campos dos Goytacazes

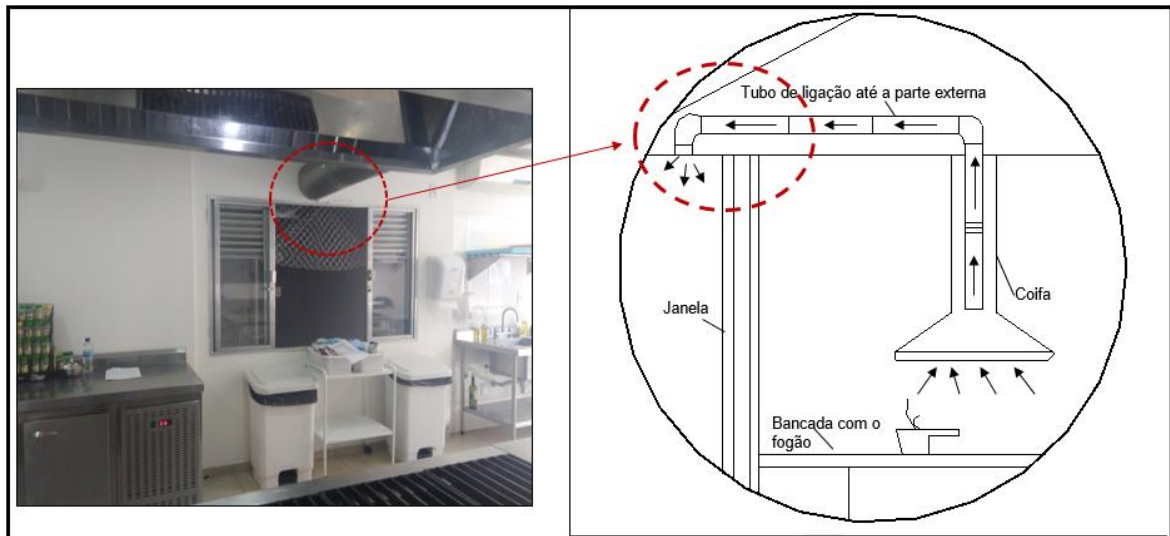
Figure 15-Foto Cozinha IGA com Janela sem abertura



Fonte: Adaptado pela autora.

Observa-se painel de vidro nas janelas sem abertura, a quantidade de aberturas na cozinha ainda é insuficiente. (Figura 15). Apesar de ser bem iluminada, apenas na direção da coifa que há uma janela por causa da cocção, pois a saída da exaustão é lateral como mostra a (Figura 16).

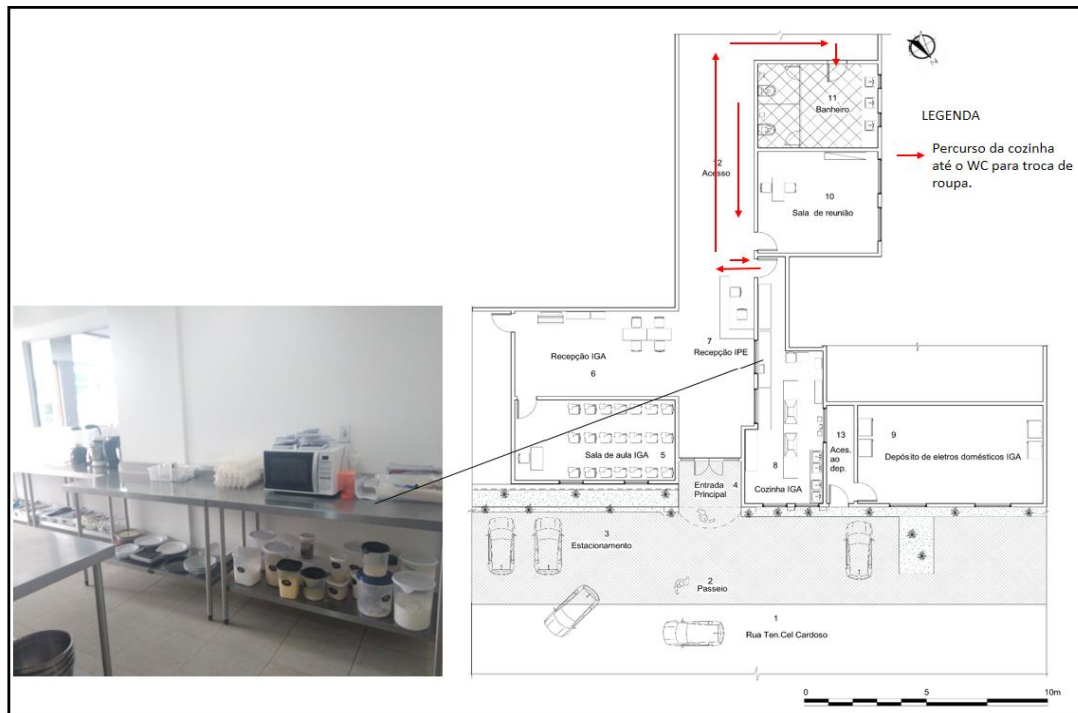
Figure 16-Foto com Detalhe da Coifa com Saída Lateral



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

Na (Figura 17), observa-se a falta de Depósito para guardar os materiais recebidos diretamente em uma ambiente especificado para a higienização. No IGA o recebimento é diretamente na cozinha. Outra coisa que foi observado foi a troca de roupa dos alunos na cozinha, não possui um vestiário próximo.

Figure 17-Foto Cozinha IGA sem depósito de Alimentos



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

A carga e descarga do lixo e recebimento de alimentos é feito por esses corredores do IGA, o ideal seria ter um lugar independente para a retirada de lixo, sem precisar tem contato na entrada principal, como mostra a (Figura 18).

Figure 18-Foto Cozinha IGA sem depósito de Alimentos



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

5.4.2 Instituto Gourmet

Observa-se que na cozinha não possui ventilação no espaço de cocção, fazendo com que a cozinha fique toda fechada sem a circulação de ar. O painel de vidro que se encontra circulada não há abertura. Onde tem a seta vermelha, é onde deveria ter uma janela, como mostra na (Figura 19).

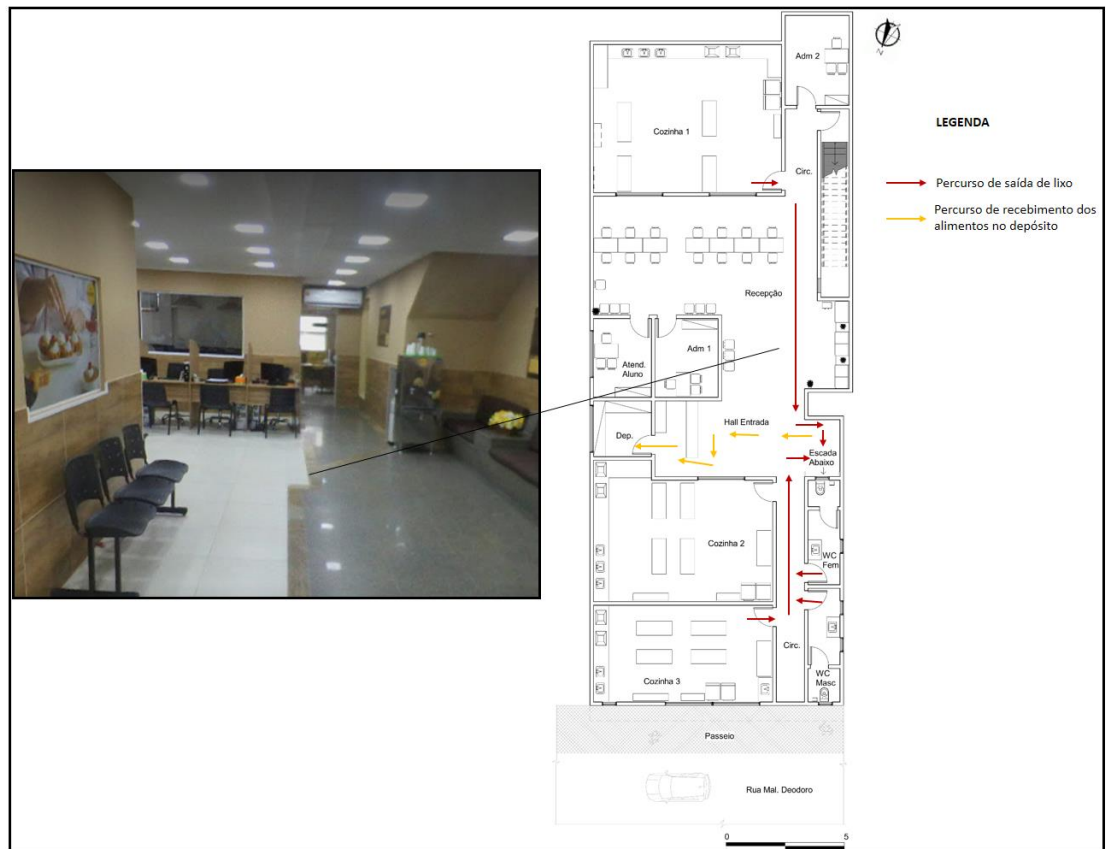
Figure 19-Foto Falta de Janela na cozinha Instituto Gourmet



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora

Na circulação do Hall, é onde transita todo o lixo retirado dos ambientes, pois não se encontra uma área de descarte. O recebimento dos alimentos é feito no depósito, sem um acesso independente como mostra a (Figura 20).

Figure 20-Foto Saída de Lixo no Instituto Gourmet



Fonte: Arquivo RVT, adaptado pela autora.

6 PÚBLICO ALVO

No Público Alvo apresenta o perfil das mulheres que tem vontade de serem inseridas no curso de capacitação, quantitativo de vagas, faixa etária, duração do curso, renda e escolaridade.

Figure 21- Público Alvo para o Centro de Capacitação Gastronômica



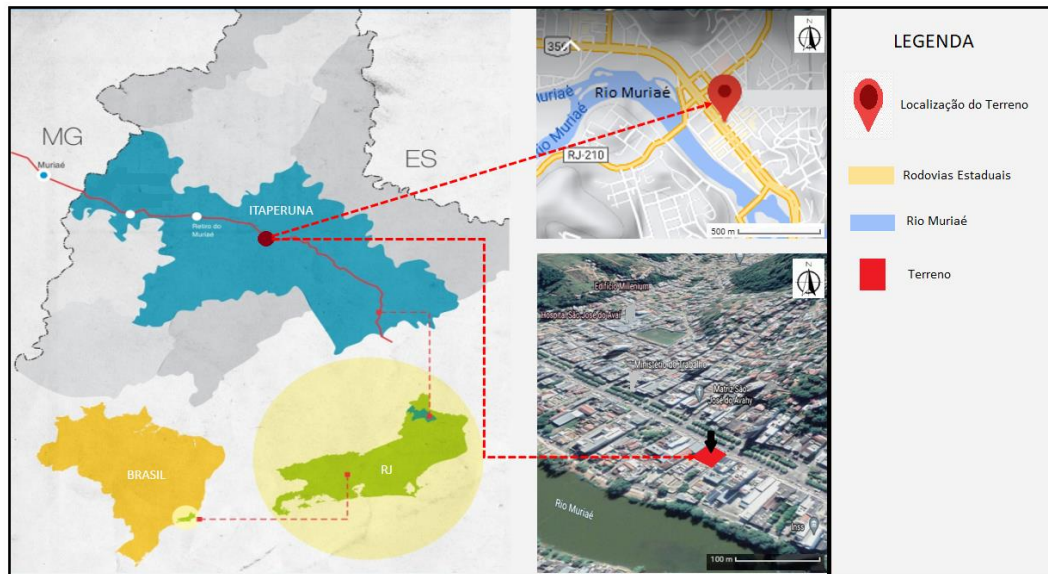
Fonte: Adaptado pela autora.

7 ESTUDO PRELIMINAR

7.1 JUSTIFICATIVA DO TERRENO

O terreno escolhido está situado no centro da cidade de Itaperuna-Rj na Avenida Cardoso Moreira, com uma área de 2100.61 m² com, sendo um terreno plano.

Figure 22- Localização do Terreno na cidade de Itaperuna-Rj



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

A escolha do terreno no centro de Itaperuna foi devido ao fácil acesso da população tanto a pé, de ônibus ou de bicicleta facilitando o percurso.

Outra questão é a proximidade do Morro do Castelo, Horto que tem toda a questão social que é abordada no trabalho, além desses bairros, todos podem frequentar.

Figure 23- Terreno Ampliado com as dimensões, Itaperuna-Rj.



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

Figure 24– Visadas do Terreno, Itaperuna-Rj..

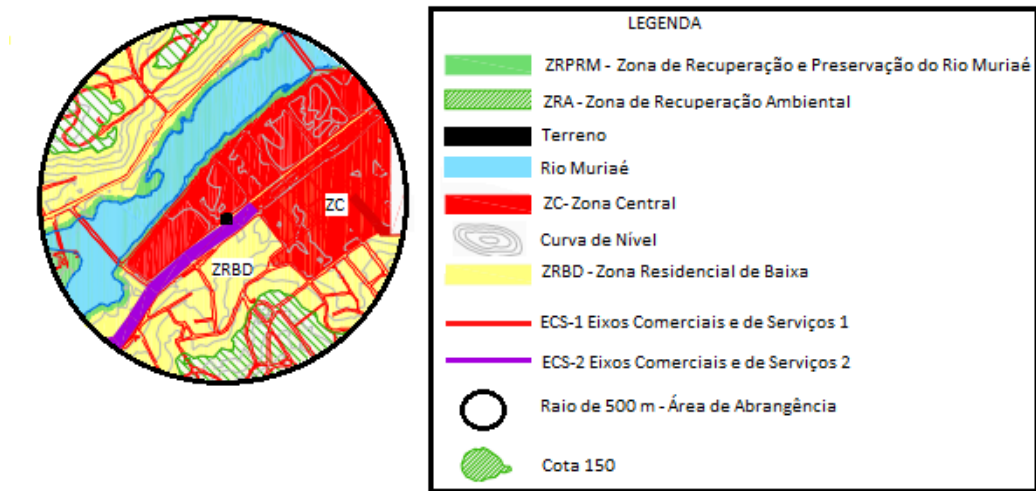


Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

7.2 Uso e Ocupação do Solo

De acordo com a Lei Complementar nº 879 de 06 de Novembro de 2019 (Revisa o Plano Diretor Participativo de Itaperuna- RJ, Lei nº 403. de 27 de Dezembro de 2007), o artigo 138 aborda sobre a ZC - Zona Central que é a zona onde se encontra o terreno escolhido. Nele se destaca por se apresentar ótimas condições de infraestrutura, alto padrão de densidades construtiva e concentração das principais atividades comerciais e de serviços da área urbana.

Figure 25- Mapa Zoneamento Urbano, Itaperuna- RJ.



Fonte: Lei 879 art.138, Prefeitura de Itaperuna, adaptado pela autora.

O raio de 500m aborda as Zonas de Baixa Densidade (ZRBD), a Zona Central, onde se encontra o terreno e as Zonas de recuperação como ZRPRM e ZRA, como mostra a (Figura 25).

7.3 Parâmetros Urbanísticos por Zona

Os Parâmetros Urbanísticos da Zona ZC onde se localiza o terreno escolhido na cidade de Itaperuna, exige tamanho do lote de 360 m², testada mínima de 12m, coeficiente de aproveitamento do terreno (CAT) de no mínimo 1 e máximo 17. O número máximo de pavimentos na Zona Central é de até 17 pavimentos, e a taxa de ocupação máxima do terreno de 95%.

Tabela 7- Tabela de Parâmetros Urbanísticos de Itaperuna

Anexo IX – QUADRO 2: SÍNTESE DOS PARÂMETROS URBANÍSTICOS POR ZONA

PARÂMETROS URBANÍSTICOS												
ZONAS	Tamanho Mínimo do Lote (m²)	Testada mínima (m)	Coeficiente de Aproveitamento do Terreno – CAT			Número Máximo de Pavimentos	Taxa de Ocupação Máxima do Terreno (%)	Afastamentos da Edificação (m)			Taxa de Permeabilidade Mínima do Terreno (%)	Usos Compatíveis (classif. por nível)
			Min.	Básico	Máx.			Fr.	Lat.	Fu.		
ZRPRM	360	12	–	1	–	–	50	–	–	–	30	Uso residencial
ZRA*	220	–	0,3	1	–	2	60	–	1,5***	–	30	Somente o uso residencial nas áreas já parceladas
ZEPA	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	Uso residencial e 1, 2
ZEDEIs	1000	20	–	–	–	–	–	5	3	–	40	3, 4, 5**
ZC	360	12	1	8	17	17	95	–	–	–	–	Uso residencial e 1, 2, 3*
ZRMD	220	10	0,5	4	8	6	60	–	1,5***	–	30	Uso residencial e 1, 2
ZRBD	300	10	0,3	2,5	–	4	60	1,5	1,5	–	30	Uso residencial e 1, 2
ZROR	1.000	50	0,3	–	–							Uso residencial e 1, 2
ECS 1	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado			Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado			Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Uso residencial e 1, 2, 3**
ECS 2	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado			Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Variável de acordo com a zona em que estiver localizado			Variável de acordo com a zona em que estiver localizado	Uso residencial e 1, 2, 3, 4**

* Parâmetros válidos apenas para as áreas já parceladas e regularizadas.

** Os usos enquadrados nos itens 3, 4 e 5 ficarão sujeitos à apresentação do Estudo de Impacto de Vizinhança.

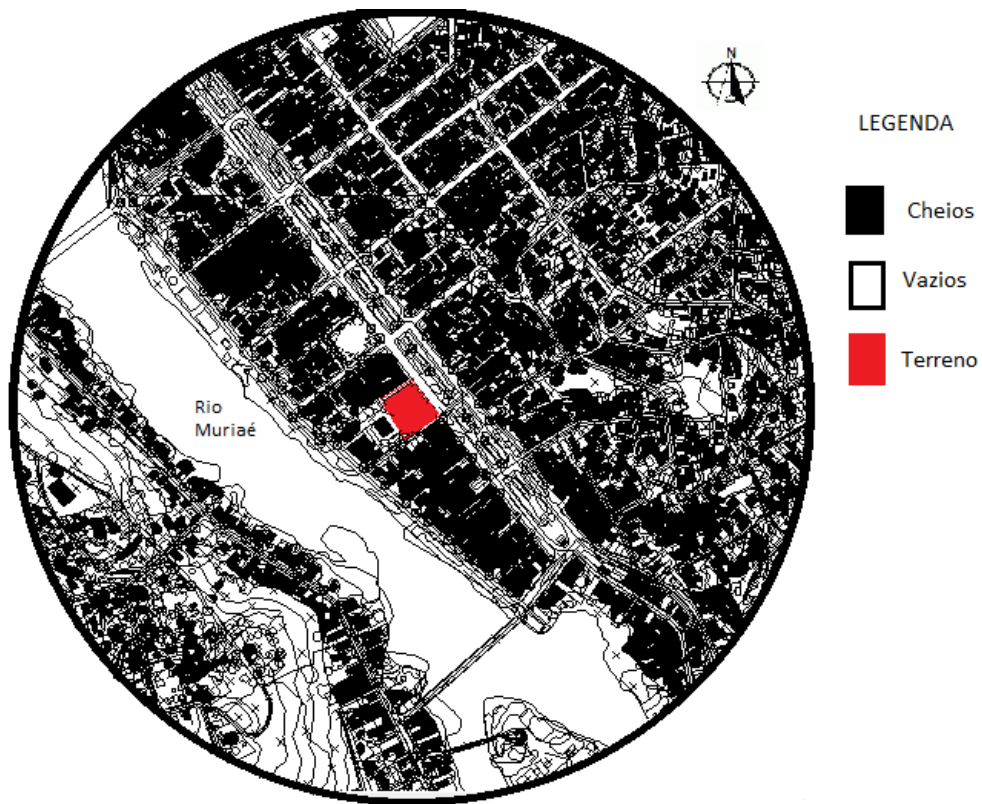
*** Nas edificações com até (4) quatro pavimentos e altura máxima de 12,00m (doze metros) serão liberados os afastamentos laterais.

Fonte: Prefeitura Municipal de Itaperuna, Adaptado pela autora.

7.4 Cheios e Vazios

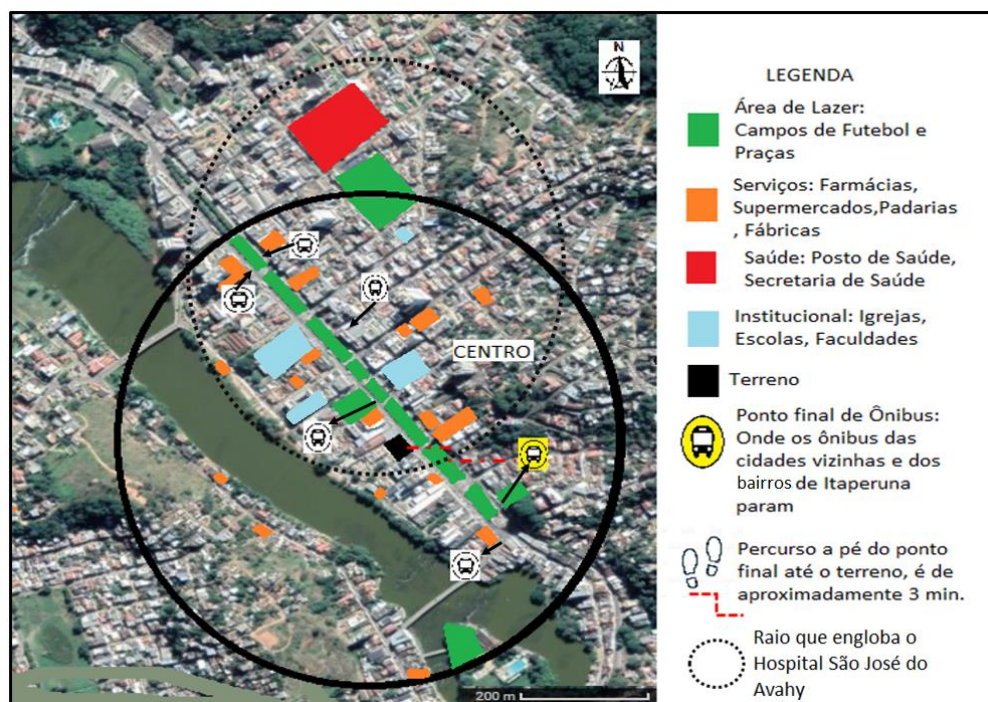
Como o Terreno escolhido se encontra na Zona Central, é possível observar a densidade encontrada no centro da cidade, como mostra a (Figura 26).

Figure 26-Mapa Cheios e Vazios, Itaperuna R-J.



Fonte: Arquivo Dwg da Cidade, adaptado pela autora.

Figure 27- Mapa Cheios e Vazios, Itaperuna-RJ

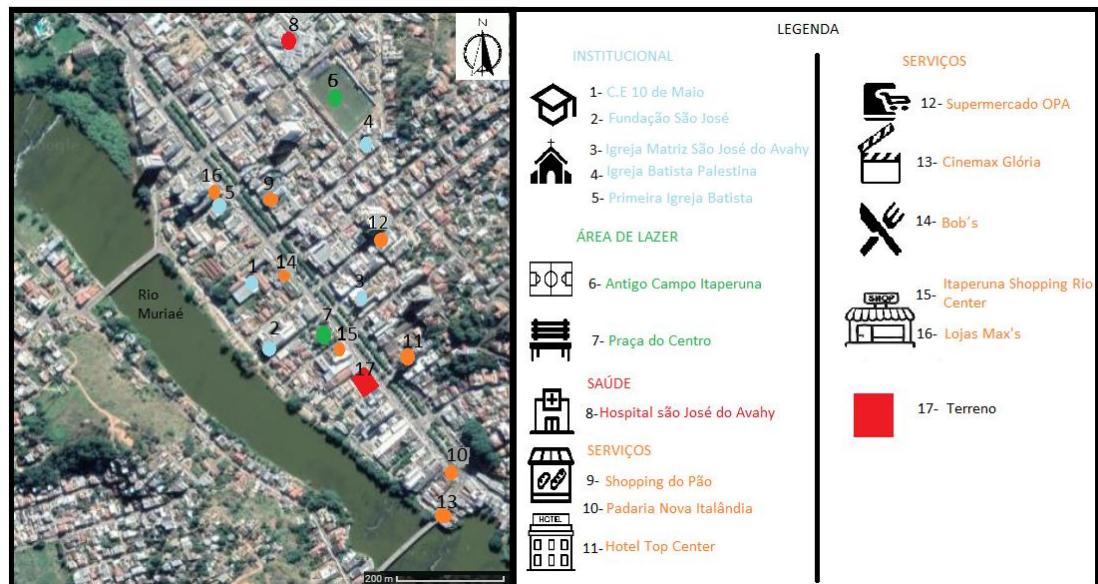


Fonte: Google Maps, adaptado pela autora.

Na (Figura 27), mostra o raio de abrangência de 500m, onde aponta os pontos de ônibus próximos ao terreno, sendo o destacado de amarelo o ponto final. Observa-se também outros setores nas proximidades como o Institucional, Serviços e Lazer. Foi feito outro raio por fora para abranger a parte da saúde que fica entre o centro da cidade e no Bairro Vinhosa onde se encontra o hospital São José do Avahy, que é interessante ter algum hospital próximo.

7.5 Pontos Nodais

Figure 28- Pontos Nodais, Itaperuna-Rj

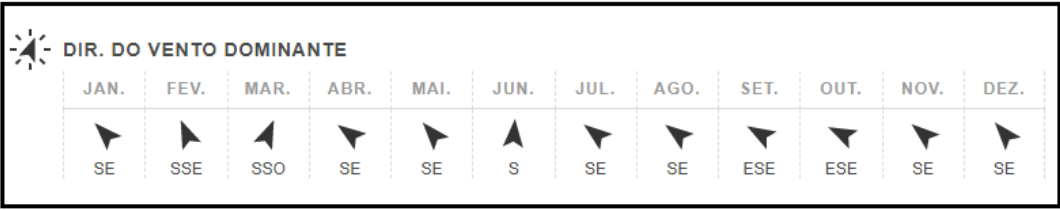


Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

7.6 Condicionantes Naturais

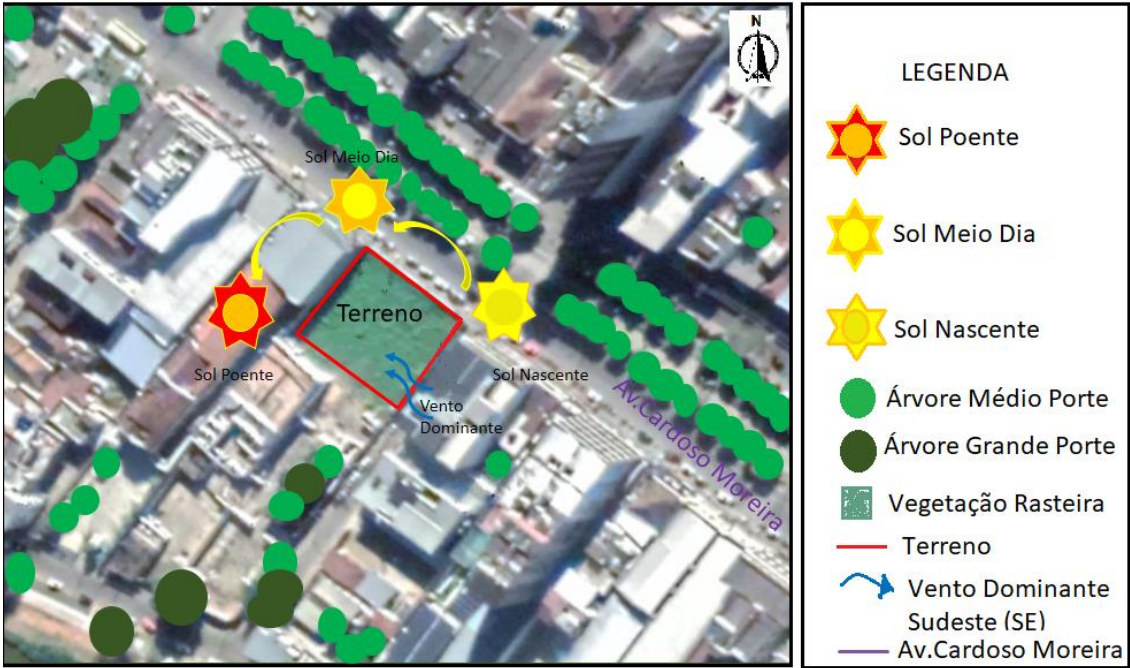
O vento dominante na cidade de Itaperuna é o vento que vem a Sudeste (SE), mas pode variar no decorrer do ano ao observar a (Figura 29). Nele mostra o vento a Sudeste (SE) aparecendo em alguns meses como Janeiro, Abril, Maio, Julho Agosto Novembro e Dezembro.

Figure 29- Direção do Vento Dominante Itaperuna-Rj.



Fonte: windfinder, adaptado pela autora.

Figure 30- Mapa Insolação, Ventilação e Vegetação Itaperuna –Rj

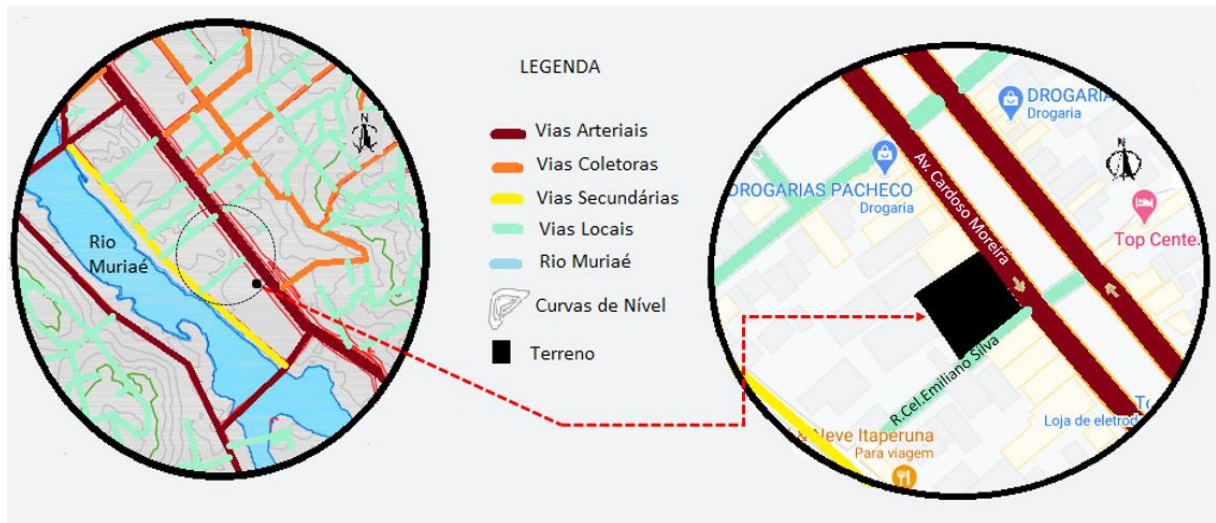


Fonte: Google Maps, adaptado pela autora.

7.7 Hierarquia Viária

O terreno é localizado na principal avenida que corta a cidade que é a Avenida Cardoso Moreira, como é mostrado em linha vermelha (Vias Arteriais) na (Figura 31). Nela passa todo o fluxo de transito que vem da BR 356 e atravessa a cidade.

Figure 31-Mapa de Hierarquia de Vias, Itaperuna-Rj.



Fonte: Google maps, adaptado pela autora.

8 REFERÊNCIAS PROJETOAIS

Para essa etapa foram escolhidas duas referências projetuais no qual vai auxiliar no projeto, uma das referências escolhida é uma Escola de Gastronomia chamada Basque Culinary Center, situada em San Sebastian na Espanha. A escolha é pela relação do projeto ser uma Escola de Gastronomia, tendo a parte de capacitação com salas de aula prática e do outro lado as teóricas. A escola também é aberta ao público que pode desfrutar do restaurante e outros ambientes gastronômico. Foi analisado o dimensionado dos ambientes por setores e fluxos para melhor entendimento do projeto.

A segunda referência é o Refettorio Gastromotiva, esse projeto tem como influencia o Food For Soul cuja sua proposta é combater o desperdício de alimentos. Esta referência foi escolhida por ter todo apanhado social de ajudar moradores de rua e ser relacionado a gastronomia em um ambiente bem pensado e com um programa bem resolvido.

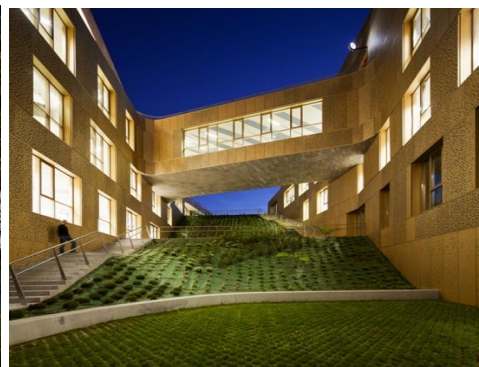
8.1 Localização Basque Culinary Center

O projeto da Basque Culinary Center é localizado em San Sebastian, na Espanha e se encontra numa tangente ao Parque tecnológico de Miramón, com uma edificação que tem como ponto de partida a tecnologia e inovação e ao mesmo tempo no seu exterior respeita e valoriza o entorno de baixa densidade na vizinhança. Além disso aproveita o declive para organizar o programa do superior para o inferior e interage com o belo paisagismo do local. Foi projetado pelos arquitetos VAUMM no ano de 2011 e o projeto Educacional possui 15000 m² e já tem sua obra concluída.

Figure 32-Fachada Basque Culinary Center Figure 33-Lateral Basque CulinaryCenter

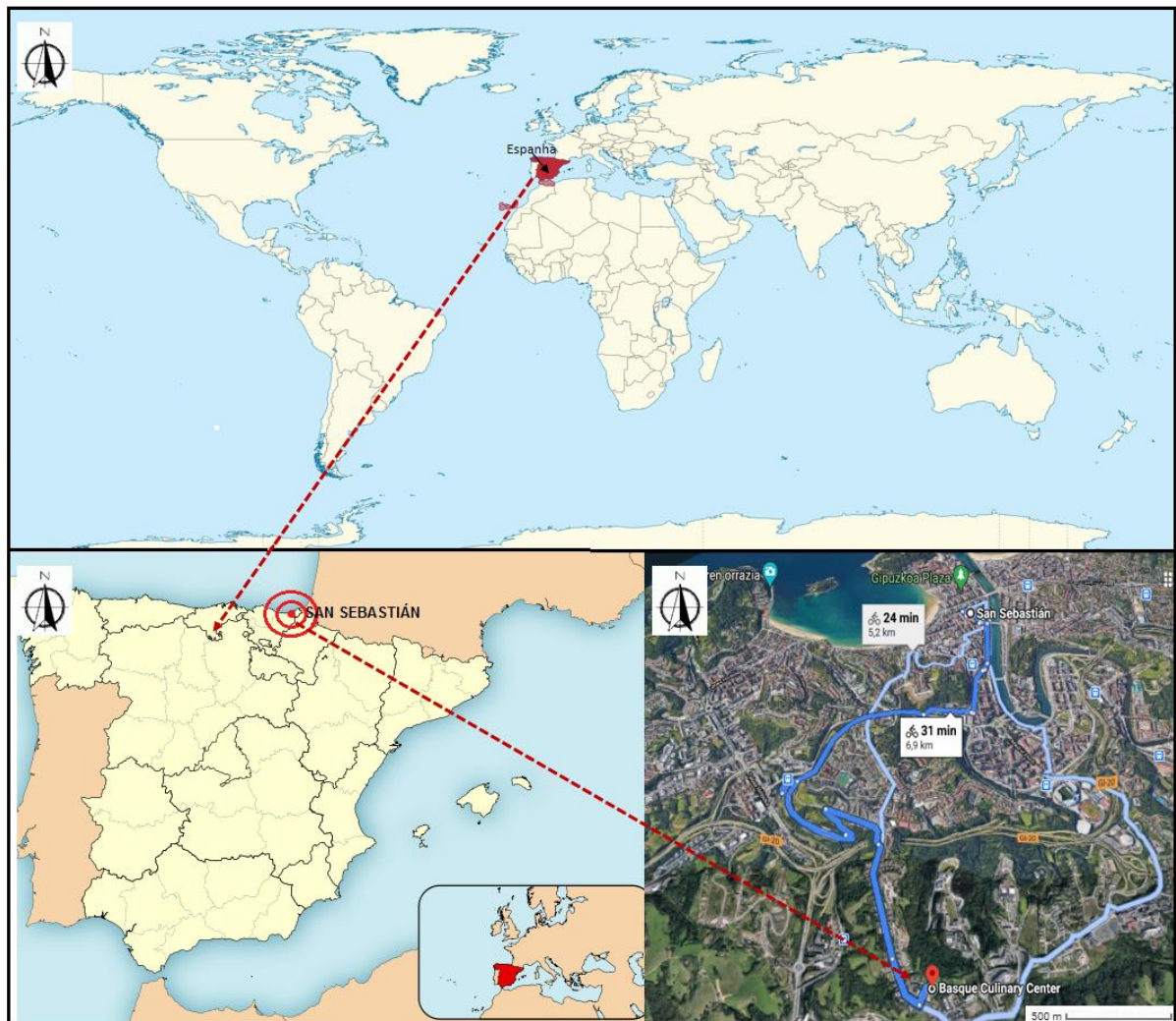


Fonte: Archdaily



Fonte: Archdaily

Figure 34- Localização Basque Culinary Center

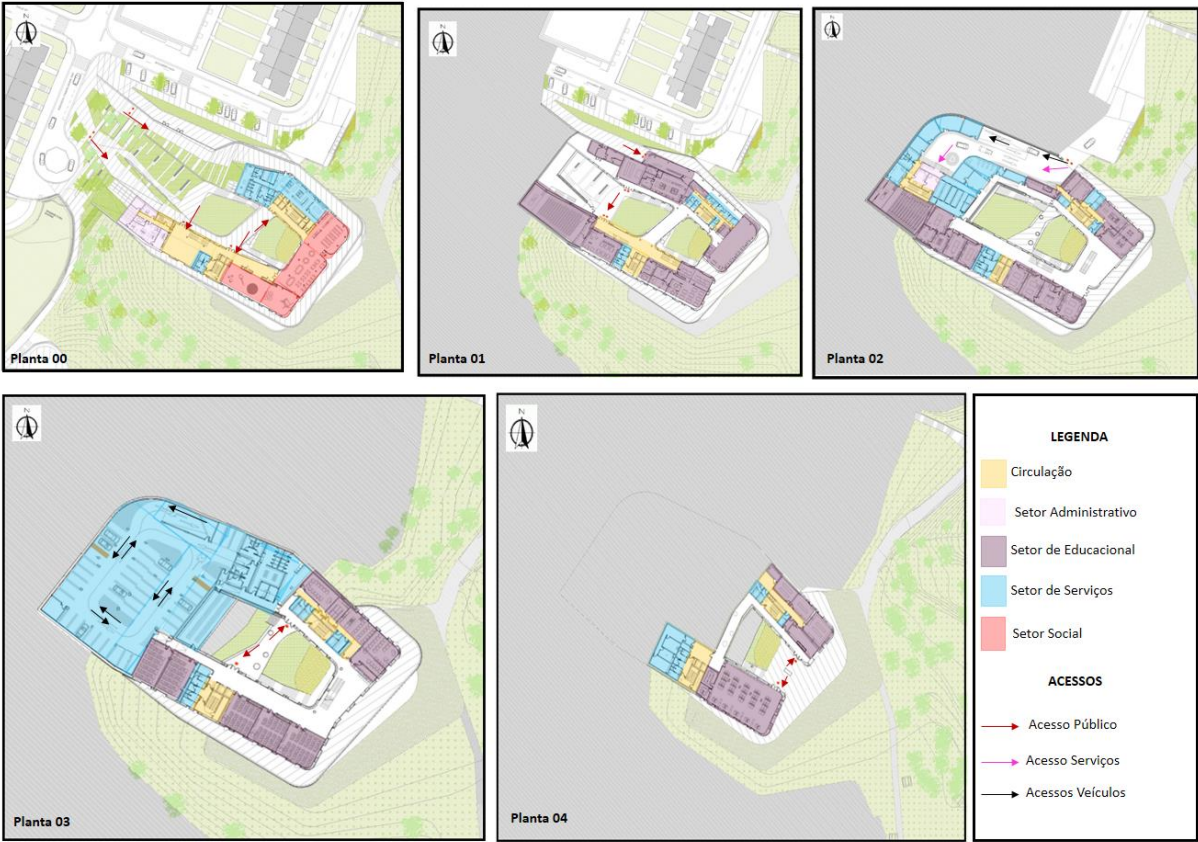


8.1.1 Setorização do Projeto

As plantas baixas possuem formas de U para aproveitar as circulações para valorizar as áreas com maior fluxo de pessoas e o intercâmbio. A ideia principal é organizar o programa em 2 grupos sendo de aulas práticas e outras teóricas. Na parte prática engloba as cozinhas, vestiários, acesso aos materiais, tudo que é relacionado a parte de elaboração.

Nas coberturas se encontram plantas comestíveis no jardim onde são cultivadas e utilizadas nas receitas, entre elas também possuem plantas aromáticas e diminuir a presença da construção ao redor.

Figure 35- Setorização Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily

Na (Figura 35) mostra as plantas em forma de U sendo divididas em setores como o Administrativo, Educacional, Serviços e Social, e mostra também todo o acesso sendo eles de lixo, serviços e veículos.

8.1.2 Programa de Necessidades

Tabela 8- Programa de Necessidades Basque Culinary Center

PROGRAMA DE NECESSIDADES	
Cozinha de pré - elaboração	Auditório
Cozinhas dos espaços de restauração	Sala dos Professores
Vestiário	Circulação
Acesso das matérias primas	
Sala de Aula Prática	

Sala de Aula Teórica
Sala de Exposição
Restaurante

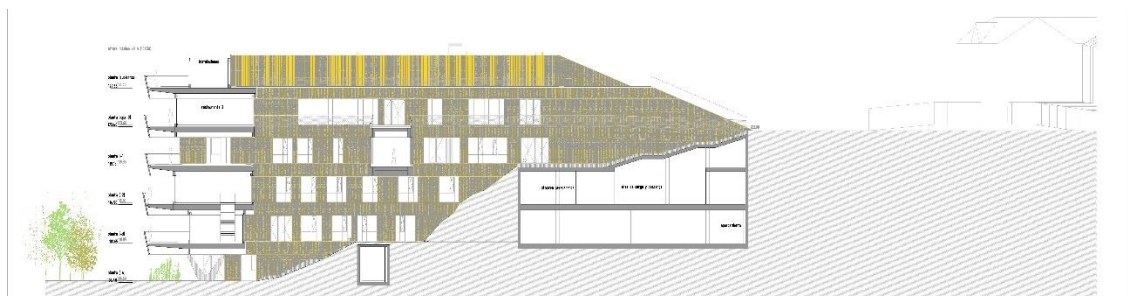
Fonte: Adaptado pela autora.

8.1.3- Conceito e Volumetria

O conceito do projeto é a representação da cozinha, com objetos utilizados no dia a dia por isso foi utilizado o empilhamento de pratos para lembrar mesmo o ambiente.

Na volumetria dá para ver claramente sobre a diferenças de níveis que parecem pratos empilhados, como mostra a (Figura 36). As fachadas são bem iluminadas, com a luz natural e com vista para a paisagem, como mostra a (Figura 37).

Figure 36- Corte Longitudinal Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily

Figure 37- Foto Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily

8.2 Localização Refettorio Gastromotiva

O Projeto Refettorio Gastromotiva, é um tipo de restaurante-escola que foi construído em 55 dias em um terreno doado pela prefeitura do Rio de Janeiro. Essa obra foi pensada para criar um refeitório onde reaproveita alimentos, criando novos pratos por chefs renomados e fornecendo com dignidade a moradores de rua.

Esse restaurante é localizado na Rua da Lapa, nº108, Centro do Rio de Janeiro, possuindo 425 m², foi construído em 2016 pelo Metro Arquitetos Associados.

Figure 38- Fachada Refettorio Gastromotiva Figure 39- Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily



Fonte: Archdaily

Figure 40- Localização Refetório Gastromotiva



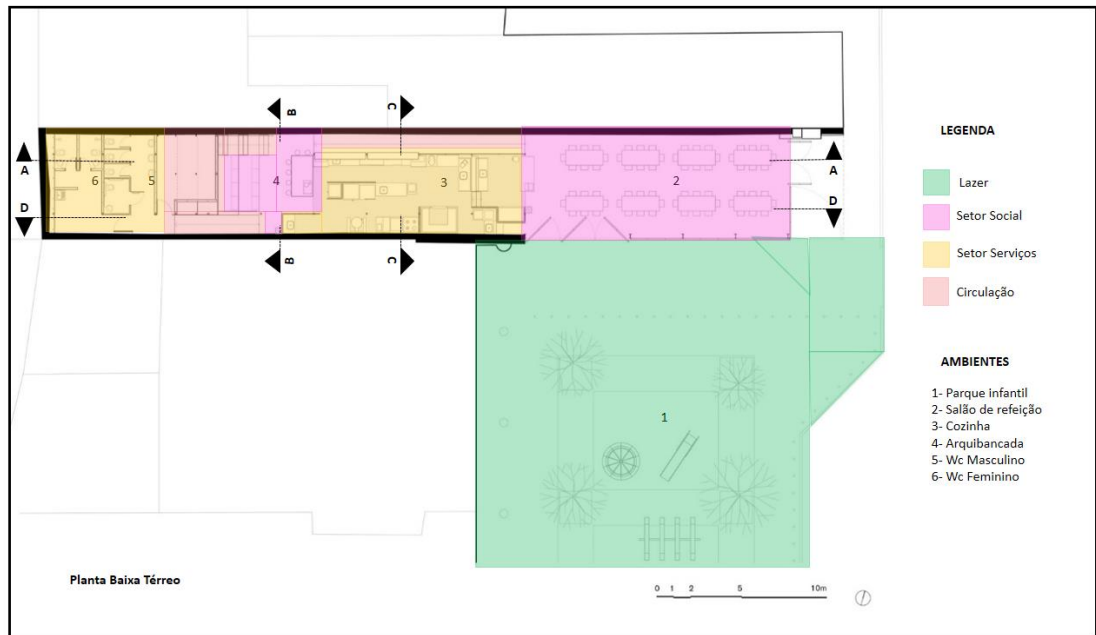
Fonte: Adaptado pela autora.

8.2.1 Setorização do Projeto

O projeto do restaurante foi para fortalecer o espaço público com a comunidade do entorno com um terreno de 50m² x 6 m², próximo do local existe uma pequena praça onde o público possa desfrutar. A setorização foi dividida em Setor de Serviço, Setor Social, Lazer e Circulação e por ambientes.

Na (Figura 41) mostra a planta baixa do térreo e na (Figura 42), mostra a planta baixa do mezanino com suas setorizações para melhor entendimento do projeto.

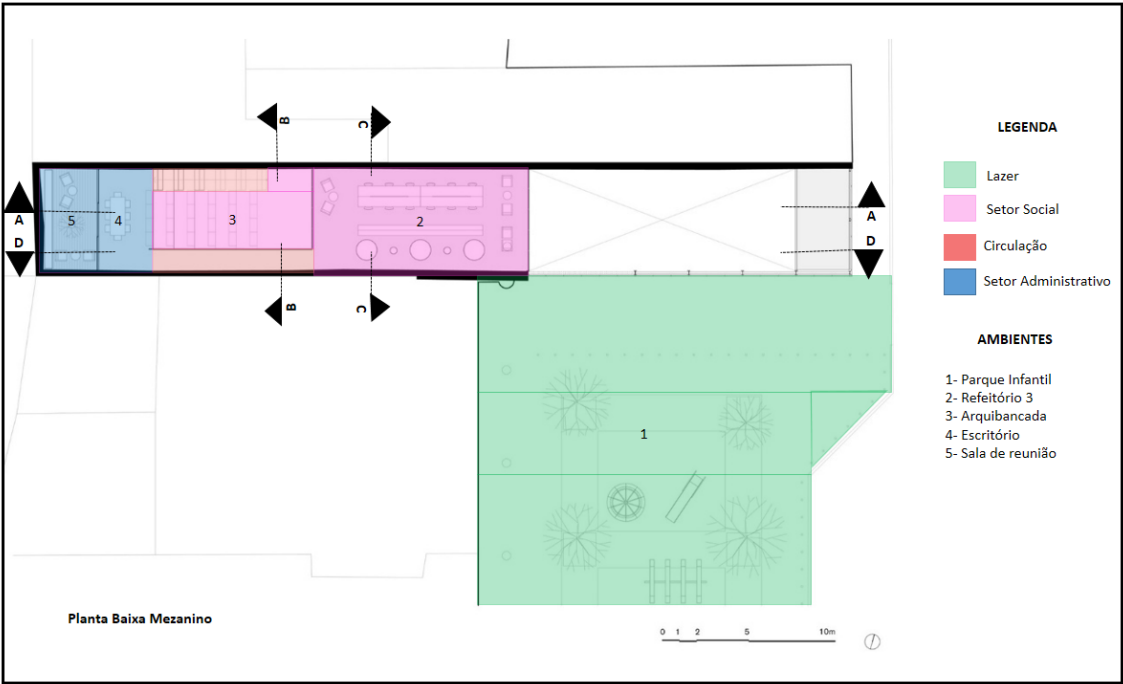
Figure 41- Foto Setorização Reffetorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily, adaptado pela autora

A cozinha se encontra no meio da setorização atendendo os 2 lados onde se encontram o salão de refeição e a arquibancada. Essa arquibancada é onde os beneficiários se sentam para comer, uma maneira de aproveitar aquele espaço. No fundo se encontra os sanitários e na área externa o parque infantil que interage com a construção.

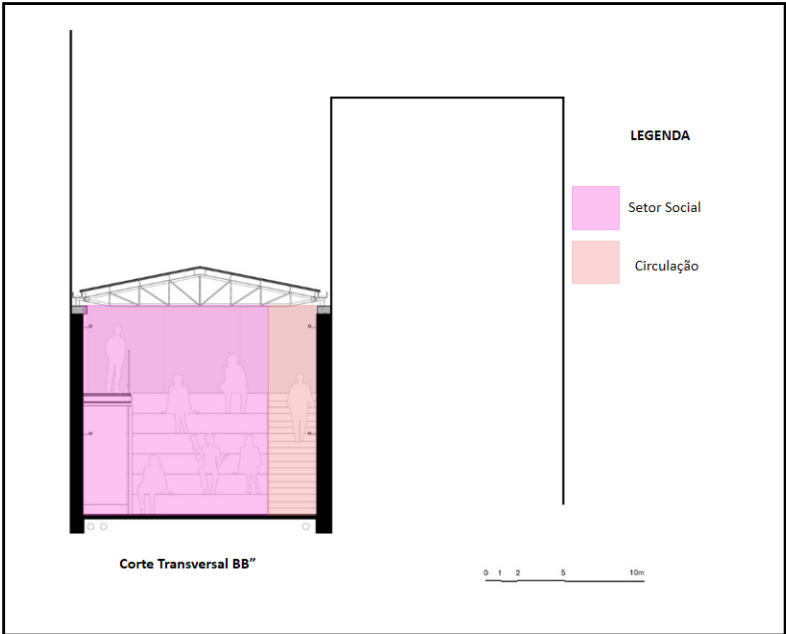
Figure 42- Setorização Mezanino Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily, adaptado pela autora.

No mezanino se encontra mais um refeitório, o escritório e a sala de reunião. No centro é visto as arquibancadas onde os beneficiários se alimentam como mencionado na (Figura 42) e na área externa encontra possui um parque infantil.

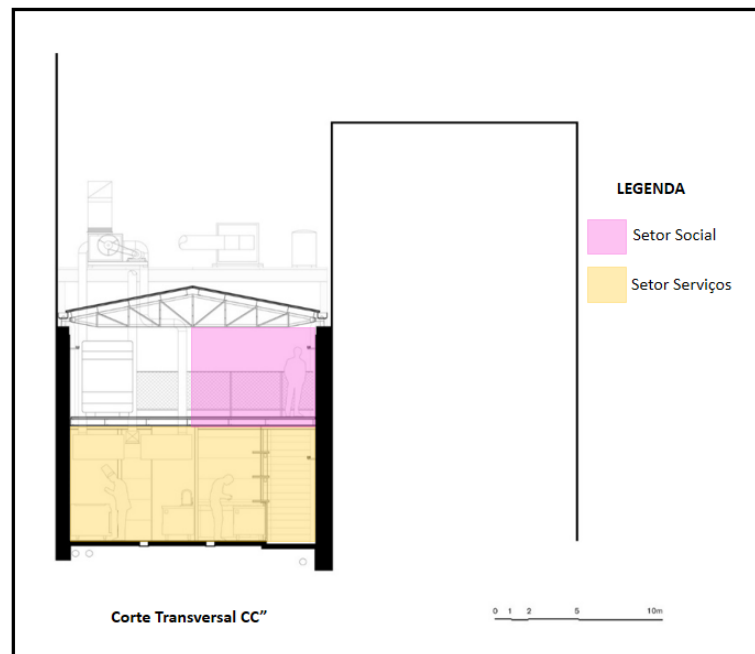
Figure 43- Corte Transversal BB” Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily, adaptado pela autora

No corte transversal BB' pode-se observar as arquibancadas no Setor Social e a circulação ao lado.

Figure 44- Corte Transversal CC' Refettorio Gastromotiva

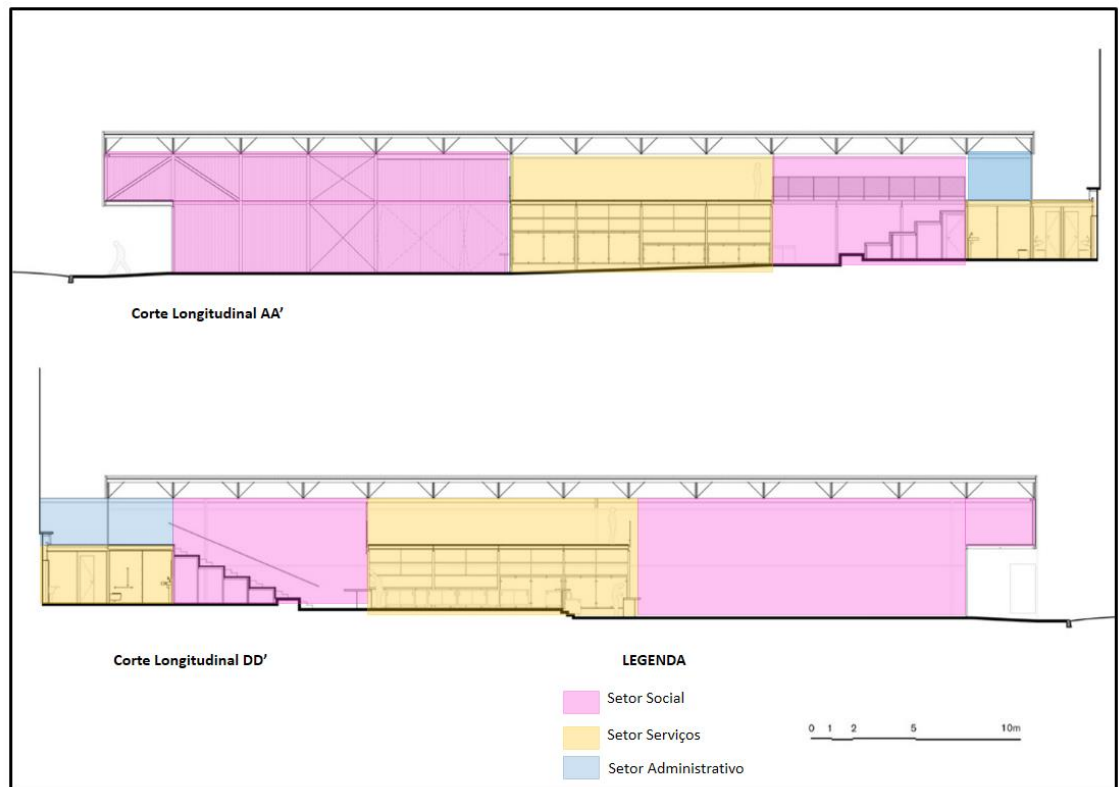


Fonte: Archdaily, adaptado pela autora.

No corte transversal CC'' observa-se o corte do Setor de Serviços onde aparece a cozinha e na parte superior se encontra uma área social.

Ao analisar os cortes longitudinais AA' e DD'', observa-se os setores Social, Serviços e Administrativo.

Figure 45- Cortes Longitudinais AA' e DD" Refettorio Gastromotiva

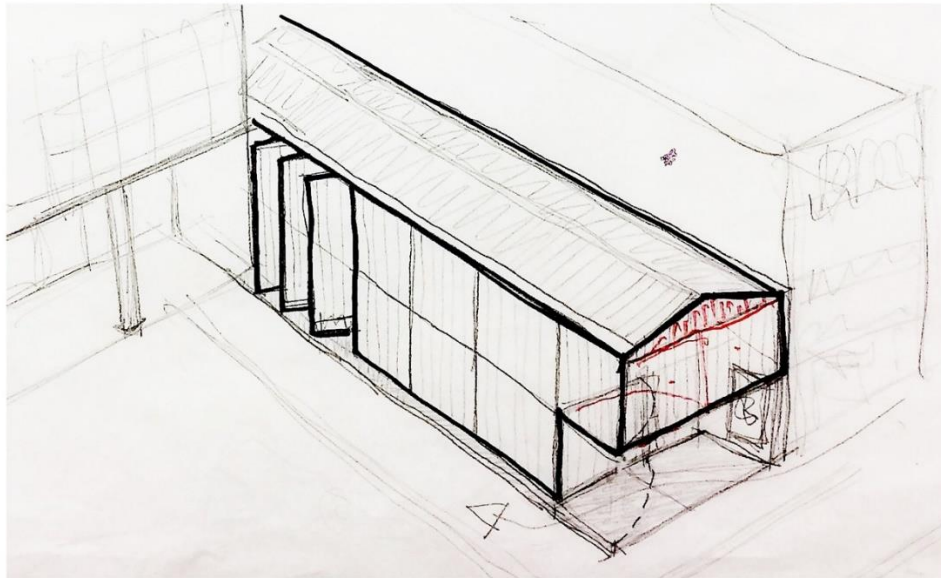


Fonte: archdaily, adaptado pela autora.

8.2.2 Volumetria

Para definir a volumetria do projeto foram criados vários blocos com diferenças de níveis, definindo o programa. A parte do refeitório na entrada com pé direito duplo, a cozinha e o escritório com pé direito comum. Na (Figura 46) mostra o croqui da volumetria do projeto, e nas figuras seguintes mostram o salão do refeitório (Figura 47) e cozinha (Figura 48).

Figure 46- Volumetria Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily

Figure 47- Salão de Refeitório Refettorio Figure 48- Cozinha Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily



Fonte: Archdaily

8.2.3 Materiais

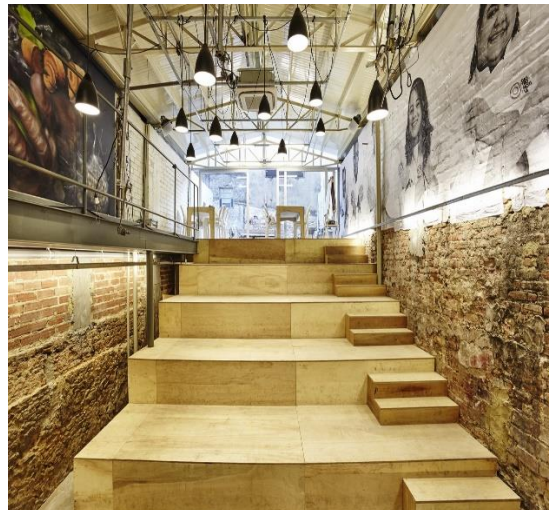
Toda a parte estrutural do projeto foi feito para que fosse vista pelo público, por isso a utilização de materiais aparentes como: painéis policarbonato translúcidos, estrutura de metal e os tijolos antigos encontrado durante a obra e mantidos, como mostra na (Figura 49 e 50). O mesmo acontece com a parte de infraestrutura como: dutos, válvulas, reservatórios, também é possível ser visto pelos visitantes.

Figure 49- Paineis Refettorio Gastromotiva



Fonte: Archdaily

Figura 50- Arquibancada Refettorio



Fonte: archdaily

9 PROGRAMA DE NECESSIDADES

O Programa de Necessidades foi montado de acordo com as normas do FNDE, onde estabelece as medidas mínimas dos ambientes escolares, por base nisso foi elaborado o programa para Edificações Escolares como se trata de um Centro de Capacitação Gastronômica.

Tabela 9- Programa de Necessidades para a proposta de um Centro de Capacitação Gastronômica em Itaperuna-Rj.

QUANT.	ADMINISTRAÇÃO	ÁREA MÍNIMA (m²)
--------	---------------	---------------------

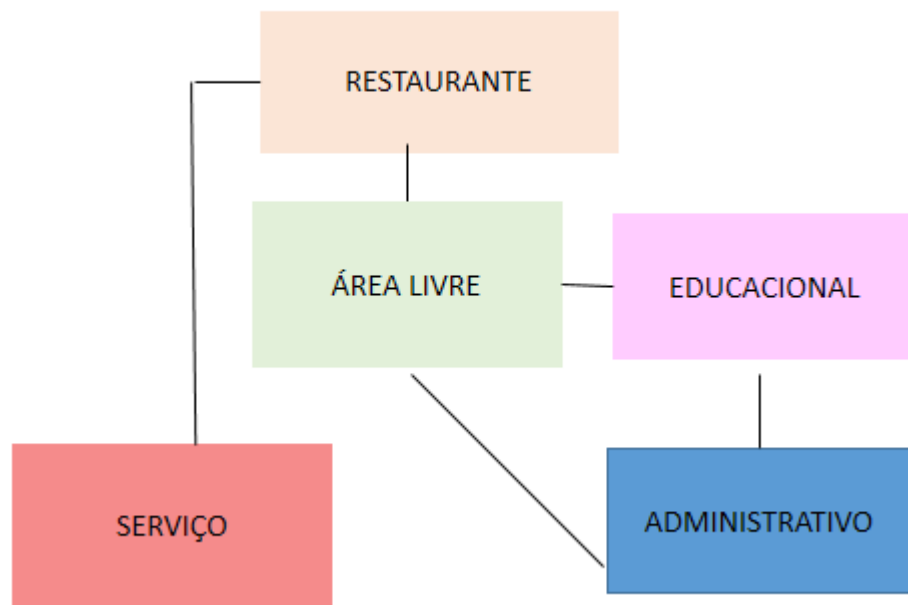
1	Arquivo	24,00
1	Depósito Administrativo	2,00
1	Hall de Espera	4,00
1	Sala do Coordenador	8,00
1	Sala da Coordenação	12,00
1	Sala do Diretor	8,00
1	Sala dos Professores	12,00
1	Secretaria	16,00
1	Sanitário Sala do Diretor	6,00
1	Sanitário dos Funcionários	9,00
		101,00
	EDUCACIONAL	
2	Sala de Aula Teórica	54,00
1	Biblioteca	80,00
1	Cozinha Industrial para Aulas de Confeitaria	40,00
1	Cozinha Industrial para Aulas de Cozinheiro Profissional	40,00
1	Cozinha Industrial para Aulas de Massas de Salgados	40,00
1	Vestiário dos Alunos	12,00
1	Vestiário dos Professores	12,00
1	Depósito de Gênero	20,00
1	Despensa	6,00
		304,00
	RESTAURANTE POPULAR	
1	Caixa	4,00
1	Depósito de Gênero	20,00
1	Despensa	6,00
1	Cocção	6,00
1	Cozinha Industrial	40,00
1	Pré- Lavagem	6,00
1	Recebimento dos Alimentos/Pré Higienização	6,00
1	Pré- Preparo	6,00
1	Cocção	6,00
1	Vestiário Funcionários	6,00
1	Sanitário para o público	9,00
1	Salão para Refeições	96,00
1	Sala da Nutricionista	8,00
		219,00
	SERVIÇOS	
1	Depósito de Gás	6,00
1	Depósito Material de Limpeza	3,00
1	Depósito de Lixo (Escola, Administração e Restaurante)	12,00
1	Sanitário para Funcionários	9,00
		30,00
	ÁREA LIVRE	

1	Horta	15,00
Área Total	669,00 m²	
Total Funcionários	14 Funcionários	

Fonte: Adaptado pela autora.

9.1 Organograma do Centro de Capacitação Gastronômico em Itaperuna

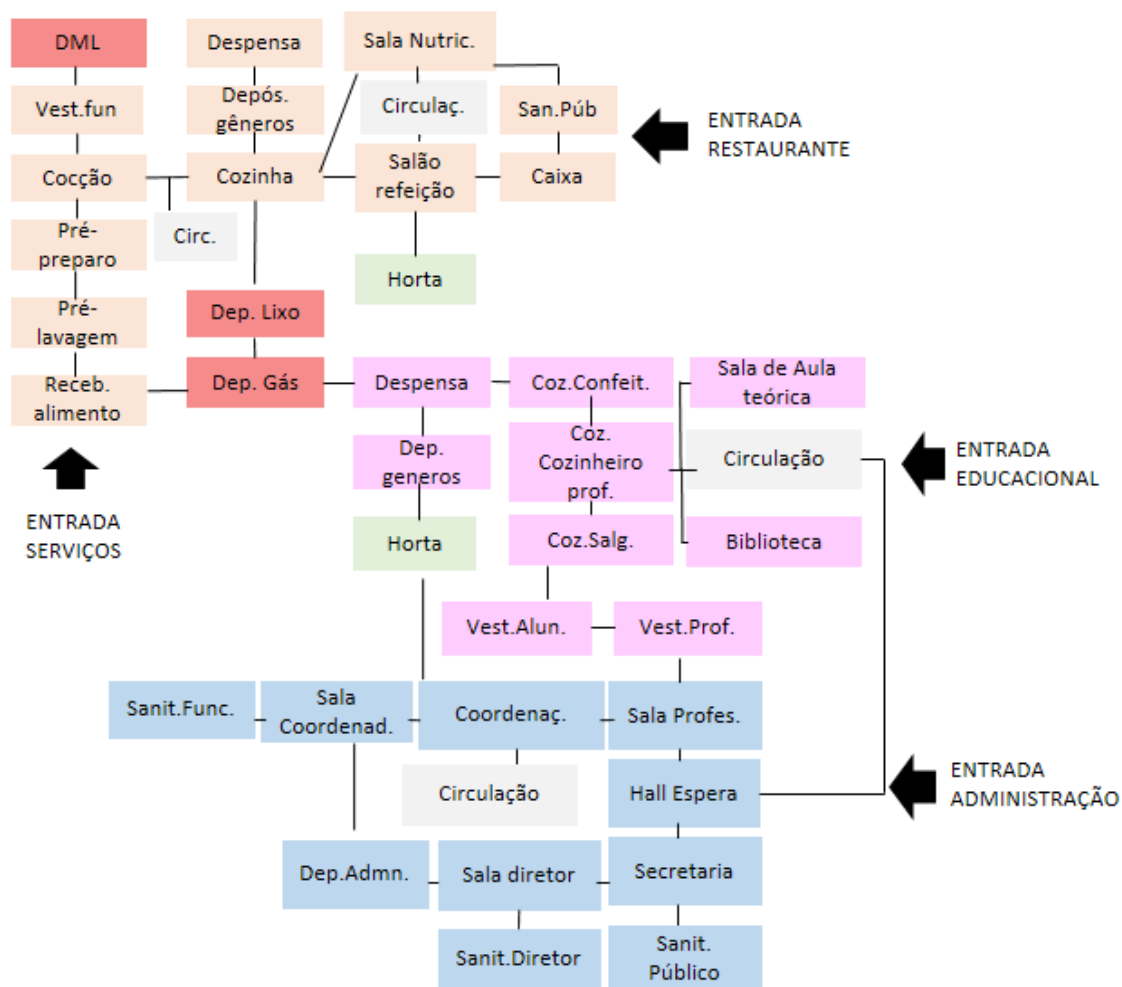
Figure 50- Organograma do Centro de Capacitação Gastronômico em Itaperuna-Rj



Fonte: Adaptado pela autora.

9.2 Fluxograma do Centro de Capacitação Gastronômico em Itaperuna-Rj

Figure 51- Fluxograma Centro Capacitação Gastronômico em Itaperuna-Rj



Fonte: Adaptado pela autora.

10 LEGISLAÇÃO

10.1 Plano Diretor de Itaperuna-Rj

De acordo com o Plano Diretor de Itaperuna Lei nº 403-2007 do Art.63 da seção V, sobre a Zona Centra (ZC) que diz que são diretrizes específicas:

- I- Reforçar a permanência e a implantação de usos comerciais, de serviços e institucionais que atribuam características de centralidade a zona;
- II- Induzir a ocupação de terrenos vazios ou subutilizados, coibindo a retenção especulativa de imóveis localizados na zona;
- III - condicionar a implantação de empreendimentos potencialmente geradores de impactos urbanos à apresentação de Estudo Prévio de Impacto de Vizinhança;
- IV - valorizar as áreas de concentração comercial através de intervenções que considerem as normas de implantação de mobiliário urbano no espaço público;
- V - promover a atualização cadastral e monitoramento dos imóveis situados na zona.

Com relação ao Art.113 do Plano Diretor de Itaperuna, Lei nº 403-2007, onde o Estudo Prévio de Impacto a Vizinhança (EIV) que para obter licenças ou autorizações de construções, ampliação ou funcionamento, sujeitam-se ao EIV os empreendimentos:

- VII -outros usos comerciais e de serviços que importem em edificações com área útil igual ou superior a 150 m² (cento e cinquenta metros quadrados);
- VIII - atividades industriais;
- IX - edificações com destinação institucional

10.2 ABNT NBR 9050

Será implantada também no projeto as normas da ABNT NBR 9050 que aborda sobre a acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

10.3 Normas da ANVISA- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária

As normas da ANISA para Cozinha Industrial será implantada no projeto, onde exige os tipos de pisos ideais para esse tipo de cozinha industrial, assim como paredes, iluminação, limpeza, armazenamento, temperaturas, entre outros cuidados importantes com o ambiente de alimentação.

11 METODOLOGIA CIENTÍFICA

Na elaboração desta pesquisa qualitativa que tem como objetivo um Centro de Capacitação Gastronômica em Itaperuna, que será voltado para mulheres subempregadas e chefes de família. Foram feitas pesquisas através de dados como IBGE, IPEA, SEBRAE, FIRJAN, SENAC, CADÚNICO, além de alguns artigos e livros relacionados que abordam sobre: As mulheres no mercado de trabalho para e entender a diferença salarial entre homens e mulheres, setor informal de alimentos na região, grau de escolaridade, cor, raça e renda das mulheres no mercado de trabalho, MEI (Micro empreendedores Individuais), Cursos relacionados a Gastronomia e Iniciativas relacionadas a proposta onde tem o mesmo intuito de ajudar mulheres de baixa renda . Essas pesquisas é para saber como é a renda da mulher chefe de família e que não tiveram oportunidades.

Para entender o problema, foi preciso ir a campo para entender melhor dados no qual não foram encontrados online, dados como o interesse em um Centro de Capacitação Gastronômico na cidade de Itaperuna, número de mulheres que trabalham nos setores formais e informais, renda, gênero, idade, se passaram por capacitação e se isso ajudou a melhorar sua renda com a venda de seus produtos na informalidade, como elas transportam esses produtos, quantas horas ela trabalham por dia qual é o tempo que estão nesse tipo de trabalho, se o lucro que ela tem dá pra comprar os ingredientes ou se ela precisa inteirar. Com isso foi aplicado 60 amostras total sendo 28 amostras para trabalhadores nos setores formal, 24 amostras para o setor formal e que nas horas vagas trabalham com o informal, e 8 amostras para os que trabalham só com o informal, todos nos setores de alimentos. Essas entrevistas foram feitas para todos os trabalhadores incluindo homens e mulheres no setor de alimentos como padarias, lanchonetes, docerias, loja de bolo, restaurantes e para 2 fornecedores que estavam disponíveis no local da entrevista.

Espera-se capacitar essas mulheres que já possuem talentos e interesses culinários e que elas consigam aumentar o número de vendas na informalidade após o curso e obter renda superior a 1 salário mínimo.

REFERÊNCIAS

Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil. Disponível em: http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil_m/itaperuna_rj. Acesso em: 27 Set. 2019.

BRUSCHINI, Cristina. Mercado e Gênero no Brasil: Comparações Internacional. Trabalho e Gênero no Brasil até 2005: uma comparação regional. 1. ed. : FGV, 2008. Rio de Janeiro.

CAPA NSC TOTAL. **Mulheres empreendem mais por renda e 35% optam por negócio em casa.** Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/colunistas/estelabenetti/mulheres-empreendem-mais-por-renda-e-35-optam-por-negocio-em-casa>. Acesso em: 12 Nov 2019.

EDIÇÃO DO BRASIL. **34% dos brasileiros gostam de alimentação fora do lar.** Disponível em: <http://edicaodobrasil.com.br/2018/10/11/34-dos-brasileiros-gostam-com-alimentacao-fora-lar/>. Acesso em: 12 Nov 2019.

EXAME. **Segundo pesquisa ,34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar.** Disponível em: <https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>. Acesso em> 13 Nov 2019.

EXTRA. **Cerca de 80% dos alunos de cursos de Gastronomia tem emprego, aponta Senac-RJ.** Disponível em: <https://extra.globo.com/noticias/rio/cerca-de-80dos-alunos-de-cursos-de-gastronomia-tem-emprego-aponta-senac-rj-23946623.html>. Acesso em: 13 Nov 2019.

FALCI, MIRIDAN KNOX. História das Mulheres no Brasil. Mulheres do Sertão Nordeste. ed: Contexto, 2004. São Paulo.

FIRJAN. **Retratos Regionais Estudo Noroeste. 2016.** Disponível em: www.firjan.org.br. Acesso em: 30 set. 2019.

G1 NOTÍCIAS. **Gastronomia cresce em Campos, Rj, profisisonais recebem qualificação.** Disponível em: <http://g1.globo.com/rj/nortefluminense/noticia/2015/03/gastronomia-cresce-em-campos-rj-profissionaisrecebem-qualificacao.html>. Acesso em: 12 Nov 2019.

HIRATA, Helena. **Mercado de Trabalho e Gênero: Comparações Internacionais.** Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. 1. ed. FGV, 2008. Rio de Janeiro, p.274.

IPEA. **Retrato das Desigualdades: de Gênero e Raça.** Revista IPEA, Brasília, v. 4, 2011. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/retrato/pdf/revista.pdf>. Acesso em: 28 Nov 2020.

KASPAR, KATERINA BLASQUES. **Gastronomia e Literatura na formação da identidade nacional: Comportamento, cultura e sociedade.** Contextos da Alimentação, v. 4, p. 4.

METRO JORNAL. **A Gastronomia salva: conheça iniciativas que reescrevem histórias pela culinária.**

METRO JORNAL. 2018. Disponível em: <https://www.metrojornal.com.br/foco/2018/11/28/gastronomia-salvainiciativasreescrevem-historias-culinaria.html>. Acesso em: 30 Set. 2019.

MIESSA, VANESSA PRESTES. **Introdução a Gastronomia: ProEdu**. proedu.rnp.br. Curitiba, 2013. Disponível em: <http://www.proedu.rnp.br>. Acesso em: 30 Set. 2019.

POPULAÇÃO, **População**. Disponível em: http://populacao.net.br/populacaoitaperuna-todos-os-setores_itaperuna_rj.html. Acesso em: 27 Set. 2019.

SEBRAE.Economia Informal.Biblioteca Interativa Sebrae.**Economia Informal: Um Estudo na Região Noroeste Fluminense**.2017. Disponível em: <http://www.bis.sebrae.com.br>: Acesso em: 08 Mai.2020.

SEBRAE, SEBRAE. **Painel Regional: Noroeste Fluminense**. 2015. Disponível em: www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RJ/Anexos/Sebrae_INFREG_2014_Noroeste. Acesso em: 27 Set. 2019.

SENAC.**Cursos Aperfeiçoamento Gastronomia**. Disponível em: <https://www.rj.senac.br/cursos/gastronomia/nivel-aperfeicoamento/>. Acesso em: 13 Nov 2019.