

PROPOSTA DE PROJETO DE UMA ESCOLA GASTRONÔMICA DE CONFEITARIA E PADARIA PARA O MUNICÍPIO DE JACAREZINHO-PR.

PROJECT PROPOSAL FOR A GASTRONOMIC SCHOOL OF PASTRY AND BAKERY FOR THE MUNICIPALITY OF JACAREZINHO-PR.

¹BATISTA, V. D.; ²MURILHA, D.

^{1 e 2} Departamento de Arquitetura e Urbanismo – Centro Universitário das Faculdades Integradas de Ourinhos - UniFIO/FEMM.

RESUMO

Neste trabalho é proposto um projeto arquitetônico de uma escola gastronômica de panificação e confeitaria, para atender as pessoas na cidade de Jacarezinho-PR e região. Atualmente a cidade dispõe apenas do SENAC (escola com esse mesmo propósito) porém a cidade sofre com uma demanda muito grande com falta de padeiros(a) e confeitadores(a). O projeto apresentado visa atender à demanda deste tipo de especialização com melhor qualidade. A gastronomia é considerada a arte de preparar alimentos e bebidas e também diz a respeito dos instrumentos para a preparação destes. Cabe ao profissional unir ingredientes de modo que se tornem resultados mais ou menos elaborados, originais ou básicos, mas muito bem feitos. Essa Escola trará o aumento de pessoas formadas e especializadas dentro da gastronomia de confeitaria e panificação, assim garantindo bons funcionários e empreendedores na cidade.

Palavras-chave: Arquitetura; Projeto Comercial; Panificação; Escola; Confeitaria.

ABSTRACT.

In this work, an architectural project is proposed for a gastronomic bakery and confectionery school, to serve people in the city of Jacarezinho-PR and the region. Currently the city only has SENAC (a school with this same purpose) but the city suffers from a very high demand with a lack of bakers and confectioners. The project presented aims to meet the demand for this type of specialization with better quality. Gastronomy is considered the art of preparing food and drinks and also concerns the instruments for preparing them. It is up to the professional to combine ingredients so that they become results that are more or less elaborate, original or basic, but very well done. This School will bring an increase in people trained and specialized in confectionery and bakery gastronomy, thus guaranteeing good employees and entrepreneurs in the city.

Keywords: Architecture; Commercial Project; Baking; School; Confectionery.

INTRODUÇÃO

A gastronomia é o estudo das relações entre a comida, a cultura e a sociedade. É uma forma de conhecimento interdisciplinar que envolve a história, a cultura, a sociologia, a nutrição, a economia e a tecnologia da alimentação.

Um curso de graduação em Gastronomia tem duração média de quatro anos. Após esse período de formação, o gastrônomo poderá se tornar um chef. O estudante pode optar ainda por um curso de dois anos ou especializações por horas, gratuitas ou não, oferecidas em instituições por todo o país.

De acordo com o site arbache.com (2023), a gastronomia “está ligada ao prazer, dessa forma, o homem sente a curiosidade de conhecer novas culturas, sendo a alimentação típica um modo de aproximar o homem dessa cultura, além de oferecer o prazer de sentar à mesa e degustar sabores diferenciados” (ARBACHE.COM, 2023).

O pão é um dos alimentos mais antigos do homem, além de ser o mais consumido ao redor do globo. Em muitas línguas por exemplos, pão é sinônimo de alimento. Os negócios gerados pelas panificadoras, em todo mundo, fazem dessa atividade econômica um ramo com considerável volume de recursos movimentados.

De acordo com informações do site blog.cetro.com.br (2023), a confeitaria que conhecemos hoje são “evoluções de antigas receitas das diversas regiões do mundo. Entretanto, a história da confeitaria foi aprimorada pelos franceses que, ao longo do tempo, renovaram as receitas para os paladares mais exigentes”. Por isso, a confeitaria se caracteriza pela atividade gastronômica que abrange os alimentos doces por tratar-se de receitas elaboradas com um toque especial e personalizadas por um(a) confeitoiro(a) (BLOG.CETRO.COM.BR, 2023).

Já, as docerias, tendem a complementar isso já que toda população gosta de uma sobremesa, sendo que o doce traz um sentimento de paz no organismo. Com isso a demanda tende a crescer de acordo com o aumento da população e o poder aquisitivo.

Dessa forma através de pesquisas e análises nota-se que há uma falta dessa junção entre padaria e confeitaria com um espaço instagramável na cidade de Jacarezinho-PR. Além disso a cidade de Jacarezinho está se evoluindo e está sendo nítido essa falta de espaços comerciais.

O estudo foi realizado para diagnosticar o mercado de panificadora e confeitaria na cidade de Jacarezinho-PR, analisando a viabilidade de uma nova implantação da mesma na cidade.

Esse estudo contribuiu para o desenvolvimento e aperfeiçoamento do mercado de panificação e doceria de Jacarezinho-PR, com intuito de fornecer um novo espaço instagramável.

Esta pesquisa justifica-se pela falta de espaço comercial mais acessível em Jacarezinho-PR na qual afetam a população da cidade e também os trabalhadores. Muitas vezes não basta ter somente um espaço para venda de comércio mas sim algo acessível na qual as pessoas possam desfrutar do local e o foco deste projeto é trazer

isso para a cidade onde as pessoas possam comprar seu alimento mas também ter um lugar acessível e gourmetizado para disfrutar e relaxar.

O objetivo desta pesquisa é o de analisar a viabilidade de implantação de um projeto arquitetônico de uma escola gastronômica de panificação e confeitaria, para atender as pessoas na cidade de Jacarezinho–PR e região.

METODOLOGIA

Foi utilizado na elaboração deste trabalho o método que enquadra-se no campo qualitativo. Para diagnóstico da formação dos elementos estudados e das conexões comerciais utilizou-se de referências bibliográficas, pelo meio de internet, livros digitais e artigos acadêmicos que ofereceram suporte para o desenvolvimento teórico de uma resposta lógica, concisa. Habitando-nos em interpretações de textos em redes sociais, com pesquisas acadêmicas de diferentes áreas do conhecimento, entrando na área comercial e focando sobre padaria e confeitaria.

DESENVOLVIMENTO

A palavra escola vem do grego *scholé*, que significa “lazer, tempo livre”. O termo era usado para nomear instituições de ensino porque a tradição greco-romana não dava muita ênfase à formação profissional e ao trabalho braçal. Então cultivar talentos da classe dominante era o ideal da educação grega. “A educação tem sido uma grande preocupação de várias civilizações estabelecidas desde antigamente, pois a educação geralmente ocorria dentro dos espaços da casa. Valores e conhecimentos eram passados diretamente dos pais para seus filhos. Assim percebemos então que existia uma área do conhecimento que era considerada importante para as crianças e que ao mesmo tempo meninos e meninas deviam aprender de forma diferente na vida” (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023).

Com o surgimento de sociedades mais complexas a sociedade de que a educação domiciliar era suficiente perdeu seu espaço, e assim foram surgindo os primeiros professores e profissionais especializados na transmissão do conhecimento. Esses primeiros professores eram contratados exclusivamente por famílias abastadas ou então organizavam aulas em espaços temporários e recebiam uma determinada quantia por ensinar cada aluno da turma. Naquela época, analisamos que as oportunidades educacionais e de professores eram intimamente

relacionadas à situação econômica da família. “Já na Grécia antiga, a educação era vista como a atividade de poucos, acreditavam que podiam passar o tempo livre adquirindo conhecimento sem precisar trabalhar para garantir a própria sobrevivência. Portanto, notamos que a educação é um privilégio garantido a um número muito reduzido de pessoas” (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023).

Figura 01. Uma breve história da educação e do nascimento da escola.



Fonte: educacaointegral.org.br. Acesso em 30 de junho de 2023.

Ainda, de acordo com o site educacaointegral.org.br (2023), durante a Idade Média, “a ruralização da sociedade européia estabeleceu uma nova estrutura para as escolas. O ensino, ao que vemos era limitado a um número muito pequeno de pessoas e muitas vezes estava associado ao recrutamento de líderes religiosos de congregações cristãs daquela época”. Como o processo de conversão é uma tarefa difícil, o fiel estuda metodicamente para dominar efetivamente a compreensão da bíblia, que trazendo para os dias de hoje seria a “escola dominical”. Ao mesmo tempo, a comunidade da propriedade tem poucas oportunidades de se educar.

Ainda na Idade Média notamos uma alteração desta situação com o renascimento do centro da cidade e a reorganização da atividade comercial. A necessidade de controlar e organizar as empresas e a administração municipal exige o desenvolvimento de pessoal qualificado para certos cargos. Como resultado, “as

instituições educacionais tornaram-se abertas ao público em geral, mas o número de membros da igreja que ensinavam nessas instituições era grande. Mesmo assim, o conhecimento ainda era limitado a um pequeno grupo de pessoas” (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023).

Entrando na era moderna, percebemos que o crescimento dessas instituições abriu as portas para repensar como as escolas devem funcionar e a quais públicos elas atendiam. Iniciou-se discutindo a organização do curso, a divisão dos períodos de ensino e os assuntos a serem estudados. Ao mesmo tempo, a divisão da religião masculina e feminina também apareceu naquela época. Antes disso, o ambiente escolar era, em sua maioria, restrito às figuras masculinas da sociedade europeia.

“A ascensão do Iluminismo no século XVIII considerou o desenvolvimento de uma sociedade racional como uma necessidade indispensável. O Iluminismo via o ambiente escolar como uma instituição muito importante”. (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023). Ao longo do século seguinte, expandiram as instituições educacionais por toda a Europa e depois trabalhamos para educar diferentes segmentos da sociedade, independentemente de sua origem social ou econômica.

Durante o século passado, esse processo de expansão escolar transcendeu os confins da Europa continental. Os países marcados pela colonização vivenciaram o surgimento das escolas. Apesar dos óbvios benefícios dessa mudança, “nota-se que essas instituições não podiam simplesmente copiar o modelo europeu. Era preciso repensar o lugar da educação nessas outras sociedades à luz de suas necessidades, problemas e contradições” (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023).

Os avanços tecnológicos e os meios de comunicação acelerados nas últimas décadas levaram a um sério repensar de como as escolas devem se organizar. “O acesso à informação e ao conhecimento deixou de ser um problema que só o ambiente escolar pode resolver. Mais do que uma simples divulgação, a escola do século XXI deve caminhar para a construção autônoma do conhecimento, processo em que o indivíduo se mostra capaz de criticar e organizar o conhecimento sobre si mesmo” (EDUCACAOINTEGRAL.ORG.BR, 2023).

De acordo com o site abip.org.br (2023), “a história da padaria é também a história do pão. Mas a comida é tão antiga que nem os historiadores sabem como

datá-la”. No entanto, uma descoberta de 2010 questionou essa origem: sinais de amido encontrados em mós com mais de 30.000 anos sugerem que a comida pode ser muito mais antiga do que pensávamos (ABIP.ORG.BR, 2023).

Ainda assim, é importante lembrar que os primeiros pães eram muito diferentes dos que conhecemos hoje: eram feitos de uma mistura de farinha e bolotas, eram achatados, secos e duros. Para comê-los, se lavava várias vezes com água fervente para retirar o sabor amargo. Depois, o pão era assado em pedras quentes ou sob cinzas. “Essa técnica foi usada até cerca de 7.000 aC, quando os egípcios começaram a usar os primeiros fornos de barro para assar pão e desde então as coisas melhoraram consideravelmente” (ABIP.ORG.BR, 2023).

Quanto às padarias, estima-se que até recentemente, locais onde se vendia pão ao público existiam apenas na Roma por volta de 140 a.C. Mas a história do pão sugere que os fabricantes de pão podem ter existido desde o antigo Egito.

Figura 02. As sete padarias mais antigas do Brasil.



Fonte: spimovel.com.br. Acesso em 30 de junho de 2023.

No Brasil, a receita foi guardada no Rio de Janeiro que na época era capital do país, por volta de 1835. Desde então, nossa baguete e pão francês (receita bem brasileira) tem se consagrado em padarias de todo o nosso país.

Figura 03. As sete padarias mais antigas do Rio de Janeiro-RJ.



Fonte: [tripadvisor.com.br](https://www.tripadvisor.com.br). Acesso em 30 de junho de 2023.

Em relação às confeitarias, de acordo com o site [quantocustaviajar.com](https://www.quantocustaviajar.com) (2023), “os doces estão principalmente associados a celebrações, histórias de amor, triunfos, etc., mas não podemos comparar receitas anteriores a 1200-1300 D.C. como conhecemos hoje. Percorreu um longo caminho até onde está hoje, literalmente séculos” (QUANTOCUSTAVIAJAR.COM, 2023).

Ainda, conforme informação do site [quantocustaviajar.com](https://www.quantocustaviajar.com) (2023), as primeiras notícias sobre sobremesas

“vêm do primeiro século I a.C. que recorda de imediato uma das sobremesas mais famosas do mundo o “cannoli siciliano”. As receitas de creme e pudim são usuais, combinando ovos, leite, mel e pimenta do reino e depois torrando ou fervendo até engrossar. É tradicional caramelizar amêndoas e avelãs com mel para obter algo semelhante ao nosso pé de moleque, exceto para rechear os frutos secos com nozes para comemorar. A doçura era mais comumente encontrada em bebidas, sendo o hidromel o mais comum, que ainda hoje é consumido em algumas áreas. Entre os etruscos e germânicos, os vinhos de frutas são obtidos pela fermentação de várias frutas. O sucessor mais famoso dessas bebidas é a cidra. Consequentemente, não ignora só porque não é champanhe!” (QUANTOCUSTAVIAJAR.COM, 2023).

Figura 04. Confeitaria Colombo: um dos cafés mais lindos do mundo fica no Rio de Janeiro- RJ.



Fonte: quantocustaviajar.com. Acesso em 30 de junho de 2023.

A partir do século XIX, com a adição do açúcar de beterraba, surgiu em toda a Europa a “cultura do fogão”: não só a arte da aparência, mas também a qualidade e o sabor da receita. Massas "Biscuit", massa quebrada, "petit fours", massa amanteigada, massa de amêndoa e muitos outros pratos de massa encontram-se como acompanhamentos das últimas modas europeias: café, chá e chocolate quente. Em meados da década de 1950, “o poder aquisitivo das pessoas melhorou, a qualidade de vida foi restaurada e os estabelecimentos comerciais proliferaram, impulsionados pela demanda por produtos refinados. Assim nasceu a confeitaria que conhecemos hoje” (QUANTOCUSTAVIAJAR.COM, 2023).

CONSIDERAÇÕES FINAIS.

Através do presente artigo, notou-se pelas pesquisas realizadas que as escolas profissionalizantes tem suma importância para a qualificação de profissionais nas mais diversas áreas, e, especificamente nas áreas de confeitaria e panificação, tendo em vista que tratam de áreas destinadas à produção e comercialização de alimentos, visando sempre a produção com qualidade dos mesmos.

REFERÊNCIAS.

AS-7-PADARIAS-MAIS-ANTIGAS-DE-SÃO-PAULO. Disponível em:
<<https://www.spimovel.com.br/blog/as-7-padarias-mais-antigas-de-sao-paulo/3184/>>.
Acesso em 30 de maio de 2023.

CASA_CAVE-RIO_DE_JANEIRO. Disponível em:
<https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303506-d3632860-r151008207-Casa_Cave-Rio_de_Janeiro_State_of_Rio_de_Janeiro.html/>. Acesso em 30 de abril de 2023.

CONFEITARIA-COLOMBO-RIO-DE-JANEIRO. Disponível em:
<<https://quantocustaviajar.com/blog/confeitaria-colombo-rio-de-janeiro/>>. Acesso em 30 de maio de 2023.

UMA-BREVE-HISTÓRIA-DA-EDUCAÇÃO-DA-ESCOLA. Disponível em:
<<https://educacaointegral.org.br/reportagens/uma-breve-historia-da-educacao-da-escola/>>. Acesso em 30 de junho de 2023.