



Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia C. Peterson, MSC.

CENTRO GASTRONÔMICO EM CRICIÚMA/SC
Integrando gastronomia, a cultura e o lazer.

Curso de Arquitetura e Urbanismo
Trabalho de Conclusão de Curso I
2018/2

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO I
SEMESTRE 2018/2

CENTRO GASTRONÔMICO EM CRICIÚMA/SC

*Integrando gastronomia,
a cultura e o lazer.*

Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia C. Peterson, MSC

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

A minha orientadora pelo apoio, confiança e o tempo disponibilizado para a orientação desse trabalho.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigada.

Sumário

CAP. I - INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO
PROBLEMÁTICA
JUSTIFICATIVA
OBJETIVOS
Objetivo Geral
Objetivos Específicos
METODOLOGIA

CAP. II - FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O QUE É UM CENTRO GASTRONÔMICO?
O que é gastronomia?
A importância da alimentação
Quando surgiu a gastronomia
HISTÓRICO DAS ROTAS GASTRONÔMICAS
CENÁRIO ATUAL NO BRASIL E EM CRICIÚMA
Tendências da alimentação
RESTAURANTE-ESCOLA

CAP. III - A CIDADE DE CRICIÚMA

LOCALIZAÇÃO
EIXOS GASTRONÔMICOS NA CIDADE
HISTÓRIA DA COLONIZAÇÃO
FESTA DAS ETNIAS
PARQUE DAS NAÇÕES - CRICIÚMA
ACESSOS AO BAIRRO PRÓSPERA

CAP. IV - O RECORTE

TERRENOS PARA ANÁLISE
ESCOLHA DO SUB RECORTE
Sub recorte 1
Sub recorte 2
Sub recorte 3
Sub recorte 4
TABELA DE JUSTIFICATIVA
IDENTIFICAÇÃO DO RECORTE
ANÁLISE DO TERRENO
MAPA DE ZONAMENTO
LINHA DE ÔNIBUS
EQUIPAMENTOS DO ENTORNO
RELAÇÃO COM O ENTORNO

CAP. V - REFERENCIAIS DE ARQUITETURA

CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL - CHILE
EATALY - BRASIL
CONCURSO DE DESIGN DO EMBASSY PARK
RESUMO DOS REFERENCIAIS

CAP. VI - PARTIDO

ASPECTOS CONCEITUAIS DO TEMA
PERFIL DO PÚBLICO
POPULAÇÃO POR DIA
INTENÇÕES E DIRETRIZES DE PROJETO
PROGRAMA DE NECESSIDADE E PRÉ-DIMENSIONAMENTO
FUNCIONOGRAMA
ESTUDO DE VOLUMETRIA
EVOLUÇÃO DO PARTIDO
FLUXOS
PÚBLICO X SEMI PÚBLICO
ACESSOS
IMPLANTAÇÃO TÉRREA
IMPLANTAÇÃO 2º PAVIMENTO
SETORIZAÇÃO SUBSOLO
SETORIZAÇÃO TÉRREA
SETORIZAÇÃO 2º PAVIMENTO
CORTES
PERSPECTIVAS E MATERIALIDADE

REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICOS

TEMA

CENTRO DE GASTRONOMIA

TÍTULO

CENTRO GASTRONÔMICO EM
CRICIÚMA: Integrando a gastronomia,
cultura e lazer.

PALAVRAS-CHAVE

Arquitetura, gastronomia, cultura,
e lazer.

INTRODUÇÃO

A alimentação possui um papel muito importante para a sobrevivência do homem pois não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar a fome, mas adquire um significado simbólico nas comunidades. (SCHULTER, 2003).

Ao longo do desenvolvimento humano, a alimentação também passou por varias etapas, desde do homem nômade caçador até ao homem sedentário. Com isso, cada comunidade é influenciada por diversos fatores, como cultura, o clima, a religião entre outros.

A origem Italiana, por exemplo que é muito presente em Criciúma e em Nova Veneza, porém as receitas foram se modificando também conforme a necessidade dos lugares, ingredientes disponíveis entre outros fatores.

Com essa valorização no ramo gastronômico e o crescimento no número de comércios na área, consequentemente cresce o número de empregos na cidade, possuindo a escassez de profissionais qualificados para o ramo da gastronomia. O público alvo para esse centro gastronômico será homens e mulheres queiram se especializar em algum ramo da área, seja ele com restrições alimentares, pratos típicos, empratamento, confeitaria entre outros que serão disponibilizados no Centro Gastronômico.

O trabalho tem o objetivo de criar um centro gastronômico para a cidade de Criciúma, para auxiliar na qualificação dos trabalhadores da área gastronômica, oportunizando novos ramos no mercado de trabalho, resgatando a cultura herdada dos colonizadores através das etnias, oferecendo um espaço de convívio e troca de conhecimento entre a população. A realização da proposta será dividida em seis capítulos sendo eles: introdução, fundamentação teórica, a cidade de criciúma, o recorte,

PROBLEMÁTICA

O centro gastronômico tem como objetivo trazer conhecimento referente a área gastronômica atual e cultural da cidade através de cursos, palestras, acervos históricos e workshops para a população interessada no ramo.

A Associação Nacional de Restaurantes, sociedade civil sem fins lucrativos, representa as empresas de alimentação fora do lar em todo o país, setor com faturamento global de aproximadamente R\$ 202 bilhões, em estimativas de 2012, e que apresentou crescimento cerca de três vezes superior ao aumento do PIB brasileiro nos últimos 5 anos, destacando-se na geração de impostos e tributos nas esferas nacional, estaduais e municipais. O segmento é, também, gerador expressivo de empregos no país, respondendo por mais de 6.000.000 vagas de trabalho atualmente, além de se constituir em importante porta de entrada para o primeiro emprego com carteira assinada e a capacitação de mão de obra para este e outros setores econômicos. (ANR, 2012)

No Brasil, a grande maioria dos estabelecimentos comerciais da gastronomia são de médio e pequeno porte, e são os empresários estrangeiros que têm capital e tradição nessa atividade. As riquezas culturais e nossas belezas naturais contribuem para que esses investimentos influenciam para o ramo da gastronomia. Em Santa Catarina, apesar do aumento de escolas especializadas, o setor ainda carece de profissionais capacitados nessa área, pois a maioria das especializações são voltadas a áreas de gestão.

Figura 01: foto de pratos gastronômicos



Fonte: Unisul

Figura 02: Gastronomia em todo o mundo



Fonte: IG Turismo

Em Criciúma a gastronomia vem valorizando cada vez mais a sua colonização, buscando mais contato com seus pratos típicos, principalmente durante a Festa das Etnias e no crescente número de estabelecimentos todo o ano e no crescente número de estabelecimentos gastronômicos que vem abrindo em Criciúma e região. Também tem crescido a busca de pratos com restrições alimentares, veganos, vegetarianos, fitness entre outros pratos mais naturais e saudáveis.

Os gráficos a seguir foram realizados com base em relatórios fornecidos pelo setor de alvará da Prefeitura Municipal de Criciúma. O primeiro gráfico mostra a quantidade de restaurantes abertos nos anos citados e com isso percebe-se a crescente valorização do ramo gastronômico em Criciúma.

Nº DE RESTAURANTES ABERTOS NO ANO

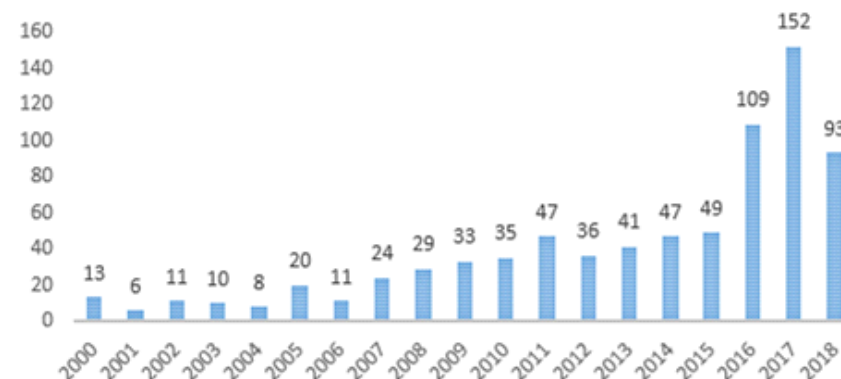


Gráfico 01 – Número de estabelecimentos gastronômicos, com base no setor de Alvará da prefeitura de Criciúma.

Fonte: Autora.

O segundo gráfico mostra o número de estabelecimentos gastronômicos registrados no setor de alvará divididos por ramos da área, segundo gráfico a seguir.

Estabelecimentos Gastronômicos

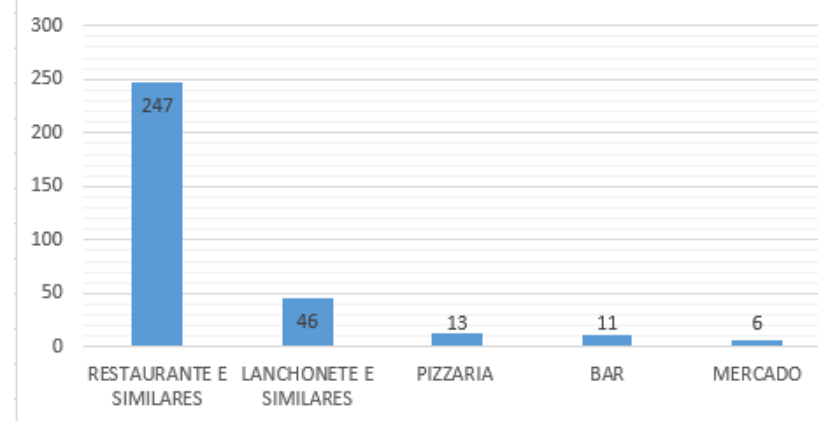


Gráfico 02 – Estabelecimentos Gastronômicos na cidade com base no setor de Alvará da Prefeitura de Criciúma.

Fonte: Autora.

Devido ao grande crescimento apresentado nos gráficos acima, percebe-se a valorização da gastronomia e o crescente número de comércios do ramo na cidade de Criciúma, gerando uma falta de especialização para os empregados no ramo. A cidade conta com algumas instituições que possuem cursos, como SENAC entre outras escolas, porém não são voltados ao domínio da prática do manuseio dos alimentos.

JUSTIFICATIVA

Segundo o site “Guia do Estudante”, a gastronomia vem tomando um rumo diferenciado mundialmente, buscando nas linhas de trabalho a valorização da cultura e dos ingredientes locais. No Brasil, a profissão da gastronomia ganhou mais status e espaço nos últimos anos. Percebe-se isso através da grande quantidade de programas de culinária na tv, como *reality shows* e a valorização do crítico gastronômico.

No sul de Santa Catarina, a tradição gastronômica é muito forte devido aos imigrantes que colonizaram a região, deixando uma rica herança cultural. Em Criciúma, a necessidade de um Centro gastronômico cresceu juntamente com sua cultura, principalmente com a realização da festa das Etnias que ocorre todos os anos no Pavilhão Jose Ijair Conti, ao qual é impróprio para a realização da festa devido à exaustão dos restaurantes.

Essa necessidade cresce também, pela grande demanda de comércios espalhados pela cidade, que mesmo com a crise mundial, se mantem bem estável. Com isso, surge a procura de empregados capacitados para suprir as vagas no mercado de trabalho, onde acabam sendo desvalorizados pela falta de cursos em Criciúma e região.

Assim, surge a proposta para o Centro Gastronômico, o qual buscará suprir a escassez dos cursos voltados à gastronomia atual e resgatando a gastronomia cultural da cidade de Criciúma através de cursos voltados as etnias e seus pratos típicos, contando com um acervo onde irá abordar sobre a história dos colonizadores.

Como auxílio para os alunos, o centro gastronômico contará com um restaurante-escola ao qual dará suporte aos cursos, e servirá como estágio. Os restaurantes funcionarão como laboratórios para os cursos no período matutino e vespertino. Já no período noturno e nos finais de semana atenderão ao público, servindo de estágio aos alunos que realizam os cursos. Os restaurantes poderão dar suporte à Festa das Etnias, realizando a venda dos pratos típicos nesse espaço já apropriado a preparação de alimentos. Podendo assim, o Parque das Nações ter o seu uso inicial, de realizar a festa nesse espaço com suporte do Centro Gastronômico.

Figura 03: restaurante-escola SENAC



Fonte: SENAC

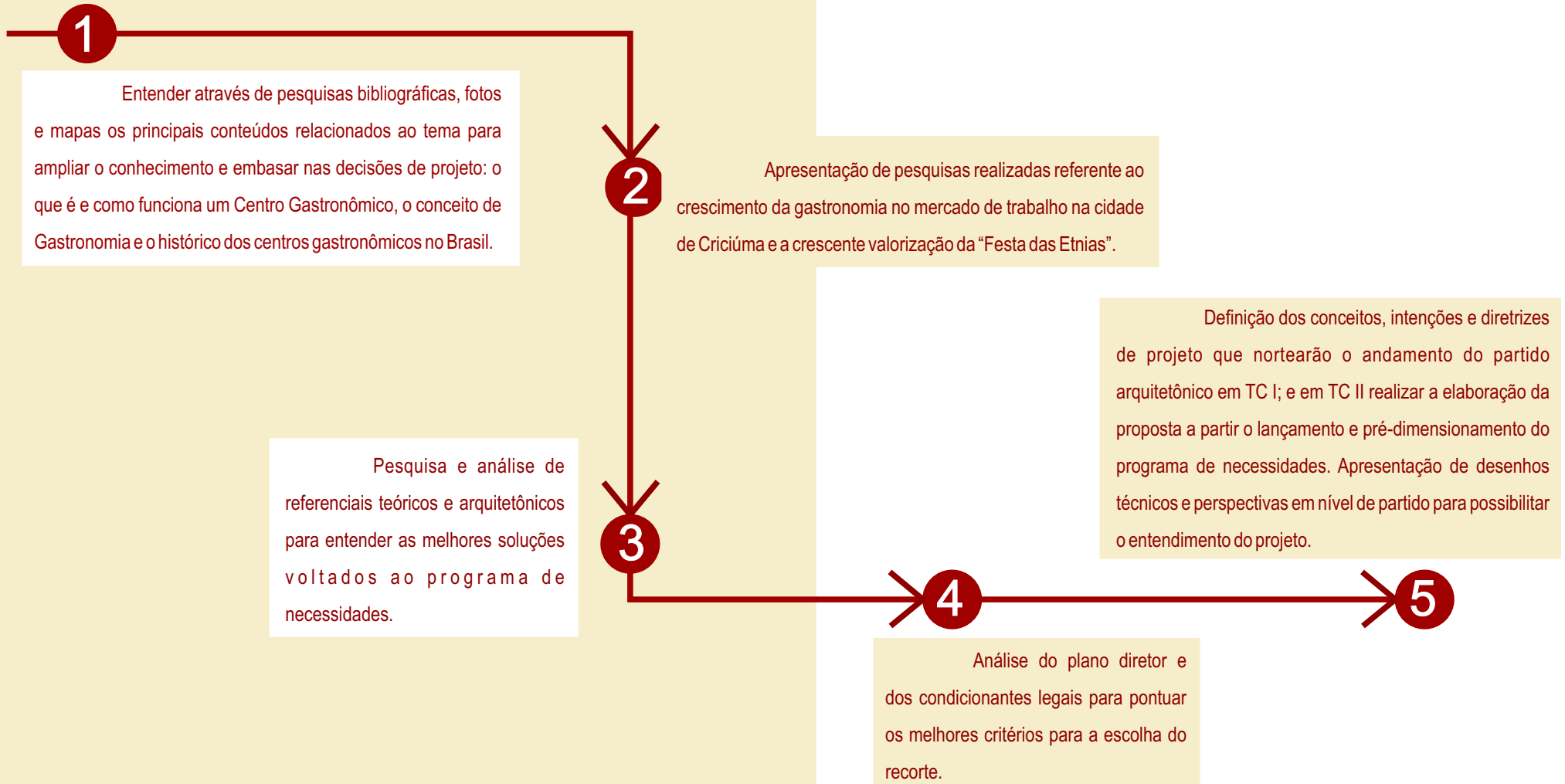
OBJETIVO GERAL

Desenvolver o partido arquitetônico de um Centro Gastronômico em TC I em Criciúma integrando a culinária ao conhecimento e a cultura, por meio de um acervo histórico das Etnias colonizadoras.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1- Construir embasamento teórico sobre o tema para compreender como funciona um centro gastronômico.
- 2- Avaliar o crescimento do setor gastronômico na cidade de Criciúma com foco na gastronomia étnica para justificar a profissionalização e a cultura associadas ao centro gastronômico.
- 3- Buscar referenciais teóricos e arquitetônicos para elaboração do programa de necessidades e o pré-dimensionamento adequado ao tema.
- 4- Analisar o plano diretor e as condicionantes legais para definição do recorte.
- 5- Desenvolver o partido arquitetônico considerando a importância da cultura, do conhecimento e do lazer associados à gastronomia.

METODOLOGIA



O QUE É UM CENTRO GASTRONÔMICO?

Segundo o Dicionário Aurélio, 2018 a palavra “Centro” significa:

- 1 - Determinar um centro em.
- 2 - Fazer coincidir numa série de centros para formar eixo.
- 3 - Restabelecer o centro.
- 4 - Atirar a bola para o grande eixo do terreno.
- 5 – DESCENTRAR

E a palavra “Gastronomia” significa:

1 - Conjunto de conhecimentos e práticas relacionados com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar as iguarias.

2 - gastronomia molecular: ciência que estuda os processos físicos e químicos que intervêm na preparação de alimentos e que investiga técnicas de confecção.

Segundo as definições acima, pode-se dizer que “Centro Gastronômico” se define em um espaço onde há uma soma de conhecimentos e práticas relacionadas a cozinha, ao preparo das refeições e a arte de emplatagem* e degustar, através de espaços como salas de aula e laboratórios, cozinhas industriais, espaços onde encontram-se a história da gastronomia, restaurantes-escola, auditórios, entre outros que proporcionam o aprendizado.

Sabendo o significado dessas palavras podemos aprofundar um pouco no significado da palavra gastronomia para melhor entendermos.

(*Emplatagem –Do dicionário Aurélio - Dispor os alimentos em pratos individuais ou travessas, efetuando a respectiva decoração.)

O QUE É GASTRONOMIA?

Segundo o site “Significados, 2018” a palavra 'gastronomia' é uma área dentro da culinária que aborda todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade. Estuda não só os vários modos de preparação do alimento, mas também as bebidas indicadas para cada refeição e os materiais utilizados para confecção dos pratos. A pessoa que se especializa em gastronomia é chamado de Gastrólogo ou “chefe gourmet*”. Também existe a denominação de gastrônomo para as pessoas que possuem interesse em culinária mas nem sempre tem estudo nessa área, não sendo um profissional.

Um dos principais objetivos da gastronomia é unir diferentes sabores e odores afim de provocar sensações de satisfação pelo olfato, paladar, visão e tato. As pessoas atualmente não comem apenas pelo paladar, mas o que mais influencia hoje em dia é o olfato e principalmente a visão, ao qual o profissional tem que saber não apenas preparar uma alimentação saborosa, mas tem que saber emplatagem corretamente para o cliente se satisfazer visualmente, assim começamos a perceber que a alimentação hoje em dia tem uma grande importância para todos.

Figura 04: temperos



Fonte: IBE Gastronomia, 2017

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO

“A alimentação é uma necessidade biológica, uma condição para sobrevivência dos seres humanos e dos animais. No entanto, as práticas alimentares e os hábitos que estão relacionados ao ato de comer são fenômenos sócio culturais historicamente construídos pela humanidade e, que variam conforme a cultura, condições geográficas, convenções sociais e acúmulos de experiências. Os hábitos alimentares, enquanto aspecto cultural podem revelar identidades e costumes presentes no cotidiano social demarcado no tempo e no espaço. Sobre o ponto de vista antropológico, antes de ser um ato festivo, ou agregado a um valor consumista, a gastronomia cumpre uma função vital e sociocultural.” (BARBOSA, 2006).

Segundo Barroco (2008), do ponto de vista social e cultural, há uma simbologia por trás da alimentação que pode variar de acordo com a cultura. Com isso proporciona a diferenciação levando em conta que a cultura pode ser passada através da alimentação, refletindo as preferências, as aversões, identificações e discriminações.

Em nossa cidade, em decorrência da colonização, a gama de opções de refeições típicas aumenta a vontade das pessoas de se deliciar com os quitutes e pratos herdados pelas famílias colonizadoras gerando assim um

Figura 05: frutas e temperos



Imagem de frutas e temperos

QUANDO SURTIU A GASTRONOMIA?

Segundo Carvalho (2010), a gastronomia iniciou-se na pré-história com o homem primitivo que foi descobrindo que os alimentos poderiam ser modificados, e o que primeiramente era consumido cru, passou a ser cozido depois da descoberta do fogo e a partir daí o homem descobriu que poderia modificar o sabor dos alimentos e descobrir variações de tipos de alimentos.

As especiarias eram muito apreciadas pelos europeus, onde no Brasil foram muito exploradas pelos mesmos. Na idade contemporânea foi onde a gastronomia entrou no caminho do aperfeiçoamento e nessa época a França passou por dois períodos distintos um durante Napoleão Bonaparte que detestava o requinte da comida francesa e preferia a comida italiana e o outro período que é o pós Bonaparte onde a França passa por um período chamado de restauração onde volta o requinte da culinária francesa. Foi aí onde surgem os menus nos restaurantes da Europa com o intuito de informar aos clientes o que havia para comer e beber. Foi nessa época que os chefs de cozinha passaram a trabalhar em restaurantes ou a abrir seus próprios negócios, pois tinham perdido seus empregos nos palácios da nobreza, já que ela ficou enfraquecida após a revolução. No final do século XIX teve criação da escola de ensino da cozinha francesa Le Cordon Bleu, e a partir daí a cozinha se internacionalizou.

A história da gastronomia no Brasil, começa a partir do momento em que os portugueses chegam ao país e tiveram os primeiros contatos com os índios que tinham sua própria culinária, que era totalmente diferente do que os portugueses conheciam. Era uma culinária baseada em frutos da terra como o milho, o feijão, a mandioca e a goiaba; e da mandioca eles retiravam seu principal alimento que era a farinha.

A colonização do Brasil resultou com o nascimento da cozinha brasileira e essa cozinha é resultado da mistura de três povos: os portugueses, os africanos e os indígenas. A culinária italiana foi outra que teve muita influência na culinária brasileira devido à grande entrada de italianos no período do café e a partir daí a culinária brasileira foi se consolidando e buscando um detalhe em cada país, transformando-se nessa culinária riquíssima que temos hoje em dia.

As cozinhas regionais tentam preservar o que lhe é peculiar, pois é isso que os faz diferentes do resto do mundo. Cada canto do mundo tem sua cozinha regional com peculiaridades específicas marcadas por sua evolução ao longo dos anos. Por esse motivo, o Centro Gastronômico irá resgatar a história e as tradições culturais dos colonizadores da cidade de Criciúma, valorizando cada vez mais suas etnias juntamente com o Parque das Nações ao qual foi criado para a realização de eventos das etnias de Criciúma.

HISTÓRICO DAS ROTAS GASTRONÔMICAS NO BRASIL

Priscila Yamany (2018), fala que qualquer viagem fica ainda melhor quando o roteiro inclui paradas estratégicas para um tour gastronômico. Pensando nisso, ela fez uma lista de destinos nacionais que, além de impressionarem com suas belezas e pontos turísticos, conquistam os visitantes pelo estômago, e de uma maneira bem especial.

No Sudeste do Brasil encontramos heranças culturais de Portugal principalmente em pratos típicos como a feijoada, e vários tipos de petiscos, possuindo uma grande variedade de bares, padarias e comidas de rua. Encontramos essas e mais características em São Paulo (SP), Teresópolis (RJ) e Ouro Preto (MG).

Encontramos destinos gastronômicos no Nordeste do Brasil em Salvador (BA), possuindo uma soma de técnicas e sabores africanos, frutas e plantas regionais tornando a culinária nordestina uma das mais singulares e abundantes do país. No Norte, encontra-se pratos influenciados por costumes indígenas e pela riqueza amazônica possuindo em Belém (PA).

No Sul do Brasil: A possibilidade de clima bem frio durante o inverno diferencia a região sul do resto do país. A culinária de imigrantes se destaca como a alemã e italiana no Rio Grande do Sul, açoriana em Santa Catarina e ucraniana e polonesa no Paraná, fazem da região uma mistura da Europa e do Brasil. Encontramos pontos gastronômicos no Vale dos Vinhedos (RS), Morretes e Antonina (PR) e Florianópolis (SC) que contém duas rotas gastronômicas muito famosas entre os moradores: a Rota do Sol Poente e Via Gastronômica de Coqueiros.

Segundo Virgínia Brandão, a mudança na gastronomia não ficou restrita aos cardápios e aos restaurantes e pode ser sentida em várias outras áreas, a começar pelos próprios ingredientes.

Os supermercados, que no início do ano de 1980, tinham em média 1.500 itens de alimentação nas prateleiras, têm, hoje, mais de 8.000 itens. Na barraca de peixes da feira, onde predominavam tainhas, pescadas e sardinhas, agora encontramos salmões, bacalhau fresco, linguados, lulas e mariscos de diversas procedências. Muito se deve à abertura das importações, mas, muito, também, ao desenvolvimento da indústria alimentícia brasileira e ao trabalho de uma nova geração de pequenos e médios produtores de artigos para Gastronomia que vêm oferecendo uma série de ingredientes sofisticados *“made in Brazil”*.

O mercado editorial também, é um segmento que demonstra bem a extensão dessa transformação. Os títulos relacionados à Gastronomia vêm liderando os lançamentos e estão entre os mais vendidos. Os editores, oferecem opções para todos os gostos, em edições que vão desde as de bolso até as de luxo. Mas, nem só os livros vêm atendendo à demanda de informação e formação do mercado. Os canais de comunicação também se ampliaram. Diversas revistas especializadas, inúmeros programas de TV e mesmo de rádio, além das páginas de Gastronomia dos jornais e da Internet, estão à disposição do público.

Outra importante vertente da transformação por que passou, e segue passando, a Gastronomia do Brasil é a quantidade e variedade de eventos gastronômicos - festivais, apresentações, exposições, congressos, feiras de negócios, debates, concursos - que, também, acontecem de norte a sul.

Cada vez mais segmentados, esses eventos atraem milhares de pessoas e geram mais que dinheiro e empregos, geram informação, agitando o mercado e contribuindo objetivamente para a disseminação de uma cultura gastronômica e para a formação e o aperfeiçoamento dos profissionais e dos consumidores do País, afirma Virgínia Brandão, escritora do site Cultura Gastronômica (2018).

A mistura étnica ocorrida na região Sul de Santa Catarina resultou em uma culinária completamente diferente do resto do país, com a presença ainda mais forte da cozinha italiana, alemã, além das já presentes portuguesa e espanhola. O churrasco, principal prato do Rio Grande do Sul. Com a chegada dos italianos, as massas, a polenta e o frango foram integradas ao hábito alimentar regional. Já a influência alemã, ficou restrita às colônias no interior do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. O Paraná, apesar da forte influência italiana, conta com uma presença também significativa da culinária indígena, sobretudo com raízes e grãos. (GOVERNO DO BRASIL, 2017).

No Brasil, já existem alguns centros gastronômicos consolidados, como o Eataly que possui filiais em todo o mundo e no Brasil se encontra em São Paulo. É um complexo gastronômico de origem italiana, que concentra em um só lugar diversos tipos de ambientes, pontos de alimentação e mercado de produtos.

Figura 06: Eataly



Fonte: galeriadaarquitectura

Figura 07: Eataly - SP



Fonte: Folha de São Paulo

A primeira engloba alguns bairros da cidade, especialmente aqueles onde o turismo cultural ganha força graças à preservação de construções históricas e de outros elementos que ajudaram a construir a identidade de Florianópolis. São eles: Sambaqui, Cacupé e Santo Antônio de Lisboa. Vinhos, massas e mariscos compõem o cardápio da rota. Já a Via Gastronômica de Coqueiros, por sua vez, cria um roteiro repleto de restaurantes e bares bem badalados, não importa a época do ano.

Rica em sabores e influências, a gastronomia catarinense é um retrato da colonização do estado. A culinária do litoral, onde se fixaram os portugueses, é baseada em frutos do mar. Indo para o interior, nos núcleos de colonização germânica presentes principalmente no Caminho dos Príncipes e no Vale Europeu, o pescado dá lugar à carne suína fortemente temperada e regada às típicas cervejas alemãs (Rota da Cerveja). Em maior número, os imigrantes italianos se espalharam por todas as regiões com suas cantinas e vinícolas artesanais. Há ainda pequenos centros gastronômicos poloneses, ucranianos, austríacos, húngaros e holandeses que, somados à culinária gaúcha e tropeira, fazem de Santa Catarina um estado de dar água na boca. (GOVERNO DE SANTA CATARINA, 2010).

No sul de Santa Catarina se destacam algumas cidades com rotas gastronômicas, como Nova Veneza, cidade vizinha de Criciúma, onde é a primeira colônia italiana instalada oficialmente no Brasil, em 1891, com cultura fortemente ligada a Itália, atualmente com 95% da população de descendentes de italianos da região de Treviso. Nela encontramos herança na gastronomia, arquitetura, tradições, músicas e o dialeto vênето e bergamesco. (TERRESTRE, 2018).

Já em Urussanga, segundo Portal Litoral Sul (2018), ocorre todo ano a caminhada Rota do Imigrante, ao qual vai de Urussanga até Azambuja, aproximadamente 15 quilômetros entre trilhas e estradas, onde os participantes revivem parte do trajeto feito pelos imigrantes italianos que foram para Urussanga.

A partir de agosto deste ano, Criciúma e região conta com o primeiro Parque Gastronômico, 100% em containers do estado. Fica localizado ao lado do Parque das Nações, na Rua José Henrique Mazzari, Na chamada “Rua de Eventos”, projeto da Prefeitura Municipal que deve ser concluído em setembro deste ano. Paralela ao Parque das Nações, no bairro Próspera, a Rua José Mezzari faz ligação entre duas avenidas - a Centenário e Chile – e terá estrutura diferenciada para receber eventos sazonais. Já pavimentada, com cerca de 400 metros de extensão e 20 de largura, a via deve ganhar ainda arquibancada, segundo Portal Engeplus (2018).

Com o surgimento das rotas e eixos gastronômicos por todo Brasil, percebemos o aumento pela procura por pratos sofisticados, típicos ou mais saudáveis. A população se interessou cada vez mais nesse ramo, surgindo assim mais eventos gastronômicos em diferentes cidades e mais rotas gastronômicas, como encontramos em Criciúma e região.

Figura 08: projeto Container Food Park



Fonte: Engeplus

Figura 09: foto Container Food Park



Fonte: Instagram - Container Food Park

CENÁRIO ATUAL NO BRASIL E EM CRICIÚMA

Segundo Virgínia Brandão (2016), a mudança na gastronomia não ficou restrita aos cardápios e aos restaurantes e pode ser sentida em várias outras áreas, a começar pelos próprios ingredientes. Os supermercados, que no início dos anos 80, tinham em média 1.500 itens de alimentação nas prateleiras, têm, hoje, mais de 8.000 itens. Na barraca de peixes da feira, onde predominavam tainhas, pescadas e sardinhas, agora encontramos salmões, bacalhau fresco, linguados, lulas e mariscos de diversas procedências. Muito se deve à abertura das importações, mas, muito, também, ao desenvolvimento da indústria alimentícia brasileira e ao trabalho de uma nova geração de pequenos e médios produtores de artigos para Gastronomia que vêm oferecendo uma série de ingredientes sofisticados “*made in Brazil*”.

O mercado editorial também, é um segmento que demonstra bem a extensão dessa transformação. Os títulos relacionados à Gastronomia vêm liderando os lançamentos e estão entre os mais vendidos. Os editores, oferecem opções para todos os gostos, em edições que vão desde as de bolso até as de luxo. Mas, nem só os livros vêm atendendo à demanda de informação e formação do mercado. Os canais de comunicação também se ampliaram. Diversas revistas especializadas, inúmeros programas de TV e mesmo de rádio, além das páginas de Gastronomia dos jornais e da Internet, estão à disposição do público.

Outra importante vertente da transformação por que passou, e segue passando, a Gastronomia do Brasil é a quantidade e variedade de eventos gastronômicos - festivais, apresentações, exposições, congressos, feiras de negócios, debates, concursos - que, também, acontecem de norte a sul.

Cada vez mais segmentados, esses eventos atraem milhares de pessoas e geram mais que dinheiro e empregos, geram informação, agitando o mercado e contribuindo objetivamente para a disseminação de uma cultura gastronômica e para a formação e o aperfeiçoamento dos profissionais e dos consumidores do País, afirma Virgínia Brandão, escritora do site Cultura Gastronômica (2018).

A mistura étnica ocorrida na região Sul de Santa Catarina resultou em uma culinária completamente diferente do resto do país, com a presença ainda mais forte da cozinha italiana, alemã, além das já presentes portuguesa e espanhola. O churrasco, principal prato do Rio Grande do Sul. Com a chegada dos italianos, as massas, a polenta e o frango foram integradas ao hábito alimentar regional. Já a influência alemã, ficou restrita às colônias no interior do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. O Paraná, apesar da forte influência italiana, conta com uma presença também significativa da culinária indígena, sobretudo com raízes e grãos. (GOVERNO DO BRASIL, 2017).

No Brasil, já existem alguns centros gastronômicos consolidados, como o Eataly que possui filiais em todo o mundo e no Brasil se encontra em São Paulo. É um complexo gastronômico de origem italiana, que concentra em um só lugar diversos tipos de ambientes, pontos de alimentação e mercado de produtos.

Figura 10: imagem Eataly



Fonte: galeriadaarquitectura

Figura 11: imagem Eataly - SP



Fonte: Folha de São Paulo

Em Joinville, encontramos também o Centro de Gastronomia Senac, que é uma escola especializada em cursos voltados à gestão de empresas, prestação de serviços, e os alunos poderão participar de workshops, palestras e vários cursos presenciais e a distância voltados pra área gastronômica, segundo o site do Portal Senac SC (2017).

Figura 12: finalização de cursos



Fonte: Facebook/centrodegastronomiasenac

Figura 13: Realização de cursos Senac



Fonte: Atarde

Em Criciúma, as etnias colonizadoras estão se destacando cada vez mais devido ao crescimento da gastronomia no mercado de trabalho e a busca pela população da alimentação fora de casa, gerando mais empregos na área e necessitando de mais especializações nos ramos gastronômicos. Outro ponto que atrai muitos visitantes todo ano são as festas, que ocorrem em Criciúma e região como a festa das Etnias e a oktoberfest em Criciúma e em Nova Veneza ocorre a Festa da Gastronomia e o Carnaval de Veneza que acompanhados por atrações musicais atraem os visitantes pela gastronomia, pratos e bebidas típicas.

Segundo o Portal Veneza (2018), Nova Veneza é uma cidade com características históricas peculiares que a distingue por ser a primeira colônia do Brasil República. Assim colonizada por imigrantes italianos, a cidade herdou usos, costumes e tradições que foram cultivados através de gerações por seus habitantes. Por se manter fiel às tradições, o município recebeu do governo estadual, o título de Capital Catarinense da Gastronomia Típica Italiana e também de Capital Nacional da Gastronomia Típica Italiana.

TENDÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO

Giulia Granchi e Gislene Pereira do site Boa Forma (2017), realizaram uma previsão de algumas tendências na alimentação para o ano de 2018 baseados na rede social Pinterest, ao qual afirmam que todas as pessoas com contas nesse site possuem uma pasta dedicada a comidas e bebidas e que desde o ano de 2016 houve um aumento de 46% nessas categorias, que é uma das maiores entre os mais de 19 milhões de posts.

Segundo o site PittsBurg (2017), ao longo dos últimos anos, o mercado de gastronomia tem crescido cada vez mais, tanto pela maior visibilidade em programas de TV e conteúdo na internet como pela própria diversificação do mercado e maior destaque do Brasil no cenário internacional. Para se ter uma ideia, de acordo com o Sebrae, o mercado de bares e restaurantes no país cresce, em média, cerca de 10% por ano.

Com tantas pessoas de qualidade desejando empreender no segmento de bares e restaurantes, fica mais complexo conseguir se sobressair. Em 2016, por exemplo, a ABRASEL estimou que restaurantes, bares e lanchonetes representavam 16% do total das empresas brasileiras, ou seja, quase um milhão de estabelecimentos.

A partir da análise da Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo, citada pelo portal Food Magazine, fica claro que, em 2017, o cliente está cada vez mais exigente e confiante de que a gastronomia merece mesmo um espaço no orçamento mensal. Portal Food Magazine fica claro que em 2017, o cliente está cada vez mais exigente e confiante de que a gastronomia merece mesmo um espaço no orçamento mensal.

Cozinhas que valorizam os pratos vegetarianos e os alimentos orgânicos, por exemplo, são segmentos de grande destaque – isso porque esses estilos de vida têm ganhado cada vez mais espaço e adeptos. Dessa forma, um empreendimento que realmente valoriza essas pessoas tende a receber de volta a preferência e a indicação para novos clientes.

Outra palavra chave para o mercado de gastronomia atual é a criatividade. Usar produtos tradicionais de formas inovadoras, descobrir novos produtos, investir em pratos montados pelos próprios consumidores ou, até mesmo, fazer restaurantes “temporários” /itinerantes são apostas da Sociedade Brasileira de Varejo e Consumo.

Conforme os conteúdos citados acima, percebemos a crescente valorização do mercado gastronômico no mundo. Devido a esse interesse da população mundial, aumenta cada vez mais o número de estabelecimentos nessa área também em Criciúma, necessitando de especializações para a área. Com isso o Centro Gastronômico irá abordar não só temas típicos, mas também os ramos que se valorizam cada vez mais no mercado, como alimentações saudáveis, com restrições, entre outros tipos.

Figura 14: Montagem dos pratos cuidadosamente



Fonte: Senac

RESTAURANTE-ESCOLA

Ao final dos cursos, os alunos precisam de um estágio na área para aperfeiçoar o conhecimento adquirido e finalizar o curso/especialização. Na maioria dos cursos e universidades gastronômicas do mundo, e algumas no Brasil, já vinculam seus alunos para estagiar em restaurantes e bares particulares, possuindo um local para o aluno estagiar dentro do próprio espaço de ensino.

O Restaurante Escola tem como objetivo o desenvolvimento de habilidades em gastronomia para os aprendizes, visando à formação profissional e assegurando a inserção no mercado de trabalho, bem como o desenvolvimento de atividades socioeducativas que propiciam o convívio social, crítico e criativo. O mesmo servirá como um laboratório para o aluno no período matutino e vespertino e utilizado como estágio no período noturno e nos finais de semana, sendo aberto ao público.

Todo aprendizado irá acontecer em um restaurante aberto para o público. Com isso, irão aprender com a prática, e possuir experiências do dia a dia de restaurantes e lanchonetes, podendo ajudar a escolher melhor a área que cada gastrólogo quer seguir.

Figura 15: montagem dos pratos no restaurante-escola da Univille - Joinville



Fonte: Univille

LOCALIZAÇÃO

Fundada em 06 de Janeiro de 1880, Criciúma é um município situado no Sul de Santa Catarina, com aproximadamente 202.395 mil habitantes (Fonte: IBGE, 2013).

Está situada na região estadual de Planejamento da associação dos Municípios da Região Carbonífera (AMREC), a 200km de Florianópolis com uma área de 235,627km². Faz fronteira com os municípios de Cocal do Sul, Morro da Fumaça, Içara, Araranguá, Maracajá, Forquilha, Nova Veneza e Siderópolis.



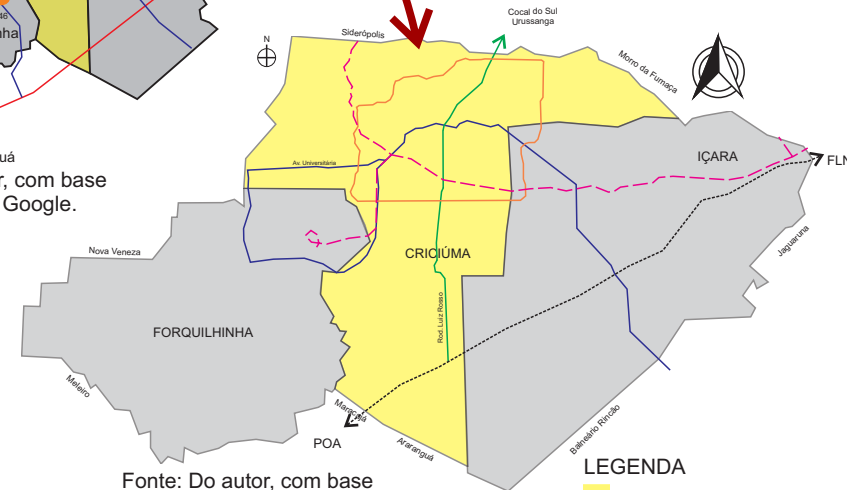
Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

Mapa AMREC - vias



Fonte: Do autor, com base em imagem do Google.

MAPA CONURBADO



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

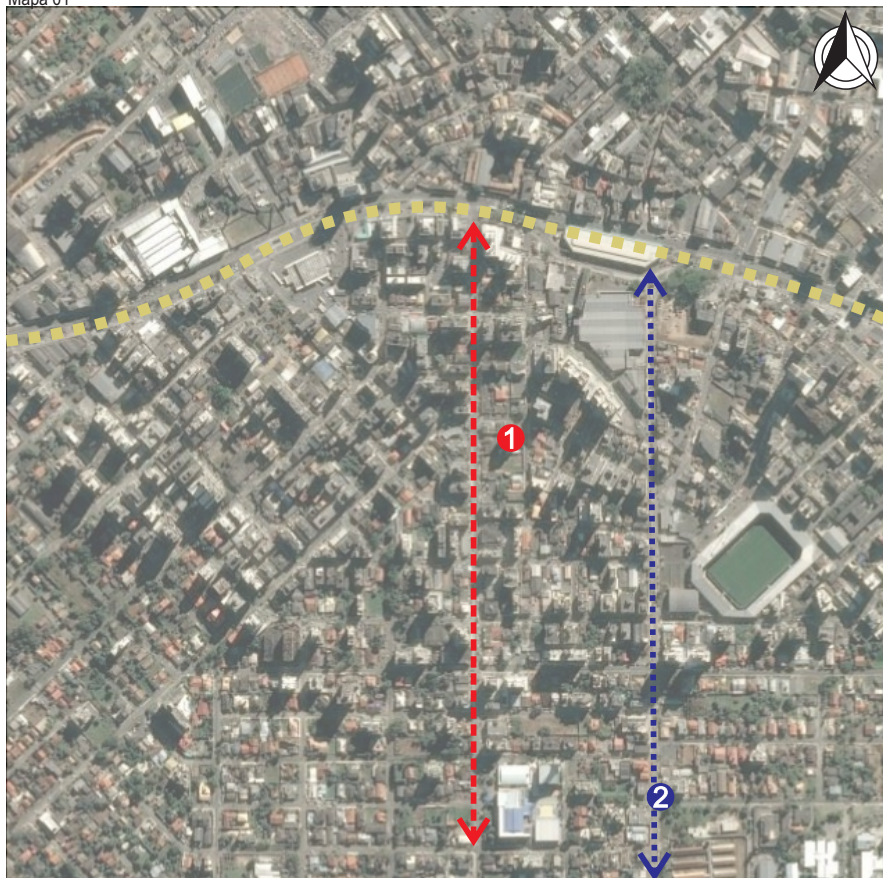
LEGENDA

Limite cidade Criciúma

EIXOS GASTRONÔMICOS NA CIDADE

A cidade de Criciúma possui alguns eixos gastronômicos na cidade, valorizando cada vez mais o ramo da gastronomia e influenciando mais a população a investir nesse mercado de trabalho. Conforme demonstrado nas figuras XX e XX.

Mapa 01



LEGENDA

1 Ângulo foto
Rua Joaquim Nabuco

2 Ângulo foto
Rua Des. Pedro Silva

Av. Centenário

Fonte: Autor, com base no Google Maps.

O primeiro eixo mais consolidado é a Rua Joaquim Nabuco ao qual conta com aproximadamente 25 estabelecimentos gastronômicos ao longo da via. Porém esse eixo se caracteriza mais com estabelecimentos de curto tempo, lanches mais rápidos.

Figura 16: Rua Joaquim Nabuco



Fonte: Google Maps.

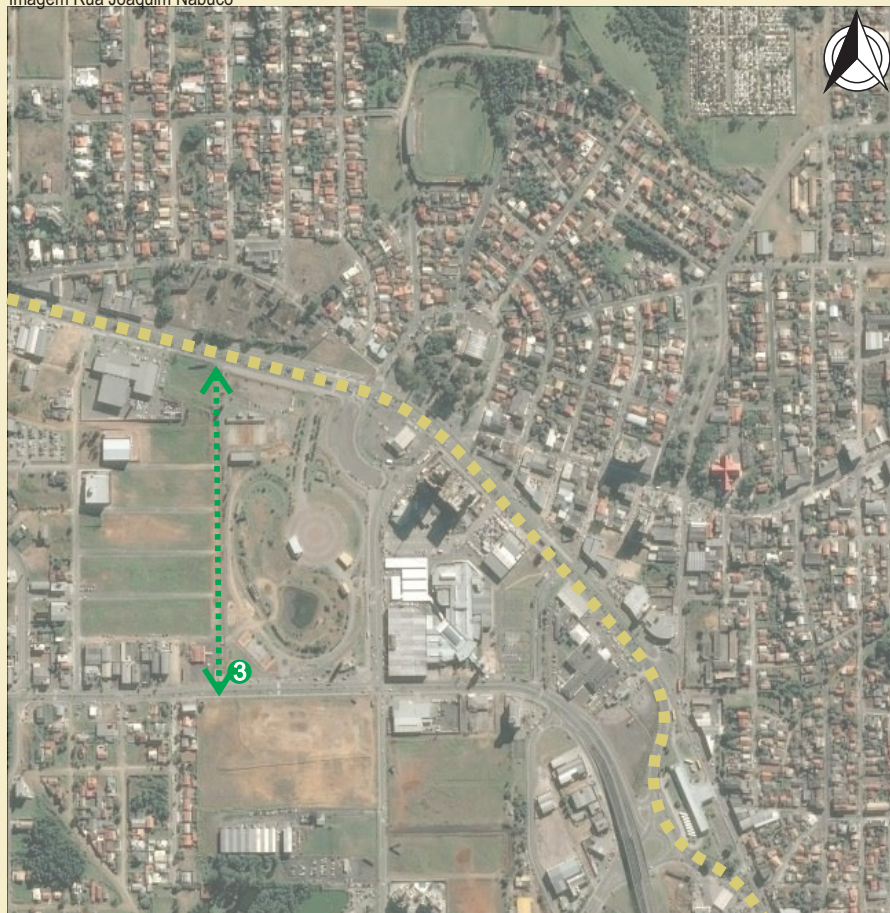
Figura 17: Rua Des. Pedro Silva



Fonte: Google Maps.

Outro eixo que está também bem estruturado é a Rua Des. Pedro Silva ao qual conta com 29 estabelecimentos gastronômicos, mas com um caráter de restaurantes, refeições mais demoradas, de mais permanência.

Imagem Rua Joaquim Nabuco



LEGENDA

- ③ Ângulo foto
--- Av. Centenário
--- Rua José Henrique Mezzari

Fonte: Autor, com base no Google Maps.

A Rua José Henrique Mezzari localizada no Bairro Próspera, ao lado do Parque das nações entre a Av. Chile e a Av. Centenário, inicialmente conhecida como rua projetada, conforme citado no trabalho de TCC do acadêmico Fernando Carvalho no ano de 2014, já possuía uma vocação para um eixo gastronômico que se consolidou com a abertura de novos empreendimentos gastronômicos na cidade fortemente neste ano de 2018.

Figura 18: rua José Henrique Mezzari



Fonte: Autora

O bairro Próspera possui uma população de 3.261 hab., segundo o Portal População (2010). De acordo com o Portal Engeplus, o presidente da Fundação Cultural de Criciúma - FCC, Sérgio Zappelini, comenta que a região da Próspera é um dos pontos mais antigos da cidade. Era ali que muitos colonizadores chegavam e se instalavam no início da história do município. Fala ainda que precisamos manter viva esta parte da história de Criciúma.

O recorte será escolhido a partir do eixo 3, considerando que o bairro Próspera abriga o parque das Nações, que está em forte expansão, possibilitando uma relação com o parque e com as etnias ao qual ele representa.

HISTÓRIA DA COLONIZAÇÃO

Em Criciúma, as comidas típicas são ricas em histórias e valores vindos de terras e tempos distantes formadas por diversas etnias e costumes, criando um cardápio variado que vem de várias partes do mundo. Nos estabelecimentos gastronômicos encontramos pratos árabes, espanhóis, italianos, portugueses, poloneses, alemães, negros, dentre outros.

1879 **Etnia Italiana** Foi a primeira a chegar na região sul com aproximadamente 139 famílias. Municípios vizinhos como Nova Veneza, Urussanga, Siderópolis e Treviso tem grande influência dos italianos. Pratos típicos: Polenta, fortaia, minestra, ovo frito, queijo e massas.



Figura 19: Massas
Fonte: Blog Reservatio

1890 **Etnia Alemã** Começaram a chegar em Criciúma e hoje encontram-se muitos indícios de sua influência em Forquilha, município vizinho de Criciúma. Seus pratos típicos são: chopp, marreco recheado, joelho de porco e salsichão.



Figura 21: Chopp
Fonte: choppalemao.com



Figura 20: Bacalhau
Fonte: Globo.com

1880 **Etnia Portuguesa** Começaram a chegar em Criciúma. Seus pratos típicos são: bacalhau, filé ao molho madeira e bolinho de bacalhau.



Figura 22: Pastel de Pirogue
Fonte: allrecipes.com.br

1890 **Etnia Polonesa** Chegaram entre 5 famílias em Criciúma, e hoje a maioria dos descendentes se concentram no bairro linha batista. Pratos típicos: galinha ensopada, pernil de porco e pastel de pirogue.

1914 **Etnia Espanhola** Tiveram grande importância no desenvolvimento das carboníferas de Criciúma, pois implantaram as galerias nas minas de carvão. Pratos típicos: paellas, ostra gratinada, carne de siri, carne suína assada, camarão, lagosta e salmão.



Figura 23: Paella
Fonte: depositphotos.com



Figura 24: Feijoada
Fonte: culturaafro6anos.com.br

1880

Etnia Negra Começaram a chegar em busca de oportunidades de trabalho nas minas de carvão. Pratos típicos: vatapá, xinxim de galinha, bobó de camarão, feijoada e dobradinha.

1960 **Etnia Árabe** Chegou entre 15 a 20 famílias na região sul atraídos pela mineiração do carvão. Pratos típicos: carneiro recheado, quibe cru, maqluba(paella palestina, com arroz, carne e legumes) e esfirra.



Figura 25: Esfirra
Fonte: guiadacozinha.com.br

FESTA DAS ETNIAS

A Festa das Etnias sofreu algumas alterações durante alguns anos, e era conhecida por outras denominações. No ano de 1989, a realização da primeira “Festa da Primavera” ocorreu na Praça Nereu Ramos pelas Associações e Grupos Folclóricos de Criciúma. Em 1990, passou a ser chamada de “Quermesse de Tradição e Cultura contemplando apenas cinco etnias: Italiana, Polonesa, Alemã, Portuguesa e Negra. Após alguns anos ela passou a ser chamada “Festa das Etnias – Quermesse de Tradição e Cultura” e, em 2000 passou a ser chamada “Festa das Etnias”, agregando as etnias: árabe e espanhola.

Figura 26: Pratos típicos de cada Etnia-2014



Fonte: Portal Engeplus

Figura 27: Apresentações na Festa das Etnias-2016



Fonte: criciuma.sc.com.br

A festa acontece normalmente durante o mês de setembro, adequando-se ao calendário das festas desse período em Santa Catarina sendo realizada no pavilhão José Ijair Coint e, o qual não possui uma estrutura preparada para a festa, possuindo alguns problemas como exaustão dos restaurantes, ser um local fechado, e possuir infraestrutura insuficiente para o evento.

No ano de 2017, o evento foi realizado no Parque das Nações. Local de fácil acesso a população, com infraestrutura para mobilidade urbana, com sinalizadores para deficientes visuais e estacionamento prioritário. Porém, este ano de 2018 a festa voltou a ser realizada no pavilhão José Ijair Coint e devido ao parque não conter estrutura para locação dos restaurantes e nem estrutura coberta.

Devido ao Parque não possuir locais específicos para instalação dos restaurantes étnicos, o centro gastronômico dará suporte à festa das etnias através de cursos profissionalizantes e dos restaurantes escolas, onde será voltado ao Parque das Nações para auxiliar o mesmo no período de festas.

Figura 28: Festa das Etnias - Parque das Nações 2017



Fonte: Engeplus

Figura 29: Festa das Etnias - Parque das Nações 2017



Fonte: Radiofumaça

PARQUE DAS NAÇÕES - CRICIÚMA

O prefeito Clésio Salvaro disse que são poucos os municípios do Brasil que conseguem manter a união entre as etnias, feito em Criciúma.

"Com o parque temos a responsabilidade de promover a cultura da nossa gente. Teremos o resgate histórico, a cultura, o local para caminhar, pedalar, assistir shows, enfim, o Parque das Nações será a praia que os criciumenses não tiveram para o lazer".

Segundo o site Sul in Foco, o local nasceu como um dos maiores empreendimentos de lazer público do Estado, inaugurado em 27/09/2011 e logo caiu no gosto da população criciumense e da região, que adotou o espaço para turismo, diversão e manutenção da saúde.

Situado em uma área de aproximadamente 15 mil m² na avenida Centenário, esquina com a avenida Emílio de Souza e Gabriel Zanette no Bairro Próspera. O local atrai gente de todas as idades. De acordo com o prefeito Clésio Salvaro, este sempre foi o principal objetivo. "Quando tivemos a ideia de lançar um parque para toda família criciumense, sabíamos que seria bem aceito e que faria parte da vida das pessoas, mas hoje estamos surpreendidos. O Parque das Nações é um sucesso tão grande, que reúne famílias não só de Criciúma, mas de Santa Catarina e de todo o Brasil", afirmou.

Além da réplica da Estação Ferroviária da Estrada de Ferro Dona Tereza Cristina, o Parque das Nações conta com pista de caminhada, ciclovia, uma quadra poliesportiva, quadra de basquete, futebol de grama, três parquinhos, duas canchas de bocha acarpetadas, um bolão e lago. Um palco para shows e apresentações abrem oportunidades para todas as

Figura 30: Parque das Nações



Fonte: Sulinfoco

Figura 31: Parque das Nações



Fonte: Diário de Notícias Sul

Figura 32: Parque das Nações



Fonte: SkyscraperCity

O parque já recebeu diversas melhorias, como inauguração da pista de bolão (onde a modalidade teve as disputas nos JASC em 2011), pavimentação da pista de caminhada com asfalto, o Monumento da Paz e a realização de adubação e arborização, bem como o processo de substituição de árvores que declinaram e o plantio em outros locais onde ainda não havia árvores.

Em 2014, o palco do parque ganhou um novo visual. O resultado do trabalho entre alunos e professores da oficina de Mosaico Arte em Ação da Afasc e estagiários da Unesc, e que contaram com o apoio da Fundação Cultural de Criciúma, foi a marca das etnias deixadas em mosaico na base do palco.

Segundo a professora de mosaico da Afasc, Marialva Neskovek Goulart, a principal ideia da Afasc é embelezar o local. “Realizamos este trabalho no palco para homenagear as etnias que fizeram história na cidade de Criciúma, já nos bancos homenageamos os imigrantes. Os alunos se dedicam muito para a realização deste trabalho, que além de embelezar o local dá ânimo para que outros mosaicos sejam realizados”.

Além dos bancos e do palco, os alunos realizam trabalhos em vasos, bandejas, fruteiras e até autorretratos com técnicas de mosaicos. As participantes fazem um curso profissionalizante de dois anos no Parque das Nações, sendo que após a conclusão recebem um certificado. Alguns dos trabalhos realizados vão para exposição tanto no Hall do parque quanto no Criciúma Shopping durante o ano.

Figura 33: Mosaico realizado no Parque das Nações



Fonte: Engeplus

Figura 34: Mosaico realizado no Parque das Nações



Fonte: Engeplus

Figura 35: Mosaico realizado no Parque das Nações



Fonte: Engeplus

No parque também acontecem alguns eventos como o Renova Saúde Afasc (figura 36), eventos do Criciúma Esporte Clube (figura 37), Maratonas eventos do Criciúma Esporte Clube (figura 38) e encontro de Food trucks de Criciúma (figura 39), Oktoberfest Criciúma, e em 2017 a Festa das Etnias também aconteceu no Parque das Nações. Essa área está sendo bem valorizada pelos comércios gastronômicos, pois o parque atrai em média 2 mil pessoas nos dias de semana (no período da manhã por escolas com crianças e no período da noite por adultos), no Sábado conta em média 4 mil pessoas e nos domingos e feriados e eventos especiais são os dias que mais possuem visitas, chegando a 6mil pessoas, segundo o administrador do Parque, Eduardo Schotoski.

Com sua característica de resgatar a cultura dos colonizadores, o parque fica situado ao lado da Via gastronômica, ao qual está sendo caracterizada neste ano como tal, valorizando cada vez mais o ramo do mercado de trabalho e abrindo novas oportunidades de emprego para a população.



Figura 36: Evento "Renova Saúde Afasc" no Parque das Nações - 2015
Fonte: Clicatribuna

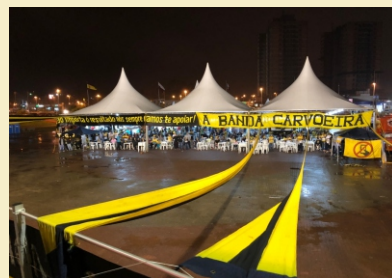


Figura 37: Evento Tigre Festival no Parque das Nações - 2018
Fonte: Fernando Ribeiro



Figura 38: Evento "Meia Maratona CAIXA" no Parque das Nações - 2018
Fonte: AM570



Figura 39: Evento Food Truck no Parque das Nações - 2016
Fonte: Engeplus

ACESSOS DO BAIRRO PRÓSPERA

O bairro Próspera está em crescente expansão e está inserido em uma área de fácil acesso a cidade, é a primeira área central acessada a partir da BR-101, hoje pelas SC's 443 e 444, e pela via rápida, que é a principal via de escoamento da produção, entrada e saída da cidade. Rodeado por vias locais que desembocam em vias arteriais, garantindo uma boa dispersão dos veículos nos horários de pico, como vem sendo usado pela ACIC, pelos eventos no Parque das Nações e pelos demais comércios próximos.

Mapa das principais vias de acessos



Fonte: Do autor, baseado em imagem do google earth.

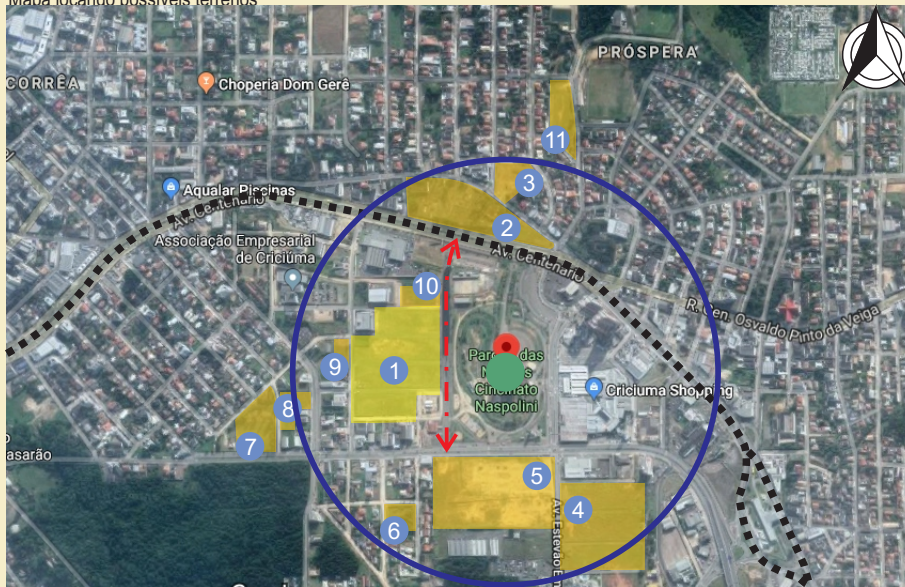
LEGENDA:

- Recorte
- Parque das Nações
- Bairro Centro
- Bairro Próspera
- SC 443
- SC 444
- Via Rápida
- Av. Centenário
- Av. Jorge Elias de Lucca

TERRENOS PARA ANÁLISE

O mapa abaixo apresenta os 11 terrenos que foram pontuados com base em um raio 500 metros a partir do Parque das Nações para a implantação do equipamento.

Mapa locando possíveis terrenos



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

LEGENDA:

- Av. Centenário
- Parque das Nações
- ↔↔↔ Via Gastronômica
- Terrenos vazios

Observa-se no mapa acima os 7 possíveis recortes para implantação, localizada dentro do raio de 500m. Os Terrenos 5, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 foram descartados devido sua distancia do Parque das Nações e por não conter metragem suficiente para a implantação do Centro Gastronômico.

Analisando os terrenos a partir do raio de 500 metros, mobilidade, área do terreno, hierarquia viária e pelo dimensionamento dos mesmos, restaram os 4 sub recortes pontuados no mapa abaixo que foram analisados a partir da distância do Parque das Nações, devido sua ligação e importância com as etnias, que serão valorizadas no Centro Gastronômico, resultando assim em uma escolha para a implantação do mesmo.

Mapa locando possíveis terrenos



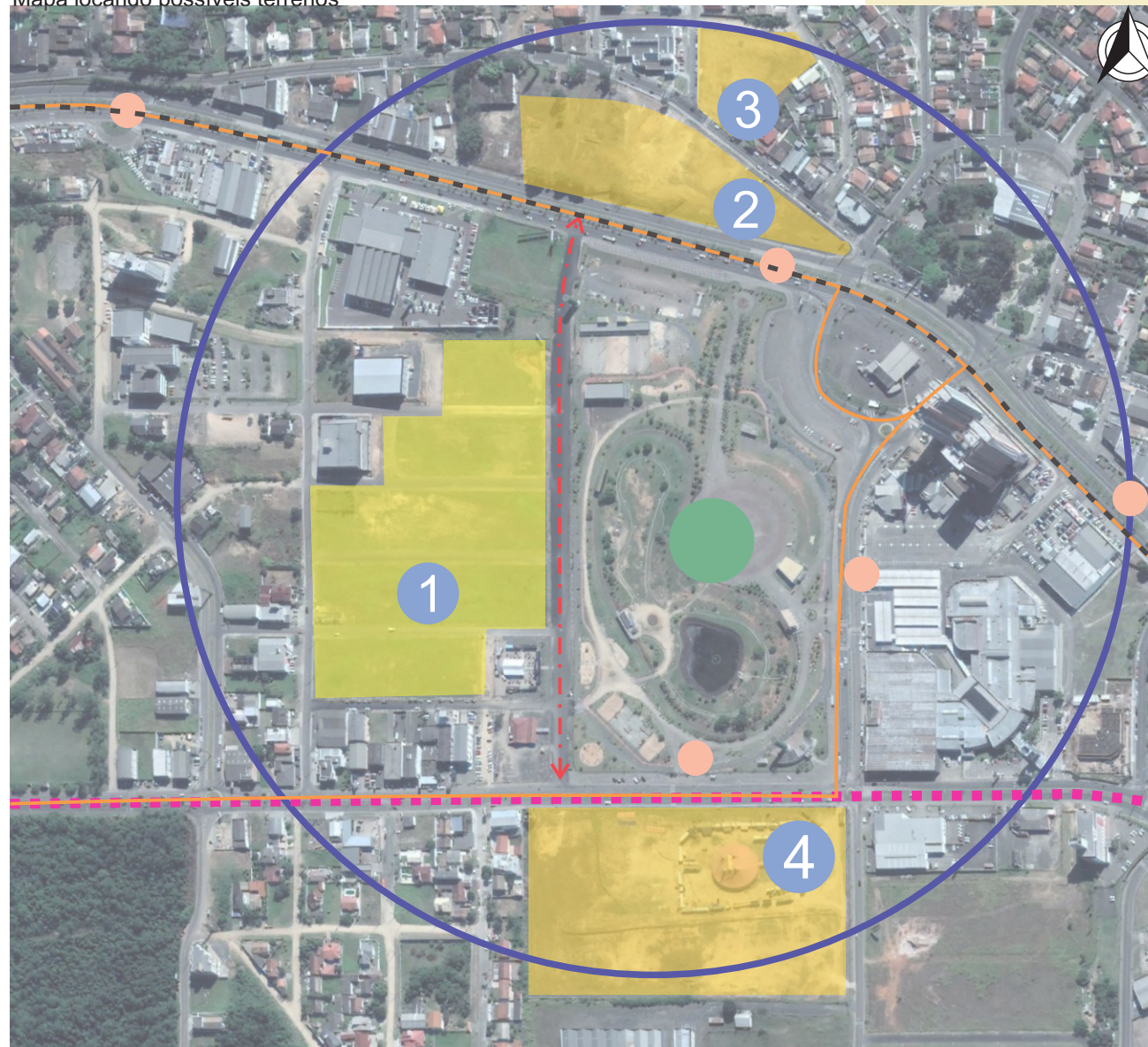
Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

LEGENDA:

- Av. Centenário
- Parque das Nações
- ↔↔↔ Via Gastronômica
- Terrenos vazios
- Raio 500m - Caminhabilidade
Locado a partir do Parque das Nações

ESCOLHA DO SUB RECORTE

Mapa locando possíveis terrenos



Para a escolha do sub recorte foram estabelecidos os seguintes critérios abaixo:

- Estar próximo a vias estruturadoras;
- Estar próximo ao Parque das Nações;
- Estar próximo a uma área gastronômica;
- Conter área suficiente para receber este equipamento.
- Estar próximo de ponto de ônibus máximo 500m;
- Estar compatível com as edificações do entorno.

LEGENDA:

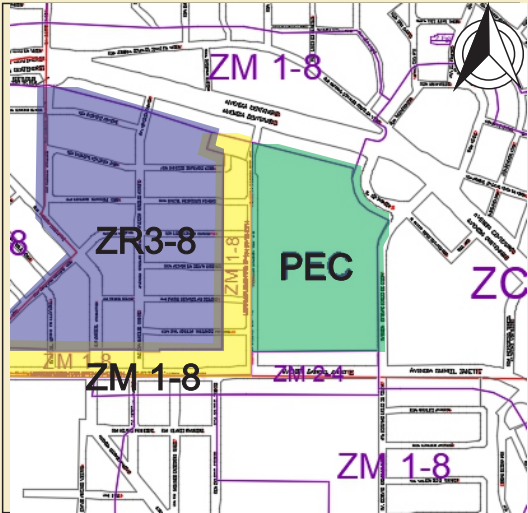
-Av. Centenário
-Av. Chile
- Linha de ônibus
- Parada de ônibus
- ↔ Via Gastronômica
- Parque das Nações
- Possíveis terrenos
- Raio 500m

Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

SUB REORTE 1 - 56.771,37m² (92 terrenos)

O terreno 1 é um loteamento localizado ao lado do Parque das Nações, setorizado pela ZR3-8 e ZM1-8. Com a presença de comércios gastronômicos pela região, principalmente em sua rua, ao qual está se valorizando fortemente este ano como uma via gastronômica. A Rua José Henrique Mezari, onde o terreno está localizado, fica entre duas principais avenidas de Criciúma, a Av. Chile e a Av. Centenário. Caso seja escolhido esse loteamento, será desmembrado os lotes de acordo com mapa da Prefeitura de Criciúma para melhor escolha do terreno.

ZONA	IA	Usos	ZONA	IA	Usos
ZR3-8	2,00	- Residencial; - Recreacional e Turístico;	ZM 1-8	3,00	- Misto.
TO	TI	- Comércio e Serviços Diversificados;	TO	TI	
60%	20%		60%	25%	



Fonte: mapa de zoneamento - Prefeitura de Criciúma
Modificado pelo autor.

Mapa do terreno 01



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

Figura 40: sub recorte 1



Fonte: Autora.

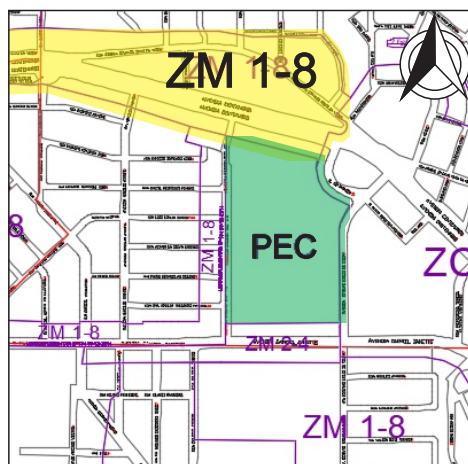
SUB RECORTE 2 - 24.143,92m²

O terreno 2 está localizado na frente do Parque das Nações, porém do outro lado da Avenida Centenário, setorizado pela ZM1-8. Possui em frente, uma parada de ônibus na Av. Centenário, onde passam ônibus para vários bairros e o amarelinho que funciona entre terminais e passa de 15 em

ZONA	IA
ZM 1-8	3,00

TO	TI
60%	25%

Usos
- Misto.



Fonte: mapa de zoneamento - Prefeitura de Criciúma
Modificado pelo autor.

Mapa do terreno 02



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

LEGENDA

- Terreno 2
- UPA
- Banco Bradesco
- Área residencial

Figura 41: sub recorte 2

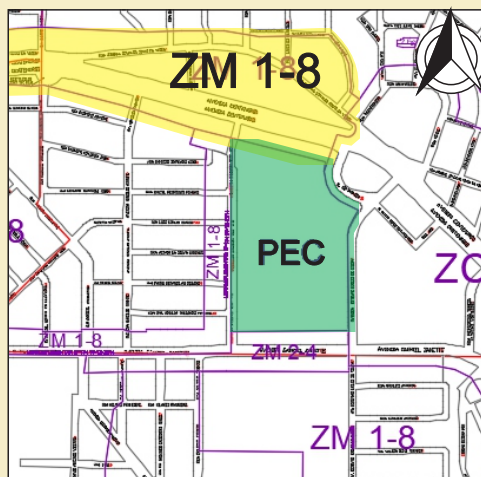


Fonte: Google Maps

SUB RECORTE 3 - 6.556,97m²

O terreno 3 está localizado no bairro próspera, em uma área mais residencial. Uma de suas testadas fica de frente com o novo UPA (Unidade de Pronto Atendimento). Também fica outro lado da Avenida Centenário, se referenciando pelo Parque das Nações. Está setorizado pela ZM1-8 pelo mapa de zoneamento da Prefeitura municipal de Criciúma.

ZONA	IA	Usos
ZM 1-8	3,00	- Misto.
TO	TI	
60%	25%	



Fonte: mapa de zoneamento - Prefeitura de Criciúma
Modificado pelo autor.

Mapa do terreno 03



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

LEGENDA

- Terreno 3
- UPA
- Área residencial

Figura 42: sub recorte 3

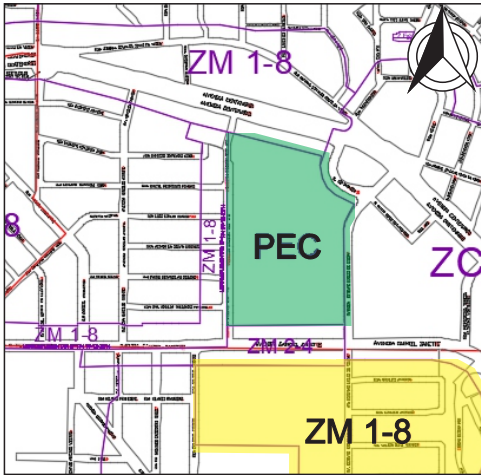


Fonte: Google Maps

SUB RECORTE 4 - 44.004,00m²

O terreno 4 está localizado no bairro próspera, em uma área mais residencial. Uma de suas testadas fica de frente com o novo UPA (Unidade de Pronto Atendimento). Também fica outro lado da Avenida Centenário, se referenciando pelo Parque das Nações. Está setorizado pela ZM1-8 pelo mapa de zoneamento da Prefeitura municipal de Criciúma.

ZONA	IA	Usos
ZM 1-8	3,00	- Misto.
TO	TI	
60%	25%	



Fonte: mapa de zoneamento - Prefeitura de Criciúma
Modificado pelo autor.

Mapa do terreno 04



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

LEGENDA

Terreno 4	Área residencial	HAVAN
Parque das Nações	Concessionária	

Figura 43: sub recorte 4

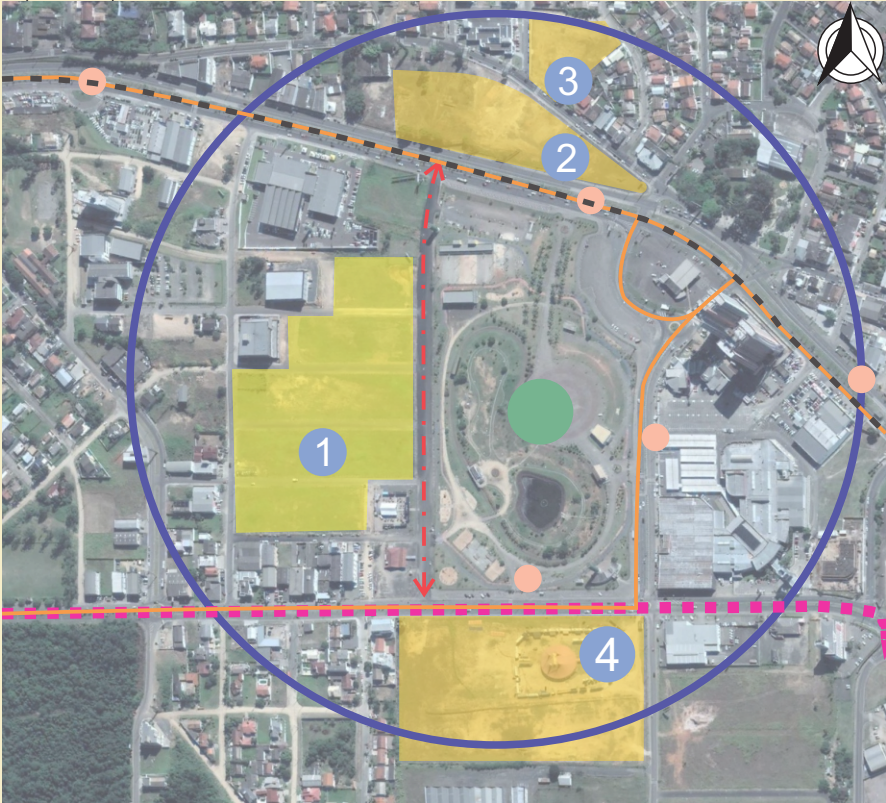


Fonte: Google Maps

TABELA JUSTIFICATIVA

O terreno 4 é um loteamento localizado ao lado do Parque das Nações, setorizado pela ZR3-8 e ZM1-8. Com a presença de comércios gastronômicos pela região, principalmente em sua rua, ao qual está se valorizando fortemente este ano como uma via gastronômica. A Rua José Henrique Mezari, onde o terreno está localizado, fica entre duas principais avenidas de Criciúma, a Av. Chile e a Av. Centenário. Caso seja escolhido esse loteamento, será desmembrado os lotes de acordo com mapa da Prefeitura de Criciúma para melhor escolha do terreno.

Mapa locando possíveis terrenos



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

Tabela: Resumo dos possíveis terrenos.

	SUBRECORTE 1	SUBRECORTE 2	SUBRECORTE 3	SUBRECORTE 4
VIAS ESTRUTURADORAS	AV. CENTENÁRIO AV. CHILE	AV. CENTENÁRIO	AV. CENTENÁRIO	AV. CHILE
PRÓX. AO PARQUE DAS NAÇÕES	50 METROS	200 METROS	200 METROS	70 METROS
ÁREA GASTRONÔMICA	SIM - RUA JOSÉ HENRIQUE MEZZARI	NÃO	NÃO	NÃO
ÁREA	56.771,37M²	24.143,92M²	6.556,97M²	44.004,00M²
PONTO DE ÔNIBUS MAX. 500 METROS	200 METROS-AV. CHILE 250 METROS-AV. CENTENÁRIO	215 METROS AV. CENTENÁRIO	240 METROS AV. CENTENÁRIO	70 METROS AV. CHILE
COMPATIVEL COM ENTORNO	SIM - VIA GASTRONÔMICA	NÃO	NÃO	SIM

Fonte: Autora.

ZONA	IA	Usos
ZR3-8	2,00	- Residencial; - Recreacional e Turístico;
TO	TI	- Comércio e Serviços Diversificados; - Indústria 1.
60%	20%	

O Parque das Nações Cincinato Napolini está localizado na avenida Centenário, esquina com a avenida Emilio de Souza e Gabriel Zanette no Bairro Próspera, onde recebe eventos durante todo ano e a população lota seus equipamentos nos finais de semana. Próximo ao Parque há um novo loteamento ao qual a Via está se consolidando como eixo gastronômico. A proximidade deste vazío urbano junto da crescente valorização da via gastronômica, de um espaço apropriado para as os cursos com proximidade ao parque étnico, e os demais critérios levaram para a escolha do terreno que mais abrangia os critérios, sendo o escolhido, o terreno 1.

LEGENDA:

-Av. Centenário
-Av. Chile
- Linha de ônibus
- ↔Via Gastronômica
- Possíveis terrenos
- Terminal da Próspera
- Parada de ônibus
- Parque das Nações
- Raio 500m

IDENTIFICAÇÃO DO RECORTE

Situado ao lado do Parque das Nações, no bairro Próspera, o recorte está localizado em uma Via Gastronômica, ao qual possui alguns terrenos baldios que são possíveis terrenos para a implantação do Centro Gastronômico.











Devido ao Parque das Nações ter o propósito de remeter às etnias de Criciúma, o Centro gastronômico irá conter cursos voltados para o mesmo, e os restaurantes-escola darão apoio ao parque em grandes eventos que acontecem no local.

Mapeamento para identificação do recorte:



Fonte: Do autor, com base no google earth.

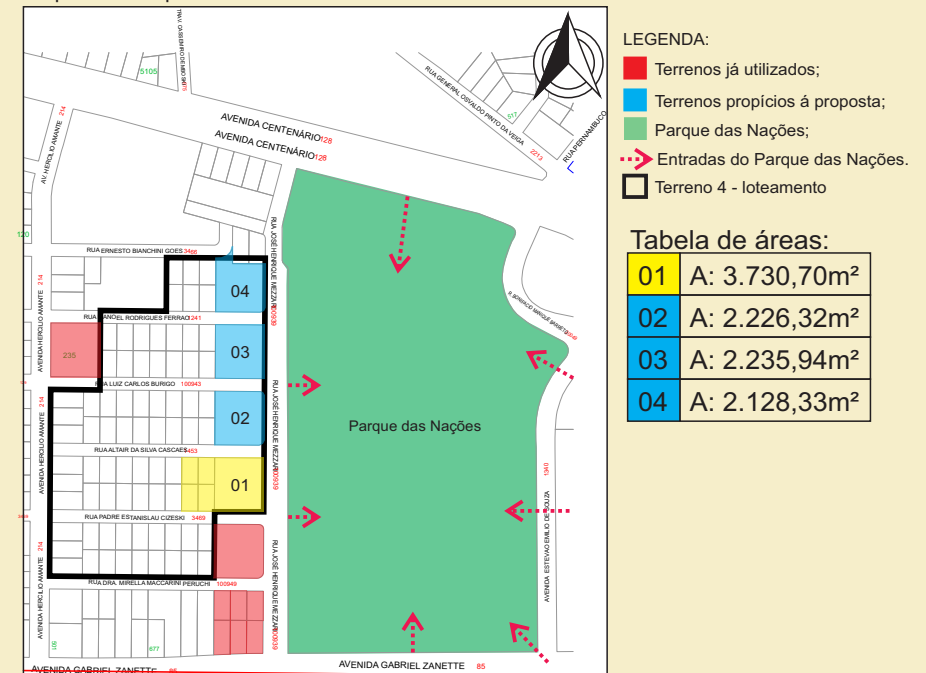
LEGENDA:

-  Via de ônibus
-  Via arterial
-  Rua José Henrique Mezzari (via gastronômica)
-  Estabelecimento gastronomico
-  Edifício residencial
-  Posto de gasolina
-  Criciúma Shopping/ Havan
-  Terreno
-  Acic - Associação Empresarial de Criciúma
-  Parque das Nações

ANÁLISE DO TERRENO

O loteamento possui em média 2.225,00m² e está localizado no bairro Próspera em Criciúma/SC. Abaixo dimensões das quadras com os lotes separados, segundo cadastro atualizado de Agosto de 2018 da Prefeitura municipal de Criciúma.

Mapa locando possíveis terrenos

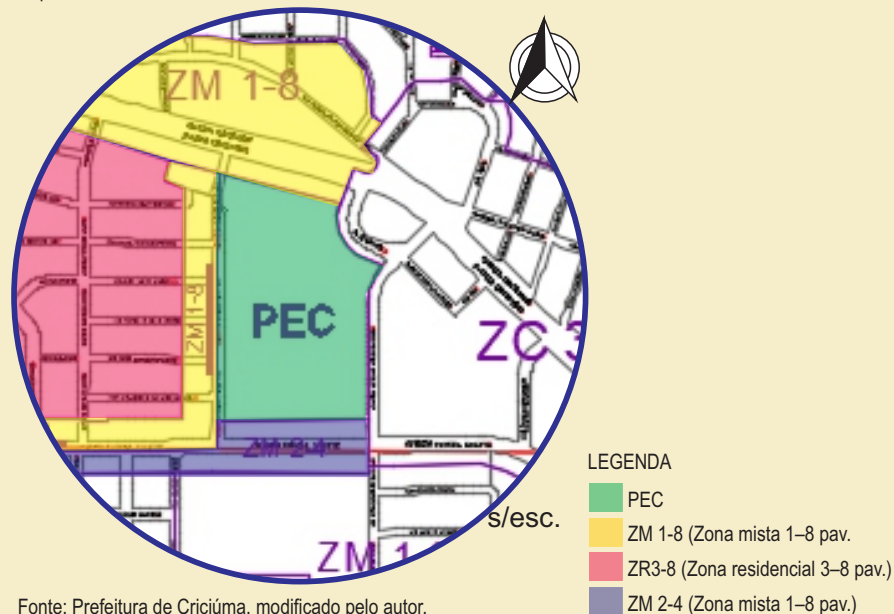


Fonte: Prefeitura Municipal de Criciúma -08/2018.

O terreno que atendeu os critérios para a escolha do recorte foi o terreno 01 (45mx50m) ao qual possui mais proximidade com os demais estabelecimentos gastronômicos já existentes, com a entrada do Parque das Nações, de paradas de ônibus pela avenida Chile e fica localizado em uma via gastronômica em grande crescimento.

MAPA DE ZONEAMENTO

Mapa de zoneamento do recorte.

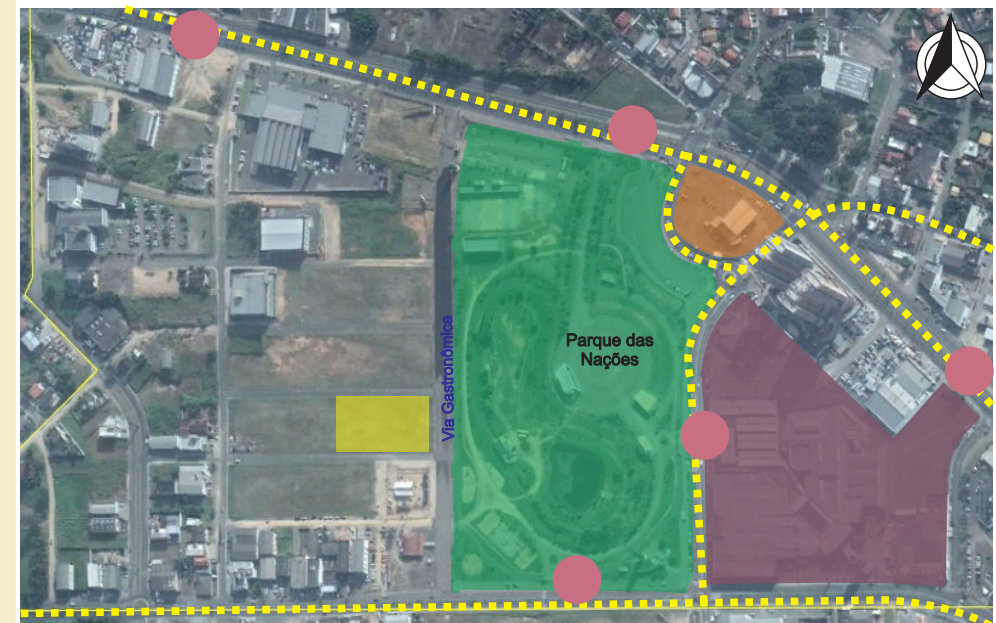


ZONA	IA	Usos	RECUO FRONTAL (m)	AFASTAMENTO
ZM 1-8	4,00	-Residencial; -Recreacional e turístico; -Comércio e serviços diversificados;	4,00	EMBASAMENTO s/ afast. p/ H<6,5
TO	TI	-Indústria 2; -Comércio e serviços perigosos;	RECUO FUNDO (m)	TORRE H/5>1,5
60%	20%		H/5 = 1,50	

ZM 1 - Zona Mista 1 - Corresponde ao prolongamento do eixo principal (Av. Centenário) e pela proximidade da Zc 2 (Zona Central 2), interligando esta zona com os Bairros Pinheirinho e Próspera, valendo esta apenas para os terrenos com testada voltada para este eixo, com profundidade máxima de 100m para cada lado dessa via.

LINHA DE ÔNIBUS

A avenida Centenário é uma via arterial onde conecta os extremos da cidade recebendo um dos maiores fluxos de passageiros todos os dias. Nela passam transportes públicos, como ônibus interurbanos ao qual são responsáveis de transportar o fluxo regional em torno da cidade. O recorte se encontra a aproximadamente 300m de uma parada de ônibus localizada na Av. Centenário e uma

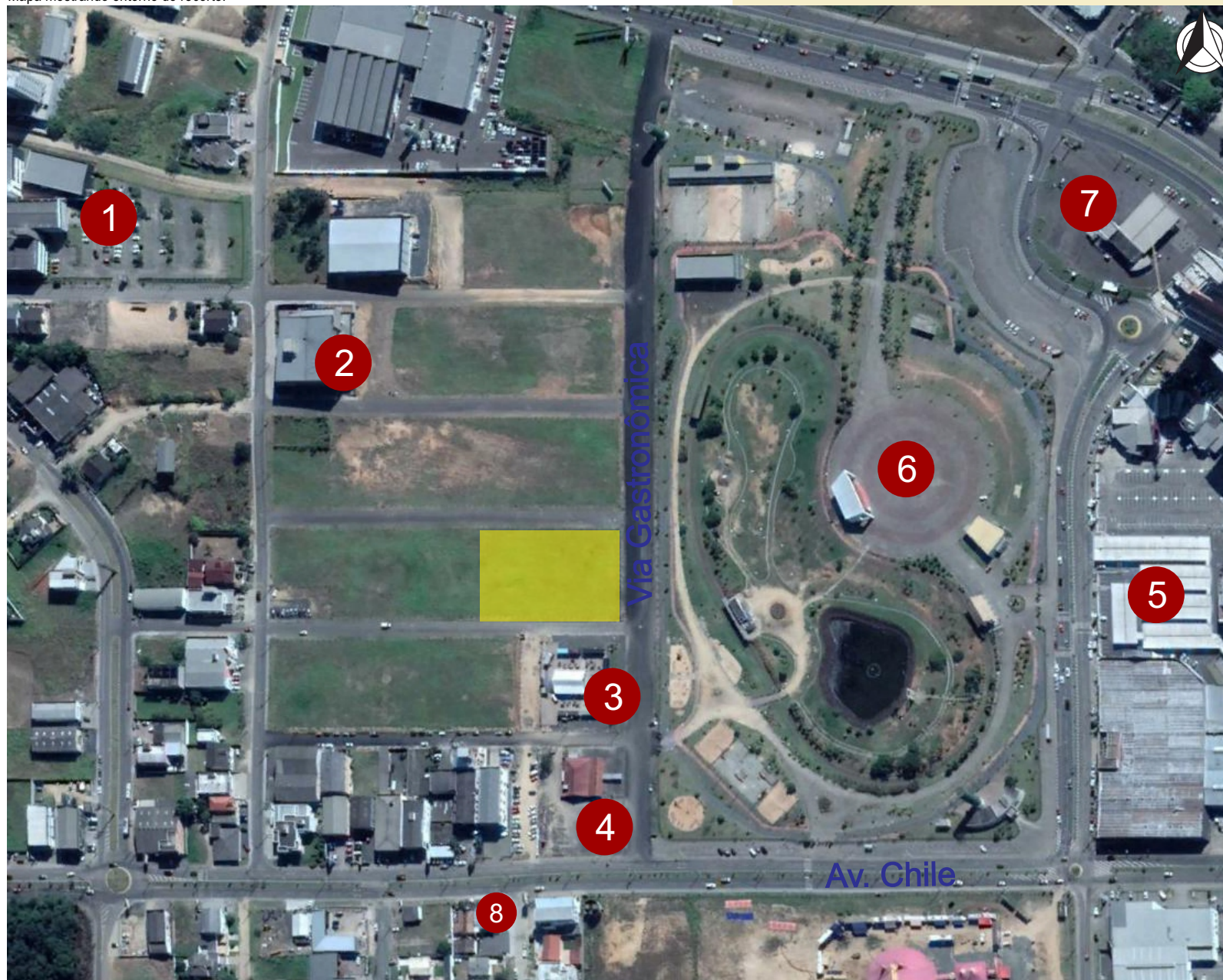


LEGENDA:

- Parada de ônibus
- Parque das Nações
- Terreno
- Vias que transitam ônibus

EQUIPAMENTOS DO ENTORNO

Mapa mostrando entorno do recorte.



Fonte: Google Earth, modificado pelo autor.

Sem escala.

Figura 44: ACIC



Fonte: ACIC

Projetada pelo arquiteto Norberto Zaniboni, a Associação Empresarial, Comercial e Industrial de Criciúma oferece assistência dos comerciantes e funcionários da área, através de palestras, conclachos, indicações entre outros apoios.

Figura 46: CONTAINER PARK



Fonte: Google Earth

Food Trucks fixos em containers onde oferecem variações de comidas e bebidas para o público em geral. Aberto de Quarta a Segunda em horários diferenciado atraindo o público que passa o dia no Parque das Nações.

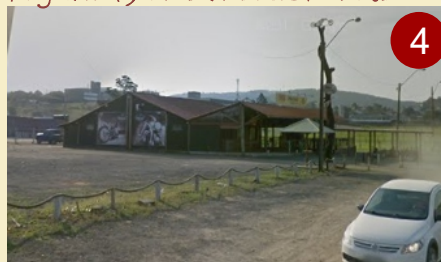
Figura 45: CANTINHO DA MASSA



Fonte: Google Earth

Inaugurado em 2005, o restaurante e pizzaria de Criciúma abriu uma filial perto do parque das nações em 2017, atendendo o público em geral.

Figura 47: MAVERICK PUB



Fonte: Google Earth

Pub aberto ao público adulto no período noturno.

Figura 48: CRICIÚMA SHOPPING - HAVAN



Fonte: Google Earth

Aberto todos os dias da semana a partir das 10hrs. Contendo comércio, play ground e praça de alimentação, possui um público mais geral, desde crianças, jovens, família e idosos.

Figura 49: POSTO DE GASOLINA



Fonte: Google Earth

Posto mais próximo do recorte localizado na Avenida Centenário.

Figura 50: PARQUE DAS NAÇÕES



Fonte: Engeplus

Foi criado a fim de representar as etnias de Criciúma, e é o maior parque público da região, com capacidade para receber grandes eventos. É bem movimentado principalmente nos finais de semana.

Figura 51: POMAR CAFÉ E CHOPERIA



Fonte: Google Earth

Um novo conceito de cafeteria e choperia em um só lugar de Criciúma. O Pomar funciona de sex. a dom. das 10h as 18h como café e de quar. a dom. das 19h as 00h como choperia.

RELAÇÃO COM O ENTORNO



Segundo o mapa ao lado, é possível perceber a relação direta do terreno com o Parque das Nações principalmente pela distância mais próxima da entrada que é de 42m e a segunda de aproximadamente 100m.

Percebe-se também a grande acessibilidade tanto por pedestres que utilizam o parque e outros comércios ao redor, tanto para quem depende do transporte público, pela proximidade das paradas de ônibus presente no recorte conforme mostrado no mapa. Distância da parada mais próxima da Av. Chile fica a aproximadamente 300m e a da Av. Centenário fica a 500m.

Figura 52



Figura 53



Figura 54

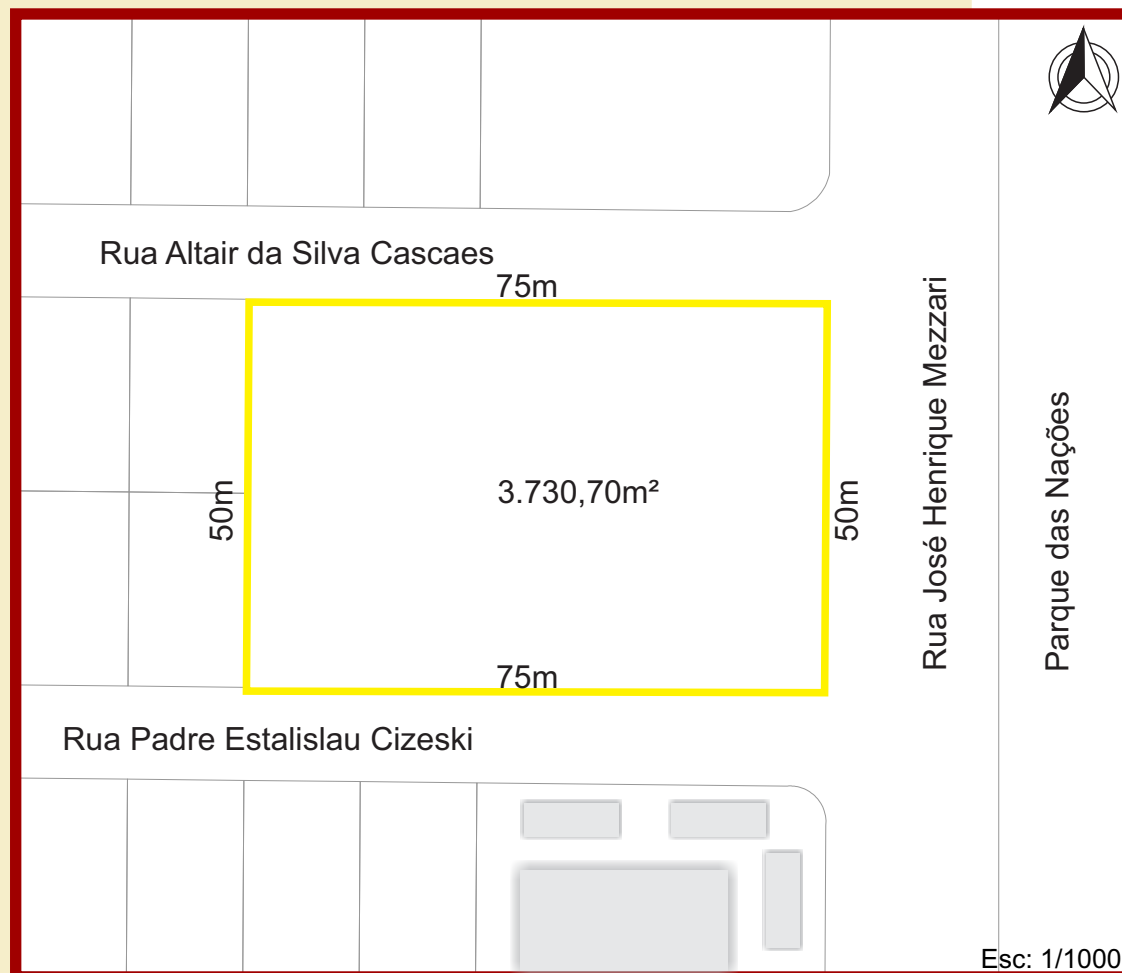


Figura 56



Figura 55





Mapa do terreno escolhido.

Fonte: Prefeitura municipal de Criciúma, modificado pela autora.

LEGENDA:

-● Distância até parada de ônibus
-● Distância até entrada do parque
- Terreno

O zoneamento previsto para o recorte, segundo o Plano Diretor de Criciúma, é ZM 1-8, estando localizado nas proximidades equipamentos gastronômicos térreos nos terrenos defronte ao Parque das Nações.

Através do mapa ao lado, percebe-se que o terreno está inserido na Rua Jose Henrique Mezzari, que fica entre as Avenidas Chile e Centenário, ao qual valoriza o acesso ao equipamento, tornando-se adequado para o mesmo.

O entorno imediato do terreno é caracterizado por comércio gastronômico e Parque.

O terreno possui 3 fachadas. A fachada Leste fica de frente ao Parque das Nações. A fachada sul fica para a rua Padre Estalislau Cizeski, onde encontramos também o Container Food Park. Já a fachada norte fica para a rua Altair da Silva Cascaes onde encontra-se terrenos ainda vazios.

Na quadra onde se localiza o terreno escolhido, não há mais nenhum estabelecimento.

Já nas quadras ao lado encontramos alguns comércios voltados para gastronomia e á espaços públicos de lazer.

CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL

DESTAQUES: MATERIALIDADE E PERMEABILIDADE NO TERRENO

SANTIAGO - CHILE

Figura 57: Centro gastronômico e cultural



Arquitetos: Martin Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariás, Rodrigo Bóscolo e Ruben Rodríguez.

Ano: 2013

Fonte: Archdaily

Essa proposta é resultado de um concurso fechado, apoiado por fundos de investimentos Cimenta, seguindo com a transformação do bairro Bellavista, na capital de Santiago, Chile. O mesmo se diz respeito ao projeto vencedor, do escritório de arquitetura BMA, com sede na Argentina e Chile.

Segundo o site Archdaily, a principal intenção de partido do projeto é a harmonia e o respeito entre a proposta e o bairro, alcançando através de volumes, que dialogam com as construções do entorno.

Figura 58: Centro gastronômico e cultural



Fonte: Archdaily

O Centro Gastronômico e Cultural conta com 10 restaurantes, comércio local, artesanato e joias, com capacidade para 300 pessoas em um terreno de 3.000m². O projeto foi concebido como um marco, que destaca as relações dos pedestres e dos espaços públicos, proporcionando ao entorno um novo espaço que reúne a paisagem e o urbano.

Figura 59: Centro gastronômico e cultural



Fonte: Archdaily

A conformação dos edifícios da proposta geram espaços vazios pela rua para pedestres, servindo de apoio aos restaurantes para expansão do mesmo ao nível da rua gerando espaços de convívio.

Figura 60: Centro gastronômico e cultural



Fonte: Archdaily

EATALY

DESTAQUES: PROGRAMA DE NECESSIDADES E INTEGRAÇÃO DOS AMBIENTES SÃO PAULO - BRASIL



Figura 61: Eataly

Arquiteto: Carlo Pigliane

Ano: 2017

O nome Eataly nasce da união de duas palavras inglesas: EAT (comer) e ITALY (Itália). A idéia desse projeto é reunir todos os alimentos italianos de qualidade em um só espaço, num lugar onde você pode comer, comprar e aprender. São 29 edifícios espalhados por 5 países e veio para o Brasil, em São Paulo no ano de 2017.

Figura 62: Eataly layout



Fonte: Eataly

Em 4.500 m², o projeto possui 13 pontos de alimentação em meio a um mercado com mais de 7.000 produtos italianos ou de produtores locais, que seguem as receitas tradicionais. A loja ainda terá um espaço dedicado a workshops e eventos. Tudo para lembrar que a vida é muito curta para não comer e beber bem. (Eataly, 2017).

Figura 63: composição de fotos Eataly SP



"O Eataly é acima de tudo um mercado, os restaurantes apenas o complementam." -Eataly



CONCURSO DE DESIGN DO EMBASSY PARK

DESTAQUES: ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO

BOGOTÁ

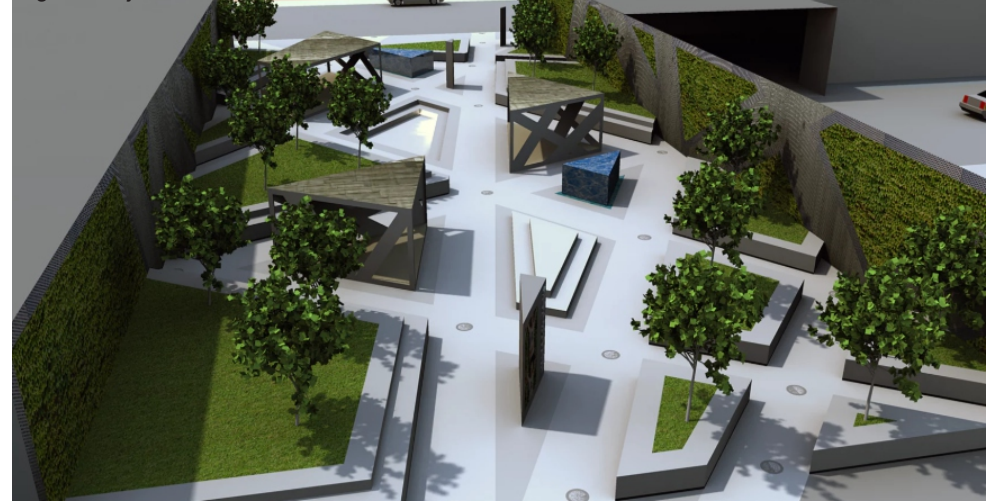


Arquiteto: Designer Líder -
Steven Kingsley - Studio
Concept Arquitetos Paisagistas
UKTeam.

A competição foi anunciada para criar uma idéia para o Embassy Park, com objetivo de projetar um parque urbano impressionante, moderno e comercialmente viável no coração da cidade, segundo Steven.

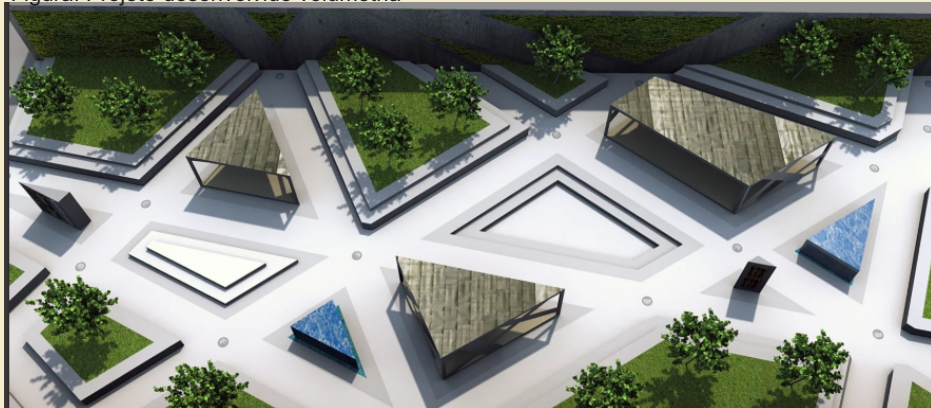
Como ponto de partida o coração da cidade, o escritório desenvolveu um projeto mais moderno, livre e com formas geométricas bem presentes, demarcando os caminhos no piso gerado por essas formas e materiais diferenciados.

Figura: Projeto desenvolvido



Fonte: architizer.com

Figura: Projeto desenvolvido volumetria



Fonte: architizer.com

RESUMO DOS REFERENCIAIS

REFERENCIAL 01

Centro Gastronômico e Cultural - Chile

Arquitetos: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodriguez. Ano: 2013



- MATERIALIDADE;
- PERMEABILIDADE NO TERRENO.

REFERENCIAL 02

Eataly - São Paulo

Arquiteto: Carlo Piglione

Ano: 2017



- PROGRAMA DE NECESSIDADES;
- INTEGRAÇÃO DOS AMBIENTES.

REFERENCIAL 03

Concurso de Design do Embassy park

Arquiteto: Designer Líder - Steven Kingsley - Studio Concept Arquitetos Paisagistas UKTeam.



ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO

ASPECTOS CONCEITUAIS DO TEMA

O QUE É?

Um Centro Gastronômico.

O QUE POSSUI?

Espaços culturais, de lazer e cursos profissionalizantes.

QUEM FINANCIA?

Iniciativa privada com parcerias com órgãos institucionais.

QUEM SÃO OS USUÁRIOS?

Pessoas voltadas à área da gastronomia, sendo eles garçons, cozinheiros, entre outros.

O QUE OFERECE?

Cursos, espaço de convívio com restaurante-escola e acervo histórico relacionados às etnias.

COMO FUNCIONA?

Diariamente em período integral.

QUAL A ABRANGÊNCIA?

Regional.

ESTIMATIVA DE PÚBLICO?

665 pessoas por dia.

PERFIL DO PÚBLICO

CURSOS

O Centro Gastronômico irá oferecer variados cursos de gastronomia em três turnos, sendo eles matutino, vespertino e noturno. O público para os cursos será a partir de 16 anos, podendo atender até pessoas de 65+ que buscam especialização na área da gastronomia. Contará com espaços específicos para palestras, cursos, aulas práticas, um acervo histórico das etnias de Criciúma, para auxiliar nas aulas teóricas, entre outros ambientes necessários para a prática dos cursos.

LAZER E RESTAURANTE

O equipamento possuirá um restaurante-escola ao qual irá ser gerenciado por um chef-professor, e os funcionários serão os próprios alunos dos cursos, servindo como estágio para os mesmos que querem aprender na prática como funciona um restaurante. O restaurante atrairá públicos no geral, desde crianças, jovens, adultos e idosos, sem idade definida.

POPULAÇÃO POR DIA

FUNCIONÁRIOS	
15 TURMAS X 15 ALUNOS = 225 ALUNOS 15 TURMAS X 1 PROFESSOR/TURMA = 15 PROFESSORES (Turmas menores para proporcionar uma melhor qualidade de ensino, principalmente nas aulas práticas).	DIAS DE SEMANA: MÉDIA DE 40 FUNCIONÁRIOS (Setor administrativos, professores, limpeza, cozinhas, etc.) FINAIS DE SEMANA: MÉDIA DE 30 FUNCIONÁRIOS (Cozinha, limpeza, restaurantes, garçons, etc. Menor número pois nos finais de semana não tem cursos).

LAZER E RESTAURANTE	
ÁREA LIVRE DE LAZER FINAIS DE SEMANA = 400 PESSOAS DIAS DE SEMANA = 200 PESSOAS (Valores estipulados a partir do numero de visitantes no Parque das Nações)	RESTAURANTES 2 RESTAURANTES COM CAPACIDADE PARA 150 PESSOAS CADA. FINAIS DE SEMANA = MÉDIA DE 200 REFEIÇÕES. DIAS DE SEMANA = MÉDIA DE 100 REFEIÇÕES. (Refeições estipuladas por dia e para cada restaurante).

ESTIMATIVA DE PESSOAS POR DIA

DIA DE SEMANA
665 PESSOAS

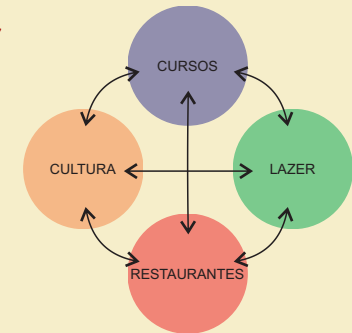
*Podendo atender até 830 pessoas nos finais de semanas e dias de festa.

** Informações retiradas de fontes bibliográficas (Neufert) e de trabalhos de conclusão de curso.

INTENÇÕES E DIRETRIZES DE PROJETO

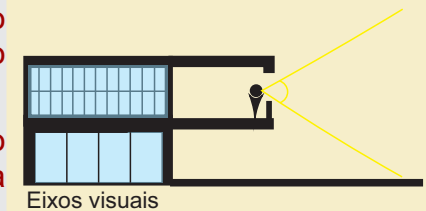
01 INTENÇÕES: Promover um equipamento com usos diversificados.

DIRETRIZ: Organizar o funcionamento para que as pessoas possam usufruir do local em diversos momentos.



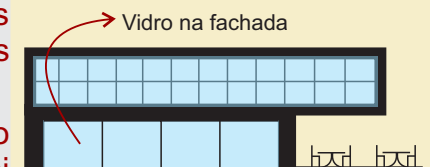
02 INTENÇÕES: Tirar partido das condicionantes do terreno.

DIRETRIZ: Implantar o equipamento de forma a explorar as relações visuais.



03 INTENÇÕES: Gerar uma conexão com equipamentos de lazer e convívio presentes

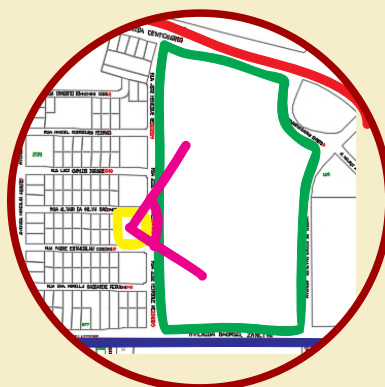
DIRETRIZ: Integrar o edifício com o entorno por meio de transparências ou atividades ao ar livre.



04

INTENÇÕES: Projetar um equipamento com linguagem contemporânea.

DIRETRIZ: Propor um edifício que integre essa linguagem com o entorno.

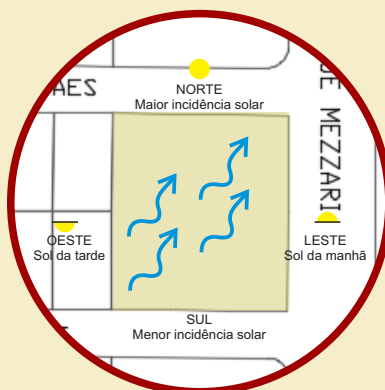


Fachada em vidro criando uma interação com o parque

05

INTENÇÕES: Trabalhar com os parâmetros bioclimáticos a favor do edifício.

DIRETRIZ: Aproveitar máximo da insolação e ventilação para os ambientes do Centro Gastronômico.



PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO

SETOR	AMBIENTE	ÁREA M²	SETOR	AMBIENTE	ÁREA M²
ESTACIONAMENTO	ESTACIONAMENTO	1.130,00	SETOR ADMINISTRATIVO	SECRETARIA	25,00
	SUB TOTAL	1.130,00		SALA DE REUNIÃO	30,00
HALL/ RECEPÇÃO	BWC FEMININO	15,00		SALA DOS PROFESSORES	30,00
	BWC MASCULINO	15,00		RECURSOS HUMANOS	30,00
	RECEPÇÃO/HALL	48,00		SUB TOTAL	115,00
	SUB TOTAL	78,00	ESPAÇO CULTURAL	ACERVO HISTÓRICO	90,00
SETOR DIDÁTICO	7 SALAS TEÓRICAS	245,00		EXPOSIÇÕES	60,00
	4 SALAS PRÁTICAS	160,00		SUBTOTAL	150,00
	SANITÁRIOS	80,00	LANCHONETE COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR	SALÃO MESAS	170,00
	SALA DOS PROFESSORES	10,00		VEST. + SANITÁRIO	30,00
	SUB TOTAL	495,00		DEPÓSITO	12,00
PRAÇA	PRAÇA	557,00		CÂMERA FRIA	15,00
	SUB TOTAL	245,00		COZINHA	18,00
CARGA E DESCARGA	2 FRIGORÍFICOS	40,00		PREPARO	20,00
	2 DESPENSAS	40,00		BAR E CAIXA	27,00
	2 CENTRAL DE GÁS	30,00		BANHEIROS	17,00
	2 VEST. E SANITÁRIOS FUNC.	50,00		BANHEIROS	309,00
	SUB TOTAL	160,00			

** Informações retiradas de fontes bibliográficas (Neufert) e de trabalhos de conclusão de curso.

SETOR	AMBIENTE	ÁREA M²
RESTAURANTE	SANITÁRIOS	18,00
	PREPARAÇÃO	17,00
	COZIMENTO E PREPARO	27,00
	DESPENSA	27,00
	CAIXA	6,50
	BAR	60,00
	CÂMERA FRIA	27,00
	LAVAGEM DE LOUÇA	22,00
	LIXO	30,00
	SALÃO MESAS	230,00
	RECEPÇÃO E ESPERA	60,00
	COPA GARÇONS	10,00
	SUB TOTAL	534,50
TOTAL		3.216,50

** Informações retiradas de fontes bibliográficas (Neufert) e de trabalhos de conclusão de curso.

ÁREA
ESTACIONAMENTO:
1.130,00 M²

ÁREA TOTAL
EDIFICAÇÃO:
2.086,50 M²

+

15% PAREDES:
482,48

=

ÁREA TOTAL:
3.698,98 M²

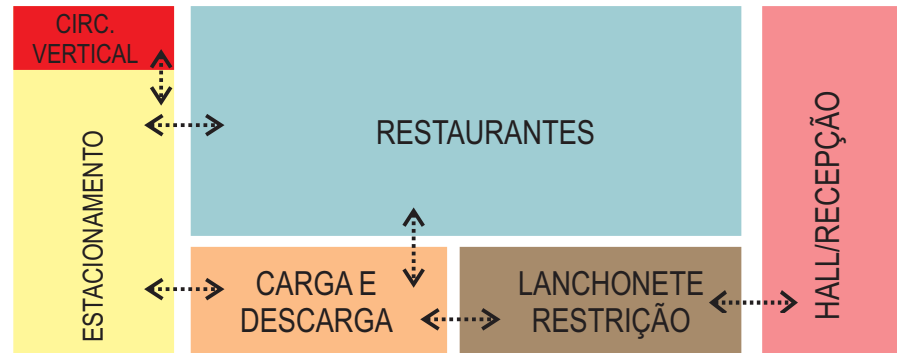


ÁREA DO TERRENO		
3.730,70 m²		
TO	TI	IA
60%= 2.238,42m²	20%= 746,14m²	4 = 14.922,80m²

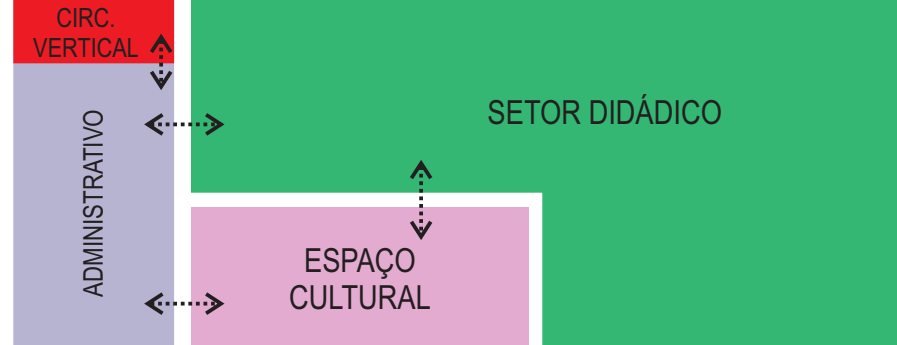
ÁREA DO PROJETO		
3.698,98 m²		
TO	TI	IA
60%= 2.219,38m²	20%= 739,80m²	1,2 = 4.438,77m²

FUNCIONOGRAMA

TÉRREO



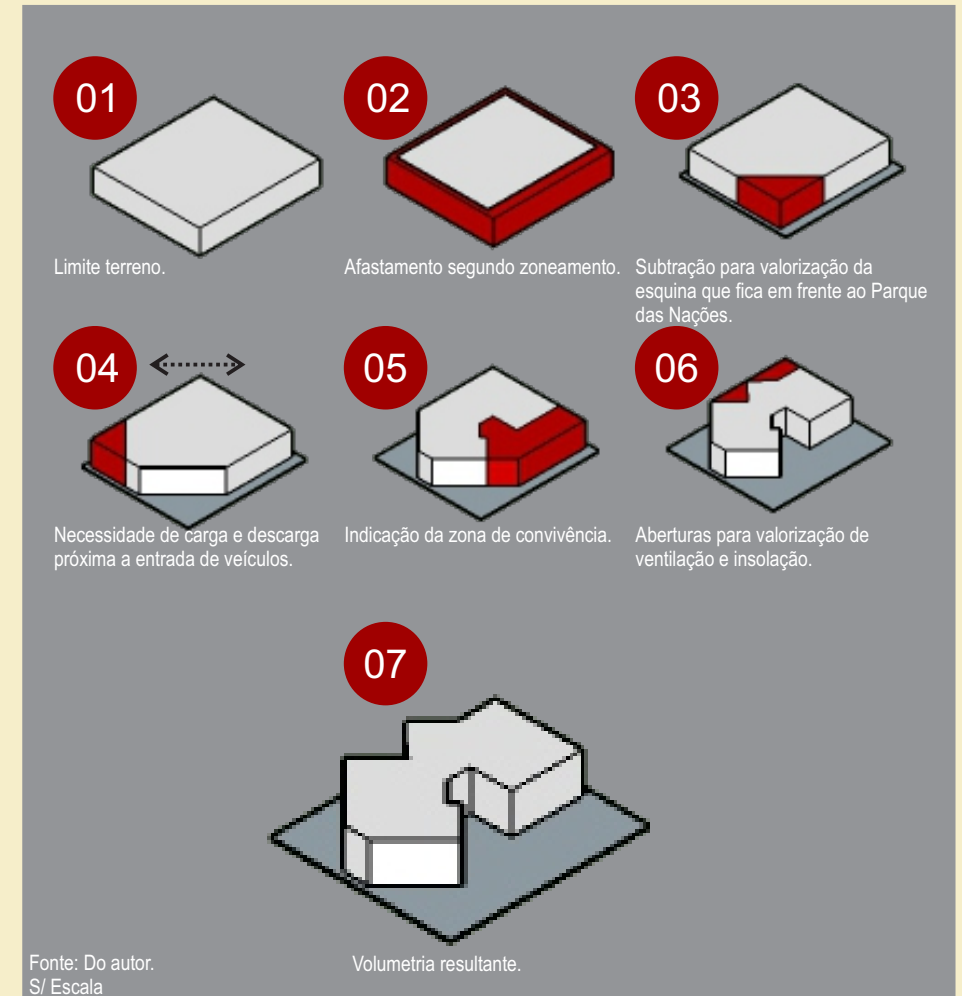
2º PAV.



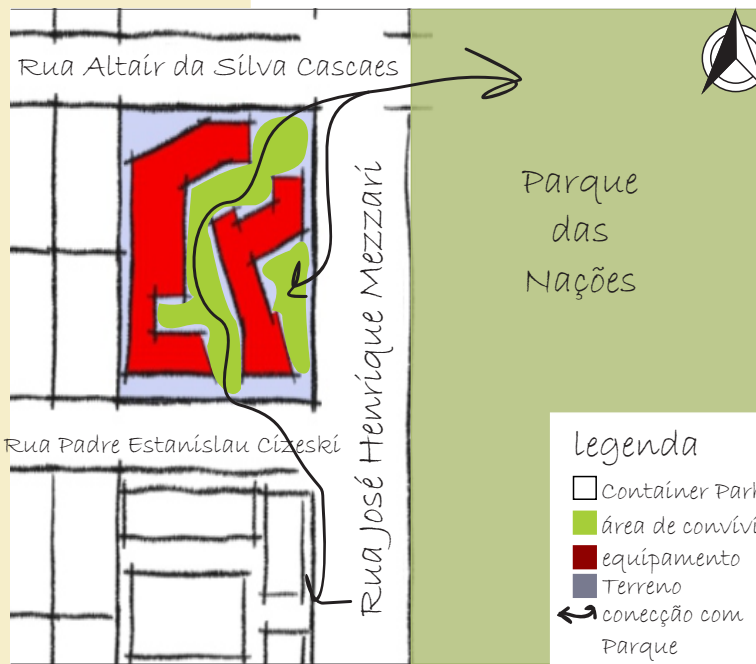
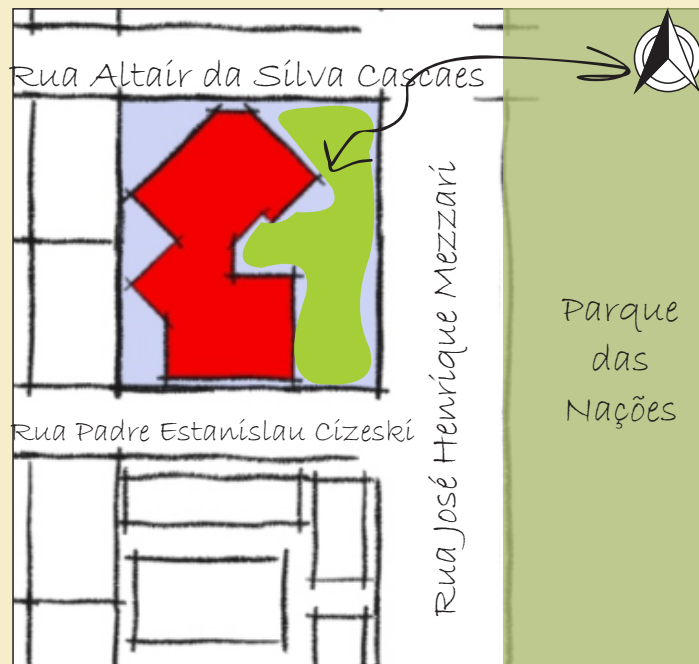
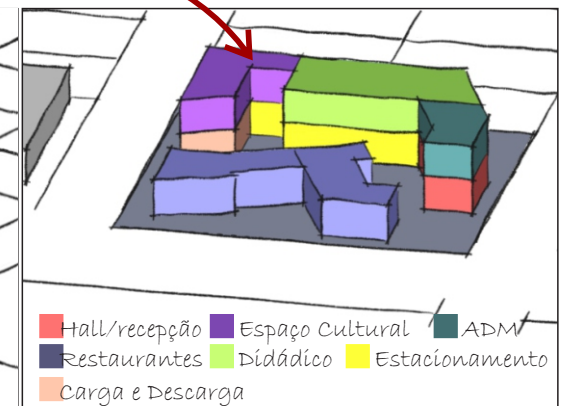
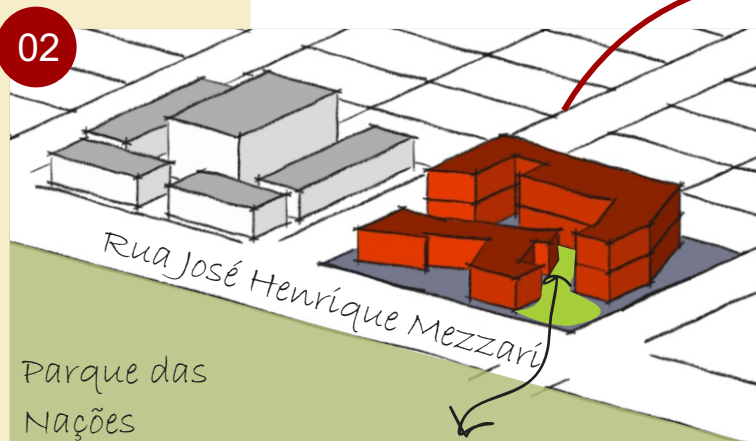
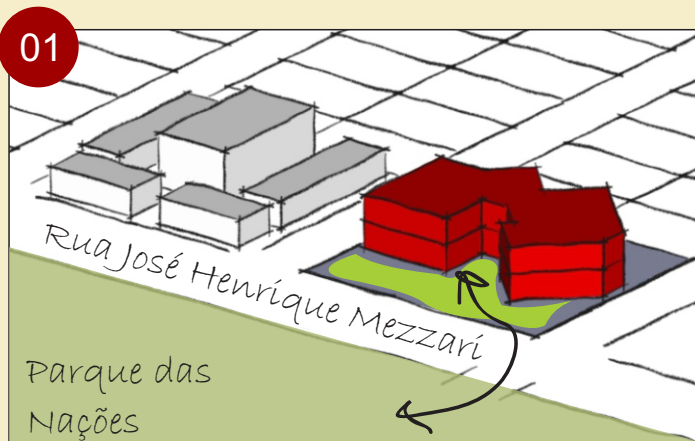
LEGENDA:



ESTUDO DE VOLUMETRIA



EVOLUÇÃO DA FORMA

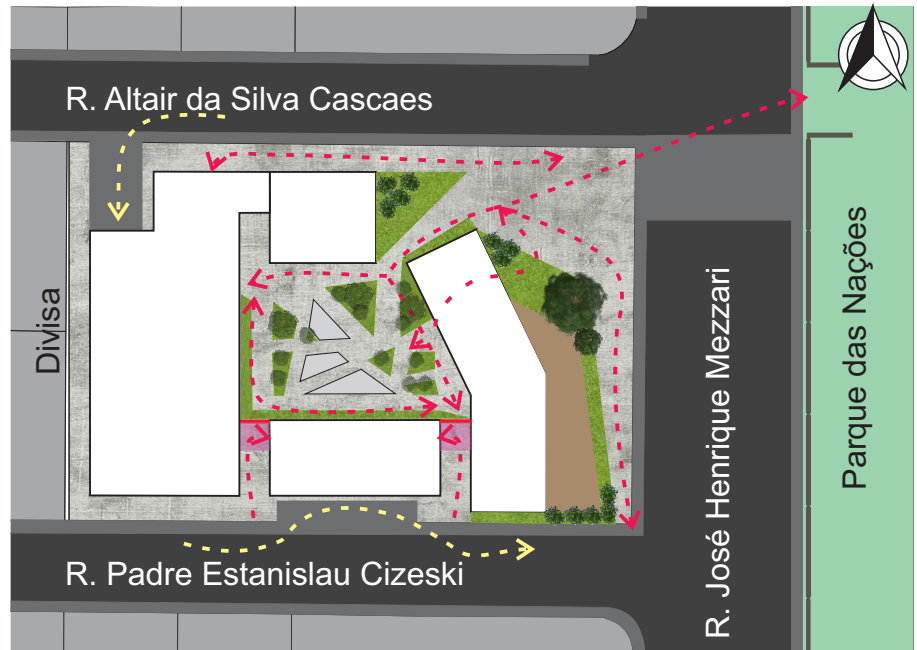


- legenda
- Container Park
 - área de convívio
 - equipamento
 - Terreno
 - ↔ conexão com Parque

Na evolução do partido, foi levado em consideração a entrada do parque das nações, criando assim uma conexão com o equipamento valorizando a esquina.

Também foi gerado um espaço de convívio dando continuidade ao parque, com espaço de lazer, e ampliação dos restaurantes para a rua. Ao sentido Oeste foi fechado, criando uma parede sega, pela orientação e por ser divisa com futuras edificações. A proposta 02 foi a mais valorizada pela conectividade dos equipamentos

FLUXOS ESC; 1/1000



Fonte: autora.

LEGENDA

- - -> FLUXO DE PEDESTRES
- - -> FLUXO DE VEÍCULOS

PÚBLICO X SEMI PÚBLICO ESC.1/1000



Fonte: autora.

LEGENDA

- Público
- Área edificada

ACESSOS

SC: 1/1000



Fonte: autora.

- LEGENDA
- PEDESTRES AOS RESTAURANTES
 - PEDESTRES AOS CURSOS
 - PEDESTRES AOS DEPÓSITOS
 - PEDESTRES AO ACERVO HISTÓRICO
 - VEÍCULOS CARGA E DESCARGA
 - VEÍCULOS ESTACIONAMENTO
 - Restaurante
 - Espaço cultural
 - Carga e descarga
 - Lanchonete
 - Recepção

IMPLANTAÇÃO TERREO

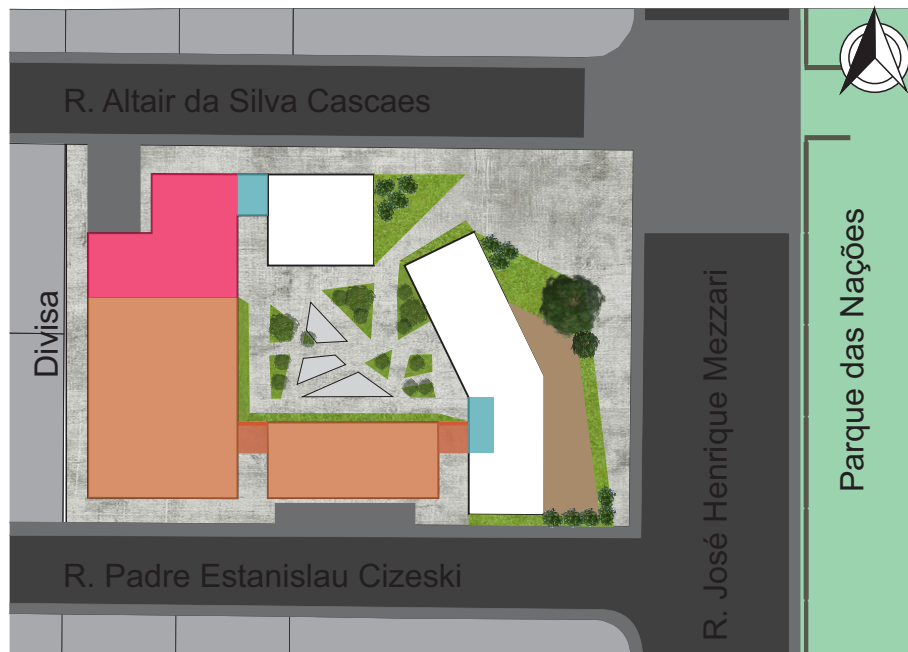
ESC.1/1000



Fonte: autora.

- LANCHONETE
- Restaurante
 - Espaço cultural
 - Carga e descarga
 - Lanchonete
 - Recepção

IMPLANTAÇÃO 2º PAV. - ESC.1/1000

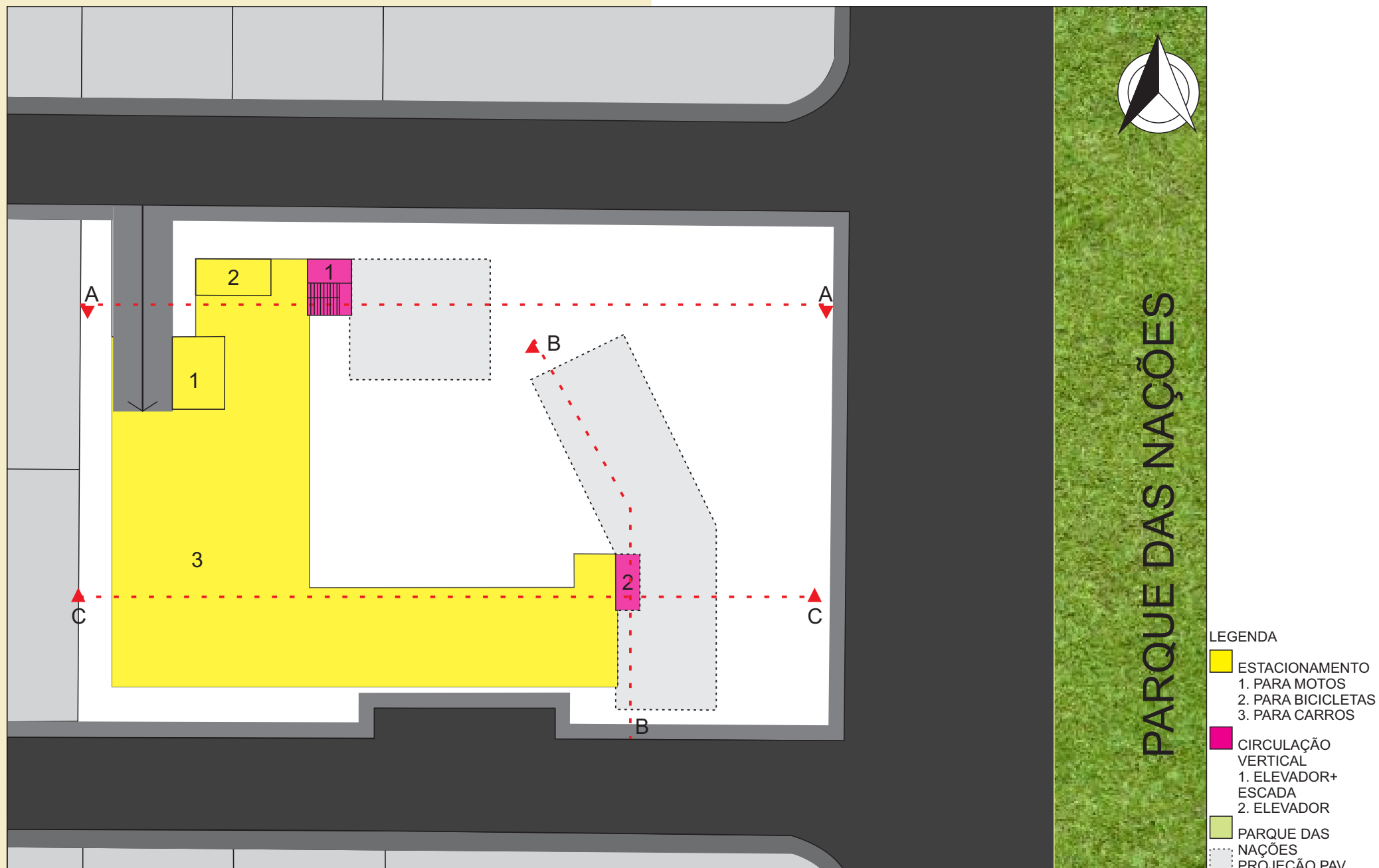


Fonte: autora.

Legenda

- Setor didático
- Administração
- Cobertura 1º pav.
- Circ. Vertical

SETORIZAÇÃO SUBSOLO - ESC.1/500



SETORIZAÇÃO PAV. TÉRREO-ESC.1/500



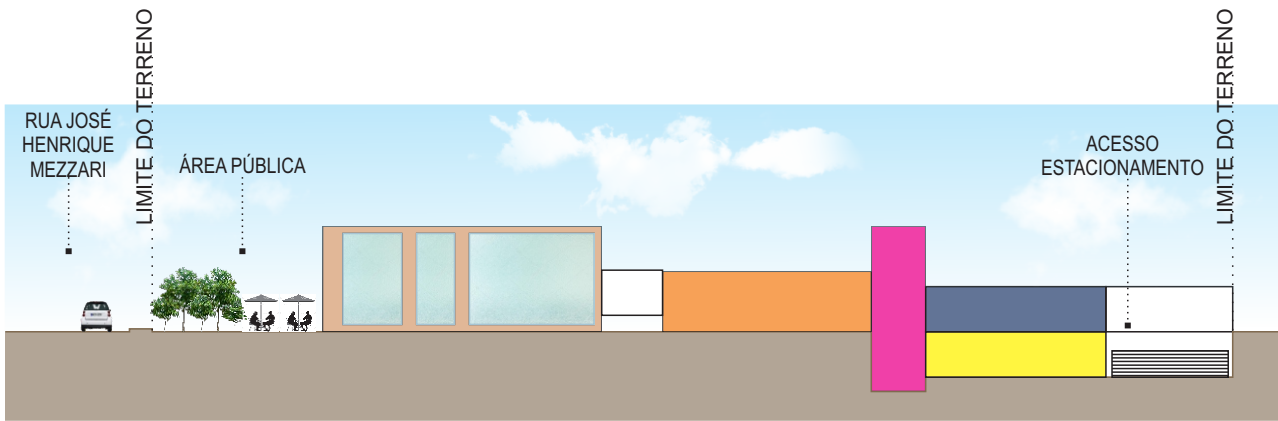
LEGENDA

- CULTURAL
 - 1. ACERVO HISTÓRICO
 - 2. EXPOSIÇÕES
- HALL/RECEPÇÃO
 - 1. HALL / RECEPÇÃO
 - 2. SANITÁRIOS
- RESTAURANTE
 - 1. RECEPÇÃO/ ESPERA
 - 2. SANITÁRIOS
 - 3. SALÃO DAS MESAS
 - 4. BAR
 - 5. LAVAGEM DOS PRATOS
 - 6. DEPÓSITO UTENSÍLIOS
 - 7. PREPARAÇÃO
 - 8. COZIMENTO/ MONTAGEM
 - 9. VEST. E SANITÁRIOS
- FUNCIONÁRIOS
 - 10. CÂMERA FRIA
 - 11. DEPÓSITO ALIMENTOS
 - 12. DEPÓSITO LIXO
 - 13. CÔPA GARÇOM
- CIRCULAÇÃO VERTICAL
 - 1. ELEVADOR + ESCADA
 - 2. HALL + ELEVADOR
- CARGA E DESCARGA
 - 1. ACESSO
 - 2. DISPENSA
 - 3. VESTUÁRIO + SANITÁRIOS
 - 4. CENTRAL DE GÁS
 - 5. MONTA CARGA
 - 6. CÂMERA FRIA
- LANCHONETE RESTRIÇÃO ALIMENTAR
 - 1. MESAS COBERTURA
 - 2. SALÃO DE MESAS INTERNO
 - 3. SANITÁRIOS
 - 4. BAR E CAIXA
 - 5. COZINHA
 - 6. PREPARO
 - 7. CÂMERA FRIA
 - 8. DEPÓSITO
 - 9. VEST. E SANITÁRIO
- COBERTURA 1º PAVIMENTO
- PRAÇA

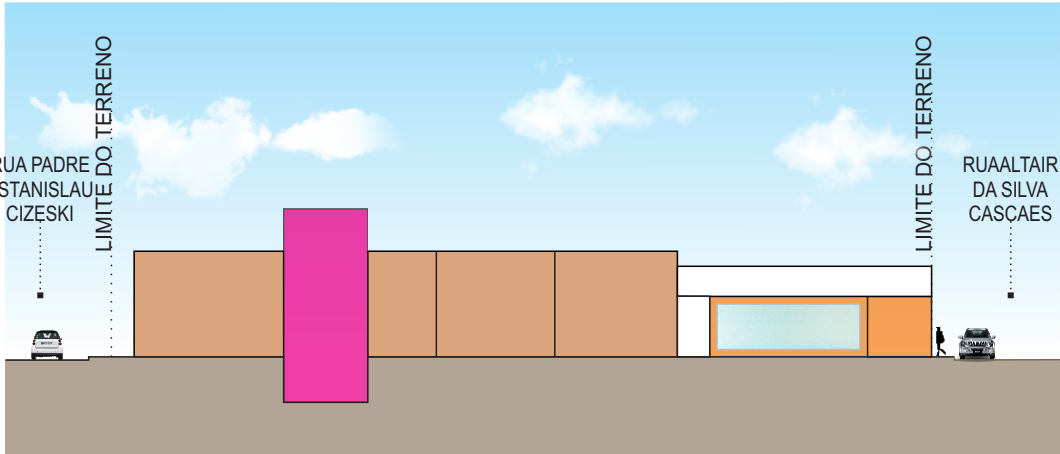
SETORIZAÇÃO 2º PAV. - ESC: 1/500



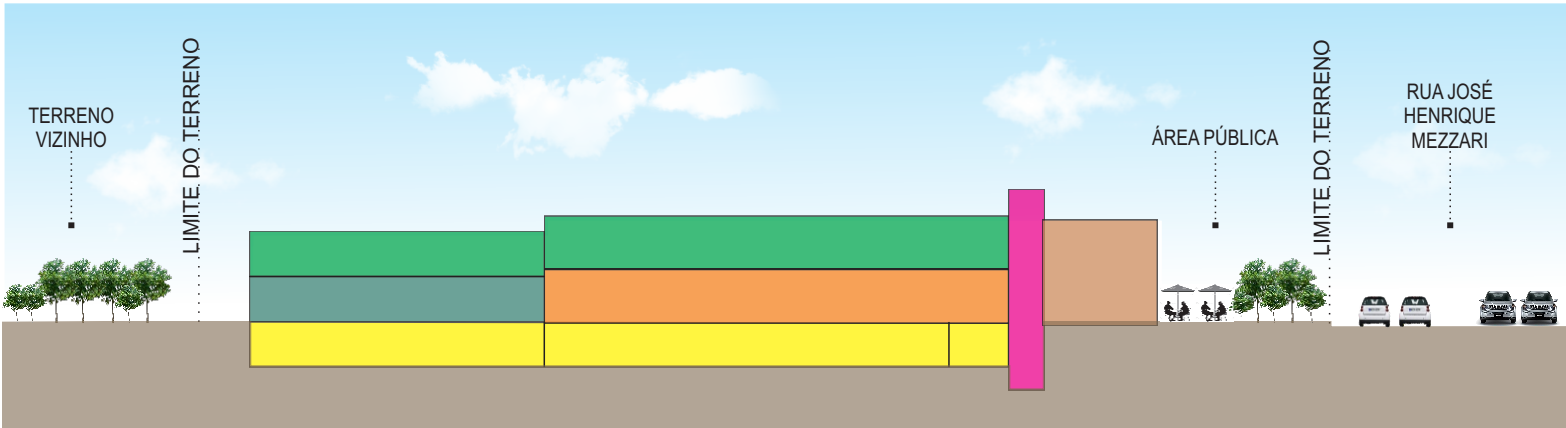
CORTES - ESC.1/500



CORTE AA



CORTE BB



CORTE CC



Fonte: autora.

- LEGENDA
- CULTURAL
 - HALL/RECEPÇÃO
 - RESTAURANTE
 - CIRCULAÇÃO VERTICAL
 - CARGA E DESCARGA
 - LANCHONETE RESTRIÇÃO
 - COBERTURA 1º PAVIMENTO
 - PRAÇA
 - DIDÁTICO
 - ADMINISTRAÇÃO

RELAÇÃO COM O PARQUE

Foto do portão do parque para o terreno:



Autora.

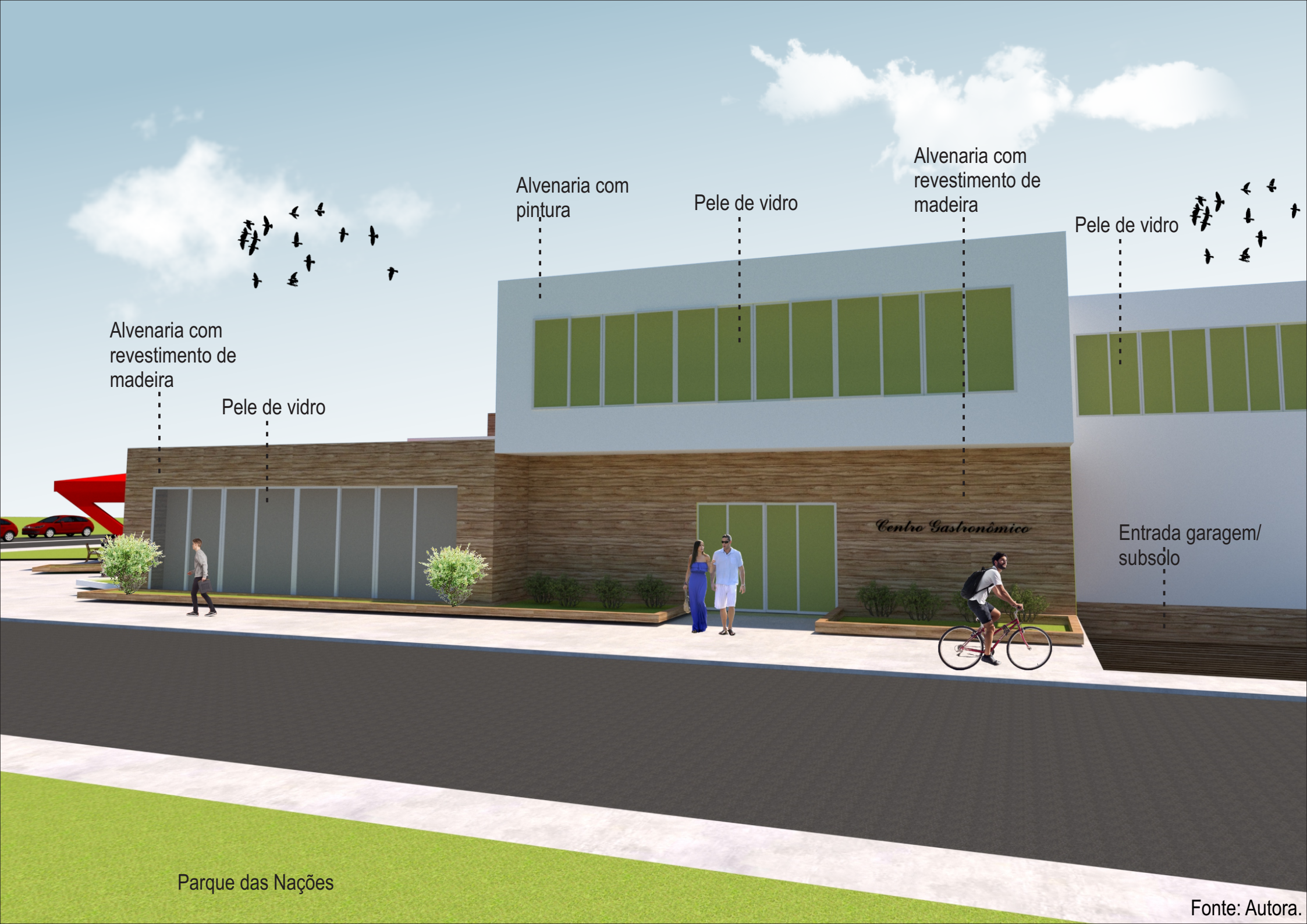


Autora.



PERSPECTIVAS E MATERIALIDADE





Alvenaria com
pintura

Pele de vidro

Alvenaria com
revestimento de
madeira

Pele de vidro

Alvenaria com
revestimento de
madeira

Pele de vidro

Centro Gastronômico

Entrada garagem/
subsolo

Volume cx d'água
Laje impermeabilizada

Laje inclinada

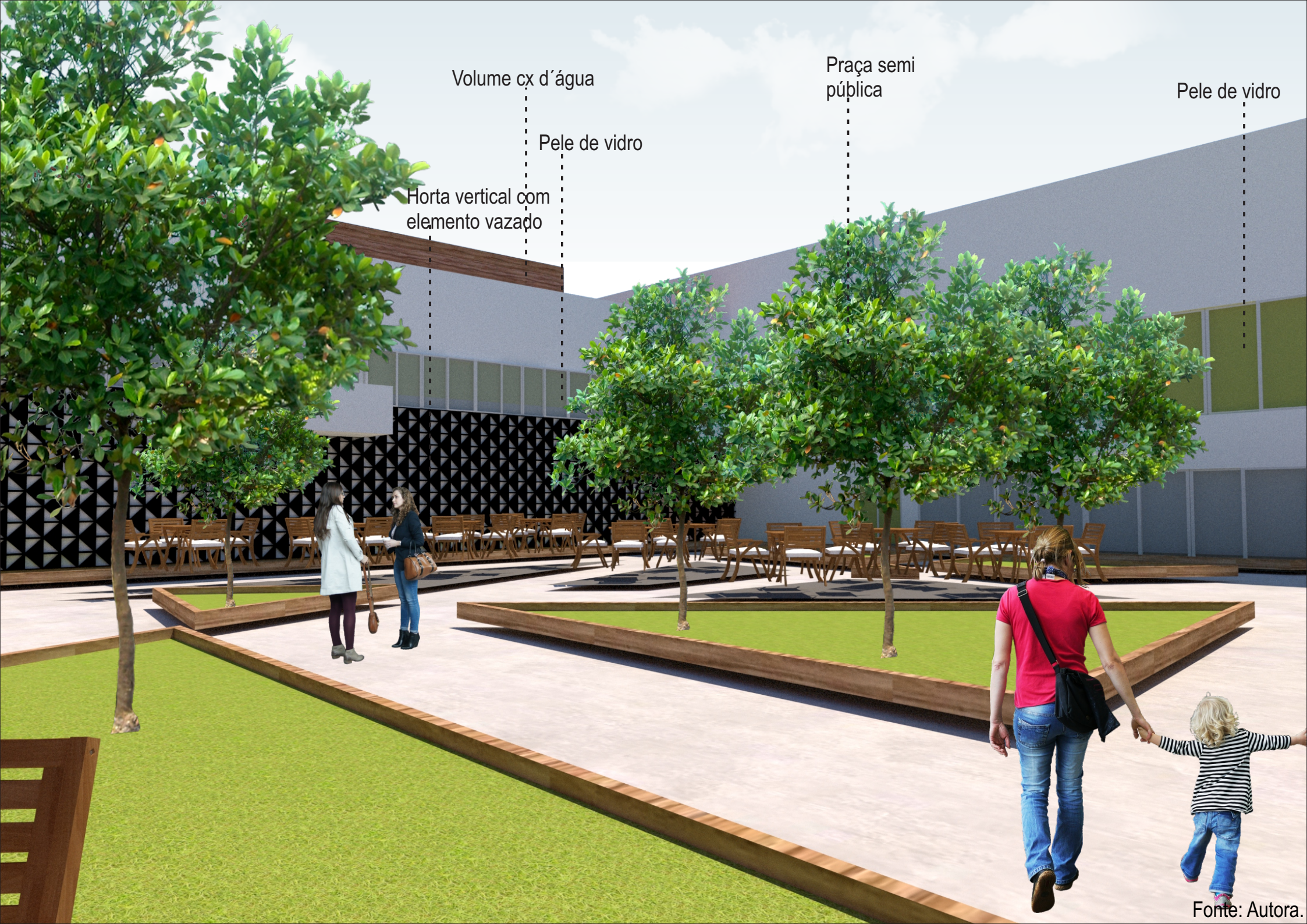
Praça
semi pública

Alvenaria com
revestimento de
madeira

Pele de vidro



Fonte: Autora.



Volume cx d'água

Praça semi
pública

Pele de vidro

Pele de vidro

Horta vertical com
elemento vazado

BARBOSA, Talita Prado. ANTROPOLOGIA E GASTRONOMIA: A IDENTIDADE DE SER BRASILEIRO A PARTIR DA ALIMENTAÇÃO. 2011. Disponível em: <https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2018.

BONFANTE, Cristian Esmeraldino. FACULDADE DE GASTRONOMIA: PARA CRICIÚMA E REGIÃO. 2015. 35 f. TCC (Graduação) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma, 2015.

BORTOLOTO, Fernanda. Centro Gastronomico em Criciúma. Trabalho de Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2016.

BRANDÃO, Virgínia. O MERCADO GASTRONÔMICO BRASILEIRO HOJE. 2016. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_01_15.htm>. Acesso em: 09 ago. 2018.

BRASIL, Governo do. Gastronomia: Culinária brasileira é uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos população indígena e imigrantes. 2017. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/noticias/cultura/2009/10/gastronomia>>. Acesso em: 27 jul. 2018.

CARDOSO, Ana Paula. A marca das etnias no Parque das Nações: Parceria entre Afasc, Unesc e FCC modifica fachada do palco. 2014. Disponível em: <<http://www.engeplus.com.br/noticia/geral/2014/a-marca-das-etnias-no-parque-das-nacoes#5>>. Acesso em: 30 ago. 2018.

CARVALHO, Hernando Ribeiro de. A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO MUNDO E NO BRASIL. 2010. Disponível em: <<https://www.webartigos.com/artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil/45328>>. Acesso em: 09 ago. 2018.

CARVALHO, Hernando Ribeiro de. A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO MUNDO E NO BRASIL: A História da Gastronomia.. 2010. Disponível em: <<https://www.webartigos.com/artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil/45328#ixzz5AJHCdaU1>>. Acesso em: 15 ago. 2018.

CATARINENSE, Diário. Festa das Etnias: conheça cada um dos povos que colonizaram Criciúma. 2015. Disponível em: <<http://dc.clicrbs.com.br/sc/noticias/noticia/2015/09/festa-das-etnias-conheca-cada-um-dos-povos-que-colonizaram-criciuma-4837154.html>>. Acesso em: 20 ago. 2018.

CRICIÚMA, Governo de. Empresa inicia obras no Parque das Nações: O prefeito Clésio Salvaro e o vice Márcio Búrigo realizaram hoje (15), a entrega da ordem de serviço para a empresa Fecel. 2010. Disponível em: <http://www.criciuma.sc.gov.br/site/noticia/empresa_inicia_obras_no_parque_e_das_nacoes-2954>. Acesso em: 10 ago. 2018.

CRICIÚMA, Prefeitura de. Festa das etnias: destaca cultura dos sete povos que formaram criciúma. 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/sc/santacatarina/noticia/festa-das-etnias-destaca-cultura-dos-sete-povos-queformaram-criciuma.ghtml>>. Acesso em: 20 mar. 2018.

CRICIÚMA, Prefeitura Municipal de. Características - História de Criciúma. 2016. Disponível em: <<https://www.camaracriciuma.sc.gov.br/historia-criciuma-ver/caracteristicas-4>>. Acesso em: 04 mar. 2017.

DESCONHECIDO. Dicionário. 2018. Disponível em: <<https://dicionariodoaurelio.com/centro>>. Acesso em: 15 set. 2018.

DESCONHECIDO. Necessidades fisiológicas: necessidade de alimento e água. 2016. Disponível em: <<http://www2.anhembis.edu.br/html/ead01/psicologia/lu04/lo2/index.htm>>. Acesso em: 20 mar. 2018.

DESCONHECIDO. Significado de gastronomia: o que é gastronomia. 2017. Disponível em: <<https://www.significados.com.br/gastronomia/>>. Acesso em: 20 mar. 2018.

ENGEPLUS, Portal. Criciúma terá primeiro parque gastronômico de containers do estado: Especializado em culinária gourmet de rua, o Container Food Park será inaugurado em agosto. 2018. Disponível em: <<http://www.engeplus.com.br/noticia/gastronomia/2018/criciuma-tera-primeiro-parque-gastronomico-de-containers-do-estado>>. Acesso em: 01 out. 2018.

FOCO, Sul In. Parque das Nações Cincinato Napolini completa 150 dias: Situado em uma área de aproximadamente 15 mil m² no bairro Próspera, o local atrai gente de todas as idades. 2012. Disponível em: <<https://www.sulinfoco.com.br/parque-das-nacoes-cincinato-napolini-completa-150-dias/>>. Acesso em: 15 set. 2018.

GRANCHI, Giulia; PEREIRA, Gislene. 10 tendências de alimentação saudável que vão bombar em 2018: Confira os alimentos, bebidas e temperos que prometem ser sucesso no próximo ano, de acordo com relatório do Pinterest. 2017. Disponível em: <<https://boaforma.abril.com.br/nutricao/tendencias-de-alimentacao-saudavel-que-vaio-bombar-em-2018/>>. Acesso em: 18 jul. 2018.

MARQUEZ, Ana. Complexo gastronômico. 2017. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacoonovo-arquitetura/_eataly-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 ago. 2018.

MILANEZ, Ana Carolina. ESCOLA GASTRONOMIA: ÍTALO BRASILEIRA. 2015. 145 f. TCC (Graduação) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Nova Veneza, 2015.

POPULAÇÃO, Portal. População Próspera - Criciúma. 2010. Disponível em: <http://populacao.net.br/populacao-prospera_criciuma_sc.html>. Acesso em: 12 nov. 2018.

ROCHA, Debora Vieira. ESCOLA DE GASTRONOMIA: uma mistura étnica. 2011. 75 f. TCC (Graduação) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma, 2011.

ROSA, Fernando Carvalho da. SEDE DA IGREJA VIDA PARA AS NAÇÕES EM CRICIÚMA. O TEMPLO COMO ESPAÇO DE CULTO E CONVÍVIO. 2014. 96 f. TCC (Graduação) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Criciúma, 2014.

ROSE, Cássia Pinho de. CENTRO DA JUVENTUDE: em Torres - RS. 2017. 75 f. TCC (Graduação) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, Torres - RS, 2017.

SCHULTER, Regina G.. Gastronomia e Turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. Acesso em: 03 nov. 2018.

SENAC,DN.A historia da gastronomia/ Maria Leonor dev Macedo Soares Leal.Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SENAC. Programa Senac turismo e gastronomia. 2017. Disponível em: <<http://portal.sc.senac.br/portal/site/atendimento-corporativo/senac-turismo-e-gastronomia>>. Acesso em: 03 set. 2018.

SUL, Litoral. Caminhada Rota do Imigrante percorre Urussanga até Azambuja. 2018. Disponível em: <<https://www.portallitoralsul.com.br/caminhada-rota-do-imigrante-percorre-urussanga-ate-azambuja/>>. Acesso em: 20 jul. 2018.

TERRESTRE, Rota. O QUE FAZER EM NOVA VENEZA – SC: OS 10 PONTOS TURÍSTICOS IMPERDÍVEIS. 2018. Disponível em: <<http://www.rotaterrestre.com/o-que-fazer-em-nova-veneza-sc-os-10-pontos-turisticos-imperdiveis/>>. Acesso em: 23 mar. 2018.

VENEZA, Portal. HISTÓRICO DO MUNICÍPIO DE NOVA VENEZA. 2018. Disponível em: <<https://www.portalveneza.com.br/historia-nova-veneza/>>. Acesso em: 03 nov. 2018.

YAMANY, Priscila. Os melhores destinos para um tour gastronômico no Brasil. 2017. Disponível em: <<https://www.skyscanner.com.br/noticias/inspiracao/os-melhores-destinos-para-um-tour-gastronomico-no-brasil>>. Acesso em: 01 set. 2018.