

CENTRO GASTRONÔMICO EM CRICIÚMA/SC:

Integrando gastronomia, a cultura e o lazer.



TEMA:

Centro de gastronomia.

TÍTULO:

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

PALAVRAS-CHAVE

Arquitetura, gastronomia, cultura, e lazer.

CENTRO GASTRONÔMICO/SC

Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia Carminatti Peterson

Projeto: Autora
Render: Oficina Arq-TCC

O QUE É UM 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 empratar 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.

PROBLEMÁTICA E JUSTIFICATIVA

O centro gastronômico tem como objetivo trazer conhecimento referente a área gastronômica atual e cultural da cidade. 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. 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. Em Criciúma a gastronomia vem valorizando cada vez mais a sua colonização, principalmente durante a Festa das Etnias e no crescente número de estabelecimentos gastronômicos que vem abrindo.

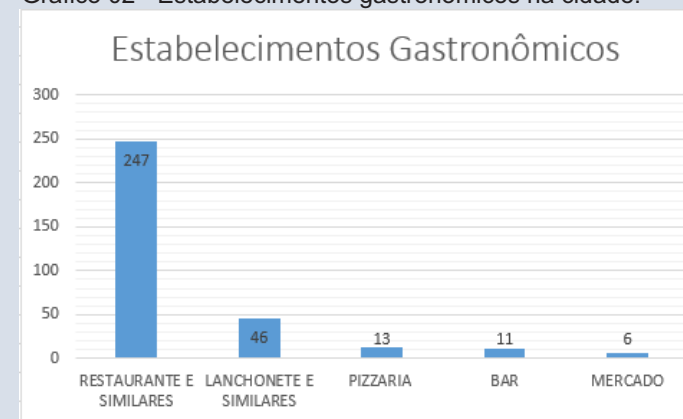
Os gráficos a seguir foram realizados com base em relatórios fornecidos pelo setor de alvará da Prefeitura Municipal de Criciúma. O primeiro gráfico mostra a quantidade de restaurantes abertos nos anos citados e com isso percebe-se a crescente valorização do ramo gastronômico em Criciúma. O segundo gráfico mostra o número de estabelecimentos gastronômicos registrados no setor de alvará divididos por ramos da área.

Gráfico 01 - Número de estabelecimentos gastronômicos.



Fonte: Autora.

Gráfico 02 - Estabelecimentos gastronômicos na cidade.



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 mesmos.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo o site "Significados, 2018" a palavra 'gastronomia' é uma área dentro da culinária que aborda todas as técnicas, práticas e conhecimentos para construir uma alimentação com qualidade. Estuda as bebidas indicadas para cada refeição e os materiais utilizados para confecção dos mesmos. Um dos principais objetivos da gastronomia é unir diferentes sabores e odores afim de provocar sensações de satisfação pelo olfato, paladar, visão e tato; assim começamos a perceber que a alimentação hoje em dia tem uma grande importância para todos. 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 (Italiana, Polonesa, Alemã, Portuguesa, Negra, Árabe e Espanhola) gerando assim um crescimento nos empreendimentos gastronômicos pela cidade. Uma das oportunidades da população degustar dos pratos típicos é na Festa das Etnias, ao qual ocorre todo ano na Cidade, contendo pratos típicos, danças e outras atrações.

OBJETIVOS (vencidos em TFG I)

GERAL

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

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 em TC I e o Anteprojeto em TC II considerando a importância da cultura, do conhecimento e do lazer associados à gastronomia.

ESCALA MUNICIPAL

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

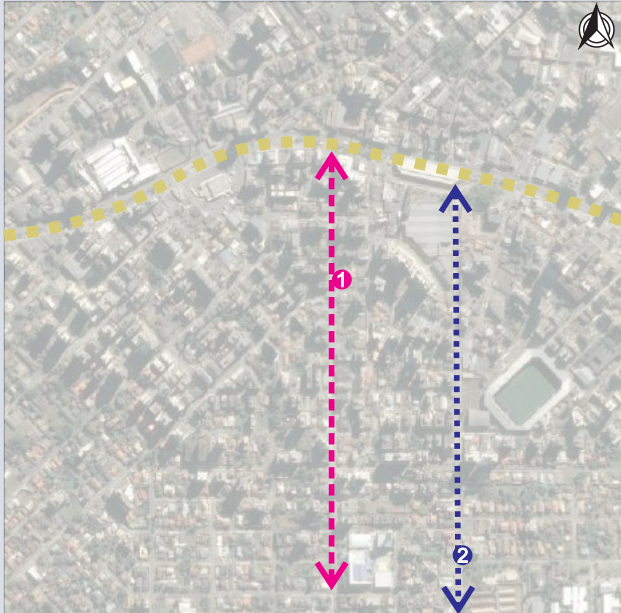
Mapa da cidade de Criciúma e municípios vizinhos em Santa Catarina, Brasil. O mapa mostra a cidade de Criciúma em amarelo, com os municípios vizinhos em cinza: Forquilhinha, Içara e Jaraguá. Uma seta vermelha aponta para a cidade de Criciúma, indicando a localização da área de estudo. O mapa inclui rotas e pontos de interesse, como Nova Veneza, Meleiro, Siderópolis, Cocal do Sul, Urussanga, Morro da Fumaça, FLN, Jaguaretama, Balneário Rincão, Aranguá, Maracajá, POA, Av. Universitária, Rod. Luiz Riosso, Içara e Içara. A legenda indica que a área amarela representa o 'Limite cidade Criciúma'. Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

Criciúma 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 Cocaldo Sul, Morro da Fumaça, Içara, Araranguá, Maracajá, Forquilha, Nova Veneza e Siderópolis.

ESCALA DO BAIRRO

A escolha do recorte se dá primeiramente por um estudo dos eixos gastronômicos da cidade de Criciúma, Rua Joaquim Nabuco - bairro Centro, Rua Desembargador Pedro Silva - bairro Comerciário e a Avenida das Nações - bairro Próspera.

MAPA 01



- LEGENDA
- 1 Ângulo foto
 - 2 Rua Joaquim Nabuco
 - 3 Ângulo foto
 - 4 Rua Des. Pedro Silva
 - 5 Av. Centenário



- LEGENDA
- 3 Ângulo foto
 - 4 Rua José Henrique Mezzari
 - 5 Av. Centenário

O primeiro eixo mais consolidado é a Rua Joaquim Nabuco ao qual conta com aproximadamente 25 estabelecimentos gastronômicos ao longo da viae caracterizando mais com estabelecimentos de curto tempo,lanches mais rápidos.



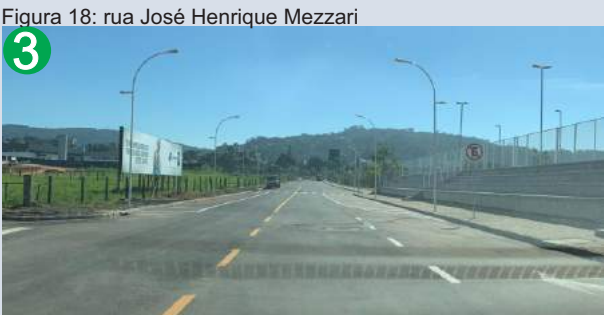
Fonte: Google Maps.

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



Fonte: Google Maps.

Já a Av. das Nações ao lado do Parque das nações entre a Av. Chile e a Av. Centenário, inicialmente conhecida como rua projetada, já possuía uma vocação para um eixo gastronômico que se consolidou com a abertura de novos empreendimentos gastronômicos na cidade fortemente no ano de 2018 e 2019.



Fonte: Autora

ESCOLHA DO TERRENO

O eixo gastronômico escolhido foi a Av. das Nações, no bairro Próspera ao qual está em forte expansão e possibilita uma relação com o parque e com as etnias ao qual ele representa. O mapa abaixo apresenta os alguns terrenos que foram pontuados com base em um raio de 500 metros a partir do Parque das Nações para a implantação do equipamento.

Mapa locando possíveis terrenos

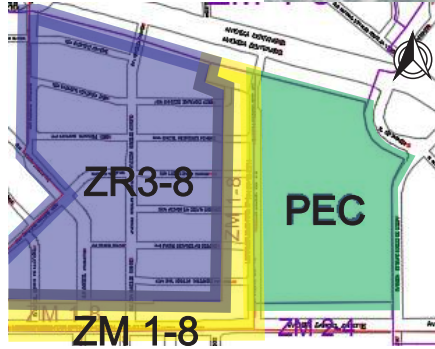


- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Terrenos vazios
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

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

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



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

- Proximidade com vias estruturadoras;
- Proximidade ao Parque das Nações;
- Proximidade a área gastronômica;
- Próximo ao ponto de ônibus (máx. 500m);
- Compatível com as edificações do entorno.

Mapa do terreno 01

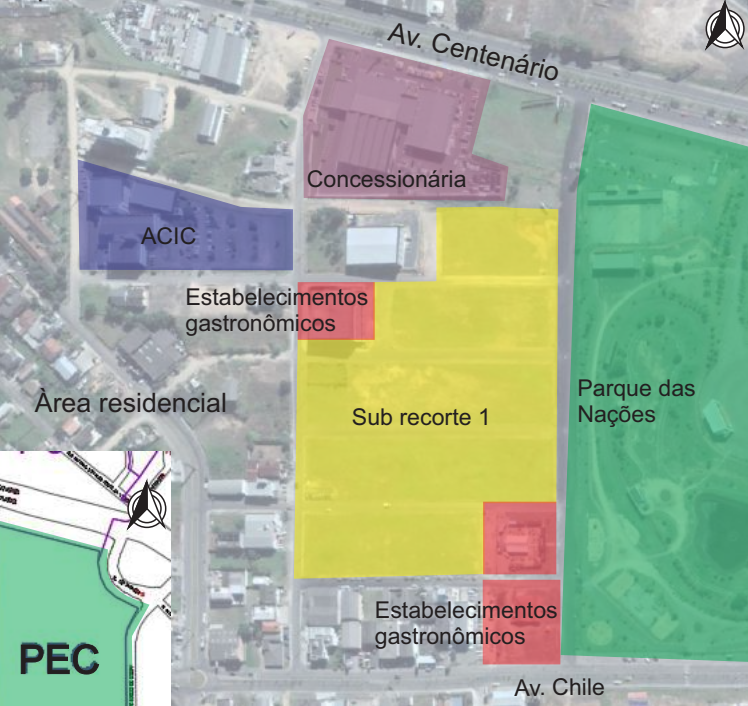


Tabela: Resumo dos possíveis terrenos.

	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
PONTO DE ÔNIBUS MÁX. 500 METROS	200 METROS-AV. CHILE 250 METROS-AV. CENTENÁRIO	215 METROS AV. CENTENÁRIO	240 METROS AV. CENTENÁRIO	70 METROS AV. CHILE
COMPATÍVEL COM ENTORNO	SIM - VIA GASTRONÔMICA	NÃO	NÃO	SIM

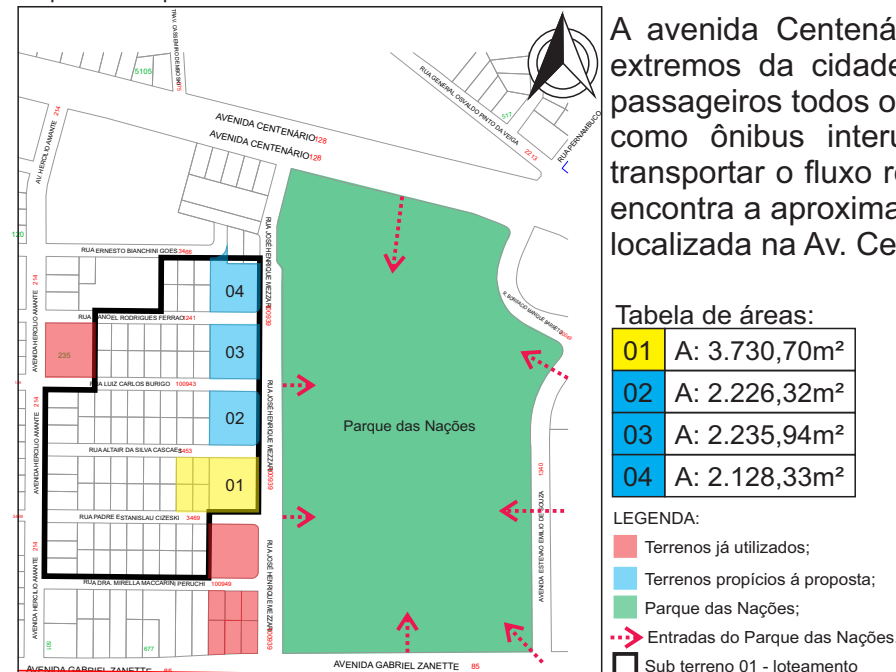
Fonte: Autora.

O sub recorte 01 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. Por conta das análises feitas, foi escolhido o sub recorte 01.

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.

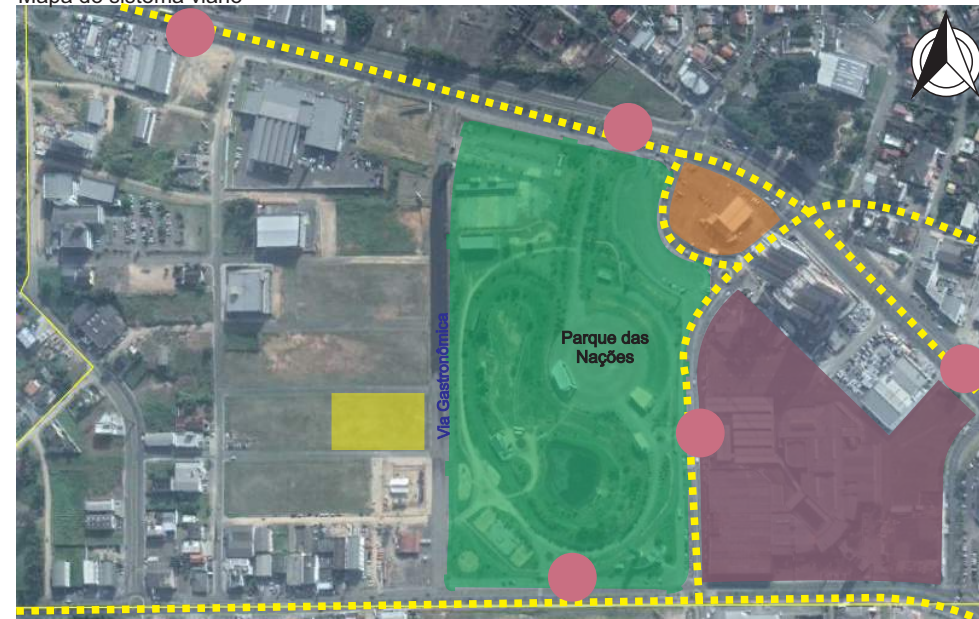
Figura 40: terreno 01



Fonte: Autora.

MAPA DO SISTEMA VIÁRIO

Mapa do sistema viário



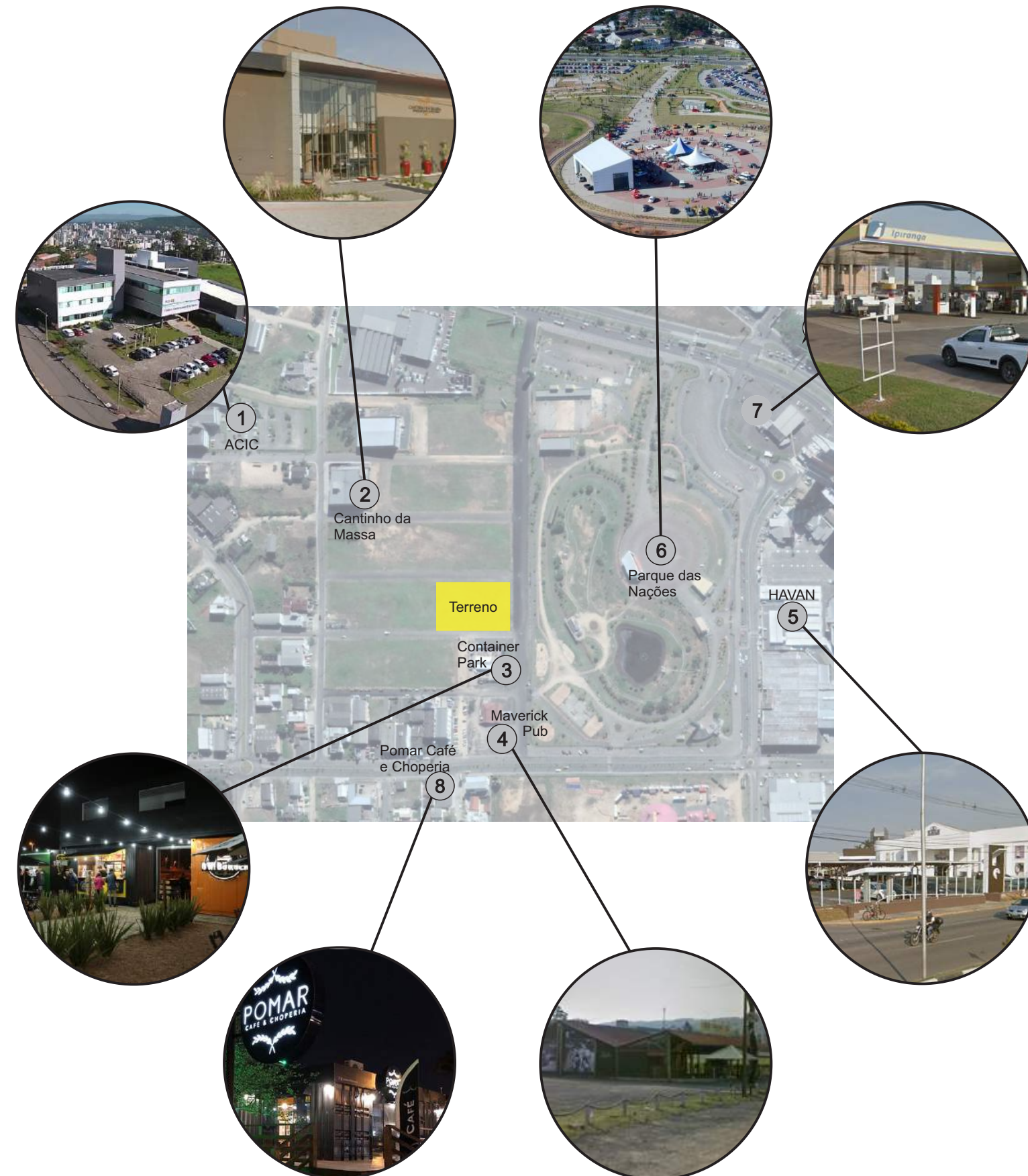
LEGENDA:

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

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

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 na Av. Chile.

ENTORNO DO TERRENO



ESCALA DO TERRENO

O terreno possui 3.730,70m² e é circundado por três ruas, possuindo duas esquinas. A rua Pe. estanislau Cizeski é caracterizada por uma rua de serviço, por ser carga e descarga do Container Park. Já a rua Altair da Silva Cascaes e a Av. das Nações, possuem gabarito baixo, uma por não ser habitada ainda e a outra por ser o Parque que possui equipamentos de um a dois pavimentos. Através disso toma-se partido para a implantação do Centro Gastronômico lembrando cinco lotes.

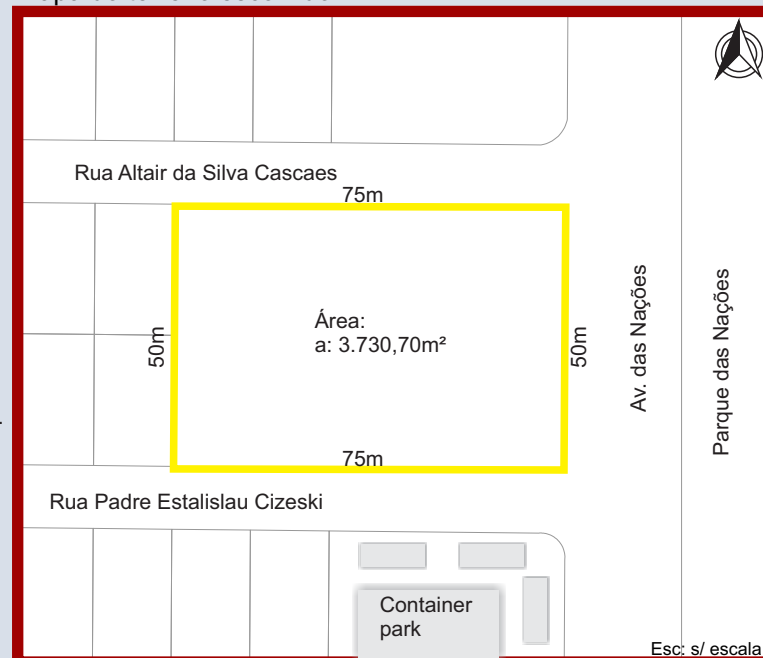


Fonte: Google Earth, modificado pelo autor.

LEGENDA:
 Angulos fotos
 Percurso entrada do parque
 Terreno



Mapa do terreno escolhido



Fonte: Prefeitura municipal de Criciúma, modificado pela autora.

REFERENCIAIS



Fonte: Archdaily

Centro Gastronômico e Cultural - Chile

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

**- MATERIALIDADE;
- PERMEABILIDADE NO TERRENO.**



Fonte: Eataly

Eataly - São Paulo

Arquiteto: Carlo Piglione Ano: 2017

**- PROGRAMA DE NECESSIDADES;
- INTEGRAÇÃO DOS AMBIENTES.**



Concurso de Design do Embassy park

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

**- ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO;
- USO DE FORMAS GEOMÉTRICAS.**



Mercado Roma - México

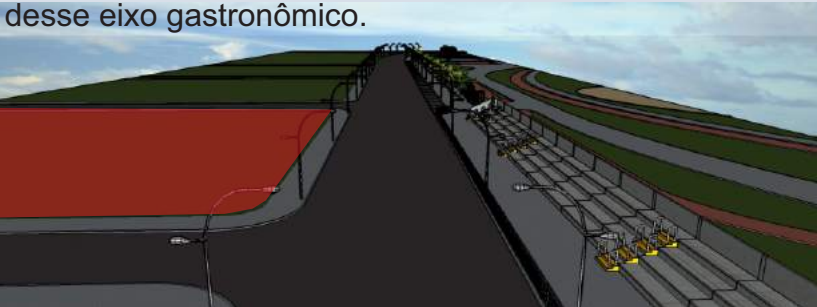
Arquiteto: Rojkind Arquitetos
Ano: 2014

**- COBERTURA EM AÇO E FECHAMENTO
EM VIDRO.**

O PROJETO



Por conta de algumas reformas do Parque das Nações e da Av. das Nações, nota-se ainda a grande valorização desse eixo gastronômico.



- A implantação do terreno é um resultado do entorno do imediato. Através do paisagismo encontrado, nas fachadas leste e norte foi proposto grandes aberturas para a visibilidade desses eixos visuais.
- O equipamento cria um pátio interno que possibilita a integração dos usuários ao parque e aos terraços.
- Através dos terraços criados, possibilita aos usuários um visual tanto para o pátio interno quanto para o Parque das Nações.
- Um ambiente público em frente ao equipamento possui espaços de convívio e de estar, onde os usuários podem visualizar exposições expostas no espaço, quanto desfrutar de eventos realizados na Av. das Nações.

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. Conterá 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. O equipamento possuirá um restaurante-escola ao qual irá ser gerenciado por um cheff-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 publicos no geral, desde crianças, jovens, adultos e idosos, sem idade definida.

- 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 á área da gastronomia, sendo eles garçons, cozinheiros, entre outros.
- O QUE OFERECE?**
Cursos, espaço de convívio com restaurante-escola e acervo histórico relacionados ás etnias.
- COMO FUNCIONA?**
Diariamente em período integral.
- QUALAABRANGÊNCIA?**
Regional.
- ESTIMATIVA DE PÚBLICO?**
665 pessoas por dia.

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	
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 NO DIA	
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.

PROGRAMA DE NECESSIDADES

SETOR	AMBIENTE	ÁREA M²
ESTACIONAMENTO	ESTACIONAMENTO SUBSOLO	749,50
	ESTACIONAMENTO EXTERNO	387,37
	SUB TOTAL	1.136,87
ACERVO BISTRÔ	SALÃO - MESAS	109,55
	SUB TOTAL	109,55
RESTAURANTE	HALL / ESPERA	100,86
	BANHEIRO MASCULINO	13,35
	BANHEIRO FEMININO	16,85
	SALÃO	416,85
	COZINHA INDUSTRIAL	99,60
	LIXO	22,13
	BANHEIRO FEMININO	16,50
	BANHEIRO MASCULINO	12,95
	DEPÓSITO ALIMENTOS	16,80
	CÂMERA FRIA	17,70
	SUB TOTAL	733,59
CARGA E DESCARGA	DEPÓSITO JARDIM	6,30
	CASA DE GÁS	8,20
	LIXO	23,20
	SUB TOTAL	37,70
LANCHONETE COM RESTRIÇÃO	SALÃO	157,65
	BAR	18,90
	BANHEIRO FEMININO	4,00
	BANHEIRO MASCULINO	4,00
	COZINHA	22,95
	BANHEIRO / VEST. FEMININO	11,80
	BANHEIRO / VEST. MASCULINO	13,90
	CÂMERA FRIA	17,10
	DEPÓSITO ALIMENTOS	19,20
	HALL ENTRADA FUNCIONÁRIOS	11,30
	TERRAÇO	261,38
	SUB TOTAL	280,80
CURSOS	RECEPÇÃO TERREO	13,35
	2 CAIXA ESCADA	41,80
	RECEPÇÃO SUPERIOR	18,90
	BANHEIRO MASCULINO	15,40
	BANHEIRO FEMININO	16,90
	SECRETARIA	47,20
	4 SALAS DE AULA	169,05
	2 SALAS DE AULAS PRÁTICAS	171,18
	MONTA CARGA	1,40
	CORREDOR	44,60
	DEPÓSITO FAXINA	15,20
	HALL ENTRADA SECUNDÁRIA	35,38
	AMBULATÓRIO	10,54
	LANCHONETE	14,96
	SALA DOS PROFESSORES	37,90
	TERRAÇO	128,50
	SUB TOTAL	782,26
ADMINISTRAÇÃO	ADM	18,60
	RH	20,10
	ALMOXARIFADO	10,54
	SUB TOTAL	49,24

ÁREA DO TERRENO			ÁREA DO PROJETO		
3.730,70 m²			3.683,08 m²		
TO	TI	IA	TO	TI	IA
60%= 2.238,42m²	20%= 746,14m²	4 = 14.922,80m²	60%= 2.29,38m²	644,03m²	1,2 = 4.419,70m²

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 no entorno.

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.

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

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

ESTRUTURA - LAJE ALVEOLAR

A estrutura do edifício foi projetada pensando em lajes alveolares com espessura de 25 cm, que possibilitam vãos de até 10 metros. São apoiadas diretamente nos pilares da construção, que possuem a dimensão de 20x40 cm.

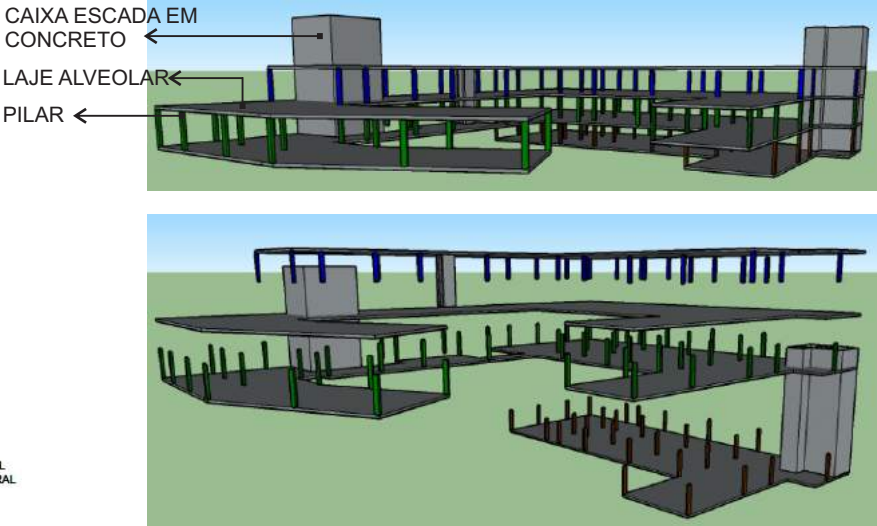
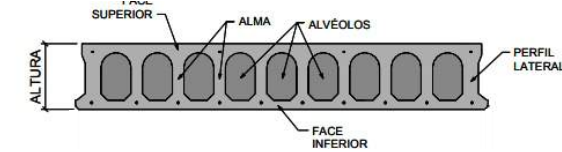
A laje alveolar é constituída por painéis de concreto protendido que possuem alvéolos longitudinais, responsáveis pela redução do peso da peça.

As duas caixas de escada do equipamento são definidas em concreto para melhor sustentação da mesma, servindo de apoio para a estrutura.

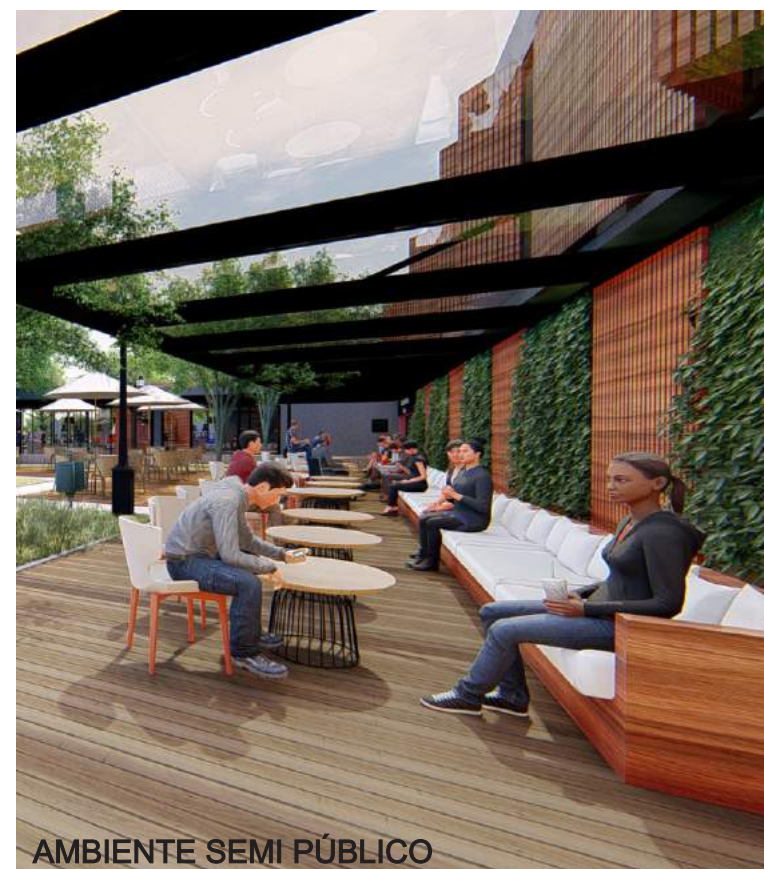


Quadro 5 - Alturas Mínimas (cm) para Lajes

Vão (m)	Peso-próprio + Carga permanente +			
	3,0	4,0	5,0	6,0
3,00	9,0	9,0	9,0	12,0
4,00	9,0	9,0	12,0	12,0
5,00	9,0	12,0	16,0	16,0
6,00	12,0	16,0	16,0	18,0
7,00	12,0	16,0	16,0	20,0
8,00	16,0	16,0	22,0	25,0
9,00	16,0	20,0	22,0	25,0
10,00	20,0	20,0	25,0	25,0
11,00	20,0	25,0	30,0	30,0
12,00	20,0	25,0	30,0	30,0



PERSPECTIVAS DO EQUIPAMENTO PROPOSTO



Projeto: autoral / Render: Oficina arq - tcc

REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICAS

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.

DESCONHECIDO. Necessidades fisiológicas: necessidade de alimento e água. 2016. Disponível em: <http://www2.anhembibrazil.br/html/ead01/psicologia/lu04/lo2/index.htm>>. 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.

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.

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

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.

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.

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

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.

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_das_nacoes-2954>. Acesso em: 10 ago. 2018.

MARQUEZ, Ana. **Complexo gastronômico**. 2017. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 ago. 2018

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

.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.

BARBOSA, Talita Prado. ANTROPOLOGIA E GASTRONOMIA: A IDENTIDADE DE SER BRASILEIRO A PARTIR DAALIMENTAÇÃO. 2011. Disponível em: <https://iiiseminarioppgsufscar.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.

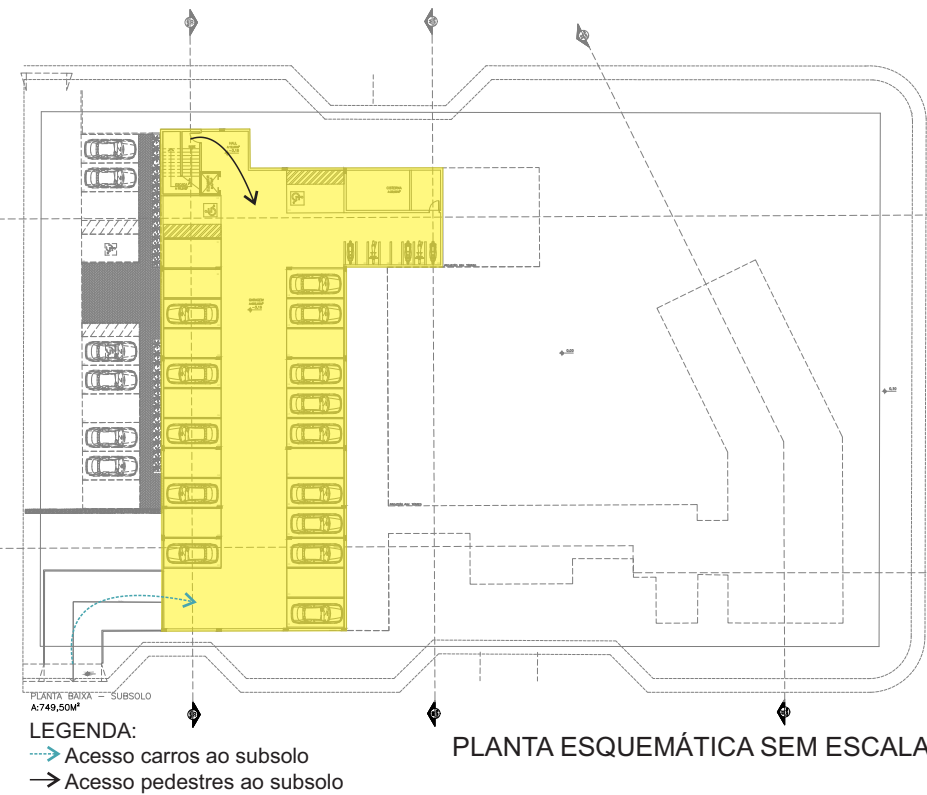
ENGEPLUS, Portal. Criciúma terá primeiro parque gastronômico de containers do estado: Especializado em culinária gourmet de rua, o Container Food Park será inaugurado em agosto. 2018. Disponível em: <<http://www.engeplus.com.br/noticia/gastronomia/2018/criciuma-tera-primeiro-parque-gastronomico-de-containers-do-estado>>.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

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

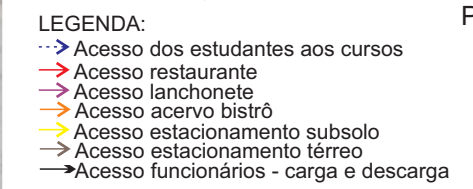
PLANTA BAIXA - PAV. SUPERIOR
A: 749,50m²
ESCALA: 1/200



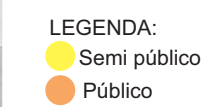
ACESSOS



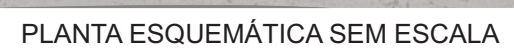
ESCALA: 1/200



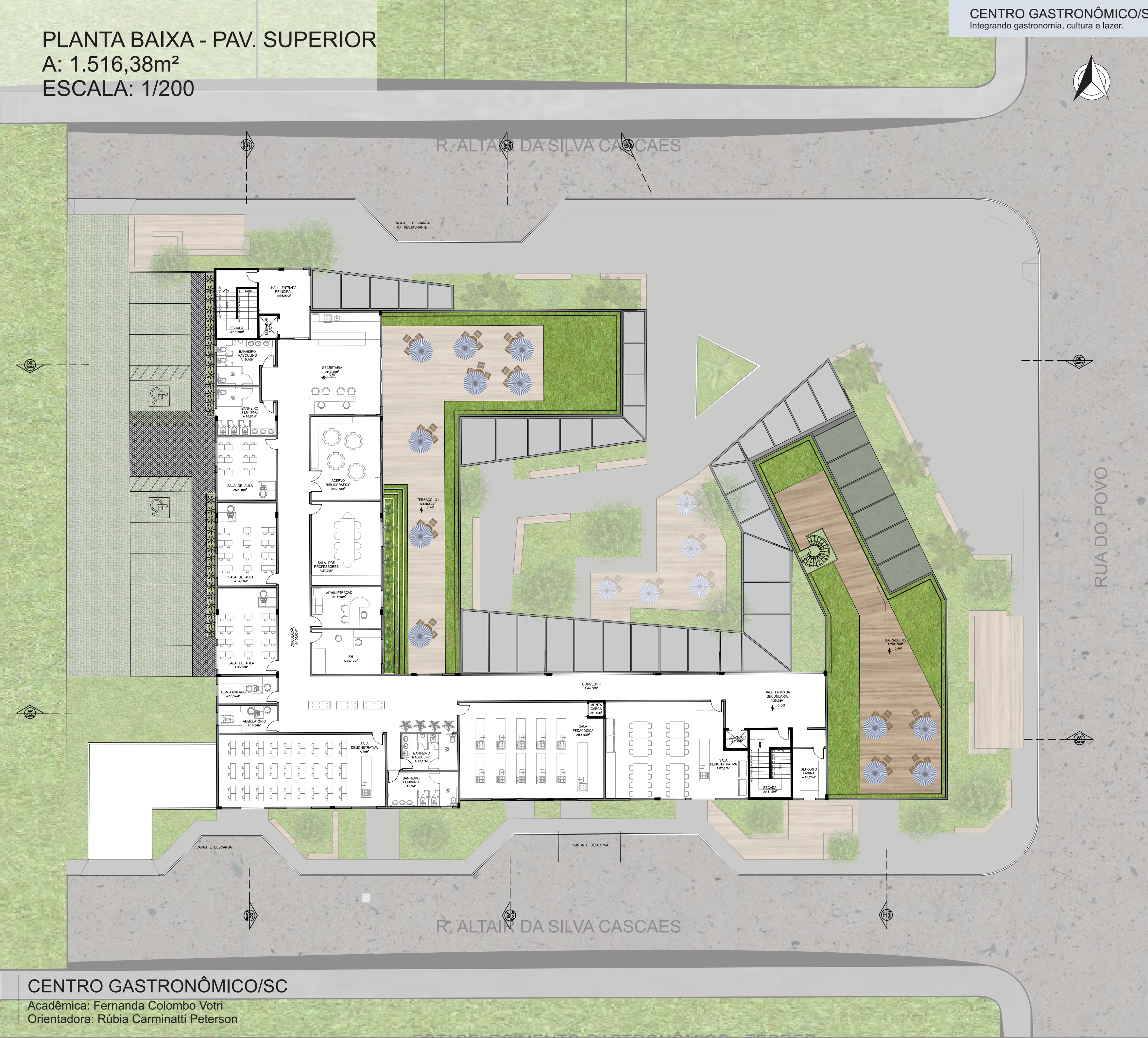
PÚBLICO X SEMI PÚBLICO



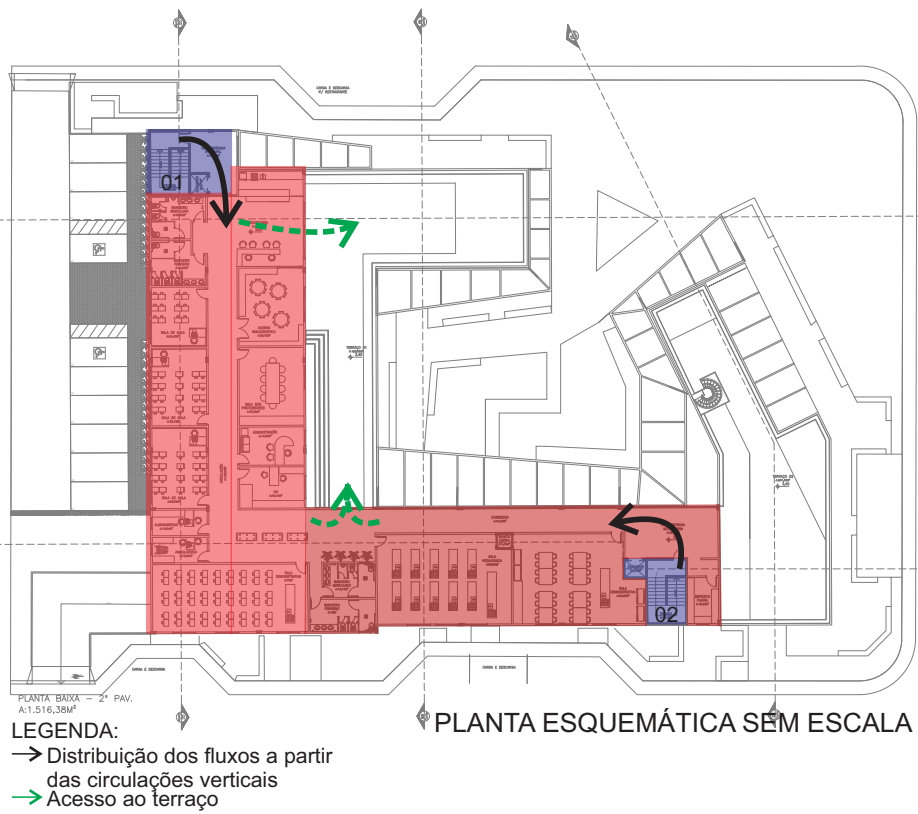
RECUOS



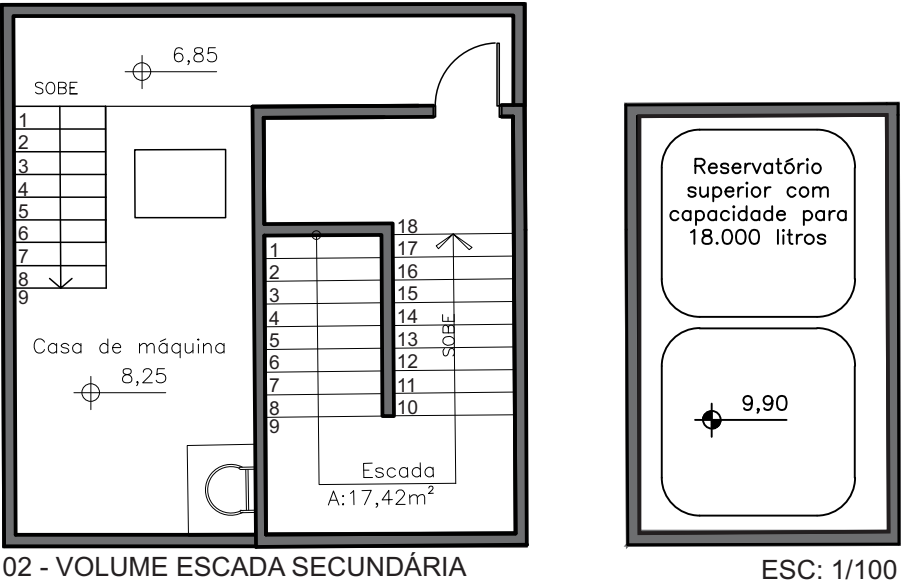
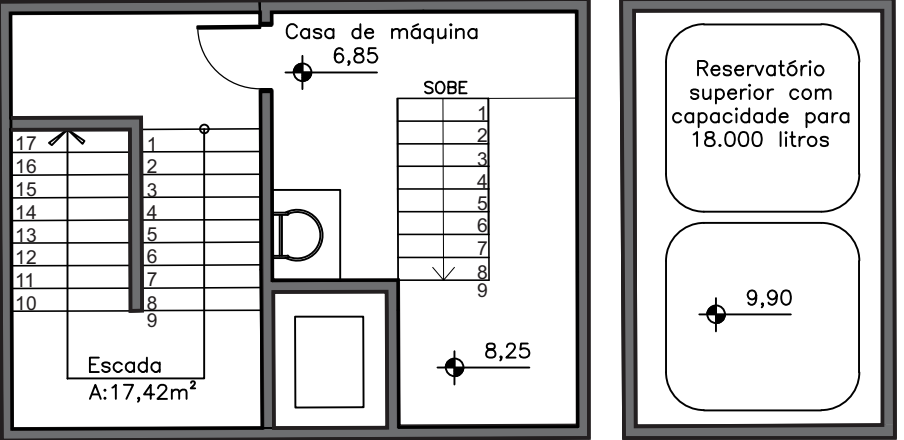
Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia Carminatti Peterson



ACESSOS



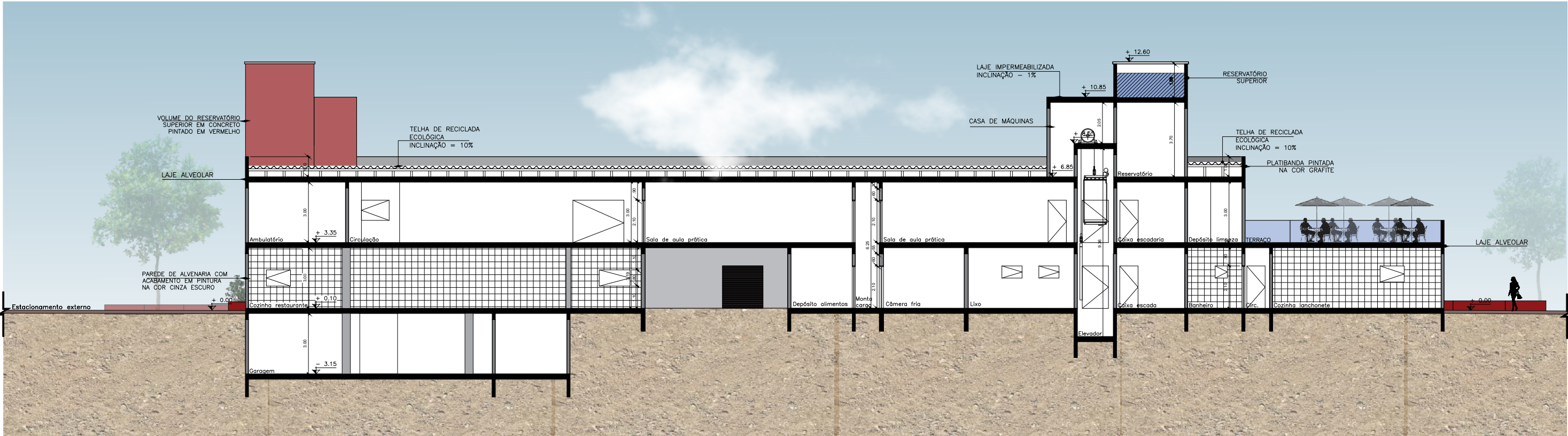
PLANTA BAIXA CASA DE MÁQUINAS E
RESERVATÓRIOS SUPERIORES



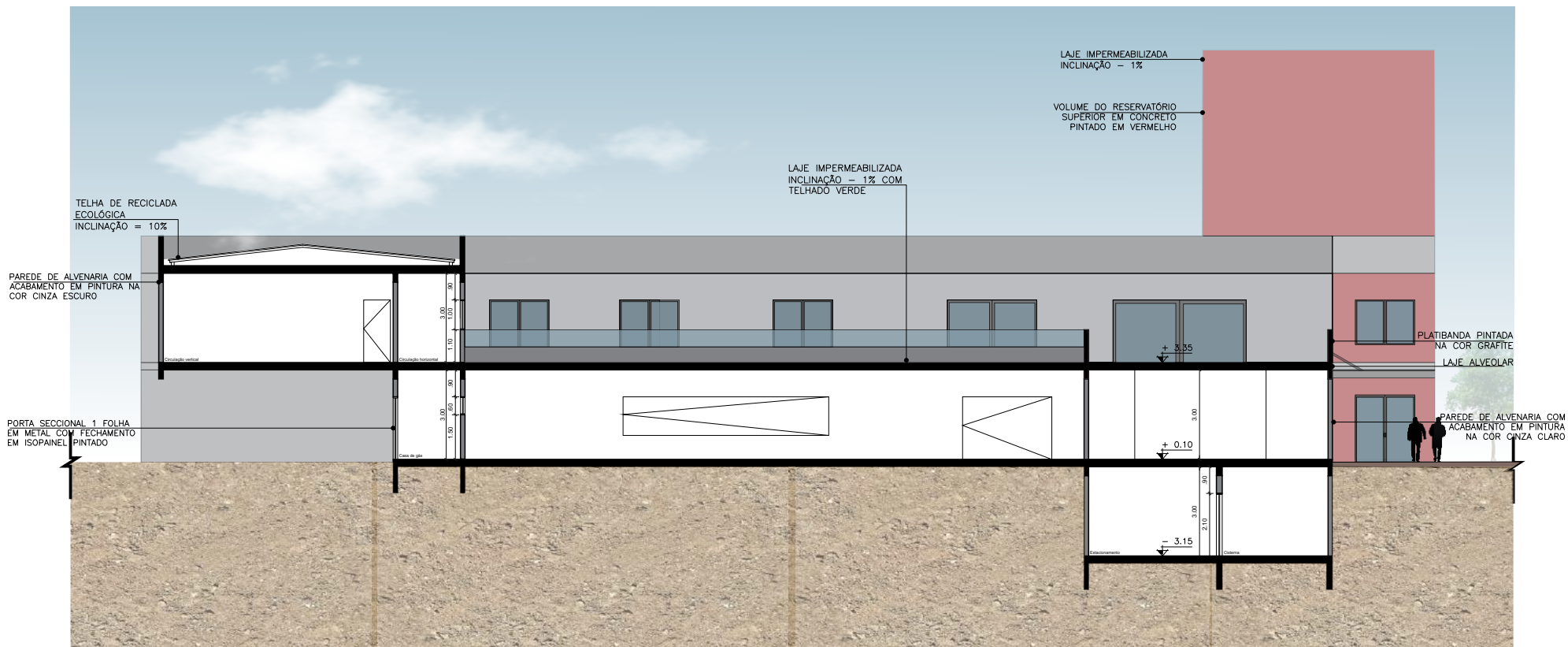
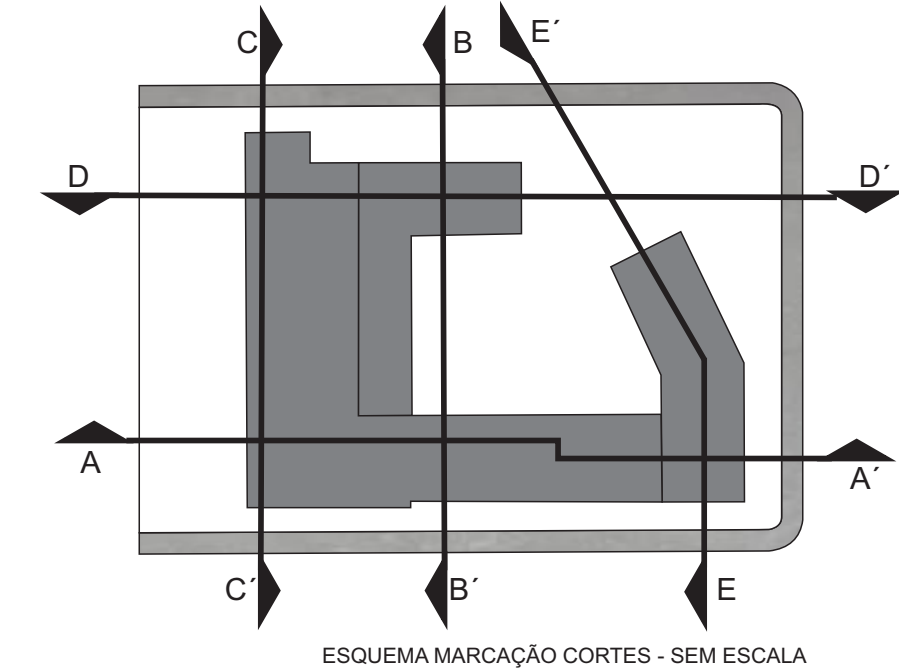
Os reservatórios superiores ficam em cima do volume da caixa de escadae através dos cálculos realizados para suprir a necessidade dos espaços propostos, cada volume de caixa d'água possui capacidade para 18.000 litros, já levando em consideração a reserva técnica.



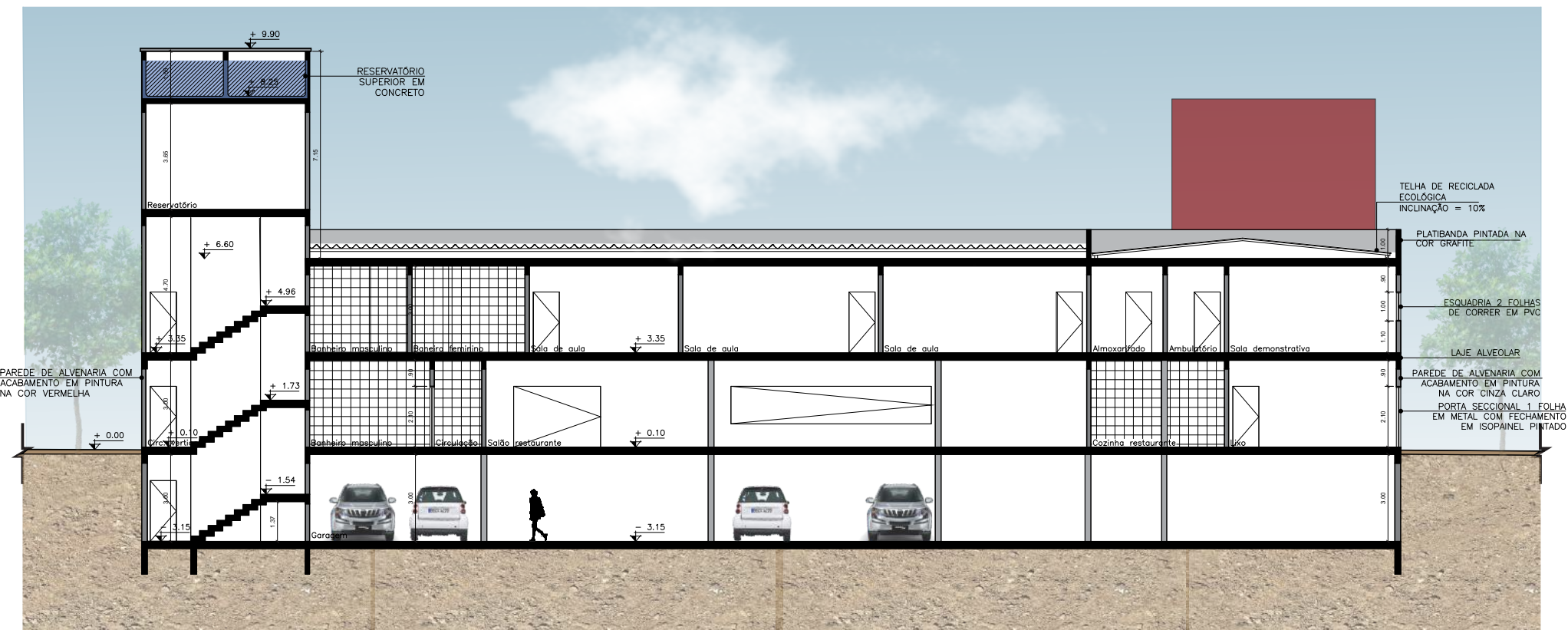
CORTES
ESCALA: 1/200



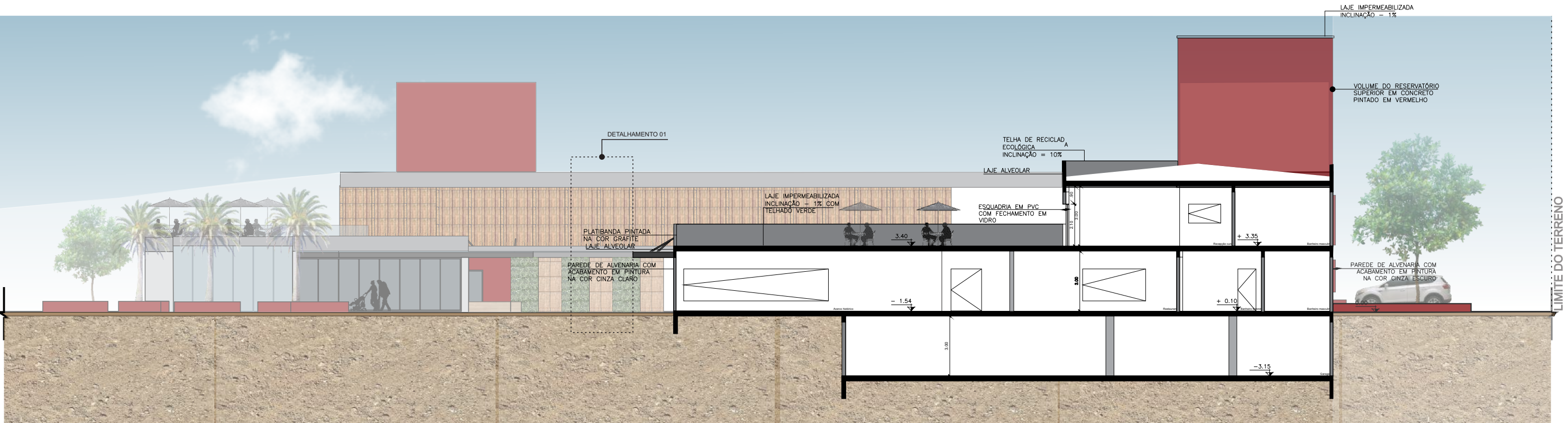
CORTE AA'



CORTE BB

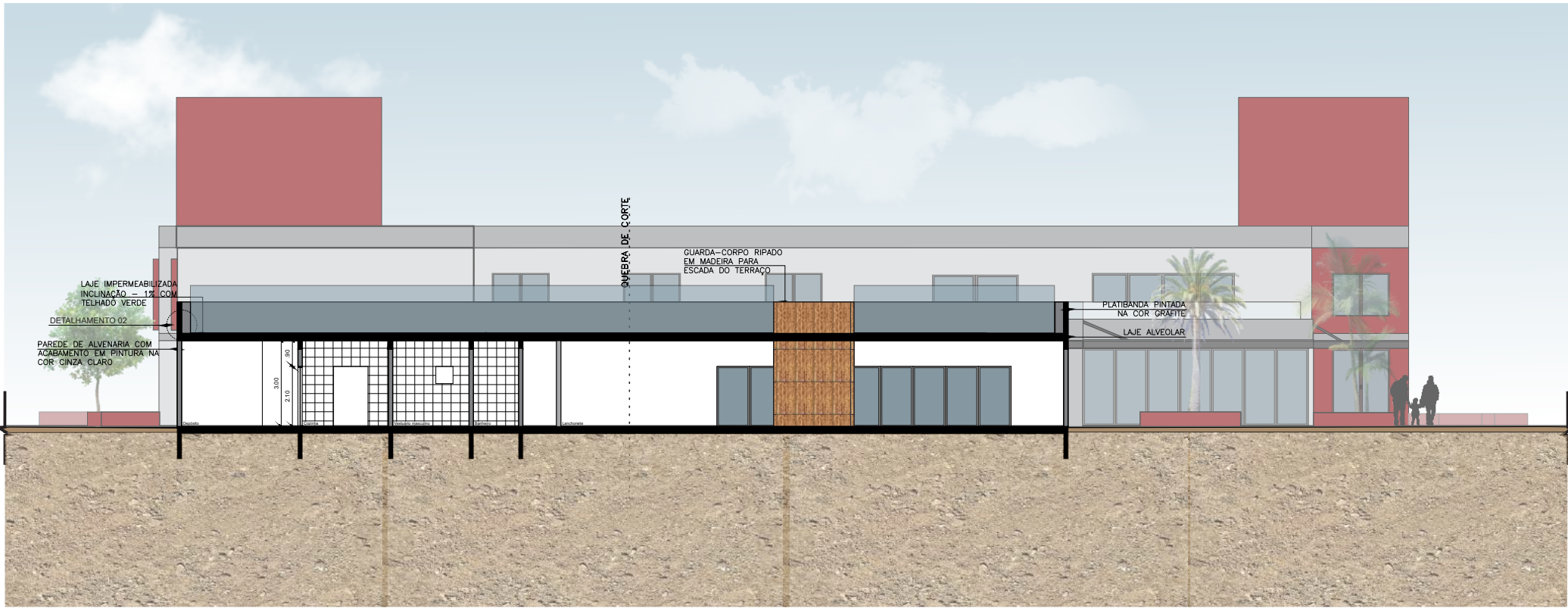


CORTE CC

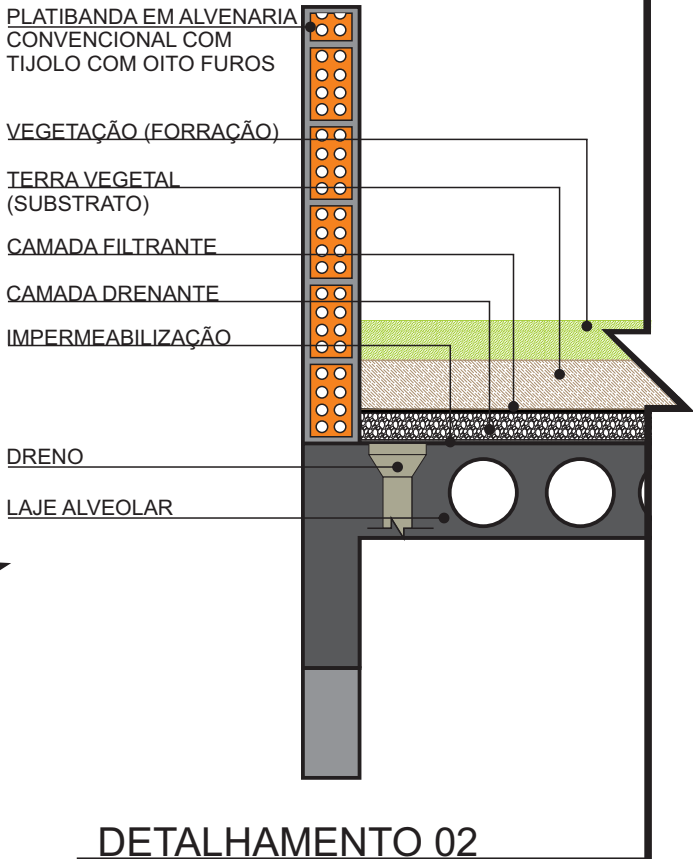


CORTE DD

CORTES
ESCALA: 1/200

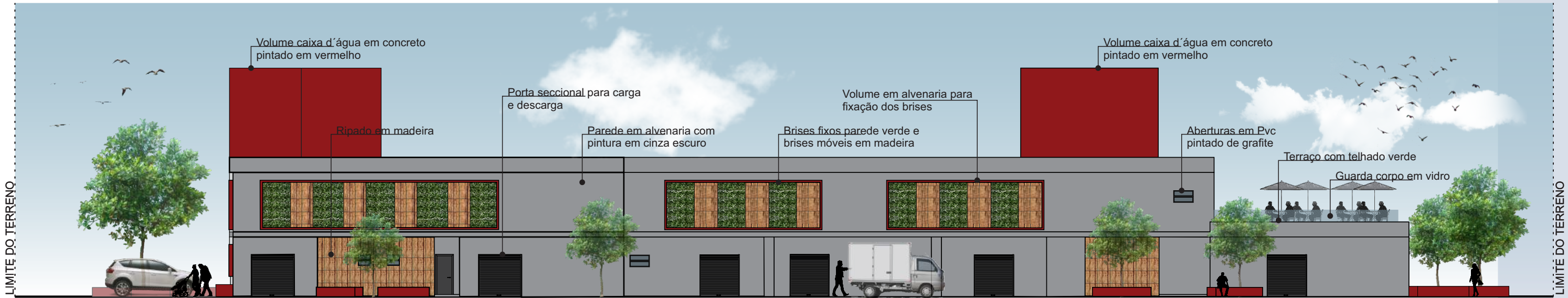


CORTE EE'



DETALHAMENTO 02
ESCALA: 1/20

FACHADAS
ESCALA: 1/200



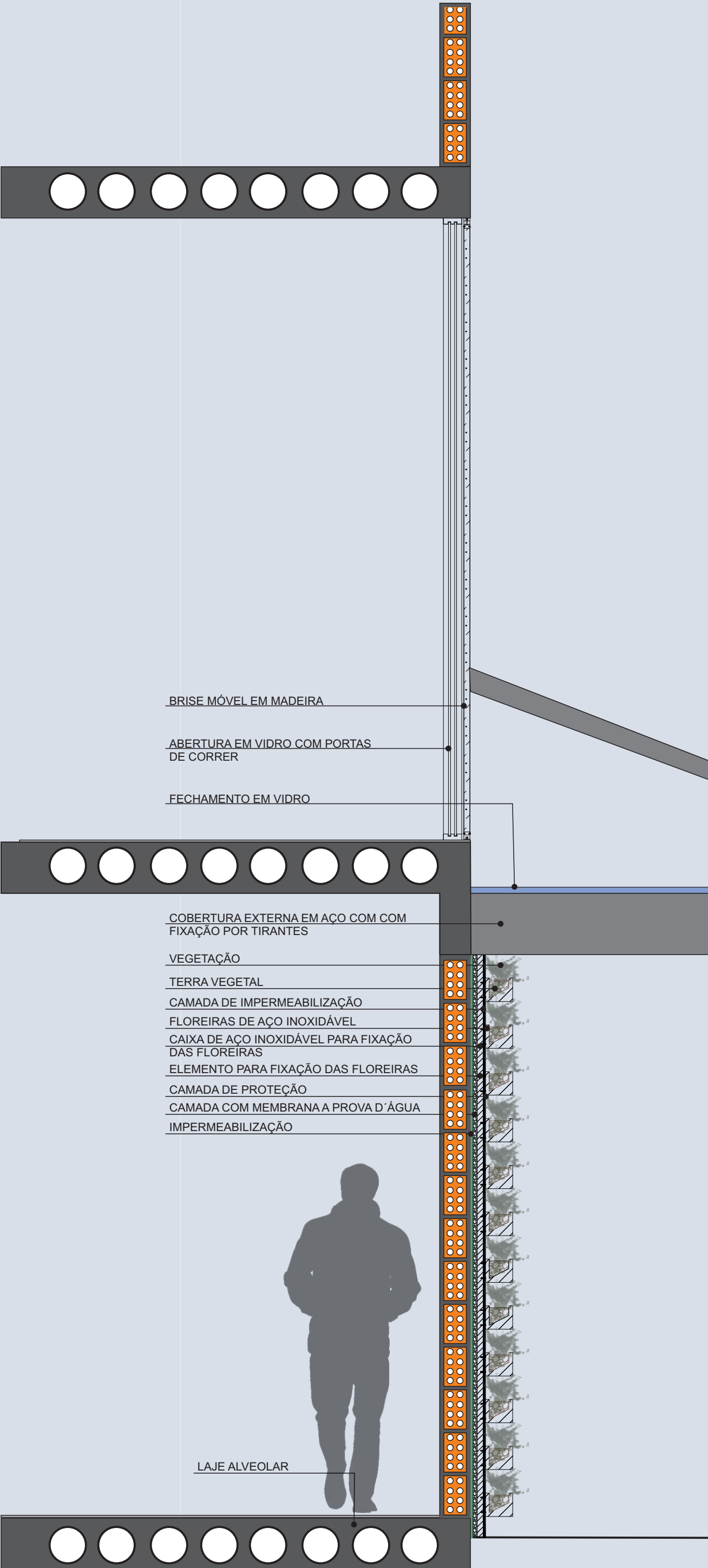
FACHADA SUL



FACHADA LESTE

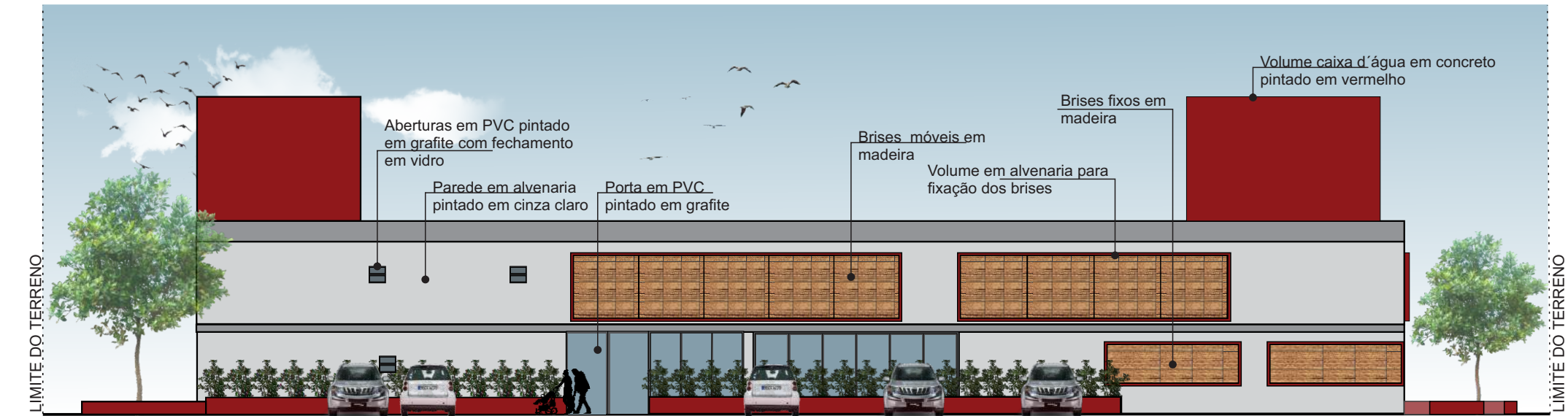
CENTRO GASTRONÔMICO/SC

Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia Carminatti Peterson



DETALHAMENTO 02
ESCALA: 1/10

FACHADAS
ESCALA: 1/200



FACHADA OESTE



FACHADA NORTE

PERSPECTIVAS DO EQUIPAMENTO PROPOSTO



CENTRO GASTRONÔMICO/SC

Acadêmica: Fernanda Colombo Votri
Orientadora: Rúbia Carminatti Peterson



CENTRO GASTRONÔMICO:

INTEGRANDO GASTRONOMIA, A CULTURA E O LAZER.

ACADÊMICA: FERNANDA COLOMBO VOTRI
ORIENTADORA: MSC, RÚBIA CARMINATTI PETERSON

UNESC
ARQUITETURA E URBANISMO
SEMESTRE 2019/1

TEMA:

CENTRO DE GASTRONOMIA

TÍTULO:

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

PALAVRAS-CHAVE:

ARQUITETURA, GASTRONOMIA, CULTURA E LAZER.



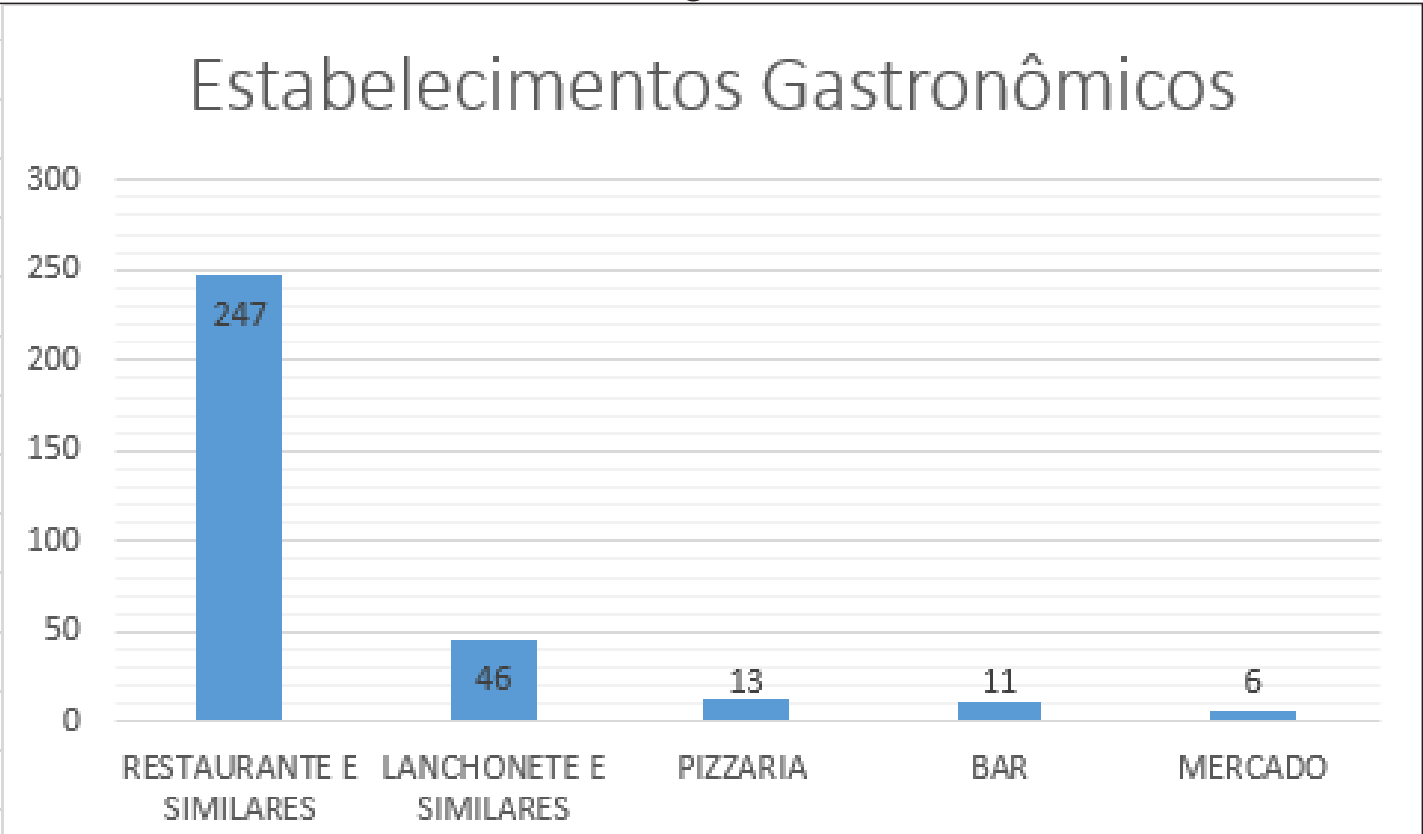
PROBLEMÁTICA E JUSTIFICATIVA

Gráfico 01 - Número de estabelecimentos gastronômicos.



Fonte: Autora.

Gráfico 02 - Estabelecimentos gastronômicos na cidade.



Fonte: Autora.

Em Santa Catarina, o setor ainda carece de profissionais capacitados nessa área.

No primeiro gráfico percebe-se a crescente valorização do ramo gastronômico em criciúma.

O segundo gráfico mostra o numero de estabelecimentos gastronômicos registrados e divididos por ramos da área.



OBJETIVOS

GERAL

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

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 em TFG I e o Anteprojeto em TFG II considerando a importância da cultura, do conhecimento e do lazer associados à gastronomia.



FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA



O QUE É UM CENTRO GASTRONÔMICO?

Soma de conhecimentos e práticas /
preparo das refeições.



O QUE É GASTRONOMIA?

Área da culinária / técnicas, práticas e
conhecimento / alimentação de qualidade.



A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO:

Necessidade fisiológica e cultural.



QUANDO SURTIU A GASTRONOMIA?

Pré-história com o homem primitivo.



FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA



TENDÊNCIAS NA ALIMENTAÇÃO:

Saudáveis / restrições / gourmet.

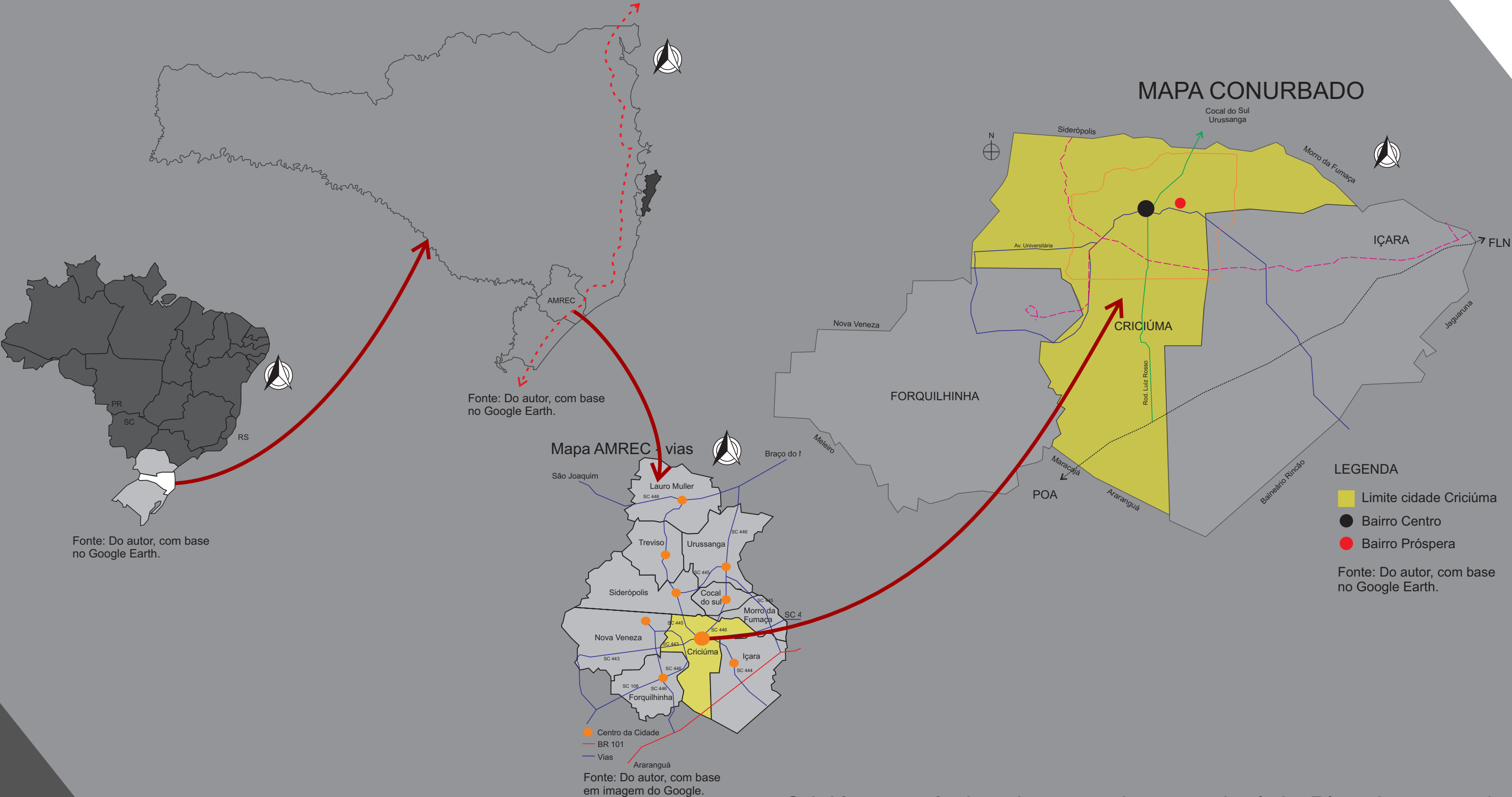


RESTAURANTE - ESCOLA:

Formação profissional / inserção no mercado de trabalho.



CONTEXTUALIZAÇÃO DO RECORTE



Criciúma 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.

ESCOLHA DO TERRENO



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

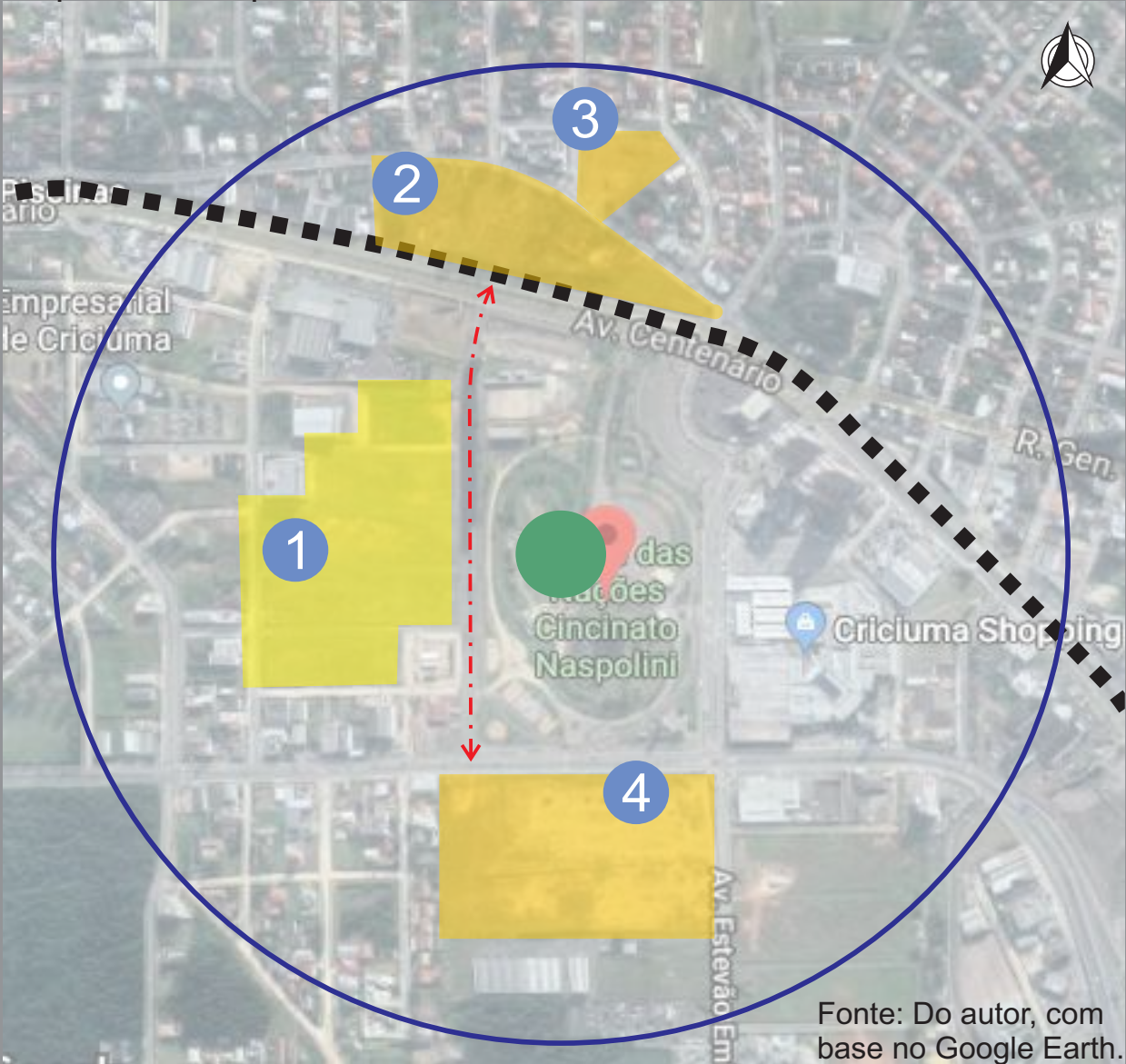
AV. DAS NAÇÕES



Fonte: Autora

ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



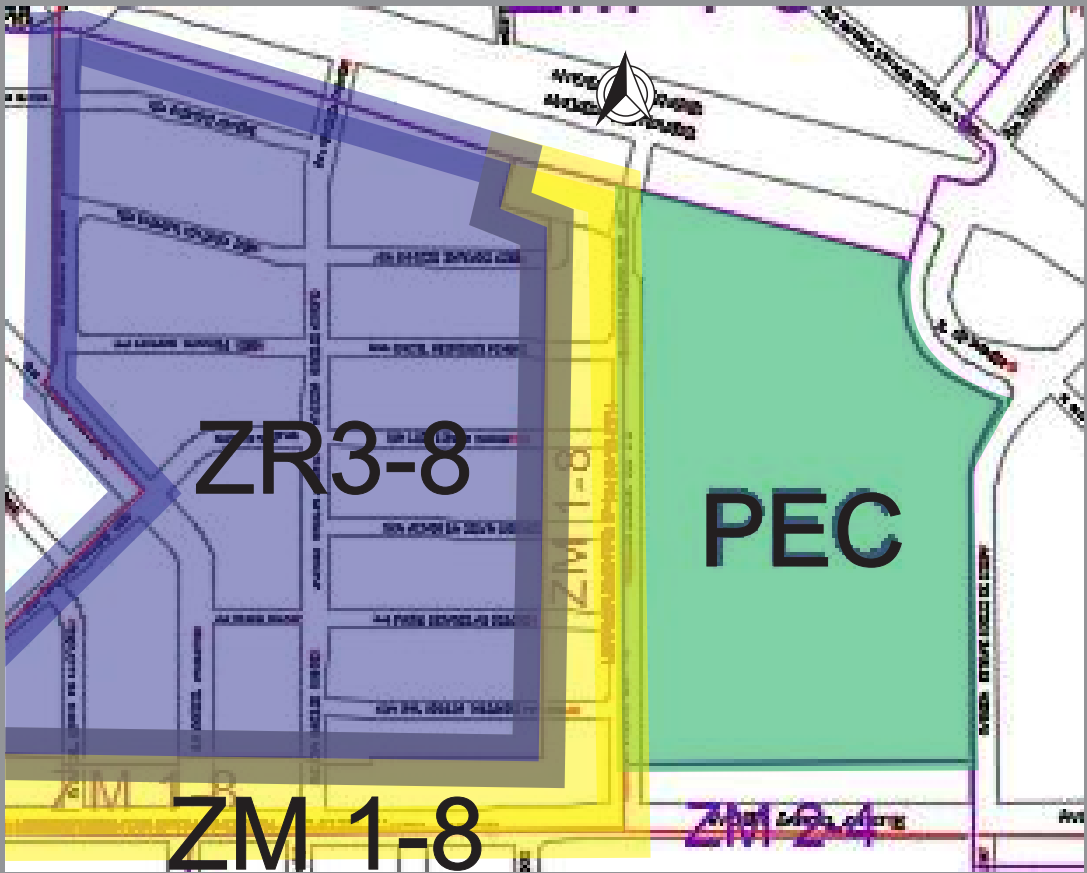
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Terrenos vazios
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

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

- Proximidade com vias estruturadoras;
- Proximidade ao Parque das Nações;
- Proximidade a área gastronômica;
- Próximo ao ponto de ônibus (máx. 500m);
- Compatível com as edificações do entorno.

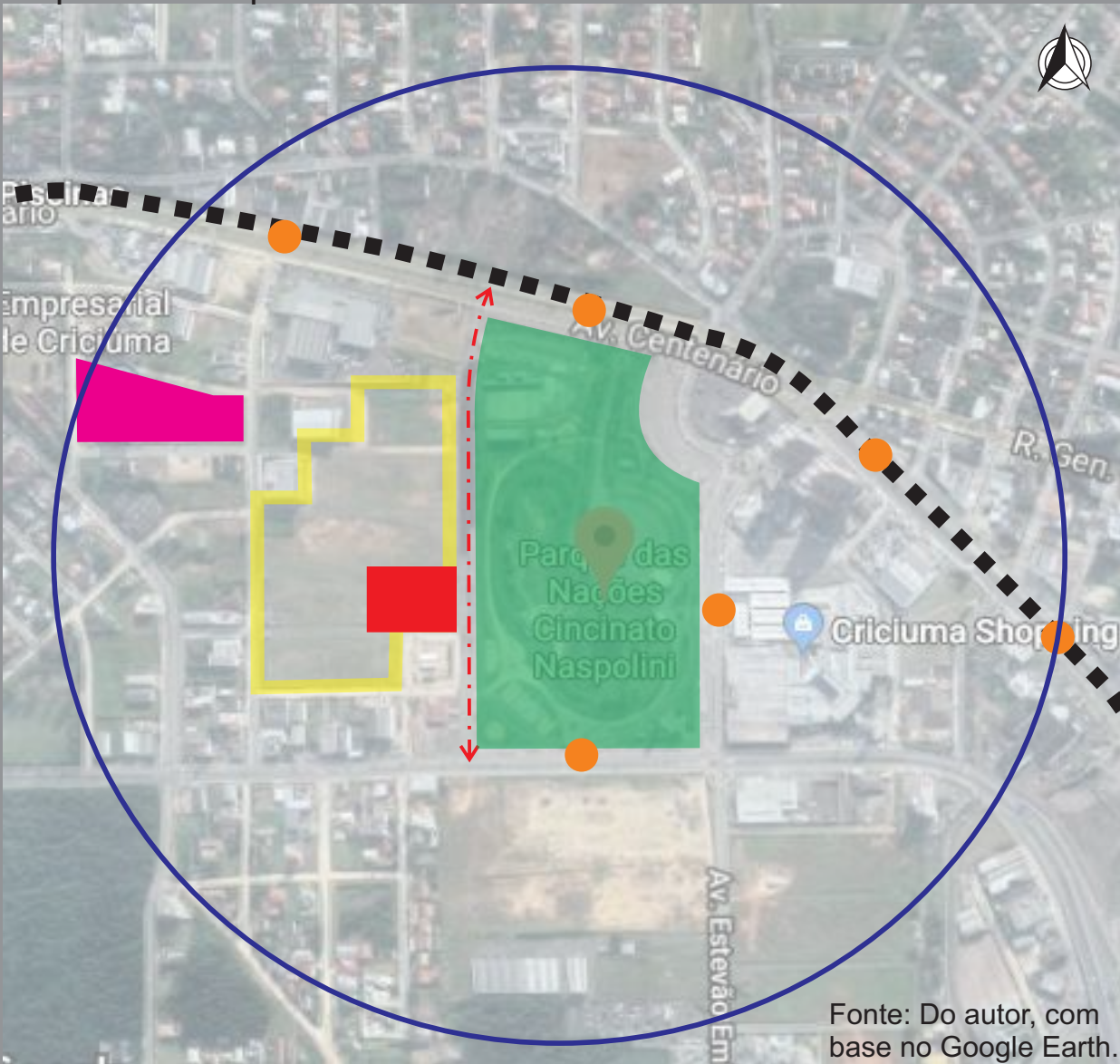
ZONA	IA	USOS
ZR3-8	2,00	- Residencial; - Recreacional e Turístico;
TO	TI	- Comércio e Serviços Diversificados;
60%	20%	- Indústria 1.
ZONA	IA	USOS
ZM 1-8	3,00	- Misto.
TO	TI	
60%	25%	

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



ENTORNO DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



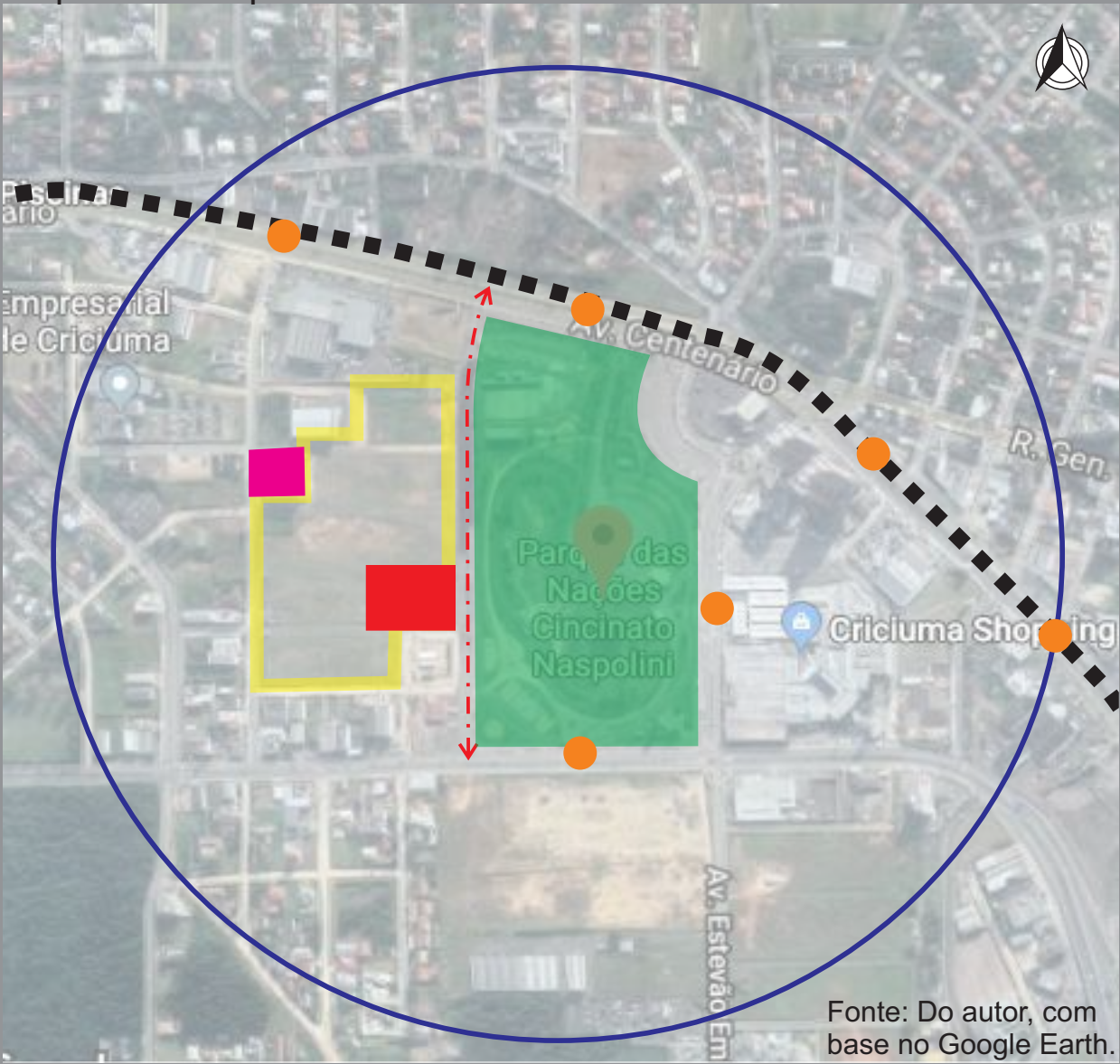
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

ACIC - ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE CRICIÚMA



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



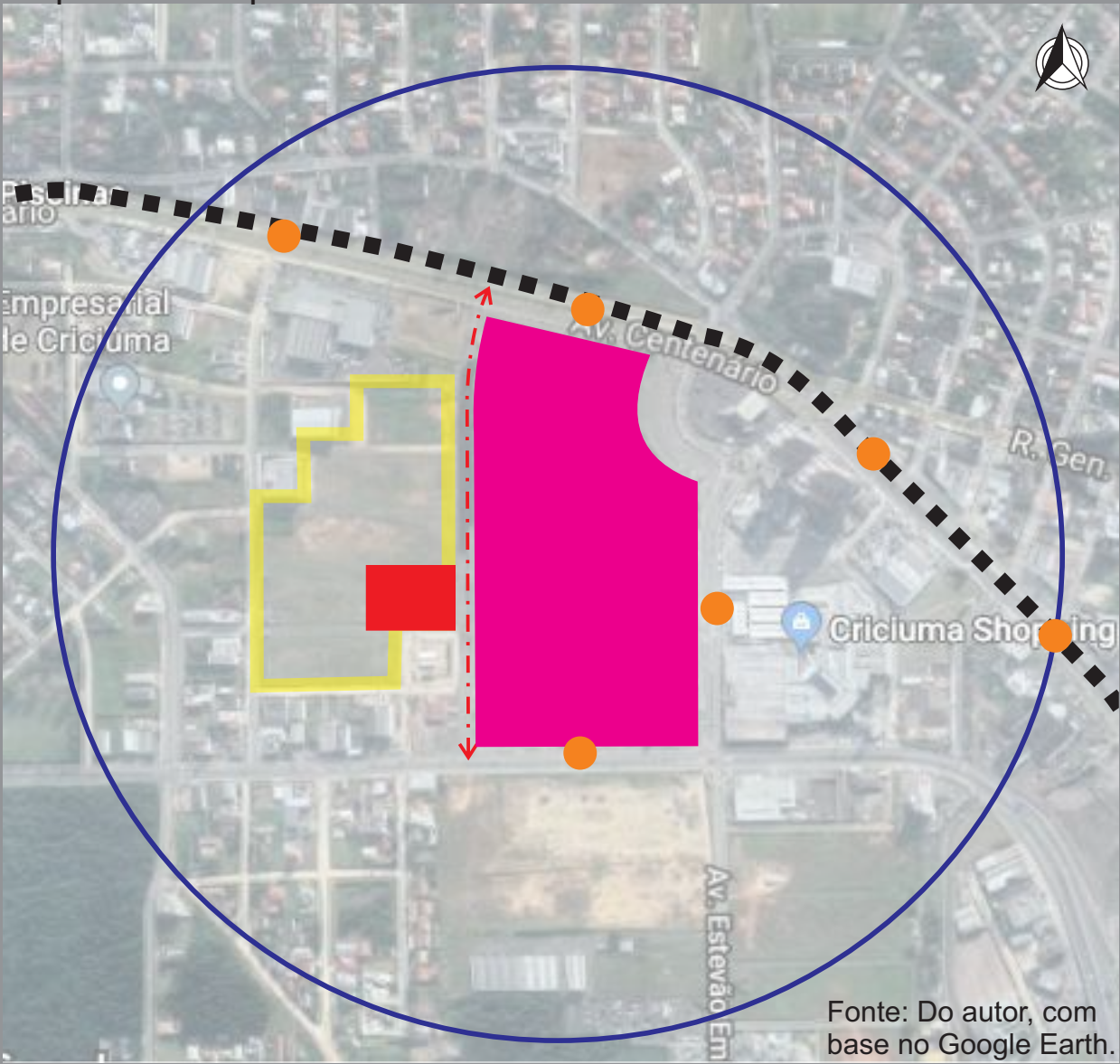
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Cantinho da Massa



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



Fonte: Do autor, com base no Google Earth.

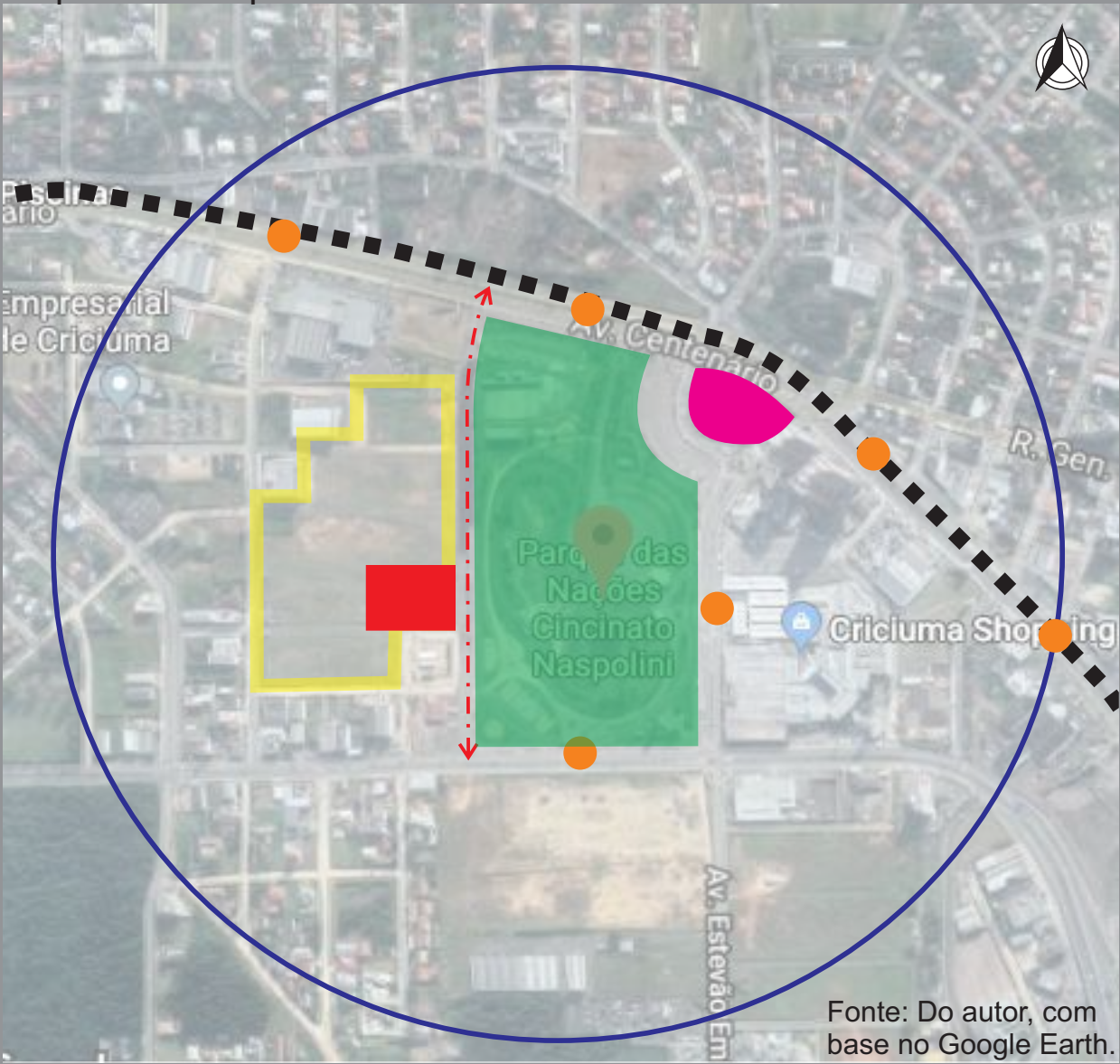
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Parque das Nações



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



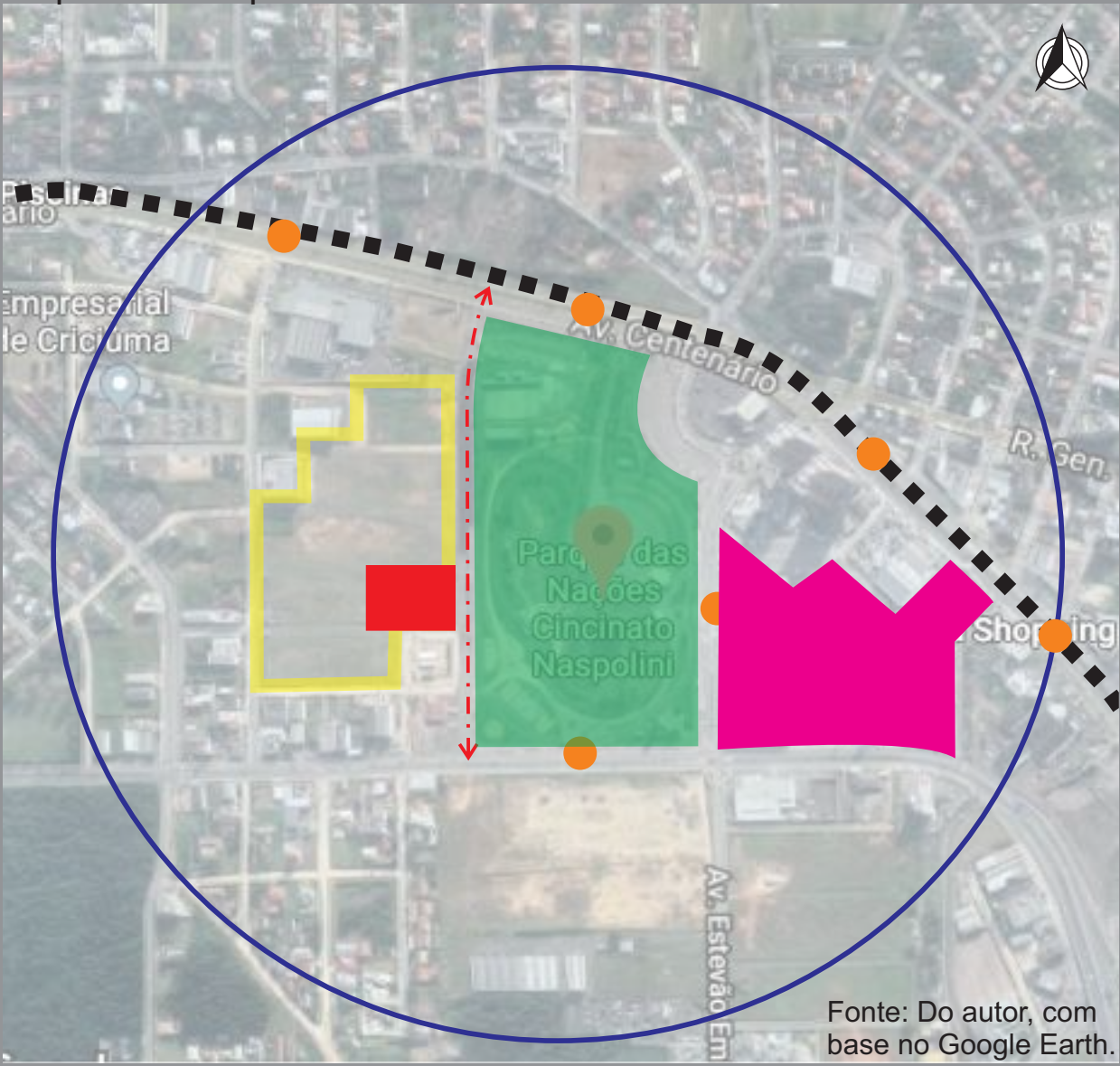
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Posto de combustível



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



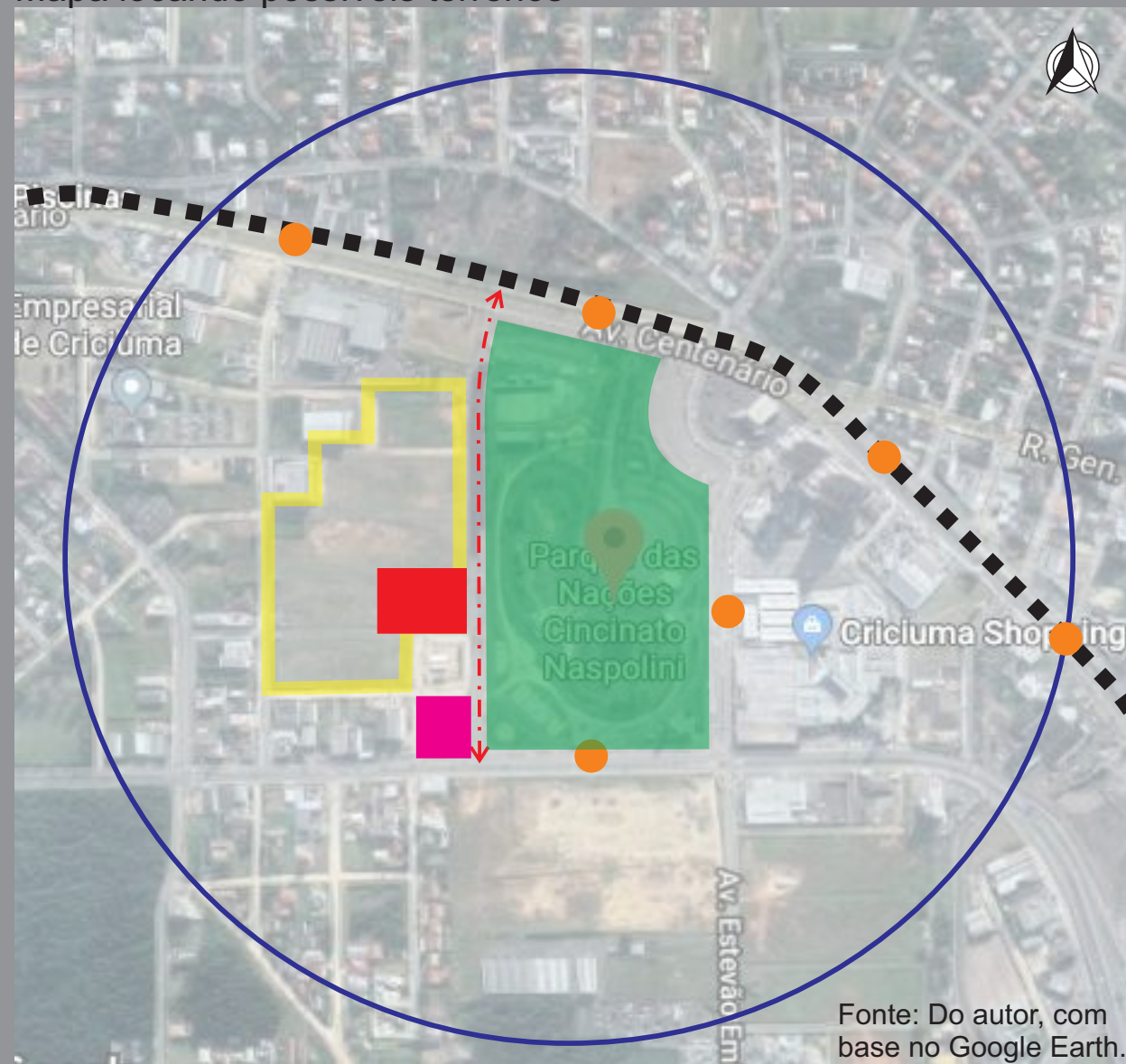
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

HAVAN



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



LEGENDA:

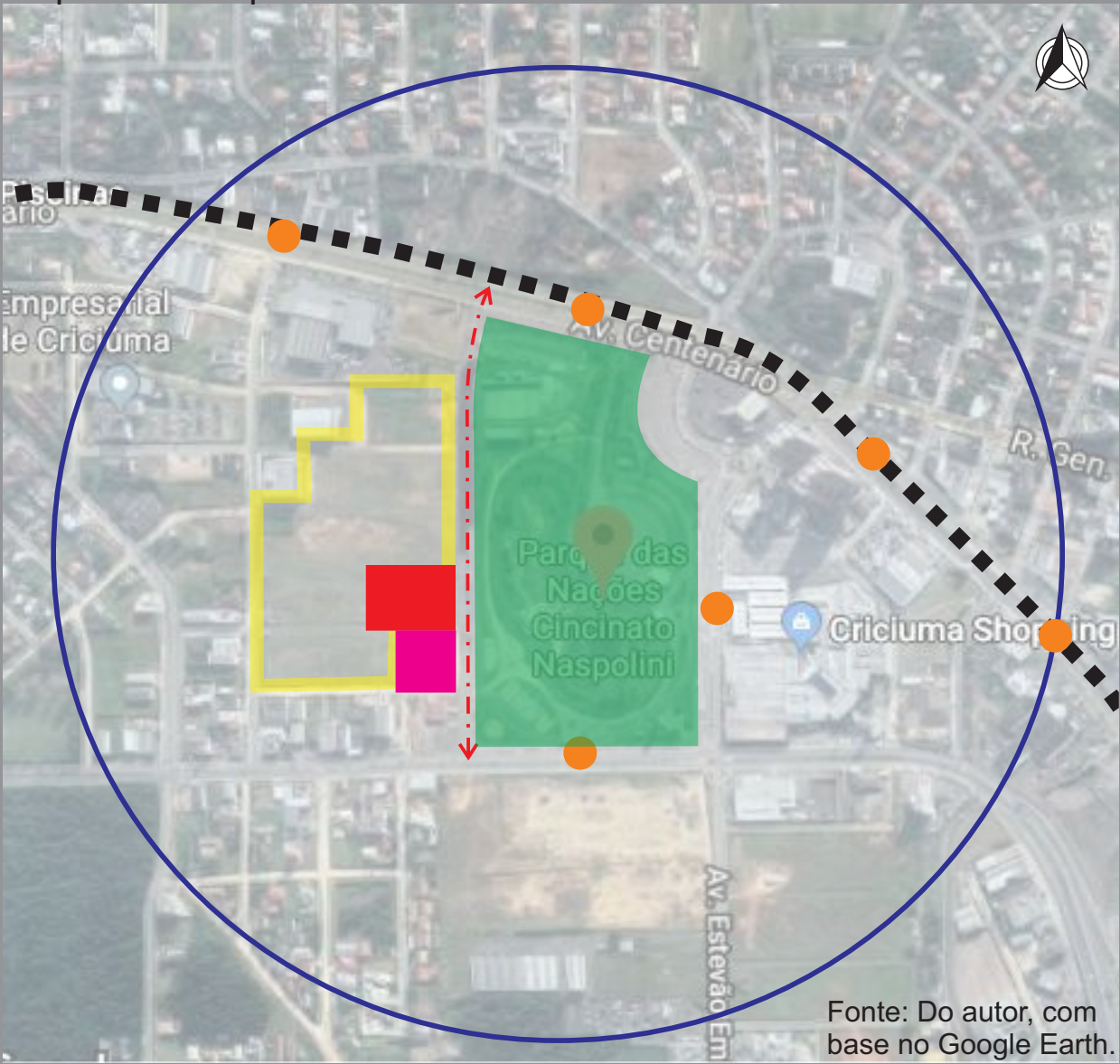
- Av. Centenário
 <--> Via Gastronômica
 ● Parque das Nações
 ● Parada de ônibus
 ■ Subterreno 01
 ■ Terreno escolhido
 ○ Raio 500m - Caminhabilidade
 Locado a partir do Parque das Nações

Maverick Pub



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



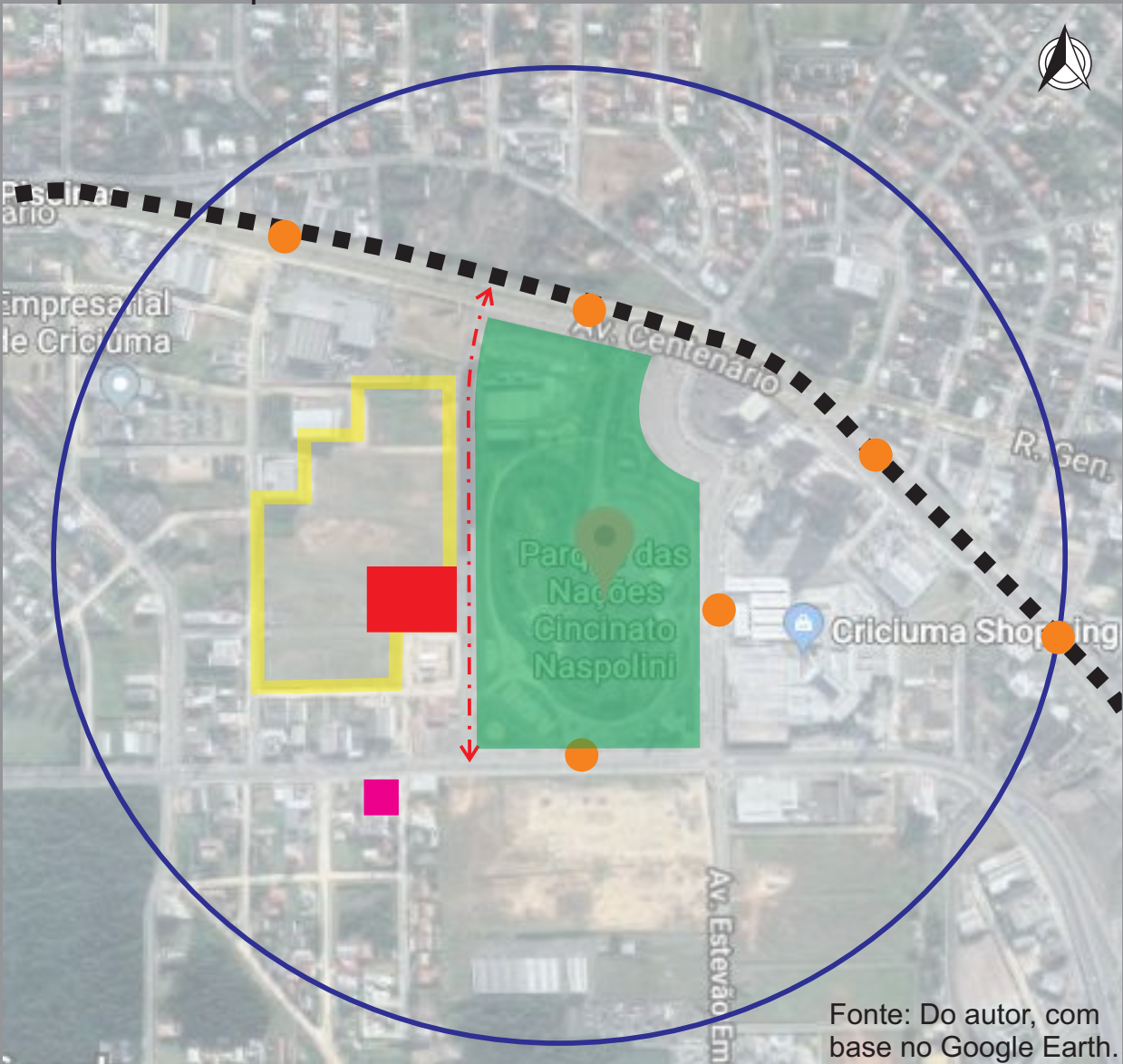
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Container Park



ESCOLHA DO TERRENO

Mapa locando possíveis terrenos



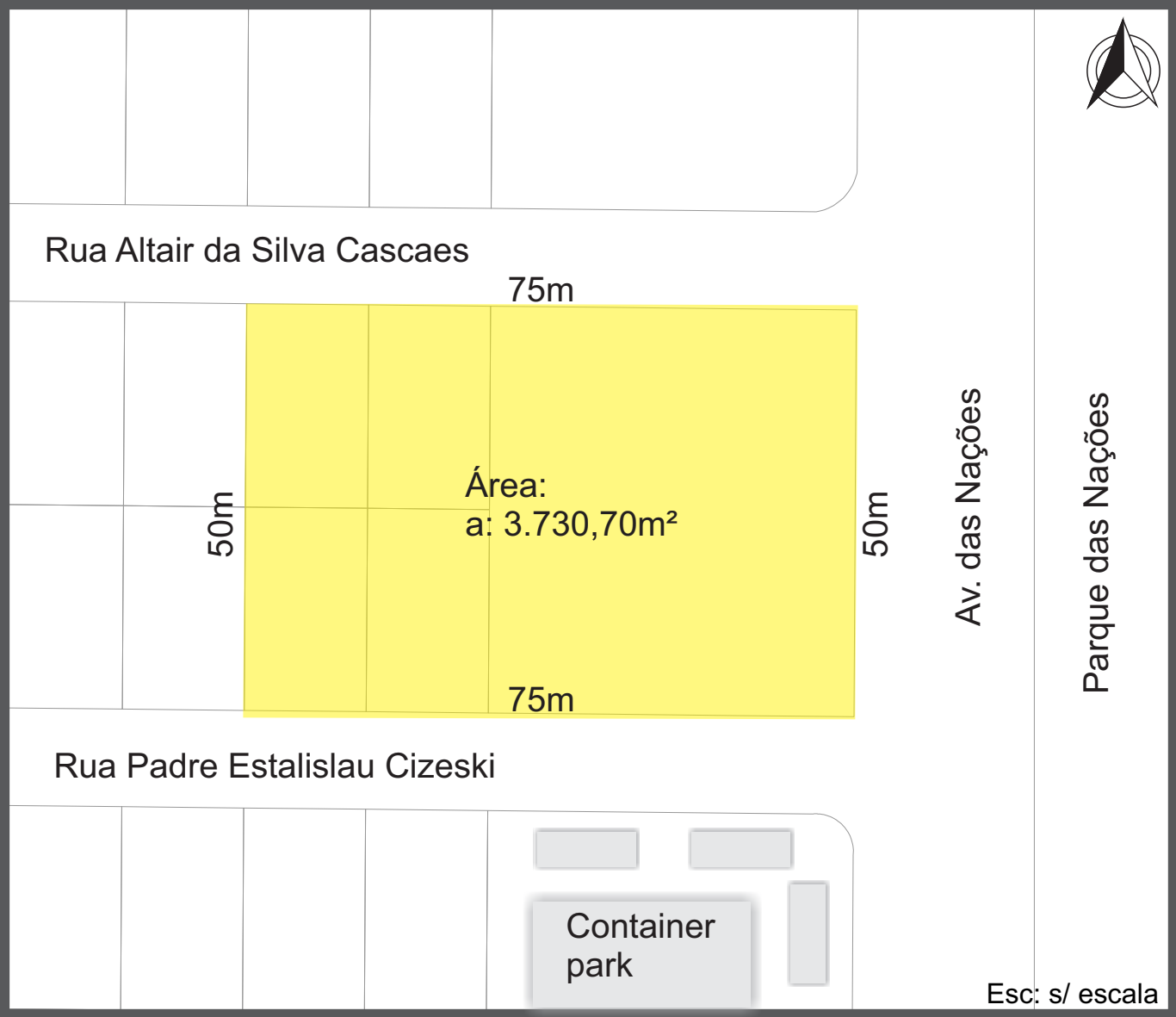
- LEGENDA:
- Av. Centenário
 - ↔ Via Gastronômica
 - Parque das Nações
 - Parada de ônibus
 - Subterreno 01
 - Terreno escolhido
 - Raio 500m - Caminhabilidade Locado a partir do Parque das Nações

Pomar Café e Choperia

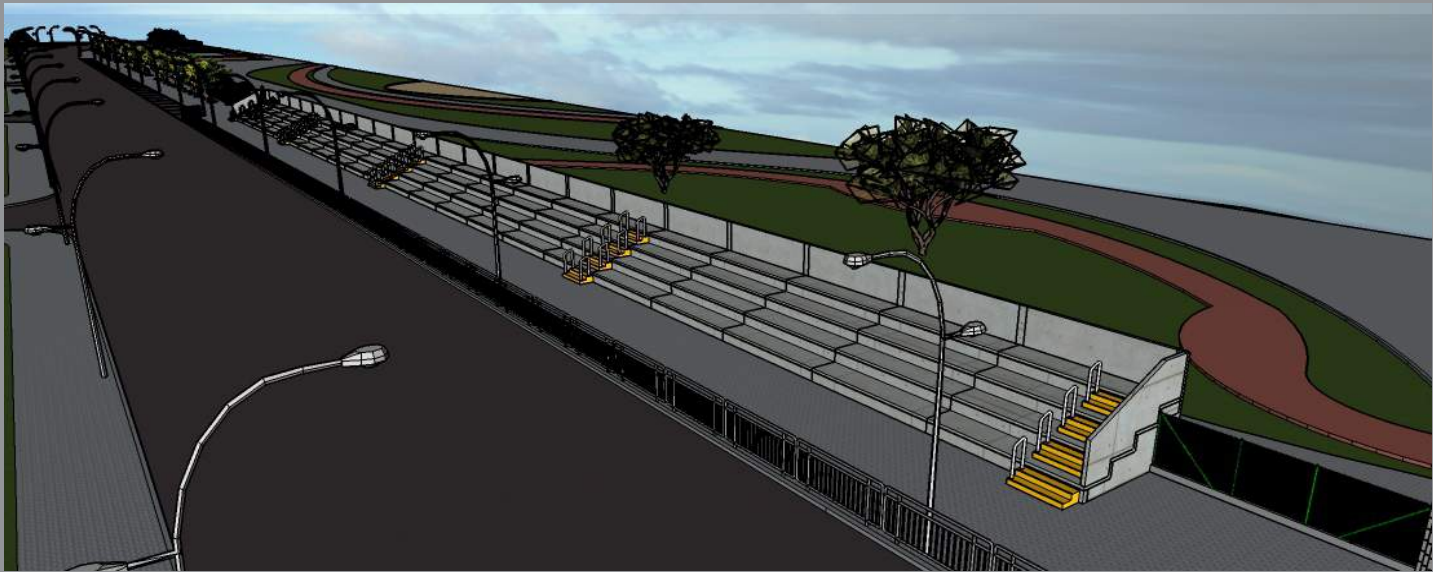
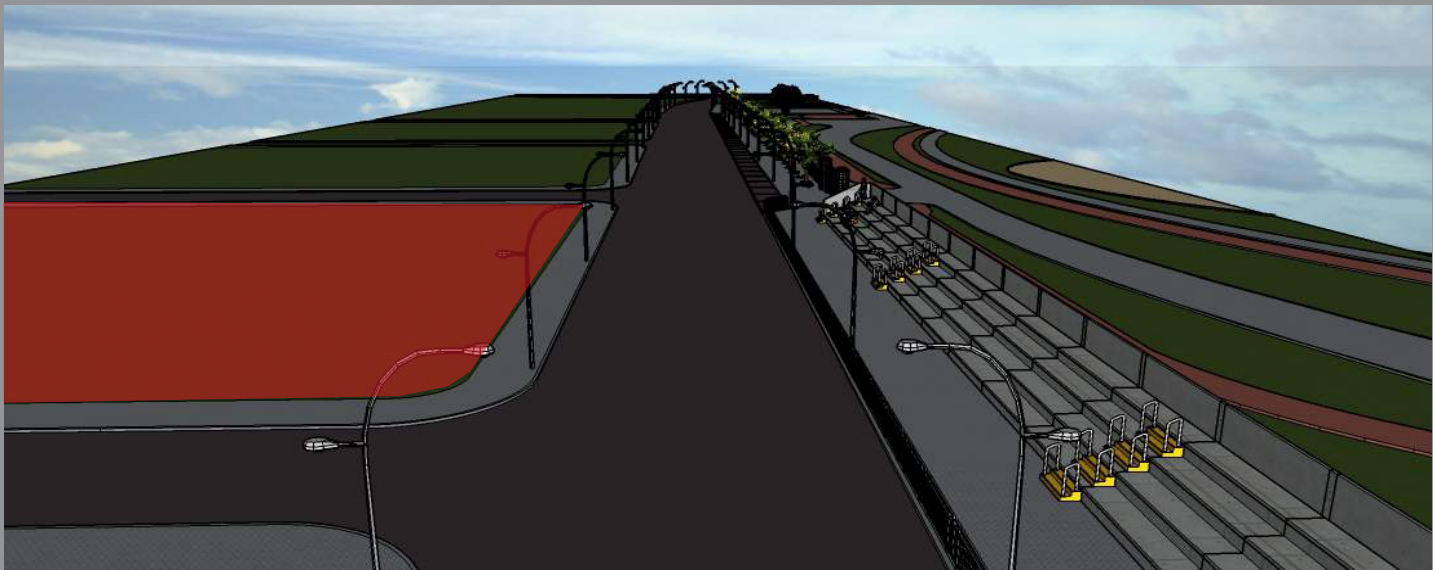


O TERRENO

Mapa do terreno escolhido



Fonte: Prefeitura municipal de Criciúma, modificado pela autora.



Fonte: Prefeitura municipal de Criciúma, modificado pela autora.

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

PARTIDO ARQUITETÔNICO

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 á 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.

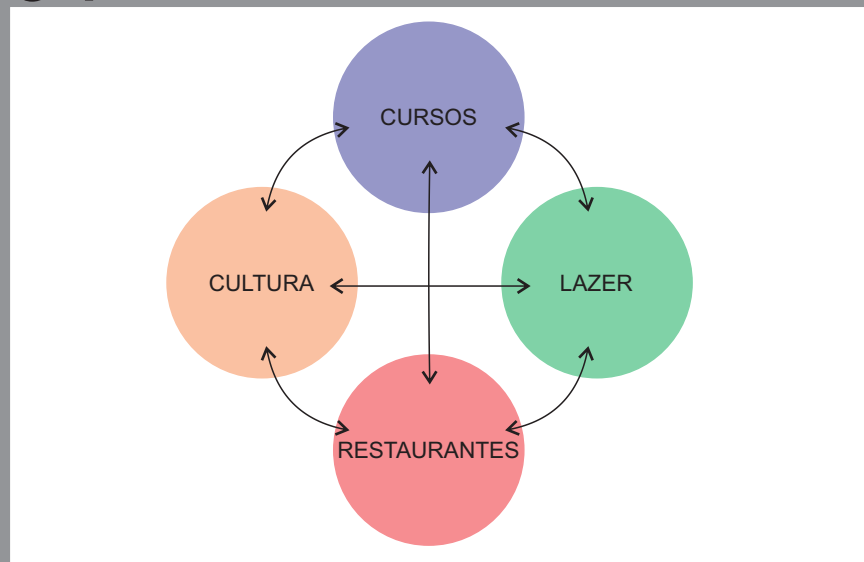


PROGRAMA DE NECESSIDADES

SETOR	ÁREA M²
ESTACIONAMENTO	1.136,87
ACERVO BISTRÔ	109,55
RESTAURANTE	733,59
CARGA E DESCARGA	37,70
LANCHONETE COM RESTRIÇÃO	280,80
CURSOS	782,26
ADMINISTRAÇÃO	10,54

DIRETRIZES PROJETUAIS

01



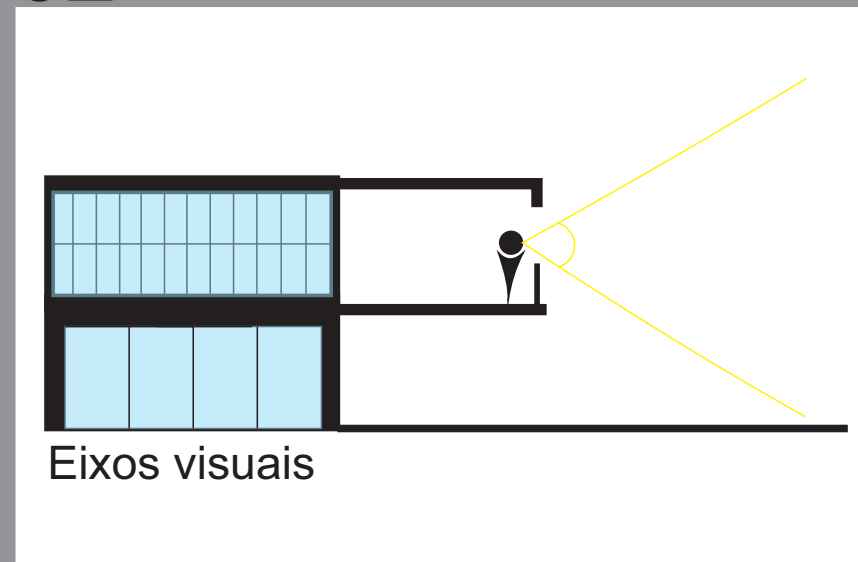
INTENÇÕES:

Promover um equipamento com usos diversificados.

DIRETRIZ:

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

02



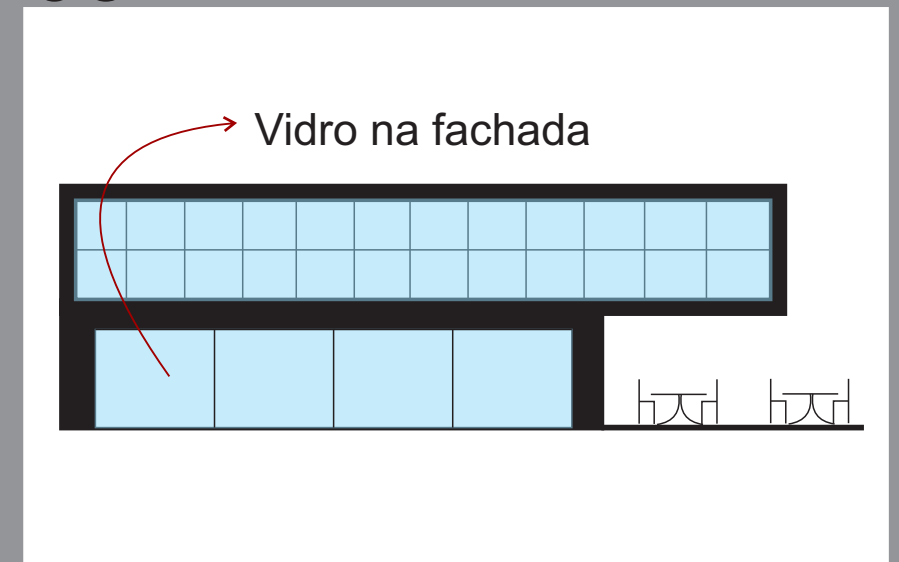
INTENÇÕES:

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.

DIRETRIZ:

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

DIRETRIZES PROJETUAIS

04



Fachada em vidro criando uma interação com o parque

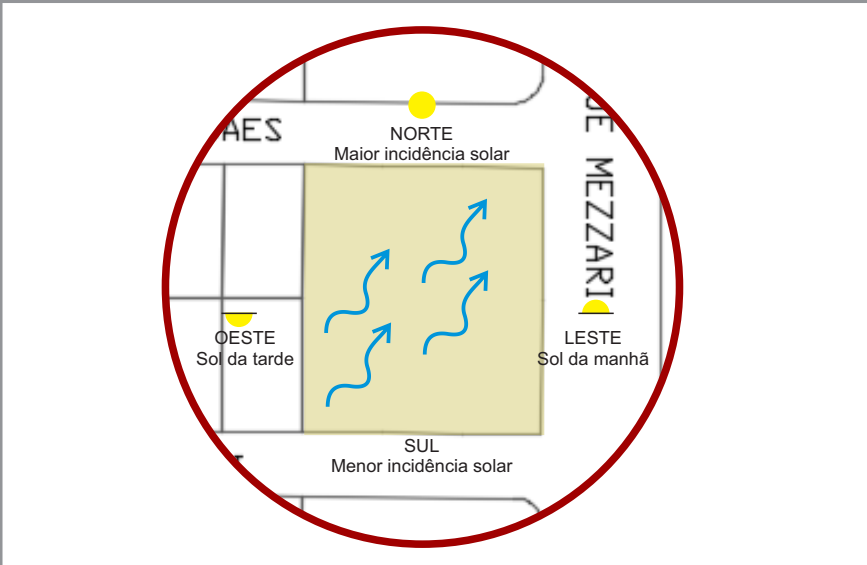
INTENÇÕES:

Projetar um equipamento com linguagem contemporânea.

DIRETRIZ:

Propor um edifício que integre essa linguagem com o entorno.

05



INTENÇÕES:

Trabalhar com os parâmetros bioclimáticos a favor do edifício.

DIRETRIZ:

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

REFERENCIAIS



Fonte: Archdaily

Centro Gastronômico e Cultural Chile

Arquitetos: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo

Bóscolo, Ruben Rodriguez.

Ano: 2013

- MATERIALIDADE;
- PERMEABILIDADE NO TERRENO.



Fonte: Eataly

Eataly - São Paulo

Arquiteto: Carlo Piglione

Ano: 2017

- PROGRAMA DE NECESSIDADES;
- INTEGRAÇÃO DOS AMBIENTES.

REFERENCIAIS



Fonte: Archdaily

Concurso de Design do Embassy park

Arquiteto: Designer Líder - Steven Kingsley -

- ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO PÚBLICO;
- USO DE FORMAS GEOMÉTRICAS.



Fonte: Eatly

Mercado Roma - México

Arquiteto: Rojkind Arquitectos
Ano: 2014

- COBERTURA EM AÇO E FECHAMENTO EM VIDRO.

REFERENCIAIS



Casa Bronte - Austrália

Arquitetos: Rolf Ockert Design
Ano: 2012

- MATERIALIDADE DAS ABERTURAS;
- USO DE BRISES.

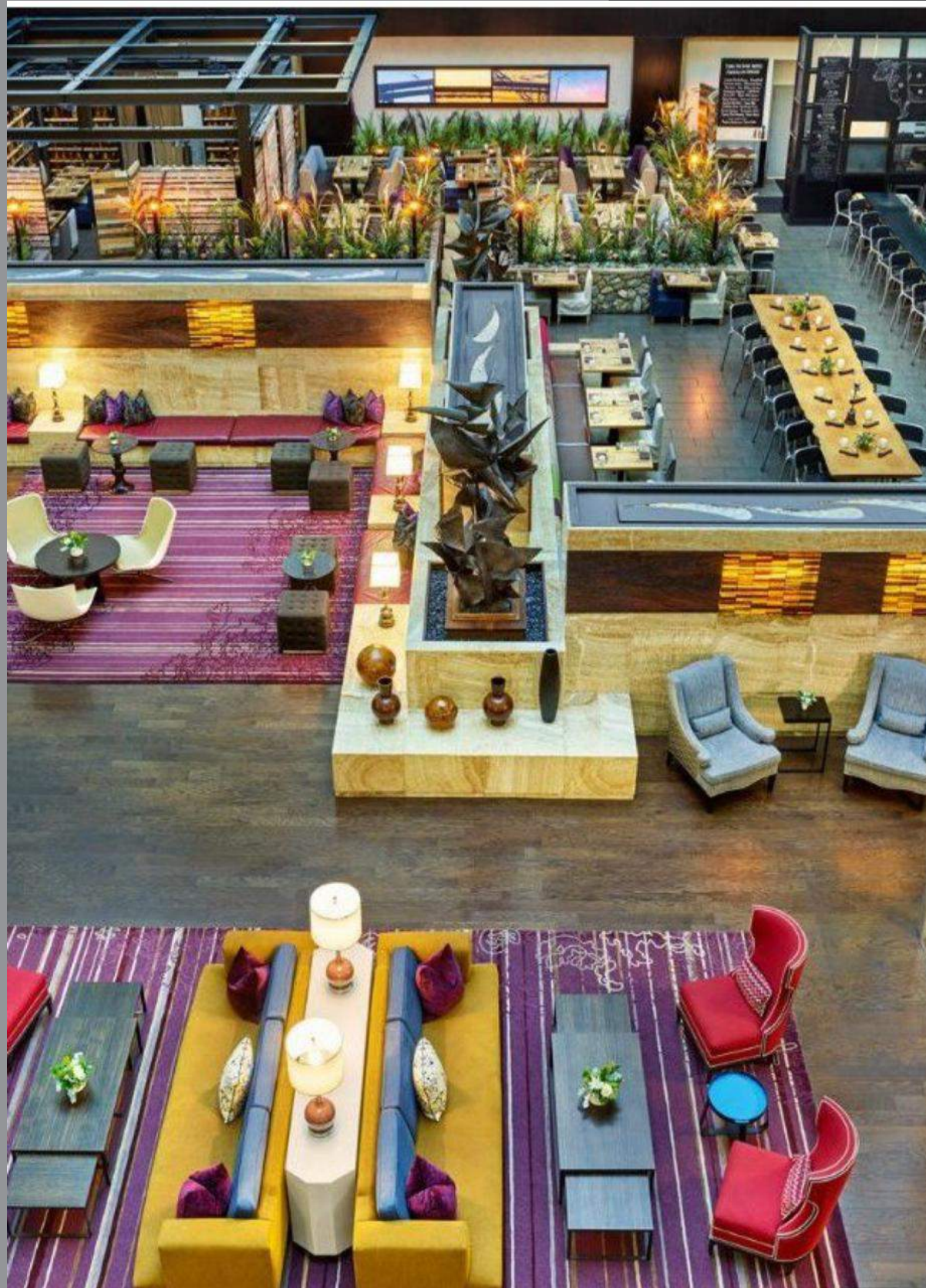


Restaurante kaa - São Paulo

Arquitetos: Arquitetura Arthur Casas
Ano: 2011

- AMBIENTE DE ESTAR COM PAREDE VERDE
COM MADEIRA;

REFERENCIAIS



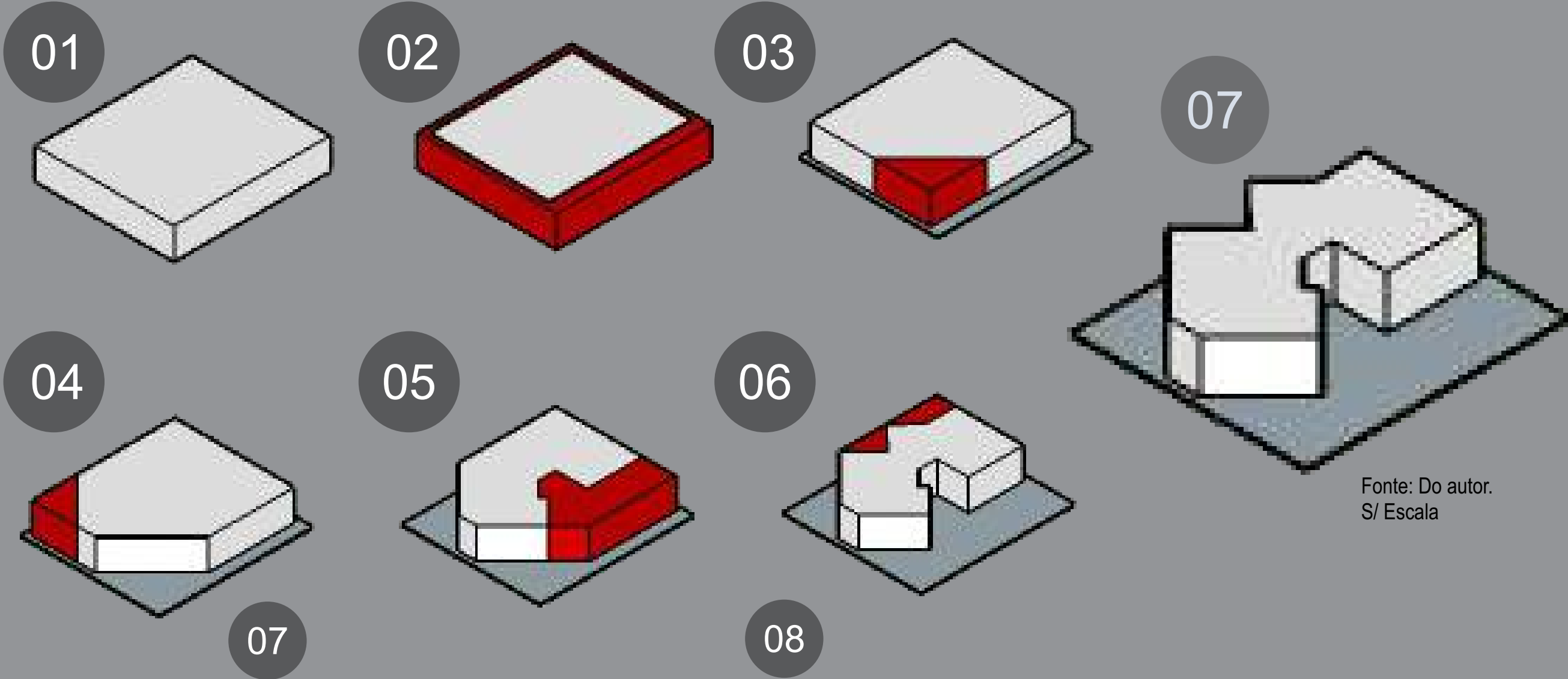
O nines hotel - Portland

Arquitetos: Vazios Carregados, Aman Aggarwal

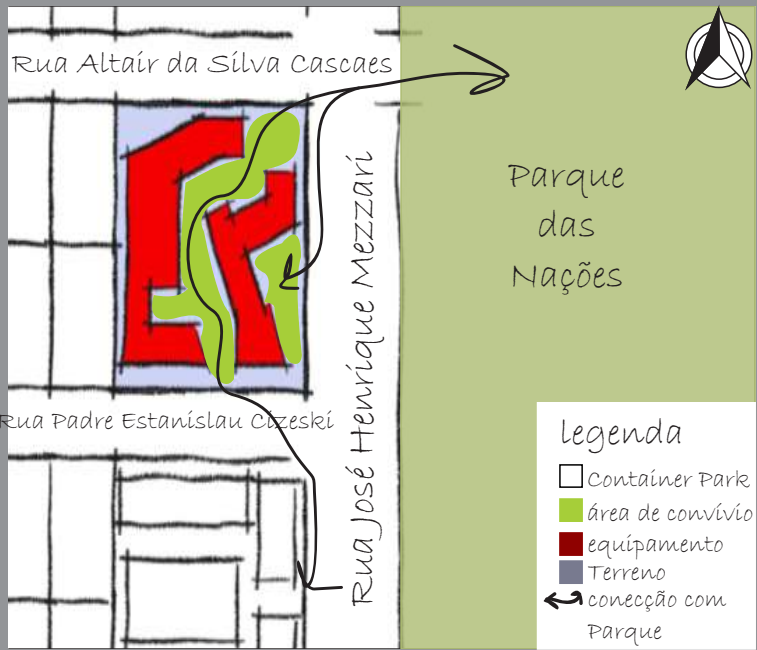
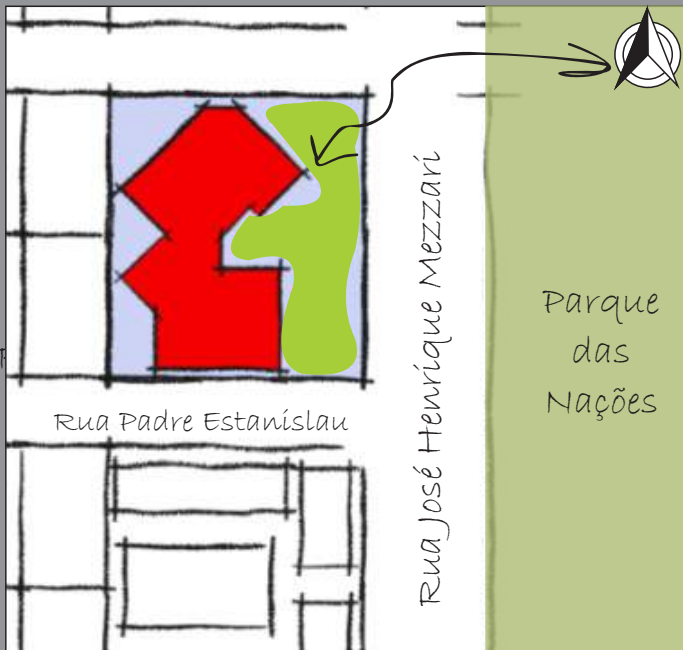
- DISPOSIÇÃO DOS AMBIENTES INTERNOS;

EVOLUÇÃO DA FORMA

PARTIDO - TFG I



Fonte: Do autor.
S/ Escala



EVOLUÇÃO DA FORMA

09

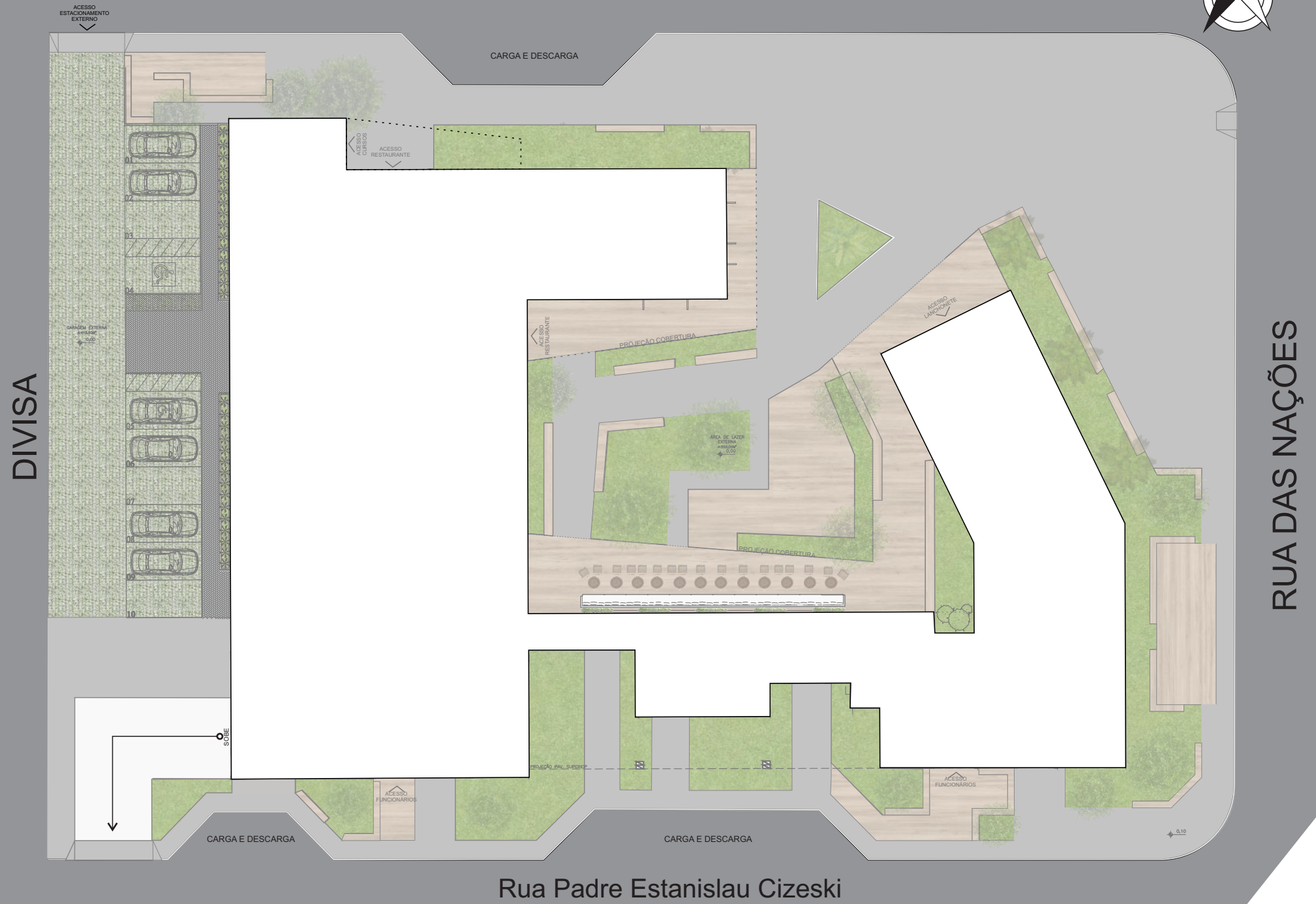
BANCA FINAL - TFG I



10

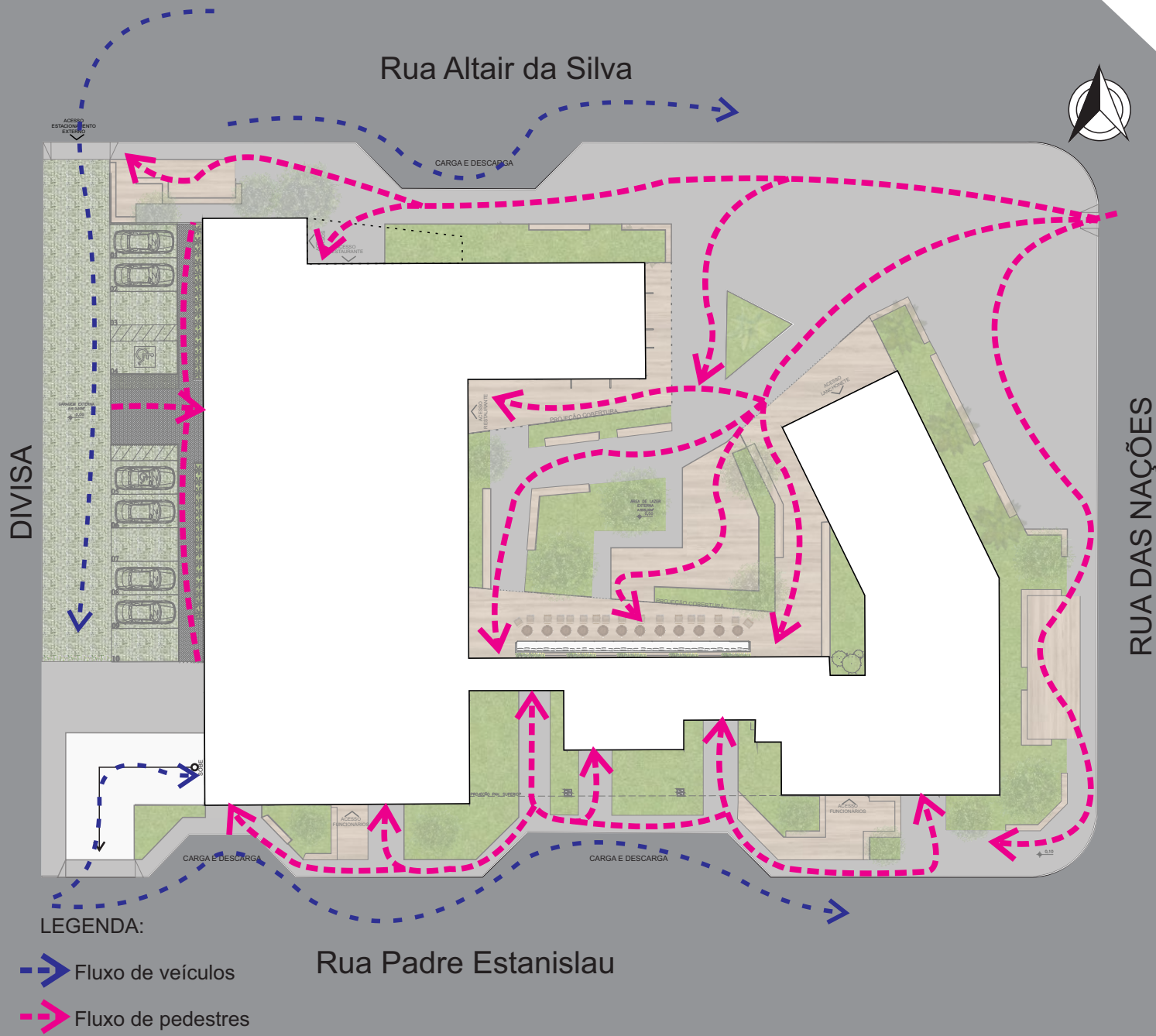
IMPLANTAÇÃO FINAL PARA TFG II

Rua Altair da Silva Cascaes

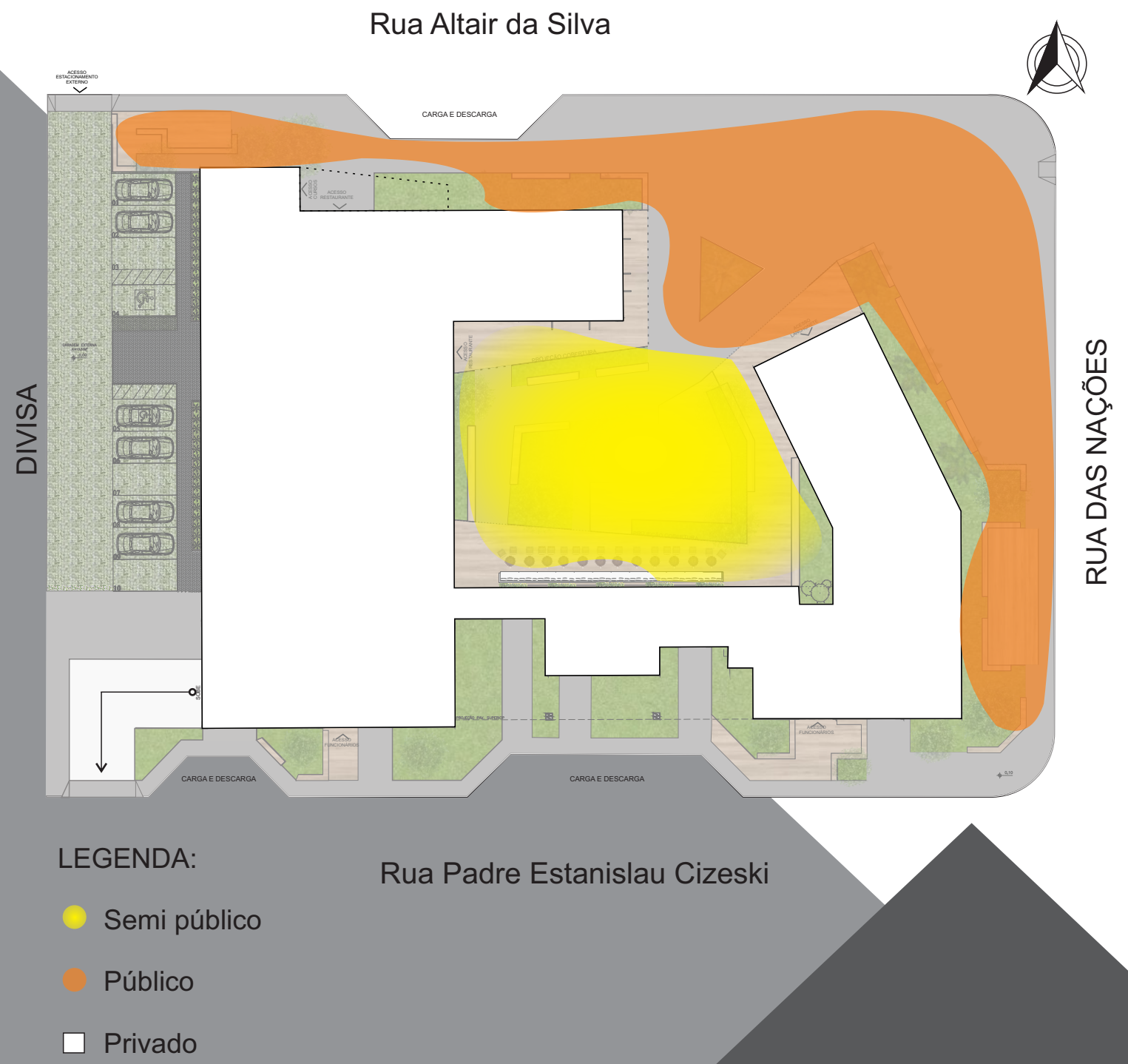


RUA DAS NAÇÕES

FLUXOS

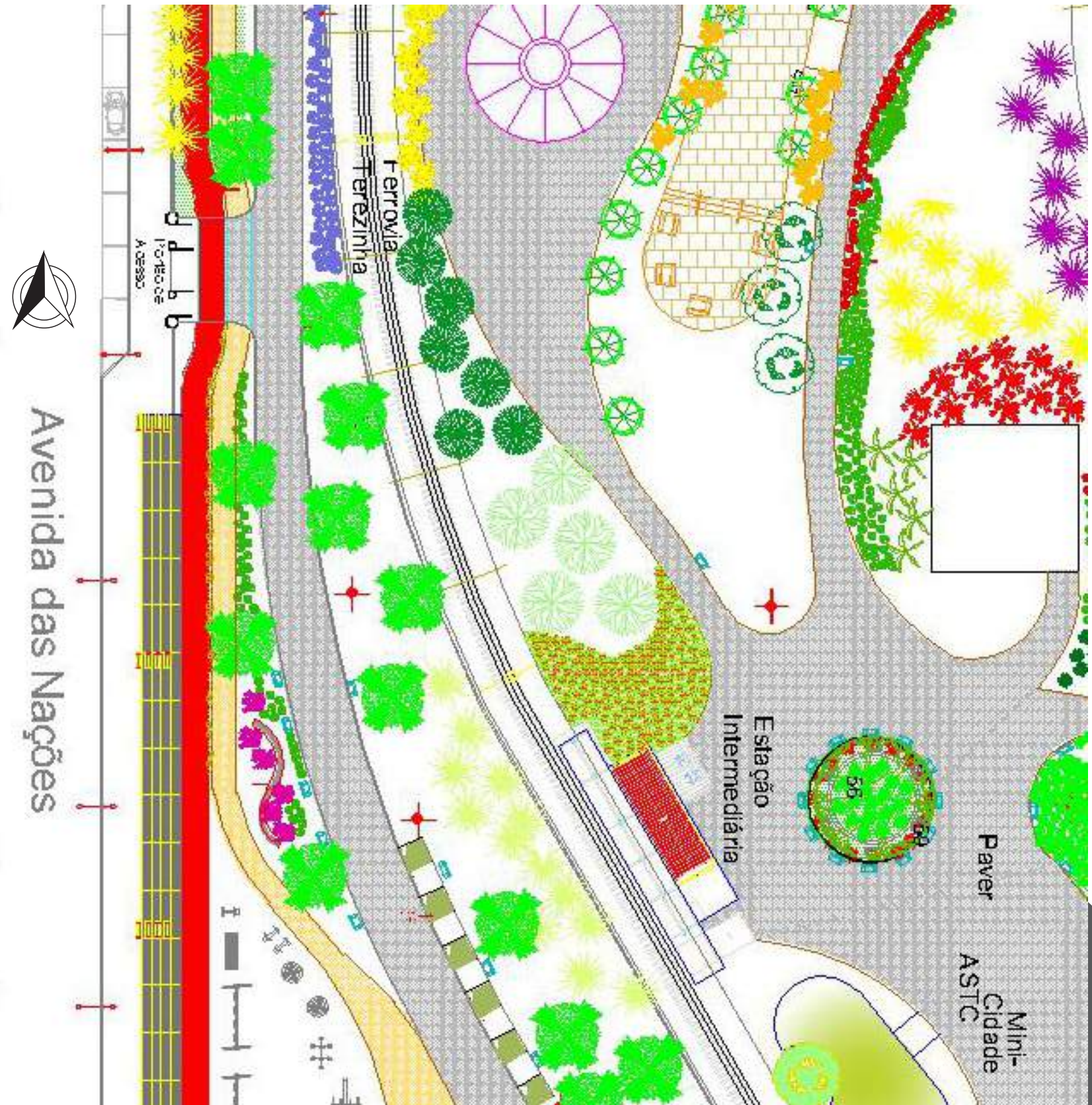


PÚBLICO x SEMI PÚBLICO x PRIVADO

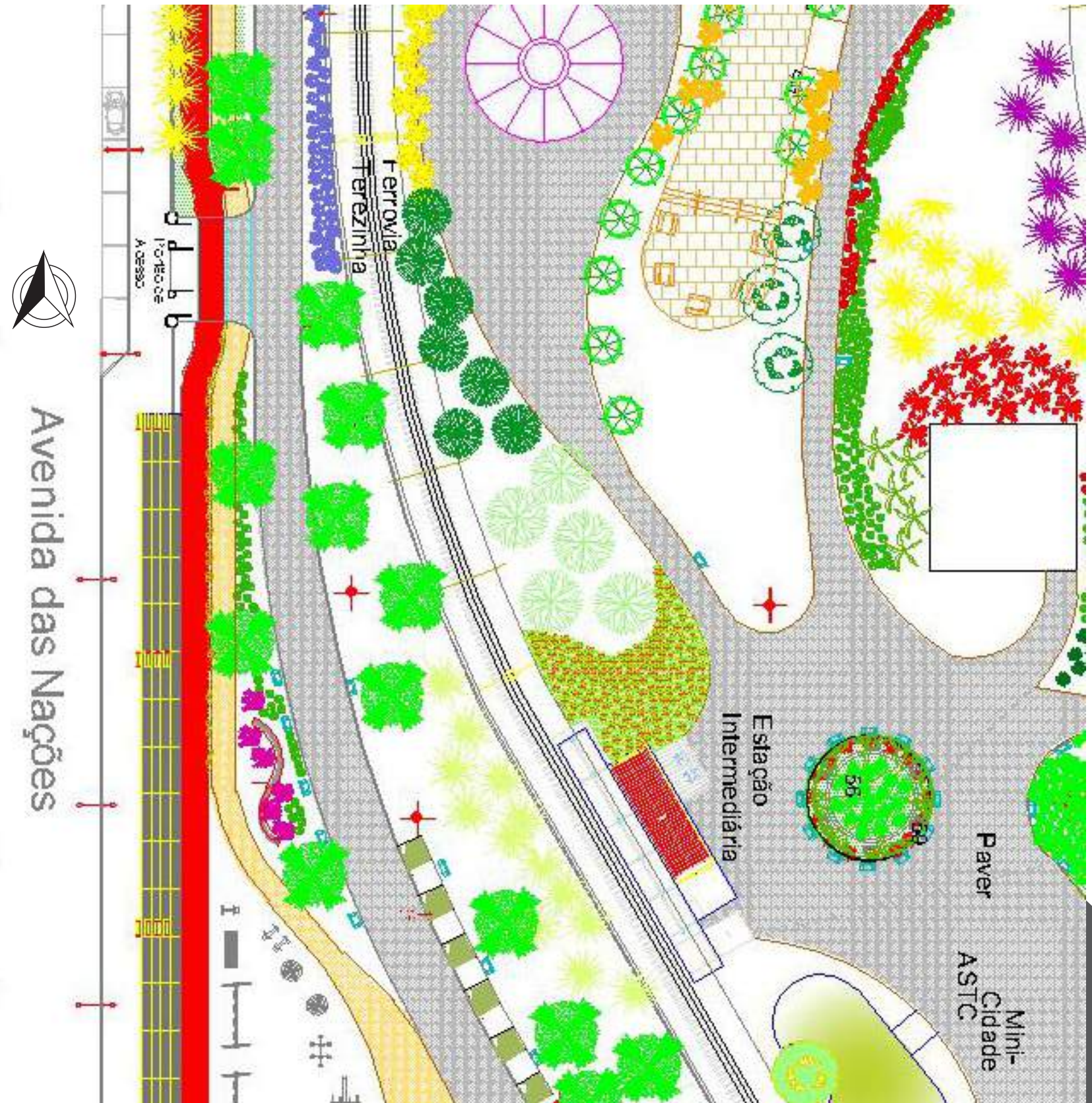


RUA ALTAIR DA SILVA CASCAES

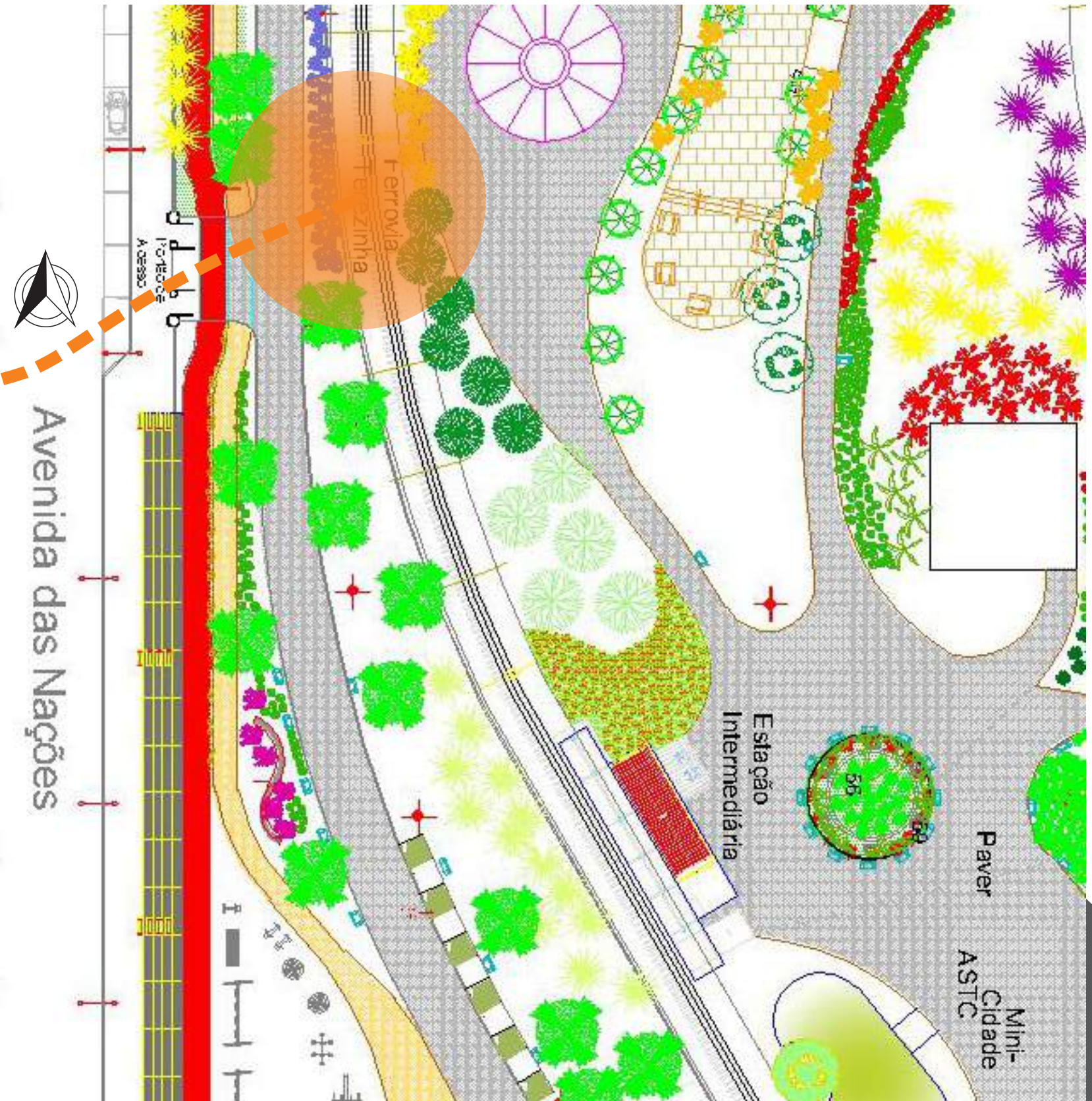
RUA PE ESTANISLAU CIZESKI



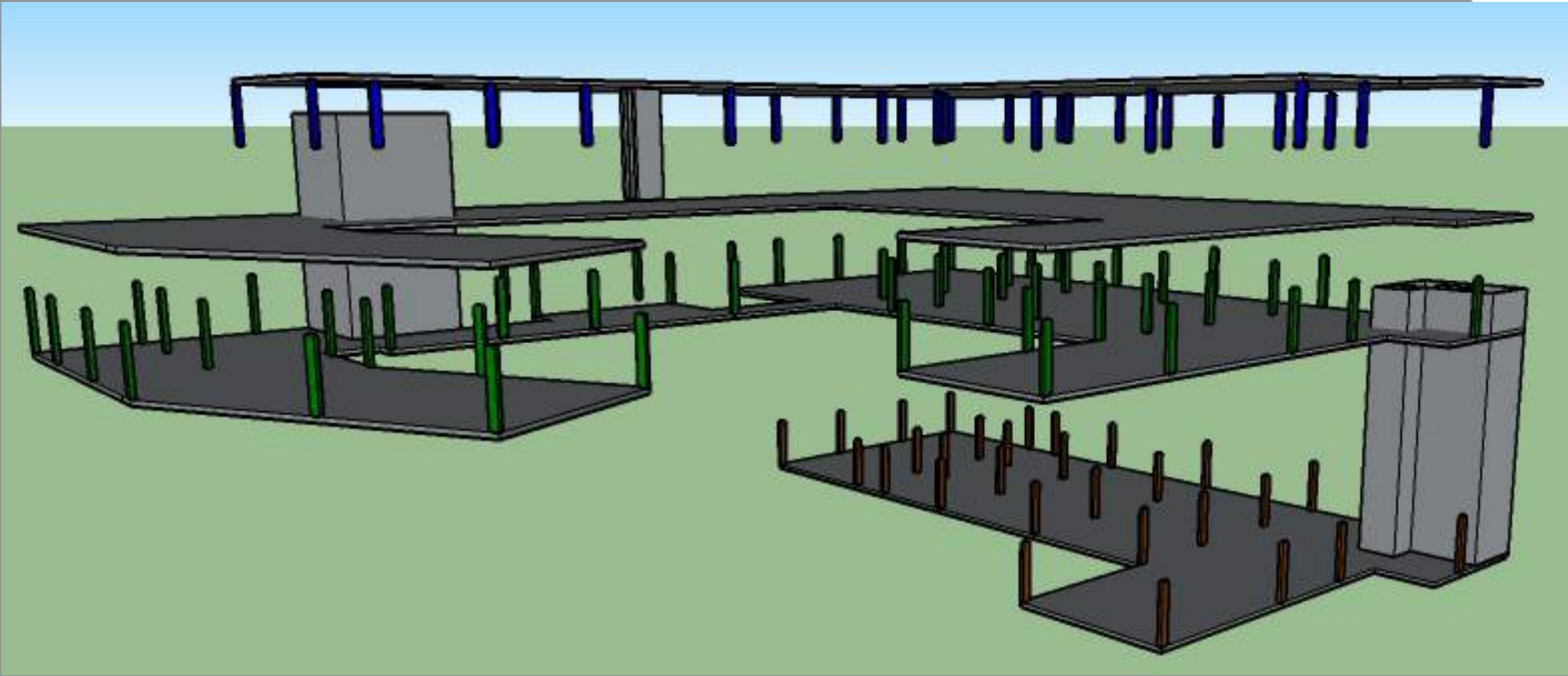
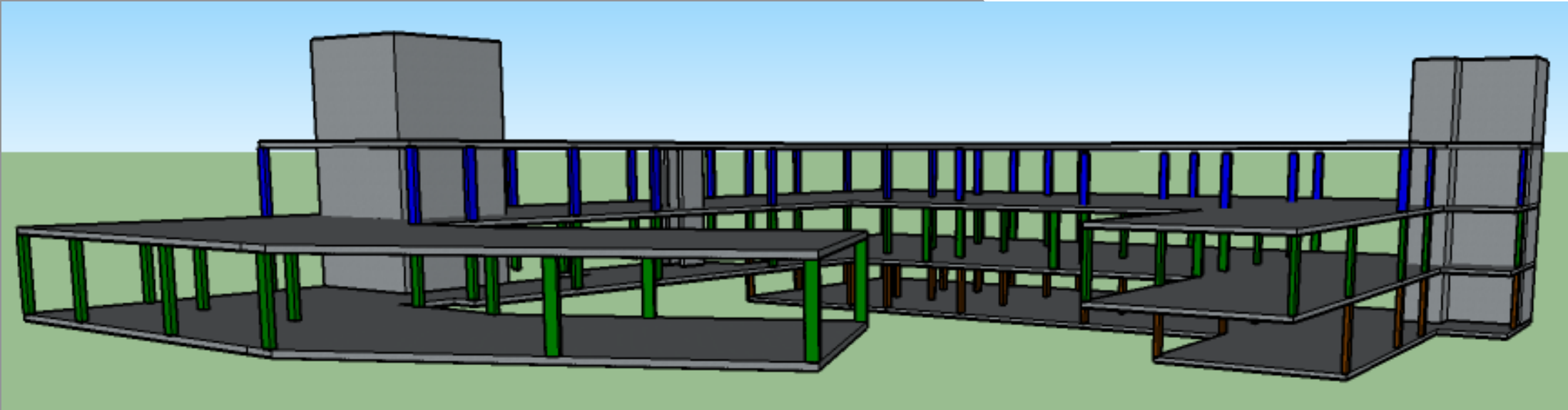
RELAÇÃO COM PARQUE



RELAÇÃO COM PARQUE



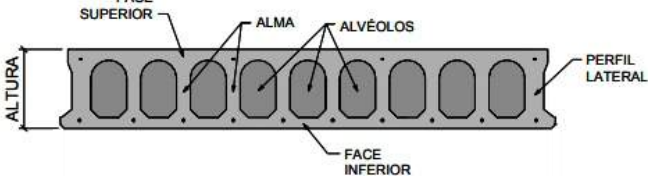
ESTRUTURA LAJE ALVEOLAR



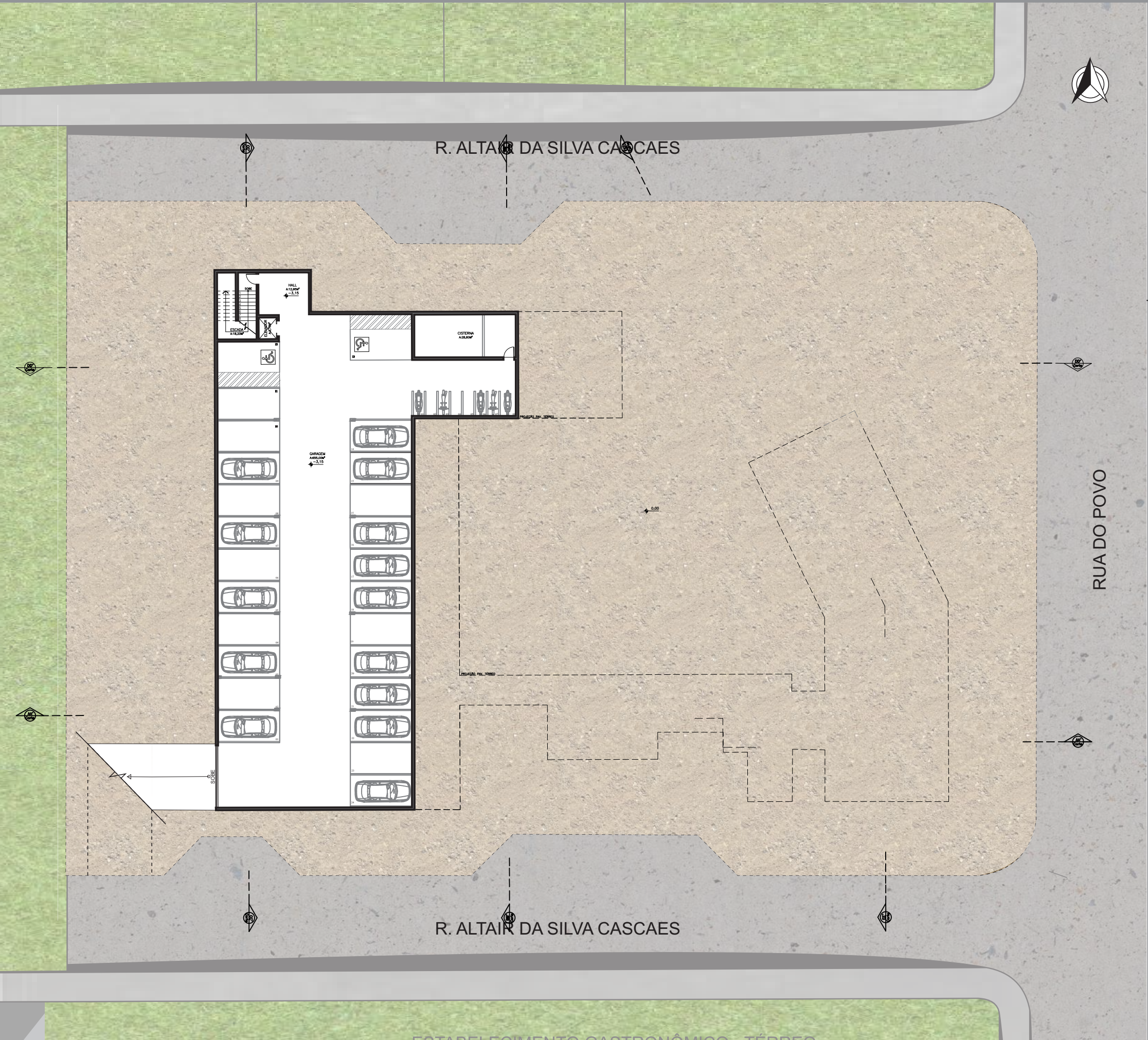
ISO 9001
TATU
BLOCOS LAJES PISOS TELHAS

Quadro 5 – Alturas Mínimas (cm) para Laje
Peso-próprio + Carga permanente +

Vão (m)	3,0	4,0	5,0	6,0
3,00	9,0	9,0	9,0	12,0
4,00	9,0	9,0	12,0	12,0
5,00	9,0	12,0	16,0	16,0
6,00	12,0	16,0	16,0	18,0
7,00	12,0	16,0	16,0	20,0
8,00	16,0	16,0	22,0	25,0
9,00	16,0	20,0	25,0	25,0
10,00	20,0	20,0	25,0	25,0
11,00	20,0	25,0	30,0	30,0
12,00	20,0	25,0	30,0	30,0

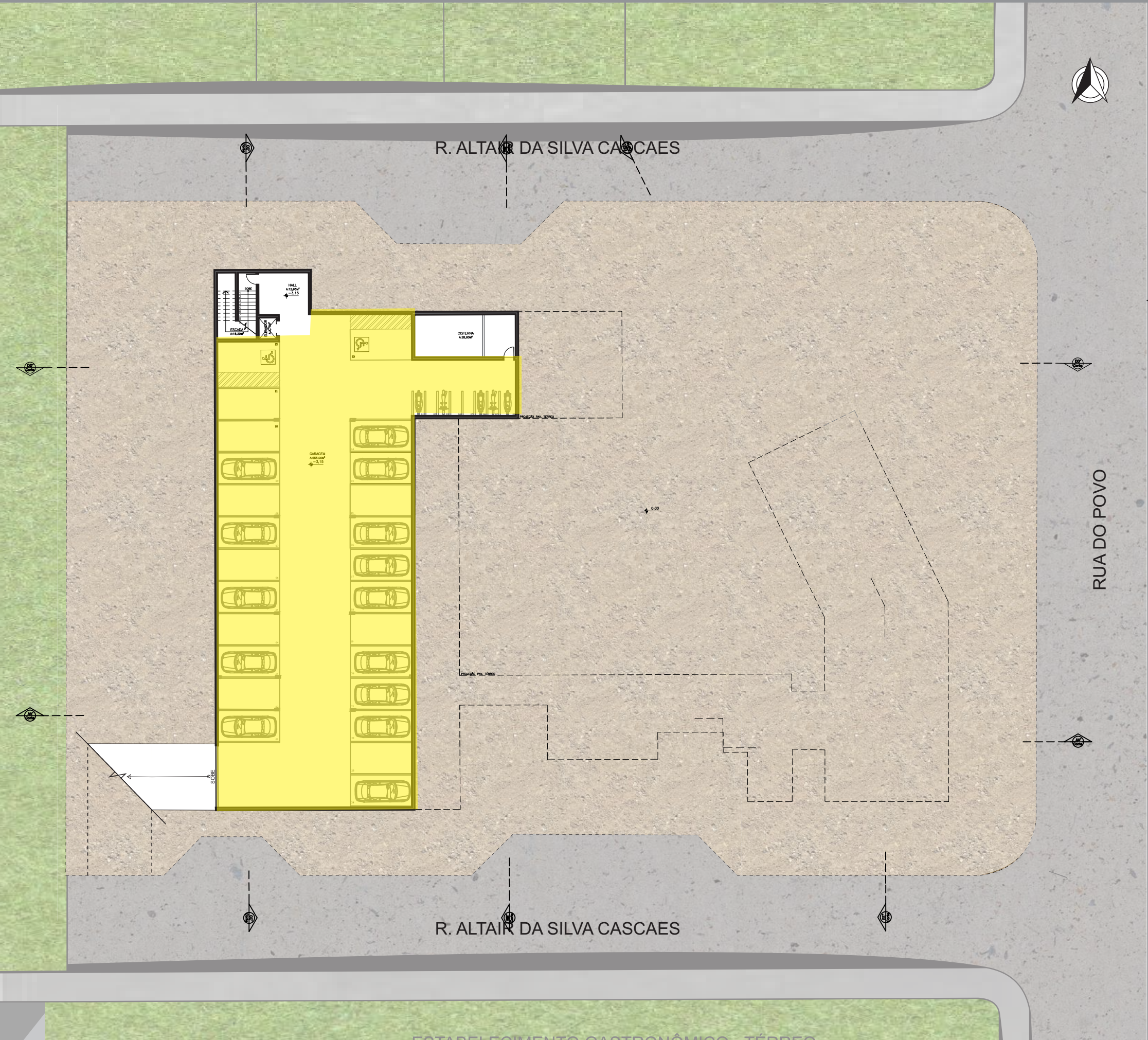


PLANTA BAIXA - SUBSOLO



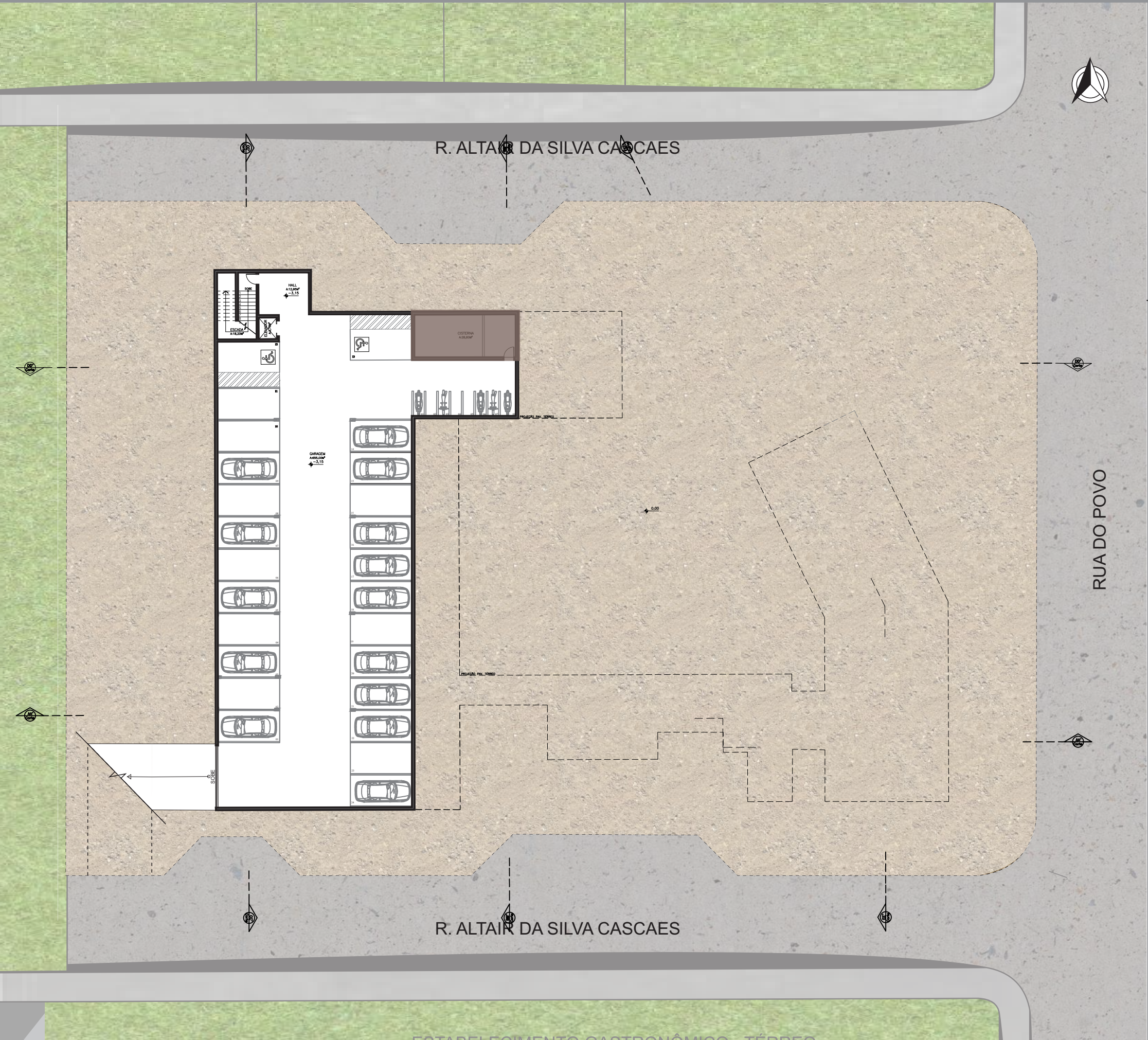
PLANTA BAIXA - SUBSOLO

ESTACIONAMENTO



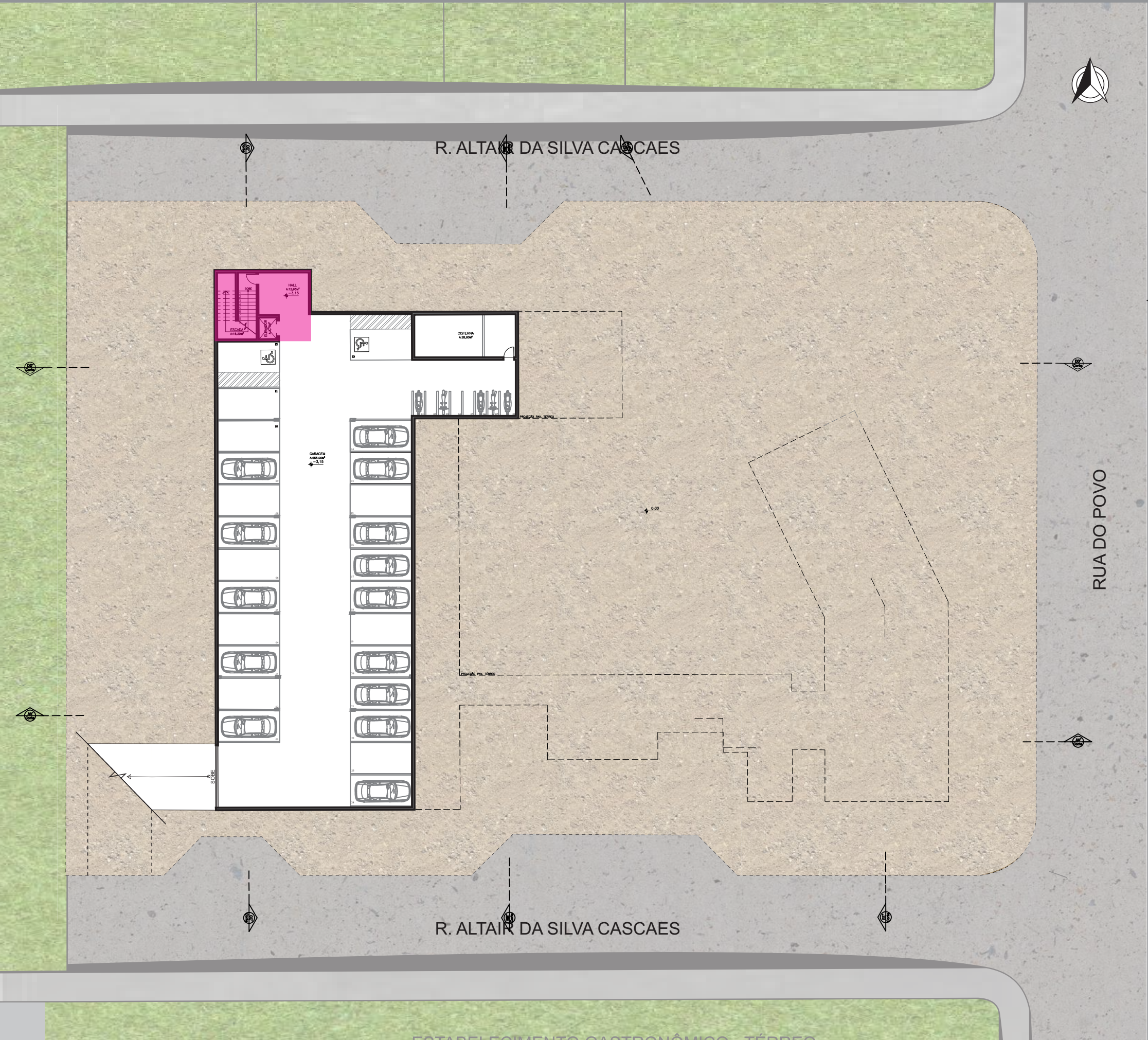
PLANTA BAIXA - SUBSOLO

CISTERNA

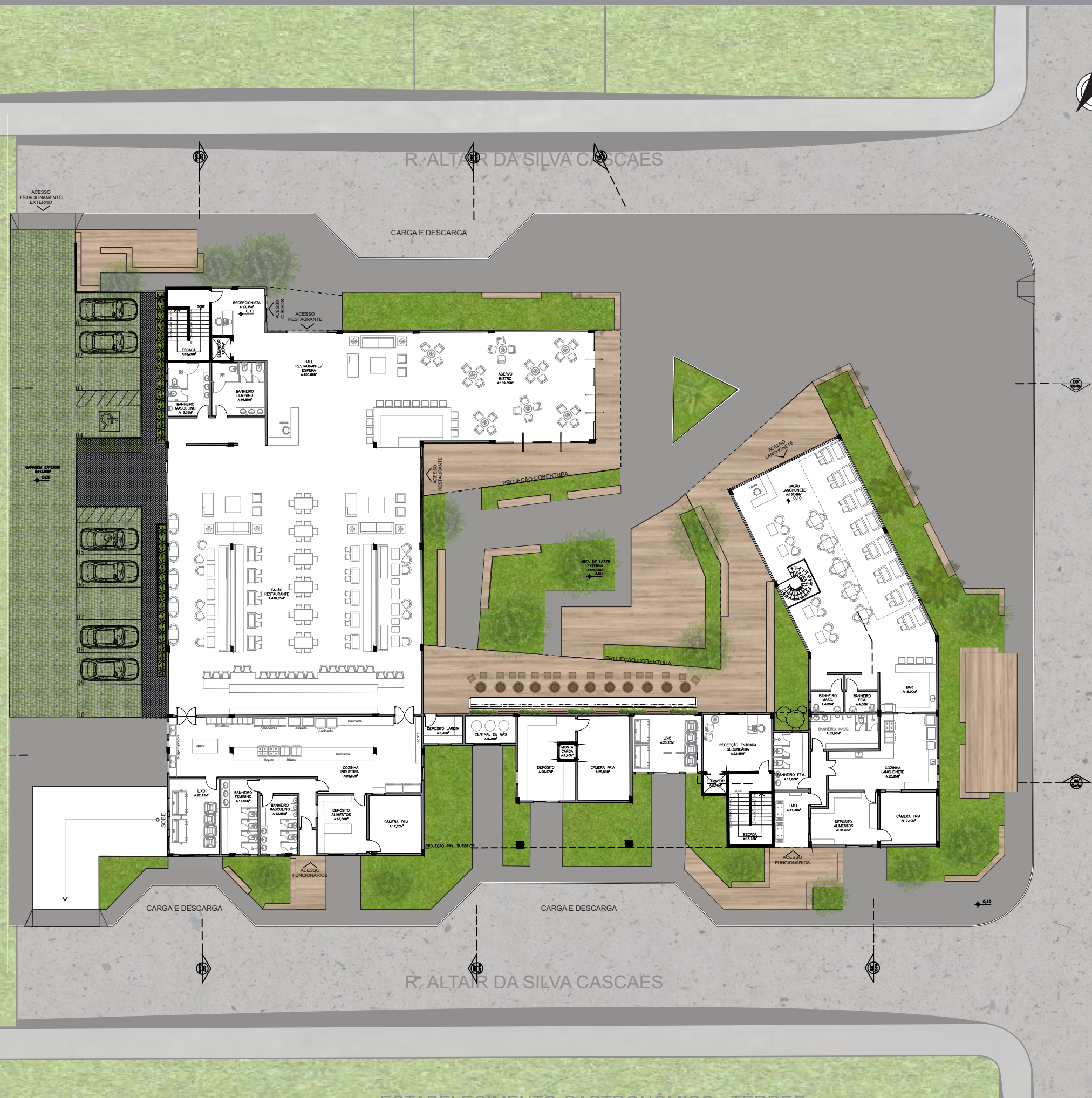


PLANTA BAIXA - SUBSOLO

CIRCULAÇÃO
VERTICAL



PLANTA BAIXA - TÉRREO



PLANTA BAIXA - TÉRREO



CIRCULAÇÃO VERTICAL



Projeto autoral. Render: Oficina arq - tcc

PLANTA BAIXA - TÉRREO



ACERVO BISTRÔ



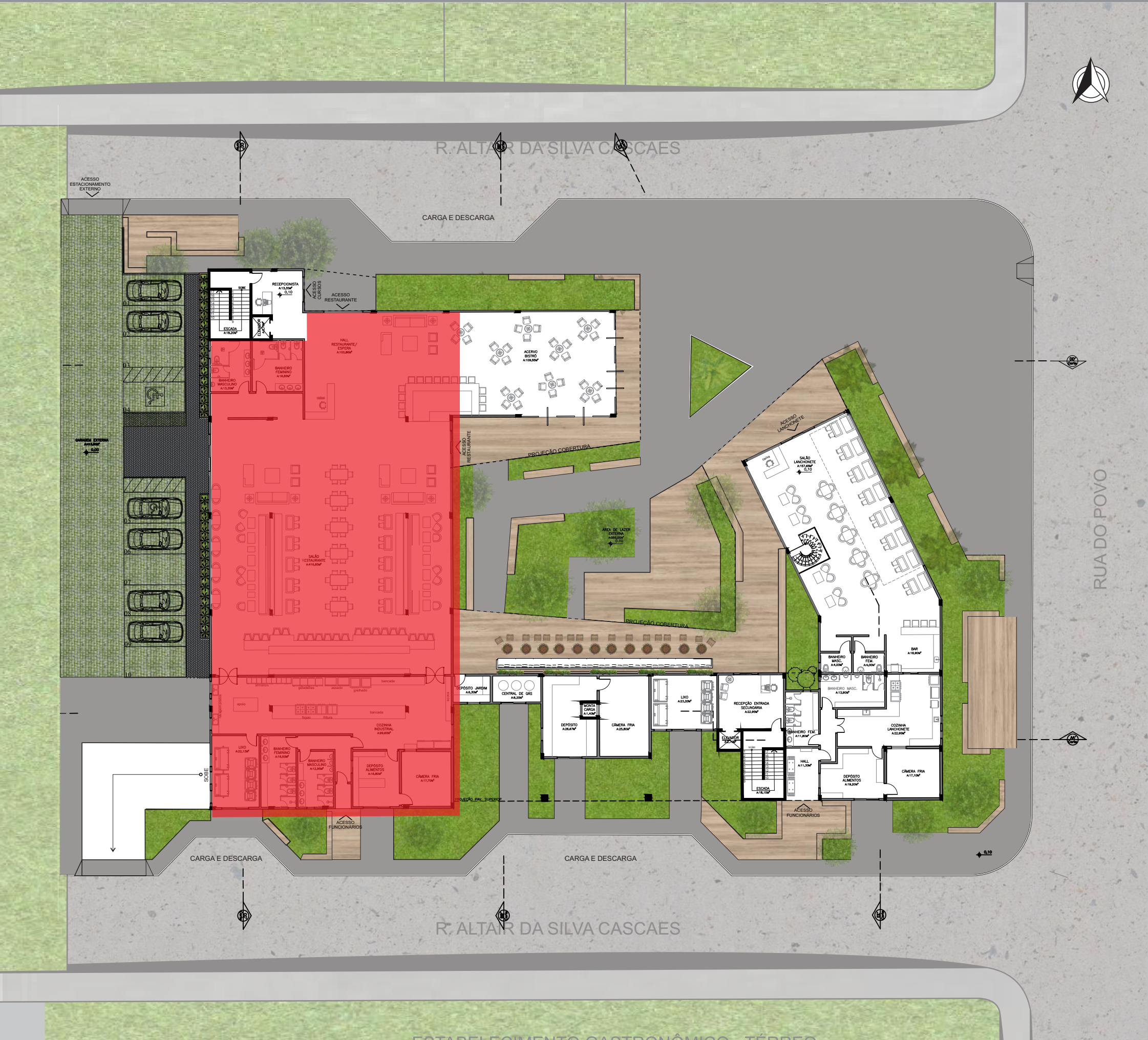
Projeto autoral. Render: Oficina arq - tcc



Projeto autoral. Render: Oficina arq - tcc

PLANTA BAIXA - TÉRREO

RESTAURANTE



PLANTA BAIXA - TÉRREO

CARGA E DESCARGA



Projeto autoral. Render: Oficina arq - tcc

LANCHONETE



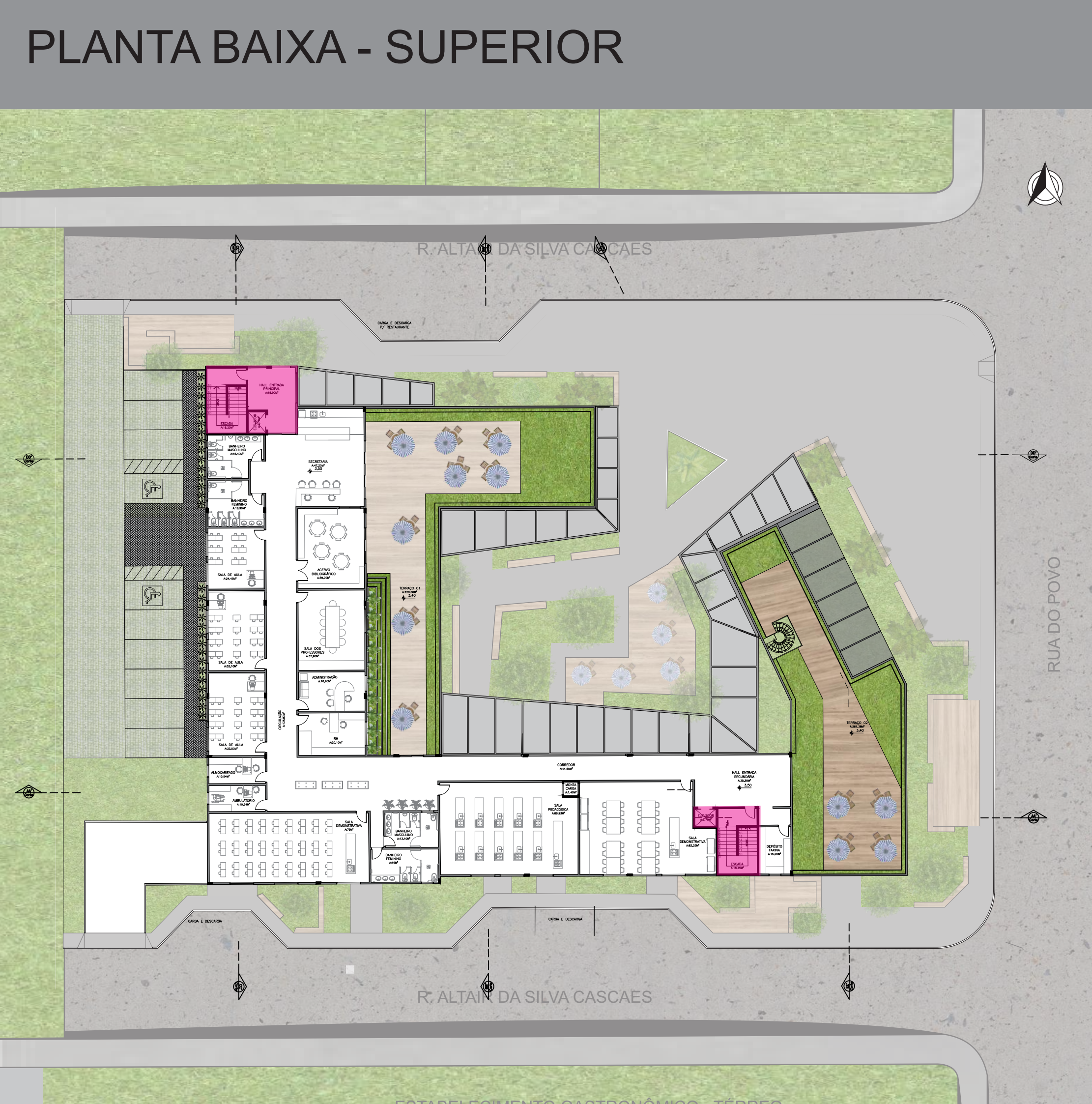
Projeto autoral. Render: Oficina arq - tcc



Projeto autoral Render: Oficina arq - tcc

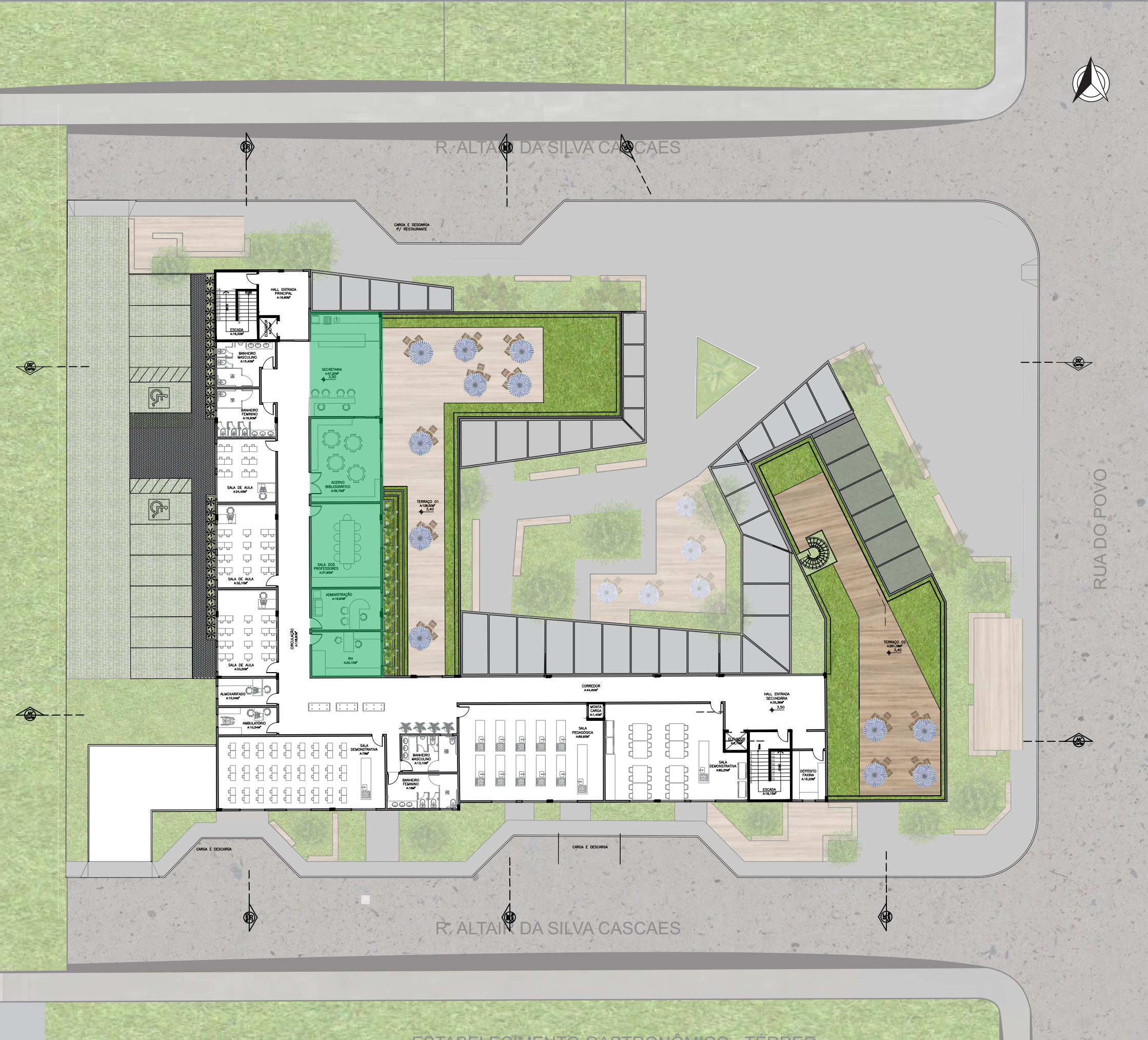


Projeto autoral. Render: Oficina arq. tcc



PLANTA BAIXA - SUPERIOR

ADMINISTRAÇÃO

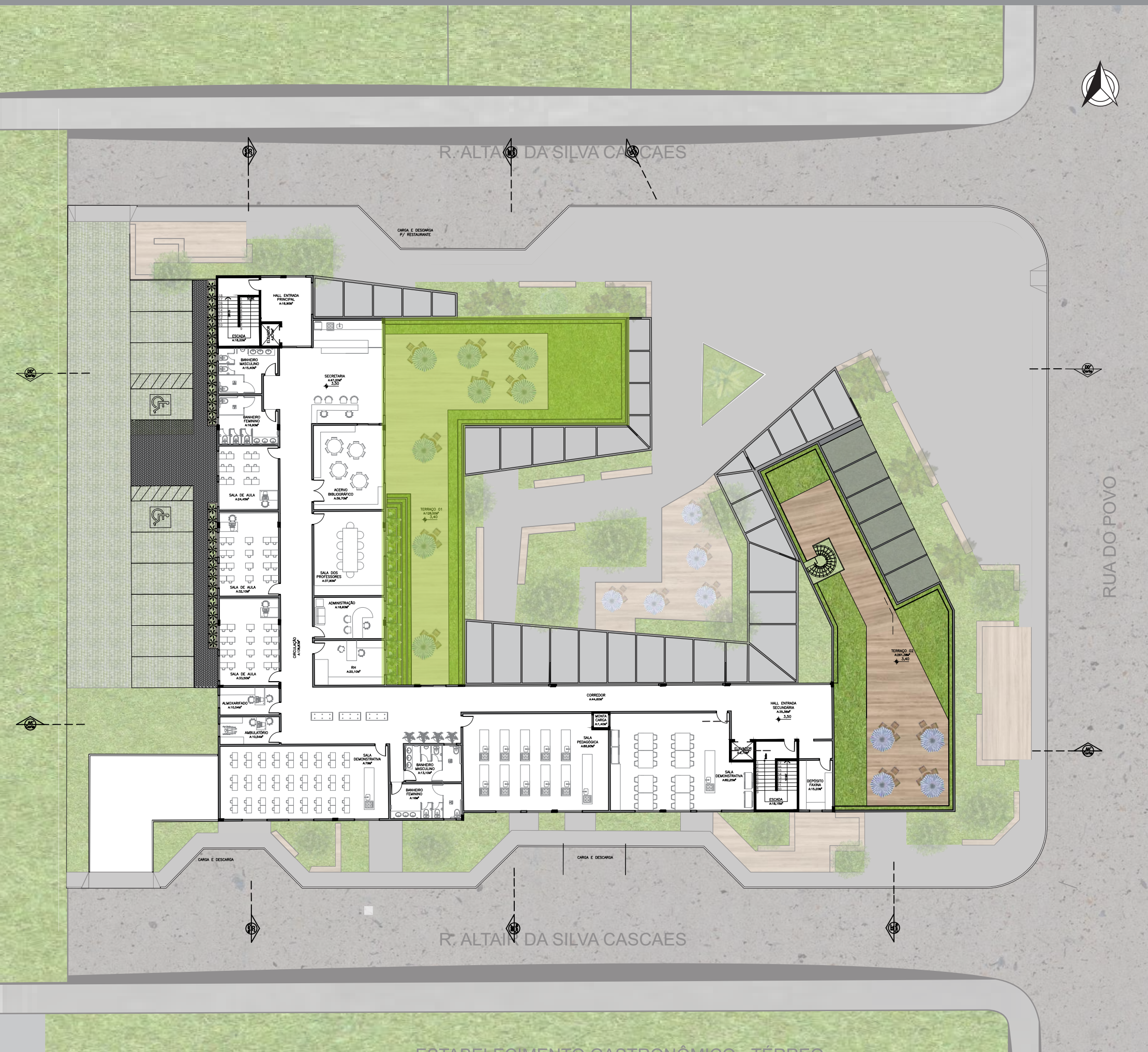


CURSOS



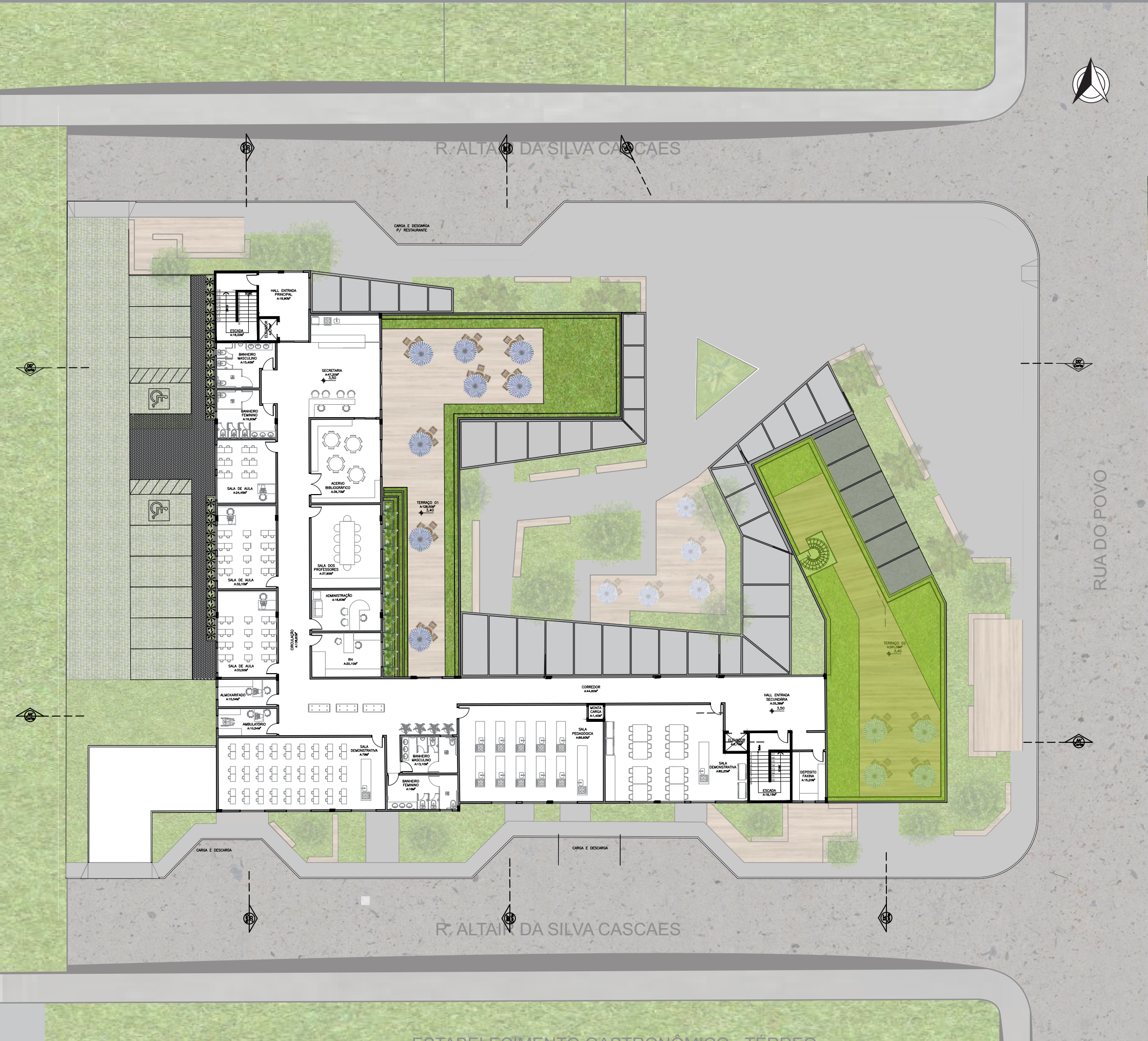
PLANTA BAIXA - SUPERIOR

TERRAÇO
CURSOS



PLANTA BAIXA - SUPERIOR

TERRAÇO
LANCHONETE



PLANTA BAIXA - COBERTURA



LAJE
IMPERMEABILIZADA

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

ÁREA DO PROJETO		
3.683,08 m²		
TO	TI	IA
60%= 2.290,38m²	644,03m²	1,2 = 4.419,70m²

PLANTA BAIXA - COBERTURA

TELHA ECOLÓGICA



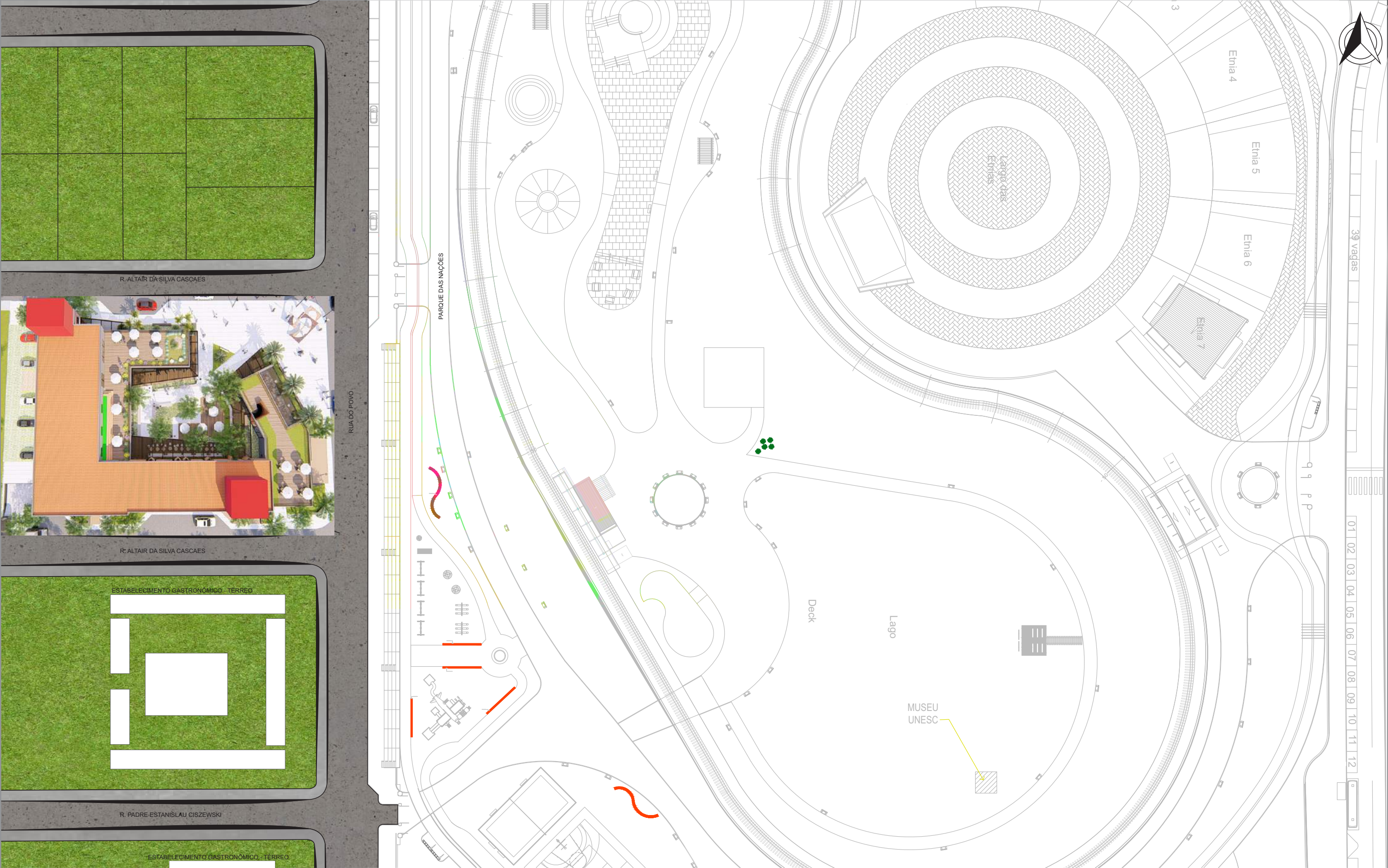
PLANTA BAIXA - COBERTURA



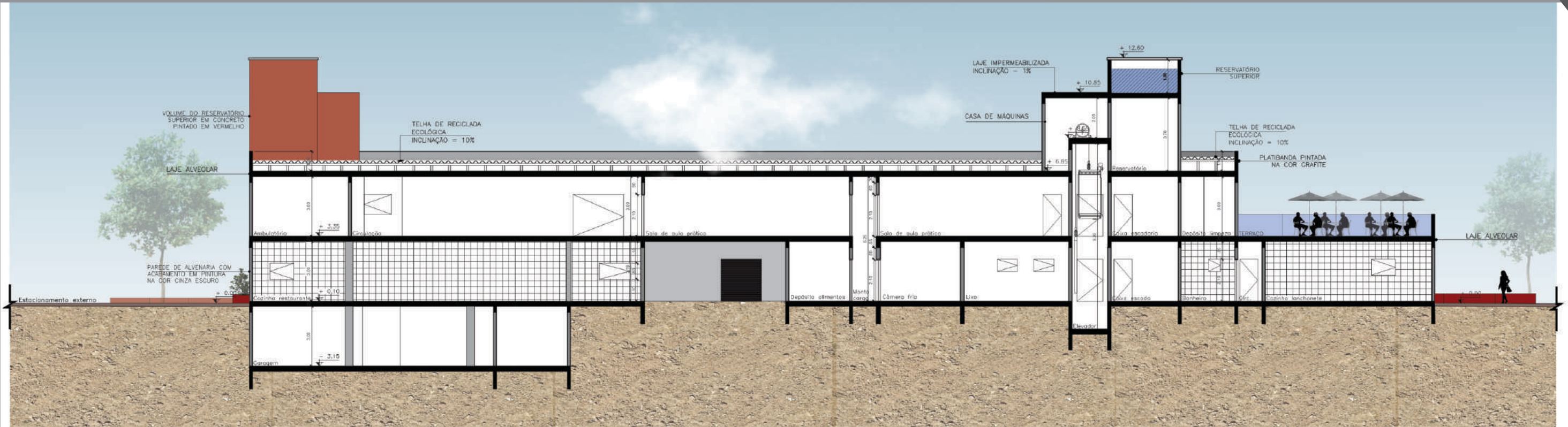
COBERTURA EXTERNA



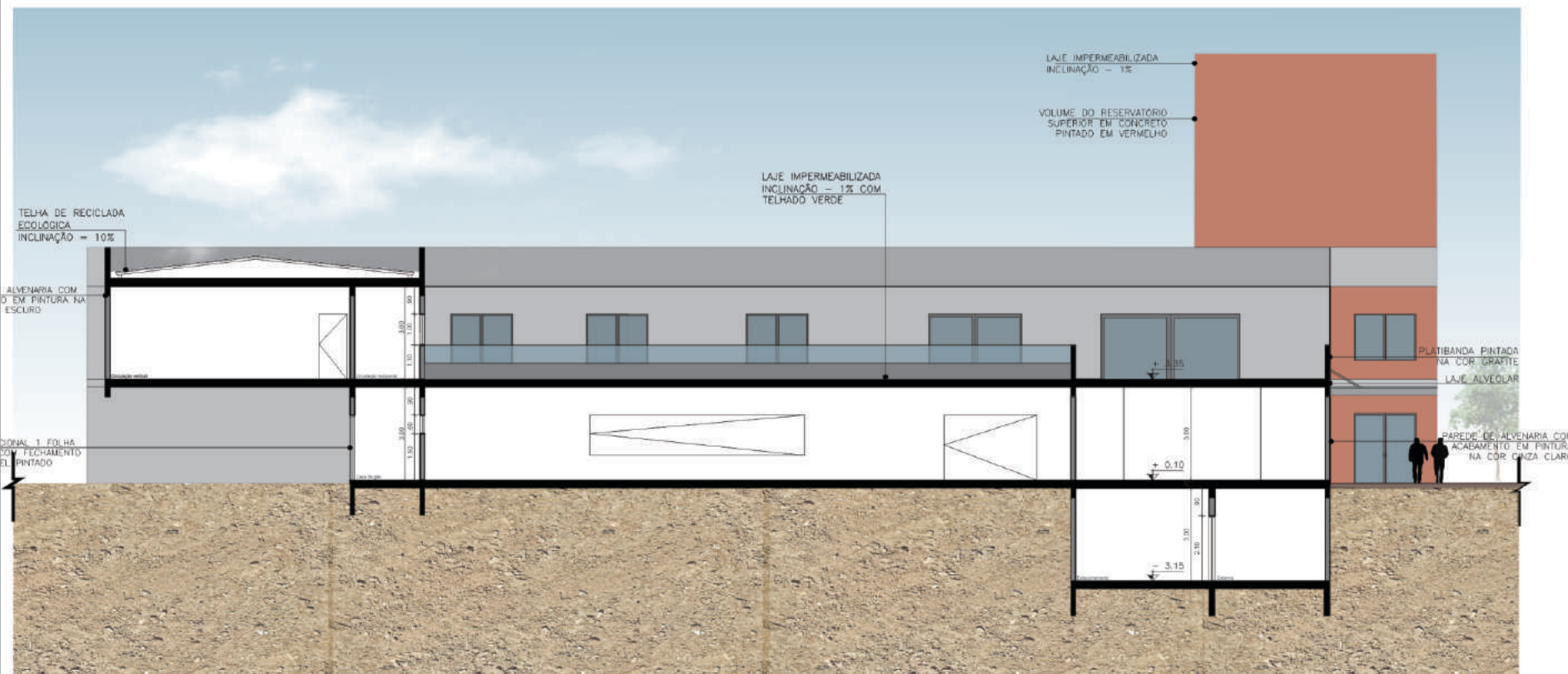
PLANTA DE IMPLANTAÇÃO



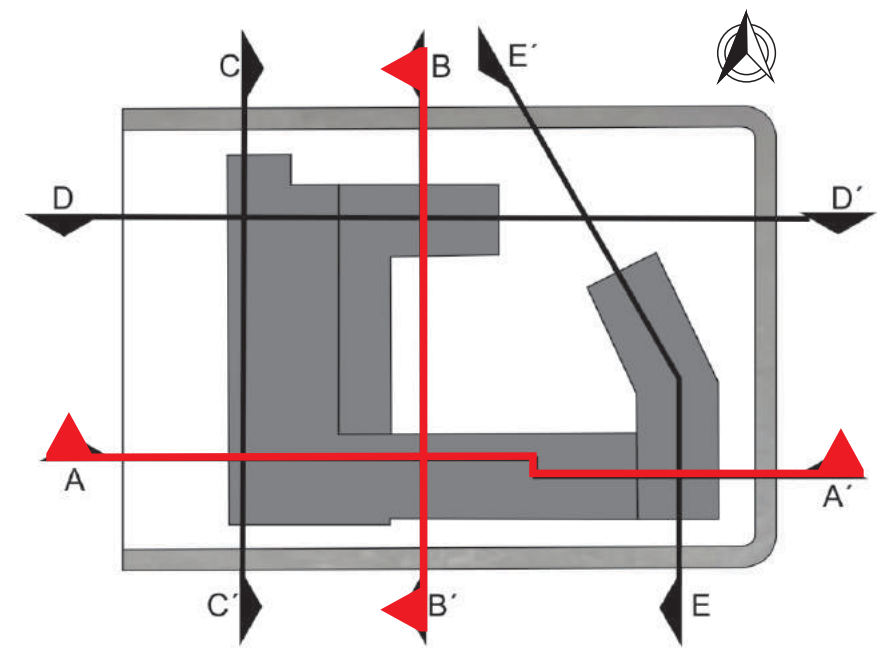
CORTES



CORTE AA'

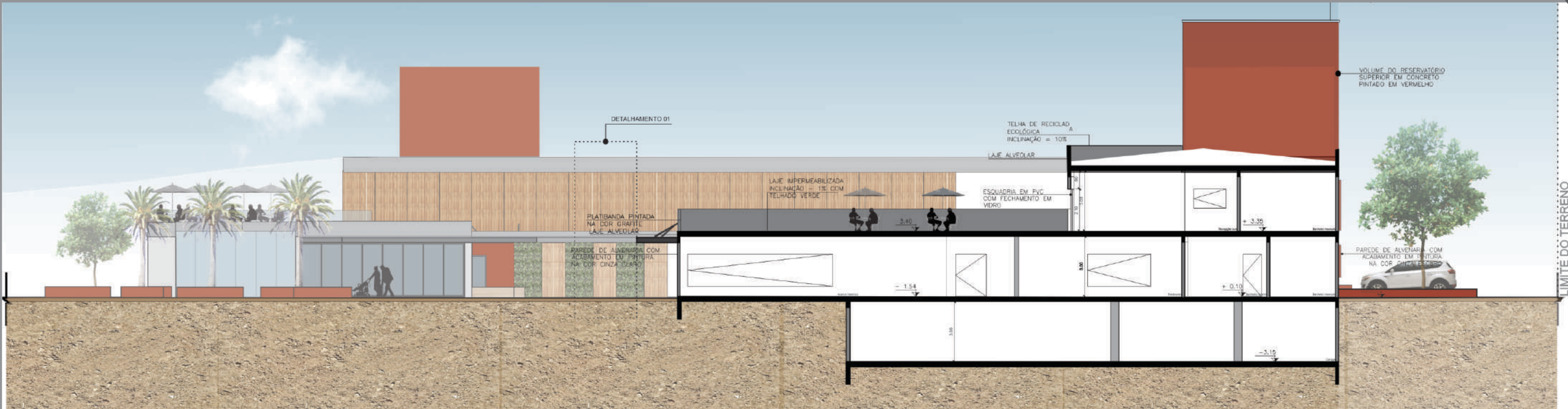


CORTE BB'

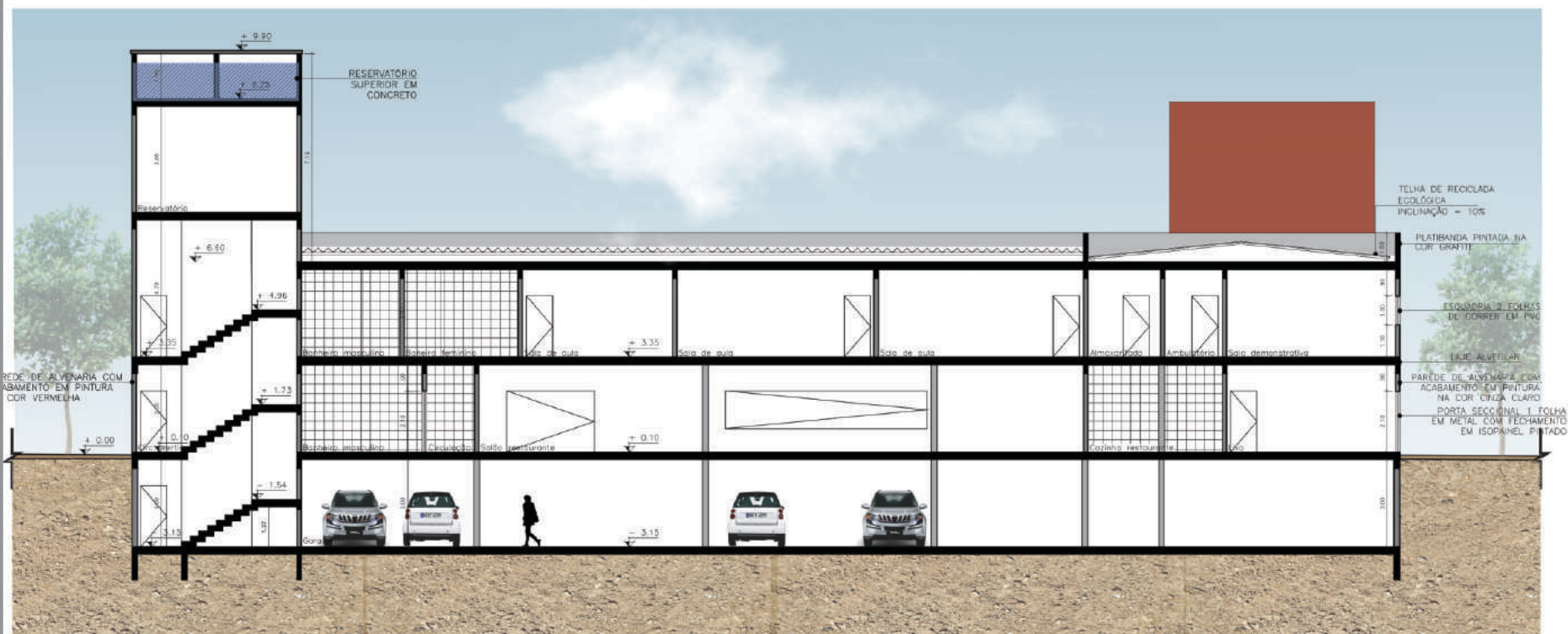


ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA

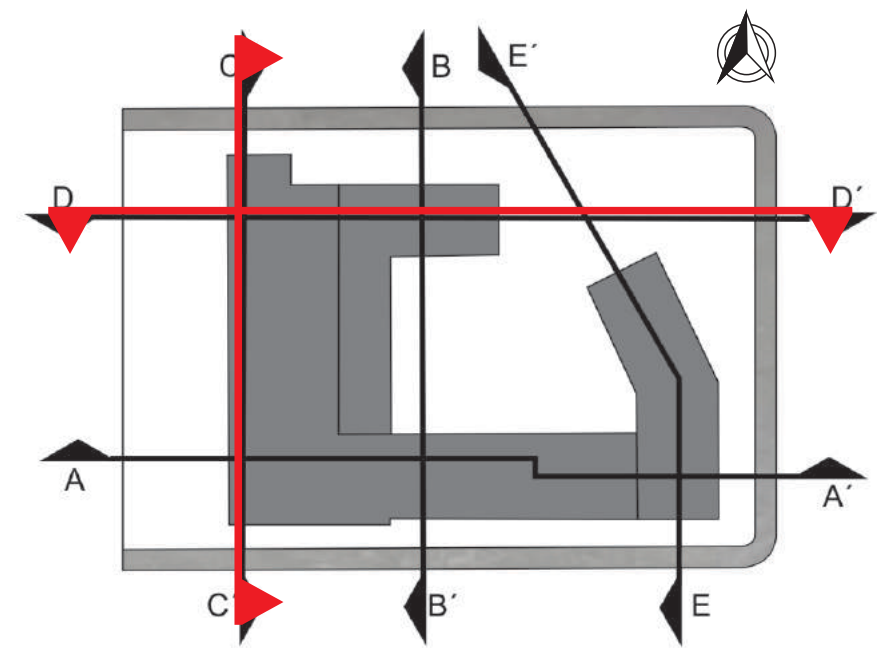
CORTES



CORTE DD'

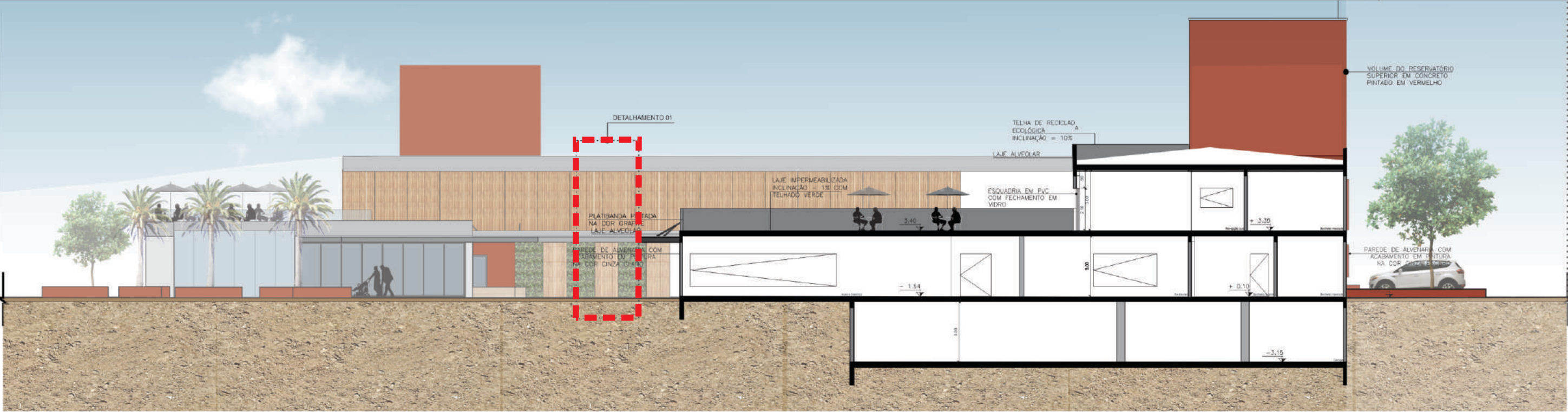


CORTE CC'

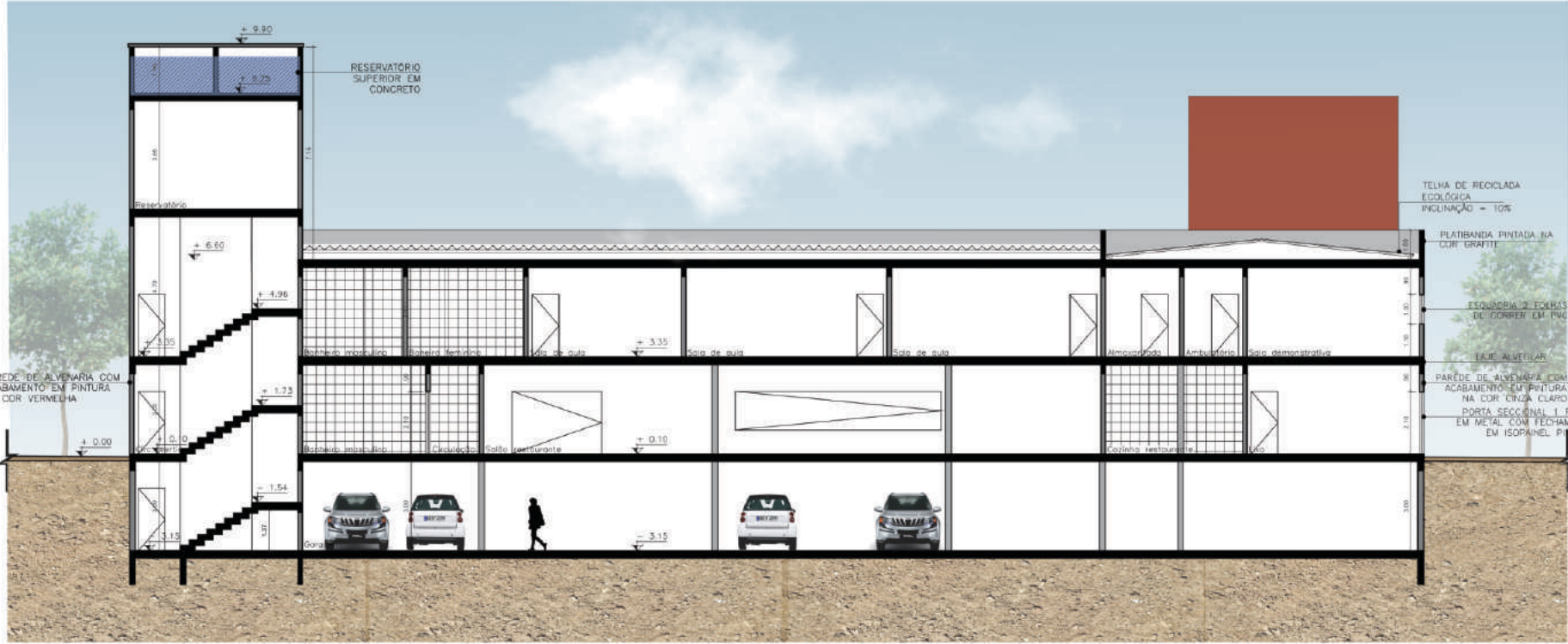


ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA

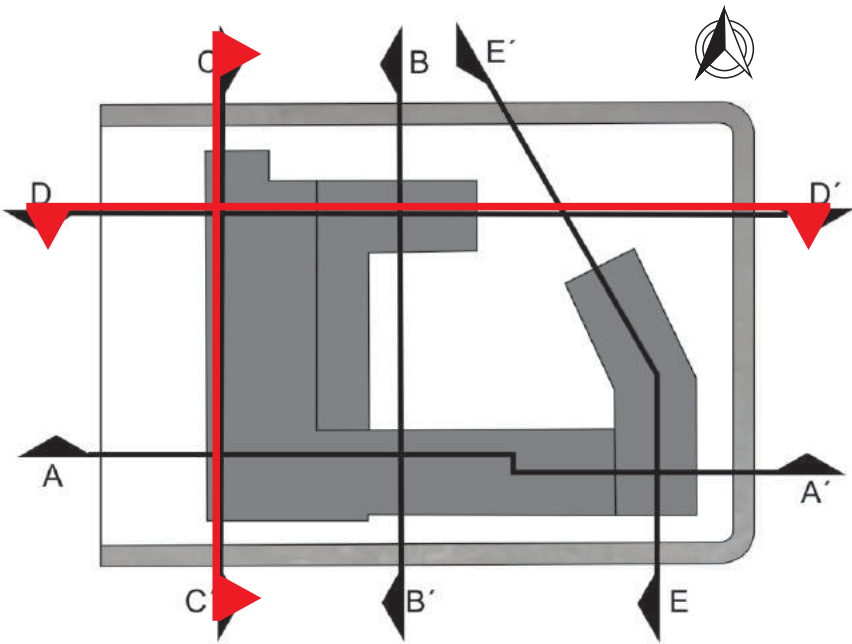
CORTES



CORTE DD'

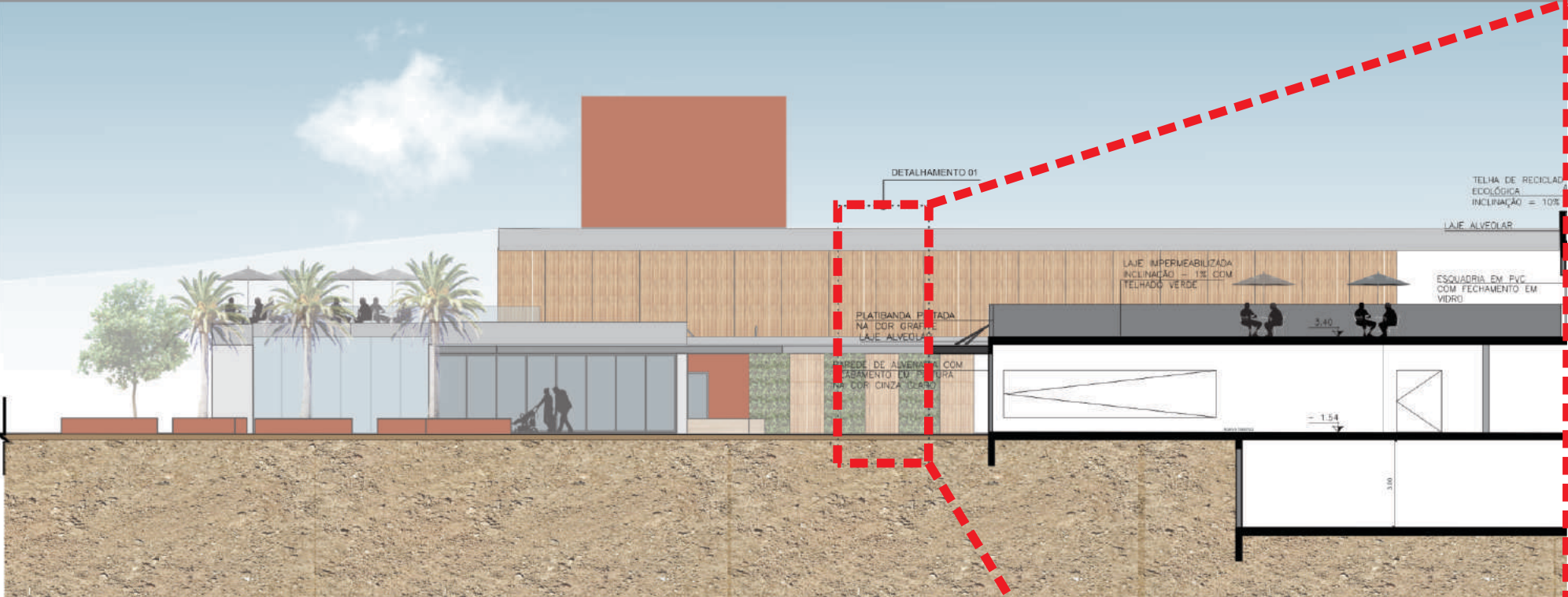


CORTE CC'

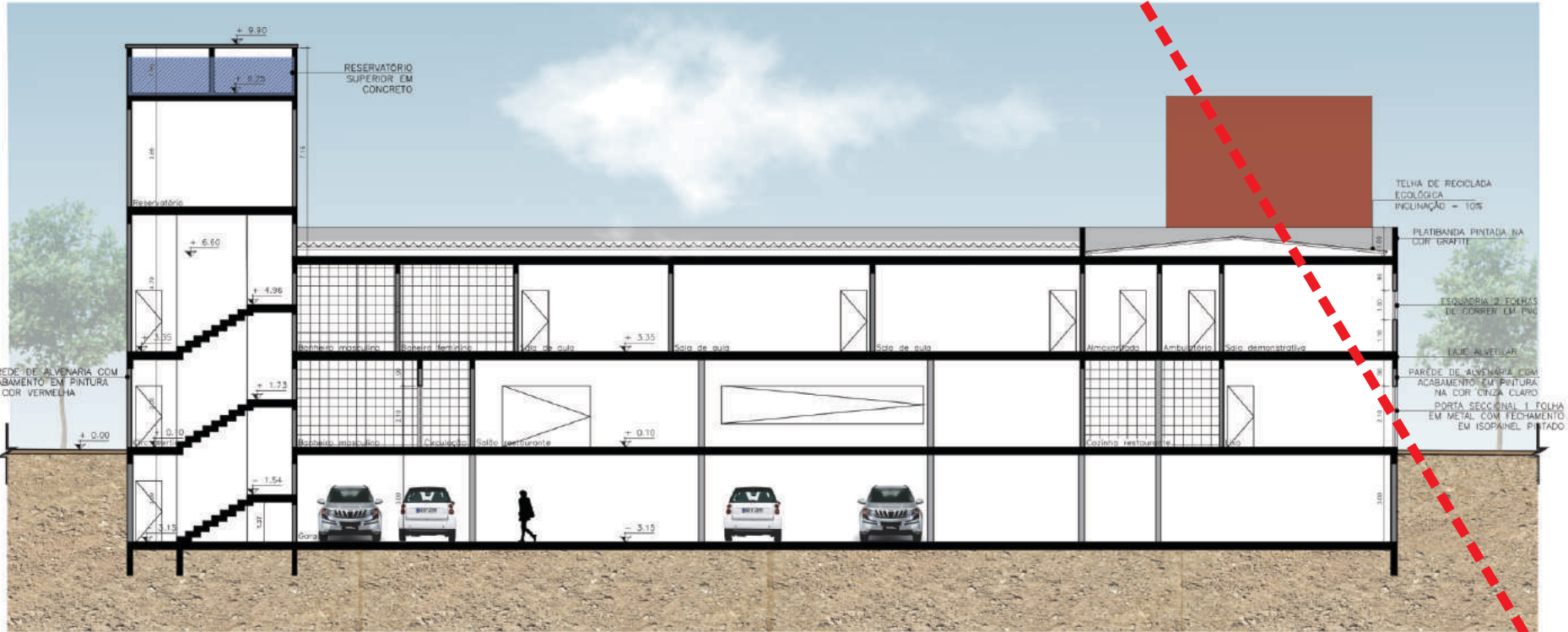


ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA

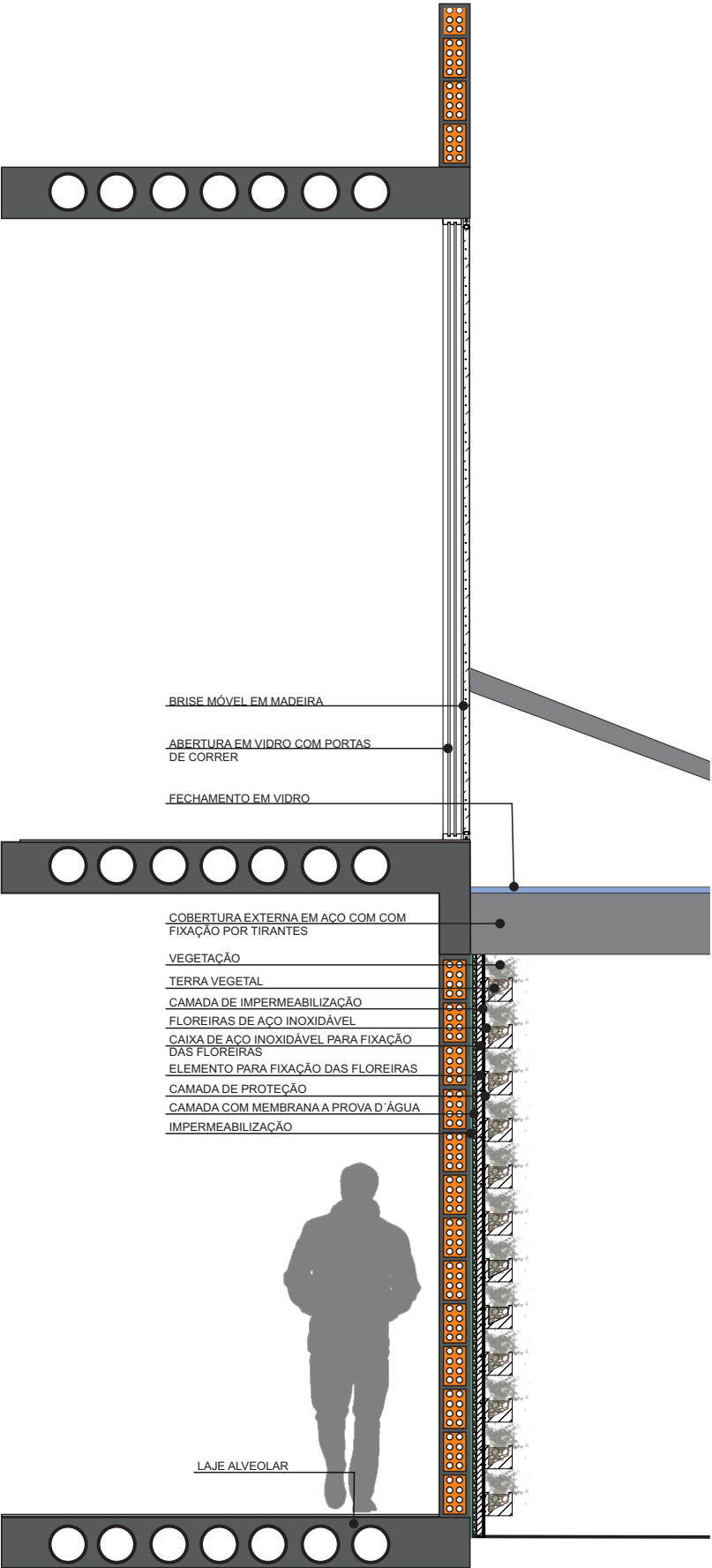
CORTES



CORTE DD'

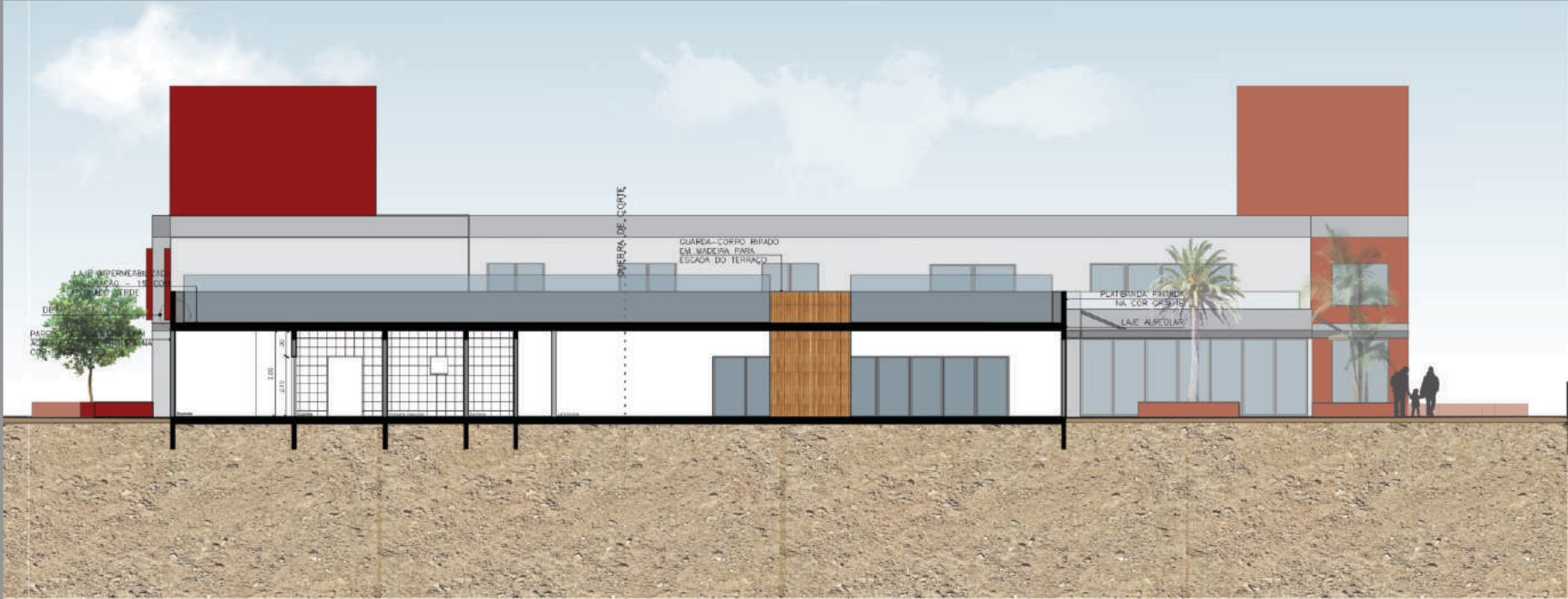


CORTE CC'

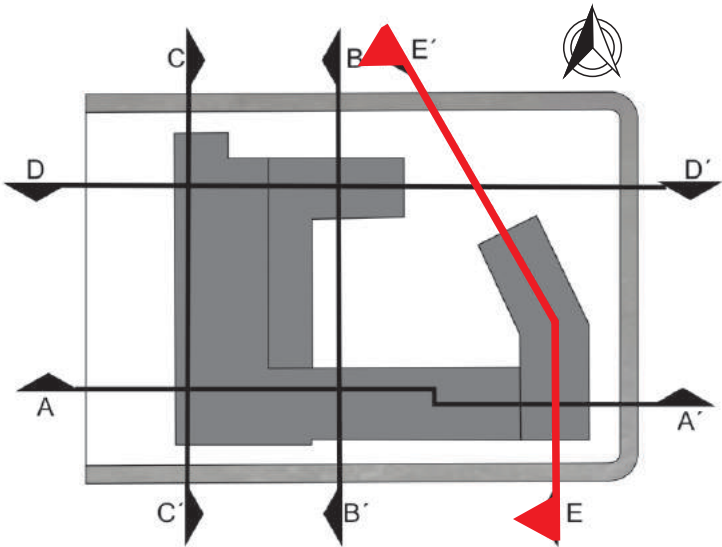


DETALHAMENTO 02
ESCALA: 1/10

CORTES

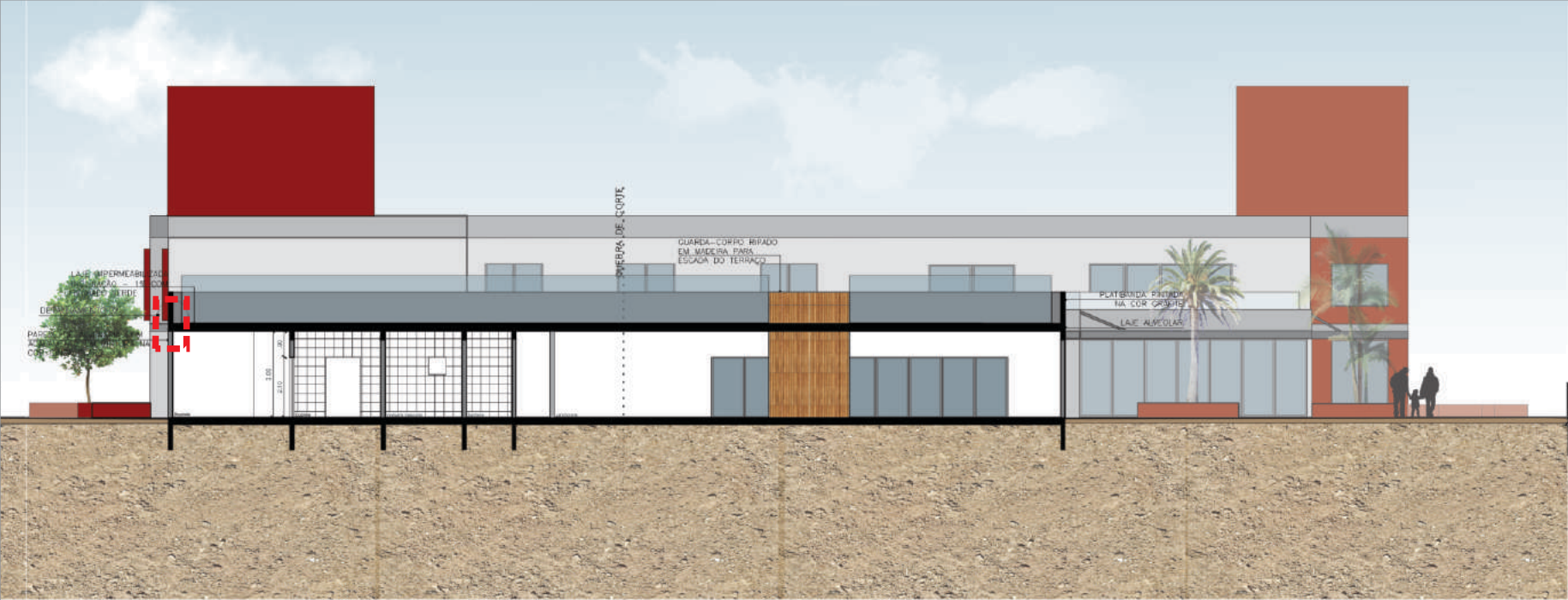


CORTE EE'

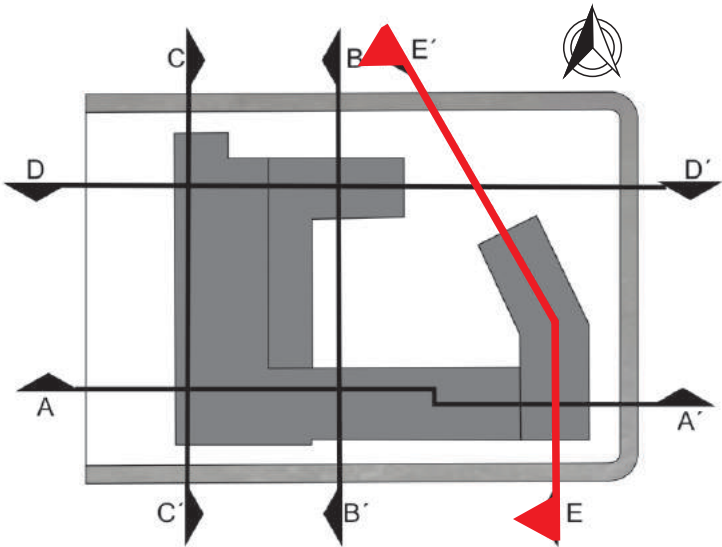


ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA

CORTES

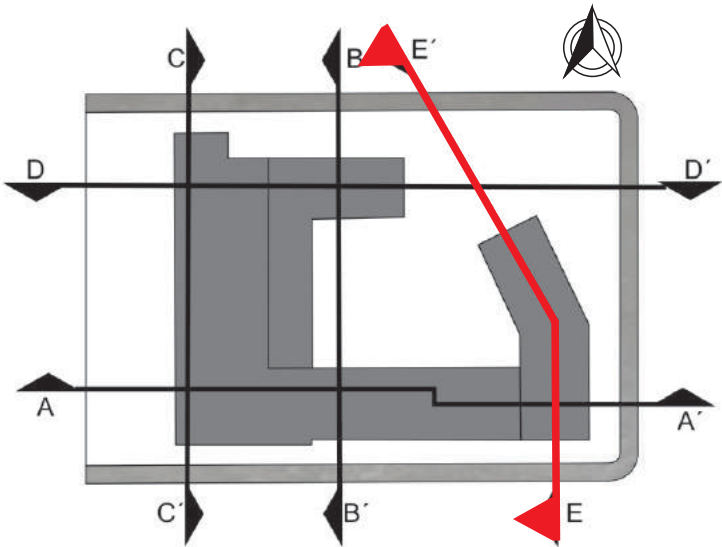
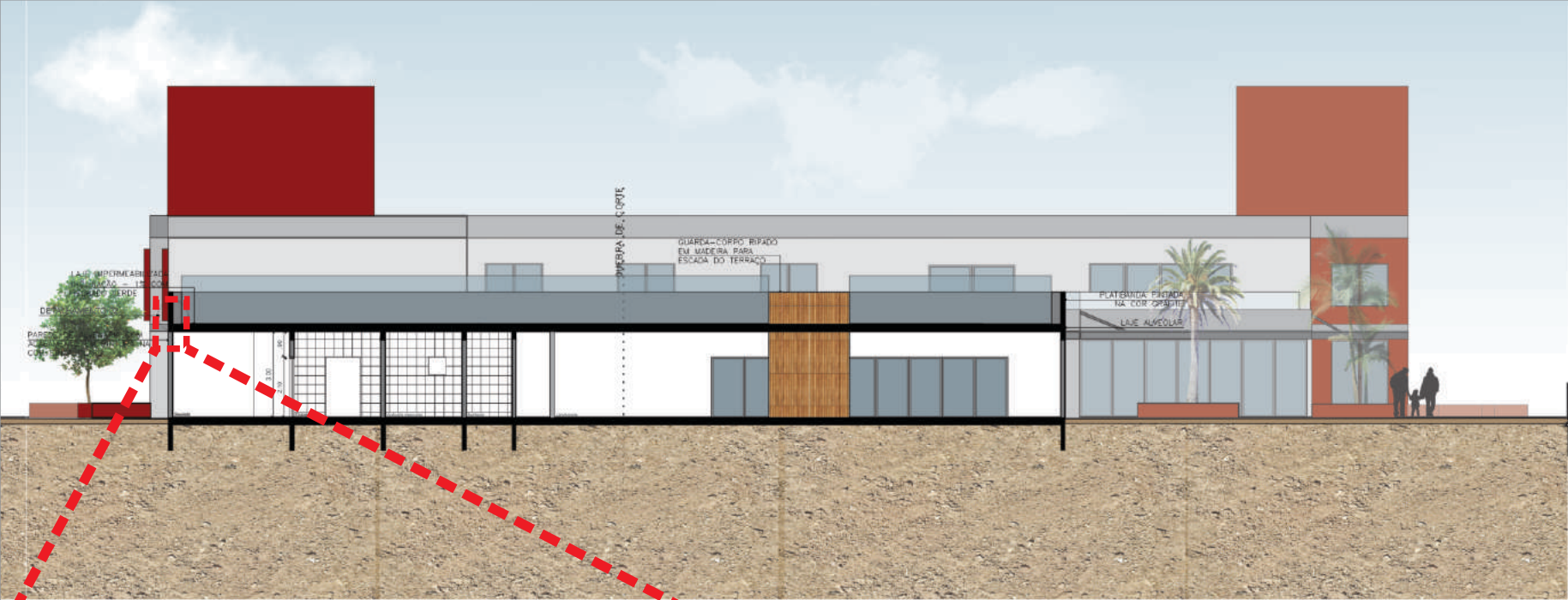


CORTE EE'

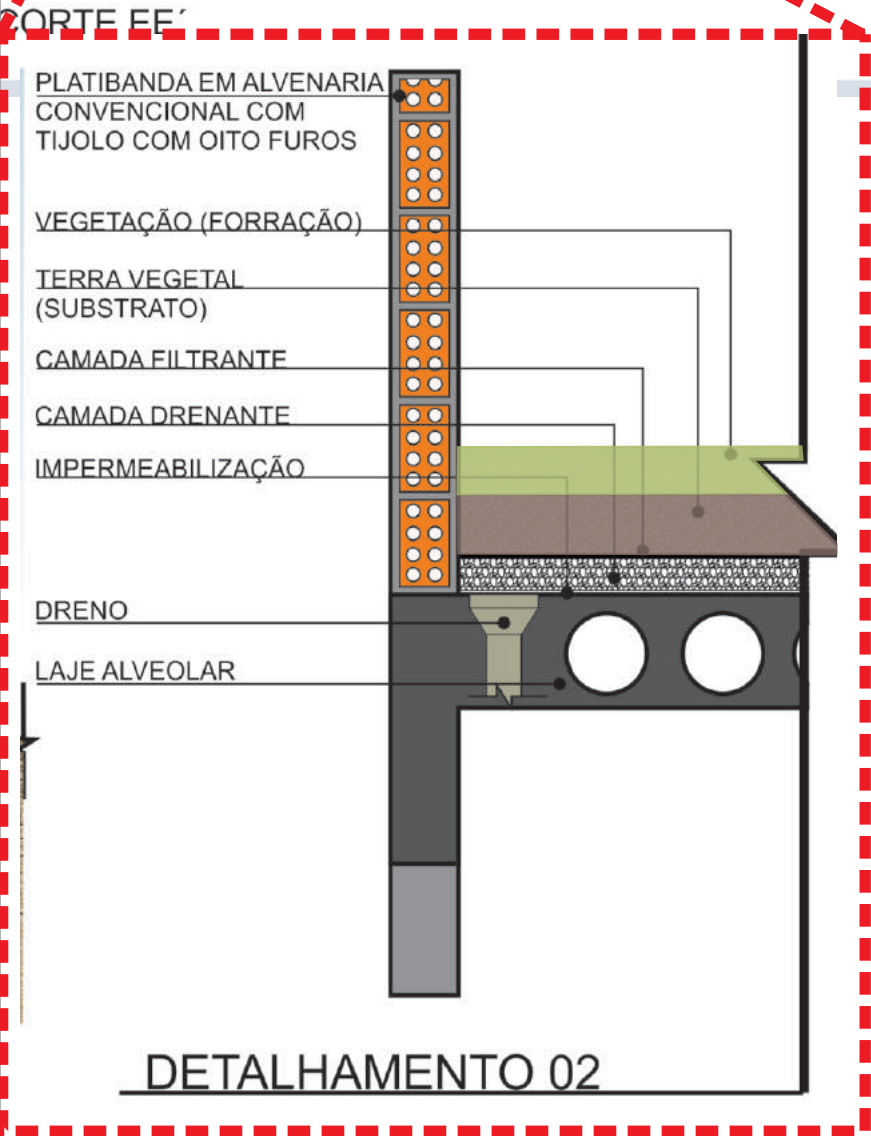


ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA

CORTES



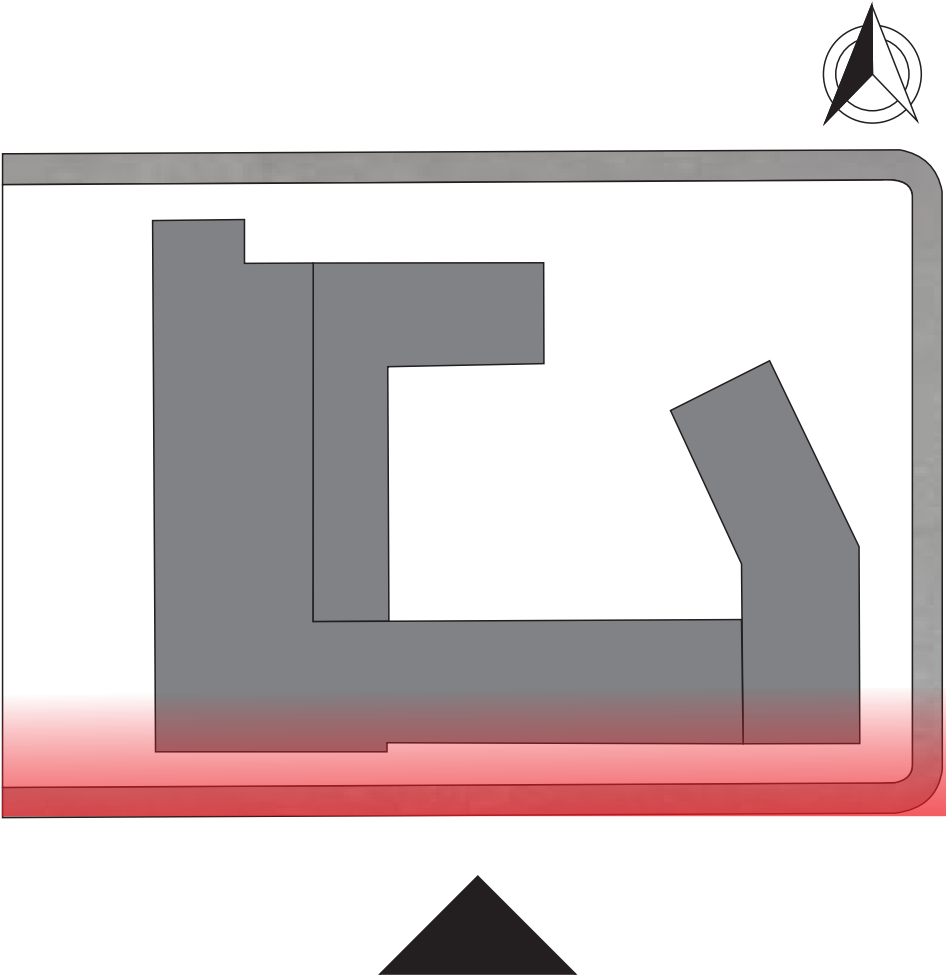
ESQUEMA MARCAÇÃO CORTES - SEM ESCALA



FACHADAS



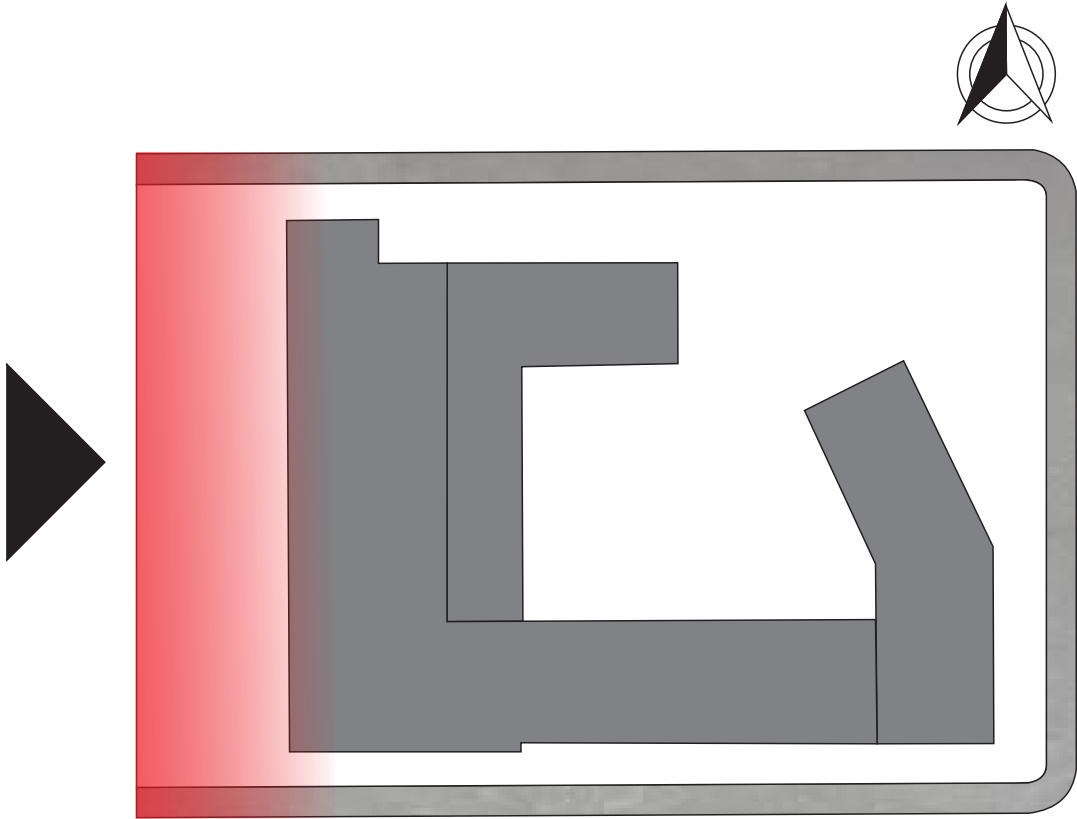
FACHADA SUL



FACHADAS



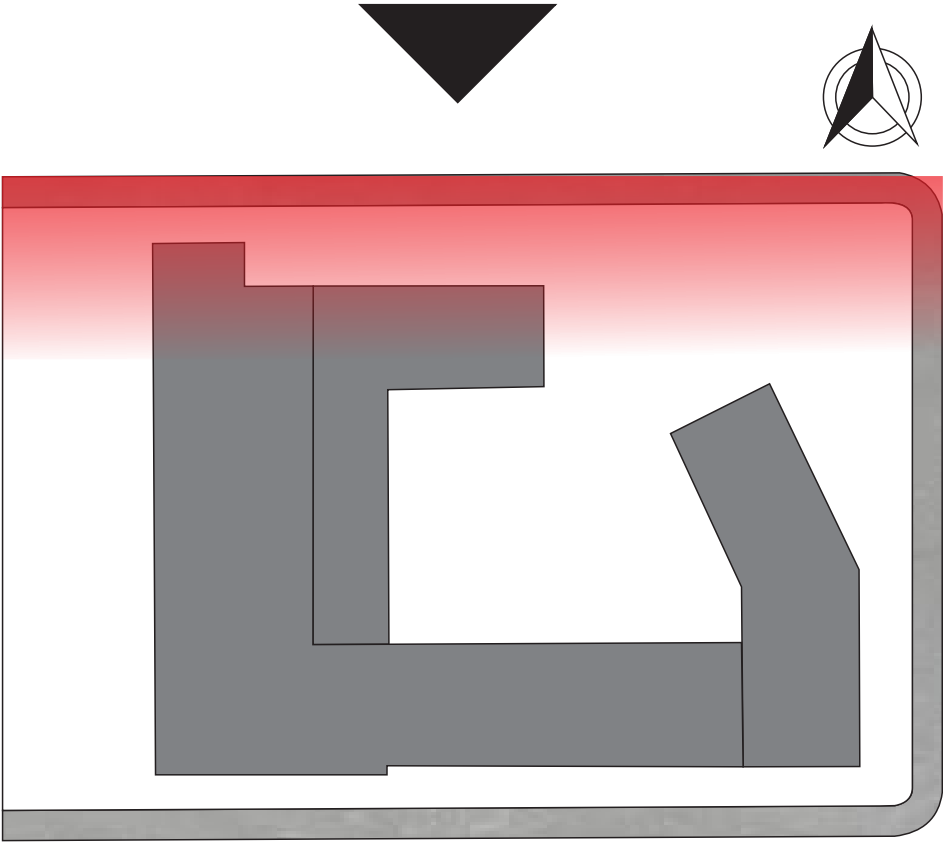
FACHADA OESTE



FACHADAS



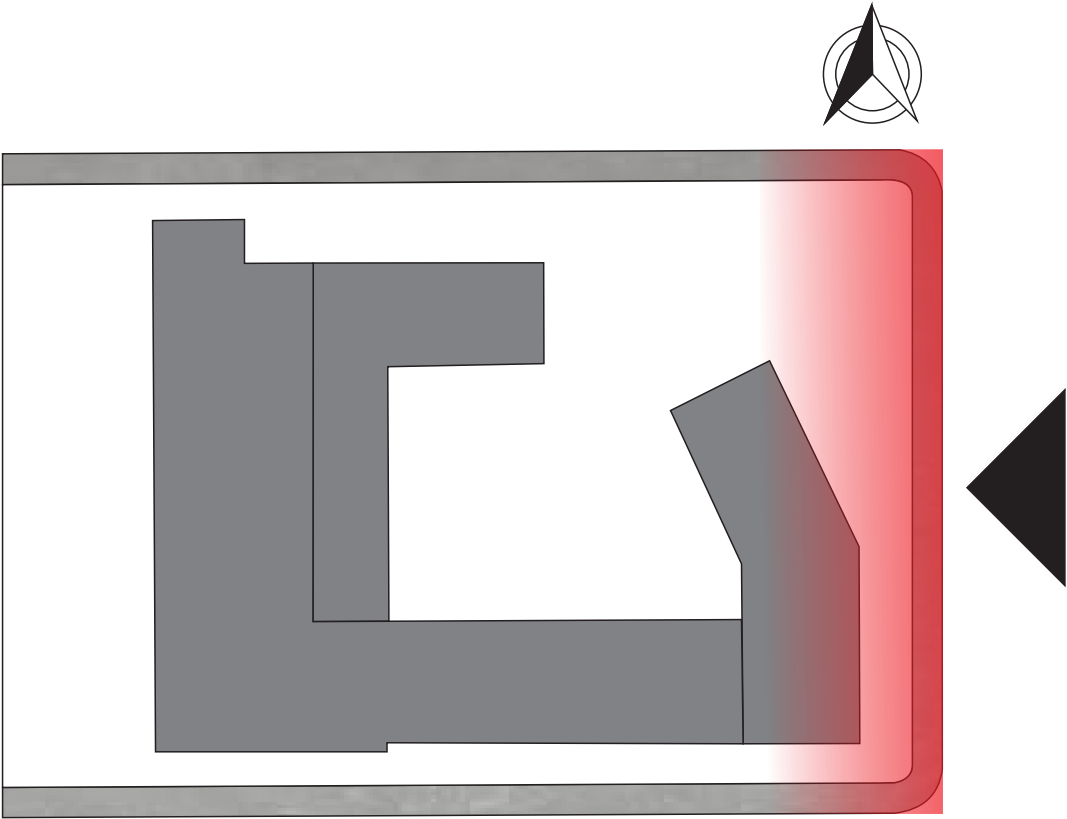
FACHADA NORTE



FACHADAS



FACHADA LESTE





REFERENCIAIS BIBLIOGRÁFICAS

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.

DESCONHECIDO. Necessidades fisiológicas: necessidade de alimento e água. 2 0 1 6 . Disponível em: <http://www2.anhembibibliografica.br/html/ead01/psicologia/lu04/lo2/index.htm>>. 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.

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.

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

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.

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.

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.

In. **Parque das Nações Cincinato Naspolini 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-naspolini-completa-150-dias/>>. Acesso em: 15 set. 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_das_nacoes-2954>. Acesso em: 10 ago. 2018.

.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.

BARBOSA, Talita Prado. ANTROPOLOGIA E GASTRONOMIA: A IDENTIDADE DE SER BRASILEIRO A PARTIR DA ALIMENTAÇÃO. 2011. Disponível em: <https://iiiseminarioppgsufscar.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.

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.

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



CENTRO GASTRONÔMICO:

INTEGRANDO GASTRONOMIA, A CULTURA E O LAZER.

OBRIGADA!

ACADÊMICA: FERNANDA COLOMBO VOTRI
ORIENTADORA: MSC, RÚBIA CARMINATTI PETERSON

UNESC
ARQUITETURA E URBANISMO
SEMESTRE 2019/1