



# CENTRO ÉTNICO GASTRONÔMICO



*Acadêmica: Lissandra Milanex Clezar*  
*Orientador: Rodrigo Fabricio Kerber*



Criciúma, Outubro de 2017

*Acadêmica: Lissandra Milanex Clezar*  
*Orientador: Rodrigo Fabricio Kerber*

Onde as necessidades do mundo e seus talentos se cruzam, aí está sua vocação.  
— Aristóteles.

## TEMA

Projeto de um centro étnico gastronômico em Criciúma - SC.

## PALAVRA-CHAVE

Gastronomia; etnia; arquitetura; cultura.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha família por todo o apoio concedido em todos os momentos da minha vida e durante meu trajeto no curso de Arquitetura e Urbanismo, tornando possível a conclusão de mais uma etapa.

Ao meu namorado, pelo carinho, companheirismo, apoio e compreensão em todos os momentos de execução desse trabalho.

As minhas amigas de faculdade, que além do apoio e companheirismo durante esta etapa, compreendem os desafios enfrentados por todas nós no decorrer dos anos de graduação.

E agradeço a todos que de alguma forma contribuíram para que hoje eu esteja aqui.

Chef finalizando o prato  
Fonte: [www.gencgrafiker.comr](http://www.gencgrafiker.comr)



# APRESENTAÇÃO

A alimentação é um fator essencial na rotina da humanidade. O setor alimentício, apesar da crise econômica vivida nos últimos tempos, é um dos que mais prospera em questão de economia. Segundo Abreu (2001), o estudo da alimentação é um elemento para o entendimento da sociedade e de seu desenvolvimento. Os hábitos das pessoas de todas as partes do mundo têm sido influenciados por convicções e valores culturais, religião, clima, localização regional, agricultura, tecnologia, situação econômica, etc. Consequentemente, os hábitos alimentares variam de país para país e de região para região dentro de um mesmo país.

Com o crescente desenvolvimento da gastronomia, ela deixa de ser apenas usada para a sobrevivência, suprimindo as necessidades fisiológicas, e passa a ser vista como uma atividade de lazer e uma arte, podendo assim proporcionar muitos momentos de prazer ao ser humano.

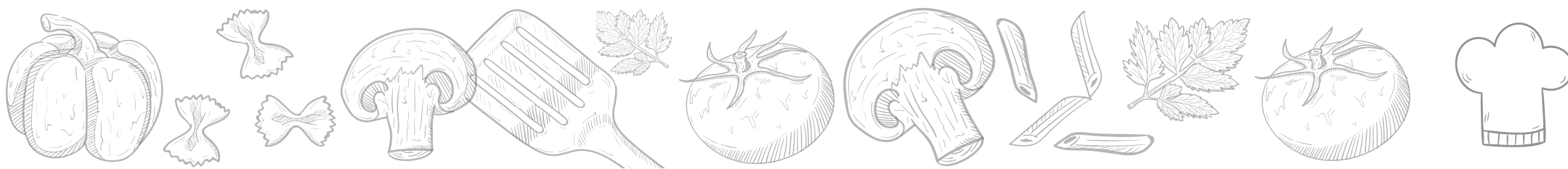
“Buscar novos restaurantes ou simplesmente novos itens no cardápio. Ter o prazer em preparar o alimento, compartilhar com a família e os amigos. Essa tendência dissemina as receitas regionais e os produtos étnicos, cria o interesse pela harmonização de alimentos e bebidas, novas texturas e sabores. Valoriza a socialização em torno da alimentação, tornando os produtos alimentícios um importante elo entre as pessoas, dentro e fora dos lares.” (MORAIS, 2013)

Ato de se alimentar  
Fonte: [www.dicasdemulher.com.br](http://www.dicasdemulher.com.br)



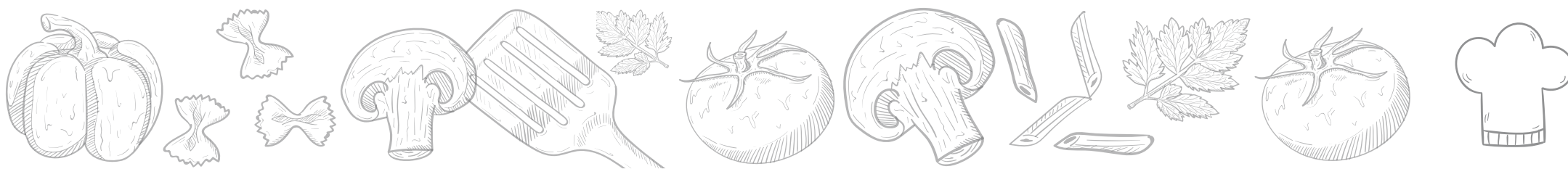
Criciúma possui uma história rica em cultura e diversidade, provocada pela colonização de diferentes etnias que fizeram parte do desenvolvimento da cidade. A gastronomia é um dos fatores que proporcionou o contato entre os diferentes povos que ali viviam, através da produção de novos produtos, ampliando as possibilidades de alimentação com os produtos que aqui encontraram.

A implantação de um centro étnico gastronômico na cidade de Criciúma, possibilita que as diferentes culturas se estabeleçam em um único local, onde a troca de experiências e a valorização de produtos regionais se vincule aos valores e conhecimentos herdados pelos antepassados.



# SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	Problemática e Justificativa, Objetivos, Metodologia	<b>07</b>
<b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b>	Imigração no Brasil, A gastronomia, A gastronomia como Turismo Cultural, Mudança identitária de Criciúma , Centenário da Imigração, Festividade, Festa das Etnias em Criciúma	<b>11</b>
<b>CONTEXTUALIZAÇÃO</b>	Situação, Linha do tempo, Imigração em Criciúma, Evolução Urbana de Criciúma, Limites, Centralidades, Recorte escolhido, Evolução urbana da Próspera, Infraestrutura e mobilidade, Equipamentos, Áreas verdes e mineradas, Equipamentos Gastronômicos, Localização do Terreno e Análises do Terreno.	<b>23</b>
<b>REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS</b>	Japan House - SP; Centro Gastronômico e Cultural Bellavista - Santiago - Chile	<b>40</b>
<b>PARTIDO</b>		<b>47</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	Bibliografias	<b>64</b>





# INTRODUÇÃO

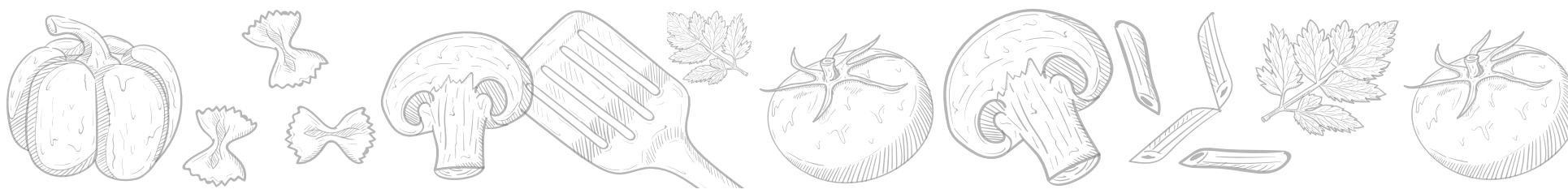
# PROBLEMÁTICA E JUSTIFICATIVA

A história e cultura dos povos que imigraram para Criciúma e deram origem ao núcleo inicial de povoamento da cidade, é pouco evidenciada nos dias de hoje. A cultura gastronômica é uma importante representação da herança deixada pelos colonizadores, sendo eles: os italianos, poloneses, negros, portugueses, alemães, árabes e espanhóis.

Atualmente, é através de festas típicas regionais que encontramos essa homenagem aos colonizadores, porém apenas em datas específicas do ano. Dessa forma, acaba que a identidade gastronômica da região é pouco valorizada pelos habitantes locais.

A gastronomia é uma forma de valorização do patrimônio cultural de uma região, segundo Organização Educacional Científica e Cultural das Nações Unidas (UNESCO), o patrimônio cultural imaterial corresponde: As práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.

O centro étnico gastronômico surge com o intuito de valorizar a cultura, história e a gastronomia herdada pelos colonizadores em conjunto com os produtos locais, provocando uma difusão social e disseminando os conhecimentos deixados pelos antepassados. Servindo como uma extensão de um espaço público gastronômico da região.



## OBJETIVOS GERAIS

Desenvolver o anteprojeto de um centro étnico gastronômico, para que através da gastronomia, possa resgatar a herança cultural deixada pelos colonizadores.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS



Realizar pesquisas bibliográficas sobre a Gastronomia Étnica, culinária, valores étnicos, a fim de contribuírem para a elaboração do projeto do Centro Étnico Gastronômico;



Identificar como a cultura étnica gastronômica está inserida na cidade de Criciúma;



Estudar referenciais arquitetônicos buscando compreender elementos de escala, função e relações com o entorno;



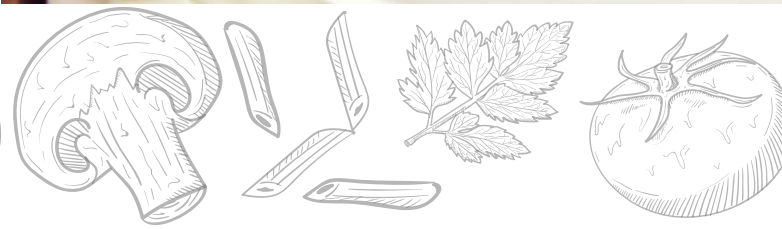
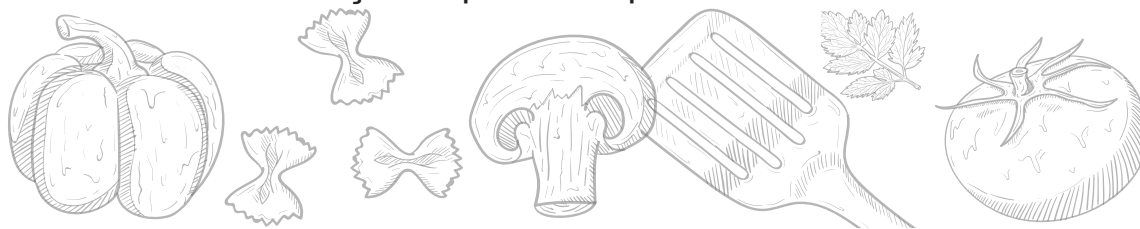
Analisar possíveis áreas para a implantação do centro gastronômico e fazer um estudo sobre as suas condicionantes;



Estabelecer diretrizes projetuais, programa de necessidades e elementos de linguagem, para a elaboração do prato arquitetônico.



Comida Típica Italiana  
Fonte: [culinaria.culturamix.com](http://culinaria.culturamix.com)



# METODOLOGIA



## Primeira etapa- Leitura e pesquisa

Esta etapa consiste em estudo de referência bibliográficas dos principais temas tratados no trabalhos, com o auxilio de artigos, teses, livros e sites.

## Segunda etapa: Referencia de projeto

É realizada, nessa etapa, uma análise de referenciais de projeto que contribuam para a elaboração do trabalho, a fim buscar conhecimento sobre espaços gastronômicos, relações com o entorno e espaços de vivência.

## Terceira etapa: estudo de campo

Nesta etapa é feito o reconhecimento do recorte e sua contextualização, analisando suas potencialidades e condicionantes para a área de intervenção do recorte.

## Quarta etapa: Partido arquitetônico

Consiste na elaboração do partido para o projeto proposto.

