

Introdução

A alimentação é uma necessidade fisiológica do organismo e é através dela que conseguimos nos manter vivos.

Porém nos alimentamos também por prazer , procurando bem-estar e bom humor. Além disso, a alimentação está envolvida em diversos eventos sociais com amigos e familiares: festas, restaurantes, churrascos e bares, dos quais, não escapamos.

Em nossa cidade, em decorrência da colonização, a gama de opções de refeições típicas, aumenta a vontade das pessoas de se deliciarem com os quitutes e costumes herdados pelas famílias colonizadoras. Parte dessa herança fica com as famílias e não são difundidas pela sociedade. O papel de uma escola de gastronomia é fazer com que nela haja uma relação de troca de conhecimentos gastronômicos, com o intuito de que essa memória não se perca.

Tema

O tema a ser trabalhado tem como foco o ramo gastronômico, com o intuito de implantar na cidade de Criciúma uma escola de gastronomia que qualifique profissionais do ramo para trabalhar em conjunto com o turismo , hotelaria, restaurantes, cozinhas industriais e festas de gastronomia típica.

Justificativa do Tema

No sul de Santa Catarina a tradição gastronômica é muito forte, devido aos imigrantes que aqui se estabeleceram e a deixaram como herança cultural. Essa herança é vividamente mostradas nas manifestações culturais da região como as festas de gastronomia típica. Através desses dados, o trabalho se volta para a formação e capacitação de profissionais que possam, pelo aprendizado, difundir e aplicar as técnicas do nosso legado histórico.

A gastronomia em nossa cidade é uma herança cultural que passa de geração em geração oriundos da colonização pelas etnias: italiana, portuguesa, alemã, africana, polonesa, espanhola e árabe. Muitas receitas tradicionais de seus países de origem foram adaptados com os ingredientes disponíveis na região, perdendo assim a sua originalidade além de ficarem restritos apenas as famílias de origem, sem haver difusão social. Existe a necessidade de resgatar, através do estudo acadêmico, essa tradição fiel ao original e difundir-la à sociedade.

Já existem interesses públicos por parte da Prefeitura Municipal de Criciúma juntamente com a ACIC (Associação Empresarial de Criciúma) e a ICIJ (Instituto de Alimentos, da Cultura e das regiões vinícolas da Itália) , de implantar na cidade uma escola de gastronomia. Notícia comentada na rádio Som Maior no dia 5/5/2011, pelo vice presidente da ACIC, Piovesan, sobre a viagem à negócios à Itália juntamente com a Prefeitura de Criciúma .

Porém a cidade de Criciúma e região não possui uma unidade de ensino formadora de chefs de cozinha em padrão internacional que possam contribuir para o resgate cultural gastronômico e para dar suporte à projetos como o da ICIJ.

Objetivo Geral

Propor um espaço arquitetônico que atenda as necessidades de uma escola de gastronomia no município de Criciúma, respeitando as tradições da gastronomia típica da região. A busca do ensino e aprimoramento dos métodos e especialidades da gastronomia para valorizar a mão de obra regional.

Objetivos Específicos

- Apresentar definição e histórico sobre a gastronomia, bem como sua atuação cultural na cidade de Criciúma e região.
- Pesquisar os tipos de escolas de gastronomia e sua estrutura, dando ênfase as cozinhas industriais.
- Analisar possíveis áreas para a implantação da escola e especificar a melhor.
- Realizar diagnóstico da área escolhida.

Mistura étnica de Criciúma

O município de Criciúma deve seu desenvolvimento à ação constante de cinco grupos étnicos distintos: italianos, poloneses, lusos, negros e alemães. Atualmente foram incorporados outros dois grupos étnicos: espanhóis e árabes.

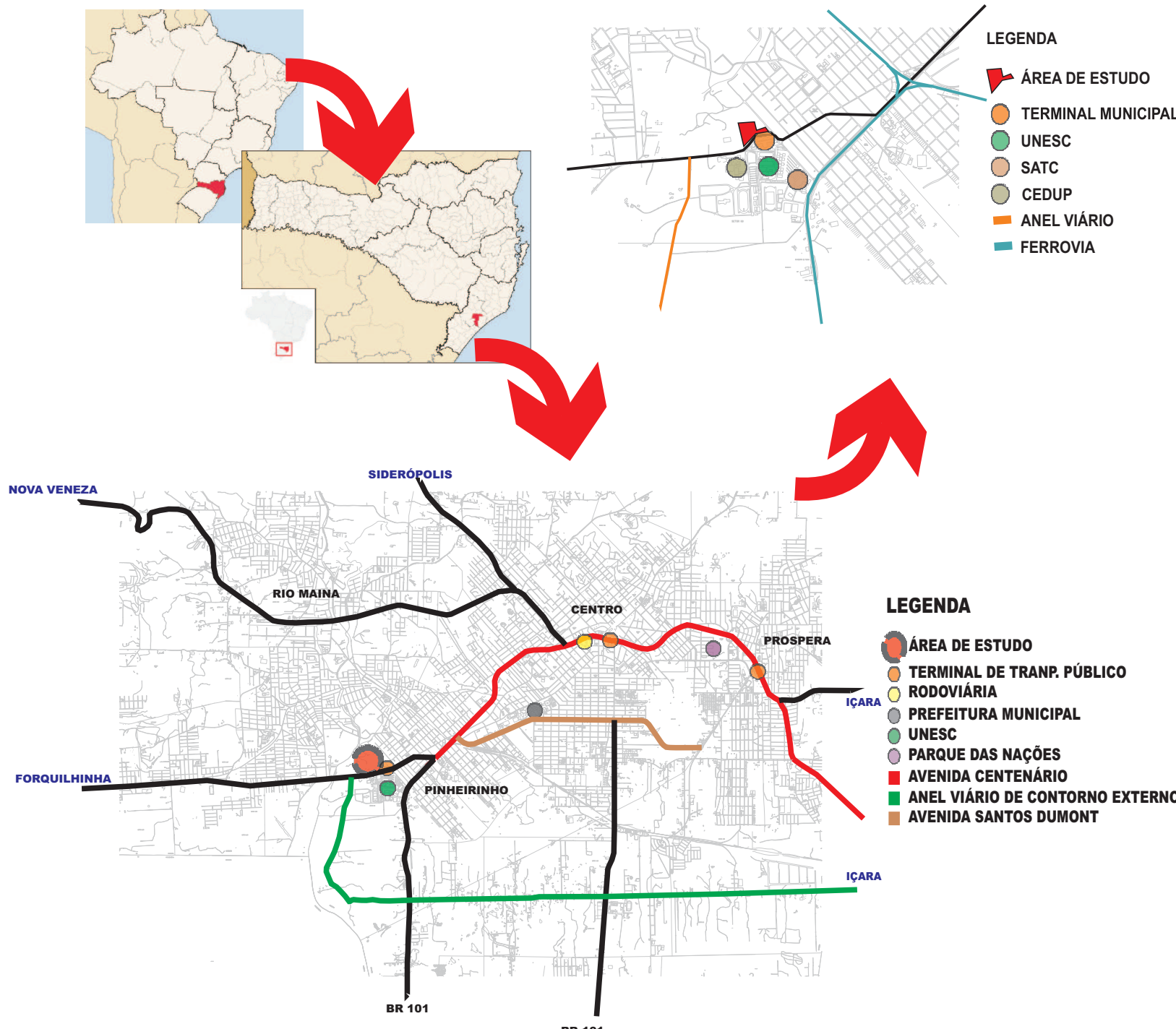
Recheada de festas folclóricas, Santa Catarina possui atrativos que trazem turistas o ano inteiro. Além de belas praias e serras, os roteiros gastronômicos encontram-se como grande atração por sua grande diversidade de culturas localizadas ao longo do estado e das festas típicas realizadas anualmente que trazem turistas do país inteiro para provar dessas iguarias de origem européia.

Entre Criciúma e seus municípios vizinhos, podemos encontrar uma diversidade de festas típicas da colonização das cidades como: Festa das Etnias em Criciúma, em Forquilha a Heimattfest, em Maracajá e em Siderópolis a Festa do Colono, em Araranguá a Festa do Agricultor, em Içara a Festa da Tainha e Encontro estadual Açoriano, em Urussanga a Festa do Vinho e Retorno Alle Origine e em Nova Veneza a Festa da Gastronomia Típica Italiana.



Apresentação e localização do recorte

O terreno está localizado no bairro Santa Augusta, na cidade de Criciúma – SC. Com área total de 21.219 m2 , apresenta rejeitos da mineração . Seus vizinhos confrontantes apresentam características de bairro universitário o que torna mais viável a implantação de uma escola de gastronomia.O bairro tem características favoráveis dando suporte aos usuários da escola com moradias de uso temporário, acesso ao Terminal de Transporte Municipal e proximidade com o anel viário externo.



Conceitos

- Distribuição Radial;
- Horizontalidade;
- Memória;

Diretrizes

- Trabalhar com a distribuição radial permitindo a centralização das atividades coletivas de lazer e troca de experiências, ao mesmo tempo facilitando o acesso interno às dependências da escola.
- O uso da horizontalidade juntamente com platôs e rampas aproveitando os desníveis naturais do terreno
- Definir através da arquitetura, espaços de memória dos colonizadores da nossa região.
-

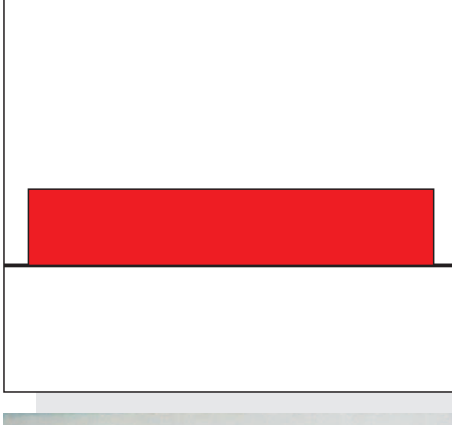
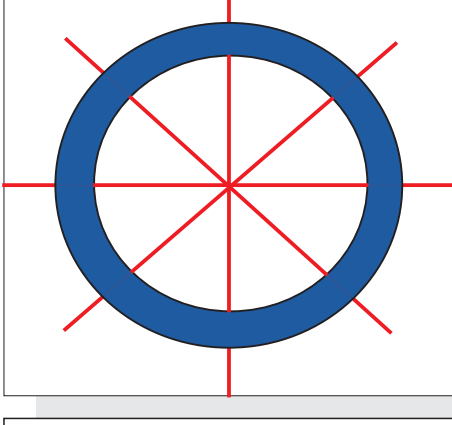
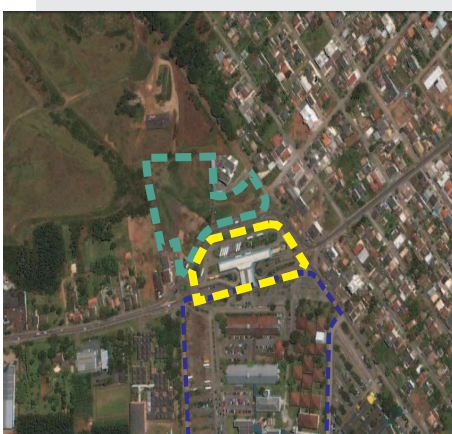
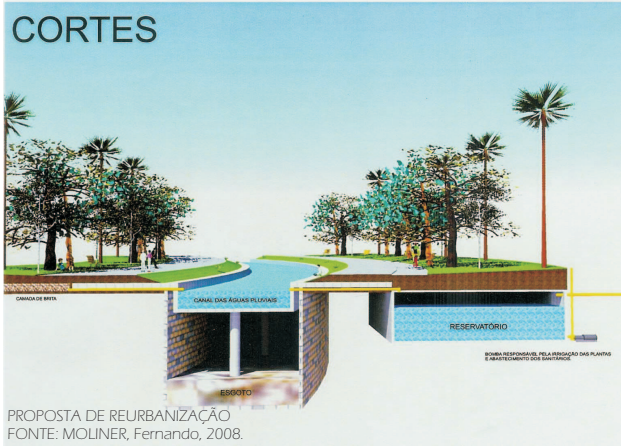
Plano de Necessidades

Foi adotado para o projeto estudado, um sistema de 8 semestres com 30 alunos cada, sendo no total de 240 alunos.

De acordo com o perfil da escola, o número total de alunos e analisando os espaços físicos da escola de gastronomia de Flores da Cunha. Foi previsto ao projeto a necessidade de 8 salas de aula teórica, 2 cozinhas didáticas com bancadas individuais contendo pia, fogão e forno; sala de informática, laboratório de confeitaria e panificação com disponibilização de fornos e máquinas de última geração, auditório para 250 lugares, um restaurante escola que disponibiliza ao aluno preparar a sua própria refeição, biblioteca, sanitários com vestiários, e toda a parte administrativa de uma escola. O diferencial está na área de convívio que deve ser voltada para um sistema baseado na troca de informações, levando-se em conta o cunho étnico da escola.

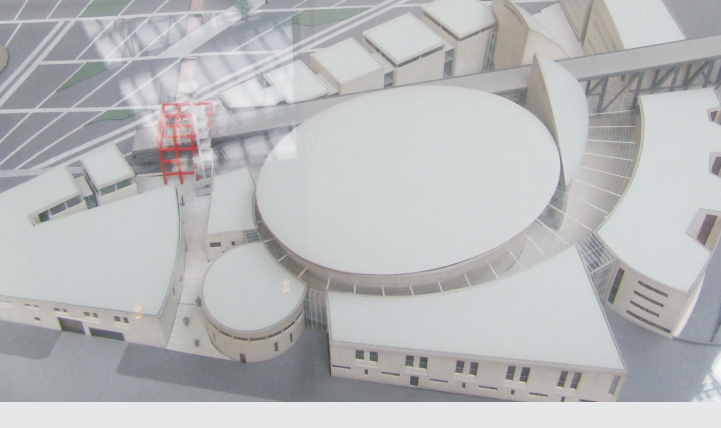
O Córrego

Neste caso como já é um córrego canalizado, existindo apenas áreas de visitação e limpeza(que nunca foi feita) no terreno, e este mesmo recebe o esgoto sanitário e pluvial da universidade, a proposta para o local é de eliminar a canalização do córrego , e trazer um espelho d'água na superfície para resgatar a memória da presença da água no local.



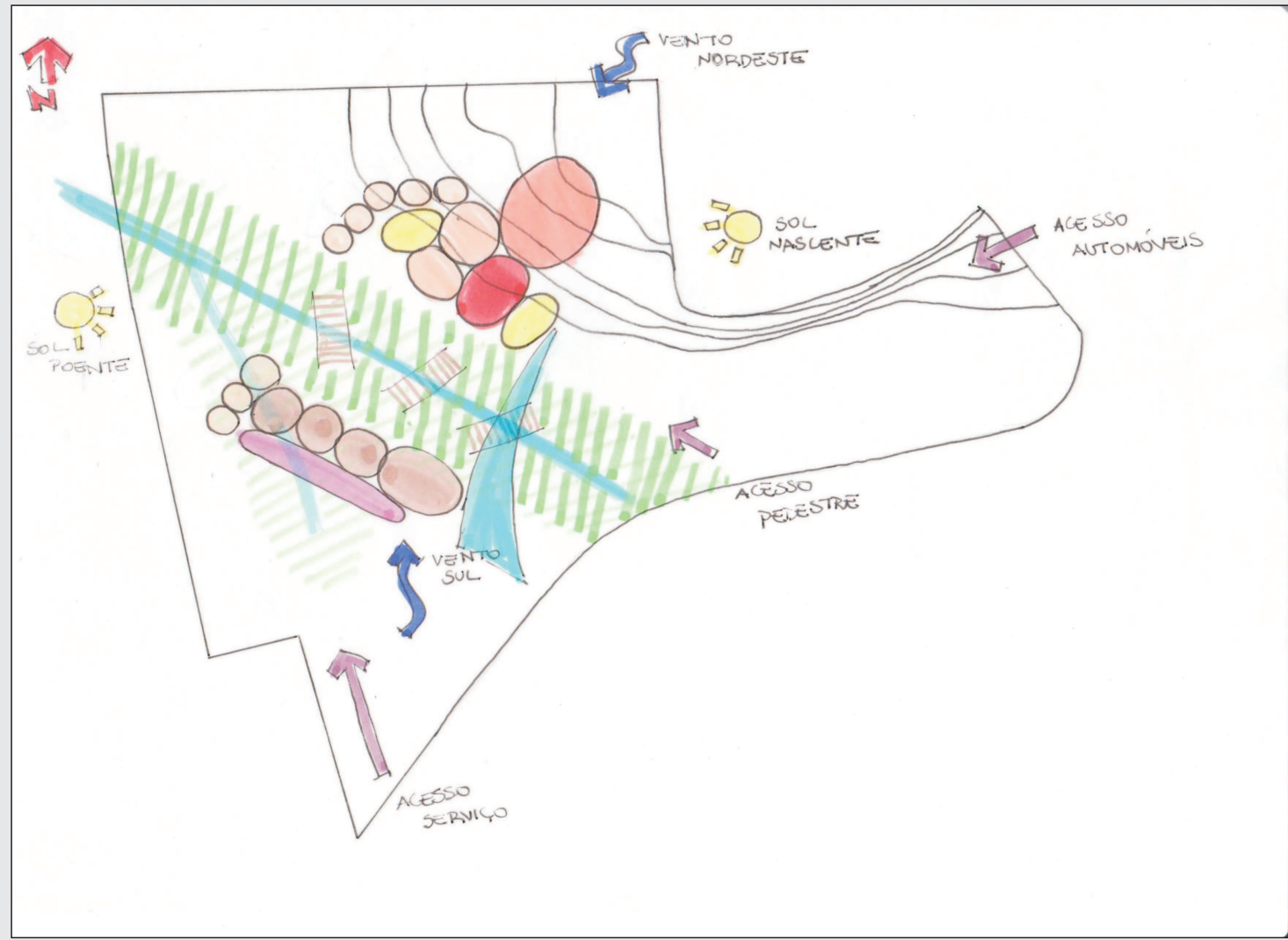
Referenciais Arquitetonicos

Tendo como referencial arquitetônico o Museu da Musica em Paris, do arquiteto Christian Portzamparc, que tira partido dos caminhos para formar a composição plástica da edificação.



Zoneamento

Os ambientes estão disposto de acordo com a melhor orientação solar, bem como o aproveitamento do desnível do sítio para o auditório e permeabilidade resultante do afastamento das áreas verdes.



Esquema Conceitual

Teórica

Prática

Auditorias

Encontros

Eixo Memorial



Escola de Gastronomia

ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO

ALUNA: DEBORA VIEIRA ROCHA
ORIENTADOR: JOÃO L. RIETH

1/5