

PROPOSTA

O projeto tem a intenção de propor a implantação de uma escola gastronômica e com isso preservar e resgatar a cultura gastronômica do sul do estado. Os diversos imigrantes da região deixaram como umas das maiores heranças a gastronomia de cada país e cultura. Fortalecer essa herança é uma das principais diretrizes do trabalho. Para que isso seja realizado de forma a atingir toda a população, serão oferecidos serviços como uma escola de gastronomia, para atender Criciúma e região que possui pequenas escolas de culinária e gastronomia que não oferecem diplomas de graduação e são de alguns dias, semanas ou meses, diferente da proposta que terá um tempo de dois anos para preparar o aluno para o mercado de trabalho e todas as suas possibilidades; e também um restaurante que funcionará com uma atenção voltada para os trabalhadores do centro da cidade no horário do almoço, já que está em um local estratégico, perto da Praça Nereu Ramos, Rua Henrique Lage, Feira Municipal e escolas. Para isso oferecerá espaço para refeição e uma área de contemplação para que os trabalhadores e demais usuários possam passar seu tempo de folga para descansar do trabalho.

Para atender toda a população da cidade será proposto lanchonete café, exposições de arte, praça de contemplação, além de o restaurante oferecer serviços diferenciados a noite com músicas ao vivo e comidas típicas de diversas culturas locais. Com isso será possível promover uma sociabilidade entre os habitantes da cidade em torno do ato de se alimentar, que se iniciou na pré-história, e obter momentos de prazer e lazer.

O restaurante faz parte da vida social das pessoas, sendo um lugar para socializar e desempenhando uma função importante no estilo de vida de todos. A necessidade de se alimentar aliada a um ambiente agradável, comida boa e companhia de amigos e pessoas queridas tornou o ato de comer fora um dos programas preferidos pela maioria da população de todas as classes sociais. Segundo o crítico de comida Phyllis Richman os restaurantes são uma das formas primárias com que abastecemos nossos corpos, exercemos nossa vida social, gastamos nosso dinheiro, aprendemos sobre o mundo e conduzimos nossos negócios.

Ele também terá a função de aperfeiçoar os ensinamentos dos futuros chefes e auxiliares e preparar os alunos para o mercado de trabalho. Além de possuir a possibilidade de parceria com o curso de nutrição da UNESCO para que faça parte de seu aprendizado durante a graduação.

A proposta é idealizada como um edifício de interesse público, mas com a possibilidade de atender iniciativas privadas desde que respeite a proposta de oferecer alguns cursos para a população de baixa renda que deseja uma vida profissional melhor ao buscar uma especialização.

OBJETIVOS

GERAL

Propor um espaço arquitetônico que atenda as necessidades de uma escola gastronômica em Criciúma, com a forte tradição da gastronomia na região sul de Santa Catarina, que ensine e aprimore métodos e especialidades da gastronomia para desenvolver, melhorar e valorizar cada vez mais a mão-de-obra local e regional, juntamente com um restaurante para que atenda as necessidades da população e dos alunos.

ESPECÍFICOS

- Melhorar e acrescentar ensinamentos sobre o assunto;
- Atender os trabalhadores da região central da cidade que não tem tempo para realizar as refeições em sua casa, com o restaurante, que terá como pratos alimentos saudáveis;
- Preparar e aperfeiçoar o aprendizado dos alunos da escola, que poderão pôr em prática os ensinamentos das aulas através da parceria com o restaurante;
- Possibilitar uma parceria com a UNESCO, para aprimorar os ensinamentos dos alunos de Nutrição;
- Aprimorar as necessidades da cidade, que tem potencial para novos empreendimentos gastronômicos;
- Fortalecer a importância da sociabilidade no ato da refeição;
- Manter um caráter de interesse social com cursos de graça para a população com baixa renda e oferecer um novo espaço de lazer para a população da cidade.



Objetos referentes à gastronomia



Maças remetendo a idéia de alimento saudável



Utensílios utilizados à mesa sofisticando as refeições

JUSTIFICATIVA DO TEMA

Estima-se que o ramo da gastronomia movimenta 2,4% do PIB brasileiro, e rende para o país 8% de empregos diretos (em média 6 milhões de pessoas). Segundo a Agência de Estatística de Trabalho e a Associação Nacional de Restaurantes, até o ano de 2006 as oportunidades de emprego no ramo necessitaram em torno de 3,3 milhões de novos profissionais com a busca cada vez maior da população pelos restaurantes com o novo modo de vida e uma economia mais estabilizada.

No sul de Santa Catarina a tradição gastronômica é muito forte, devido aos imigrantes que aqui se estabeleceram e a deixaram como herança cultural, sendo um fator marcante para que seja cada vez mais um investimento na melhoria de mão-de-obra para manter e melhorar essa tradição e aliar aos novos costumes da vida moderna.

Não há nenhum dado que informe o número de bares e restaurantes em Criciúma, mas o consumo do ramo mostra que há abertura para novos mercados e diferentes tipos gastronômicos. Segundo o presidente do Sindicato dos Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares da cidade Rogério Vettorazzi “as pessoas estão procurando diversificar e gostam de experimentar coisas novas.” Um dos principais chefes da cidade João Motta, diz que além do interesse por novos paladares, a aparência do prato também conta muito para os clientes.

Com essa oportunidade de novos investimentos no setor gastronômico da cidade e a procura cada vez maior por novidades nesse ramo, o trabalho é voltado para que aumente e melhore o desenvolvimento do setor gastronômico da região sul do estado de Santa Catarina. Com toda sua história, tradição e cultura a região é um grande potencial para atender as necessidades de profissionais bem qualificados.

Estudar e evidenciar o setor gastronômico são muito mais do que lidar com alimentos. Implica com toda a relação que a alimentação possui com outros segmentos disciplinares e históricos.

A gastronomia é algo multidisciplinar que não precisa ser estudada profundamente para que se torne admirada por todos pelo mundo inteiro.

DIRETRIZES

- Contraste entre o interior e o exterior. Remetendo ao conceito projetual;
- Tornar os ambientes de trabalho e estudo mais dinâmicos, agradáveis e confortáveis;
- Propor ambientes com preocupação na higienização e salubridade do local;
- Refletir o fato do restaurante servir comidas saudáveis no arquitetônico;
- Tornar a sociabilidade um ponto forte para que a população volte a realizar uma refeição mais prazerosa.
- Qualificar a edificação como uma obra com caráter de interesse social mesmo que administrada por iniciativa privada.

CONCEITO

A intenção do projeto é transformar o edifício em um marco referencial na cidade. Com o conceito baseado em um bolo o edifício será suntuoso, com elementos marcantes referentes ao alimento e com a preocupação da sociabilidade entre as pessoas.

Para expressar como isso será representado no edifício foi analisado como cada parte de um bolo pode ser referência para a arquitetura.

COBERTURA – da mesma forma que a cobertura é um dos grandes atrativos de um bolo, também será na proposta arquitetônica do projeto. Ela terá um impacto na edificação como uma casca decorativa que sobressai a ele, assim como no bolo.

RECHEIO – a cobertura é um dos maiores atrativos de um bolo, porém sem a massa ele não existe, assim como no edifício, que terá um tratamento especial na “casca” mas sem o conteúdo não tem sua função garantida. Além disso, outro atrativo do bolo é o recheio, que pode causar momentos de prazer e surpresa. Assim será proposto na edificação, para que apesar de sua cobertura que se sobressai buscará encantos no seu interior com seus materiais, usos e tudo o que ele irá oferecer para seus usuários.

CAMADAS – as camadas do bolo será representada pela volumetria, que será diferenciada nos dois principais usos, o restaurante no primeiro pavimento e a escola no segundo.

SABORES – assim como os diversos sabores que um bolo pode oferecer, o projeto refletirá isto nas culturas dos povos imigrantes da cidade que deixaram de herança suas culinárias que serão estudadas na escola. Outra forma de sabores será a diversidade cultural, como a possibilidade de apresentar as outras artes como dança, música, artesanato dentro da edificação.

IGREDIENTES – na edificação eles serão os materiais empregados, que a princípio terá como o concreto, o aço e o vidro como principais ingredientes.

COMPARTILHAR – um bolo não se come sozinho, ele gera vários pedaços e é compartilhado por diversas pessoas. Compartilhar o alimento vem desde a pré-história quando o homem necessitava da ajuda do outro na busca e na caça de seu alimento, dando origem a sociabilidade, muito importante na vida do ser humano. Assim, o edifício será um espaço para que as pessoas pratiquem a sociabilidade, compartilhando momentos de lazer, prazer, estudo, entre outros.

Com esses itens básicos de um bolo o edifício será planejado e proposto de forma que fique algo bonito para os olhos mas principalmente que seja feito para usufruí-lo de forma prazerosa.



Fatia de um bolo demonstrando como seus elementos se relacionam

INTENÇÕES DE PROJETO

04

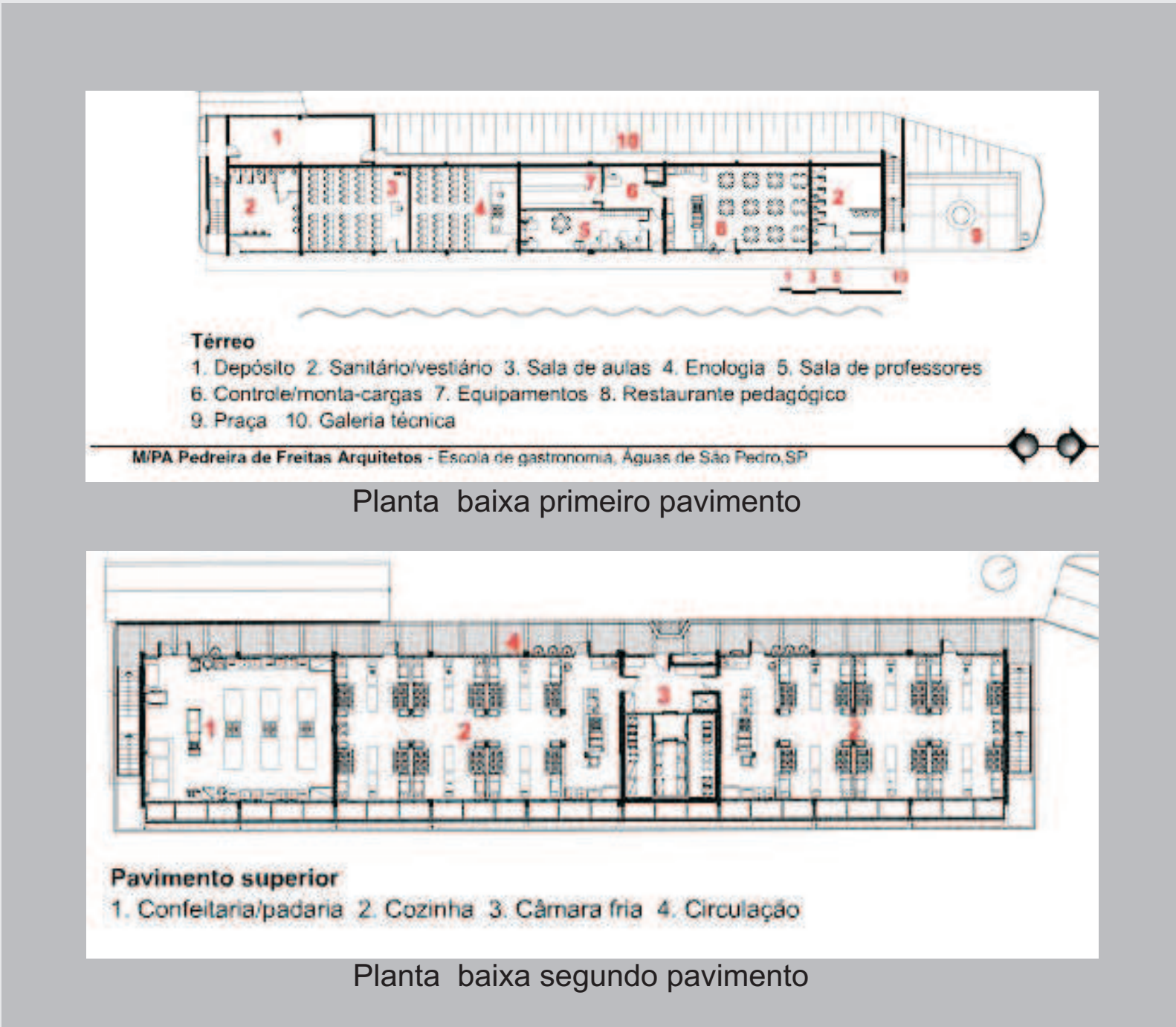


REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS

O programa de necessidades proposto baseou-se principalmente em um projeto também de Trabalho de Final de Graduação do curso de Arquitetura e Urbanismo da UFRGS realizado no segundo semestre de dois mil e oito pela então acadêmica Vanessa de Paula Cravo. Os princípios dos projetos são muito parecidos e serviu como referência aos ideais desse novo projeto.



A Escola de Gastronomia do SESI em Águas de São Pedro em São Paulo, realizado pelo escritório M/PA Pedreira de Freitas Arquitetos em 2001, também foi estudada como potencial referencial arquitetônico, por ser uma das sete escolas de gastronomia consolidadas no País. Neste projeto foi valorizado o método como realizou-se seu programa de necessidades de acordo com a dimensão do edifício.



REFERENCIAIS VOLUMÉTRICOS

Para realizar o estudo volumétrico da edificação, buscou-se arquiteturas que tivessem linhas puras e retas, com grandes volumes e sobreposições ou com coberturas bem destacadas, amplas, diferentes com um efeito de “casca” e proteção para o interior do edifício, como a intenção da proposta em remeter ao conceito do bolo. Na primeira imagem, buscou-se a forma como os volumes se relacionam juntamente com a cobertura que se destaca junto a eles. Na Segunda imagem, apesar de ser uma edificação residencial, o projeto possui um caráter diferenciado com seus volumes sobressalentes com linhas puras e o uso do material como o concreto e o vidro. A obra traduz uma leveza com sua simplicidade mas ao mesmo tempo remete a uma edificação forte e consistente, o que pretende-se alcançar no edifício deste trabalho.



Estes projetos remetem a cobertura como uma “casca” que envolve o edifício, fazendo com que ela tenha uma importância estética e funcional, já que protege o amplo espaço que a proposta possui.

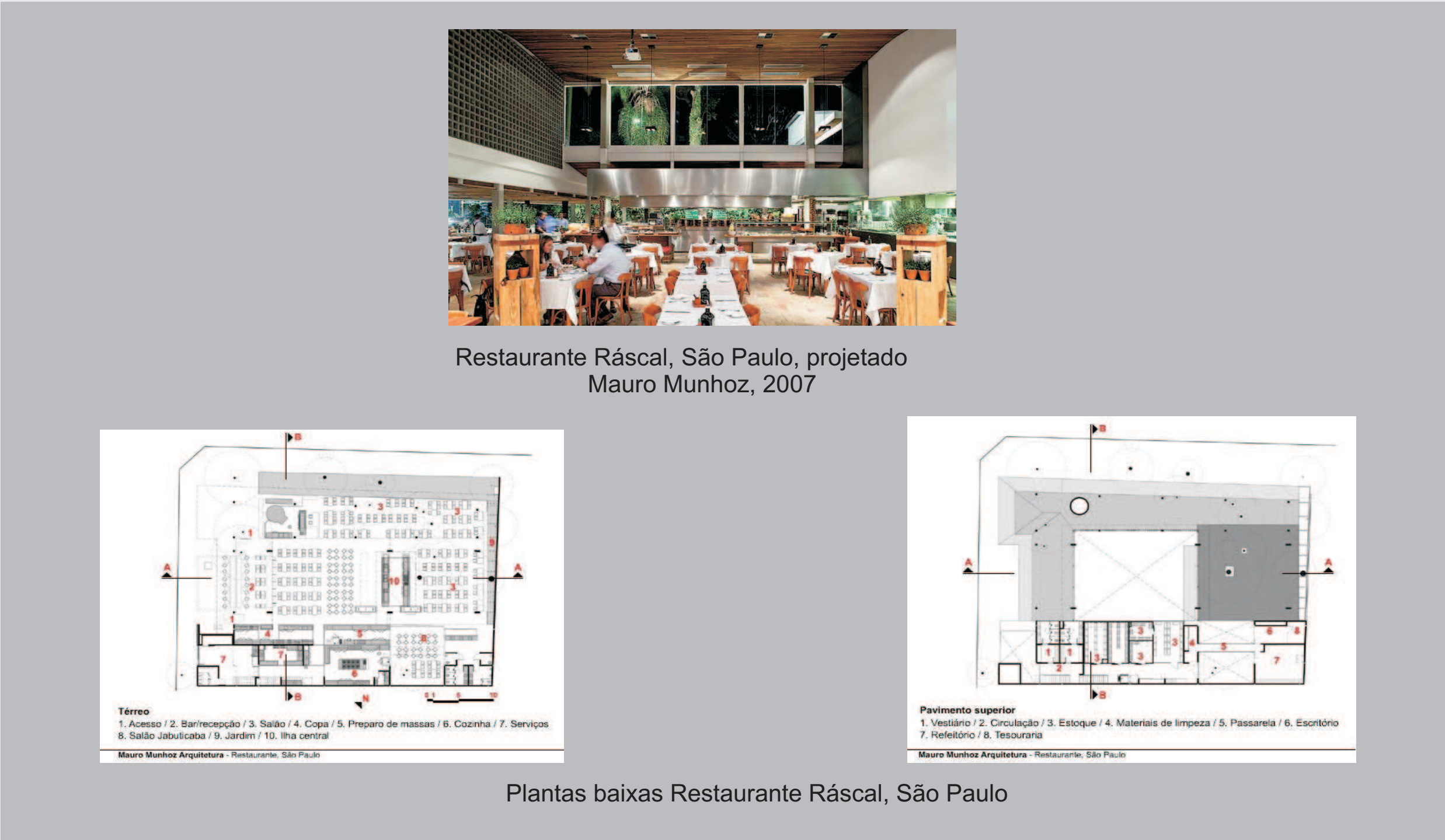


A edificação abaixo traduz o que seria a decoração do bolo. É a versatilidade que o metal traduz com a possibilidade de criar elementos marcantes que neste projeto será traduzido na cobertura sobressalente ao volume do edifício.



REFERENCIAIS INTERNOS

Para que o projeto atenda de maneira eficaz suas propostas, é necessário que seu interior seja de acordo com o arquitetônico e o programa de necessidades, por isso, pesquisas de ambientes internos de escolas de gastronomia e de restaurante foram levantadas para que facilite ao projetar o edifício. A imagem abaixo demonstra o refeitório de um restaurante com o pé-direito duplo e com uma característica de praça previsto no projeto, que garante a ele um caráter mais descontraído e agradável, que é a intenção para a proposta do edifício deste trabalho.



As imagens abaixo demonstram como se dispõem as cozinhas didáticas e degustação de escolas gastronômicas. Percebe-se que as maneiras são diversas porém sempre seguem um ritmo e uma sequência como uma sala de aula comum.



REFERENCIAIS ARQUITETÔNICOS

PARTIDO GERAL

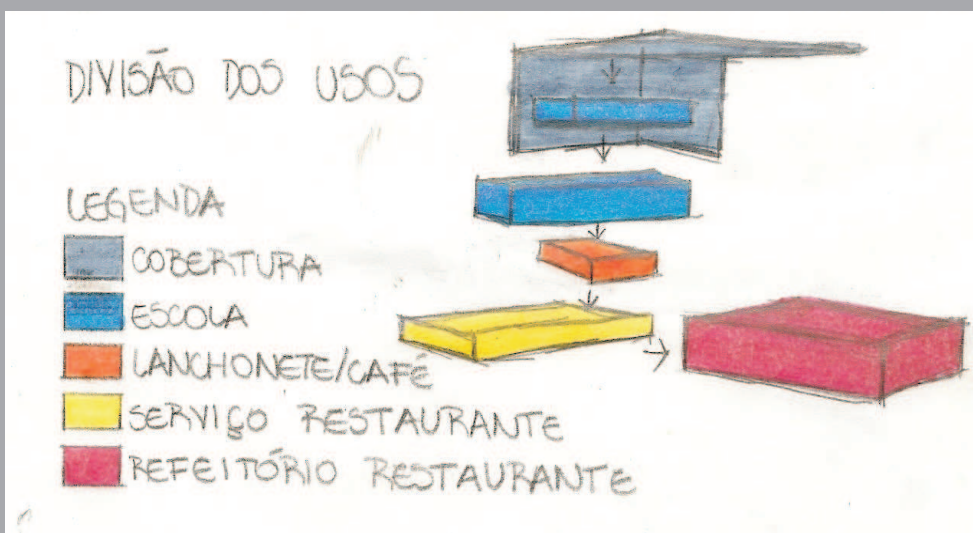
O fato do edifício ter a intenção em ser um marco referencial para a cidade fez com que ele já fosse proposto de uma forma diferente, pois teve que se preocupar em manter fiel a forma de acordo com a função mas com algo que a transformasse em uma edificação diferencial. Com o conceito vindo de um bolo, formou-se uma cobertura como proteção ao edifício de forma a se destacar como acontece na imagem referencial abaixo.



Referência para a proposta da cobertura do edifício

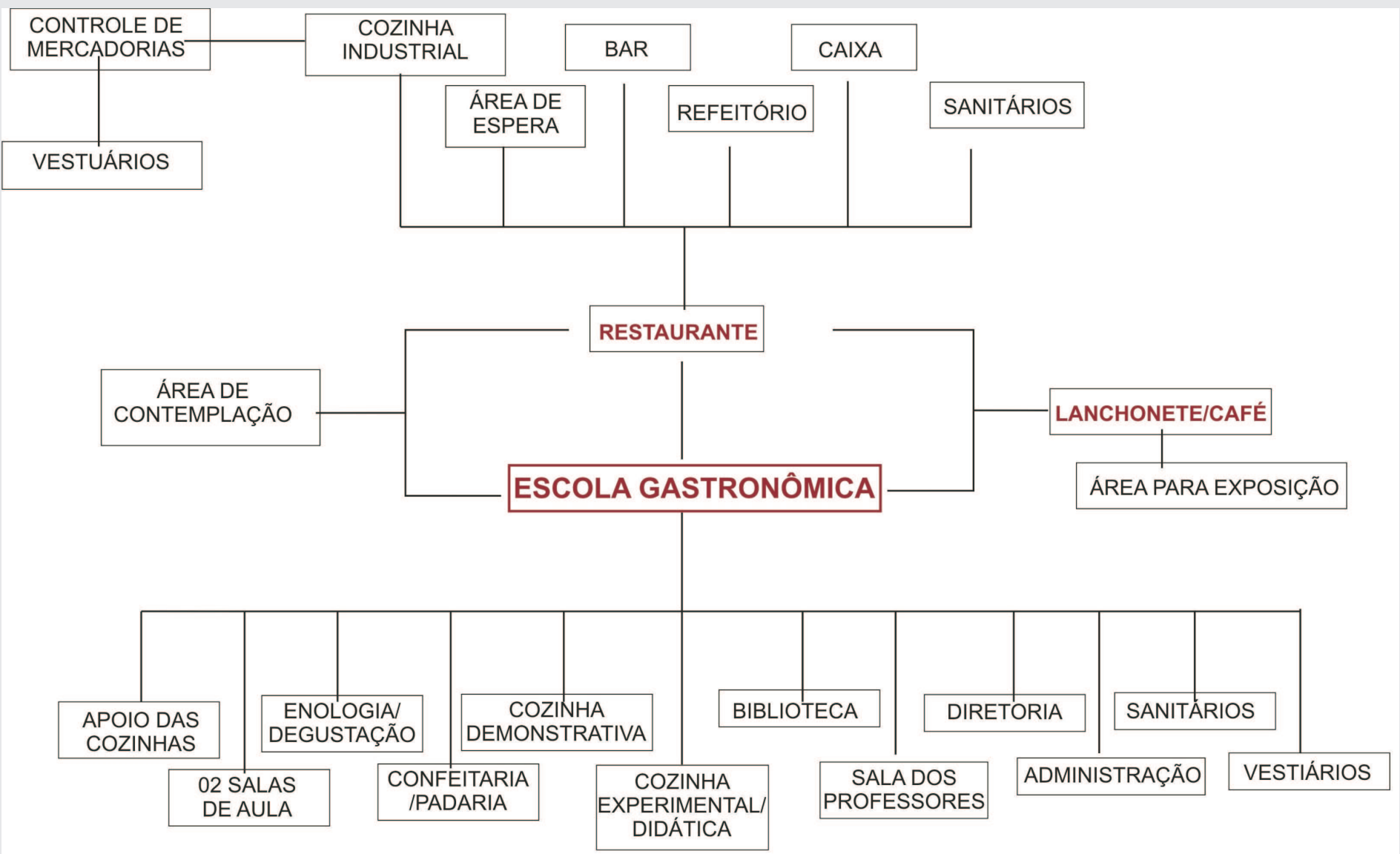
Ao realizar os estudos volumétricos, foi levado em conta como os usos iam se acomodar no edifício. Ambos foram idealizados em conjunto para garantir a funcionalidade da edificação.

A partir disto o edifício foi fragmentado para que confirmasse os usos de cada volume já dimensionados de acordo com o programa de necessidades.

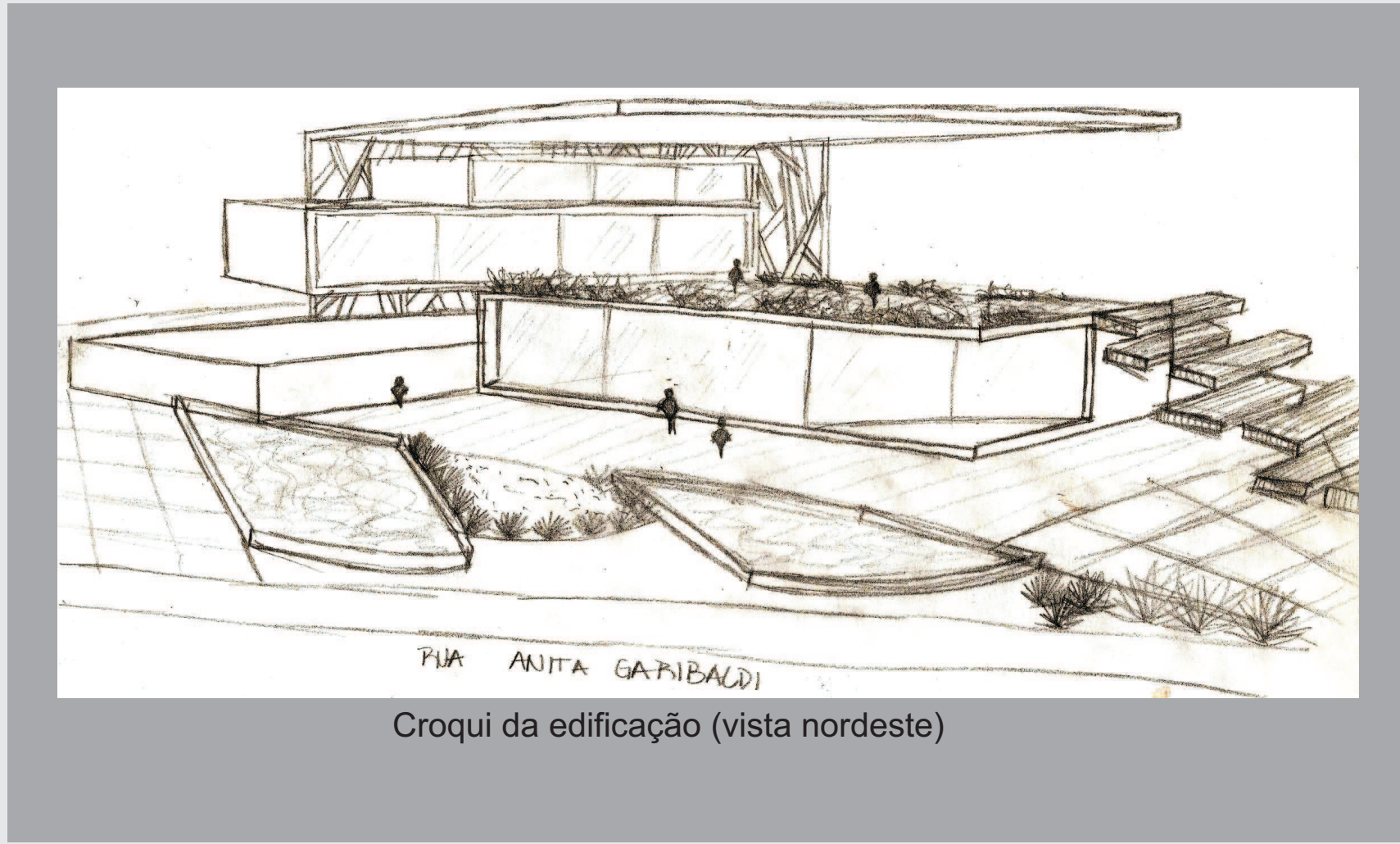


Divisão dos usos de acordo com o volume ainda

FLUXOGRAMA



Os volumes são sobrepostos como se cada pavimento fosse uma camada do recheio. As linhas puras e retas tem o propósito de contrapor com o interesse de usar linhas curvas e dinâmicas no interior. Além disso, a cor também terá extrema importância para ressaltar essa idéia, como se a “casca” fosse a cobertura, que já trás uma proposta com jogo de volumes diferenciado, e que o interior fosse o recheio do bolo, sendo a surpresa do edifício por ter propostas que se contrapõem mas que são totalmente complementares para expressar essa intenção.

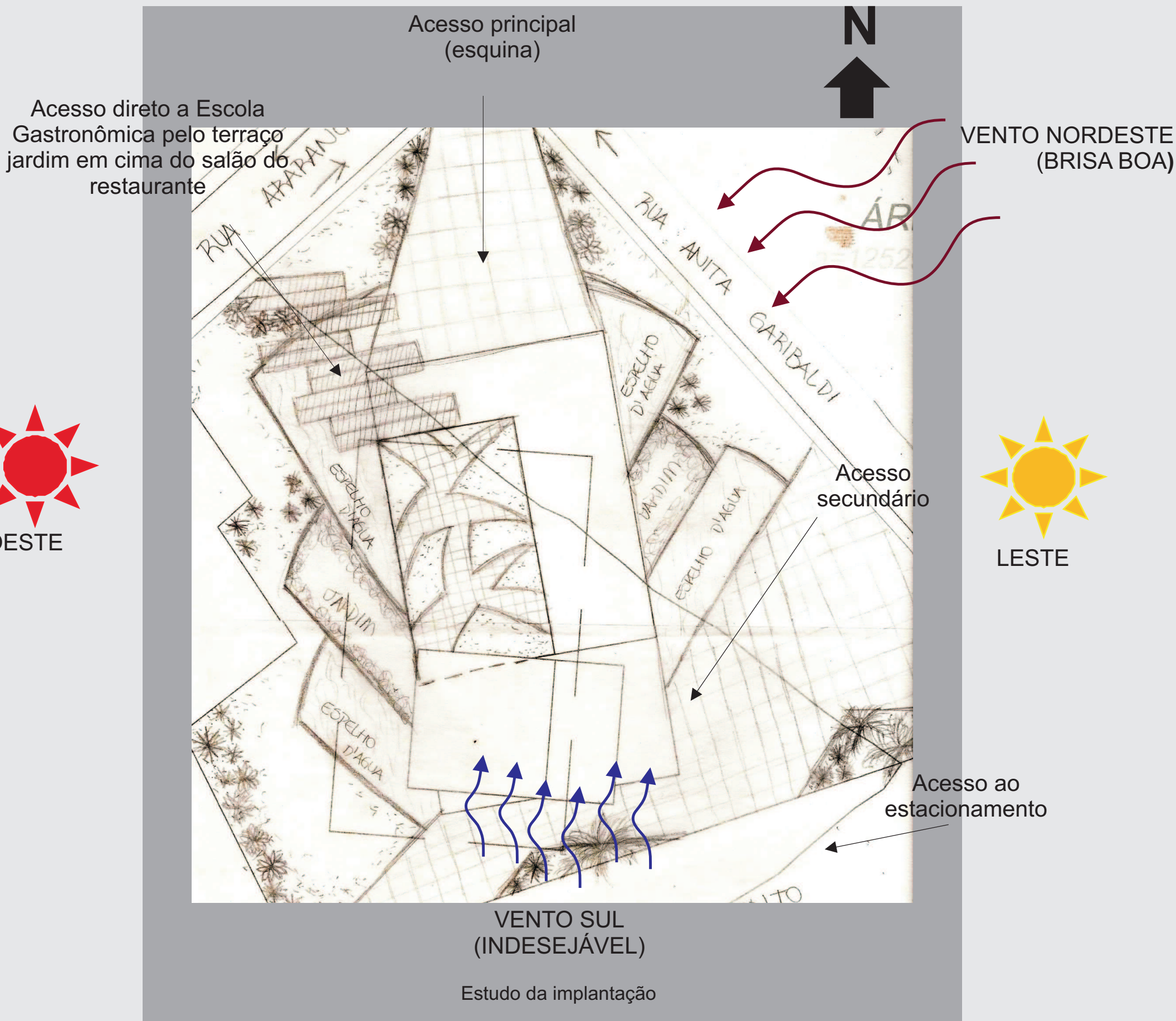


A implantação do edifício com o terreno obteve a preocupação de privilegiar a esquina, assim, o acesso principal se deu por ela. Os espelhos d'agua e jardins demarcados receberam um formato que remete a um pedaço de bolo, como se fosse partes de um todo, demonstrando que eles fazem parte da proposta e que tudo deve ser pensando de forma a complementar-se.

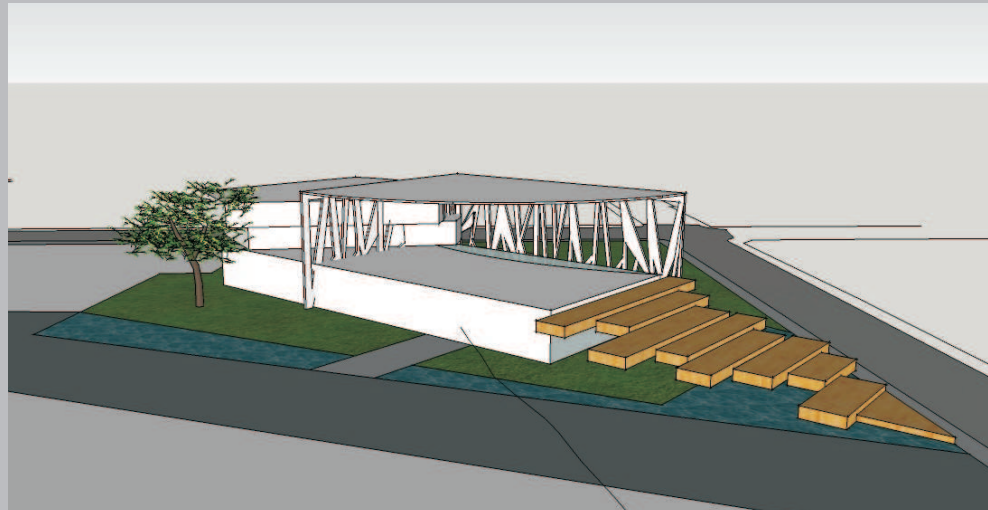
O acesso principal da escola, que fica no segundo pavimento, é por uma grande escada que leva diretamente ao seu jardim na cobertura do salão do restaurante. Esta é uma das diretrizes do trabalho que tem a intenção de dar uma continuidade à área verde, levando para a escola. Há ainda um outro acesso pela rua Anita Garibaldi onde haverá elevadores para manter a acessibilidade à todos.

Há também um acesso de serviço e carga e descarga, que será voltada para o estacionamento onde ela ocorrerá.

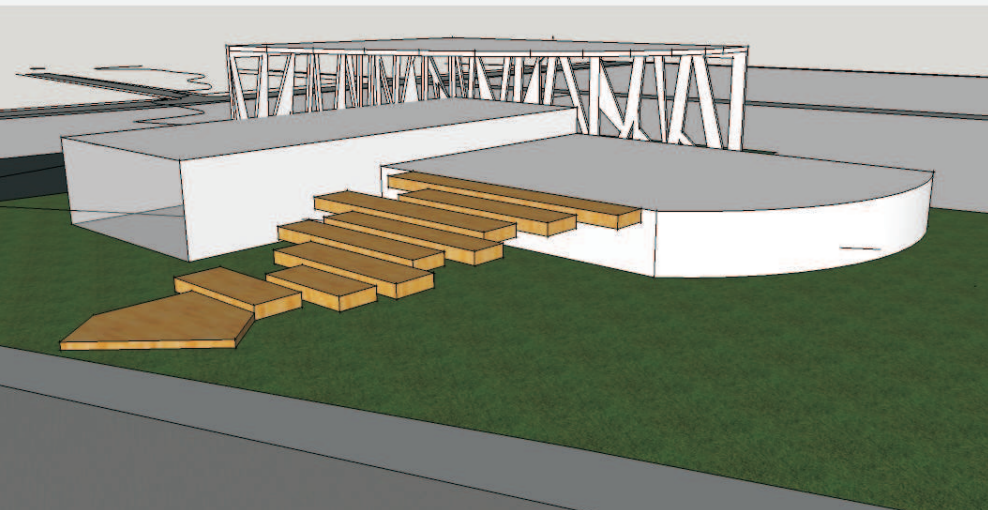
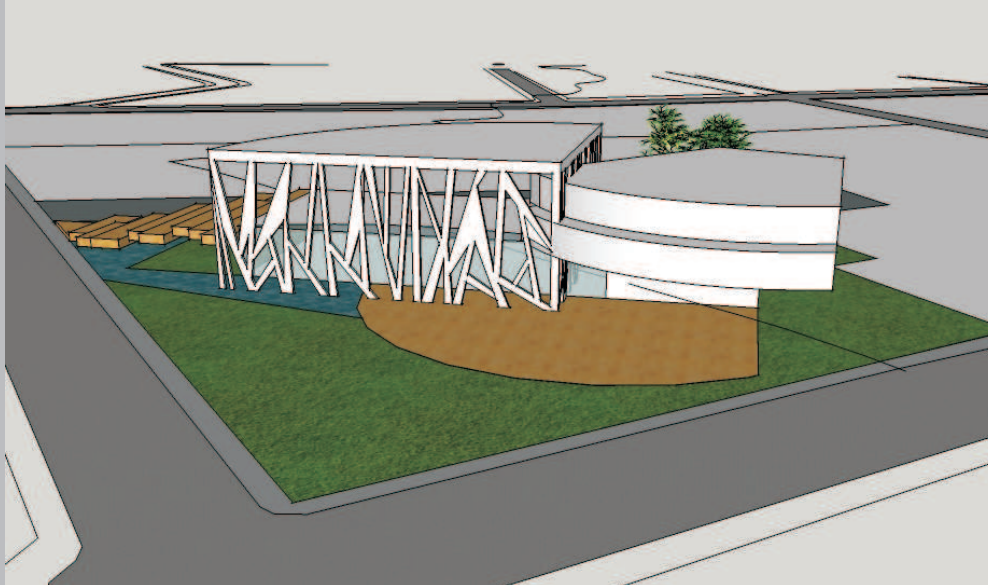
Uma grande área com deck em volta do restaurante foi proposta para que em dias que houver condições possa haver mesas na rua, tanto durante o dia como os momentos de maior lazer a noite. Nesse espaço há a possibilidade de mais tarde se instalar tendas para que fique mais protegido e possa fazer uma nova composição arquitetônica.



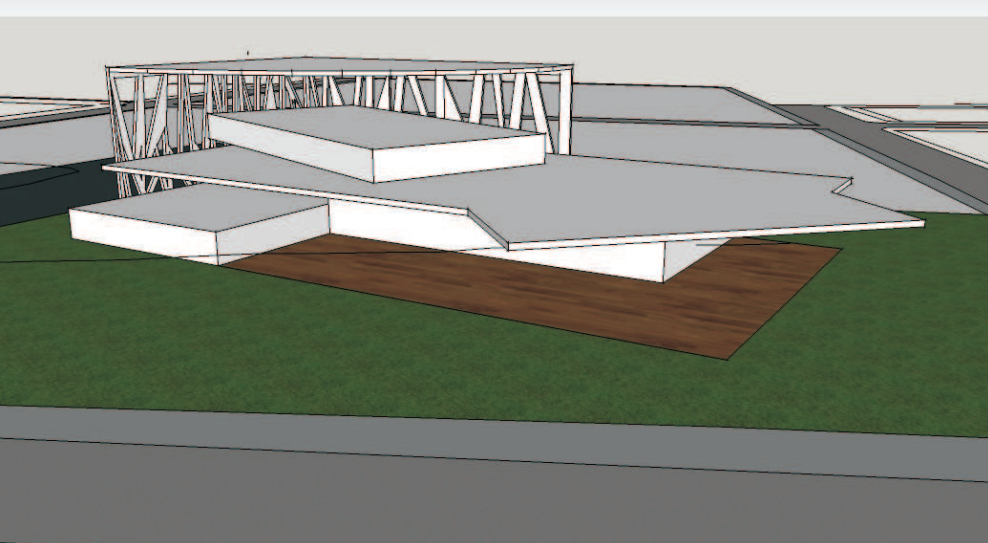
Ao definir o programa de necessidades, o dimensionamento e o conceito, partiu-se para estudos volumétricos até chegar no volume atual. Os dois volumes apresentados nas imagens demonstram a cobertura solta envolvendo o edifício como uma proteção. Os pavimentos possuem volumes distintos representando as camadas do bolo que é o conceito da proposta.



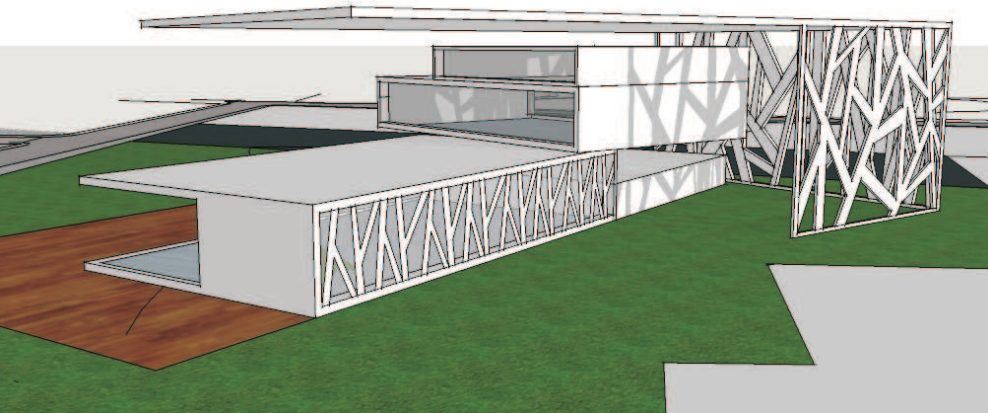
Imagens do primeiro estudo do volume já em maquete eletrônica para visualizar melhor a disposição volumétrica da edificação



Imagens do segundo estudo do volume mais parecido com a proposta atual que evolui a partir desses estudos



O desenho rabiscado que foi dado para a cobertura fará um desenho também no edifício com o jogo de luz e sombra.



Maquete eletrônica do estudo volumétrico

PROGRAMA DE NECESSIDADES E DIMENSIONAMENTOS

ESCOLA GASTRONÔMICA

A escola de gastronomia atenderá a população interessada na graduação, em cursos rápidos ou como prazer para quem a tem como hobby. Funcionará com 6 turmas para graduação com 12 alunos cada, já que em todos os cursos pesquisados não tipo de padrão, então foi proposto um número de pessoas que pudessem receber uma atenção maior individual para que o ensino seja de maior qualidade, totalizando 72 alunos em cada fase.

A graduação se dará no turno da noite, possibilitando uma flexibilidade pra quem necessita trabalhar durante o dia para que possa se especializar e ter um diploma profissional. Durante os demais períodos a escola oferecerá cursos para turmas, sendo aberta oportunidade para que pessoas de baixa renda possam fazer o curso de graça para buscar uma ascensão profissional.

AMBIENTES	ÁREA EM M²
Diretoria	40m²
Administração	40m²
Sala dos professores	40m²
2 Salas de Aula	50m² cada totalizando 100m²
Biblioteca	100m²
Cozinha Experimental/Didática	100m²
Enologia e Degustação	100m²
Cozinha Demonstrativa	65m²
Confeitaria/Padaria	65m²
Apoio das cozinhas	25m²
Sanitários	25m²
Vestíários	25m²

RESTAURANTE

O restaurante será um meio de atender a população e os alunos de gastronomia, desta forma estipulou-se o número de lugares de acordo com ambas necessidades, estando dentro do número estipulado para um restaurante de médio porte, que segundo Neufert vai de 100 a 250 lugares, e que seja um número razoável para que os estudantes possam atender a demanda de refeições chegando à um número, que não fica entre o máximo e o mínimo, de 200 lugares.

Segundo o livro Neufert, em um restaurante normal a rotatividade de pessoas durante uma refeição é de até 1,5 por horário. A partir daí estipulou-se um número médio de 900 refeições durante o almoço, onde o restaurante funcionará das 11:00hrs até as 14:00hrs. Já nas refeições durante a noite, estima-se que esse número seja menor por ser momento de lazer e não de necessidade, além de que estudos demonstram que apenas 25% das pessoas que fazem refeições fora de casa faz por prazer e lazer. Calcula-se então uma rotatividade menor por ser um momento em que as pessoas buscam prazer e uma maior sociabilidade. O horário de funcionamento será das 20:00hrs a 01:00hr, estimando um número de 800 refeições, já que apesar de maior tempo de funcionamento é mais difícil manter o restaurante lotado. Assim, totaliza-se um número de 1700 refeições diárias.

AMBIENTES	ÁREA EM M²
Cozinha Industrial Completa – segundo Neufert (necessário de 1,5m² a 2,0m² por cliente, optou-se pelo meio termo para o dimensionamento do projeto sendo utilizado 1,75m²	350m²
Refetório – para dimensionar o salão foi utilizado a mesma fonte e método de adotar a média 1,7m² de um restaurante normal que fica entre 1,6m² a 1,8m²	340m²
Bar	40m²
Área de Espera	30m²
Controle de mercadorias	30m²
Caixa	20m²
Sanitários	25m²
Vestíários	25m²

LAZER

Além do serviço do restaurante também terá uma área para lanche e café para que o edifício seja utilizado todo o tempo pela população.

Durante a noite, onde o restaurante estará mais voltado para o lazer, terá espaço para música ao vivo e exposições para que outros tipos de cultura local também possa ser explorado.

AMBIENTES	ÁREA EM M²
Lanchonete/Café	120m²
Área para apresentações	30m²
Área para exposições	30m²
Área de Contemplação	-

PARTIDO GERAL

ACADÊMICA LARISSA MACCARINI VIRTUOSO
JUNHO DE 2010

06