

PRAÇA OSÓRIO

PRAÇA RUI BARBOSA

RUA XV DE NOVEMBRO

CENTRO HISTÓRICO

PRAÇA TIRADENTES

TERRENO ESCOLHIDO

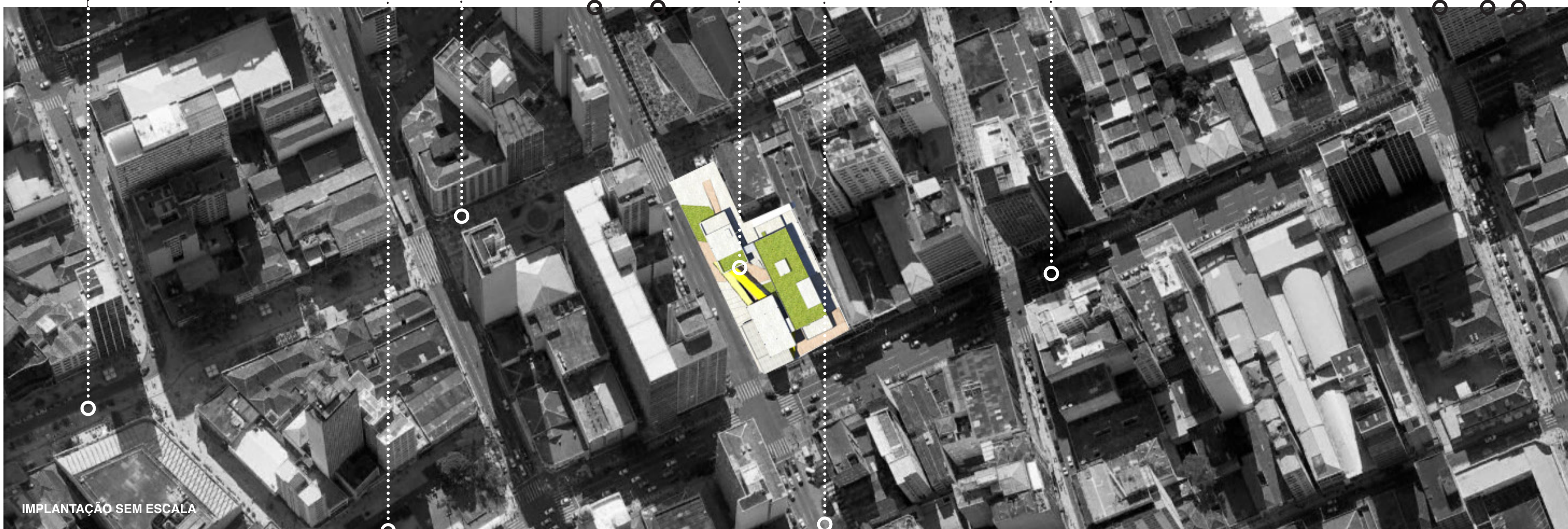
RUA MARECHAL FLORIANO

RUA MARECHAL DEODORO

UFPR CAMPUS CENTRO

PRAÇA SANTOS ANDRADE

TEATRO GUAIRA



NÚCLEO DE PESQUISA E PRODUÇÃO GASTRONÔMICA

Impulsionado pela diminuição do intervalo das refeições, o aumento de serviços de fast food e a desmotivação para preparar os alimentos; o índice de obesidade na maioria dos segmentos da sociedade vem se agravando a cada ano. De acordo com dados do IBGE (2003), a obesidade atinge 40,6% dos brasileiros adultos; números que pedem algum tipo de mudança de comportamento.

Respaldo por esses índices cada vez mais crescentes, vem sendo difundido mundialmente desde meados de 1960 uma prática denominada **SLOW FOOD** que, em contraposição com as redes de fast food, prega satisfação no ato de comer e preparar os alimentos, o cultivo consciente de produtos orgânicos sem agrotóxicos e preservação da cultura local.

O movimento trabalha várias linhas e vários programas, sendo um dos mais relevantes o "food and taste education" que tem como objetivo ensinar crianças desde cedo a entenderem de onde vem os alimentos como e por quem são produzidos possibilitando que elas cresçam apreciando a importância cultural e social da alimentação, os benefícios da comida para a saúde e pregando também o prazer e o convívio.

Dito isso e tendo-se estudado a necessidade de se preservar a memória gustativa como parte de um repertório cultural local; fez-se justificada a necessidade de se implementar na cidade de Curitiba um Núcleo onde se pudesse colocar a Gastronomia em destaque.

O projeto proposto tem como característica reforçar a área de pesquisa em alimentação e técnicas gastronômicas, bem como aprimorar as técnicas já existentes através do ensino por aulas práticas e teóricas; além de promover espaços de debate sobre alimentação e a difusão de hábitos mais saudáveis.

O currículo do curso proposto, passa por disciplinas administrativas, de marketing, história da alimentação, cozinhas internacionais, patisserie, planejamento de cardápios, sommelier, entre outras; tais disciplinas são ministradas em salas de aula prática e teórica que foram detalhadas no projeto conforme suas peculiaridades.

Nos estudos de caso existentes, foi constatada precária a preocupação com pesquisa de gastronomia e com o desenvolvimento de novas técnicas contemporâneas; devido a isso, o programa inclui também laboratórios de práticas que visam instigar a produção gastronômica.

Com o objetivo de fazer com que essa cultura atinja grande parcela da população, foi escolhido um terreno no centro da cidade de Curitiba; este está localizado entre as Ruas XV de Novembro, Marechal Deodoro e Marechal Floriano. Local este que pode ser considerado um ponto de convergência de pessoas devido a vasta quantidade de atividades localizadas no entorno e também às possibilidades de transporte coletivo.

O projeto se dá pela consolidação de blocos de características semelhantes implantados de maneira totalmente permeável, de forma a possibilitar que os pedestres se interessem das exposições, cursos e eventos que estiverem acontecendo no edifício.

Além disso, o projeto contempla áreas como o restaurante onde são servidas refeições preparadas pelos próprios alunos e um auditório destinado a receber palestras e cursos específicos. No segundo pavimento foram projetados espaços de cultivo de hortaliças e ervas de modo a possibilitar a utilização de alimentos mais saudáveis nos preparos.

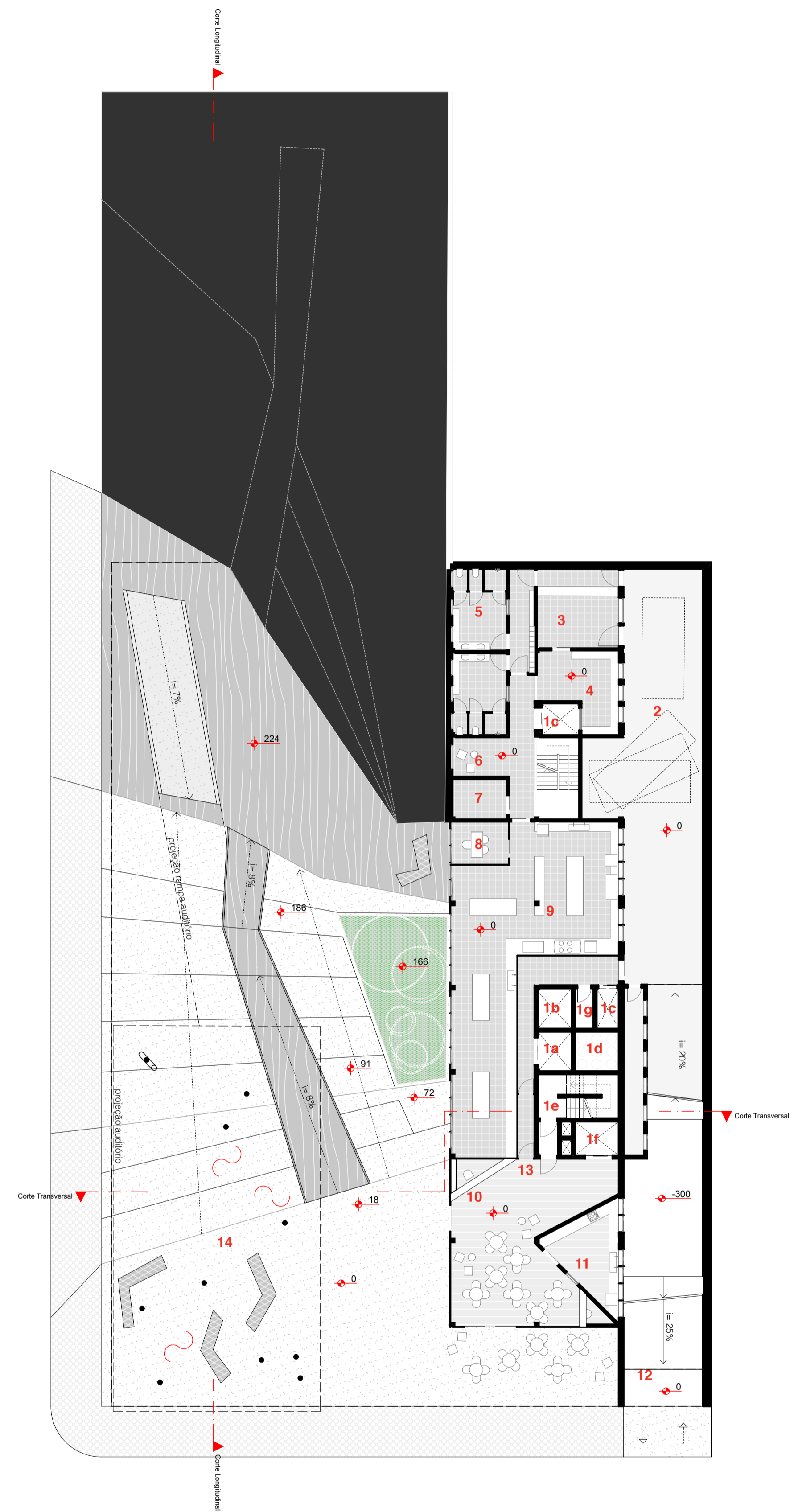




**PLANTA
SUBSOLO
ESC. 1/200**

- 1- CIRCULAÇÃO
- a) elevador professores
- b) elevador alunos
- c) monta carga
- d) dutos
- e) escada de incendio
- f) elevador público
- g) apoio
- 2- CONTROLE
- 3- DEPÓSITO DE BEBIDAS

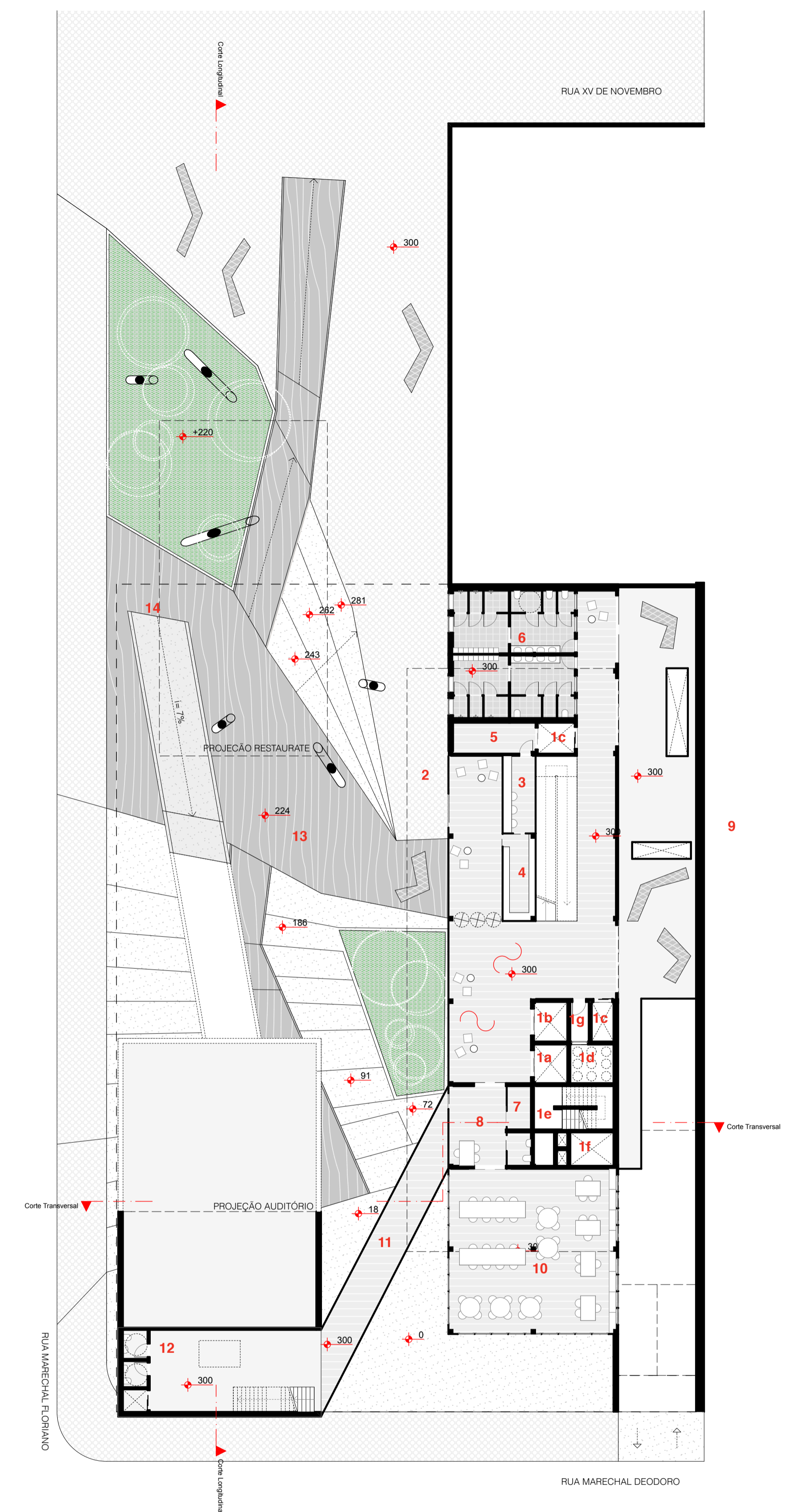
- 4- DESPENSA
- 5- CÂMARA REFRIGERADA (LATICÍNIOS E VEGETAIS)
- 6- CÂMARA REFRIGERADA (CARNES)
- 7- CÂMARA PARA CONGELADOS
- 8- LIXO REFRIGERADO
- 9- GARAGEM (52 VAGAS = 4PNE/ 1 CARGA E DESCARGA/ 47 REGULARES)
- 10- CISTERNA (15.000L)
- 11- RAMPA CARGA E DESCARGA
- 12- ACESSO VEÍCULOS



**PLANTA
TÉRREO
ESC. 1/200**

- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- VAGA CARGA E DESCARGA
- 3- RECEBIMENTO
- 4- TRIAGEM
- 5- VESTIÁRIOS
- 6- COPA DE FUNCIONÁRIOS
- 7- DEPÓSITO INTERMEDIÁRIO DE LIXO
- 8- SALA DO NUTRICIONISTA E TÉCNICO
- 9- COZINHA DE PRÉ PREPARO
- 10- RECEPÇÃO E INFORMAÇÕES

- 11- CAFÉ
- 12- ACESSO VEÍCULOS
- 13- ACESSO FUNCIONÁRIOS
- 14- ESTAR E EXPOSIÇÕES

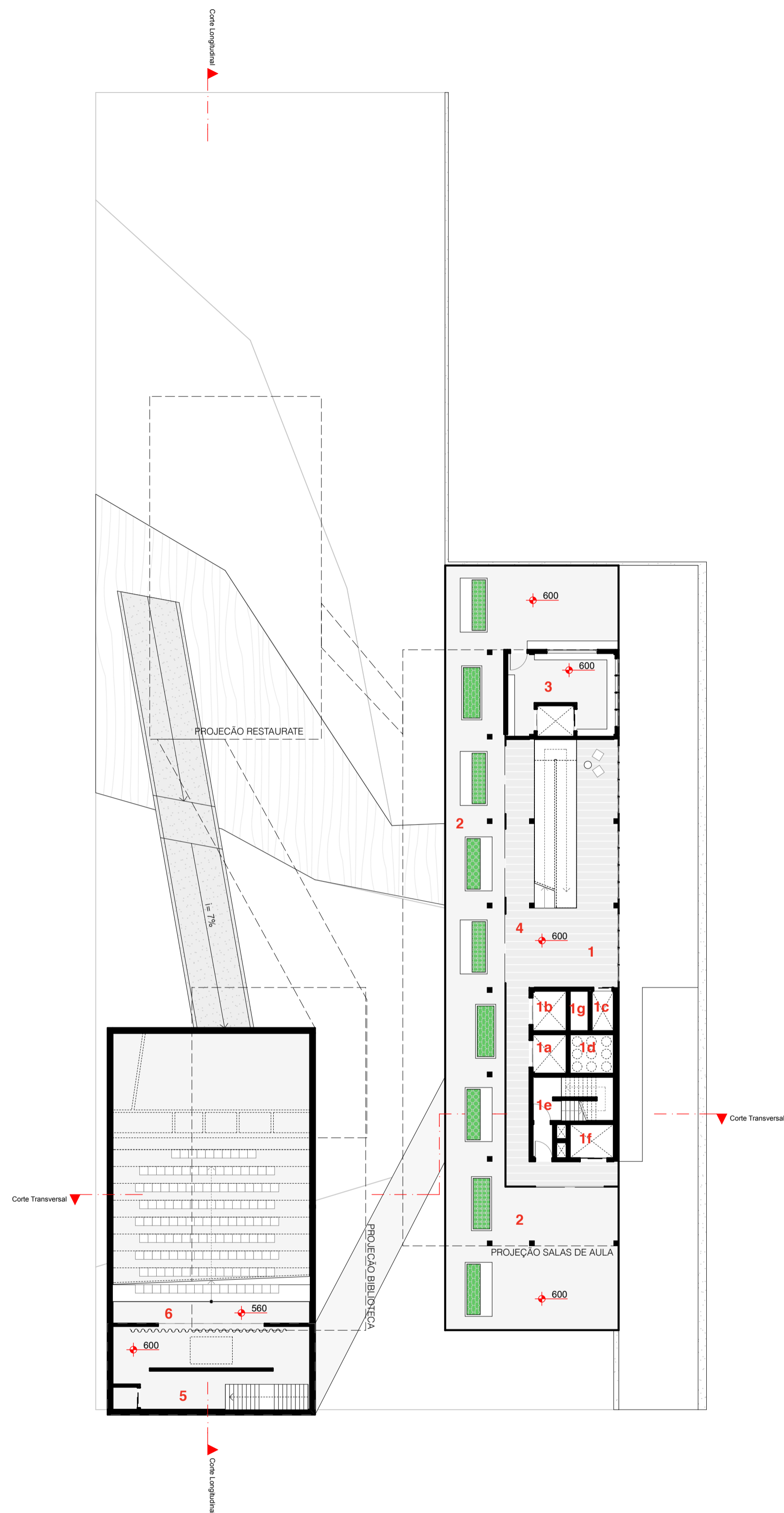


**PLANTA
1º PAVIMENTO
ESC. 1/200**

- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- ACESSO ALUNOS E PROFESSORES
- 3- SECRETARIA NPPG
- 4- BOUTIQUE
- 5- ESTOQUE BOUTIQUE
- 6- VESTIÁRIOS
- 7- COPA DE FUNCIONÁRIOS
- 8- CONTROLE E ACESSO ADMINISTRATIVO
- 9- ESTAR ABERTO

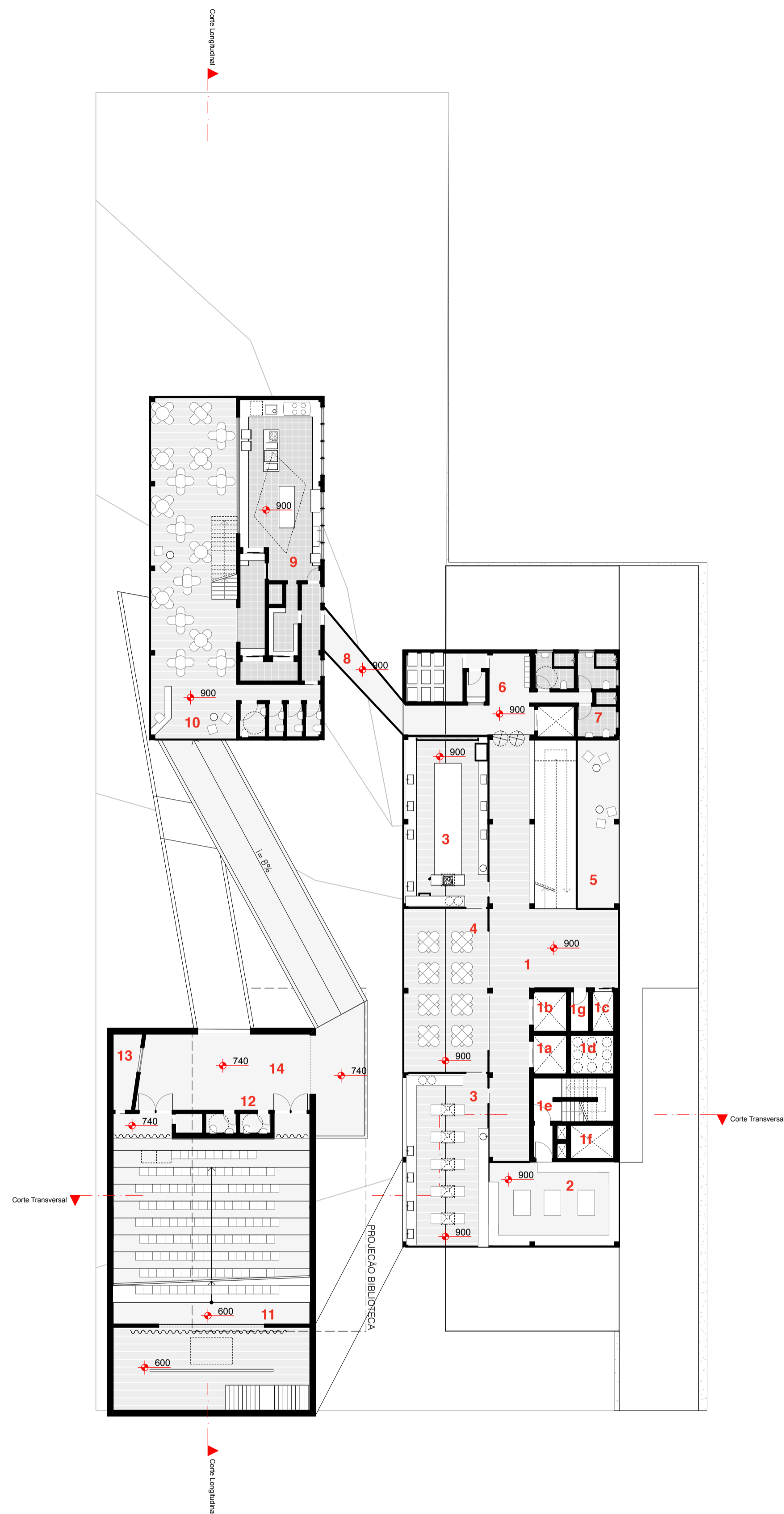
- 10- SALA DE PROFESSORES E COORDENACAO
- 11- ACESSO SERVIÇO AUDITÓRIO
- 12- SANITÁRIOS
- 13- EXPOSIÇÕES
- 14- RAMPA DE ACESSO AUDITÓRIO E RESTAURANTE





PLANTA
2º PAVIMENTO
ESC. 1/200

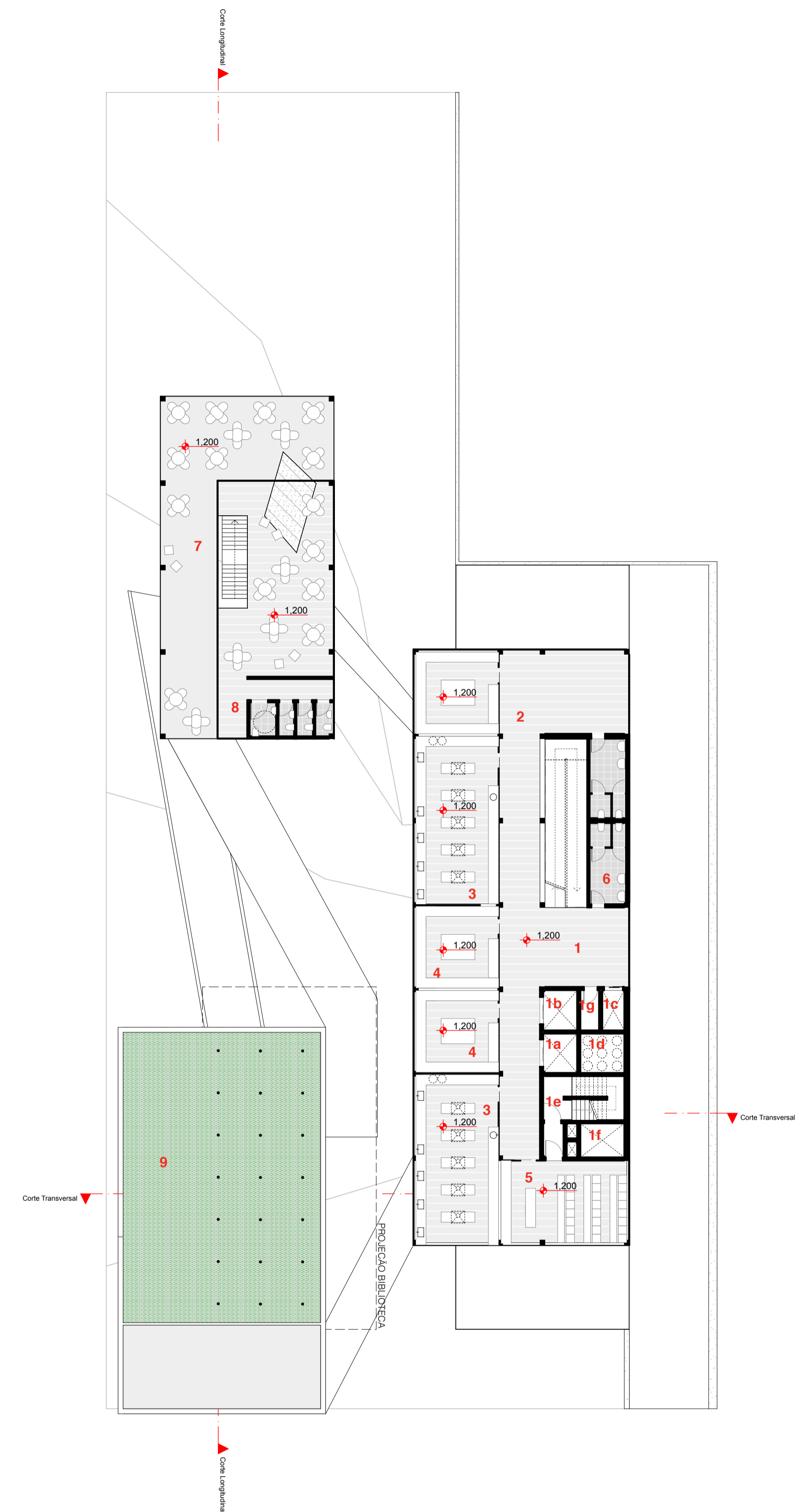
- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- HORTAS E HERBÁRIOS
- 3- DEPÓSITO DE SEMENTES E FERRAMENTAS
- 4- ESTAR FECHADO
- 5- APOIO AUDITÓRIO
- 6- AUDITÓRIO



PLANTA
3º PAVIMENTO
ESC. 1/200

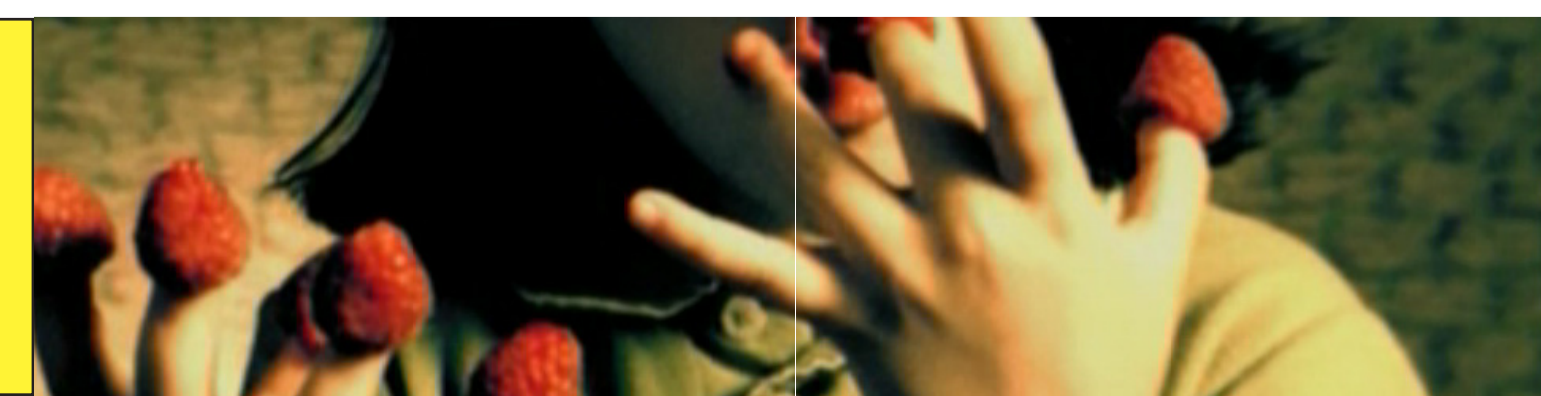
- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- LABORATÓRIO
- 3- SALA DE AULA PRÁTICA
- 4- BISTRÔ
- 5- ESTAR EXTERNO
- 6- CONTROLE DE ACESSO SERVIÇO RESTAURANTE
- a) depósito intermediário de bebidas
- 7- VESTIÁRIO FUNCIONÁRIOS RESTAURANTE
- 8- ACESSO SERVIÇO RESTAURANTE
- 9- COZINHA RESTAURANTE (VER DETALHE)

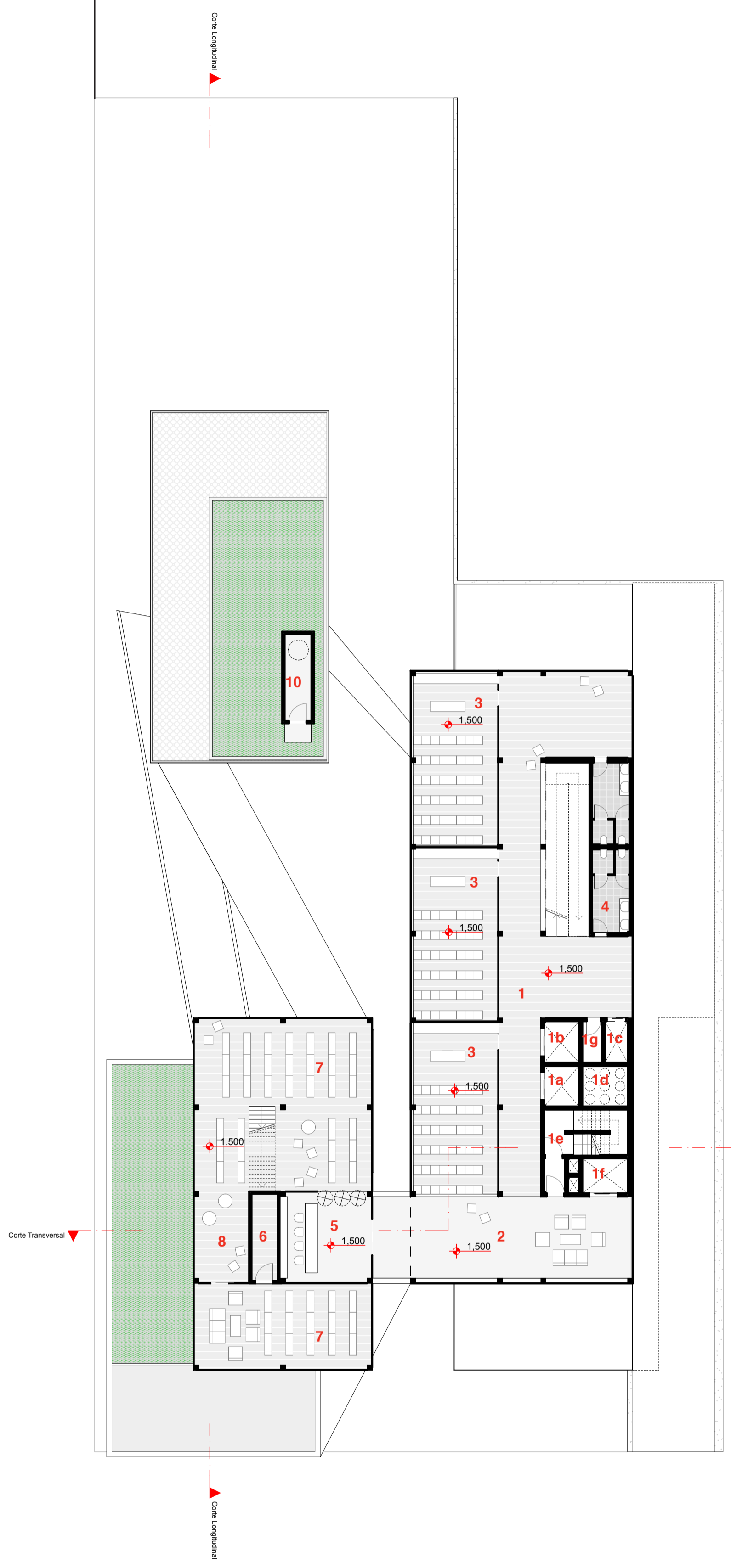
- 10- SALÃO
- 11- AUDITÓRIO
- 12- I.S. AUDITÓRIO
- 13- BILHETERIA
- 14- FOYER



PLANTA
4º PAVIMENTO
ESC. 1/200

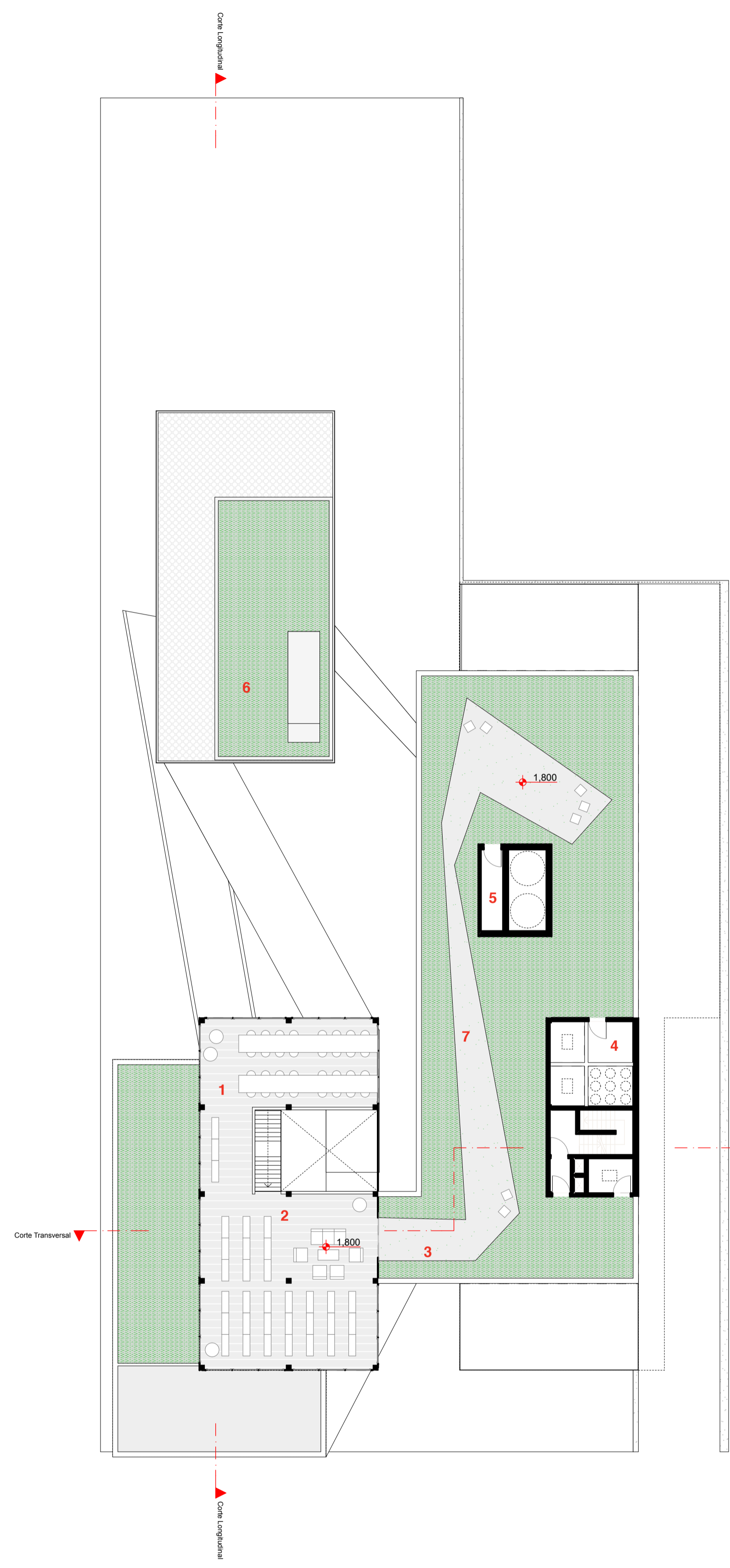
- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- ESTAR
- 3- SALA DE AULA PRÁTICA
- 4- LABORATÓRIO
- 5- SALA DE AULA TEÓRICA
- 6- SANITÁRIOS ALUNOS
- 7- SALÃO RESTAURANTE ABERTO E FECHADO
- 8- I.S. RESTAURANTE
- 9- COBERTURA AUDITÓRIO





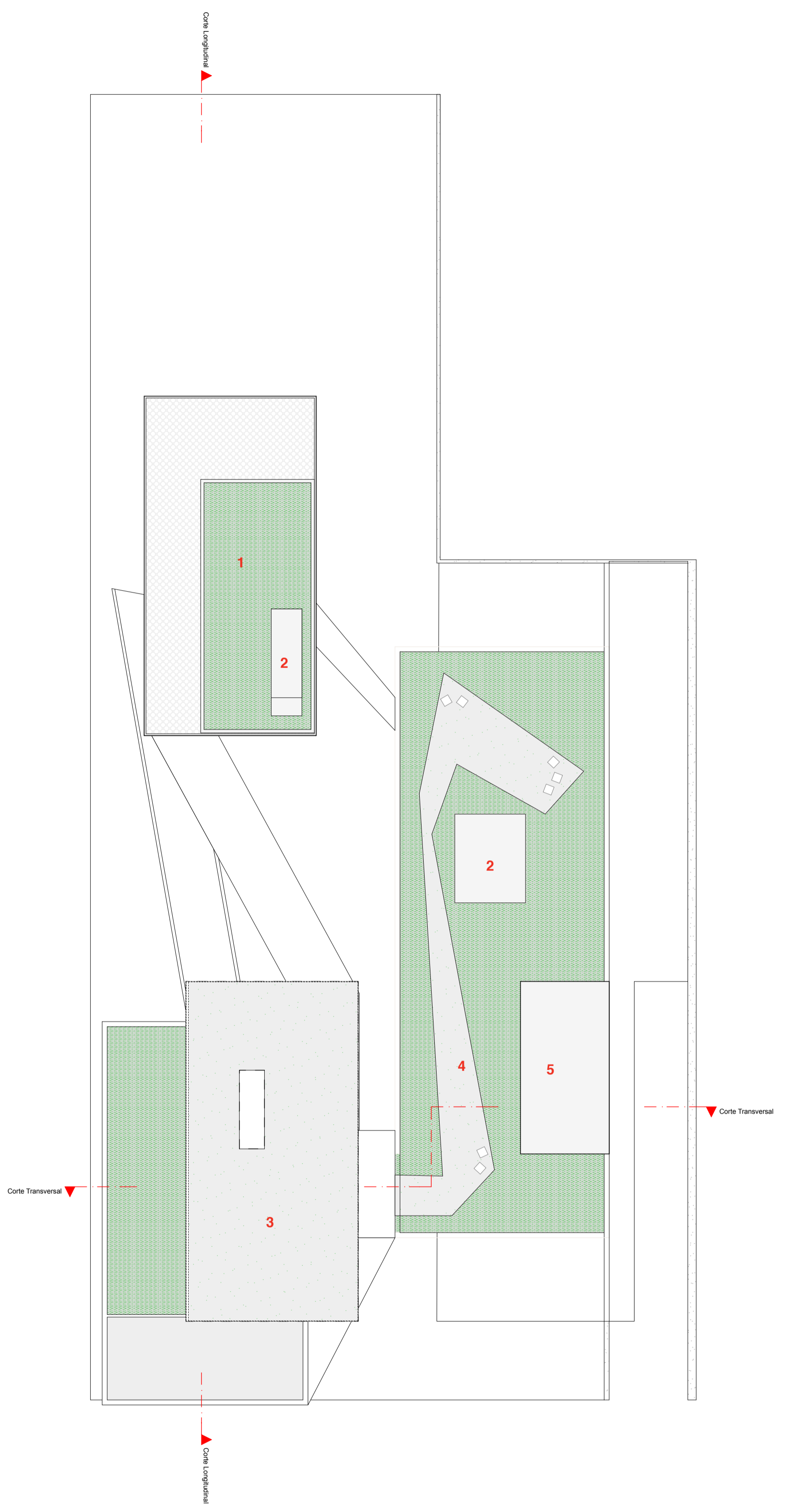
PLANTA
5º PAVIMENTO
ESC. 1/200

- 1- CIRCULAÇÃO
- 2- ESTAR E ACESSO BIBLIOTECA
- 3- SALA DE AULA TEÓRICA
- 4- SANITÁRIOS
- 5- CONTROLE BIBLIOTECA
- 6- CATALOGAÇÃO E REGISTROS
- 7- ACERVO
- 8- ÁREA DE LEITURA
- 9- COBERTURA RESTAURANTE
- 10- CAIXA D'ÁGUA



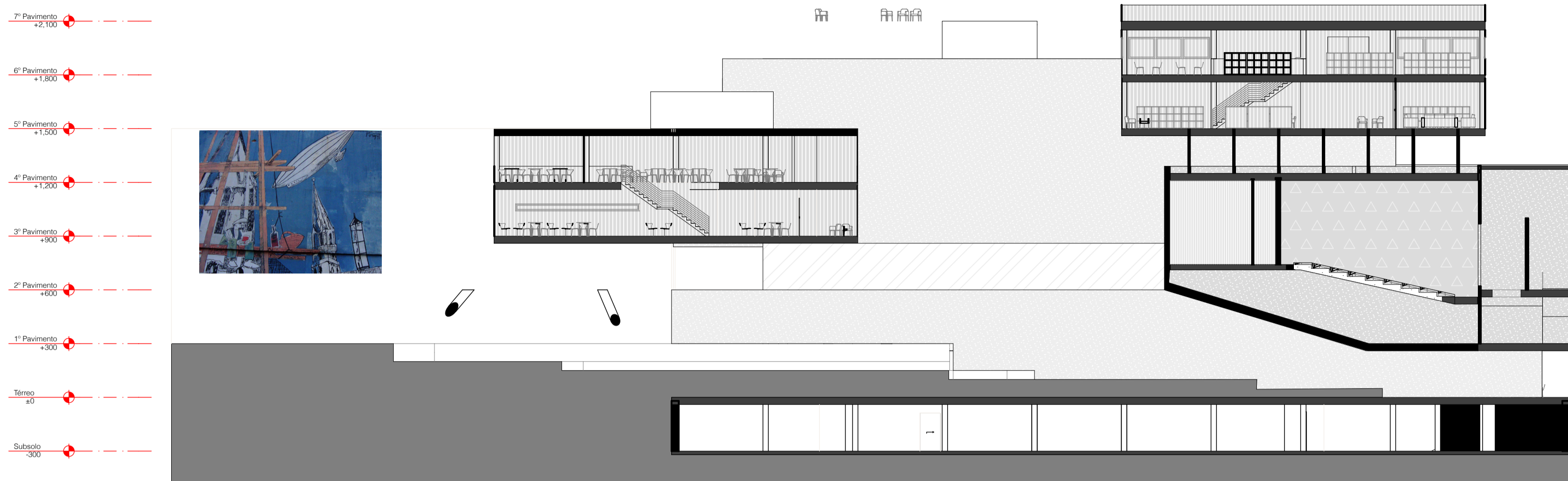
PLANTA
6º PAVIMENTO
ESC. 1/200

- 1- ÁREA DE ESTUDOS E INFORMÁTICA
- 2- ACERVO
- 3- PASSARELA COBERTURA
- 4- CASA DE MÁQUINAS
- 5- CAIXA D'ÁGUA (35.000L) DIVIDIDA ENTRE ÁGUA POTÁVEL E ÁGUA CAPTADA PARA REUSO.
- 6- COBERTURA RESTAURANTE
- 7- ESTAR ABERTO

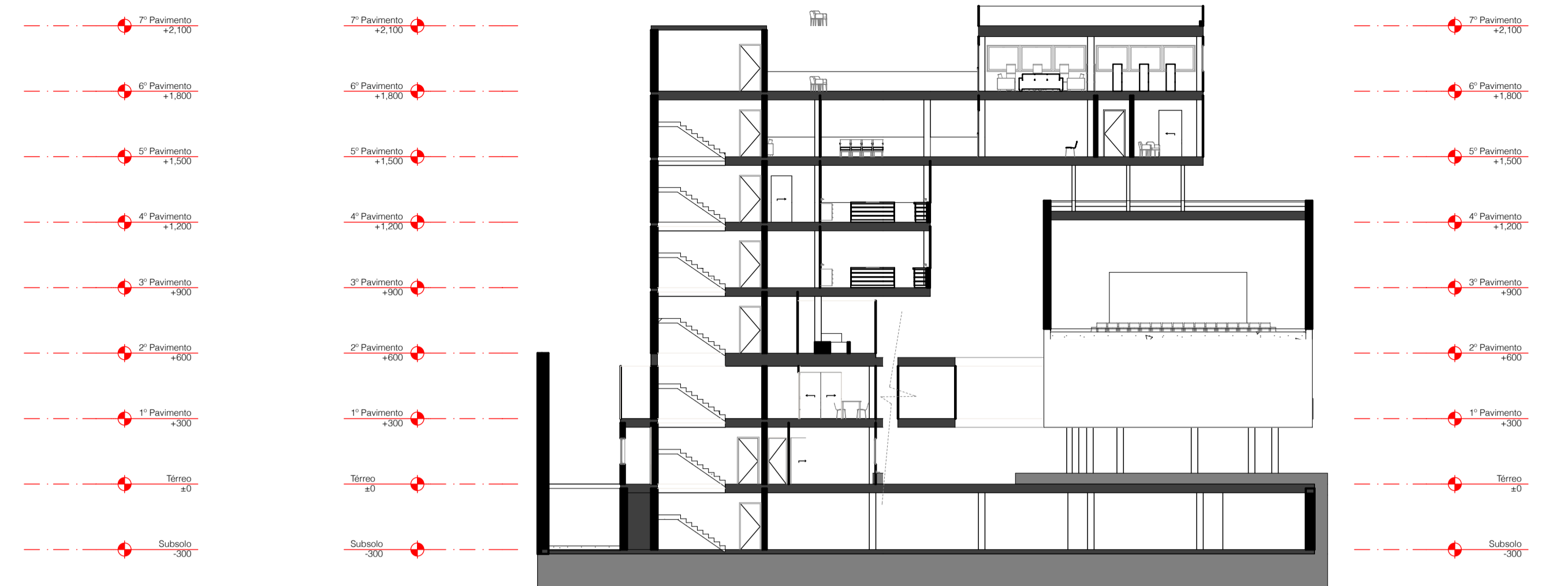


PLANTA
COBERTURA
ESC. 1/200

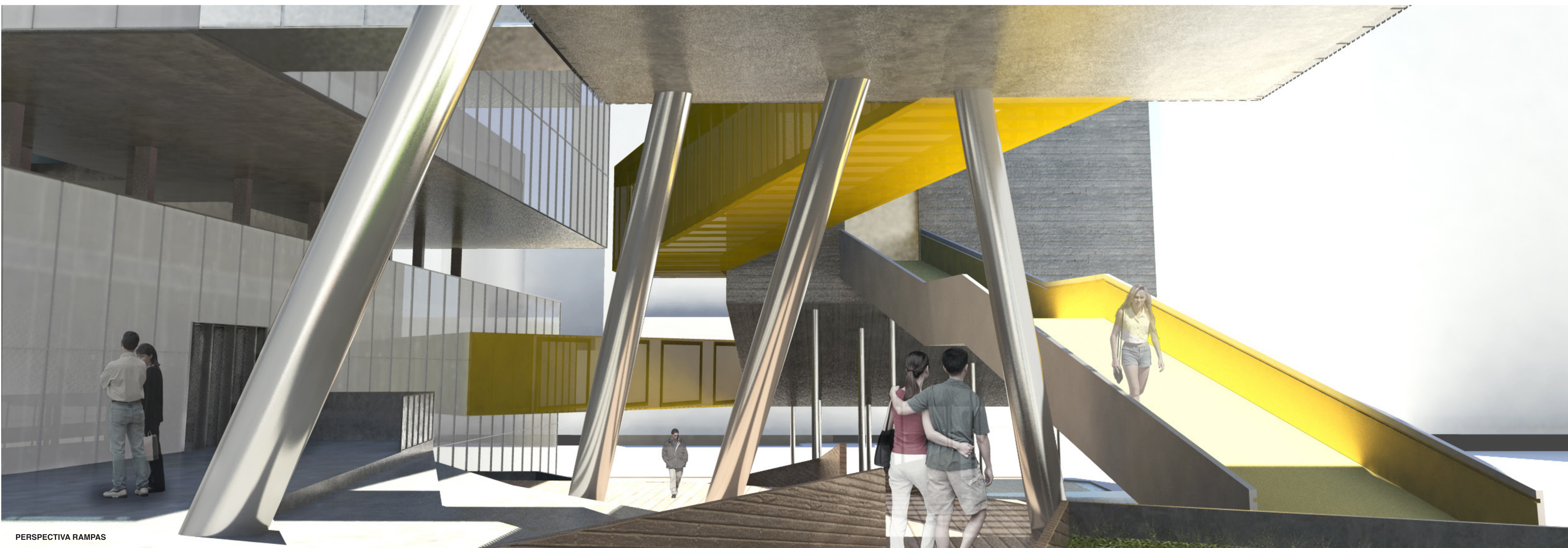
- 1- COBERTURA RESTAURANTE
- 2- CAIXA D'ÁGUA
- 3- COBERTURA BIBLIOTECA
- 4- ESTAR ABERTO
- 5- CASA DE MÁQUINAS



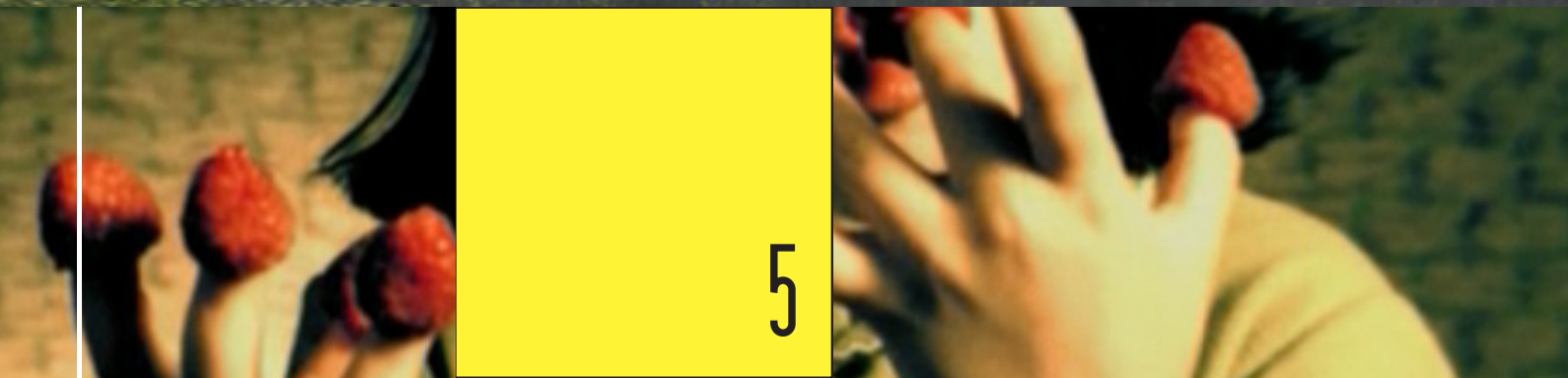
CORTE LONGITUDINAL
ESC. 1/200

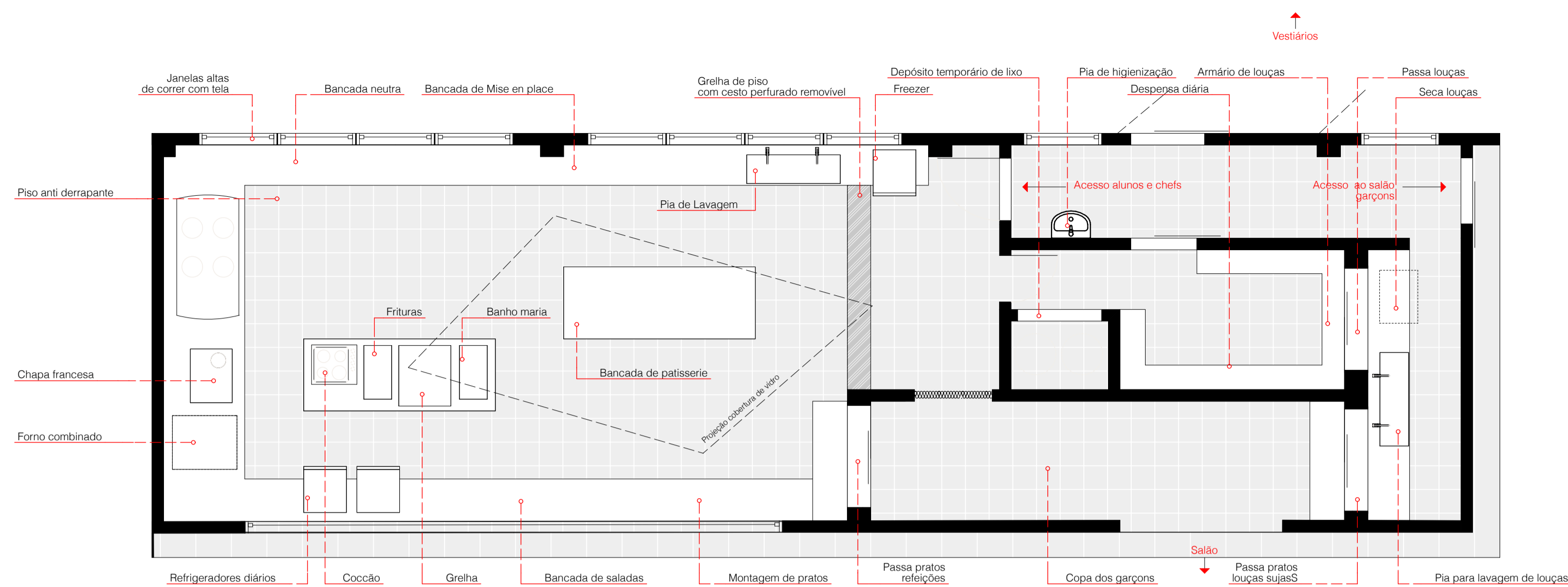


CORTE TRANSVERSAL
ESC. 1/200

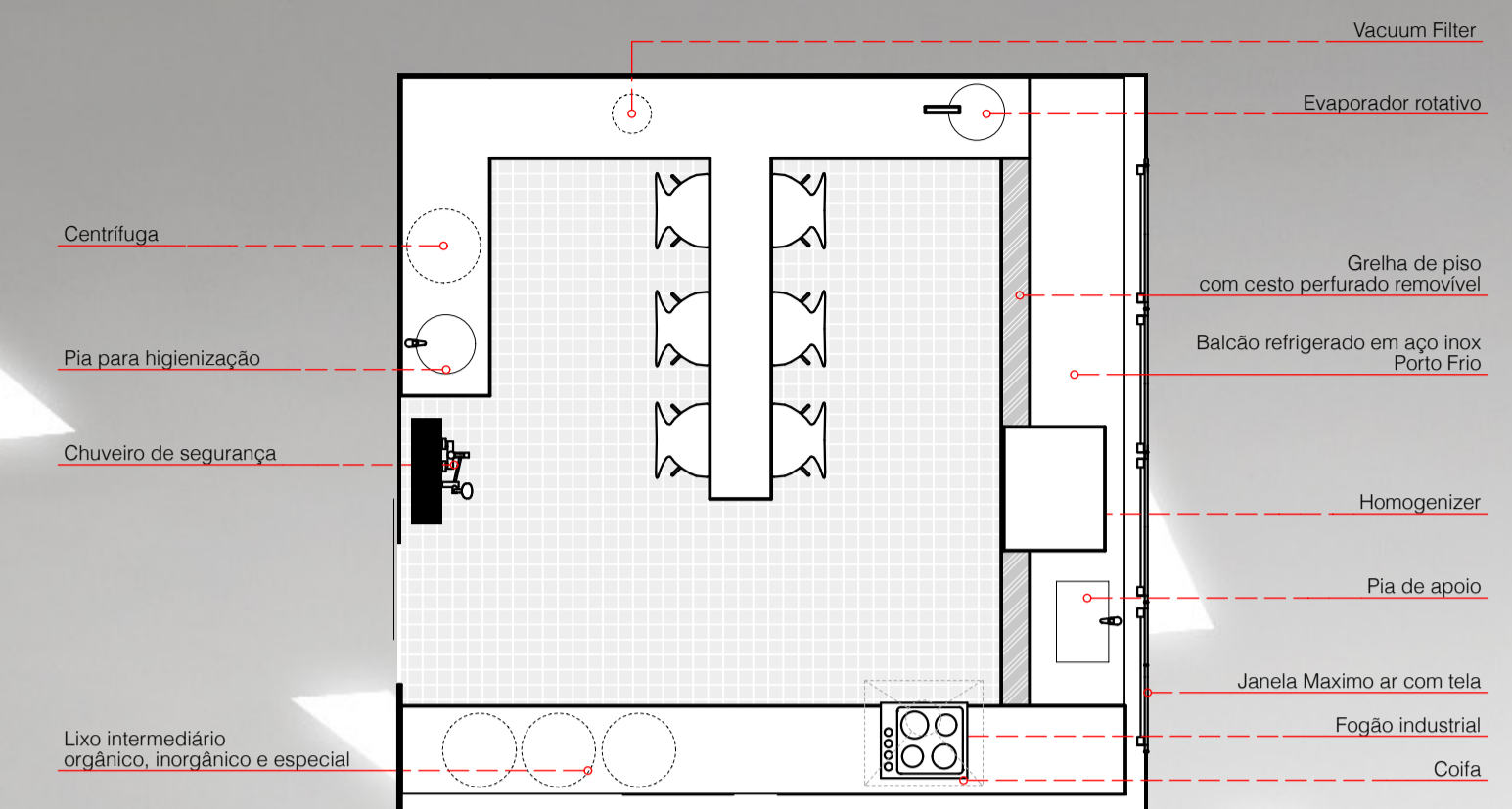


PERSPECTIVA RAMPAS

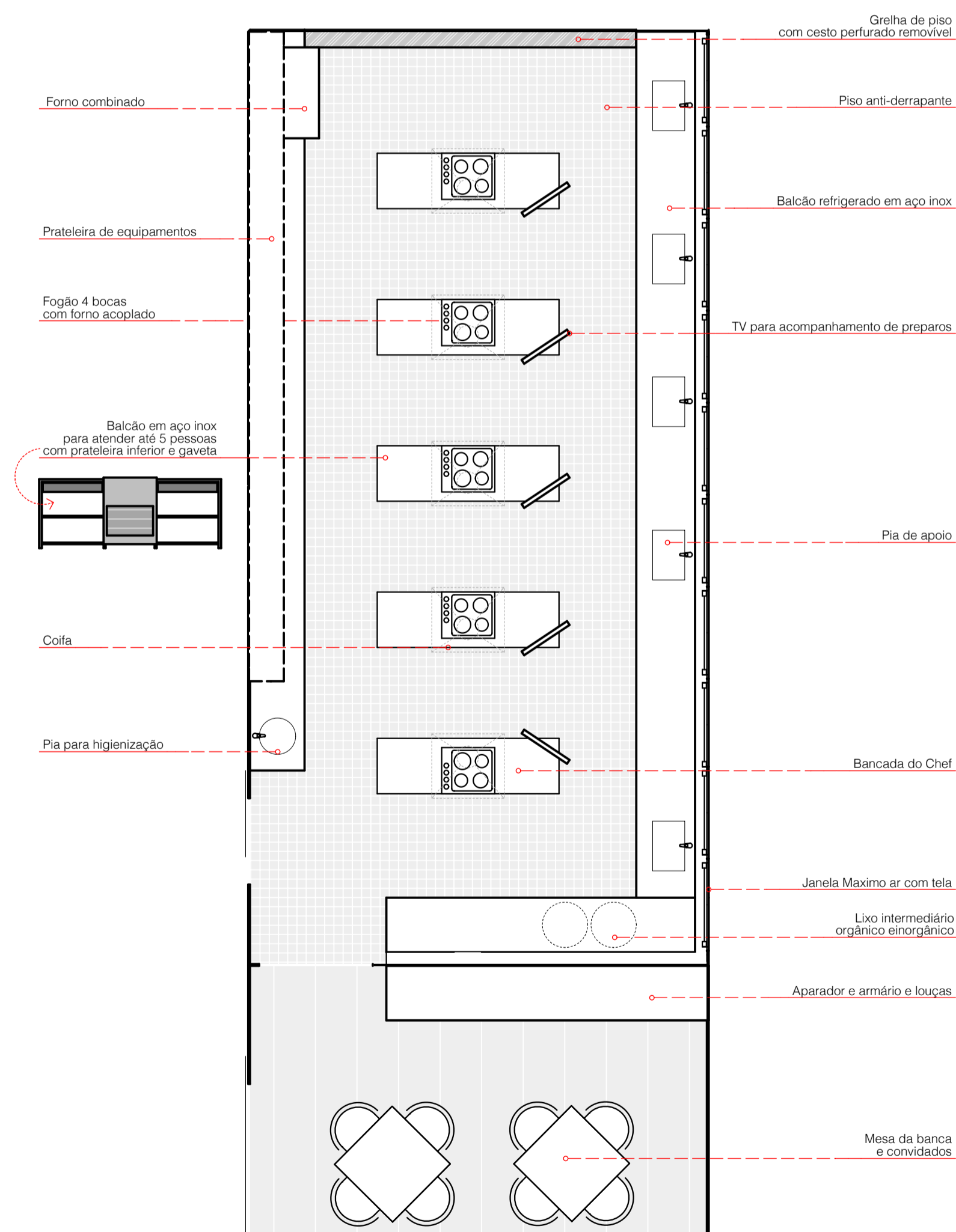




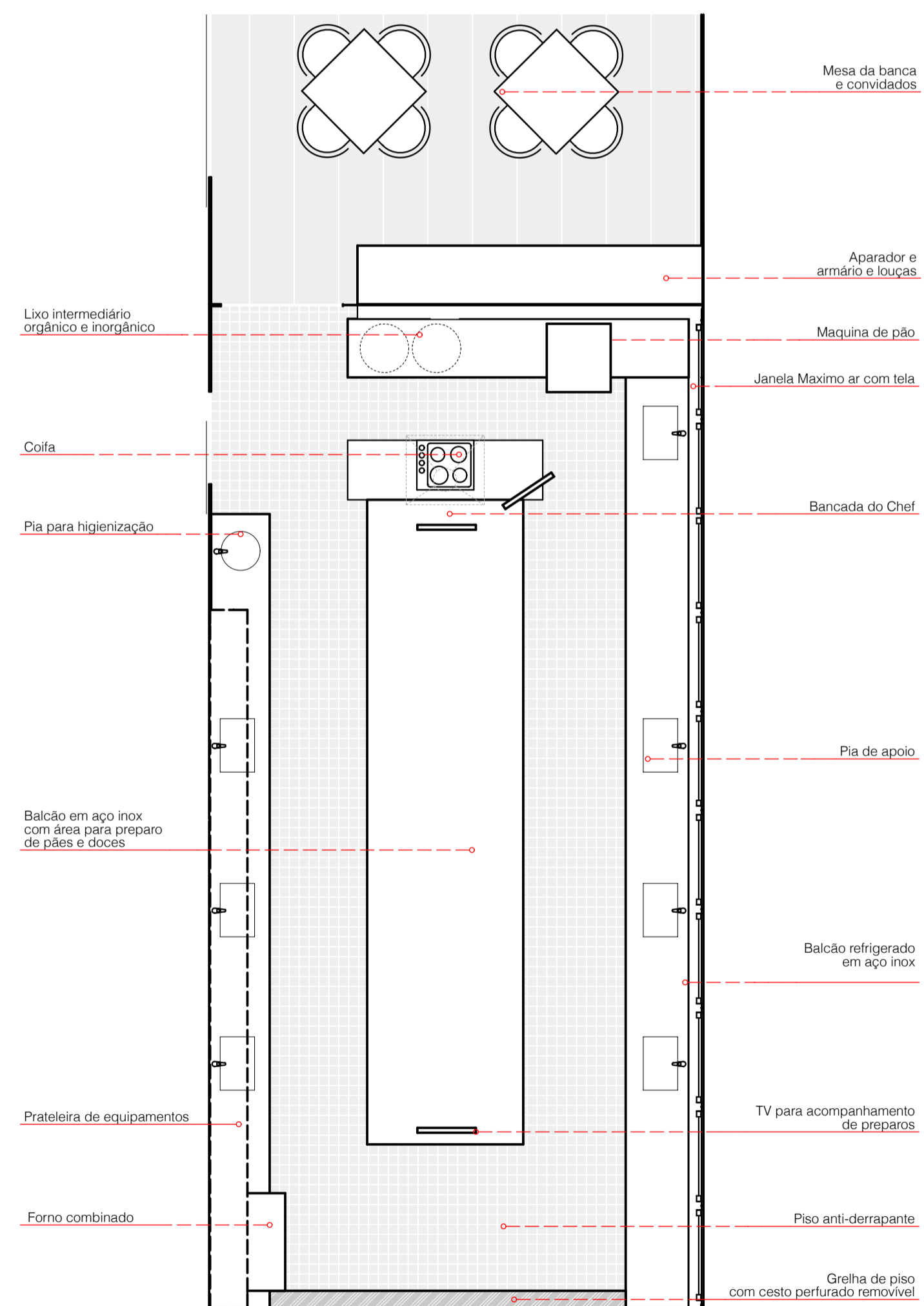
PLANTA DA COZINHA DO RESTAURANTE
ÁREA 90m²
ESC. 1/50



Fonte equipamentos: Modernist Cuisine - Vol. 2, Cap. 10.



PLANTA GENÉRICA - SALA DE AULA PRÁTICA
ÁREA 50m²
ESC. 1/50



PLANTA GENÉRICA - SALA DE AULA PATISSERIE E BOULANGERIE
ÁREA 50m²
ESC. 1/50



PERSPECTIVA BISTRÔ E SALAS DE AULA PRÁTICA



slow food

PERSPECTIVA DA ESQUINA DAS RUAS MARECHAL DEODORO E MARECHAL FLORIANO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO - TAO41 2011
RENATE LOUISE PIROTTTO
ORIENTADORA: CLEUSA DE CASTRO

NÚCLEO DE PESQUISA E PRODUÇÃO GASTRONÔMICA

