

DOLMÍNE ESCOLA DE GASTRONOMIA MINEIRA

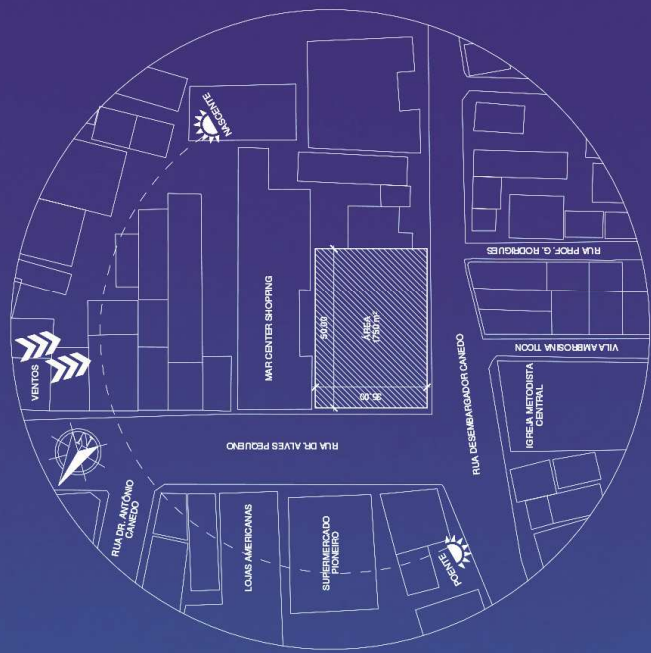
JUSTIFICATIVA TEMÁTICA

A Escola Gastronômica Mineira, na cidade de Muriaé-MG, é proposta a fim de incentivar à cultura regional e valorizá-la, visto que a região possui vasto território turístico com forte ligação com a culinária típica, e o setor possui grande relevância econômica em Minas Gerais. O projeto se fundamenta na esfera cultural assim como na econômica, onde há um aquecimento e expansão do mercado de trabalho na área de gastronomia, na qual o setor possui uma base financeira forte, mesmo em circunstâncias incertas da economia em geral.

Aluno: Lukas de Souza Pedrosa
Orientador: Alcimar Silveira

LOCALIZAÇÃO

O local para implantação do projeto (Muriaé) foi determinado pela correlação cultural e turística com a gastronomia de Minas Gerais, desta forma, para busca de uma localização ideal foram analisados os circuitos turísticos do estado, visando encontrar uma cidade que apresentasse potencial para amparar a nova instituição de ensino. Levando em consideração o turismo como ponto de ligação à gastronomia mineira, optou-se por escolher uma cidade sede de um dos circuitos turísticos, uma vez que trazer a inserção da escola potencializaria ainda mais o turismo do município, além disso, atentou-se para uma cidade que também possuísse uma localização privilegiada, visando uma conexão não somente com o estado, mas também interestadual.



CONCEITO

Em uma primeira instância, foram analisadas formas que remetessem ao Estado de Minas Gerais e que teriam certa relação com a gastronomia, uma vez que a escola gastronômica será especializada em gastronomia mineira. Deste modo, a bandeira de Minas Gerais, que possui um triângulo vermelho centralizado, aparece como símbolo que referencia do Estado. Na gastronomia, a apreciação degustativa é compreendida principalmente por três sentidos do corpo humano, o paladar, o olfato e a visão. Os três em sincronia trazem uma memória gustativa ao indivíduo, propiciando aprovação ou rejeição ao alimento, deste modo, aparecem como vértices da triangulação de apreciação degustativa. O triângulo indica simplicidade, perfeição, unidade e poder, adjetivos que também são atrelados a um chef de cozinha. Além disso, por possuir 3 vértices, 3 segmentos de reta, e três tipos de triângulos diferentes (isósceles, escaleno e equilátero), o triângulo nos remete ao número 3, que é um número primo, evidenciando a singularidade, visto que o número primo só se divide por 1 ou por ele mesmo.



Entrada



Horta

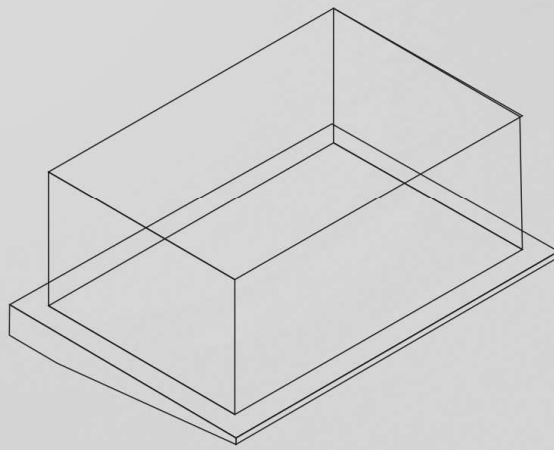


Auditório Externo

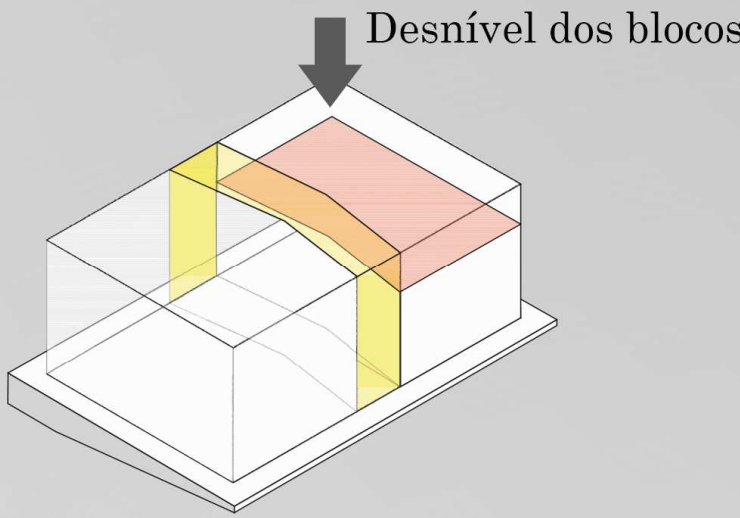


Biblioteca

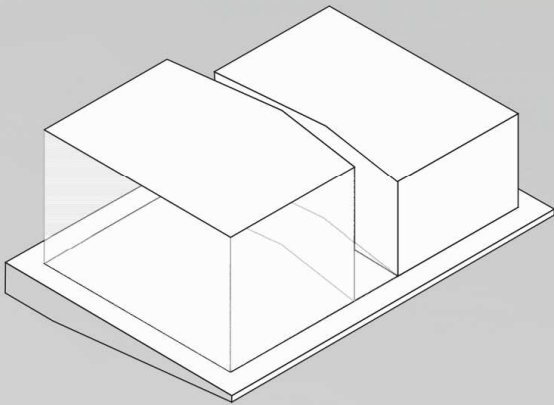
EVOLUÇÃO FORMAL



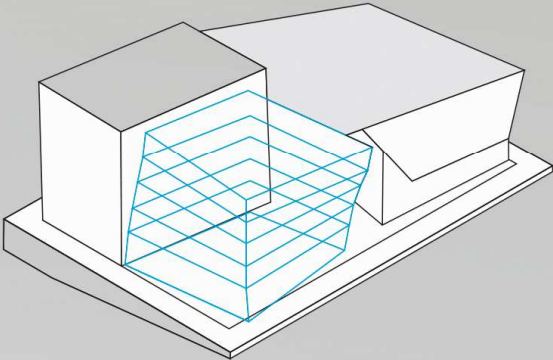
Volume inicial



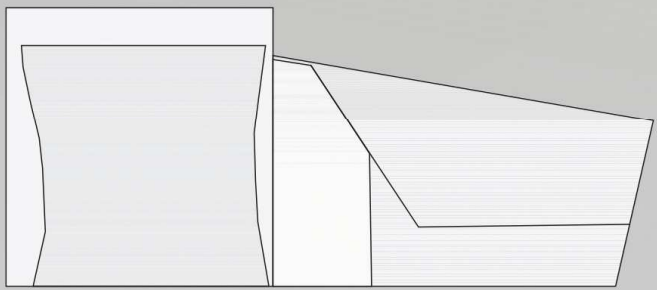
Rasgo central, para melhor ventilação.



Dois Blocos: Escolar + Alojamento

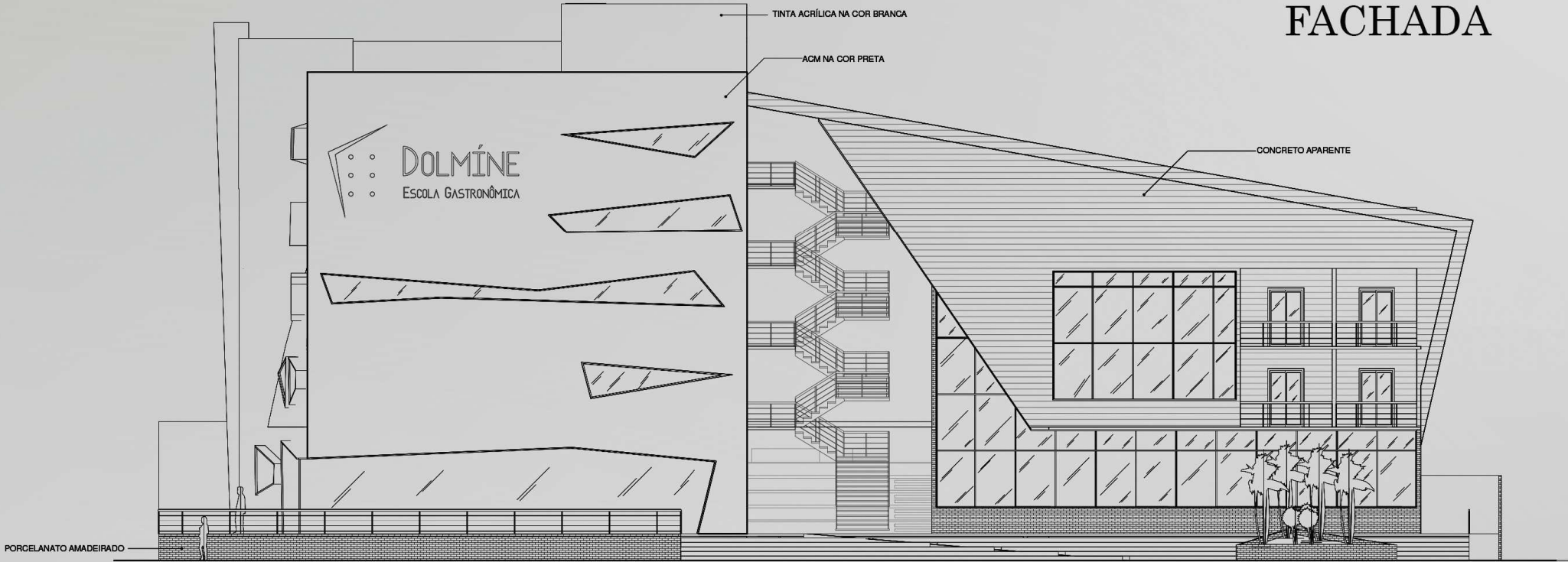


O bloco escolar possui uma deformação em alusão à concepção criativa de um chef de cozinha



Volume Final

O bloco de alojamentos possui uma cobertura com um inclinação evidenciando o encaixe externo da edificação.



FACHADA

SETORIZAÇÃO

Aluno: Lukas de Souza Pedrosa
Orientador: Alcimar Silveira



Térreo



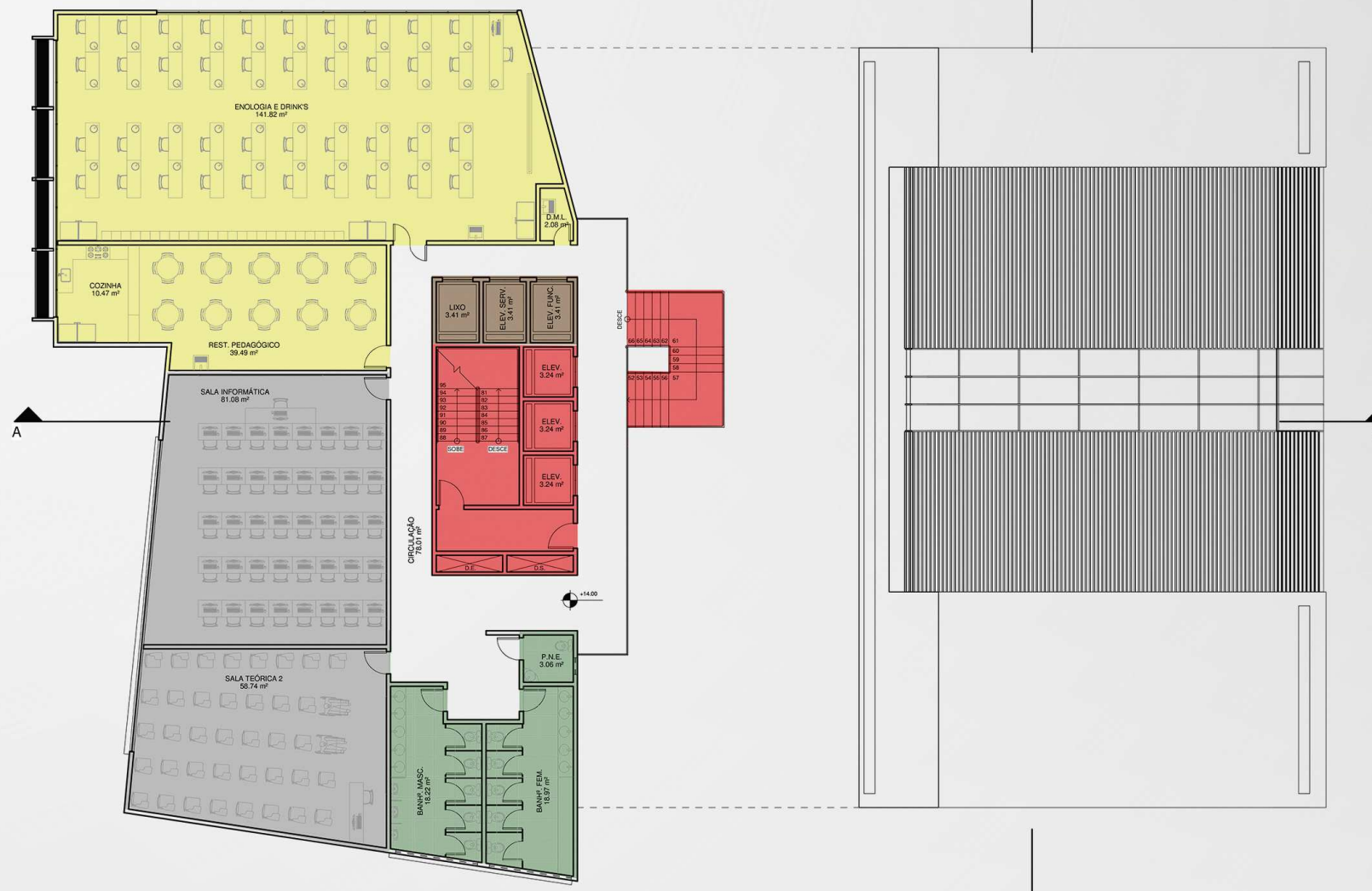
1º Pavimento



2º Pavimento



3º Pavimento



4º Pavimento

LEGENDA

Térreo		1º Pavimento		2º Pavimento		3º Pavimento		4º Pavimento	
Restaurante-Escola	Circulação de Serviço	Circulação Vertical	Horta	Circulação Vertical	Vestiários Alunos	Circulação Vertical	Banheiros	Circulação Vertical	Banheiros
Circulação Vertical	Acesso Alojamento	Circulação de Serviço	Auditório	Circulação de Serviço	Alojamento	Circulação de Serviço	Área Técnica	Circulação de Serviço	
Biblioteca	Acesso Funcionários	Alojamento		Salas de aula prática		Salas de aula prática		Salas de aula prática	
Vestiários de Funcionários		Administração		Área para preparo de aulas		Sala de aula teórica		Sala de aula teórica	