

CENTRO DE PESQUISA E INOVAÇÃO GASTRONÔMICA EM PONTA GROSSA - PR

Acadêmico: João Victor Cogo
Orientador(a): Gabriela Kratsch Sgarbossa

UniCesumar - Ponta Grossa - PR
ARQUITETURA E URBANISMO

INTRODUÇÃO

A inovação é sempre um desafio para o setor gastronômico, assim como para a indústria alimentícia, em busca de conquistar e atender ao público consumidor. No estudo sobre a importância da inovação para obter vantagem competitiva, Conto (2016, p.1) explica:

"A dinâmica dos mercados é afetada por diversos fatores, que vão desde as condições socioeconômicas dos consumidores, até a capacidade de uma firma apresentar um produto inovador para o consumo. Nesse sentido, a inovação está se tornando o principal fator de competitividade das firmas para ampliar e manter a sua atuação".

Um centro de pesquisa e inovação gastronômica é de suma importância para o impulsionamento do setor terciário da cidade. É também, uma iniciativa para o desenvolvimento local e regional da cidade ao colaborar para a capacitação de profissionais do ramo e para o desenvolvimento de técnicas e insumos.

PÚBLICO ALVO

Pesquisadores e Universidade



Pessoas em busca de qualificação profissional



Startups



Indústria Alimentícia



CONCEITO

O conceito que norteou o anteprojeto arquitetônico são os elementos alquímicos da natureza e na química que acontece dentro do universo da gastronomia, na criação de um novo prato através da combinação de sabores. Faz-se uma correlação com os ambientes dispostos de forma radial dentro do edifício que orbitam um centro tal como os elementos na química, buscando a interação entre os usuários para que ocorra o diálogo nas áreas de circulação interna dentro de uma planta radial. Além disso os elementos alquímicos também estão em movimento incessante (entropia), referenciando-se a fachada principal do edifício que visualmente passa a idéia de movimento, com estruturas verticais externas que estão gradativamente inclinadas e intercaladas com a pele de vidro buscando o aspecto de monumentalidade.

O PROJETO

O terreno está localizado na rua Saçafrás, no bairro Neves em Ponta Grossa-PR. O Centro de Pesquisa e Inovação Gastronômica se assenta na parte mais alta do terreno e está pouco acima do nível da rua valorizando sua volumetria. Dentro do edifício há uma área dedicada a eventos de inovação e gastronomia que se integram com a área externa a frente da edificação em conjunto com o átrio central arborizado, além disso conta com auditório, espaço co-working, laboratórios de pesquisa científica, salas de aula de gastronomia com bancadas ao estilo "masterchef" e uma cozinha modelo industrial no piso superior que funciona como espaço de incubadora para empresas do ramo gastronômico e um salão com mesas e cadeiras.

