

ANEXO IV — FICHA RESUMO

MODELO DE FICHA RESUMO COMUM A TODAS AS MODALIDADES

NÃO DEVE CONTER quaisquer menções que remetam ou permitam a identificação da autoria, da responsabilidade técnica, da equipe envolvida, da instituição de ensino, do órgão ou entidade pública, do escritório, da empresa ou de qualquer outra pessoa física ou jurídica associada ao trabalho, prática ou iniciativa.

RESUMO (até 250 caracteres com espaços):

Complexo gastronômico em Sorocaba que une tradição caipira à vitalidade urbana. A proposta estrutura-se em espaços públicos permeáveis, fomentando convivência, economia criativa, valorização do patrimônio imaterial e a adaptabilidade do território.

PALAVRAS-CHAVE (de 2 a 5 termos):

Gastronomia
Vitalidade Urbana
Economia Criativa
Cultura Sorocabana
Permeabilidade

TEXTO SÍNTESE (até 1.500 caracteres com espaços):

O projeto propõe um complexo gastronômico em Sorocaba que transcende o ato biológico de alimentar-se, consolidando a gastronomia como elo de identidade e dinamização urbana. Fundamentada na economia criativa, a proposta reconhece a culinária regional, de matriz caipira e tropeira, como instrumento de salvaguarda do patrimônio imaterial e estímulo à cadeia produtiva local. Diante da padronização alimentar contemporânea, busca reinterpretar tradições ao aproximar produção, cultura e consumo em um espaço que privilegia o encontro e a permanência.

Arquitetonicamente, o partido fundamenta-se no respeito à topografia e ao meio físico existente, incorporando princípios de biofilia. A implantação organiza-se por meio de percursos fluidos que atravessam o lote e convergem para uma praça central, elemento estruturador que qualifica o espaço público. A partir dela, estabelece-se a conexão com o curso d'água adjacente, aliada à valorização da permeabilidade do solo e à presença de áreas verdes, reforçando a integração entre o ambiente construído e a natureza do entorno.

A linguagem arquitetônica reinterpreta a horizontalidade caipira por meio de estrutura metálica leve, grandes beirais e materiais naturais como madeira, tijolo e pedra, criando um ambiente acolhedor e enraizado. Ao integrar escola de gastronomia, consumo e valorização do produto local e a revitalização da área verde, o conjunto promove vitalidade, resiliência socioambiental e renovação sustentável do cotidiano urbano.