

17 a 21
de setembro
de 2018

siepe 2018

ISSN 2237-6593

ÉTICA E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

OLIVICULTURA: INDÚSTRIA E GASTRONOMIA

Pesquisador(es): MARCON, Amanda; TAUBE, Jaqueline

Curso: Arquitetura e Urbanismo

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O presente trabalho refere-se a fatores que envolvem uma Fábrica de Azeite de Oliva e Azeitonas de mesa, considerando que a prática agrícola do cultivo da oliveira teve uma excelente adaptação na região Oeste do Estado de Santa Catarina e que atualmente a região possui diversos olivais já produzindo. Essa atividade possui um alto valor frente às culturas tradicionais e com a implantação de um receptor industrial no estado possibilitará um melhor fluxo do segmento produtivo para os produtores, bem como o desenvolvimento regional. Assim, o objetivo desta pesquisa é a busca por embasamento teórico, que auxiliará na posterior elaboração de um projeto arquitetônico de um fábrica desse cunho. Para tanto, esta pesquisa se constitui de pesquisa bibliográfica, dois estudos de caso e análise da área de intervenção. Com a pesquisa bibliográfica, buscou-se apresentar os aspectos necessários para o desenvolvimento de uma fábrica de azeite de oliva e azeitonas de mesa, envolvendo a colheita, processamento dos produtos, os fluxos da produção, os maquinários e as Normas Alimentícias necessárias para a edificação. Na sequência, foram analisadas duas fábricas localizadas no Chile e no Uruguai, com o intuito de contribuir com a compreensão do funcionamento de uma indústria de maneira prática. Por fim, foram analisados os condicionantes do terreno proposto no Município de Paraíso Santa Catarina para o desenvolvimento de uma proposta arquitetônica, à nível de anteprojeto, de uma Fábrica de Azeite de Oliva e Azeitonas de Mesa abrangendo uma área gastronômica.

Palavras-chave: Cultivo da oliveira. Receptor industrial. Desenvolvimento Regional.

E-mails: amanda.marcon@hotmail.com; jaquetaubearq@gmail.com