



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Nunes, Maria João Ferreira

## **Reabilitação de um antigo lagar de azeite**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3486>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2019
<b>Resumo</b>	Este relatório é referente ao projeto final de curso, realizado no âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores, do curso de Design de Interiores e Equipamento, lecionado na Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco. O projeto consiste na reabilitação de um antigo Lagar de Azeite em Cós, Alcobaça, não descurando a sua história e os seus materiais nobres, cruzando o passado ao moderno, numa solução adaptada a um restaurante e bar. A me...
<b>Editor</b>	IPCB. ESART
<b>Palavras Chave</b>	Design de interiores, Arquitetura e reabilitação, Restaurante, Wine Bar
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T12:13:56Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
de Artes Aplicadas

# **Reabilitação de um antigo Lagar de Azeite**

## **Relatório de Projeto de Design de Interiores**

Edifício situado em Cós, Alcobaça

Restaurante, Wine Bar

### **Orientadores**

Professora Doutora Mónica Romãozinho

Professor Doutor Nelson Antunes

Maria João Ferreira Nunes 20160409

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica da professora Doutora Mónica Romãozinho e do professor Doutor Nelson Antunes, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Julho de 2019**



## Composição do júri

Presidente do júri

Professor Doutor Fernando Raposo

Vogais

Arguente: Professora Doutora Graça Pedroso

Orientadores: Professora Doutora Mónica Romãozinho e Professor Doutor Nelson Antunes



## Agradecimentos

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer ao Sr. António Magalhães, proprietário do edifício, pela oportunidade, disponibilidade e confiança.

Em segundo lugar, queria agradecer a todos os docentes que contribuíram para a minha aprendizagem ao longo destes três anos, em especial ao Professor Nelson Antunes e à Professora Mónica Romãozinho por todo o acompanhamento neste projeto e à Professora Liliana Neves e à Professora Graça Pedroso por toda a ajuda.

Agradecer à minha família por todo o apoio e confiança que sempre depositaram em mim, em especial à minha avó Deonilde, pela ajuda no levantamento dimensional do edifício.

Em último lugar, mas não menos importante, agradecer à Sandra Vaz por toda a ajuda na criação da identidade visual do projeto e todo o apoio e amizade ao longo destes três anos.



## **Resumo**

Este relatório é referente ao projeto final de curso, realizado no âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores, do curso de Design de Interiores e Equipamento, lecionado na Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

O projeto consiste na reabilitação de um antigo Lagar de Azeite em Cós, Alcobaça, não descurando a sua história e os seus materiais nobres, cruzando o passado ao moderno, numa solução adaptada a um restaurante e bar.

A metodologia usada para a realização do projeto passou pela definição do problema, através da ideia, da recolha e análise de dados e da distribuição de zonas, até chegar à solução do mesmo, através da criatividade.

## **Palavras chave**

Design de Interiores, Arquitetura e Reabilitação, Restaurante, Wine Bar





## **Abstract**

This is the final report carried out within the scope of the curriculum of Interior Design Project, for the course of Interior and Equipment Design, taught at de School of Applied Arts of the Polytechnic Institute of Castelo Branco.

The project consists of the rehabilitation of an old olive oil mill in Cós, Alcobaça, highlighting it's history and it's noble materials, projecting the past into the modern, with a suggestion for a bar and restaurant.

The methodology used for the elaboration of the project started from the definition of the problem, considering the idea, the collection and analysis of data and the distribution of areas, leading to a problem solution influenced by creativity.

## **Keywords**

Interior Design, Architecture and Rehabilitation, Restaurant, Wine Bar



# Índice geral

. Composição do júri	
. Agradecimentos	
. Resumo / Abstract	
1. Introdução -----	1
1.1. Fundamentação/Objetivos -----	1
1.2. Metodologia do Projeto -----	2
2. Definição de problema -----	3
2.1. Recolha e Análise dos dados -----	4
2.2. Pesquisa -----	5
2.2.1. Reabilitação de edifícios e sua Sustentabilidade -----	5
2.2.2. Proteção Ambiental -----	5
2.2.3. Restaurante -----	6
2.2.4. Bar -----	6
2.2.5. Casos de estudo -----	6-10
2.2.6. Legislação -----	11
3. Fase Criativa -----	12
3.1. Zonamentos -----	12-14
3.2. Conceito e Materiais -----	15
3.3. Criação de Identidade Visual -----	16
3.4. Iluminação -----	17-18
3.5. Estimativa Orçamental -----	18
4. Fase de Experimentação -----	19
4.1. Maquetas de estudo -----	19
4.2. Desenhos processuais -----	20
4.3. Simulação 3D -----	21-24
5. Conclusão -----	25
6. Referências Bibliográficas -----	26
7. Anexos -----	27
7.1. Esboços de percurso -----	27
7.2. Painel Final -----	28
7.3. Moodboard -----	29
7.4. Estimativa Orçamental -----	30-32



## Índice de figuras

Figura 1 - Organograma - Metodologia Projetual 2 -----	2
Figura 2 – Edifício Principal do Projeto -----	3
Figura 3 – Telheiro Existente -----	3
Figura 4 – Planta do Existente -----	4
Figura 5 – Fotografias do Café Comoba -----	7
Figura 6 - Fotografias do Restaurante Höst -----	8
Figura 7 – Fotografias do Restaurante Opa -----	9
Figura 8 – Fotografias do Sapientia Boutique Hotel Books & Wine -----	10
Figura 9 – Planta de Zonamentos -----	12
Figura 10 – Planta de Proposta – Piso Térreo -----	13
Figura 11 – Planta de Proposta – Piso 1 -----	14
Figura 12 – Corte Longitudinal A'B' -----	14
Figura 13 – Paleta Cromática do Projeto -----	15
Figura 14 – Logotipo -----	16
Figura 15 – Carta de Vinho e Suporte -----	16
Figura 16 – Carta de Vinhos -----	16
Figura 17 – Conjunto de candeeiros suspensos no projeto -----	17
Figura 18 – Spots embutidos no pavimento -----	17
Figura 19 – Spots de cada escada -----	17
Figura 20 – Spots de parede exteriores -----	17
Figura 21 – Fotografias de maquete inicial -----	19
Figura 22 – Esboço Alçado Oeste -----	20
Figura 23 – Esboço Alçado Oeste 2 -----	20
Figura 24 – Esboço Balcão -----	20
Figura 25 – Esboço Perspetiva Exterior -----	20
Figura 26 – Esboço Candeeiro de Capacho -----	20
Figura 27 – Esboço Perspetiva Esplanada -----	20
Figura 28 – Render 1 do Wine Bar -----	21
Figura 29 – Render 2 do Wine Bar -----	21

Figura 30 – Render Instalações Sanitárias Femininas -----	22
Figura 31 – Render Instalação Sanitária Adpatada -----	22
Figura 32 – Render 1 do Restaurante Piso 1 -----	23
Figura 33 – Render 2 do Restaurante Piso 1 -----	23
Figura 34 – Render do Restaurante Piso Térreo -----	24
Figura 35 – Render da Esplanada -----	24

# 1. Introdução

## 1.1. Fundamentação / Objetivos

Este projeto nasce da vontade de dar vida a um edifício praticamente abandonado. O objetivo é criar um restaurante e bar, sem descurar a essência do edifício.

Diz a História que sete séculos antes de Cristo, terão fundado os fenícios, próximo de Alcobaça, uma colónia a que deram o nome de Cós, em memória da ilha com o nome de Kos, de que então era senhores ([https://pt.wikipedia.org/wiki/Cós\\_\(Alcobaça\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Cós_(Alcobaça))). Cós era um couto de Alcobaça e esteve durante muito tempo sob a influencia dos monges cistercienses. O Mosteiro de Santa Maria de Cós, nasce da vontade do abade D. Fernando, em acolher viúvas que desejavam seguir uma vida religiosa.

Na periferia deste, encontra-se um antigo lagar de azeite, que é o edifício de que se trata este projeto. O mesmo prestava serviço à comunidade, podendo as pessoas da região, ir deixar as suas colheitas da azeitona, para produzir o seu azeite.

Espera-se que este projeto ajude a recuperar o turismo na zona de Cós, criando outro ponto de interesse na região que ofereça não só a gastronomia local, bem como um espaço de lazer e convívio.



## 1.2. Metodologia do Projeto

Neste projeto de interiores, seguiu-se a metodologia de Bruno Munari, do livro *“Das coisas Nascem coisas”*, de 1981, que foi deste modo adaptada à nossa área do Design de Interiores.

Segundo este método, *“Se se aprender a enfrentar pequenos problemas pode-se pensar também em resolver problemas maiores.”* (Munari, 1981 - Pág. 12).

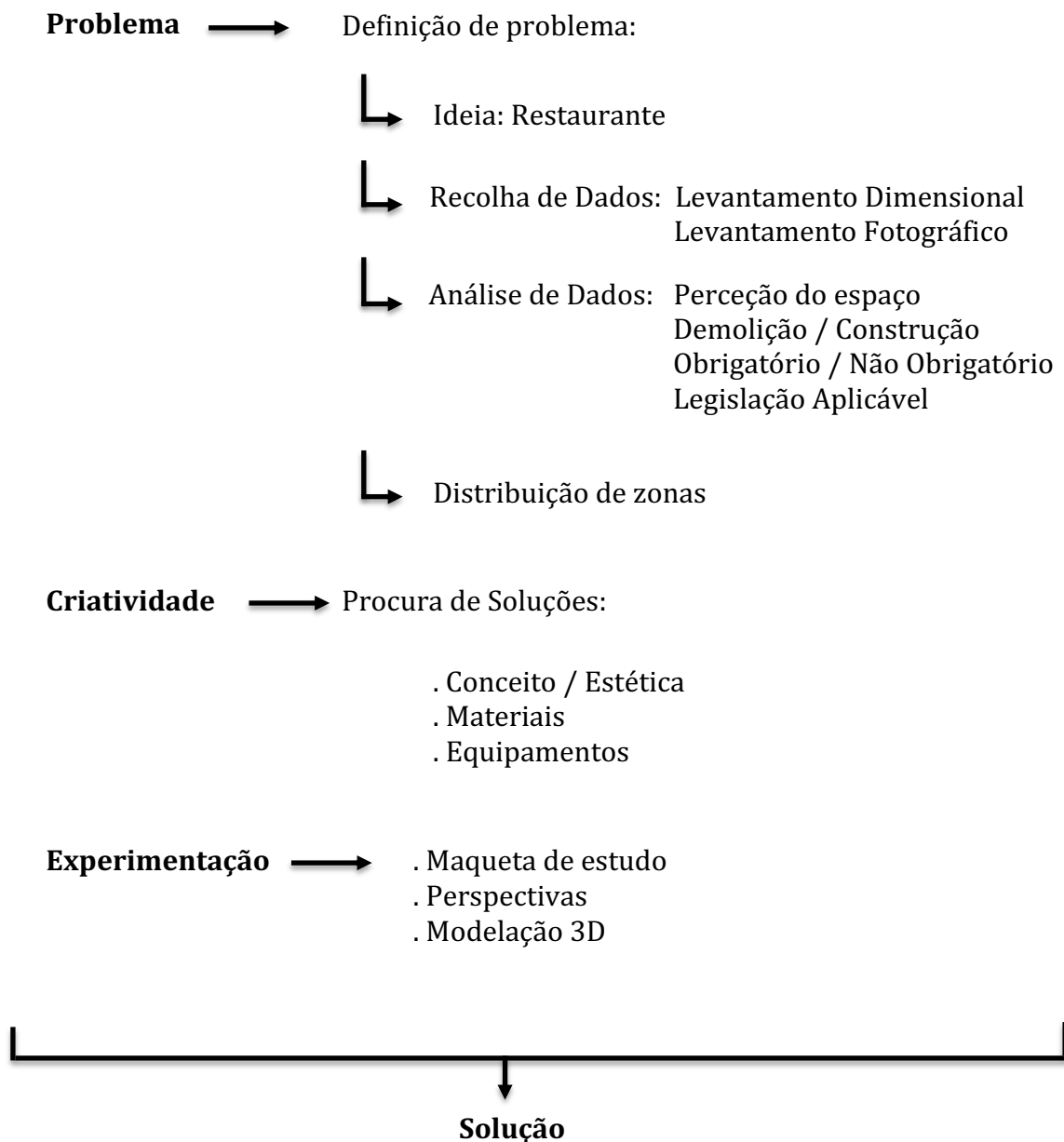


Figura 1 - Organograma - Metodologia Projetual

## 2. Definição de Problema

Não existem registos de quando o edifício terá sido construído, apenas se sabe que tem vindo a passar de geração em geração pela família do proprietário, que foi construído aos poucos juntando três edifícios, e que maior parte dos vãos terão sido fechados para evitar a degradação total do lagar.

O primeiro edifício a ser construído terá sido o que contém o 1º andar onde viveria a família e o piso térreo onde se encontram tanques para a azeitona. As paredes do mesmo são de pedra, tendo 30cm de espessura. A seguinte ampliação terá sido a que contém ainda toda a maquinaria e o tanque onde era depositado o azeite. Neste edifício as paredes são mais finas tendo 27cm de espessura e observamos que os vãos são em arco. Por fim, foi construído o edifício mais amplo que contém apenas uns tanques para a azeitona e sabe-se que seria um telheiro antes de também ele ser fechado, ficando com paredes com 15cm de espessura.

Uma vez que maior parte dos vãos terão sido todos fechados, será necessário voltar a abri-los para que haja entrada de luz natural em todo o edifício.

Por se tratar de um edifício antigo e uma vez que será adaptado para um restaurante/bar, será necessário abrir vãos na zona da cozinha e ventilação para a mesma e também para as instalações sanitárias. Será também necessário criar a rede de água e esgotos. Esta parte do projeto seria apoiada por um arquiteto e engenheiro.

O objetivo principal deste projeto, será reabilitar o espaço pré-existente e adaptá-lo a uma nova função de restaurante e wine bar, não descurando a sua história e os seus materiais, aproveitando parte dos mesmos, uma vez que estão em boas condições.



Figura 2 – Edifício Principal do Projeto



Figura 3 – Telheiro Existente

## 2.1 Recolha e Análise dos Dados

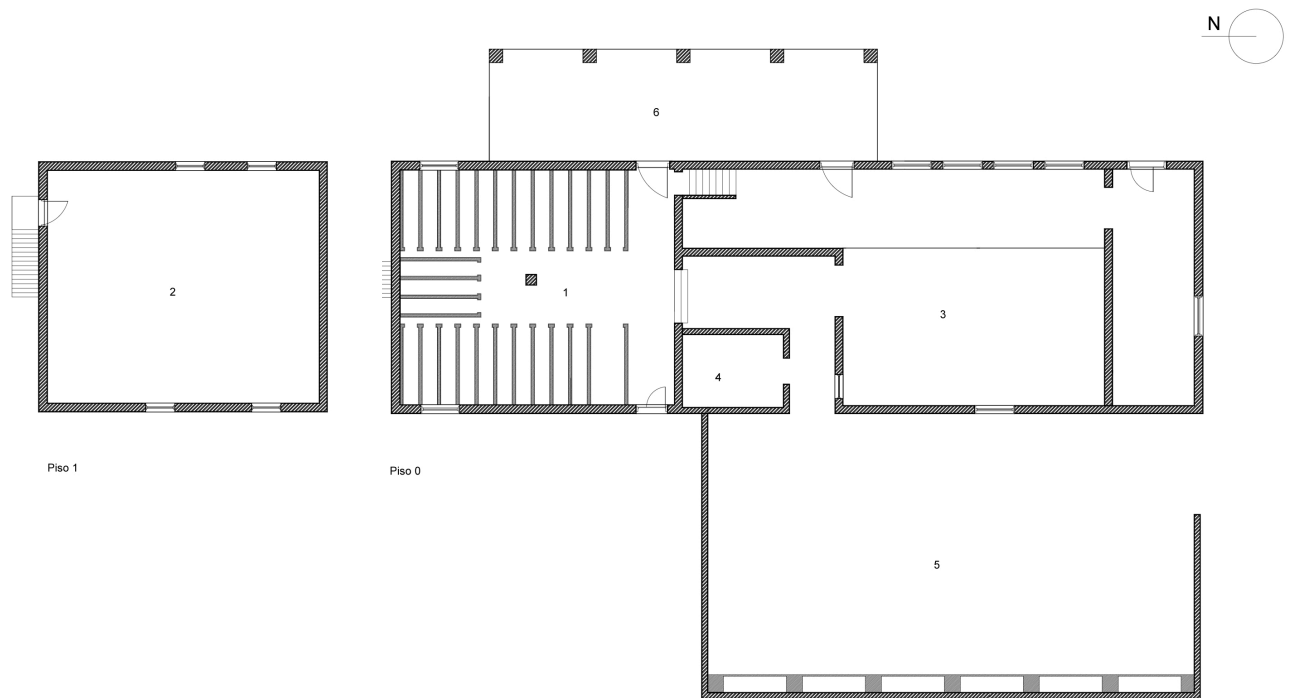


Figura 4 - Planta do Existente

Legenda:

- 1 - Zona de tanques para azeitona
- 2 - Zona particular da família - Piso 1
- 3 - Sala das máquinas
- 4 - Zona vazia
- 5 - Zona de tanques para azeitona
- 6 - Telheiro exterior

## 2.2. Pesquisa

### 2.2.1. Reabilitação de edifícios e a sua sustentabilidade <sup>1</sup>

A sustentabilidade corresponde a um conceito recente que, pode dizer-se substituiu o de análise custo/benefício, no que refere à construção e reabilitação de edifícios.

A reabilitação de edifícios, por contraposição à construção nova, deve ser olhada sem perder de vista os valores antes referidos, ou seja, é hoje por demais evidente que não pode dizer-se que reabilitar é caro ou barato apenas com base numa comparação de custos de construção por m<sup>2</sup> da mesma.

### 2.2.2. Proteção Ambiental <sup>1</sup>

Reabilitar significa, tanto quanto é possível, o uso de materiais tradicionais, naturais (madeira, pedra, areia e cal), por oposição ao uso de materiais industriais artificiais como o cimento, o aço, o alumínio, o lvc e outros materiais poliméricos, etc.

Reabilitar significa também a possibilidade de um fácil reaproveitamento de produtos de demolição, com a sua integração na própria obra a reabilitar ou noutra de características similares.

### 2.2.3. Restaurante <sup>2</sup>

Até ao século XVIII o termo “restaurant” apenas designava um caldo de carne que restaurava as forças.

Em 1765 na Rua Des Poulis, actual Rua do Louvre, o Champ D’Diseau propriedade de um senhor de nome Boulanger, propõe não só “restaurants”, mas também outros pratos à dose (...)

A sua casa, para além de uma escolha de pratos, oferecia mesas individuais, diferenciando-se sobretudo das tabernas que serviam apenas pratos simples para acompanhar os consumos de bebidas, assim como só tinham mesas corridas que os diversos clientes tinham de partilhar.

Em Portugal surgem por esta altura os primeiros botequins: o Martinho (1780) e o Nicola (1783).

---

<sup>1</sup> Texto consultado em Reabilitação de Edifícios Antigos e Sustentabilidade, do autor, Appleton, João, da Universidade de Évora, de Abril de 2010.

<sup>2</sup> Texto consultado em Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - Volume 1, do autor, Batista, Paulo; Vicente, Eduardo; Brito, Fernando; e Évora, Virgílio, de Fevereiro de 20

#### **2.2.4. Bar <sup>2</sup>**

Acredita-se que também o termo Bar tenha a sua origem neste país (meados do século XVIII).

Dois jovens americanos a estudar em Paris seriam assíduos frequentadores das tabernas aí existentes. Algumas delas apresentavam uma barra que se estendia ao longo de todo o comprimento do balcão, com a finalidade de evitar que os clientes se encostassem demasiadamente, bem como para servir de apoio, inculcando um sentido estético funcional.

De regresso à América, os estudantes instalaram ali um novo estabelecimento inspirado nos moldes franceses, que logo fez sucesso e se tornou moda.

O termo “barre” evoluiu rapidamente e naturalmente para a designação que conhecemos hoje: Bar. Estava criado o American Bar.

#### **2.2.5. Casos de Estudo**

Para a realização deste projeto, considerando que se trata de um edifício com alguns anos de existência, inserido num contexto turístico e rural, pretende-se que, através da reabilitação, a sua identidade permaneça inalterada. Neste sentido, fez-se uma pesquisa sobre projetos semelhantes de reabilitação, que apelem à sustentabilidade, na área da restauração.

---

<sup>2</sup> Texto consultado em Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - Volume 1, do autor, Batista, Paulo; Vicente, Eduardo; Brito, Fernando; e Évora, Virgílio, de Fevereiro de 20

## a) Comoba

Localização: Rua de São Paulo, 99-101 Lisboa, Portugal

Arquiteto/Designer: Ones Atelier

Ali funcionava uma antiga farmácia. Aproveitaram-se os materiais originais da estrutura, tirando apenas o que estava a mais. É um ambiente claro, onde os arcos originais em pedra, o chão também ele em pedra e as vigas de madeira destacam-se. Contém mobiliário com linhas simples e a presença das plantas. Existe uma grande presença da luz natural conseguida através dos grandes janelões, cruzada com um interior claro .



Figura 5 – Fotografias do café Comoba - <https://magg.pt/2018/07/16/no-comoba-a-comida-e-organica-e-servida-sem-hora-marcada/>

## b) Sapientia Boutique Hotel Books & Wine

Localização: Rua José Falcão 4, Coimbra, Portugal

Arquiteto/Designer: depA

Data: 2017

Notam-se o cruzamento da arquitetura contemporânea com os traços do passado. Analisando a parte da cafetaria e esplanada, observamos as pedras antigas quer nas paredes, quer nas aduelas das portas, as madeiras quer no pavimento exterior, como no balcão feito de uma madeira mais antiga e ainda o ferro e o betão alusivos à modernidade através dos bancos, cadeiras, mesas e candeeiros.



Figura 6 - Fotografias do Sapientia Boutique Hotel Books & Wine  
<http://www.sapientiahotel.com/portfolio-item/o-hotel/>

### c) Opa Restaurant

Localização: Ha-Khalutzim 8, Tel Aviv, Israel

Arquiteto/Designer: Vered Kadouri e Craft & Bloom

É um estabelecimento com um design de interiores minimalista, limpo e de uma elegância discreta. O equipamento sobressai num ambiente claro, conseguido através do cimento afagado que sobe do chão às paredes, através das irregularidades no reboco e da grande entrada de luz natural através do revestimento em acrílico.



Figura 7 – Fotografias do Opa Restaurant - <https://www.craftandbloom.com/opa>



#### d) Høst

Localização: Nørre Farimagsgade 41, Copenhagen, Dinamarca

Arquiteto/Designer: Norm Architects, Dario Grvelin e Kasper Rønn

Este restaurante é o mais semelhante ao pretendido para este projeto de reabilitação, pois é um estabelecimento com um design sustentável.

O uso de paletes cortadas, cal, cimento afagado, lâmpadas antigas e até mesmo janelas de um antigo hospital, remete ao reaproveitamento dos materiais, para um ambiente que seja acolhedor e que ao mesmo tempo marque as pessoas que lá passem.



Figura 8 – Fotografias do restaurante Høst - <https://normcph.com/architecture/host/>

### **2.2.6. Legislação**

A legislação aplicável a projetos de design de interiores é comum à legislação aplicável a projetos de arquitetura e engenharia, contudo existem documentos e guias práticos que são fundamentais para o bom desenvolvimento de um projeto de interiores.

Sobre a generalidade dos edifícios, pode-se consultar o RGEU, Regulamento Geral de Edificações Urbanas (Decreto-Lei n.º38/382, de 7 de Agosto de 1951) e o SCIE, Regulamento de Segurança Contra Incêndios em Edifícios (Decreto-Lei n.º 220/2008 de 12 de Novembro).

Sobre a acessibilidade em edifícios, pode-se consultar o Decreto Regulamentar n.º163/2006 de 8 de Agosto de 2006, e o Guia de Acessibilidades e Mobilidade, que complementa o DRE anteriormente referido.

Sobre restauração e bares, pode-se consultar o Decreto-Lei n.º 4/99 de 1 de Abril, o Decreto-Lei n.º38/97 de 25 de Setembro e a Portaria n.º215/2001 de 31 de maio, referentes às tipologias e requisitos mínimos dos mesmo. No Guia Prático - Como criar um restaurante, pode-se consultar o Decreto-Lei n.º168/97 de 4 de Junho e o Decreto-Lei n.º57/2002 de 11 de março, referentes às instalações deste tipo de estabelecimentos.

### 3. Fase Criativa

#### 3.1. Zonamentos

Para que o projeto tivesse coerência e objetividade, primeiramente realizou-se uma fase onde se percebeu quais as zonas necessárias para o bom funcionamento do estabelecimento. Organizou-se primeiramente a zona pública, e posteriormente a zona de serviços.

Conclui-se que o projeto daria mais importância à zona pública, criando-se assim duas salas de refeições, uma no piso térreo e outra no piso 1, a esplanada, o wine bar, os sanitários femininos, os masculinos e o adaptado a mobilidade reduzida.

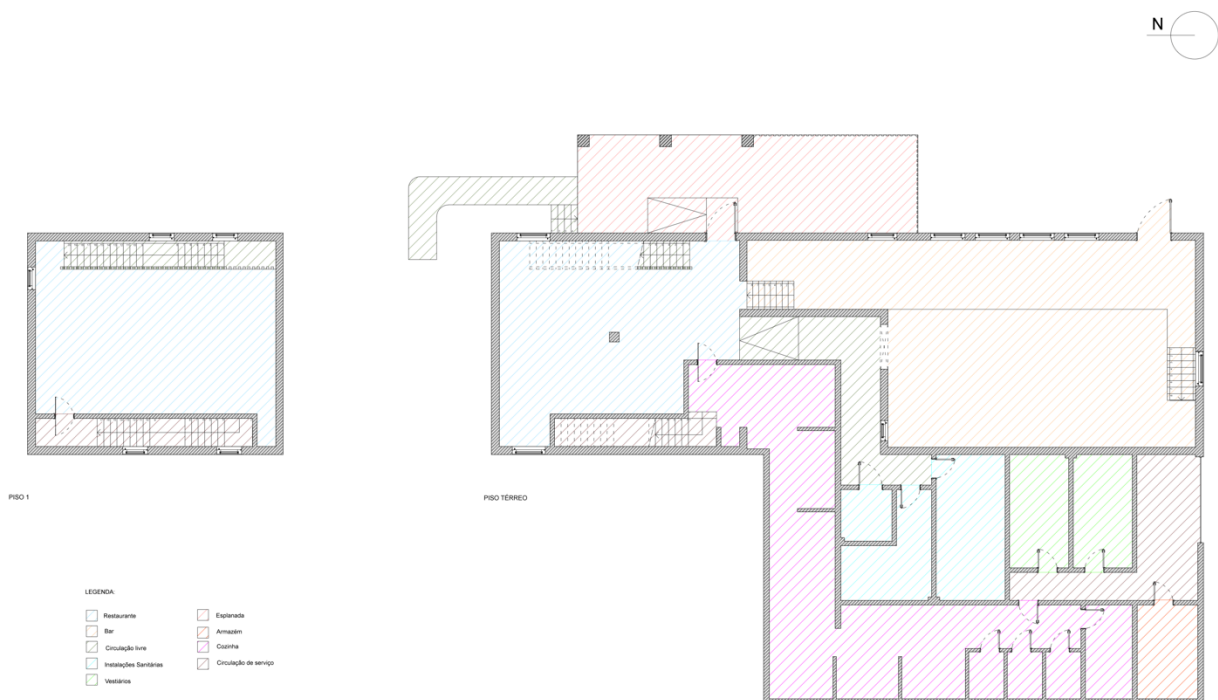


Figura 9 - Planta de Zonamentos

Após a distribuição das zonas, procedeu-se à definição dos espaços dentro de cada uma, tendo sido realizada uma pesquisa sobre os requisitos de cada espaço.

A zona de serviços, não foi resolvida a fundo no projeto, tendo sido apenas feita a distribuição dos espaços com as volumetrias dos equipamentos principais. Embora o referido anteriormente, os mesmos foram distribuídos de maneira a que espaço fosse funcional a nível de circulação de pessoas, a não haver o cruzamento de pratos limpos com pratos sujos e de maneira a haver uma ligação direta e coerente entre as áreas de preparação, confeção e empratamento/distribuição. Teve-se também em atenção que o cruzamento entre funcionários e clientes não acontecesse, criando-se dois acessos verticais ao piso 1, um deles, apenas para os funcionários.

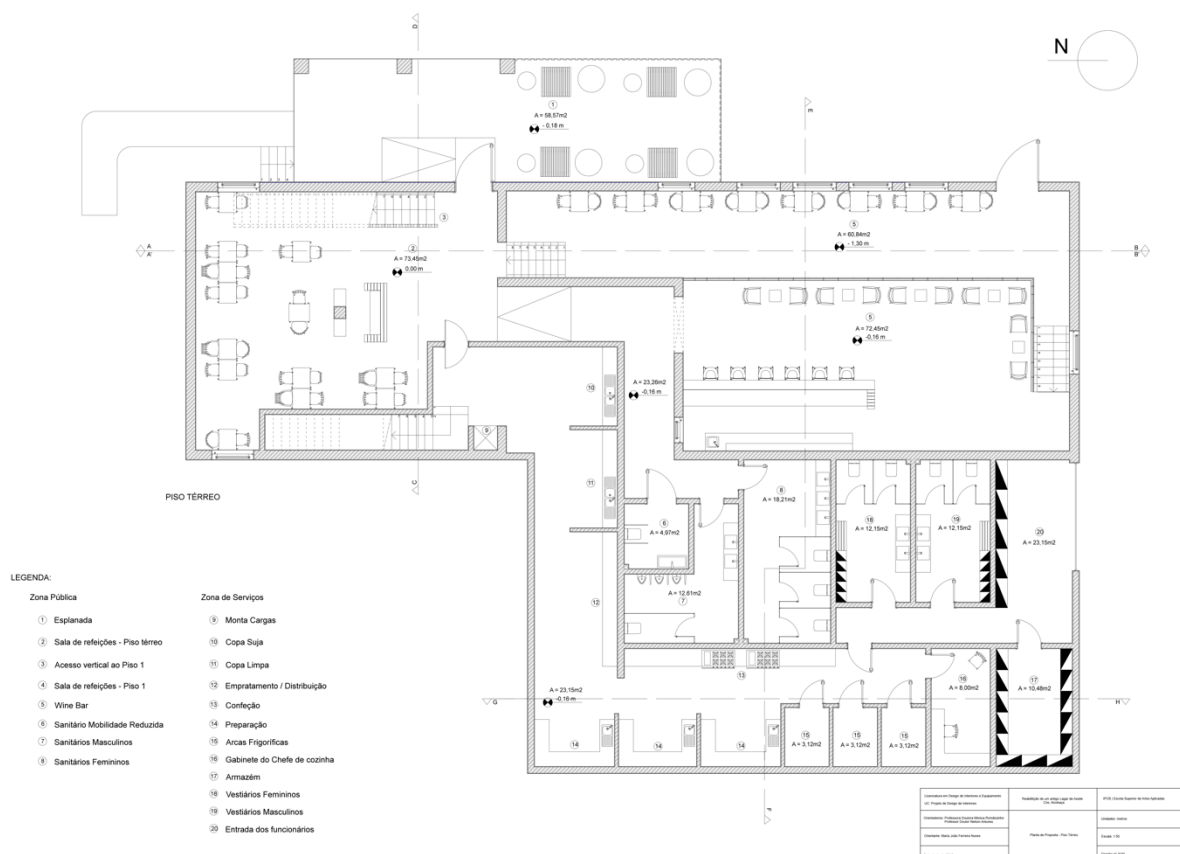


Figura 10 – Planta de Proposta – Piso Térreo

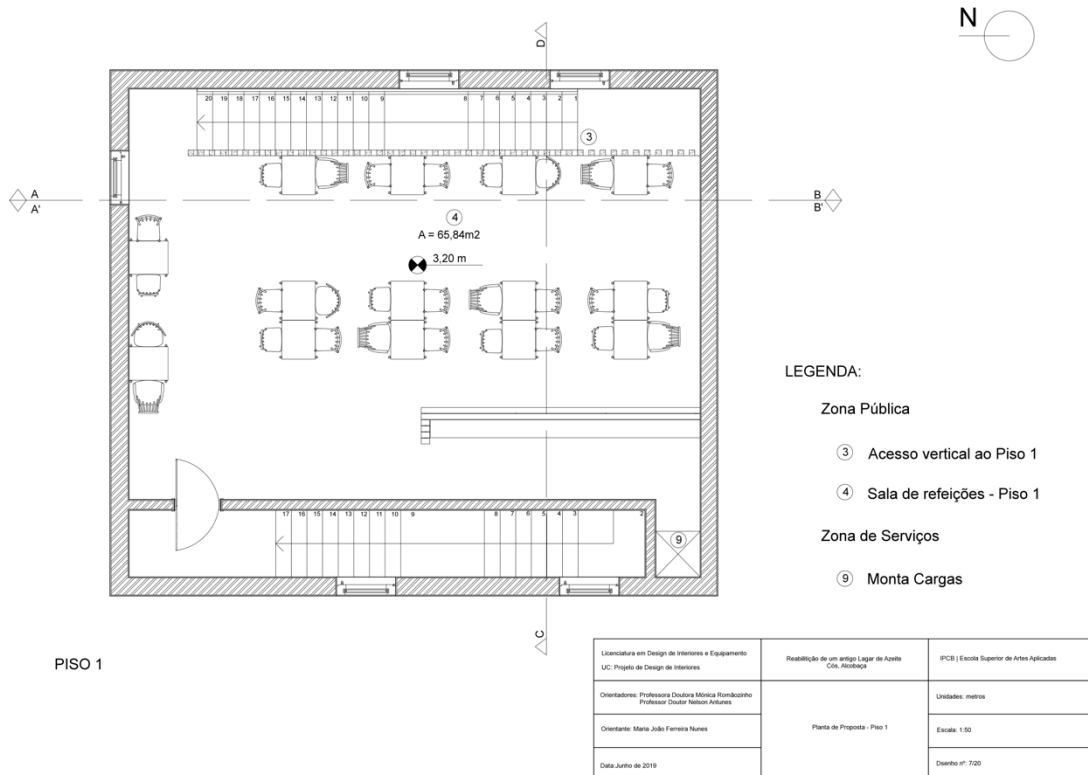


Figura 11 – Planta de Proposta – Piso 1

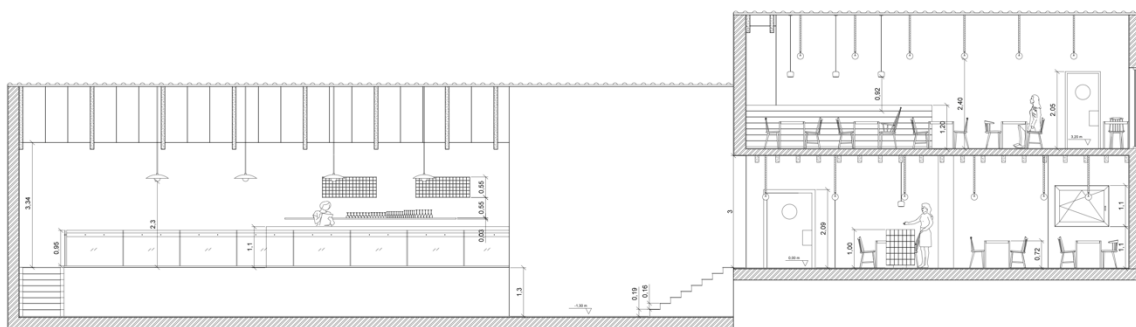


Figura 12 – Corte Longitudinal A'B'

### 3.2. Conceito e Materiais

A noção de sustentabilidade reúne valores que habitualmente não são considerados. São exemplos a proteção ambiental, os consumos energéticos e a valorização patrimonial. Não se pode afirmar que a reabilitação de um edifício é cara ou barata apenas com base na comparação de custos de construção por m<sup>2</sup>, pois com a reabilitação pretende-se, muitas vezes, a reutilização de materiais tradicionais naturais, como a madeira, a pedra, a areia ou a cal.

Posto isto, o conceito do presente projeto tem como pressuposto principal a reutilização dos materiais existentes, mantendo deste modo os traços rústicos do local.

Os capachos eram utilizados nos lagares sendo cobertos com a massa que saía das mós, empilhados e posteriormente espremidos numa prensa, para que dali saísse o azeite. Este é o elemento crucial deste projeto, pois não só deu nome ao estabelecimento, como todo o conceito nasceu da ideia de aproveitá-los para a realização dos candeeiros, na zona do Wine Bar.

A paleta de cores baseia-se nos tons neutros e pasteis, os quais são associados à tranquilidade, pela sua capacidade de suavizar os ambientes.



Figura 13 – Paleta Cromática do Projeto

As madeiras têm uma duração mais longa e são mais resistentes do que os outros materiais que têm uma degradação mais rápida. Razão pelas qual o projeto privilegia a madeira em detrimento de outros materiais. A madeira existente no teto é reutilizada em novas funções, tais como nos cobertores dos degraus e nos corrimãos.

A pedra existente mantém-se sem se fazer qualquer alteração. As paredes existentes são tratadas de modo a serem rebocadas com cal, conferindo desta forma um ambiente rústico característico do local.

### 3.3. Criação de uma Identidade Visual

O projeto tem como objetivo recuperar o turismo na zona de Cós, criando outro ponto de interesse na região que ofereça não só a gastronomia local, bem como um espaço de lazer e convívio.

Posto isto, e como resposta ao problema de não existir uma identidade visual para o estabelecimento, a aluna Sandra Vaz, frequentadora da Licenciatura de Design de Comunicação e Produção Audiovisual, na Escola Superior de Artes Aplicadas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, criou uma.

Fora realizado o logotipo e a carta de vinhos nos idiomas de português e inglês, apenas com vinhos da região de Alcobça, que posteriormente foram colocadas no suporte em de folha de madeira, realizado na unidade curricular de Materiais e Oficina de Produção II.



Figura 16 – Carta de Vinhos



Figura 14 - Logotipo



Figura 15 – Carta de Vinhos e Suporte

### 3.4. Iluminação

A iluminação é um ponto fulcral para o Design de Interiores. Sendo que é um complemento arquitetónico, é com ela que se conseguem realizar ambientes confortáveis, fazendo jogos de luz através das cores, dos brilhos ou das sombras.

O objetivo neste projeto seria realizar ambientes calmos, quentes e cómodos, optando-se assim por uma temperatura mais quente de cor das lâmpadas.

Neste projeto utilizaram-se várias técnicas de iluminação:

- A iluminação direta através dos candeeiros suspensos e dos spots embutidos;



Figura 17 - Conjunto de candeeiros suspensos no projeto

- A iluminação de destaque, por meio de spots embutidos no chão e direcionados de maneira a dar destaque às irregularidades das paredes;



Figura 18 – Spots embutidos no pavimento

- A iluminação de orientação, através de luzes embutidas na lateral de cada degrau;

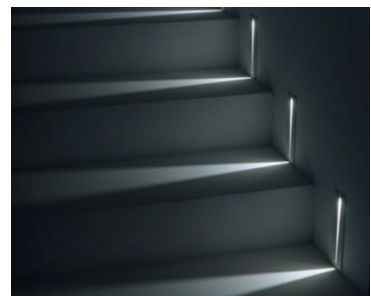


Figura 19 – Spot de cada degrau

- E a iluminação no exterior, através de iluminação na parede para destacar a fachada.



Figura 20 – Spot de parede exterior



Posto isto, para as duas salas de refeições foram escolhidas lâmpadas LED com 1521 lm, suspensas por um cabo de corda. Com o cálculo, conclui-se que seriam necessárias 17 lâmpadas para cada sala de refeição, uma vez que apesar de dispostas de maneira diferente, acabam por partilhar a mesma área.

*Dados para o cálculo da luz artificial do Restaurante do piso térreo:*

- comprimento: 10,24 m
- largura: 7,10 m
- pé direito: 3,00 m
- altura plano de trabalho: 0,80 m
- tetos: 75%
- paredes: 80%
- plano: 40%
- E: 300
- S:  $10,24 \times 7,10 = 72,70 \text{ m}^2$
- hu:  $3,00 - 0,80 \text{ m} = 2,20 \text{ m}$
- d: 0,88
- luminária: 1521lm | 4000K | 12W

$$K = (c \times l) : (c + l) : hu =$$

$$K = 72,70 : 17,34 : 2,20 =$$

$$K = 1,91 \longrightarrow \mu = 71\%$$

$$\Phi_t = E \times S \times (d : u) =$$

$$\Phi_t = 300 \times 72,70 \times (0,88 : 0,71) =$$

$$\Phi_t = 300 \times 72,70 \times 1,24 =$$

$$\Phi_t = 27\,044 \text{ lm}$$

$$N = 27\,044 \text{ lm} : 1521 \text{ lm} = 17 \text{ lâmpadas}$$

$$Pt = 17 \times 12 \text{ W} = 204 \text{ W}$$

### 3.5. Estimativa Orçamental

A estimativa orçamental serviu para se ter uma noção do que deveria custar esta obra, sendo que só abrange as salas de refeições e não inclui o mobiliário feito à medida. Posto isto, a estimativa foi de 35 513,05 € e estará disponível nos anexos para consulta.

## 4. Fase de Experimentação

### 4.1. Maquetes de estudo

Depois de realizado o levantamento dimensional dos edifícios, foi necessário perceber as suas volumetrias. Em resposta a este problema, realizou-se uma pequena maquete estrutural, à escala 1:100.

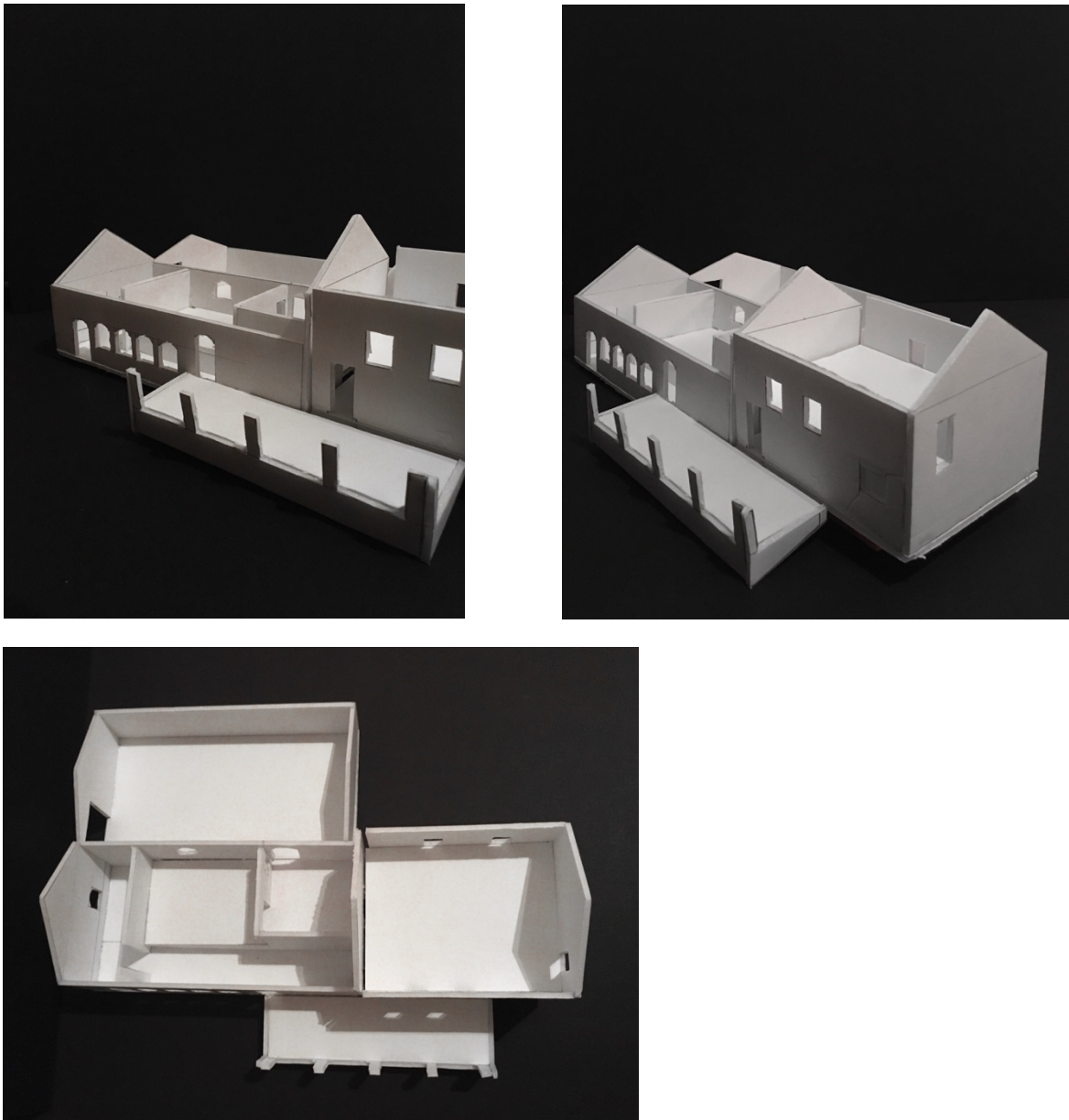


Figura 21 – Fotografias de maquete inicial

## 4.2. Desenhos Processuais

Ao longo de todo o projeto realizaram-se desenhos à mão levantada que permitiram estudar melhor algumas volumetrias.

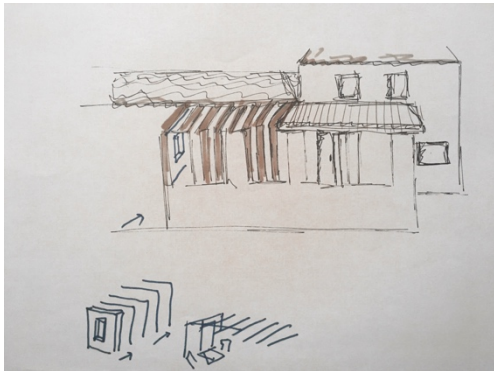


Figura 22 – Esboço Alçado Oeste

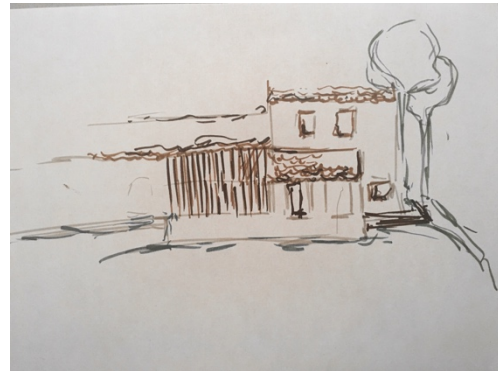


Figura 23 - Esboço Alçado Oeste 2

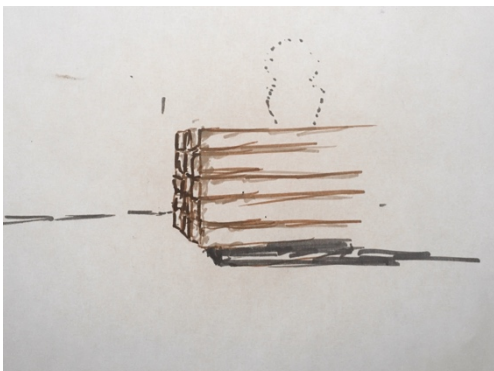


Figura 24 – Esboço Balcão



Figura 25 – Esboço Perspetiva Exterior

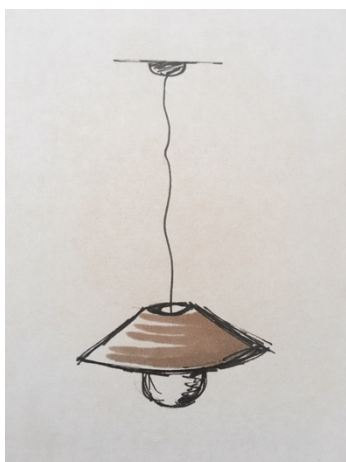


Figura 26 – Esboço candeeiro de capacho



Figura 27 – Esboço Perspetiva Esplanada

### 4.3. Simulação em 3D

Foram realizados alguns estudos tridimensionais no 3D Studio Max, com a aplicação de materiais, texturas e equipamentos para dar ao cliente uma melhor visão de como seria o estabelecimento.



Figura 28 – Render 1 do Wine Bar



Figura 29 – Render 2 do Wine Bar



Figura 30 – Render Instalações Sanitárias Femininas

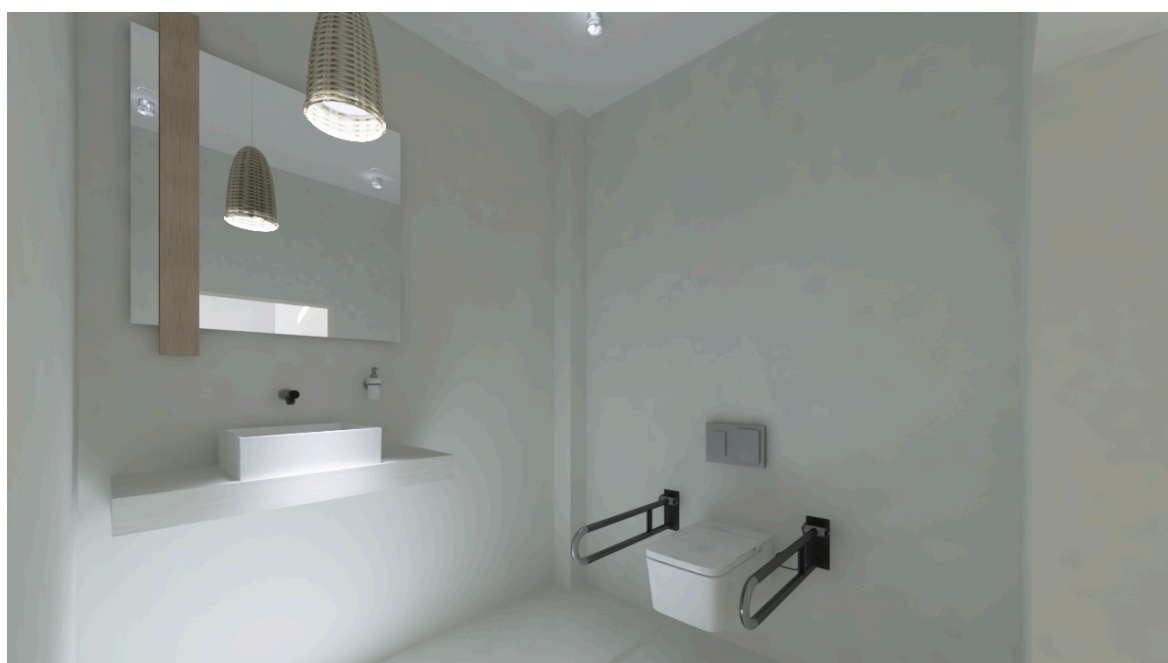


Figura 31 – Render Instalação Sanitária Adpatada



Figura 32 – Render 1 do Restaurante Piso 1



Figura 33 – Render 2 do Restaurante Piso 1

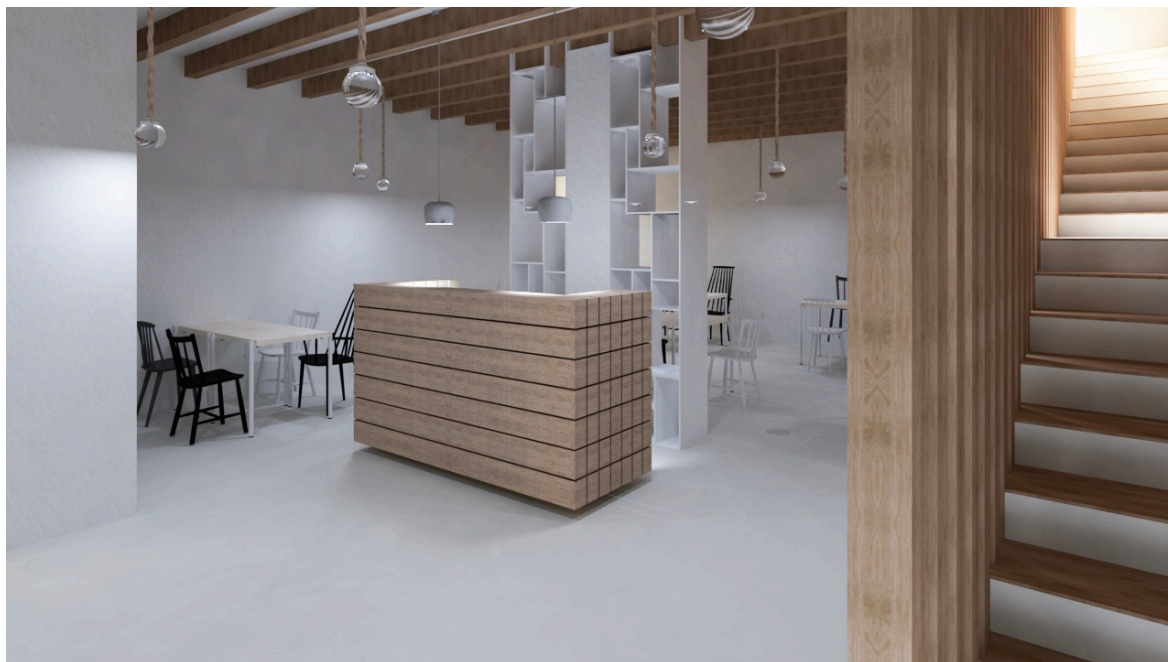


Figura 34 – Render do Restaurante Piso Térreo



Figura 35 – Render da Esplanada

## 5. Conclusão

Este é um projeto onde se pretendeu essencialmente demonstrar todas as aptidões adquiridas ao longo dos três anos da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento.

Foi um projeto desafiante, onde se pôde ter experiências ainda não exploradas como fazer o levantamento dimensional e fotográfico do antigo Lagar. Por se tratar de um projeto de grande dimensão, exigiu uma reflexão cuidada sobre todos os aspetos para que não se perdesse o fio condutor entre as várias zonas.

Apesar de todos os problemas encontrados, foi proposta uma solução que vai de encontro ao que era pretendido para o espaço. E embora a realização do projeto esteja longe de ser uma realidade, fez-se tudo para que o proprietário fique de olho na proposta, motivo para o qual se complementou o projeto com a criação da identidade visual do mesmo.



## 6. Referências Bibliográficas

GIBBS, JENNY – **Design de interiores: Guia útil para estudantes e profissionais.** GG

MUNARI, BRUNO – **Das coisas nascem coisas.** Lisboa: Edições 70,1981.  
Disponível na internet: processocriativo.com

NEUFERT, ERNST – **Architect's Data.** Blackwell Publishing

NEUFERT, ERNST – **Arte de Projetar em Arquitetura.** GG

NUTSCH, WOLFGANG – **Manual de Construcción: Detalles de interiorismo.**  
GG

PANERO, JULIUS E ZELNIK, MARTIN – **Dimensionamento humano para espaços internos.** GG

### Links:

<https://www.forma-te.com/mediateca/viewdownload/31-restauracao-e-hotelaria/31575-manual-de-tecnicas-de-servico-de-restauracao-e-bebidas>  
<http://www.geradordeprecos.info/>  
[http://www.oasrn.org/pdf\\_upload/decretolei\\_243\\_86.pdf](http://www.oasrn.org/pdf_upload/decretolei_243_86.pdf)  
[http://www.oasrn.org/pdf\\_upload/decretoregulamentar\\_4\\_99.pdf](http://www.oasrn.org/pdf_upload/decretoregulamentar_4_99.pdf)  
[https://www.ordemengenheiros.pt/fotos/dossier\\_artigo/jappleton8831143814ddf7a812e105.pdf](https://www.ordemengenheiros.pt/fotos/dossier_artigo/jappleton8831143814ddf7a812e105.pdf)  
[https://pt.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3s\\_\(Alcoba%C3%A7a\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3s_(Alcoba%C3%A7a))

## 7. Anexos

### 7.1. Esboços de Percurso

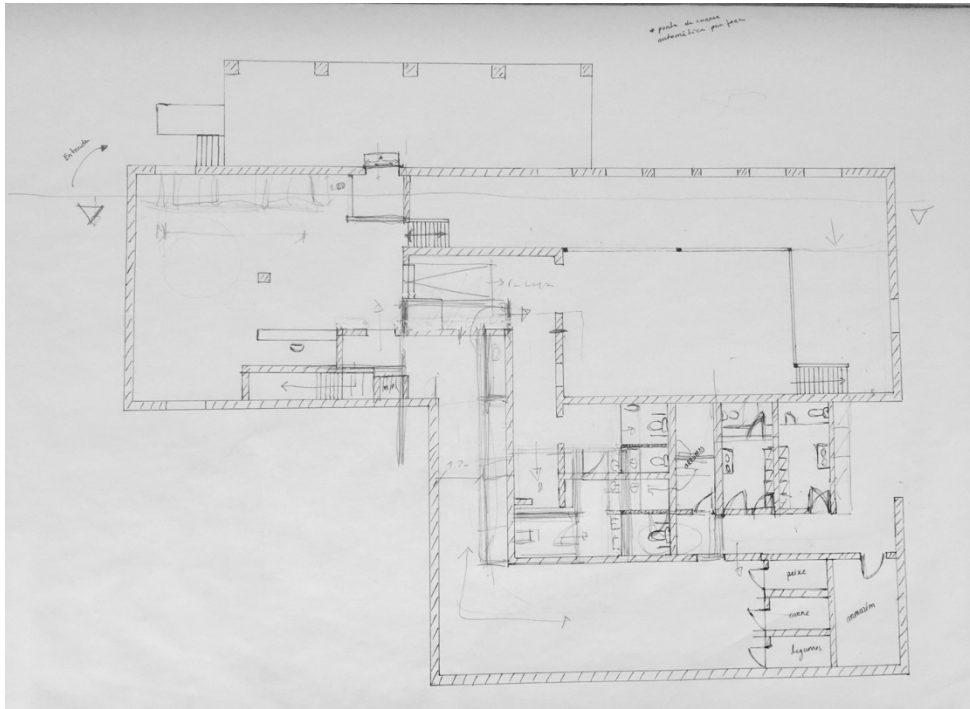


Figura 32 – 1º Esboço de percurso

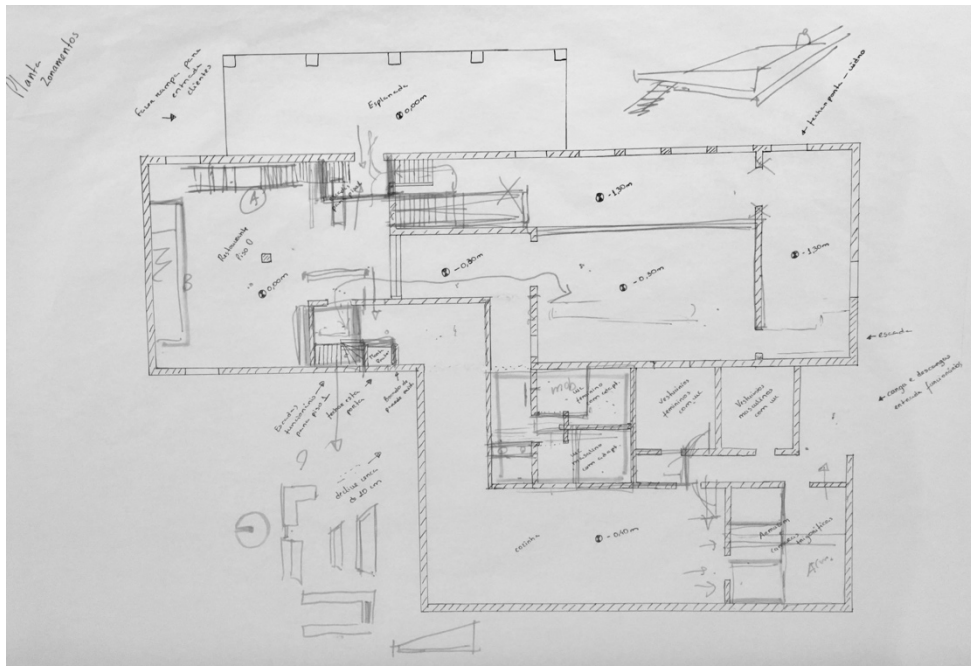
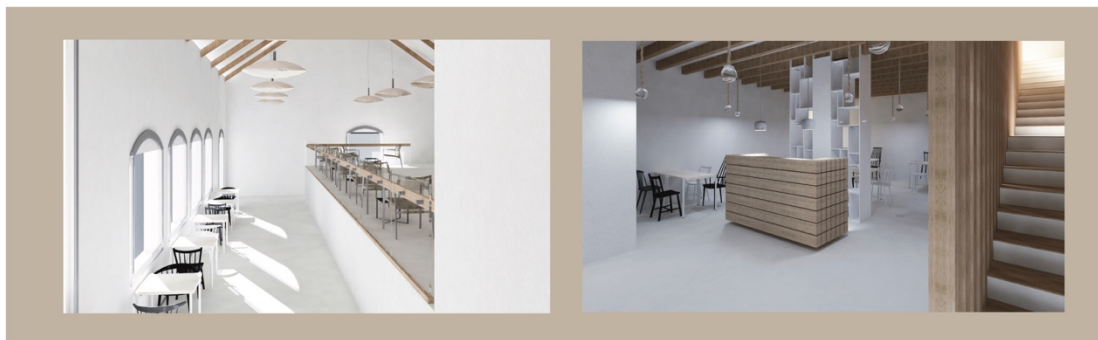
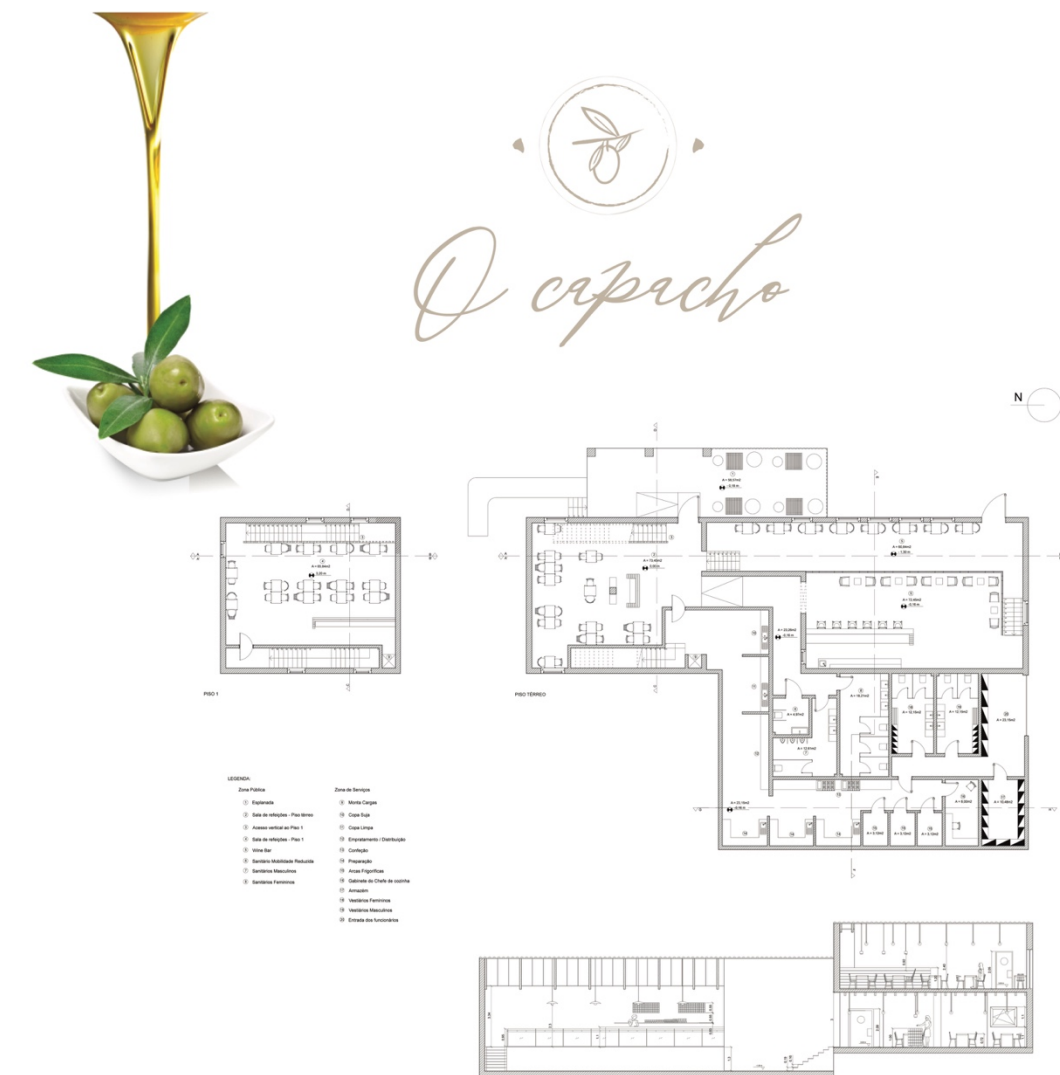


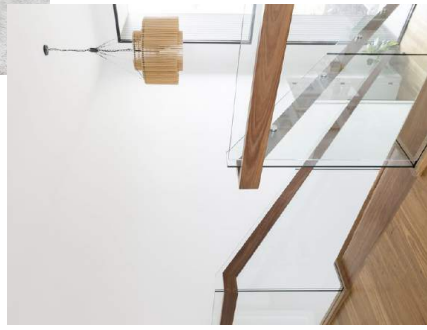
Figura 33 – 2º Esboço de percurso

## 7.2. Painel Final



Projeto de Reabilitação de um antigo Lagar de Azeite em Cós, Alcobça, não descurando a sua história e os seus materiais nobres, cruzando o passado ao moderno, numa solução adaptada a um restaurante e wine bar.

### 7.3. Moodboard



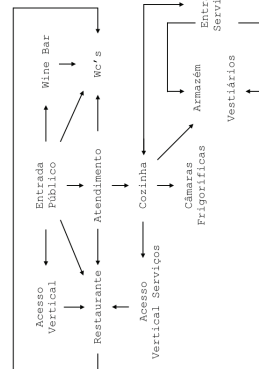
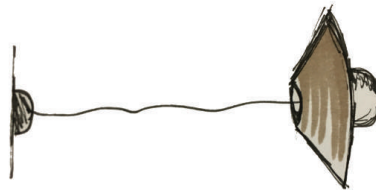
reabilitação  
design  
interiores

SUSTENTABILIDADE

restaurante  
BAR

arquitectura

Capachos



PROJETO DE REABILITAÇÃO DE UM ANTIGO LAGAR DE AZEITE EM CÓS, ALCOBAÇA  
NÃO DESCORANDO A SUA HISTÓRIA E OS SEUS MATERIAIS NOBRES, CRUZANDO  
O PASSADO AO MODERNO, NUMA SOLUÇÃO ADAPTADA A UM RESTAURANTE E WINE BAR



## 7.4. Estimativa Orçamental



Maria João Ferreira Nunes (20160409)  
 Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento I | Ano 2018/19  
 Unidade Curricular: Projeto de Design de Interiores  
 Orientadores: Professora Mónica Romãozinho e Professor Nelson Antunes

### Estimativa Orçamental

Art.	Descrição de trabalhos	Uni.	Quantidades	Preço Unitário	Preço Total
<b>1</b>	<b>ARQUITETURA</b>				
<b>1.1</b>	<b>Alvenarias</b>				
1.1.1	Fornecimento e execução de alvenaria de tijolo tipo 11 (na formação de parede interiores), incluindo argamassa de assentamento e todos os trabalhos e acessórios necessários ao seu bom acabamento.	m2	24,00	27,27 €	654,48 €
	Total do artigo				654,48 €
<b>1.2</b>	<b>Coberturas</b>				
1.2.1	Fornecimento e aplicação de painel Sandwich em madeira, com 60 mm de espessura, do tipo "Onduline", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	94,00	44,99 €	4 229,06 €
1.2.2	Fornecimento e aplicação de vigas estruturais, de 390 x 19 x 9 cm, do tipo "Toscca", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	26,00	38,65 €	1 004,90 €
	Total do artigo				5 233,96 €
<b>1.3</b>	<b>Revestimentos, Pavimentos e Pinturas</b>				
1.3.1	Fornecimento e aplicação de pavimento em microcimento, do tipo "SecilTek", incluindo microcimento, rede de fibra de vidro, protetor, selante e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	m2	139,29	45,00 €	6 268,05 €
1.3.2	Fornecimento e aplicação de rodapé em WPC, do tipo "Gosimat", em todo o perímetro, incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	ml	90,72	9,99 €	906,29 €
1.3.3	Fornecimento e aplicação de reboco em cal branca, do tipo "SecilTek", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	m2	315,35	26,27 €	8 284,24 €
1.3.4	Fornecimento e aplicação de painel de laminado de pinho, do tipo "AKI", em todos os cobertores do acesso vertical público, incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	12,00	9,99 €	119,88 €



Maria João Ferreira Nunes (20160409)  
 Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento I | Ano 2018/19  
 Unidade Curricular: Projeto de Design de Interiores  
 Orientadores: Professora Mónica Romãozinho e Professor Nelson Antunes

#### Estimativa Orçamental

Art.	Descrição de trabalhos	Uni.	Quantidades	Preço Unitário	Preço Total
1.3.5	Pintura de superfície interior em tetos com tinda, do tipo "Dyrup", na cor branca, RGB 255, 255, 255, sobre painel de madeira, com o número de demãos indicado pelo fabricante, incluindo primário, selante, fixador, preparação e limpeza das mesmas.	m2	141,00	14,81 €	2 088,21 €
	Total do artigo				17 666,68 €
<b>1.4</b>	<b>Vãos</b>				
1.4.1	Fornecimento e aplicação de janela com 1,1 x 1,45 m, do tipo "Tecnnal", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	4,00	540,00 €	2 160,00 €
1.4.2	Fornecimento e aplicação de porta pivotante em vidro, do tipo "PortaPivot", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	1 575,00 €	1 575,00 €
1.4.3	Fornecimento e aplicação de porta vai-vém, corta-fogo 60 min, com 54 mm de espessura, do tipo "Vicaima", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	2,00	1 013,15 €	2 026,30 €
	Total do artigo				5 761,30 €
<b>1.5</b>	<b>Iluminação</b>				
1.5.1	Fornecimento e aplicação de luminária suspensa de corda, do tipo "AKI", incluindo lâmpada e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	32,00	31,98 €	1 023,36 €
1.5.2	Fornecimento e aplicação de luminária suspensa com luz direta, do tipo "FLOS", incluindo lâmpada e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	5,00	268,00 €	1 340,00 €
1.5.3	Fornecimento e aplicação de luminária suspensa, em rattan, do tipo "Gervasoni", incluindo lâmpada e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	2,00	461,31 €	922,62 €
1.5.4	Fornecimento e aplicação de fita LED de 5m, do tipo "Delta Light", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	81,42 €	81,42 €
	Total do artigo				2 262,62 €



Maria João Ferreira Nunes (20160409)  
 Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento I | Ano 2018/19  
 Unidade Curricular: Projeto de Design de Interiores  
 Orientadores: Professora Mónica Romãozinho e Professor Nelson Antunes

**Estimativa Orçamental**

Art.	Descrição de trabalhos	Uni.	Quantidades	Preço Unitário	Preço Total
<b>1.6</b>	<b>Equipamentos</b>				
1.6.1	Fornecimento e montagem de mesa com..., do tipo "Karl Andersson", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	27,00	1 207,80 €	32 610,60 €
1.6.2	Fornecimento de montagem da cadeira J41, do tipo "HAY", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	23,00	292,00 €	6 716,00 €
1.6.3	Fornecimento de montagem da cadeira J77, do tipo "HAY", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	15,00	179,00 €	2 685,00 €
1.6.4	Fornecimento de montagem da cadeira J104, do tipo "HAY", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	6,00	214,00 €	1 284,00 €
1.6.5	Fornecimento de montagem da cadeira J110, do tipo "HAY", incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	10,00	265,00 €	2 650,00 €
	Total do artigo				3 934,00 €
<b>Total</b>					<b>35 513,04 €</b>