



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
de Artes Aplicadas

## **Projeto final**

### **Reabilitação do Café/Mercearia Palmeira no Café/Restaurante Palmeira**

Jéssica Gaspar Martins

Nº 20211213

#### **Orientadores**

Ricardo Manuel Pires Martinho

Sérgio Manuel Castanhas Simões

Relatório de Projeto Final apresentado à Escola Superior de Artes do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento.

**Junho de 2024**



## Composição do júri

### Presidente do júri

Professora Ana Sofia André Bentes Marcelo

Prof. Adjunta da ESART – IPCB

### Vogais

#### Arguente:

Professora Graça Maria de Rovisco Garcia Pedroso Malaguerra Nunes

Prof. Adjunta convidada da ESART – IPCB

#### Orientadores:

Professor Ricardo Manuel Pires Martinho

Prof. Assistente convidado da ESART – IPCB

Professor Sérgio Manuel Castanhas Simões

Prof. Assistente convidado da ESART – IPCB



## **Dedicatória**

Dedico este trabalho a todos os professores e familiares por fazerem parte dos pilares da minha formação, em especial aos professores Ricardo Manuel Pires Martinho e Sérgio Manuel Castanhas Simões pelo incentivo e apoio durante todo o projeto.

Aos meus pais e à minha querida irmã que tanto admiro, dedico o resultado do esforço realizado, que me acompanharam e estiveram sempre ao meu lado com palavras de incentivo nos momentos mais difíceis.



## **Agradecimentos**

Agradeço aos meus pais e à minha irmã pelo carinho, atenção e paciência.



## Resumo

No âmbito da Unidade Curricular de Projeto, lecionada no 3º Ano, 1º Semestre da Licenciatura de Design Interiores e Equipamento, foi proposto a realização do Projeto Final onde seria abordado a vertente do Design de Interiores ou Equipamento.

A minha escolha incidiu sobre o Design de Interiores, no entanto será realizado um equipamento para o espaço selecionado. O presente documento consiste na Proposta do Trabalho Final de Projeto do curso de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, na Escola Superior de Artes Aplicadas, pertencente ao Instituto Politécnico de Castelo Branco.

A proposta apresentada, reabilitação de um espaço comercial, café/mercearia Palmeira no café/restaurante Palmeira, tem como objetivo atrair mais público, aumentar a possibilidade de crescimento e lucratividade do espaço, tal como potencializar a zona rural em que este está inserido.

Numa primeira etapa de desenvolvimento do presente trabalho foram analisadas as informações necessárias como: o levantamento dos desenhos técnicos do espaço; a consulta da legislação aplicável em Portugal; pesquisa no âmbito da temática do trabalho; pontos turísticos próximos; ligação inerente com a Rota Turística das Terras do Xisto e análise de casos semelhantes já existentes.

O projeto para além de ser fulcral para o proprietário é também uma mais-valia para toda a comunidade local, uma vez que vai fomentar e promover as relações interpessoais e desenvolvimento do turismo local.

## Palavras-chave

Design de Interiores; Design de Equipamento; Reabilitação; Café/mercearia Palmeira; Café/restaurante Palmeira



## **Abstract**

Within the scope of the Project Curricular Unit, taught in the 3rd Year, 1st Semester of the Degree in Interior Design and Equipment, it was proposed to carry out the Final Project where the Interior Design or Equipment aspect would be addressed.

My choice focused on Interior Design, however equipment will be created for the selected space. This document consists of the Final Project Project Proposal for the Degree in Interior Design and Equipment course, developed in the third year of the course, at the Escola Superior de Artes Aplicadas, belonging to the Polytechnic Institute of Castelo Branco. The proposal presented, rehabilitation of a commercial space, café/grocery store Palmeira in the café/restaurant Palmeira, aims to attract more people, increase the possibility of growth and profitability of the space, as well as enhancing the rural area in which it is located.

In the first stage of development of this work, the necessary information was analyzed, such as: the survey of the technical drawings of the space; consultation of applicable legislation in Portugal; research within the scope of the work theme; nearby tourist attractions; inherent connection with the Schist Lands Tourist Route and analysis of similar existing cases.

The project, in addition to being crucial for the owner, is also an added value for the entire local community, as it will foster and promote interpersonal relationships and the development of local tourism.

## **Keywords**

Interior Design; Equipment Design; Rehabilitation; Café/grocery store Palmeira; Palmeira cafe/restaurant



# Índice geral

Composição do júri.....	III
Dedicatória .....	V
Agradecimentos.....	VII
Resumo .....	IX
Palavras-chave .....	IX
Abstract.....	XI
Keywords .....	XI
Índice de figuras.....	XVI
Lista de tabelas .....	XX
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	XXII
1. Introdução.....	1
2. Justificação/Fundamentação da escolha.....	2
3. Objetivos a atingir .....	3
4. Candendarização .....	4
5. Metodologia projetual .....	4
6. Fase I – Anteproposta.....	5
6.1. Identificação do espaço a intervir.....	5
6.2. Documentação existente.....	9
6.3. Contextualização do Projeto .....	12
6.3.1. Enquadramento geográfico .....	12
6.3.2. Enquadramento histórico.....	13
6.4. Pontos turísticos próximos.....	16
6.5. Levantamento arquitetónico .....	20
6.6. Utilização do imóvel .....	21
6.7. Perfil do Cliente e Público-Alvo .....	21
6.8. Requisitos do Cliente .....	22
6.8.1. Necessidades dos utilizadores e clientes.....	22
6.9. Identificação de problemas .....	23
7. Fase II – Pesquisa .....	24
7.1. Vivência contemporânea e o papel do turismo na revitalização do Mundo Rural .....	24
7.2. Aldeias de xisto.....	26

7.2.1. Unidades Territoriais.....	26
7.2.2. Paisagem Cultural .....	26
7.2.3. Geografia.....	27
7.4. Construção tradicional da zona .....	32
7.5. Gastronomia local .....	33
7.6. Concorrência da zona .....	34
7.7. Casos de estudo de restaurantes das Aldeias do Xisto .....	35
7.7.1. Restaurante Safra.....	35
7.7.2. Restaurante Fiado .....	36
7.7.3. Restaurante Casa da Ti Augusta .....	37
7.8. Casos de estudo nacionais .....	38
7.8.1. Restaurante Buraco do velho .....	38
7.8.2. Restaurante Ajitama Ramen Bistro.....	39
7.8.3. Restaurante Steakhouse Churrasqueira Nacional.....	40
7.9. Casos de estudo internacionais .....	41
7.9.1. Restaurante Bandol.....	41
7.9.2. Restaurante Ikibana Paral .....	42
7.9.3. Restaurante Nikunotoriko.....	43
7.10. Ergonomia em espaços comerciais restauração .....	44
7.11. Conceito de um restaurante .....	47
7.12. Funcionalidades do espaço.....	48
7.13. Pesquisa organização de uma cozinha de um restaurante .....	49
7.14. Pesquisa mobiliário .....	50
7.14.1. História do louceiro .....	50
7.14.2. Pesquisa de mobiliário semelhante.....	51
7.14.3. Utensílios a colocar no louceiro .....	52
8. Fase III - Desenvolvimento do projeto .....	53
8.1. Legislação.....	53
8.2. Organograma .....	54
8.3. Conceito e paleta cromática .....	55
8.3.1. Painel de conceito .....	56
8.4. Estudo prévio de Zonamentos .....	57
8.5. Proposta final.....	64
8.5.1. Alterações.....	64

8.5.2. Caracterização das zonas.....	66
9. Conclusão .....	75
10. Bibliografia.....	76
11. Referenciação bibliográfica .....	76
12. Apêndice .....	79

## Índice de figuras

Figura 1, 2 e 3- Acesso à entrada principal exterior e acesso privado.....	06
Figura 3- Zona restrita aos moradores.....	07
Figura 4- Esplanada.....	07
Figura 5- Acesso à entrada principal.....	07
Figura 6- Interior do café-saída da mercearia.....	07
Figura 7- Interior do café-balcão.....	07
Figura 8- Interior do café.....	07
Figura 9- Instalação sanitária feminina.....	08
Figura 10- Instalação sanitária feminina.....	08
Figura 11- Instalação sanitária masculina.....	08
Figura 12- Instalação sanitária.....	08
Figura 13- Interior da mercearia-entrada pela porta.....	08
Figura 14- Interior da mercearia- entrada pela porta dos arrumos.....	08
Figura 15- Interior da mercearia.....	08
Figura 16- Arrumos.....	08
Figura 17- Planta café/mercearia Palmeira.....	09
Figura 18- Corte AB café/mercearia Palmeira.....	09
Figura 19- Alçado principal café/mercearia Palmeira .....	10
Figura 20- Alçado lateral direito café/mercearia Palmeira .....	10
Figura 21- Alçado posterior café/mercearia Palmeira.....	11
Figura 22- Alçado lateral esquerdo café/mercearia Palmeira.....	11
Figura 23- Localização do Descoberto em relação a Bogas de Cima.....	12
Figura 24- Localização da moradia no Descoberto.....	12
Figura 25- Casa de Xisto.....	13
Figura 26- Igreja Matriz, Bogas de Cima.....	14
Figura 27- Capela de São Sebastião, Bogas de Cima.....	14
Figura 28- Casa Redonda, Bogas de Cima.....	14
Figura 29- Casas de Xisto, Bogas de Cima.....	14
Figura 30- Capela da Santa Bárbara, Descoberto.....	15
Figura 31- Casa de xisto, Descoberto.....	15
Figura 32- Escola primária, Descoberto.....	15
Figura 33- Chafariz, Descoberto.....	15
Figura 34, 35 e 36- Praia Fluvial de Bogas de Cima.....	16
Figura 37, 38, 39 e 40- Praia Fluvial de Janeiro de Baixo.....	17
Figura 41, 42, 43 e 44- Praia Fluvial de Janeiro de Cima.....	18
Figura 45, 46, 47 e 48- Miradouro do Cabeço do Mosqueiro.....	19
Figura 49- Equipamento de medida.....	20
Figura 50 e 51- Medições exteriores da edificação.....	20
Figura 52, 53 e 54 - Medições da edificação.....	20
Figura 55- Moodboard público-alvo.....	21
Figura 56- Entrada principal do estabelecimento.....	23
Figura 57- Interior café.....	23
Figura 58- Turismo Rural Aldeias de Xisto, Casal de São Simão .....	25
Figura 59- Turismo Rural Aldeias de Xisto, Piodão.....	25
Figura 60- Unidades Territoriais.....	26

Figura 61-Geografia.....	27
Figura 62- Zêzere.....	28
Figura 63- Zêzere, Barroca.....	29
Figura 64- Capela de Nossa Senhora da Rocha, Barroca.....	30
Figura 65- Capela de São Roque, Barroca.....	30
Figura 66 e 67- Zêzere, Janeiro de Cima.....	30
Figura 68- Casa das Tecedeiras, Janeiro de Cima.....	31
Figura 69- Edifícios particulares dos séculos XVII-XVIII, Janeiro de Cima.....	31
Figura 70- Pedra Xisto.....	32
Figura 71- Aldeias de Xisto.....	32
Figura 72- Coelho assado na telha.....	33
Figura 73- Guisado de javali.....	33
Figura 74- Bacalhau frito com maionese.....	33
Figura 75-Chanfana.....	34
Figura 76- Caldo verde.....	34
Figura 77- Feijoadã.....	34
Figura 78- Maranho.....	34
Figura 79, 80, 81 e 82- Restaurante Safra, Rio de Vide.....	35
Figura 83, 84, 85 e 86 - Restaurante Fiado, Janeiro de Cima.....	36
Figura 87, 88, 89 e 90 - Restaurante Casa da Ti Augusta, Figueira.....	37
Figura 91, 92 e 93- Restaurante Buraco do velho, Aveiro.....	38
Figura 94, 95 e 96- Restaurante Ajitama Ramen Bistro, Lisboa.....	39
Figura 97, 98, 99 e 100- Restaurante Steakhouse Churrasqueira Nacional, Braga.....	40
Figura 101,102,103 e 104- Restaurante Bandol, Londres no Reino Unido.....	41
Figura 105- Planta Ikibana Paral Restaurant, Espanha.....	42
Figura 106- Planta teto Ikibana Paral Restaurant, Espanha.....	42
Figura 107, 108 e 109- Ikibana Paral Restaurant, Espanha.....	42
Figura 110- Plantas 1º piso e 2º piso Nikunotoriko, Japão.....	43
Figura 111, 112 e 113- Nikunotoriko, Japão .....	43
Figura 114- Dimensões básicas da antropometria exigidas para o design de cadeiras.....	44
Figura 115- Dimensões corporais estruturais variadas.....	44
Figura 116- Dimensões zona individual.....	45
Figura 117- Largura mínima para a área de refeição.....	45
Figura 118- Medidas densidade 0,4 pessoas balcão.....	45
Figura 119- Medidas balcões, densidade 0,4 pessoas.....	46
Figura 120- Medidas para bancos contínuos.....	46
Figura 121- Zonas específicas de cozinhas.....	50
Figura 122- Tipo de layouts de cozinhas.....	50
Figura 123, 124 e 125- Louceiro antigo.....	51
Figura 126,127,128,129,130, 131 e 132- Louceiros modernos.....	52
Figura 133- Organograma.....	54
Figura 134- Moodboard materiais.....	55
Figura 135- Moodboard de inspiração.....	56
Figura 136, 137, 138 e 139- Estudo prévio de Zonamentos.....	57
Figura 140, 141, 142, 143 e 144- Estudo de Zonamentos.....	58
Figura 145, 146 e 147- Perspetivas iniciais.....	59
Figura 148, 149 e 150- Estudos do teto.....	59

Figura 151, 152 e 153- Perspetivas de zonas.....	60
Figura 154, 155, 156 e 157- Perspetivas finais.....	60
Figura 158, 159 e 160- Esquícios iniciais.....	61
Figura 161- Estudos de construção.....	61
Figura 162 e 163- Maquete 1:20.....	62
Figura 164- Corte de apresentação.....	62
Figura 165 e 166- Estudo de materiais.....	63
Figura 167 e 168- Maquete à escala 1:20.....	64
Figura 169- Simulação 3D, louceiro.....	64
Figura 170, 171, 172 e 173- Planta e alçados de alteração.....	65
Figura 174- Planta proposta final.....	66
Figura 175- Paleta de cores e materiais, esplanada café e restaurante.....	67
Figura 176 e 177- Simulação 3D, esplanada do café e do restaurante.....	67
Figura 178- Paleta de cores e materiais, café/bar.....	68
Figura 179 e 180- Simulação 3D, café e bar.....	68
Figura 181- Excerto do corte AB.....	69
Figura 182 e 183- Simulação 3D, café.....	69
Figura 184- Excerto do corte AB.....	70
Figura 185- Paleta de cores e materiais, instalações sanitárias.....	70
Figura 186- Simulação 3D, lavatório exterior.....	71
Figura 187 e 188- Simulação 3D, I.S. masculina.....	71
Figura 189- Simulação 3D, I.S. funcionários.....	72
Figura 190- Paleta de cores e materiais, sala de refeições.....	72
Figura 191 e 192- Simulação 3D, sala de refeições.....	73
Figura 193- Simulação 3D, sala de refeições.....	73
Figura 194- Cálculo de iluminação natural e profundidade de compartimento, café e bar.....	79
Figura 195- Cálculo de iluminação artificial e custo diário, café e restaurante.....	80
Figura 196- Cálculo de iluminação artificial, lavatório exterior e i.s. mobilidade e feminina.....	80
Figura 197- Cálculo de iluminação artificial, arrumos funcionários e cozinha.....	81
Figura 198, 199, 200 e 201- Estudos zoneamento.....	81
Figura 202, 203 e 204- Perspetivas.....	82
Figura 205, 206, 207, 208 e 209- Estudos louceiro.....	82
Figura 210 e 211- Maqueta 1:20.....	83
Figura 212 e 213- Maqueta final 1:20.....	83



## Lista de tabelas

Tabela 1- Planeamento das Atividades de Projeto .....	4
Tabela 2- Metodologia projetual.....	5



## Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ESART – Escola Superior de Artes Aplicadas

IPCB – Instituto Politécnico de Castelo Branco

Moodboard - Um moodboard é uma apresentação visual, frequentemente utilizada por profissionais das diversas áreas do design, incorporando imagens, ideias e/ou materiais que expressem um determinado conceito.

I.S. – Instalação Sanitária

MDF – Medium Density Fiberboard (Placa de fibra de média densidade)

PVC – Policloreto de vinila



# 1. Introdução

Poderíamos afirmar, que à projetos de arquitetura que “ surgem” do nada e, á outros, que exigem uma capacidade de adaptação e readaptação, em função de variáveis pré-estabelecidas. O termo reabilitação vem do latim re + habilito, “tornar apto, fazer hábil” (Houaiss, 2002), literalmente, voltar a tornar apto. Conceito “transportado” da área da medicina, segundo Abreu e Lucas (2003) a reabilitação é simplesmente a “intervenção destinada a proporcionar desempenho compatível com exigências ou condicionalismos atuais”. Na realidade a reabilitação articula o objetivo da “recuperação dos valores preexistentes numa dada edificação histórica (ou não) com a sua beneficiação geral (melhoria das redes, aproximação a níveis de desempenho atuais)” (Paiva, Aguiar e Pinho, 2006).

A proposta apresentada consiste na reabilitação de um espaço comercial – café/mercearia Palmeira situado na aldeia do Descoberto, Freguesia de Bogas de Cima, concelho do Fundão, cujo objetivo é transformar este espaço num café/restaurante mantendo a identidade do mesmo, preservando o nome existente “Palmeira”. A reabilitação da edificação é feita em função do local em questão, uma aldeia rural, explorando os recursos existentes na zona, Rede das Aldeias do Xisto.

Este trabalho tem como objetivo explorar as diferentes etapas de transformação do café e mercearia em um restaurante e debater as principais considerações a serem feitas durante o processo. Serão abordados tópicos como, pesquisa de mercado, escolha do público-alvo, desenvolvimento do menu, decoração do espaço e estratégias de marketing.

A reabilitação do rés do chão da habitação, foi o lugar escolhido e a ser trabalhado de forma a alterar e reformular o espaço, tendo em conta as aprendizagens adquiridas na área do design de interiores. No geral, o objetivo é dar maior conformidade e aproveitamento ao local, de forma a explorar diversos conceitos inseridos na área do design como, a organização espacial, funcionalidade e estética.

## 2. Justificação/Fundamentação da escolha

A proposta apresentada, reabilitação de um café/mercearia, foi escolhida de forma a alterar e reformular o espaço, tendo em conta as aprendizagens adquiridas na área do design de interiores e equipamento. A reabilitação do espaço vai permitir dar uma maior harmonia e trazer benefícios ao proprietário. Este é um projeto familiar, que para além de permitir uma maior acessibilidade ao espaço, sempre que necessário, proporciona a execução de um projeto minucioso e factual, em todos os seus aspetos.

Para além disso, um dos principais motivos para a reabilitação deste local, é a possibilidade de concretização do projeto, num futuro próximo, uma vez que recentemente, surgiu a vontade por parte dos filhos do proprietário, de remodelar o espaço, dando-lhe uma nova vida e identidade mais moderna.

Por outro lado, a proposta surgiu da necessidade de criar um espaço único para servir refeições, uma vez que os clientes procuram consecutivamente, um local para almoçar e jantar na zona. É de salientar que na região, não existem estabelecimentos que disponibilizem o serviço de restauração, sendo o mais perto, na vila do Orvalho, que dista cerca de 20 km do Descoberto. Sendo já são servidas refeições no estabelecimento, isto seria uma forma de dar continuidade à produção dos pratos mais característicos e pedidos, correspondendo às necessidades do proprietário e do público-alvo, tornando o local mais apelativo e cativante.

A necessidade de atrair mais público e aumentar a possibilidade de crescimento e lucratividade, proporcionando emprego direto e indireto para os moradores locais, são aspetos cruciais e que compactuam com os objetivos refletidos. No entanto, o potencial do espaço rural em que este está inserido, e a sua localização benéfica face a outros serviços, proporciona igualmente uma oportunidade de atrair visitantes e moradores locais, de forma a explorar a gastronomia típica e local.

Assim como, criar um ponto de encontro e sociabilização para os moradores locais e visitantes, fortalecendo os laços da comunidade reforçando a identidade e coesão social, num local com um ambiente acolhedor, saudável e amigável.

Por outro lado, é uma boa forma de intensificar e evidenciar o turismo rural desta zona aumentando o fluxo de turistas, pois cada vez mais, as pessoas procuram efetivamente experiências diferentes e um contacto mais próximo com a natureza. O facto de ser uma aldeia com população imigrante, proporciona a possibilidade de empreender este tipo de estabelecimentos públicos satisfazendo as necessidades de procura.

Por último, com a reabilitação, pretende-se melhorar e trabalhar o aspeto organizacional interior, o design do ambiente, como também solucionar problemas existentes.

### 3. Objetivos a atingir

Um dos objetivos, passa por transformar e aprimorar o ambiente, tal como a decoração do espaço, tornando-o mais atrativo e funcional. Pretende-se criar uma atmosfera que combine com a identidade do espaço, de modo a ser um projeto de rentabilidade anual, ou seja, projetado para ser lucrativo ao longo de todo o ano, sem depender de temporadas específicas.

A tipologia do mobiliário, a iluminação entre outros aspetos, são cruciais no sucesso do mesmo. Ampliar a oferta do menu, desenvolver um menu diversificado e atraente que atenda a uma variedade de gostos e preferências, apresentando no cardápio pratos exclusivos e especiais tradicionais e regionais com o objetivo de diferenciar e destacar o restaurante. Por outro lado, acentuar a qualidade dos ingredientes na execução culinária, de forma a oferecer pratos que se destaquem pela excelência gastronômica com alimentos naturais e biológicos. Também, adotar tecnologias modernas e dinâmicas em função de melhorar a eficiência operacional e proporcionar uma experiência mais favorável aos clientes. Como também, aumentar a visibilidade e o marketing, desenvolver uma estratégia de marketing eficaz para atrair novos clientes e reter os existentes e garantir a sustentabilidade relativamente aos ingredientes, embalagens e operações gerais, uma vez que, a sustentabilidade é uma preocupação crescente entre os consumidores.

Conclui-se que todos os aspetos inumerados, permitem estabelecer objetivos claros e mensuráveis no progresso da reabilitação e os ajustes necessários para alcançar o sucesso desejado.

## 4. Candendarização

A presente tabela tem como objetivo a organização das várias etapas do projeto:

Tabela 1- Planeamento das Atividades de Projeto

Planeamento Projeto	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Pré-Proposta	20								
Proposta	30								
Pesquisa inicial (Espaços semelhantes/So luções do espaço)									
Elaboração do relatório									
Organização dos espaços em planta									
Esboços									
Desenhos Técnicos									
Folder de materiais									
Modelação 3D									
Orçamento									
Reformulação e conclusão de todos os elementos do Projeto									
Entrega Final								19	
Apresentação									26 a 28

## 5. Metodologia projetual

Com o intuito de concretizar o projeto da melhor forma possível tornou-se indispensável criar uma metodologia projetual, pois desta forma, o projetista consegue definir bem todas as etapas de trabalho. Para a sua execução tive como base a

metodologia projetual de Bruno Munari, referida no livro “Das coisas nascem coisas”, 1981.

**Tabela 2-** Metodologia projetual

Problema	→	Reabilitação de um café/mercearia num restaurante/café / Serviço de restauração / Serviço de bar a tempo inteiro
Definição de Problema	→	Organização espacial dos espaços - cozinha, sala de jantar, bar, wc e esplanada exterior
Componentes do Problema	→	Equipamento para servir as refeições / Móveis de apoio ao serviço de mesa / Equipamentos indicados para a cozinha / Equipamentos referentes ao bar
Recolha de Dados	→	Recolha de dados / Levantamento
Análise	→	Espaços / Legislação aplicável
Criatividades	→	Conceito do espaço / Moodboard / Paleta de Cores
Materiais e Tecnologias	→	Revestimentos / Equipamentos adequados / Iluminação
Desenhos Construtivos	→	Desenhos exploratórios / Desenhos técnicos / Modelação 3D
Solução	→	Apresentação do projeto final / Relatório / Orçamento

## 6. Fase I - Anteproposta

### 6.1. Identificação do espaço a intervir

A proposta consiste numa reabilitação de um espaço comercial – café/mercearia Palmeira situado na aldeia do Descoberto, que dista cerca de 60 km de Castelo Branco, cujo objetivo foi transformar esse espaço num restaurante e café. A intervenção é

realizada, tanto no interior, como no exterior da edificação. Projetando um espaço público como estratégia para fomentar e promover as relações interpessoais.

A moradia possui rés do chão e 1º andar. No rés do chão atualmente, encontra-se o café, a mercearia, as instalações sanitárias (feminina e masculina) e arrecadação, sendo este o local a intervir, assim como todo o espaço envolvente exterior, incluindo a esplanada e área de apoio ao café, armazenamento de grades de bebidas (figura 2 e 4). O 1º andar, zona social e privada da casa, contém uma cozinha, uma sala, duas instalações sanitárias e três quartos, zona não interventiva.

Esta moradia dispõe de dois acessos distintos, um para a rua principal da aldeia (figura 1) e no lado oposto, zona privada e acesso restrito aos moradores (figura 2). Subjacente a isso, nessa zona, existe outros compartimentos de benefício próprio, como se pode observar na figura 3.



Figura 1,2 e 3- Acesso à entrada principal exterior e acesso privado  
Fonte: Autor



**Figura 3-** Zona restrita aos moradores  
Fonte: Autor



**Figura 4-** Esplanada  
Fonte: Autor



**Figura 5-** Acesso à entrada principal  
Fonte: Autor

Este dispõe de um serviço de café e esporadicamente pequenas refeições. O espaço contém um balcão de bar, mesas, cadeiras, arca de congelamento para gelados, frigorífico vertical para bebidas, mesa de apoio e instalações sanitárias, como se observa nas figuras 6, 7 e 8. A instalação sanitária feminina, contém um lavatório público e um compartimento fechado para a sanita, bidé e lavatório (figura 9 e 10), já o masculino, integra um lavatório público, um compartimento fechado com sanita e outro com um urinol (figura 11). Ambos os espaços têm janelas basculantes. O acesso à mesma, pode ser feito através da porta principal, direcionada para o café, como também pela porta lateral, direcionada para a mercearia. O café dispõe de boa luz natural, tem uma janela de correr de três folhas, uma de pequena dimensão, detrás do balcão de duas folhas e três portas de acesso ao exterior, uma principal, direcionada para a via pública, outra de acesso direto à esplanada, ambas de duas folhas e uma terceira de uma folha para passagem privada.



**Figura 6-** Interior do café-saída da mercearia  
Fonte: Autor



**Figura 7-** Interior do café-balcão  
Fonte: Autor



**Figura 8-** Interior do café  
Fonte: Autor



**Figura 9-** Instalação sanitária feminina  
Fonte: Autor



**Figura 10-** Instalação sanitária feminina  
Fonte: Autor



**Figura 11-** Instalação sanitária masculina  
Fonte: Autor



**Figura 12-** Instalação sanitária  
Fonte: Autor

No espaço ocupado pela mercearia, encontram-se expositores/prateleiras ao longo das paredes e um expositor metálico longitudinal, centrado na divisão. Uma vitrina para conservar os produtos alimentares e um pequeno balcão de atendimento, como demonstram as imagens 13, 14 e 15.

Também ainda na mesma, no decorrer da lateral da divisão, existe um espaço de arrumos privado para auxiliar ambos os locais. Esta, dispõe de uma porta de uma folha, que dá acesso à área de apoio à mercearia (figura 16).



**Figura 13-** Interior da mercearia- entrada pela porta  
Fonte: Autor



**Figura 14-** Interior da mercearia- entrada pela porta dos arrumos  
Fonte: Autor



**Figura 15-** Interior da mercearia  
Fonte: Autor



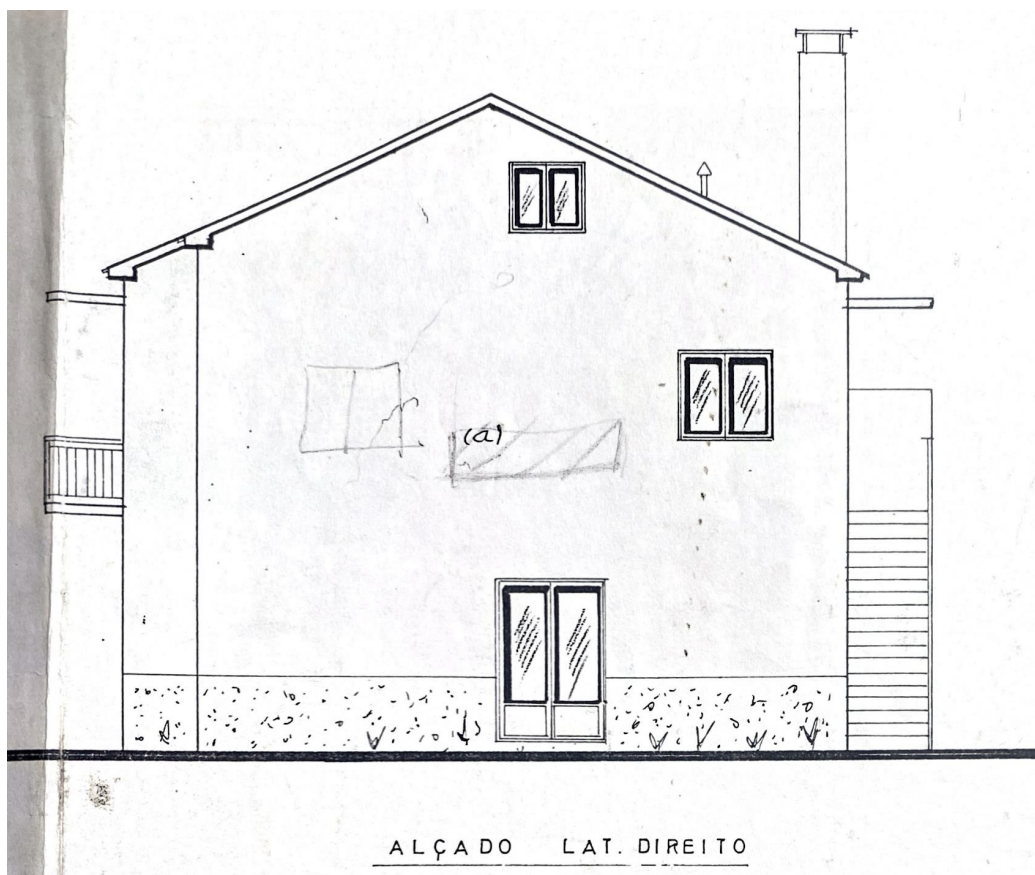
**Figura 16-** Arrumos  
Fonte: Autor





ALÇADO PRINCIPAL

Figura 19- Alçado principal café/mercearia Palmeira  
Fonte: Virgílio Gaspar Mateus



ALÇADO LAT. DIREITO

Figura 20- Alçado lateral direito café/mercearia Palmeira  
Fonte: Virgílio Gaspar Mateus

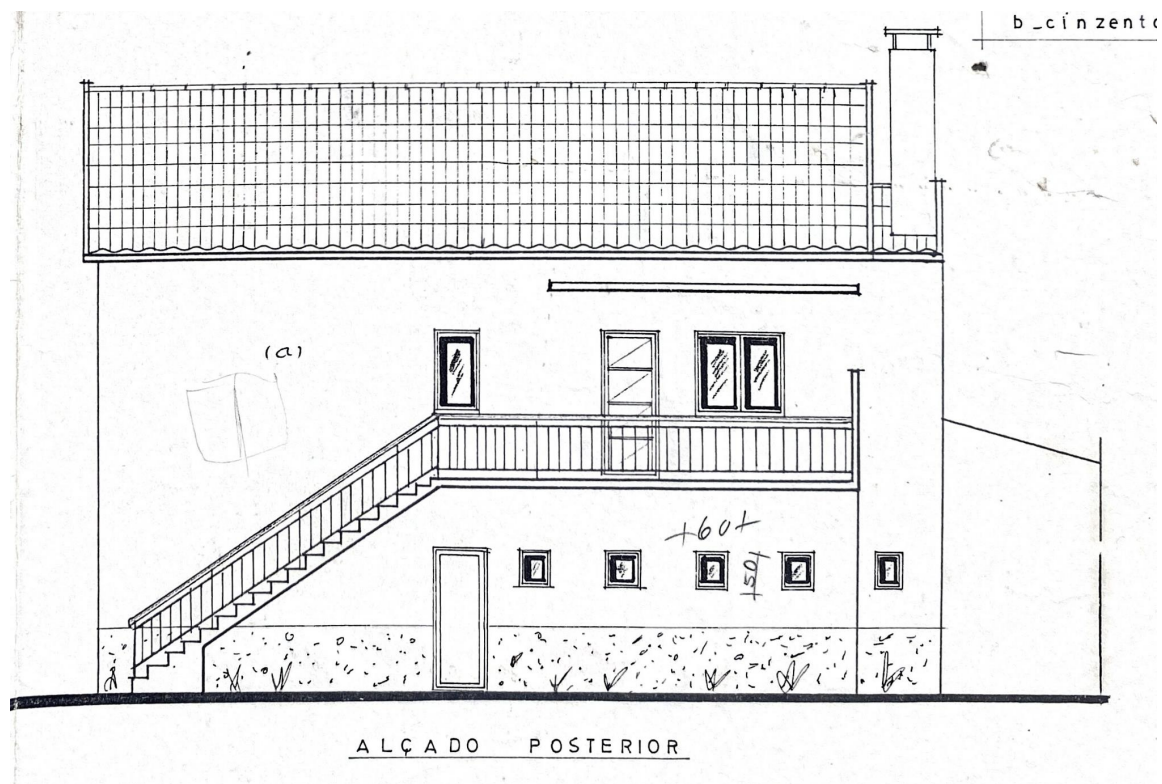


Figura 21- Alçado posterior café/mercearia Palmeira  
Fonte: Virgílio Gaspar Mateus

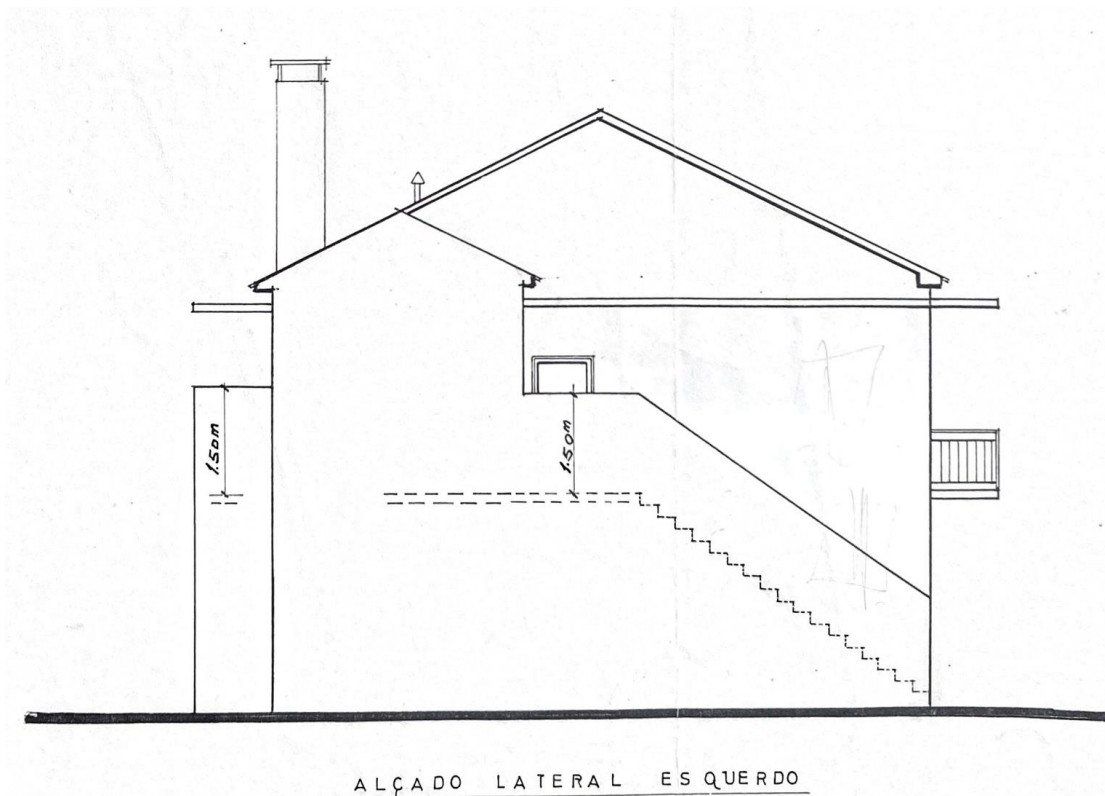


Figura 22- Alçado lateral esquerdo café/mercearia Palmeira  
Fonte: Virgílio Gaspar Mateus

## 6.3. Contextualização do Projeto

### 6.3.1. Enquadramento geográfico

A presente moradia, café/mercearia Palmeira, situa-se na aldeia do Descoberto que pertence à Freguesia de Bogas de Cima, do concelho do Fundão de onde dista 32 km (figura 17 e 18). Bogas de cima, está limitada a norte pelas freguesias de Lavacolhos e Barroca, a sul pela União de freguesias de Janeiro de Cima e Bogas de Baixo, a oeste pela freguesia da Barroca, a leste pelo município de Castelo Branco e a nordeste pela freguesia do Castelejo. Localiza-se banhada pela ribeira vulgarmente conhecida pela ribeira de Bogas, afluente do Rio Zêzere.

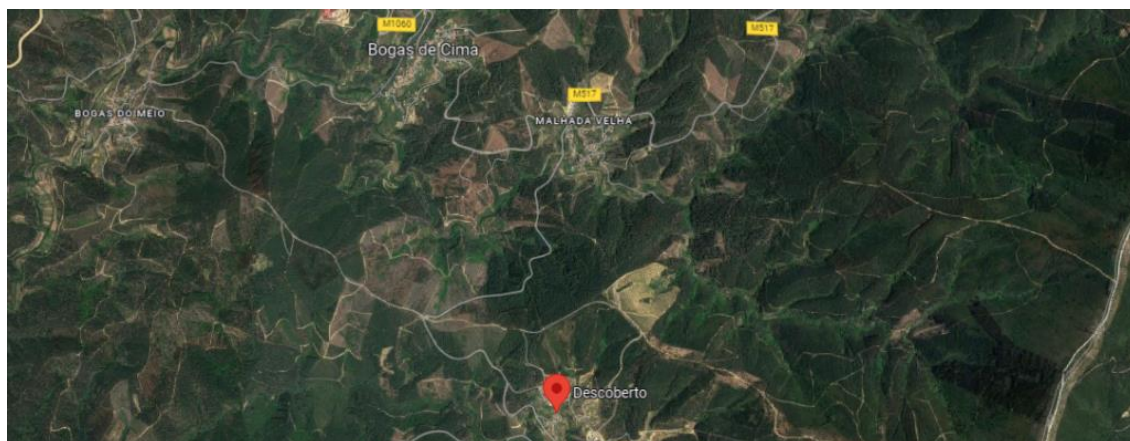


Figura 23- Localização do Descoberto em relação a Bogas de cima  
Fonte: Google Maps

Z



Figura 24- Localização da moradia no Descoberto  
Fonte: Google Maps

### 6.3.2. Enquadramento histórico

A freguesia de Bogas de Cima faz parte do concelho do Fundão. É composta pela sede de freguesia Bogas de Cima e pelas anexas Boxinos, Malhada Velha, Bogas do Meio e Descoberto, local a intervir. Toda a zona envolvente é muito rica em pinhal, embora já tivesse perdido cerca de 50% desta riqueza económica e ambiental, com os incêndios florestais.

O artesanato também se encontra presente, a produção baseia-se em mantas de retalhos, tapeçarias, rendas e bordados regionais. O linho e a tecelagem estão intimamente ligados à história de Bogas de Cima, havendo documentação desta atividade datada de 1892.

Apenas se verificam dados a partir do século XVIII, quando se tornou sede de freguesia. Bogas de Cima pertencia até então à freguesia de Silvaes. A sua vizinha, Bogas de Baixo, havia pertencido à de Janeiro de Baixo, tendo-se autonomizado em 1694. Foi na segunda metade do século XVIII, que Bogas de Cima se tornou uma freguesia independente. Em 1758 Bogas de Cima ainda se encontrava anexada à freguesia de Silvaes.

Atualmente a zona envolvente, está interligada com a Rota Turística das Terras de Xisto. Mantém a harmonia entre o património religioso e o rural, acompanhado os ciclos agrícolas, montanhas, vales e ribeiras, unindo as duas margens de um rio, o Zêzere (turismodocentro). As Aldeias do Xisto são a porta de entrada para uma variada oferta de turismo e lazer em contacto com a natureza e com a cultura do território, como mostra a figura 19.



**Figura 25-** Casa de Xisto  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2023

Do património arquitetónico da Freguesia de Bogas de Cima, pode-se destacar a Igreja Matriz, construída no séc. XIX em 1875 e reconstruída em 1989, como se pode observar na figura 20. No seu interior encontra-se uma belíssima talha dourada e uma cruz de prata com os doze evangelistas que só sai nas procissões e que é muito venerada pela população. Na mesma artéria, mas a norte, encontra-se a Capela de S. Sebastião, com festa anual no primeiro domingo de agosto, figura 21. Já na figura seguinte, figura 22, está representada a celebre Casa Redonda, muito provavelmente a única em Portugal construída em xisto, tornando-se um elemento relevante do património arquitetónico local e dos pontos de atração desta freguesia típica. Por fim, algumas casas de xisto construídas com a pedra inerente à zona, figura 23.



**Figura 26-** Igreja Matriz, Bogas de Cima  
 Fonte: Bogasdebaixo, 2013



**Figura 27-** Capela de São Sebastião, Bogas de Cima  
 Fonte: Allaboutportugal, 2023



**Figura 28-** Casa Redonda, Bogas de Cima  
 Fonte: Flickr, 2023



**Figura 29-** Casas de Xisto, Bogas de Cima  
 Fonte: Allaboutportugal, 2023

A cerca de 2,5 km encontra-se localizado o Descoberto, uma pequena aldeia, onde se encontra um dos edifícios mais emblemáticos da aldeia, a Capela da Santa Bárbara (com festa anual a 15 de Agosto) construída em 1933, como se pode observar na figura 24. Dentro desta, está o altar vindo da antiga capela, que foi demolida. Este altar é do séc. XVIII de talha dourada e trabalhado à mão. Ao longo da aldeia, podemos observar as casas mais antigas feitas com xisto e argila, figura 25. A cobertura é feita com telha “mourisca”, nos fornos de telhas, pelos próprios habitantes (atualmente já não existe nenhum). Também é típico as casas com balcões feitos com lages de pedra, existentes na ribeira do Descoberto. Existia uma escola de ensino primário, onde atualmente funciona como centro comunitário, figura 26. Ainda na Rua da Fonte, encontra-se o chafariz mais antigo da aldeia, construído em 1920, figura 27.



**Figura 30-** Capela da Santa Bárbara, Descoberto  
Fonte: Bogasdebaixo, 2010



**Figura 31-** Casa de xisto, Descoberto  
Fonte: Bogasdebaixo, 2010



**Figura 32-** Escola primária, Descoberto  
Fonte: Bogasdebaixo, 2010



**Figura 33-** Chafariz, Descoberto  
Fonte: Autor

## 6.4. Pontos turísticos próximos

Para além da importância das aldeias do Xisto para o projeto em questão, referida anteriormente e aprofundada no âmbito da pesquisa realizada, também é fundamental apresentar alguns pontos turísticos próximos da aldeia, designadamente praias fluviais, uma vez que são alvo de turismo e espaços procurados por amantes da natureza.

### Praia Fluvial de Bogas de Cima

Uma praia fluvial elegante e harmoniosa procurada por pessoas apaixonadas pela natureza turística, situada em Bogas de Cima. Dista cerca de 4,5 km do Descoberto.



Figura 34,35 e 36- Praia Fluvial de Bogas de Cima  
Fonte: Google Maps

## Praia Fluvial de Janeiro de Baixo

Praia de grande beleza paisagista e com extenso areal, situada em Janeiro de Baixo, concelho de Pampilhosa da Serra. Dista cerca de 15 km do Descoberto.

Infraestruturas e Serviços:

- Bar/Restaurante;
- Parque de Merendas;
- Polidesportivo;
- Atividades desportivas e aluguer de canoas.



Figura 37, 38, 39 e 40- Praia Fluvial de Janeiro de Baixo  
Fonte: Aldeiasdoxisto

## Praia Fluvial de Janeiro de Cima

Também conhecida como Parque da Lavandeira, a Praia Fluvial de Janeiro de Cima é um local muito atrativo pelas tradicionais Barcas ali atracadas e a antiga Roda de Janeiro. Dista cerca de 15 km do Descoberto.

### Infraestruturas e Serviços:

- Bar/Esplanada;
- Parque de merendas;
- Parque infantil;
- Balneários;
- Campo de futebol;
- Passeios de barca;
- Aluguer de Canoas;
- Zona de relva/areia.



Figura 41, 42, 43 e 44- Praia Fluvial de Janeiro de Baixo  
Fonte: Aldeiasdoxisto

## Miradouro do Cabeço do Mosqueiro

O Miradouro do Cabeço do Mosqueiro situa-se no Penedo das Sardas, limite comum entre Bogas de Baixo e Orvalho e pouco acima da Garganta do Zêzere.

Tem cerca de 660 metros de altitude e uma magnífica e inigualável vista sobre a Serra da Gardunha, Serra da Estrela, Serra do Moradal, Penedos de Góis, Serra do Açor, Serra da Lousã e Cabeço Rainha. Panorâmica de afloramentos rochosos e colorida vegetação arbustiva como a esteva, carqueja, tojo, a urze, entre outras, e algumas espécies arbóreas como a azinheira, o sobreiro e o pinheiro.

O Miradouro do Cabeço do Mosqueiro integra ainda um parque de merendas, zona infantil, instalações sanitárias e parque de estacionamento. (Bogasnature, 2023) Dista cerca de 14 km do Descoberto.



Figura 45, 46, 47 e 48- Miradouro do Cabeço do Mosqueiro  
Fonte: Aldeiasdoxisto

## 6.5. Levantamento arquitetônico

Apesar da existência de documentação da moradia (apresentada anteriormente), esta não corresponde como um todo, à atual construção da mesma, como vãos, escadas entre outros aspetos.

Desta forma, foi necessário recorrer ao levantamento arquitetônico da edificação recorrendo a um medidor de distâncias laser para grandes comprimentos e alturas e uma fita métrica para as restantes medições. Para além de efetuar as medidas interiores e respetivos equipamentos (planta do existente), foram também tiradas todas as medidas exteriores incluindo vãos, escadas, altura contínua do patamar que a moradia se encontra assente, altura da mesma, etc.



Figura 49- Equipamento de medida  
Fonte: Autor



Figura 50 e 51- Medições da edificação  
Fonte: Autor

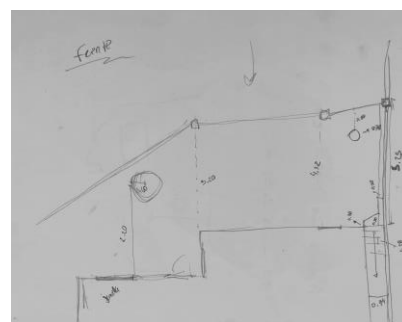
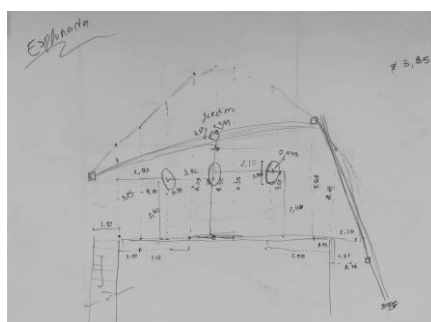
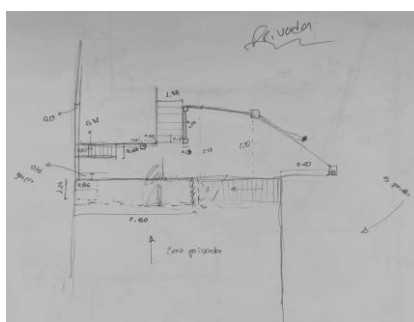


Figura 52, 53 e 54- Medições exteriores da edificação  
Fonte: Autor

## 6.6. Utilização do imóvel

O projeto consiste numa moradia unifamiliar constituída por dois andares, edificada em fevereiro de 1989. Os proprietários iniciaram a sua atividade económica em 1972, com uma “taverna” e mercearia num espaço alugado, cerca de 200 metros de distância do atual estabelecimento. A moradia foi um projeto de reconstrução de uma casa habitacional e horta, existente no local, onde deu continuidade à história da “taverna” renomeado para café/mercearia Palmeira. Sendo no 1º andar a zona privada e habitacional dos proprietários, andar não interventivo.

## 6.7. Perfil do Cliente e Público-Alvo

O público-alvo é um grupo de clientes potenciais com características em comum que influenciam os comportamentos de consumo e para quem as empresas direcionam as estratégias de marketing. Adjacente a isso, e de acordo com o propósito do projeto desenvolvido, para um café/restaurante rural na aldeia do Descoberto, pode-se considerar diferentes públicos-alvo de variadas faixas etárias. Iniciando com os residentes da aldeia e da zona, ex-emigrantes que atualmente residem na zona (a partir dos 50 de idade), como também emigrantes sazonais (todas as faixas etárias) com preferência nos meses altos do verão e épocas específicas durante todo o ano, trabalhadores (a partir dos 20 de idade) e por fim, turistas (todas as faixas etárias) como se observa no moodboard realizado.

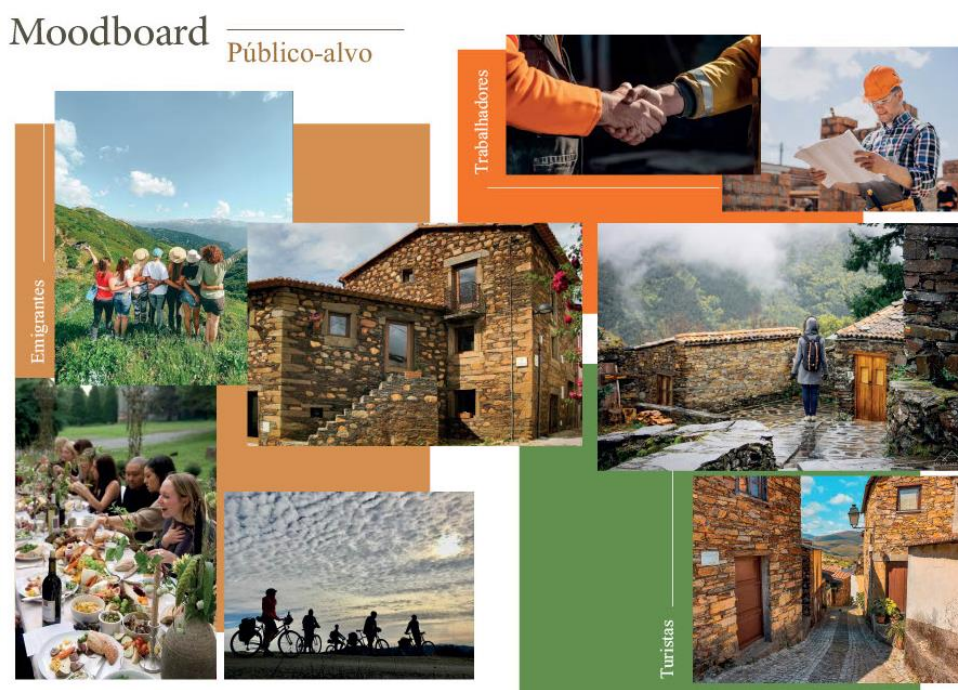


Figura 55- Moodboard público-alvo

Fonte: Autor

## 6.8. Requisitos do Cliente

Após uma reunião com o cliente, foram questionados quais os requisitos necessários do projeto. O mesmo referiu a necessidade de adaptação do espaço para um restaurante e café, uma vez que seria a opção mais indicada, considerando já o serviço prestado no estabelecimento, tornando o negócio lucrativo e enaltecendo a específica e exclusiva gastronomia da região, muito procurada.

Foi solicitado que houvesse uma zona de bar, com o requisito de que este funcionasse a tempo inteiro, permitindo a entrada sucessiva de clientes que apenas quisessem usufruir do serviço, fora do horário de refeições. Paralelamente a isso, um local de armazenamento para bebidas servidas e um espaço exterior (já existente) indicado para guardar as grades das bebidas consumidas no estabelecimento.

Por outro lado, o cliente solicitou uma sala de refeições com cadeiras confortáveis e mesas direcionadas, maioritariamente, para grupos de maior dimensão, e seguindo o mesmo conceito, uma esplanada organizada e a chave que cursasse a mesma linha que a sala de refeições e ainda, um pequeno espaço exclusivo para os funcionários

Por fim, um espaço, dedicado à confeção dos pratos, a cozinha, com a particularidade de esta ser aberta para a sala de refeições, promovendo uma experiência de proximidade entre a cozinheira e clientes, tornando o espaço mais apelativo, agradável e sobretudo com o objetivo de manter confiante os consumidores.

Também foi mencionado a necessidade de existir uma dispensa de sustento à cozinha, para todos os alimentos necessários à preparação das refeições, tal como um armazém para guardar todos os outros utensílios e equipamentos.

### 6.8.1. Necessidades dos utilizadores e clientes

Tendo em conta os parâmetros anteriores (requisitos do cliente) e espaços fundamentais para um funcionamento eficaz de um restaurante, foram inumeradas todas as áreas que fazem parte do projeto desenvolvido. Sala de refeição, disposta para uma fácil fluidez e agradável deslocação de funcionários que prestam o serviço, assim como também de clientes; dentro desta, uma pequena zona indicada para o posicionamento de mobiliário adequado ao serviço de mesa, acomodando loiça como pratos, talheres, copos entre outros; bar a tempo inteiro, com todos os equipamentos indispensáveis; local de armazenamento de bebidas servidas no atendimento de bar; cozinha industrial, com todo o equipamento necessário para a preparação, confeção e empratamento dos pratos a servir; dispensa, área de apoio à cozinha, armazenando os alimentos e produtos cruciais para elaborações das refeições; local para os funcionários; instalações sanitárias, uma feminina, uma masculina e uma para a

mobilidade reduzida e por fim, a esplanada do restaurante, projetada para ser um espaço agradável e apelativo para os clientes e esplanada exterior do café.

## 6.9. Identificação de problemas

Após uma análise do espaço a intervir, foram detetados alguns problemas em algumas áreas. Um dos problemas identificados foi a falta de acolhimento do espaço; uma restringida paleta cromática, nomeadamente a predominância a cor branca e ausência de conforto por parte dos materiais aplicados; também o desconforto concebido através do mobiliário existente no local, cadeiras expostas no café e esplanada; ausência de lugar adequado para armazenamento, sendo atualmente expostas à entrada do estabelecimento, criando algum ruído visual (figura 57); mau aproveitamento de alguns espaços, nomeadamente a divisão lateral conectada à atual mercearia; instalações sanitárias com um design muito pouco trabalhado e comum; iluminação artificial pouco trabalhada e estudada; pavimento exterior pouco adequado à função inerente, pois devido à variedade do tipo de pedra, quando molhado, este torna-se escorregadio; ausência de rampa na entrada principal indispensável a pessoas com mobilidade reduzida (figura 56).



**Figura 56-** Entrada principal do estabelecimento  
Fonte: Autor



**Figura 57-** Interior café  
Fonte: Autor

## 7. Fase II - Pesquisa

### 7.1. Vivência contemporânea e o papel do turismo na revitalização do Mundo Rural

*“Zonas envergonhadas, espalhadas por entre longas e extraordinárias paisagens naturais (onde o som predominante é dos pássaros), e ainda que desertas, ganharam cada vez mais a curiosidade daqueles que por ali perto passavam. Esta curiosidade teve influência no desenvolvimento destas áreas”. (Castanhas, 2020)*

Fruto da evolução das tecnologias da informação e dos meios de comunicação, a região rural é entendida cada vez mais como um território multifuncional. Dada a sua multifuncionalidade foi possível desenvolver um amplo conjunto de atividades, muitas vezes relacionadas com novas procuras por parte da população urbana, que cada vez mais procuram a calma das zonas rurais, por curtos espaços de tempo (por norma nas férias) para descansarem e abandonarem as correrias das grandes zonas urbanas. O contacto com a natureza, lazer, recreio, pesca, caça, desportos radicais e outras, são as atividades mais procuradas por quem vive nas cidades.

Os territórios rurais contemporâneos enfrentam os seguintes desafios: o combate à desertificação que se vem sentindo nestes territórios; a dinamização socioeconómica diversificando a economia rural; a promoção de iniciativas de desenvolvimento que proporcionem o bem-estar às populações locais; a preservação de valores ecológicos, ambientais e paisagísticos; e assegurar a qualidade e segurança alimentar.

O setor do turismo é bastante flexível, ajustando-se continuamente às demandas e preferências mutáveis dos turistas, que estão cada vez mais diversificados nos seus hábitos e interesses, alinhando-se com as tendências socioeconómicas e as exigências do mercado. Assim, surgem novas modalidades turísticas, tais como o turismo rural, o turismo de natureza, o ecoturismo, o agroturismo, o turismo de aventura, e outras variações.

Contudo, falar sobre o segmento do turismo direciona-nos à compreensão da sua definição e, conseqüentemente, compreender a razão da sua relevância para o crescimento de uma nação. Participar do turismo pressupõe que a pessoa se distancie, por um tempo determinado, da sua rotina habitual, na procura de novas sensações, para descansar e desfrutar das atrações turísticas proporcionadas pelos destinos visitados.

Um território, considerado turístico, tem de oferecer ao turista novas vivências, conhecimentos e novas sensações, tem de possuir particularidades de atração aos visitantes. Desta forma, pode-se concluir que existem vários tipos de turismo e que este varia consoante os motivos que levam as pessoas a deslocar-se até um destino.

A sociedade e as instituições começam a reconhecer o papel relevante destas áreas rurais na qualidade de vida da sociedade, o que se reflete no aumento da procura destes espaços por parte das populações não rurais.

À medida que esta procura aumenta, o turismo tornou-se uma das principais estratégias para o desenvolvimento rural atual, desempenhando um papel importante na cultura social rural, na proteção ambiental e na promoção do desenvolvimento económico e social. “O turismo é um fenómeno global, mas gerido localmente. É uma atividade económica abrangente, transversal e não deslocalizável e um dos principais setores de exportação e de projeção internacional da imagem de Portugal. Além de ser um criador de riqueza para a economia nacional, regional e local, gera desenvolvimento local e promove a criação de postos de trabalho diretos e indiretos.”, (Turismo de Portugal, 2010, p.18; citado por INE, I.P., 2011).

Os programas recuperam património edificado, espaços públicos e paisagens de xisto, sendo responsáveis pela construção/melhoramento de equipamentos, infraestruturas e acessibilidades. No entanto, transformaram também os espaços rurais onde se situam as aldeias de xisto em “museus rurais” destinados ao usufruto dos cidadãos, esquecendo-se de quem aí vive. A Aldeia do Xisto transforma-se num museu ao ar livre onde os visitantes podem vivenciar a cultura, as tradições e as vivências da sociedade rural. Caso a estudar e aprofundar no âmbito da pesquisa de aspetos fundamentais referentes ao projeto final, Aldeias do Xisto.



**Figura 58-** Turismo Rural Aldeias de Xisto, Casal de São Simão  
Fonte: Vagamundos, 2024



**Figura 59-** Turismo Rural Aldeias de Xisto, Piodão  
Fonte: Vagamundos, 2024

## 7.2. Aldeias de xisto

As Aldeias do Xisto são uma marca-destino que, ao longo dos últimos anos, e a partir da atividade turística, da experimentação e do conhecimento, têm conseguido afirmar um território único no contexto da Região Centro e do País - um território para viver, investir e criar. Têm-no feito procurando sempre o que há de mais distintivo e genuíno na paisagem e nas comunidades, atraindo investimento e abrindo a porta a projetos que experimentem a partir da essência dos lugares. A relação com a natureza, com a terra, e com as pessoas tem sido a bússola que norteia uma atuação que procura revitalizar o território a partir do seu diferencial cultural. (Aldeiasdoxisto, 2024)

### 7.2.1. Unidades Territoriais

O território das Aldeias do Xisto está dividido em quatro Unidades Territoriais, refletindo as características geomorfológicas dessas unidades de paisagem, bem como as características arquitetónicas e as tipologias urbanísticas desse conjunto de aldeias. Apesar de o território ser predominantemente xistoso, impera também a diversidade dentro da rede, figura 60.



Figura 60- Unidades Territoriais  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

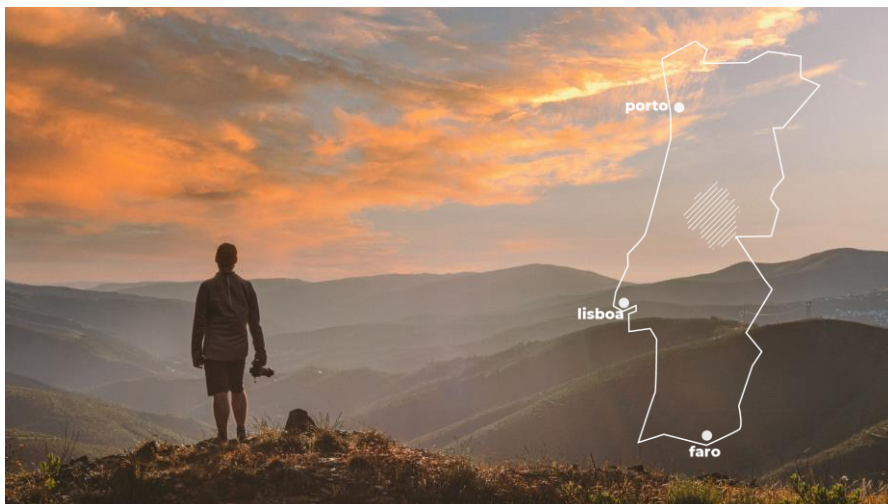
### 7.2.2. Paisagem Cultural

A geologia e a morfologia do território das Aldeias do Xisto determinam os seus relevos de cumes arredondados e vales profundos, a sua paisagem ondulante e os tipos de construções que milhares de anos de ocupação humana aqui foram deixando. É neste território escondido no interior de Portugal, no meio do maciço central que, desde tempos imemoriais, as pessoas se relacionam com a natureza e investem na terra produzindo um modo de vida muito particular. Essa persistência quotidiana reflete-se na arquitetura vernacular, no património imaterial, na gastronomia, e até no coberto vegetal criando uma paisagem cultural única que faz parte da nossa identidade coletiva.

### 7.2.3. Geografia

As Aldeias do Xisto distribuem-se por um território de 5.000Km<sup>2</sup> e 20 concelhos. É uma região com características biogeofísicas bem marcadas, essencialmente ligadas à predominância geológica do xisto, mas também à floresta e à água. É uma área montanhosa, onde as serras de média altitude se sucedem umas às outras, formando no horizonte como que um mar encapelado de cumeadas - um mar de montanhas - onde se destacam as Serras da Lousã, Açor e Muradal.

O território é eminentemente florestal, ainda com inúmeras áreas de vegetação autóctone e galerias ripícolas, embora predomine o pinheiro-bravo, o eucalipto, o medronheiro e os matos de urze. É atravessado por importantes cursos de água, como os rios Zêzere, Ceira, Alva e Ocreza, que proporcionam um importante conjunto de aproveitamentos hidroelétricos, como é o caso das barragens do Alto Ceira, Santa Luzia, Cabril, Bouçã, Agueira, Fronhas e Castelo de Bode. (Aldeiasdoxisto, 2024)



**Figura 61- Geografia**  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

### Zêzere

O vale do Rio Zêzere é uma das áreas naturais de maior diversidade ambiental das Aldeias do Xisto e do país. A natureza em estado quase selvagem, onde a riqueza da flora e da fauna é notável, combina-se em perfeita harmonia com a ocupação humana que, ao longo dos tempos, se adaptou à passagem do rio, vivendo dele e com ele. Com um maior suporte à vida proporcionado por este imponente rio, as aldeias nas suas imediações são maiores e mais populosas. Por isso, atravessar esta parte do território é, acima de tudo, uma experiência de vida, completa e enriquecedora, que permite conhecer o modo de vida das comunidades ribeirinhas e com elas interagir. É aqui que

se localizam seis Aldeias do Xisto: Álvaro, Barroca, Janeiro de Baixo, Janeiro de Cima, Mosteiro, Pedrógão Pequeno. (Zona a intervir)

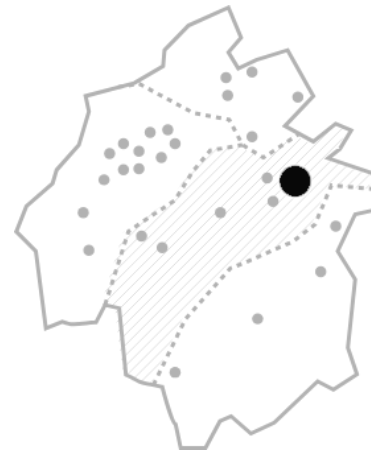
O Rio Zêzere nasce na Serra da Estrela, a cerca de 1900m de altitude, junto ao Cântaro Magro, onde se define o início do maior vale glacial da Europa (13 km). (Aldeiasdoxisto, 2024)



**Figura 62- Zêzere**  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

## **Zêzere - Barroca**

No centro da rede, na Barroca continua a respirar-se um ambiente rural, pautado pelos seus ciclos agrícolas, dista somente 14 km do Descoberto. É aqui a sede da Rede e das Lojas das Aldeias do Xisto. Na Barroca, continua a respirar-se um ambiente rural, pautado pelos seus ciclos agrícolas. A paisagem circundante é enquadrada pelo pinhal e pelas pirâmides das escombrelas da Lavaria do Cabeço do Pião, que já pertenceram às Minas da Panasqueira. A Casa Grande, antigo solar do século XVIII onde hoje funciona o Centro Dinamizador das Aldeias do Xisto, acolhe-nos e lança-nos à descoberta das ruas e quelhas. A parte mais antiga da aldeia está implantada ao longo de um pequeno morro, ladeado por duas linhas de água profundamente cavadas, formando um conjunto perpendicular ao curso do Zêzere, com o qual confina. No caminho que nos leva à beira do Zêzere, descobrem-se antigos moinhos que laboravam com a força do rio. O espelho de água e a paisagem impõem um momento de pausa, antes de se atravessar a ponte pedonal para a outra margem e descobrir as gravuras rupestres que os nossos antepassados ali deixaram gravadas na rocha há milhares de anos. (Aldeiasdoxisto, 2024)



**Figura 63-** Zêzere, Barroca  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

## Património

A aldeia possui um conjunto de construções periféricas, mais ou menos dispersas, edificadas nos últimos 30 anos do século XX. Na praça central da sua malha urbana, destaca para a parte antiga da aldeia, essencialmente estruturada por três ruas, ligadas por várias ruelas.

O material de construção predominante é o xisto, embora uma parte significativa das fachadas dos edifícios esteja rebocada e pintada, predominantemente de branco.

Existe um número significativo de construções aristocráticas dos séculos XVIII e XIX, de maiores dimensões, integralmente em xisto, facto pouco comum na rede das Aldeias do Xisto.

Na aldeia, pisam-se pavimentos em seixos rolados, mas junto ao rio encontramos lajes de uma antiga calçada medieval. Nas ruas compactas, as casas possuem por vezes passadiços ao nível do primeiro andar e deixam adivinhar, nos seus pequenos detalhes, a vontade de conferir emoções à construção.

Fora do perímetro da aldeia, as construções dedicadas aos trabalhos do campo pontuam caminhos de terra batida, entre as pequenas propriedades disseminadas pelas encostas. Através de passadiços e de belos percursos à beira-rio, alcançam-se achados arqueológicos que poderão existir há mais de 12 mil e 20 mil anos.

A este património juntam-se belos exemplares religiosos como as capelas de Nossa Senhora da Rocha, São Romão, São Roque e Nossa Senhora da Agonia, salientando-se também a presença da Igreja de São Sebastião. Podem ser também visitadas a Casa Grande (edifício senhorial da família Fabião), um conjunto de casas particulares dos séculos XVIII e XIX, pontes pedonais, lavadouro, açude e moinho, entre outros monumentos.



**Figura 64-** Capela de Nossa Senhora da Rocha,  
Barroca  
Fonte: Allaboutportugal, 2024



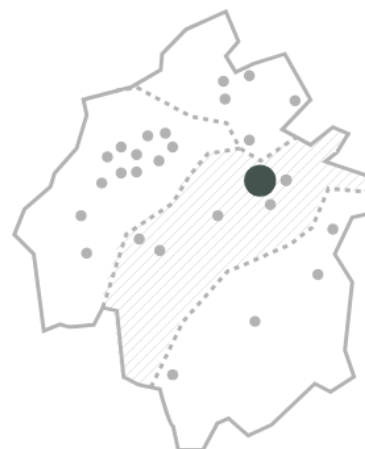
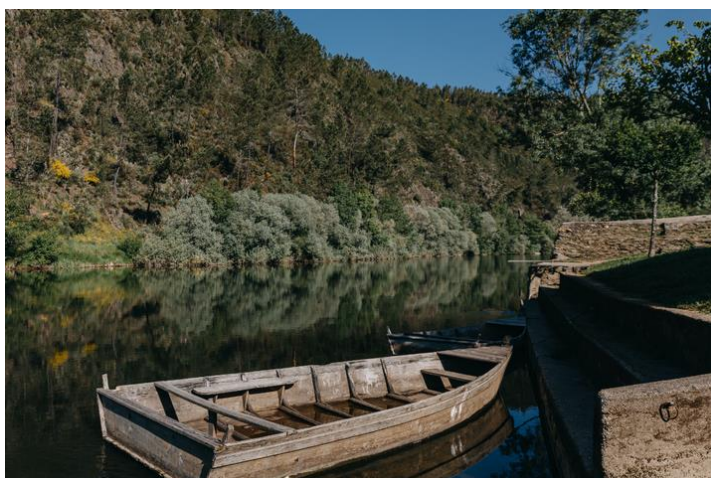
**Figura 65-** Capela de São Roque, Barroca  
Fonte: Allaboutportugal, 2024

## Zêzere - Janeiro de Cima

Janeiro de Cima encontra-se na margem esquerda do Zêzere, numa zona quase plana, rodeada por uma extensa manta de terrenos agrícolas. Dista apenas 15 km do Descoberto. No núcleo antigo da aldeia, caminha-se sem pressas pelo emaranhado de ruas sinuosas em que as casas se encostam umas às outras revelando as suas características fachadas em xisto, ponteadas por seixos redondos e brancos.

É por aqui que se escondem segredos como a Casa das Tecedeiras, que reinventam tradições e nos fazem viajar no tempo. Ou ainda onde se desenvolvem projetos que prometem recuperar tradições antigas e memórias ancestrais.

A representação cartográfica de Janeiro de Cima remonta a 1600, mostrando a sua existência no século XV. (Aldeiasdoxisto, 2024)



**Figura 66 e 67-** Zêzere, Janeiro de Cima  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

## Património

Em Janeiro de Cima, a arquitetura em xisto apresenta a particularidade de incluir seixos brancos, rolados, provenientes do leito do rio Zêzere.

As primeiras casas da aldeia cresceram em redor da Igreja Velha e é dali que saem um conjunto de ruas estreitas e orgânicas, de fisionomia própria, que se vão articular com becos e ruelas, pátios e quelhas, numa estrutura medieval de grande valor patrimonial.

Ainda merecem destaque:

- Casa das Tecedeiras (figura 68);
- Capela de São Sebastião;
- Edifícios particulares dos séculos XVII-XVIII;
- Igreja Velha;
- Roda de Janeiro;
- Tear Gigante;
- A Barca;
- Quelhos e Quelhas;
- Igreja Nova;
- Escola Primária;
- Capela do Divino Espírito Santo;
- Capela de N<sup>a</sup> Sr<sup>a</sup> do Livramento;
- A caminho da Capela de S. Sebastião;
- Balcões.



**Figura 68-** Casa das Tecedeiras, Janeiro de Cima  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024



**Figura 69-** Edifícios particulares dos séculos XVII-XVIII, Janeiro de Cima  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

## 7.4. Construção tradicional da zona

As construções em xisto representam um legado cultural, arquitetónico e histórico muito importante em Portugal e na Europa, que urge preservar. Em Portugal, as construções tradicionais em xisto encontram-se dispersas por diversas regiões, de Norte a Sul, variando as tipologias das construções, as metodologias construtivas e até o próprio xisto. Os danos mais comuns neste tipo de construções são devidos ao deficiente funcionamento das fundações, ao peso dos pavimentos e/ou coberturas em betão armado executados em intervenções recentes, à deterioração dos elementos estruturais de madeira e à colonização biológica e ataques químicos, principalmente em elementos não rebocados. No entanto, apesar dos danos observados nas construções em xisto, estas possuem capacidade estrutural que, se devidamente reabilitadas, lhes permitirão desempenhar as funções que lhes são destinadas.

O xisto é um material muito orgânico que nos remete ao seu estado natural não processado, no entanto, o xisto é considerado uma pedra mais pobre em comparação com outras pedras como o granito, pelo que a construção com esta pedra, sendo que a arquitetura executada com ela, também o é. Enquanto material de construção, o xisto era, tradicionalmente, extraído de pedreiras em lascas, sem qualquer tipo de tratamento, sendo posteriormente sobreposto construindo-se assim as casas destinadas a habitação e também as dependências utilitárias, como muros de vedação, calçadas, moinhos, azenhas, lagares e pontes. É fácil de manusear, bastante resistente à pressão quando colocado com uma faca e tem pouca capacidade de absorver humidade, o que pode levar a um mau comportamento térmico e ao vapor de água.

A arquitetura vernácula em alvenaria de xisto é uma construção que exige a utilização de técnicas tradicionais ou similares às utilizadas na construção original, durante intervenções de restauro ou reconstrução, de forma a manter o seu carácter mesmo quando são introduzidos materiais inovadores, por exemplo como novos materiais ou aplicações tecnológicas mudanças na abordagem. São construções que possuem grande valor estético e cultural, identitárias do lugar, pelo que devem ser mantidas o mais “original” possível ou quando ampliadas, estas devem ser assumidas, de modo a não interferir com o sentido do lugar.



**Figura 70- Pedra Xisto**  
Fonte: Pampilhosadaserra



**Figura 71- Aldeias de Xisto**  
Fonte: Portugaltravelcenter, 2023

As paredes de alvenaria de pedra eram muito utilizadas antigamente, devido á grande abundância da sua matéria-prima, atualmente representam um papel menor devido a vários fatores, entre eles, as elevadas espessuras, o peso próprio, elevado custo e morosidade da construção/execução.

A alvenaria de pedra seca é uma técnica em que não é utilizado qualquer tipo de ligante (cal ou cimento), era usada principalmente em zonas pobres onde a cal era bastante escassa, e é também vulgarmente associada á alvenaria de pedra irregular. Devido às suas condicionantes rudimentares esta técnica requer uma boa execução no tratamento das pedras entre si através do encaixe cuidado das próprias, e da utilização de escassilhos (fragmentos ou pequenos pedacitos de pedra).

Na escolha das pedras deve-se ter em atenção as dimensões e as formas, podendo-se muitas das vezes utilizar pedras já existentes no local ou então obter pedras em bruto e trabalhá-las depois no estaleiro da obra, a pedra deve também ter uma boa resistência mecânica.

## 7.5. Gastronomia local

O local apresentado para proposta, para além de promover o serviço de café, ocasionalmente, também oferece serviço de restauração. Subjacente a isto, considero importante dar a conhecer os pratos que refletem a herança cultural e a disponibilidade de ingredientes locais e naturais, uma vez que a gastronomia da região rural é rica em sabores tradicionais.

Alguns dos pratos servidos e que refletem nitidamente a região abordada, é o coelho assado na telha, o guisado de javali, o bacalhau frito com maionese, a típica chanfana, o caldo verde, a famosa feijoada e maranho.

Este tipo de gastronomia, já servida no local, é bastante procurada por todos os que apreciam comida tradicional e natural da região beira interior. Deste modo, o cardápio elaborado para o restaurante, irá contemplar todos estes os pratos típicos, referidos.



**Figura 72-** Coelho assado na telha  
Fonte: Receitas e Menus, 2023



**Figura 73-** Guisado de javali  
Fonte: Ekonomista, 2023



**Figura 74-** Bacalhau frito com maionese  
Fonte: Receitas e Menus, 2023



**Figura 75- Chanfana**  
Fonte: Pingodoce



**Figura 76 -Caldo verde**  
Fonte: Sapo



**Figura 77- Feijoada**  
Fonte: Receitas e Menus, 2023



**Figura 78- Maranho**  
Fonte: Ekonomista, 2023

## 7.6. Concorrência da zona

Ao redor do local a intervir, aldeia Descoberto, não existem estabelecimentos públicos de restauração. Sendo que só existem estabelecimentos numa proximidade, a aldeia do Orvalho e de Janeiro de Cima, referidos anteriormente. Ambos os sítios, promovem serviço de restauração, com pouca densidade. Em Janeiro de Cima, encontra-se o popular restaurante Fiado, incluído na Rota das Aldeias do Xisto (referido nos casos de estudo nacionais) e no Orvalho, o café Pérola. Além do serviço de restauração nos sítios mencionados, também outros, na zona promovem somente o serviço de café.

## 7.7. Casos de estudo de restaurantes das Aldeias do Xisto

### 7.7.1. Restaurante Safra

O presente caso de estudo, Restaurante Safra, localiza-se em Rio de Vide. Inspirado na tradição da cozinha portuguesa, o Safra pretende acrescentar um toque moderno, com propostas gastronómicas assentes na qualidade dos nossos produtos locais. (Restaurantguru, 2024).

O presente caso de estudo, foi selecionado por se assemelhar à zona de intervenção do projeto, restaurante pertencente às rotas de aldeia de Xisto. Todo o espaço envolvente, de alguma forma, relaciona-se à proposta apresentada assim como, o tipo de gastronomia (comida tradicional portuguesa), organização espacial do local, paleta cromática e tipologia de mobiliário existente. (figuras 79, 80, 81 e 82).



Figura 79, 80, 81 e 82- Restaurante Safra, Rio de Vide  
Fonte: Restaurantguru, 2024

### 7.7.2. Restaurante Fiado

O presente caso de estudo, Restaurante Fiado, foi construído no ano de 2011, situa-se no coração de Janeiro de Cima, Fundão, e deve o seu nome à atividade tradicional da tecelagem do linho, tão comum na região. De arquitetura contemporânea, apresenta um interior requintado e cuidado, proporcionando aos seus visitantes agradáveis momentos num ambiente acolhedor e descontraído. Considerado uma referência gastronómica do concelho do Fundão, as suas propostas fazem a viagem valer a pena. Apresenta uma cozinha bem portuguesa, homenageando os pratos tradicionais e regionais, com destaque para o cabrito no forno a lenha, os maranhos, o bacalhau com broa, o polvo à lagareiro. Ótimas iguarias para quem sabe apreciar uma mesa devidamente composta. (Aldeiasdoxisto, 2024).

O presente caso de estudo, foi selecionado por se assemelhar à zona de intervenção do projeto, restaurante pertencente às rotas de aldeia de Xisto. Para além da paleta cromática vibrante, consiste num espaço tradicional e fiel aos melhores pratos da gastronomia portuguesa, como pretendido. (figuras 83, 34, 85 e 86).

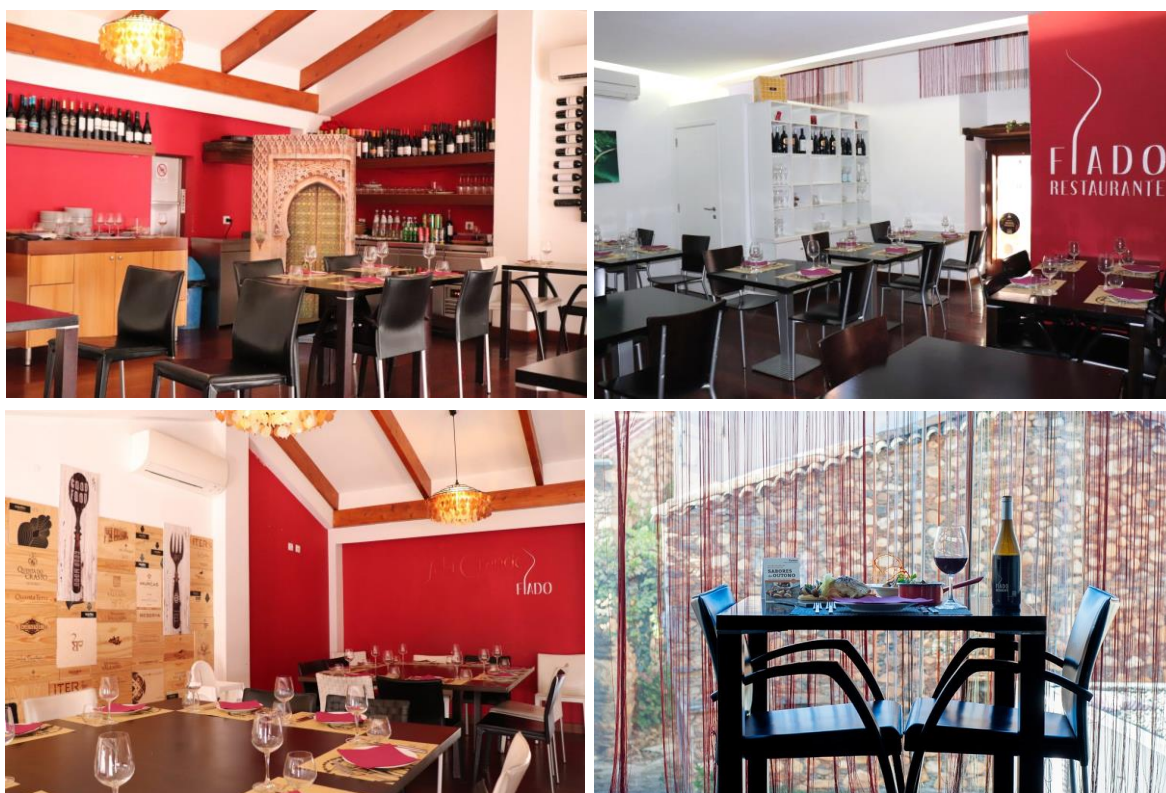


Figura 83, 34, 85 e 86- Restaurante Fiado, Janeiro de Cima  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

### 7.7.3. Restaurante Casa da Ti Augusta

O presente caso de estudo, Restaurante Casa da Ti Augusta, localiza-se na aldeia da Figueira. Foi eleita como escolha do Consumidor, na categoria de Restaurantes em 2013. A Casa Ti' Augusta é um espaço rústico e requintado onde são servidos pratos tradicionais com um toque de sofisticação. As carnes demoradamente assadas no forno de lenha, os queijos, o azeite e o pão com travo bem vincado, transformam um simples prato num verdadeiro manjar. O segredo está em cada detalhe e dedicação que sentimos ao saborear cada refeição.

O presente caso de estudo, foi selecionado por se assemelhar à zona de intervenção do projeto, restaurante pertencente às rotas de aldeia de Xisto. Promove uma experiência única, concebida através do ambiente acolhedor e familiar destacando o revestimento interior, a pedra, como também o material predominante, a madeira, aspeto relacionado ao projeto desenvolvido. (figuras 87,88,89 e 90).



Figura 87,88,89 e 90- Restaurante Casa da Ti Augusta, Figueira  
Fonte: Aldeiasdoxisto, 2024

## 7.8. Casos de estudo nacionais

### 7.8.1. Restaurante Buraco do velho

O presente caso de estudo, Restaurante Buraco do velho, foi construído no ano de 2021 e localiza-se na aldeia Pedricosa, em Vagos em Aveiro. Com um conceito de espaço renovado, o Buraco do Velho é um local que traz a harmonia perfeita entre qualidade e tradição nos pratos apresentados. Um restaurante de comida tradicional portuguesa e de conforto, num ambiente calmo, com vista para o Rio Boco, um dos braços da Ria de Aveiro. Traz os sabores, cheiros e histórias de produtos e produtores locais. Das carnes premium, grelhadas ou assadas em forno de lenha, aos vinhos regionais, o atendimento personalizado é o ingrediente principal (Tripadvisor, 2023).

O presente caso de estudo, foi selecionado por se assemelhar à zona de intervenção do projeto, uma aldeia rural, aspeto condicionante. Todo o espaço envolvente, de alguma forma, relaciona-se à proposta apresentada assim como, a utilização de elementos que remetem ao ambiente, como a madeira, a vegetação e a pedra, alguns dos aspetos cruciais na criação do espaço (figuras 91, 92 e 93).

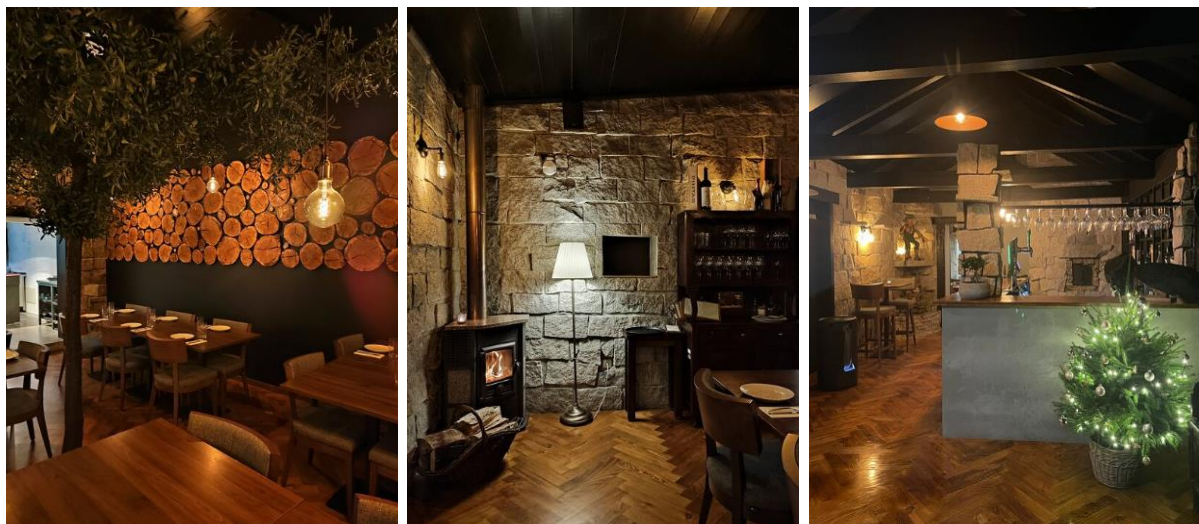


Figura 91, 92 e 93- Restaurante Buraco do velho, Aveiro  
Fonte: Tripadvisor, 2023

### 7.8.2. Restaurante Ajitama Ramen Bistro

O presente caso de estudo, Restaurante Ajitama Ramen Bistro, foi construído no ano de 2015, localiza-se Lisboa. A história do Ajitama começa no final de 2015, com dois amigos de longa data, António Carvalhão e João Azevedo Ferreira, que tinham vivido na Ásia e passaram muito tempo por terras nipónicas, onde acabaram por se apaixonar pelo prato mais popular no Japão: o Ramen. Com a bagagem cheia de novas tendências nipónicas, quiseram que o espaço do restaurante fosse emblemático, que fizesse as pessoas transportarem-se para o Japão e que representasse criativamente o seu "topping" preferido: o ovo Ajitama. As formas em madeira presentes no local exibem interpretações artísticas dos ovos com traços arquitetónicos do Japão tradicional e urbano. (Ajitama)

O presente caso de estudo, foi selecionado pelo dinamismo e fluidez que o espaço promove aos seus utilizadores, tornando-o interessante e diferentes de outros. Como também as cores aplicadas e iluminação exposta, criando um espaço mais intimista e cativante. (figuras 94, 95 e 96).



Figura 94, 95 e 96- Restaurante Ajitama Ramen Bistro, Lisboa  
Fonte: Tripadvisor, 2023

### 7.8.3. Restaurante Steakhouse Churrasqueira Nacional

O presente caso de estudo, Restaurante Steakhouse Churrasqueira Nacional, foi construído no ano de 2011 por Ivo Nogueira, localiza-se em Braga. A intenção do estabelecimento foi criar um conceito de churrasco, com uma relação preço/qualidade excelente, e que fosse diferenciador. A Churrasqueira Nacional combina o take-away com o serviço de sala. Além dos grelhados, há pratos pouco comuns numa churrasqueira tradicional, como os ovos rotos, as bolinhas de alheira ou a burrata de búfala com pesto, e snacks como o hambúrguer de frango ou o prego de alcatra em bolo do caco. Também se acena à cozinha tradicional – bacalhau à Braga, bacalhau assado com batata a murro e polvo à lagareiro e outros. (Evasoes, 2023)

Aspetos como a organização espacial do local, localização das mesas tornando a circulação dinâmica, a paleta cromática, como a aplicação de bege e o preto, para o contraste e o tipo de mobiliário escolhido, são alguns dos aspetos que tive em conta para selecionar este espaço. (figuras 97, 98, 99 e 100).

Os três casos de estudo que se seguem, dispõem também de alguns elementos particulares e possíveis inspirações para concretização do projeto (pág. 41, 42 e 43).



Figura 97, 98, 99 e 100- Restaurante Steakhouse Churrasqueira Nacional, Braga  
 Fonte: Tripadvisor, 2023

## 7.9. Casos de estudo internacionais

### 7.9.1. Restaurante Bandol

O presente caso de estudo, Restaurante Bandol, localiza-se no coração de Chelsea, Bandol, Londres no Reino Unido. É o segundo empreendimento de restaurante francês dos fundadores de Margaux , South Kensington. Inspirado nos sabores e cores da culinária do sul da França, Bandol traz para Londres pratos Nicoise e Provencale compartilhados com ingredientes frescos e simples, combinados com vinhos cuidadosamente selecionados da região. (Barbandol, 2017).

Alguns dos aspetos que me fizeram escolher este restaurante foram a preferência de cores claras, como o bege, o castanho e o cor-de-rosa, cores estas, destacadas através do tipo de iluminação difusa conseguida pelas lâmpadas amarelas. Como também ainda, pela presença de árvores no centro do espaço.

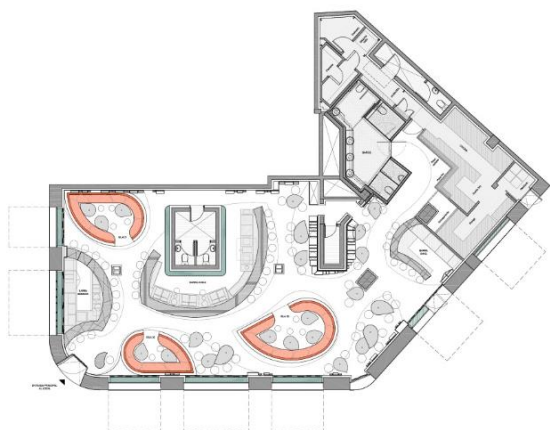


Figura 101, 102, 103 e 104- Restaurante Bandol, Londres no Reino Unido  
Fonte: Tripadvisor, 2023

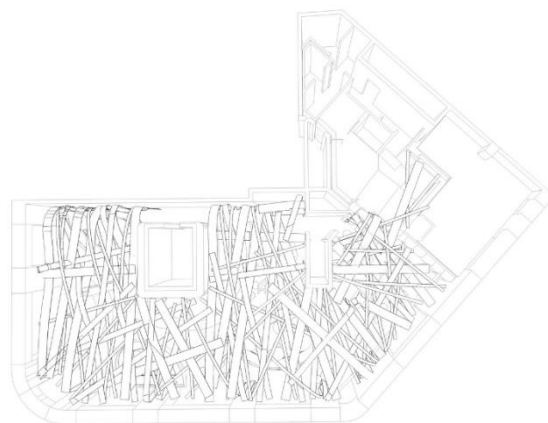
### 7.9.2. Restaurante Ikibana Paral

Ikibana Paral Restaurant, foi construído no ano de 2012 pelo arquiteto El Equipo Creativo, localiza-se em Barcelona na Espanha com uma área de 260 m<sup>2</sup>. O restaurante Ikibana oferece uma fusão das gastronomias japonesa e brasileira, duas culturas que parecem tão antagônicas: tranquila e minimalista a primeira, exuberante e movimentada, a segunda. A arte do arranjo floral conhecida como Ikebana, é um dos exemplos deste respeito pela natureza profundamente enraizado na cultura japonesa, e dá nome ao restaurante e inspiração ao design. Esses arranjos artísticos Ikebana buscam a proporção, composição e equilíbrio corretos entre três elementos: madeira, folhas e flores, figura 46, 47 e 48. Os resultados são composições leves, elegantes e estáticas que simulam movimento, premissas nas quais o design será articulado, como está representado na figura 45 (Archdaily, 2013).

A escolha deste caso de estudo refletiu na organização do espaço; decoração da temática envolvente com a madeira, material que irá ser aplicado no projeto, devido à abundância de madeira proveniente do pinhal; mobiliário fluente e funcional e paleta cromática harmoniosa e atraente.



**Figura 105-** Planta Ikibana Paral Restaurant, Espanha  
Fonte: Archdaily, 2013



**Figura 106-** Planta teto Ikibana Paral Restaurant, Espanha  
Fonte: Archdaily, 2013



**Figura 107, 108 e 109-** Ikibana Paral Restaurant, Espanha  
Fonte: Archdaily, 2013

### 7.9.3. Restaurante Nikunotoriko

Nikunotoriko, foi construído no ano de 2016 pelos arquitetos Escritório de Arquitetura Ryoji Iedokoro, localiza-se em Minato no Japão com uma área de 112 m<sup>2</sup>. Para criar uma experiência semelhante, inspirada na natureza, o primeiro andar do restaurante, lembra um cenário semelhante a uma caverna, que tem uma aparência única da natureza real. Já no segundo andar, o jantar é como sentar no meio de uma floresta. O espaço está coberto de árvores feitas de tubos de aço e vegetação nas paredes. As mesas e o piso são feitos de painéis OSB multicamadas com contornos naturais. Uma vez que as mesas estão todas em níveis diferentes, a privacidade encontra-se presente, o que torna a experiência gastronômica algo mais memorável e privado. Este design não se baseia apenas no visual atraente e no sabor da carne de qualidade, mas é compatível com o sentido tátil e a experiência que ficará gravada profundamente na memória (Archdaily, 2018).

O terceiro caso de estudo foi selecionado devido ao seu interior, com um design cativante e temática visível, semelhante ao apresentado anteriormente, uma vez que os materiais essenciais são a madeira disposta por níveis e exibição da natureza, como podemos verificar nas figuras abaixo.



Figura 110- Plantas 1º piso e 2º piso Nikunotoriko, Japão  
Fonte: Archdaily, 2018



Figura 111, 112 e 113- Nikunotoriko, Japão  
Fonte: Archdaily, 2018

## 7.10. Ergonomia em espaços comerciais restauração

A ergonomia definida pelo estudo da relação entre os trabalhadores e o seu ambiente de trabalho, trata de adaptar o trabalho ao funcionário, focando na criação de postos de serviço, ferramentas e processos que vão ao encontro das necessidades e limitações humanas. De forma sucinta, o papel da ergonomia é ser um estudo que possibilite gerar as soluções ideais para cada situação.

Desta forma, numa primeira fase foram pesquisadas dimensões básicas da antropometria exigidas para o design de cadeiras, figura 114 e dimensões corporais estruturais variadas, figura 115 (Julius PENERO & Martin ZELNIK, 2008).

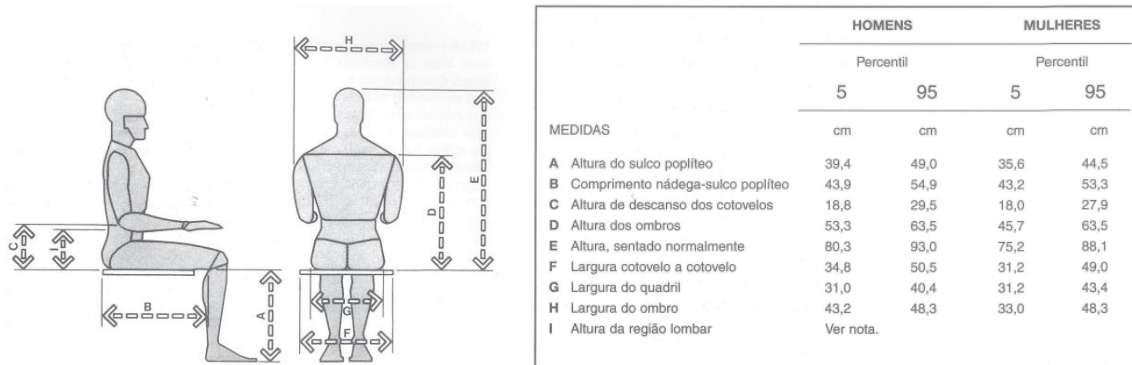


Figura 114- Dimensões básicas da antropometria exigidas para o design de cadeiras

Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 61

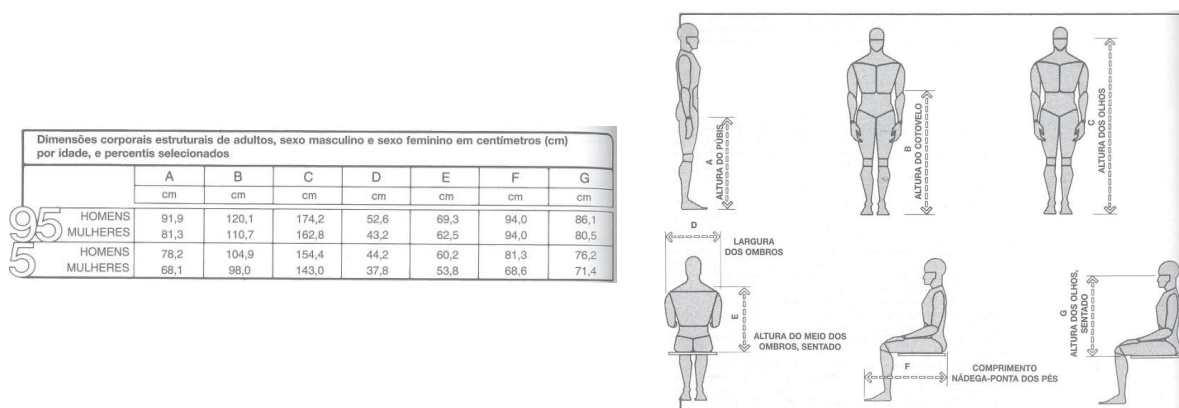


Figura 115- Dimensões corporais estruturais variadas

Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 98

Numa segunda fase, foram estudados dados antropométricos em relação às dimensões ideais de zonas individuais indicadas num espaço de refeição, figura 116, medidas relativas à largura mínima para uma área de refeição, figura 117, como também em contexto de cozinha industrial, algumas medidas a respeitar para um bom funcionamento do local, figura 118.

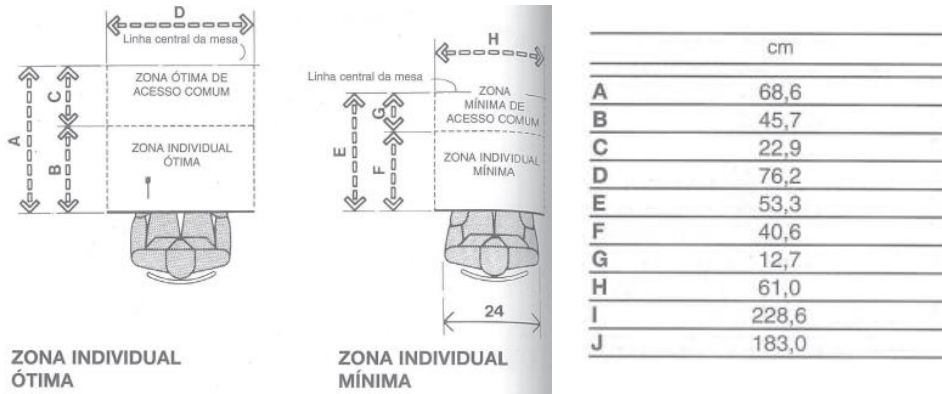


Figura 116- Dimensões zona individual

Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 140

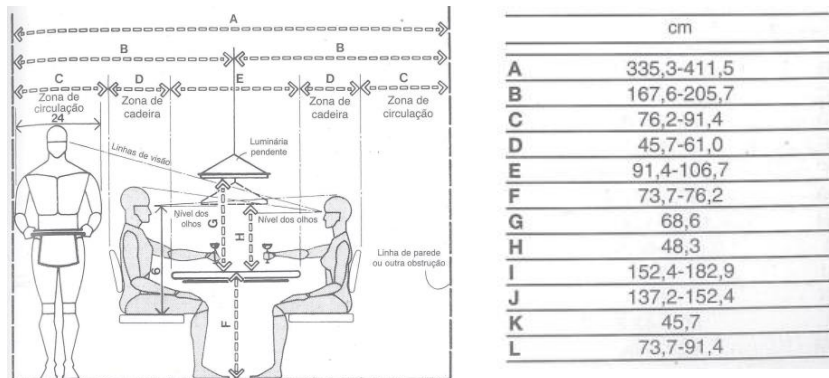


Figura 117- Largura mínima para a área de refeição

Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 147

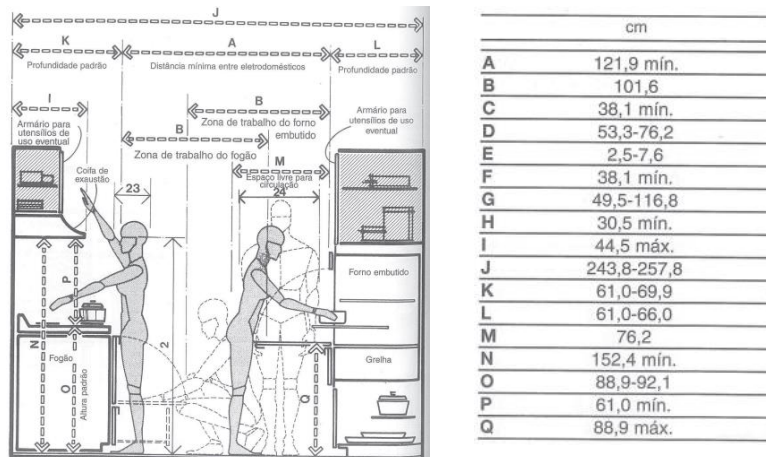
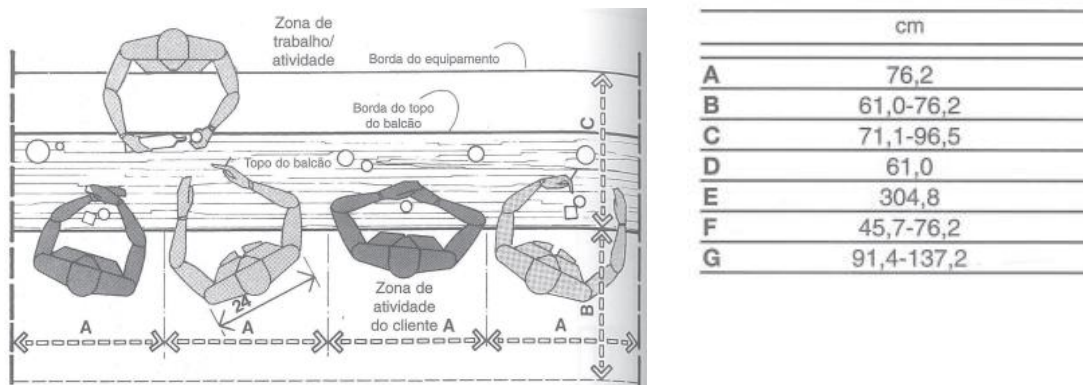


Figura 118- Medidas densidade 0,4 pessoas balcão

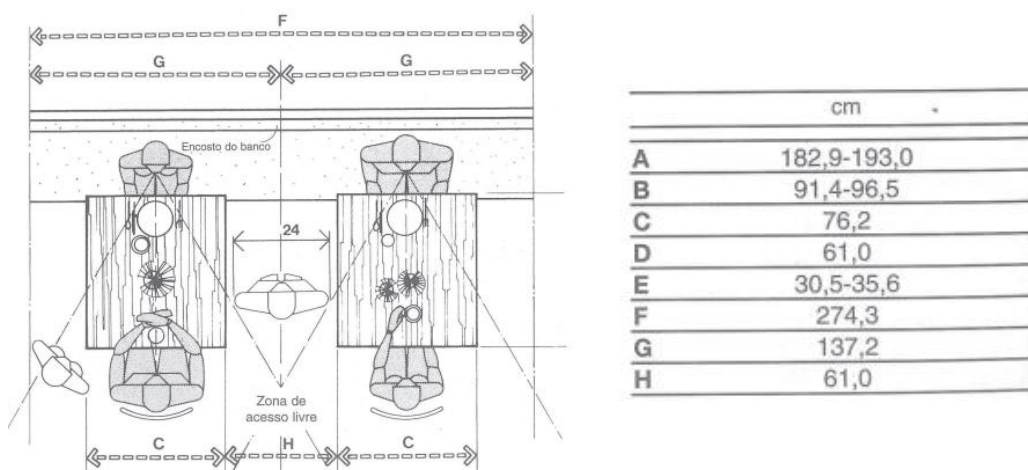
Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 218

Por outro lado, como indica a figura 119, medidas relativamente a zona do balcão, densidade para 4 pessoas, é de constatar que a medida ideal para o movimento fluido da atividade do cliente é de 76,2 cm, como também a medida alusiva ao B, espaço ideal de movimento do cliente junto ao balcão, encontra-se entre 61,0 e 76,2 cm de distância.



**Figura 119-** Medidas balcões, densidade 0,4 pessoas  
 Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 229

Por último, igualmente importante e através de uma solução válida para o projeto, os dados antropométricos fase a medidas para bancos contínuos de refeições, sendo 61,0 cm a medida mínima entre as mesas. (figura 120)



**Figura 120-** Medidas para bancos contínuos  
 Fonte: Dimensionamento humano para espaços interiores, 2008, p. 162

## 7.11. Conceito de um restaurante

Um restaurante consiste num estabelecimento comercial onde as pessoas pagam para comer refeições preparadas e servidas no local. Os restaurantes variam devido ao conceito promovido e diversificado menu, incluindo uma ampla variedade de cozinhas e serviços. Desempenham um papel importante na cultura alimentar de uma sociedade e oferecem aos clientes uma experiência de refeição exclusiva (Fonte: Conceitos,2023).

Alguns elementos-chave associados ao conceito de restaurante são: a localização, ponto crucial para o sucesso do mesmo. Pode estar situado em áreas urbanas, suburbanas ou rurais, dependendo do público-alvo e do tipo de culinária oferecida; a culinária e menu, uma vez que varia de sítio para sítio, podem servir pratos de culinária específica ou oferecer uma variedade de opções para atender a diferentes preferências; ambiente e decoração, que contribui na imagem visual passada e experiência geral do cliente, sendo que alguns proporcionam um ambiente descontraído e familiar e outros, realçam a formalidade e elegância do espaço; tipo de serviço prestado, varia conforme o conceito, exemplo disso são restaurantes de fast food, onde os clientes fazem pedidos no balcão e em restaurantes de luxo, dispõem de um serviço de mesa. Desempenha um papel fundamental na satisfação do cliente; preço e segmento de mercado, pois os restaurantes podem ser categorizados em diferentes segmentos de mercado com base nos preços; gestão e operações, a gestão eficaz é vital para o funcionamento bem-sucedido de um restaurante; tendências e inovações, por vezes os restaurantes incorporam novas tendências e inovações para atrair clientes como a adoção de tecnologias, pedidos online, cardápios digitais ou sistemas de pagamento sem contato; por fim, a experiência do cliente, engloba a qualidade da comida, o serviço prestado, o ambiente e outros fatores que influenciam a satisfação do mesmo.

Subjacente a isto, a baixo, encontra-se alguns tipos de restaurante para uma melhor compreensão do tema:

- Fast-food: restaurantes de comida e atualmente, uma escolha frequente para os consumidores pois são atraídos pelo tipo de comida que vendem e rapidez do serviço. Este tipo de restaurantes costumam ter uma decoração simples, mas apelativa;
- Casual rápido: ao contrário dos restaurantes de fast-food, os restaurantes casuais rápidos oferecem uma experiência mais saudável. Os pratos encomendados são entregues o mais rapidamente possível. A qualidade e rapidez deste serviço levaram ao seu crescimento, tomando a fast food como uma opção secundária;
- Restaurantes gourmet ou de alta gastronomia: Os tipos de restaurantes dedicados à alta cozinha combinam a elegância com a utilização de diferentes técnicas de cozinha nos seus pratos. Oferecem serviços exclusivos, cuja perícia é supervisionada por uma grande equipa de chefes e empregados de mesa de alta gama;

- Restaurante temático: os temas utilizados nos restaurantes são os seus próprios anúncios. Conseguem capturar a atenção, sem a necessidade de saber o que servem no estabelecimento;
- Tipo de buffet: proporcionam uma experiência diferenciada, pois o cliente pode servir-se a si próprio e comer a quantidade de comida que quiser.

Em suma, um restaurante é um estabelecimento comercial que oferece refeições preparadas e servidas para consumo. Considero que desempenham um papel importante na cultura social, fornecendo um espaço para encontros, celebrações e apreciação da culinária, contribuindo assim para a diversidade e riqueza da experiência humana.

## 7.12. Funcionalidades do espaço

Quando se trata de equipar um restaurante, existem alguns equipamentos essenciais que não podem faltar num estabelecimento comercial, com a finalidade de ser um espaço funcional, eficiente e capaz de produzir refeições de qualidade consistentemente.

A baixo, encontram-se alguns equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento de uma cozinha industrial e bar, sala de refeições e balcão de atendimento, respetivamente:

### **Cozinha:**

- fogão industrial;
- forno;
- frigoríficos;
- resfriador rápido;
- microondas;
- fritadeira industrial;
- balança industrial;
- chapa;
- exautor coifa;
- liquidificador industrial;
- balança;
- processador de alimentos;
- mesa inox;
- estantes e prateleiras de estocagem;
- máquina de vácuo;
- Utensílios de cozinha (panelas, talheres, pratos, toalhas, porta-guardanapos).

**Sala de refeições, bar e balcão de atendimento:**

- balcão de atendimento;
- mesas e cadeiras;
- utensílios para as mesas (talheres, copos, guardanapos, etc);
- ar condicionado;
- computador e impressora;
- telefone;
- monitores ou tablets;
- loiceiro;
- arca vertical especial para cerveja (cervejeira);
- cafeteiras ou máquinas de café expresso;
- máquinas de lavar louça comerciais;
- lavatório.

**7.13. Pesquisa organização de uma cozinha de um restaurante**

Da mesma forma que existem diferentes tipos de cozinhas de restaurantes, também se torna importante analisar e perceber as diversas zonas específicas indicadas a um bom funcionamento do mesmo, representado na figura 121.

- área de lava-louças;
- área de refrigeração e armazenamento;
- área de preparação de alimentos;
- área de confeção de alimentos;
- área de empratamento;
- e uma área para receber os pratos do serviço.

**Cozinha em U**

Este tipo de disposição permite organizar de forma equilibrada as diferentes equipas do restaurante.

No início do layout em U, costuma pertencer à área de preparo de alimentos, de seguida a área de cozimento de alimentos e por fim, a área de empratamento. Por vezes essa área pode ser instalada numa ilha separada, para aumentar o conforto do cozinheiro.

Este layout torna-se equilibrado, oferece conveniência e funcionalidade ao mesmo tempo. Para além do layout apresentado, existem outros igualmente essenciais para promover um serviço eficaz de cozinha, como se pode observar na figura 122.



Figura 121- Zonas específicas de cozinhas  
Fonte: Google

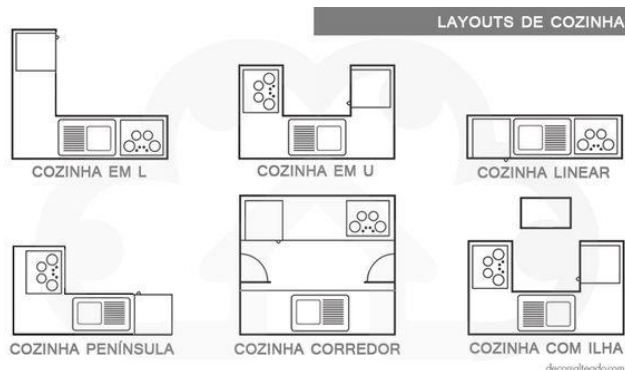


Figura 122- Tipo de layouts de cozinhas  
Fonte: Google

## 7.14. Pesquisa mobiliário

### 7.14.1. História do louceiro

A origem do louceiro remonta à Inglaterra, no final do século XVII, quando a rainha Mary encomendou aos artesãos locais um móvel para armazenar e exibir as tradicionais porcelanas azuis e brancas da Holanda. Esse móvel popularizou por toda a Europa e tornou-se um item essencial nas cozinhas e salas de jantar de Portugal até o século XX. O singelo louceiro de madeira abrigava copos, taças, pratos e travessas, criando uma alegre confusão que contribuía para a harmonia doméstica e despertava a admiração dos visitantes.

O papel de louceiro ou papel de prateleira alegrava as casas pobres e remediadas, decorando as prateleiras superiores do móvel. Em papel de baixa qualidade, impresso nas rotativas dos jornais, o louceiro era uma alternativa barata e atraente, em eficazes combinações de cores complementares ou em simples vermelho sobre o creme do papel.

Nem mesmo faltava uma pitada de humor com cenas de magalas e sopeiras ou de dorminhocos carregadores de tinto, em esboço de sequências narrativas que evocavam claramente outras artes como a banda desenhada e o cinema de animação. As orlas do papel de louceiro repetiam-se, frequentemente, em traçado geométrico bem mais erudito, num formato que replicava as faixas em tecido, bordadas ou costuradas para o mesmo efeito. A popularidade desta simpática decoração contagiava mesmo as casas mais pobres: os seus papéis de louceiro eram vulgares folhas de jornal impresso, recortadas à tesoura. (Almanquesilv, 2011)

### 7.14.2. Pesquisa de mobiliário semelhante

Indo ao encontro da pesquisa anterior e sendo o louceiro é uma peça intemporal, foi pertinente pesquisar e estudar mobiliário semelhante.



Figura 123, 124 e 125- Louceiro antigo

Fonte: Google

Como se pode observar a nas figuras 123, 124 e 125, todas as imagens representam louceiros antigos, na sua forma original e clássica, dispoendo na parte superior portas de abrir, normalmente de vidro, indicado para loiças de pequeno porte, o centro com uma abertura, indicado para expor outro tipo de peças e na parte inferior, gavetas para talheres e portas de abrir com prateleiras adequadas para loiça mais pesada. Até hoje, este tipo de organização continua atual e funcional, sendo aplicada em diversos louceiros modernos, como se apresenta nas figuras abaixo.



Figura 126, 127, 128, 129, 130, 131 e 132- Louceiros modernos

Fonte: Google

### 7.14.3. Utensílios a colocar no louceiro

Para projetar um equipamento deste tipo, foi realizada uma lista de utensílios que facilita na decisão de compartimentos e execução do mesmo.

- travessas;
- pratos rasos;
- pratos fundos;
- pratos de sobremesa;
- copos para a água;
- copos para sumo;
- copos para o vinho;
- copos para espumantes e cocktails;

- porta-guardanapos;
- individuais de mesa;
- produtos de limpeza, como detergente e panos);
- talheres (garfo principal, faca principal, garfo de peixe, faca de peixe, garfo de sobremesa, faca de sobremesa, colher de sobremesa e colher de sopa);
- taças para a sobremesa;
- cestos do pão;
- jarras para vinho;
- garrafeira.

## 8. Fase III - Desenvolvimento do projeto

### 8.1. Legislação

Sempre que é realizado um projeto, seja ele privado ou público, é necessário cumprir os artigos legislativos corretos para cada tipo de intervenção a realizar.

Por se tratar de um espaço comercial, relativamente ao dimensionamento do espaço e à segurança, foi necessário consultar os seguintes artigos legislativos:

- 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.º 38/382, 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.º 163/2006 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.º 38/97 de 25 de setembro e a Portaria n.º 215/2001 de 31 de maio, referentes às tipologias e requisitos mínimos do mesmo. No Guia Prático - Como criar um restaurante, pode-se consultar o Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de junho e o Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de março, referentes às instalações deste tipo de estabelecimentos.
- Decreto-Regulamentar n.º 23/1995, que regula a rede predial de águas e esgotos

## 8.2. Organograma

Numa fase de desenvolvimento do projeto foi realizado um organograma dos espaços existentes no mesmo, de forma a facilitar e compreender as relações entre eles resultando na distribuição indicada para um percurso fluído e funcional.

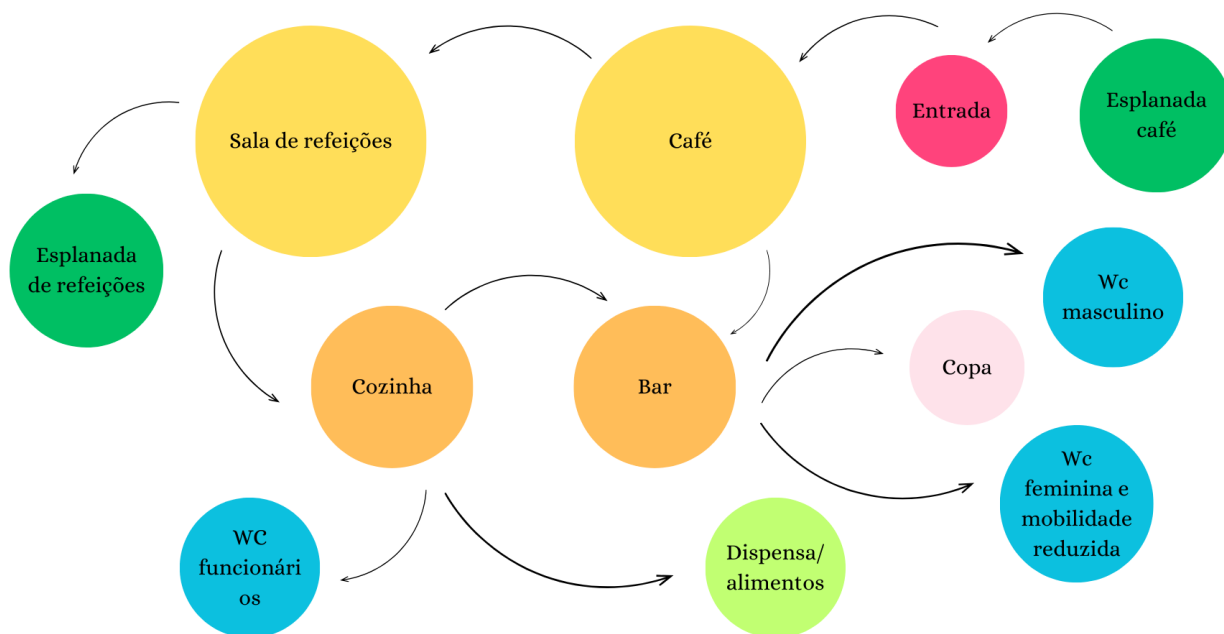


Figura 133- Organograma  
Fonte: Autor

A realização do organograma foi essencial na disposição e funcionamento global de todos os espaços em comum. Através deste, é visível que à entrada do estabelecimento encontra-se uma esplanada exterior de apoio ao café, que dá acesso direto à zona de bar, este conecta-se diretamente aos arrumos dos funcionários, tal como a instalação sanitária feminina/mobilidade reduzida e masculina. Interligado com o café, encontra-se a sala de refeições que se conecta à explana exterior do restaurante. A cozinha encontra-se paralelamente à sala de refeições, permitindo o acesso direto à despensa de alimentos e posteriormente à instalação sanitária dos funcionários.



Cima, executado de forma leal, na Casa das Tecedeiras, com propósito de recuperar tradições antigas e memórias ancestrais. Este material encontra-se presente, no espaço de maior fluxo de pessoas, teto do estabelecimento.

A paleta cromática escolhida seguiu a cor dos materiais, referenciados anteriormente, implementando como cor base e em maior abundância, o branco, com o objetivo de ampliar o espaço, os beges e vários tons de castanho, assim como os verdes e para detalhes a cor de laranja, uma cor cativante, vibrante, trazendo ao espaço alegria e entusiasmo.

### 8.3.1. Painel de conceito



Figura 135- Moodboard de inspiração  
Fonte: Autor

O conceito do café e restaurante caracteriza-se por ser um espaço moderno, funcional e atrativo. A fluidez concebida através do trabalhado no teto, alusão aos veios dos troncos de madeira, torna o espaço dinâmico e interessante, no entanto, mantendo sempre o aspeto tradicional e essência do local.

Desta forma, foi realizado um moodboard de conceito do estabelecimento, integrando a paleta de cores mencionada, algumas imagens relacionadas com materiais e movimento que o espaço está exposto, como também algumas palavras-chaves inerentes ao mesmo.

## 8.4. Estudo prévio de Zonamentos

Numa fase de desenvolvimento do trabalho, foram registadas algumas ideias, indo ao encontro da melhor solução para o projeto tendo em conta aspetos como a funcionalidade, fluidez na circulação e conectividade entre todas as divisões da mesma.

Primeiramente, foram estudados os zoneamentos dos diferentes espaços do local, com o objetivo de compreender quais se deveriam destacar, tendo em conta o existente no atual estabelecimento. Os espaços foram definidos com a base, de que as instalações sanitárias permanecessem no mesmo local, como a cozinha na zona do bar, com a preocupação de aproveitar a canalização já predefinida.

Apresentam-se os zoneamentos mais revelantes.

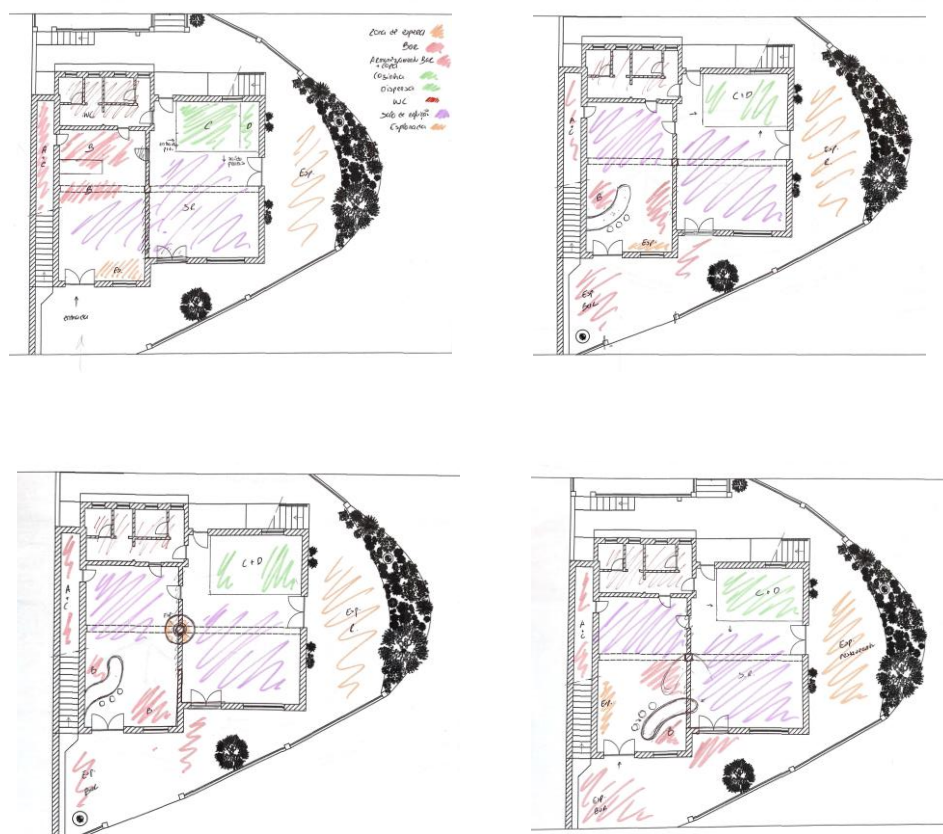


Figura 136, 137, 138 e 139- Estudo prévio de zoneamento

Fonte: Autor

Em todos os estudos proporcionou-se que o café estivesse junto à entrada do estabelecimento, uma vez que vai funcionar durante todo o dia. Para uma melhor coerência do espaço, a sala de refeições estaria vinculada ao mesmo. Nesses, também foi implementado a divisão de dois espaços distintos no exterior, esplanada para o

serviço de café, localizada à entrada principal do estabelecimento e a esplanada da restauração, numa área mais reservada do mesmo.

Após as zonas definidas, foram desenvolvidos diversos layouts, já com o mobiliário exposto para uma melhor perceção do espaço a trabalhar. Como se pode observar nas figuras 140 e 141, numa fase inicial propôs-se a fusão entre o café e o restaurante de modo a tirar partido do pilar estrutural existente, criando mobiliário personalizado ao redor deste. No entanto, ambas as propostas foram descartadas devido à falta de flexibilidade e excesso de lugares, fazendo com que a zona de bar fosse reduzida em comparação à sala de refeições, aspeto não correspondente ao objetivo do projeto.

Posteriormente, numa fase mais decisiva e sólida, os dois espaços principais, a sala de refeições e café foram divididos de igual forma, igualando a notoriedade de ambos. Nas propostas representadas das figuras 143, 144 e 145 constam a evolução e a transformação do local, onde a cozinha e o bar se conservam e havendo alterações significativas no café, sala de refeições, instalações sanitárias e esplanadas exteriores, trazendo funcionalidade e estética a toda a área, sendo a última proposta a mais aproximada à final.

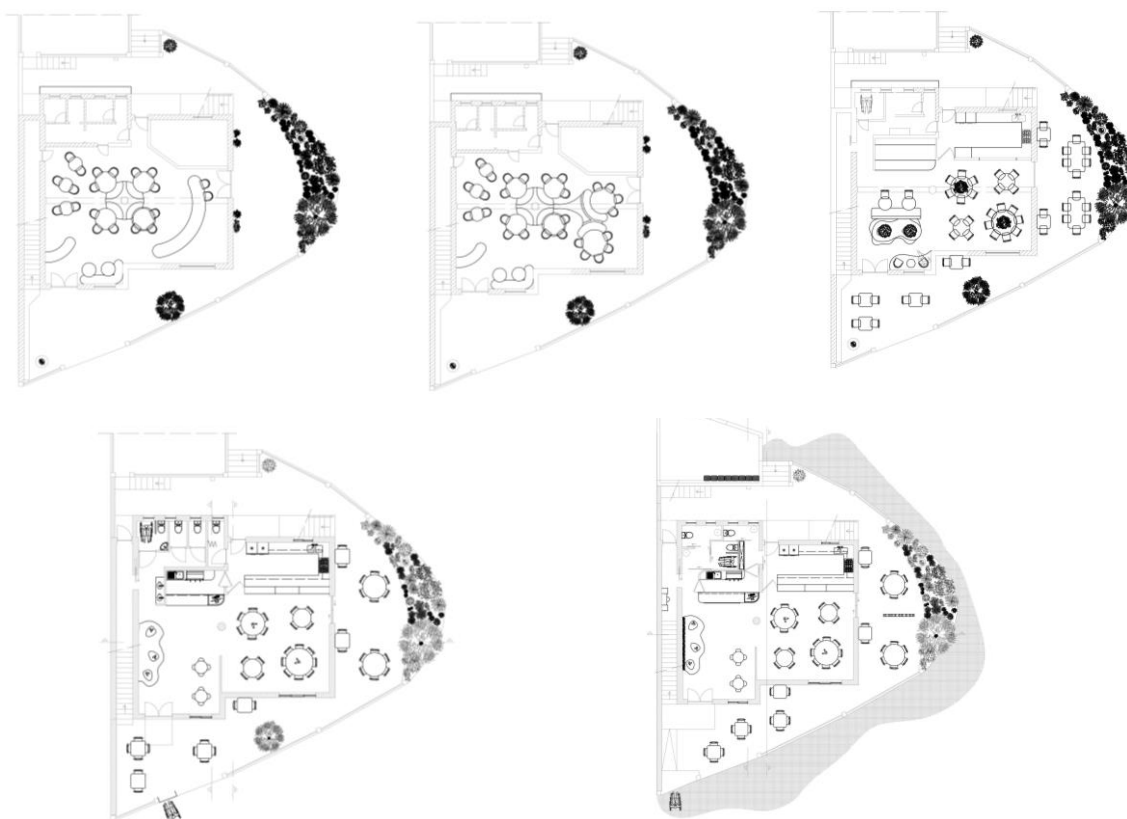


Figura 140, 141, 142, 143 e 144- Estudo de zoneamento

Fonte: Autor

Com a finalidade de ampliar e estudar da melhor forma todo o espaço, pertencente à mercearia e café, foi proposto a demolição da parede que desagregava ambos os

espaços. Foram estudadas e desenhadas algumas propostas de utilização e decoração do pilar estrutural que prevalece na sala, como se pode observar nas figuras abaixo, assumindo naturalmente a viga estrutural agregada, que percorre horizontalmente toda a divisão, de um lado ao outro.



Figura 145, 146 e 147- Perspetivas iniciais  
Fonte: Autor

Paralelamente, a proposta sugere um espaço mais agradável e com um design mais atrativo procurando fundir o natural com a delicadeza. Desta forma, foram desenvolvidas algumas ideias que harmonizassem o pilar e a estrutura no teto, dando continuidade a todo o espaço envolvente, figura 145 e 146.

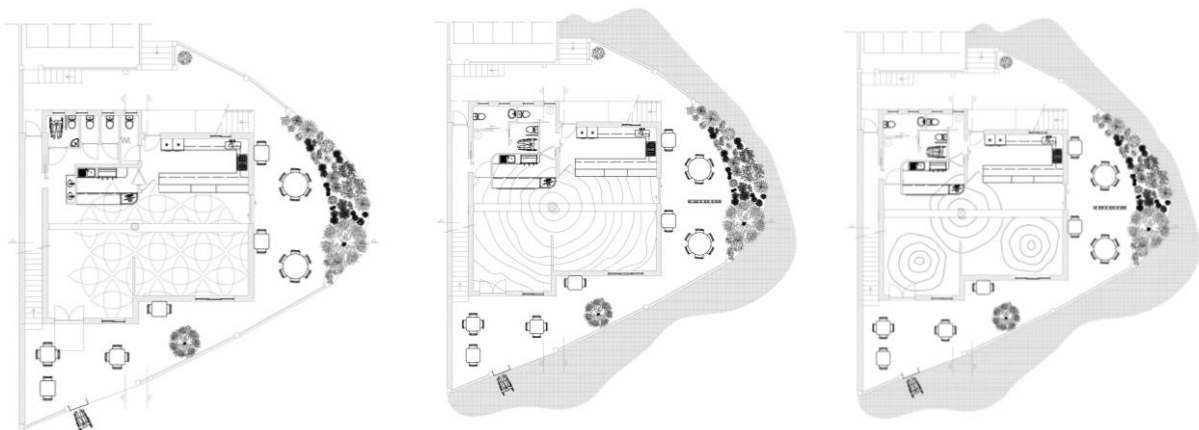


Figura 148, 149, 150- Estudos do teto  
Fonte: Autor

Por outro lado, para a decoração do teto, figura 149 e 150, apresentam-se duas soluções que vão ao encontro da temática inserida, sendo que previamente, o material planeado para a execução das formas exibidas foi a folha de madeira, no entanto, o facto deste processo ser de alto custo, precisando de moldes de grandes dimensões para formatar a folha na curvatura desejada, como o modo de fixação ao teto e

características naturais do material, como a tendência em entortar ao longo do tempo, foram alguns dos aspetos para rejeição da proposta

Posteriormente repensado a proposta, o tecido burel foi o material escolhido para a decoração, pelas suas características moldáveis, acústicas e de fácil montagem, conferindo dinâmica ao espaço e de certo modo, ir ao encontro das tonalidades e veios da madeira.

No âmbito ainda da experimentação de espaços específicos, mobiliário e decoração, estas refletem algumas das propostas anteriores.

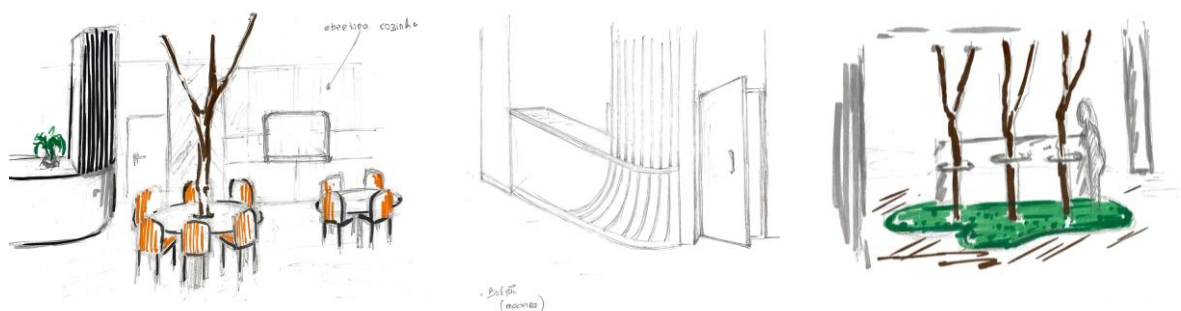


Figura 151, 152 e 153- Perspetivas de zona  
Fonte: Autor

Já nos esboços seguintes, foram estudadas ideias finais de decoração e tipologia de mobiliário dos diferentes espaços.



Figura 154, 155, 156 e 157- Perspetivas finais  
Fonte: Autor

Ao longo desta fase, foi definido o equipamento a desenvolver para o espaço.

O mesmo trata-se de um louceiro que se encontra localizado na sala de refeições, permitindo um rápido serviço dos funcionários. Projetado com funcionalidade da otimização do espaço, este adquire a função de dividir duas zonas distintas, a cozinha e sala de refeições.

O louceiro, como o próprio nome indica, servirá de apoio para guardar todas as loiças para refeição, como pratos de vários tipos, copos de bebidas, stock de travessas

para servir, porta-guardanapos, base individuais de mesa, talheres, taças para a sobremesa, cestos do pão, jarras de bebida, produtos de limpeza e garrafeira para expor os vinhos.

Com estes requisitos, foram elaborados esboços (alguns representados em baixo) de forma a clarificar a perceção da própria estrutura, funcionalidade e ainda, a estética do mobiliário complexo.

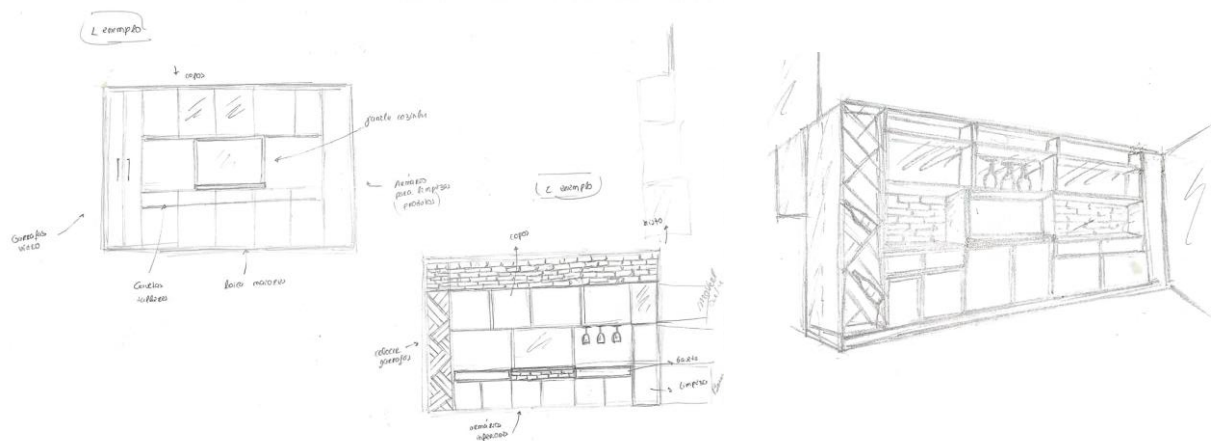


Figura 158, 159 e 160- Esboços iniciais  
Fonte: Autor

Por este, ser considerado uma divisão entre dois espaços pretende-se que o mesmo, teria de incluir uma estrutura metálica de 40 mm personalizada, com perfis (raia/canal e montante) em aço cinza prateado fixados no teto, parede lateral direita e chão, estabilizando e assegurando uma sustentação de qualidade. No seu interior, exceto na zona de passagem dos fios das fitas led, contém isolamento térmico e acústico (lã mineral), de modo a conferir uma boa isolamento de ruídos e vibrações.

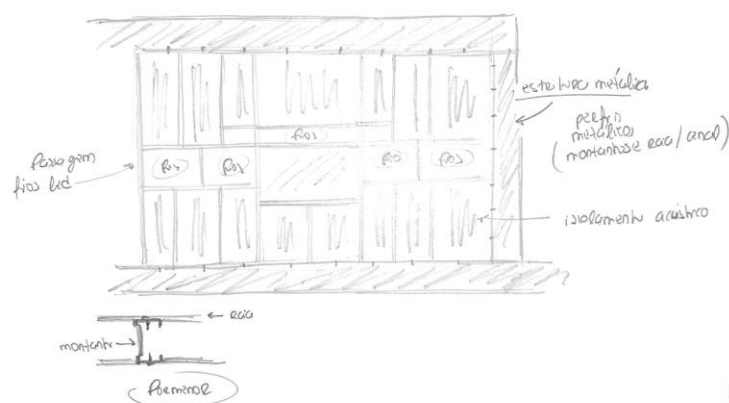


Figura 161- Estudo de construção  
Fonte: Autor

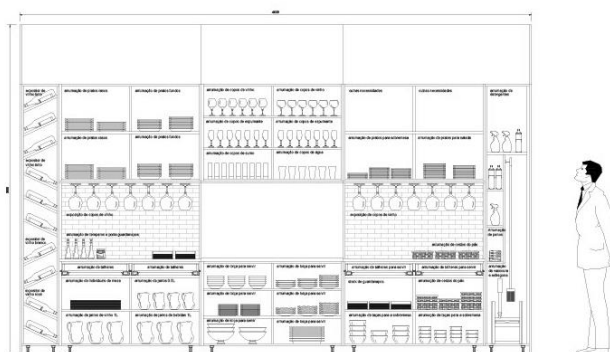
Agregada a esta, no lado oposto, virado para a cozinha, eram aparafusadas chapas metálicas de aço inox, em toda a superfície, permitindo a higiene e limpeza por parte das gorduras a advir dos cozinhados realizados.

Dando continuidade ao estudo e para uma melhor percepção foi realizada uma maquete na escala 1:20. Inicialmente, como se pode observar na figura 163, foi proposto a aplicação de armário superiores de cozinha, fixos ao louceiro, sendo que posteriormente, verificou-se que não era o espaço mais indicado.



**Figura 162 e 163-** Maquete 1:20  
Fonte: Autor

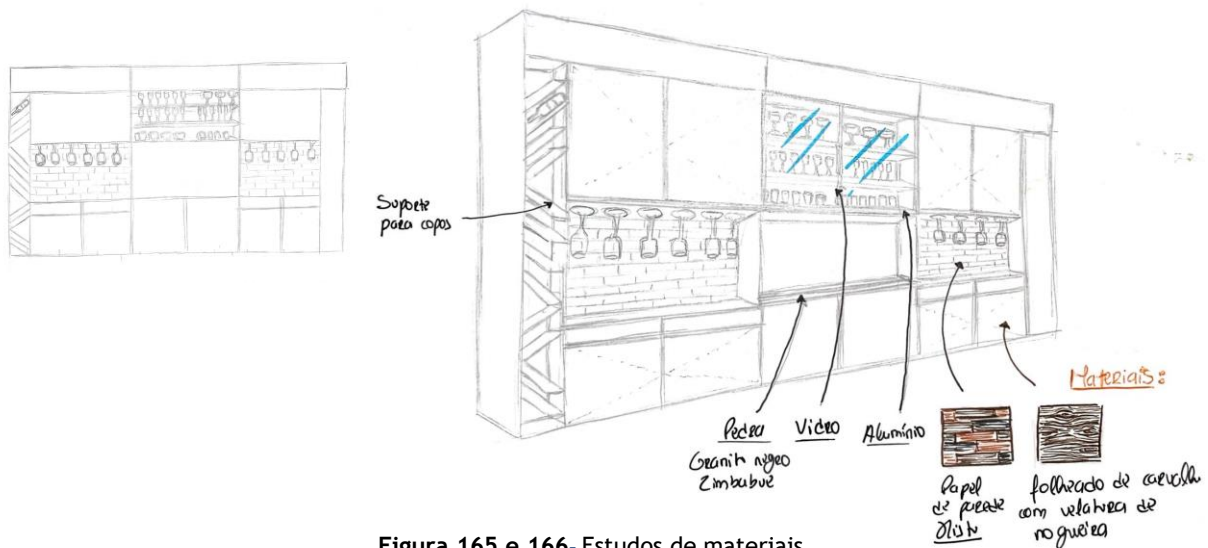
Após alguma pesquisa e questionamento, entendeu-se que o material mais adequado para a execução da peça de mobiliário é o MDF hidrófugo de 19 mm com acabamento de folheado de madeira natural de carvalho com velatura de nogueira.



**Figura 164-** Corte de apresentação  
Fonte: Autor

O louceiro encontra-se dividido, em módulos, parte superiores, para guardar pratos e copos, sendo estes de portas de abrir com a particularidade de aplicação de dobradiças de copo proporcionando o soft close; aberturas centrais, com exposição de copos de vinho, peça em metal personalizada e uma bancada para expor produtos necessários, como cestos de pão, temperos e porta-guardanapos, como também auxiliar no pousar de pratos, servidos pela abertura central, que se encontra conectada diretamente com a cozinha; módulos inferiores, com gavetas de corrediças ocultas, mais indicadas para possuir talheres e módulos indicados para loiça de maior porte, tendo em conta o desempenho e viabilidade a longo prazo do mobiliário e por fim, módulo vertical esquerdo e direito, para exposição de vinho e para guardar utensílios e produtos de limpeza, respetivamente, figura 164.

Relativamente, ao módulo de vinhos, utilizado com mais frequência, facilita o serviço dos funcionários e proporciona uma melhor visão para que os consumidores possam escolher os vinhos pretendidos. O vinho branco e rosé, posicionados mais abaixo, encontram-se apenas para demonstração, uma vez que são servidos frescos.



É de referir que todas as portas de abrir serão personalizadas com puxadores fresados, de extremidade a extremidade, favorecendo a produção das peças em oficina. Já no compartimento dos copos, relativamente à escolha do vidro, será aplicado o alumínio preto mate e puxadores complementares, sendo o mais conveniente. Sendo que ainda, nas respetivas aberturas, interligando e enquadrado na temática desenvolvida, será aplicado papel de parede de pedra de xisto.

A pedra selecionada para cobrir a abertura existente no louceiro foi o granito negro zimbábue de 30 mm, ideal para facilitar na higienização e resistência ao desgaste. O suporte inferior do móvel é conseguido através de pés niveladores.

O louceiro contém iluminação embutida através de fitas leds de 10 mm, na zona da garrafeira, leds na orientação vertical, de cima a baixo do módulo, na abertura junto ao suporte dos copos horizontalmente e do módulo superior de copos, também eles verticais. Ressaltar que a sua aplicação seria feita através de rebaixos das ilhargas interiores, passando para a parte posterior do móvel e conduzidos até à parede, entre a estrutura de alumínio, onde ligariam à eletricidade.

A ordem definida para a montagem do mesmo seria, em primeiro lugar a estrutura metálica, em segundo, as chapas metálicas de aço inox e em terceiro, aparafusar os módulos, pré montados em fábrica, à estrutura base.

Numa fase final, foi construída uma maquete final à escala 1:20, como se observa nas figuras 167 e 168.



Figura 167 e 168- Maquete à escala 1:20  
Fonte: Autor



Figura 169- Simulação 3D, louceiro  
Fonte: Autor

## 8.5. Proposta final

### 8.5.1. Alterações

As alterações mais evidentes realizadas no espaço, foram a demolição total das paredes interiores existentes em toda a área. Sendo que a principal e mais significativa foi a destruição da parede longitudinal de grandes dimensões, divisão atual dos dois compartimentos, de modo a alongar e expandir o local, assumindo o pilar estrutural da habitação, modificado para a forma circular.

Para além desta, outras tomaram o mesmo objetivo incitando um maior controlo pelas áreas necessárias, propostas por lei, como também, ter em conta o tópico da mobilidade e segurança contra incêndios.

As construções das paredes interiores foram executadas tendo em conta medidas mínimas e características recomendadas para projetar corredores, instalações

sanitárias, como larguras e alturas dos vãos das portas. Todas, através de paredes de gesso cartonado, evidenciando a rapidez na instalação, redução de custos, flexibilidade no design e bom desempenho no isolamento acústico, aspeto pouco patente na edificação.

Para além da construção das paredes interiores, em zonas específicas foi acrescentado e rematado alinhamentos irregulares, propondo a ajuste retilíneo das paredes. Como também a demolição parcial de algumas paredes interior de vãos, que não cumprem os valores mínimos de passagem, 0.80 m e 0.90 m para a passagem de pessoas de mobilidade reduzida. Desta forma, sugere-se o desmonte de alguns vãos exteriores com o intuito de melhorar a eficiência do mesmo, implementando características primordiais, como tipologia de caixilho e vidro, no caso, vidro duplo laminado de segurança para maior proteção e isolamento térmico. Houve a preocupação de colocação de estores de rolo como dispositivo interior para proteção solar. Os vãos existentes nas instalações sanitárias e armazém, permaneceriam, uma vez que não se justificava a sua remoção, pois cumprem os requisitos necessários, beneficiando o proprietário no âmbito do orçamento. Ainda neste campo, temos a alteração das aberturas das portas exteriores, porta principal de acesso e porta posterior de acesso privado, a abrir para o lado de fora, pois se necessário, estas sejam utilizadas como elementos de evacuação.

No exterior, foi sugerida a demolição das grades de segurança que delimitam a edificação para a aplicação de vedação de vidro laminado, tornando o exterior mais apelativo e com um aspeto moderno. Devido à construção obrigatória de uma rampa de acessibilidade, inexistente no espaço, esta preencheu a zona esquerda da entrada principal do estabelecimento, tirando partido no nível comum entre a calçada e habitação. Por fim, na esplanada de restauração foi projetada uma pérgola com toldos de poliéster retrátil.

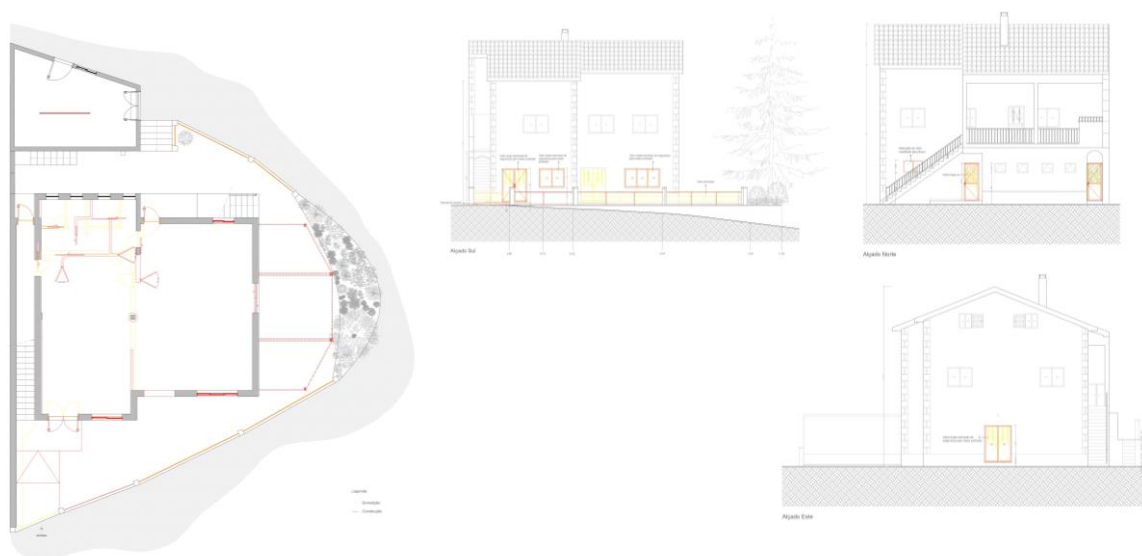
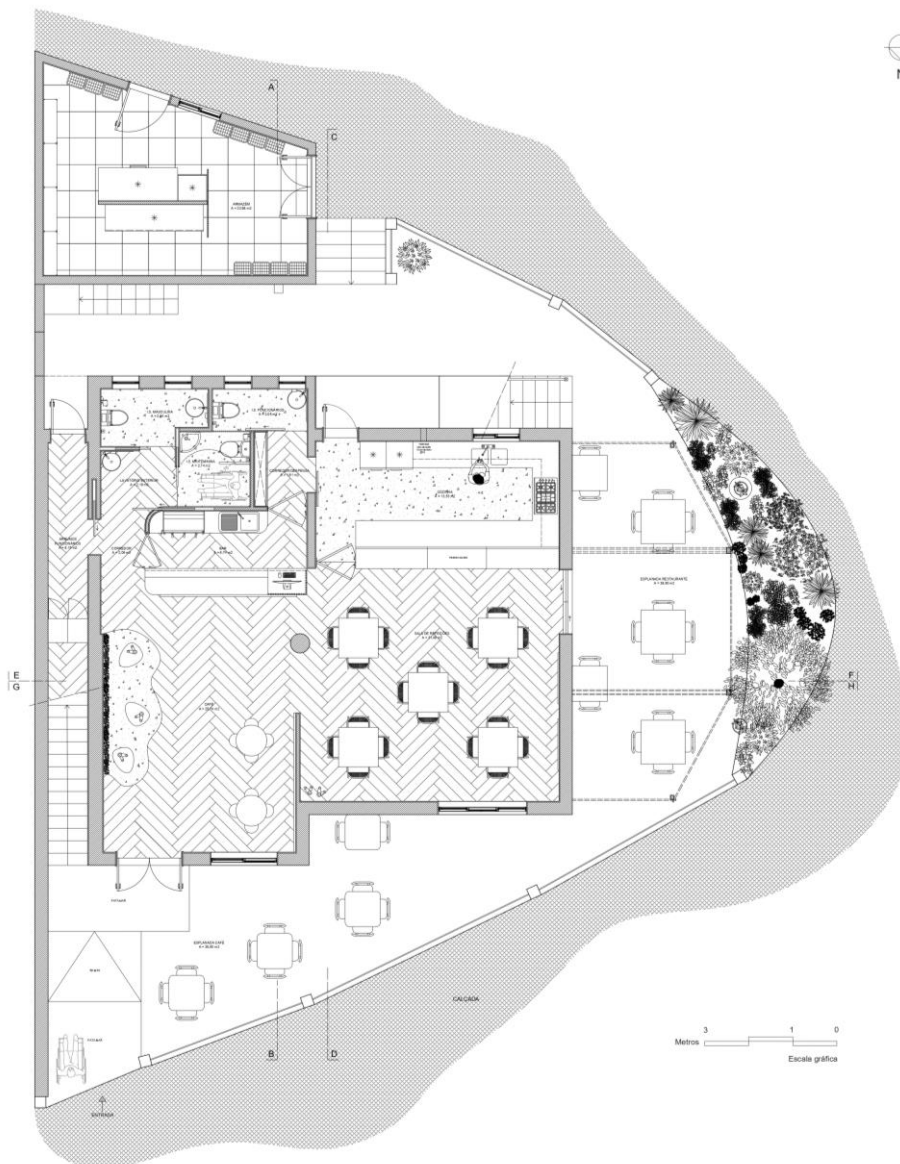


Figura 170, 171, 172 e 173- Planta e alçados de alteração  
Fonte: Autor

### 8.5.2. Caracterização das zonas

Como visto anteriormente, foram exploradas diversas soluções tendo em conta a disposição e a funcionalidade do espaço, prezando sempre a iluminação natural, capacidade e conforto do local.

Posto isto, serão apresentadas as várias zonas e as suas características.



**Figura 174- Planta proposta final**  
Fonte: Autor

## Exterior/Esplanada café e restaurante



Figura 175- Paleta de cores e materiais, esplanada café e do restaurante  
Fonte: Autor

A área intervencionada, divide-se em dois espaços com finalidade distintas, a esplanada para serviço de café e a esplanada para serviço de refeições. Ambos localizados de forma estratégica, a esplanada do café foi criada no espaço paralelo à estrada principal da aldeia, permitindo uma maior visibilidade e possibilitando um maior fluxo de pessoas, já a esplanada de restauração, numa zona mais privada e sossegada, oferece um ambiente sereno e natural tomando partido do jardim envolvente e decoração criativa a partir de rodelas de madeira aplicadas na parede. Refletindo sobre aspetos como a versatilidade e funcionalidade foi projetada uma pérgola com toldos de poliéster retrátil, na parte superior, possibilitando a abertura e fechamento do toldo sempre que desejável.

De modo a prevalecer uma ligação entre ambas às áreas, a esplanada do café vai ao encontro do mobiliário exterior em tons escuros aplicados na esplanada do restaurante, como também o pavimento antiderrapante e revestimento em pedra de xisto natural no muro de destaque.

Ambos contêm iluminação de parede, com um design dinâmico, indo ao encontro do conceito definido.



Figura 176 e 177- Simulação 3D, esplanada do café e restaurante  
Fonte: Autor

## Café/bar



Figura 178- Paleta de cores e materiais, café/bar  
Fonte: Autor

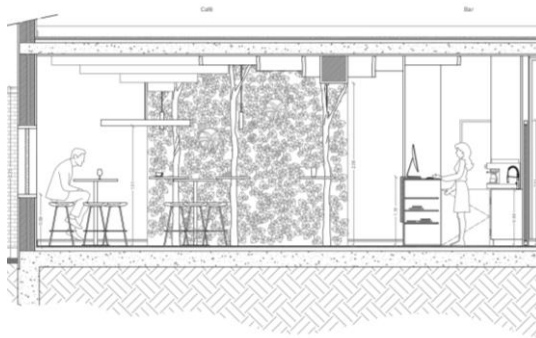
O café e zona de bar espelham um ambiente tranquilo e criativo, proporcionando aos clientes uma boa circulação e zonas com conceito distintos. Uma que permite que o cliente se sente em mesas altas com o objetivo de usufruir do pedido, e outra com a possibilidade (área limitada), de movimento rápido, pensado para os trabalhadores locais, acostumados a frequentar o estabelecimento apressados. Elementos como os troncos de árvores verticais fixos ao teto e pavimento, plantas fixas à parede acompanhando todo o comprimento da área e diferença de pavimento visível, na cor verde-claro, torna esta zona interessante e distinta. Já o bar, com uma paleta cromática mais escura, disponibiliza todos os equipamentos e utensílios para promover um bom serviço, tal como, balcão com frigoríficos embutidos para as bebidas a servir ao público, lava-loiças, máquina de café, máquina de lavar copos, máquina de fazer gelo, entre outros.



Figura 179 e 180- Simulação 3D, café e bar  
Fonte: Autor

Uma vez que o bar liga diretamente com o pequeno corredor que conduz às instalações sanitárias, houve a necessidade de incorporar uma porta vai e vem com a mesma altura que o balcão, mantendo a privacidade na zona restrita a funcionários.

À cerca da porta interior que conecta o corredor com o lavatório exterior, é revelante mencionar que o material selecionado o espelho, com o objetivo de ampliar o local.



**Figura 181**- Excerto do corte AB

Fonte: Autor



**Figura 182 e 183**- Simulação 3D, café

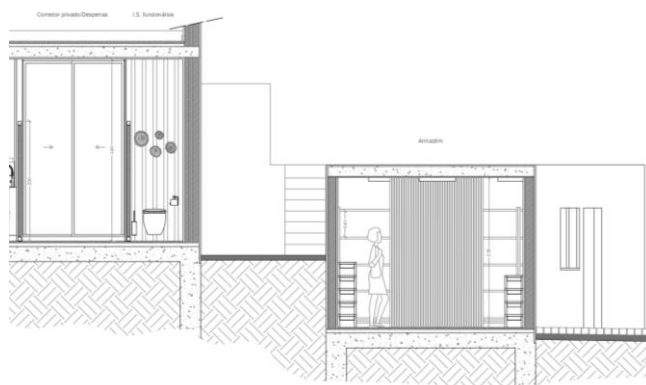
Fonte: Autor

### Arrumos funcionários/Armazém/Despensa

Estas zonas de acesso privado, projetadas para funcionários do estabelecimento concebem um ambiente simples, mas funcional. Devido ao espaço reduzido da divisão lateral longitudinal e com a restrição do decrescer do pé direito, encontra-se somente uns cacifos para os empregados guardarem os seus pertences pessoais.

Sendo que é, no armazém, espaço dedicado para armazenar equipamentos e utensílios de auxílio ao bom funcionamento do café e restaurante, que acomoda as grades com bebidas e garrafas vazias, situadas junto à porta principal, virada para a rua de acesso restrito, usada para a carga e descarga das bebidas servidas no estabelecimento. Este também contém prateleiras de arrumação, um frigorífico e arca

para conservar os alimentos de stock que não se encontram na cozinha. Sendo na despensa, agregada à cozinha, onde estão todos os alimentos restantes que não necessitam de estar no frio.



**Figura 184-** Excerto do corte AB  
Fonte: Autor

## Lavatório exterior/Instalações sanitárias



**Figura 185-** Paleta de cores e materiais, I.S.  
Fonte: Autor

O estabelecimento disponibiliza um compartimento com um lavatório de pedestal de pedra, possibilitando que os clientes quando necessário lavarem as mãos, junto a este espaço encontram-se três instalações sanitárias, uma masculina, uma feminina e de mobilidade reduzida e uma particular para os funcionários.



**Figura 186-** Simulação 3D, lavatório exterior  
Fonte: Autor

Ambos os espaços, contém associados ao lavatório, um dispensador de sabão, dispensador de papel, caixote do lixo, torneira de pé e um espelho, também uma sanita com descarga automática suspensa para facilitar nas limpezas, porta-rolos e piaçaba de parede. O revestimento selecionado para as paredes das instalações foi azulejo bege, sendo que na parede onde se encontra fixa a sanita, tem acabamento de papel de parede decorado com ripas de madeira clara. No pavimento será aplicado o vinílico homogéneo, característico pela sua resistência, fácil limpeza e condicionante duradoura para áreas de tráfego intenso.

A iluminação escolhida para as mesmas, foram luminárias com sensor, podendo economizar 75% no consumo de energia elétrica.

Os compartimentos têm um design agradável, trabalhado e seguem a mesma linguagem dos restantes espaços do projeto.



**Figura 187 e 188-** Simulação 3D, I.S. masculina  
Fonte: Autor



O restaurante tem 20 lugares disponíveis, podendo-se adicionar mesas e cadeiras para acomodação grupos maiores.



Figura 191 e 192- Simulação 3D, sala de refeições

Fonte: Autor

Para além da preferência da cor branca pintada das paredes será dada uma segunda de mão, com a finalidade de aumentar a luminosidade e tornar a área mais espaçosa, também foi aplicada em pontos estratégicos a cor de laranja, assim como a pedra natural de xisto, na parede de separação criada. Para o pavimento comum dos espaços foi posto azulejo a imitar madeira clara.

A iluminação da sala é concebida através de leds moldados face à forma do teto estudado, agregados à parte interior do tecido burel, também empregue na zona do café e pequenos focos de led a incidir no louceiro.

Também ainda ressaltar, a existência de duas televisões de parede móveis, nesse compartimento, como no café.



Figura 193- Simulação 3D, sala de refeições

Fonte: Autor

## **Cozinha**

Neste projeto a cozinha não foi desenvolvida, pois seria equipada por uma empresa especializada no ramo. Sendo assim, foi apenas estudado e posicionado mobiliário e equipamentos indispensáveis para garantir um bom funcionamento do espaço.

É referir ainda, que os pratos a servir diretamente para a sala de refeições passariam pela janela do louceiro e os pratos sujos transportados para a cozinha, a partir da porta vai e vem, na divisão.

## 9. Conclusão

No âmbito do projeto realizado, e com o intuito de aplicar todo o conhecimento adquirido durante a Licenciatura, foi crucial uma boa organização para garantir que todas as etapas fossem realizadas de forma eficiente e dentro dos prazos estabelecidos. Este promoveu grandes desafios, a execução detalhada do projeto não só possibilitou a aplicação prática do conhecimento adquirido, mas também contribuiu para a consolidação e expansão deste conhecimento.

A vasta pesquisa inicial foi fundamental para estabelecer uma base sólida sobre o projeto. Foi pesquisado a história, a cultura e as características arquitetónicas das Aldeias do Xisto, com o objetivo de integrar esses elementos de forma harmoniosa no design do café/restaurante. Esta pesquisa não apenas forneceu inspiração, mas também guiou decisões críticas ao longo do processo, garantindo que o projeto fosse enraizado no contexto cultural e histórico das aldeias.

Numa fase de desenvolvimento foram realizados esboços e layouts de planta, explorando diversas configurações espaciais. Foram criados múltiplos esboços que permitiram visualizar diferentes soluções de design e escolher as mais adequadas para as necessidades funcionais e estéticas do espaço. As plantas de zoneamento detalharam claramente as áreas de uso, circulação e serviço, facilitando a criação de um ambiente coeso e eficiente. Esta fase foi caracterizada por uma intensa experimentação e refinamento, resultando em layouts finais que ligam a tradição e a modernidade.

O design do espaço combina elementos tradicionais e contemporâneos, criando um ambiente que respeita o passado enquanto abraça a inovação. A seleção das cores, materiais e mobiliário foi feita com grande cuidado, escolhendo tonalidades e texturas não apenas pela sua estética, mas também pela sua durabilidade e sustentabilidade.

Por fim, o louceiro elaborado desempenhou um papel importante neste projeto, no entanto, revelou-se um desafio complexo devido ao nível de detalhe e à produção metódica. Este móvel, além de ter uma função prática, atua também como uma peça de destaque, integrando-se perfeitamente no conceito geral.

Em suma, o projeto realizado foi bastante desafiador, em todos os seus aspetos, desde o estudo do espaço até à sua concretização. O Café/Restaurante Palmeira apresenta inovação, elegância e criatividade, e foi sem dúvida, elaborado com bastante entusiasmo e satisfação, superando as minhas expectativas. Não foi apenas uma oportunidade de aplicar conceitos teóricos, mas também de desenvolver competências práticas que são fundamentais no mundo profissional.

## 10. Bibliografia

CUNHA, Luís Veiga – Desenho técnico. 17a Edição. Fundação Calouste Gulbenk

PANERO, Julius – Dimensionamento Humano para Espaços Interiores. 1a Edição 4ª impressão Editorial Gustavo Gili, 2008

MUNARI, Bruno – Das coisas Nascem Coisas. Lisboa: Edições 70, 1981

VÁRIOS – Guia de Viagens Foge Comigo: A Descoberta Começa Aqui. 2ª edição Foge Comigo!, 2014. Guias de Destinos

## 11. Referenciação bibliográfica

D. Sesnando Restaurante [Em linha]. [Consult. 17 Jan. 2024]. Disponível em WWW: <URL:<https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/d-sesnando-restaurante/>>.

Descoberto. (s.d.). Portugalio. <https://www.portugalio.com/fundao/descoberto/>

Freguesia de Bogas de Cima. (s.d.). Freguesia de Bogas de Cima. <https://www.freguesiabogasdecima.pt/>

Igreja Matriz de Bogas de Cima / Igreja de São Gregório. (s.d.-a). Home. <https://www.aldeiasdemontanha.pt/pt/aldeias/são-jorge-da-beira/igreja-matriz-de-bogas-de-cima-igreja-de-são-gregório/>

Pinus Verde - Associação de Desenvolvimento. (s.d.). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/pinus-verde-associacao-de-desenvolvimento/>

A região | Bogas Nature. (s.d.). Bogas Nature. <https://bogasnature.com/regiao/>

Rede das Aldeias do Xisto. (s.d.). Unidade de Cultura CCDRC I.P. <https://www.culturacentro.gov.pt/pt/lista-de-rotas/rede-das-aldeias-do-xisto/>

Aldeias. (s.d.). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/aldeias/territorio/>

Casa das Tecedeiras. (s.d.). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/casa-das-tecedeiras/>

Pérola do Orvalho. (2011). [https://pt.restaurantguru.com/Restaurante-Perola-do-Orvalho-Orvalho#google\\_vignette](https://pt.restaurantguru.com/Restaurante-Perola-do-Orvalho-Orvalho#google_vignette)

Safra Restaurante. (2024). Miranda do Corvo-Município. Safra Restaurante. <https://cm-miradadocorvo.pt/16804/safra-restaurante>

Fiado Restaurante. (s.d.). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/fiado-restaurante/>

Casa Ti'Augusta. (s.d.). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/casa-tiaugusta/>

Fiado Restaurante. (s.d.-c). Homepage | Aldeias do Xisto. <https://www.aldeiasdoxisto.pt/pt/quem-somos/directorio/fiado-restaurante/>

Ajitama Ramen Bistro. (s.d.). Ajitama Ramen Bistro. <https://www.ajitama.pt/>

Steakhouse Churrasqueira Nacional - Braga: informações uteis em booktables.pt. (s.d.). Booktables Reserve nos melhores restaurantes. <https://booktables.pt/index.php?mod=restaurant-page&id=3784>

Bandol - London - um Restaurante do Guia MICHELIN. (s.d.). MICHELIN Guide. <https://guide.michelin.com/pt/pt/PT/greater-london/london/restaurant/bandol>

Castro, F. (2013, 5 de junho). Restaurante Ikibana Paral / El Equipo Creativo. ArchDaily Brasil. <https://www.archdaily.com.br/br/01-118175/restaurante-ikibana-paral-slash-el-equipo-creativo>

Caballero, P. (2018, 1 de setembro). Nikunotoriko / Ryoji Iedokoro Architecture Office. ArchDaily Brasil. <https://www.archdaily.com.br/br/901188/nikunotoriko-ryoji-iedokoro-architecture-office>

Louceiros - Moveistore. (s.d.). Moveistore. <https://moveistore.com/categoria-produto/salas/louceiros/>

Louceiro e Aparador Românticos de final do Século XIX: 1880-1890. (s.d.). Trapos Cacos e Velharias... <https://traposcacosevelharias.blogspot.com/2015/04/louceiro-e-aparador-romanticos-de-final.html>

História de Movéis. (s.d.-b). História de Movéis. <https://historia-de-moveis.webnode.pt/>

## Teses

Projecto de Investimento: –Restaurante Comidas e Cantos do Mundo|| [Dissertação mestrado, Lisboa]. (2010). [https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/6509/1/master\\_vanessa\\_augusto\\_luis.pdf](https://repositorio.iscte-iul.pt/bitstream/10071/6509/1/master_vanessa_augusto_luis.pdf)

(s.d.). Repositório Institucional da Universidade de Aveiro: Home. [https://ria.ua.pt/bitstream/10773/6411/1/I\\_029.pdf](https://ria.ua.pt/bitstream/10773/6411/1/I_029.pdf)

Tatiana Andreia Queirós Castanhas. (2020). Aldeias do Xisto – Estratégias Construtivas Bioclimáticas Contemporâneas de Reabilitação [Dissertação mestrado, Lisboa]. [https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/21756/1/Tatiana%20Castanhas Aldeias%20do%20Xisto%20-%20Estratégias%20Construtivas%20Bioclimáticas%20Contemporâneas%20de%20Reabilitação definitivo.pdf](https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/21756/1/Tatiana%20Castanhas%20Aldeias%20do%20Xisto%20-%20Estratégias%20Construtivas%20Bioclimáticas%20Contemporâneas%20de%20Reabilitação%20definitivo.pdf)



## 12. Apêndice

duz. natural cálculo

Café - Bar (ZONA)

$$\begin{aligned} A_v \times T_v &= (1,93 \times 1,44) \times 0,82 + (1,4 \times 1,05) \times 0,82 \\ &= 2,77 \times 0,82 + 1,47 \times 0,82 \\ &= 2,27 + 1,20 \\ &= 3,47 \end{aligned}$$

$$\theta = 90^\circ$$

$$K_0 = 0,7$$

$$\begin{aligned} A_s &= (4,36 \times 7,74) \times 2 + (4,36 \times 3) \times 2 + (7,74 \times 3) \times 2 \\ &= 67,48 + 26,16 + 46,44 \\ &= 140 \text{ m}^2 \end{aligned}$$

$$e = \left( \sum R_i A_i \right) / \sum A_i$$

$$\begin{aligned} e &= \left( 33,74 \times 0,40 \right) + \left( 33,74 \times 0,60 \right) + \left( 13,08 \times 0,42 \right) \times 2 + \left( 23,22 \times 0,85 \right) \times 2 \\ &\quad / 140 \\ &= 13,49 + 20,24 + (5,49 \times 2) + (19,73 \times 2) \\ &= 89,17 / 140 \\ &= 0,6 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} fLDM &= K_0 \frac{A_v T_v \theta}{A_s (1 - e^2)} \\ &= 0,7 \frac{3,47 \times 90}{140 (1 - 0,6^2)} \\ &= 0,7 \frac{312,3}{140 \times 0,64} \\ &= 0,7 \frac{312,3}{89,6} \\ &= 0,7 \times 3,48 = 2,43 \end{aligned}$$

Dentro  
entre 1,5 e 2,5

Profundidade do compartimento

$$\frac{L}{W} + \frac{L}{H} \leq \frac{2}{(1 - e^2)}$$

$$\begin{aligned} R &= (4,36 \times 3,87) \times 0,40 + (4,36 \times 3,87) \times 0,60 + (4,36 + 3,00) \times \\ &\quad 0,42 \times (3,87 + 3,00) \times 0,85 \times 2 / 70,04 \\ &= 6,74 + 10,12 + 13,08 + (9,86 \times 2) / 70,04 \\ &= 49,66 / 70,04 \\ &= 0,70 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} A_s &= 16,87 \times 2 + 13,08 + 11,61 \times 2 \\ &= 33,74 + 13,08 + 23,22 \\ &= 70,04 \end{aligned}$$

$$\frac{7,74}{4,36} + \frac{7,74}{3,00} \leq \frac{2}{(1 - 0,70^2)} = 1,77 + 2,58 \leq \frac{2}{0,3} = 6,6$$

Dentro

Figura 194- Cálculo de iluminação natural e profundidade de compartimento, café e bar  
Fonte: Autor

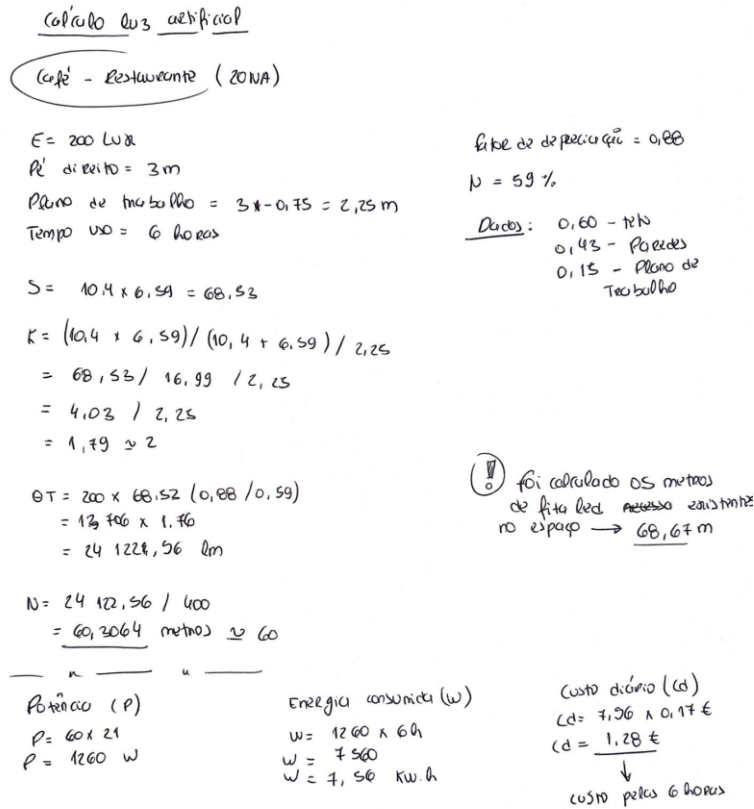


Figura 195- Cálculo de iluminação artificial e custo diário, café e restaurante  
 Fonte: Autor

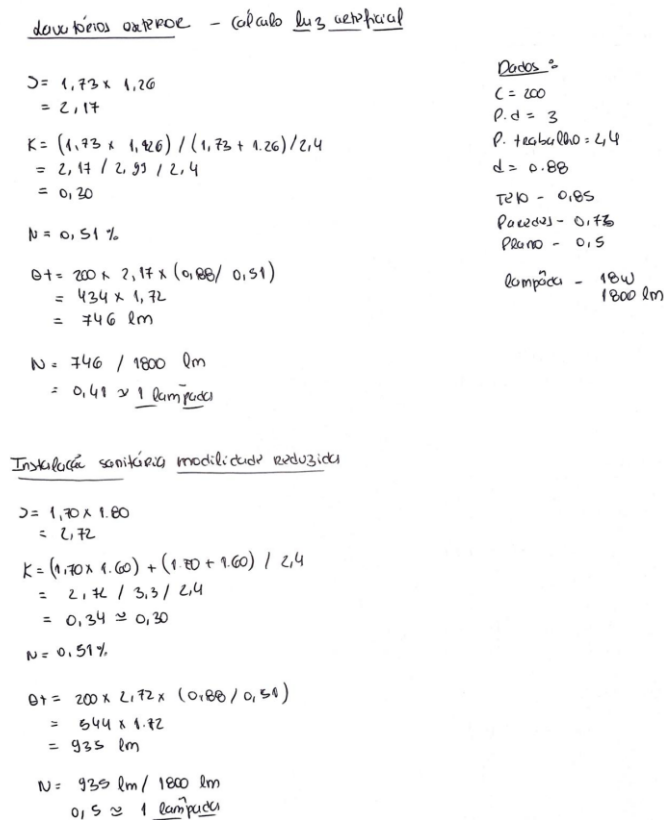


Figura 196- Cálculo de iluminação artificial, lavatório exterior e i.s. mobilidade e feminina  
 Fonte: Autor

Arrumos funcionários

$$S = 4,74 \times 0,90 = 4,26$$

$$K = 4,26 / (4,74 + 0,90) / 2,4 = 0,75 \times 2,4 = 0,31 \approx 0,3$$

$$\theta = 200 \times 4,26 \times (0,88 + 0,50) = 852 \times 1,72 = 1465$$

$$W = 1465 / 1770 = 0,82 \approx 1 \text{ lâmpada}$$

Cozinha

$$S = 5,52 \times 2,40 = 13,24$$

$$K = 13,24 / (5,52 + 2,40) / 2,4 = 0,69 \approx 0,7$$

$$\theta = 500 \times 13,24 \times (0,80 + 0,58) = 9069$$

$$W = 9069 / 4480 = 2,02 \approx 2 \text{ lâmpadas}$$

Figura 197- Cálculo de iluminação artificial, arrumos funcionários e cozinha  
Fonte: Autor

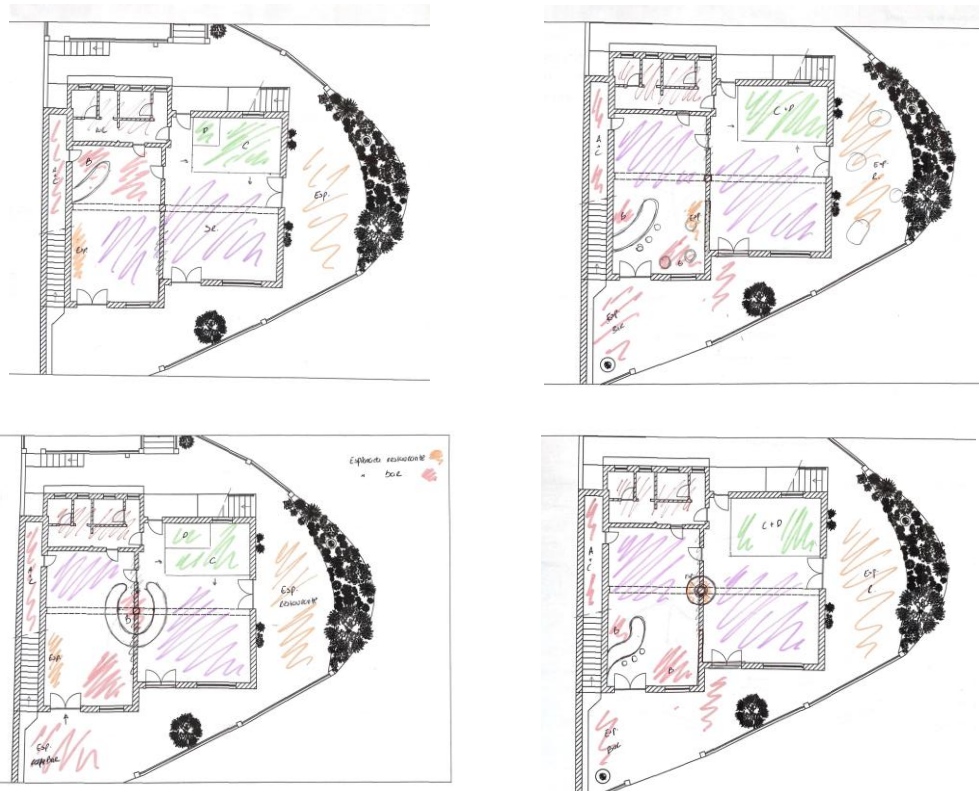


Figura 198, 199, 200 e 201- Estudos zoneamento  
Fonte: Autor

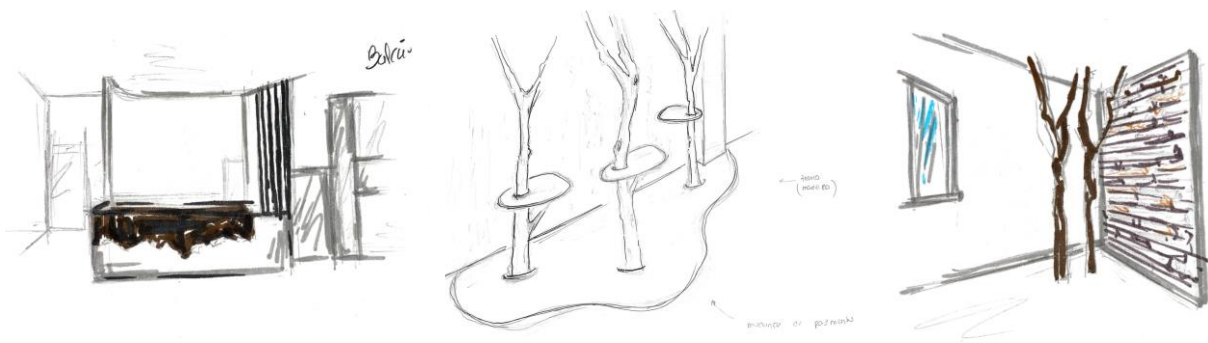


Figura 202, 203 e 204- Perspetivas

Fonte: Autor

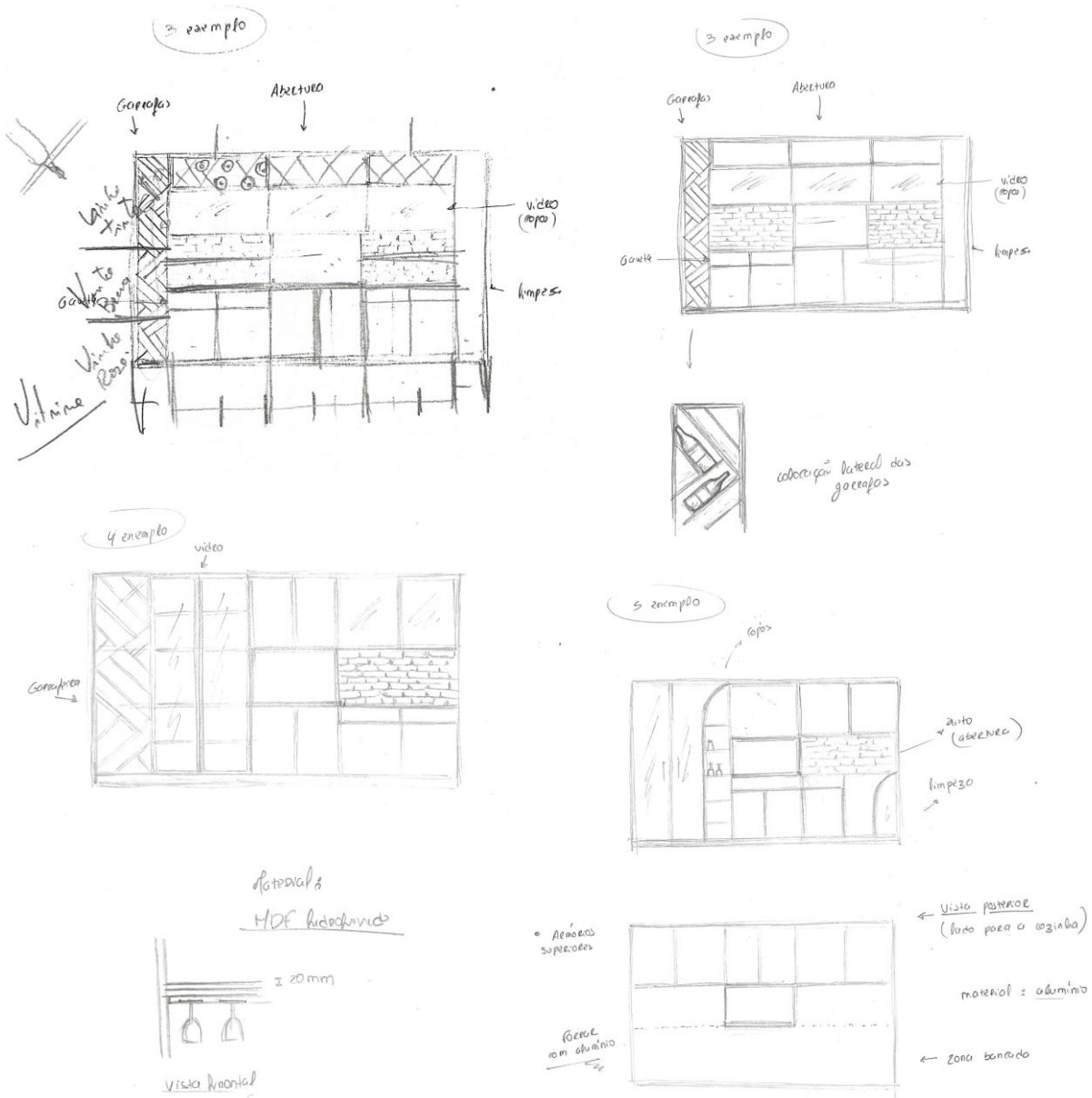
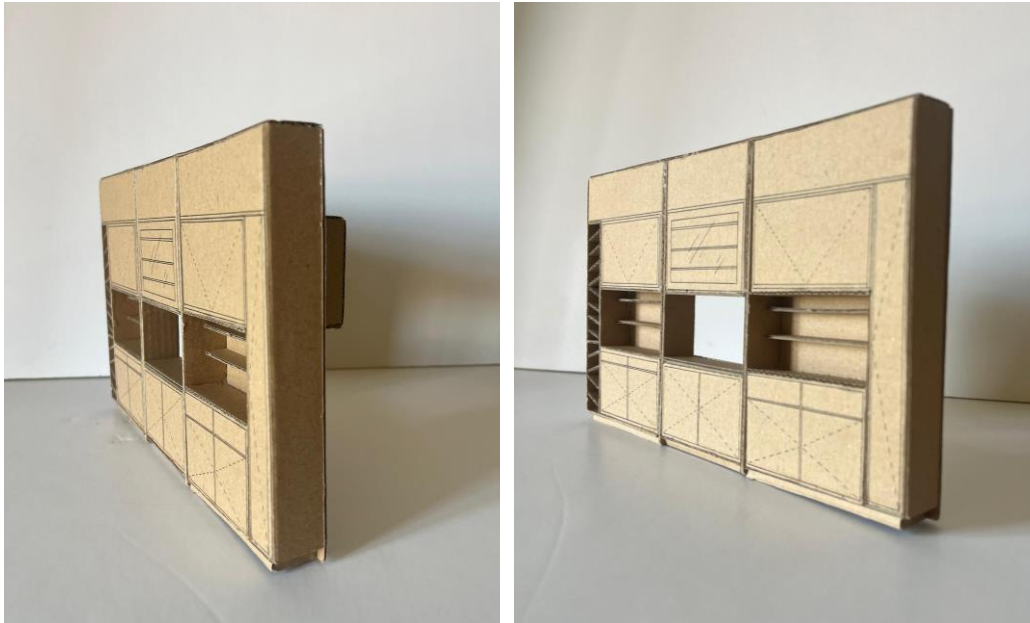


Figura 205, 206, 207, 208 e 209- Estudos loucheiro

Fonte: Autor



**Figura 210 e 211- Maqueta 1:20**  
Fonte: Autor



**Figura 212 e 213- Maqueta final 1:20**  
Fonte: Autor