



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Bar na praia de São Julião

Relatório - Projeto Final de Design de Interiores e Equipamento

Unidade Curricular de Projeto

Cristiana Lourenço Simões

Nº 20160404

Orientadores:

Professor: Tiago Miguel Patrício Rodrigues

Professor: Pedro Paulo Oliveira

Proposta de projeto realizada no âmbito da Unidade Curricular de Projeto, da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco, para o cumprimento dos requisitos necessários no plano de estudos implementado no terceiro ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento.

Junho, 2019

Composição do júri

Presidente do júri

Doutor, Ana Sofia André Bentes Marcelo

Professor adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas

Arguente

Doutor, Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Professor adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas

Orientadores

Licenciado, Tiago Miguel Patrício Rodrigues

Professor adjunto convidado da Escola Superior de Artes Aplicadas

Doutor, Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Professor adjunto convidado da Escola Superior de Artes Aplicadas

Agradecimentos

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer à proprietária do Snack Bar, pela sua disponibilidade, confiança e por me conceber a oportunidade de ter como objeto de trabalho o seu espaço.

Agradeço de igual modo o corpo docente de professores que contribuíram para a minha aprendizagem durante estes 3 anos de Licenciatura e crescimento enquanto pessoa, estudante e futuro designer. Em especial aos meus dois orientadores, Professor Tiago Miguel Patrício Rodrigues e Professor Pedro Paulo Oliveira, por me terem acompanhado durante todas as fases deste projeto e por se mostrarem sempre disponíveis.

Por último não poderia deixar de agradecer aos meus pais, namorado e amigos que sempre me apoiaram e tornaram possível todo este percurso, por toda a força, confiança e orgulho que depositaram em mim.

O meu sincero agradecimento a todos aqueles que direta ou indiretamente tornaram este projeto possível. Muito obrigada!

Resumo

O seguinte documento apresenta uma síntese acerca do projeto final de curso, desenvolvido durante o último semestre do 3º ano de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, como uma junção de conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

O documento descreve todo o processo desenvolvido, a metodologia de trabalho e as escolhas feitas durante a execução do projeto, que consiste na remodelação e reorganização espacial de um snack-bar localizado na praia de São Julião.

Esta intervenção técnica e formal tem como objetivo principal tornar o espaço em questão, mais atrativo e funcional, com toda uma nova atmosfera mais convidativa. Direccionando todas as minhas escolhas e decisões tendo em conta a envolvente onde se encontra o bar.

Para além disso pretende-se criar a ligação entre o espaço e o exterior, a praia e as influências históricas e regionais, dando ao espaço uma nova personalidade, onde a escolha dos materiais e dos equipamentos adequados valorizem o mesmo.

Palavras chave

Bar, Praia, Ericeira, remodelação, design de interiores.

Abstract

The following document presents an explanatory summary about the final project developed during the 6th and last semester of a 3 years degree in Interior and Equipment Design.

The document describes the whole process developed, the methodology of work and the choices made during the execution of the project, which consists in the remodeling and spatial reorganization of a snack bar located in São Julião beach.

This technical and formal intervention consists, as its main objective, to turn the space more attractive and functional with a whole new and inviting atmosphere. All my choices and decisions were based on the surroundings where the snack bar is.

Keywords

Bar, beach, Ericeira, reorganization, interior design.

Índice geral

Composição do Júri	IV
Agradecimentos.....	V
Resumo	VI
Abstract	VII
Índice Geral	IX
Índice de Figuras.....	II
Lista de Gráficos e Tabelas	III
Nota Introdutória.....	V
Capítulo I – Identificação do Projeto.....	01
1. Identificação do Projeto a Realizar	02
2. Justificação da Escolha.....	02
2.1 Imagens do Local	03
3. Características Formais do Espaço	06
4. Intenção do Cliente.....	07
5. Problemas Encontrados.....	07
6. Objetivos a Atingir e Funções do Espaço	08
7. Metodologia de Trabalho e Calendarização.....	09
Capítulo II - Pesquisa e Casos de Estudo	11
1. História do Local e Localização	12
2. O Azulejo.....	17
3. Casos de estudo	17
4. Estrutura de esplanada.....	22
5. Legislação aplicada.....	23

Capítulo III – Desenvolvimento do Projeto	24
1. Proposta	25
1.1 Conceito	28
1.2 Soluções de Mobiliários e Equipamentos	31
1.3 Materiais e Acabamentos	32
1.4 Iluminação	34
2. Conclusão e Considerações Finais	36
3. Webgrafia	
4. Anexos	38
4.1 Legislação aplicada	38
4.2 Contas da Iluminação artificial	40
4.3 Renders	42

Índice de figuras

Figura 1 –Imagem de satélite, Google Earth.....	03
Figura 2 –Imagem do Exterior do Espaço	04
Figura 3 –Imagem do Interior do Espaço	04
Figura 4 –Imagem do Interior do Espaço	05
Figura 5 –Planta atual do Espaço.....	06
Figura 6 –Cortes do Espaço.....	06
Figura 7 - Localização da capela em relação ao espaço de Bar.....	12
Figura 8 –Ermida de São Julião.....	13
Figura 9 –Habitações construídas em volta da Ermida	13
Figura 10 –Cruzeiro de São Julião	13
Figura 11 –Interior da Ermida.....	14
Figura 12 –Interior da Ermida.....	14
Figura 13 –Interior da Ermida. Azulejo de Padrão.....	15
Figura 14 – <i>Moodboard</i> de inspiração. Azulejo – paleta cromática.....	16
Figura 15 –“Alemagou” Bar e Restaurante – Caso de estudo.....	17
Figura 16 –“Alemagou” Bar e Restaurante – Caso de estudo.....	17
Figura 17 –“Bouni” Bar e Restaurante – Caso de estudo	18
Figura 18 –“Bouni” Bar e Restaurante – Caso de estudo	19
Figura 19 –“Bouni” Planta – Caso de estudo.....	19
Figura 20 –“Doca de Santo” – Caso de estudo	20
Figura 21 –“Doca de Santo” Área externa – Caso de estudo.....	20
Figura 22 –“Doca de Santo”	21
Figura 23 –Exemplo de pérgula.	22
Figura 24 –Planta inicial do espaço	25
Figura 25 –Planta de alterações.....	26
Figura 26 –Planta de proposta	27
Figura 27 –Moodboard do conceito.	28
Figura 28 –Desenhos Processuais.....	29
Figura 29 –Render lavabos e interior do espaço.....	29
Figura 30 –Render balcão de consumo.....	31
Figura 31 –Moodboard de equipamento.....	32
Figura 32 –Planta de pavimento.....	33

Figura 33 –Corte BB'	33
Figura 34 –Planta de iluminação	34
Figura 35 –Iluminação de pendente	35
Figura 36 –Iluminação de deck	35
Figura 37 –Iluminação da pérgola	35
Figura 38 –Renders do interior do espaço	42
Figura 39 –Renders esplanada.....	43

Lista de tabelas

Tabela 1 -Organigrama espacial	09
Tabela 1 -Metodologia de trabalho.....	10

1. Introdução

O presente trabalho está inserido no âmbito da unidade curricular de Projeto do 3º ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, da Escola Superior de Artes Aplicadas de Castelo Branco.

Posto isto, foi feito um projeto ao nível do Design de Interiores com o intuito de reabilitar e remodelar um bar na praia de São Julião – Mafra.

O espaço, localizado na praia de São Julião, é um espaço relativamente pequeno, sendo a sua grande atracção a vista da esplanada.

O projeto em torno deste espaço surge do interesse pela praia em questão, é uma praia que frequento com regularidade e que já os meus pais frequentavam enquanto jovens.

A proposta surge, aliada a sua localização e ao facto de ser um espaço que me é familiar, pela necessidade de melhoramento do espaço a nível estético e funcional. Sendo já uma intenção do proprietário fazer alguns melhoramentos.

Foram várias as soluções encontradas e inseridas no projeto, desde a reorganização espacial ao cumprimento da legislação necessária, sendo que todas as alterações, a pesquisa, o conceito, todo o método de trabalho e a legislação, encontram-se neste documento.

Este documento está organizado em três capítulos, sendo o primeiro referente à fase antes do projeto, identificação e análise do espaço; o segundo dedicado à pesquisa e aos casos de estudo e, por último, o terceiro capítulo, onde se trata de todo o desenvolvimento do projeto e a proposta final para o espaço assim como a justificação de todas as escolhas feitas.

Capítulo I

Identificação do Projeto

1. Identificação do Projeto a Realizar

Snack bar na praia de São Julião

O espaço reservado para este projeto, um bar, localiza-se na praia de São Julião, pertencendo ao concelho de Mafra, entre a Ericeira e a Carvoeira.

O snack bar está instalado numa construção que faz parte de um conjunto de edificações inseridas num local bastante histórico e isolado, tendo como fundo uma das mais belas praias da região com um extenso areal recortado por arribas.

O espaço em questão beneficia da sua localização, tendo uma vista privilegiada sobre o oceano. Ao longo dos tempos foi sofrendo algumas alterações tanto construtivas quanto funcionais de modo a responder às necessidades do proprietário.

A minha intenção é intervir no espaço interior e exterior, mantendo o serviço de snack-bar, conferindo-lhe um carácter estético e formal coerente e funcional, tornando o espaço mais apelativo.

2. Justificação da escolha

Este projeto surge com o propósito de cobrir uma necessidade de melhoramento do espaço que serve a praia de São Julião.

A escolha do espaço baseia-se, também, devido ao facto de este estar localizado numa zona costeira bastante frequentada por surfistas e turistas – que lhe asseguram clientela durante todo o ano.

É um local que frequento com bastante regularidade e sempre achei necessária uma intervenção ao nível do design de interiores e de equipamento. Apesar de ser um espaço que cativa o público pela vista, deixa bastante a desejar na organização espacial das zonas comuns e de trabalho. Sendo isto um incómodo não só para os consumidores mas também para os funcionários. Sendo essencial a contratação de um designer para tornar este espaço mais rentável e mais confortável a quem o visita.

O estudo técnico de soluções espaciais e ao nível do equipamento serão uma mais valia para o espaço.

Fazendo parte também de uma zona histórica em risco, é do meu interesse fazer este projeto como uma forma de dar a conhecer aos turistas e aos restantes visitantes a relevância histórica deste local.

2.1 Imagens do Local

Tive a oportunidade de falar com o proprietário que me facultou algumas plantas e cortes (imagem 5 e 6). De igual modo, tive também oportunidade de registar imagens do local em funcionamento (imagem 3 e 4), mas de modo a não interferir com as atividades do estabelecimento.

Selecionei as imagens que melhor ajudam a perceber o espaço, sendo as imagens 1 e 2 retiradas da Google com o objetivo de facilitar a perceção quanto à localização do espaço, não tendo, infelizmente, registo fotográfico de todas as zonas.

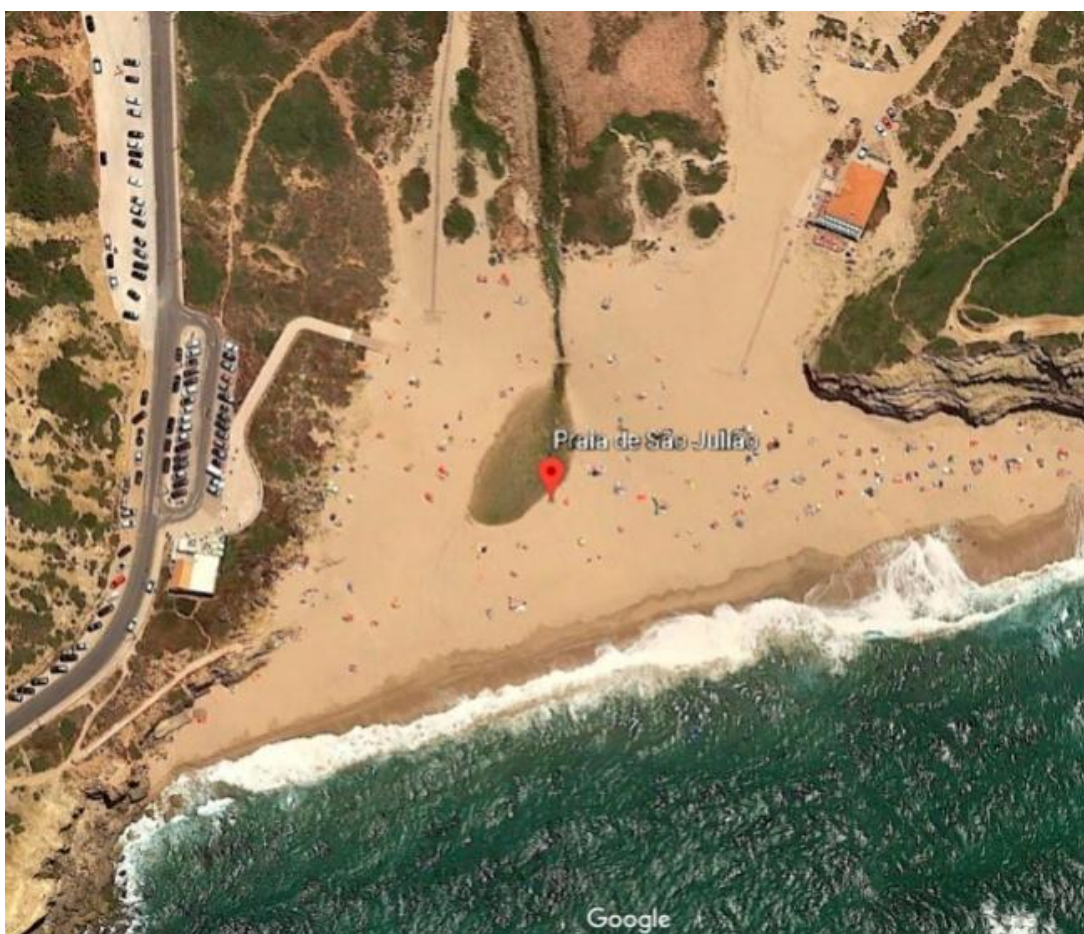


Figura 1 - Imagem de satélite Google earth da localização do espaço

Exterior



Figura 2 - Exterior do espaço, imagem do Google Maps

Interior



Figura 3 - Interior, vista da esplanada. Foto do autor



Figura 4 - Interior do espaço. Foto do autor

3. Características Formais do Espaço

Ao analisar o espaço, as plantas (imagem 5) e os cortes (imagem 6), e após ter falado com o proprietário pude perceber melhor a sua organização e registrar todas as características do mesmo de forma a dar início ao meu projeto. Neste contexto, assinalei as seguintes características:

Possui bons acessos e estacionamento;

A entrada é feita pela esplanada;

Espaço interior, sem esplanada, com 48.79 m²;

Espaço de esplanada 63.80 m²;

Existem apenas duas casas de banho, ocupando uma área de apenas 1.20 m²;

Existe um pequeno terraço que é utilizado para guardar o equipamento de esplanada.

Algumas das medidas indicadas em planta não correspondiam à realidade tendo feito o levantamento das mesmas e a sua alteração no desenho técnico.

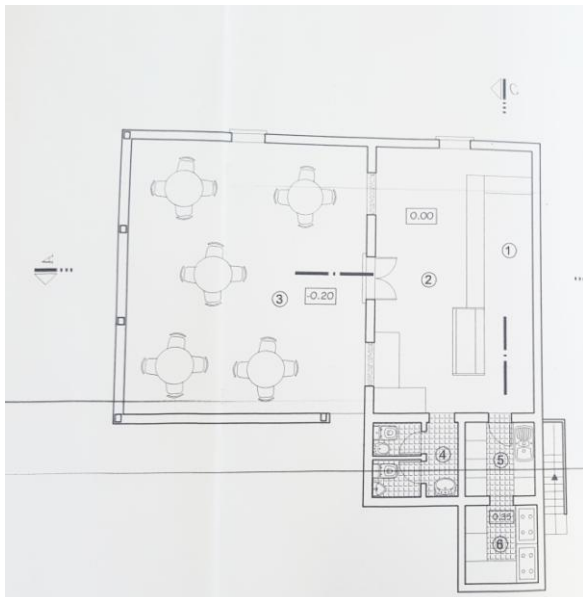


Figura 5 - Planta do espaço facultadas pela proprietária

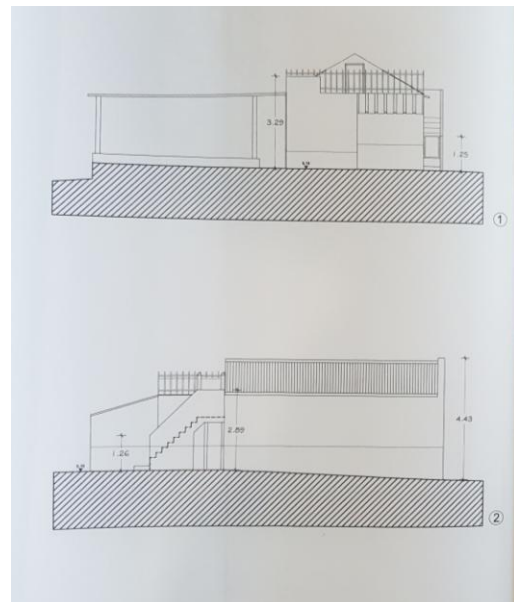


Figura 6 - Cortes facultados pela proprietária

4. Intenção do Cliente

Em conversa com o proprietário tentei perceber quais os principais aspetos que o mesmo achava mais relevante e que fariam a total diferença na utilização do espaço. A organização espacial, o espaço de balcão, o percurso que o funcionário faz até chegar ao cliente e a falta de espaço na zona de arrumos, foram os aspetos que o meu cliente considerou mais relevantes.

5. Problemas Encontrados

Estruturais/organização espacial

Foram vários os problemas encontrados e as lacunas ao nível do design de interiores eram bastante evidentes. Por exemplo:

Existem duas casas de banho bastante pequenas, sendo que nenhuma delas é adaptada para mobilidade reduzida;

Há um mau aproveitamento da zona de balcão que resulta numa área de circulação bastante reduzida;

Os trabalhadores não têm visão direta para a esplanada e o caminho a percorrer até à mesma torna-se longo e desconfortável;

A zona de copa é nitidamente um “acrescento” do espaço, uma tentativa de solução de problema que carece de unidade de conjunto;

A entrada do estabelecimento é a mesma que se utiliza para a entrada de produtos;

Na parte da esplanada coberta, por ter uma estrutura em ferro de zinco e ser toda envidraçada, no verão torna-se insuportavelmente quente;

Houve uma escolha inadequada dos equipamentos, que foram sendo colocados no espaço à medida que a necessidade foi surgindo e não respeitado um projeto base.

6. Objetivos a Atingir

Para além de resolver os problemas mencionados anteriormente e responder às questões do cliente, a minha intenção para este projeto baseia-se na elaboração de uma proposta ao nível do design de interiores de modo a tornar este espaço mais apelativo e funcional.

Pretendo combinar a história presente no local com um design contemporâneo e funcional.

Pretendo também trazer uma solução estrutural de cobertura para a esplanada que resolva o efeito de estufa potenciado pelos materiais atualmente em uso.

Com isto, pretendo elaborar uma proposta que, mantendo o serviço de bar, consiga responder a questões como a mobilidade reduzida.

Ter instalações sanitárias adaptadas a mobilidade reduzida;

Zona de copa mais perto do balcão e mais funcional, tendo como função a confeção de tostas;

Melhor aproveitamento da zona de arrumos, criando uma entrada de produtos independente da entrada de clientes no estabelecimento;

Otimizar o espaço interior e exterior para as funções que se pretendem dele;

Design contemporâneo;

Utilizar materiais naturais e várias texturas;

Abrir o espaço para o exterior.

7. Metodologia de Trabalho

A execução e o seguimento de uma metodologia de projeto são essenciais para esquematizar todas as questões relevantes para o mesmo.

O levantamento métrico e fotográfico, a análise das plantas, análise do espaço e identificação dos problemas, funções a integrar no espaço, pesquisa e conceito são alguns dos aspetos importantes e que devem estar contemplados na metodologia projetual como forma de prever todos os trabalhos e alterações a realizar.

Para o desenvolvimento e realização deste projeto tive como base a metodologia do designer e artista Bruno Munari. Esta metodologia tem como base o processo de criação no âmbito do design de produto, sendo possível a sua aplicação às restantes áreas do design, fazendo um fio condutor que dá seguimento e justifica as soluções encontradas tendo em conta os problemas existentes.

Assim sendo, elaborei a minha metodologia tendo esta como base a referida anterior, de modo a tornar o meu trabalho organizado e coeso.

Tabela 1 - Organigrama espacial

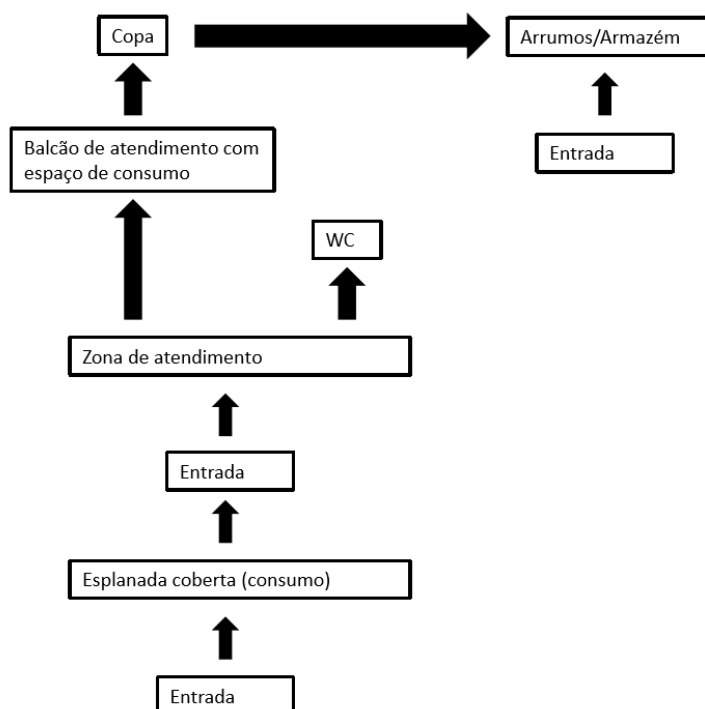
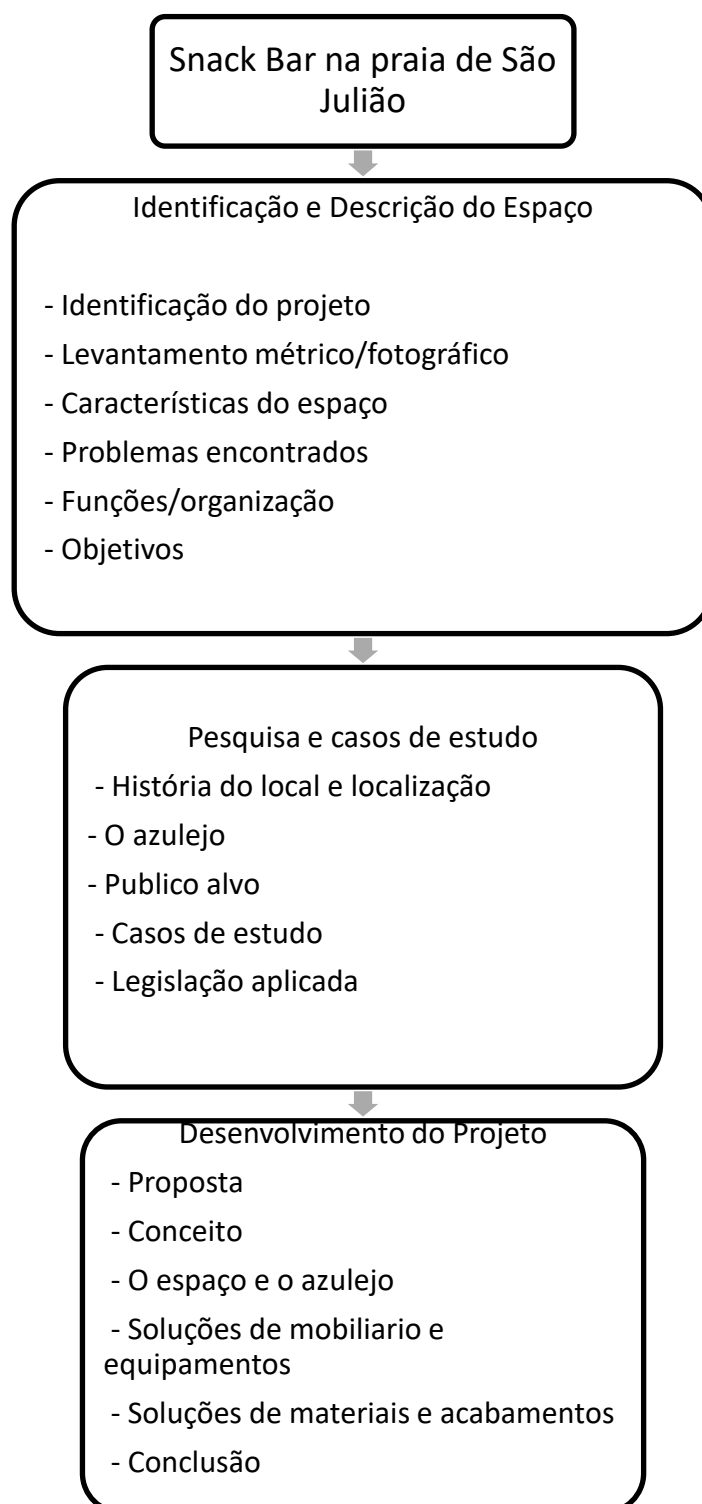


Tabela 2 - Metodologia de trabalho



Capítulo II

Pesquisa e Casos de Estudo

1. História do Local

Ermida de São Julião

Tipo: Arquitetura Religiosa/Cultural e Devocional/Ermida; Cruzeiro (imagem 10)

Designação: Ermida de São Julião e Cruzeiro adjacente

Localização: Mafra, Carvoeira, São Julião. Ergue-se junto à falésia, no fundo de um terreiro delimitado pelas edificações outrora destinadas a acolher peregrinos (imagem 9).

A ermida de peregrinação regional (imagem 8), já se encontrava construída na segunda metade do século XVI. Ao longo da sua história, muitos foram os círios que aqui vieram em romaria, pernoitando no conjunto de habitações que rodeiam a capela. Por essa crescente afluência, a própria ermida foi sendo beneficiada, registando-se grandes obras durante a segunda metade do século XVIII. Não só o edifício foi alvo de um melhoramento arquitectónico significativo, como as suas paredes interiores foram revestidas com painéis de azulejos e, em 1958, foi classificado Imóvel de Interesse Público.

São conhecidas também algumas referências a eremitas aqui instalados desde a segunda metade do século XVI, nomeadamente Mateus Álvares, que ficou célebre por pretender fazer-se passar por D. Sebastião.



Figura 7 - Localização da capela em relação ao espaço de Snack bar. Imagem Google earth.

1 - Ermida de São Julião séc. XVI

2 - Snack-bar



Figura 8 - Ermita de São Julião.



Figura 9 - Habitações construídas em volta da Ermita.



Figura 10 - Cruzeiro de São Julião

Fonte: <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/73999>

2. O Azulejo

Implantada num local relativamente isolado, a ermida de São Julião destaca-se pelos seus volumes e pelos azulejos que podemos encontrar no seu interior, os mesmos foram aplicados posteriormente, já no séc. XVIII.

A fachada principal é revestida por azulejo assim como o interior da capela, onde se encontram grandes painéis figurativos de cenas históricas e religiosas, com molduras a enquadrar motivos florais.

Na realidade, a iconografia do interior da ermida reflete a sua dedicação a São Julião e a Santa Basilissa, cuja história se encontra bem expressa nos painéis de azulejo referidos anteriormente.



Figura 11 - Interior da Ermida



Figura 12 - Interior da Ermida

Fonte: http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=3165

Levar a história para o Interior do Espaço

O espaço do projeto encontra-se num local histórico e, como tal, o azulejo presente na capela de São Julião foi a principal inspiração para o conceito do projeto.

Segundo a informação que me foi facultada pela Câmara Municipal de Mafra, estes azulejos são colocados na Ermida numa data posterior á sua construção. Os mesmos foram colocados já no séc. XVIII.

O século XVIII e os azulejos conhecidos desta época, são caracterizados pela influência do Rococó de França e, tendo em conta séculos anteriores, o século XVIII traz a policromia de volta, assente no amarelo, no verde, o violeta e no próprio azul já comum.

As molduras perdem parte do seu volume e são complementadas por flores e folhas com maior relevância, que envolvem grandes painéis figurativos de cenas religiosas, históricas, cenas bucólicas e idealizadas pelos mestres de azulejaria.

É também no século XVIII que acontece o terramoto de 1755 e, tal acontecimento, fez com que o azulejo de padrão voltasse a ser produzido mais intensamente para responder as necessidades de reconstrução da cidade. Foi assim que nasceu o azulejo pombalino – azulejo de padrão (imagem 13).



Figura 13 - Interior da Ermida. Azulejos de padrão

Fonte: http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=3165

Em suma, são várias as influências encontradas no interior da Ermida o que faz com que a mesma e o seu recheio seja considerado património de interesse público.

Esta informação, e a referida anteriormente, foram retiradas do site Comunidade Cultura e Arte, do site da SIPA e da informação dada por parte da Câmara Municipal de Mafra.

Fazendo o percurso em direção à praia de São Julião, são várias as influências históricas e culturais que podemos observar. Desde o palácio e convento de Mafra, passando pelas pequenas vilas e aldeias tão conhecidas pelas cerâmicas e, não esquecendo a Ericeira, também com fortes influências de azulejaria.

Com tudo isto e tendo em conta a riqueza não só de São Julião mas também de toda a envolvente, pretendi trazer para o interior do espaço a junção da história, da cerâmica, do azulejo.

O azulejo é a base para a paleta cromática que vão ao encontro com as cores que podemos associar a praia, visto ser a grande característica do local.

Estes azulejos aparecem nas paredes do espaço em dois registos.

Como revestimento nas paredes do balcão de apoio e casa de banho, com a junção de azulejos tradicionais e de cor lisa. Estarão também presentes em todo espaço quase como um rodapé irregular, tendo diferentes cotas, de modo a conferir leveza e uma dinâmica diferente ao espaço e à sua decoração.



Figura 14 - Moodboard de inspiração Azulejo - Paleta cromática

3. Casos de estudo

A realização de um estudo prévio acerca de outras propostas, outros espaços que se enquadrem no tipo ou no estilo de espaço que vamos intervir é uma parte bastante importante no processo do projeto.

Como tal apresento três casos de estudo que despertaram algumas soluções e ideias criativas relativamente ao uso dos materiais, paleta cromática, equipamento e, até mesmo, organização espacial, bastante importantes para definir o projeto.

“Alemagou” projetado por K-Studio.

Bar e Restaurante na Praia de Ftelia, na ilha de Míconos, na Grécia.



Figura 15 - "Alemagou" Bar e Restaurante



Figura 16 - "Alemagou" Bar e Restaurante

Fonte: <https://www.k-studio.gr/projects/>

Este espaço combina design e elementos tradicionais gregos da ilha de Míconos.

O conceito criado para este bar-restaurante conjuga a arquitetura tradicional com formas orgânicas e contemporâneas, fazendo a ligação destes elementos. Utilizando materiais, texturas, formas orgânicas tradicionais usadas em toda a ilha.

O seu interior mantém-se simples e bastante aberto para o exterior, proporcionando um contacto direto com a natureza.

Os aspetos conceptuais e formais analisados anteriormente caracterizam o que pretendo trazer para o meu espaço.

A tradição e a história criam uma atmosfera que se integra perfeitamente na paisagem existente e é isso que quero transmitir no meu projeto.

"Bouni" projetado por K-studio.

Bar e Restaurante na praia da Costa Nevarino, Grécia.

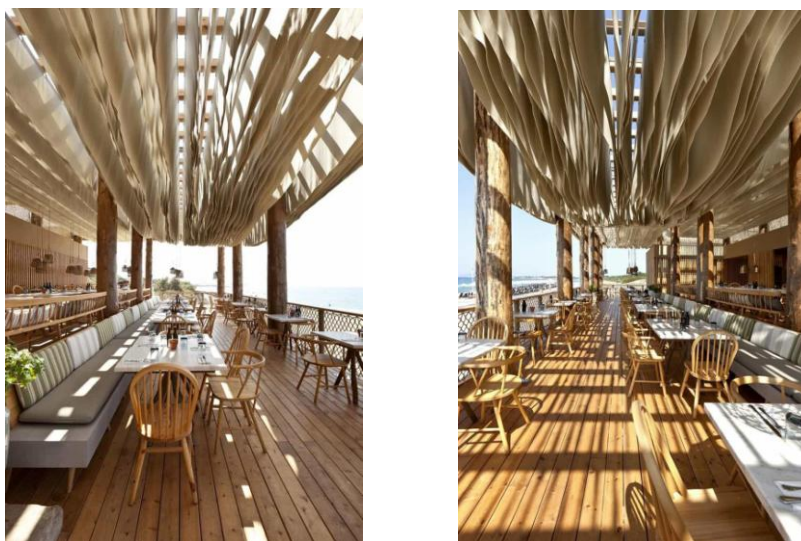


Figura 17 - "Bouni" Bar e Restaurante



Figura 18 - "Bouni" Bar e Restaurante

Fonte: <https://www.k-studio.gr/projects/>

Planta do Bar Restaurante

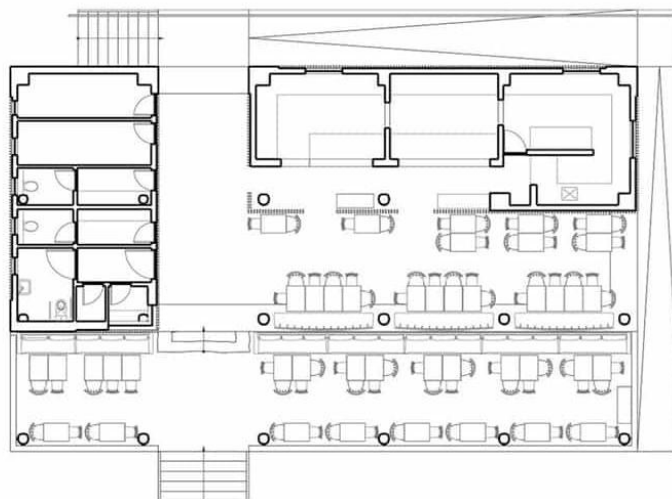


Figura 19 - Planta do Bar e Restaurante "Bouni"

O restaurante está assente numa plataforma de madeira elevada e as enormes colunas de madeira fazem lembrar o mastro de um navio. Os toldos suspensos remetem para a ondulação do mar devido às suas formas irregulares.

Todos os equipamentos e materiais combinam harmoniosamente com a paisagem natural existente e a sua organização espacial e colocação dos equipamentos é um

bom exemplo de como tirar partido da vista para o exterior.

“Doca de Santo” – Nova decoração pela Arquitecta Catarina Cabral

Restaurante localizado na Doca de Santo Amaro – Docas de Lisboa



Figura 20 - "Doca de Sando"



Figura 21 - "Doca de Santo" Área exterior

O “Doca de Santo” localiza-se nas docas de Santo Amaro e foi o primeiro restaurante a abrir portas nas Docas de Lisboa. Conta com uma localização bastante privilegiada sobre o rio Tejo e tem uma esplanada bastante convidativa.

Foi renovado em 2018 apresentando uma imagem mais contemporânea aliando os 22 anos de história do restaurante com a modernidade.

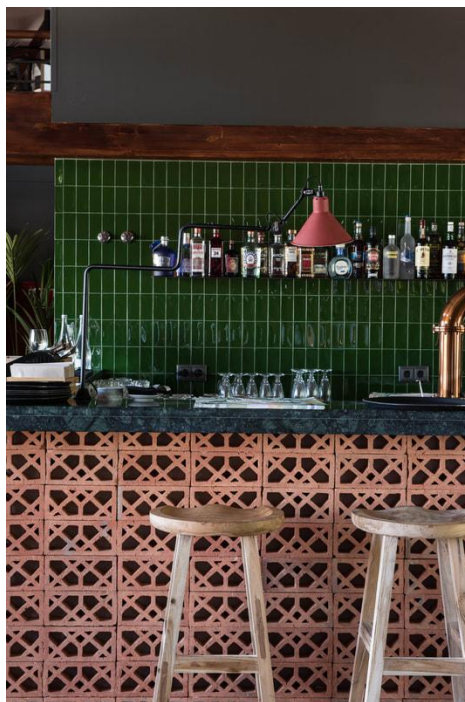


Figura 22 - "Doca de Santo"

Fonte: <http://www.ateliercatarina.com/>

A escolha deste caso de estudo deu-se por este espaço ir de encontro ao espaço do projeto, não pela sua tipologia mas por algumas características espaciais, como o espaço de esplanada e a vista, e os materiais e equipamentos utilizados.

Serve como inspiração para a colocação de diferentes revestimentos tanto em paredes como no balcão e também de uma área *lounge* na integrada na esplanada.

4. Estruturas de esplanada

Como complemento do meu projeto, a minha proposta passa também pela instalação de uma cobertura para a esplanada. A atual apresenta algumas lacunas ao nível da construção e dos materiais utilizados. A substituição da mesma é uma mais-valia para o projeto final.

Mais uma vez, o facto de a esplanada ser coberta, permite a sua utilização durante todo o ano, uma vez que é destinada a ela grande parte da zona de consumo.

A solução encontrada foi a instalação de uma pérgula bioclimática.

A pérgula bioclimática é uma estrutura que permite a proteção do sol e a regulação da temperatura natural, tudo isto de forma inteligente.

Tem como características a facilidade de instalação e o facto de ser controlada, querendo, por um sistema domótico.



Figura 23 - Exemplo de pérgula

Fonte: https://www.zamia.pt/prod/239/pergolas_bioclimaticas?fbclid=IwAR3OIeBLktD0mqU5xWP6t_IWCpijXlkq0Fi0ckg-w_hTOX17tcSg68Nb-o

5. Legislação

É fundamental o conhecimento e a aplicação de normas legais de modo a tornar um projeto funcional e dentro das normas exigidas.

No que diz respeito á legislação aplicável em estabelecimentos de restauração e bebidas foi necessário aplicar algumas das leis, uma vez que o espaço atual não cumpria as mesmas.

O fornecimento de produtos, atualmente, não está a ser efetuado pela entrada de serviço, uma vez que a mesma se encontra inutilizada, não existe qualquer armário de apoio para os funcionários colocarem os seus pertences e, a entrada das instalações sanitárias, têm acesso direto pelas zonas de serviço. Ainda atenta nas instalações sanitárias, as mesmas não cumprem as medidas mínimas nem os requisitos exigidos de modo a dar resposta á acessibilidade por pessoas com mobilidade reduzida.

A legislação aplicável em estabelecimentos de restauração e bebidas e a legislação da acessibilidade foram a base para o planeamento do espaço e da nova proposta de zoneamento.

Legislação aplicável compilada em anexo.

Capítulo III

Desenvolvimento do Projeto

1. Proposta

De forma a desenvolver um projeto coeso e objetivo iniciei um estudo sobre a planta existente (imagem 24) e as zonas necessárias para o bom funcionamento do espaço. Não esquecendo os problemas encontrados e os objetivos a atingir, enumerados do Capítulo I.

Atenta na planta inicial do espaço, deparei-me com algumas situações representadas em planta que não correspondem à realidade. A área de esplanada e o espaço de arrumos, já existentes, estão representados com uma área inferior á real, assim como o balcão de atendimento, em planta indica um balcão corrido com passagem em ambos os lados, o que não acontece, a passagem entre o balcão e a entrada da copa encontrasse obstruída.

Depois de simplificar os desenhos técnicos facultados pela proprietária, e de ter corrigido os mesmos com base em medições feitas no local, consegui ter perceção do espaço e assim reorganizei a distribuição das zonas, começando pela entrada e esplanada seguindo pela zona de atendimento com acesso as instalações sanitárias, copa e arrumos.

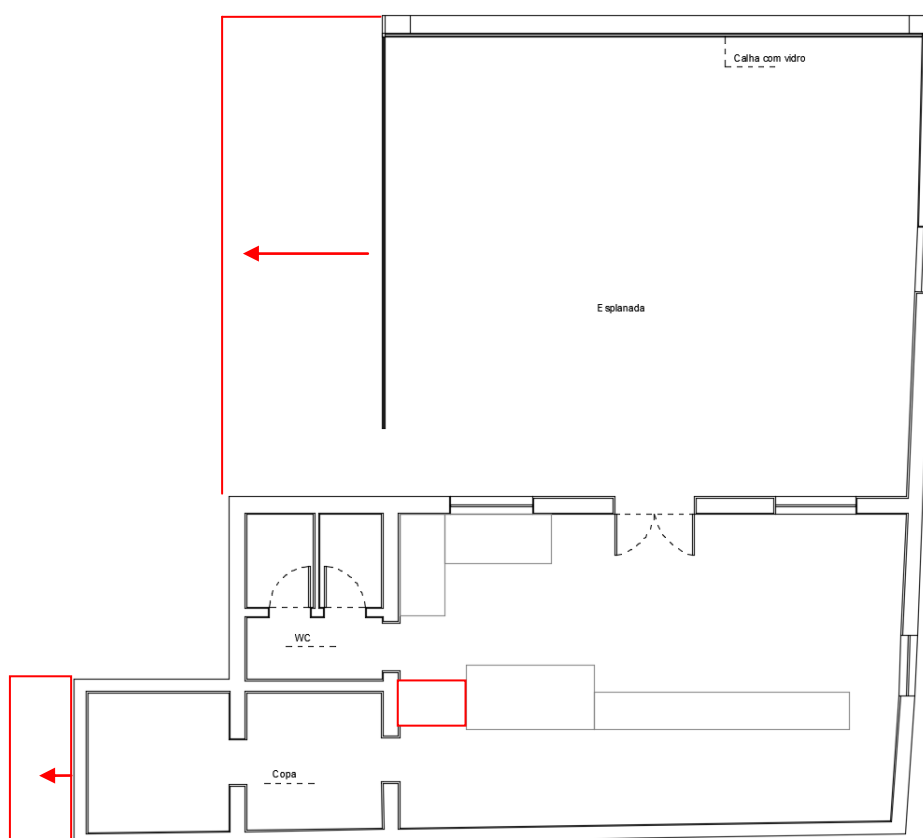


Figura 24 - Planta inicial do espaço

Fiz algumas alterações estruturais nas paredes interiores da zona das instalações sanitárias e da copa, retirando as mesmas e propondo a construção de novas com uma outra disposição de modo a reorganizar o espaço, representadas na planta de alterações (imagem 25).

O espaço interior não apresentava pilares nem a exigência da permanência de paredes-mestras o que me deu liberdade para projetar um espaço novo, tendo em conta as limitações em termos de área útil do mesmo.

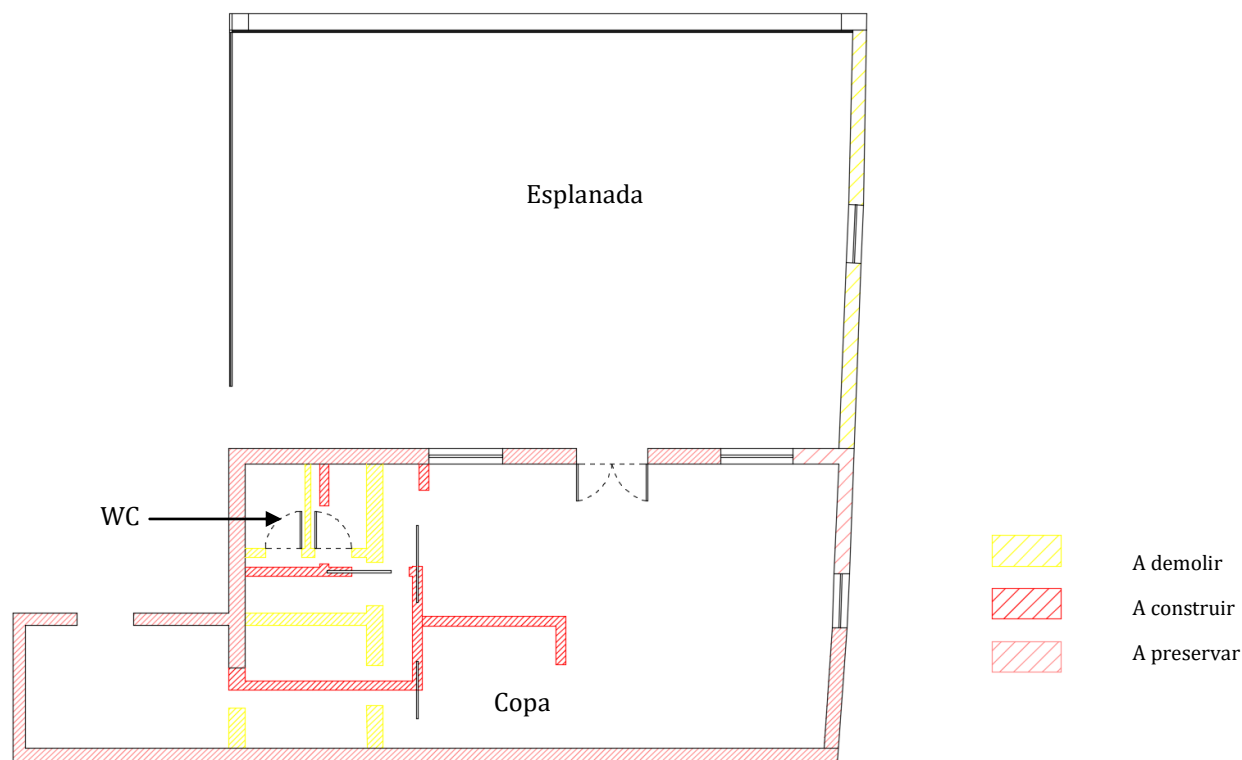


Figura 25 - Planta de Alterações

Continuei com a mesma área de esplanada intervindo apenas na cobertura e na disposição e colocação de novos equipamentos e materiais. Propondo também a manutenção da estrutura exterior do espaço no que diz respeito a pinturas e a conservação de materiais já existentes.

No interior do snack bar, coloquei a copa mais próxima do balcão, facilitando o seu uso por parte dos funcionários. De modo a aumentar as instalações sanitárias retirei área útil à copa, o que não se torna um incómodo para o proprietário uma vez que apenas confecciona tostas, os restantes produtos já se encontram confeccionados sendo fornecidos por uma empresa independente do espaço.

Como referido anteriormente aumentei o espaço destinado às instalações

sanitárias. Na planta original existem apenas duas casas de banho, masculina e feminina, com um pequeno lavabo com entrada direta pela zona de atendimento e consumo. O aumento das mesmas e a sua reorganização espacial teve como objetivo a inclusão de pessoas com mobilidade reduzida, uma vez que estas estavam impossibilitadas de usar a casa de banho quando frequentavam o bar, tornando assim, mais confortável a sua utilização por parte de todos os utilizadores do espaço.

Por fim, a zona de arrumos não sofreu muitas alterações, para além do corredor de acesso criado após a nova organização espacial. O acesso aos arrumos/armazém pode ser feito pelo exterior, conservando e dando utilidade à entrada já existente, a mesma não aparece representada em planta e encontrasse sempre fechada, e pelo interior, através do corredor de serviço que faz a ligação entre a copa e o espaço destinado a armazém/arrumos. Este corredor é de acesso restrito a funcionários.

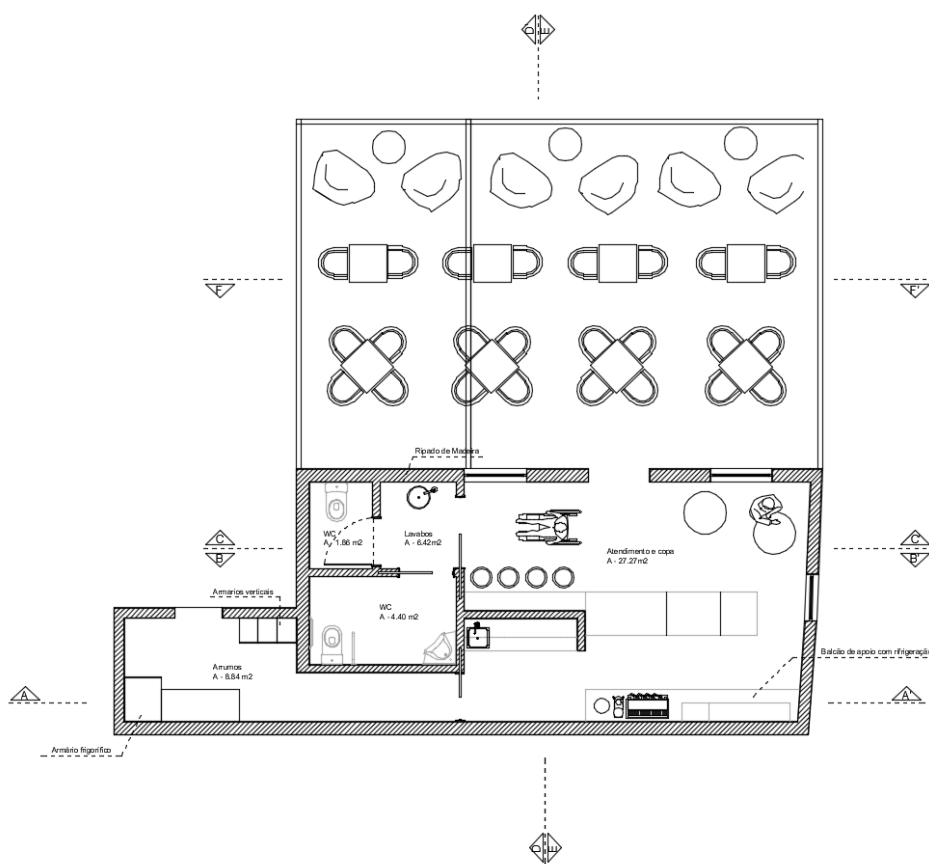


Figura 26 - Planta de proposta

1.1. Conceito

Considerando os aspetos construtivos do espaço e a sua localização, a criação de um ambiente baseado na praia e em toda a sua envolvente foi a base para este projeto. Aliado a isso, pretende-se levar para o interior do bar o azulejo tradicional, como forma de introduzir, também, o contexto histórico do local e, no fundo, a história dos azulejos em Portugal.

A utilização do azulejo surge após a pesquisa da envolvente histórica, incluindo a Ermida de São Julião, localizada na mesma encosta da praia com o mesmo nome.

Estes azulejos aparecem como inspiração para a paleta cromática, sendo predominante a cor azul e amarelo, cores que associamos também à praia. Estas cores serão o destaque principal do espaço uma vez que todos os restantes revestimentos, pinturas e equipamentos utilizados, seguirem uma linha mais neutra e natural, de modo a transmitir conforto e um ambiente descontraído.

Pretende-se criar um espaço coerente, interligando todas as zonas do snack bar, através da estética, materiais, equipamentos e padrões e paleta cromática.



Figura 27 - Moodboard com conceito



Figura 28 - Desenhos processuais

Com o objetivo de criar um ambiente descontraído, o novo layout apresenta características formais e estéticas que pretendem representar e fazer referência ao conceito. Base para a projeção do espaço.

A nova organização espacial foi pensada de modo a abrir portas para a praia. As janelas já existentes foram aumentando, de modo a transmitir proximidade á mesma e aumentando a luz natural que entra no espaço.

A parte de esplanada cria a uma simbiose entre o interior e o exterior devido aos seus grandes envidraçados.

No interior, o conceito aparece representado nas paredes, dando a conhecer a todos os consumidores os azulejos característicos.

O azulejo aparece como uma linha condutora do espaço, todas as paredes interiores são revestidas com uma faixa de azulejos, colocados a cotas diferentes de forma a transmitir mais fluidez ao espaço. A colocação dos azulejos acontece até mesmo no interior das instalações sanitárias.

Quanto ao espaço exterior de explanada a intenção foi utilizar, não o azulejo, mas a mesma paleta cromática que se encontra presente na área lounge com a utilização de pufes amarelos e azuis.



Figura 29 - Render lavabos e interior do espaço

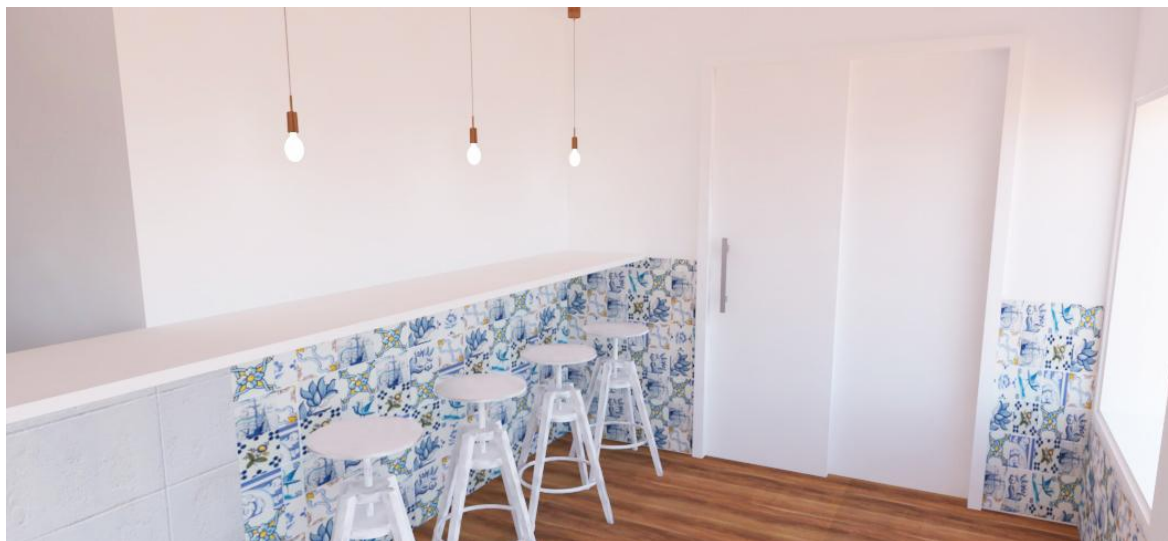


Figura 30 - Render balcão de consumo

1.2. Soluções de Mobiliário e Equipamento

O mobiliário e os equipamentos selecionados remetem para o conceito do espaço, de modo a complementar o mesmo.

Estes seguem uma linha natural que faz lembrar um ambiente característico da praia. É também, com a ajuda do equipamento, que se faz a ligação entre os espaços e trazem diferentes cores e texturas para os diferentes ambientes.

A escolha do equipamento baseou-se principalmente na sua funcionalidade e pensando no local onde iriam ser colocados. No caso do mobiliário presente na esplanada, sendo nesta a grande parte da área de consumo, o meu principal foco foi ter em consideração se o mesmo era apropriado para o exterior.

Estes equipamentos têm em comum as cores neutras, texturas e materiais que, mais uma vez, remetem para um ambiente de praia.



Figura 31 - Moodboard de equipamento

1.3. Materiais e Acabamentos

Mais uma vez os materiais seguem a linha do conceito, dando continuidade á paleta cromática e trazendo diferentes texturas para o espaço. Não podendo esquecer que o principal objetivo é garantir o conforto e a adequação dos materiais à funcionalidade do espaço.

Em primeiro lugar, e tendo em conta fatores como o ambiente exterior e o publico alvo, a colocação do pavimento foi, desde início, bastante influenciada uma vez que era obrigatório características como a fácil manutenção e limpeza, optando por um pavimento em grés porcelânicoe, na área de esplanada, era essencial um pavimento tipo deck antiderrapante, garantindo assim segurança aos utilizadores do espaço.

No que diz respeito a revestimentos e acabamentos, a utilização do azulejo, sendo o elemento principal representativo do conceito, mostra-se bastante adequado na questão limpeza. Já a escolha da cor branca, para as restantes pinturas, serve para tornar o espaço mais claro, transmitindo leveza ao espaço.

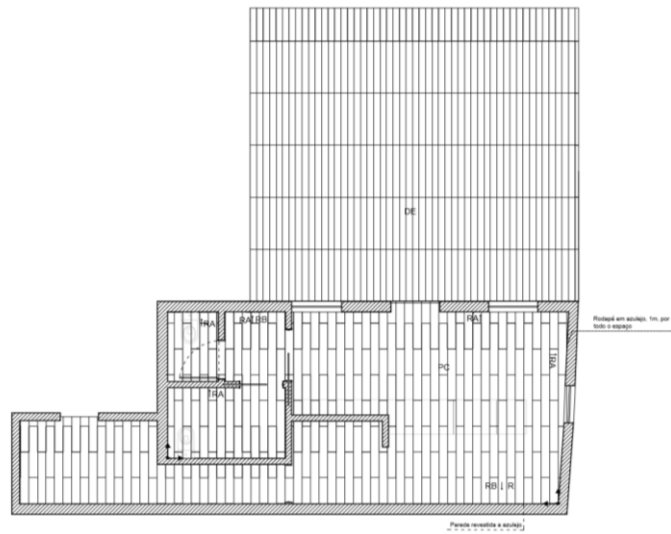


Figura 32 - Planta de pavimento

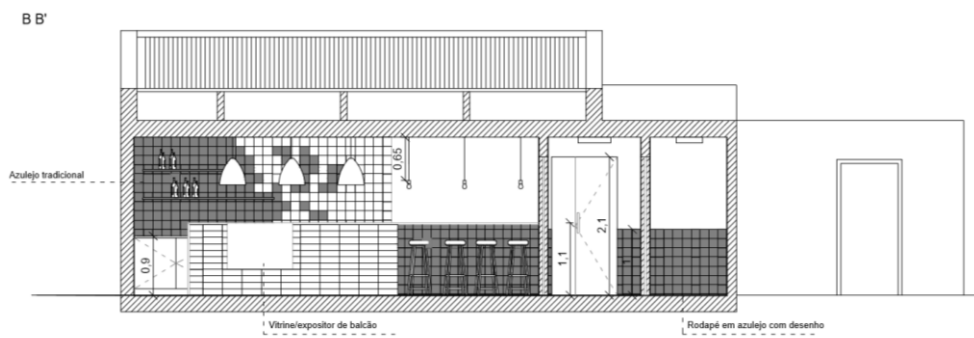


Figura 33 - Corte BB'

1.4. Iluminação

A iluminação artificial do snack bar foi pensada de modo a conferir conforto aos seus utilizadores, proporcionar uma iluminação homogénea e resolver algumas lacunas devido á pouca iluminação natural que chega ao interior do espaço.

Para além da iluminação suspensa (imagem 31), que tem um carácter estético, de modo a destacar visualmente alguns pontos, foi necessária a colocação de iluminação geral, prevendo a sua utilização noturna e em caso durante a limpeza do estabelecimento.

A iluminação de exterior dá resposta em três frentes distintas, iluminação de parede, iluminação no pavimento (imagem 34), já prevista na instalação do deck e iluminação já inserida na pérgola.

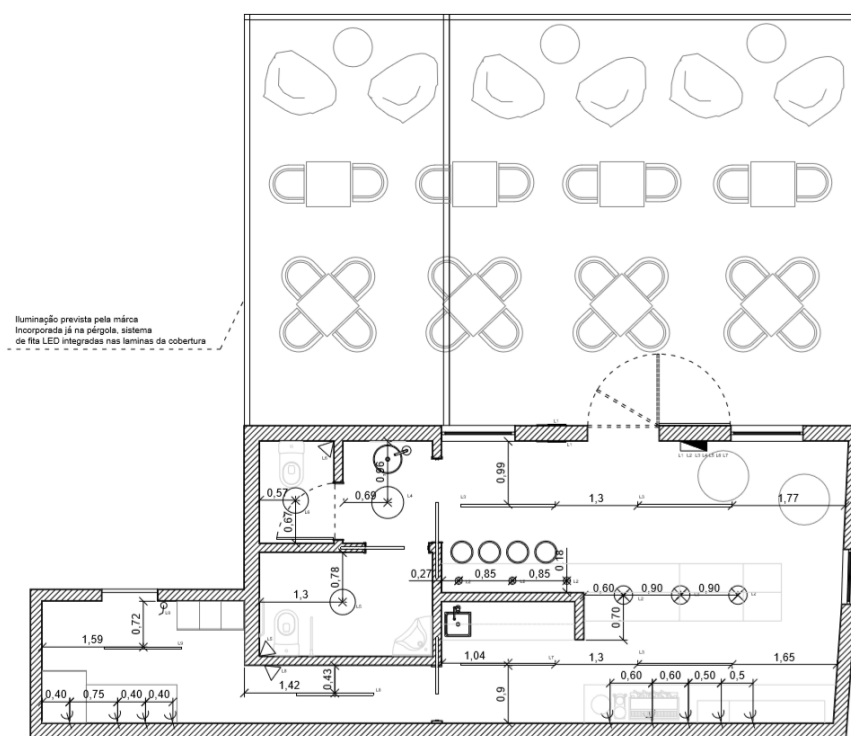


Figura 34 - Planta de iluminação



Figura 35 - Iluminação de pendente.

Fonte: <https://www.superestudio.pt/candeeiros-design>

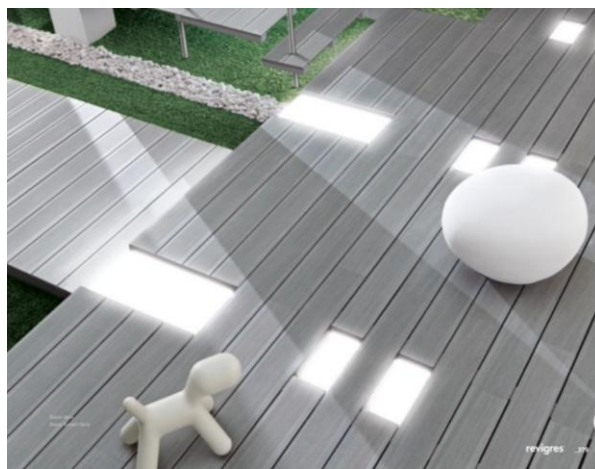


Figura 36 - Iluminação de deck

Fonte: https://revigres.pt/wp-content/uploads/2018/02/Revigres_cat_geral_2019-1.pdf

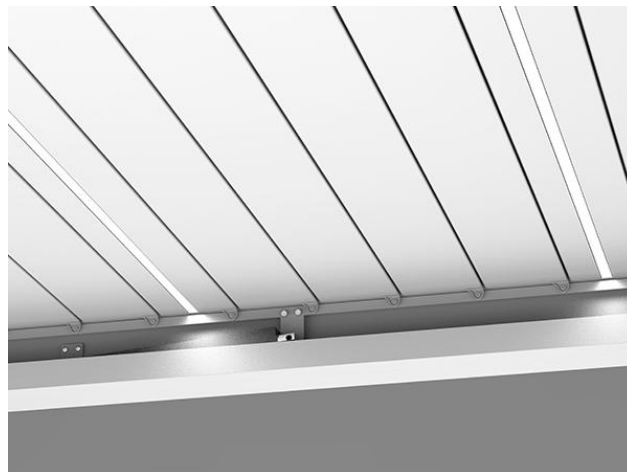


Figura 37 - Iluminação inserida na pérgola

Fonte: https://www.zamia.pt/prod/239/pergolas_bioclimaticas?fbclid=IwAR3OIIeBLktDomqU5xWP6t_JWCpijXIkqOFiockg-w_hTOX17tcSg68Nb-o

Consultar em anexo as contas da iluminação artificial.

2. Conclusão e Considerações Finais

Em jeito de conclusão, a realização deste projeto foi a consolidação e aplicação de todos os conhecimentos adquiridos ao longo dos três anos de licenciatura, podendo afirmar que o mesmo contribuiu, em grande parte, para a minha aprendizagem e crescimento enquanto futura profissional da na área do design de interiores.

Considero que com este projeto consegui incorporar e perceber, na prática, todos os conhecimentos e matérias apreendidas ao longo da licenciatura, desenvolvendo todas as fases inerentes a um projeto de design, desde o levantamento do espaço, planear o método de trabalho, responder a um cliente real até à apresentação de soluções práticas e funcionais conseguindo, apresentar um projeto coeso e completo.

Foram vários os desafios que este projeto me colocou, a ideia de projetar algo que futuramente pode vir a ser colocado em prática, conseguir optar pelas melhores soluções e conseguir encontrar o equilíbrio entre as exigências do cliente e as necessidades do espaço, foram algumas das dificuldades que, mais uma vez afirmo, foram essenciais para o meu enriquecimento. O facto de estar a trabalhar, quase de forma independente, foi mais uma dificuldade encontrada que tentei desde início superar, organizando o meu trabalho e tentando seguir a metodologia traçada inicialmente, de modo a conseguir dar resposta e apresentar um projeto completo. Tal não seria possível sem a ajuda dos orientadores que sempre me ajudaram e aconselharam no sentido de melhorar o meu conhecimento, trabalhando em conjunto para levar este projeto a bom porto.

A aplicação deste projeto seria a valorização cultural do local, assim como a propagação da história. O espaço é marcado pela utilização do azulejo tradicional que responde a um conceito e, em simultâneo, marca e dá a conhecer a qualquer consumidor, a riqueza do local e da região em si.

Uma vez que este bar se encontra bastante isolado, este projeto contribui para a divulgação do espaço e da região.

Em suma, considero que este projeto foi uma mais valia para o meu percurso académico, tornando o meu olhar e pensamento em relação a “projetar um espaço” muito mais aberto e conhecedor.

Considero, por fim, que este projeto e os conhecimentos adquiridos, vão muito além da componente académica, pretendendo levar o mesmo como exemplo a seguir e a melhorar futuramente em projetos de carácter profissional.

3. Webgrafia

http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=3165

<http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/73999>

<https://doreytiles.pt/wp/?cat=38>

<https://www.comunidadeculturaearte.com/a-historia-do-azulejo-portugues/>

<http://ensina.rtp.pt/artigo/uma-breve-historia-da-azulejaria-portuguesa/>

4. Anexos

4.1. Legislação Aplicada

Regulamentação aplicável aos estabelecimentos de restauração ou bebidas:

Portaria nº 215/2011

Artigo 5.º

Área de serviço

3 - A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar -se a propagação de fumos e cheiros.

4 - Os fornecimentos devem fazer -se pela entrada deserviço e, quando esta não exista, devem efectuar -se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência.

Artigo 6.º

Zonas integradas

3 - Os estabelecimentos de bebidas podem servir produtos confeccionados, pré -confeccionados ou pré-preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confecção desde que disponham de equipamentos adequados a esse efeito, tais como microondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados.

Artigo 7.º

Cozinhas, copas e zonas de fabrico

4 - Os estabelecimentos de bebidas que não disponham de zona de fabrico apenas podem operar com produtos confeccionados ou pré -confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente o previsto no n.º 3 do artigo anterior.

6 - As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

Artigo 8.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

1 - Na área de serviço devem existir armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.

3 - A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal não é obrigatória:

b) Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 100 m², desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no número anterior.

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a clientes

3 - As instalações sanitárias não podem ter acesso directo com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

Acessibilidade:

Decreto lei nº163/2006 de 8 de agosto – Definição das condições de acessibilidade a satisfazer nos projetos e construção de espaços públicos.

Incêndios:

Decreto lei nº220/2008 de 12 de novembro – SCIE: regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios;

Portaria nº1532/2008 de 29 de dezembro – Regulamentação técnica das condições de segurança contra incêndios em edifícios e recintos;

4.2. Contas de Iluminação artificial

Iluminação Área de atendimento e copa

IRC - 80

Fluxo - 3555

d - 0.88

e- 300

$$K = (c \times l) / (c + l) / h_u$$

$$K = (4.42 \times 6.40) : (4.42 + 6.40) : 1.48$$

$$K = 1.77$$

$$\mu = 61$$

$$\Phi_t = E \cdot S \cdot (d / \mu)$$

$$\Theta = 300 \times 27.68 \times 1.44$$

$$\Theta = 11957$$

$$N = 11957 : 3555$$

$$N = 3.36$$

Aproximadamente 4 lâmpadas

Iluminação Área de atendimento e copa

IRC - 80

Fluxo - 4105

d - 0.88

e- 300

$$K = (c \times l) / (c + l) / h_u$$

$$K = (1.91 \times 6.13) : (1.91 + 6.13) : 1.48$$

$$K = 0.98$$

$$\mu = 54$$

$$\Phi_t = E \cdot S \cdot (d / \mu)$$

$$\Theta = 300 \times 8.82 \times 1.63$$

$$\Theta = 4312$$

$$N = 4312 : 4105$$

$$N = 1.05$$

Aproximadamente 2 lâmpadas

4.3. Renders

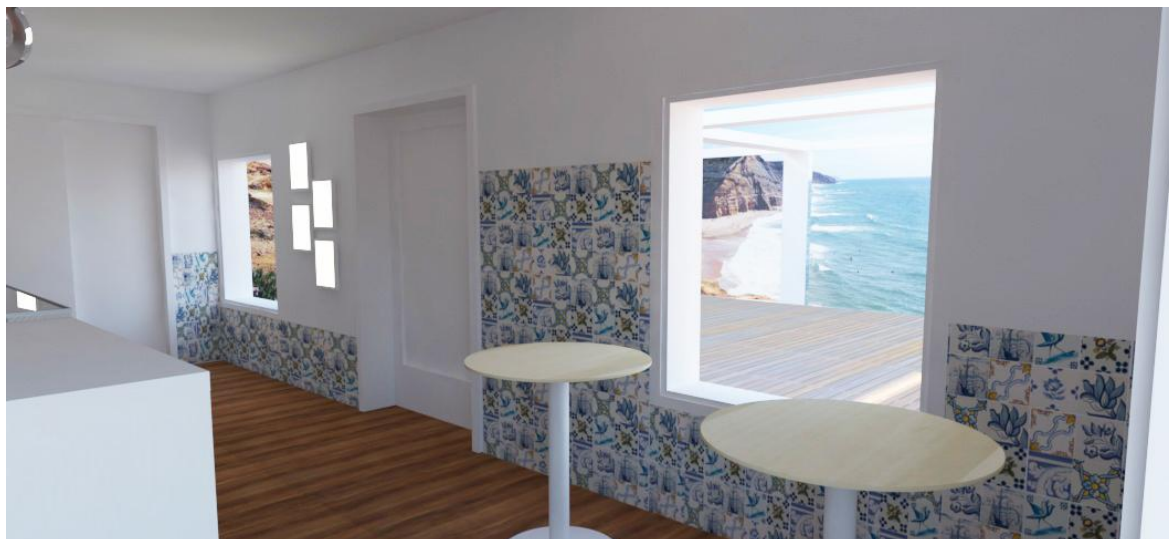


Figura 38 - Renders interior do espaço





Figura 39 - Renders do exterior do espaço