



**Politécnico
Castelo Branco**

Escola Superior
de Artes Aplicadas

Relatório de Projeto Final Projeto de Reabilitação de uma Pastelaria

Maria Eduarda Vieira Rito

20220729

Orientadores

Professora Adjunta Convidada Doutora Liliana Marisa Carraco Neves

Professor Assistente Convidado Licenciado Ricardo Manuel Pires Martinho

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica Professora Adjunta Convidada Doutora Liliana Marisa Carraco Neves e do Professor Assistente Convidado Licenciado Ricardo Manuel Pires Martinho.

Junho de 2025

Composição do júri

Doutora Graça Maria de Rovisco Garcia Pedroso Malaguerra Nunes
Professora Adjunto Convidada da Escola Superior de Artes Aplicadas - IPCB

Vogais

Especialista Tiago Querido da Silva Girão (arguente)
Professora Adjunta da Escola Superior de Artes Aplicadas - IPCB

Doutora Liliana Marisa Carraco Neves (orientadora)
Professora Adjunta Convidada da Escola Superior de Artes Aplicadas - IPCB

Licenciado Ricardo Manuel Pires Martinho (orientador)
Professor Assistente Convidado da Escola Superior de Artes Aplicadas - IPCB

Agradecimentos

A conclusão deste projeto representa não só o fim de uma etapa acadêmica, mas também o reflexo do apoio e acompanhamento de várias pessoas a quem gostaria de expressar o meu profundo agradecimento.

À minha família, à minha mãe, ao meu pai, ao meu irmão e à minha irmã, agradeço, todo o carinho, incentivo e apoio incondicional ao longo deste percurso.

Aos meus orientadores, à Professora Liliana Neves e ao Professor Ricardo Martinho, agradeço pela orientação, disponibilidade e partilha de conhecimento. A vossa dedicação e confiança foram essenciais para o desenvolvimento e concretização deste trabalho.

Aos proprietários da pastelaria *Pão Doce*, o meu sincero agradecimento pela generosidade e colaboração, permitindo que este espaço fizesse parte do meu projeto.

Resumo

Este relatório apresenta a proposta de reabilitação da pastelaria *Pão Doce*, situada na freguesia dos Parceiros, em Leiria. O projeto tem como objetivo modernizar o espaço, tornando-o mais funcional, confortável e esteticamente apelativo, sem perder a sua identidade original.

A intervenção baseou-se numa metodologia projetual estruturada, ao integrar pesquisa de casos de estudo, análise ergonómica, levantamento técnico e definição de conceito. A proposta final reorganiza o *layout*, melhora a circulação e introduz materiais como madeira, cerâmica bege e azulejo azul, e cria uma atmosfera acolhedora e contemporânea.

Foi também desenvolvido um novo expositor de pão, pensado para facilitar a exposição e reposição dos produtos. O resultado é um espaço mais eficiente, acessível e visualmente coerente, alinhado com as necessidades dos clientes e funcionários. Este projeto representa ainda a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura em Design de Interiores e Equipamento.

Palavras chave

Design de Interiores; Reabilitação; Pastelaria; Funcionalidade

Abstract

This report presents the rehabilitation proposal for the Pão Doce pastry shop, located in the parish of Parceiros, in Leiria. The project aims to modernize the space, making it more functional, comfortable, and aesthetically appealing, while preserving its original identity.

The intervention was based on a structured design methodology, incorporating case study research, ergonomic analysis, technical surveys, and concept development. The final proposal reorganizes the layout, improves circulation, and introduces materials such as wood, beige ceramic tiles, and blue glazed tiles, creating a welcoming and contemporary atmosphere.

A new bread display unit was also developed, designed to facilitate the organization, display, and restocking of products. The result is a more efficient, accessible, and visually coherent space, aligned with the needs of both customers and staff. This project also represents the practical application of the knowledge acquired throughout the degree in Interior and Furniture Design.

Keywords

Interior Design; Rehabilitation; Bakery; Functionality

Índice Geral

Composição do júri	III
Agradecimentos.....	V
Resumo	VII
Palavra-Chave	VII
Abstratc.....	IX
Keywords	IX
1. Introdução.....	1
2. Fundamento do Projeto.....	2
3. Objetivos.....	2
Capítulo I – Estudo Prévio.....	3
4. Metodologia Projctual.....	3
5. Planeamento das atividades a desenvolver.....	6
6. Identificação da Localidade	7
7. Contextualização do Edifício.....	8
8. Pesquisa	13
8.1. Perfil dos Clientes.....	13
8.2. Tipologias do espaço - Pastelarias/Padarias.....	14
8.3. Casos de Estudo Nacionais.....	15
8.3.1. Confeitaria Nacional (Lisboa)	15
8.3.2. <i>Spirito Capcakes & Coffee</i> (Braga).....	17
8.3.3. Estela Doce (Sertã).....	19
8.4. Casos de Estudo Internacionais.....	21
8.4.1. <i>Dupont avec un thé (Neuilly-sur-seine- França)</i>	21
8.4.2. <i>Bageri Form</i> (Estocolmo).....	22
8.4.3. <i>Elektra Bakery</i> (Chéquia)	24
8.5. Casos de Estudo de Equipamento.....	26
9. Legislação Aplicável.....	29
10. Ergonomia em Espaços Comerciais Restaurantes.....	30
10.1. Espaços de Alimentação	30
10.1.1. Balcões de Alimentação/Atendimento	30
10.1.2. Mesas para Clientes.....	33
10.2. Mobilidade Reduzida / Portadores de Deficiências Físicas.....	35

10.3. Instalações Sanitárias	36
Capítulo II – Desenvolvimento do Projeto.....	39
11. Definição de Conceito	39
12. Organograma Espacial	41
13. Desenvolvimento da Proposta	42
13.1. Esquços e Perspetivas.....	42
14. Proposta Final	48
15. Equipamento.....	53
16. Conclusão.....	59
17. Referências Bibliograficas.....	60
18. Bibliografia.....	62
19. Glossário.....	62
20. Apêndices	64
20.1. Cálculo de Iluminação Artificial.....	64
20.2. Desenhos Técnicos	68

Índice de figuras

Figura 1 - Mapa de Leiria, e identificação da freguesia dos Parceiros	7
Figura 2 – Localização das zonas de comércio na localidade dos Parceiros.....	8
Figura 3 – Localidade da pastelaria.....	8
Figura 4 – Fachada da Pastelaria	8
Figura 5 – Planta de Zonas da Pastelaria	9
Figura 6 – Zona de Atendimento	9
Figura 7 – Zona de Circulação e Atividade dos clientes	9
Figura 8 – Saída de Alimentos	10
Figura 9, 10 e 11 – Cozinha e Zona de Padaria	10
Figura 12 – Zona de Confeitaria	11
Figura 13 – Exterior da Pastelaria	11
Figura 14 – Desenho de memória da Zona de Atendimento ao público e Instalações Sanitárias para os clientes	11
Figura 15 – Desenho de memória da Zona dos Funcionários.....	11
Figura 16 – Levantamento de medidas do estabelecimento	12
Figura 17 – Levantamento da Planta Atual da Pastelaria	12
Figura 18 – Painel de Perfil dos Clientes.....	13
Figura 19 – Balcão e Vitrines da Pastelaria.....	15
Figura 20 – Zona de Atendimento aos Clientes.....	16
Figura 21 – Zona de Balcão e Atendimento ao público	16
Figura 22 – Zona de Balcão.....	17
Figura 23 – Zona de Circulação de clientes.....	18
Figura 24 – Zona de Atendimento	18
Figura 25 – Planta de Equipamento do Café	18
Figura 26 – Vista para a vitrine de bolos.....	19
Figura 27 – Zona de circulação de clientes	20
Figura 28 – Planta de Equipamento da Pastelaria.....	20
Figura 29 – Vista de Expositor de pão.....	20
Figura 30 – Fachada da Pastelaria.....	21
Figura 31 – Vista para o Balcão	21
Figura 32 – Pormenorização das vitrines com disposição dos produtos.....	22
Figura 33 – Zona de Atendimento ao público.....	23
Figura 34 – Disposição das mesas.....	23
Figura 35 – Zona de circulações dos clientes.....	24
Figura 36 – Fachada do Café	24
Figura 37 – Zona de Clientes.....	25
Figura 38 – Vista para a montra.....	25
Figura 39 – Expositor de Pão atual.....	26
Figura 40 – Prateleira para pão	27
Figura 41 – Expositor com Prateleiras para Pão	28
Figura 42 – Móvel <i>Self-Service</i> de pão.....	29

Figura 43 – Balcão para comer	31
Figura 44 – Balcão em corte.....	31
Figura 45 – Balcão para comer e o Espaço livre entre assentos.....	32
Figura 46 – Espaço entre balcão para comer.....	32
Figura 47 – Balcão Frigorífico	33
Figura 48 – Dimensões de mesas.....	33
Figura 49 – Espaços verticais e livres.....	34
Figura 50 – Corredor de Serviço	34
Figura 51 – Espaços para portadores de cadeiras de Rodas	35
Figura 52 – Instalação Sanitária para Clientes	36
Figura 53 – Instalações Sanitárias para clientes com sanitas	37
Figura 54 – Instalações Sanitárias para Clientes com Lavatórios	38
Figura 55 – Instalações Sanitárias em Cortes	39
Figura 56 – <i>Moodboard</i> de Conceito.....	40
Figura 57 – <i>Moodboard</i> de Materiais	41
Figura 58 – Organograma Espacial.....	41
Figura 59 – Planta de Estudo 1	42
Figura 60 – Planta de Estudo 2	43
Figura 61 – Planta de Estudo 3	43
Figura 62 – Planta de Estudo 4	43
Figura 63 – Planta de Estudo 5	44
Figura 64 – Planta de Estudo 6	44
Figura 65 – Planta de Estudo 7	45
Figura 66 – Planta de Estudo 8	45
Figura 67 – Planta de Estudo 9	45
Figura 68 – Perspetiva de vista para o Balcão.....	46
Figura 69 – Perspetiva de vista para a Entrada.....	46
Figura 70 – Perspetiva de vista para o Balcão.....	47
Figura 71 – Perspetiva de vista para o Lavabo	47
Figura 72 – Perspetiva em corte da Pastelaria.....	47
Figura 73 – Planta de Apresentação.....	48
Figura 74 – Planta de Alterações	49
Figura 75 – Planta de Circulação e Zoneamento	50
Figura 76 – Modelação 3D.....	50
Figura 77 – Modelação 3D da Zona dos clientes.....	51
Figura 78 – Modelação 3D da Zona dos clientes e Balcão.....	52
Figura 79 – Planta de Instalações Sanitárias.....	53
Figura 80 – Primeiro esboço do equipamento	53
Figura 81 – Esboços do Equipamento.....	54
Figura 82 – Esboços da Caixa.....	55
Figura 83 – Primeira maquete realizada.....	56
Figura 84 – Desenho de Conjunto.....	57

Figura 85 – Desenho de Produção da Estrutura.....	57
Figura 86 – Vista Frontal da Maquete.....	58
Figura 87 – Vista Traseira da Maquete.....	58
Figura 88 e 89 – Vista Frontal e Traseira da Maquete Final.....	59

Índice de tabelas

Tabela 1 – Planeamento de Atividades.....	5
---	---

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

IPCB - Instituto Politécnico de Castelo Branco

ESART - Escola Superior de Artes Aplicadas

DL - Decreto-lei

RGEU - Regulamento Geral das Edificações Urbanas

SCIE - Segurança Contra Incêndios em Edifícios

1. Introdução

O presente projeto tem como objetivo a reabilitação da pastelaria Pão Doce, situada na aldeia de Parceiros, Concelho de Leiria.

Este estabelecimento com uma longa história na localidade, é reconhecido como um ponto central de encontro e convívio na comunidade. Contudo, com o passar dos anos, o espaço tem enfrentado desafios significativos no que diz respeito à sua funcionalidade, estética e capacidade de se adaptar às crescentes exigências do mercado e às expectativas do consumidor contemporâneo.

A revitalização de um espaço comercial, como a pastelaria, vai muito além da simples renovação visual. Este tipo de intervenção pretende uma abordagem global e integrada, que contemple ergonomia, economicidade, eficiência funcional, identidade visual e uma experiência diferenciada para o cliente.

O objetivo primordial deste projeto é transformar o ambiente da pastelaria num espaço que combine acolhimento, modernidade e eficiência, que preserve simultaneamente os elementos que definem a sua essência e história, e que contribuam para a sua singularidade junto dos clientes.

Para alcançar este equilíbrio, a intervenção será orientada por princípios de sustentabilidade e acessibilidade. A proposta tenciona otimizar a utilização de recursos e garantir que o espaço seja inclusivo para todos, para promover uma experiência agradável e universal.

Este projeto representa não apenas a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, mas também a oportunidade de impactar positivamente um ponto de referência na comunidade local. A revitalização da pastelaria pretende posicioná-la como um modelo de reabilitação comercial contemporânea.

2. Fundamento do Projeto

A pastelaria, Pão Doce, como objeto de estudo para este projeto surge de uma ligação pessoal e de uma análise crítica ao espaço.

Sendo um local que conheço pessoalmente há algum tempo, tive a oportunidade de observar de perto a qualidade do atendimento e do serviço oferecido, que se destacam pela sua consistência e pela atenção ao cliente, mas não vai de encontro ao estado de conservação do espaço que se encontra negligenciado e degradado.

Este projeto representa um desafio que respeita o contexto da sua área envolvente, a sua história, mas que em simultâneo transforme este espaço num local acolhedor e envolvente que cativa e promova os clientes a repetirem sempre que possam esta experiência, e a serem fiéis a este espaço.

3. Objetivos

Este projeto tem como principal objetivo reabilitar a pastelaria, para criar um espaço que combine conforto, funcionalidade, economicidade, eficácia, eficiência e identidade. A proposta pretende transformar o interior num ambiente atraente, acolhedor e convidativo, no qual os clientes possam desfrutar de momentos de relaxamento e convívio num espaço esteticamente agradável e positivo.

Entre os objetivos específicos a atingir, destaca-se a criação de um design ergonómico, que garanta a comodidade tanto dos clientes como da equipa de trabalho, para otimizar a circulação e promover o uso eficiente de todos os espaços disponíveis no estabelecimento. A intenção é requalificar cada área do interior da pastelaria para maximizar a sua funcionalidade, exceto as zonas exteriores e a zona de cozinha e confeitaria, que não serão intervencionadas no âmbito deste projeto.

Além disso, o projeto busca promover uma experiência sensorial, com um ambiente que transmita tranquilidade e harmonia. O foco será na utilização de materiais, cores e iluminação que favoreçam um ambiente relaxante e convidativo.

De forma geral, este trabalho pretende oferecer uma solução que eleve o potencial da pastelaria, destacando-a no contexto local e criar um espaço que una praticidade, beleza e funcionalidade. O objetivo final é garantir a satisfação dos seus utilizadores e atrair novos clientes.

Para além dos objetivos técnicos e funcionais do projeto, este trabalho representa também uma etapa importante no meu percurso académico e pessoal como futura designer de interiores. Ao desenvolver esta proposta, procuro não só aplicar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, mas também desafiar-me a criar soluções reais e conscientes para espaços de uso público. Desejo aprofundar a minha capacidade de intervir em espaços existentes com

sensibilidade estética e responsabilidade funcional. Através deste projeto, espero reforçar a minha preparação para o mundo profissional, onde pretendo contribuir para a criação de ambientes funcionais e emocionalmente significativos.

Capítulo I – Estudo Prévio

4. Metodologia Projetual

De forma a garantir uma execução estruturada e eficiente do projeto, tornou-se fundamental a definição de uma metodologia projetual, para a reabilitação da pastelaria Pão Doce, tendo como base as diretrizes de (*Munari, 1981*), para adotar um processo estruturado por etapas.

Definição do Problema	→	Reabilitação da pastelaria para modernizar sem perder a tradição, e otimizar o espaço e a circulação.
Análise dos Fatores do Problema	→	Foram analisados variados fatores, como a ergonomia, a identidade visual e os materiais, que equilibram funcionalidade, tradição e sustentabilidade.
Recolha de Informação	→	A fundamentação do projeto baseou-se em medições, referências, entrevistas com funcionários e consultar a legislação.
Análise dos Dados Existentes	→	Com base nos dados, fizeram-se análises comparativas e exploraram-se soluções com esboços, de cores e materiais, o que define direções claras para o projeto.
Exploração de Ideias	→	Exploraram-se soluções através de esboços, testes visuais e discussão de ideias para refinar o projeto.
Materialização da Ideia	→	Com as ideias definidas, desenvolveu-se o projeto com desenhos técnicos, escolha final de materiais e modelação 3D dos espaços.
Solução Final	→	A proposta pretende valorizar a identidade da Pão Doce, melhorar a experiência do utilizador e otimiza o espaço, com um processo projetual estruturado e eficaz.

Definição do Problema

Identificou-se a necessidade de intervir na pastelaria Pão Doce, com o objetivo de reabilitar o espaço existente. A proposta visa preservar a essência tradicional do estabelecimento, valorizar a sua história e presença na comunidade local, enquanto responde às exigências atuais de conforto, funcionalidade, acessibilidade e identidade visual. Procurou-se, assim, criar uma experiência mais envolvente para o cliente e otimizar os fluxos operacionais do espaço.

Análise dos Fatores

Foram analisados diversos fatores que influenciam diretamente o projeto, entre os quais:

- Ergonomia, garantir conforto e eficiência no uso dos espaços por clientes e funcionários.
- Acessibilidade, assegurando que o espaço possa ser utilizado por todos, independentemente das suas limitações físicas.
- Conforto ambiental, nomeadamente acústico e luminoso.
- Identidade visual, com foco na coerência entre o ambiente físico e a imagem da marca.
- Normas técnicas e legislação em vigor, garantindo a conformidade do projeto com os requisitos legais aplicáveis ao setor da restauração.

Recolha de Informações

Para fundamentar o projeto, foram realizadas várias ações de levantamento, entre as quais:

- Medições rigorosas do espaço existente.
- Levantamento fotográfico detalhado.
- Entrevistas informais com os proprietários e funcionários para compreender as necessidades funcionais e emocionais associadas ao espaço.
- Análise de casos de estudo de projetos similares, nacionais e internacionais.
- Consulta à legislação e regulamentos técnicos aplicáveis à reabilitação de estabelecimentos de restauração.

Análise dos Dados

Os dados recolhidos foram cruzados e analisados de forma crítica, e permitir identificar as principais limitações do espaço atual e oportunidades de melhoria. Esta análise serviu de base para a formulação de estratégias projetuais que evitassem problemas funcionais e assegurassem um resultado coerente com os objetivos definidos.

Exploração de Ideias

A fase de conceção passou pela produção de vários esboços, maquetes volumétricas, testes de combinações cromáticas e de materiais, bem como pela avaliação de diferentes soluções de layout. As ideias foram evoluindo através de um processo iterativo, com discussões críticas e ajustes ao conceito inicial, até se alcançar uma proposta sólida e equilibrada.

Materialização da Ideia

Com a definição clara do conceito, avançou-se para a produção dos desenhos técnicos, essenciais para a execução da obra, assim como a especificação dos materiais e equipamentos a utilizar. Paralelamente, foi desenvolvida a modelação tridimensional do espaço em software 3ds Max, o que permitiu uma visualização realista da proposta, o que facilita a comunicação das intenções projetuais e a validação de soluções.

Solução Final

A solução final apresenta-se como uma resposta integrada e fundamentada às necessidades identificadas, respeitando os valores e identidade da pastelaria Pão Doce. O novo espaço proporciona uma experiência mais agradável para o utilizador, melhora a eficiência das áreas de trabalho e reforça a imagem da marca, preservando ao mesmo tempo a ligação emocional com os clientes habituais. Todo o processo foi orientado por uma abordagem metodológica rigorosa, e assegurar coerência e viabilidade da proposta.

5. Planeamento das atividades a desenvolver

O Relatório de Projeto será desenvolvido de forma contínua desde o início do trabalho, garantindo coerência e formalidade ao longo de todo o processo.

Assim, na Tabela 1 estão apresentadas as tarefas necessárias para a realização deste projeto.

Tabela 1 – Planeamento de atividades

Planeamento do Projeto	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Pré-Proposta	18 a 22								
Proposta	29								
Levantamento do Espaço									
Elaboração do Relatório									
Pesquisa Inicial									
Esboços									
Desenhos Técnicos									
Modelação 3D									
Folder de Materiais									
Orçamentação									
Conclusão dos elementos projetais									
Entrega Final								19	
Apresentação									1 a 4

6. Identificação da Localidade

A Pastelaria Pão Doce localiza-se na freguesia de Parceiros e Azoia, (*Município de Leiria, 2021*), que pertence ao concelho e distrito de Leiria, Figura 1. Esta freguesia resulta da reorganização administrativa de 2013, que agregou as antigas freguesias de Parceiros e Azoia, que forma uma unidade territorial com uma área aproximada de 22,57 km², com 6.940 habitantes de acordo com os censos de 2021.



Figura 1 – Mapa de Leiria, e identificação da freguesia dos Parceiros. Fonte: Câmara de Leiria, 2021

Situada na zona sudeste da cidade de Leiria, a freguesia caracteriza-se por um crescimento urbano progressivo, aliado a uma forte componente residencial e comercial. A proximidade ao centro da cidade e o fácil acesso às principais vias rodoviárias, e tornam esta zona atrativa tanto para habitação como para atividades económicas de pequena e média escala.

A área envolvente à pastelaria insere-se num bairro com um perfil residencial, complementado por um conjunto de estabelecimentos de comércio tradicional e serviços. Nas imediações, encontram-se diversos pontos comerciais de proximidade, como uma florista, uma mercearia, um cabeleireiro, um talho, entre outros, como podemos observar na Figura 2, que criam uma dinâmica local sustentada e de grande importância para os habitantes.

A organização espacial da pastelaria encontra-se otimizada de modo a assegurar simultaneamente o conforto dos clientes e a eficiência funcional das atividades desenvolvidas pelos funcionários, Figura 5.

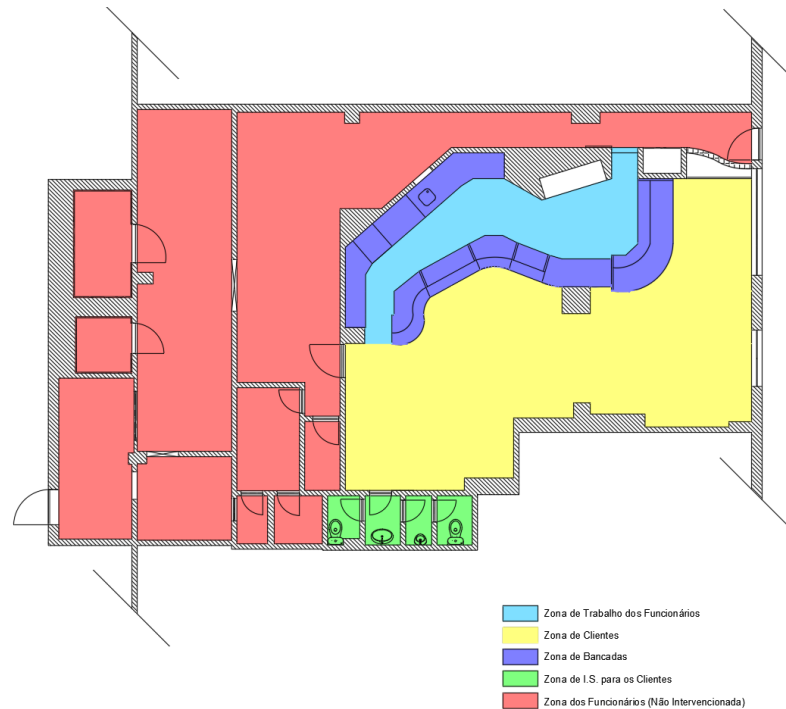


Figura 5 – Planta de Zonas da Pastelaria. Fonte: Autora, 2024

A zona de atendimento ao público conta com vitrines exibindo uma variedade de produtos, Figura 6, além de pequenas mesas para consumo no local, como podemos observar nas Figuras 7 e 8. As instalações sanitárias para os clientes são discretas e bem localizadas.



Figura 6 – Zona de Atendimento. Fonte: Autora, 2024



Figura 7 – Zona de Circulação e Atividade dos clientes. Fonte: Autora, 2024



Figura 8 – Saída de Alimentos. Fonte: Autora, 2024

Para os funcionários, há instalações sanitárias com balneário, que proporcionam o seu conforto e privacidade. A cozinha, na Figura 9 e 10, está equipada com equipamentos próprios para servir os clientes. E uma zona de padaria, na Figura 9 com equipamentos específicos para a preparação de massas e bolos, e uma zona de confeitaria, Figura 11. As zonas para confeção de pastelaria e padaria incluem mesas de trabalho, estufas e fornos especializados, e garantem uma produção ágil e de alta qualidade. E uma zona exterior privada para os funcionários, Figura 12.



Figura 9, 10 e 11 – Cozinha e Zona de Padaria. Fonte: Autora, 2024



Figura 12 – Zona de Confeitaria. Fonte: Autora, 2024



Figura 13 – Exterior da Pastelaria. Fonte: Autora, 2024

Neste projeto foi necessário fazer o levantamento espacial, para servir como base para o planeamento e execução do espaço. A precisão neste processo é essencial para garantir que as soluções propostas sejam viáveis, que otimizam a utilização do espaço e prevenir erros que possam gerar o retrabalho ou custos adicionais.

Antes de iniciar o levantamento, é necessário realizar uma preparação adequada. Caso exista uma planta do espaço, deve ser utilizado como base para anotar medidas e comparações, neste caso, como não tenho posse destes desenhos, fiz uma planta de memória, Figuras 14 e 15.

Além disso, é fundamental ter o equipamento apropriado, como fita métrica, medidor laser, nível, régua e papel milimétrico. O planeamento também é essencial dividir o espaço em zonas e criar uma sequência lógica para a medição ajuda a evitar omissões.

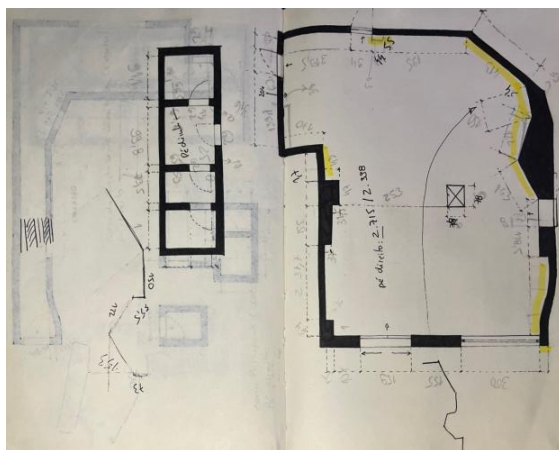


Figura 14 – Desenho de memória da Zona de Atendimento ao público e Instalações Sanitárias para os clientes. Fonte: Autora, 2025

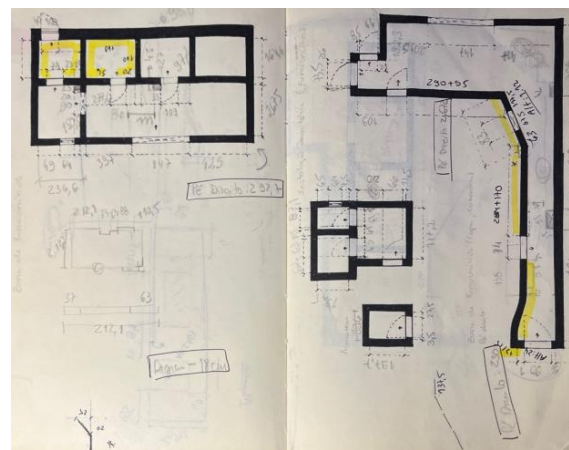


Figura 15 – Desenho de memória da Zona dos Funcionários. Fonte: Autora, 2025

Durante o levantamento, a medição de paredes e espaços é uma prioridade. É importante medir cada parede de ponta a ponta, como na Figura 16, e anotar as dimensões em metros ou milímetros, conforme a escala desejada, e registrar aberturas como portas, janelas e vãos, incluindo altura, largura e posicionamento. A altura do pé-direito deve ser medida do chão ao teto em diferentes pontos do espaço, para permitir identificar possíveis desníveis. Elementos fixos, como pilares, colunas, escadas e sistemas visíveis de tubulação, também devem ser registrados com precisão.

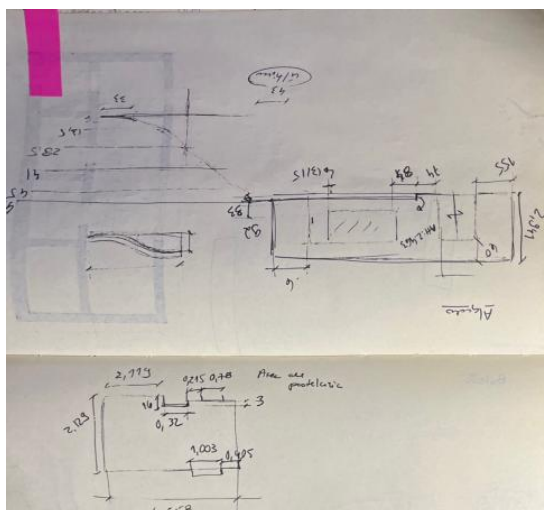


Figura 16 – Levantamento de medidas do estabelecimento. Fonte: Autora, 2024

Outros aspetos cruciais incluem a medição de ângulos, especialmente em espaços irregulares, para confirmar se os ângulos das paredes são retos, com o auxílio de ferramentas como esquadros ou dispositivos digitais. Verificar simetrias e alinhamentos, por exemplo, de portas e janelas, é igualmente importante caso estes elementos sejam relevantes para o projeto.

Após concluir as medições, os dados devem ser organizados e transferidos para o *AutoCAD*, Figura 17.

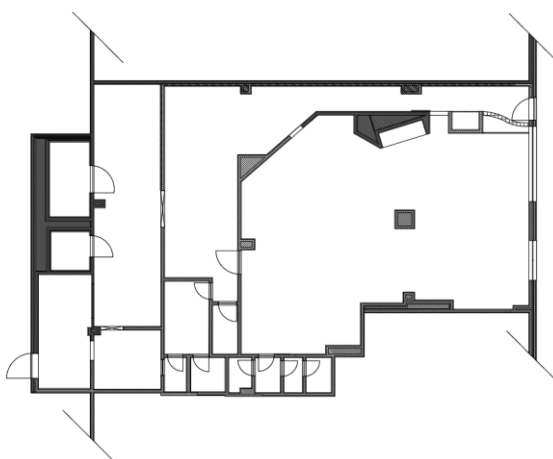


Figura 17 – Levantamento da Planta Atual da Pastelaria. Fonte: Autora, 2025

Todas as dimensões, incluindo alturas, larguras e profundidades, devem ser anotadas na planta, que deve ser representada numa escala adequada, como 1:50 ou 1:100, para garantir clareza e facilidade de compreensão. É recomendável dividir o espaço em setores ou zonas para facilitar a análise e o desenvolvimento do projeto, como se pode observar nas imagens acima.

Para minimizar erros, é importante evitar práticas como medir apenas uma vez ou omitir detalhes aparentemente pequenos, como rodapés, molduras ou tomadas. Repetir as medições, comparar dimensões de paredes opostas e verificar diagonais são etapas indispensáveis para assegurar a precisão.

Em suma, o levantamento de medidas é mais do que uma etapa inicial do projeto, é a base para garantir soluções funcionais. A atenção ao detalhe e a utilização de boas práticas asseguram que o resultado atenda às expectativas e necessidades do cliente, para evitar problemas na fase de execução e contribuir para o sucesso do projeto.

8. Pesquisa

8.1. Perfil dos Clientes

A Pastelaria Pão Doce recebe diariamente um público diversificado, cuja fidelização e frequência refletem a importância do espaço no contexto social e comercial da freguesia. O perfil dos clientes pode ser agrupado em diferentes categorias, que representam as dinâmicas de consumo e a relação emocional estabelecida com o espaço, Figura 18.



Figura 18 – Painel de Perfil dos Clientes. Fonte: Autora, 2025

Um grupo significativo é composto por clientes de vizinhança, ou seja, moradores da área envolvente que frequentam regularmente o espaço para realizar refeições ligeiras, como o pequeno-almoço ou lanches. Estes momentos representam uma pausa na rotina e, simultaneamente, oportunidades de convívio social, que tornam a pastelaria um ponto de encontro habitual da comunidade local.

Destacam-se também os clientes fidelizados, que, pela regularidade das suas visitas e pela ligação construída ao longo do tempo, demonstram um elevado grau de confiança na qualidade do serviço e dos produtos. Muitos destes clientes trabalham nas redondezas, e procuram a pastelaria tanto para uma pausa breve, como para um momento de relaxamento no seu dia.

Outro grupo relevante é constituído por clientes familiares, que visitam o espaço de forma mais descontraída, muitas vezes acompanhados por outros membros do agregado, que aproveitam o ambiente acolhedor da pastelaria.

Esta tipologia reforça o carácter inclusivo e próximo do espaço, que se adapta a diferentes faixas etárias e estilos de vida.

Por fim, os laços comunitários representam um elemento central no perfil de consumo. A pastelaria não se limita a ser um espaço de venda, assume um papel social de proximidade, onde as relações interpessoais se desenvolvem naturalmente. É também comum a utilização do serviço de *take-away*, seja para a compra de pão diário, sobremesas ou outros produtos, tanto por moradores como por clientes que se deslocam propositadamente ao espaço devido à reputação da casa.

A localização estratégica da Pastelaria Pão Doce, aliada ao atendimento e à qualidade da oferta, atrai tanto clientes locais como visitantes de zonas mais distantes, que consolidam o espaço como uma referência no comércio de proximidade.

8.2. Tipologias do espaço - Pastelarias/Padarias

As pastelarias e padarias são estabelecimentos dedicados à produção e comercialização de produtos de panificação e confeitaria, apresentam características distintas. A pastelaria foca-se essencialmente na produção e venda de produtos de confeitaria, como bolos, tartes, croissants e doces tradicionais, podendo incluir serviço de cafetaria para consumo no local. Já a padaria tem como principal atividade a produção e comercialização de pães e derivados, que utilizam técnicas tradicionais e modernas para garantir variedade e qualidade.

Dentro da oferta de uma padaria, destaca-se a diversidade de pães, que atrai diferentes perfis de consumidores. Entre os principais tipos estão o pão de trigo, feito a partir de farinha de trigo e muito solicitado, o pão de água, com crosta

crocante e miolo macio, o pão de mistura, que combina farinhas como trigo e centeio para um sabor mais característico, e o pão de sementes, enriquecido com variadas sementes. Outros exemplos incluem o pão de forma, macio e ideal para sanduíches, o pão grande, vendido em unidades de tamanho superior, a baguete, um pão longo de origem francesa com interior macio e crosta crocante e a broa, um pão tradicional feito com farinha de milho, de textura densa e sabor característico.

Para garantir a boa apresentação e conservação destes produtos, o uso de expositores adequados é essencial. Estes equipamentos organizam e tornam os produtos mais acessíveis, que permitem que os clientes visualizem e escolham facilmente o pão desejado. A escolha do expositor deve considerar materiais resistentes, de fácil limpeza e que valorizem a apresentação dos produtos, e contribuem para uma experiência de compra mais atrativa e funcional.

8.3. Casos de Estudo Nacionais

8.3.1. Confeitaria Nacional (Lisboa)

A Confeitaria Nacional, situada em Lisboa fundada no ano de 1829 por *Balthazar Roiz Castanheiro*, Figura 19, é um espaço que combina tradição, requinte e um design de interiores meticulosamente elaborado para transmitir sofisticação e conforto. Desde a escolha dos materiais até a organização do mobiliário, cada detalhe contribui para criar um ambiente que remete ao charme neoclássico da europeia do século XIX (Confeitaria Nacional, 2024).



Figura 19 – Balcão e Vitrines da Pastelaria. Fonte: Confeitaria Nacional Lisboa, 2024

O pavimento, em madeira polida ou mármore claro, contribui para o requinte e amplitude do espaço. Contrasta com as paredes, que combinam madeira trabalhada, espelhos e papel de parede decorativo, como está na Figura 20. A madeira em tons quentes transmite tradição e sofisticação, enquanto os espelhos decoram, ampliam visualmente o espaço e melhoram a luz.



Figura 20 – Zona de Atendimento aos Clientes. Fonte: Confeitaria Nacional, 2024

Os móveis seguem um estilo clássico, com mesas e cadeiras de madeira esculpida e acabamento refinado. As mesas pequenas e bem distribuídas garantem circulação fluida e um ambiente intimista. Balcões e vitrines de madeira e vidro valorizam os produtos com sofisticação, enquanto as prateleiras iluminadas ao fundo reforçam o caráter artesanal da confeitaria.

A iluminação, combina a luz natural e artificial, cria uma atmosfera acolhedora e clássica, Figura 21. Lustres de cristal e apliques vintage proporcionam luz quente e difusa, enquanto a iluminação embutida nas vitrines destaca os produtos.



Figura 21 – Zona de Balcão e Atendimento ao público. Fonte: Confeitaria Nacional, 2024

Espelhos ampliam a profundidade e elegância do espaço. E a organização garante conforto e fluidez, com mesas bem distribuídas, balcões estrategicamente posicionados e prateleiras que facilitam a visualização dos produtos, une estética e funcionalidade.

Escolhi a Confeitaria Nacional pelo seu exemplo notável de consistência ao longo do tempo. Desde 1829, tem mantido a sua identidade, qualidade e ambiente tradicional, o que continua a atrair a atenção dos clientes. Esta estabilidade e autenticidade tornam-na um excelente modelo de referência para a reabilitação de espaços com valor histórico.

8.3.2. *Spirito Capcakes & Cofee (Braga)*

O seguinte espaço é um projeto de Azo Sequeiro Arquitetos Associados, Projetos fundado em 2011 analisa apresenta um design de interiores sofisticado e equilibrado, como se pode verificar, na Figura 22, (AZO, 2011) onde a conjugação de cores, materiais e mobiliário resulta numa atmosfera acolhedora e contemporânea. A paleta de cores baseia-se em tons neutros, como o branco e o bege, e criam uma sensação de luminosidade e amplitude. Estes tons são complementados pelo uso subtil do rosa em elementos estratégicos, como os painéis suspensos, que confere um toque de elegância e modernidade. A iluminação indireta em tons dourados acrescenta profundidade ao espaço, e reforçam uma atmosfera quente e convidativa.



Figura 22 – Zona de Balcão. Fonte: Arch Daily, 2019

O mobiliário segue uma abordagem minimalista e funcional (Figura 23), evidenciada pelas mesas de madeira clara, cadeiras brancas com pés de madeira e metal, e um balcão modular de linhas geométricas limpas. A presença de assentos embutidos, ao longo da parede otimiza o espaço, que garantem conforto e fluidez na disposição dos elementos. A escolha de materiais desempenha um papel fundamental na identidade do espaço. O vidro utilizado no expositor de bolos e nos elementos de separação mantém a transparência do espaço e valoriza a apresentação dos produtos.



Figura 23 – Zona de Circulação dos clientes. Fonte: Arch Daily, 2019

A coerência estética do espaço é reforçada pela repetição de elementos geométricos no mobiliário e no balcão, bem como pela utilização da madeira como elo visual entre diferentes áreas. A iluminação desempenha um papel essencial na definição do ambiente, tanto pelos candeeiros pendentes metálicos, que acrescentam sofisticação, Figura 24, como pela luz embutida nas ripas de madeira, que proporciona um efeito subtil e envolvente. O espaço, pode ser melhor observado na Figura 25.



Figura 24 – Zona de Atendimento.

Fonte: Arch Daily, 2019

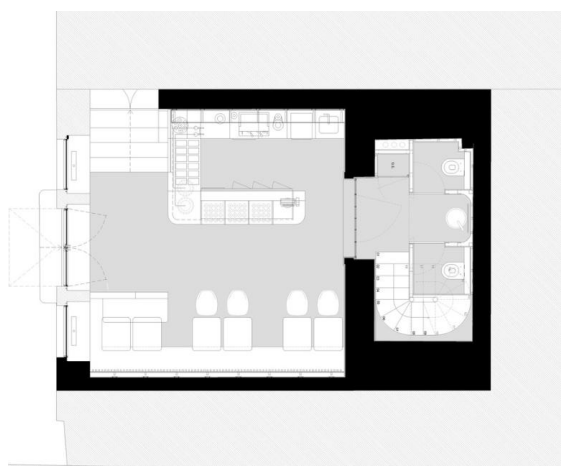


Figura 25 – Planta de Equipamento do Café.

Fonte: Arch Daily, 2019

Em suma, o espaço destaca-se pela harmonia entre funcionalidade e estética, que criam um ambiente moderno e sofisticado sem comprometer o conforto e a usabilidade. A conjugação equilibrada de cores, materiais e iluminação resulta num design coeso, onde cada elemento contribui para a identidade visual e sensorial do espaço.

Este espaço foi escolhido pela sua harmonia estética, funcionalidade e distribuição eficiente, que garantem um ambiente acolhedor e uma circulação fluida, tornando-o um caso de estudo relevante em design de interiores.

8.3.3. Estela Doce (Sertã)

O espaço desenhado pela Sónia Triguinho no ano 2019, Figura 26, (Archdaily, 2019) apresenta um design contemporâneo e requintado, com uma abordagem minimalista e acolhedora. A combinação equilibrada entre diferentes materiais e acabamentos modernos contribui para um ambiente harmonioso e convidativo. A paleta cromática baseia-se em tons neutros e terrosos, que destaca o uso do bege, cinza e madeira natural. O mármore branco com veios adiciona um toque de sofisticação, enquanto os elementos em preto, como as estruturas metálicas, criam contraste e definem os diferentes espaços.



Figura 26 – Vista para a vitrine de bolos. Fonte: Arch Daily, 2019

O mobiliário segue linhas simples e elegantes, como se pode verificar na Figura 27, com mesas de tampo em mármore branco e cadeiras de madeira clara com encosto, que remete para um estilo escandinavo. Os bancos altos junto ao balcão proporcionam uma experiência mais dinâmica para os clientes. A madeira, disposta em padrão espinha no pavimento e em algumas paredes, estabelece uma sensação de continuidade e aconchego, enquanto o mármore aplicado no balcão

reforça a sofisticação do ambiente. O cimento queimado presente em certas paredes acrescenta um toque industrial, o que equilibra os diferentes materiais.



Figura 27 – Zona de circulação dos clientes. Fonte: Arch Daily, 2019

A iluminação é cuidadosamente distribuída, com iluminações esféricas suspensas que criam uma atmosfera quente e acolhedora. A luz realça os materiais naturais e contribui para a identidade do espaço. Todos os elementos se interligam através da repetição de materiais e cores, e garantem uma estética coesa e sofisticada. Na Figura 28 como se pode verificar, a organização do mobiliário e dos expositores de pão e bolos, Figura 29, assegura uma circulação fluida e funcional, e tornam o espaço equilibrado entre funcionalidade e estética.

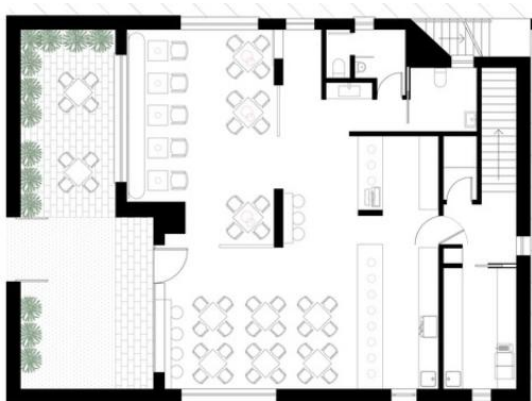


Figura 28 – Planta de Equipamento da Pastelaria.

Fonte: Arch Daily, 2019



Figura 29 – Vista de Expositor de Pão.

Fonte: Arch Daily, 2019

Este espaço destaca-se pela sua estética cuidada e pela funcionalidade bem planeada. A disposição dos elementos facilita a circulação, tornando-o prático tanto para clientes como para funcionários. Além disso, adapta-se a diferentes necessidades, desde compras rápidas até momentos de café, que para concluir reflete um design equilibrado e eficiente.

8.4. Casos de Estudo Internacionais

8.4.1. *Dupont avec un thé (Neuilly-sur-seine- França)*

A pastelaria *Dupont avec un thé*, em França, foi inaugurada em 2024 pelo estúdio *Cameleon Concept* (Ciam, 2024) combina sofisticação e tradição num ambiente elegante e acolhedor. A paleta de cores inclui tons quentes e neutros, com madeira natural, branco e bege a proporcionar conforto e luminosidade. Detalhes dourados transmitem um toque de luxo discreto, enquanto o azul-escuro dos toldos reforça o estilo clássico parisiense, como podemos observar na Figura 30.



Figura 30 – Fachada da Pastelaria. Fonte: *Dupont avec un thé*, 2024

Os materiais da pastelaria refletem uma identidade sofisticada e atemporal. O pavimento em xadrez de mármore branco e cinza evoca os cafés franceses tradicionais, enquanto as paredes combinam madeira e superfícies brancas, e criam um contraste harmonioso. Azulejos azuis e brancos remetem à porcelana clássica, reforçando a identidade visual. O mobiliário mantém a elegância, com destaque para o balcão expositivo em madeira, mármore, vidro e detalhes dourados, que valoriza os produtos e a estética do espaço, Figura 31.



Figura 31 – Vista para o Balcão. Fonte: *Dupont avec un thé*, 2024

O balcão de atendimento, longo e ligeiramente curvo, facilita a exposição dos produtos e o atendimento ao cliente, para otimizar a experiência sensorial. Ao fundo, prateleiras estrategicamente organizadas acomodam pães, doces e embalagens da marca, de forma a manter um aspeto visual limpo e bem estruturado, Figura 32.



Figura 32 – Pormenorização das vitrines com disposição dos produtos. Fonte: *Dupont avec un thé*, 2024

A iluminação é um elemento-chave na criação de um ambiente sofisticado e acolhedor, com lustres vintage, focos direcionados e luz natural das grandes janelas. A pastelaria *Dupont avec un thé* alia tradição e modernidade, onde o design de interiores valoriza a experiência do cliente. A combinação de materiais selecionados, cores harmoniosas, mobiliário elegante e iluminação cuidada resulta num espaço charmoso e requintado, com verdadeiro espírito parisiense.

8.4.2. *Bageri Form* (Estocolmo)

A pastelaria *Bageri Form*, em Estocolmo no ano 2021 pelo *atelier BONE*, (Archdaily, 2021) combina estética industrial minimalista com elementos naturais, que criam um ambiente equilibrado e acolhedor. Destaca-se pelo uso de materiais brutos, como cimento queimado e tijolos empilhados, em contraste com tons neutros e terrosos. O mobiliário em madeira e o verde das plantas suavizam a rigidez industrial, e adiciona o conforto e ligação com a natureza. A organização fluida e a luz natural completam o espaço harmonioso, Figura 33.



Figura 33 – Zona de Atendimento ao público. Fonte: ArchDaily, 2021

O balcão da pastelaria *Bagari Form* é um elemento central, feito com tijolos dispostos em camadas, como se verifica na Figura 34, que cria textura e reforça o conceito artesanal. O seu tamanho facilita a funcionalidade e a interação com os clientes. O mobiliário minimalista inclui mesas redondas e cadeiras de madeira com detalhes metálicos, promovendo um ambiente informal e acolhedor. A disposição espaçada garante conforto e fluidez na circulação.



Figura 34 – Disposição das mesas. Fonte: ArchDaily, 2021

A organização do espaço na pastelaria *Bagari Form*, como está representado na Figura 33, é pensada para oferecer conforto e harmonia visual. As plantas, distribuídas estrategicamente, trazem frescor, Figura 35, melhoram a acústica e equilibram os materiais brutos. As amplas superfícies envidraçadas favorecem a entrada de luz natural e criam uma ligação entre interior e exterior, que ampliam visualmente o espaço.



Figura 35 - Zona de circulação dos clientes. Fonte: ArchDaily, 2021

A *Bagari Form* distingue-se pelo equilíbrio entre elementos industriais e materiais naturais, que cria um ambiente elegante e acolhedor. A escolha deste espaço como caso de estudo deve-se ao uso criterioso dos materiais e à paleta cromática harmoniosa. A combinação de cimento queimado, madeira e tons neutros resulta numa estética sofisticada e convidativa, e demonstra como escolhas bem planeadas podem transformar um espaço funcional em um ambiente cativante.

8.4.3. *Elektra Bakery* (Chéquia)

A pastelaria da Figura 36, fundada no ano 2009 pelo *Studioprototype Architects* (Archdaily, 2009) apresenta um design contemporâneo que alia funcionalidade e sofisticação. Os balcões em mármore branco reforçam a identidade visual, que transmite qualidade e requinte. O mobiliário minimalista e as bancadas laterais com bancos altos garantem uma experiência prática e confortável, e mantem a fluidez do espaço.



Figura 36 – Fachada do Café. Fonte: ArchDaily, 2021

A paleta cromática equilibra elegância e sofisticação, com o branco amplia a luz natural e o preto que cria contraste nos detalhes metálicos. Os materiais, como mármore, vidro e metal preto, Figura 37, reforçam o estilo contemporâneo, enquanto o azulejo branco na área do pão adiciona um toque tradicional sem comprometer a harmonia do espaço.



Figura 37 – Zona de Clientes. Fonte: ArchDaily, 2021

A iluminação, cuidadosamente projetada, assume um papel essencial na valorização do espaço. A luz natural é amplamente explorada através das grandes montras, como se verifica na Figura 38, que estabelecem uma forte ligação entre o interior e o exterior. Já a iluminação artificial, composta por candeeiros suspensos de design marcante e luz embutida no teto, proporciona uma iluminação funcional e acolhedora. A luz indireta aplicada na zona superior das paredes acrescenta um toque de sofisticação e profundidade ao espaço.

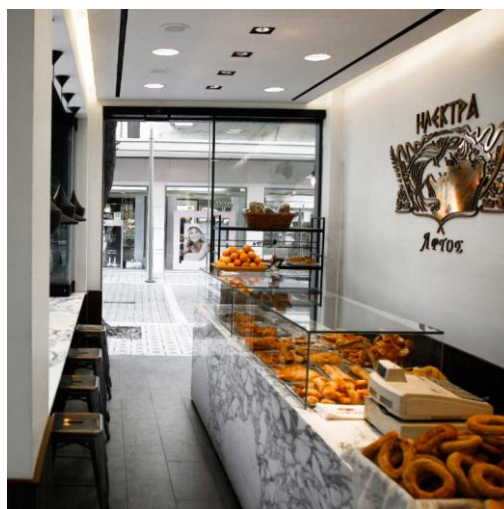


Figura 38 – Vista para a montra. Fonte: ArchDaily, 2021

Ao refletir, este projeto distingue-se pela elegância equilibrada entre materiais nobres, uma paleta cromática sofisticada e uma organização espacial bem pensada, tornando a pastelaria num excelente exemplo de design comercial contemporâneo, funcional e visualmente apelativo.

8.5. Casos de Estudo de Equipamento

O expositor de pão da pastelaria, representado na Figura 39, apresenta um design funcional, com três prateleiras inclinadas para acomodar os cestos de pão, um espaço dedicado ao armazenamento de sacos e quatro gavetas para guardar materiais essenciais. A sua estrutura ampla permite armazenar uma quantidade considerável de produtos sem ocupar demasiado espaço, enquanto as prateleiras inclinadas facilitam a visibilidade e o acesso ao pão. Além disso, o espaço para sacos torna o serviço mais eficiente e as gavetas garantem um armazenamento organizado. Os espelhos superiores contribuem para ampliar visualmente o ambiente e destacar os produtos.

No entanto, há aspetos que podem ser melhorados. A organização dos sacos não é otimizada, o que dificulta o seu manuseamento. O expositor apresenta sinais de desgaste e acumulação de sujidade, o que compromete a higiene. A altura das prateleiras superiores pode dificultar o acesso para alguns funcionários, e a base elevada com pés expostos favorece o acúmulo de sujidade, assim torna a limpeza mais trabalhosa. Além disso, a ausência de iluminação embutida reduz o destaque visual dos produtos.



Figura 39 – Expositor de Pão atual. Fonte: Autora, 2025

O expositor de pão da Figura 40 apresenta um design funcional e versátil, que facilita tanto a organização dos produtos como o trabalho dos funcionários. A estrutura de metal garante durabilidade, enquanto as prateleiras de madeira oferecem um visual moderno e harmonioso. A disposição inclinada das prateleiras permite uma melhor visualização e acesso ao pão, e acomoda diferentes tamanhos de produtos, desde peças maiores nas prateleiras superiores até *croissants* e baguetes nos cestos inferiores. Além disso, o compartimento inferior fechado proporciona espaço extra para armazenar sacos e utensílios, para otimizar o espaço de trabalho.

Apesar dos aspetos positivos, há alguns pontos a considerar. A ausência de uma proteção em vidro ou acrílico pode expor os produtos à poeira e ao contacto direto. Embora o reabastecimento seja prático, o design pode exigir que os funcionários se inclinem ou alcancem as prateleiras superiores, o que torna o processo menos ergonômico. Além disso, não há um suporte externo dedicado para sacos.

No geral, o expositor apresenta um equilíbrio entre estética, funcionalidade e praticidade, sendo uma solução eficiente para a exposição de produtos.



Figura 40 – Prateleira para pão. Fonte: GGM Gastro, 2025

O expositor de pão, que se encontra na Figura 41, combina metal e madeira para um design moderno e funcional. As prateleiras inclinadas acomodam pães de diferentes tamanhos, enquanto o compartimento inferior fechado com vidro protege os pães de maior quantidade ou vendidos com mais frequência. Os nichos inferiores facilitam o acesso a sacos de papel, o que torna a compra mais prática.

Entre os pontos positivos, destacam-se a boa organização, a proteção dos pães soltos e a durabilidade da estrutura metálica. No entanto, o reabastecimento da parte inferior pode ser menos ergonômico para os funcionários, e a falta de separação interna pode dificultar a organização dos pães.

No geral, o expositor é eficiente, mas poderia ser melhorado com divisórias exteriores, aumentando a praticidade e a higiene.



Figura 41 – Expositor com Prateleiras para Pães. Fonte: DC Equipamentos, 2025

Este expositor de pão da Figura 42 combina estética e funcionalidade, com estrutura em madeira e vidro frontal, proporciona uma proteção eficaz para os produtos. As prateleiras metálicas e as divisórias internas ajudam a organizar os pães de forma eficiente, enquanto os nichos inferiores oferecem espaço para armazenar sacos, para tornar o processo de compra mais prático.

Entre os aspectos positivos, destaca-se a higiene, já que o vidro impede o contacto direto dos clientes com os pães e protege-os de poeira. A organização interna também facilita a exposição dos produtos de maneira clara e acessível.

Contudo, o reabastecimento pode ser um pouco mais demorado devido ao sistema utilizado, o que exige que os funcionários abram para adicionar mais produtos. A limpeza do vidro também requer maior manutenção em comparação com expositores mais simples.

No geral, é uma solução bem estruturada, ideal para padarias e supermercados, mas que poderia ser melhorada com ajustes no processo de reabastecimento e na facilidade de manutenção do vidro.



Figura 42 – Móvel *Self-Service* de pão. Fonte: Avedol, s.d.

9. Legislação Aplicável

A criação ou reabilitação de uma pastelaria exige o cumprimento de diversas legislações que asseguram a acessibilidade, segurança, funcionalidade e licenciamento do espaço. Entre os diplomas mais relevantes estão o Decreto-Lei n.º 163/2006, o Decreto-Lei n.º 220/2008, o Decreto-Lei n.º 38 382 (RGEU) e a Portaria n.º 215/2011.

O Decreto-Lei n.º 163/2006, de 8 de agosto, estabelece as normas técnicas para a acessibilidade em edifícios e estabelecimentos, que garante que pessoas com mobilidade reduzida possam utilizar o espaço de forma autónoma e segura. Na prática, numa pastelaria, isso implica a instalação de rampas de acesso, a largura mínima de portas e corredores e a adaptação de instalações sanitárias, para promover a inclusão e o conforto de todos os utilizadores.

O Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro, regula o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios (SCIE), sendo essencial para proteger clientes, funcionários e património. Neste âmbito, uma pastelaria deve incluir sistemas de deteção de incêndios, saídas de emergência devidamente sinalizadas e materiais resistentes ao fogo. Além disso, o planeamento de rotas de evacuação e a formação do pessoal em procedimentos de emergência são indispensáveis para a segurança do espaço.

O Decreto-Lei n.º 38 382, que aprova o Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU), define os requisitos técnicos de construção e reabilitação, abrangendo a ventilação, iluminação, escoamento de águas residuais e condições de higiene e salubridade. Para uma pastelaria, é essencial garantir que os espaços de produção e atendimento cumpram estas normas, para proporcionar um ambiente saudável e funcional tanto para trabalhadores como para clientes.

A Portaria n.º 215/2011, de 31 de maio, estabelece os requisitos para o licenciamento de estabelecimentos de restauração e bebidas, incluindo pastelarias. Este diploma regula áreas como a produção e armazenamento de alimentos, o atendimento ao público e as condições de higiene, sendo fundamental para a legalização e operação do espaço.

Em conjunto, estas legislações devem ser integradas no projeto de qualquer pastelaria, desde a fase de planeamento até à execução. O respeito por estas normas assegura a criação de um estabelecimento acessível, seguro, funcional e devidamente licenciado, ao que contribui para um ambiente acolhedor e em conformidade com a lei.

10. Ergonomia em Espaços Comerciais Restaurantes

A ergonomia é uma disciplina fundamental no desenvolvimento de espaços funcionais, confortáveis e seguros, sendo especialmente relevante no contexto do design de interiores. O seu principal objetivo é adaptar o ambiente às necessidades, características físicas e limitações dos utilizadores, para promover o bem-estar e a eficiência na interação com o espaço.

Ao considerar fatores como a postura, os alcances ideais, os movimentos naturais do corpo e a acessibilidade, a ergonomia contribui para uma melhor organização espacial, que garante conforto e funcionalidade tanto para os clientes como para os profissionais que utilizam o espaço diariamente.

No âmbito deste projeto, a aplicação de princípios ergonómicos permitiu orientar decisões relacionadas com a disposição do mobiliário, as circulações, a escolha de equipamentos e a otimização das zonas de trabalho. Para este estudo, foram seguidas as diretrizes de *Julius Panero* (2002), que fornece dados essenciais para a conceção de ambientes ergonómicos e bem planeados.

10.1. Espaços de Alimentação

10.1.1. Balcões de Alimentação/Atendimento

A largura e a profundidade entre bancadas e balcões de refeição devem ser analisadas com atenção para evitar restrições que possam comprometer a circulação e a funcionalidade do espaço. Estes fatores influenciam diretamente a

interação entre funcionários e clientes, que afeta a fluidez do serviço, a segurança e o conforto diário.

A Figura 43 ilustra algumas recomendações ergonômicas para um balcão com altura padrão de 91,4 cm. A profundidade do tampo pode variar entre 45,7 cm e 61 cm, enquanto a distância ideal entre a frente do balcão e outros elementos do espaço, como mobiliário, equipamentos ou bancadas adicionais, deve estar entre 152,4 cm e 167,6 cm. Esta margem garante uma circulação confortável e eficiente para clientes e funcionários.

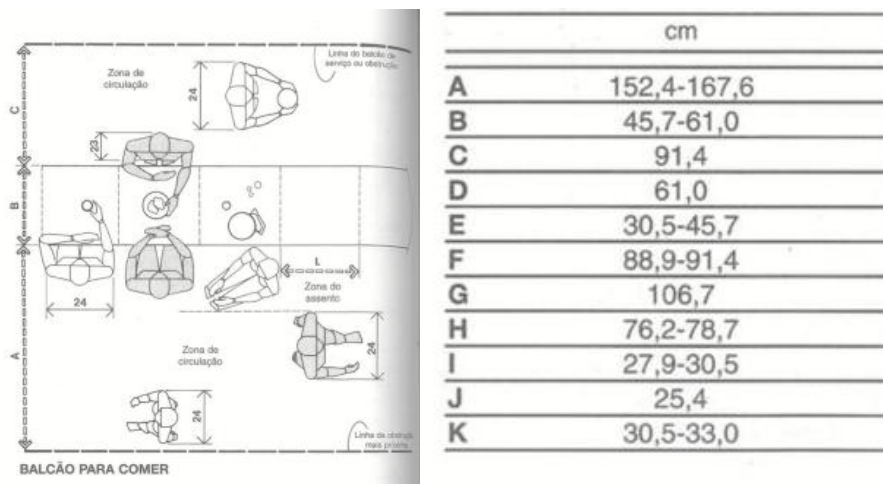


Figura 43 – Balcão para comer. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 220, 2008

A Figura 44 apresenta um corte do balcão principal e do balcão de serviço, que destacam que a maioria destes elementos tem uma altura aproximada de 106,7 cm. Para garantir o conforto do utilizador, a distância entre o topo do assento e a parte inferior do tampo do balcão varia entre 27,9 cm e 30,5 cm, e permite uma postura ergonômica e adequada.

Além disso, as figuras reúnem outras dimensões fundamentais para assegurar a funcionalidade e o conforto do espaço, para contribuir para um ambiente bem estruturado e ergonomicamente eficiente.

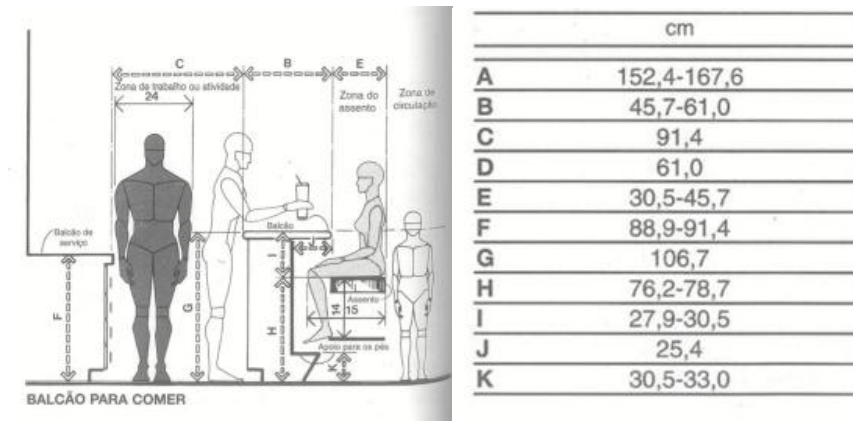


Figura 44 – Balcão em corte. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 220, 2008

A Figura 45 apresenta um corte que demonstra os espaços recomendados entre bancadas paralelas, essenciais para uma organização funcional eficiente. A distância entre as extremidades das mesas situa-se entre 152,4 cm e 182,9 cm, para garantir uma área de trabalho confortável e bem distribuída.

Quanto à zona de circulação entre os bancos, a largura ideal é de 91,4 cm, o que proporciona maior comodidade aos utilizadores e facilita os movimentos ao entrar e sair dos assentos.

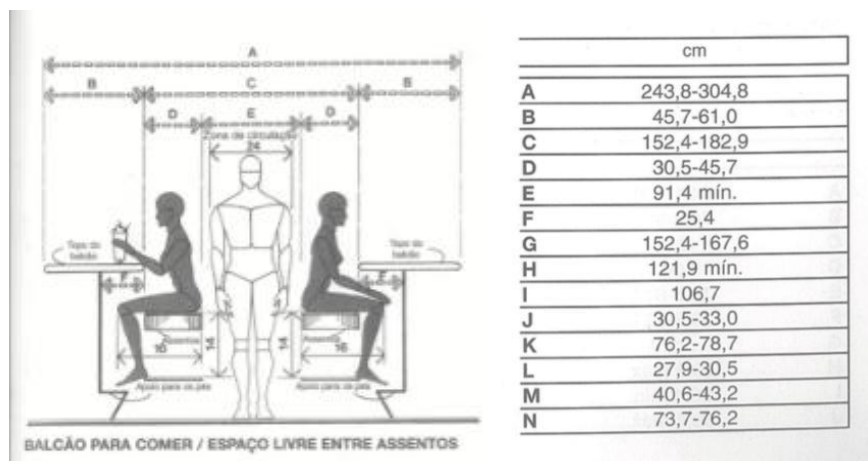


Figura 45 – Balcão para comer e o Espaço livre entre assentos.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 221, 2008

A Figura 46 apresenta as distâncias recomendadas entre um balcão e uma fileira de mesas, que destaca que o espaço mínimo entre a borda do assento do balcão e a borda da mesa deve ser de 121,9 cm. Esta medida assegura uma circulação adequada e facilita o acesso à zona de serviço.

A figura ilustra outras dimensões essenciais, que incluem as áreas destinadas à circulação e ao serviço, e garantem a organização eficiente do espaço.

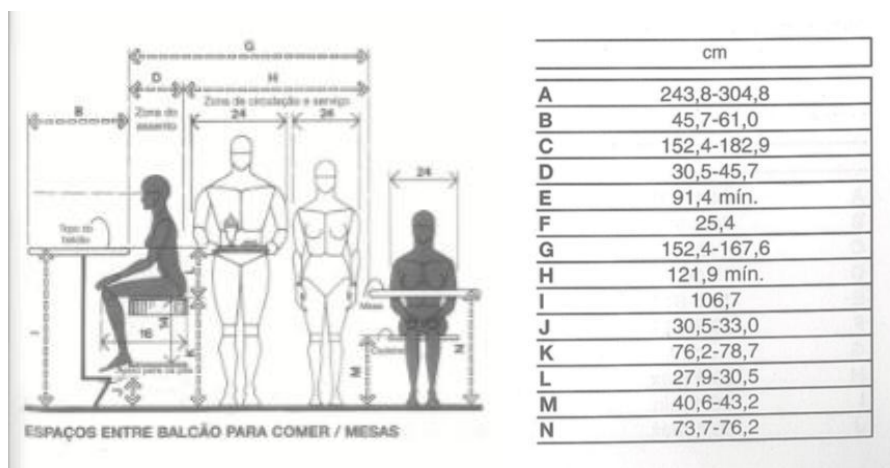


Figura 46 – Espaço entre balcão para comer.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 221, 2008

A Figura 47 apresenta um corte de um balcão frigorífico de bebidas, destaca as medidas da zona de circulação e da área de trabalho dos funcionários, que variam entre 76,2 cm e 91,4 cm, e garantem um ambiente funcional e confortável.

A profundidade do balcão situa-se entre 104,1 cm e 109,2 cm, enquanto o tampo tem uma profundidade de aproximadamente 45,9 cm.

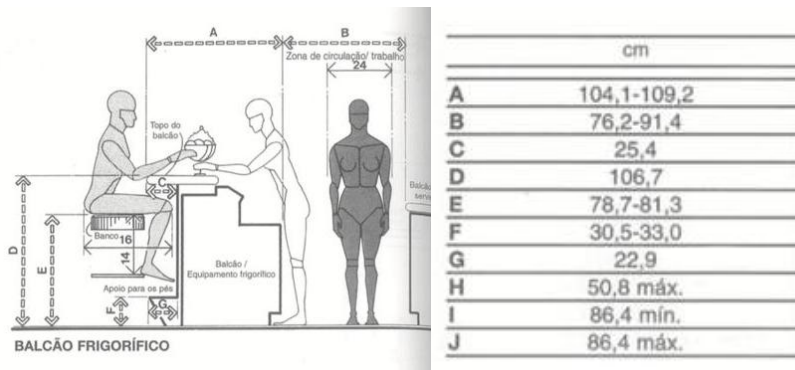


Figura 47 – Balcão Frigorífico. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 222, 2008

10.1.2. Mesas para Clientes

Para garantir uma relação confortável entre a dimensão humana e os equipamentos do estabelecimento, é essencial considerar fatores como os espaços de circulação e os corredores de serviço, a altura dos topos das cadeiras em relação à parte inferior das mesas e a área livre ao redor do perímetro. Estes elementos influenciam diretamente a funcionalidade e o conforto do ambiente.

Ao analisar as imagens da Figura 48, é possível identificar algumas medidas essenciais, como a largura de 76,2 cm e a profundidade de 101,6 cm, dimensões adequadas para acomodar confortavelmente duas pessoas, ao considerar que a largura média de um indivíduo é de 76,2 cm.

Além disso, um fator importante é a profundidade da área individual, que corresponde a 40,6 cm, que garante um espaço adequado para cada utilizador.

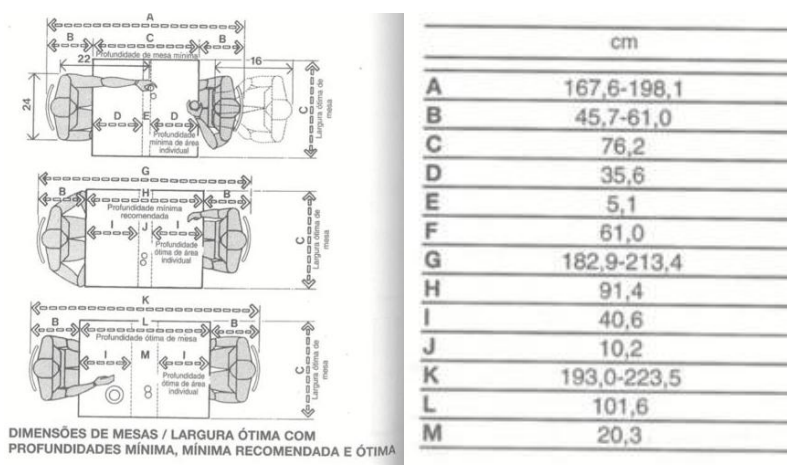


Figura 48 – Dimensões de mesas. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 224, 2008

O desenho apresentado na Figura 49 ilustra as alturas e os espaços livres necessários para garantir o conforto e a mobilidade dos clientes dentro do ambiente. As linhas tracejadas representadas na imagem indicam os percursos e movimentos típicos dos utilizadores, o que ajuda a visualizar como interagem com o espaço e os diferentes elementos do mobiliário.

Estas representações são fundamentais para otimizar a organização do local, e asseguram a circulação fluida e sem obstruções, além de contribuir para a acessibilidade e ergonomia do ambiente.

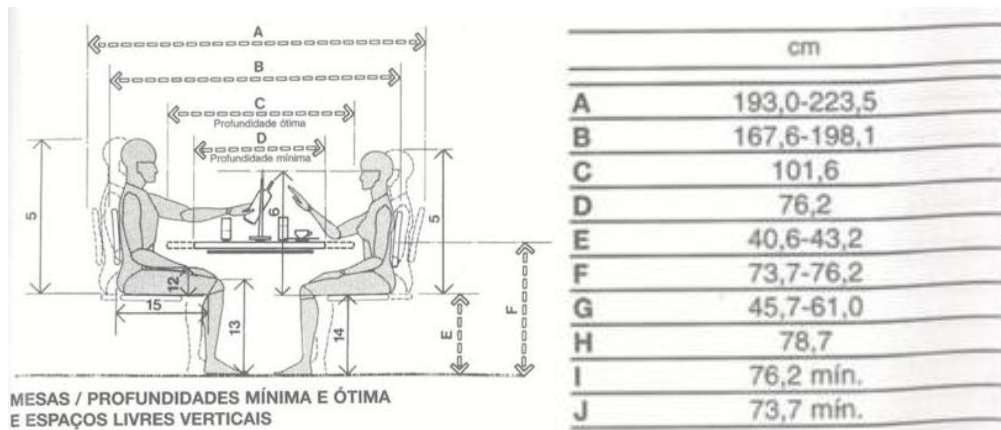


Figura 49 – Espaços verticais e livres. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 225, 2008

A imagem da Figura 50 ilustra o comportamento dos clientes em relação às cadeiras, que destaca como o uso e o posicionamento dessas podem influenciar a circulação no corredor de serviço. Depende da forma como os clientes se sentam ou movimentam nas cadeiras, o espaço necessário pode sofrer variações, que afeta a fluidez do serviço e o conforto geral do ambiente.

Por esse motivo, é essencial considerar cuidadosamente as dimensões desse espaço, que devem situar-se entre 243,8 cm e 274,3 cm. Estas medidas garantem que tanto clientes quanto funcionários possam deslocar-se de forma eficiente e segura, sem comprometer a experiência no estabelecimento.

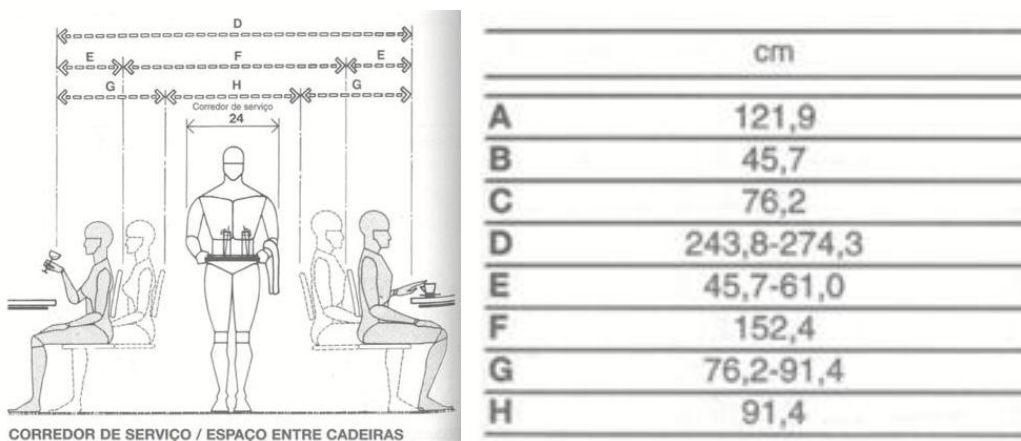


Figura 50 – Corredor de Serviço. Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 226, 2008

10.2. Mobilidade Reduzida / Portadores de Deficiências Físicas

A ergonomia para utilizadores de cadeiras de rodas foca-se na adaptação dos espaços, mobiliário e equipamentos para garantir acessibilidade, conforto e segurança. Considera fatores como a altura ideal de superfícies de trabalho, a largura suficiente para circulação e a inclinação adequada de rampas. Além disso, a disposição dos elementos no ambiente deve permitir autonomia e facilidade de uso, e assegura que as necessidades destes utilizadores sejam atendidas. A aplicação desses princípios contribui para a inclusão e melhoria da qualidade de vida no dia a dia.

A Figura 51 evidencia a importância do espaço livre abaixo da mesa para garantir o conforto dos utilizadores.

As medidas recomendadas para este espaço situam-se entre 73,7 cm e 76,2 cm de altura, que asseguram a maioria dos utilizadores possa sentar-se sem restrições. Além disso, a largura mínima de 76,2 cm é igualmente essencial para proporcionar uma experiência confortável, para permitir que cada pessoa tenha espaço suficiente para movimentar-se naturalmente sem sentir aperto ou desconforto.

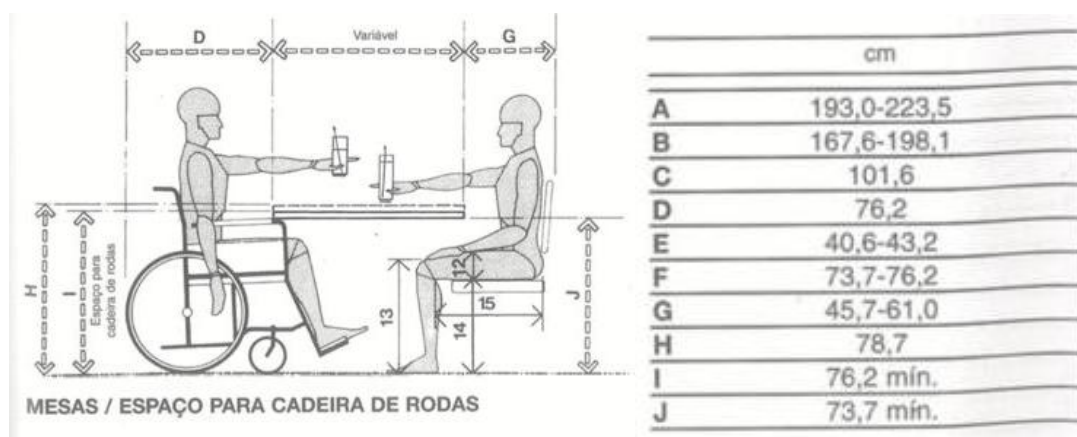


Figura 51 – Espaços para Portadores de cadeiras de Rodas.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 225, 2008

10.3. Instalações Sanitárias

A ergonomia nas instalações sanitárias públicas visa garantir acessibilidade, conforto e segurança para todos os utilizadores, independentemente da idade ou condição física. Para isso, é fundamental considerar fatores como a altura e localização dos sanitários, lavatórios e dispensadores, bem como a largura das portas e corredores para facilitar a circulação, inclusive de pessoas com mobilidade reduzida. Além disso, a sinalização clara, o uso de materiais antiderrapantes e a instalação de barras de apoio são essenciais para tornar o ambiente mais funcional e seguro. Aplicar princípios ergonómicos nesse espaço contribui para a inclusão e melhora a experiência dos utilizadores em locais públicos.

A Figura 52 ilustra a zona de circulação nas instalações sanitárias, que destaca a importância de um espaço adequado para permitir a passagem confortável e segura dos utilizadores de cadeiras de rodas. A largura mínima recomendada para essa área é de 137,2 cm, o que garante mobilidade sem restrições e facilita o acesso a diferentes pontos do espaço.

Além disso, os módulos onde estão situados os mictórios devem ter uma largura mínima de 81,3 cm para utilizadores em geral, para proporcionar um uso adequado e confortável. Para pessoas que utilizam cadeiras de rodas, essa largura deve ser ampliada para, pelo menos, 91,4 cm, e assegurar espaço suficiente para manobras e uma experiência mais acessível e inclusiva dentro das instalações sanitárias públicas.

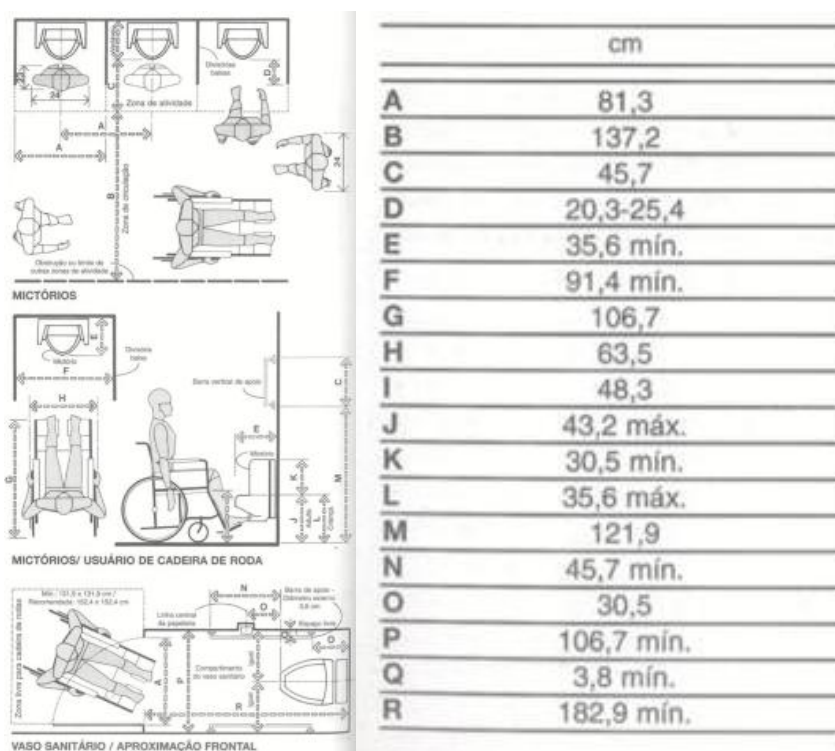


Figura 52 – Instalações Sanitárias para Clientes.

Os desenhos apresentados na Figura 53 ilustram um módulo com medidas mínimas entre 167,6 cm e 182,9 cm, projetado para garantir a acessibilidade de utilizadores de cadeiras de rodas. Esta área deve manter o máximo de espaço livre possível, o que permite manobras confortáveis e seguras. Além disso, a instalação de barras de apoio é essencial para auxiliar no movimento e oferecer maior estabilidade aos utilizadores.

No desenho inferior da Figura 54, são destacadas algumas alturas fundamentais para garantir o conforto e a usabilidade das sanitas. A altura do topo da sanita deve situar-se entre 35,6 cm e 38,1 cm, para proporcionar um assento ergonómico e acessível. Já o comprimento mínimo do espaço disponível deve ser de 137,2 cm, para assegurar que os utilizadores tenham área suficiente para se posicionar e movimentar com facilidade. Além destas medidas, outras dimensões são igualmente importantes para compreender e atender às necessidades específicas de acessibilidade nas instalações sanitárias.

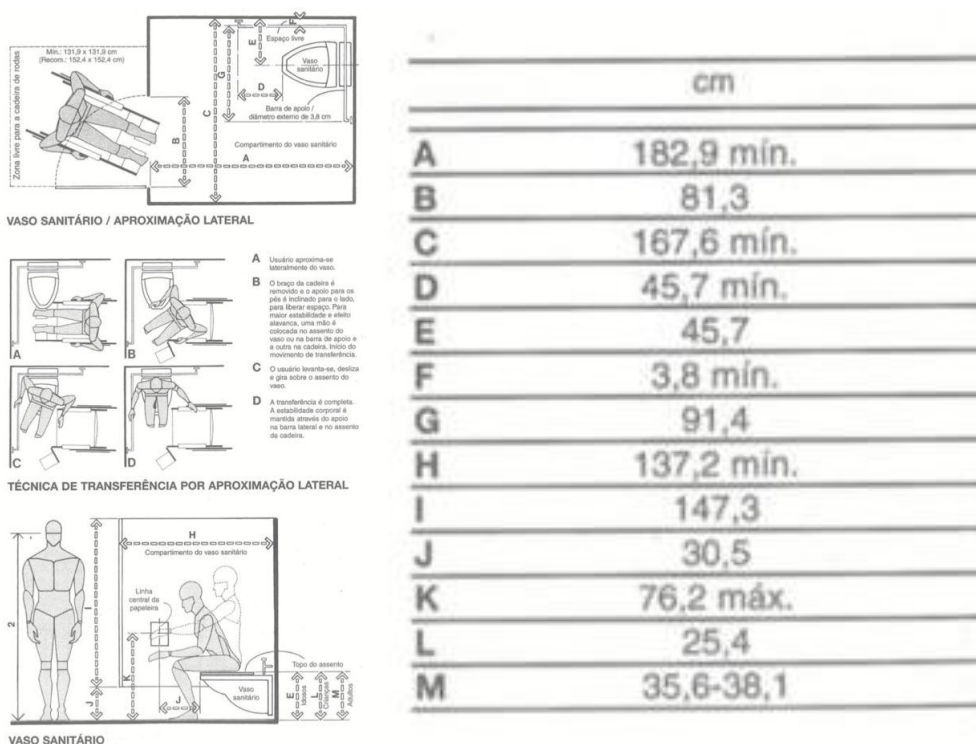


Figura 53 – Instalações Sanitárias para Clientes com sanitas.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 277, 2008

Na Figura 54, é possível observar a disposição dos lavatórios, que leva em consideração a acessibilidade para pessoas que utilizam cadeiras de rodas. Para garantir um uso confortável e funcional, é fundamental respeitar as dimensões recomendadas para a inclusão e mobilidade desses utilizadores.

Uma distância de 81,3 cm entre os lavatórios permite um espaço adequado. Este valor considera a largura média das cadeiras de rodas e clientes com largura corporal maior, a necessidade de acesso frontal, e garantem que o utilizador possa posicionar-se confortavelmente.

Além disso, a zona de circulação desempenha um papel crucial na fluidez e segurança do espaço. A mobilidade dos clientes deve ser sempre uma prioridade, especialmente em ambientes de uso público. Assim, uma distância mínima de 137,2 cm para a circulação permite que um utilizador em cadeira de rodas possa movimentar-se com facilidade, realizar manobras e interagir com outros elementos do espaço sem obstáculos.

Estas dimensões seguem recomendações de acessibilidade e garantem que o ambiente seja inclusivo, que promove conforto, independência e segurança para todos os utilizadores.

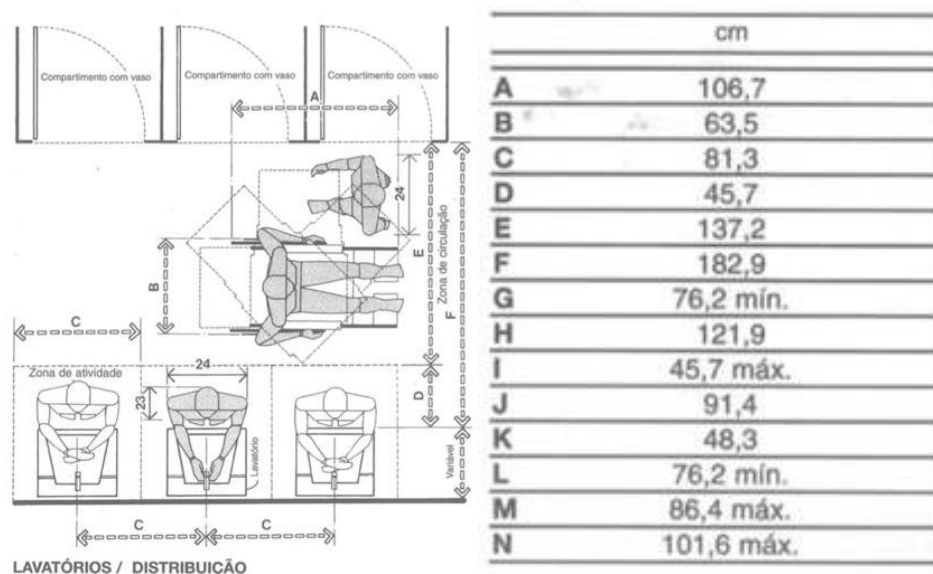


Figura 54 – Instalações Sanitárias para Clientes com Lavatórios.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 278, 2008

As imagens da Figura 55 mostram, em corte, os espaços livres que tornam o lavatório mais acessível. A altura do lavatório de 76,2 cm permite que utilizadores em cadeira de rodas se aproximem confortavelmente, enquanto a altura do espelho de 101,6 cm assegura visibilidade para todos. Além disso, a zona de atividade de 121,9 cm garante espaço suficiente para manobras, e facilita a mobilidade e o uso seguro do lavatório. Estas medidas asseguram um ambiente inclusivo e funcional.



Figura 55 – Instalações Sanitárias em Corte.

Fonte: Dimensionamento Humano para espaços Interiores, página 278, 2008

Capítulo II – Desenvolvimento do Projeto

11. Definição de Conceito

O *Moodboard* de conceito, Figura 56, transmite o conceito base da proposta para a reabilitação da pastelaria Pão Doce, centrado numa atmosfera acolhedora, doce e familiar. A escolha de imagens sugere um espaço pensado para a permanência, com foco na confortabilidade do cliente e no prazer da experiência de estar e consumir no local.

A composição visual reflete uma ambiência intimista, com apontamentos contemporâneos e tradicionais em equilíbrio. O uso de materiais quentes como a madeira, estofos confortáveis e uma iluminação suave reforça a ideia de um ambiente acolhedor. A presença de clientes em convívio e de elementos ligados à pastelaria artesanal comunica uma identidade visual autêntica, próxima e nostálgica.

A paleta cromática composta por tons terrosos e um azul profundo transmite calma, confiança e sofisticação discreta, para criar um ambiente envolvente e reconfortante.

MoodBoard-Pastelaria | Pão Doce



Figura 56 – Moodboard de Conceito. Fonte: Autora, 2025

O seguinte *moodboard* da Figura 57 traduz o conceito apresentado numa seleção cuidada de materiais e acabamentos que reforçam a identidade do espaço. A madeira, presente tanto no mobiliário como nos armários, remete para a tradição e o calor do ambiente familiar, reforçando a ideia de permanência e conforto.

Os azulejos azuis acrescentam um toque de elegância e cor, que resgatam a memória estética de pastelarias clássicas portuguesas, enquanto trazem uma linguagem visual moderna e vibrante. Já o revestimento em pavimento cerâmico claro ajuda a equilibrar os tons mais escuros, e traz luminosidade e amplitude visual ao espaço.

A vitrine expositora é pensada como elemento central da experiência, valoriza os produtos da pastelaria e funciona também como ponto de interação com o cliente. Elementos metálicos e iluminação suspensa com design industrial ligeiro introduzem um contraste subtil, o que oferece ao espaço um toque contemporâneo sem comprometer o conforto.

A paleta de cores mantém-se coerente com o *moodboard* de conceito, e reforçam a unidade visual do projeto, onde os castanhos, beges e azuis profundos criam uma identidade única, refinada e próxima.

MoodBoard-Pastelaria | Pão Doce



Figura 57 – Moodboard de Materiais. Fonte: Autora, 2025

12. Organograma Espacial

O organograma representado na Figura 58 apresentado representa os dois percursos principais que os clientes podem realizar dentro da pastelaria, de acordo com o tipo de serviço que procuram. O percurso superior corresponde a uma experiência rápida, ideal para quem pretende apenas tomar um café, comprar pão ou um bolo. Assim, o cliente entra pela antecâmara, dirige-se ao balcão, onde é atendido com rapidez, e tem ainda acesso a uma pequena zona de mesas altas para consumo breve. Caso necessário, pode ainda utilizar as instalações sanitárias dos clientes, acessíveis após atravessar a zona de atividade.

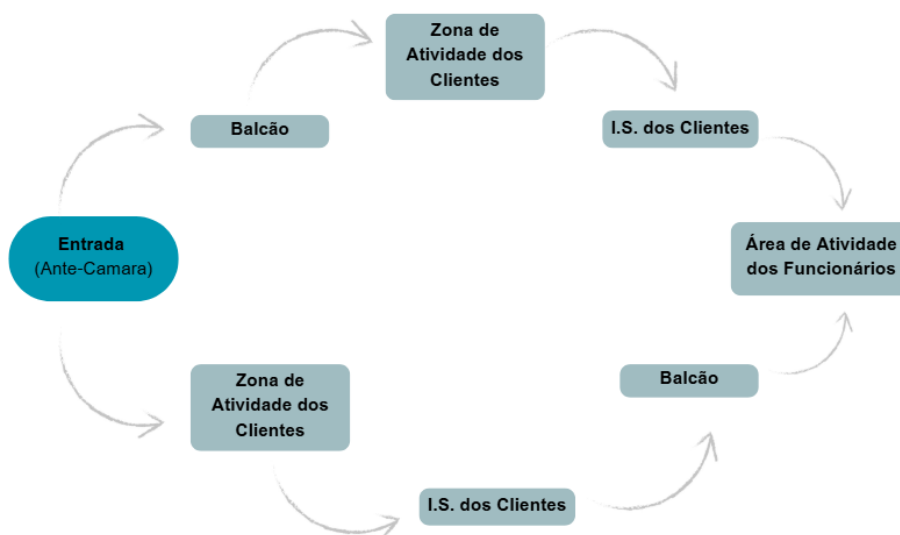


Figura 58 – Organograma Espacial. Fonte: Autora, 2025

Já o percurso inferior foi pensado para uma permanência mais demorada e confortável. Após a entrada, o cliente é encaminhado para a zona de atividade onde pode sentar-se com tranquilidade. Durante a sua estadia, tem acesso às instalações sanitárias e beneficia de um serviço mais completo. Ao final, pode dirigir-se ao balcão para efetuar o pagamento e, se desejar, adquirir produtos para levar consigo. Esta organização espacial permite responder de forma eficiente a diferentes perfis de clientes, o que consolida rapidez com conforto e promove uma experiência fluida e acolhedora.

13. Desenvolvimento da Proposta

13.1. Esquícios e Perspetivas

Após a pesquisa dos casos de estudo e a análise dos princípios de ergonomia aplicáveis ao projeto, procedeu-se à elaboração de plantas com esboços iniciais. Estes esboços serviram como uma primeira abordagem ao layout do espaço, o que permitiu testar diferentes soluções de distribuição funcional e avaliar a relação entre os elementos, com o objetivo de garantir conforto, acessibilidade e eficiência na organização do ambiente. Esta etapa revelou-se fundamental para a construção de uma base sólida sobre a qual se desenvolveram as propostas seguintes. As imagens apresentadas nas Figuras 59 e 60 correspondem aos primeiros desenhos exploratórios realizados com o objetivo de estudar o zoneamento do espaço. Estes esboços permitiram identificar e compreender as necessidades funcionais do local, e servir como base para a definição das áreas-chave e da organização espacial do projeto.

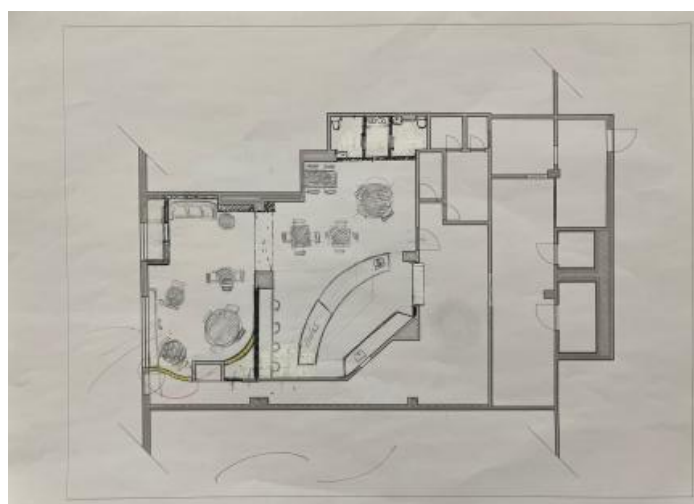


Figura 59 – Planta de estudo 1. Fonte: Autora, 2025

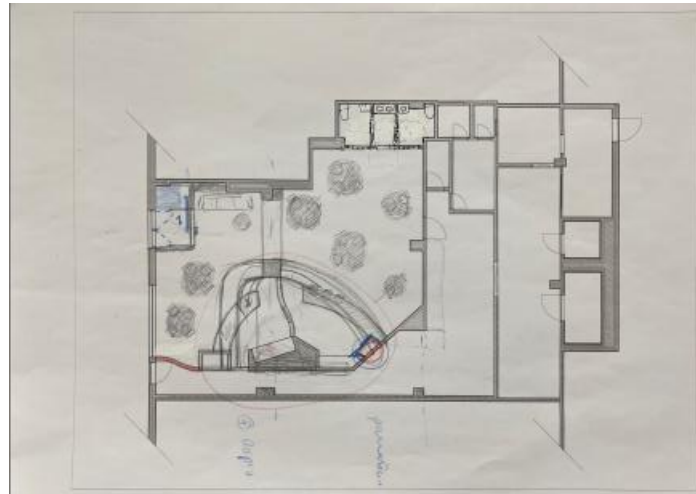


Figura 60 – Planta de estudo 2. Fonte: Autora, 2025

As plantas representadas nas Figuras 61, 62, 63, e 64 demonstram uma evolução no processo projectual, evidenciando a preocupação crescente com a componente estética do espaço, em particular na zona do balcão.

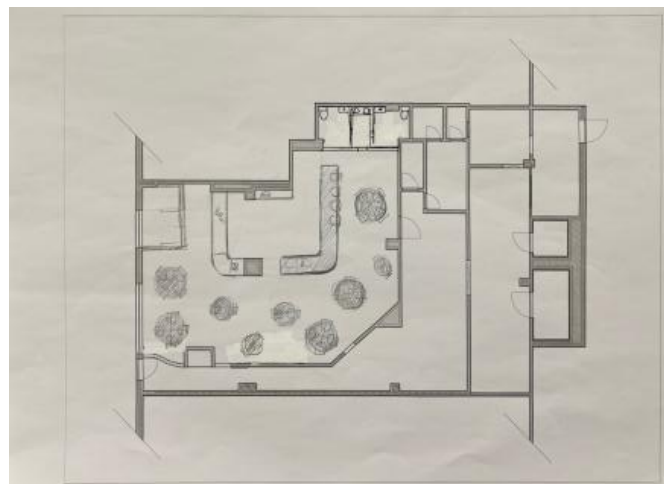


Figura 61 – Planta de estudo 3. Fonte: Autora, 2025

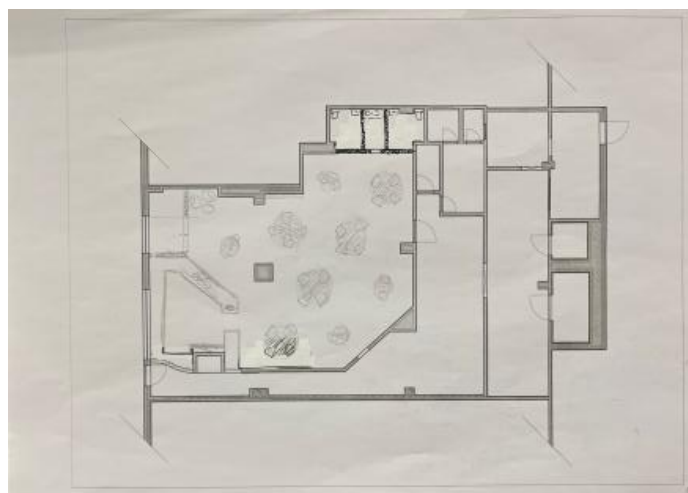


Figura 62 – Planta de estudo 4. Fonte: Autora, 2025

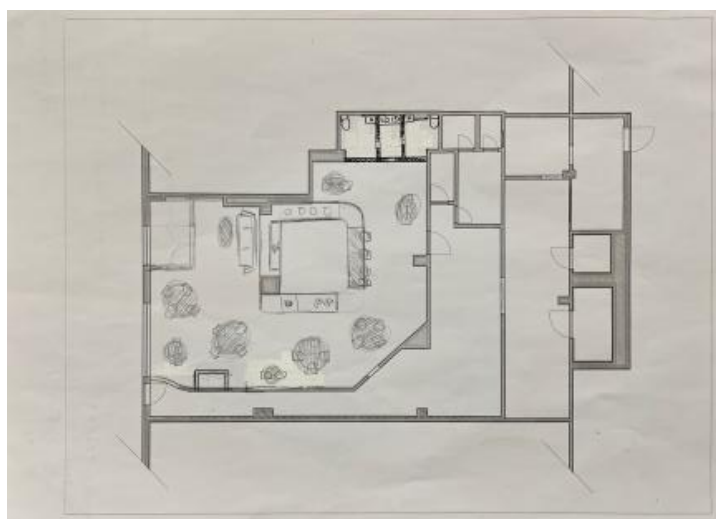


Figura 63 – Planta de estudo 5. Fonte: Autora, 2025

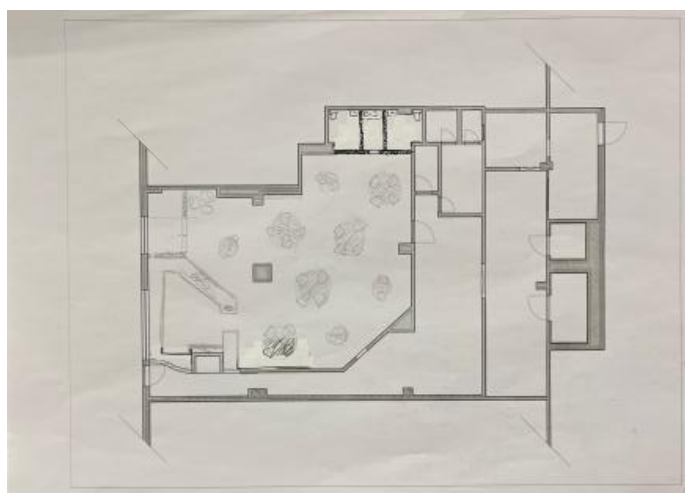


Figura 64 – Planta de estudo 6. Fonte: Autora, 2025

Nesta fase, procurou-se explorar soluções que conferissem ao espaço uma identidade visual mais marcante e dinâmica, através da forma, orientação e integração do balcão no ambiente envolvente. A intenção passou por transformar este elemento num ponto focal do projeto, capaz de atrair o olhar, orientar a circulação e reforçar a experiência do utilizador. No entanto, concluiu-se que o balcão se encontra condicionado por um espaço limitado, devido à presença do passa-pratos. Este elemento revelou-se fundamental no funcionamento do estabelecimento, uma vez que estabelece a ligação direta entre a zona de confeção e a área de atendimento ao público, e funciona como ponto de apoio essencial para os funcionários. Assim, a sua posição e dimensão influenciaram diretamente a configuração e o desenho final do balcão.

As plantas das figuras 65, 66 e 67 foram desenvolvidas com o balcão já posicionado no local mais adequado, tendo em conta as limitações espaciais e as necessidades operacionais do espaço.

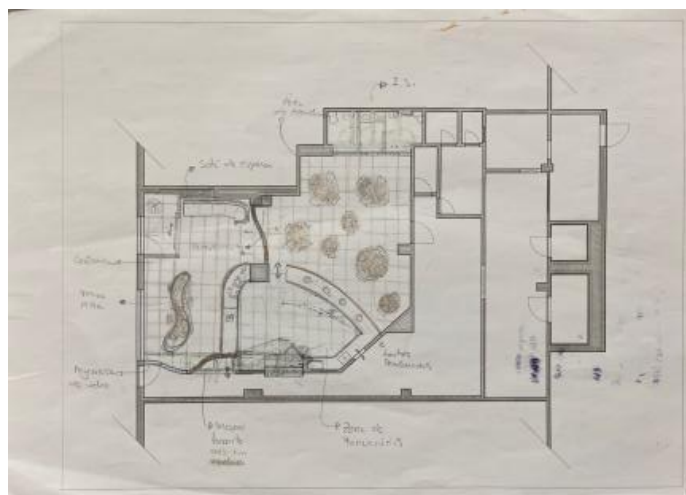


Figura 65 – Planta de estudo 7. Fonte: Autora, 2025

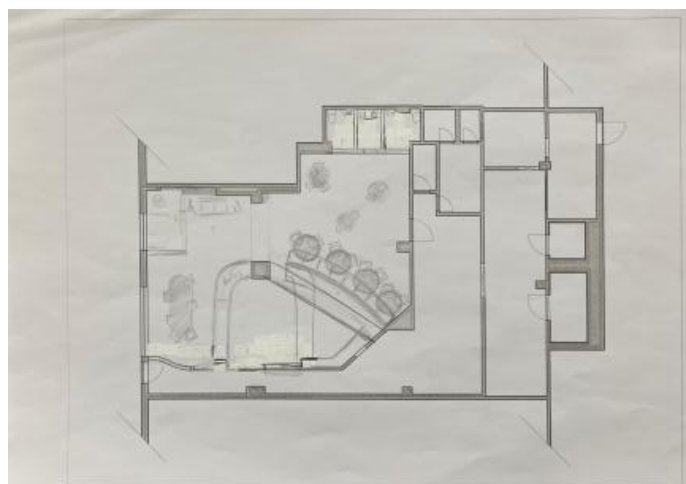


Figura 66 – Planta de estudo 8. Fonte: Autora, 2025

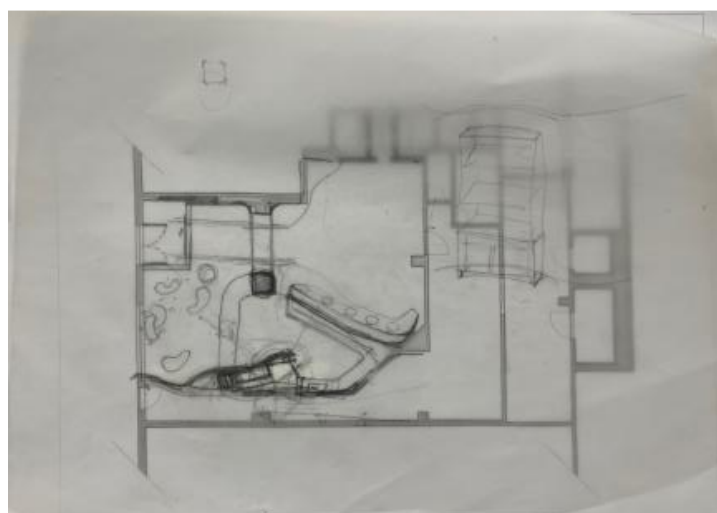


Figura 67 – Planta de estudo 9. Fonte: Autora, 2025

A partir desta definição, o restante espaço foi cuidadosamente organizado de forma a garantir o máximo conforto para os clientes, sem comprometer a funcionalidade e a eficiência das rotinas dos funcionários. Procurou-se, assim, alcançar um equilíbrio entre estética, conforto, praticidade e assegurar uma circulação fluida e um ambiente agradável para todos os utilizadores do espaço.

Foram igualmente elaboradas perspetivas do espaço, como se pode verificar nas Figuras 69, 70, 74, 71 e 72 com base nas plantas esboçadas e em alinhamento com os *moodboards* previamente desenvolvidos.

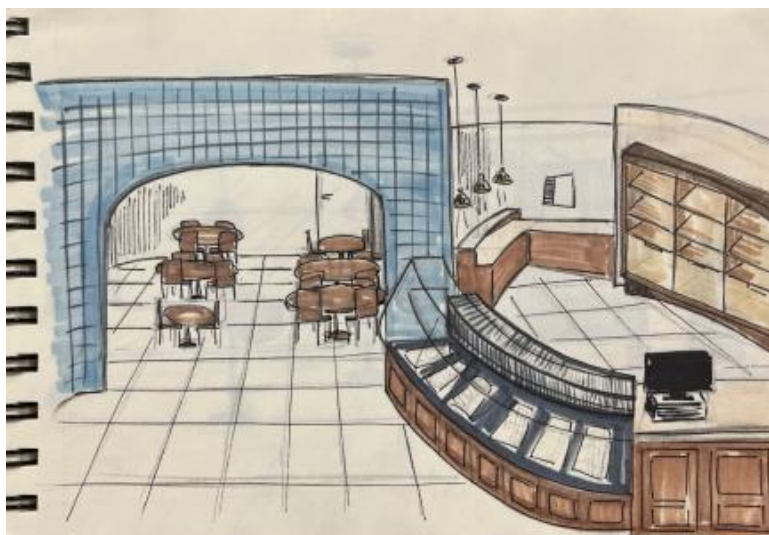


Figura 68 – Perspetiva de vista para o balcão. Fonte: Autora, 2025



Figura 69 – Perspetiva de vista para a Entrada. Fonte: Autora, 2025



Figura 70 – Perspetiva de vista para o Balcão. Fonte: Autora, 2025



Figura 71 – Perspetiva de vista para o Lavabo. Fonte: Autora, 2025



Figura 72 – Perspetiva em corte da Pastelaria. Fonte: Autora, 2025

Estas representações visuais permitiram testar e visualizar de forma mais realista a proposta espacial, avaliando a coerência entre a distribuição do espaço, a linguagem estética, os materiais e a atmosfera pretendida. Esta etapa foi essencial para assegurar que as soluções respondam de forma eficaz ao conceito definido e às necessidades do utilizador.

14. Proposta Final

A proposta final, apresentada na Figura 73, resulta da combinação dos elementos mais eficazes identificados nos esboços das plantas e nas perspetivas. Esta síntese permitiu consolidar as melhores soluções funcionais e estéticas exploradas ao longo do processo, ao que levou numa proposta coerente, equilibrada e alinhada com os objetivos definidos para o espaço. O resultado reflete uma resposta cuidada às necessidades dos utilizadores, bem como ao conceito geral do projeto.

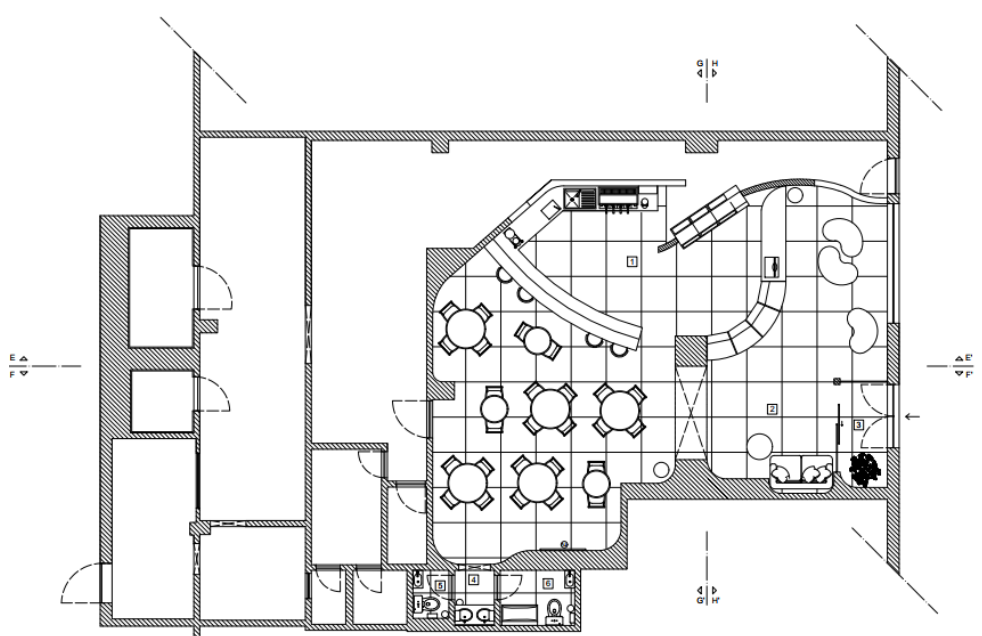


Figura 73 – Planta de Apresentação. Fonte: Autora, 2025

Ao comparar a planta existente com a planta final de apresentação é possível identificar de forma clara as principais diferenças entre ambas, conforme ilustrado na Figura 74. Esta comparação evidencia as alterações realizadas ao nível da organização espacial, da funcionalidade e da estética, e reflete as melhorias introduzidas no sentido de otimizar a circulação, a eficiência do espaço e a experiência dos utilizadores.

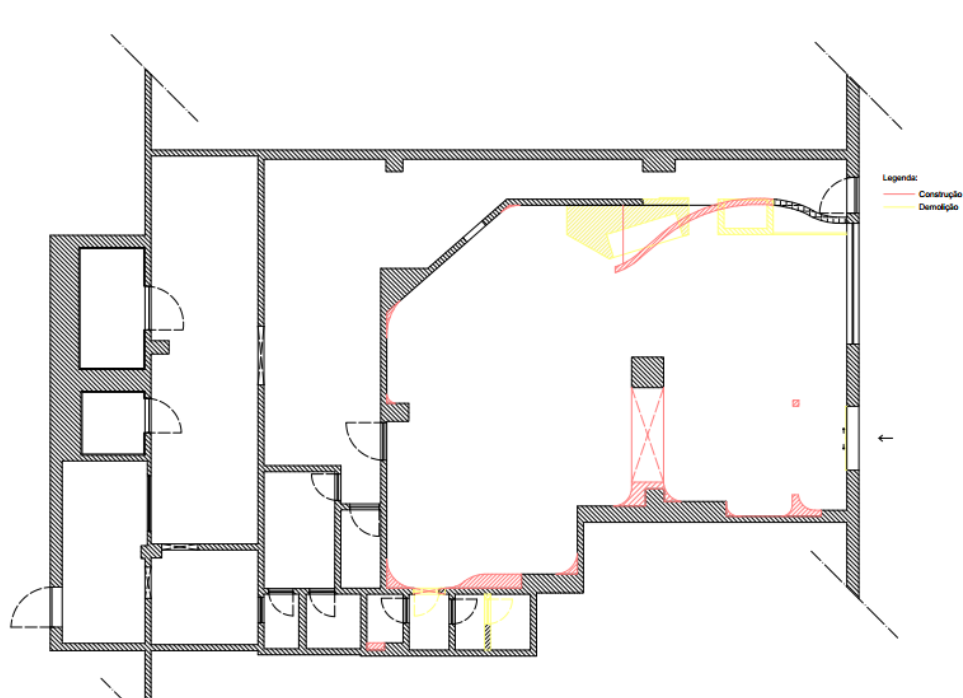


Figura 74 – Planta de Alterações. Fonte: Autora, 2025

A proposta de intervenção apresentada a demolição de algumas paredes, na zona das Instalações Sanitárias e na zona onde se encontrava o expositor do pão, o que permitiu a criação de ambientes mais amplos e acessíveis. Em substituição, foram introduzidos novos elementos construtivos, como arredondamentos dos cantos da estrutura, criação de arcos e construção de uma parede para estabelecer diferença entre a zona dos funcionários não intervencionada e a zona do balcão. Que contribuem não só para uma melhor organização funcional, mas também para uma linguagem espacial mais dinâmica.

No geral, estas intervenções procuram valorizar o espaço existente, e promover uma adaptação eficaz às novas necessidades de utilização, sem comprometer a integridade estrutural do edifício.

A Figura 75 permite visualizar de forma clara e detalhada os percursos de circulação definidos tanto para os clientes como para os funcionários, bem como a delimitação das diferentes zonas funcionais do estabelecimento. Esta representação facilita a compreensão da organização espacial proposta, evidenciando a fluidez dos movimentos no interior do espaço e a separação eficiente entre as áreas de serviço, atendimento e permanência, contribuindo para um ambiente funcional e confortável.



Figura 75 – Planta de Circulação e Zoneamento. Fonte: Autora, 2025

Os desenhos técnicos que acompanham este projeto, nomeadamente as plantas de implantação, alteração, apresentação, rede de águas, iluminação, entre outros, encontram-se disponíveis nos Apêndices do presente relatório. Estes elementos gráficos permitem uma melhor compreensão da proposta espacial e das soluções adotadas ao longo do processo projetual.

Os materiais definidos no *moodboard* de materiais encontram-se representados de forma mais concreta na Figura 76. No que diz respeito aos revestimentos, foram seleccionadas placas cerâmicas da marca Revigrés, na tonalidade bege, proporcionando uma base neutra, resistente e de fácil manutenção.



Figura 76 – Modelação 3D. Fonte: Autora, 2025

Para harmonizar com a parede em alvenaria de vidro azulada, um elemento de destaque no espaço, optou-se por aplicar uma pintura com efeito *limewash* em tonalidade bege, que transmite uma textura e profundidade às superfícies. Complementarmente, foram utilizadas zonas com pintura de acabamento mate e liso. Para reforçar a identidade visual do espaço e complementar o elemento de destaque que é a alvenaria de vidro azulada, foram selecionadas áreas específicas onde foi aplicado azulejo numa tonalidade semelhante de azul. Esta escolha pretende criar uma harmonia cromática que valoriza o ambiente, enquanto estabelece uma continuidade estética entre os diferentes materiais, e contribui para a coerência e o equilíbrio do projeto, como verifica se na Figura 77.

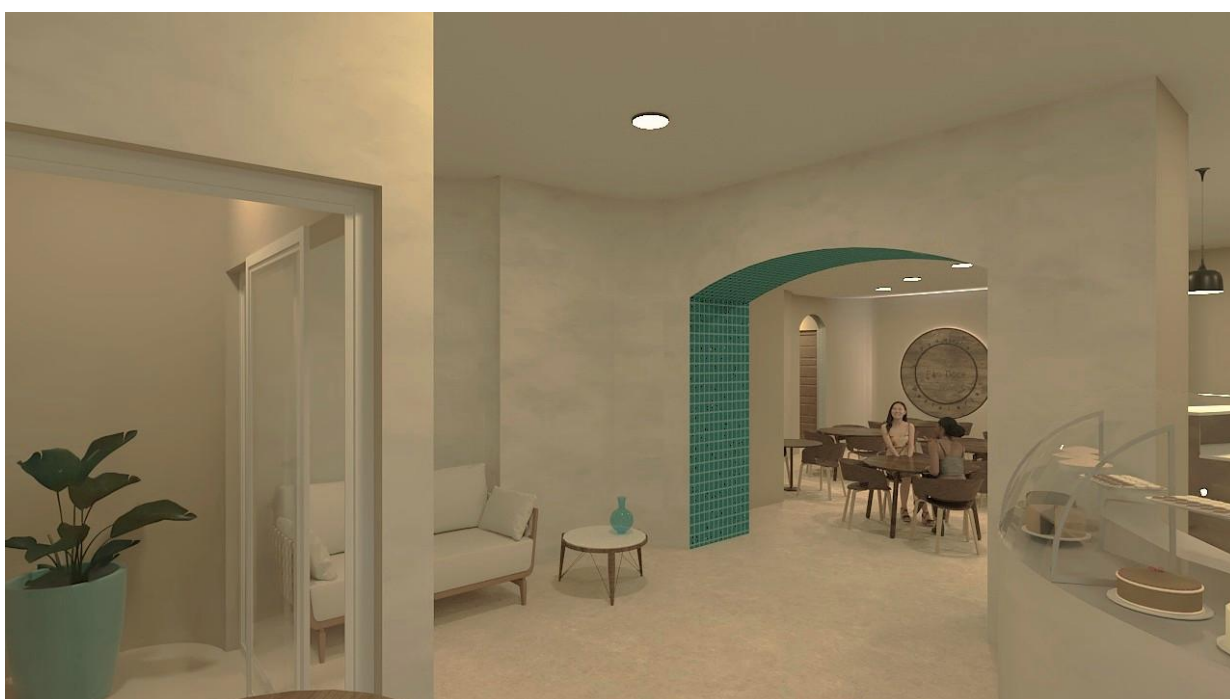


Figura 77 – Modelação 3D da Zona dos clientes. Fonte: Autora, 2025

O mobiliário escolhido para a proposta final foi escolhido por apresentar um design contemporâneo e acolhedor, que visa valorizar o conforto sem comprometer a estética. As mesas e cadeiras apresentam formas arredondadas. A madeira escura utilizada nas estruturas contrasta com os tons neutros do envolvente, introduzindo uma sensação de calor e sofisticação. As cadeiras, com encostos curvos e assentos estofados, demonstram preocupação para o conforto dos clientes, sendo para um espaço de permanência prolongada (Figura 78).

A proposta de iluminação do espaço foi desenvolvida com base em cálculos, tendo em conta os requisitos específicos do tipo de estabelecimento e as diferentes zonas funcionais da pastelaria. O objetivo foi garantir níveis de iluminância adequados para o conforto visual dos utilizadores, a segurança, a valorização dos materiais e a criação de um ambiente acolhedor e coerente com a identidade do espaço.

Foram definidos diferentes tipos de luminárias e fontes de luz para responder às necessidades específicas de cada área, como a zona de atendimento, vitrinas, zona de consumo e instalações sanitárias, ao respeitar as normas e recomendações da legislação em vigor.

Os cálculos luminotécnicos realizados permitiram determinar a quantidade e disposição correta dos pontos de luz, assegurando assim a sua eficiência energética e a uniformidade da iluminação. Os resultados desses cálculos, assim como as plantas com a distribuição luminotécnica, podem ser consultados nos Apêndices deste relatório.

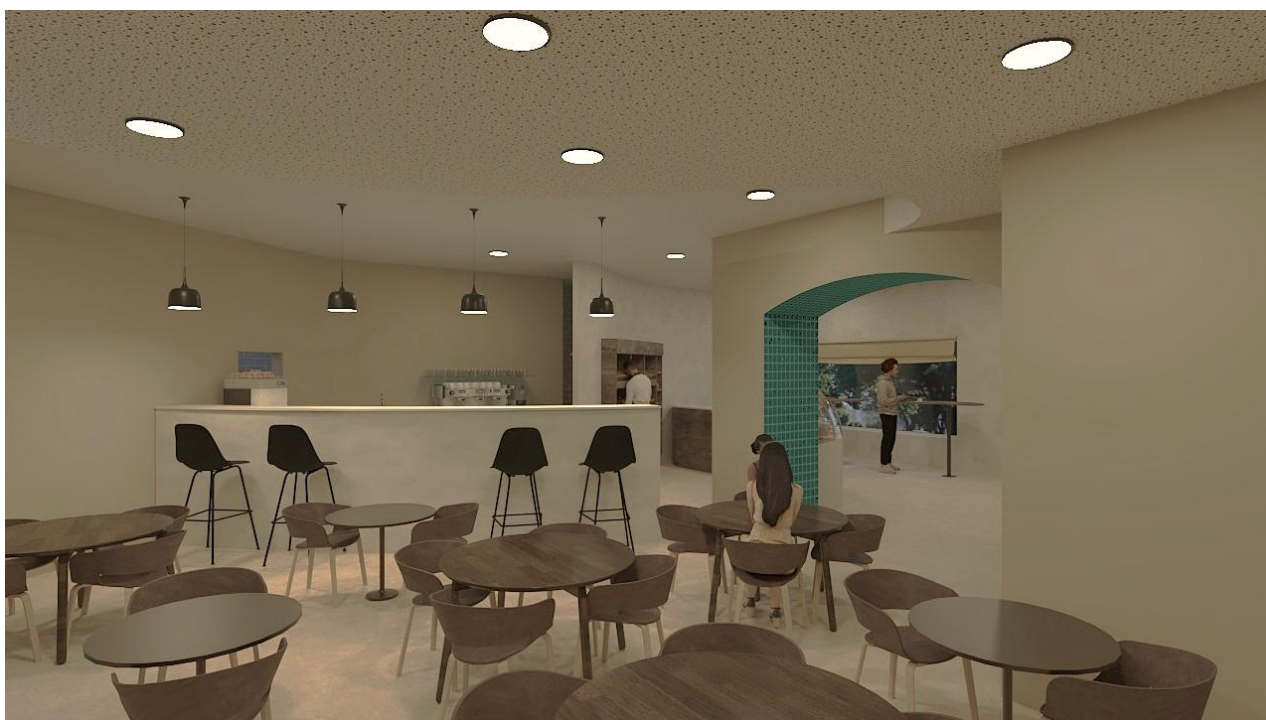


Figura 78 – Modelação 3D da Zona dos clientes e Balcão. Fonte: Autora, 2025

As instalações sanitárias encontram-se integralmente equipadas para garantir o conforto e a comodidade dos clientes. Além disso, foi prevista uma pequena área destinada ao lavabo, para proporcionar um espaço adicional para higienização das mãos e reforçar a funcionalidade e a higiene do estabelecimento, como podemos ver na Figura 79.

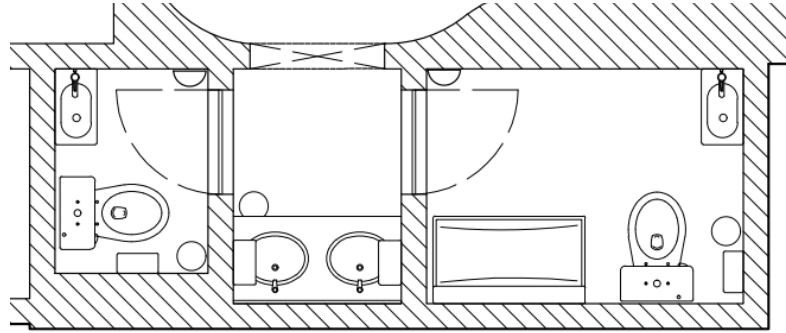


Figura 79 – Planta das Instalações Sanitárias. Fonte: Autora, 2025

15. Equipamento

O equipamento desenvolvido para este projeto de interiores é um expositor de pão, localizado na área destinada aos funcionários. A escolha deste móvel prende-se com a sua funcionalidade essencial, uma vez que facilita significativamente o trabalho dos funcionários, tanto no processo de venda como na reposição dos produtos. Para além disso, o expositor de pão atualmente existente apresenta diversas falhas, quer ao nível da funcionalidade quer da estética, não contribuindo positivamente para a imagem visual do estabelecimento. Assim, a proposta visa não só otimizar a operacionalidade do espaço de trabalho, como também valorizar o ambiente através de um design cuidado e integrado no conceito global do projeto.

Após a realização da pesquisa aprofundada sobre casos de estudo e princípios ergonómicos, foram elaborados esboços que permitiram explorar diferentes soluções e organização do espaço, tendo em vista a funcionalidade (Figura 80).

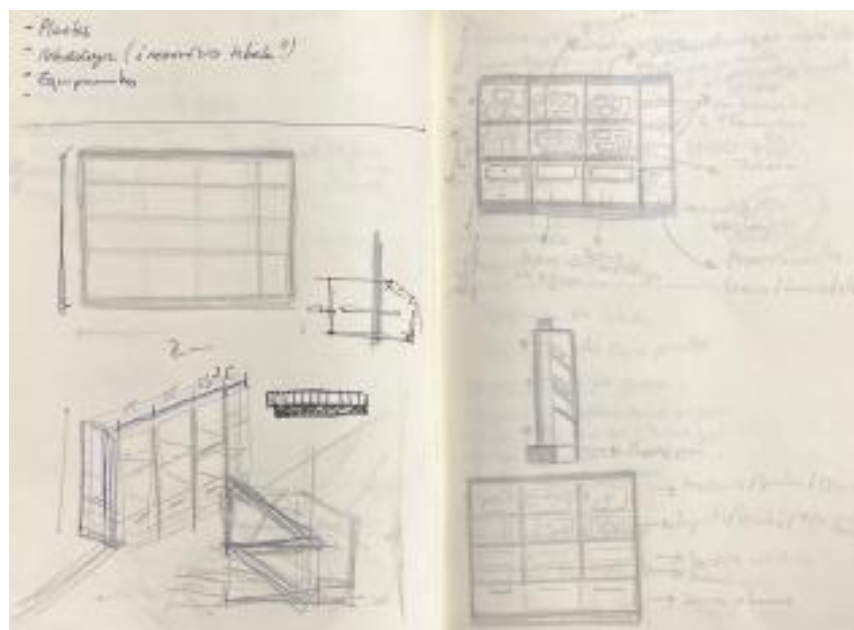


Figura 80 – Primeiro esboço do equipamento. Fonte: Autora, 2025

Tendo em consideração as necessidades funcionais do espaço e a diversidade de produtos comercializados na pastelaria, foi concebido um equipamento de apoio multifuncional, composto por quatro compartimentos verticais. Esta solução foi pensada para otimizar o armazenamento, facilitar o acesso aos produtos e organizar eficientemente os diferentes tipos de produtos utilizados no serviço diário, como utensílios, embalagens, ingredientes ou produtos prontos a servir.

Cada compartimento cumpre uma função específica, adaptando-se às rotinas dos funcionários e contribui para a fluidez dos fluxos operacionais. O design deste equipamento teve em conta a ergonomia, a facilidade de limpeza, a integração estética com o restante mobiliário e o aproveitamento eficiente do espaço vertical disponível.

A Figura 81 apresenta uma primeira abordagem ao expositor de pão, concebido com base nas necessidades funcionais e estéticas do espaço. Nesta fase inicial de desenvolvimento, é possível observar a estrutura composta por quatro compartimentos verticais, que têm como objetivo organizar e expor diferentes variedades de pão de forma clara e acessível para os funcionários e de fácil visualização para os funcionários.

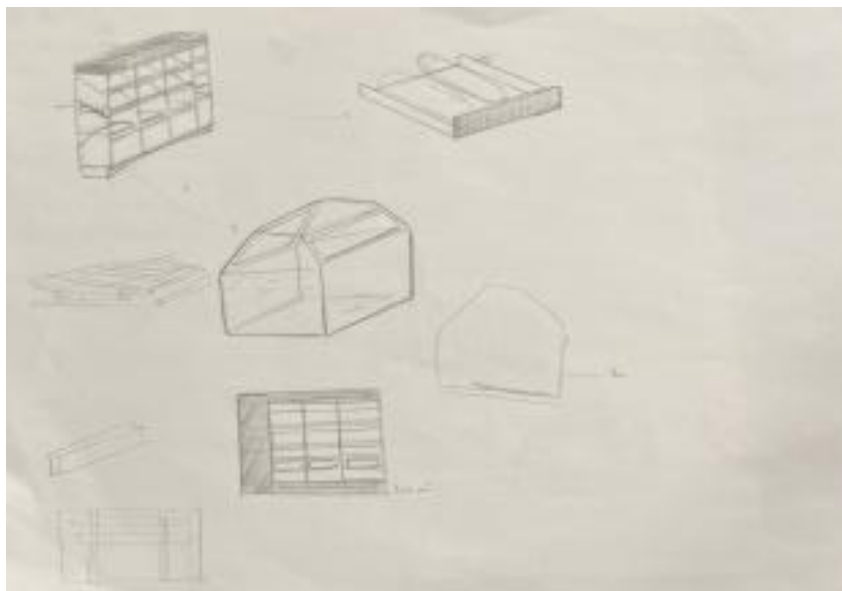


Figura 81 – Esboços do Equipamento. Fonte: Autora, 2025

Três dos quatro compartimentos apresentam dimensões idênticas e foram projetados especificamente para a exposição organizada dos diferentes tipos de pão comercializados no estabelecimento. Entre os produtos contemplados encontram-se bolas de trigo, bolas de água e de mistura, baguetes, pães de forma, pães de sementes (simples e com passas e nozes), broas e pães de grande formato.

Dado que as bolas constituem um dos produtos mais vendidos e são produzidas em grande quantidade diariamente, o projeto prevê que estas sejam armazenadas

em caixas de fácil acesso, integradas nos compartimentos inferiores. Esta solução visa agilizar a reposição ao longo do dia, bem como facilitar a limpeza e manutenção do expositor.

Cada caixa é equipada com uma gaveta inferior com grelha, concebida para permitir a queda natural de migalhas e resíduos de farinha, e evitar o seu acúmulo junto aos produtos e facilitar a limpeza e a higiene do expositor. Esta solução prática e funcional pode ser observada na Figura 82, que ilustra a organização interna do sistema e o seu enquadramento no mobiliário proposto.

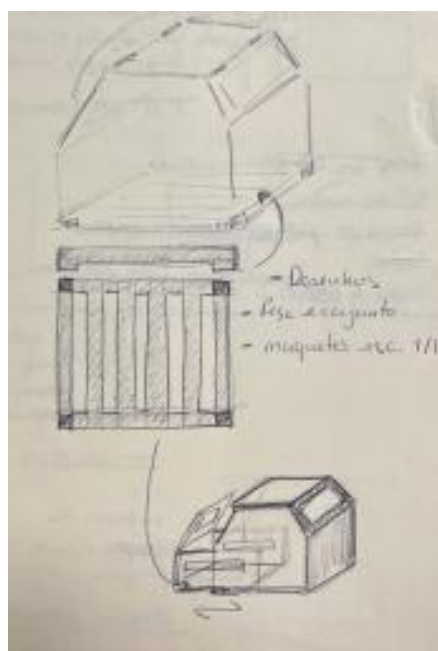


Figura 82 – Esboços da Caixa. Fonte: Autora, 2025

Os restantes tipos de pão são organizados em cestos dispostos sobre prateleiras inclinadas, integradas nos compartimentos superiores do expositor. Esta inclinação foi pensada para melhorar a visibilidade dos produtos aos clientes e facilitar o acesso por parte dos funcionários, e promover uma experiência de trabalho mais intuitiva e agradável.

A reposição dos produtos é realizada pela parte posterior do equipamento, permitir que os funcionários efetuem esta tarefa de forma eficiente e discreta, sem interferir com o atendimento nem com a circulação dos clientes. Esta solução contribui para otimizar os fluxos de trabalho e garantir um funcionamento mais fluido do espaço de venda.

Já o quarto compartimento do móvel foi destinado ao armazenamento de sacos de papel, utilizados no embalamento dos produtos. A sua localização estratégica assegura uma solução prática, rápida e acessível no momento da venda, e promover eficiência e a organização do ponto de atendimento.

Para uma melhor percepção do funcionamento e proporções do expositor de pão, foi realizada uma maquetes físicas, representativa da proposta desenvolvida. Estas maquetes permitiram testar a volumetria, a organização interna dos compartimentos e a dinâmica de utilização para o funcionário. A Figura 83 mostra a primeira maquete realizada para melhor percepção.



Figura 83 – Primeira maquete realizada. Fonte: Autora, 2025

Após a realização da maquete, foram elaborados os Desenhos Técnicos necessários para a execução do produto final, com base nas decisões tomadas durante o processo de estudo tridimensional e análise funcional.

A Figura 84 apresenta o Desenho Técnico de Conjunto, onde o móvel é representado de forma clara, com as medidas gerais definidas, permitindo compreender a sua estrutura global e o modo como se articula com o restante espaço. Este desenho constitui um elemento fundamental para a futura produção do equipamento, e assegurar a precisão dimensional.

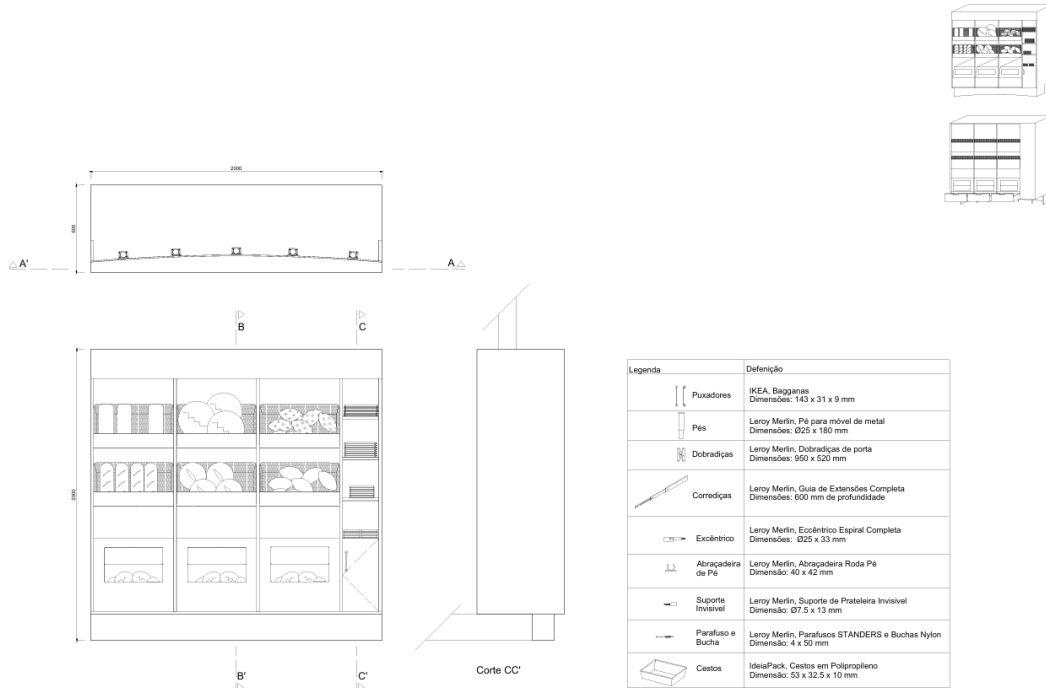


Figura 84 – Desenho de Conjunto. Fonte: Autora, 2025

A Figura 85 ilustra a fixação do expositor junto à parede onde o equipamento está inserido. A estrutura é apoiada e estabilizada através de um sistema de parafusos e buchas, garantindo a sua segurança e resistência, assim como a correta fixação para suportar o peso dos produtos expostos. Esta solução técnica foi cuidadosamente dimensionada para assegurar a estabilidade do móvel, previne qualquer risco de deslocamento ou queda, e respeitar as normas de segurança aplicáveis.

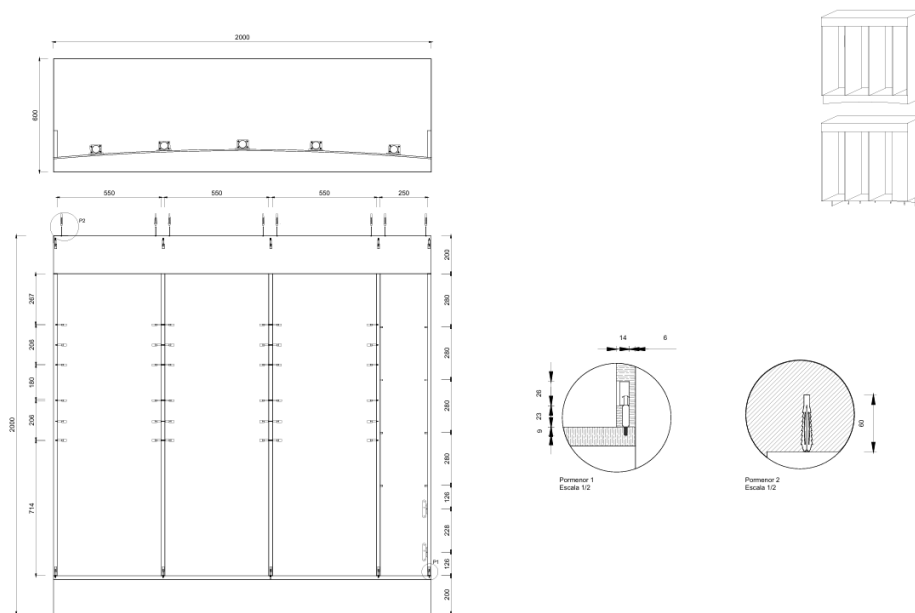


Figura 85 – Desenho de Produção da Estrutura. Fonte: Autora, 2025

As Figuras 86 e 87 apresentam esta maquete é escala 1:10, evidenciando diferentes perspectivas do espaço interior. Este exercício tridimensional revelou-se essencial para validar a proposta espacial de forma global, permitindo uma leitura mais clara das proporções e da organização funcional.



Figura 86 – Vista Frontal da Maquete. Fonte: Autora, 2025



Figura 87 – Vista Traseira da Maquete. Fonte: Autora, 2025

Por fim, foi elaborada uma maquete final em cartão prensado à escala 1:10, que permite uma representação detalhada e precisa do expositor no seu contexto espacial. Esta maquete, apresentada nas Figuras 88 e 89, oferece uma visão tridimensional realista, facilitando a análise das proporções, volumes e relação com o ambiente envolvente.



Figura 88 e 89 – Vista Frontal e Traseira da Maquete Final. Fonte: Autora, 2025

Os restantes desenhos técnicos relativos ao equipamento encontram-se apresentados nos Apêndices deste relatório, permitindo uma consulta detalhada das diversas vistas, cortes e especificações técnicas necessárias à sua execução.

16. Conclusão

O presente Projeto Final centrou-se na reabilitação da pastelaria Pão Doce, localizada na freguesia dos Parceiros, em Leiria, com o objetivo de transformar um espaço desatualizado num ambiente moderno, funcional e acolhedor, capaz de responder às necessidades do público atual e dos trabalhadores que o servem. A proposta desenvolvida parte de uma abordagem centrada no utilizador, ao que integrou investigação, análise crítica e soluções criativas e viáveis.

A fase inicial do projeto envolveu uma pesquisa aprofundada de casos de estudo relevantes, que permitem identificar estratégias bem-sucedidas aplicadas a espaços comerciais semelhantes. Paralelamente, foram estudados os princípios da ergonomia, fundamentais para garantir que todas as soluções adotadas respeitam dimensões humanas, fluxos de circulação, acessibilidade e conforto. A conjugação destes conhecimentos serviu de base para o desenvolvimento de esboços e propostas espaciais.

Ao longo do processo, foram testadas diferentes configurações através de plantas exploratórias, que levou à avaliação não só da estética, mas principalmente a funcionalidade de cada solução. A presença de elementos existentes, como o passa-pratos, exigiu um pensamento estratégico e adaptado à realidade do espaço. A organização final resultou de um equilíbrio entre as exigências funcionais, a fluidez da circulação e a valorização da experiência do utilizador.

A componente estética foi cuidadosamente trabalhada com base nos *moodboards* visuais e de materiais, que orientaram as decisões ao nível das cores, texturas e acabamentos. A escolha de materiais como a cerâmica bege, o vidro azul e a pintura com efeito *limewash* reflete uma preocupação com a identidade visual coerente com a nova linguagem do espaço. A introdução pontual de azulejo azulado reforça a ligação com a alvenaria de vidro existente e cria uma narrativa cromática coesa.

Um dos pontos fortes do projeto foi a conceção de um novo expositor de pão, desenhado à medida das necessidades do estabelecimento. Este equipamento, para além de funcional e ergonómico, contribui significativamente para a imagem do espaço, que leva à substituição do móvel anterior, que não cumpria com os requisitos de organização nem valorizava os produtos expostos.

Este projeto representa uma síntese entre análise, criatividade, funcionalidade e sensibilidade ao contexto real do espaço e dos seus utilizadores. Com ele, procurou-se não apenas renovar um estabelecimento, mas sobretudo redefinir a sua identidade, reforçar a sua presença na comunidade e melhorar a experiência de quem o frequenta e de quem lá trabalha.

17. Referências Bibliográficas

Município de Leiria. (2021) Parceiros e Azoia.

<https://www.cm-leiria.pt/municipio/freguesias/parceiros-e-azoia>

Google Maps. (2025) Pão Doce.

https://www.google.com/maps/place/Leiria/@39.7294913,-8.8359984,96m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0xd22731534c9b2b9:0x4daf832739d43c6c!8m2!3d39.7495331!4d-8.807683!16zL20vMDFzjk2?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDYxNS4wKXMDSoASAFQAw%3D%3D

Goulat, P. (abril de 2025) Diferença entre Padaria e Confeitaria. Alloy

<https://www.alloy.al/post/diferenca-entre-padaria-e-confeitaria>

Confeitaria Nacional. (2024) Sobre Nós.

<https://confeitarianacional.com/sobre-nos/>

Arch Daily. (2011) Spirito Braga/ AZO. Sequeira Arquitectos Associados.

<https://www.archdaily.com.br/br/793711/spirito-braga-azo-sequeira-arquitectos-associados>

Arch Daily. (2019) Estrela Doce Bakery/ Sónia Triguinho.

https://www.archdaily.com/922057/estrela-doce-bakery-sonia-triguinho?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Ciam. (2024) Dupont avec un thé - Neuilly - sur - Seine.

<https://ciamweb.it/en/project/dupont-avec-un-the-neuilly-sur-seine/>

Dupont avec un thé (s.d.) Nossa História.

<https://www.dupontavecunthe.fr/notre-histoire/> Acesso a 8 de março.

Arch Daily. (2021) Bageri Form / Bone

https://www.archdaily.com/988805/bageri-form-bakery-bone?ad_medium=gallery

Arch Daily. (2009) Elektra bakery / Studioprototype Architetcs

https://www.archdaily.com/107940/elektra-bakery-studioprototype-architects?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

GGM Gastro. (2024) Prateleiras para Pão.

<https://www.gmgastro.com/pt-pt-eur/prateleira-para-pao-1200mm-4-prateleiras-bra127n>

DC Equipamentos. (2025) Expositor Prateleira para Pães.

<https://www.dcequipamentos.com.br/expositor-prateleira-para-paes-atendimento-ou-auto-atendimento-gelopar-mppa-100>

Avedol (s.d.) Móveis Self-Servive Pão.

<https://www.avedol.pt/moveis-self-service-pao/2353-movel-self-service-de-pao-44p-led-portas-acrilico.html> Acesso a 1 de abril.

Decreto-lei n.º 163/2006, de 8 de agosto (2006) Diário da República n.º 152/2006, Série I de 2006-08-08

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/163-2006-538624>

Decreto-lei n.º 220/2008, de 12 de novembro (2008) Diário da República n.º 220/2008, Série I de 2012-11-12

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/220-2008-439866>

Decreto-lei n.º 38 382, de 7 de agosto (1951) Diário do Governo n.º 105/2011, Série I de 1951-08-07

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/38382-1951-289214>

Decreto-lei n.º 215/2011, de 31 de maio (2011) Diário da República n.º 220/2008, Série I de 2011-05-31

<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/portaria/215-2011-673458>

18. Bibliografia

Munari, B. (2014, fevereiro) Das Coisas Nascem Coisas. Edições 70.

Panero, P. (2008) Dimensionamento Humano para Espaços Interiores. (1.ªEdição) Editorial Gustavo Gil

19. Glossário

Acessibilidade – Capacidade de um espaço ser utilizado por todas as pessoas, incluindo aquelas com mobilidade reduzida.

Alvenaria de vidro – Elemento construtivo translúcido utilizado para permitir a entrada de luz e valorizar esteticamente o ambiente, com cor azulada no projeto.

Balcão – Elemento central de atendimento ao público. No projeto foi redesenhado para otimizar a funcionalidade, circulação e estética.

Casos de Estudo – Exemplos de pastelarias/padarias nacionais e internacionais analisados para inspirar decisões de projeto e fundamentar escolhas espaciais, materiais e funcionais.

Conceito – Ideia-base do projeto, focado num ambiente acolhedor, familiar e funcional, com uma linguagem visual contemporânea e tradicional.

Ergonomia – Estudo das dimensões humanas e sua aplicação ao design, garantindo conforto e segurança na interação com o espaço e mobiliário.

Expositor de pão – Equipamento desenvolvido especificamente para o projeto, com compartimentos adaptados à variedade de pães e necessidades dos funcionários.

Identidade visual – Conjunto de elementos estéticos (cores, materiais, texturas) que transmitem a essência e personalidade da marca/estabelecimento.

Layout – Distribuição espacial dos elementos no projeto. Foram realizados esboços e plantas exploratórias para definir a melhor configuração.

Limewash – Técnica de pintura com acabamento suave e textura mate, usada nas paredes em tonalidade bege.

Materialização da ideia – Etapa do projeto onde se produzem os desenhos técnicos, seleção de materiais e modelação 3D com base nos estudos e esboços prévios.

Moodboard – Painel visual com referências de conceito e materiais que orienta as decisões estéticas do projeto.

Organograma espacial – Representação gráfica dos percursos e zonas funcionais do espaço, com base nos diferentes tipos de serviço.

Passa-pratos – Abertura existente entre a zona de confeitaria e o balcão, que condicionou a posição final do mesmo por questões operacionais.

Reabilitação – Intervenção no espaço existente com o objetivo de modernizar, melhorar a funcionalidade e preservar a identidade do local.

Zoneamento – Divisão funcional do espaço em zonas com diferentes usos (atendimento, consumo, circulação, sanitários, entre outros).

20. Apêndices

20.1. Cálculo de Iluminação Artificial

Entrada, Zona de Funcionários e Zona de Clientes

$$C = 11,50 \text{ m}$$

$$L = 7,48 \text{ m}$$

$$\text{Pé Direito} = 3,00\text{m}$$

$$h_u = 2,20\text{m}$$

$$d = 0,88$$

Referência:

Teto Branco – 0,85

Paredes (Bege e Azulejo Azul) – 0,50

Pavimento Cerâmico Bege – 0,80

Lâmpada LED, tipo “Normo”

Fluxo Luminoso-1560 lm

Potência-14W

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

$$K = (11,50 \times 7,48) / (11,50 + 7,48) / 2,2$$

$$K = 86,02 / 18,98 / 2,2$$

$$K = 4,53 / 2,2 = 2,1$$

$$\eta = 0,71$$

$$e_t = E \times S \times (d / \eta)$$

$$e_t = 500 \times 86,02 \times (0,88 / 0,71)$$

$$e_t = 43010 \times 0,6248$$

$$e_t = 26872,648$$

$$26872,648 / 1500 = 17,23 \approx 18 \text{ Lâmpadas}$$

Instalação Sanitária-Lavabo

$$C = 1,39 \text{ m}$$

$$L = 1,00 \text{ m}$$

$$\text{Pé Direito} = 3,00\text{m}$$

$$h_u = 2,20\text{m}$$

$$d = 0,88$$

Referência:

Teto Branco – 0,85

Paredes (Branco e Azulejo Azul) – 0,50

Pavimento Cerâmico Bege – 0,80

Lâmpada LED, tipo “Normo”

Fluxo Luminoso-1560 lm

Potência-14W

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

$$K = (1,39 \times 1) / (1,39 + 1) / 2,2$$

$$K = 1,39 / 2,39 / 2,2$$

$$K = 0,27$$

$$\eta = 0,51$$

$$e_t = E \times S \times (d / \eta)$$

$$e_t = 500 \times 1,39 \times (0,88 / 0,51)$$

$$e_t = 695 \times 1,73$$

$$e_t = 1202,35$$

$$1202,35 / 1500 = 0,71 \approx 1 \text{ Lâmpadas}$$

Instalação Sanitária-Feminina

$$C = 1,89 \text{ m}$$

$$L = 1,39 \text{ m}$$

$$\text{Pé Direito} = 3,00\text{m}$$

$$h_u = 2,20\text{m}$$

$$d = 0,88$$

Referência:

Teto Branco – 0,85

Paredes Branco – 0,85

Pavimento Cerâmico Bege – 0,80

Lâmpada LED, tipo “Normo”

Fluxo Luminoso-1560 lm

Potência-14W

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

$$K = (1,89 \times 1,39) / (1,89 + 1,39) / 2,2$$

$$K = 2,63 / 3,28 / 2,2$$

$$K = 0,37$$

$$\eta = 0,51$$

$$e_t = E \times S \times (d / \eta)$$

$$e_t = 500 \times 2,63 \times (0,88 / 0,51)$$

$$e_t = 1315 \times 1,73$$

$$e_t = 2274,95$$

$$2274,95 / 1500 = 1,45 \approx 2 \text{ Lâmpadas}$$

Instalação Sanitária-Masculino

$$C = 1,22 \text{ m}$$

$$L = 0,91 \text{ m}$$

$$\text{Pé Direito} = 3,00\text{m}$$

$$h_u = 2,20\text{m}$$

$$d = 0,88$$

Referência:

Teto Branco – 0,85

Paredes Branco – 0,50

Pavimento Cerâmico Bege – 0,80

Lâmpada LED, tipo “Normo”

Fluxo Luminoso-1560 lm

Potência-14W

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

$$K = (1,22 \times 0,91) / (1,22 + 0,91) / 2,2$$

$$K = 1,11 / 2,1 / 2,2$$

$$K = 0,24$$

$$\eta = 0,51$$

$$e_t = E \times S \times (d / \eta)$$

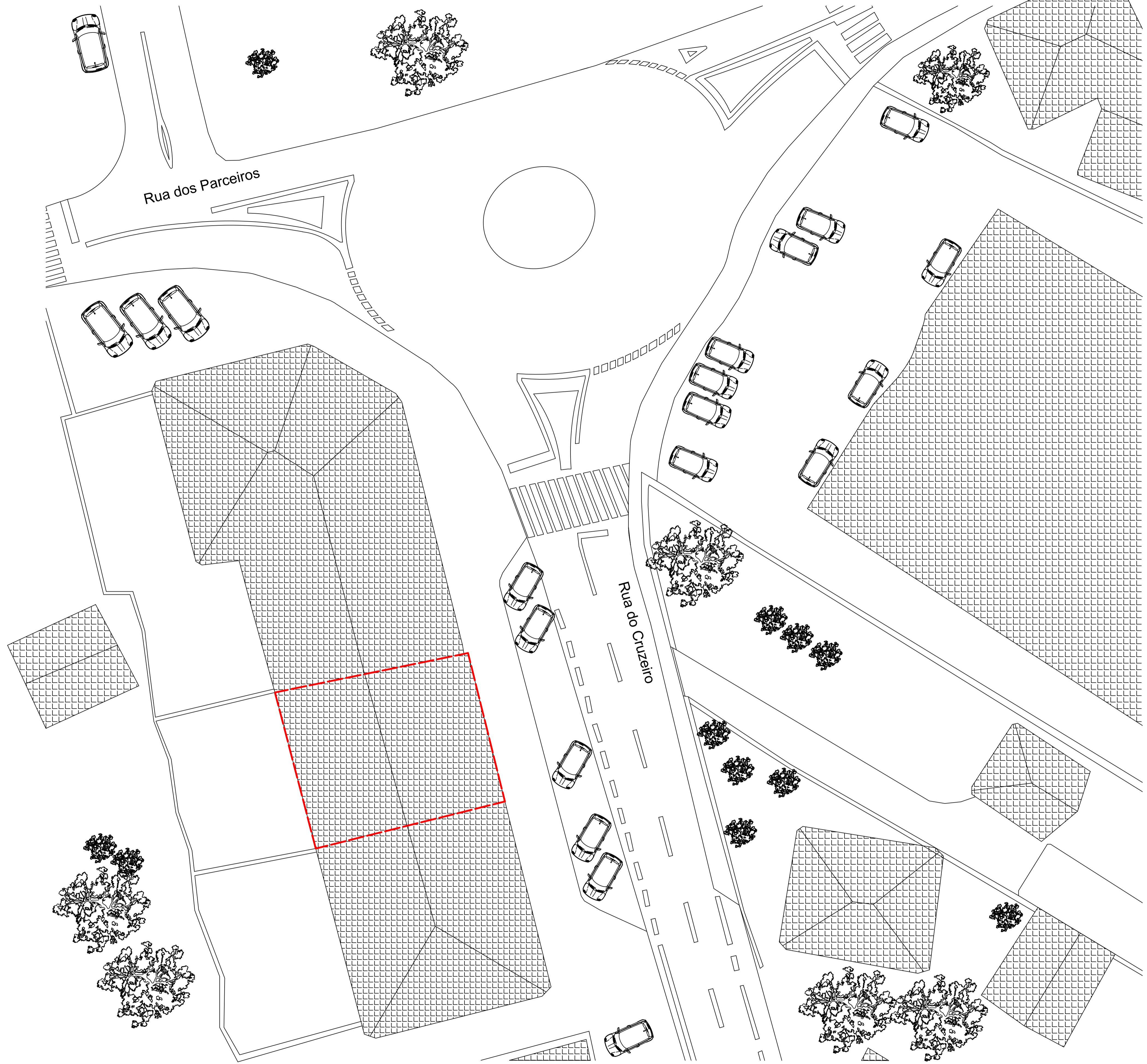
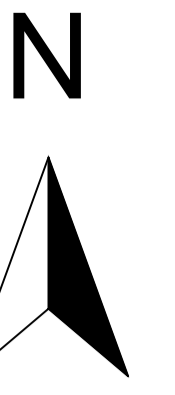
$$e_t = 500 \times 1,11 \times (0,88 / 0,51)$$

$$e_t = 555 \times 1,73$$

$$e_t = 960,15$$

$$960,15 / 1500 = 0,62 \approx 1 \text{ Lâmpadas}$$

20.2. Desenhos Técnicos



Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos
Orientadores: Liliana Neves
Ricardo Martinho
Discente: Maria Eduarda Rêto|20220729
Data: Junho

Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria

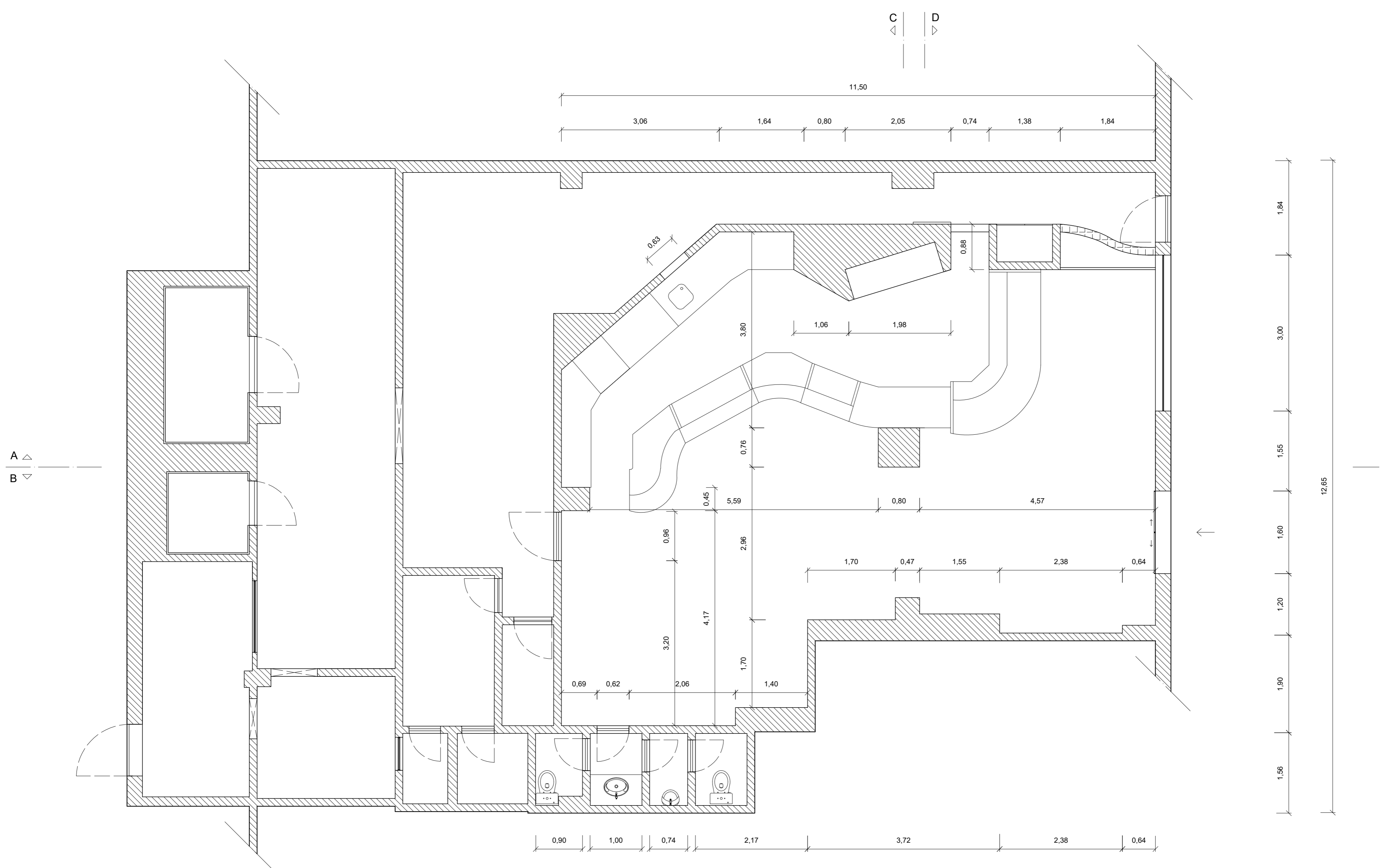
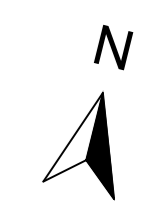
Planta de Implatação

IPCB/ ESART

Unidades: m

Escala: 1/200

1/34



C | D






A △
B ▽

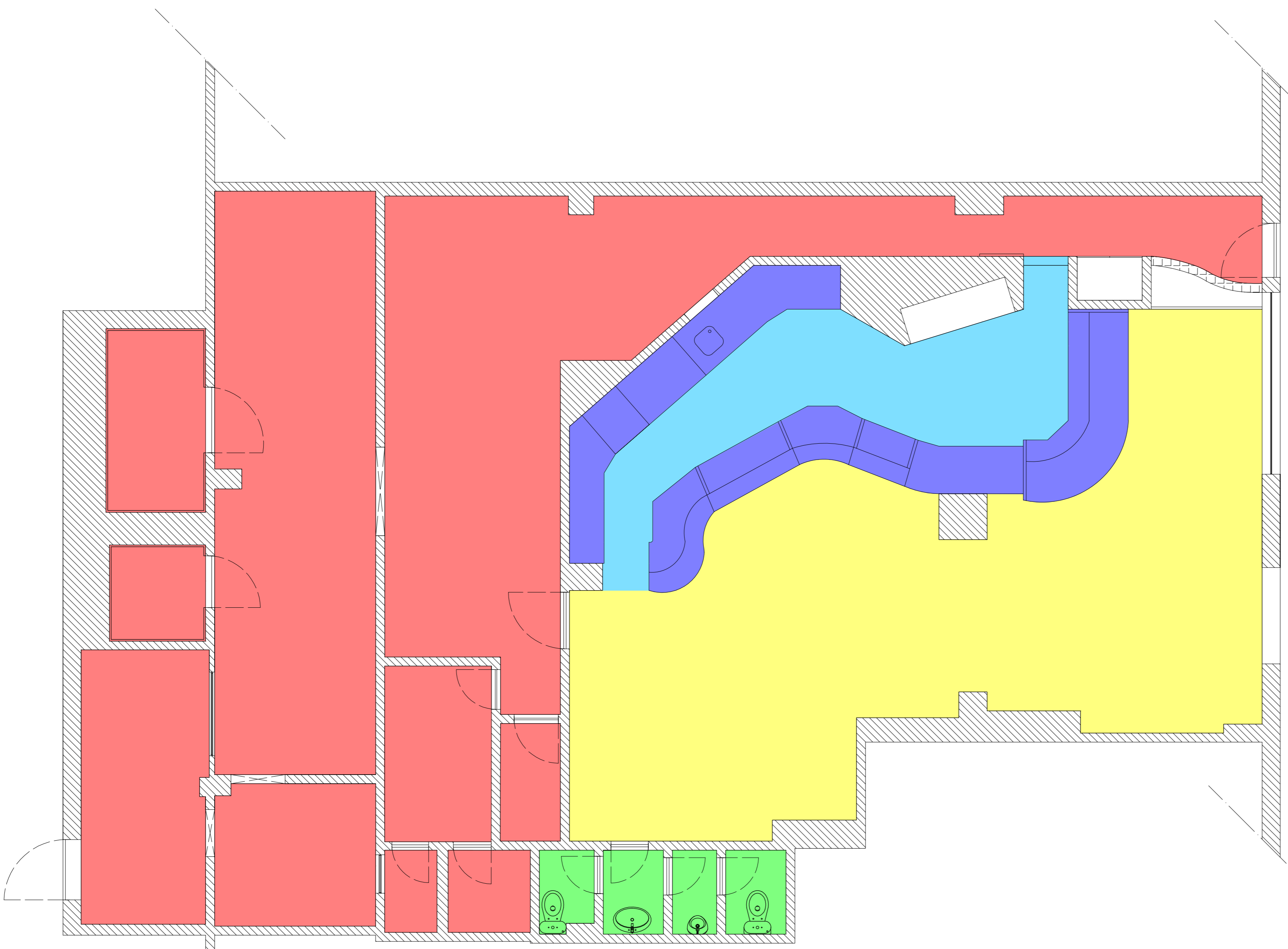
△ A'
▽ B'

C' | D'

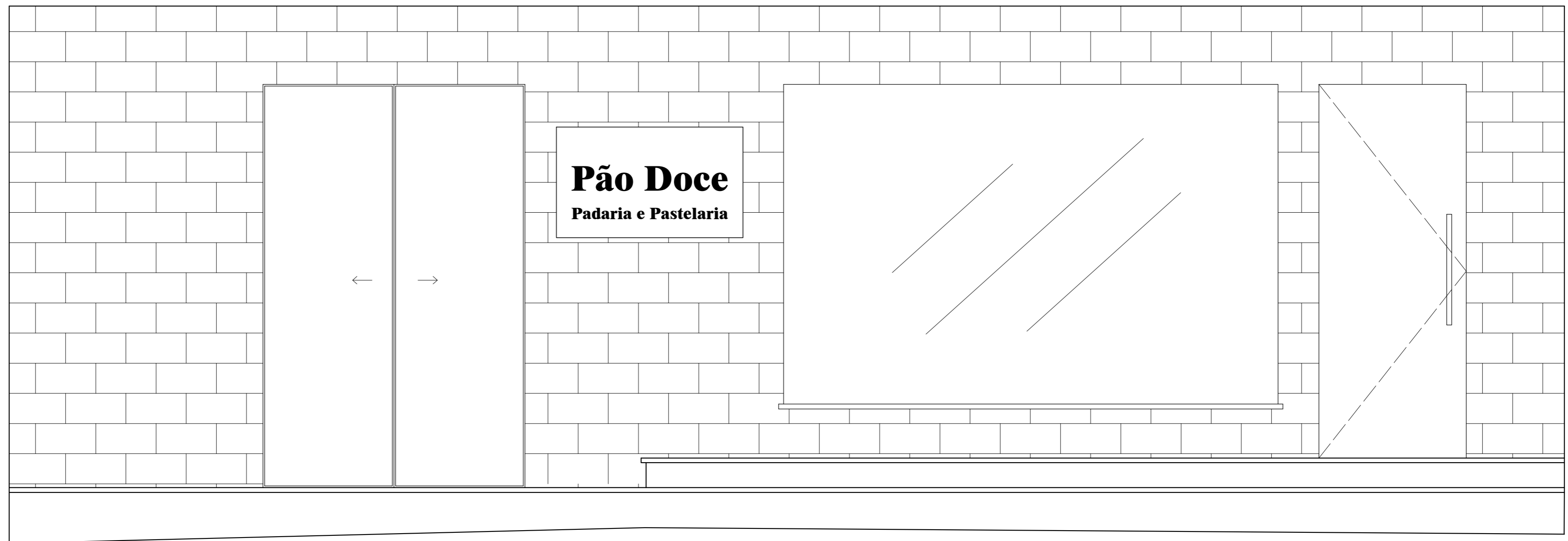
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		Unidades: m
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Escala: 1/50
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta do Existente Cotada	2/34
Data: Junho		



- Legenda:
-  Zona de Trabalho dos Funcionários
 -  Zona de Clientes
 -  Zona de Bancadas
 -  Zona de I.S. para os Clientes
 -  Zona dos Funcionários (Não Intervencionada)



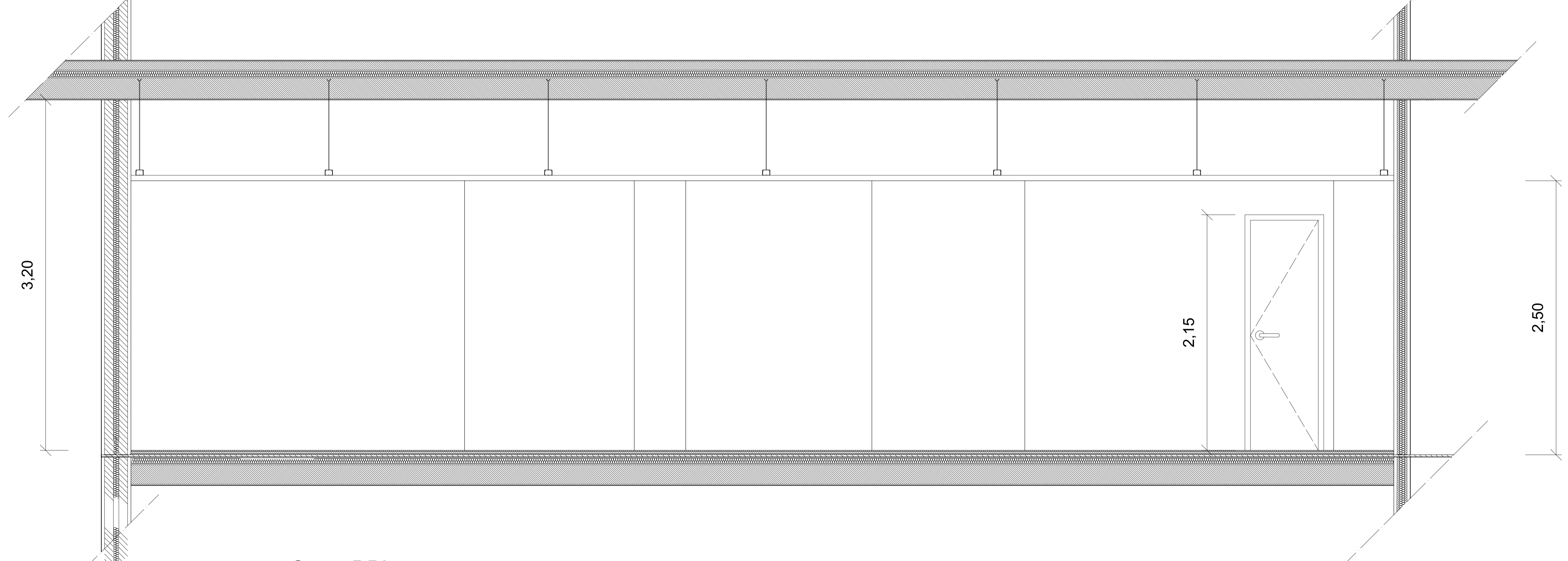
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Zoneamento do Existente	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala:1/50
Data: Junho		3/34



Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Lílíana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Alçado da Pastelaria	Escala: 1/50
Data: Junho		4/34

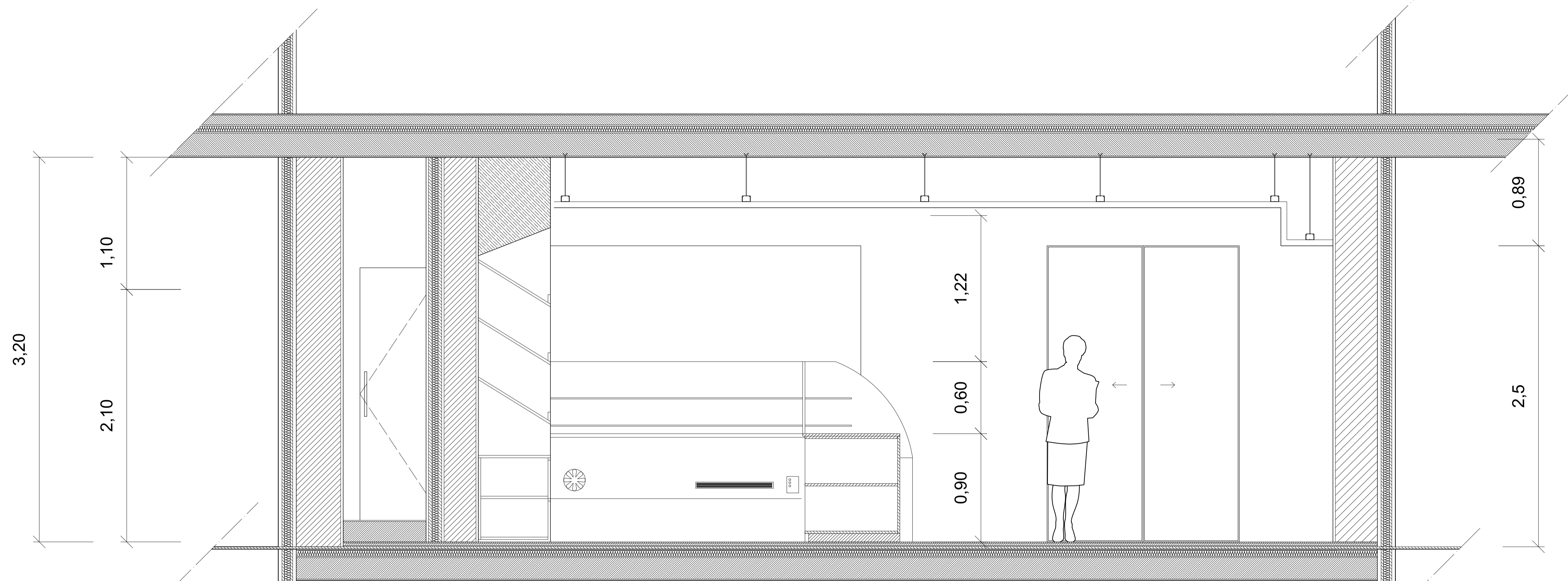


Corte AA'

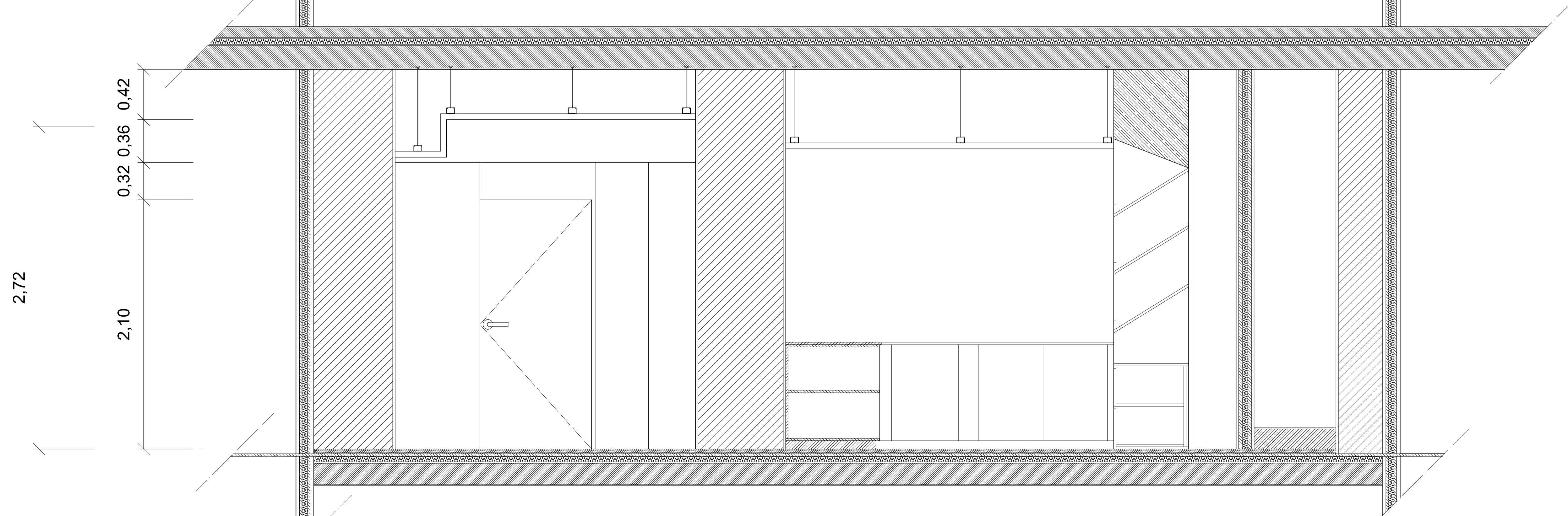


Corte BB'

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rêto 20220729	Cortes AA' e BB'	Escala: 1/20
Data: Junho		5/34

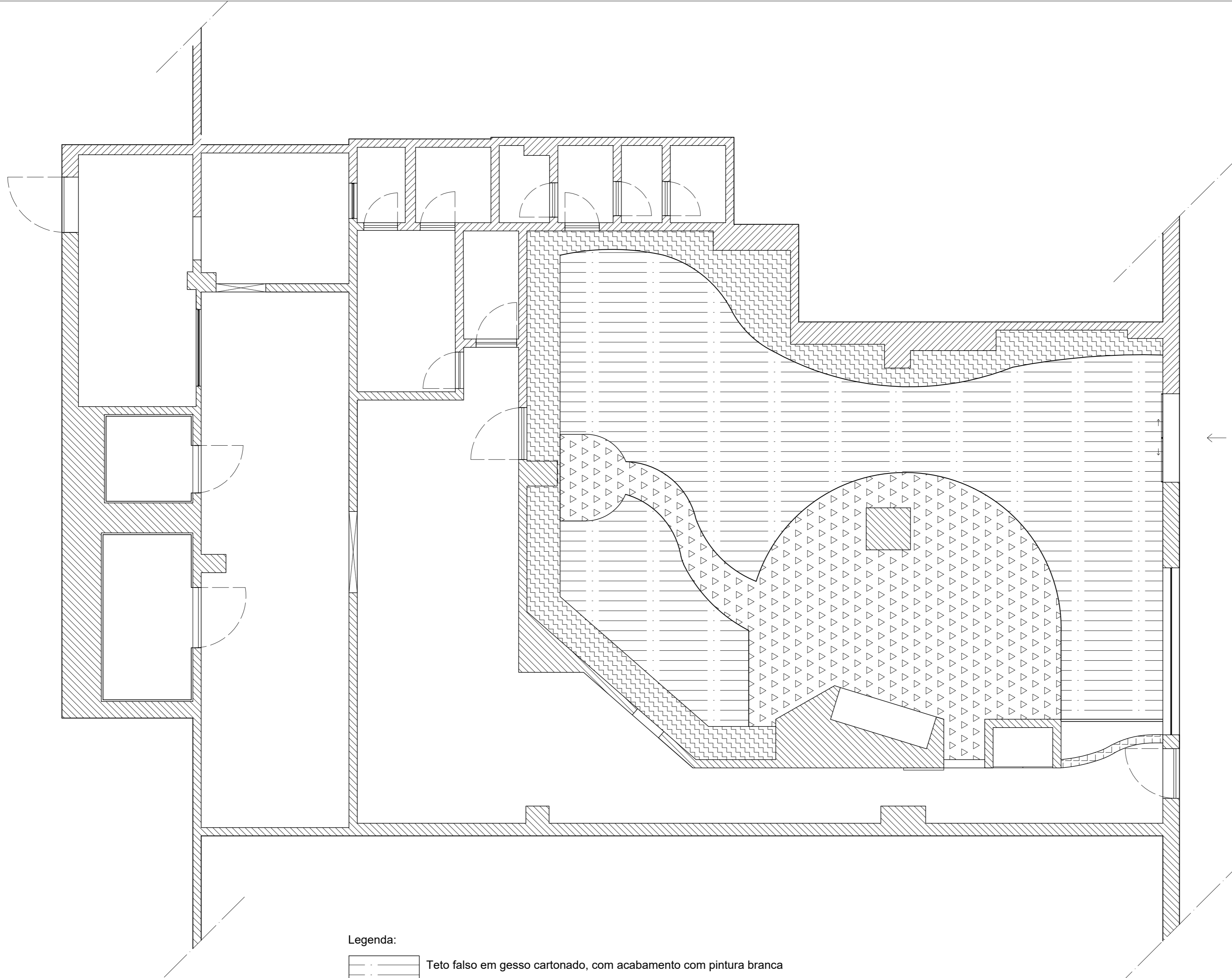


Corte CC'

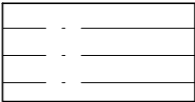

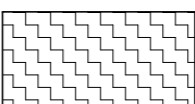


Corte DD'

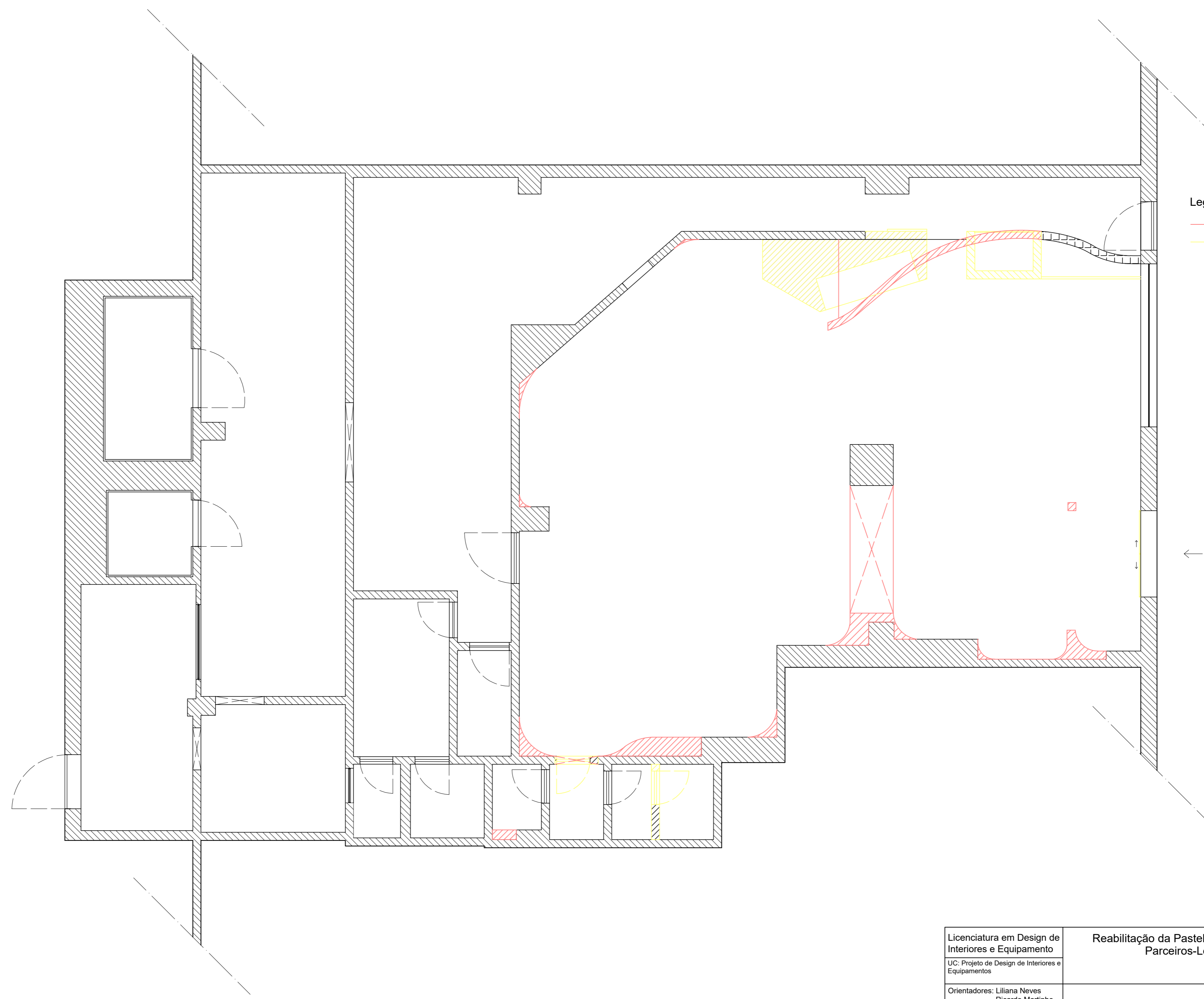
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rêto(20220729)	Cortes CC' e DD'	Escala: 1/20
Data: Junho		6/34



Legenda:

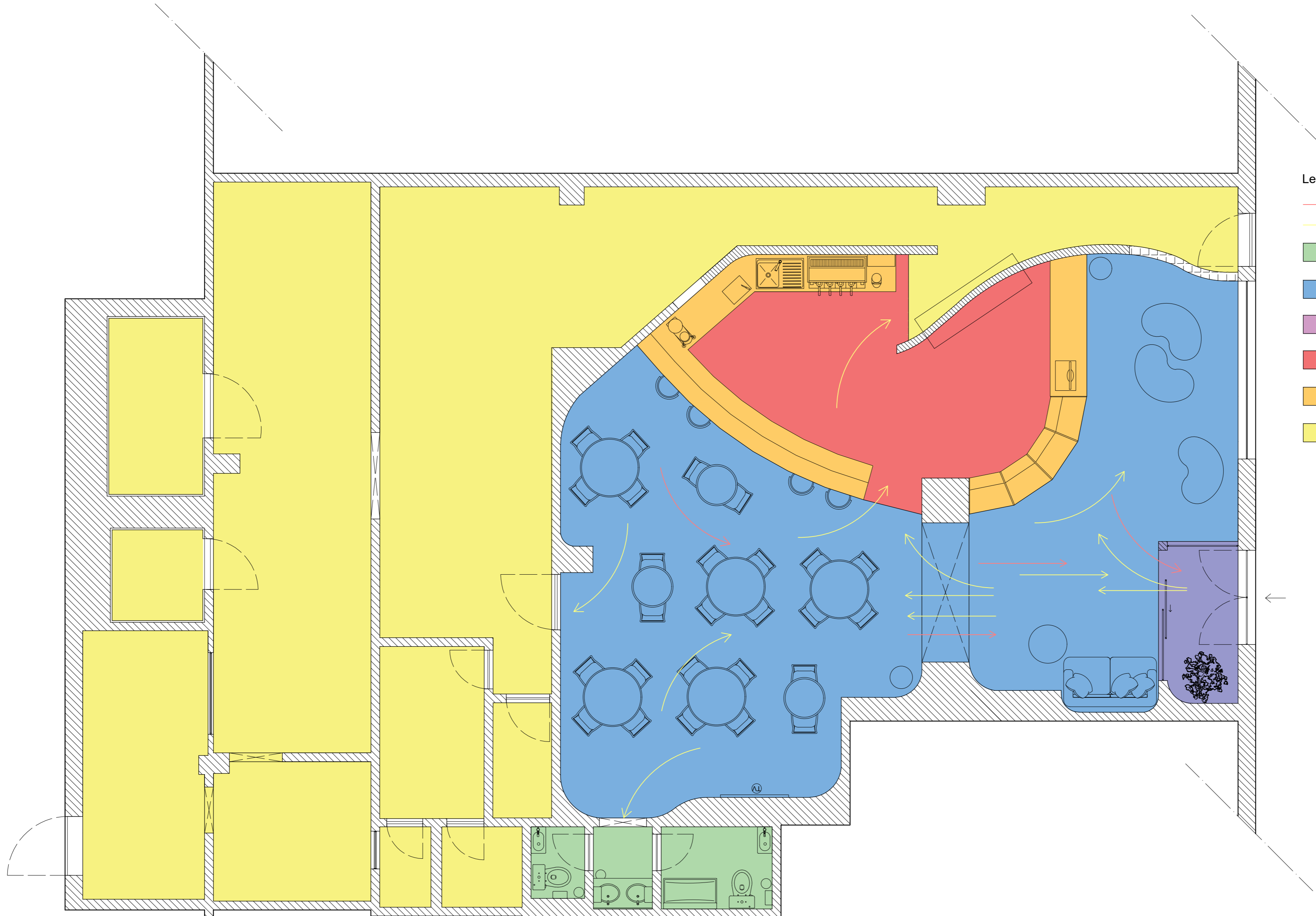
-  Teto falso em gesso cartonado, com acabamento com pintura branca
h: 2,73 m
-  Teto falso em gesso cartonado, com acabamento com pintura branca
h: 2,46 m
-  Teto falso em gesso cartonado, com acabamento com pintura branca
h: 2,39 m

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Tetos Atual	Escala: 1/50
Data: Junho		7/34



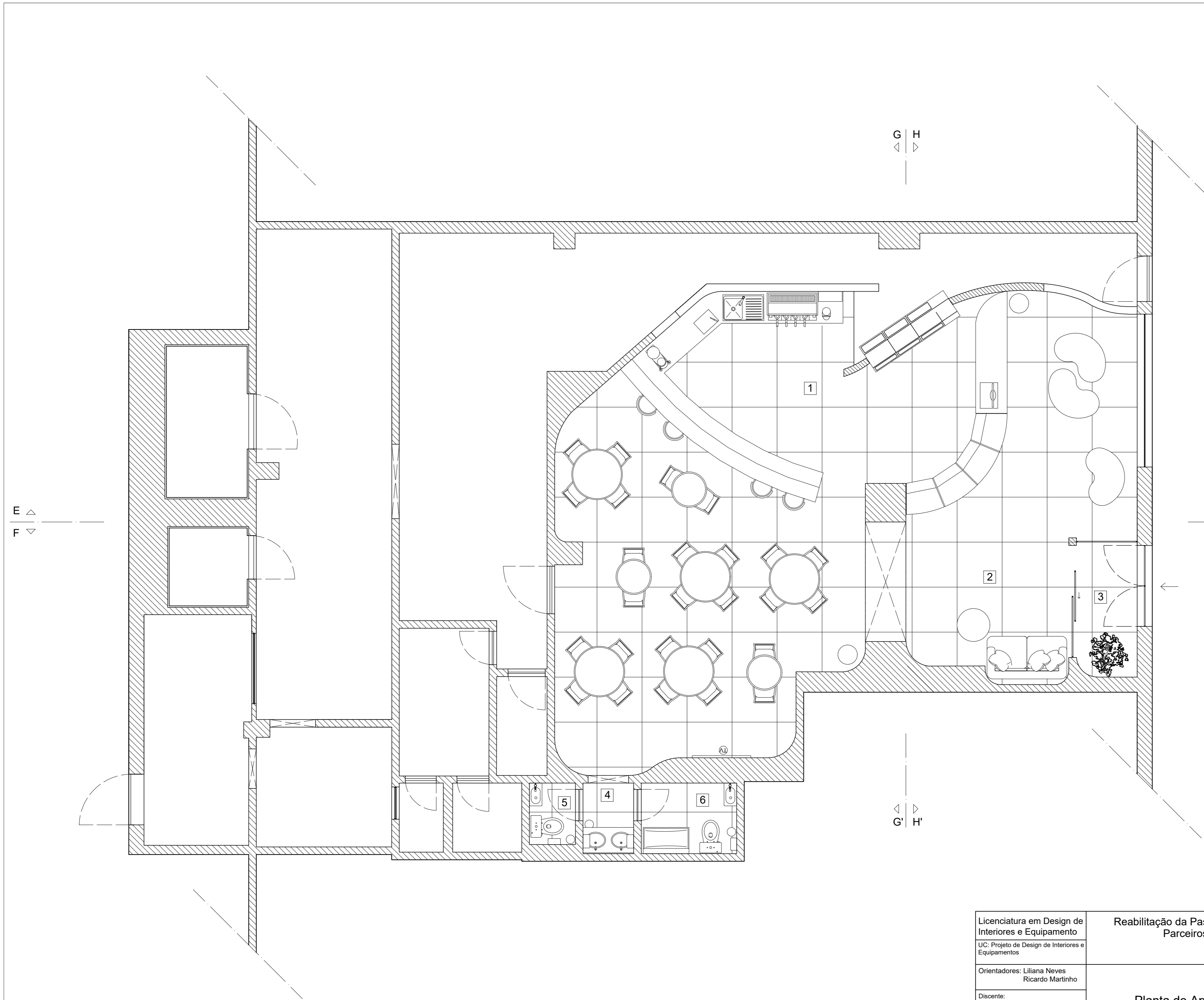
Legenda:
— Construção
— Demolição

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Líliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Demolição e Alteração	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		8/34



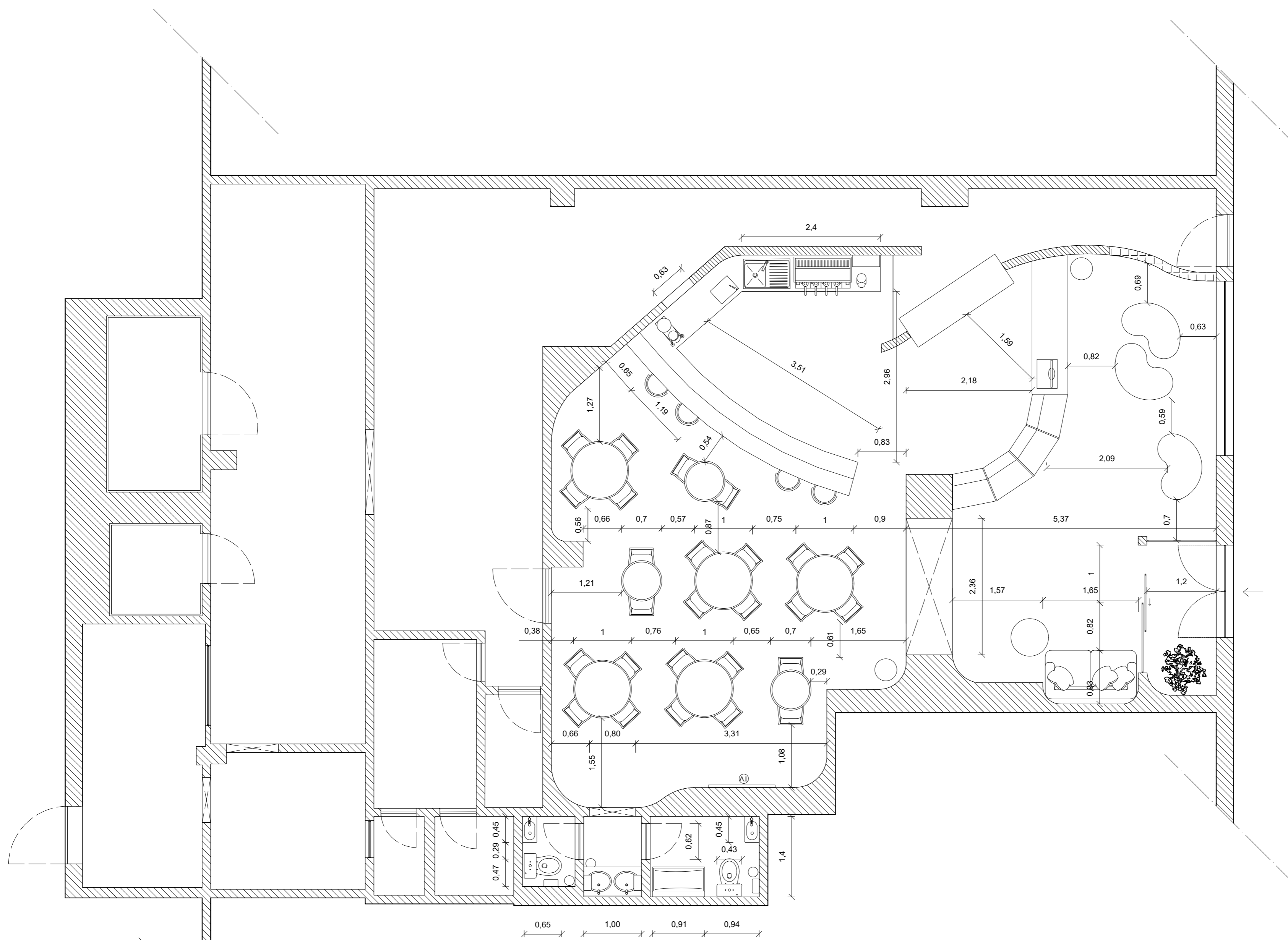
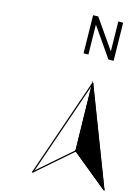
- Legenda:
- Circulação de Emergência
 - Circulação
 - Zona de Instalações Sanitárias
 - Zona de Clientes
 - Zona de Corte-Câmara
 - Zona de Funcionários
 - Zona de Balcão
 - Zona de Funcionários (Não Intervencionada)

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Circulação e Zoneamento	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		9/34

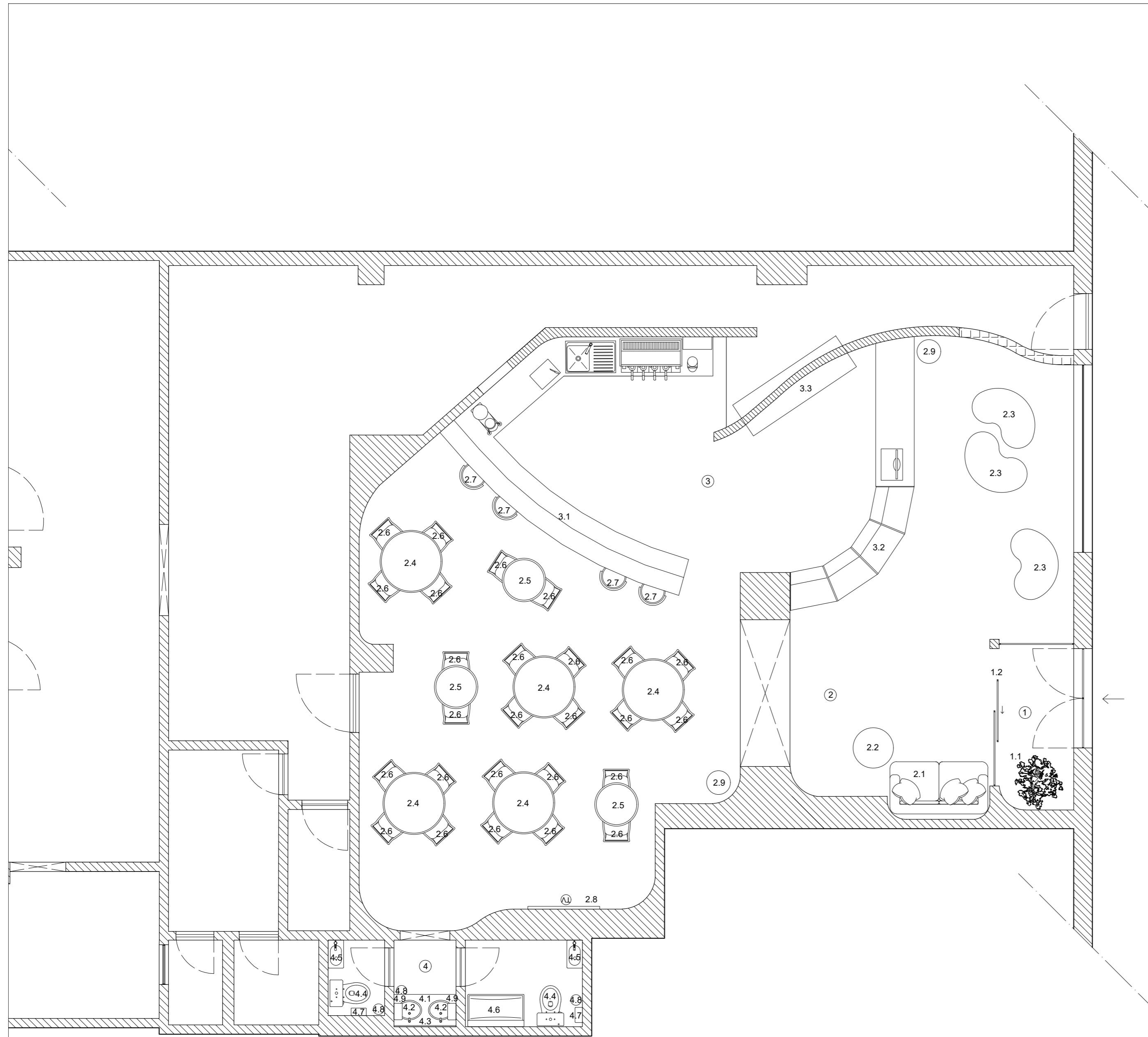


- Legenda:
- 1 Zona de Funcionários
Área: 23,88m²
 - 2 Zona de Clientes
Área: 59,79m²
 - 3 Entrada
Área: 3,16m²
 - 4 Lavabo
Área: 1,39m²
 - 5 I.S. Masculino
Área: 1,11m²
 - 6 I.S. Femenina
Área: 2,63m²

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Apresentação	Escala: 1/50
Data: Junho		10/34



Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Apresentação Cotada	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		11/34



Legenda:

1- Entrada

- 1.1- Vaso de flores de pedra
- 1.2 - Caixilharia Reynaers Aluminium

2- Zona de Clientes

- 2.1- Sofá MANISSA em rattan 2 lugares, de polipropileno
- 2.2- Mesa de centro redonda em cimento e madeira de acácia Xajul
- 2.3- Mesa Alta feita à medida de MDF
- 2.4- Mesa Redonda Castanha-Escura de MDF
- 2.5- Mesa Redonda Castanha-Escura de Madeira e Aço
- 2.6- Cadeira com estrutura de contraplaca do e assento de pele sintético
- 2.7- Cadeira Alta com estrutura de aço e assento de pele sintético
- 2.8- Televisão Existente
- 2.9- Caixote de lixo de aço

3- Zona de trabalhos dos Funcionários

- 3.1- Balcão feito à medida
- 3.2- Vitrine de bolos feito à medida
- 3.3- Expositor de Pão feito à medida

4- Instalações Sanitárias

- 4.1- Movél de casa de banho em MDF
- 4.2- Lavatório em gesso insirido no movél
- 4.3- Espelho em madeira de manga
- 4.4- Sanita em gesso
- 4.5- Lavatório em gesso
- 4.6- Fraldário em aço inoxidável fixado na parede
- 4.7- Porta Rolos em plástico
- 4.8- Caixa do Lixo em aluminio
- 4.9- Dispensador de papeis em plástico

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Mobiliário, Equipamento e Textéis	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		12/34

0,20
0,73
0,70
0,31
0,79

0,20
0,42
0,61
1,50

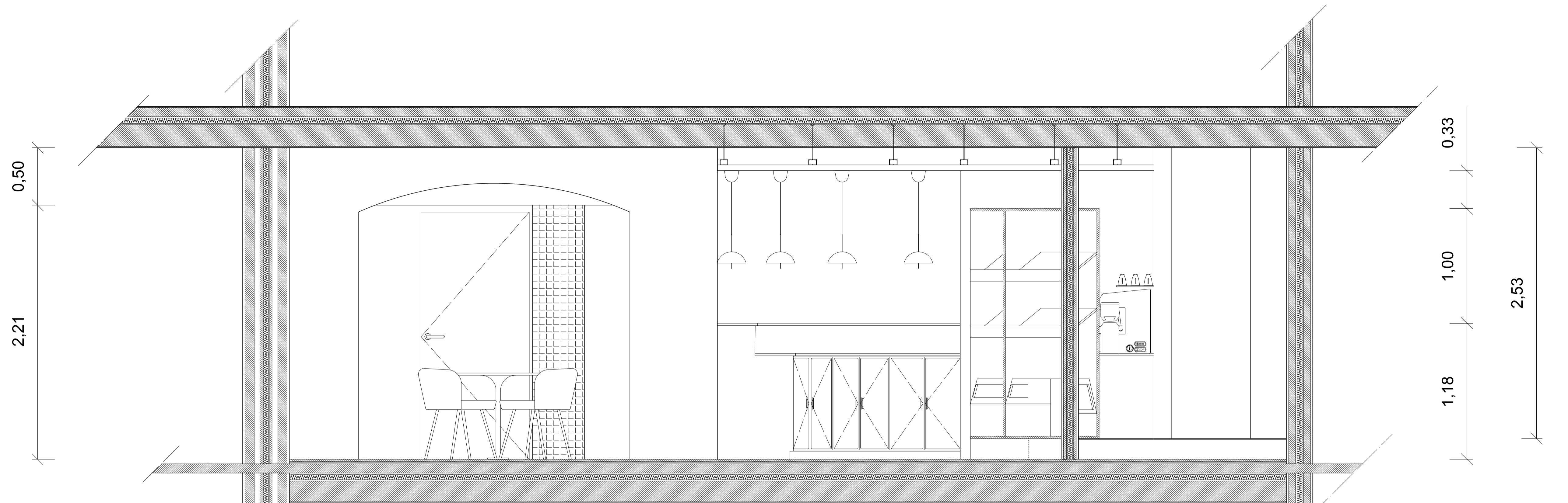
Corte EE'

3,20
2,11
0,89

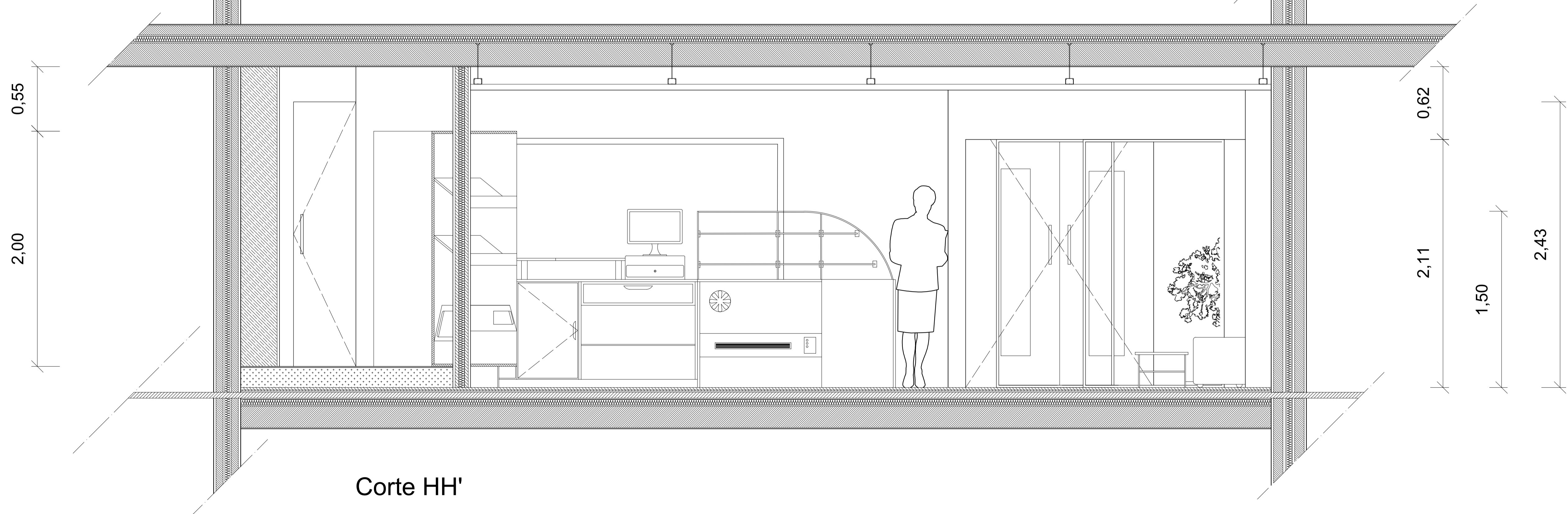
0,30
0,30
0,80
2,4
1,91
0,79

Corte FF'

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Cortes EE' e FF' do Existente Cotados	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rêto 20220729		Escala: 1/20
Data: Junho		13/34



Corte GG'

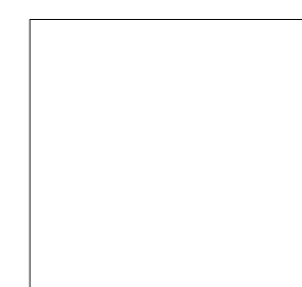


Corte HH'

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rêto 20220729	Cortes GG' e HH' do Existente Cotados	Escala: 1/20
Data: Junho		14/34



Legenda:



Limestone Sand, 889 x 889 mm



Início da Instalação



Aplicação de tinta com efeito Limewash, na tonalidade bege



Revestimento de Azulejo Retro Aqua, 30 x 30 mm



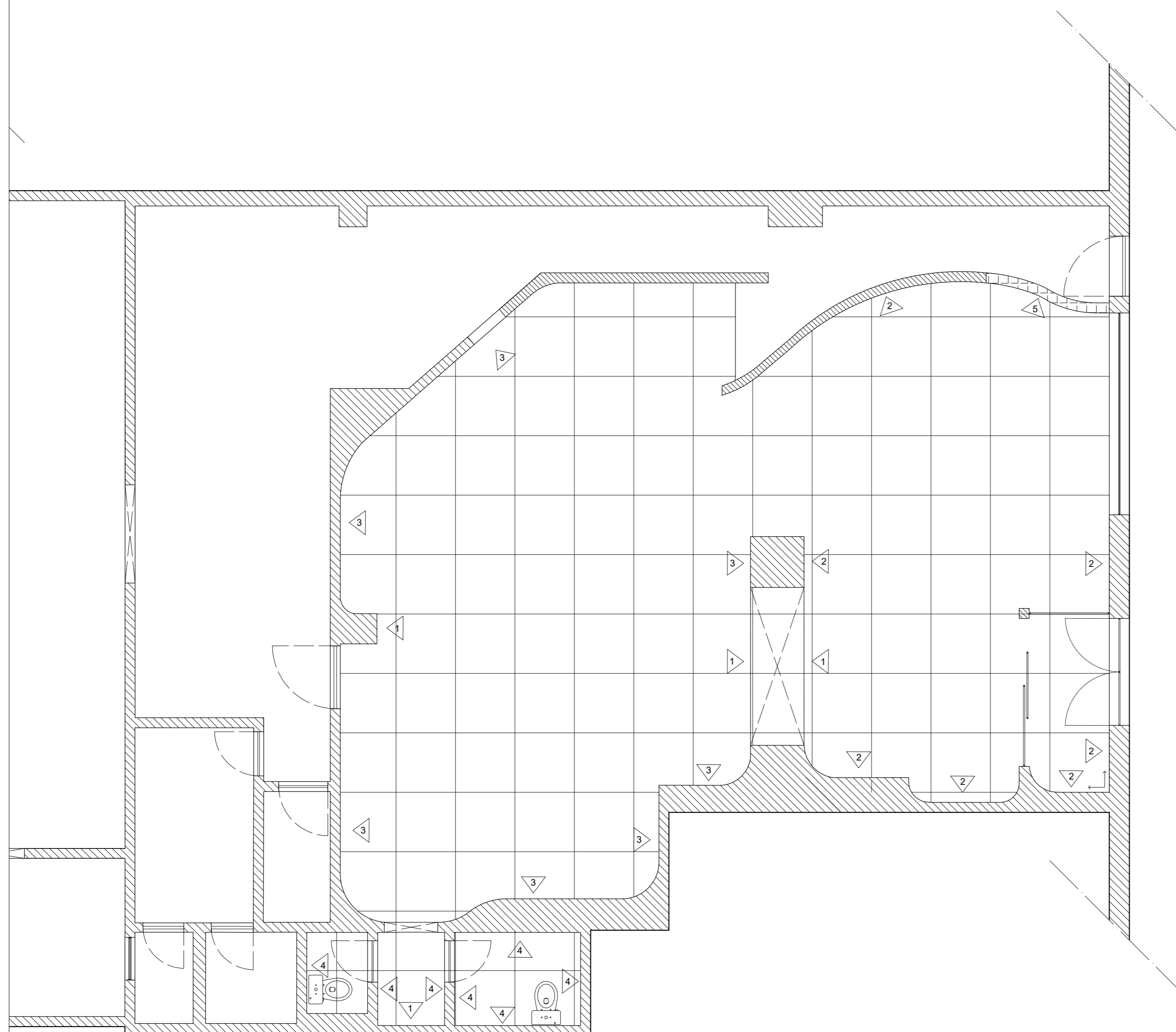
Aplicação de tinta com efeito mate e liso, na tonalidade bege



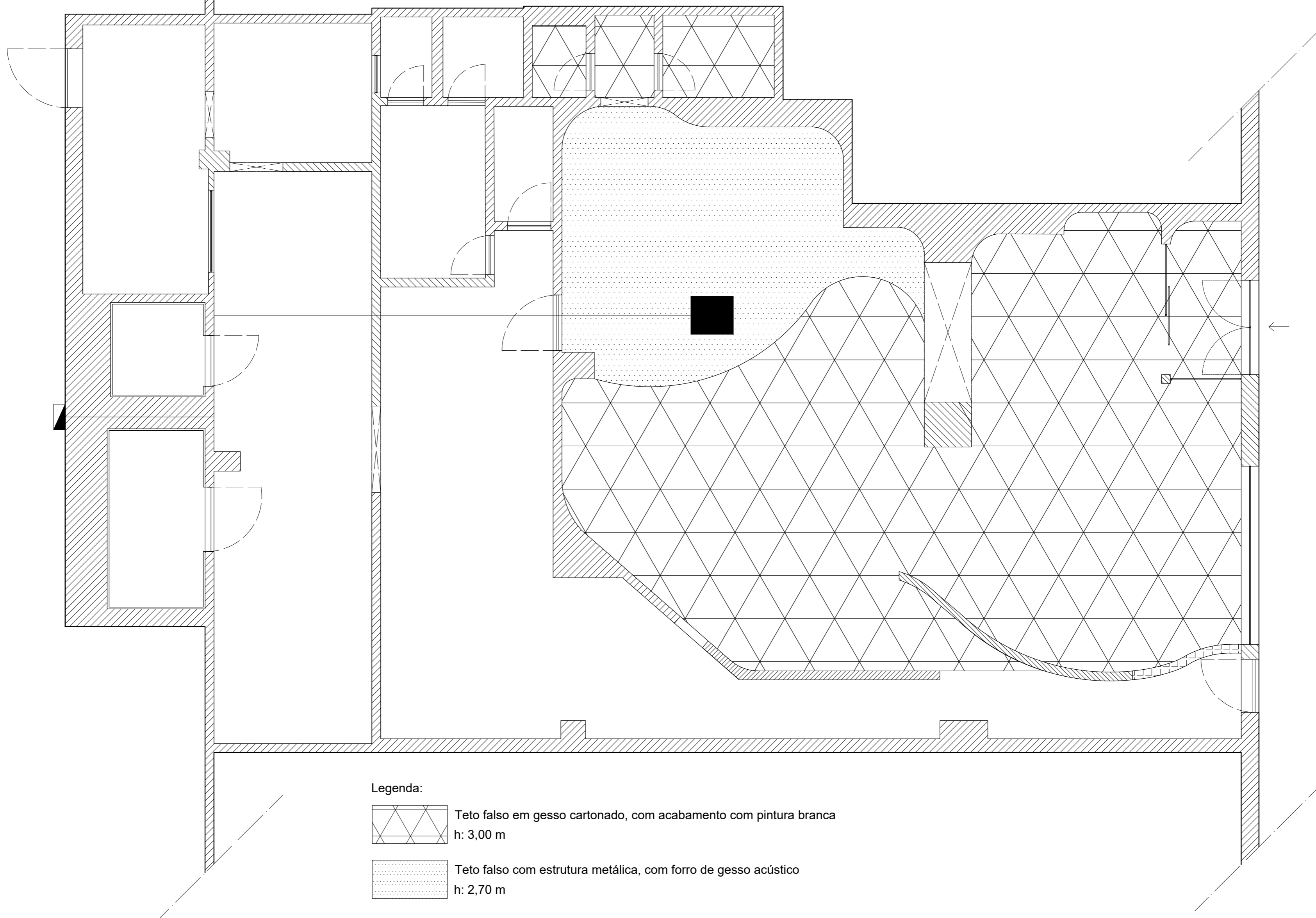
Revestimento de Azulejo Retro Bege, 30 x 30 mm




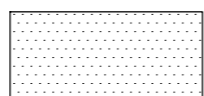


Alvenaria de vidro existente



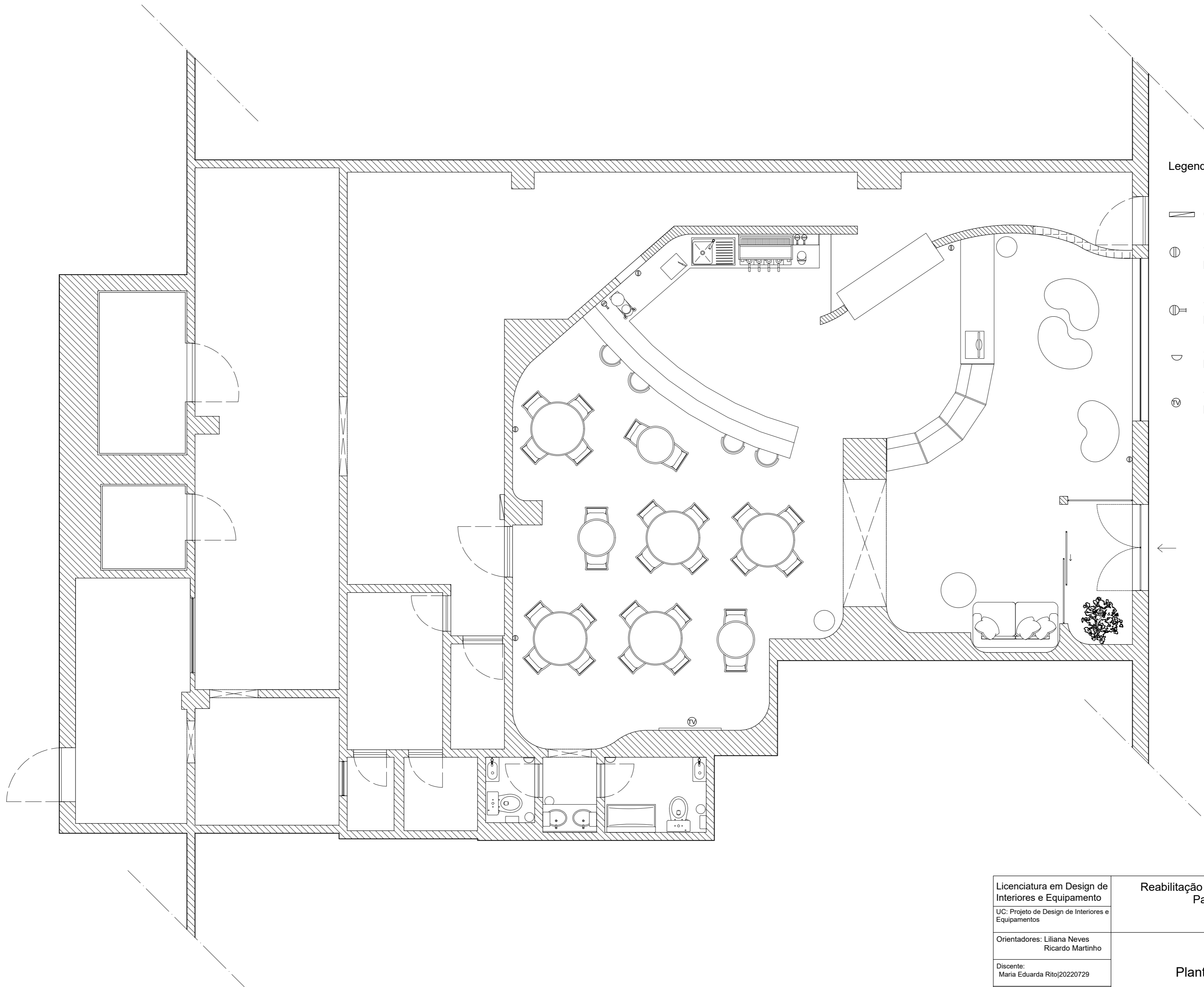
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Revestimentos	Escala: 1/50
Data: Junho		15/34








Legenda:

-  Teto falso em gesso cartonado, com acabamento com pintura branca
h: 3,00 m
-  Teto falso com estrutura metálica, com forro de gesso acústico
h: 2,70 m
-  Unidade Exterior de ar
-  Ar condicionado Existente
h: 2,70 m

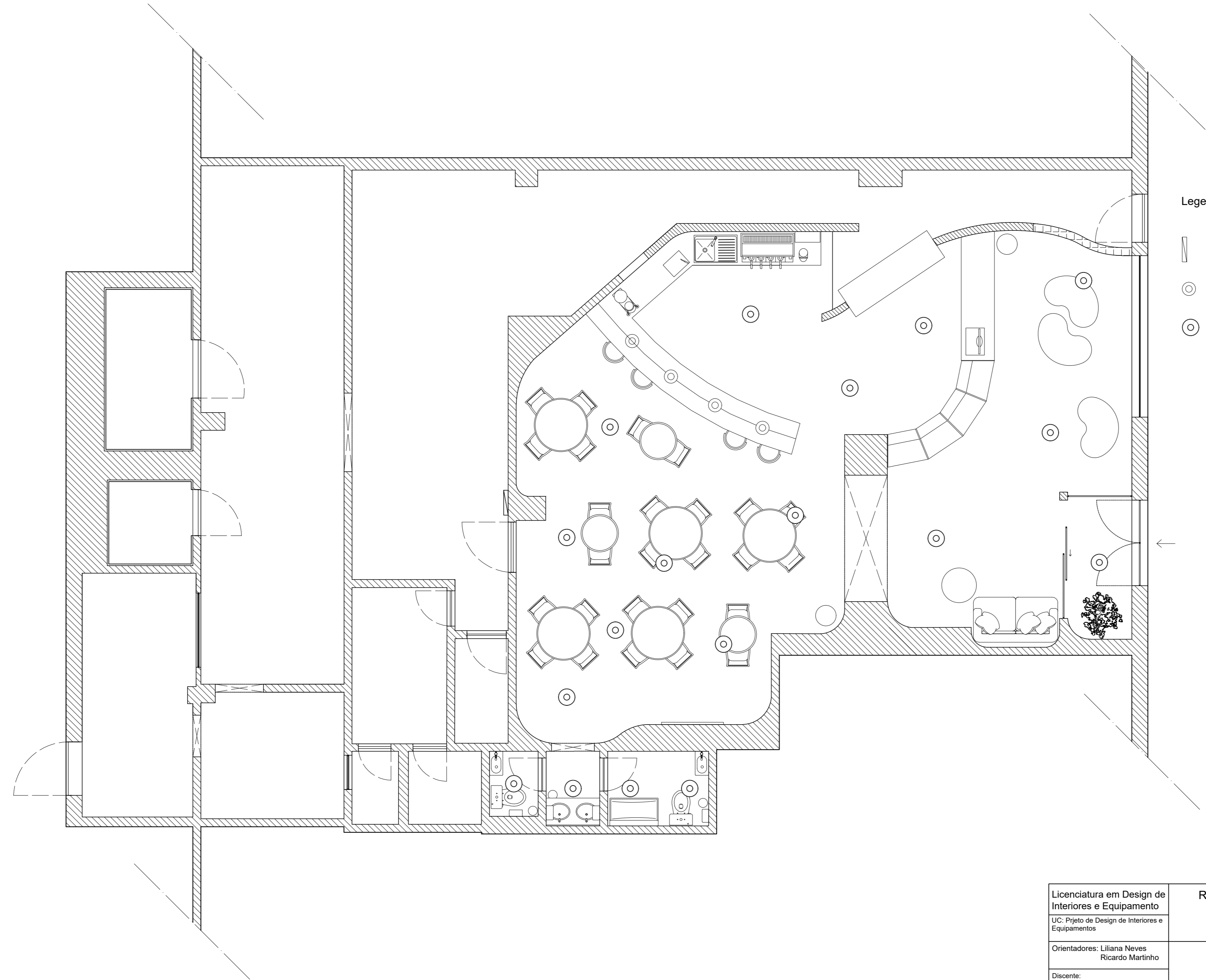
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Teto	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		16/34






Legenda:

-  Quadro Elétrico
-  Tomada Simples
h= 0.25 m
-  Tomada Dupla
h= 0.95 m
-  Sensor de Movimento
h= 3,00 m
-  Tomada de Televisão
h= 2,70 m

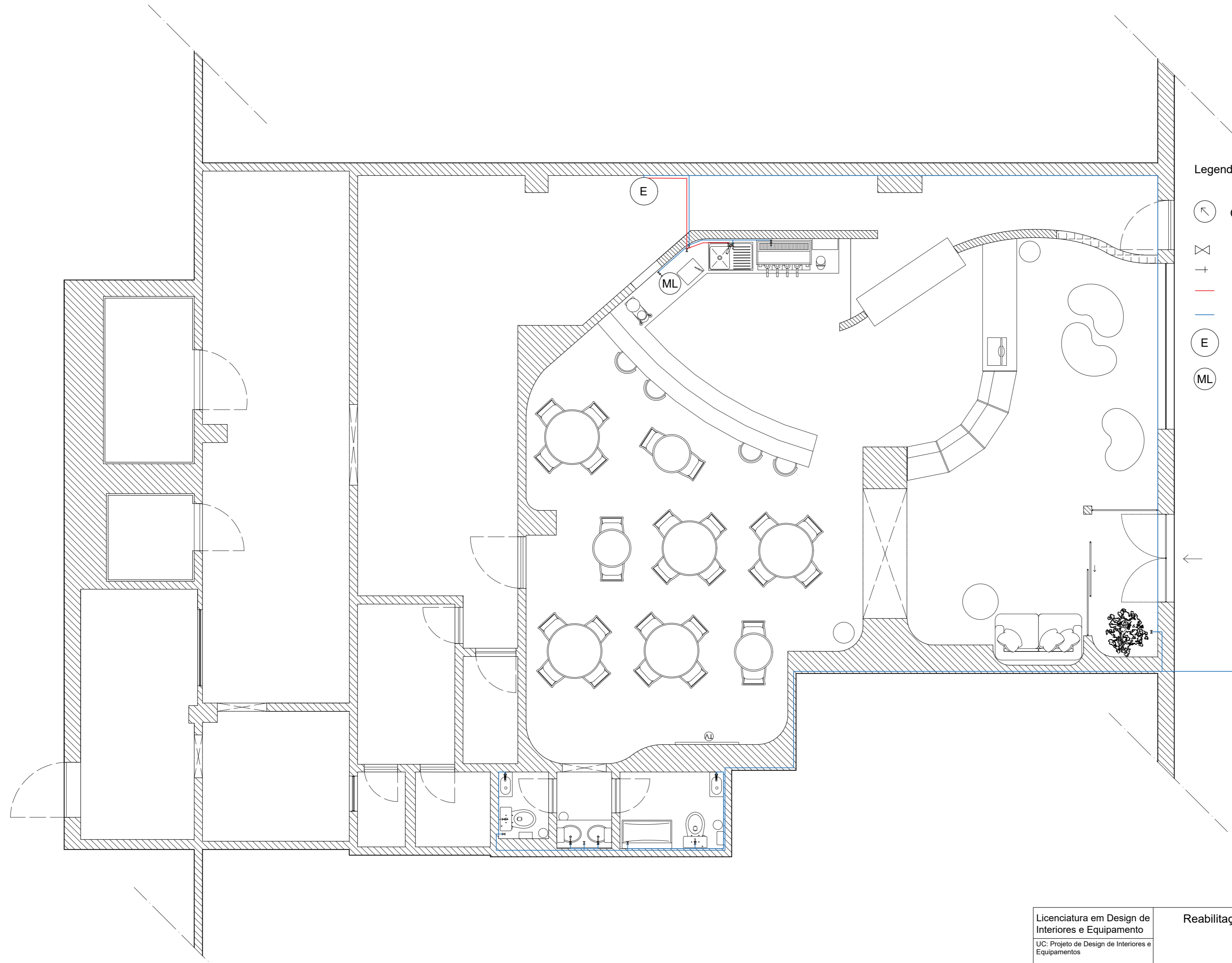
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Tomadas	Escala: 1/50
Data: Junho		17/34










Legenda:

-  Quadro Elétrico
-  Lustre suspenso Normo de metal e policarbonato
h= 2,70m
-  Candeeiro de teto direcionável Normo de alumínio e acrílico
h= 2,70m

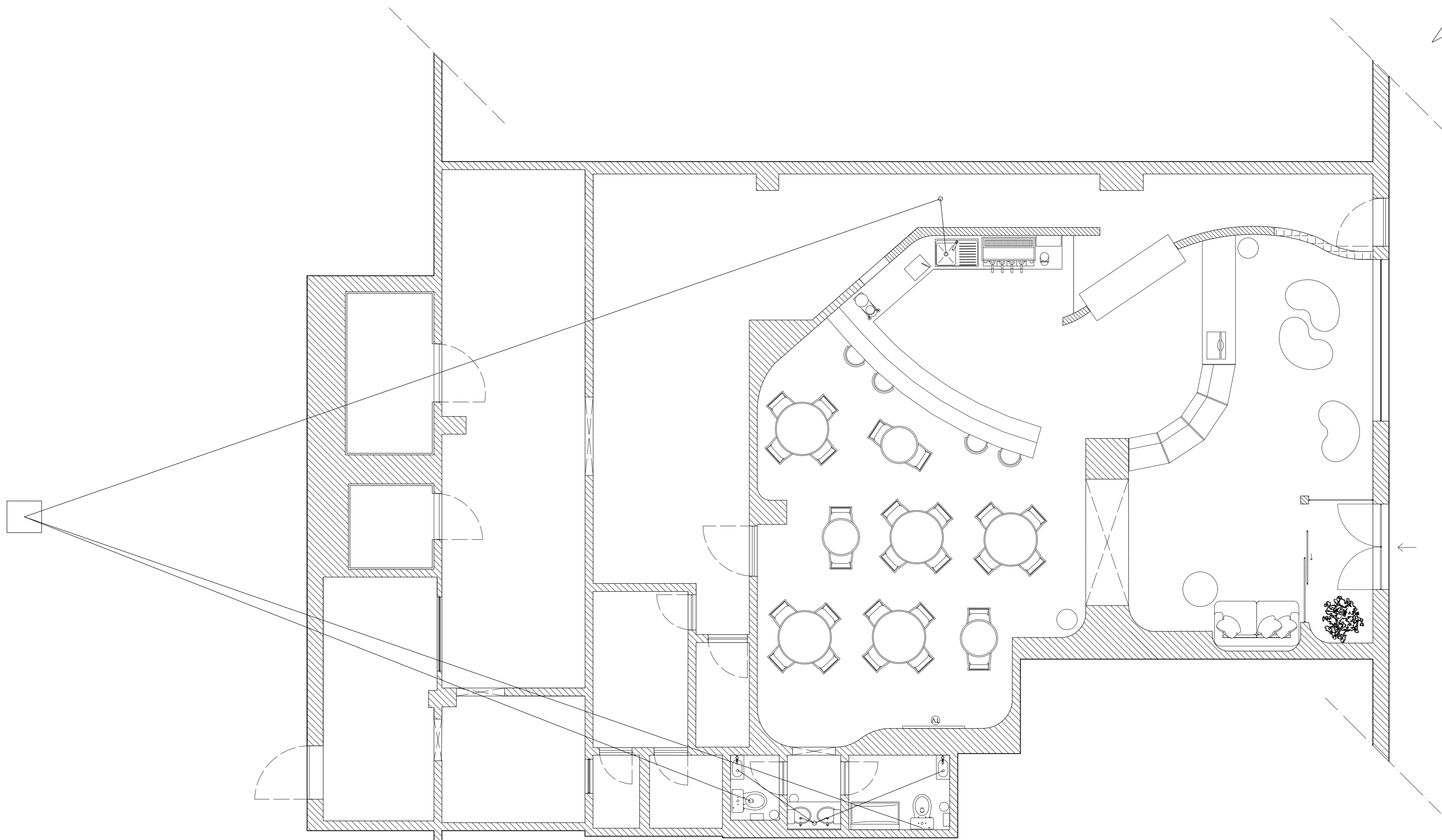
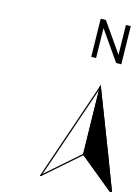
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Prjeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Iluminação	Escala: 1/50
Data: Junho		18/34



Legenda:

-  Contador
-  Válvula de Seleccionamento
-  Torneira de Serviço
-  Tubagem de rede de água quente
-  Tubagem de rede de água fria
-  Esquentador
-  Máquina de Lavar de loiça

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Planta de Rede de Águas	Escala: 1/50
Data: Junho		19/34



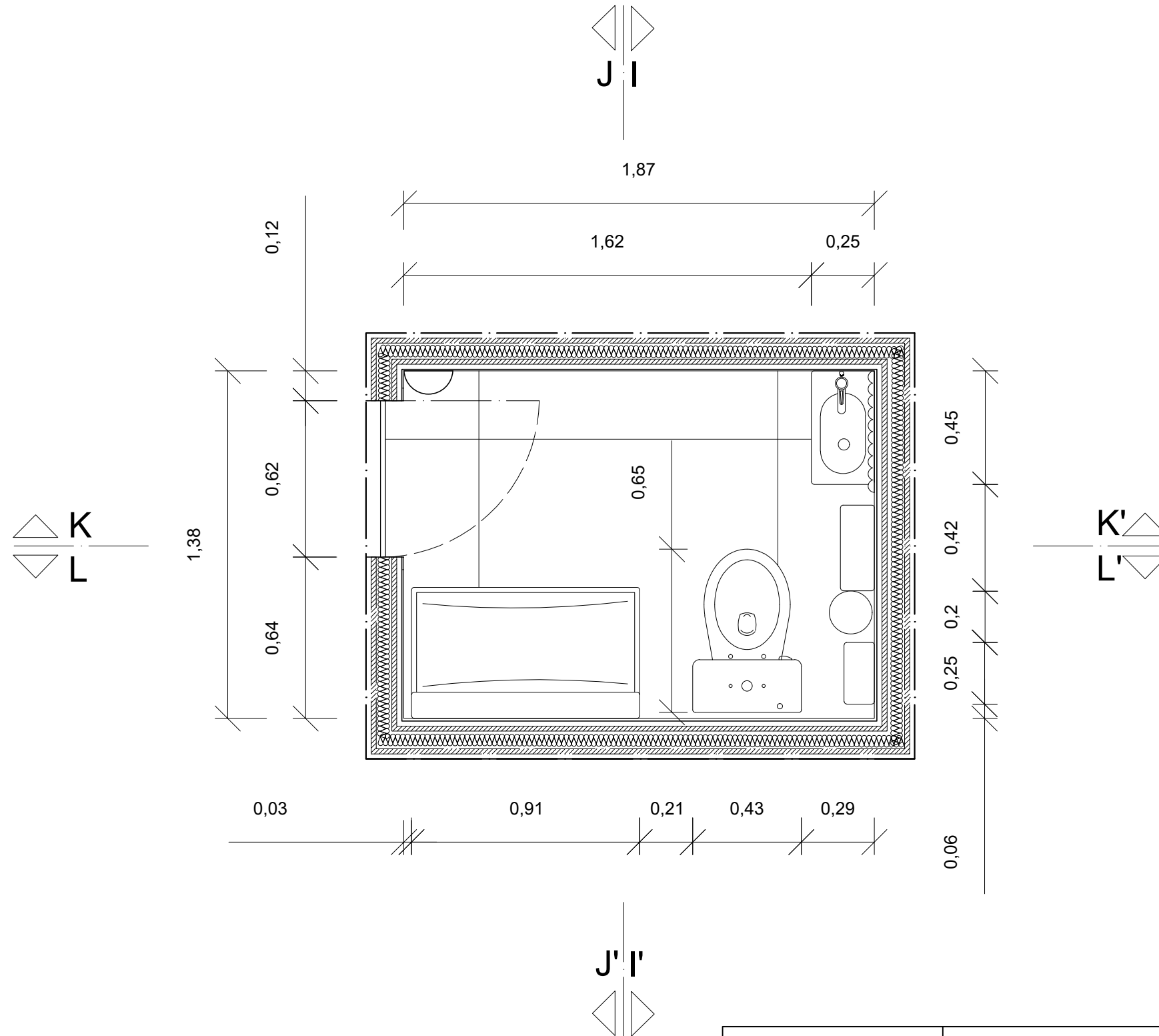
Legenda:

□ Caixa de Visita de passagem

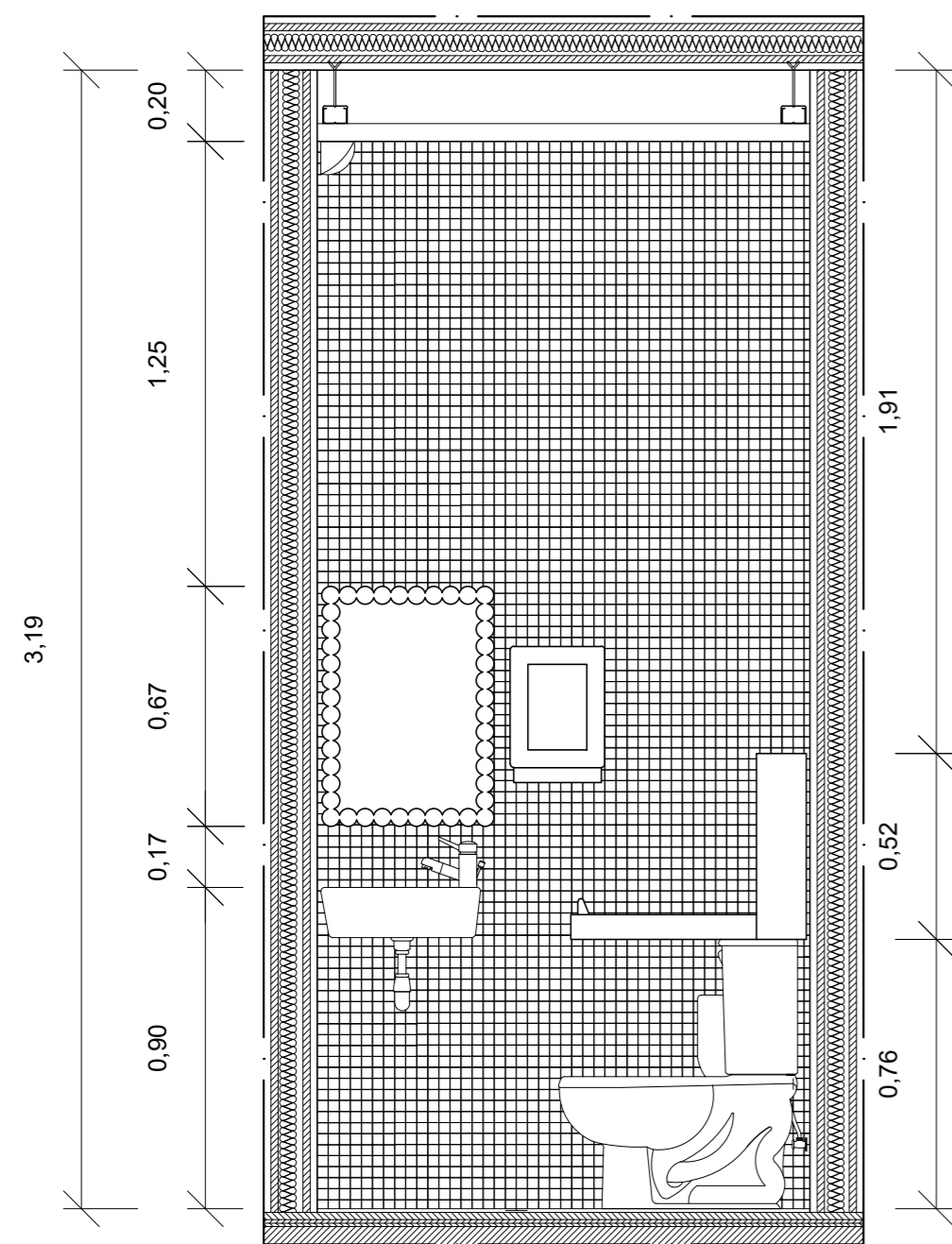
○ Sifão de Pavimento

— Tubagem em PVC

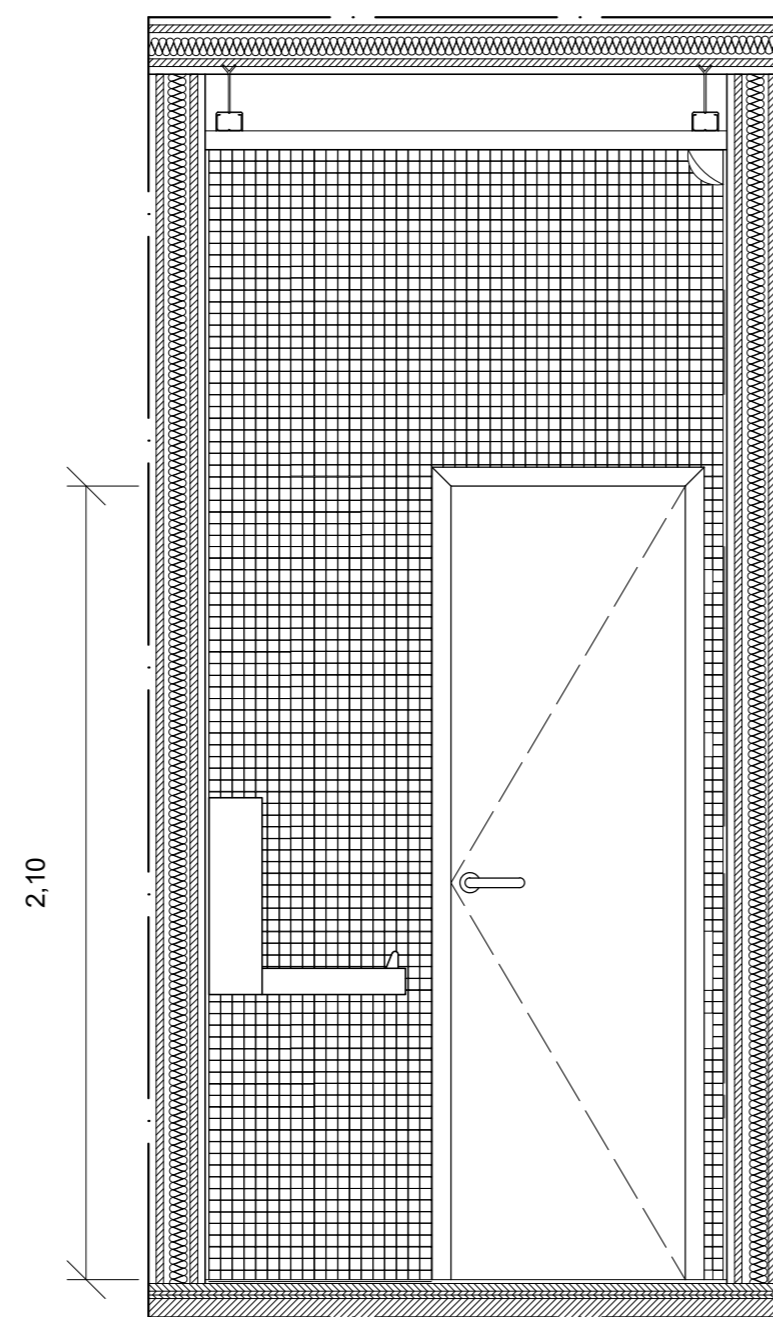
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Rede de Esgotos	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/50
Data: Junho		20/34



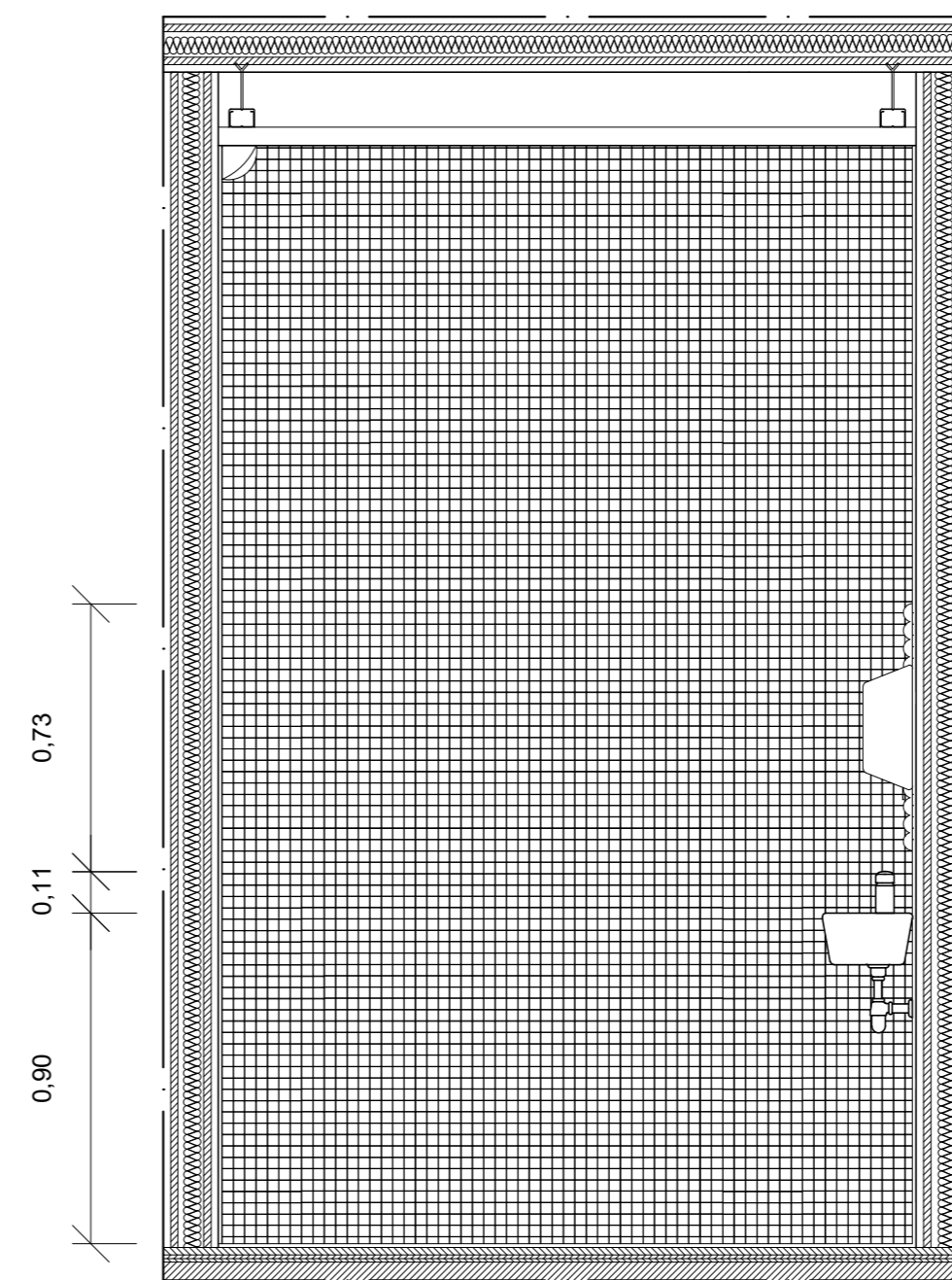
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Planta de Pormenorização da Instalação Sanitária Femenina	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/20
Data: Junho		21/34



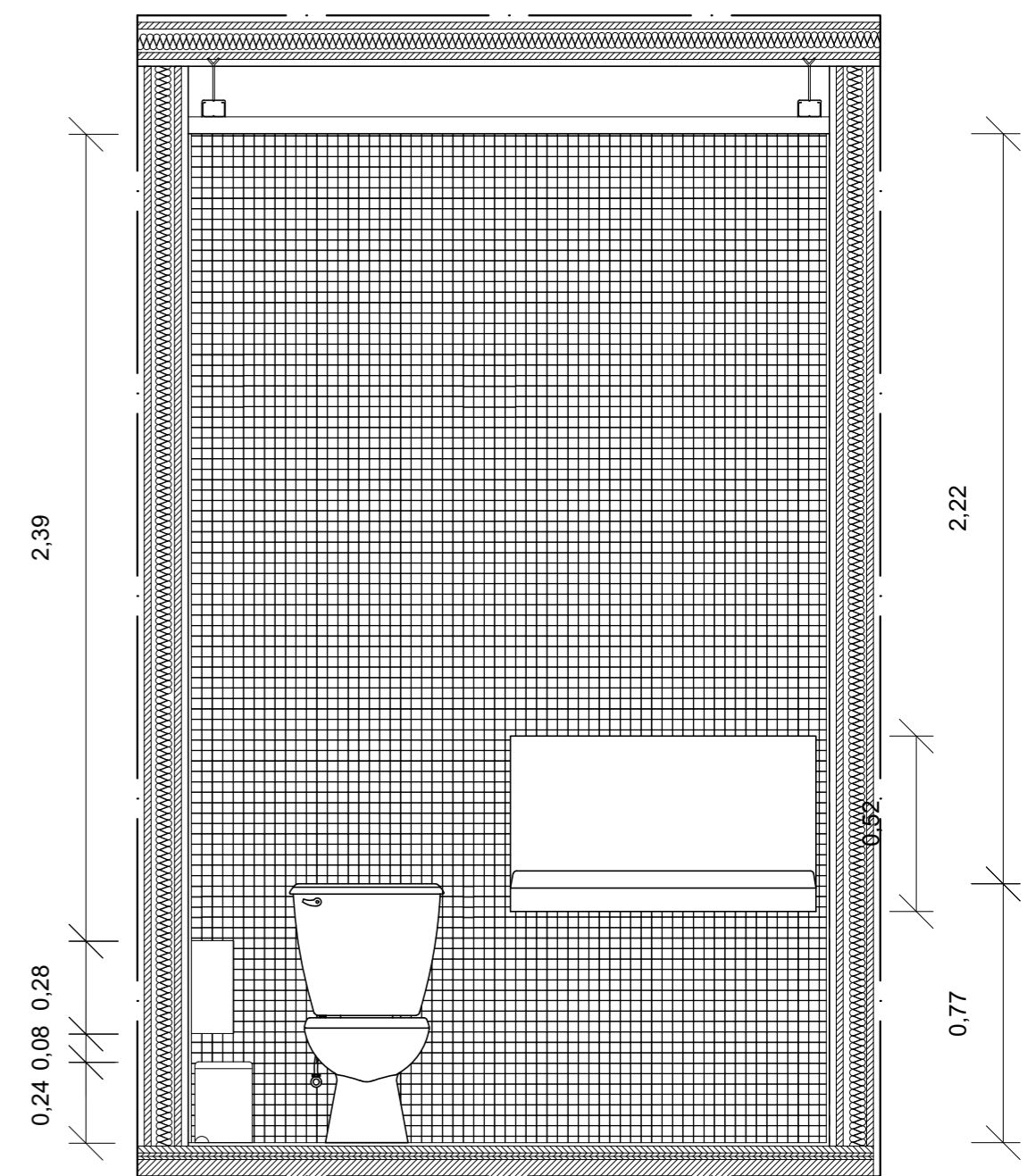
Corte II'



Corte JJ'

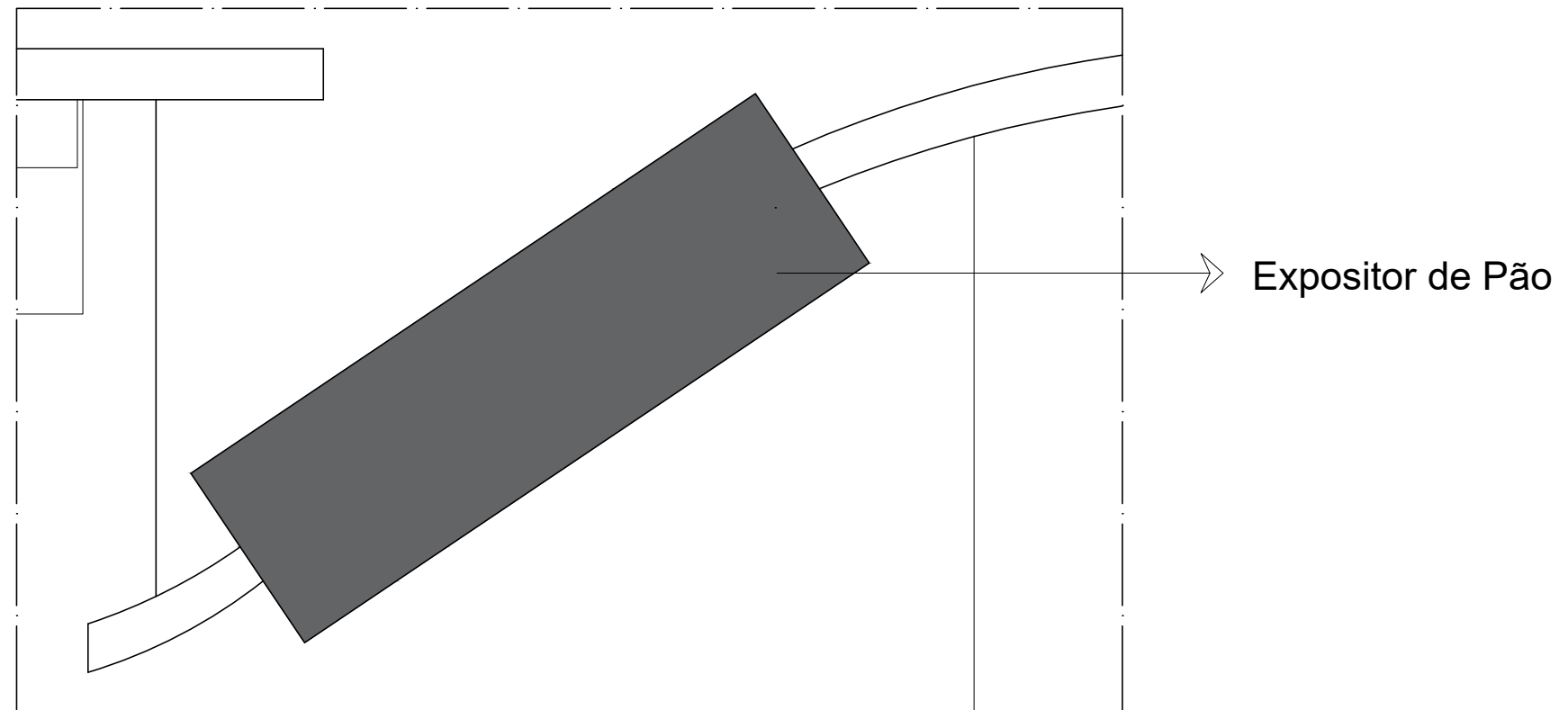


Corte KK'

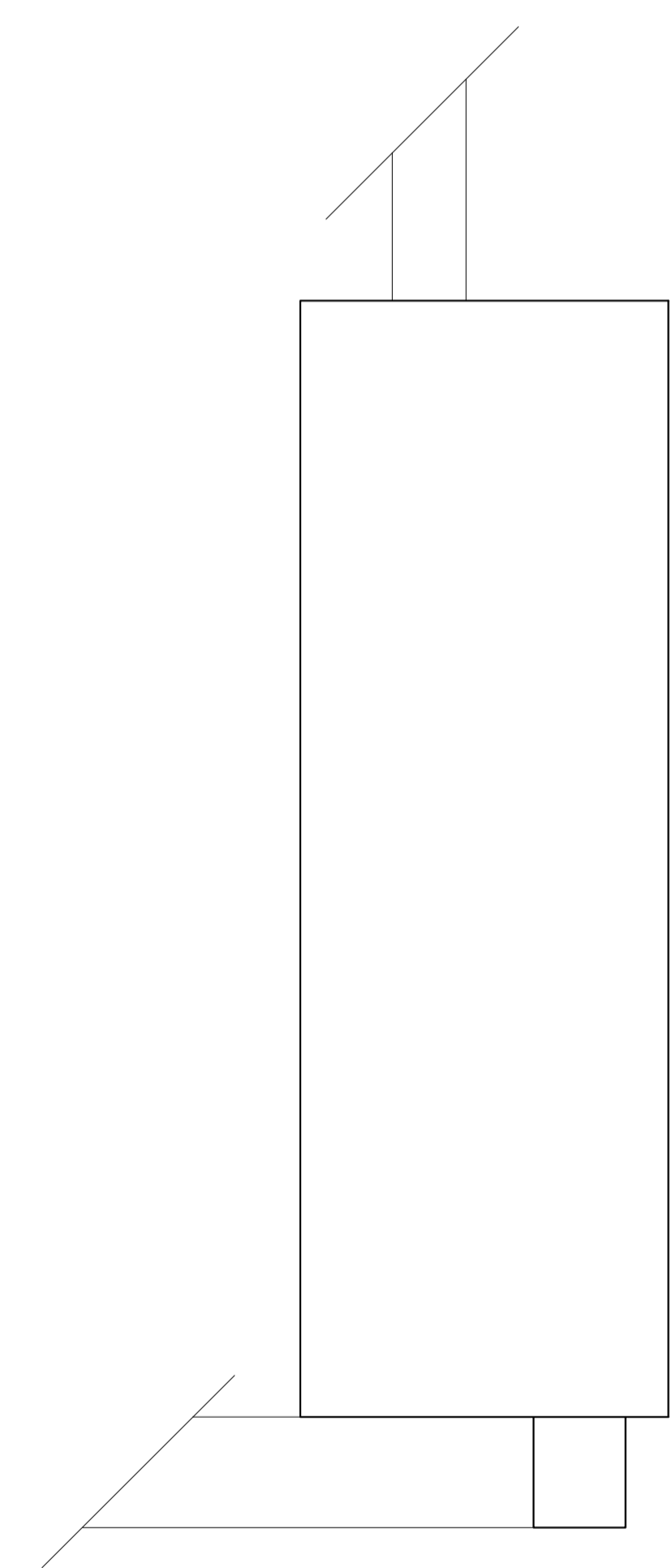
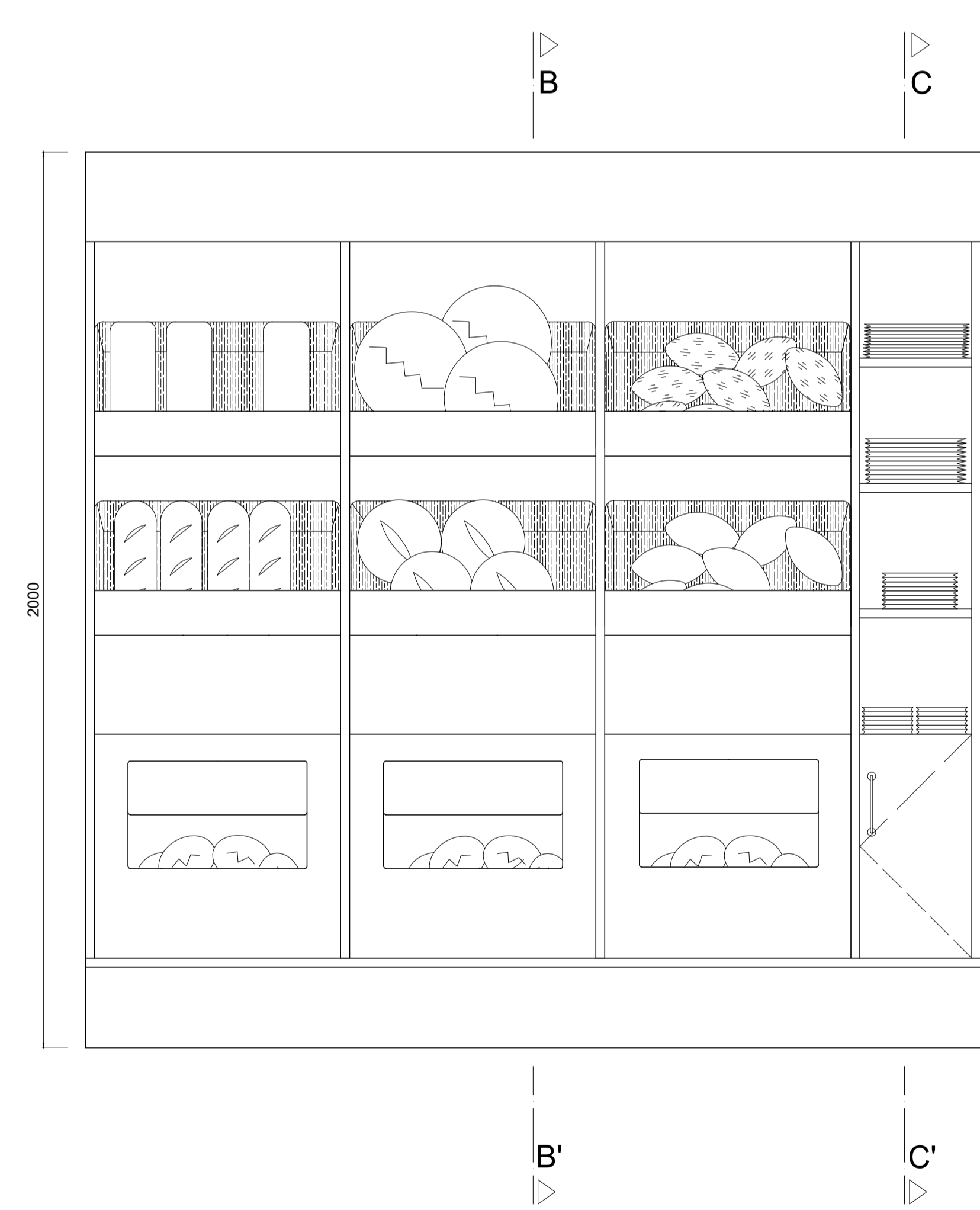
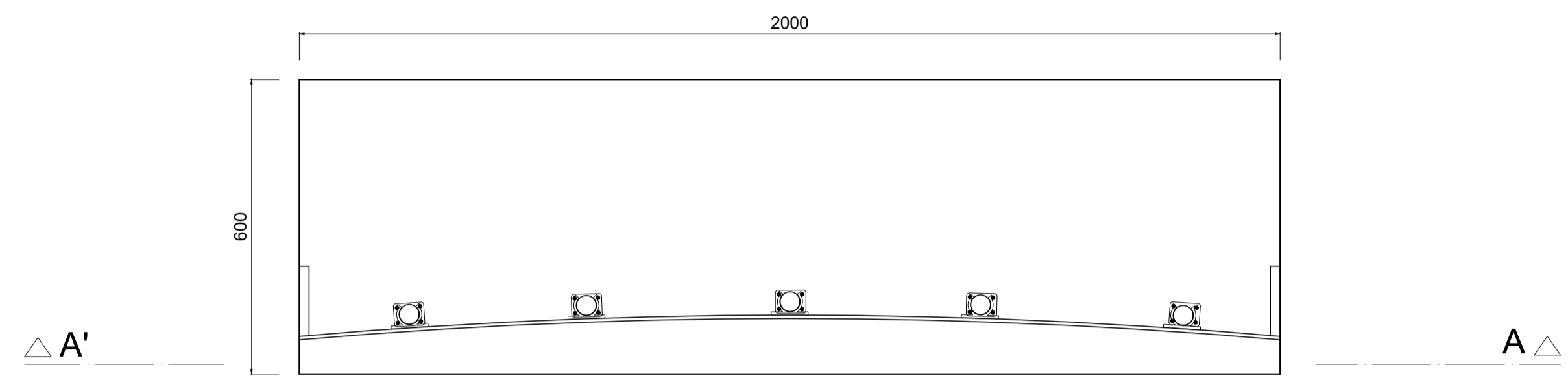


Corte LL'

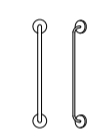
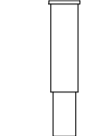
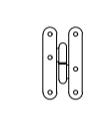
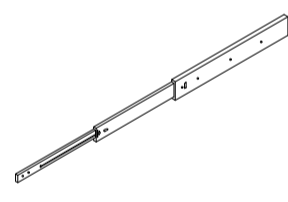
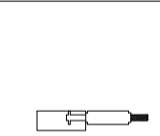
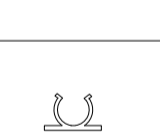


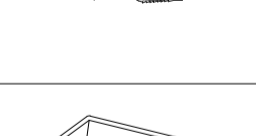
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho		Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729	Cortes da Instalação Sanitária Femenina	Escala: 1/20
Data: Junho		22/34

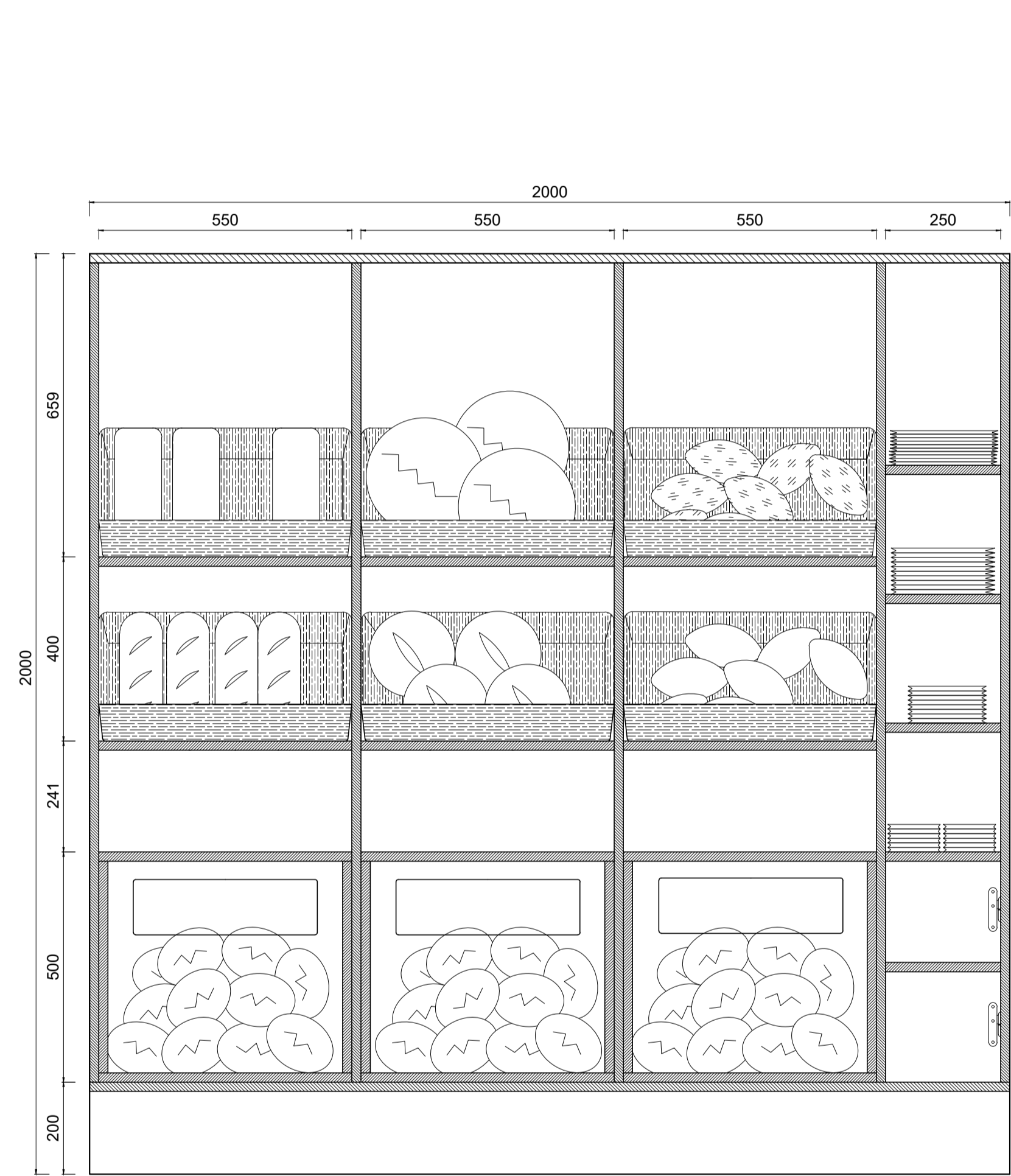


Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce Parceiros-Leiria	IPCB/ ESART
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Identificação do Equipamento no espaço	Unidades: m
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/20
Data: Junho		23/34

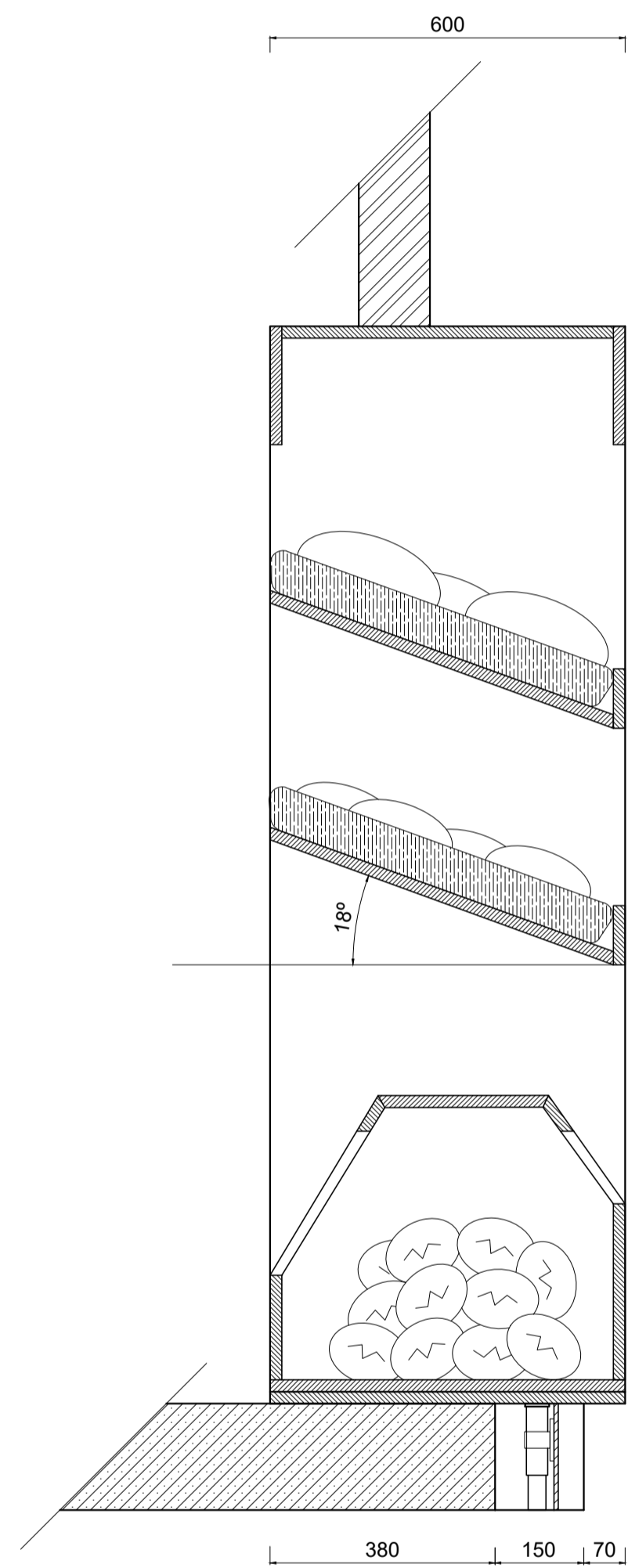


Corte CC'

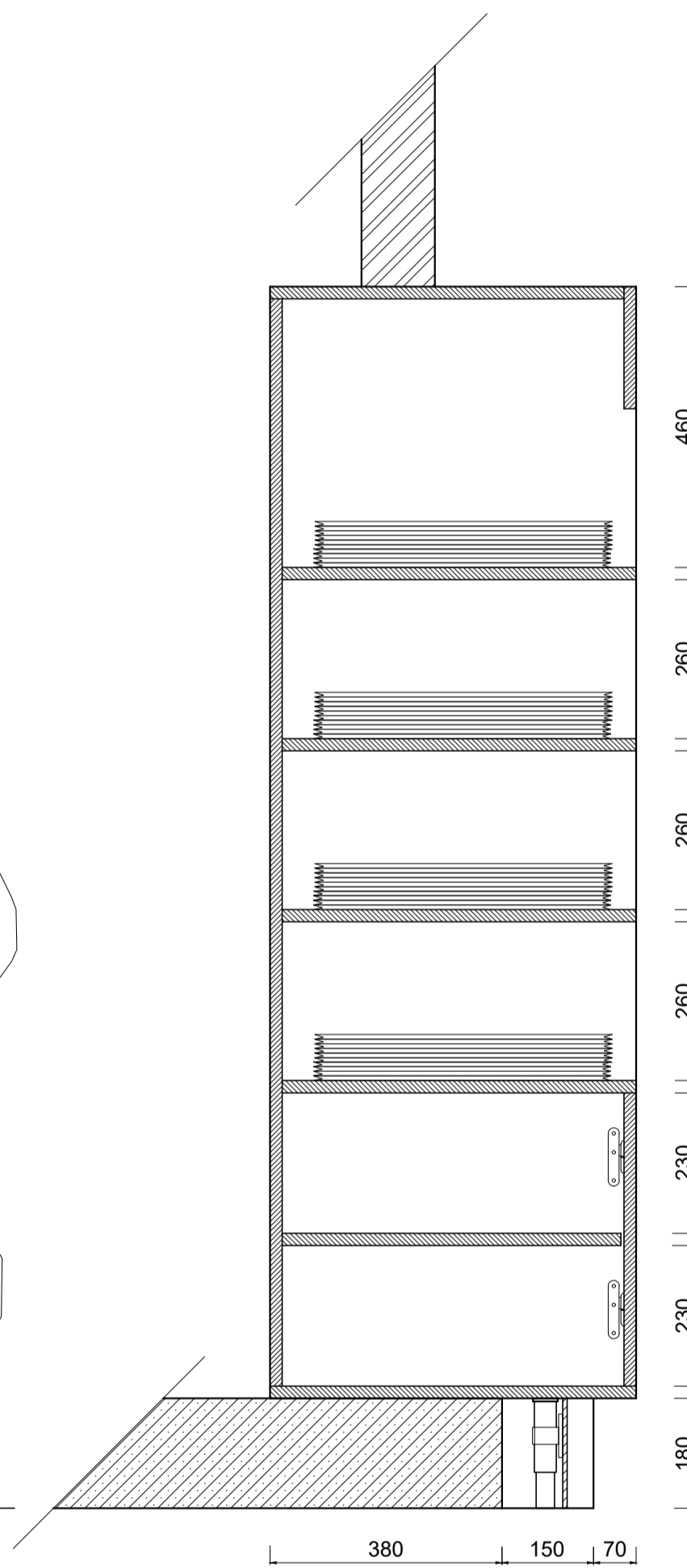
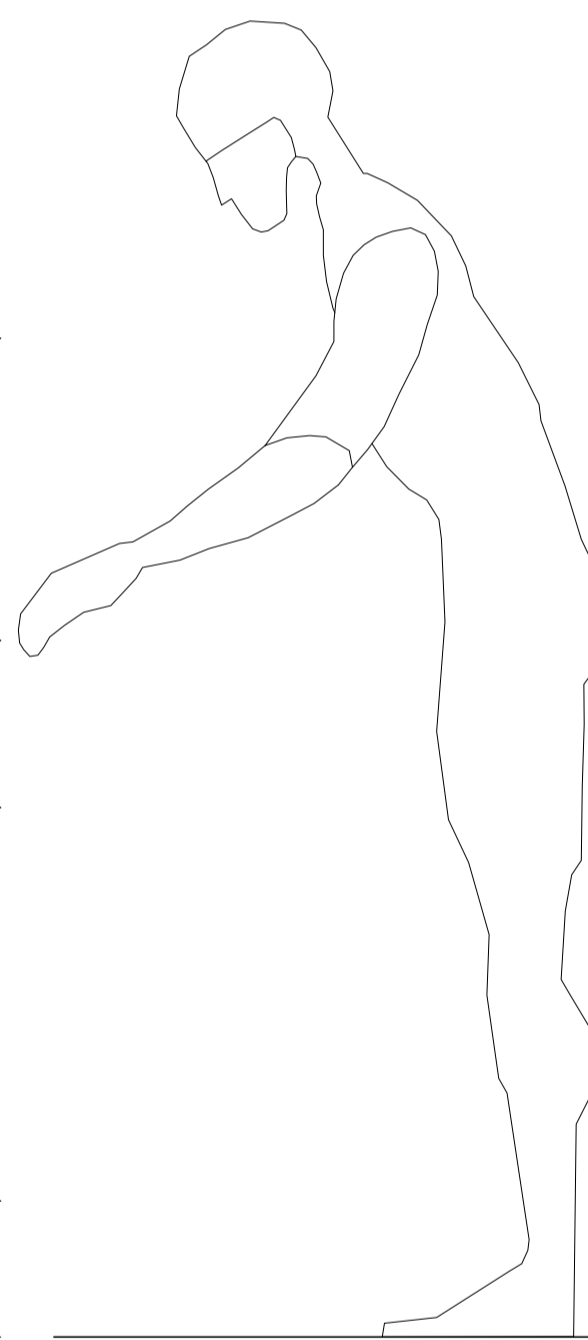
Legenda	Definição
 Puxadores	IKEA, Bagganas Dimensões: 143 x 31 x 9 mm
 Pés	Leroy Merlin, Pé para móvel de metal Dimensões: Ø25 x 180 mm
 Dobradiças	Leroy Merlin, Dobradiças de porta Dimensões: 950 x 520 mm
 Corrediças	Leroy Merlin, Guia de Extensões Completa Dimensões: 600 mm de profundidade
 Excêntrico	Leroy Merlin, Eccêntrico Espiral Completa Dimensões: Ø25 x 33 mm
 Abraçadeira de Pé	Leroy Merlin, Abraçadeira Roda Pé Dimensão: 40 x 42 mm
 Suporte Invisível	Leroy Merlin, Suporte de Prateleira Invisível Dimensão: Ø7.5 x 13 mm
 Parafuso e Bucha	Leroy Merlin, Parafusos STANDERS e Buchas Nylon Dimensão: 4 x 50 mm
 Cestos	IdeiaPack, Cestos em Polipropileno Dimensão: 53 x 32.5 x 10 mm






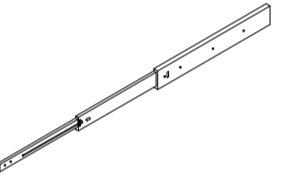
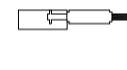



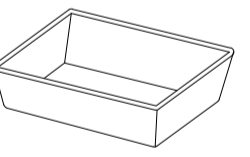
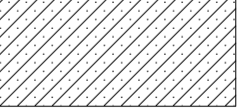
Corte AA'

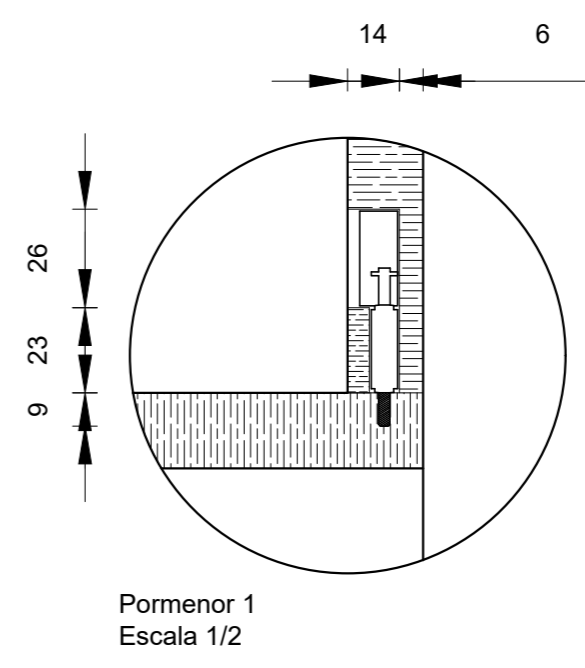
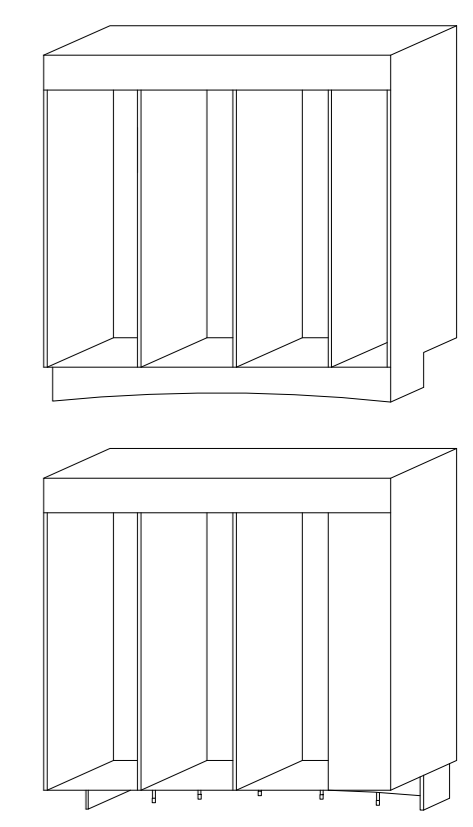
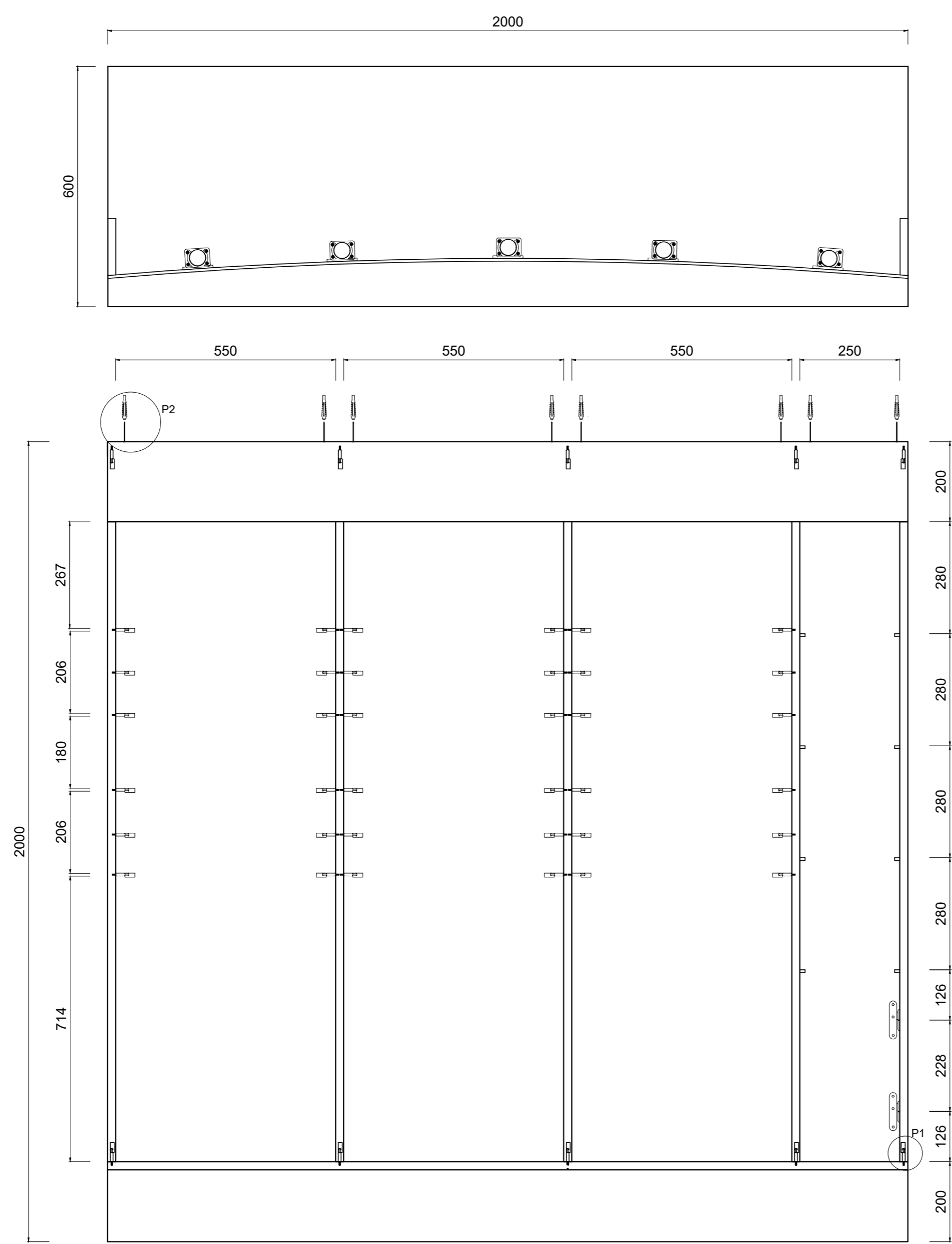


Corte BB'

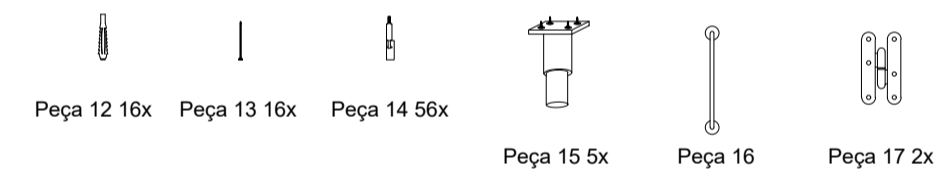
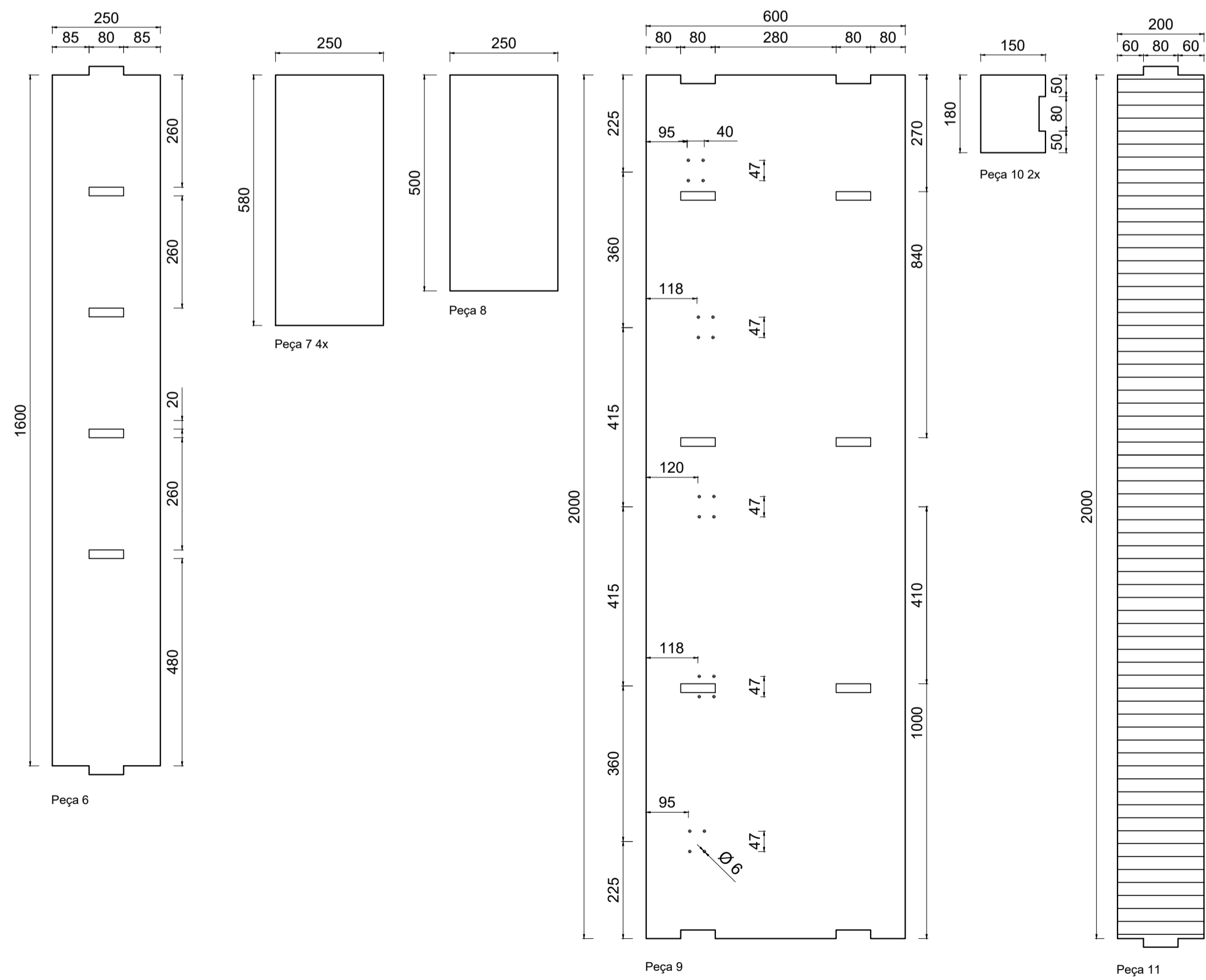
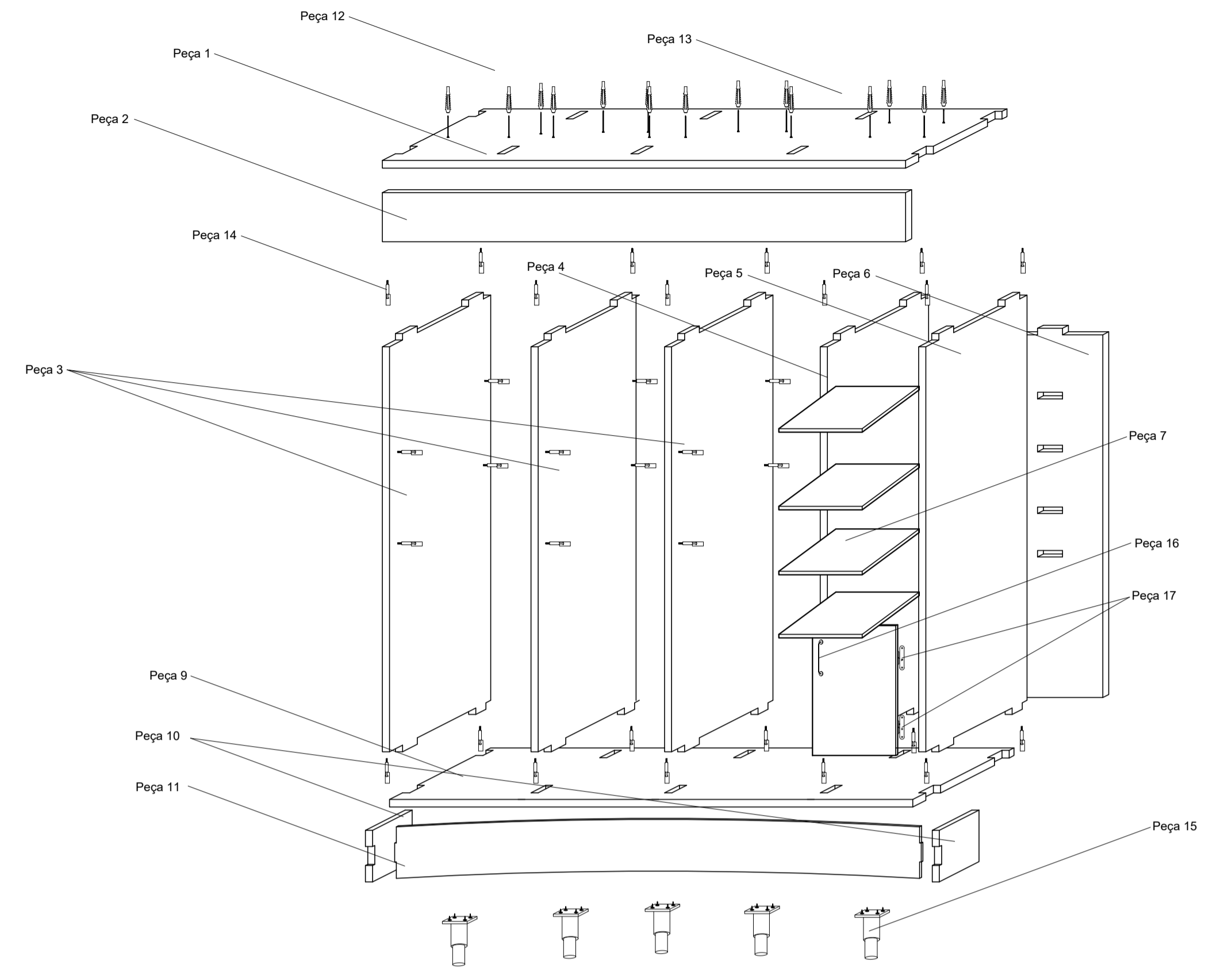
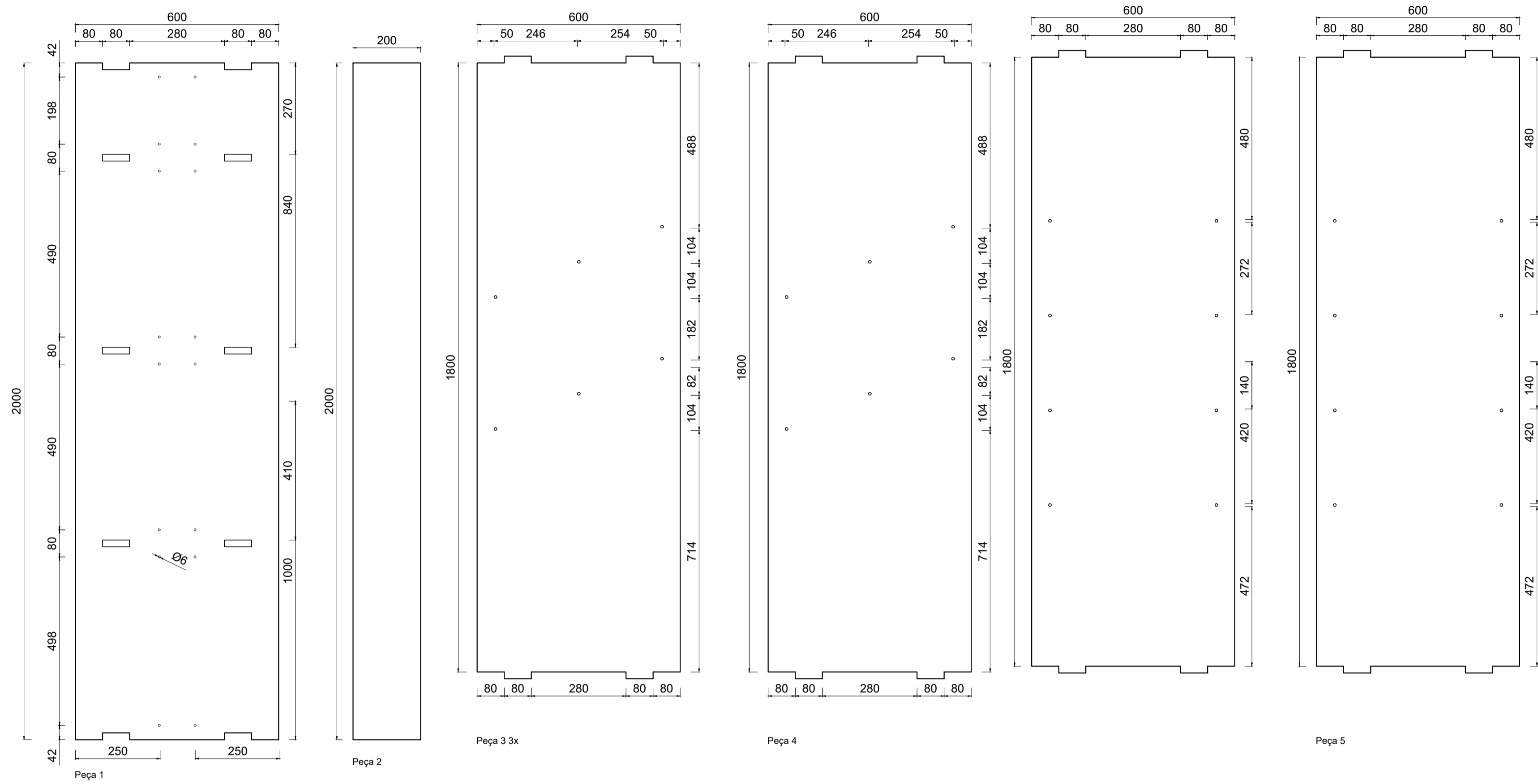


Corte CC'

Legenda	Definição
 Puxadores	IKEA, Bagganas Dimensões: 143 x 31 x 9 mm
 Pés	Leroy Merlin, Pé para móvel de metal Dimensões: Ø25 x 180 mm
 Dobradiças	Leroy Merlin, Dobradiças de porta Dimensões: 950 x 520 mm
 Corrediças	Leroy Merlin, Guia de Extensões Completa Dimensões: 600 mm de profundidade
 Excêntrico	Leroy Merlin, Excêntrico Especial para cargas altas Dimensão: Ø25 x 33 mm
 Abraçadeira de Pé	Leroy Merlin, Abraçadeira Roda Pé Dimensão: 40 x 42 mm
 Suporte Invisível	Leroy Merlin, Suporte de Prateleira Invisível Dimensão: Ø7.5 x 13 mm
 Parafuso e Bucha	Leroy Merlin, Parafusos STANDERS e Buchas Nylon Dimensão: 4 x 50 mm
 Cestos	IdeiaPack, Cestos em Polipropileno Dimensão: 53 x 32.5 x 10 mm
	Alvenaria

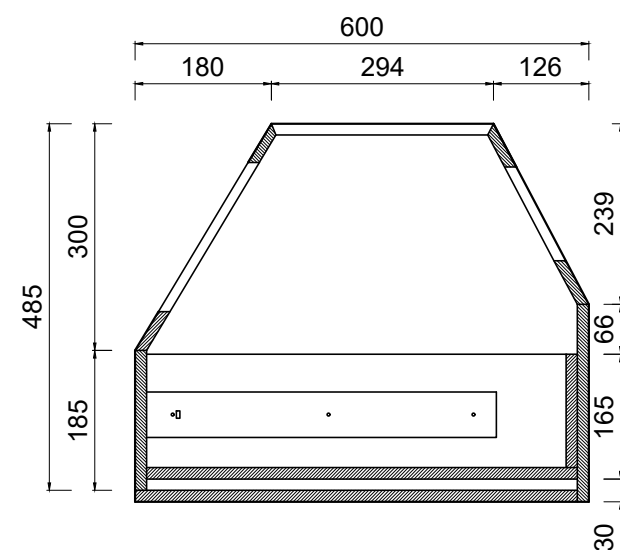
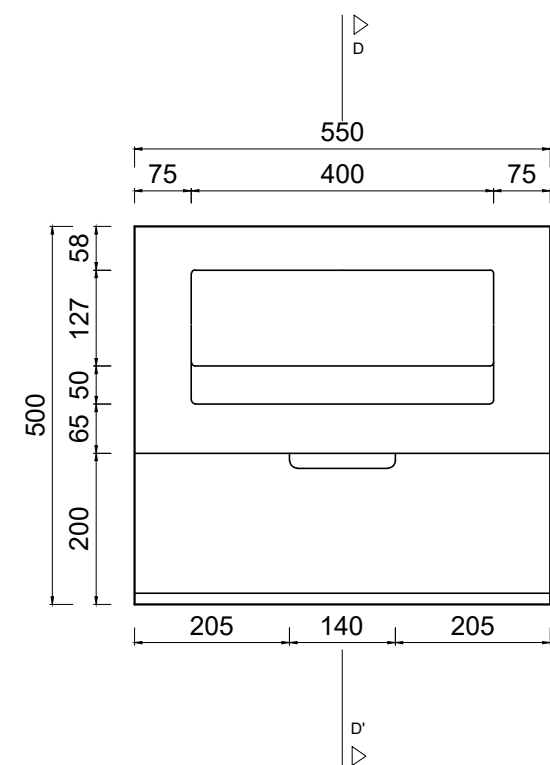
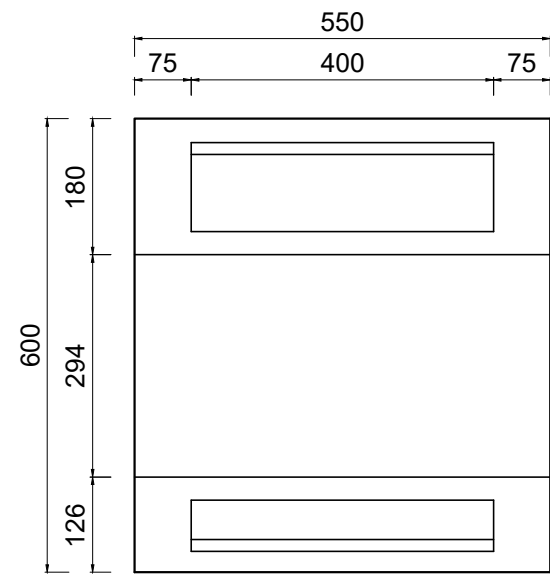


Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Desenho de Produção da Estrutura cotada (Contraplacado de 20 mm)	Unidades: mm	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/10	
Data: Junho		26/34	

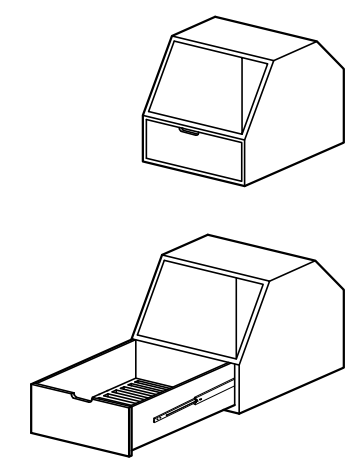
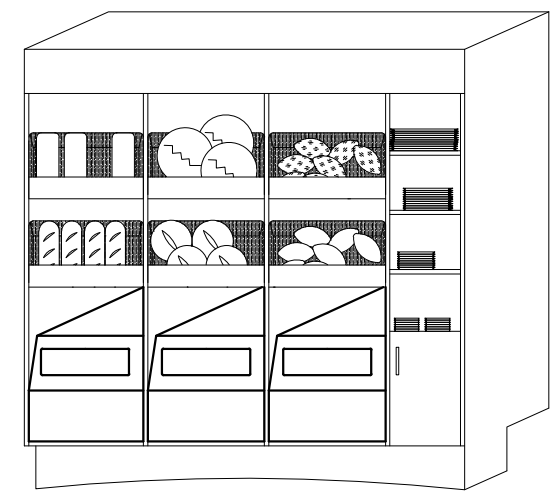


Legenda	Definição
P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9 e P10	Contraplacado 20mm
P11	Contraplacado 5mm

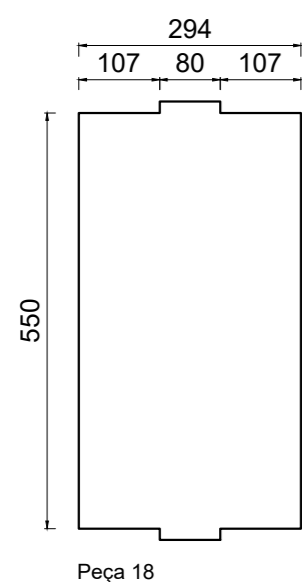
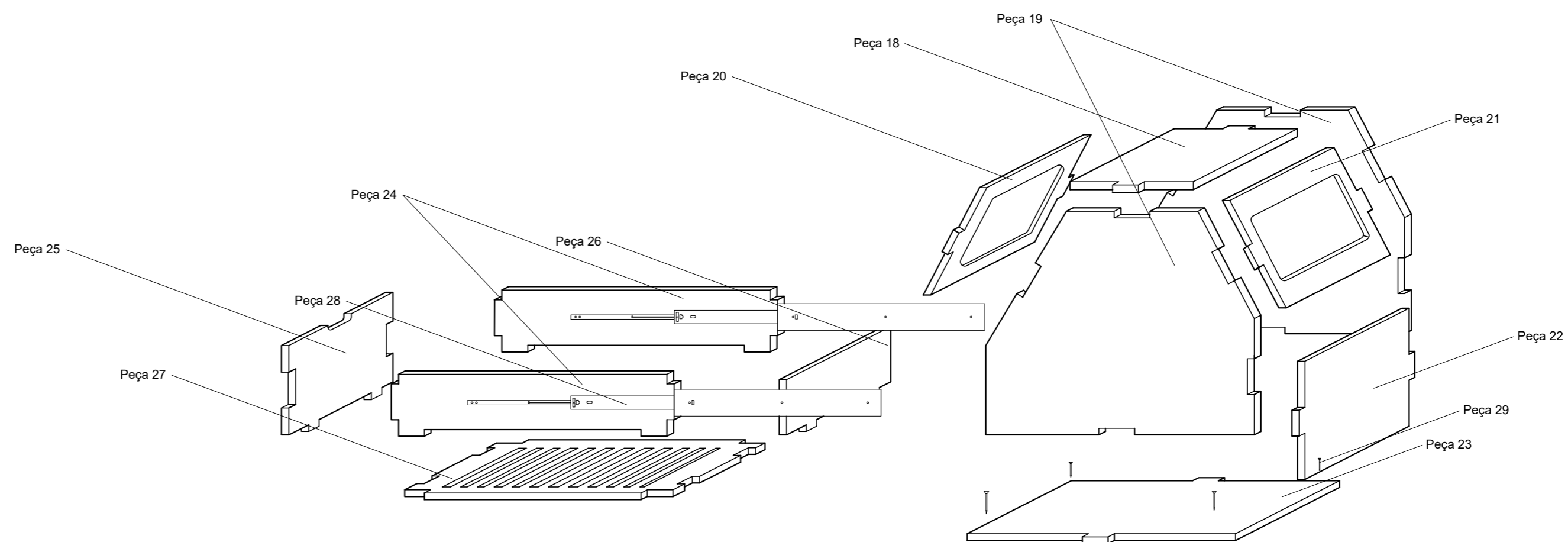
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Desenho Peça a Peça da Estrutura	Unidades: mm
Discente: Maria Eduarda Rêto 20220729		Escala: 1/10
Data: Junho		27/34



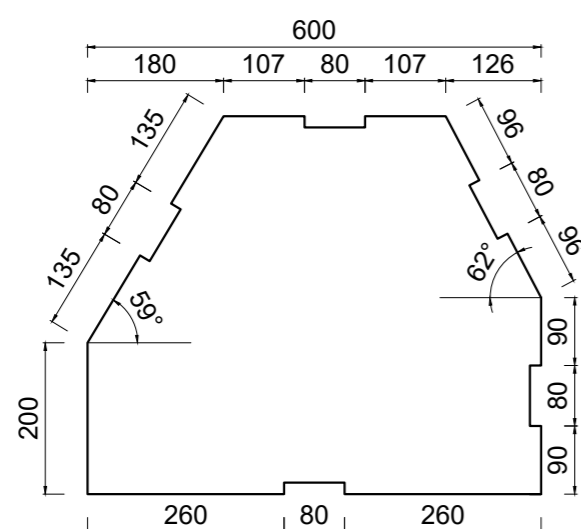
Corte DD'



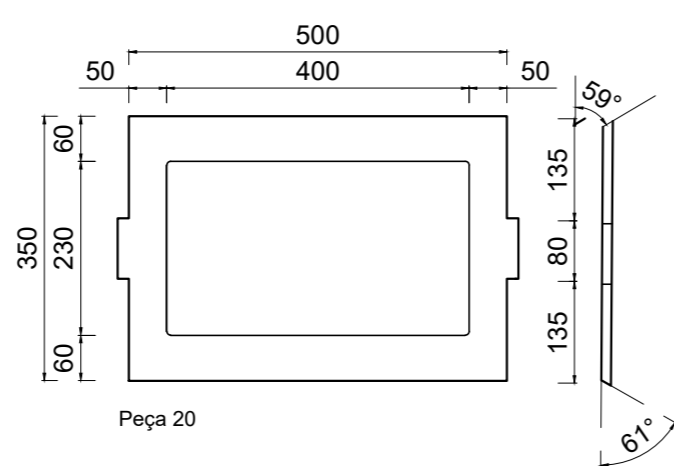
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Desenho de Produção da Caixa (Contraplacado de 15mm)	Unidades: mm	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/10	
Data: Junho		28/34	



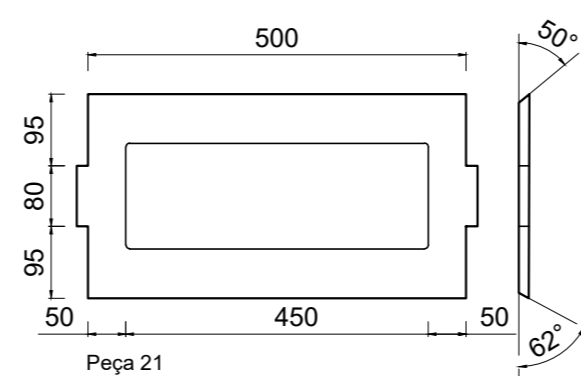
Peça 18



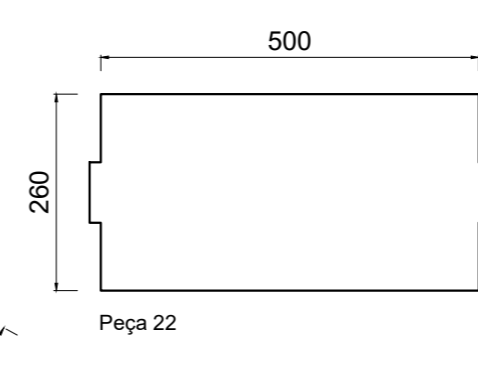
Peça 19 2x



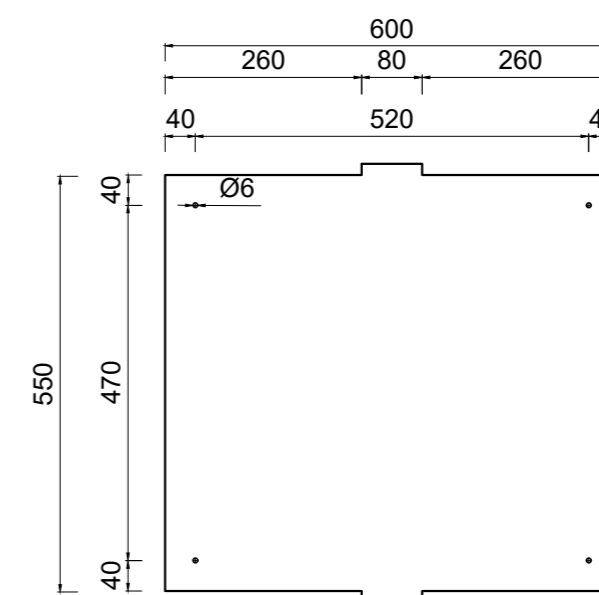
Peça 20



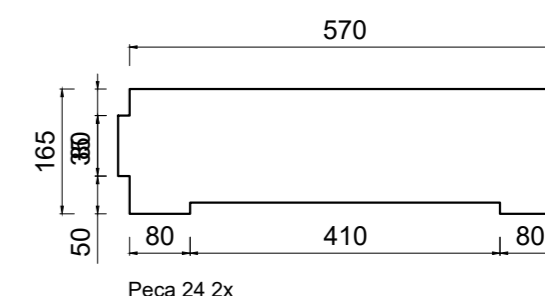
Peça 21



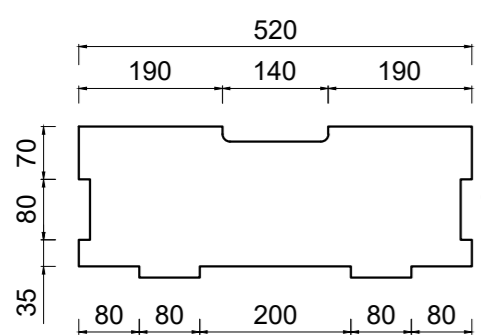
Peça 22



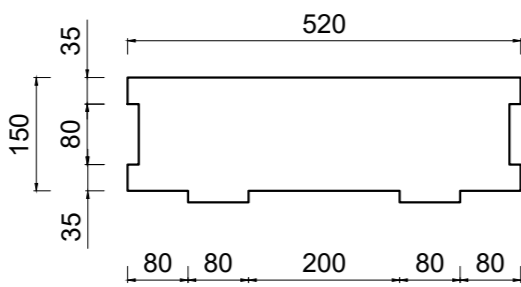
Peça 23



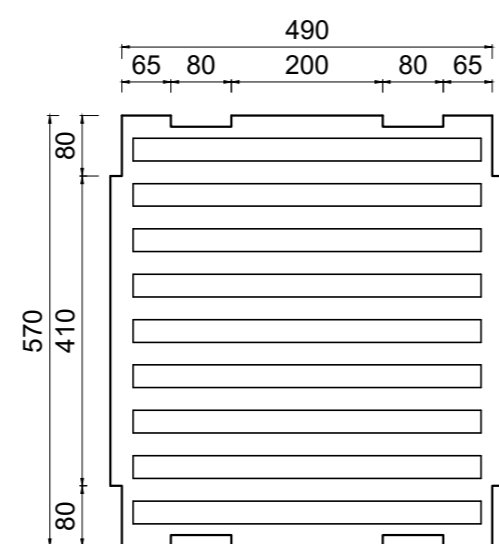
Peça 24 2x



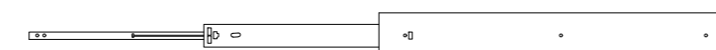
Peça 25



Peça 26



Peça 27

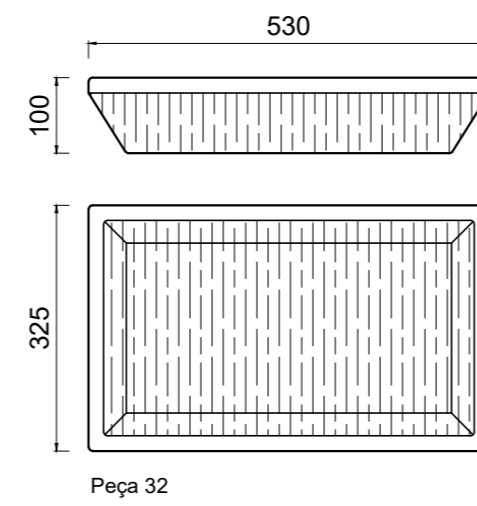
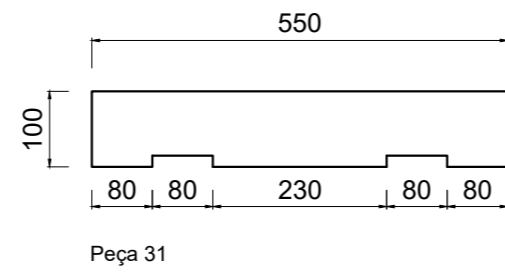
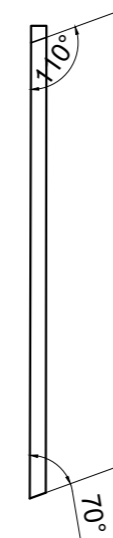
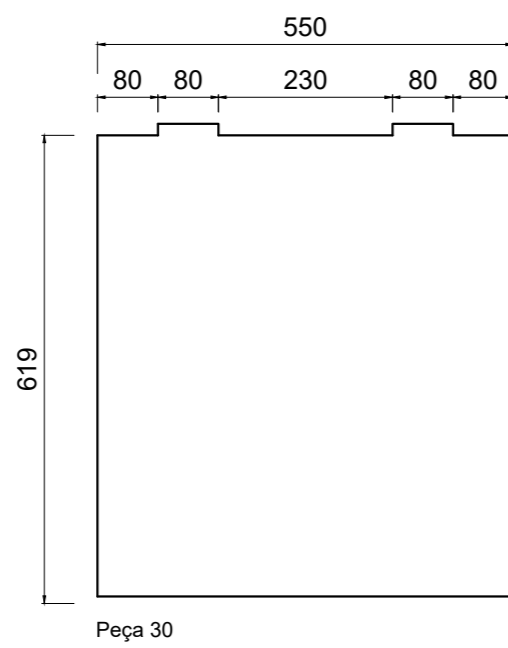
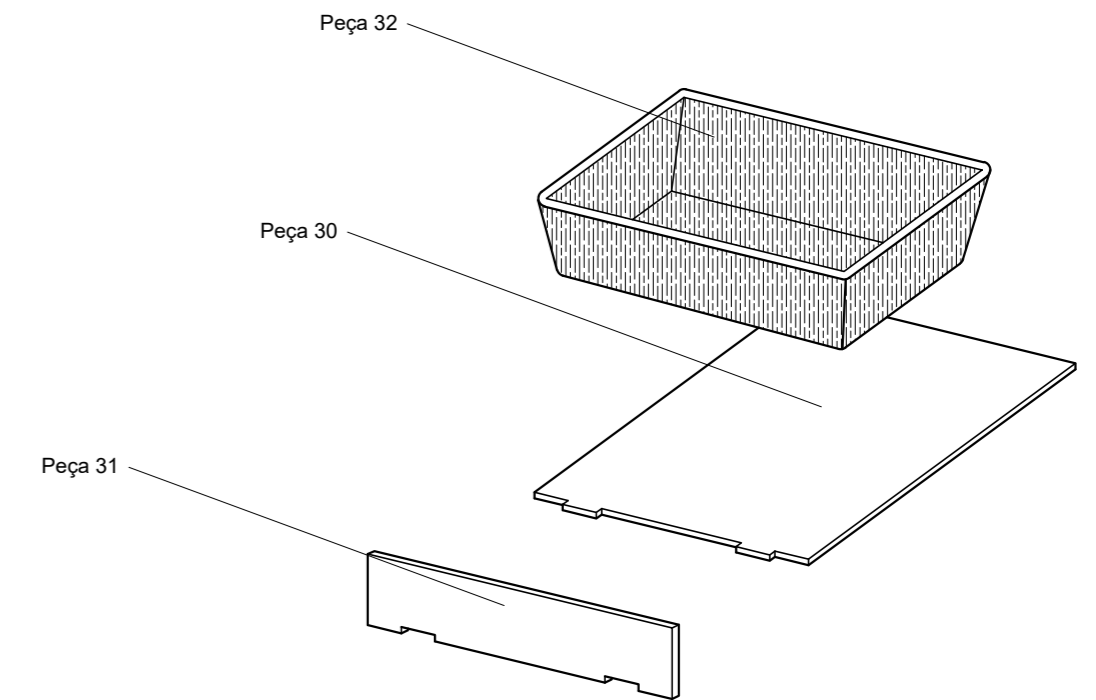
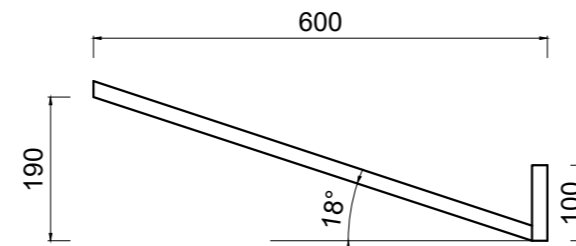
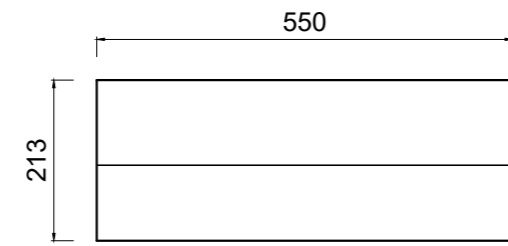
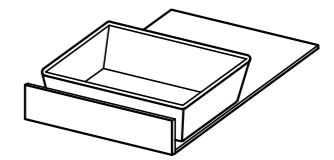
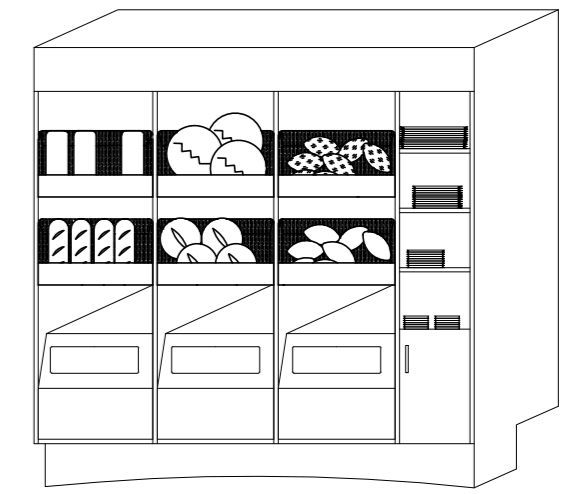


Peça 28 2x

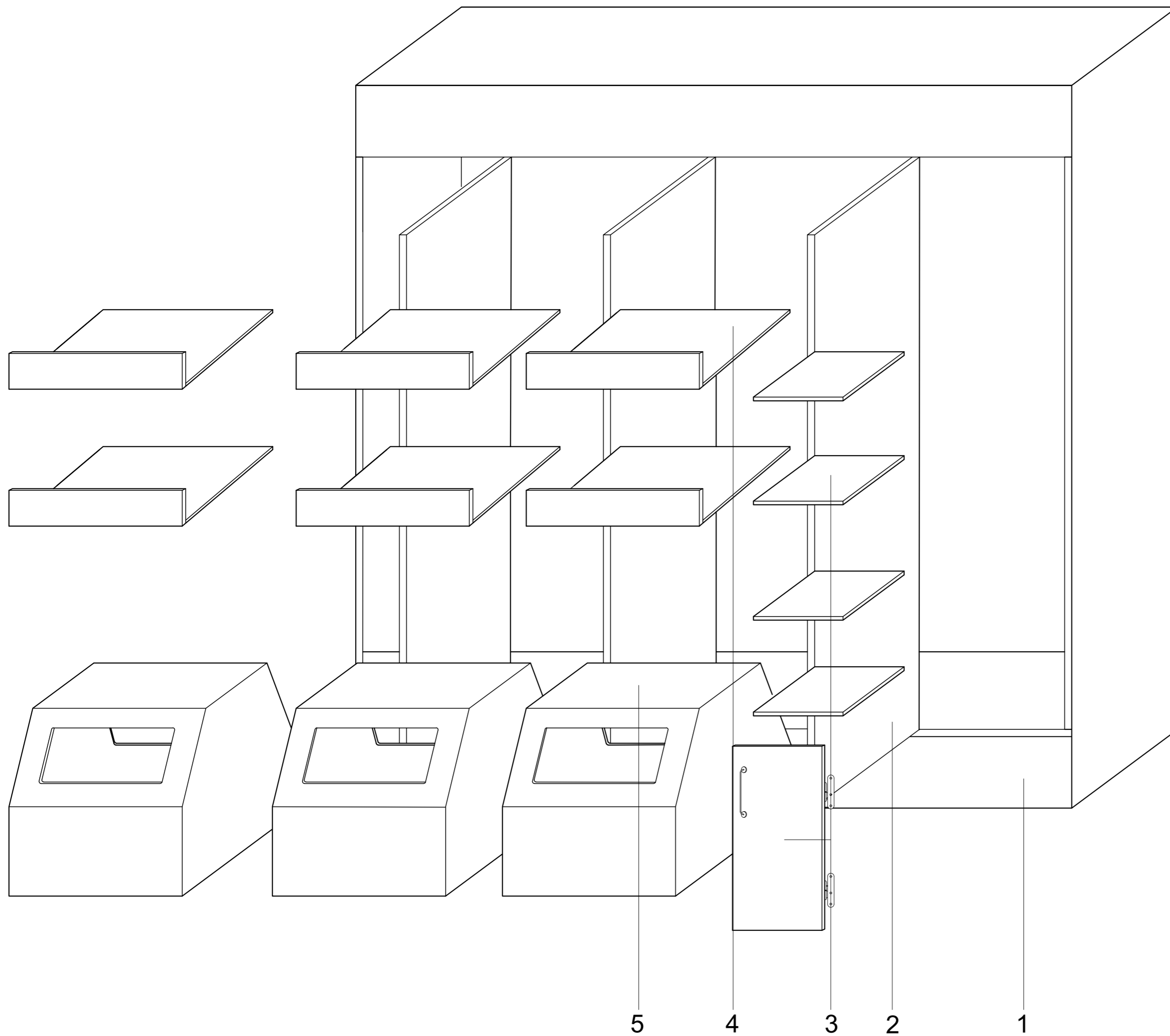


Peça 29 4x

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Desenho Peça a Peça da Caixa (Contraplacado de 15mm)	Unidades: mm	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/10	
Data: Junho		29/34	

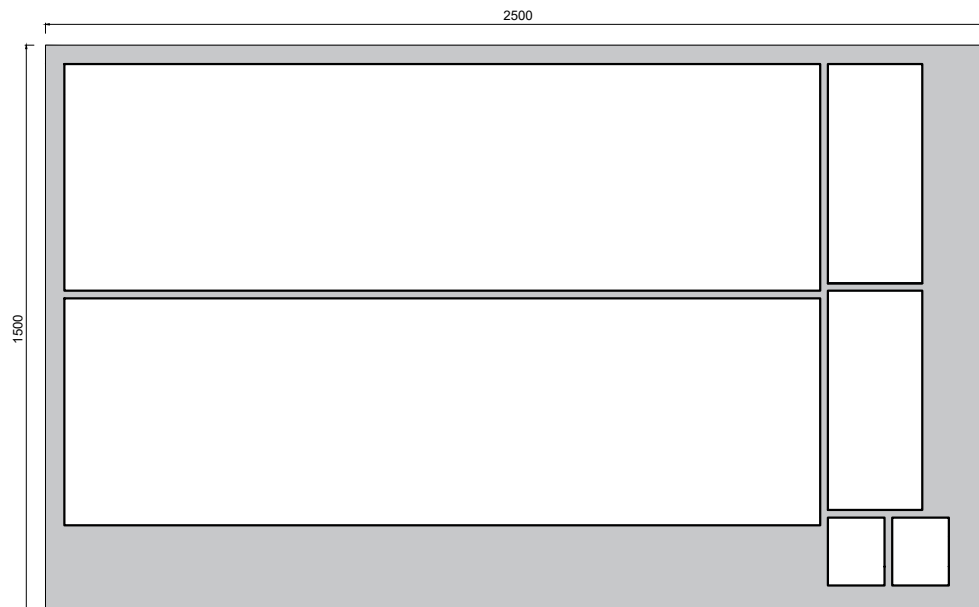


Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		Unidades: mm	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Desenho de Produção e Peça a Peça da Prateleira (Contraplacado de 15mm)	Escala: 1/10	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		30/34	
Data: Junho			

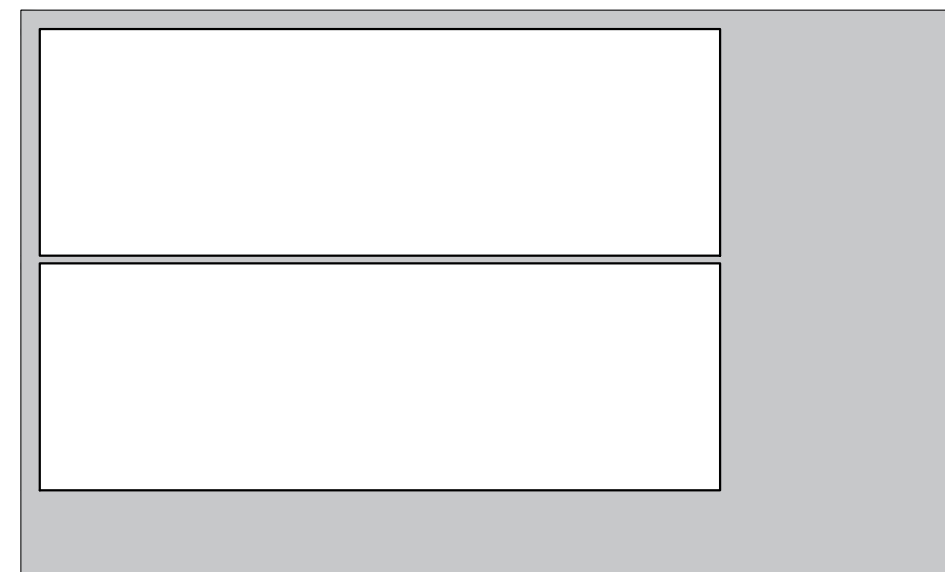


- 1.º Montar a Estrutura Exterior com excêntricos
- 2.º Instalar os separadores com excêntricos
- 3.º Colocar prateleiras com os suportes invisíveis e a porta
- 4.º Colocar prateleira com os excêntricos
- 5.º Acrescentar as caixas

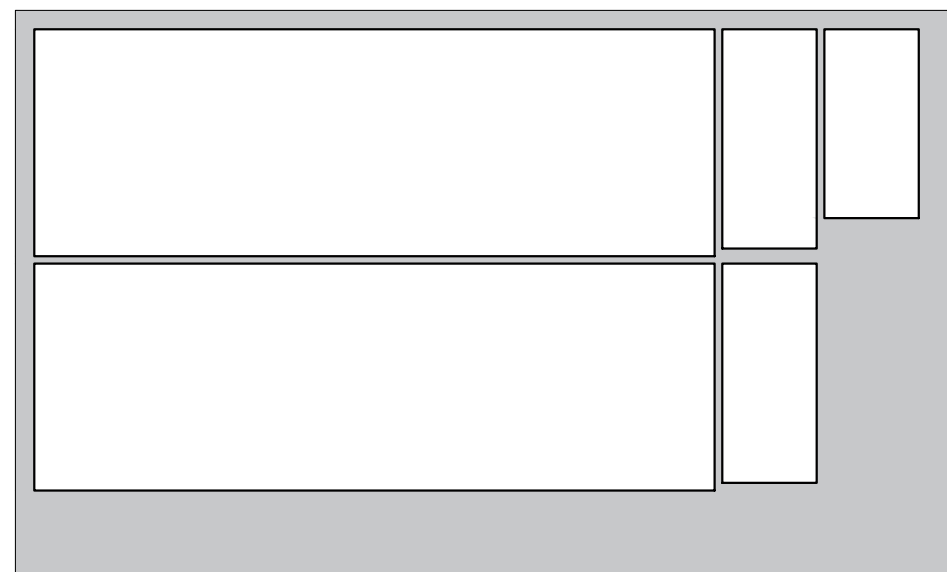
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado "Expositor de Pão"	IPCB/ ESART
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Ordem de Montagem	Unidades: mm
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/10
Data: Junho		31/34



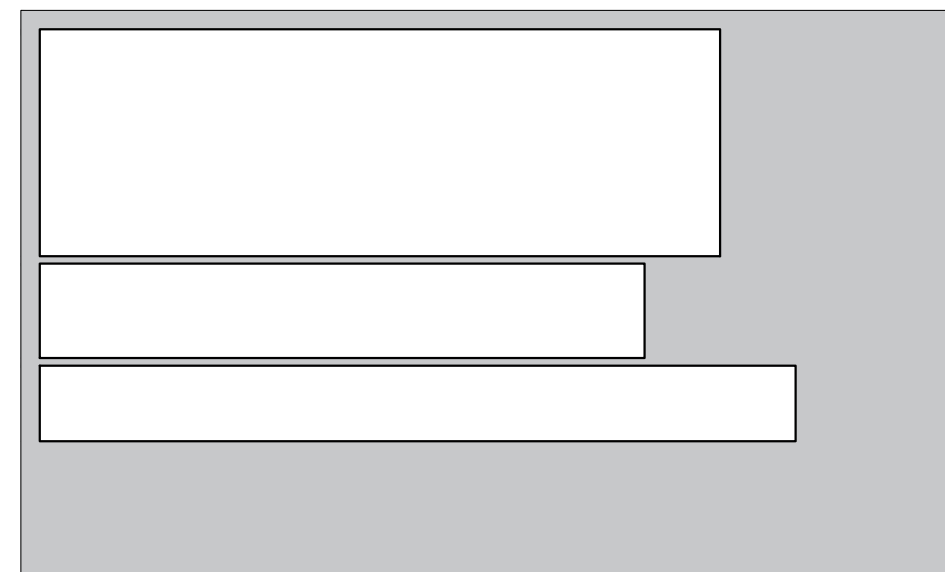
Material: Contraplacado de noqueira 20 mm de espessura



Material: Contraplacado de noqueira 20 mm de espessura

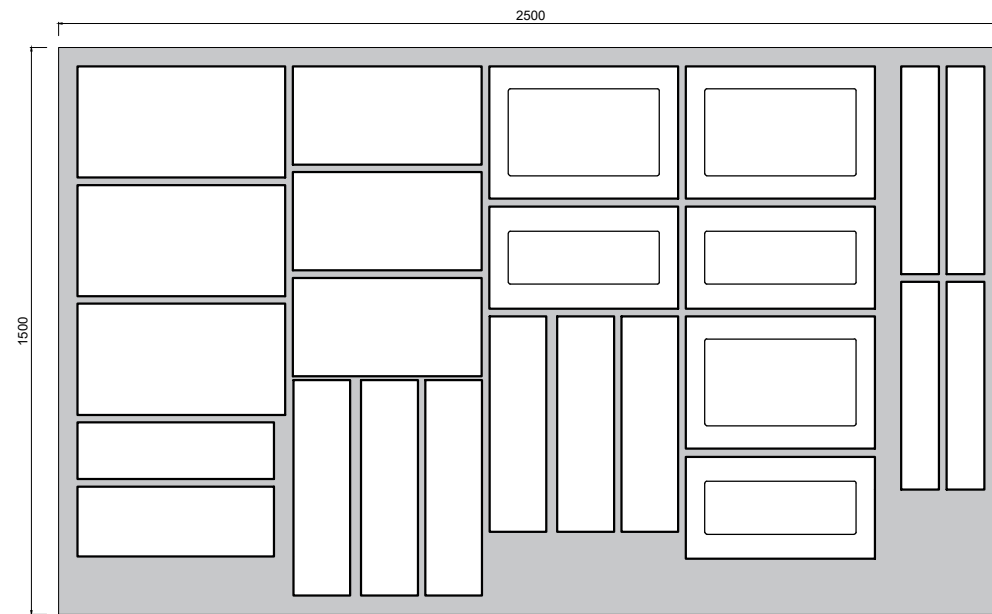


Material: Contraplacado de noqueira 20 mm de espessura

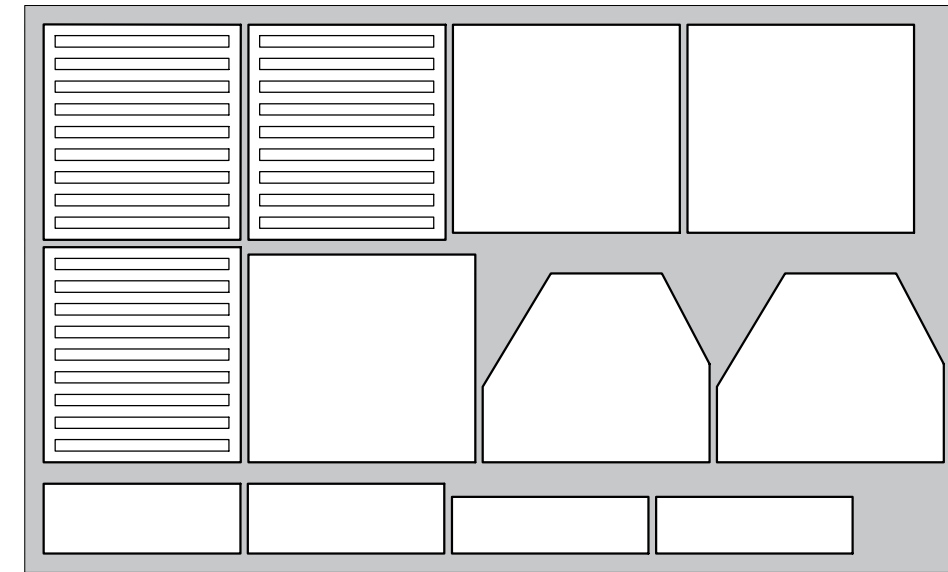


Material: Contraplacado de noqueira 20 mm de espessura

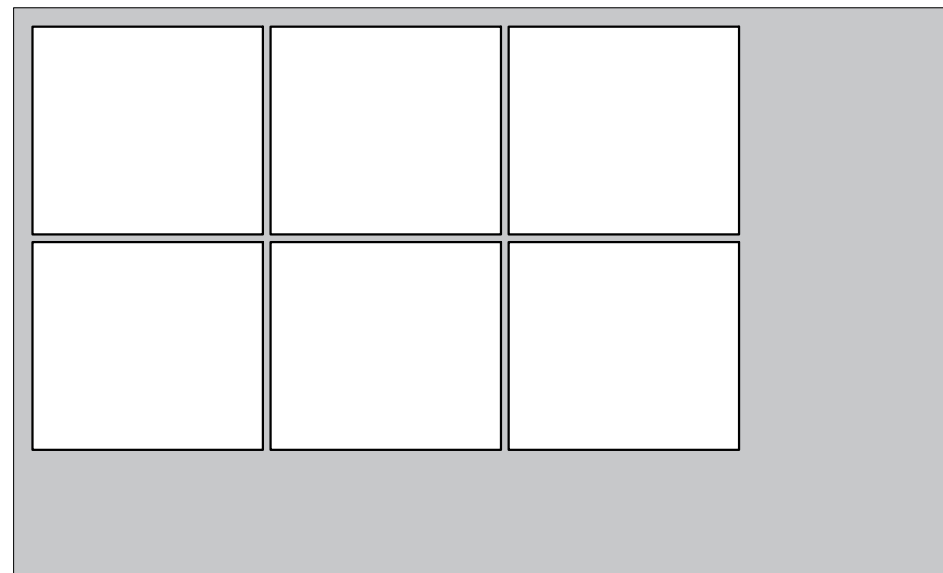
Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado " Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Aproveitamento de Chapa-20 mm de espessura	Unidades: mm	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/20	
Data: Junho		32/34	



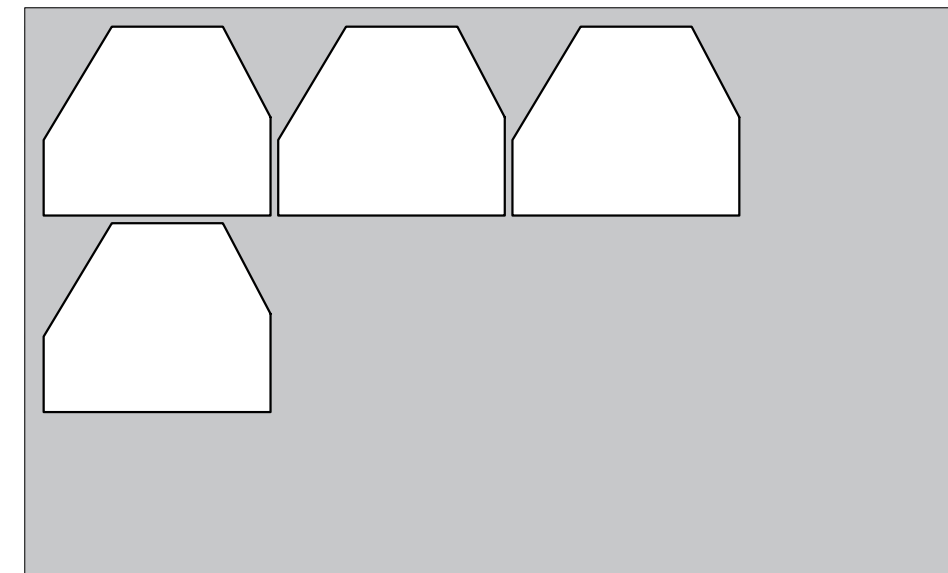
Material: Contraplacado de nogueira 15 mm de espessura



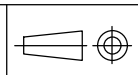
Material: Contraplacado de nogueira 15 mm de espessura

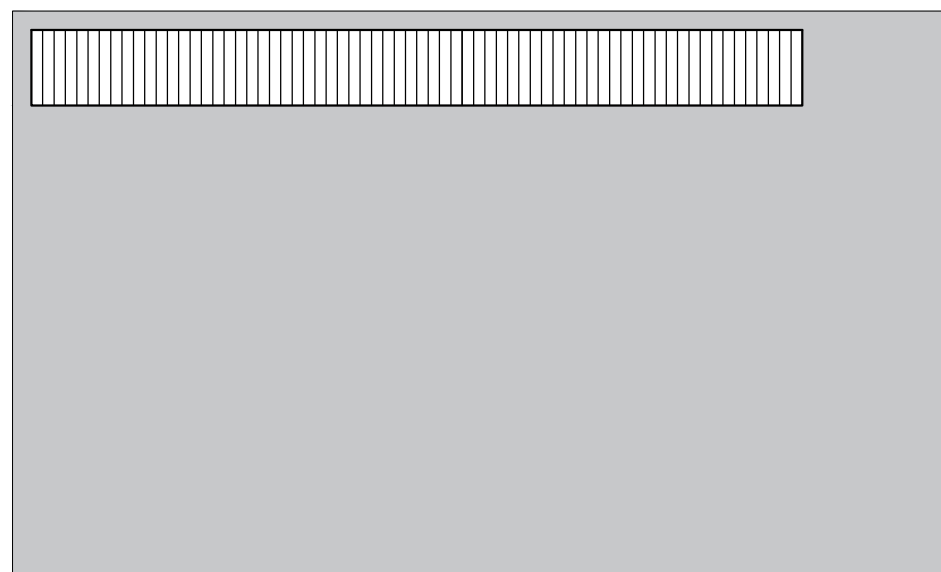


Material: Contraplacado de nogueira 15 mm de espessura



Material: Contraplacado de nogueira 15 mm de espessura

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado " Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Aproveitamento de Chapa-15 mm de espessura	Unidades: mm	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		Escala: 1/20	
Data: Junho		33/34	



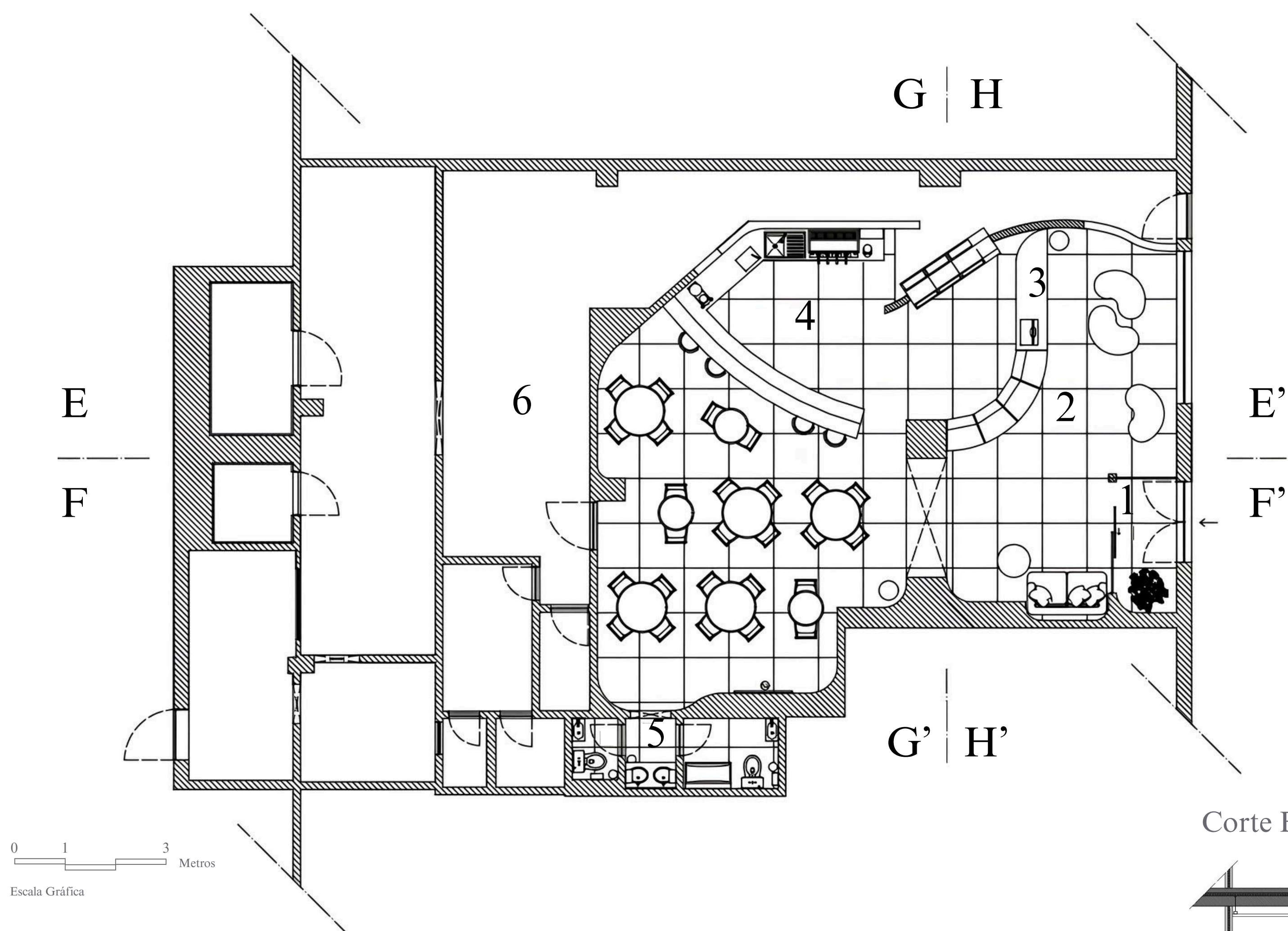
Material: Contraplacado de noqueira 5 mm de espessura

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento	Reabilitação da Pastelaria Pão Doce - Equipamento Desenhado " Expositor de Pão"	IPCB/ ESART	
UC: Projeto de Design de Interiores e Equipamentos		Unidades: mm	
Orientadores: Liliana Neves Ricardo Martinho	Aproveitamento de Chapa-5 mm de espessura	Escala: 1/20	
Discente: Maria Eduarda Rito 20220729		34/34	
Data: Junho			



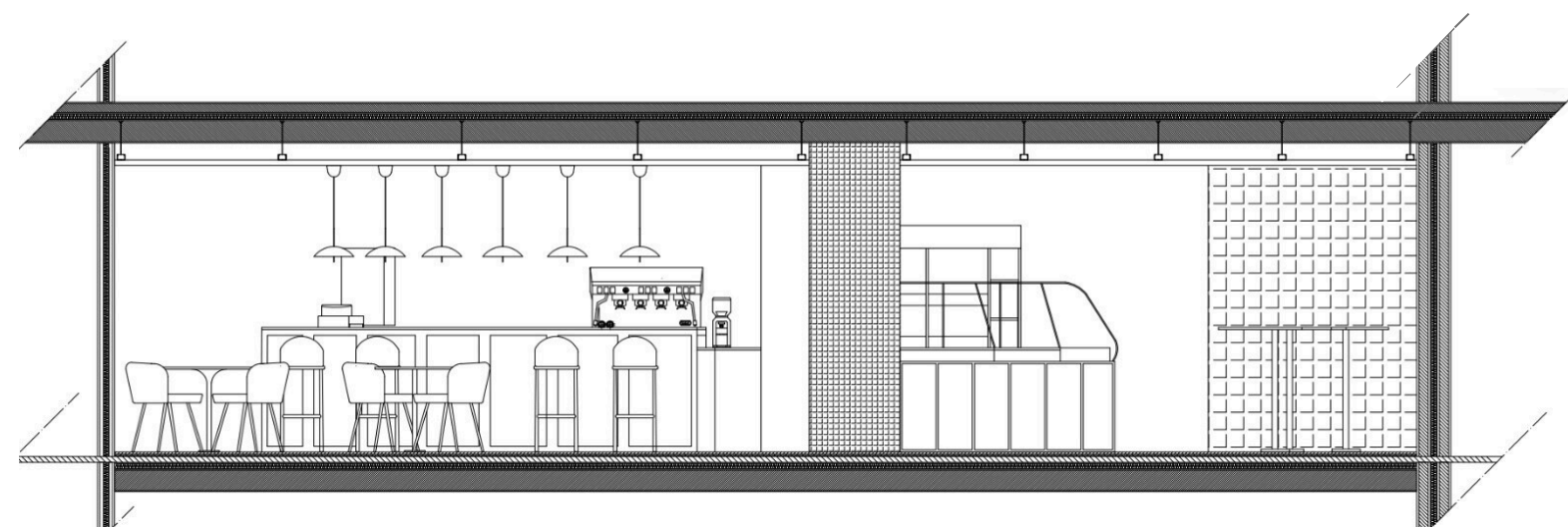
**Politécnico
Castelo Branco**
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Reabilitação de uma Pastelaria Pão Doce, Leiria



- 1- Ante-Câmara
- 2- Zona dos Clientes
- 3- Balcão
- 4- Zona de Funcionários
- 5- Instalações Sanitárias
- 6- Zona de Funcionários
(Não Intervencionada)

Corte EE'



Corte HH'

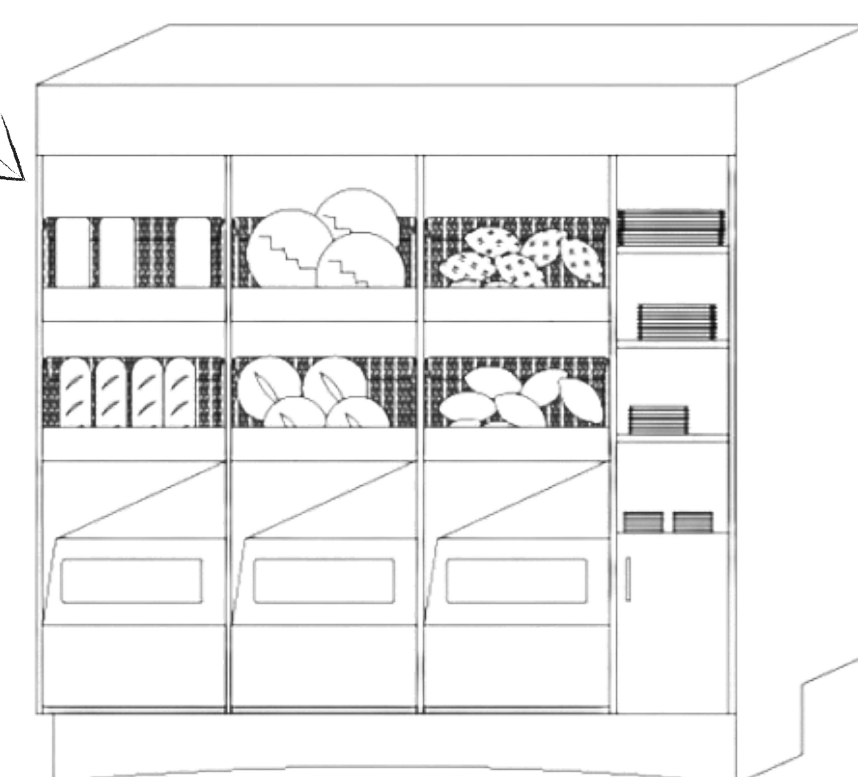
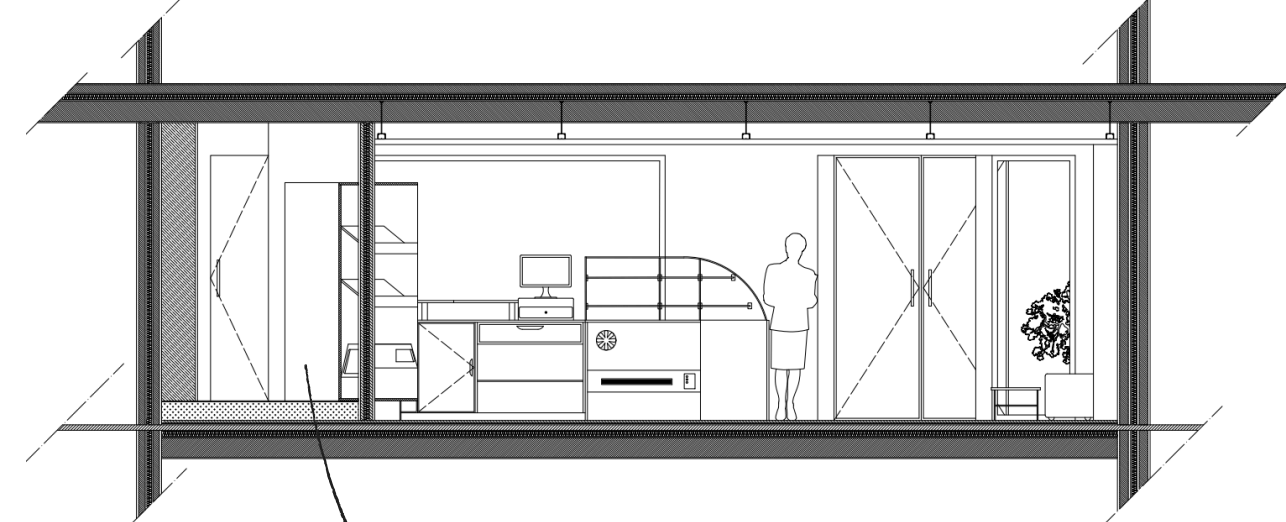


Figura 1. Vista para a Vitrine e Expositor de Pão



Figura 2. Vista para a Zona de assento de Clientes



Este projeto consiste na reabilitação da pastelaria Pão Doce, localizada na freguesia dos Parceiros, em Leiria. A proposta tem como objetivo modernizar o espaço, tornando-o mais funcional, confortável e esteticamente coerente, sem perder a identidade e o ambiente acolhedor que caracterizam o local. O layout foi especialmente pensado para acomodar dois tipos distintos de circulação, uma direcionada para a compra rápida, e outra para quem pretende permanecer no espaço e desfrutar de uma refeição com tranquilidade. Como complemento ao projeto de interiores, foi desenvolvido um equipamento personalizado, um expositor de pão, pensado para facilitar a rotina dos funcionários e valorizar os produtos.

Este trabalho reflete a síntese entre técnica, conceito e sensibilidade, traduzindo-se num espaço renovado, pronto a responder às necessidades do presente e a valorizar a experiência dos seus utilizadores.