

Relatório de Projeto Final

Pastelaria e Padaria no Soutocico, Leiria

Rute Matias Couto

20201277

Orientadores

Professor Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Relatório de Projeto Final apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, orientada pelo Professor Doutor Nelson Barata Antunes e pelo Professor Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2023

Composição do júri

Presidente do júri

Professor Especialista José Simão Gomes

Professor Adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Vogais

Arguente: Professora Doutora Liliana Marisa Carraco Neves

Professora Assistente Convidada da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Orientador: Professor Doutor Nelson Antunes Barata

Professor Adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Orientador: Professor Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Professor Adjunto Convidado da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Resumo

No âmbito da unidade curricular do Projeto, lecionada no 2º semestre do 3º ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, foi proposto aos alunos a realização de um projeto final numa das seguintes vertentes: Design de Interiores ou Design de Equipamento. A vertente que irei dar mais destaque é a de Design de Interiores, considerando esta sendo uma área que abrange ambas as vertentes. Para este projeto final proponho uma reabilitação e um restauro de um antigo edifício do século XX para a conceção de uma pastelaria com padaria, onde antigamente este edifício teria sido uma pequena Indústria de Panificação, situado no Soutocico, freguesia do Arrabal, distrito de Leiria.

Palavras-chave

Design de Interiores- Reabilitação- Restauro- Padaria- Pastelaria.

Abstract

Within the scope of the curricular unit of the Project, taught in the 2nd semester of the 3rd year of the Degree in Interior Design and Equipment, it was proposed to the students to carry out a final project in one of the following areas: Interior Design or Equipment Design. The strand that I will give more prominence is the Interior Design, considering this being an area that covers both aspects. For this final project I propose a rehabilitation and a restoration of an old building of the twentieth century for the design of a pastry shop with bakery, where formerly this building would have been a small Bakery Industry, located in Soutocico, parish of Arrabal, district of Leiria.

Keywords

Interior Design- Rehabilitation- Restoration- Bakery- Pastry.

Índice

1. Introdução.....	1
1.1 Fundamentação / Justificação da escolha	2
1.2 Objetivos a atingir.....	3
2. Anteprojeto.....	4
2.1 Metodologia Projetual.....	4
2.2 Calendarização do projeto.....	5
2.3 Contextualização do projeto.....	7
2.3.1 Localização e história do edifício.....	7
2.3.2 Levantamento Arquitetónico.....	10
2.3.3 Levantamento Fotográfico do Edifício	13
2.4 Casos de estudo.....	16
A- Padaria Estrela Doce, Portugal - Sónia Triguinho	16
B- BreadBlok, Califórnia.....	17
C- Gleba- Moagem e Padaria.....	19
D- Padaria Panistas, Espanha.....	19
E- Padaria Portuguesa Lab, Portugal	21
3. Desenvolvimento do projeto.....	22
3.1 Conceito	22
3.2 A importância do pão para a aldeia do Soutocico	23
3.2.1 Antigos processos de produção do pão no Soutocico.....	24
3.2.2 Novos processos de produção do pão	25
3.3 Público-alvo.....	27
3.4 Legislação Aplicável.....	28
3.5 Descrição genérica da proposta	29
3.5.1 Distribuição do espaço	29
3.5.2 Planta de Zonamentos	32
3.5.3 Descrição da proposta	33
3.5.4 Materiais, Equipamentos e Acabamentos	44
3.5.5 Iluminação.....	45
3.5.6 Estratégias de Iluminação Artificial	46
3.5.7 Estratégias de Iluminação Natural.....	47
3.5.8 Conforto Térmico.....	48

3.5.8 Equipamento- Balcão de venda.....	48
4. Conclusão.....	50
5. Referencias Bibliográficas.....	51
5.1 Bibliografia	51
5.2 Webgrafia.....	51
6. Apêndices	53
6.1 Apêndices I- Estimativa Orçamental de uma parte da zona de consumo	53
6.2 Apêndices II- Painel de Apresentação.....	57

Índice de Imagens

Imagem 1- metodologia do Projeto	4
Imagem 2- Primeira calendarização do projeto	5
Imagem 3- última calendarização do projeto	5
Imagem 4-Localização do edifício; Fonte: GoogleMaps- localização	7
Imagem 5-Planta de Localização	8
Imagem 6-Planta de Implantação.....	9
Imagem 7- Desenhos técnicos dos alçados antigos	10
Imagem 8-Desenho técnico da planta antiga	10
Imagem 9-Desenho técnico de um corte	10
Imagem 10- Planta do existente.....	11
Imagem 11- Alçado Principal	11
Imagem 12- Alçado Lateral Esquerdo.....	11
Imagem 13- Corte AA', corte CC' e corte DD'	12
Imagem 14- Fotografia do edifício atualmente	13
Imagem 15- Fachada lateral Esquerda.....	13
Imagem 16- Vista da fachada principal a partir do interior.....	14
Imagem 17- Vista da parte de trás do interior do edifício	14
Imagem 18- perspectiva da parte de trás do interior	14
Imagem 19- Vista com alguns pormenores da parte	14
Imagem 20- Pormenores da zona de trás.....	15
Imagem 21- Perspetiva da zona de trás.....	15
Imagem 22- Vista lateral direita a partir do interior	15
Imagem 23- Vista lateral esquerda a partir do interior	15
Imagem 24- Vista da zona da frente do interior	15
Imagem 25- Vista da segunda parte da fachada	15
Imagem 26- Zona de cargas e descargas.....	16
Imagem 27- Zona de Atendimento da Padaria	17
Imagem 28- Zona de atendimento da Pastelaria	17
Imagem 29- Perspetiva da zona de Pastelaria.....	17
Imagem 30- Perspetiva da zona da Padaria	17
Imagem 31- Perspetiva da zona de consumo rápida	17
Imagem 32- Perspetiva da zona do consumo mais demorado	17
Imagem 33- Zona de atendimento de padaria.....	18
Imagem 34- Zona de atendimento de pastelaria	18
Imagem 35- Zona de consumo.....	18
Imagem 36- Vista do interior da pastelaria.....	18
Imagem 37- Detalhe da exposição do pão.....	18
Imagem 38- Zona de vitrine.....	18
Imagem 39-expositor de pão.....	19
Imagem 40-balcão principal.....	20
Imagem 41-zona de consumo	20

Imagem 42-cortina da fábrica fechadas.....	20
Imagem 43-zona de consumo	20
Imagem 44-Zona de visualização de fábrica aberta	20
Imagem 45-Janela do alçado.....	20
Imagem 46-Interior da Padaria Portuguesa.....	21
Imagem 47- Moodboard de Conceito.....	22
Imagem 48- Moodboard de Inspiração	23
Imagem 49-primeira e segunda proposta de divisão do espaço.....	29
Imagem 50- Terceira e quarta proposta de divisão do espaço	30
Imagem 51- última proposta de divisão do espaço	30
Imagem 52- proposta de planta 1 e 2	31
Imagem 53-Proposta de planta 3 e 4	31
Imagem 54- proposta de planta final.....	32
Imagem 55- Planta de zoneamento do espaço	32
Imagem 56-Planta de alterações.....	33
Imagem 57-Alçado principal alterado	33
Imagem 58-Alçado lateral esquerdo alterado	34
Imagem 59- Planta de Apresentação, zona de escritório, corredor, armazém,wc staf.	34
Imagem 60- Planta de Apresentação zona da fábrica (1)	35
Imagem 61- Planta de Apresentação zona de fábrica (2)	35
Imagem 62-Planta de apresentação zona de fábrica (3)	36
Imagem 63-Render zona de visualizar o fabrico dos bolos.....	36
Imagem 64-Planta de Apresentação zona das casas de banho	37
Imagem 65- Planta de Apresentação zona dos balcões	37
Imagem 66-Balcão de venda de pão e bolos	38
Imagem 67- Balcão de apoio ao estabelecimento	38
Imagem 68- Planta de Apresentação zona de atendimento rápido	39
Imagem 69-Render zona de atendimento rápido (1)	39
Imagem 70-Render da zona de atendimento rápido (2)	40
Imagem 71-Planta de Apresentação Zona de atendimento demorado	40
Imagem 72-Render zona de atendimento demorado.....	41
Imagem 73-Planta de Apresentação zona de leitura	41
Imagem 74- Render zona de leitura	42
Imagem 75-Render teto decorado (1)	42
Imagem 76- Render teto decorado (2)	43
Imagem 77- Perspetiva zona de consumo	43
Imagem 78- Iluminaria suspensa; Focos em carril; iluminação suspensa	45
Imagem 79- Ar-condicionado	48
Imagem 80- medidas de conforto ergonómico	49
Imagem 81- Folha de carvalho Branco; Pedra em Merrazo; Painel ripado em mdf	49
Imagem 82-Cortes do equipamento	50

1. Introdução

No âmbito da unidade curricular de Projeto, lecionado no segundo semestre do terceiro ano da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento da Escola Superior de Artes Aplicadas, foi nos proposto realizar um projeto final que integrasse as duas vertentes do curso: Design de Interiores e Design de Equipamento, tendo como objetivo demonstrar todas as capacidades e habilidades adquiridas ao longo dos três anos da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento na Escola Superior de Artes Aplicadas.

Decidi dar mais destaque à vertente do Design de Interiores sendo que é aquela com a qual me identifico mais e na qual pretendo aprofundar mais os meus conhecimentos, não esquecendo que também irei realizar um equipamento que estará no meu interior onde poderei explorar os conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura. Para tal proponho para o projeto final uma proposta de reabilitar e restaurar um antigo espaço comercial e trazer uma nova vida ao edifício, recorrendo às novas necessidades dos habitantes dessa aldeia.

A presente proposta tem o intuito de dar a conhecer o meu projeto final, que consiste na reabilitação e no restauro de um antigo espaço comercial e transformá-lo numa pastelaria com padaria. O edifício que selecionei foi construído em 1979, este localiza-se numa aldeia designada por Soutocico, pertencente à freguesia do Arrabal, no distrito de Leiria.

O presente projeto ira passar por várias fases, sendo que estará dividido em quatro partes:

Anteprojecto, onde será exposto a metodologia projetual, a calendarização e a contextualização do projeto, assim como os casos de estudo.

Desenvolvimento do projeto, onde será desenvolvido a cerne do projeto, contextualizando o conceito, a legislação aplicada e o desenvolvimento da proposta para o projeto.

Conclusão, com uma reflexão de todo o processo do projeto.

Apêndices, onde serão anexados o painel de apresentação, a estimativa orçamental do projeto e do equipamento.

1.1 Fundamentação / Justificação da escolha

O Soutocico foi sempre uma terra com poucos habitantes, mas sempre se destacou a nível Industrial, do Desporto e da Cultura. Dentro da indústria destaco as fábricas de confeção, que noutro tempo havia três fábricas em funcionamento dentro dos ramos de confeção de fatos de homens e de vestidos de noivas, ambas reconhecidas a nível nacional. A nível do desporto e da cultura destaco o Clube Recreativo e Desportivo do Soutocico, fundado em 1975 e onde foi bastante reconhecido a nível nacional pelas suas equipas de Futebol e de Basquetebol. Não esquecendo que a nível cultural também é conhecido pela banda filarmónica, esta fundada em 1946, e os grupos de teatro onde temos uma parodia representada pela primeira vez em 1938, e atualmente conhecida nacionalmente, realizada de quatro em quatro anos pelos habitantes da aldeia, que se domina pelo “Enterro do Bacalhau”. Fora isto, no passado e até aos dias de hoje, o pão do Soutocico é uma das imagens de marca desta terra. Acredita-se que a padaria terá sido uma das primeiras indústrias do Soutocico, onde este acompanhou a evolução da aldeia que já desde o “início do século XX já existiam mais de 20 fornos a lenha a cozer pão” (Brites, 2013).

O Soutocico é a terra onde eu cresci e para a realização do meu projeto, surgiu-me a ideia de pegar em algo que valorizasse ou que tivesse valor na minha terra, neste caso peguei no elemento do pão. E, portanto, decidi reabilitar e restaurar o interior de um edifício que foi construído em 1979, que se localiza no centro da aldeia, e transformá-lo numa pastelaria com padaria. Este edifício encontra-se bem localizado, sendo que se situa ao pé de uma das estradas principais que liga Leiria a Fátima, trazendo mais movimento à zona e mais vida ao local. Acredito que pegar neste edifício e criar uma proposta para o mesmo, será uma boa aposta para o futuro desta aldeia.

O edifício antigamente era uma pequena indústria de Panificação, com cerca de 615 m², pertencente á firma: OS FILIPES- Panificação e Comércio de Produtos Alimentares, Lda. Os Filipes eram uma família muito valorizada no Soutocico, tendo mais do que uma padaria nesta zona, onde decidiram construir este último edifício para aumentar as suas produções e vendas.

Decidi pegar neste edifício por dois motivos: por fazer parte de uma terra que tanto estimo e valorizo, querendo, portanto, enaltecer uma das imagens desta minha aldeia; e por saber que o recente dono pretende fazer um projeto que envolva a padaria, tornando este projeto mais desafiante e cativante devido ao facto que poderei aplicar todas as capacidades adquiridas ao longo do meu percurso académico e tornar este projeto numa proposta viável.

1.2 Objetivos a atingir

Com a realização do meu projeto tenho como principais objetivos atender as necessidades de quem usufruir o espaço, quer a nível organizacional e funcional como também a nível da estética e do conforto.

Pretendo propor uma proposta para a fachada que se encontra alterada, reformulando alguns aspetos, como o aumento do vão das janelas para que o interior consiga captar mais luz natural.

Pretendo criar várias áreas diferenciadas sendo que na zona do consumo, irei ter uma zona de consumo mais rápido e uma zona de consumo onde as pessoas possam passar mais tempo, implementando equipamento mais confortável.

Com este projeto tenciono contribuir para o desenvolvimento da aldeia, o Soutocico, como também atrair mais pessoas para que estas conhecem esta terra.

A nível profissional pretendo aprofundar e consolidar o máximo possível os meus conhecimentos adquiridos ao longo do meu percurso académico.

Em resumo, com este projeto pretendo:

- Projetar uma proposta organizada e funcional, conjugando com a estética e o conforto;
- Propor uma solução para a fachada que se encontra alterada
- Propor soluções para problemas encontrado no edifício, como por exemplo a humidade que conseguimos visualizar a partir das fotos;
- Criar áreas diferenciadas e funcionais;
- Contribuir para o desenvolvimento da aldeia;
- Aprofundar e consolidar os conhecimentos adquiridos na licenciatura em Design de Interiores e Equipamento;

2. Anteprojeto

2.1 Metodologia Projetual

Para a elaboração deste projeto torna-se importante e necessário definir uma metodologia, que serve de fio condutor na definição do problema inicial até à solução final, orientando e justificando todo o desenvolvimento do projeto.

Metodologia Projetual



Imagem 1- metodologia do Projeto

2.2 Calendarização do projeto

Planeamento das atividades a desenvolver	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho
Pesquisa Inicial							
Levantamento do Espaço							
Organização dos espaços em planta							
Esboços							
Desenhos Técnicos							
Folder de Materiais							
Modelação 3D							
Orçamento							
Layout de Apresentação							
Relatório							
Reformulação e Conclusão de todos os elementos do							
Entrega Final							

Imagem 2- Primeira calendarização do projeto

Planeamento das atividades a desenvolver	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho
Pesquisa Inicial							
Levantamento do Espaço							
Organização dos espaços em planta							
Esboços							
Desenhos Técnicos							
Modelação 3D							
Orçamento							
Layout de Apresentação							
Relatório							
Reformulação e Conclusão de todos os elementos							
Entrega Final							

Imagem 3- última calendarização do projeto

- Pesquisa Inicial- Pesquisa teórica relativa a alguns espaços semelhantes, nomeadamente, as funcionalidades, ambientes, equipamento e legislação aplicável.
- Levantamento do Espaço- Deslocação ao local para fazer o levantamento de medidas e fotografar todas as divisões.

- Organização de Espaço- Esboços exploratórios das ideias para diferente divisão, assim como definição de moodboards em que se define o ambiente e o conceito pretendido para o espaço.
- Desenhos técnicos- Elaboração de plantas e cortes do projeto do projeto, devidamente cotados e caracterizados com indicação de mobiliário, pavimentos, tetos, iluminação, materiais, rede de águas e esgotos e acabamentos de todo o projeto.
- Folder de materiais- Execução de um caderno com soluções a nível de materiais e equipamentos a utilizar no projeto.
- Simulação 3D- Elementos de visualização do espaço e compreensão 3D, através da elaboração de desenhos, renders e maquetes.
- Painel de Apresentação- Elaboração de um painel de apresentação em A2 com alguns elementos técnicos e conceptuais.
- Relatório- Elaboração da parte escrita do projeto, como a memória descritiva, o relatório, o orçamento e de outros elementos finais.
- Reformulação e Conclusão de todos os elementos do Projeto
- Entrega final.

2.3 Contextualização do projeto

2.3.1 Localização e história do edifício

O local escolhido para a presente proposta foi o edifício de uma antiga pequena indústria de Panificação, localizada na Rua José dos Santos Lopes B, no Soutocico, uma localidade do distrito de Leiria (fig. 4, 5, e 6). Este edifício a encontrasse junto a uma das principais estradas nacionais que liga a Leiria a Fátima, mais precisamente a 9 Km de Leiria e a 11 Km de Fátima, considera-se que esta estrada é bastante movimentada.

O Soutocico pertence á freguesia do Arrabal, segundo o site da freguesia do Arrabal, esta apresenta ter cerca de 2610 habitantes e onde só no Soutocico existem cerca de 610 habitantes. Esta é uma terra que sempre teve poucos habitantes, mas sempre se destacou a nível distrital pelas suas Indústrias, pelo Desporto e pela sua Cultura.

Esta antiga indústria que decidi pegar, antigamente pertencia á firma: OS FILIPES- Panificação e Comércio de Produtos Alimentares, Lda. Era sabido pelos habitantes do Soutocico que os Filipes eram uma família muito valorizada na aldeia, tendo mais do que uma padaria nesta zona, onde decidiram construir este último edifício em 1979 para aumentar as suas produções e vendas.

Esta padaria esteve em funcionamento até ao ano de 2005, estando no ativo durante 26 anos, os antigos donos decidiram acabar com panificação devido a problemas de saúde de um dos principais donos. Este edifício esteve sem qualquer movimento durante muito tempo e por tanto um dos filhos do antigo dono acabou por começar um projeto que não conseguiu dar finalidade, daí a fachada estar modificada, e, portanto, decidiu meter o edifício à venda.

Atualmente este edifício foi vendido e os recentes donos pretendem tornar o local novamente ativo de forma a dar mais valor e trazer mais movimento à aldeia.

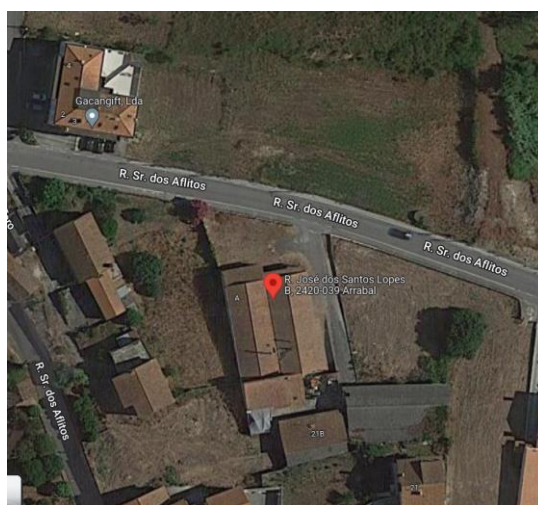


Imagem 4-Localização do edifício; **Fonte:** GoogleMaps- localização

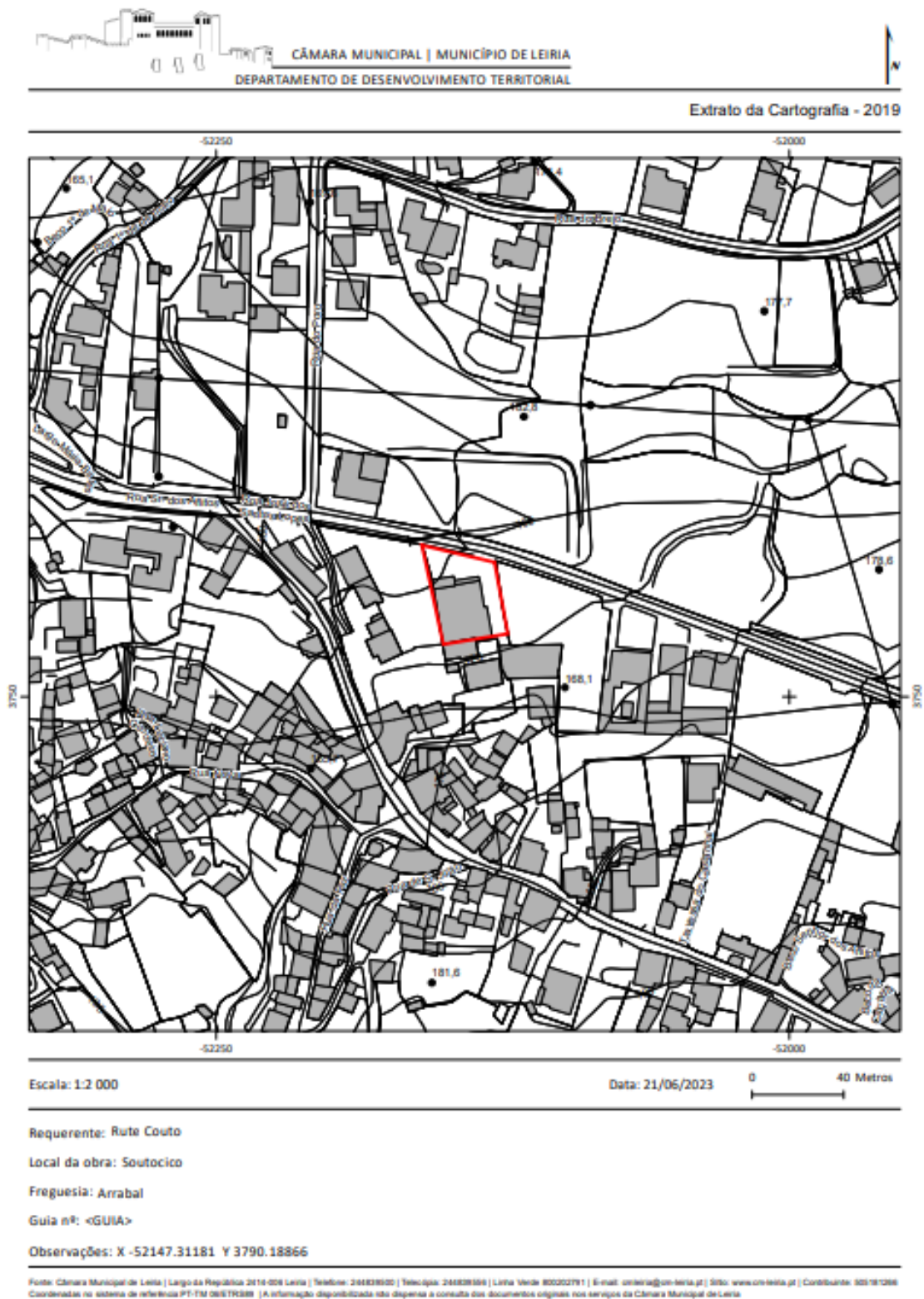
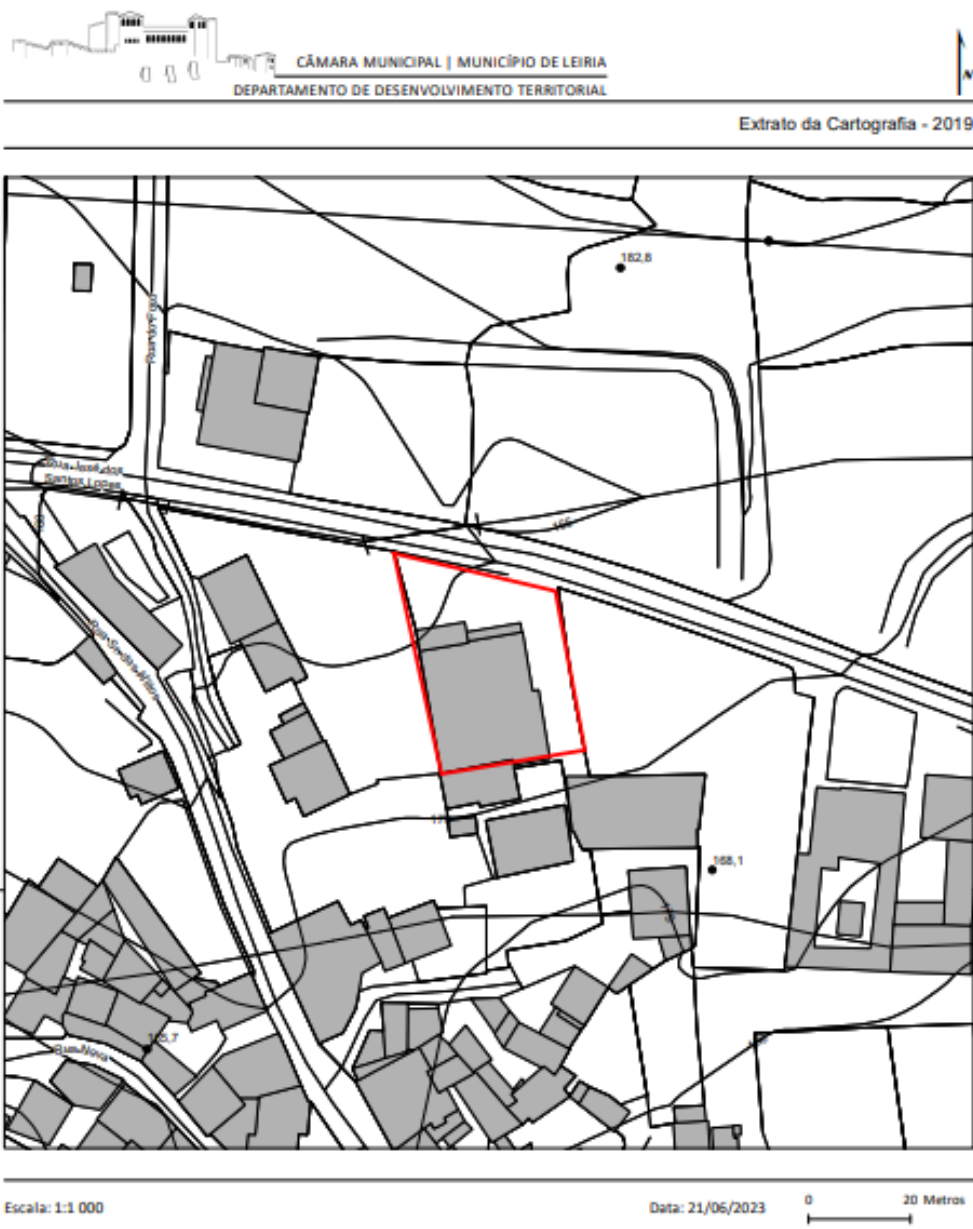


Imagem 5-Planta de Localização



Requerente: Rute Couto

Local da obra: Soutocico

Freguesia: Arrabal

Guia nº: <GUIA>

Observações: <OBSERVACOES>

Fonte: Câmara Municipal de Leiria | Largo da República 2610-028 Leiria | Telefone: 244838020 | Telexótipo: 244838006 | Linha Verde 800202791 | E-mail: utilizadores@cm-leiria.pt | Site: www.cm-leiria.pt | Coordenadas no sistema de referência PT-TM 06STRS89 | A informação disponibilizada está disponível a consulta dos documentos originais nos serviços da Câmara Municipal de Leiria.

Imagem 6-Planta de Implantação

2.3.2 Levantamento Arquitetónico

Para o levantamento arquitetónico foi-me disponibilizado documentação antiga que tinha alguns desenhos técnicos nomeadamente a planta e os alçados (fig. 7, 8 e 9). Ainda assim para ser mais rigorosa, uma vez que me encontro num edifício com alçados alterados, fui até ao espaço para realizar algumas medições e verificar se as medidas batiam certo com os desenhos disponíveis (fig. 10). Para isso utilizei alguns objetos de edição nomeadamente uma fita métrica, um caderno e um lápis para realizar alguns apontamentos.

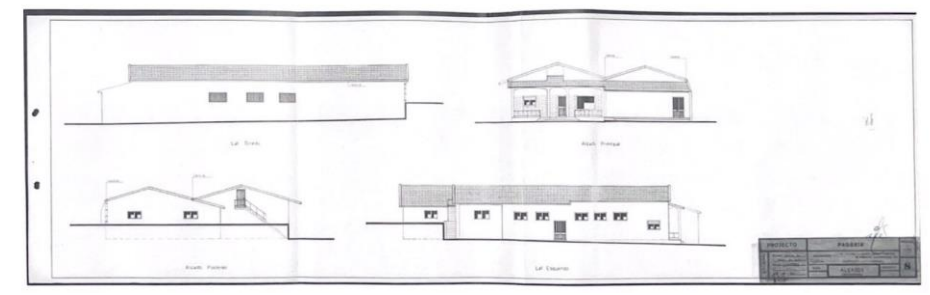


Imagem 7- Desenhos técnicos dos alçados antigos

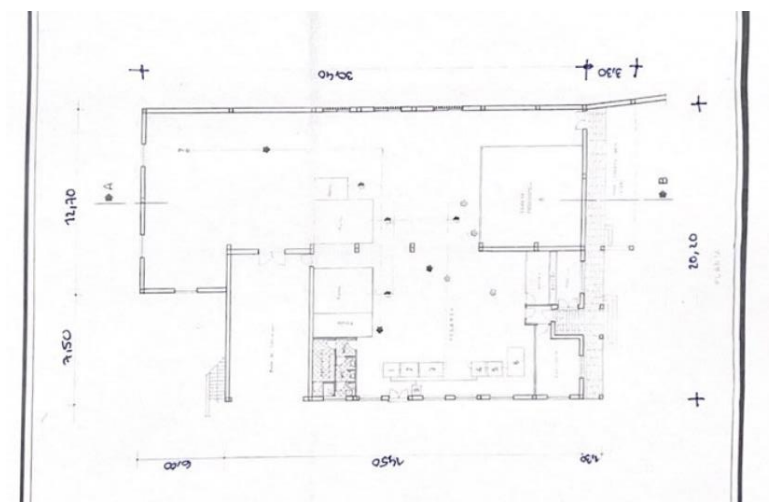


Imagem 8- Desenho técnico da planta antiga

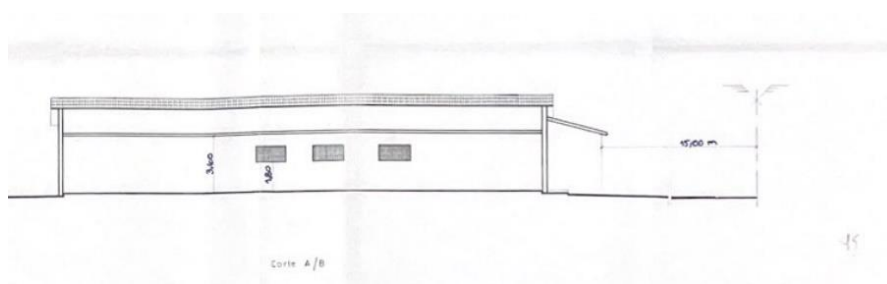


Imagem 9- Desenho técnico de um corte

Durante todo o processo de levantamento, o meu maior desafio foi a medição do telhado em relação ao teto, uma vez que não tive acesso a esse espaço, no qual tive de utilizar as medidas disponíveis dos desenhos disponibilizados.

Através dos alçados a nascente e a Norte conseguimos aceder ao interior do edifício onde se pode percorrer todo o edifício através de qualquer uma das entradas, como podemos observar na (fig.11 e 12). Este edifício apenas apresenta ter duas áreas bastante amplas. O muro presente a poente faz a delimitação entre este edifício e o terreno vizinho.

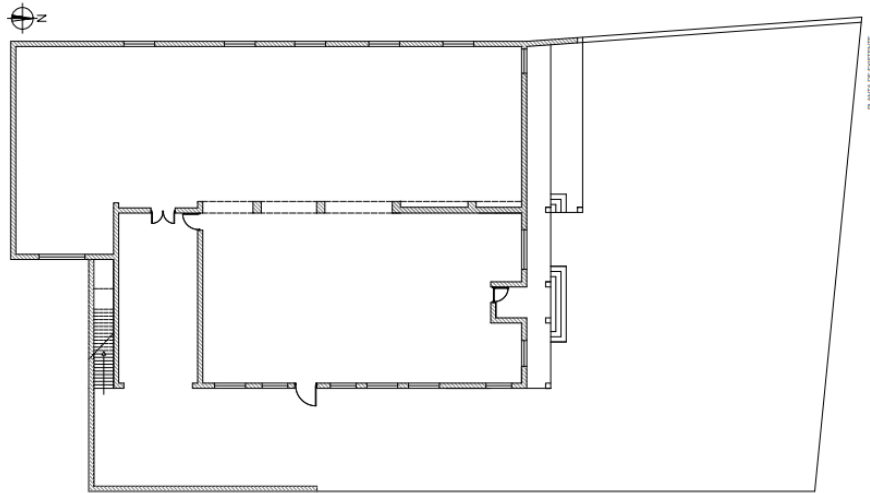


Imagem 10- Planta do existente

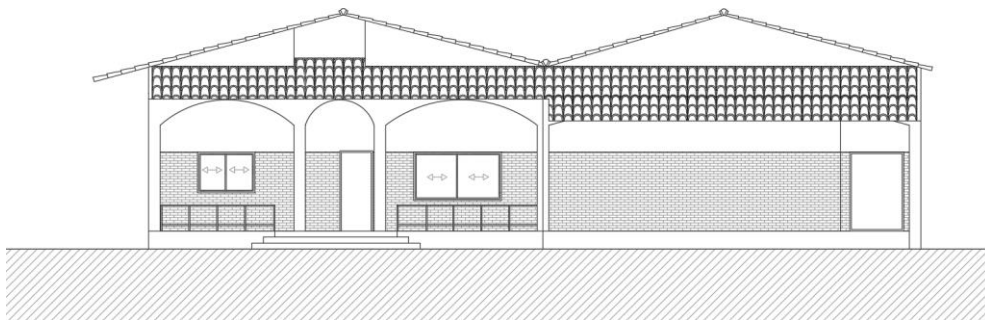


Imagem 11- Alçado Principal

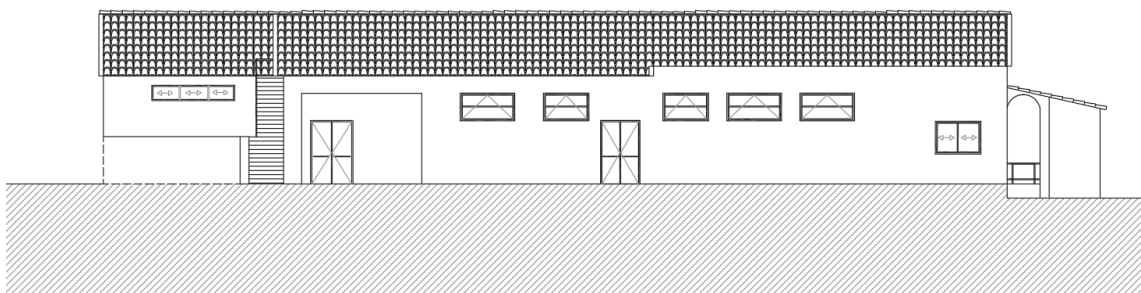
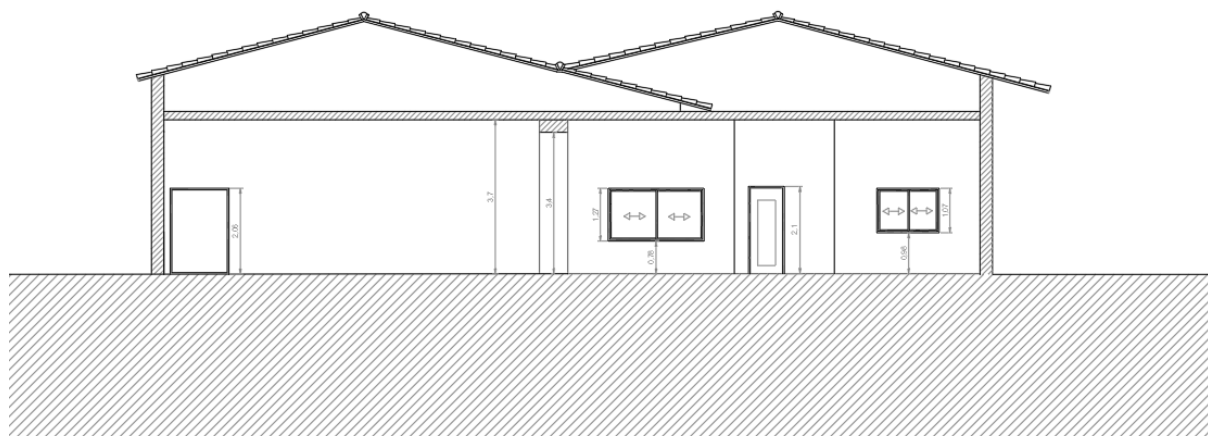


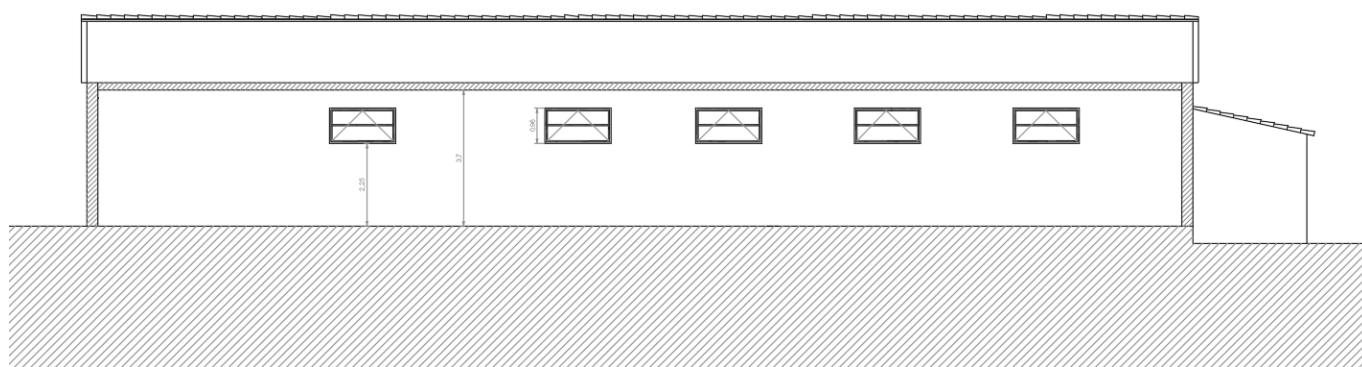
Imagem 12- Alçado Lateral Esquerdo

A sul encontra-se o alçado posterior do edifício onde pelo qual não tive acesso, pois atualmente existe uma habitação colada a este edifício, por isso para realizar o levantamento técnico deste alçado tive de me guiar pelos desenhos fornecidos.

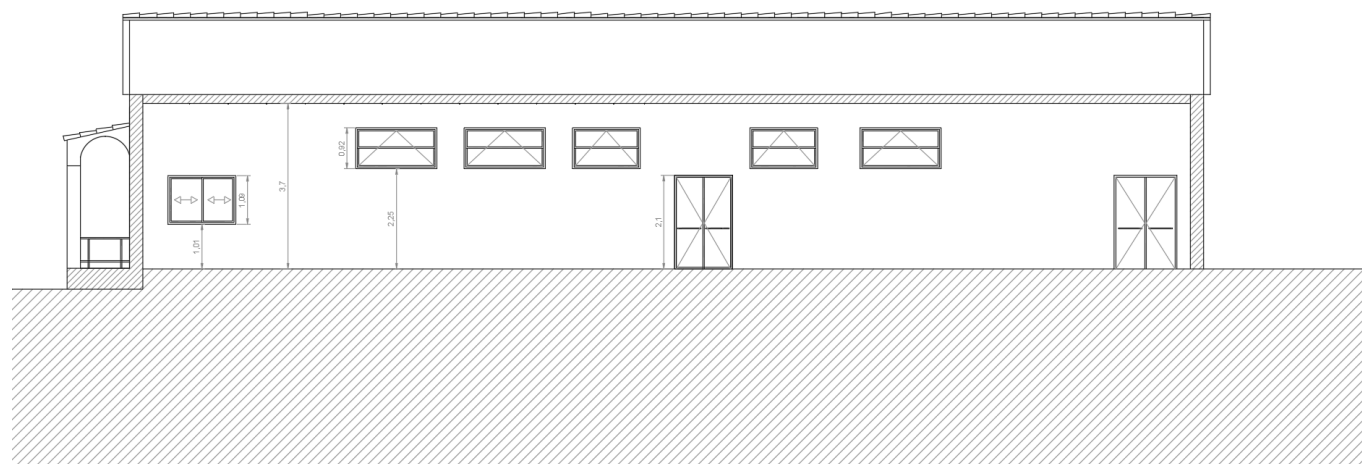
Através dos cortes (fig.13), conseguimos visualizar melhor o interior e perceber alguns elementos estruturais existentes, como as vigas estruturais ao meio do edifício, os pilares estruturais existentes e o pé direito com que vou trabalhar, cerca de 3,70m.



CORTE AA'



CORTE CC'



CORTE DD'

Imagem 13- Corte AA', corte CC' e corte DD'

2.3.3 Levantamento Fotográfico do Edifício

Neste subcapítulo irei apresentar algumas fotografias do edifício como ele se apresenta atualmente.



Imagem 14- Fotografia do edifício atualmente



Imagem 15- Fachada lateral Esquerda

Este edifício encontra-se com algumas patologias nomeadamente a presença de fissuras e bolor resultantes da humidade, nas paredes e teto que acabam por apodrecer os revestimentos presentes no espaço, como podemos observar ao logo das figuras 16 a 26.

Para isso proponho a retirada de todos os tipos de revestimentos existentes, e a colocação de materiais resistentes à humidade. Como por exemplo uma massa acrílica para a vedação das fissuras, uma manta asfáltica ou líquida e tinta impermeabilizante.



Imagem 16- Vista da fachada principal a partir do interior



Imagem 17- Vista da parte de trás do interior do edifício



Imagem 18- perspectiva da parte de trás do interior



*Imagem 19- Vista com alguns pormenores da parte
De trás do interior do edifício*



Imagem 20- Pormenores da zona de trás



Imagem 21- Perspetiva da zona de trás



Imagem 22- Vista lateral direita a partir do interior



Imagem 23- Vista lateral esquerda a partir do interior



Imagem 24- Vista da zona da frente do interior



Imagem 25- Vista da segunda parte da fachada



Imagem 26- Zona de cargas e descargas

2.4 Casos de estudo

A- Padaria Estrela Doce, Portugal - Sónia Triguinho

No primeiro caso de estudo, peguei na Padaria Estrela Doce realizado pela Designer Sónia Triguinho, localizada na rua 25 de Abril na Sertã, onde é considerada “uma referência imperdível na região da Beira Interior. Os atuais proprietários deram um passo em frente não só no fabrico de produtos, mas também no espaço, procurando sempre manter a sua relação de proximidade com os clientes convidando os a sentirem-se em casa” (Triguinho, s.d citado em Pereira, M. 2019).

Sónia Triguinho, responsável pelo design de interiores, conferiu conforto ao projeto, criando um ambiente intimista com uma expressão contemporânea. Para o efeito, a designer privilegiou materiais como ferro, madeira e mármore, maioritariamente com origem na produção nacional. Para além dos fatores anteriores, escolhi este projeto como caso de estudo porque acho que conseguimos distinguir e diferenciar cada zona neste projeto, sendo elas- zona de atendimento de padaria (fig. 27); zona de atendimento de pastelaria (fig. 28); zona de consumo rápido (fig. 29 e 31); e zona de atendimento demorado (fig. 30 e 32); algo que também quererei implementar no meu projeto final.



Imagem 27- Zona de Atendimento da Padaria



Imagem 28- Zona de atendimento da Pastelaria



Imagem 29- Perspetiva da zona de Pastelaria



Imagem 30- Perspetiva da zona da Padaria



Imagem 31- Perspetiva da zona de consumo rápida mais

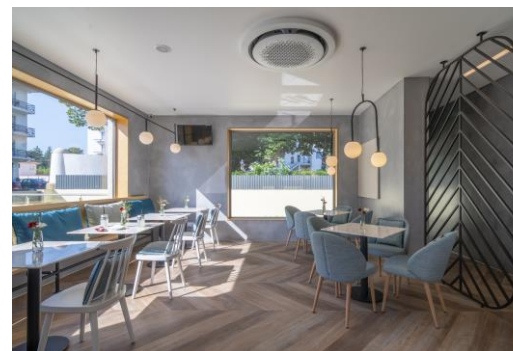


Imagem 32- Perspetiva da zona do consumo demorado

B- BreadBlok, Califórnia

No segundo caso de estudo, “*BreadBlok*” localizado em Santa Barbara- Califórnia, projetado pelo estúdio *Los Angeles Commune*, uma padaria fundada por Chloé Charlier que serve apenas produtos sem glúten. Neste projeto usaram paredes de gesso, embutidas de madeira e pisos de azulejos de terracota para criar uma sensação rústica e moderna, assim como uma combinação de materiais como o calcário, gesso, madeira e terracota para “conectar o seu exterior com herança provençal de Chloé Charlier” (Alonso, R. 2020).

Um ponto focal do interior é a bancada branca com caixas de vidro para exibir a pastelaria, onde este cria um contraste bonito com o pavimento (fig. 33). A zona de

consumo é feita a partir de um banco de madeira com almofadas revestidas a linho para criar mais conforto, composta também por mesas ovais em madeira escura (fig. 35). Apercebemo-nos de outros detalhes personalizados como as cestas de cordas que estão penduradas no teto servindo de abajur para a iluminação do mesmo (fig. 36). Peguei neste exemplo de caso de estudo, devido haver uma harmonia entre todos os materiais escolhidos criando também uma harmonia na paleta de cores, sendo que também irei implementar isso no projeto, onde irei buscar cores neutras que remetem para o elemento do pão assim como elementos personalizados como por exemplo a verga, para remeter às antigas cestas de pão.



Imagem 33- Zona de atendimento de padaria e pastelaria



Imagem 34- Zona de atendimento de cafetaria



Imagem 35- Zona de consumo



Imagem 36- Vista do interior da pastelaria



Imagem 37- Detalhe da exposição do pão



Imagem 38- Zona de vitrine

C- Gleba- Moagem e Padaria

Neste terceiro caso de estudo, a Gleba- Moagem e Padaria, havendo várias padarias apenas localizadas na cidade de Lisboa, em Portugal, segundo o site desta marca este tem como conceito “produzir o melhor pão, de forma natural e a partir dos melhores cereais portugueses, trazendo de volta o pão que os nossos avós comiam, um produto nutritivo, saudável e extremamente saboroso”. Este espaço chamou-me atenção devido ao seu conceito, um pelo qual pretendo também apelar. Um dos principais conceitos deste espaço é ter produção 100% portuguesa, passado por três pilares entre os quais: cereais são 100% locais onde são colhidos em Trás-os-Montes, Alentejo e Ribatejo; Moagem em Mos de Pedra, permitindo que a farinha esteja no ponto máximo da sua qualidade, cheia de nutrientes e sabor; e por fim a fermentação natural que significa máximo sabor, máxima nutrição e digestibilidade e máxima conservação. A nível de estética, em todas as lojas Gleba sua paleta cromática mantém se igual uma vez que as suas cores são: branco, variações de castanho e alguns apontamentos em preto (fig.39).



Imagem 39- Entrada e interior do Gleba



Imagem 39-expositor de pão

D- Padaria Panistas, Espanha

Panistas é a nova padaria localizada no centro de Santander, no Espanha. Neste projeto, “o processo criativo não gira em torno do pão e do seu imaginário, mas em torno da sua origem” (Luco, A. 2022). Com essa ideia, criaram uma atmosfera bonita, aconchegante e agradável. A distribuição deste espaço consiste numa área comercial para a venda de pão e produtos afins, e uma oficina como espaço de produção (fig. 40). Escolhi este espaço como caso de estudo devido a este ter espaços independentes, mas ao mesmo tempo proporcionam ao cliente uma relação visual que permite observar a produção de pão e notar o seu caráter artesanal (fig. 44). Na área comercial, o espaço organiza-se em torno da peça de balcão, que pode ser transformada num banco para servir mesas, onde a área de consumo se abre para o exterior através das amplas aberturas na fachada. Por outro lado, atrás do balcão, há uma vitrine, que abriga a apresentação de pão e múltiplos serviços (fig.44). As

circulações são fluidas e permitem uma relação prática entre os diferentes usos da loja, repensando e definindo um novo conceito de padaria.



Imagem 40-balcão principal



Imagem 41-zona de consumo



Imagem 42-cortina da fábrica fechadas



Imagem 43-zona de consumo



Imagem 44-Zona de visualização de fábrica aberta



Imagem 45-Janela do alçado

E- Padaria Portuguesa Lab, Portugal

A Padaria Portuguesa LAB, localiza-se em Lisboa, em Portugal, e é um laboratório da marca “A Padaria Portuguesa”, é a partir deste local que nasce todos os produtos novos que depois chegam às lojas da cidade. É uma espécie de primeira mão das mais recentes novidades da marca e os clientes que vão funcionam como provadores oficiais. Peguei neste espaço como caso de estudo devido ao facto de termos espaços bem divididos. Ou seja, quando entramos vemos em primeiro plano o balcão de atendimento e depois de passarmos esta zona podemos ver toda a área de produção destas novas variedades de pão, como se fosse um “laboratório com tudo à vista” (Guerreiro, A. s.d). Passando o balcão e a primeira zona de produção, temos então zona de refeições com cerca de 100 lugares. Esta padaria é constituída por três zonas de produção, nomeadamente a zona de confeção do pão, a zona de confeção dos bolos, e a zona da cozinha, todas estas zonas com tudo a vista. A estética deste espaço é bastante minimalista onde por sua vez apenas existe uma cor em todo o espaço, o branco, pois os arquitetos responsáveis pelo espaço inspiraram-se nas “antigas padarias, com os azulejos em branco e também nos laboratórios, onde tudo também é branco, como se fosse um começar do zero, ou seja, uma tela em branco” (Nunes e Sanchez, s.d citando em Serrado, P. 2018) para poderem criar algum novo todos os dias (fig. 46).

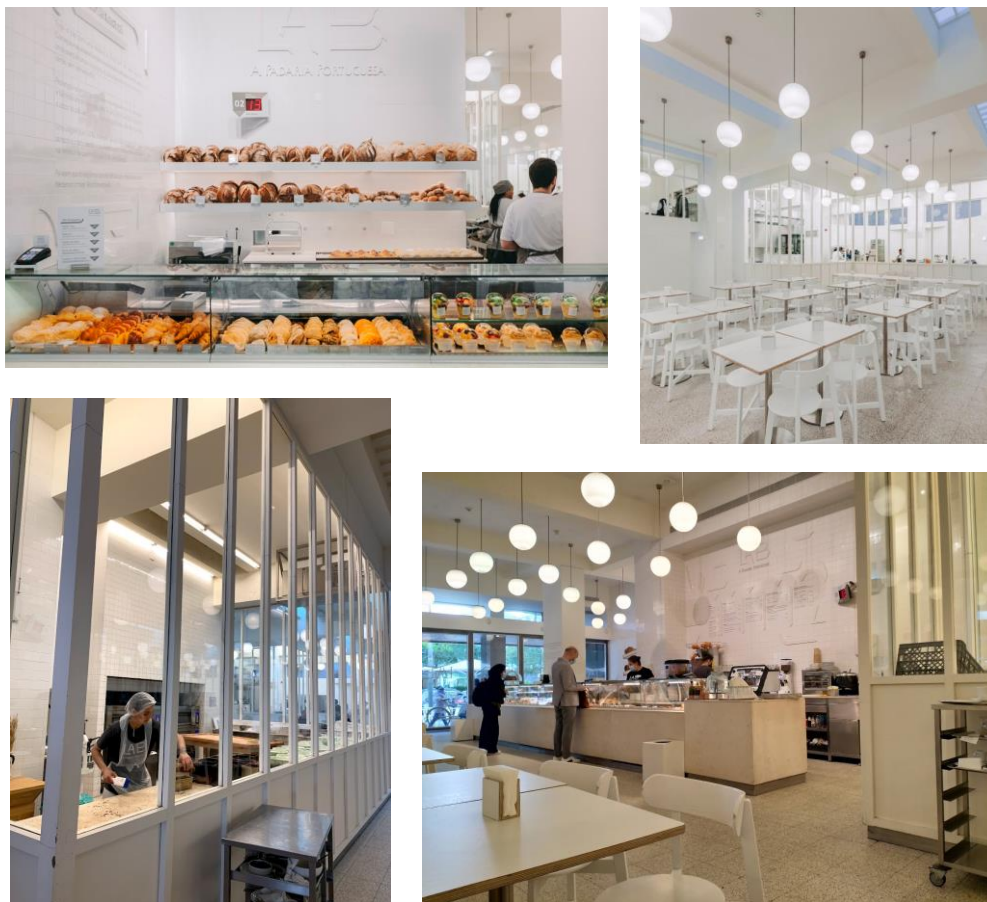


Imagem 46-Interior da Padaria Portuguesa

3. Desenvolvimento do projeto

3.1 Conceito

Sendo que este projeto se trata de uma reabilitação de um espaço comercial, onde por sua vez antigamente teve como função uma padaria, considerei desde cedo manter esse conceito para o espaço adicionando também o conceito de pastelaria. Neste sentido pretendo criar um ambiente confortável em todas as zonas criadas, inseridas num ambiente rustico e contemporâneo. Um dos principais conceitos para este projeto era dar uma experiência diferente aos seus clientes, para isso considerei que iria deixar uma zona no espaço onde o público poderá experienciar com os seus olhos o pão ou e os bolos a serem fabricados, tornando uma experiência memorável para os que irão passar pelo local (fig. 47).

A inspiração veio pela técnica tradicional de fabricar o pão artesanalmente, tendo assim como principais elementos o trigo, a verga, a pedra, a madeira e o pão como produto final indo buscar as suas cores e texturas, transmitindo-as no espaço a partir dos materiais, acabamentos, equipamentos e formas orgânicas. Como paleta cromática basei-me nos tons beges, castanhos, brancos, verdes para dar um pouco contraste e alguns apontamentos em preto, tornando o espaço mais sofisticado e acolhedor. Com este conceito adaptado ao projeto da padaria e pastelaria pretendo contribuir para o crescimento desta aldeia (fig. 48).



Imagem 47- Moodboard de Conceito



Imagem 48- Moodboard de Inspiração

3.2 A importância do pão para a aldeia do Soutocico

Como já referido anteriormente, acredita-se que as padarias teriam sido uma das primeiras indústrias nesta localidade, onde esta foi evoluindo e acompanhou a evolução da aldeia, onde por sua vez “Em 1990, já havia na aldeia vinte fornos a lenha a cozer pão” (Brites, 2013).

Com isto, posso afirmar que o pão era e é um elemento fundamental na história e na cultura desta aldeia, onde durante muitos anos o Soutocico foi conhecido pela sua tradição na produção de pão, que era feito de maneira artesanal por muitas famílias da aldeia. Nessa altura a produção do pão seguia uma técnica antiga que envolvia o uso de fornos a lenha e a utilização de farinhas e fermentos naturais.

Antigamente esta aldeia transportava e comercializava o pão para as aldeias vizinhas a partir de seirões¹ em cima de burras, á medida que o tempo foi evoluindo, a maneira de transporte de pão também foi evoluindo, acabando por ser comercializado através de carrinhas próprias para o transporte do mesmo.

A tradição de produzir pão no Soutocico, trouxe reconhecimento á aldeia trazendo consigo benefícios, como por exemplo o aumento do turismo na região e a

¹ Seirões- são seiras grandes, onde uma seira é uma saca ou cesta de esparto, junco ou vime para transportar ou guardar coisas diversas.

valorização da produção de pão artesanal. A partir desse reconhecimento, a aldeia passou a receber mais visitantes interessados em conhecer a tradição do pão no Soutocico, o que contribuiu para o desenvolvimento da economia local.

Além disso, esse reconhecimento é uma forma de preservar a cultura e a história da produção de pão no Soutocico, garantindo que essa tradição seja transmitida às gerações futuras. Isso é especialmente importante num mundo cada vez mais globalizado, onde as tradições e as culturas regionais podem ser facilmente perdidas ou esquecidas.

Atualmente, apesar de não haver uma produção em grande escala de pão no Soutocico, ainda é possível encontrar padeiros artesanais que mantêm a tradição viva e produzem pães deliciosos com as receitas antigas da aldeia.

3.2.1 Antigos processos de produção do pão no Soutocico

Os antigos processos de fabricação do pão no Soutocico envolviam os seguintes passos:

Preparação da massa: A farinha de trigo era misturada com água e sal numa tigela grande. Em seguida, era adicionado o fermento natural (conhecido como "massa velha") que havia sido preparado anteriormente. A massa era então amassada até ficar homogênea e elástica.

Descanso da massa: A massa era deixada descansar por algumas horas num recipiente coberto com um pano húmido. Durante esse período, a massa fermentava naturalmente e aumentava bastante de volume.

Preparação do forno: Enquanto a massa descansava, era preparado o forno a lenha. O forno era aquecido com lenha até atingir a temperatura ideal para assar o pão.

Modelagem dos pães: Após o descanso, a massa era dividida em pequenas porções, que eram moldadas em formato de pães.

Cozedura dos pães: Os pães eram colocados em um tabuleiro e levados ao forno a lenha, onde eram assados durante de 30 minutos. Durante o assamento, os pães eram virados algumas vezes para garantir que ficassem assados por igual.

O pão do Soutocico antigamente era caracterizado pela sua casca crocante e pelo seu miolo macio e saboroso. Como era feito com ingredientes naturais e seguindo técnicas artesanais, o pão tinha um sabor único e uma textura diferenciada. Atualmente, "alguns padeiros artesanais do Soutocico ainda utilizam essas técnicas antigas na produção do pão, mantendo viva a tradição da panificação na aldeia" (VivaLeiria, sd.).

Os ingredientes utilizados na produção de pão do Soutocico eram naturais e geralmente eram obtidos localmente. Alguns dos ingredientes mais comuns eram: a farinha de trigo, o fermento natural, água e sal.

Além desses ingredientes básicos, alguns padeiros artesanais do Soutocico utilizam outros ingredientes naturais nas suas receitas, como azeite de oliveira, alecrim, nozes, sementes de linhaça, entre outros. Esses ingredientes adicionais podem conferir diferentes sabores e texturas ao pão, tornando-o ainda mais únicos e saborosos. Tendo estas características todas, o pão do Soutocico diferencia-se de todos os outros.

3.2.2 Novos processos de produção do pão

Atualmente, a produção de pão é muito mais automatizada e industrializada do que antigamente. Em geral, os processos modernos de produção de pão envolvem as seguintes etapas:

Moagem e mistura: A moagem e mistura dos grãos e outros ingredientes é geralmente feita em máquinas automatizadas, como misturadores e amassadeiras.

Fermentação: A fermentação da massa é geralmente feita em grandes tanques, onde o fermento é adicionado e a massa é mantida em temperaturas e humidades controladas.

Moldagem e corte: A moldagem e corte da massa é geralmente feita em máquinas especializadas que podem moldar a massa em diferentes formas e tamanhos, e cortá-la em fatias ou em pedaços.

Cozedura: A cozedura é geralmente feita em fornos modernos, que podem ser alimentados por eletricidade, gás ou outros combustíveis. Os fornos são geralmente capazes de cozinhar grandes quantidades de pão de uma só vez, e a temperatura e tempo de cozimento podem ser controlados com precisão.

Arrefecimento e embalagem: Após o cozimento, o pão é arrefecido em câmaras frias antes de serem embalados em sacos ou outros tipos de embalamentos para venda.

Estes processos modernos de produção de pão “são muito mais rápidos e eficientes do que os processos manuais que se realizavam antigamente” (Farinhas, J., & Araújo, M., 2012). Eles também são capazes de produzir grandes quantidades de pão com consistência e qualidade uniformes. No entanto, algumas padarias ainda produzem pão artesanalmente, utilizando métodos e receitas tradicionais

Para este projeto, apelo para que haja uma continuação de fabricar o pão de uma forma mais artesanal, tentando não perder a tradição que havia antigamente nesta aldeia.

3.2.3 Maquinarias necessárias para o funcionamento de uma padaria e pastelaria

Uma padaria e uma pastelaria funcional geralmente requerem várias máquinas para a produção eficiente de bolos, pães e outros produtos de panificação. Algumas das máquinas mais comuns encontradas numa padaria e pastelaria são:

Forno: O forno é uma das máquinas mais importantes numa padaria e pastelaria, pois é onde a maioria dos produtos é assada. Existem vários tipos diferentes de fornos disponíveis no mercado, incluindo fornos a lenha, fornos a gás, fornos de convés e fornos de convecção. **Dimensões: 933 x 2056 x 821 mm**



Amassadeira: A amassadeira é usada para misturar a massa de pão, que pode ser feita de farinha, água, sal e fermento. Existem vários tipos de amassadeiras disponíveis, desde modelos manuais até máquinas automáticas. **Dimensões: 570x 1045x 1263 mm**



Divisora de massa: A divisora de massa é usada para dividir a massa em porções iguais. Isso é útil para garantir que cada produto seja do mesmo tamanho e peso. **Dimensões: 700x 670x 1820mm**



Modeladora: A modeladora é usada para moldar a massa em diferentes formatos, como baguetes, pães redondos e pães de forma. **dimensões: 880x1340x1220 mm**



Cortador de pão: O cortador de pão é usado para cortar o pão em fatias uniformes. **Dimensões: 680x 790x 1280mm**



Batedeira: A batedeira planetária é uma máquina versátil que pode ser usada para misturar a massa e outros ingredientes de confeitaria. Dimensões: **485x 725x 1075mm**



Balança: A balança é usada para pesar ingredientes com precisão, garantindo que as receitas sejam replicadas com precisão. Dimensões: **170 x 250 x 60 mm**



Equipamentos para decoração: Isto inclui máquinas para aplicar coberturas, cremes e glaceados, além de instrumentos para modelagem, como sacos de confeiteiro, bicos, moldes, cortadores de pasta americana, etc.



Máquinas de congelamento: Máquinas de resfriamento e congelamento rápido para doces que precisam ser resfriados rapidamente, como gelados, mousses, etc. Dimensões: **710x 1030x 2140mm**



Embaladoras: Máquinas para embalar e selar doces, bolos e sobremesas, preservando a sua qualidade e aumentando a sua vida útil. Dimensões: **497x769x1158mm**



Estas são algumas das máquinas comuns usadas numa padaria e pastelaria para produzir pães, bolos e doces. É importante notar que a escolha das máquinas dependerá do tipo e volume de produção, bem como dos ingredientes e processos utilizados em cada receita.

3.3 Público-alvo

Para a realização deste projeto, tornar-se importante a definição de um público-alvo, que acaba por ser um reflexo das características deste espaço de padaria e pastelaria, bem como as características e necessidades do público a atrair.

Para tal, cheguei a conclusão de que o público-alvo para o qual este espaço se direciona é um público que abrange todos os tipos de idade, uma vez que este

edifício se localiza numa aldeia onde a maior parte das pessoas já são jovens-adultos, adultos e idosos, e por outro lado passam diariamente várias pessoas pelo edifício de todas as outras restantes fchas etárias.

Assim, para este projeto de Padaria e Pastelaria irei definir que irá destinar-se a uma classe media, onde por sua vez os seus acabamentos, materiais, equipamentos e mobiliários escolhidos irão ao encontro desta classe, preservando o conforto e a qualidade.

Os utilizadores que usufruírem deste espaço terão o privilégio de estar rodeando de um ambiente calmo, descontraído e rodeado de zonas verdes, e não esquecendo que estarão a 9 km de Leiria e a 11km de Fátima.

3.4 Legislação Aplicável

- A legislação aplicável a projetos de design de interiores é comum à legislação aplicável a projetos de arquitetura e engenharia, contudo existem documentos e guias práticos que são fundamentais para o bom desenvolvimento de um projeto de interiores.
- Sobre a generalidade dos edifícios, pode-se consultar o RGEU, Regulamento Geral de Edificações Urbanas (Decreto-Lei n.º 38/382, de 7 de agosto de 1951) e o SCIE, Regulamento de Segurança Contra Incêndios em Edifícios (Decreto-Lei n.º 220/2008 de 12 de novembro).
- Sobre a acessibilidade em edifícios, pode-se consultar o Decreto Regulamentar n.º 163/2006 de 8 de agosto de 2006, e o Guia de Acessibilidades e Mobilidade, que complementa o DRE anteriormente referido.
- Decreto-Regulamentar n.º 23/1995, que regula a rede predial de águas e esgotos;
- Decreto-Lei n.º 224/2015 de 9 de outubro que estabelece o Regime Jurídico da Segurança Contra Incêndio em Edifícios.

3.5 Descrição genérica da proposta

3.5.1 Distribuição do espaço

Ao iniciar este projeto foi necessário definir as áreas de trabalho e as áreas de consumo que irei trabalhar. Neste sentido comecei por realizar várias propostas de plantas para definir o espaço em autocad, a fim de perceber qual seria a melhor disposição para receber uma maior quantidade de clientes e para ter noção de espacialidade do espaço.

Visto que este edifício irá ser um edifício comercial, considerei desde cedo que a zona de consumo e venda seria na parte da frente do edifício, e a zona de fábrica, onde se fabrica o pão e os bolos, seriam na zona de trás do edifício, onde por sua vez assim feita esta divisão irá facilitar a fluidez entre as cargas e descargas e a fluidez dos clientes.

Para a realização deste projeto considerei desde cedo ter sempre dois balcões distintos, onde um seria apenas para venda de pão e bolos para fora e o outro seria mais de serviço para o consumo dentro do estabelecimento, com isso definido nas primeiras propostas (fig. 49) propôs meter os balcões perto da porta de entrada do edifício para facilitar a fluidez de circulação entre os clientes que iram apenas para ir buscar o pão ou bolos e fazer uma certa distinção entre o espaço de venda rápida e o espaço de consumo, as casas de banho nestas propostas iram estar na zona superior do edifício sendo esta uma zona onde não entra iluminação natural, sendo que para este regime não necessário haver esse tipo de iluminação.

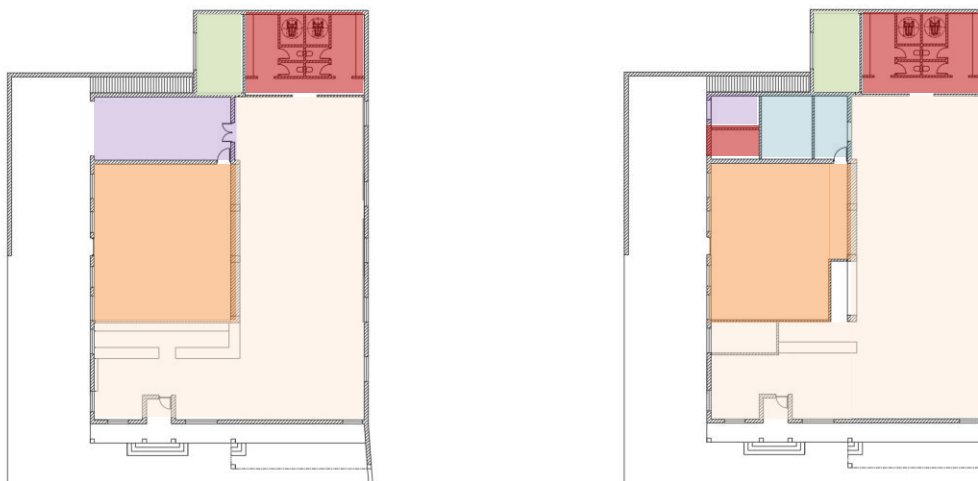


Imagem 49-primeira e segunda proposta de divisão do espaço

Noutras propostas já pensadas mais ao pormenor (fig.50), dividi o espaço a meio para obter mais espaço de fábrica para a confeção de pão e bolos, com isto as casas de banho para o publico passaram para mais perto da zona de consumo e de venda

facilitando e reduzindo a circulação dos clientes e manteve a ideia de ter os dois balcões perto da entrada do edifício.



Imagem 50- Terceira e quarta proposta de divisão do espaço

Em todas as propostas de divisão do espaço realizadas tentei criar um espaço mais organizado e fluido para ter uma maior capacidade de lugares a ocupar, com isto a última proposta realizada (fig.51), deu lugar à ideia de organização final como ponto de partida para a realização das plantas deste local.

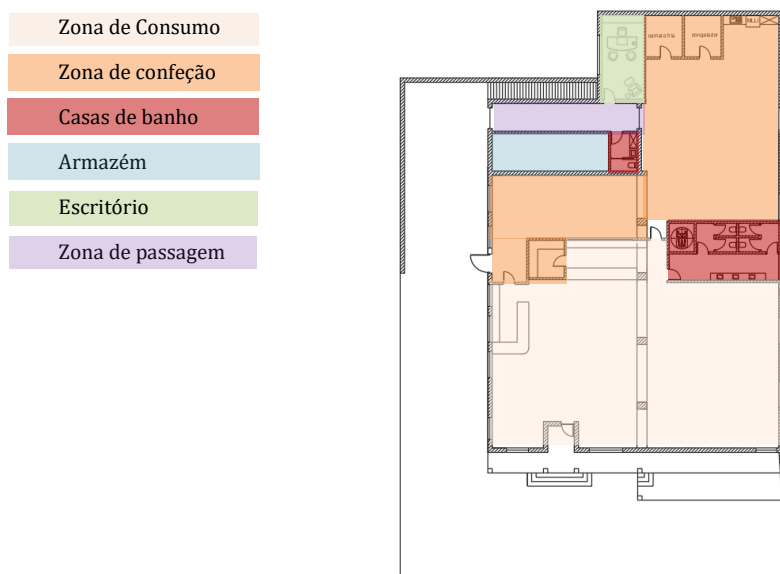


Imagem 51- última proposta de divisão do espaço

Nas primeiras propostas de plantas (Fig.52 e 53) que realizei tentei sempre tirar partido dos pilares estruturais para formar uma zona central que desse para realizar o consumo rápido e para fazer uma divisão entre zonas no espaço, tornando-o em espaços diferentes e dinâmicos. Desde o início do projeto que decidi que iria ter uma zona de consumo rápido e uma zona de consumo mais demorado, onde para este último optei por colocar uma zona com sofás modulares em todas as minhas propostas pois considero que para além de dar conforto também cria um certo dinamismo ao espaço. Ao fazer várias disposições de mesas cheguei a conclusão que não queria criar um ambiente onde as pessoas tivessem muito juntas umas das outras, optando por reduzir o número de mesas para criar alguma privacidade durante a estadia no edifício.

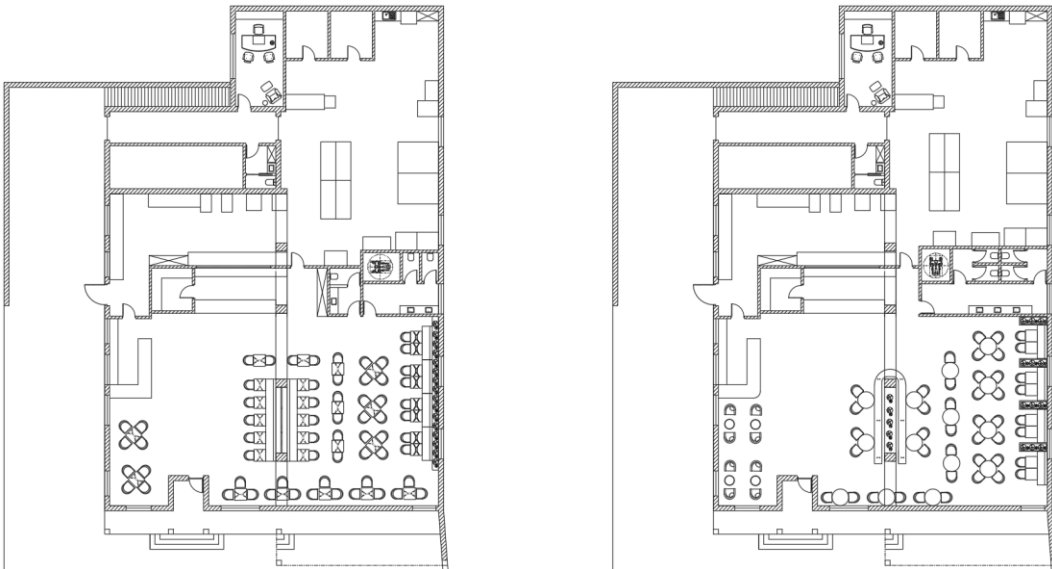


Imagem 52- proposta de planta 1 e 2

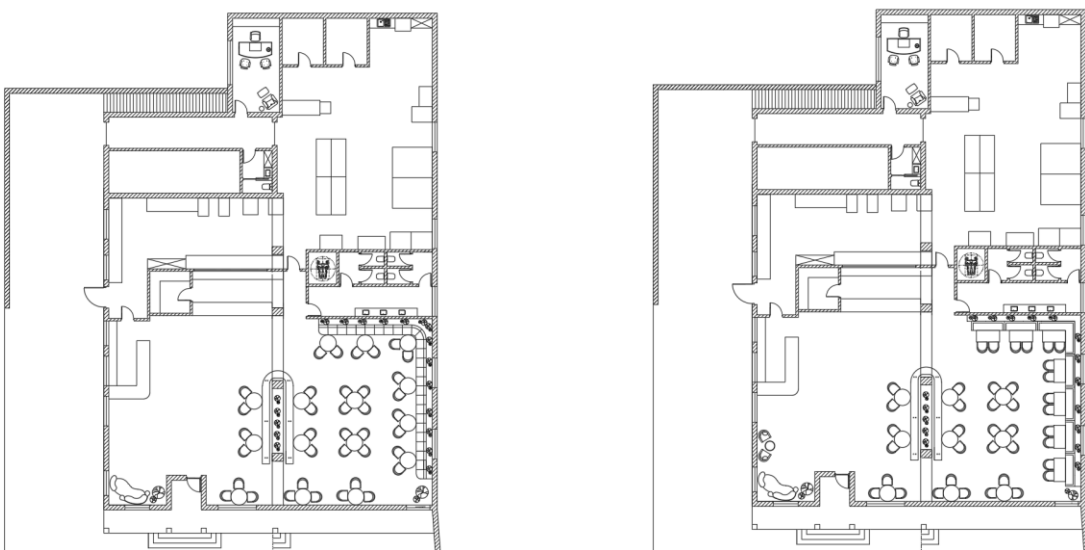


Imagem 53-Proposta de planta 3 e 4

Ao realizar estas proposta, tentei criam um espaço dinâmico e diferente, utilizando várias tipologias de mesas e assentos, chegando à proposta final (fig. 54) onde apliquei os pontos fortes de cada proposta que realizei anteriormente e onde acho que apresento uma proposta mais coesa dentro de todas.

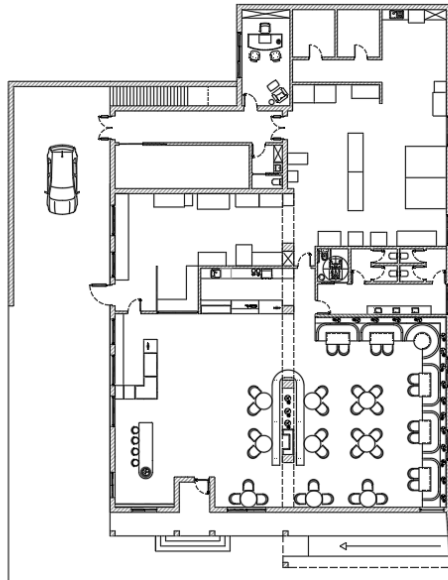


Imagem 54- proposta de planta final

3.5.2 Planta de Zonamentos



Imagem 55- Planta de zoneamento do espaço

3.5.3 Descrição da proposta

Em primeiro lugar, como este edifício é um estabelecimento público e foi pensado para receber pessoas de mobilidade reduzida, tive de construir uma rampa no exterior do edifício com cerca de 6º graus de inclinação e de forma que o seu acesso fosse confortável e cómoda para as pessoas com mobilidade reduzida andarem. Uma vez que este edifício se apresenta com o alçado principal modificado, tive de arranjar uma solução para as zonas demolidas, indo buscar como referência ao que era antigamente e reconstruir de novo, acabando por aproveitar para ter uma iluminação natural maior onde se construiu duas janelas de dimensões consideráveis grandes. (fig. 56 e 57) No alçado lateral esquerdo na zona que antigamente se destinava para o arrumo da carrinha de distribuição, ou seja, na zona posterior do edifício, uma vez que esta apresenta ter telhado por cima optei por fechá-la, e adicionei uma porta de 1,4m x 2,1m. Ao fazer isto ganhei espaço que será útil para o interior (fig. 58).

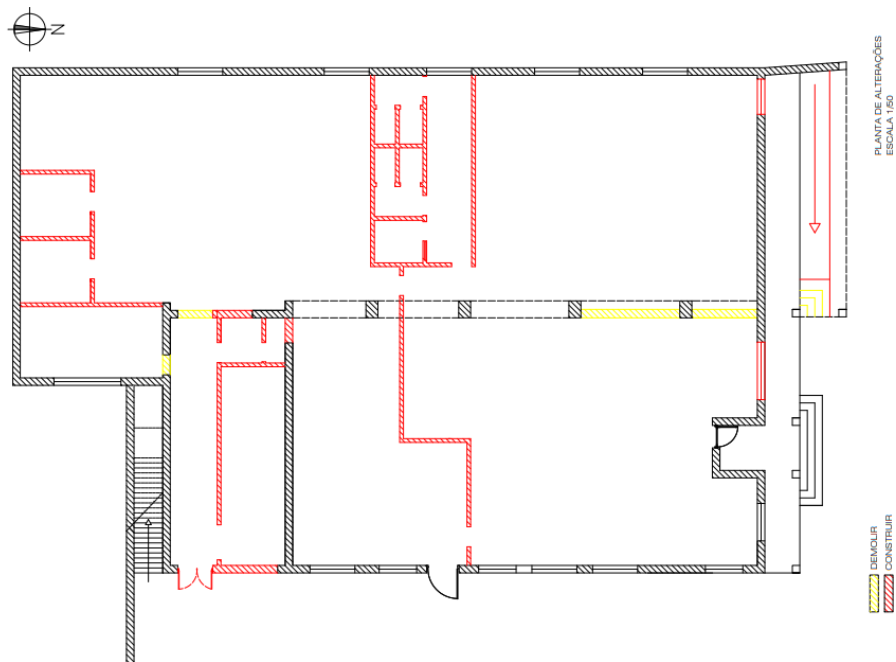


Imagem 56-Planta de alterações

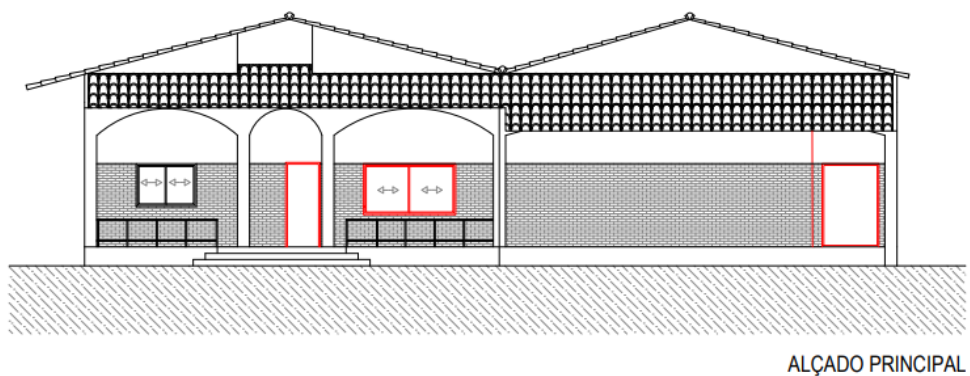
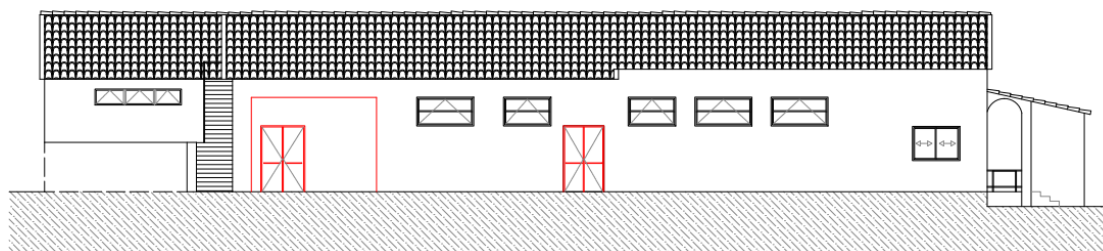


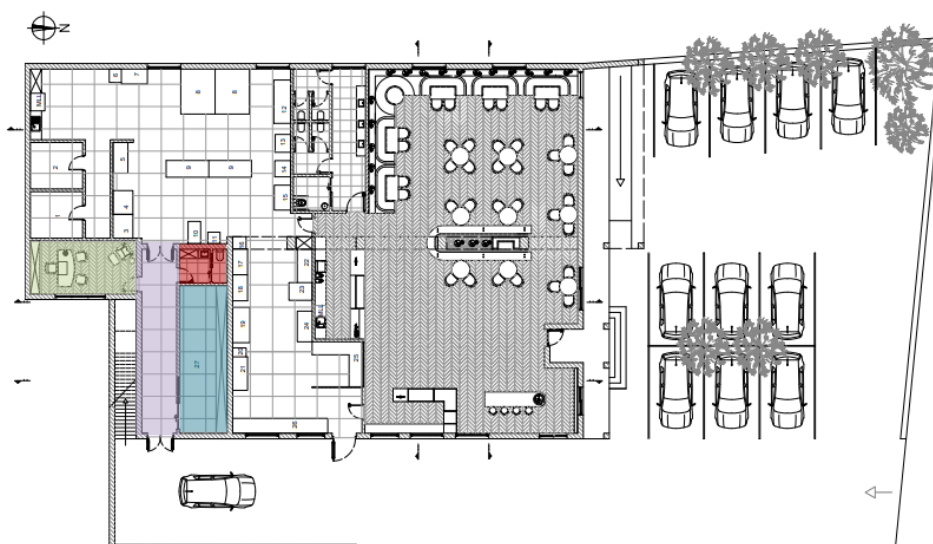
Imagem 57-Alçado principal alterado



ALÇADO LATERAL ESQUERDO

Imagem 58-Alçado lateral esquerdo alterado

Nessa zona funcionarã as cargas e descargas necessárias para o funcionamento da padaria e pastelaria, assim como irá ser a entrada do staff. Posto isto foi criado um corredor que une as zonas de armazém; a zona de casa de banho para o staff com cerca de 4,63m², onde estes podem mudar de roupa e guardá-la, assim como o resto dos seus pertences, nos cacifos destinados a isso; a zona de confeção; e a zona de escritório onde poderão fazer toda a contabilidade e documentação necessária para o funcionamento deste edifício (fig. 59).

**Imagem 59**- Planta de Apresentação, zona de escritório, corredor, armazém, e casa de banho staff

Não tendo habilidades necessárias para perceber a melhor gestão do funcionamento de uma zona de confeção de padaria e pastelaria, fiz uma breve pesquisa para saber o mínimo que era necessário para o funcionamento de uma padaria e pastelaria, assim como alguns dos seu equipamentos e zonas de arrumação necessárias, deixando reservado para esta zona cerca de 189m². Neste projeto proponho um layout de alguns equipamentos tanto de padaria como pastelaria, sabendo que na realidade poderá não funcionar assim. E ainda achei necessário dividir essa zona em duas partes, uma destinada para a confeção dos pães e outra destinada para a confeção de bolos. (fig. 60)

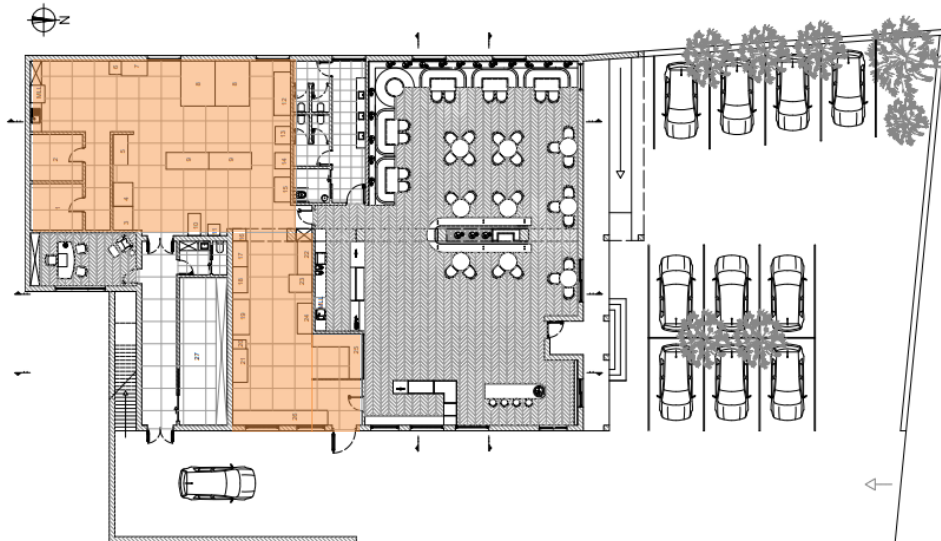


Imagem 60- Planta de Apresentação zona da fábrica (1)

Ainda nesta zona adicionei, uma zona com um armário destinado a guardar as encomendas maiores, uma vez que nesta zona de confeção terá acesso direto ao exterior o que irá facilitar no processo de carregar as encomendas maiores. (Fig. 61)

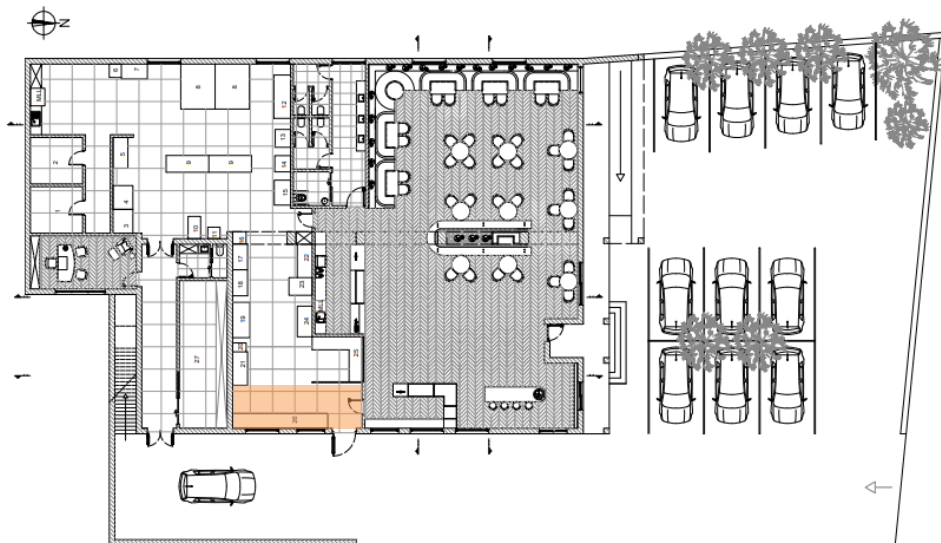


Imagem 61- Planta de Apresentação zona de fábrica (2)

Como um dos meus conceitos era dar uma experiência diferente ao meu público, deixei uma zona que desse para ver a ser confeccionado os bolos. (fig. 62 e 63)

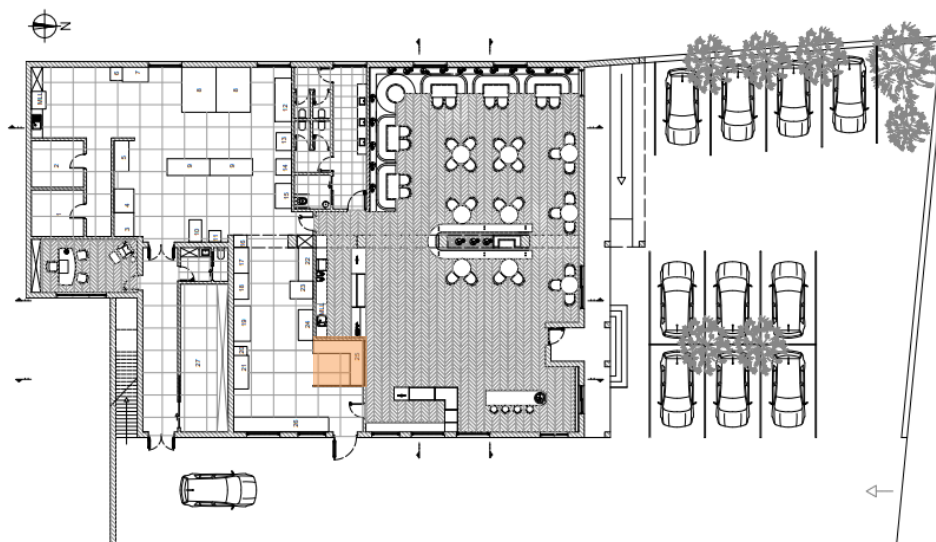


Imagem 62-Planta de apresentação zona de fábrica (3)



Imagem 63-Render zona de visualizar o fabrico dos bolos

As zonas de instalações sanitárias encontram-se junto à zona de consumo, com cerca de 29,7m² onde por sua vez foram feitas três casas de banho, uma para mulheres, outra para homens e outra para a mobilidade reduzida, e ainda foram colocados três lavatórios com secador de mãos na zona de fora das instalações sanitárias para que haja uma maior fluidez entre aqueles que querem apenas lavar as mãos. Para ter uma maior privacidade optei por fechar esta zona de casa de banho para que houvesse uma maior privacidade entre os utilizadores da mesma e dos que se encontram na zona de consumo (fig. 64).

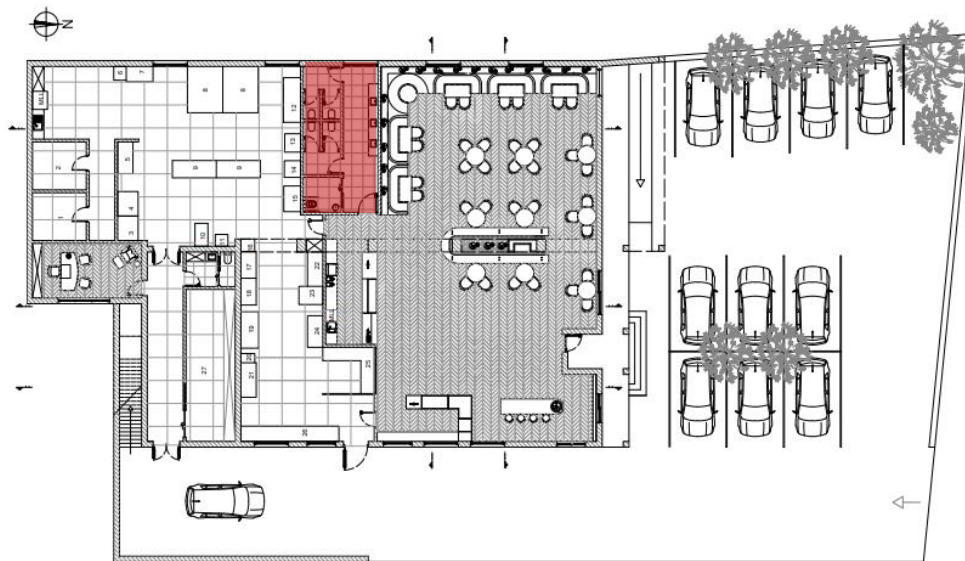


Imagem 64- Planta de Apresentação zona das casas de banho

A zona de consumo, apresenta ter 237m² e tem capacidade para 61 lugares, apresenta ter dois tipos de balcões, onde um terá como funcionalidade de venda de pão e bolos (fig. 65 e 66) para fora e atrás deste equipamento haverá um expositor de pães, este esta colocado numa zona perto da zona de confeção para ajudar no funcionamento de reposição de vários produtos assim como, para facilitar na zona de cargas das encomendas maiores. O outro balcão será para dar apoio ao serviço dentro do estabelecimento (fig. 67), e atrás deste equipamento terá todo um movel equipado para dar apoio para o consumo dentro da padaria e pastelaria.

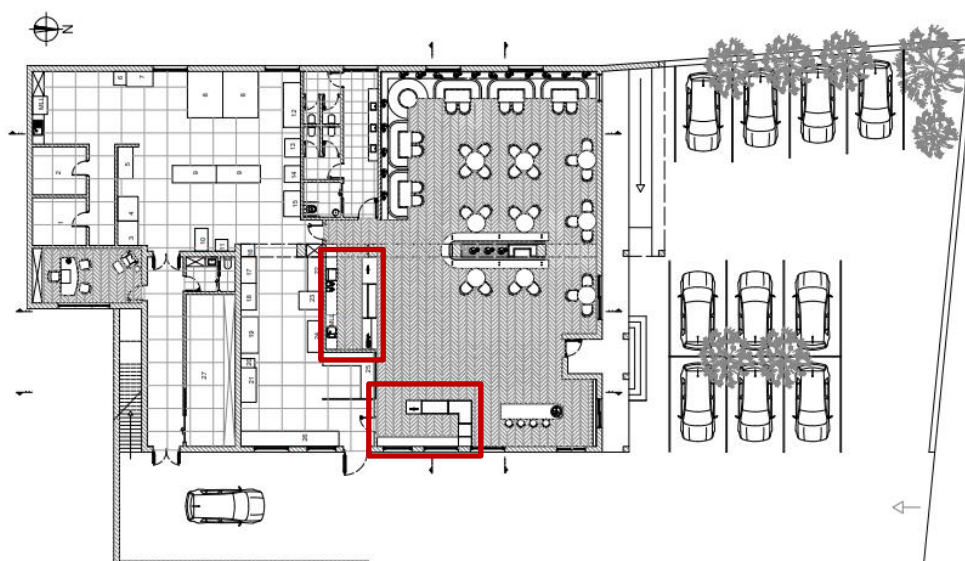


Imagem 65- Planta de Apresentação zona dos balcões



Imagem 66-Balcão de venda de pão e bolos

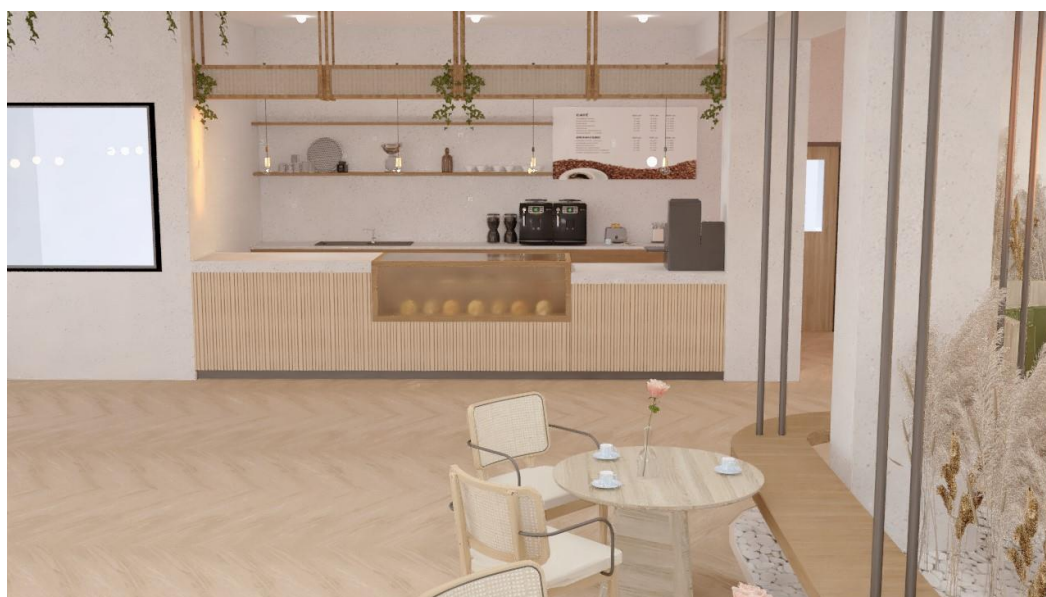


Imagem 67- Balcão de apoio ao estabelecimento

Ainda nesta zona podemos visualizar que teremos uma zona de consumo rápido representada a partir de um banco suspenso que estará fixo aos pilares estruturais de modo que este não balance de um lado para o outro; este banco dá a volta aos mesmos de forma a aproveitar o espaço dos pilares, nessa zona, decidi colocar umas pedras brancas decorativas no pavimento de modo a quebrar e a contrastar com o pavimento escolhido para o espaço, ao realizar esta ideia pretendo destacar esta zona e criar um certo dinamismo ao espaço. Para facilitar a limpeza do mesmo decidi colocar um vidro por cima das pedras nas zonas onde pudesse haver a presença de migalhas. No meio criado entre o banco e os pilares, para ajudar na divisão do espaço

decidi meter alguma vegetação seca e construi uma parede falsa com nichos onde coloquei alguma decoração e o extintor de incêndios para que este tivesse no meio do edifício facilitando o acesso ao mesmo em caso de incêndios. (fig. 69) A zona de consumo rápida também esta definida através das restantes mesas espalhadas no local. (fig.70)

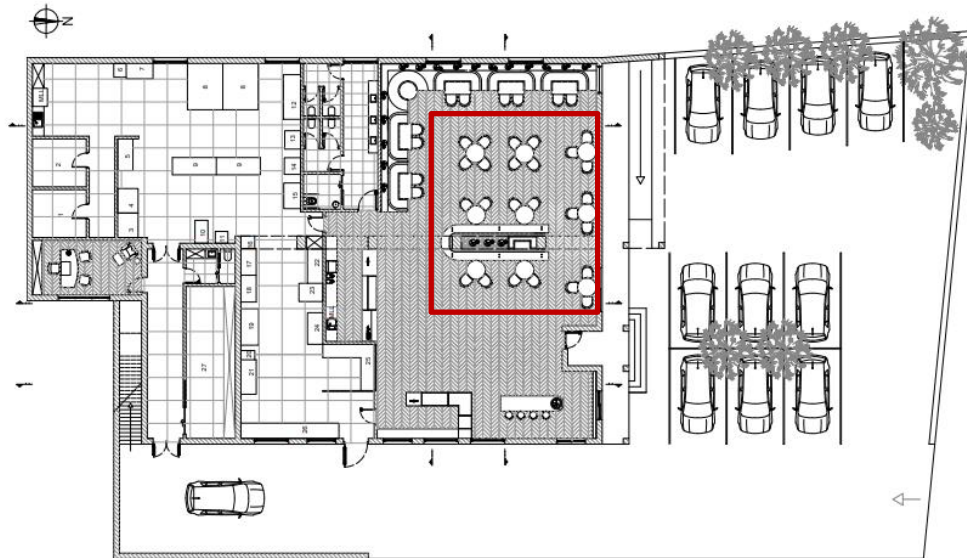


Imagem 68- Planta de Apresentação zona de atendimento rápido



Imagem 69- Render zona de atendimento rápido (1)



Imagem 70-Render da zona de atendimento rápido (2)

Iremos ter também uma zona de consumo demorado, que está definida através da escolha de equipamento mais confortável, como podemos visualizar nas fig. 71 e 72 onde teremos a presença de vários sofás modulares verdes e de cadeiras mais confortáveis, que por sua vez estes tornam o espaço mais confortável e dinâmico. De forma que esta zona fosse continua decidi criar uma estrutura que de desse apoio a esses sofás modulares e que fizerem uma certa divisão, para dar privacidade, em cada zona de sentar. De forma a ir ao encontro do meu conceito, pretendi adicionar alguma vegetação seca que acompanhasse toda essa estrutura.

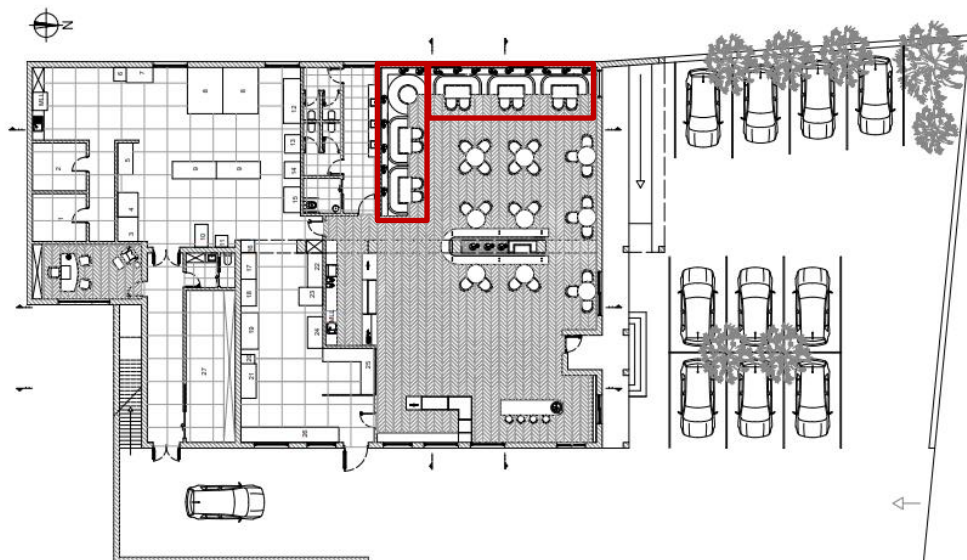


Imagem 71-Planta de Apresentação Zona de atendimento demorado



Imagem 72-Render zona de atendimento demorado

E ainda teremos uma zona de leitura, pensada para aqueles que apenas querem ir ler o jornal ou a revista, onde poderão também ler o cardápio uma vez que o edifício terá uma vasta seleção de produtos, esta está representada a partir de uma bancada mais alta e bancos altos. Por de trás deste equipamento temos a presença de alguns quadros decorativos, que terão imagens que irão ao encontro do conceito para o espaço, colocados estrategicamente nessa zona para conseguir esconder o quadro elétrico, mas de modo que seja fácil de retirar o objeto para facilitar o acesso ao quadro elétrico. (fig. 73 e 74)

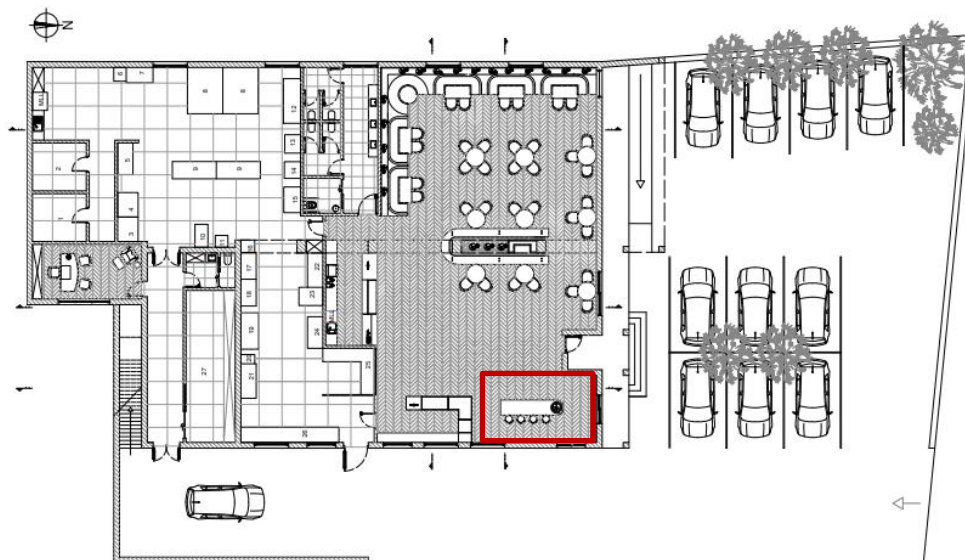


Imagem 73-Planta de Apresentação zona de leitura



Imagem 74- Render zona de leitura

Uma vez que o pé direito do edifício bastante alto pensei criar um teto trabalhado para que desse destaque e diferenciar certas zonas como, por exemplo a zona central do consumo e o corredor da entrada do edifício (Fig. 75 e 76), para isso optei por fixar vários elementos decorativos em forma e com textura de cesto no teto adicionando algum contraste com pequenos detalhes de vegetação suspensa, tentando criar uma fluidez no dinamismo ao espaço.



Imagem 75-Render teto decorado (1)



Imagem 76- Render teto decorado (2)

A divisão do espaço de consumo em várias zonas torna o ambiente mais dinâmico, mais sofisticado e mais fluido (fig. 77).



Imagem 77- Perspetiva zona de consumo

3.5.4 Materiais, Equipamentos e Acabamentos

A paleta cromática de todo o espaço é em tons de beges, castanhos, verdes e pretos. A escolha da variação de cores de beges e castanhos esta associada à variação de cores presentes nos pães e nos bolos, onde também irá transmitir um certo conforto ao espaço. A aplicação desta cor estará presente nos equipamentos, pavimento, paredes e têxteis.

Ao longo do espaço visualizamos a presença de vegetação seca, para representar a o trigo, que por sua vez esta associado á primeiro etapa de fabricar os pães.

A escolha da cor verde justifica-se por ser a cor de uma das fases do desenvolvimento do trigo, que por sua vez irá dar um certo contraste com a cor bege criando um dinamismo no espaço. A aplicação desta cor dá-se no estofado do sofá modular e em alguma vegetação suspensa.

O pavimento aplicado na zona de consumo será em grés porcelânico com imitação de madeira clara, escolhido pela sua alta resistência e durabilidade e por ser fácil de limpar. Nas casas de banho foi escolhido um pavimento em grés porcelânico cinzento efeito pedra antiderrapante com as características de ser bastante resistente e durável.

Em algumas luminárias suspensas foram colocadas a textura de verga para simbolizar a textura dos cestos de pão indo ao encontro do conceito definido.

3.5.5 Iluminação

A escolha de iluminação artificial é um ponto bastante importante para o Design de Interiores pois esta permite nos criar ambientes diferentes e confortáveis, e assim de tudo criar um diálogo entre o espaço, as superfícies, as texturas, as formas e as cores. Para este projeto o objetivo seria realizar ambientes confortáveis e para isso optei por escolher lâmpadas com uma cor neutra.

A iluminação artificial na zona de consumo (fig. 78) é feita através de focos de luz embutida no teto nas zonas de corredores, na zona central encontra-se uma iluminação feita através de spots em carril que dará a sensação de uma zona diferenciada de todas as outras, os candeeiros suspensos de mesa e as iluminarias suspensas serão responsáveis para dar iluminação direta nas mesas e nas zonas de trabalho desta zona.



Imagem 78- Iluminaria suspensa; Focos em carril; iluminação suspensa

A iluminação das casas de banho é feita através de sensores de iluminação, que apenas se iram ligar quando tiverem movimento dessa zona e através de iluminação suspensa junto dos lavatórios.

3.5.6 Estratégias de Iluminação Artificial

Para ajustar a iluminação ao espaço da zona de consumo foram efetuados os seguintes cálculos:

Dados do espaço:

Comprimento – 19,60 m

Largura – 11,47 m

Pé direito – 3,60 m

Altura do plano – 0,75 m

Iluminância recomendada: $E = 200 \text{ lux}$

$d = 0.88$

$S = C \times L = 224,812 \text{ m}^2$

$h_u = 3,6 - 0,75 = 2,85 \text{ m}$

$K = (c \times l) / (c + l) / h_u = (19,60 \times 11,47) / (19,60 + 11,47) / 2,85 = 224,812 / 31,07 / 2,85 = 2,54 \approx 2,5$

$\mu = 62\%$

$\theta_t = E \cdot S \cdot (d / \mu) = 200 \times 224,812 \times (0,88 / 0,62) = 44962,4 \times 1,42 = 63847 \text{ lm}$

$N = \theta_t / \theta_l = 63847 / 1350 \approx 47 \text{ lâmpadas}$

Coefficiente de reflexão:

Teto – 80% - 0,80

Paredes - 80% - 0,80

Plano de trabalho – 10% - 0,10

Iluminação Proposta:

Lâmpada Led1350 lm e 15w (direta)

3.5.7 Estratégias de Iluminação Natural

Para ajustar a iluminação ao espaço da zona de consumo foram efetuados os seguintes cálculos:

Revestimentos:

Pavimento – Imitação de Madeira: 40% – 0,40

Teto – Branco: 85% – 0,85

Paredes menores – Creme Pálido: 80% – 0,80

Paredes maiores- Branco: 85% - 0,85

Dados do espaço:

Comprimento – 19,6 m

Largura – 11,47 m

Pé direito – 3,60 m

Janela 1 – 1,73 x 5 m²

Janela 2 – 1,61 x 2 m²

Janela 3 – 2,92 x 2 m²

$$AV = 1,75 \times 5 + 1,61 \times 2 + 2,92 \times 2 = 17,71 \text{ m}^2$$

$$\theta = 90$$

$$AS = (11,47 \times 19,6) \times 2 + (11,47 \times 3,60) \times 2 + (19,6 \times 3,60) \times 2$$

$$AS = 449,63 + 82,58 + 141,12$$

$$\mathbf{AS = 673,33 \text{ m}^2}$$

$$K_0 = 0.9 \text{ (zona limpa)}$$

TV = vidro duplo incolor + incolor

$$TV = 82\% = 0.82$$

$$R = (\sum R_i A_i) / \sum A_i$$

$$R = [(224,817 \times 0,40) + (224,81 \times 0,85) + (41,3 \times 0,80) + (70,6 \times 0,80)] / 673,33$$

$$R = 89,92 + 191,01 + 33,04 + 60,01 / 673,33$$

$$R = 373,98 / 673,33$$

$$R = 0,56$$

$$FLDM (\%) = K_0 \frac{A_v T_v \theta}{A_s (1 - R^2)}$$

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{17,71 + 0,82 \times 90}{673,33 (1 - 0,56^2)}$$

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{1307}{673,33 \times 0,6864}$$

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{1307}{462,17}$$

$$\mathbf{FLDM (\%) = 2,55 \%}$$

R: O valor 2,55 não está compreendido entre 1,5% - 2,5% sendo que irá ser um ambiente mais claro, o que não irá influenciar no espaço visto que as janelas aparentam estar acima do vão das portas (2,10m).

3.5.8 Conforto Térmico

O conforto térmico é bastante importante num edifício publico para que os mesmo sejam frequentados e para desempenhar uma melhoria na qualidade de vida que o espaço oferece. Neste sentido foi importante implementar algumas soluções necessárias que contribuíssem para o melhor conforto dos clientes. Como por exemplo a colocação de ar condicionado.

Com o espaço é bastante grande optei por adicionar quatro ar condicionados distribuídos de forma simétrica, estes serão de quatro vias para que todas as zonas tenham acesso a refrigeração ou aquecimento do espaço. Foi então escolhido para este interior, quatro ar condicionado de 24 000 Btu. Estes iram ser conectados a duas unidades externas (fig. 79).



Imagem 79- Ar-condicionado

3.5.8 Equipamento- Balcão de venda

Para o desenvolvimento do equipamento optei por projetar um dos balcões principais do espaço, optando por escolher o balcão de venda. Para isso inicialmente desenvolvi um estudo prévio de tipologias de balcões existentes e sobre as suas dimensões, assim como uma pesquisa sobre algumas necessidades que o balcão teria de atender, nomeadamente um sítio de exposição de bolos, um sítio para guarda as faturas, objetos de escrita, gaveta para pagamentos, máquina de talões, multibanco e sítios para armazenar vários tipos de sacos e caixas para o takeaway.

Este balcão foi criado com compartimentos necessários para os serviços pretendidos, sendo que se completam com gavetas de clique e compartimentos à vista.

Respeitado as medidas de conforto ergonómico (fig.80) decidi projetar este equipamento para ter 1,10m de altura em todas as zonas do balcão, optando por deixar as vitrines na mesma altura que o balcão criando um ambiente mais clean. Podemos dizer que este balcão terá duas formas de expor os produtores, sendo uma delas em gaveta e outra em prateleira fixa de vidro. A ideia de realizar a exposição do produto em gaveta será para facilitar a extração do mesmo.

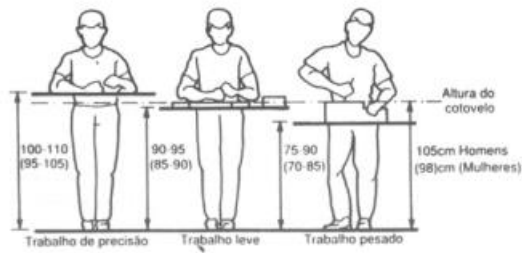


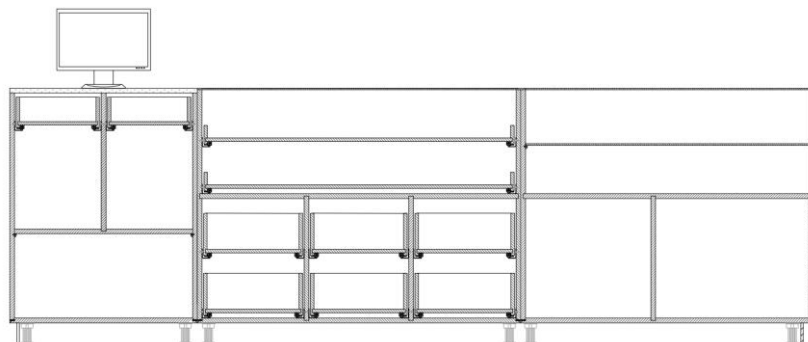
Imagem 80- medidas de conforto ergonômico

O balcão será feito em aglomerado de 20mm onde em algumas zonas será revestido com folha de madeira de carvalho branco, nomeadamente na zona dos fundos e gavetas, os alçados do equipamento será revestido por um painel ripado em mdf com padrão de madeira em carvalho colado, e os tampos irão ser de pedra mármore a imitar Terrazo (fig.81).



Imagem 81- Folha de carvalho Branco; Pedra em Merrazo; Painel ripado em mdf

Para a sua fabricação, iremos ter encaixes de meia esquadria com cavilhas e encaixes em ranhura com cola, como podemos observar nos desenhos técnicos da figura 82. Para a fixação de gavetas teremos de utilizar ferragens como por exemplo parafusos. A união dos vidros irá ser feita através de silicone.



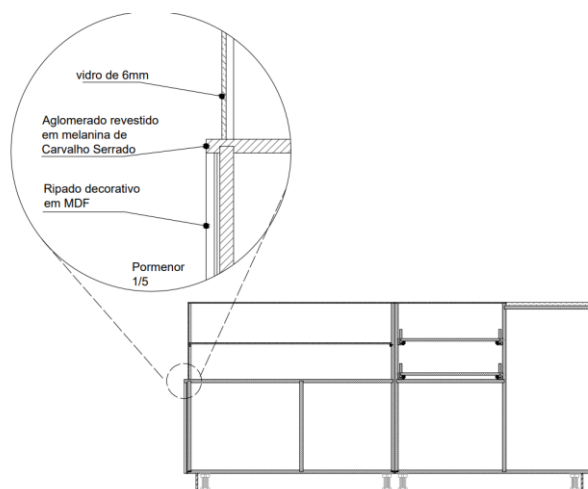


Imagem 82-Cortes do equipamento

4. Conclusão

De forma a concluir, este foi um projeto muito desafiante onde deu para meter em prática tudo aquilo que aprendi ao longo dos três anos da licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, e ainda realizar experiências que ainda não tinham sido exploradas como por exemplo o levantamento arquitetónico.

Os maiores desafios deste projeto foi a proposta da realização do espaço e perceber a quantidade de espaço que seria necessário para a fábrica de concessão dos pães e dos bolos, onde foi necessária uma pesquisa intensiva de como funciona o layout da fábrica assim como as dimensões de cada equipamento necessário para o funcionamento da fábrica; durante o processo de levantamento, na medição do telhado em relação ao teto, uma vez que não tive acesso a esse espaço, no qual tive de utilizar as medidas disponíveis dos desenhos técnicos disponibilizados; e arranjar uma solução de layout para o espaço que adequa-se ao conceito pretendido. No entanto todas as divisões foram criadas de forma a criar espaços funcionais e práticos.

Através da realização deste projeto ganhei novas aptidões e conhecimentos, sendo que este projeto foi o projeto mais desafiador de toda a Licenciatura, obtendo um resultado satisfatório.

5. Referencias Bibliográficas

5.1 Bibliografia

Alonso, R. (2020, 3 de abril). O design da comuna dá à padaria breadblok uma casa permanente em Santa Monica. Resumo arquitetônico. <https://www.architecturaldigest.com/story/commune-design-gives-breadblok-bakery-a-permanent-home-in-santa-monica>

Brites, J. A. (2013). Leirihistória. Blogspot.com. <http://leirihistoria.blogspot.com/2013/04/>

Guerreiro, A. (s.d). A Padaria Portuguesa abriu um laboratório com brunch, novos pães e muitos bolos. NiT. <https://www.nit.pt/comida/cafes-e-bares/padaria-portuguesa-laboratorio-brunch>

Luco, A. (2022, setembro 21). Panistas bakery / zooco estudio. ArchDaily. <https://www.archdaily.com/988185/panaderia-panistas-zooco-estudio>

Pereira, M. (2019, agosto 1). Estrela Doce Bakery / Sónia Triguinho. Arch Daily. <https://www.archdaily.com/922057/estrela-doce-bakery-sonia-triguinho>

Serrado, P. (2018, abril 18). Criar. Testar. Experimentar / LAB d' A Padaria Portuguesa. Revista Mutante. <https://mutante.pt/2018/04/a-padaria-portuguesa-lab/>

VivaLeiria. (s.d). Vivaleiria.pt <https://www.vivaleiria.pt/pao-enchidos>

Farinhas, J., & Araújo, M. (2012). Panificação - Tecnologia, processos e produtos. Vida Económica Editora.

GRANDJEAN, E. ; KROEMER, K.H.E.. – Manual de Ergonomia, adaptando o trabalho ao homem. 5ª Edição. Bookman, 2005.

Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU), aprovado pelo Decreto-Lei nº38382/51, de 7 de agosto de 1951. Ministério das Obras Públicas - Gabinete do Ministro. Lisboa.

5.2 Webgrafia

https://www.archdaily.com/988185/panaderia-panistas-zooco-estudio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab?ad_source=myad_bookmarks&ad_medium=bookmark-open

<https://acip.pt/diversa-legislacao-para-o-sector-da-panificacao-e-pastelaria/>

<https://www.nit.pt/comida/cafes-e-bares/padaria-portuguesa-laboratorio-brunch>

<http://leirihistoria.blogspot.com/2013/04/>

<https://rogerioshimura.wordpress.com/2011/06/>

<http://www.incursos.net/noticias/22072019/o-processo-de-producao-do-pao/>

<http://www.arrabal.pt/>

<https://www.archdaily.com/922057/estrela-doce-bakery-sonia-triguinho>

<https://www.vivaleiria.pt/pao-enchidos>

<https://www.architecturaldigest.com/story/commune-design-gives-breadblok-bakery-a-permanent-home-in-santa-monica>

<https://mygleba.com/pt/gleba-sobre-nos>

<https://apadariaportuguesa.pt/o-lab-e-uma-nova-padaria/>

<https://mutante.pt/2018/04/a-padaria-portuguesa-lab/#:~:text=Como%20se%20pode%20imaginar%2C%20o%20estilo%20deste%20espa%C3%A7o,arquitectos%20Margarida%20Gr%C3%A1cio%20Nunes%20e%20Fernando%20Sanchez%20Salvador.>

6. Apêndices

6.1 Apêndices I- Estimativa Orçamental de uma parte da zona de consumo

Art.	Descrição dos trabalhos	MAPA DE QUANTIDADES			
		Un	Quantidades	Unitário	Total
		Dona da obra Instituto Politécnico Castelo Branco Obra Padaria e Pastelaria no Soutocico Local Escola Superior de Artes Aplicadas			
0 TRABALHOS PRÉ-PREPARATÓRIOS					
1 Zona de consumo					
1.1 Construção					
1.1.1	Fachada simples, de 11 cm de espessura, de alvenaria de tijolo cerâmico furado duplo, para revestir, 30x20x11 cm, incluído todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	19,62	22,65	444,39 €
1.1.2	Parede múltipla, sistema "PLACO" (12,5 + 12,5 + 150 + 12,5 + 12,5)/600 (150), de alta resistência à humidade, de 200 mm de espessura total, com nível de qualidade do acabamento standard (Q2), formada por uma estrutura simples autoportante de perfis metálicos de aço galvanizado, incluindo os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	28,74	111,45	3 203,07 €
1.1.3	Janela de alumínio fixa, série "POLLIS-60", com dimensões 1400x2100 mm, acabamento lacado cor preto matte e todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	1	630,76	630,76 €
1.1.4	Janela de alumínio oscilobattentes, da serie "POLLIS-60", com dimensões 2300x1300 mm, acabamento lacado cor preta matte e todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	1	677,03	677,03 €
1.1.5	Fornecimento e aplicação de um tecto falso contínuo de placas de gesso cartonado, situado a uma altura menor de 4 m, pintado em cor branca, constituído por estrutura metálica de aço galvanizado, e inclui todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	102	26,88	2 741,76 €
2 Acabamentos e revestimentos					
2.1 Acabamentos					

Art.	Descrição dos trabalhos	MAPA DE QUANTIDADES			
		Dona da obra Instituto Politécnico Castelo Branco			
		Obra Padaria e Pastelaria no Soutocico			
Local Escola Superior de Artes Aplicadas				Orçamento	
		Un	Quantidades	Unitário	Total
2.1.1	Fornecimento e aplicação de produto ceramico, tipo Revigres, coleção Floresta , modelo Nu da Floresta, efeito madeira natural, com acabamento natural, de 150x 750 x 10,5mm, assente com uma junta de 2 mm com cimento cola e betumação de juntas, e inclui todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	1	38,62	38,62 €
2.2	Revestimentos				
2.2.1	Fornecimento e aplicação de papel de parede em tecido-não-tecido (TNT), tipo DUTCH WALLCOVERINGS, efeito cimento, , e inclui todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	89,36	8,26	738,11 €
2.2.2	Fornecimento e aplicação de placa de gesso pintada a braca, tipo Falder, no modelo FIBROPLAC STANDARD , e inclui todos os materiais, trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	m2	56,13	7,66	429,96 €
3 Mobiliário e equipamento					
3.1	Fornecimento e montagem de mesa redonda, tipo Parla, do modelo Tofu V, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	9	349,99	3 149,91 €
3.2	Fornecimento e montagem de mesa retangular de madeira, tipo Javorina, do modelo XX 160, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	5	799	3 995,00 €
3.3	Fornecimento e montagem de mesa redonda de madeira, tipo Javorina, do modelo XX 160, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	1	700	700,00 €

Art.	Descrição dos trabalhos	MAPA DE QUANTIDADES			
		Dona da obra Instituto Politécnico Castelo Branco Obra Padaria e Pastelaria no Soutocico Local Escola Superior de Artes Aplicadas			
		Un	Quantidades	Orçamento	
Unitário	Total				
3.4	Fornecimento e montagem de de cadeira de vime com braços, tipo Red Ediction, do modelo Wicker, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	25,00	349	8 725,00 €
3.5	Fornecimento e montagem de Cadeira de iroko com braços, tipo Parla, do modelo Venus XL T, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	10,00	379,99	3 799,90 €
3.6	Fornecimento e montagem de Banco para restaurante acolchoado modular, tipo SEDEX, do modelo Free, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	36,00	250	9 000,00 €
4 Iluminação					
4.1	Fornecimento e montagem das Luminaria suspensa, do tipo Tudo and CO, do modelo Finns Rattan bambu tecer, com 180mm, 480 cmm e 550cmm de diâmetro, com acessórios, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	9	129,00 €	1 161,00 €
4.1.1	LAMP LED E27 Ø60mm	un	9	2,29 €	20,61 €
4.2	Fornecimento e montagem de Candeeiro de Teto Orientável Alumínio com 4 Focos, do tipo EfectoLED, do modelo Emer, com acessórios, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	36	56,87 €	2 047,32 €
4.1.2	LAMP LED E14 Ø45mm	un	36	2,49 €	89,64 €
4.3	Fornecimento e montagem de Foco Downlight LED, do tipo EfectoLED, do modelo Superslim, com acessórios, com parafusos e todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	un	5	22,31 €	111,55 €

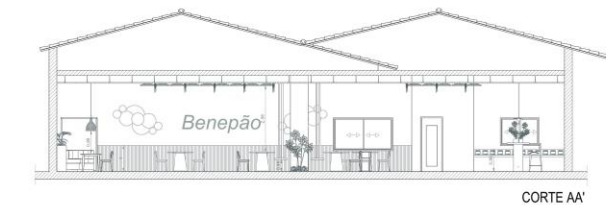
Art.	Descrição dos trabalhos	MAPA DE QUANTIDADES			
		Dona da obra		Instituto Politécnico Castelo Branco	
		Obra		Padaria e Pastelaria no Soutocico	
		Local		Escola Superior de Artes Aplicadas	
		Un	Quantidades	Orçamento	
				Unitário	Total
5 Decoração					
5.1	Fornecimento e colocagem de Flores secas de trigo e pampas, tipo <i>Maisons Du Monde</i> , modelo Flores secas Beges com todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	UN	40	29,98 €	1 199,20 €
5.2	Fornecimento e colocagem de cestos em vime no teto, tipo <i>Rosa e Manuel</i> , modelo 008 com todos os trabalhos e fornecimentos necessários a um perfeito acabamento, tudo de acordo com as indicações das peças escritas e desenhadas do projecto.	UN	55	16,00 €	880,00 €
TOTAL					42 902,84 €

6.2 Apêndices II- Painel de Apresentação

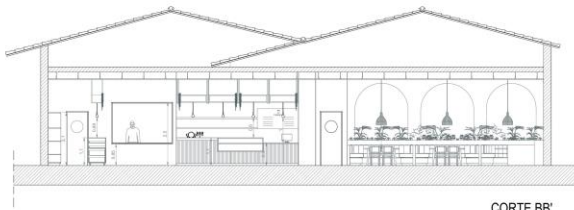
Pastelaria e Padaria no Soutocico, Leiria

No âmbito da unidade curricular de Projeto, foi nos proposto a realização de um projeto final que integrasse as duas vertentes do curso: Design de Interiores e Design de Equipamento. A presente proposta tem o intuito de dar a conhecer o meu projeto final, que consiste na reabilitação e no restauro de um antigo espaço comercial e transformá-lo numa pastelaria com padaria. O edifício que selecionei foi construído em 1979, este localiza-se numa aldeia designada por Soutocico, pertencente à freguesia do Arrabal, no distrito de Leiria.

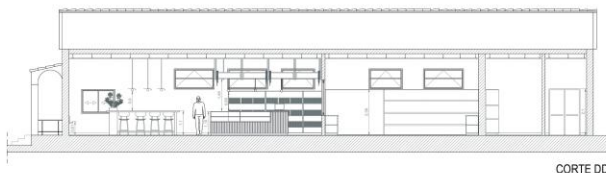
Neste sentido pretendo criar um ambiente confortável em todas as zonas criadas, inseridas num ambiente rustico e contemporâneo. Como paleta cromática basei-me nos tons beges, castanhos, brancos, verdes para dar um pouco contraste e alguns apontamentos em preto, tornando o espaço mais sofisticado e acolhedor.



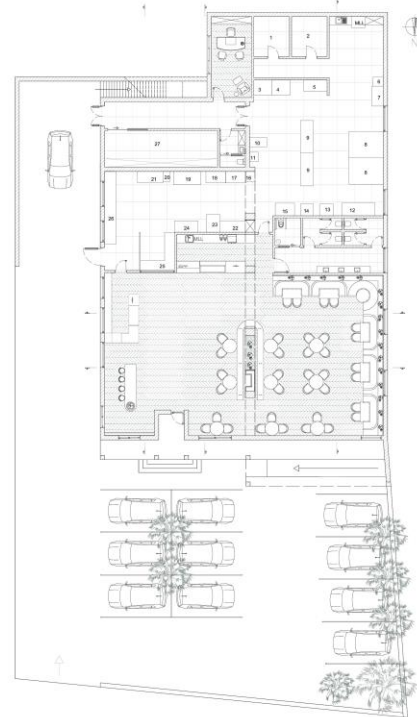
CORTE AA'



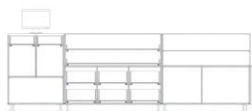
CORTE BB'



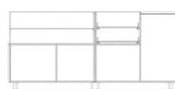
CORTE DD'



PLANTA DE APRESENTAÇÃO



CORTE AA' EQUIPAMENTO



CORTE BB' EQUIPAMENTO

