



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Projeto Final de Design de Interiores Remodelação da Quinta do Xisto para Espaço de Eventos

Ricardo José Fernandes Gonçalves

20180587

Orientadores

Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Tiago José Milheiro da Silva

Relatório 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.

Julho de 2021

Composição do júri

Presidente do júri

Escultor José Simão Gomes, Especialista

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Vogais

Arguente: Arquiteta Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco, Especialista

Prof. Adjunta Convidada da ESART - IPCB

Orientador: Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Orientador: Licenciado Tiago José Milheiro da Silva

Assistente Convidado da ESART - IPCB

Dedicatória

Este projeto, em primeiro lugar e em modo mais especial, dedico aos meus pais e à minha irmã, por me terem ajudado e por me terem permitido realizar este sonho, apesar das várias dificuldades já enfrentadas, por me terem transmitido tudo aquilo que sou hoje e por me terem ensinado a nunca desistir e a sempre enfrentar os meus desafios.

E por fim, dedico aos meus amigos, em especial aos amigos de licenciatura, por terem partilhado esta etapa comigo.

Agradecimentos

Primeiramente quero agradecer aos proprietários da moradia pelo oportunidade e confiança, em especial ao Sr. Fernando, pela sua preocupação, por me ter dado a possibilidade de visitar o interior do edifício da Quinta sempre que precisei e pela confiança em fornecer as plantas do edifício, feitas pelo Atelier Desenho e Projeto, em Braga, agradeço à arquiteta Dara Martins da Silva, pela disponibilidade prestada e por me ter facultado os dados necessários para a concretização do projeto.

De seguida, agradeço a todos os docentes que contribuíram para a minha aprendizagem e evolução enquanto individuo, estudante e futuro designer. Em especial ao professor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa e ao professor Tiago José Milheiro da Silva, ambos pelo apoio e confiança.

Por fim, agradeço desmedidamente o apoio da minha família, por tornarem possível todo este percurso, por toda a força, confiança e orgulho que depositaram em mim e no meu trabalho e à empresa familiar Prediposta Construções, Lda.

Resumo

O presente documento espelha-se como uma sinopse explicativa de todo o meu projeto final de curso, desenvolvido ao longo do sexto semestre da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, num culminar de conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Descreve todo o processo de desenvolvimento e decisões tomadas, fundamentando todas as resoluções empregues.

O projeto consiste na remodelação de um espaço de eventos com serviço de restauração e bebidas, composto por dois andares, situado em Este São Mamede, distrito de Braga.

A remodelação deste espaço consiste na sua reorganização e enquadramento das características dos clientes em termos de design, criando um espaço funcional e acolhedor, e ainda a realização de peças de mobiliários feitos à medida.

O que me proponho a fazer é as alterações do funcionamento de uma série de espaços, que inicialmente no piso 0 funcionava só como restaurante e o pátio exterior ao ar livre, no piso 1 manteve-se os espaços, com a alteração da organização do layout e o acrescento de novas zonas.

No primeiro piso, dispõe de uma zona de receção para a sala de refeições, serve de salão para eventos, a zona do bar e o alpendre, no piso inferior, está localizadas o restaurante convencional com a sala de refeições nº2, a zona do bar nº2 e a zona de lounge. Nas cozinhas, casas de banho e zonas de serviço não me proponho a intervir, como também na parte da residência dos proprietários.

O Projeto, visa, portanto, a remodelação de quinta, não esquecendo a sua natureza envolvente, cruzando o passado das tradições com a contemporaneidade, numa solução mais de acordo com a sociedade atual.

Palavras chave

Eventos; Remodelação; Design de Interiores; Utilizadores

Abstract

This document is an explanatory synopsis of my entire final course project, developed during the sixth semester of the Interior Design and Equipment Degree, a culmination of knowledge acquired throughout the course. Describes the entire development process and decisions taken, substantiating all the resolutions employed.

The project consists of the remodeling of an events space with food and beverage service, comprising two floors, located in Este São Mamede, district of Braga.

The remodeling of this space consists in its reorganization and framing the characteristics of the clients in terms of design, creating a functional and welcoming space, and also the realization of custom-made furniture pieces.

What I propose to do is to change the functioning of a series of spaces, which initially on floor 0 functioned only as a restaurant and the outdoor patio, on floor 1 the spaces were kept, with the change in the organization of the layout and the addition of new zones.

On the first floor, there is a reception area for the dining room, it serves as a hall for events, the bar area and the porch, on the lower floor, the conventional restaurant is located with the dining room nº2, the bar area nº2 and the lounge area. In the kitchens, bathrooms and service areas I do not propose to intervene, as well as in the part of the owners' residence.

The Project, therefore, aims to remodel the farm, not forgetting its surrounding nature, crossing the past of traditions with the contemporary, in a solution more in line with today's society.

Keywords

Events; Remodeling; Interior Design; Users

Índice geral

1. Introdução.....	1
2. Fase I – Anteproposta	2
2.1 Contextualização do Projeto	2
2.1.1 Localização	2
2.1.2 Identificação do Projeto a Realizar	2
2.2 Justificação da Escolha	3
2.3 Caracterização dos utilizadores do espaço	4
2.4 Definição das condicionantes de Projeto.....	4
2.4.1 Registo Fotográfico	5
2.5 Objetivos.....	9
2.6 Metodologia Projetual.....	9
2.6.1 Calendarização.....	10
2.7.1 Definição de Evento	12
2.7.2 Conceito de Estabelecimento de Restauração e Bebidas	12
2.7.3 Contextualização histórica dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas.....	13
2.7.4 Festas e romarias populares da cidade de Braga.....	14
2.8 Casos de Estudo	15
2.8.1 Casas Caiadas	15
2.8.2 Hotel Rural de Vilarinho	16
2.8.3 Restaurante Emporio Baglioni	17
2.8.4 Restaurante POPL.....	18
2.8.5 Olympia Club	19
2.8.6 Cantina di David Restaurant.....	20
2.8.7 Quinta Lago dos Cisnes.....	21
2.8.8 As cores e as suas sensações	22
3. Fase II – Proposta	23
3.1 Legislação Aplicável	23
3.2 Conceito	24
3.3 Descrição genérica da Proposta	26
3.3.1 O espaço de intervenção	27

3.3.2 Materiais e Acabamentos	36
3.3.4 Iluminação	42
4 Conclusão	44
5 Bibliografia	45
6 Webgrafia	45

Índice de figuras

Figura 1 - Localização	2
Figura 2 – Fachada principal do edifício	3
Figura 3 – Fachada norte do edifício.....	3
Figura 4 – Planta do Existente do Piso 1	5
Figura 5 – Planta do Existente do Piso 0	5
Figura 6 - Entrada Principal Exterior.....	6
Figura 7 - Hall de Entrada.....	6
Figura 8 - Espaço Lounge.....	6
Figura 9 - Espaço Bar.....	6
Figura 10 - Espaço Sala 1.....	7
Figura 11 - Espaço Alpendre.....	7
Figura 12 - Espaço Pátio Exterior.....	7
Figura 13 - Espaço Sala 2.....	7
Figura 14 - Espaço Casa de Banho Feminina.....	8
Figura 15 - Espaço Casa de Banho Masculina.....	8
Figura 16 - Espaço Casa de banho para deficientes físicos.....	8
Figura 17 - Espaço Sala 2.....	8
Figura 18 - Espaço Sala 2.....	8
Figura 19 - Casas Caiadas. Fonte: Pereira Miguel Arquiteto.....	15
Figura 20 – Hotel Rural Vilarinho. Fonte: Rómulo Net.....	16
Figura 21 – Restaurante Emporio Baglioni. Fonte: Rocco, Vidal + arquitetos.....	17
Figura 22 – Restaurante POPL. Fonte: Spacon & X.....	18
Figura 23 – Olympia Club. Fonte: NO Arquitetos.....	19
Figura 24 – Cantina di David Restaurant. Fonte: Design Brendan Bakker.....	20
Figura 25 – Quinta Lago dos Cisnes. Fonte: Quinta Lago dos Cisnes.....	21
Figura 26 – Paleta de cor amarelo.....	22
Figura 27 – Paleta de cor laranja.....	22
Figura 28 – Paleta de cor castanha.....	23
Figura 29 – Paleta de cor preta.....	23
Figura 30: Flor da mimosa.....	24

Figura 31: Lajeado Romano	24
Figura 32: Nascente Rio Este.....	24
Figura 33 -Moodboard conceito R/Chão.....	25
Figura 34- Moodboard conceito Piso 1.....	26
Figura 35- Plantas de alterações.....	27
Figura 36 –Planta de proposta do piso 1.....	28
Figura 37 –Corte AB’	29
Figura 38 – Render 3D, sala de refeições nº1.....	29
Figura 39 – Render 3D, sala de refeições nº1.....	30
Figura 40 – Render 3D, alpendre.....	30
Figura 41 – Corte DE’	31
Figura 42 – Render 3D, zona de bar nº1.....	31
Figura 43 – Planta de proposta do piso 0	32
Figura 44 – Corte GH’	32
Figura 45 – Corte IJ’	33
Figura 46 – Render 3D, sala de refeições nº2.....	33
Figura 47 – Render 3D, sala de refeições nº2.....	34
Figura 48 – Corte CD’	34
Figura 49 – Render 3D, bar nº2.....	35
Figura 50 – Render 3D, zona lounge.....	35
Figura 51, 52 – Cadeira “Alborea”; Cadeira “SINYLG”	37
Figura 53 –Fotografia maquete final à escala 1:10.....	38
Figura 54 –Equipamento feito à medida, vista cotadas.....	38
Figura 55 –Equipamento feito à medida, cortes.....	39
Figura 56 – Equipamento feito à medida, módulo 1	40
Figura 57 – Equipamento feito à medida, módulo 2.....	40
Figura 58 – Equipamento feito à medida, módulo 3.....	41
Figura 59 – Equipamento feito à medida, módulo 4.....	41
Figura 60 – Equipamento feito à medida, módulo 5.....	42
Figura 61, 62 –Luminária aplique de teto saliente com luz direta, MARGHERA 1; Candeeiro pé “VÍbia 45º”	42

Lista de tabelas

Tabela 1 – Metodologia de Trabalho.....	9
Tabela 2 – Calendarização do Projeto.....	10
Tabela 3 – Calendarização final do Projeto.....	11

1. Introdução

No âmbito da unidade curricular de Projeto, que integra o 3º ano de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento da Escola Superior de Artes Aplicadas de Castelo Branco, é proposto um projeto final na área do Design de Interiores: a remodelação da Quinta do Xisto para uma Espaço de Eventos.

O edifício está localizado na Serra do Carvalho, em Este São Mamede, e tinha como função um estabelecimento de restauração, mas atualmente encontra-se fechado por parte do proprietário. A obra foi erguida a partir de um antigo cenóbio do século XVIII da Ordem Terceira de S. Francisco. A edificação tem um aspeto rural e forte, representativa do meio envolvente em que está inserido.

A proposta tem como objetivo remodelar, preservar o espaço e criar um espaço multifuncional para eventos, para o cliente poder usufruir da natureza envolvente da Serra Carvalho, e de tudo o que a mesma e a região têm para oferecer.

Durante o decorrer do processo, pretendeu-se dar resposta às necessidades funcionais dos utilizadores deste tipo de espaço, promover a tradição e a otimização de áreas úteis tendo em conta o público alvo a que é destinado, e o local em que se insere. A sua construção é uma mais valia para a região dada a escassez de oferta de espaços para a realização de eventos na região.

Para uma melhor interpretação do projeto, o documento está organizado em dois capítulos: o primeiro referente à fase de anteprojecto; o segundo, e último, é dedicado à análise do espaço e todas as necessidades do mesmo.

2. Fase I - Anteproposta

O presente capítulo serve para fazer a apresentação do projeto, a justificação da sua escolha, a sua localização e apresentar o tema assim como os objetivos pretendidos com o estudo desenvolvido, qual metodologia seguida e a estrutura pela qual se rege o trabalho.

O projeto, visa a remodelação de um espaço de restauração, procurando cruzar a essência da localidade em que se insere com a atualidade, numa solução adaptada a quinta para eventos.

2.1 Contextualização do Projeto

2.1.1 Localização



Figura 1 - Localização

2.1.2 Identificação do Projeto a Realizar

Trata-se de uma quinta para eventos, mais focada para jantares de grupo, mas também de família, e casais, cujo principal atrativo são as tapas portuguesas e espanholas, criando um ambiente, pronto a harmonizar momentos de convívio ímpares. A Quinta do Xisto, localizada numa zona rural na cidade de Braga, mais concretamente na fralda da Serra do Carvalho (Este S. Mamede). Este edifício foi erigido a partir de um antigo cenóbio do século XVIII da Ordem Terceira de S. Francisco, dispõe de uma adega, lagar e espigueiro dessa época e depois passa a uma quinta senhorial, propriedade de uma família da freguesia.

A parte destinada a eventos, estabelecimento de restauração e bebidas fechou devido a problemas no negócio, gerados pela situação pandémica que atravessamos, e hoje ainda existe uma família a habitar nas áreas destinadas a habitação, alugada ao proprietário e ainda o acrescento do parque de estacionamento com capacidade para 100 viaturas.

Esta quinta que promove o convívio, numa atmosfera calma e acolhedora, sendo também possível contemplar inúmeros locais paradisíacos nas proximidades, como o Monte Chamor, a nascente do Rio Este, que corre pela serra do Carvalho em direção à cidade de Braga, enaltece e embeleza o vale de Este, tornando fértil para o cultivo do milho, vinho, centeio e batata, outrora também no cultivo do linho, e a magia das seculares quintas cheias de um passado rico em lendas e até romances como esta quinta, a que me proponho remodelar, a Quinta do Xisto. Na Serra do Carvalho, mais propriamente, no lugar de Carvalho D'Este já foi palco de renhidos combates entre as tropas francesas e a Leal Legião Lusitana de Artilharia Quatro durante os dias 18,19 e 20 de Março de 1809.



Figura 2 - Fachada principal do edifício



Figura 3 - Fachada norte do edifício

2.2 Justificação da Escolha

Um dos principais motivos para esta escolha é que desde que passou a uma quinta para diferentes tipos de eventos, como casamentos, festas de aniversário, ou até mesmo para pequenas refeições, é um marco para a freguesia, e digno de valorização pelas pessoas. Por outro lado, a cidade de Braga, privilegia os espaços naturais de maior riqueza, e esta quinta está rodeada de serras, como a dos Carvalhos e dos Picos, com diversos miradouros e capazes de responder às necessidades das pessoas pelo gosto de desportos ao ar livre, como percursos pedestres e de bicicleta, e sendo a freguesia onde nasceu o meu pai, e que até hoje mora outros familiares, tenho muita afeição e respeito por esta aldeia cercada por serras.

Optei por fazer a recuperação de determinados espaços deste edifício por dois motivos. Um deles, pelo facto de ser um projeto desafiante na qual abrange diferentes áreas, tais como, a restauração, o turismo rural... Para além disso, após uma visita pormenorizada e uma entrevista ao proprietário Sr. Fernando Araújo, onde me apresentou esta sugestão de projeto e, a partir daí, senti-me mais fascinado, tendo em conta que o meu conhecimento nesta área ainda se encontra um pouco em fase de

aprendizagem e que por isto contribuirá para o meu progresso enquanto designer colaborará para um primeiro contacto com o mercado de trabalho.

2.3 Caracterização dos utilizadores do espaço

O cliente-vital deste projeto, é o atual proprietário. Contudo, o mesmo não se aplica ao público-alvo. Este projeto centra-se principalmente nas pessoas que o visitam, e com o mesmo pretende-se proporcionar um espaço confortável, e uma variedade de clientes, assim, pode destinar-se a qualquer faixa etária, desde clientes mais jovens a clientes com mais idade.

2.4 Definição das condicionantes de Projeto

Desde a visita realizada ao interior da Quinta do Xisto, foram identificadas algumas problemáticas existentes no espaço.

Neste projeto, uma das principais condicionantes identificadas rapidamente, foi a alternância do tamanho dos espaços, o que leva a uma maior falta de entrada de luz, mas, contudo, parte dos envidraçados são voltados para o exterior e para o pátio exterior.

No seu interior, nota-se a falta de um fio condutor na conceção do espaço, existindo ainda características marcantes da arquitetura rural, transformando pelo atual proprietário, num estabelecimento de restauração e bebidas, numa estética diferente, mas os vários problemas de distribuição das atuais áreas e zonamentos, o que leva a uma desorganização funcional, as peças de equipamento escolhidas, servindo para diversos tipos de apoio às mais variadas zonas do espaço, a escolha dos padrões de tecidos para as mesas de refeições, servindo as salas de refeições, parecem escolhas que resulta numa transformação visual, outra problemática encontrada foi na falta de isolamento acústico, sendo um estabelecimento que permite receber até 150 pessoas na sala de refeições do piso 1, havendo outra sala mais pequena no R/Chão, e no revestimento das paredes, devido a serem de pedra natural, notou-se a falta de um acabamento envernizado, para elevar esta singular característica arquitetónica do espaço, fazendo parte tudo isto a que me proponho a minorar.

O acesso ao interior, também foi um aspeto a resolver devido ao facto das pessoas com mobilidade reduzida, poderem estar na sala de refeições do piso 1, e não ter a possibilidade de aceder ao R/Chão sem nenhuma contradição, e aceder por sua vez, a outras zonas de interesse como, zona lounge e a casa de banho para estes utilizadores, respetivamente.

2.4.1 Registo Fotográfico

Atualmente, o espaço é constituído por dois pisos, rés-do-chão, com uma zona de bar e uma sala de refeições, e o pátio exterior, no primeiro piso, um bar, outra sala de refeições, e uma varanda com tipologia de alpendre.

Após a recolha de informação, a análise do espaço e suas condicionantes foi definido um conjunto de necessidades às quais o espaço deveria dar resposta. Enumerou-se, assim, os espaços necessários, segundo a legislação existente. Para um melhor aproveitamento do espaço e organização espacial o R/Chão é destinado às zonas sociais, e zonas de serviços, e o piso 1 apenas à zona social, como apresento na imagem abaixo.

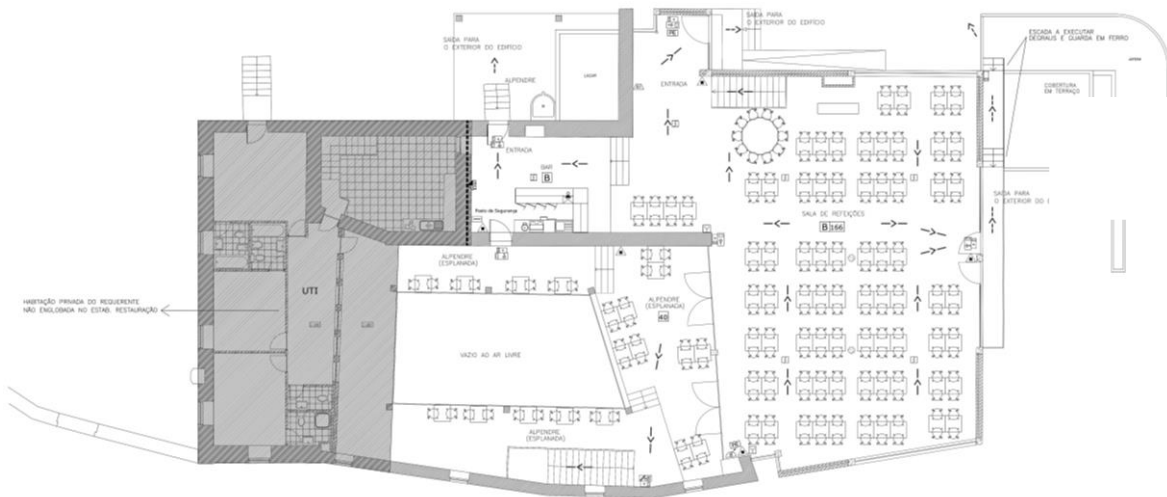


Figura 4 - Planta do Existente do Piso 1

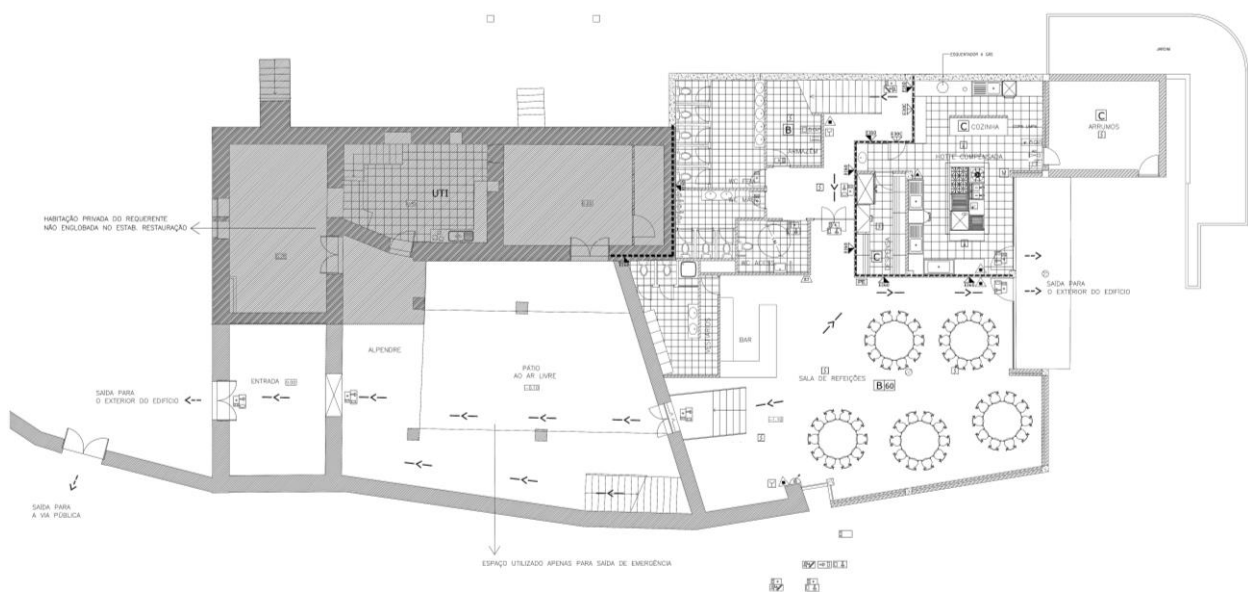


Figura 5 - Planta do Existente do Piso 0

A entrada principal (1), no edifício pelos utilizadores é alternadamente pela entrada principal do piso 1, que dispõe de uma rampa e escadas de acesso. Para cargas e descargas de fornecedores irá ser pela parte de trás do edifício, onde existe uma zona de arrumação e dispensa.

O hall de entrada (2), que precisa na sua totalidade de ser reformulado, pois a forma circular com flores artificiais em vários tons de cor, cria ruído visual, para contemplar a pedra natural característica deste espaço, o mesmo da mesa com vários ornamentos.



Figura 6 - Entrada Principal Exterior



Figura 7 - Hall de Entrada

Na zona de bar (3), os vários tipos de têxteis nos almofadados das peças de mobiliário com aspeto robusto, bem como no balcão, não existindo uma ligação estética com o tampo da mesa em madeira, e o candeeiro com o mesmo tipo de flores utilizados no hall de entrada, também as arcas de refrigeração á vista, podendo ser encastradas.



Figura 8 - Espaço Lounge



Figura 9 - Espaço Bar

Na sala de refeições 1 (4), nota-se a falta de harmonia com a zona do bar, pois o moveis de apoios estão afastados, para servir o bar, as mesas com toalhas e os tampos em vários padrões, dão um ar de rustico, mas a sofisticação não está presente e tornam o ambiente confuso, o mesmo com elevado número de luminárias no teto em forma circulares, podendo rodar para criar vários jogos entre luz e sombra, ao contrário das plantas artificiais colocadas no teto, criam um elemento cénico, atraindo supostos utilizadores do espaço.

O Alpendre (5) com um pé direito não muito alto, não sendo necessário nesta zona de um grande candeeiro em tamanho, os pilares em pedra natural, com continuidade para o pátio exterior no R/Chão, onde se nota todos os revestimentos das paredes, escadas no mesmo material, mesmo assim, a falta de aproveitamento, tal como, novos apliques de parede para a iluminação.



Figura 10 - Espaço Sala 1



Figura 11 - Espaço Alpendre

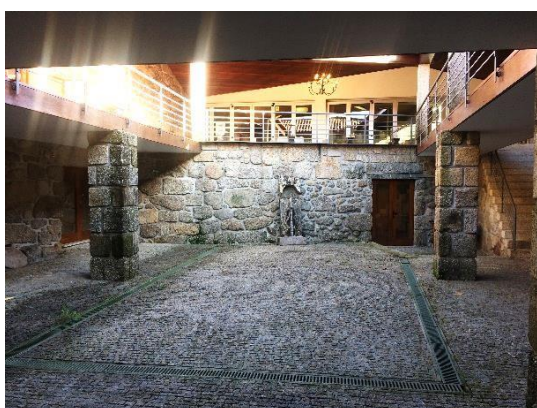


Figura 12 - Espaço Pátio Exterior



Figura 13 - Espaço Cozinha profissional

A cozinha profissional (6), que serve todos os espaços de refeição, já é capaz de responder às necessidades deste espaço, com todos os equipamentos em inox, em boas condições, cumprindo toda a legislação, tomei a decisão de não intervir, bem como as

casas de banho (7), todas em boas condições, respeitando as regras de acessibilidade, com uma casa de banho própria para as pessoas de mobilidade reduzida.

Sendo assim não pretendo intervir na cozinha e casas de banho.



Figura 14 - Espaço Casa de Banho Feminina



Figura 15 - Espaço Casa de Banho Masculina



Figura 16 - Espaço Casa de Banho para deficientes físicos

Na sala de refeições 2, a versatilidade das forras das cadeiras, permite uma escolha de cores por parte dos utilizadores, o papel parede texturado, tornando o espaço mais escuro, bem como o pilar revestido a mármore.



Figura 17 - Espaço Sala 2

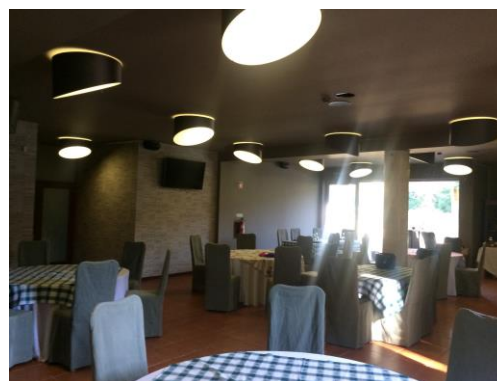


Figura 18 - Espaço Sala 2

2.5 Objetivos

No que concerne aos objetivos a atingir com este projeto são essencialmente atender às necessidades de quem visita o espaço e usufrui dele, quer a nível de sustentabilidade, funcionalidades do ambiente e de conforto respeitando sempre os traços arquitetónicos do edifício.

Pretendo que este projeto seja viável, possa atrair pessoas e motivá-las a juntarem-se neste espaço, criando uma diversidade de espaços tornando-os singulares e dinâmicos usando um design criativo, tendo em conta o tipo de materiais, os equipamentos, a acústica dos espaços e a iluminação, mas também, ter em atenção como estes estão projetados para que todos o possam percorrer sem qualquer bloqueio, otimizando as áreas úteis e de acessibilidade reduzida. Aplicando, os conhecimentos adquiridos ao longo dos anos de aprendizagem.

Todos os aspetos do interior deverão ser pensados e preservados, visto que é um espaço rico em memórias e história que merece ser apreciado.

2.6 Metodologia Projetual

A Metodologia Projetual utilizada neste projeto é fundada na metodologia de Bruno Munari (**MUNARI, 1981, pág.22.**). É uma metodologia que está mais direcionada para o design de produto, mas que também pode ser aplicável a outras vertentes do design. A metodologia tem como principal competência a organização de um processo de desenvolvimento de um projeto. As etapas enumeradas pelo autor podem não ser usadas pela mesma ordem estipulada, sendo uma metodologia flexível, podendo solucionar falhas apresentadas no início e assim colmatá-las. Apresenta-se a seguir o organograma de todo o processo do projeto.

Problema:
<ul style="list-style-type: none">• Espaço para eventos
Definição do Problema:
<ul style="list-style-type: none">• Remodelação sob um projeto existente
Recolha de informação:
<ul style="list-style-type: none">• Pesquisa de Casos de Estudo;• Levantamento fotográfico;• Legislação aplicável;• Necessidade de cada zona.
Análise de dados:
<ul style="list-style-type: none">• Condicionantes;• Definição do conceito.
Desenvolvimento:
<ul style="list-style-type: none">• Desenhos exploratórios,• Desenhos técnicos;• Relatório;
Finalização do Problema:
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação da Proposta;• Desenhos de execução;• Orçamento;• Folder de Materiais.

Tabela 1 - Metodologia de Trabalho

2.6.1 Calendarização

Como referido anteriormente, para uma boa orientação de projeto é necessário um pré calendarização e uns pós calendarização, para comparar se todos os pontos estabelecidos anteriormente foram realizados com sucesso. Durante o processo do presente projeto, a primeira calendarização sofreu alterações, devido a problemas que surgiram e questões de organização espacial mais trabalhosas. É apresentado na tabela 2, a calendarização final de todo o projeto.

Fevereiro	<ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa inicial de espaços semelhantes, soluções espaciais e equipamentos; • Levantamentos de desenhos técnicos; • Início da elaboração do relatório
Março	<ul style="list-style-type: none"> • Relatório; • Propostas de conceitos e de organização espacial (plantas/cortes e perspetivas à escala 1:50); • Estudos de acabamentos, cores, iluminação e soluções estruturais;
Abril	<ul style="list-style-type: none"> • Definição de materiais, cores, iluminação e soluções estruturais e espaciais; • Folder de materiais;
Maio	<ul style="list-style-type: none"> • Desenhos técnicos finais; • Simulações 3D;
Junho	<ul style="list-style-type: none"> • Reformulação de propostas finais; • Renders Finais; • Ajustes finais; • Entrega; • Apresentação;

Tabela 2 - Calendarização do Projeto

Processo de trabalho / Meses	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.
Levantamento - Planta e Fotos								
Fase de Investigação								
Desenhos Processuais								
Desenhos Técnicos								
Folder de Materiais								
Orçamentos								
Memória Descritiva								
Modelação 3D								
Relatório de Projeto								
Apresentação Final								

Tabela 3 - Calendarização final do Projeto

2.7 Pesquisa

2.7.1 Definição de Evento

Um evento visa, a interação entre os participantes que acontece em um determinado local e hora exata, reunindo os interesses e troca de experiências de um determinado grupo de pessoas ou comunidade.

Um evento tem como objetivo, melhorar os aspetos de comemorar marcos na vida dos anfitriões do evento, e tendem a ter como convidados parentes e amigos próximos dos responsáveis, que precisam de ter um ambiente intimista, aproximando todos os presentes, com decorações específicas (estilos rustico, clássico, exótico, entre outros), na escolha da música (DJ, banda, rancho folclórico, entre outros).

Em síntese, podemos dizer que todo evento é uma espécie de acontecimento caracterizado por ampliar relacionamentos e de pessoas, seja em busca de conhecimento, celebrar algum acontecimento, etc.

Os eventos podem possuir diferentes naturezas:

- Sociais: tais como aniversários, casamentos, entre outros;
- Eventos educacionais: workshops, congressos, palestras;
- Corporativos: reuniões, feiras e conferências;
- Eventos culturais: são aqueles que tem o propósito de promover uma cultura, setor artístico ou costumes de uma região, podendo ser concertos, espetáculos, musicais, etc.;
- Os eventos políticos: comícios ou protestos, etc.;
- Eventos espirituais: como cursos de alguma religião ou retiros espirituais;
- Eventos comunitários: como jantares beneficentes;
- Os eventos desportivos: corridas de cavalos, jogos, etc.

Em relação a este espaço, prevê-se a realização de eventos de natureza sociais, comunitários, corporativos, culturais entre outros, e quanto aos eventos desportivos, funcionar como um espaço de apoio de um estabelecimento de restauração e bebidas.

2.7.2 Conceito de Estabelecimento de Restauração e Bebidas

Adaptado do texto, Manual do Restaurante e do Bar, de J. Albano Marques, foi adaptado, em Portugal, são considerados estabelecimentos de restauração todos aqueles que prestam serviços de alimentação e de bebidas, no próprio estabelecimento ou fora, mediante remuneração, previamente estabelecida entre as partes.

- Estabelecimentos de restauração, os estabelecimentos destinados a prestar, serviços de alimentação e de bebidas, tais como, restaurantes, snack-bar, pizzaria, takeaway, entre outros.

- Estabelecimentos de bebidas, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos destinados a prestar, serviços de bebidas e cafetaria, tais como, café, bar, pastelaria, gelataria, casa de chá, cervejaria, taberna, entre outros

Habitualmente podemos encontrar estabelecimentos mistos de restauração e bebidas que prestam os dois serviços ao público.

2.7.3 Contextualização histórica dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Em meados do séc. XV e XVI, a moral capitalista toma como partido, nessa altura, talvez o ser humano pensaria que trabalhar era o seu dever e que desfrutar de algum tempo com a família ou de algum tempo para descanso fosse ofensa.

No séc. XVIII, doze horas de trabalho por dia eram consideradas o ideal pelos filantropos e moralistas, e as mulheres e as crianças também estariam incluídas para exercer essas horas de trabalho. Desta forma, pode se afirmar que nunca existiria tempo para o lazer - convívio familiar

Mas com a evolução dos tempos, o quotidiano do Homem sofreu uma grande alteração relativamente às horas de trabalho, fazendo com que o tempo de descanso e lazer se tornassem algo importante nas vidas da sociedade. Passaram a existir três componentes: as horas de trabalho associado à produção, as horas de descanso e as horas de lazer.

Com isto, a vida das populações, relativamente ao uso de estabelecimentos de restauração e bebidas, mudou drasticamente (por volta da década de 60), quando a industrialização, a crescente urbanização, o acesso à educação e a profissionalização das mulheres conseguiram proporcionar uma melhoria na qualidade de vida da sociedade. Foi nesta fase que os indivíduos começaram a procurar com mais frequência as alimentações fora de casa fazendo com que, a sociedade em geral, deixasse de pensar que só a sociedade média-alta é que poderia usufruir destes hábitos.

Podem, então, considerar que existiu um progressivo crescimento das condições económicas que possibilitaram a democratização do acesso aos estabelecimentos de restauração e, com isso, dá-se uma mudança social relativa aos motivos de frequentar os restaurantes. Antigamente, os restaurantes serviam para as famílias se juntarem ao almoço ou ao jantar, ou para celebrar datas importantes como aniversários, comunhões, casamentos, etc. Com o passar dos anos, foi se tornando habitual marcar reuniões, encontros profissionais ou convívios com os amigos neste tipo de estabelecimentos.

2.7.4 Festas e romarias populares da cidade de Braga

Na segunda metade do século XIX, a capital do Minho, Braga, como qualquer localidade minhota, fervilhava de festas e romarias, qualquer capelania, paróquia ou confraria queria destacar-se das demais pela qualidade dos seus festejos.

Nesse âmbito, nas décadas de 1850 e 1860, a cidade de Braga registava cerca de 34 romarias, pelas diversas freguesias, das quais se destacavam o São João, que detinha duas festas: São João do Souto na parte mais alta da cidade, tinha como característica principal a realização de uma feira franca, que acontecia na envolvente da capela do mesmo nome, e a do São João da Ponte juntava às habituais celebrações religiosas uma procissão, onde o cortejo sanjoanino com a Dança do Rei David e o Carro dos Pastores eram os protagonistas, numa junção de atividades onde o profano se fundia com o religioso, passando a ser celebradas no mesmo dia 24 de Junho, sendo o Feriado Municipal.

O São João que acabaram por se confirmar como as festas maiores da cidade de Braga, festejado a partir do dia 18 até durante a noite do dia 24, com os típicos martelinhos, alho-porro, os manjericos, cascatas sanjoaninas, os arraiais com os seus tradicionais grupos de folclore e rugas, a feira popular, se há característica que distingue as festas de São João de Braga das restantes festas sanjoaninas de Portugal é a sua história, antiga e memorável, feita pelas gentes da sua comunidade.

Nos dias de hoje, um outro aspeto fundamental que se esvaneceu na última década e meia foi a animação de ruas, que percorria diariamente as ruas do centro histórico, atualmente subsiste uma sessão de fogo de artifício, lançada do alto do monte Picoto na noite de S. João, e os desfiles com horários marcados. A grande perda e esvaziamento refere-se, no entanto, à promoção da etnografia e folclore em todas as festas da cidade, como o traje de Vale d'Este entrou em desuso nos princípios do século XX, mas é certo que os grupos folclóricos, continuam a estar inserida na programação. Desde a cidade de Braga declarada como a Capital da Cultura do Eixo Atlântico em 2020 e candidata a Capital Europeia da Cultura em 2027, também não é menos verdade que o folclore tem cada vez menos impacto sobretudo na população mais jovem, que em 2012 foi a Capital Europeia da Juventude e em 2016 a Capital Ibero-Americana da Juventude.

Outra das festas na cidade, é o São Sebastião, que decorre no dia 20 de janeiro, na freguesia Este São Mamede, sendo a primeira romaria do concelho de Braga, fazem o arranque á época das festas e romarias na cidade e os espectadores aumentam ano após ano.

2.8 Casos de Estudo

2.8.1 Casas Caiadas

Localização: Arraiolos, Portugal

Arquitetos: Pereira Miguel Arquitetos

Ano: 2014

O projeto “Casas Caiadas”, com uma atmosfera simples e acolhedora, pensado para acolher famílias, ou grupo de amigos, constituído por três casas distintas, reconstruídas a partir do núcleo de antigos moinhos de água, no primeiro piso contem 1 suíte + 3 dormitórios, onde os arcos originais em pedra, o chão também eles em pedra destacam-se do tom branco absoluto e os objetos de toque local que têm a assinatura de artistas, convidam a uma experiência satisfatória.

No rés-do-chão encontram-se as zonas sociais, um convite ao relaxamento e ao convívio, com um grande sofá e mesa e alguns móveis criados, combinam artesanato local e peças contemporâneas com design essencial.

Este é um exemplo de um alojamento, não estando ligado ao meu projeto, a nível construtivo, mas sim por me identificar com a utilização de espaços amplos com várias zonas, os materiais utilizados que no caso do projeto a desenvolver se encontram nas zonas do Piso 0, também a iluminação criada pelos aplique de parede, bem como os candeeiros por cima da mesa de refeição.



Figura 19 - Casas Caiadas. Fonte: Pereira Miguel Arquiteto

2.8.2 Hotel Rural de Vilarinho

Localização: Sever do Vouga, Portugal

Arquitetos: Rómulo Neto

Ano: 2016

Nota-se cruzamento da arquitetura contemporânea com os traços do passado, no primeiro piso organizaram a casa antiga, e os novos quartos, todos eles com valências distintas, dado que todos os espaços apresentam formas diferentes, além de introduzir uma ampliação, com outros quartos e serviços de apoio onde o hóspede pode optar por pernoitar, num quarto moderno minimalista, ou num quarto de estilo clássico. O acesso, para três dos quartos da casa existente é feito pelo pátio exterior.

No rés do chão o edifício também concilia o moderno com o clássico, apesar de que, a intenção é, criar uma atmosfera de movimento e dinamismo, com constante comunicação ao "passado", ao analisar a parte do bar e esplanada, observamos as pedras antigas quer nas paredes, quer nas aduelas das portas, as madeiras quer no pavimento interior, como no tampo do balcão, e os bancos altos feito de uma madeira mais antiga.

Pretendo utilizar os traços arquitetónicos do edifício do meu projeto, com a junção de um design moderno, nas variadas zonas, também a utilização do pátio exterior como uma zona de convívio para o copo de água, destinada aos eventos e para as zonas do Piso 1, tal como a zona do bar e a sala de refeições para os eventos.

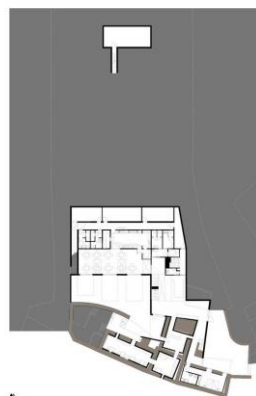
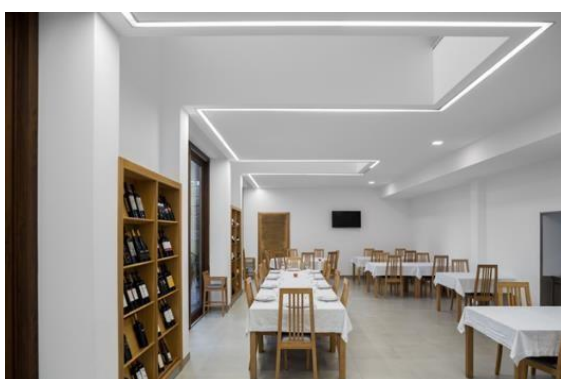


Figura 20 - Hotel Rural Vilarinho. Fonte: Rómulo Net

2.8.3 Restaurante Emporio Baglioni

Localização: São Paulo, Brasil

Arquitetos: Rocco, Vidal + arquitetos

Ano: 2010

Projetado como uma continuação do passeio como uma praça de interligação entre os setores público e privado, com um design contemporâneo e sóbrio onde se destacam a madeira e pedra na fachada que conferem ao espaço uma sensação acolhedora e calorosa, a iluminação natural e a integração entre os espaços estão explícitas nos detalhes, também o pé direito alto com um galpão ao longo da lateral traz iluminação para o ambiente.

Este é um exemplo de um restaurante, não estando inteiramente ligado ao meu projeto, a nível construtivo, mas sim por me identificar com a utilização de espaços amplos (open space), cores, materiais utilizados e pelas grandes janelas que no caso do projeto a desenvolver se encontram nas zonas de jantar.

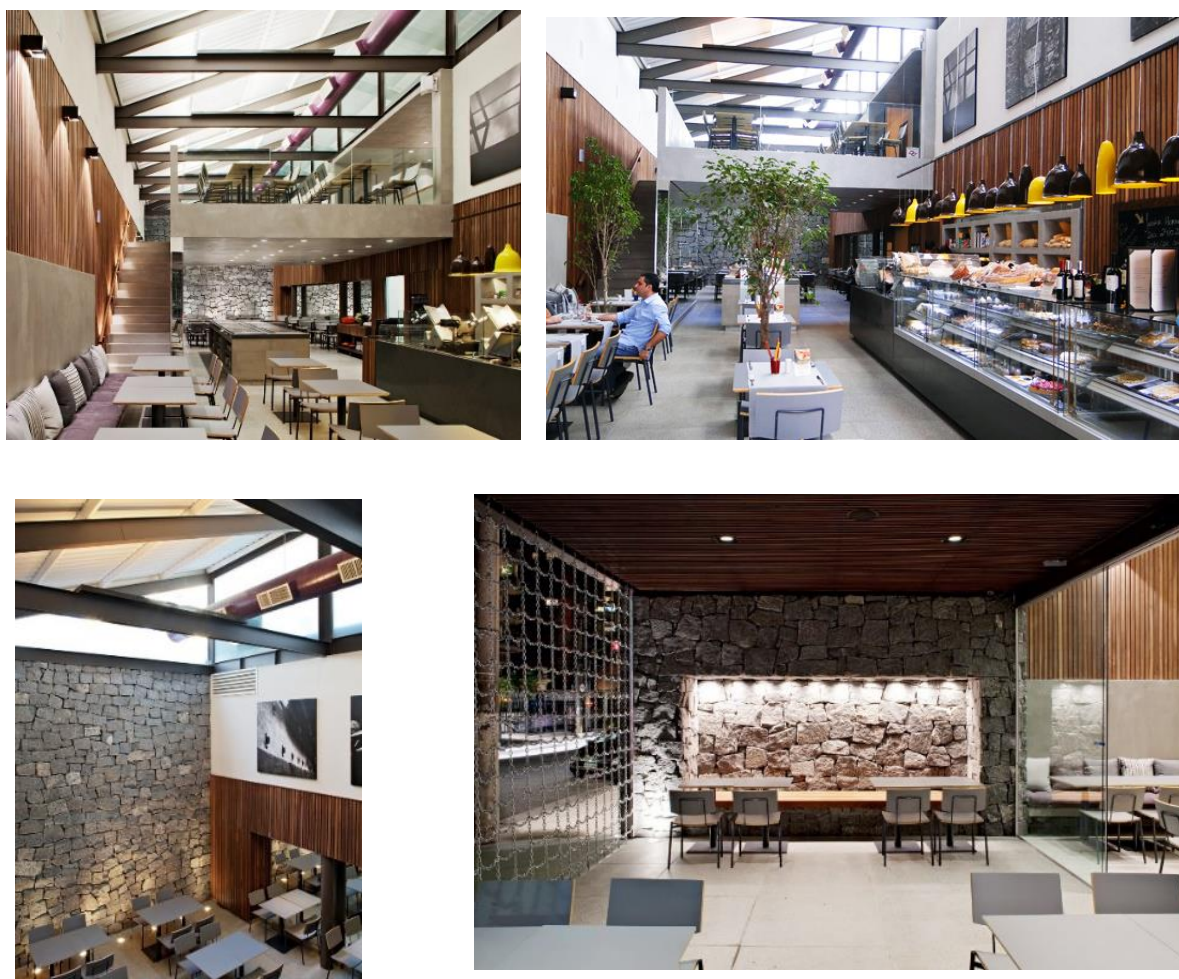


Figura 21 - Restaurante Emporio Baglioni. Fonte: Rocco, Vidal + arquitetos

2.8.4 Restaurante POPL

Localização: Copenhaga, Dinamarca

Arquitetos: Spacon & X

Ano: 2020

Instalado no interior de um antigo armazém, combina elementos industriais com materiais e texturas naturais para criar um espaço, realçando os pilares de concreto e alvenaria da estrutura original com uma 'ponte de planta' construída para destacar a altura no interior e para criar uma sensação mais íntima para os clientes abaixo, permitindo que os visitantes façam refeições facilmente separados para cumprir os requisitos de distância, mas também adequado para quem está sozinho. Os móveis artesanais e as disposições flexíveis dos assentos, como o encosto alto e baixo estofado em couro amarelo, transportam a aparência de um restaurante americano clássico.

Mais uma vez a nível construtivo, este projeto não se enquadra no meu, posso tirar partido das opções tomadas pelo design, em relação as peças, ao ter mantido a parte histórica do edifício, no meu caso existe história, tendo como objetivo de transformar a forma de vida e história dos proprietários e do local para o ambiente.



Figura 22 - Restaurante POPL. Fonte: Spacon & X

2.8.5 Olympia Club

Localização: Porto, Portugal

Arquitetos: NO Arquitetos

Ano: 2014

Instalado no interior de um antigo edifício da Rua Passos Manuel, com uma fachada de arquitetura única na cidade, recebe hoje uma moderna discoteca, dispõe de um bar, uma zona de refeições, e de zona de lounge, oferecendo o que há de mais moderno em iluminação, som e imagem, criando um espaço contemporâneo e confortável, inspirado no mundo do teatro, com o brincar de luzes com leds nas ranhuras das paredes, e as cortinas inspiradas em antigas casas de teatro são alguns dos detalhes que se destacam.

Mais uma vez a nível construtivo, este projeto não se enquadra no meu, posso tirar partido das opções tomadas pelo design, em relação as peças de equipamento para as diferentes zonas, e ao terem mantido a fachada histórica do edifício, recuperando totalmente o seu interior.

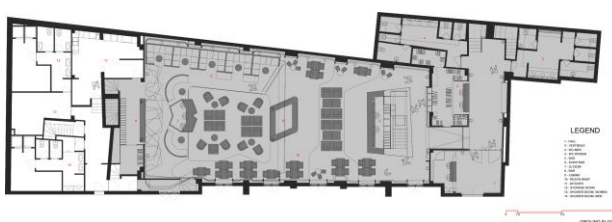
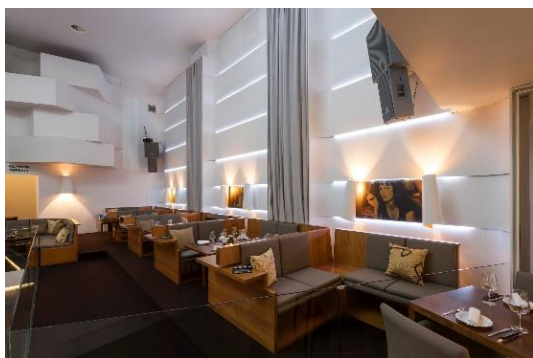


Figura 23 - Olympia Club. Fonte: NO Arquitetos

2.8.6 Cantina di David Restaurant

Localização: Utrecht, Holanda

Arquitetos: Design Brendan Bakker

Ano: 2019

Instalado no interior de uma adega do século XIII, no qual o conceito de "requintada cozinha italiana" se evidencia, serve até 180 pessoas com menu à la carte, dispõe de um restaurante organizado em três caves, cada uma com sua própria identidade. A adega do meio, tem como foco a cozinha, com decoração em preto e parede preta que se concentra em mostrar a atividade de preparação de alimentos na cozinha aberta. A segunda e maior adega é totalmente voltada para a experiência do bar e da adega e a terceira e menor adega tem novamente uma decoração preta e se concentra na experiência de jantar mais intimista, todo o mobiliário foi feito sob medida para combinar a experiência gastronômica com os aspetos históricos das adegas, com o revestimento das paredes de latão e cobre brincando com a textura da adega de alvenaria dura. As luminárias pendentes são feitas à mão e conferem ao interior um elemento de requinte, enquanto as luminárias de parede elevam a forma e as curvas da adega, e o forro com venezianas suspensas é feito de feltro, para funcionar como um teto acústico, criando um espaço contemporâneo e confortável.

Este projeto a nível construtivo, posso tirar partido das opções tomadas pelo design, em relação ao aproveitamento das paredes originais, com novos revestimentos, e as peças de equipamento e de iluminação para as diferentes zonas.

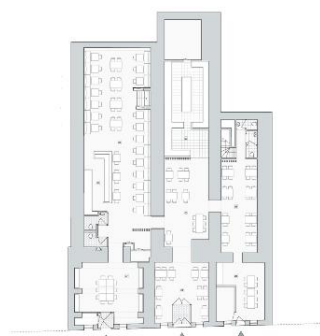
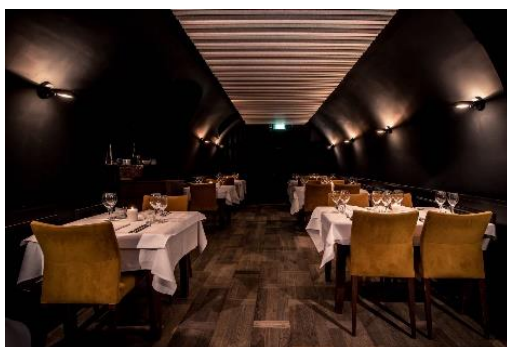


Figura 24 - Cantina di David Restaurant. Fonte: Design Brendan Bakker

2.8.7 Quinta Lago dos Cisnes

Localização: Amares, Braga

A Quinta Lago dos Cisnes fica situada, na margem do rio Cávado, a elegância, requinte e bom gosto está presente, onde a missão de proporcionar momentos únicos e memoráveis aos noivos e aos convidados é fundamental, e a cada novo ano existem novidades e elementos que combinam harmoniosamente, em poucas palavras, é o local ideal para uma festa de sonho exótica e onde os elementos naturais e arquitetónicos convivem de forma pouco comum.

Não estando inteiramente ligado ao meu projeto, a nível construtivo, mas sim na utilização da paleta cromática e de materiais, com os tons acastanhados, a vegetação e o uso de madeiras ao natural.



Figura 25 - Quinta Lago dos Cisnes. Fonte: Quinta Lago dos Cisnes

2.8.8 As cores e as suas sensações

O Amarelo



Figura 26 - Paleta de cor amarelo.

Fonte: Stobag

A cor amarela usada com frequência por estabelecimentos de restauração e bebidas, para estimular a fome e prender a atenção dos utilizadores, estando associada a coisas boas e a coisas más, também útil para quem deseja uma rotatividade maior de clientes, devido ao tom quente.

- Cor da luz e do calor
- Cor da prosperidade e da riqueza
- Cor da alegria e da energia
- Cor da mentira e inveja, do ciúme e da traição
- Cor do declínio e da melancolia

O Laranja



Figura 27 - Paleta de cor laranja.

Fonte: Stobag

A cor laranja perfeita para estimular o lado compulsivo dos clientes, tornando a cor menos apreciada pelo mundo uma excelente opção para dar ao ambiente um clima mais alegre, comunicativo e agradável.

- Cor da recreação e do budismo
- Cor exótica e penetrante
- Cor da recreação e da sociabilidade
- Cor quente
- Cor da abundância

O Castanho



Figura 28 - Paleta de cor castanha.

Fonte: Stobag

A cor castanha associada a um ambiente natural deixa o ambiente mais sério e sóbrio e pode ser bastante visto em restaurantes mais rústicos, elevando a elegância e confiabilidade dos serviços.

- Cor da natureza
- Cor da seriedade
- Cor da sofisticação

O Preto



Figura 29 - Paleta de cor preta.

Fonte: Stobag

O preto é a junção de todas as cores inteiramente absorvidas, o seu uso pode criar um ambiente sofisticado, trazendo bastante modernidade para o espaço e está muito ligado ao poder, violência e, até, à morte, mas também é a cor preferida dos designers, deixando o espaço mais jovial.

- Cor do fim
- Cor da falta, do pecado e da desonestidade
- Cor da tristeza, da solidão e da melancolia
- Cor da austeridade, da renúncia e da religião
- Cor do glamour e da modernidade
- Cor da autoridade

3. Fase II - Proposta

3.1 Legislação Aplicável

Para qualquer intervenção a desenvolver existe uma vasta gama de artigos legislativos pelos quais qualquer profissional da área deve se orientar. No meu caso, os artigos que consulte ao longo do projeto foi:

- Regulamento Geral de Edifícios Urbanos (RGEU) aplicado em todos os tipos de construção;
- Decreto lei nº163/2006 de 8 de agosto – regime de acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais.

- Decreto-Lei n.º 168/97 – aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalações e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e bebidas;
- Decreto-Lei n.º 234/2007 – regime jurídico de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou e de bebidas (tipos de estabelecimento, entidades intervenientes, fiscalização e sanções, entre outros.)

3.2 Conceito

Uma vez que este espaço se insere num meio rural e é dirigida para quem pretende uma afinidade com a natureza, constituindo um lugar indicado para o bem-estar. Através da escolha de todos os equipamentos com materiais nobres e ainda o uso de tons alegres e alguma vegetação. A preocupação principal era oferecer um espaço com um ar acolhedor e confortável para que todos se possam sentir em comunhão com a natureza e tradição da zona.

O conceito deste projeto é baseado nos aspetos predominante do local do edifício, e no envolvente caracterizante da Serra dos Carvalhos e pelo qual é procurada, definiu-se um conceito que respeitasse os objetivos traçados, que satisfizesse o cliente e que respondesse às necessidades do espaço, tratando-se de uma terra carregada de tradição, que procura reviver o passado assim como preservá-lo e transportá-lo para os dias de hoje.



Figura 30: Flor da mimosa
Fonte: Flora-on



Figura 31: Lajeado Romano



Figura 32: Nascente Rio Este

Foi iniciada, então, uma pesquisa inicial sobre a fauna e flora caracterizante da zona a que se insere, com vários tipos de espécies de árvores, como, a acácia, o castanheiro e laranjeira, dispersas em redor do parque de estacionamento, também a sua geomorfologia e litologia, onde as pedras predominantes são o granito, uma das maiores atrações é o caminho romano devido às suas formações sendo uma das

características mais predominantes e caracterizantes desta zona, bem como a Nascente do Rio Este.

O objetivo de criar um espaço elegante, confortável e aconchegante para os utilizadores, através da utilização de materiais naturais que suscitem natureza.

No R/Chão, após o levantamento dos tons existentes na fauna e flora existente foram escolhidos os tons castanhos e o preto, e os verdes da vegetação.

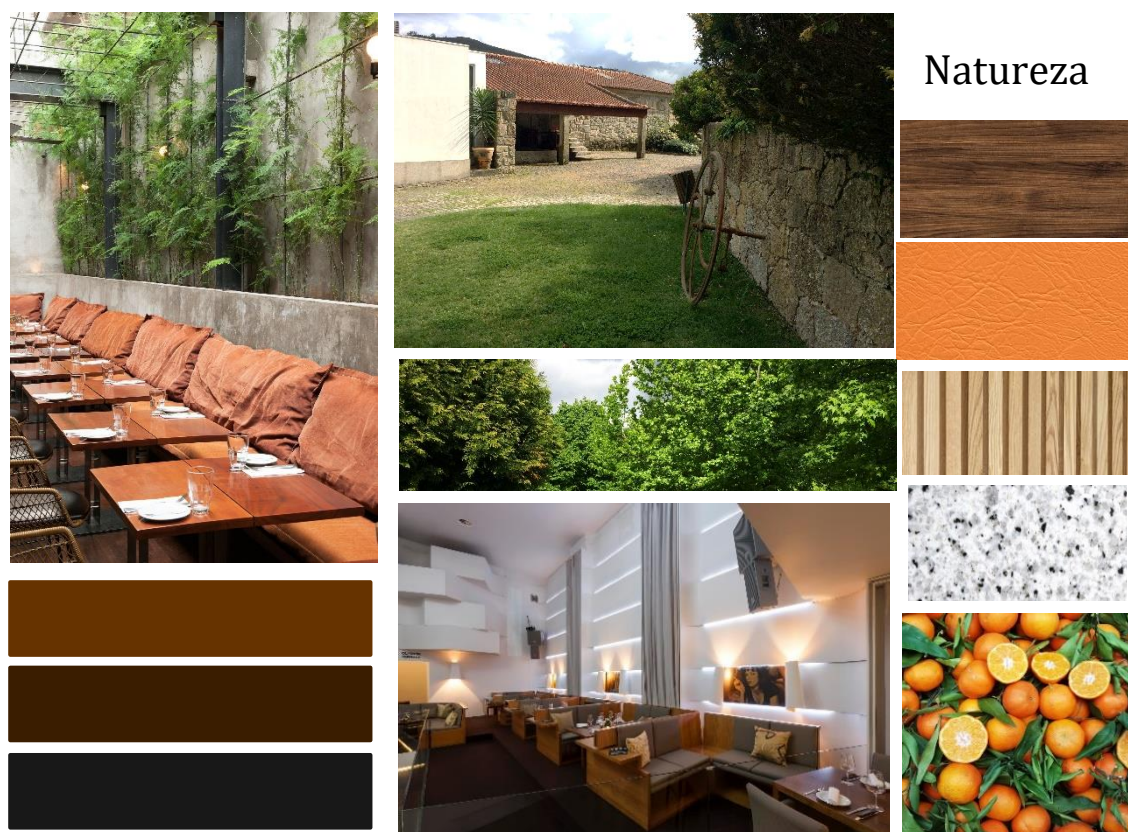


Figura 33 -Moodboard conceito R/Chão

No piso 1 desenvolveu-se um conceito inspirado na exploração das tradições minhotas nas festividades da Capital do Minho, a cidade de Braga, que recebeu recentemente a distinção como Melhor Destino Europeu em 2021.

Escolheu-se tratar este tema por ser costumes preservadas na comunidade da freguesia onde se insere o espaço, e faz parte da identidade da cidade, como o rancho folclore, que junta as pessoas, pelo gosto de preservar esta tradição, e quanto maior for a oferta cultural, mais elevado será a qualidade de vida da população, com isto, pretendo explorar numa perspetiva mais simples que pudesse conjugar, a simplicidade, com leveza, o cuidado e a delicadeza de todo o processo que envolve estas gloriosas festas, irão ser aplicados os tons mais quentes e fortes como o amarelo e o laranja, porque representa atração, entusiasmo, criatividade e convida à comunicação.



Figura 34- Moodboard conceito Piso 1

3.3 Descrição genérica da Proposta

Seguindo a metodologia de projeto descrita anteriormente, após concluída a fase de pesquisa, conceito, e o levantamento dos dados necessários para a melhor compreensão do espaço, iniciou-se o estudo de soluções e organização espacial. Tendo em conta e o número de utilizadores possíveis para o espaço, por isso cheguei a realizar várias propostas de disposição das mesas para a sala de refeições que serve todo o tipo de eventos.

Com o layout já definido, dividi os pisos em duas tipologias diferentes, decido utilizar duas disposições diferentes o primeiro piso engloba todas as zonas sociais e de convívio, para eventos, mais propriamente e o rés-do-chão as zonas sociais e privadas um espaço para utilizar no dia-a-dia, em regime normal com várias zonas de restauração e bar, e a outra de acesso a funcionários, com a organização definida manipulou-se o espaço existente de forma a produzir um espaço coerente.

Neste contexto não foi necessário intervir nas partes mais técnicas, designadamente, como cozinhas, casas de banho, e os espaços de anexo, que tenham a ver a estes, de limpeza e consolidação dos espaços.

Foi feita uma estimativa orçamental das zonas interiores do R/Chão: sala de refeições 2, zona de bar 2 e zona de lounge por ser os espaços que iria sofrer mais alterações como também é o espaço dedicado a vários tipos de clientes, com variada escolhas de responder aos interessados.



Figura 35- Plantas de alterações.

3.3.10 espaço de intervenção Sala de refeições nº1

Começando por solucionar os problemas de acesso ao interior, a entrada passa a ser pela fachada principal do edifício, por ficar próximo de um portão para o recinto e a existência de uma antecâmara e do pátio exterior, sendo um local com várias

características históricas do edifício antigo, conferindo um espaço singular, usado como zona de servir os aperitivos, e bebidas, com mesas retangulares dobráveis, antes de subir para o primeiro piso, onde se localiza a sala para os eventos, e um pequeno bar de apoio á mesma.

Na fachada nascente, a colocação de um elevador pneumático, sendo um dos problemas principais, para as pessoas de mobilidade reduzida não terem acesso ao piso inferior, com acesso às casas de banho próprias para estes utilizadores, este totalmente em vidro, conferindo um aspeto moderno esperado, devido também a ser disposto na parte mais recente do edifício.

Outro aspeto a ter em consideração, segundo a legislação de incêndios, um espaço público deve conter portas de saída a abrir para fora, para que quando ocorra algum incêndio não haja interpolamentos e atraso da sua abertura, o problema é solucionado com a mudança de uma só porta a abrir para fora com barra antipânico.

A sala funciona como um salão polivalente, para vários tipos de eventos, como casamentos, batizados, entre outros, também pela sua grandiosidade, podendo ter várias disposições dos equipamentos no espaço, pensados para ser facilmente arrumados e transportados na sala, ao contrário, os equipamentos fixos de apoio, só utilizados pelos funcionários, conferem alguma robustez, sendo necessário a criação de uma zona só para estas funções.

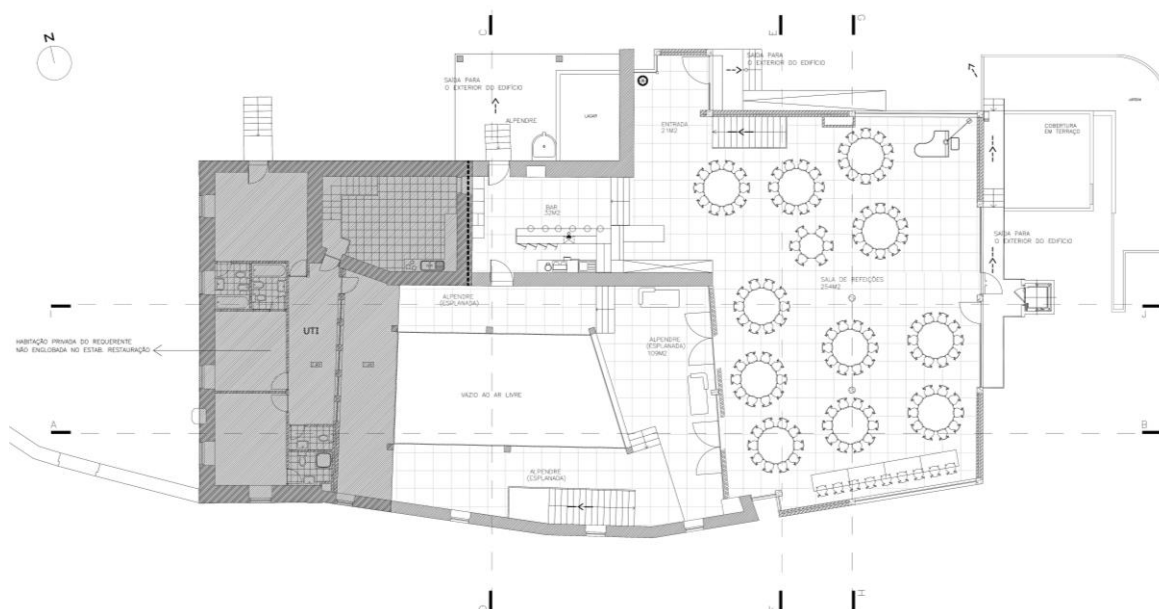


Figura 36 –Planta de proposta do piso 1

Ao ser criada, funcionando como antecâmara á sala de refeições, desde o bar ao hall de entrada, esta conseguimos ter uma separação de zonas, a zona de refeições e a zona de entrada, criando alguma privacidade entre os espaços, por exemplo, um visitante que entre no espaço não encare uma sala de convívio ou a sala de refeições, mas sim com um espaço de receção. Foi incorporado uma bancada de apoio totalmente em cor

preta em frente à entrada principal, para que estas ficassem mais resguardadas e as refeições vindas do Piso 0, a bancada de apoio projetada para o efeito, está localizada mais perto da escadaria para que caso haja algum problema de comunicação entre o andar de baixo e o superior seja facilmente correspondido e a criação de um armário de apoio por medida tipo louceiro para resguardar as louças, talheres, guardanapos, panos, entre outros.



Figura 37 –Corte AB’

Sendo um espaço com cerca de 254 m² de área, a opção foi um layout mais funcional e esteticamente agradável, levantou outra questão, o excesso de reverberação, uma vez que, a maior parte dos materiais e equipamentos usados não são acústicos e poderão refletir as ondas sonoras causando maior reverberação, foram colados painéis acústicos em formas circulares dispostos de acordo com a planta de teto, presentes no teto entre a viga não saliente com o uma sanca com iluminação e o sistema de climatização incorporado e as laterais, na parede curvada a colocação de um quadro com uma imagem a preto e branco do exterior da quinta, para os utilizadores se sentirem em comunhão com a história do local, podendo ainda reviver aspetos desse tempo, também desde o exterior até quem usufrui da varanda com acesso desde a sala, pelas cortinas embutida na sanca da viga falsa que incorpora também 4 saídas de ar condicionado para a sala.

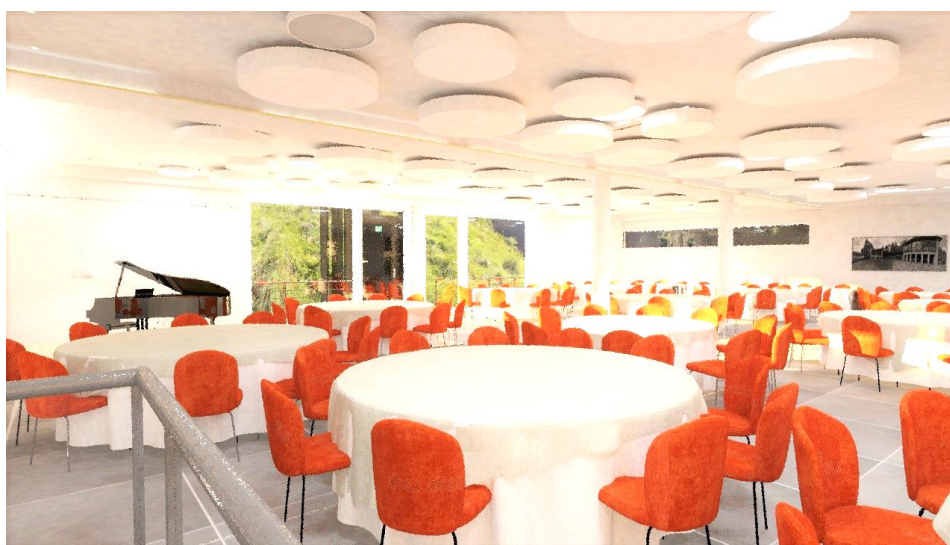


Figura 38 – Render 3D, sala de refeições nº1.



Figura 39 – Render 3D, sala de refeições nº1.

O alpendre mais recatado para o convívio com lanternas colocadas no parapeito, que permite uma iluminação durante a noite bem como os apliques de parede, e as iluminarias já existentes embutidas no teto de duas águas revestido em ripas de madeira, os 2 sofás de exterior, propondo a interação entre os utilizadores e troca de conversas, com acesso também para o bar, e ainda a alteração da pintura dos guarda corpos para verde água, o mesmo tom existente da fachada principal do edifício antigo e o acrescento de vasos com plantas naturais pendentes, criam um sentido de espetáculo e celebração com o pátio exterior no Piso 0.

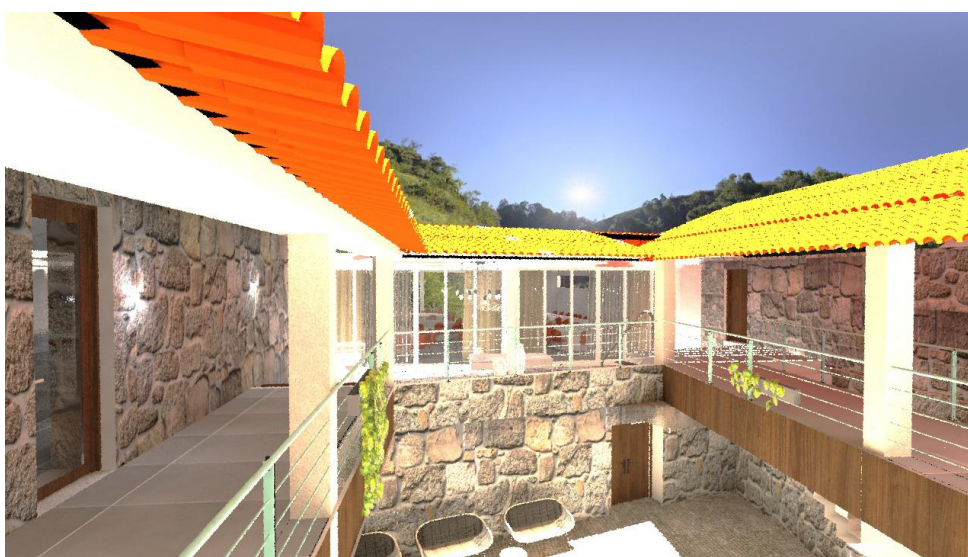


Figura 40 – Render 3D, alpendre.

Zona do bar nº1

Na zona do bar do primeiro andar, com as paredes totalmente revestidas a pedra natural, com apenas um balcão com uma caldeira de água própria para o efeito, organiza-se da seguinte forma: zona de confeção, zona de consumo, zona de pagamento com bancos altos, ligeiramente afastados entre cada assento, permitindo uma delimitação correta e o circuito entre esta zona.



Figura 41 – Corte DE'

O armário para armazenar os expositores frigoríficos destinados a guardar o couvert, as sobremesas e as bebidas, incorpora também uma garrafeira da carta de vinhos, conferindo um ambiente mais intimista, e de apoio aos eventos, realizados na sala, recebendo pouco luz natural só pela porta de acesso à varanda, pelo candeeiro de teto e pela sanca do mesmo material do armário com iluminação incorporada, isto não confere uma total privacidade e tranquilidade para aqueles que procuram um escape da diversão dos presentes na sala dos eventos, não se sentirem constrangidos. Esta zona foi orientada preferencialmente para o consumo de bebidas e pequenos pratos sem complexidade de confeção e a complementaridade com a música tocada na sala de refeições é frequente e ouvida.



Figura 42 – Render 3D, zona de bar nº1

Entre o piso 0 e o piso 1 a ligação é também feita por escadas da sala de refeições e da varanda, permitindo assim fácil circulação entre os pisos pelos utilizadores. A escada interior localiza-se numa área com pouca iluminação natural, para resolver este problema, optou-se por colocar apliques de parede e criar um guarda corpos em vidro, por ser transparente para que a luz atravesse e ilumine melhor naturalmente a escadaria.

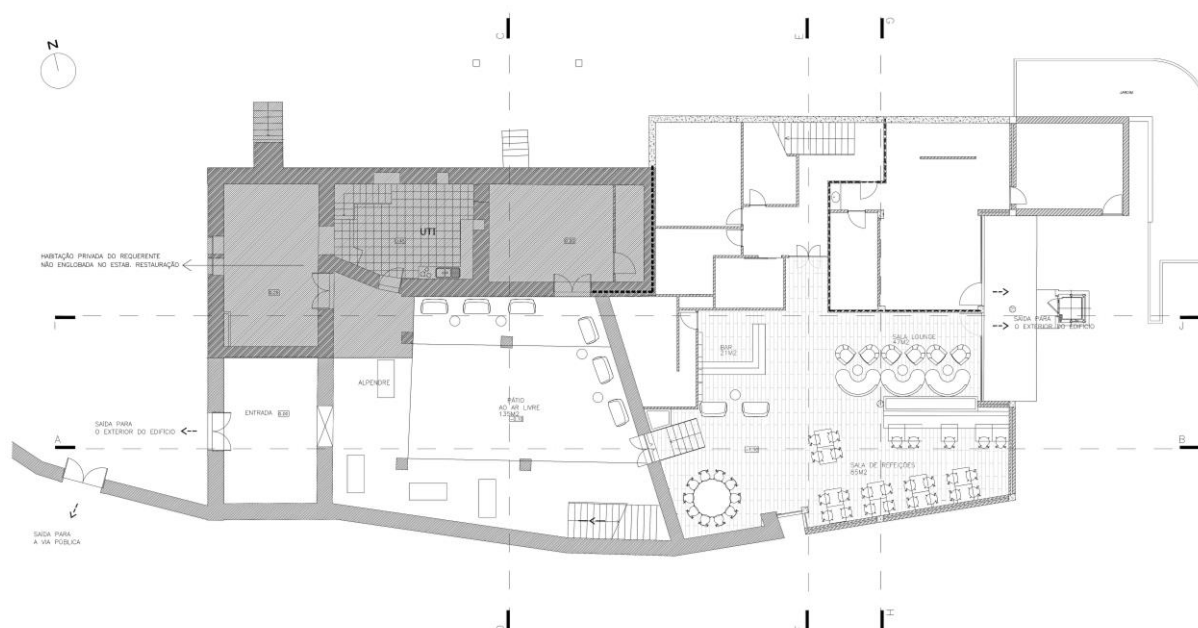


Figura 43 – Planta de proposta do piso 0

No R/Chão encontra-se a sala de refeições nº2, o bar nº2 e uma zona de lounge.

Sala de refeições nº2

Na sala de refeições 2, foi mantida a porta para o exterior em função facilitar a entrada e saída de pessoas de fora, seja de empresas de comida, de logística, negócios, etc.

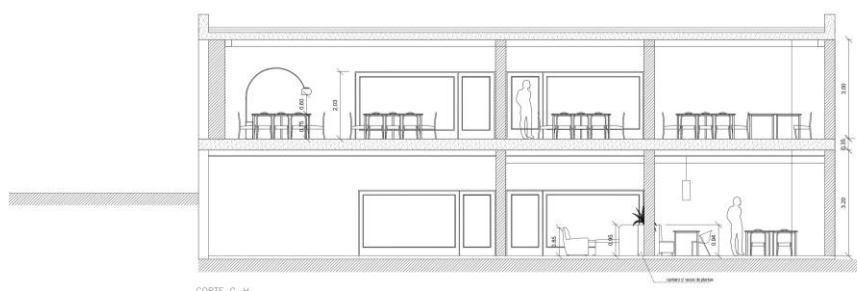


Figura 44 – Corte GH'.

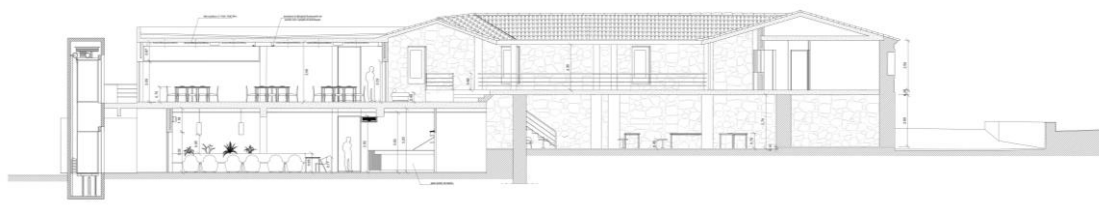


Figura 45 – Corte II'.

Manteve-se também os degraus das escada, de acesso ao pátio exterior, mas a alteração do guarda corpos para vidro temperado e o corrimão em metal, também a porta para o exterior em função facilitar a entrada e saída de pessoas de fora, seja de empresas de comida, etc., todos os vãos restantes não sofreram alteração a níveis dos materiais, mas em relação ao acabamentos optou-se por verniz mate, permite corrigir os problemas acusados pela humidade e também dá algum brilho, como a alteração de todos os puxadores em cor preta. As refeições e o empratamento serão preparadas na cozinha e os pratos prontos a servir na sala de refeições para cerca de 30 pessoas, através da criação de um canteiro interior em betão descofrado, para vasos de plantas frescas e naturais para espaços interiores, servindo também de encosto dos bancos em toda a sua extensão, as mesas com tampos de madeira e pernas em metal de cor preta, permitem que os visitantes façam refeições facilmente separados para cumprir os requisitos de distancia, mas também adequado para quem está sozinho, existindo uma harmonia entre a decoração da sala e das mesas, com candeeiros de teto por cima, feitos á mão e uma estrutura em vidro e metal, que lembram garrafas de vinho, com lâmpadas que assegurem economia de energia, sem o prejuízo de estética.

Os aspetos referentes à climatização foi todo acrescentado, com potência de 2000W devido à falta neste piso, pensada para criar um ambiente adequado e com alguma categoria para os diferentes utilizadores.



Figura 46 – Render 3D, sala de refeições nº2.

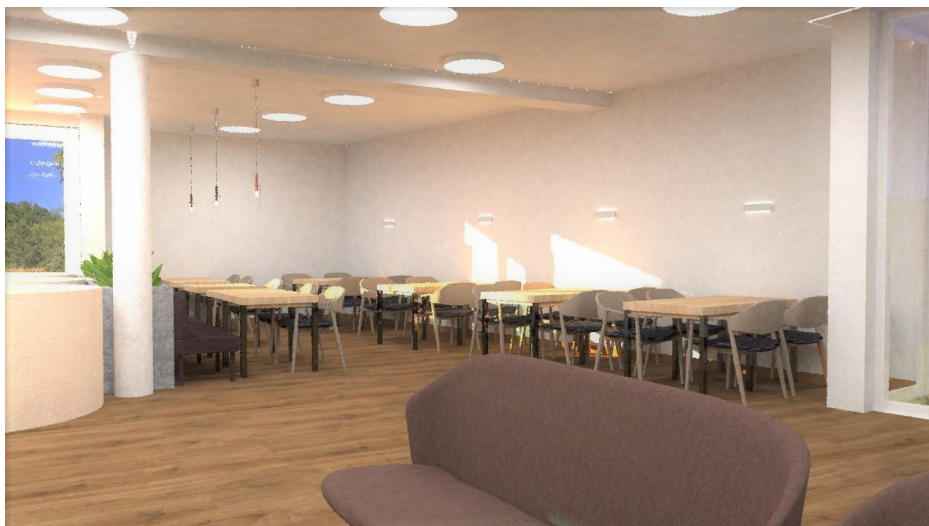


Figura 47 – Render 3D, sala de refeições nº2.

Zona do bar nº2

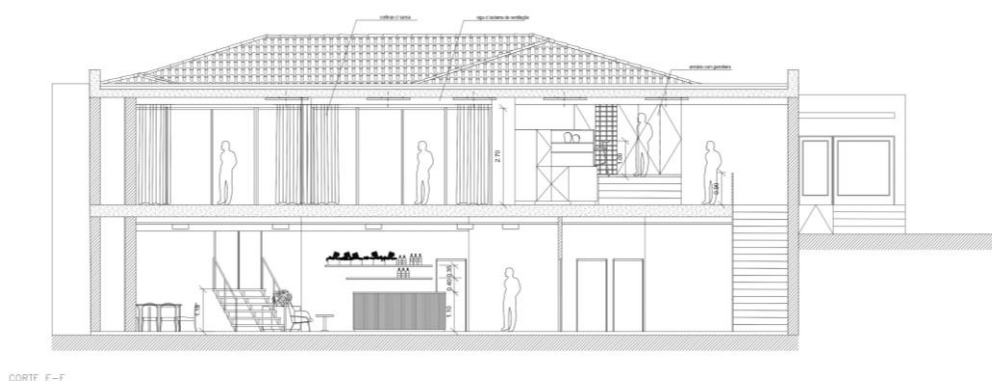


Figura 48 – Corte CD'.

A zona do bar nº2, o balcão está orientado para pequenos pratos e inclusivamente para espaço de diversão noturna, servindo um lado as pessoas de pé e o outro para quem está sentado nos sofás, provido na parte de dentro com um lavatório e a máquina para lavagem de copos e chávenas, a parte exterior revestido em ripado de madeira de Carvalho e o rodapé em granito pigmentado, por ser um material impermeável, resistente e de fácil lavagem. Toda esta zona com um conceito irreverente desde o balcão, as prateleiras com uma tabua a esconder a fita Led, para proteger visualmente os clientes, estas que também servem de proteção para armazenar as garrafas de bebidas e os pequenos vasos com uma superfície ripada escondidos pelas plantas fertilizadas naturais pendentes, também os candeeiros do teto, em diferentes alturas e variadas rotações, com uma luz de cor mais amarela, cria uma zona com uma luz mais quente, aliado ao sentido cénico, e intimista estimulando diferentes sensações e de enaltecer esta zona de menor dimensão



Figura 49 – Render 3D, bar nº2.

Zona de lounge

Na zona de lounge, com 6 poltronas individuais e 3 sofás modulares e mesas de centro, com capacidade para 12 pessoas ou mais, esta zona é distribuída de forma a criar um corredor de fácil acesso pela entrada dos utilizadores para o andar térreo, a existência de uma parede estrutural, tal como na zona do bar, o pavimento aplicado em todo o Piso 0 com as régulas colocadas a meio de cada laminado, a aplicação de um painel fotográfico criado especialmente para estas duas zonas, a zona de lounge e de bar nº2, em vinil com relevo e formas geométrico, lembrando os penedos graníticos nos montes envolventes ao edifício, este colocado entre as régulas de madeira nas extremidades da parede, inspirado nas cores da paleta cromática do conceito e nos lenços dos namorados de Vila Verde, cuja origem remonta aos séculos XVII – XVIII, quando as mulheres bordavam para passar tempo ou para conquistar os namorados, isto vai originar uma zona mais singular e diferenciadora do resto.



Figura 50 – Render 3D, zona lounge

3.3.2 Materiais e Acabamentos

Os revestimentos foram escolhidos de forma a criar texturas dos materiais e diferentes tonalidades, complementando a ideia definida na criação de um espaço leve, com uso de diferentes tipos de madeira. A madeira é o material de destaque, estando presente na maior parte do mobiliário, também nos revestimentos das paredes, como na parede da sala de lounge e da parede do hall de entrada, ambas são revestidas com régua e painéis de madeira de carvalho, colocados na horizontal para que o espaço se misture com diferentes zonas, as paredes restantes são todas revestidas a tinta branca, exceto as paredes em pedra de granito natural, dando destaque às mesmas. O pavimento da sala de refeições 1 é um cerâmico de cor cinzento, por ser um material com uma boa aderência ao deslizamento e que neste tipo de espaço seria mais adequado, similar à escolha do rodapé em cerâmico do mesma material, oferece para além da continuidade do material do piso, a resistência à humanidade. A sala de refeições nº2 com o pavimento em laminado de madeira em Carvalho mais escuro, o rodapé em lacado é revestido a imitar cobre em acabamento mate, em todas as zonas do R/Chão, ao contrário do balcão do bar, com o rodapé cerâmico em granito pigmentado. A variedade de texturas, com estofos em couro sintético de cor bege na zona de lounge e em cor castanho na zona de refeições nº2 e o algodão das toalhas de mesa para garantir aconchego e comodidade.

Piso 0



Piso 1



3.3.3 Mobiliário e Equipamentos



Figura 51, 52 – Cadeira “Alborea”; Cadeira “SINYLG”.

Todos os equipamentos presentes no espaço, foi seguida uma linguagem contemporânea e simples ligada ao tema da cultura dos antepassados minhotos e a natureza envolvente. Começando por referir que o mobiliário que será usado pelos utilizadores foi pensado numa forma geral, tendo em conta que é um espaço de eventos, restauração e bebidas e tem cada um o seu estado de espírito. São consideradas as formas de estar no espaço e a forma como os equipamentos solucionam algumas necessidades para o bom funcionamento do espaço.

Na zona de refeições 1, as mesas dobráveis são circulares seja com 10 ou 6 lugares, de forma a criar mais proximidade e convívio com os outros utilizadores, as cadeiras não têm braços, pela pouca permanência de uso, a bancada tipo aparador de cor preta, com um design minimalista, será um complemento prático ao armário criado.

Para a sala de refeições 2, foi estudada a criação de um canteiro interior para plantas com vasos, totalmente em betão descobrado, bem como o betão leca este material foi escolhido pela recordação que remontam à antiguidade do povo romano na Roma Antiga, que começaram a usar o betão a partir do século II, aplicado na construção de estruturas portuárias e marinhas, mantém até aos dias de hoje, as suas propriedades resistentes e de durabilidade, esta peça marca um divisória entre a zona lounge com bancos semicirculares e a zona de refeições nº2, os bancos com encosto de pele sintética por ser um material fácil de limpar.

Alguns equipamentos foram feitos à medida, tais como, o equipamento que serve de louceiro, de apoio à sala de refeições nº1, teve como inspiração o armário com garrafeira, criado para a zona do bar nº1, serve para armazenar os expositores frigoríficos destinados a guardar o couvert, as sobremesas e as bebidas, incorpora também uma garrafeira da carta de vinhos, conferindo um ambiente mais acolhedor, e de apoio aos eventos, realizados na sala principal, a inspiração também nos antigos moveis louceiros ao estilo rustico, feitos de madeira.



Figura 53 –Fotografia maquete final à escala 1:10.

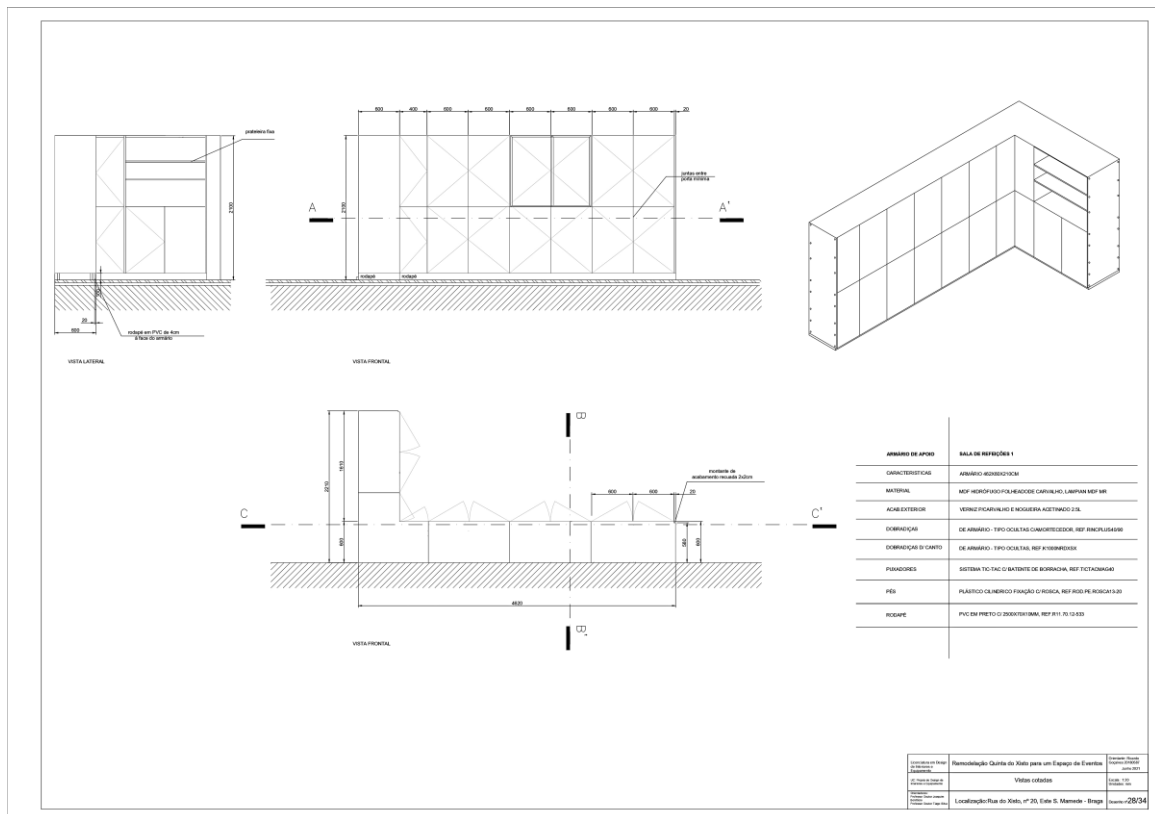


Figura 54 –Equipamento feito à medida, vista cotadas.

O equipamento criado feito por medida totalmente construído em MDF hidrófugo revestido a folha de Carvalho, com 5 módulos e funciona tipo louceiro para armazenar as louças, panos, fazendo na lateral com o módulo de canto, e o sistema de abertura das portas, pensado para abrir as duas, permitindo ser facilmente acessível, o outro ao lado paralelo ao patamar das escadas e a trás fica o balcão do bar nº1, na parte superior é

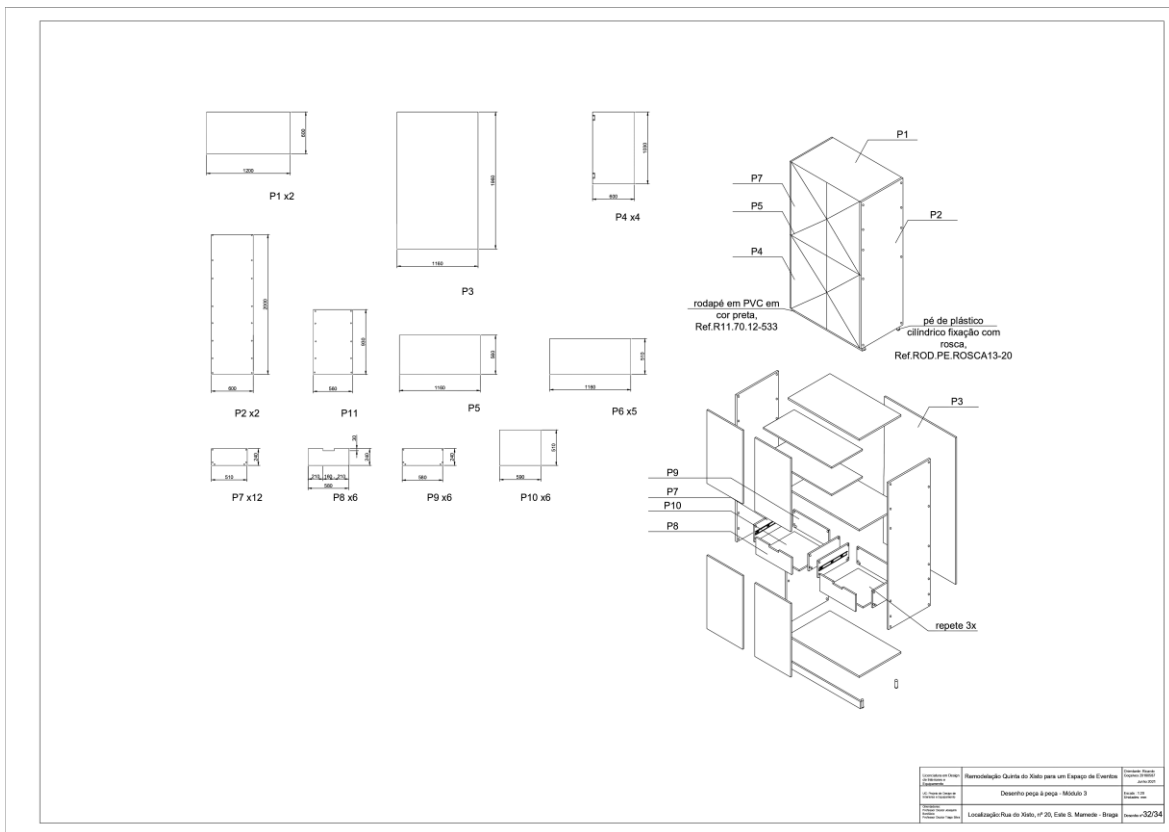


Figura 58 – Equipamento feito à medida, módulo 3

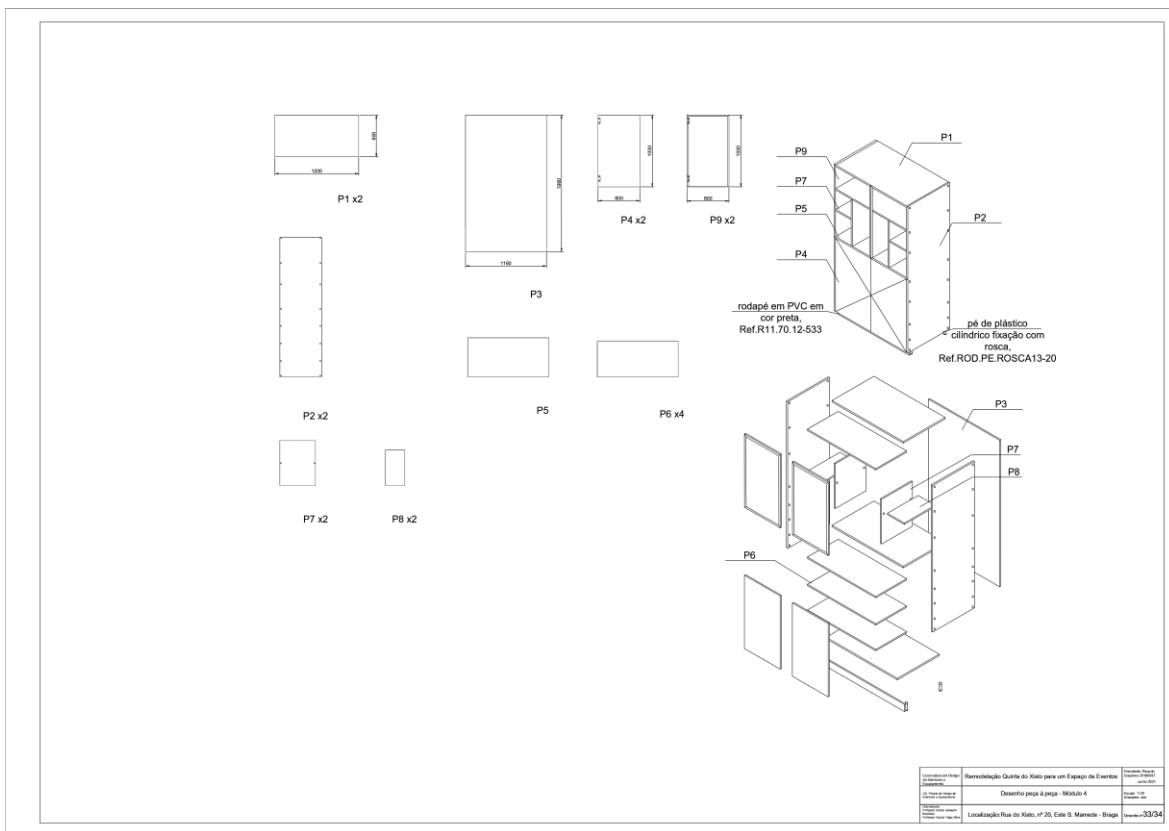


Figura 59 – Equipamento feito à medida, módulo 4.

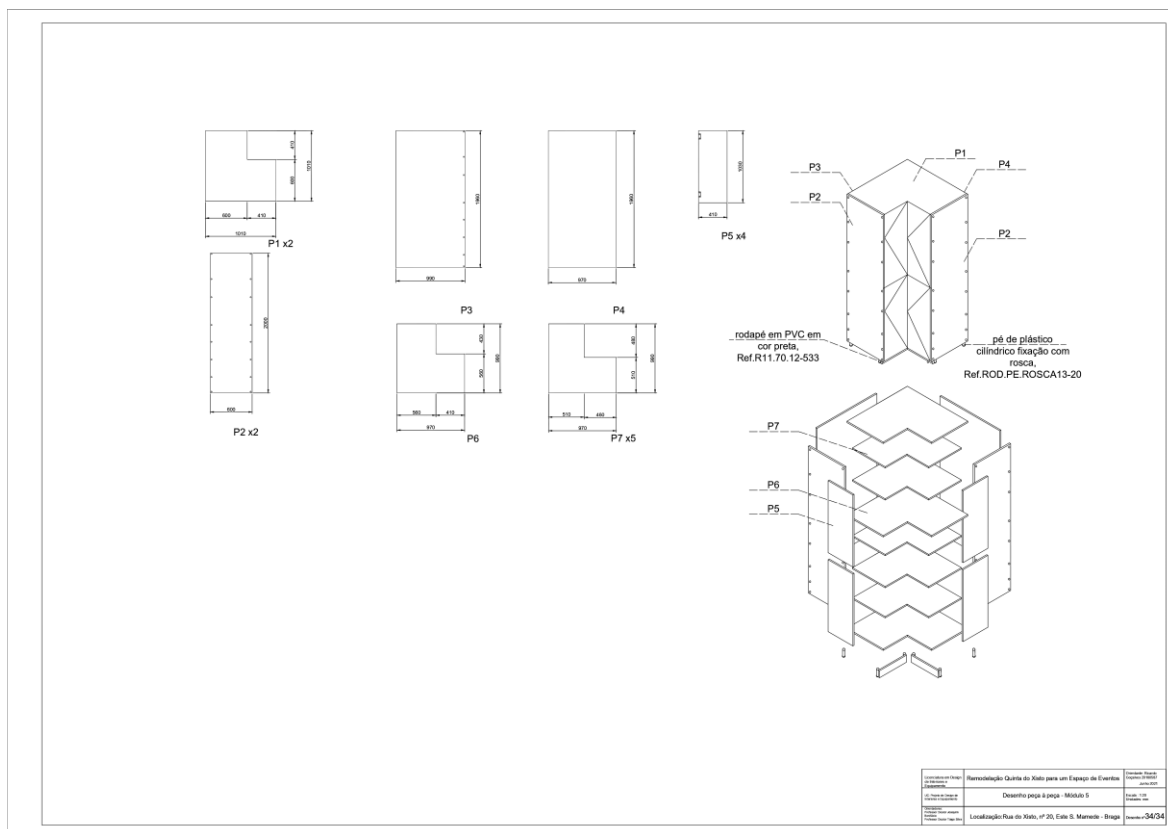


Figura 60 – Equipamento feito à medida, módulo 5.

3.3.4 Iluminação



Figura 61, 62 –Luminária aplique de teto saliente com luz direta, MARGHERA 1; Candeeiro pé “Víbia 45”

Em relação à iluminação e dado o pé direito considerado baixo, a iluminação foi um dos aspetos mais importantes na conceção do projeto, principalmente se este for destinado ao público em geral. Uma má iluminação artificial pode provocar mau estar no utilizador tornando, o mesmo, inutilizável. A Quinta do foi construída para Sul e com bastantes vãos, o que significa que é provida de bastante iluminação natural.

Já a iluminação artificial deve ser selecionada de acordo com o espaço em que será inserida. Foi selecionada maioritariamente tecnologia LED, devido às suas características, garantindo uma melhor eficiência energética e um baixo impacto ambiental. A escolha das luminárias foi maioritariamente apliques salientes de teto, em geral exceto na zona do bar nº1 e nas zonas exteriores, mas a colocação de apliques de parede na zona do bar nº1 e na sala de refeições nº2. Foram colocadas luminárias pendentes em sítios específicos como em cima do balcão das zonas de bar, zona de refeições nº2, para criar uma luz mais suave sobre o cliente, sendo que os apliques são mais utilizados nas zonas de circulação.

Para a realização de um projeto de iluminação adequado, foi utilizado o método dos fluxos. A fórmula relaciona o fluxo luminoso com a iluminância e a superfície a iluminar, e o resultado é o fluxo necessário para a área calculada. Foram feitos os cálculos para a sala de refeições nº1 e todo o Piso 0, com as zonas de bar nº2, zona de refeições nº2 e a zona de lounge, todas localizadas a Este.

De seguida são apresentados esses resultados e calculado o número de lâmpadas necessário.

Cálculo de Iluminação – Zonas do Piso térreo

- Comprimento maior: 15,82 m
- Largura maior: 11,16m
- Pé-direito direito: 3,00 m
- Altura plano de trabalho: 0,75 m
- Tetos: 80%
- Paredes: 75%
- Plano: 40%
- E: 500
- S: 176m²
- hu: 3,00 – 0,75 m= 2,25 m
- d: 0,85
- Luminária: 3000lm | 3000K | 25,5W

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

$$K = (15,82 \times 11,16) : (15,82 + 11,16) : 2,25 =$$

$$K = 177 : 26,98 : 2,25$$

$$K = 3 \quad \eta = 71\%$$

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

$$\Phi_t = 500 \times 176 \times (0,85 : 0,71) =$$

$$\Phi_t = 500 \times 176 \times 1,20 =$$

$$\Phi_t = 105\,600 \text{ lm}$$

$$N = 105\,600 \text{ lm} : 3000 \text{ lm} = 35 \text{ lâmpadas}$$

$$Pt = 35 \times 25,5 \text{ W} = 898 \text{ W}$$

4 Conclusão

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

Numa fase inicial, foram surgindo problemas e dificuldades, que necessitaram de algum tempo para as resolver. Realizaram-se diversas propostas para a organização espacial do salão para eventos no Piso 1, dado que o espaço era demasiado grande e também não possibilitava ser reduzido.

Para resolver todas estas questões foram realizados vários estudos e pesquisas sobre os espaços de eventos e como devem ser concebidos e organizados. Essas pesquisas permitiram explorar soluções já existentes, de forma a se criar outras soluções, mais criativas e que se enquadrassem neste projeto. Os objetivos, definidos inicialmente, assim como os problemas encontrados durante as várias fases deste projeto, obtiveram uma resposta, com a aplicação de todos os conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura, com vários estudos quer a nível do espaço interior, quer a um nível mais técnico no que diz respeito ao ramo dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Assim como a nível do espaço a tratar foram necessárias várias pesquisas, a nível do conceito também foi fundamental a obtenção do máximo de informação possível de forma a aplicar o mesmo no espaço.

Apesar de se tratar de um projeto de interiores, o design de equipamento esteve também presente na conceção do armário tipo louceiro.

Num resultado final, a intervenção no Piso 1, na sala de refeições nº1, na zona de bar nº1, no alpendre, já no Piso 0 a intervenção no pátio exterior, na sala de refeições nº2, zona de bar nº2 e na zona de lounge, não foi necessário intervir nas partes mais técnicas, designadamente, como cozinhas, casas de banho, e os espaços de anexo, que tenham a ver com a limpeza e consolidação dos espaços.

5 Bibliografia

- MUNARI, Bruno – **Das coisas Nascem Coisas**. Lisboa: Edições 70, 1981.
- Allen, John. et al. **Organização e gestão de eventos**. Ed. Campos, 2002
- Giacaglia, Maria Cecília, **Organização de eventos: teoria e prática**, Ed. Thomson, 2003
- Pedro, Filipe et.al, **Gestão de eventos**, Ed. Quimera, 2005
- NOBREGA, António Manuel Góis, **Os Estabelecimentos de Restauração e Bebidas – Instalação e Funcionamento**, Tipotejo, Lisboa.
- GALLEGO, Jesus Filipe, **Manual Prático de Restaurante**, Edições Thomson-Paraninto.
- MARQUES, J.Albano, **Manual do Restaurante e do Bar**, Civilização Editora, Porto,2008

6 Webgrafia

- <https://pt.slideshare.net/humbertm/117212934-manualrestaurantebar>
- <https://www.forma-te.com/mediateca-de-formacao/viewdownload/31-restauracao-e-hotelaria/27497-manual-tecnico-de-restaurante-bar>
- <https://www.utopia-projectos.com/licenciamento/tipos-de-usos/restauracao/>
- <https://www.cm-braga.pt/pt/1301/conhecer/etnografia-e-tradicao/festas-feiras-e-romarias>