

Relatório de Projeto Final

Projeto de Reabilitação para Restaurante Olive

Filipa Rodrigues Simão

20190775

Orientadores

Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Especialista Tiago Querido da Silva Girão

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 Licenciada em Design de Interiores e Equipamento, orientada pelo professor adjunto Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa e pelo professor adjunto convidado Tiago Querido da Silva Girão.

Junho de 2022

Composição do júri

Presidente do júri

Arquiteta Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco, Especialista

Professora Adjunta Convidada da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Vogais

Arguente: Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa Professor Adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Orientador: Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa Professor Adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Orientador: Especialista Tiago Querido da Silva Girão

Professor Adjunto convidado da Escola Superior de Artes Aplicadas – IPCB

Dedicatória

Quero dedicar este projeto ao meu avô Manuel,
que faleceu durante a realização do mesmo
e que sempre me apoiou ao longo da minha vida,
por isso todo o esforço e dedicação
na execução do mesmo
é em honra dele.

É justamente a possibilidade de realizar um sonho que torna a vida interessante.
(Paulo Coelho)

Agradecimentos

Quero agradecer primeiramente aos meus orientadores, ao professor Tiago Girão e ao professor Joaquim Bonifácio pelo apoio dado durante todo o projeto final. Agradecer também a todos os docentes sem exceção, que foram cruciais e que tanto me ensinaram durante estes três anos de licenciatura.

Ao Sr. Castanheira e ao professor Arlindo Cabrita, docente da Escola Superior de Tecnologia, proprietários do edifício a reabilitar neste projeto final, pela disponibilidade em ajudar-nos sempre que necessário, por nos terem dado informações sobre o espaço, uma vez que se trata de um edifício antigo e por fim pela facilidade em visitar o espaço.

Um especial agradecimento à minha família pelo apoio incondicional durante toda a minha licenciatura, e às amigadas criadas ao longo destes três anos de curso que me ajudaram a crescer.

Por fim, o meu grande obrigada à Manuela Gouveia, por ter aceite este desafio comigo e por todo o apoio ao longo da licenciatura.

Resumo

Este documento apresenta uma síntese explicativa de todo o projeto final desenvolvido ao longo do 6º semestre da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, onde revelo todas as competências adquiridas ao longo da licenciatura. Todo o processo de desenvolvimento é descrito neste documento, bem como todas as decisões tomadas e a respetiva justificação de todas as soluções empregues.

Este projeto foi realizado de forma complementar com a colega Manuela Maria Lucas Gouveia, por se tratar de um espaço com 5 553m², localizado na Rua Pedro da Fonseca em Castelo Branco. Este projeto consiste da reabilitação do edifício de um antigo lagar de azeite e posteriormente de uma fábrica de confeção de fatos de homem em um restaurante com alojamento local.

Palavras-chave: Design de Interiores; Reabilitação; Castelo Branco; Restaurante; Alojamento Local

Abstract

This document presents an explanatory summary of the entire final project developed during the 6th semester of the Degree in Interior Design and Equipment, where I reveal all the skills acquired during the degree. The entire development process is described in this document, as well as all decisions taken and the respective justification of all solutions used.

This project was carried out in a complementary way with colleague Manuela Maria Lucas Gouveia, as it is a space with 5,553m², located at Rua Pedro da Fonseca in Castelo Branco. This project consists of the rehabilitation of the building of an old oil mill and later of a factory for making men's suits in a restaurant with local accommodation.

Keywords: Interior Design; Rehabilitation; White Castle; Restaurant; Local accommodation

Índice

Composição do júri.....	III
Dedicatória	V
Agradecimentos	VII
Resumo.....	IX
Abstract.....	XI
Índice.....	XIII
Índice de Figuras	XV
1. Introdução	1
1.1 Fundamentação/ Justificação da Escolha.....	1
2. Objetivos a Atingir	2
3. Metodologia Projetual.....	3
3.1 Calendarização	4
3.2 Localização e história do edifício	5
3.3 Anexo I – Localização	6
3.4 Levantamento arquitetónico.....	8
3.5 Levantamento fotográfico do edifício	11
4. Pesquisa.....	12
4.1 Casos de Estudo Internacionais	12
4.1.1 Seen Lisboa.....	12
4.1.2 Daily Coffeehouse.....	13
4.1.3 Virgin Izakaya Bar.....	14
5. Projeto	15
5.1 Conceito.....	15
6. Azeite em Castelo Branco.....	17
6.1 A produção tradicional do azeite.....	18
6.2 Público Alvo	19
6.3 Legislação	20
6.4 Estudo prévio de Zonamentos	21
6.5 Zonamentos do Restaurante.....	23
6.6 Descrição genérica da proposta.....	23
7. Materiais, Equipamentos e Acabamentos	25

8.	Iluminação Artificial	26
8.1	Anexo II – Estratégias de Iluminação Artificial.....	27
8.2	Anexo III – Estratégias de Iluminação Natural	28
9.	Domótica	29
10.	Desenhos técnicos	30
11.	Visualização 3D	40
	42
12.	Equipamento – Ensombramento.....	43
14.	Conclusão	48
15.	Anexo IV – Estimativa Orçamental – Sala de Restaurante OLIVE.....	49
16.	Referências Bibliográficas.....	51

Índice de Figuras

Figura 1 - Metodologia do projeto	3
Figura 2 - Calendarização do projeto	4
Figura 3 - Enquadramento do edifício	5
Figura 4 - Localização do edifício	5
Figura 5 - Planta de Localização. Fonte: Câmara Municipal de Castelo Branco.....	6
Figura 6 - Planta de Implantação. Fonte: Câmara Municipal de Castelo Branco.....	7
Figura 7 - Medição do edifício. (fotografia de autor).....	8
Figura 8 - Laser medidor e Fita métrica (fotografia de autor)	8
Figura 9 - Planta de levantamento	9
Figura 10 - Alçado principal	9
Figura 11 - Alçado lateral direito	10
Figura 12 - Cortes AA`, BB`, CC`	10
Figura 13 - Entrada do edifício e vista do exterior (fonte: Google maps).....	11
Figura 14 - Alçado principal do antigo lagar de azeite; Interior do antigo lagar de azeite; Entrada posterior (fotografias do autor).....	11
Figura 15 - Interior do antigo lagar de azeite e estrutura de madeira existente (fotografias de autor)	11
Figura 16 - Restaurante Seen Lisboa, Lisboa.....	12
Figura 17 - Planta Seen Lisboa	12
Figura 18 - Café Daily, Ucrânia	13
Figura 19 - Planta Daily Coffeehouse	13
Figura 20 - Virgin Izakaya Bar, Ucrânia	14
Figura 21 - Paleta Cromática	15
Figura 22 - Moodboard de conceito (restaurante e alojamento).....	15
Figura 23 - Moodboard Restaurante Olive	16
Figura 24 - Apanha tradicional da azeitona	18
Figura 25 - Lagar de Vara, Vila Velha de Rodão	18
Figura 26 - Lagar de Vara, Vila Velha de Rodão	19
Figura 27 - Divisão de áreas	21
Figura 28 - Proposta de planta 3 e 4.....	22
Figura 29 - Proposta de planta 1 e 2.....	22
Figura 30 - Proposta de planta 5	22
Figura 31 - Zonamentos do restaurante	23
Figura 32 - Candeeiro de mesa; Spot em carril; Luminária pendente.....	26
Figura 33 - Iluminação de pavimento; Iluminação de quadros; Iluminação casa de banho.....	26
Figura 34 - Planta de Levantamento.....	30
Figura 35 - Levantamento do Existente, Alçado Principal e Alçado Lateral Direito	30
Figura 36 - Levantamento do Existente, Cortes AA`, BB` CC`	31
Figura 37 - Planta de Alterações.....	31

Figura 38 - Planta de Zonamentos e circulação	32
Figura 39 - Planta de Apresentação	32
Figura 40 - Planta de Apresentação Cotada	33
Figure 41 - Planta de Equipamento e Mobiliário	33
Figura 42 - Planta de Pavimento	34
Figura 43 - Planta de Tetos	34
Figura 44 - Planta de Coberturas	35
Figura 45 - Cortes AA`, BB`, CC`	35
Figura 46 - Cortes DD`, EE`	36
Figura 47 - Planta de iluminação.....	36
Figura 48 - Planta de Rede de esgotos.....	37
Figura 49 - Planta de Rede de águas.....	37
Figura 50 - Planta de acessibilidades.....	38
Figura 51 - Planta de conforto térmico	38
Figura 52 - Planta de Incêndios	39
Figura 53 - Simulador de sombra, (Shadow calculator)	43
Figura 54 - Maqueta 1 em k-line, escala: 1/25	43
Figura 55 - Maqueta 2 em k-line, escala: 1/25	43
Figura 56 - Cor do tratamento da madeira.....	44
Figura 57 - Proposta 1- Alçado principal e planta	45
Figura 58 - Proposta 2- Alçado principal e planta	45
Figura 59 - Proposta 3 – Alçado principal e planta	45
Figura 60 - Ensombramento em contexto de utilização	46

Introdução

No âmbito da unidade curricular de Projeto a lecionar no segundo semestre, do terceiro ano, da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, foi-nos proposto a realização de um projeto final que contemplasse todos os conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura. Neste sentido, terão de ser trabalhadas ambas as áreas, Design de Interiores e Design de Equipamento. Design de Interiores foi a vertente que preferi dar destaque para a execução do projeto, uma vez que se tratar da área profissional que mais me identifico e, na qual pretendo aprofundar mais os meus conhecimentos.

Para este projeto, pretendo reabilitar de forma complementar, com a colega Manuela Maria Lucas Gouveia, o edifício do antigo lagar de azeite, localizado na Rua Pedro da Fonseca, nº8 Castelo Branco, num Alojamento local com espaço de restauração aberto ao público projetado por mim.

1.1 Fundamentação/ Justificação da Escolha

Com este projeto complementar pretendemos contribuir para o desenvolvimento da cidade e consequentemente atrair turistas, acreditamos que com a criação de dois espaços distintos iremos abranger dois públicos-alvo diferentes, o que será também vantajoso para o desenvolvimento da cidade.

A falta de alojamentos locais e restaurantes apelativos ao nível de design de interiores no centro da cidade leva-nos a querer que esta proposta seria duplamente vantajosa para a cidade. Para dar resposta a este projeto era crucial termos um edifício de grande dimensão, o edifício localizado na Rua Pedro da Fonseca foi o escolhido, pela localização privilegiada no centro da cidade, junto a todos os transportes públicos, por estar rodeado por um muro que permite a máxima privacidade aos que usufruíssem do alojamento, a zona verde situada em frente ao edifício, a exposição solar a sul, que é a orientação que recebe mais luz natural e radiação solar direta ao longo do dia e durante as quatro estações do ano, beneficiando-se do caminho solar, o que permite reduzir o consumo de sistemas de ar condicionado e iluminação, por fim dar vida a um ótimo espaço que está atualmente desprezado e inativo no centro da cidade.

Objetivos a Atingir

Para este projeto pretendo solucionar os problemas que nos levaram a escolher esta proposta, criando um espaço apelativo, de modo a deixar as pessoas com vontade de lá voltar, 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 impasse, otimizando as áreas úteis e de acessibilidade reduzida.

Os principais objetivos com o desenvolvimento deste projeto são alojar possíveis visitantes e turistas, a criação de um espaço de restauração aberto ao público, contribuir para o desenvolvimento da cidade atraindo turistas e por fim o aproveitamento de um ótimo espaço, que está desprezado e inativo no centro da cidade.

Com esta proposta de projeto pretendo aprofundar o conhecimento adquirido ao longo da licenciatura. Optei por escolher uma especificidade na área do Design de Interiores que não trabalhámos ao longo da licenciatura, pois desta forma este projeto irá dar-nos bases essenciais para o nosso futuro enquanto designers.

Metodologia Projetual

Para a realização do projeto houve a necessidade de definir uma metodologia, que serviu de fio condutor na definição do problema inicial até à solução final, orientando e justificando todo o desenvolvimento projetual.

Com base nas metodologias do Bruno Munari e Tiiu Poldma, traçou-se uma metodologia (Fig. 1). Apesar das várias etapas sequenciais, estas não foram estanques nem lineares.

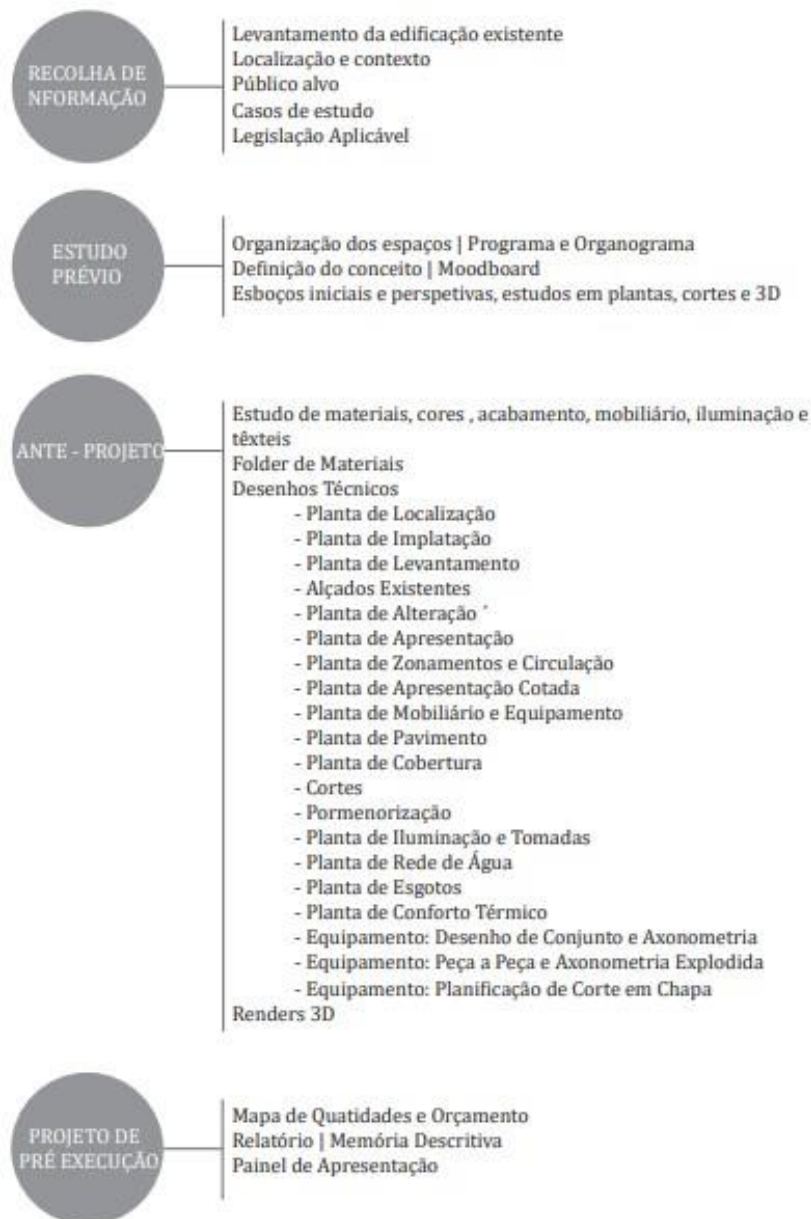


Figura 1 - Metodologia do projeto

1.2 Calendarização

Planeamento das Atividades a Desenvolver	1 a 6 de Fevereiro	7 a 13 de Fevereiro	14 a 20 de Fevereiro	21 a 27 de Fevereiro	28 de Fevereiro a 6 de Março	7 a 13 de Março	14 a 20 de Março	21 a 27 de Março	28 de Março a 3 de Abril	4 a 10 de Abril	11 a 17 de Abril	18 a 24 de Abril	25 de Abril a 1 de Maio	2 a 8 de Maio	9 a 15 de Maio	16 a 22 de Maio	23 a 29 de Maio	30 de Maio a 5 de Junho	6 a 12 de Junho	13 a 19 de Junho	20 a 26 de Junho	27 de Junho
Pesquisa Inicial	█	█	█																			
Recolha de Dados																						
Organização do Espaço				█	█	█	█															
Desenhos Técnicos							█	█	█	█	█											
Folder de Materiais													█									
Simulação 3D														█	█	█	█	█	█			
Layout de Apresentação																				█		
Relatório	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Reformulação e Conclusão de todos os elementos																					█	
Entrega Final																						█

Figura 2 - Calendarização do projeto

- Pesquisa Inicial - Pesquisa teórica e prática relativa a espaços com a mesma tipologia, nomeadamente, as funcionalidades, ambientes, mobiliário, legislação aplicável.
- Recolha de Dados - Deslocação ao local para levantamento de medidas e fotografar todas as divisões.
- Organização do Espaço - Esboços exploratórios das ideias para as diferentes divisões, com definição de moodboards, em que se mostre o ambiente pretendido para o espaço e o conceito.
- Desenhos Técnicos – Elaboração de plantas e cortes do projeto, devidamente cotados e caracterizados com indicação de mobiliário, pavimentos, tetos, iluminação, materiais, águas e esgotos e acabamentos de todo o projeto.
- Folder de Materiais - Exploração de soluções a nível dos equipamentos e materiais a utilizar.
- Simulação 3D - Elementos de visualização e compreensão 3D, através da elaboração de desenhos, renders ou maquetes (ainda por definir).
- Layout de Apresentação – Elaboração de Painel de apresentação com elementos técnicos e conceptuais.
- Relatório - Elaboração da memória descritiva, do relatório, do orçamento, e de outros elementos finais.
- Reformulação e Conclusão de todos os elementos do Projeto
- Entrega Final

1.3 Localização e história do edifício



Figura 3 - Enquadramento do edifício



Figura 4 - Localização do edifício

O edifício localiza-se no centro da cidade, na Rua Pedro da Fonseca em Castelo Branco e encontra-se muito próximo de todos os transportes públicos. Por se tratar de um edifício muito antigo, eu e a colega Manuela Gouveia não tivemos muita facilidade em encontrar informação acerca do mesmo, então considerámos que a melhor forma de sabermos mais informação seria consultar diretamente o proprietário atual deste edifício. Em conversa com o Sr. Castanheira ficámos a saber que o edifício foi construído inicialmente para servir de lagar de azeite e habitação, em 1954, após o falecimento do Dr. Miguel Crespo, (proprietário da altura) é feita a partilha de bens.

Em 1978, José Mendes Cabrita & Lda compra o edifício aos herdeiros e esse é utilizado como escritórios na zona de habitação, e como armazém de material de construção na zona outrora utilizada como lagar de azeite.

De 1983 a 2002 esta edificação passa a ser utilizada como fábrica de confeção de fatos de homem (FOR MEN), atualmente o edifício pertence a Arlindo José Mendes Cabrita e ao seu sócio, Sr. Castanheira, e não tem qualquer utilização por parte dos mesmos.

1.4 Anexo I - Localização



Requerente: Filipa Rodrigues Simão

Local: Castelo Branco

Freguesia: Castelo Branco

Planta de Localização: Cartografia

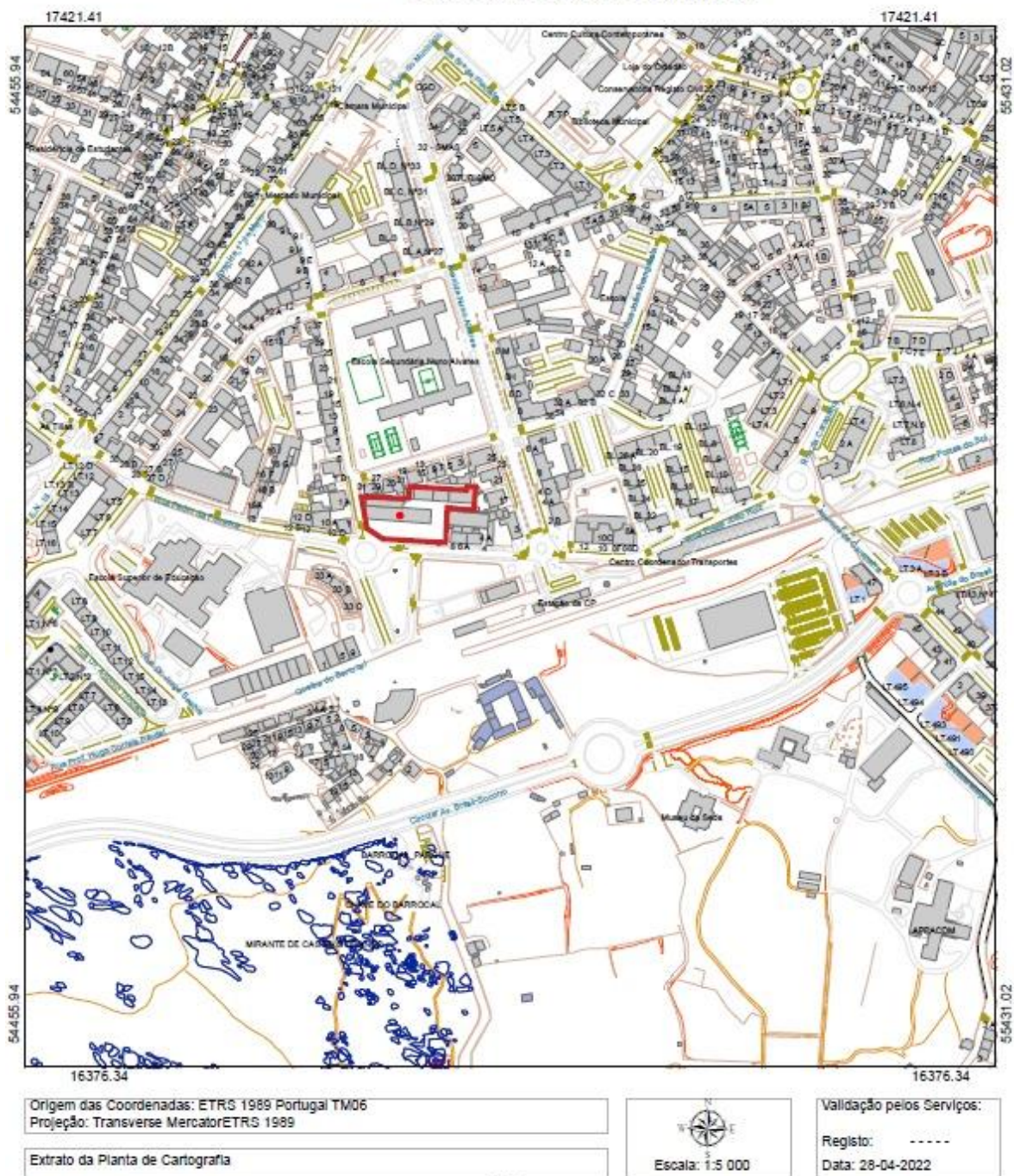


Figura 5 - Planta de Localização. Fonte: Câmara Municipal de Castelo Branco

1.5 Levantamento arquitetónico

Uma vez que se trata de um edifício muito antigo não havia referência de documentação no arquivo, então eu e a colega Manuela Gouveia tivemos de fazer o levantamento arquitetónico da edificação. Para a realização do levantamento utilizámos um laser medidor para comprimentos e alturas para grandes distâncias e a fita métrica para sítio que necessitavam de maior pormenorização. Iniciámos o levantamento medindo as medidas exterior para que fosse possível saber posteriormente a localização exata da edificação (planta), por fim medimos todo o interior pormenorizadamente.

Durante o processo de levantamento o nosso maior desafio foi a medição da altura do telhado, da torre e da chaminé, no qual tivemos de utilizar um método que nos possibilitou saber a alturas de ambos com alguma precisão. A solução foi apresentar uma medida de referência em registo fotográfico e posteriormente a sua medição em autocad.



Figura 7 - Medição do edifício.
(fotografia de autor)



Figura 8 - Laser medidor e Fita métrica (fotografia de autor)

Através da escadaria localizada a poente, na Rua dos Combatentes da Guerra, ou pelos portões presentes a sul na Rua Pedro da Fonseca é possível aceder a esta propriedade. Ao entrar na edificação é visível a vasta área verde que circunda o edifício (figura??), através dos alçados a nascente, sul e poente é possível aceder ao interior, onde se pode percorrer todo o edifício através de qualquer uma das entradas. Esta edificação tem apenas um piso e é constituída por três áreas bastante amplas e quatro áreas menores. O muro localizado a nascente faz a delimitação deste edifício,

proporcionando assim uma sensação de maior privacidade a todos os utilizadores, a norte a separação é feita através da própria edificação.

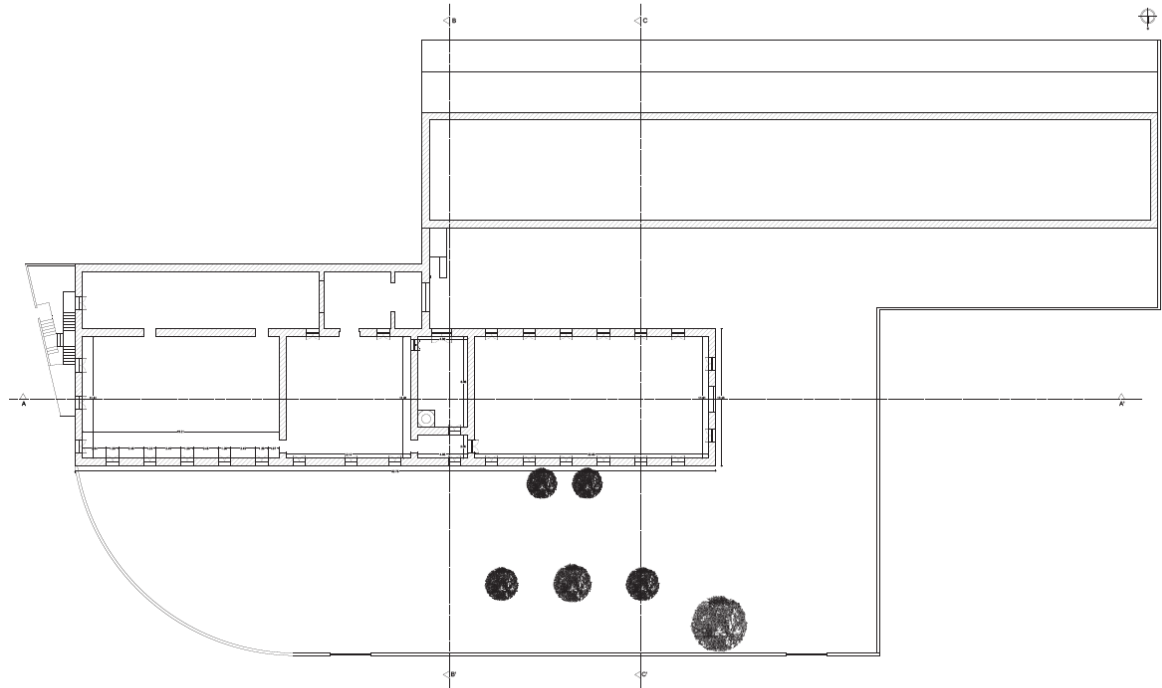


Figura 9 - Planta de levantamento

A sul encontra se uma vasta área verde, construída recentemente que valoriza ainda mais este edifício, pela maior exposição solar que antes era cortada pela edificação que terá sido demolida para dar lugar à zona verde que dá acesso aos transportes públicos.

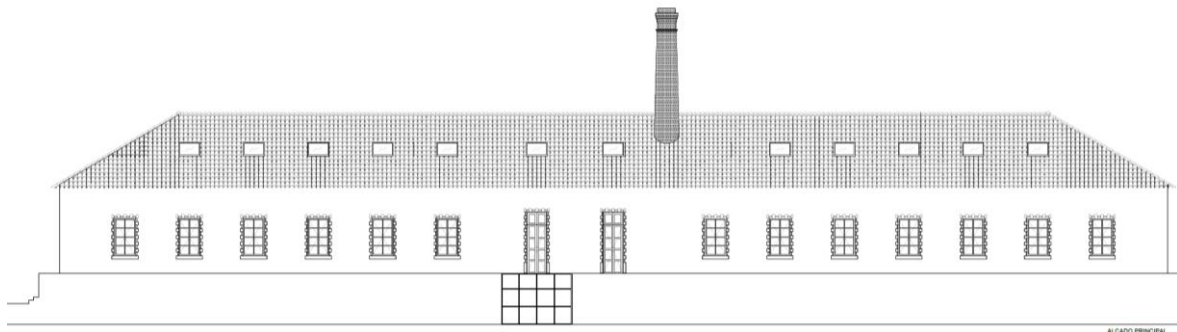


Figura 10 - Alçado principal

A nascente localiza se o alçado lateral direito, (figura 11) do antigo lagar de azeite onde é possível perceber a continuidade deste edifício.

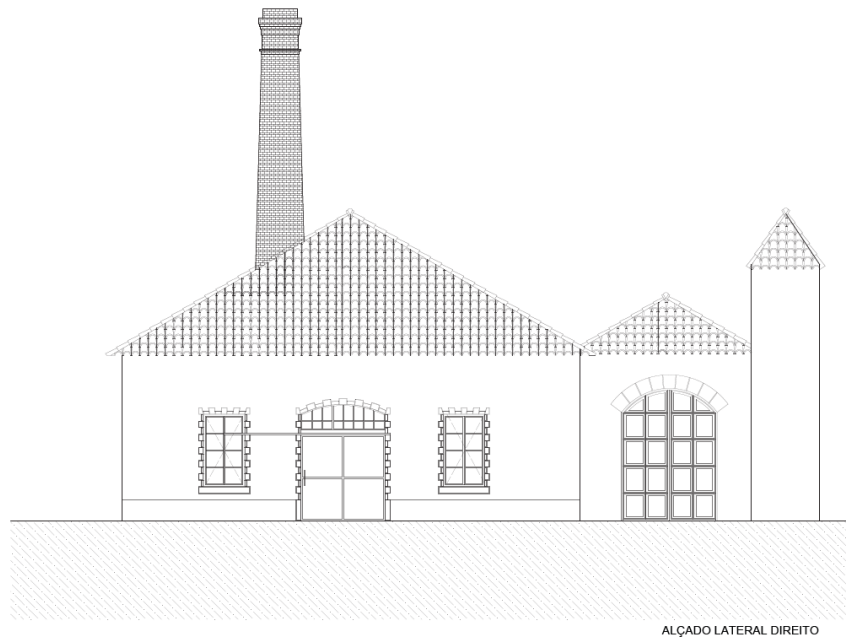


Figura 11 - Alçado lateral direito

Através dos cortes (figura 12) é possível perceber o interior dos espaços e como se interligam elementos como chaminé, vigas estruturais do telhado, e vãos.

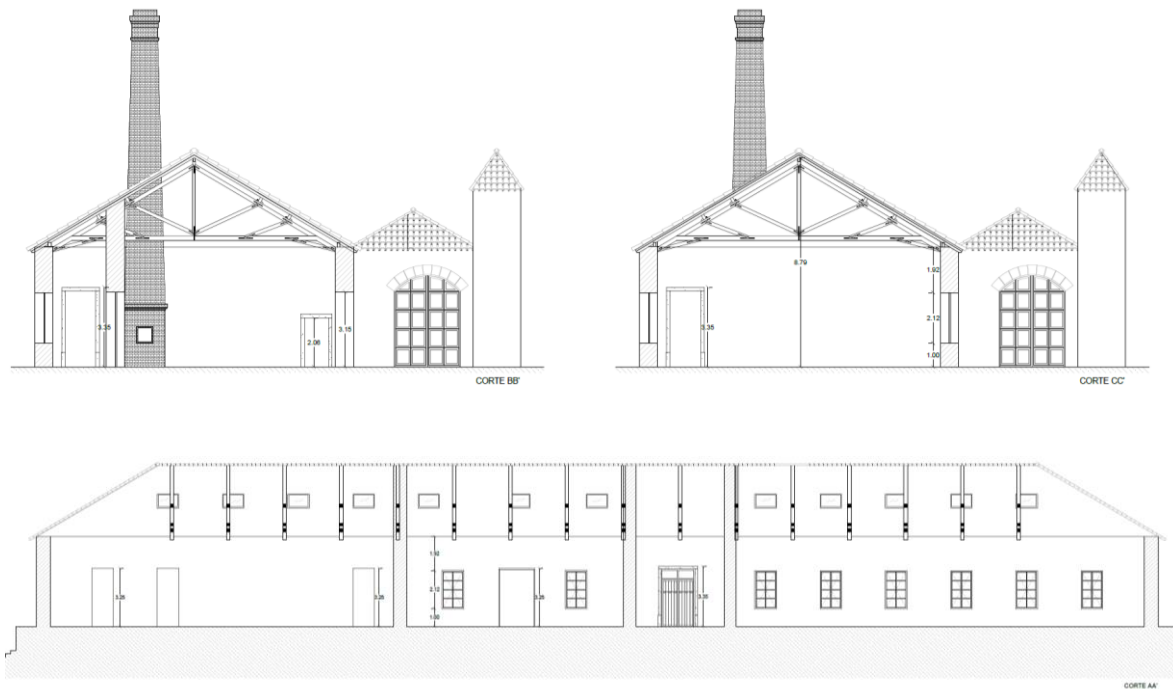


Figura 12 - Cortes AA`, BB`, CC`

1.6 Levantamento fotográfico do edifício



Figura 13 - Entrada do edifício e vista do exterior (fonte: Google maps)



Figura 14 - Alçado principal do antigo lagar de azeite; Interior do antigo lagar de azeite; Entrada posterior (fotografias do autor)



Figura 15 - Interior do antigo lagar de azeite e estrutura de madeira existente (fotografias de autor)

Pesquisa

1.7 Casos de Estudo Internacionais

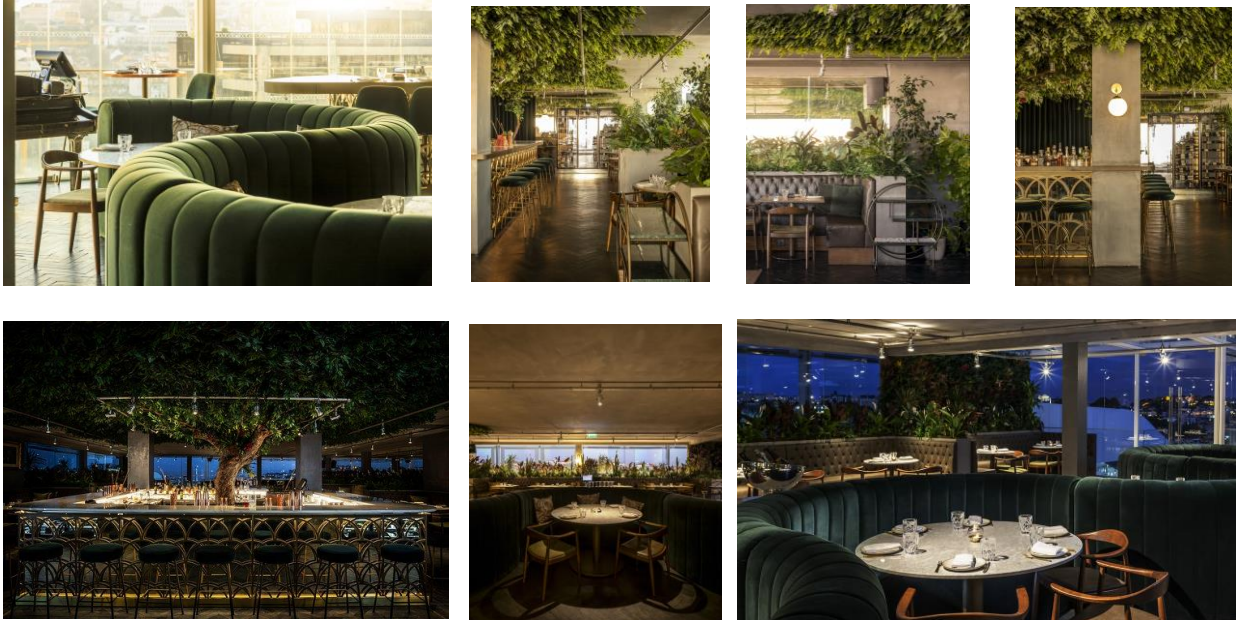
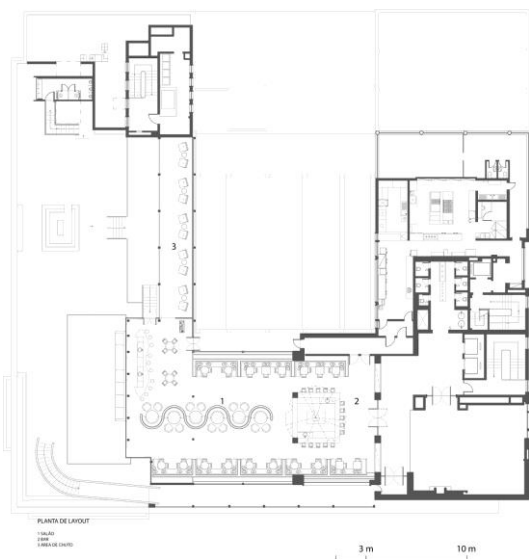


Figura 16 - Restaurante Seen Lisboa, Lisboa

1.7.1 Seen Lisboa

O projeto do restaurante Seen, localizado no rooftop do Hotel Tivoli Avenida da Liberdade, em Lisboa, busca proporcionar uma experiência única. O layout proposto cria diversos ambientes integrados porem intimistas, que parte de um eixo central composto pelo bar e por conjunto sinuoso de estofados, onde o fluxo de pessoas e serviços conduzem para a vista que integra o salão do restaurante com a vista incrível sobre a cidade de Lisboa e rio Tejo. O conceito estético que norteou o projeto foi



inspirado no “O Grande Gatsby”. O projeto luminotécnico, cuidadosamente estudado, que faz uso do efeito de luz e sombra, proporciona um ambiente dramático que em conjunto com a proposta de musicalidade e gastronomia da casa, leva as pessoas para uma atmosfera inesperada. Com a proposta de música alta que convida para dançar, o espaço entre as mesas e as circulações foram dimensionados estrategicamente para proporcionar aos clientes a liberdade de interagir com o espaço sem restrições.

Figura 17 - Planta Seen Lisboa

1.7.2 Daily Coffeehouse



Figura 18 - Café Daily, Ucrânia

"Daily" é um lugar para visitar diariamente para tomar café, bater papo, trabalhar ou simplesmente passar um bom tempo. Este espaço tem uma atmosfera cinematográfica. Em todas as perspectivas, o utilizador tem a sensação de estar no episódio de um filme em que as pessoas casualmente interagem umas com as outras.

O objetivo era criar um espaço agradável onde as pessoas pudessem desfrutar de um bom café. Existem duas zonas separadas, a primeira é um ambiente espaçoso com um balcão, uma área de estar e muita luz.

"Daily" não é apenas uma cafeteria, mas também um tipo de espaço urbano, oferecendo alguns eventos sociais como o "Café da manhã com uma pessoa interessante", que acontece uma vez a cada duas semanas e recebe diferentes pessoas que compartilham discursos inspiradores com os convidados.

A segunda zona tem uma atmosfera íntima muito especial. Aqui o utilizador pode desfrutar de um livro e uma xícara de café, desfrutar da companhia de amigos num sofá ou compartilhar uma pequena mesa para dois num encontro romântico.

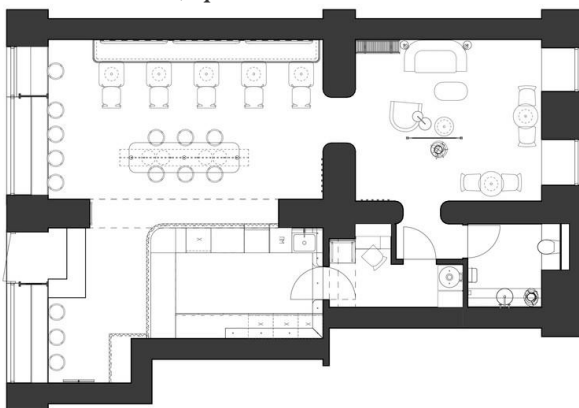


Figura 19 - Planta Daily Coffeehouse

1.7.3 Virgin Izakaya Bar



Figura 20 - Virgin Izakaya Bar, Ucrânia

O conceito de design do Virgin Izakaya Bar foi desenvolvido pelo estúdio de arquitetura e design YODEZEEN. A tarefa dos designers era manter a arquitetura existente e todos os elementos autênticos do edifício com uma história rica, tanto quanto possível.

“Criamos um espaço atmosférico e conceitualmente completo. Paredes de tijolos, madeira bruta, metal oxidado, concreto aparente, em oposição ao ambiente aconchegante e agradável, criado pela declaração certa de luz e vegetação”, diz o arquiteto-chefe do projeto, Artem Zverev, cofundador do estúdio YODEZEEN.

Ao criar o projeto, os designers usaram materiais naturais como parte do conceito de design do espaço. Os tampos das mesas são de madeira natural, as luminárias de cobre, os assentos e as cadeiras de madeira e couro natural; metais e malha metálica desempenham tanto a função de zoneamento do espaço quanto criam elementos decorativos especiais.

A cozinha aberta e o salão principal do restaurante são projetados no mesmo nível, o que possibilita ampliar visualmente o espaço da sala e focar no núcleo principal do salão – uma cozinha aberta e visível.

Tudo o que costumava ser cuidadosamente escondido está agora na esfera pública. O convidado fica cara a cara com o chef e se torna um participante de uma verdadeira aula de culinária. A cozinha aberta ocupa uma parte impressionante do restaurante; orlado por um longo balcão de bar que parece cobrir uma parte significativa dos assentos. Mesas de madeira são colocadas de forma compacta ao redor do salão principal, e alguns lugares têm banquinhos de vara única - em termos de cadeiras baixas em bares izakaya.

Projeto

1.8 Conceito

Para a execução deste projeto complementar, optámos por manter a origem do espaço: O lagar de azeite; através deste conceito pretendemos criar uma ligação de harmonia e equilíbrio entre o antigo e o contemporâneo, neste sentido iremos manter a fachada do edifício para que a sua origem não seja esquecida.

A noção de sustentabilidade reúne valores que considero cruciais na execução de qualquer projeto, deste modo a utilização de materiais tradicionais como a madeira serão privilegiados, mantendo os traços rústicos existentes.

As cores presentes na paleta cromática (figura 21), transmitem seriedade, neutralidade, saúde, descontração, entre outros. Através destas cores pretendo trazer para dentro do restaurante as cores presentes nas oliveiras, o verde azeitona, e o próprio amarelo, presente no azeite.



Figura 21 - Paleta Cromática



Figura 22 - Moodboard de conceito (restaurante e alojamento)



Figura 23 - Moodboard Restaurante Olive

Com este restaurante pretende-se que seja transmitida a ideia de união em família, à semelhança de todo o processo da produção tradicional de azeite, que é feita em contexto familiar em aldeias. A família reúne-se para a colheita da azeitona, e após a transformação da azeitona em azeite, a mesma consome-se à mesa em família. Neste projeto pretendo trazer essa união de família para este espaço interior tornando-o mais íntimo e aconchegante.

Os capachos eram utilizados nos lagares sendo cobertos com a massa que saía das mós, empilhados e posteriormente espremidos numa prensa, para que dali saísse o azeite. Este elemento fará ligação com a origem do espaço e estará presente na textura dos candeeiros na sala de restaurante.

Azeite em Castelo Branco

A cidade de Castelo Branco transforma-se, de dois em dois anos, na capital dos Azeites de Portugal onde confluem todas as regiões produtoras e, em especial, as que ostentam Denominação de Origem Protegida (DOP) e/ou Indicação Geográfica Protegida (IGP).

O Azeite da Beira Baixa tem uma longa história e faz parte do quotidiano e imaginário de praticamente todas as gentes do território. Tal facto é comprovado pelos muitos lagares de azeite nas aldeias e freguesias da região, em que cada povoação tinha um lagar de azeite e era praticamente a única indústria existente. Muitos deles desapareceram fruto do abandono de muito olival (naturalmente associado aos movimentos migratórios de saída da região) e outros inclusive deram lugar a espaços museológicos, e, finalmente, subsistem os que foram modernizados/remodelados. São estes que atualmente são responsáveis pela produção dos azeites da Beira Baixa a partir de variedades de azeitona regionais e nacionais, como sejam a Galega, a Cordovil e a Bical de Castelo Branco, que confere genuinidade aos azeites regionais. Como complemento a esta utilização, a variedade da azeitona Galega é muito procurada para o sector da azeitona de conserva, estando em curso o reconhecimento como Indicação Geográfica Protegida (IGP) da Azeitona Galega de Conserva da Beira Baixa.

Foi devido a um fortíssimo investimento e ao empenho em "devolver" aos seus habitantes e visitantes o centro da cidade que hoje é possível realizar a Bienal do Azeite no coração de Castelo Branco, num cenário de perfeita comunhão entre os cidadãos e a atividade económica, cultura, história, acessibilidades, estacionamento, comércio local, espaços verdes... Há vida no centro de Castelo Branco!

A Bienal do Azeite, que se realiza na cidade de Castelo Branco desde 2009, é o maior certame de Portugal dedicado exclusivamente ao sector do Azeite.

O conceito da Bienal do Azeite foi desenhado democraticamente para todos: produtores, transformadores, embaladores e consumidores finais. É um evento profissional que, pelo facto de reunir centenas de profissionais do sector, procura incluir temáticas como a inovação, planeamento estratégico, políticas agrícolas, entre outros, no intuito de colocar na "agenda" temas atuais e passíveis de discussão e reflexão. Mas é também um evento de cariz popular, dos oito aos oitenta anos, com atividades culturais, espetáculos musicais, desportivos, didáticos, gastronómicos. Naturalmente sempre em torno do azeite, da azeitona e dos seus múltiplos derivados, a que se associam outros cheiros e sabores da região da Beira Baixa.

1.9 A produção tradicional do azeite

O método tradicional de produção de azeite é denominado de Lagar de Varas, constituído por um mecanismo composto por dois troncos que funcionam individualmente. Numa das extremidades do tronco são colocados os capachos/seiras (telas feitas de materiais vegetais como fibras de coco, sisal e cairo são uns tapetes com uma forma redonda), sendo cobertos com a massa que saía das mós, empilhados e posteriormente espremidos numa prensa, para que dali saísse o azeite. Na outra extremidade encontra-se um fuso que através da sua rotação, normalmente feita por um ou dois homens, torna possível a pressão nos capachos. No mesmo momento em que os capachos são pressionados regam-se os mesmos com água quente para ajudar na libertação da gordura da azeitona. Após ser espremido o líquido da azeitona, juntamente com a água, o mesmo é transferido para um depósito chamado de tarefa, que permite a separação dos líquidos, permitindo assim separar a água do azeite.



Figura 24 - Apanha tradicional da azeitona



Figura 25 - Lagar de Vara, Vila Velha de Rodão

1.10 Público Alvo

Este projeto destina-se a utilizadores de faixa etária entre os 40-60 anos e respetivas famílias de classe média alta, por esse motivo todos os materiais, acabamentos, equipamentos e mobiliário foram escolhidos a pensar nesse perfil de cliente, onde o conforto e a qualidade são primordiais.

Os utilizadores deste espaço terão a oportunidade de usufruir de um espaço no centro da cidade, mas com uma elevada privacidade obtida através do muro que circunda o edifício, que permite ao utilizador uma sensação de paz ao entrar no restaurante. O perfil deste tipo de cliente privilegia o conforto em família e a paz, este restaurante pretende dar aos utilizadores tranquilidade e comodidade durante toda a refeição.



Figura 26 - Lagar de Vara, Vila Velha de Rodão

1.11 Legislação

- A legislação aplicável a projetos de design de interiores é comum à legislação aplicável a projetos de arquitetura e engenharia, contudo existem documentos e guias práticos que são fundamentais para o bom desenvolvimento de um projeto de interiores.
- Sobre a generalidade dos edifícios, pode-se consultar o RGEU, Regulamento Geral de Edificações Urbanas (Decreto-Lei n.º 38/382, de 7 de agosto de 1951) e o SCIE, Regulamento de Segurança Contra Incêndios em Edifícios (Decreto-Lei n.º 220/2008 de 12 de novembro).
- Sobre a acessibilidade em edifícios, pode-se consultar o Decreto Regulamentar n.º 163/2006 de 8 de agosto de 2006, e o Guia de Acessibilidades e Mobilidade, que complementa o DRE anteriormente referido.
- Sobre restauração e bares, pode-se consultar o Decreto-Lei n.º 4/99 de 1 de abril, o Decreto-Lei n.º 38/97 de 25 de setembro e a Portaria n.º 215/2001 de 31 de maio, referentes às tipologias e requisitos mínimos do mesmo. No Guia Prático - Como criar um restaurante, pode-se consultar o Decreto-Lei n.º 168/97 de 4 de junho e o Decreto-Lei n.º 57/2002 de 11 de março, referentes às instalações deste tipo de estabelecimentos.
- Decreto-Regulamentar n.º 23/1995, que regula a rede predial de águas e esgotos;

1.12 Estudo prévio de Zonamentos

Ao iniciar este projeto complementar eu e a colega Manuela Gouveia começámos por definir as áreas que cada um de nós iria trabalhar. As áreas assinaladas a verde (figura 27), foram destinadas ao restaurante, por necessitar de áreas mais privativas, como serviços de staff e cozinha a parte posterior do edifício foi definida previamente que se destinaria ao restaurante, pela ausência de luz natural e por ser a parte menos relevante desta edificação, posto isto a área que daria lugar à sala de restaurante foi conseqüentemente escolhida por ter interligação com a parte posterior. As áreas destinadas ao alojamento projetado pela Manuela foram as assinaladas a castanho (figura 27), pela forte presença de luz natural a sul e a Norte o que lhe permitiu ter quartos nas duas orientações.

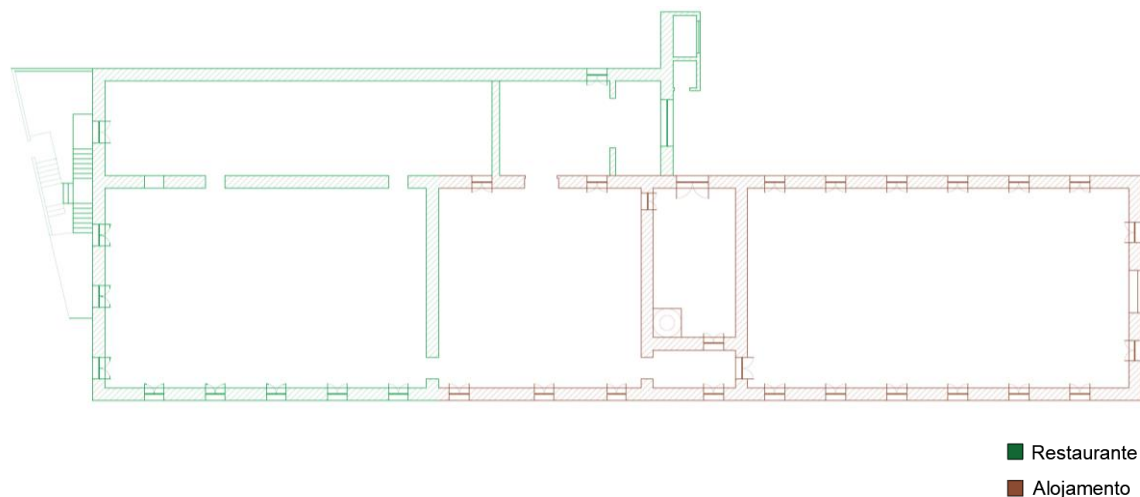


Figura 27 - Divisão de áreas

Já definidas as áreas comecei por realizar várias propostas de planta para a sala de restaurante em autocad, a fim de perceber o máximo de utilizadores que conseguiria ter e também para me dar uma maior noção de espacialidade do espaço.

Na primeira proposta que realizei (figura 28; planta 1) coloquei na zona central da sala mesas redondas com algumas divisórias, pois defini deste o início deste projeto que queria que os utilizadores deste espaço tivessem o máximo de conforto neste restaurante e alguma privacidade durante a refeição. Posto isto optei por colocar sofás modulares em todas as minhas propostas, pois considero que para além do conforto que os sofás oferecem transmitem mais privacidade por terem habitualmente um encosto mais elevado e criam também dinâmica no espaço. Coloquei o balcão de atendimento sempre colocado junto a uma das paredes perto da zona da cozinha porque considerei ser o mais acessível e também o mais rentável a nível de lugares a ocupar na sala de restaurante.

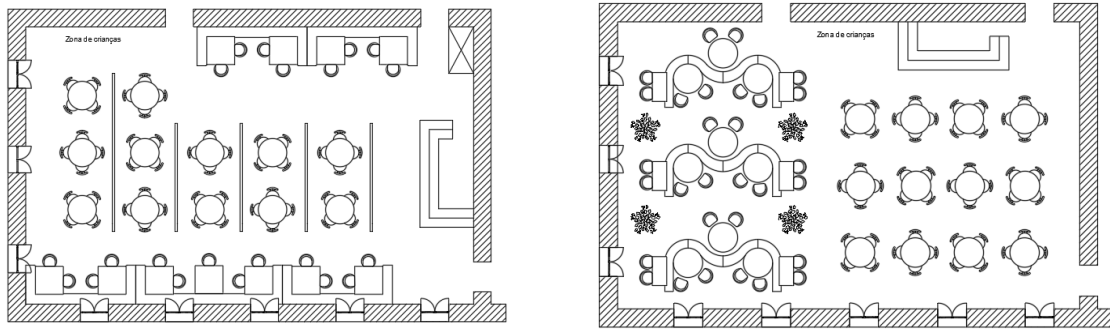


Figura 29 - Proposta de planta 1 e 2

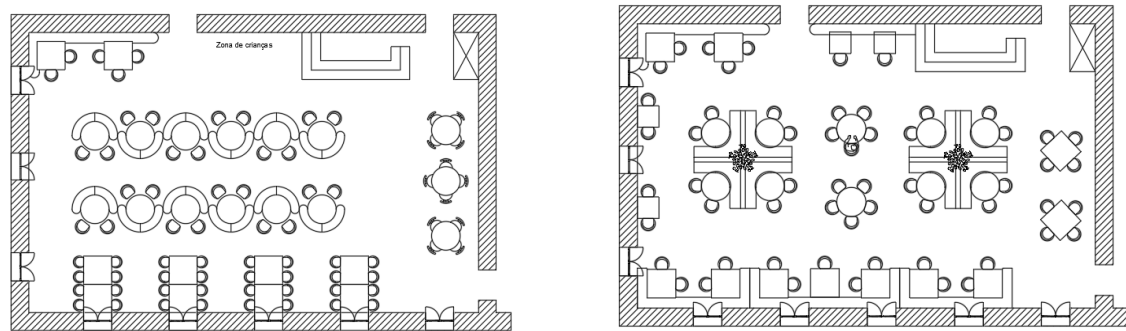


Figura 28 - Proposta de planta 3 e 4

Em todas as propostas realizadas, (figuras 28, 29 e 30) tentei criar um espaço dinâmico, com a utilização de várias tipologias de mesas e assentos, posto isto, a última proposta realizada (figura 30), deu lugar à ideia final e serviu de ponto de partida para a planta final deste restaurante, pois foi a proposta com mais lugares a ocupar e mais coesa entre todas.

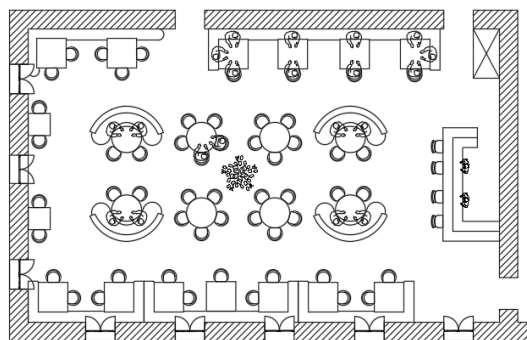


Figura 30 - Proposta de planta 5

1.13 Zonamentos do Restaurante

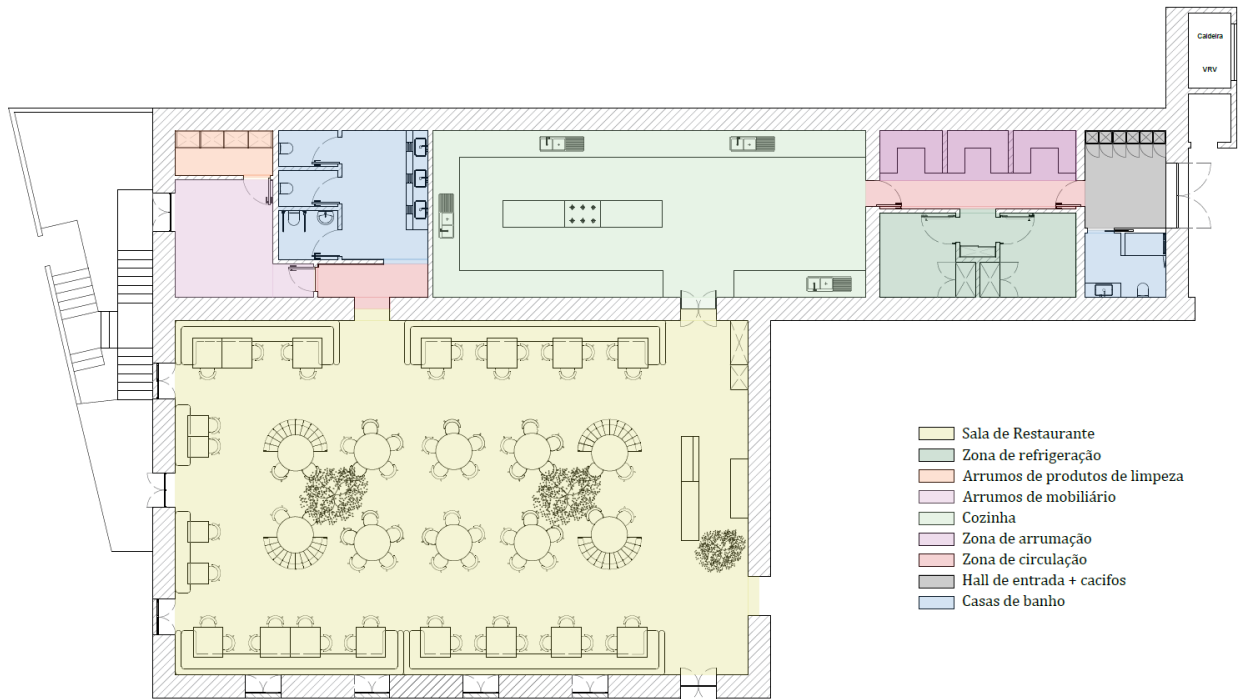


Figura 31 - Zonamentos do restaurante

1.14 Descrição genérica da proposta

A entrada do staff é feita pela parte posterior do edifício, por ser a zona mais resguardada do edifício, optei por manter as dimensões do portão de entrada pois todas as cargas e descargas necessárias para o funcionamento do restaurante estão destinadas a essa zona, posto isto, foi criado um corredor que une o hall de entrada à cozinha, centrado com o portão exterior para facilitar cargas e descargas. Também no hall de entrada coloquei um espaço de cacifos destinados à arrumação de pertences dos funcionários.

Junto ao hall de entrada coloquei uma casa de banho espaçosa, com 5.97m², destinada aos funcionários, onde estes podem mudar de roupa e tomar banho se necessário. A arrumação junto à cozinha foi pensada para o armazenamento de utensílios de cozinha de maior dimensão e com menor uso, alimentos, entre outros. Em frente aos arrumos localiza-se a zona de refrigeração, o lado esquerdo destinado à refrigeração de peixes e no lado direito às carnes, tem ainda um armário à entrada desta zona que contém fatos de proteção contra a baixa temperatura que os funcionários deverão usar ao entrar nesta área.

A cozinha apresenta uma área de 81.96m², onde todas as áreas de trabalho foram pensadas para o bom funcionamento da mesma, na bancada na zona posterior da cozinha encontram-se as pias, uma destinada aos peixes e outra às carnes, já a pia que está no lado esquerdo da cozinha é destinada à lavagem de legumes e por fim, a pia

localizada no canto inferior direito da cozinha é destinada à lavagem de louça, estrategicamente colocada para ficar perto da porta de acesso à sala de restaurante para o fácil acesso. No centro da cozinha optei por colocar a zona de confeção e preparação de refeições, por fim a bancada à esquerda da porta da sala de restaurante é destinada ao empratamento das refeições.

As casas de banho foram colocadas na parte posterior do edifício, foram feitas três casas de banho, uma para mulheres, outra para homens e por fim uma para pessoas com acessibilidade reduzida e fraldário. Para uma maior privacidade para os utilizadores das casas de banho coloquei uma parede que não permite a visibilidade dos utilizadores que estão na sala de restaurante para as instalações sanitárias dando-lhes mais conforto. Foram colocados três lavatórios seguidos de três secadores de mãos embutidos no móvel para evitar molhar o pavimento e desta forma manter o espaço limpo e mais cómodo e pensando na sustentabilidade, pois desta forma não é gasto papel e não é necessário haver reposição constante de papel.

Ao lado das casas de banho coloquei duas arrumações de tipologias distintas, localizada na parte mais a norte encontra-se a zona de arrumação de produtos de limpeza e à frente encontra-se uma zona destinada à arrumação de mobiliário, pensado para armazenar mobiliário como cadeiras para crianças, cadeiras e mesas a mais caso seja necessário juntar para grupos maiores de pessoas a frequentar este restaurante.

A sala de restaurante ocupa uma área de 228.73m², e tem capacidade para 110 lugares, o balcão colocado no lado direito da entrada serve também de buffet para pequenos almoços para os utilizadores do alojamento projeto pela Manuela, por isso foi projetado com duas alturas distintas, a mais alta destinada ao atendimento de clientes e possíveis pagamentos, pois a sua grande maioria serão feitos à mesa, já a zona mais baixa e mais extensa do balcão é destinada aos pequenos almoços como anteriormente referido, colocado perto da zona da cozinha para o fácil acesso e fácil reposição de alimentos. Atrás do balcão de atendimento coloquei um balcão de apoio, para a colocação de máquina de café, entre outros. Ao pé da entrada para a cozinha coloquei um armário de arrumação, projetado para conter todos os acessórios necessários para a colocação das mesas, como o talher, toalhas, copos, etc., mais uma vez a pensar no fácil acesso. Todos os assentos colocados na sala de restaurante são estufados, para oferecerem uma refeição com o máximo conforto e calma que estes equipamentos oferecem e também pela tranquilidade transposta no espaço através das oliveiras colocadas no centro da sala para reforçar todo o conceito do espaço e trazer de volta a identidade do espaço.

A saída deste restaurante pode ser feita através da porta que dá acesso à escadaria exterior e pode também ser feita pela porta junto à entrada do restaurante pelo hall de entrada, o que permite uma fluidez maior dentro da sala de restaurante.

Materiais, Equipamentos e Acabamentos

A paleta cromática de todo o espaço é em tons de verde, bege, castanho e dourado. A escolha do verde está associada à cor da folhagem da oliveira e por estar também associada à azeitona. Neste sentido esta cor aplicada neste interior transmite calma e equilíbrio. A aplicação desta cor dá-se em mobiliário estofado, têxteis e paredes, tornando assim o ambiente mais quente.

Nas luminárias foi colocada a textura dos capachos a fim de manter a identidade do espaço e ir de encontro ao conceito.

O castanho foi escolhido por ser a cor das madeiras utilizadas no processo de produção do azeite no lagar de varas. Neste sentido esta cor será essencialmente aplicada no pavimento, e em algum mobiliário. A estrutura do telhado será também em madeira, tendo assim a tonalidade castanha. A aplicação desta cor nos espaços interiores está associada à natureza e a toda a envolvência da produção do azeite.

O pavimento aplicado em grés porcelânico como imitação de madeira na sala de restaurante, casas de banho e arrumos foi colocado também pela sua forte resistência e durabilidade face à madeira e pela facilidade em ser limpo uma vez que se trata de um espaço que será limpo frequentemente.

Na produção de azeite através do processo de Lagar de Bois é utilizada o granito, de cor bege como base e instrumento de moição. Neste sentido utilizei a cor bege em alguns sofás modulares.

Iluminação Artificial

A iluminação artificial é um ponto fulcral para o Design de Interiores pois permite dar sensações muito distintas ao espaço através da temperatura das lâmpadas, o objetivo neste projeto seria realizar ambientes calmos, quentes e cómodos, optando assim por uma temperatura mais quente de cor das lâmpadas.



Figura 32 - Candeeiro de mesa; Spot em carril; Luminária pendente

A iluminação artificial da sala de restaurante é feita através de spots em carril, (figura 32) que dará a luz mais forte e predominante no espaço, os candeeiros de mesa, (figura 32) e as luminárias pendentes, (figura 32) são responsáveis pela iluminação direta nas mesas da sala do restaurante.



Figura 33 - Iluminação de pavimento; Iluminação de quadros; Iluminação casa de banho

A iluminação indireta é feita através na luz de pavimento debaixo das oliveiras presentes no restaurante que criam um ambiente tranquilo no espaço. A luminária de quadros foi colocada para dar destaque aos quadros colocados no espaço.

A iluminação das casas de banho (figura 33), é feita através de luminárias suspensas junto aos lavatórios e todo o resto da iluminação é garantida pelos spots embutidos no teto falso.

1.15 Anexo II - Estratégias de Iluminação Artificial

Para adequar a iluminação a cada espaço foram efetuados os seguintes cálculos.

- Sala de Restaurante – Restaurante Olive

Dados do espaço:

Comprimento – 19.20 m

Largura – 11.91 m

Pé direito – 5.04 m

Altura do plano – 0.75 m

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

$d = 0.88$

$S = C \times L = 228.67 \text{ m}^2$

$h_u = 5.4 - 0.75 = 4.65 \text{ m}$

$K = (c \times l) / (c + l) / h_u = (19.20 \times 11.91) / (19.20 + 11.91) / 4.65 = 228.67 / 31.11 / 4.65 = 7.35 / 4.65 = 1.58$

$\mu = 59\%$

$\theta_t = E \cdot S \cdot (d / \mu) = 200 \times 96 \times (0.88 / 0.59) = 19200 \times 1.49 = 28\,608 \text{ lm}$

$N = \theta_t / \theta_l = 28\,608 / 2700 = 10.60 \approx 11 \text{ lâmpadas}$

Coefficiente de reflexão:

Teto – 80% - 0.80

Paredes - 80% - 0.80

Plano de trabalho – 10% - 0.10

Iluminação Proposta:

Lâmpada Led 2700lm e 30w (direta)

1.16 Anexo III - Estratégias de Iluminação Natural

Para adequar a iluminação a cada espaço foram efetuados os seguintes cálculos.

- **Sala de restaurante**

Revestimentos:

Pavimento – Imitação de Madeira: 40% – 0.40

Teto – Creme pálido: 80% – 0.80

Paredes – Creme Pálido: 80% – 0.80

Dados do espaço:

Comprimento – 5.96 m

Largura – 3.60 m

Pé direito – 2.70 m

Janela 1 – 2.22 x 6 m²

Janela 2 – 2.76 m²

$\theta = 90$

$$AS = (11.91 \times 19.20) + (19.20 \times 6.93) \times 2 + (11.91 \times 5.04) \times 2 + (19.20 \times 5.04) \times 2$$

$$AS = 228.67 + 266.11 + 120.05 + 193.54$$

$$AS = 808.37 \text{ m}^2$$

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

TV = vidro duplo incolor + incolor

$$TV = 82\% = 0.82$$

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

$$R = ((228.67 \times 0.40) + (266.11 \times 0.80) + (120.05 \times 0.80) + (193.54 \times 0.80)) / 808.37$$

$$R = 91.47 + 212.89 + 96.04 + 154.83 / 808.37$$

$$R = 555.23 / 808.37$$

$$R = 0.67$$

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

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{(22.2 \times 6) + 2.76 \times 90}{808.37 (1 - 0.67^2)}$$

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{16.08 \times 92}{807.92}$$

$$FLDM (\%) = 0.9 \times \frac{1447.2}{807.92}$$

$$FLDM (\%) = 1.61 \%$$

9. Domótica

Por "Domótica" entende-se a integração dos equipamentos comuns existentes nos espaços para uma gestão eficaz e cómoda através de elevados padrões de segurança. A "domótica" deixou de ser uma tecnologia inacessível e está agora ao alcance de qualquer um. Uma residência inteligente proporciona uma rentabilidade e baixo consumo de energia, através de leituras de condições ambientais e deteção de presença.

Alguns benefícios da Domótica:

- Redução nos consumos de energia, maior nível de conforto e comodidade, mais segurança pessoal e do seu património.
- Teleassistência, gestão remota de instalações e equipamentos domésticos (Telefone / GSM / Computador).

Domótica aplicada ao Restaurante Olive:

Sensores de quebra de vidros via rádio frequência;

Deteção de intrusão;

Corte automático de gás em caso de fuga;

Corte automático em caso de inundação;

Regulação do nível de luz ambiente segundo a luminosidade exterior;

Controlo automático da temperatura ambiente;

Abertura e fecho automático de estores, persianas e cortinados de modo temporizado;

Incêndio – deteção, acionamento de alarmes e de dispositivos de emergência.

10. Desenhos técnicos

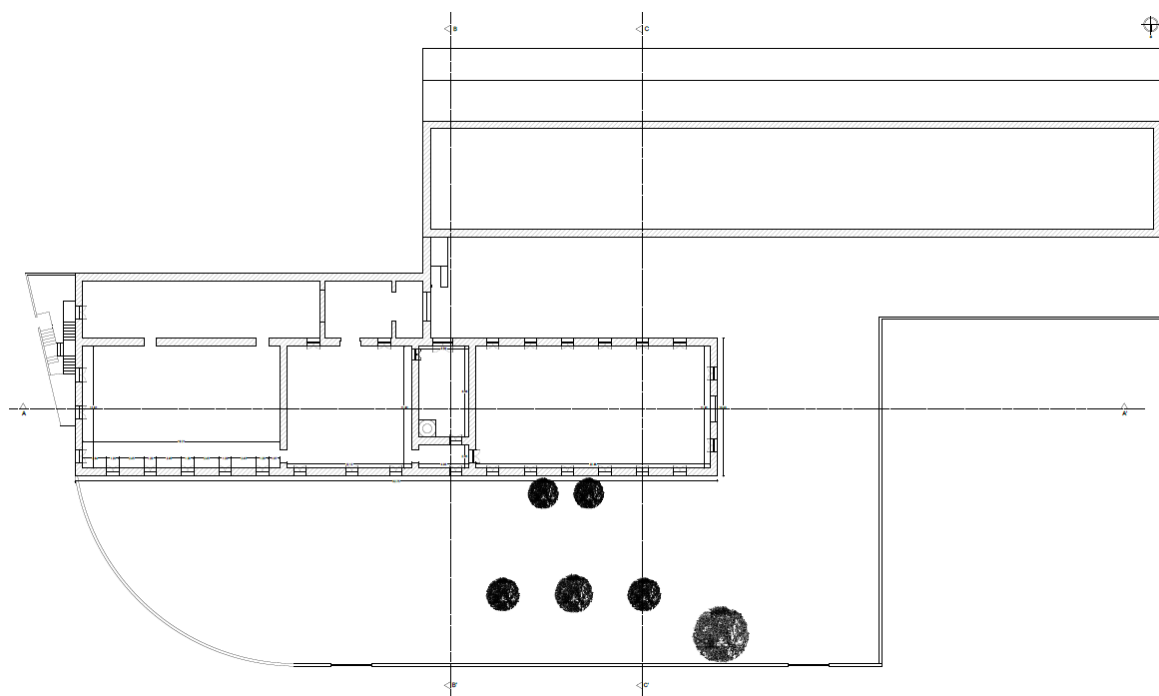


Figura 34 - Planta de Levantamento

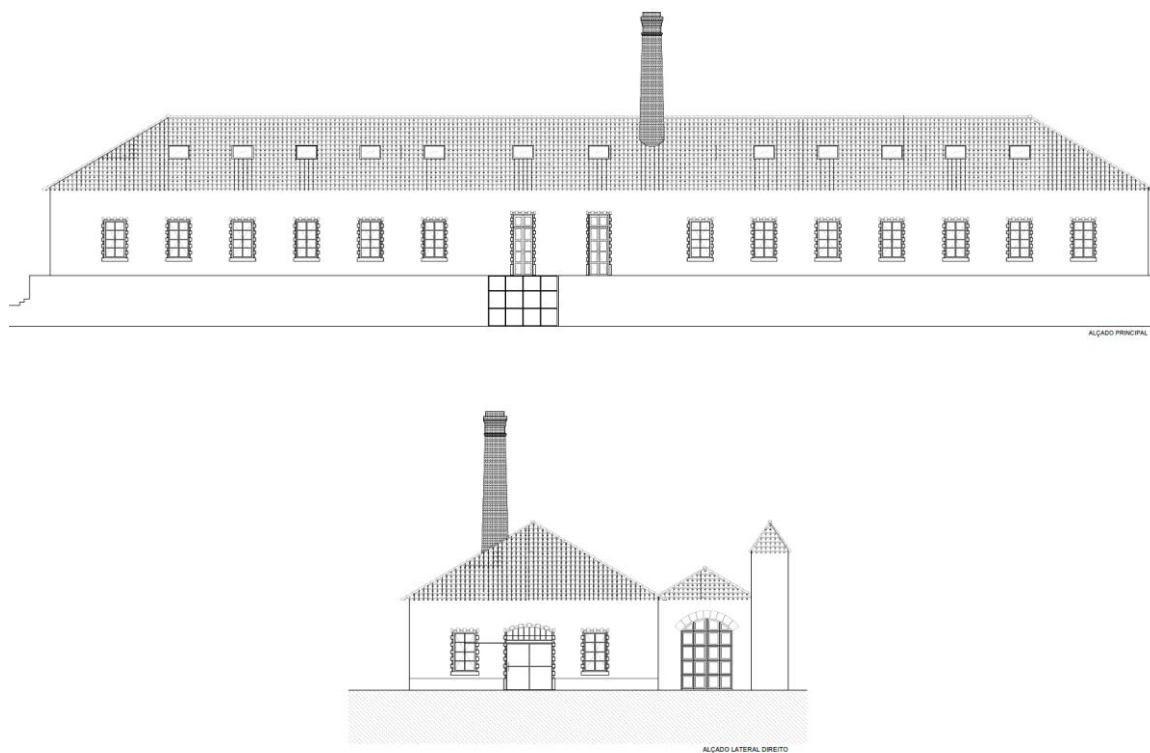


Figura 35 - Levantamento do Existente, Alçado Principal e Alçado Lateral Direito

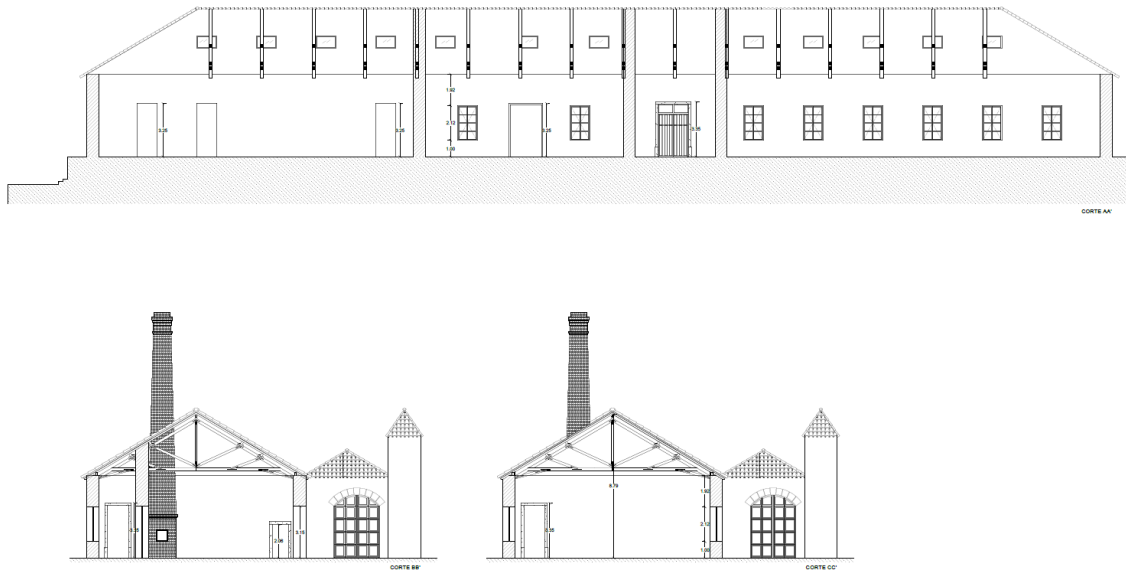


Figura 36 - Levantamento do Existente, Cortes AA`, BB` CC`

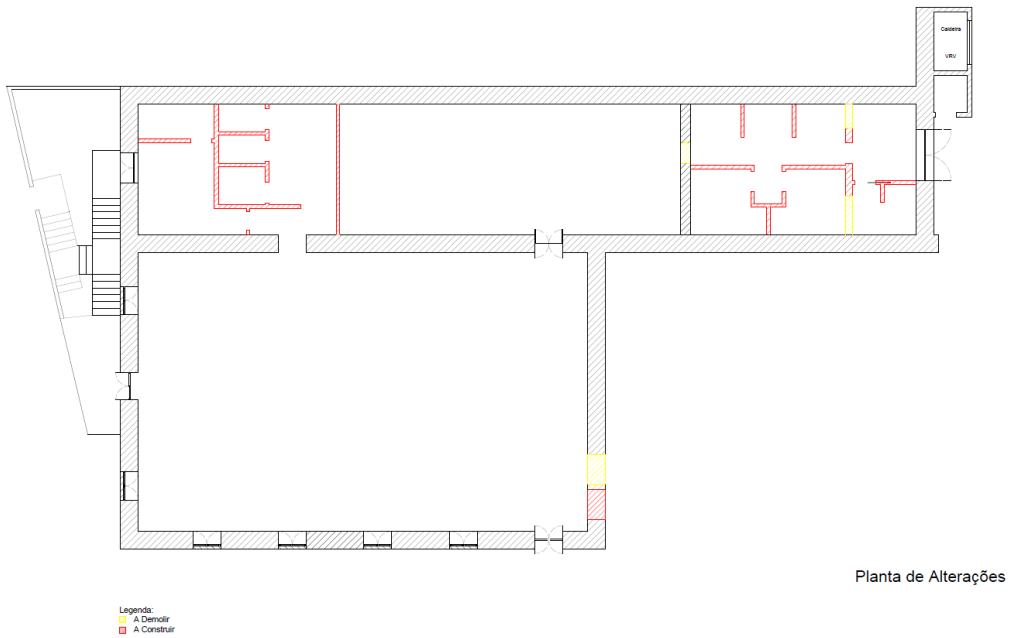
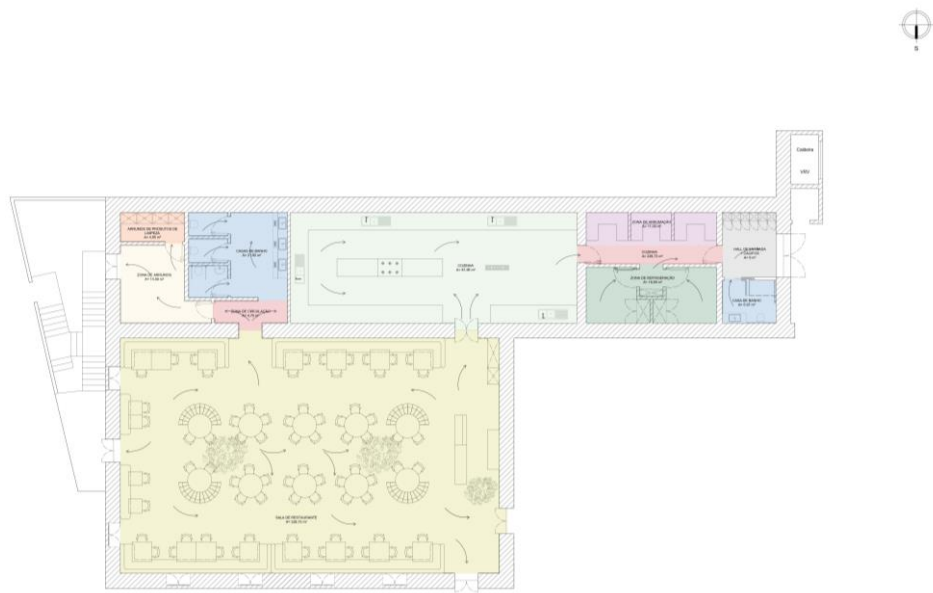
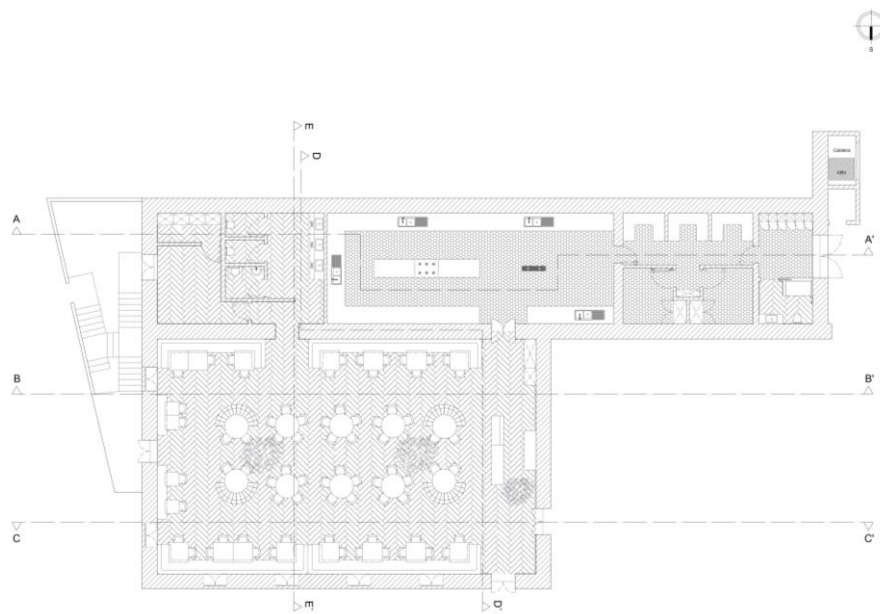


Figura 37 - Planta de Alterações



Planta de Zonamentos e Circulação

Figura 38 - Planta de Zonamentos e circulação



Planta de Apresentação

Figura 39 - Planta de Apresentação

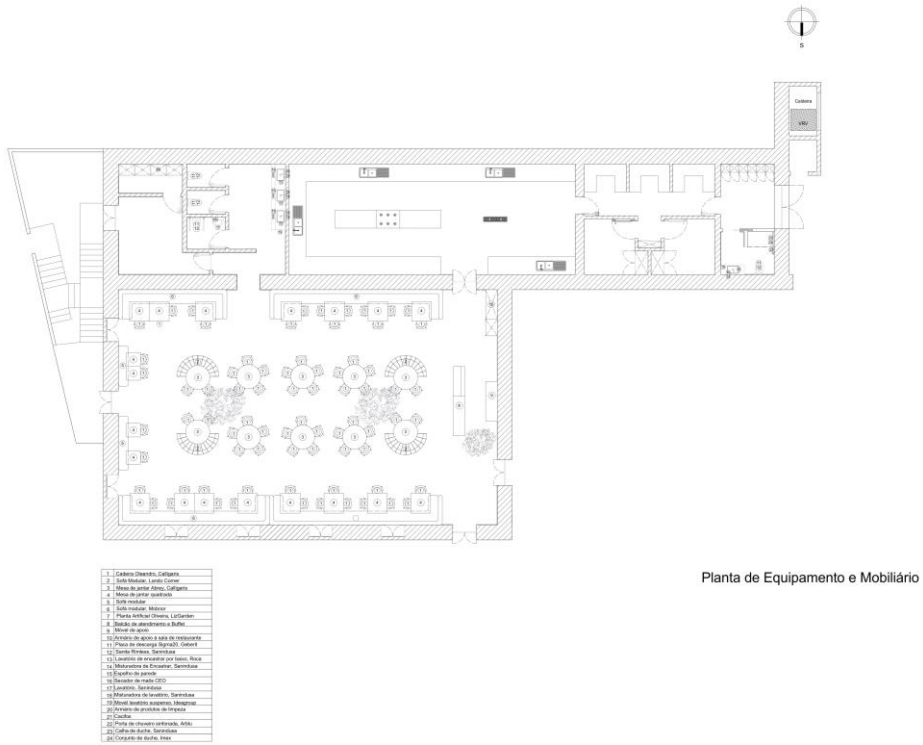


Figure 41 - Planta de Equipamento e Mobiliário

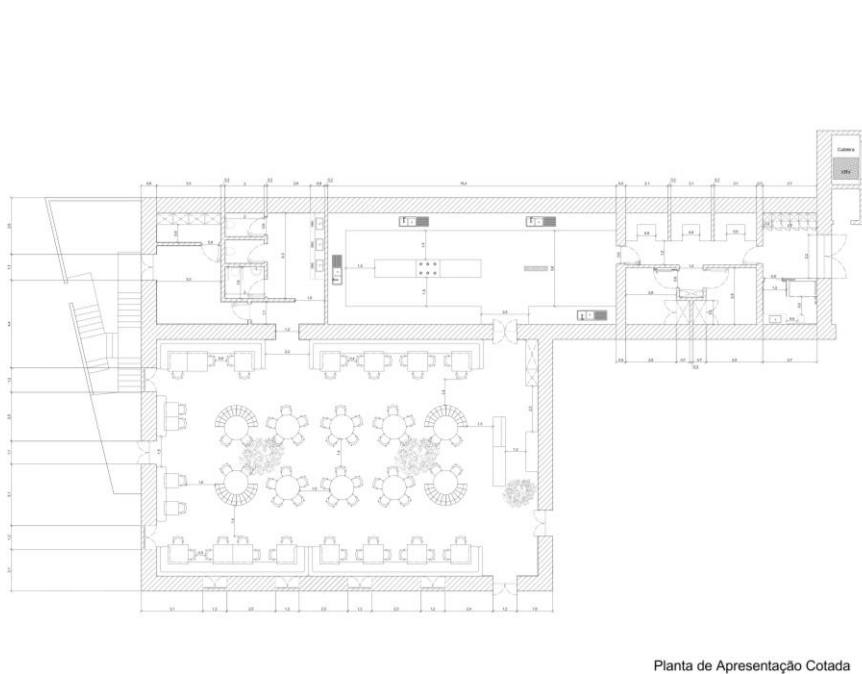


Figura 40 - Planta de Apresentação Cotada

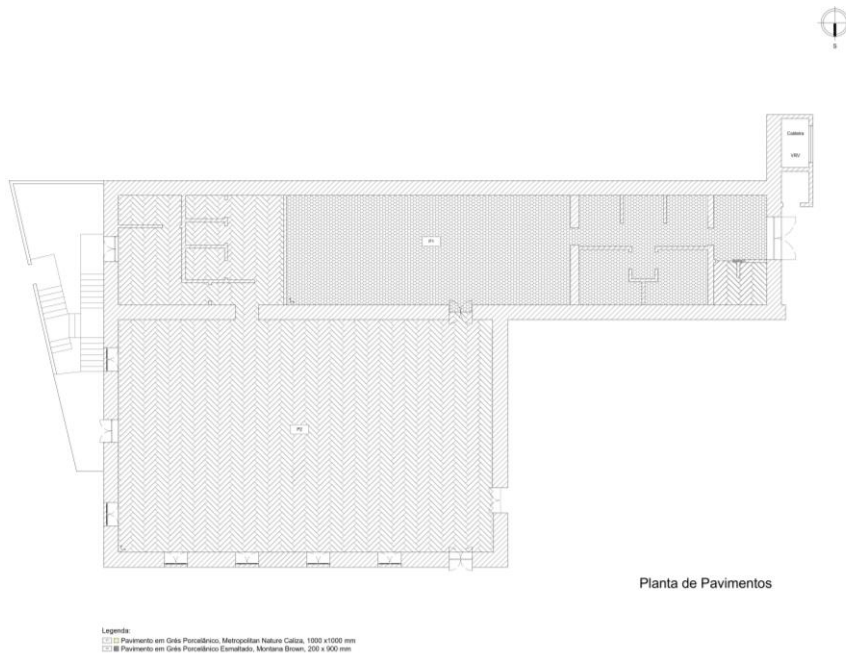


Figura 42 - Planta de Pavimento

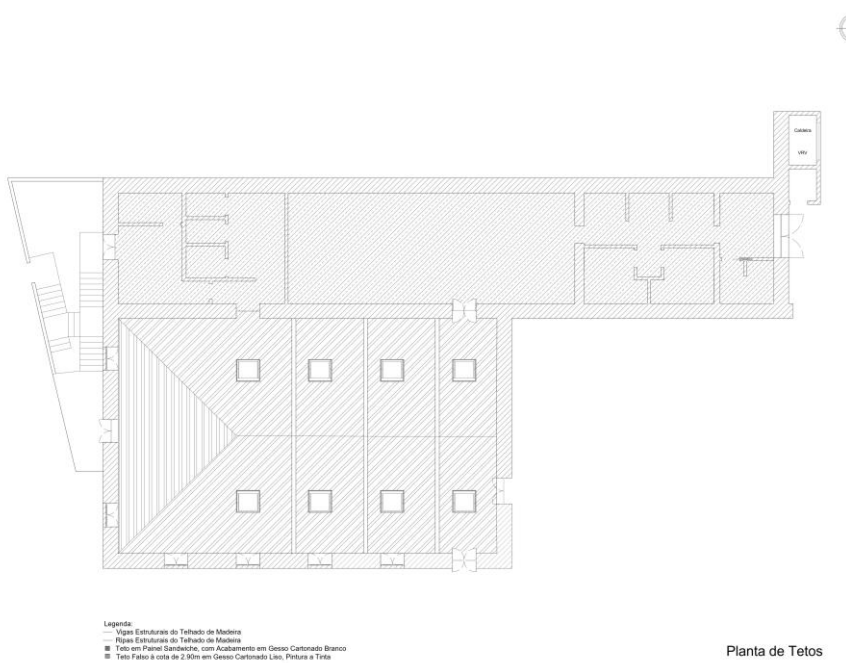


Figura 43 - Planta de Tetos

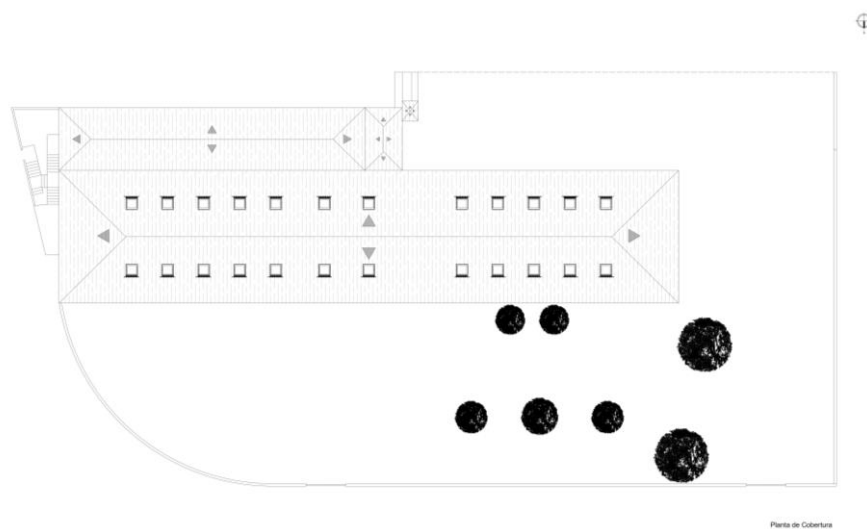


Figura 44 - Planta de Coberturas

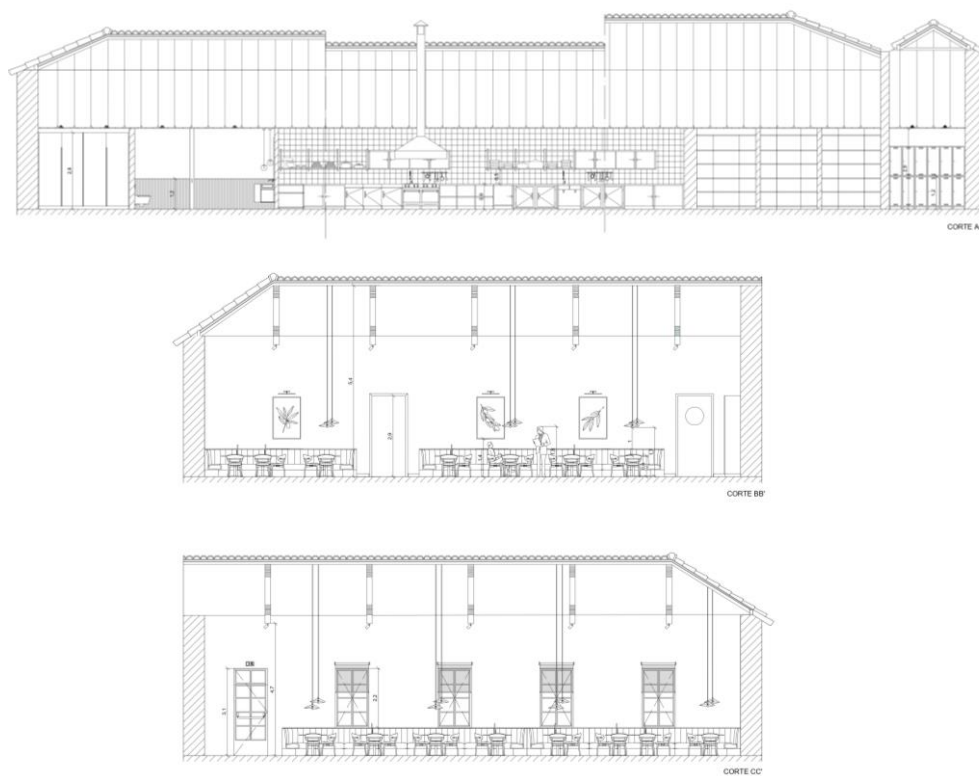


Figura 45 - Cortes AA`, BB`, CC`

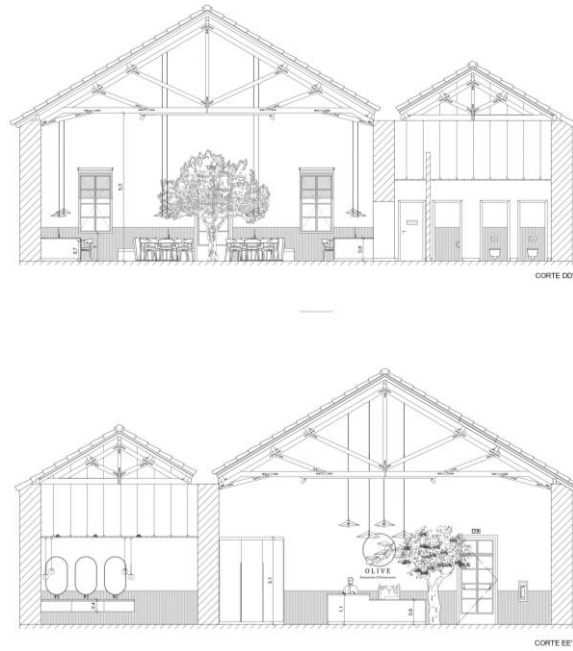


Figura 46 - Cortes DD`, EE`

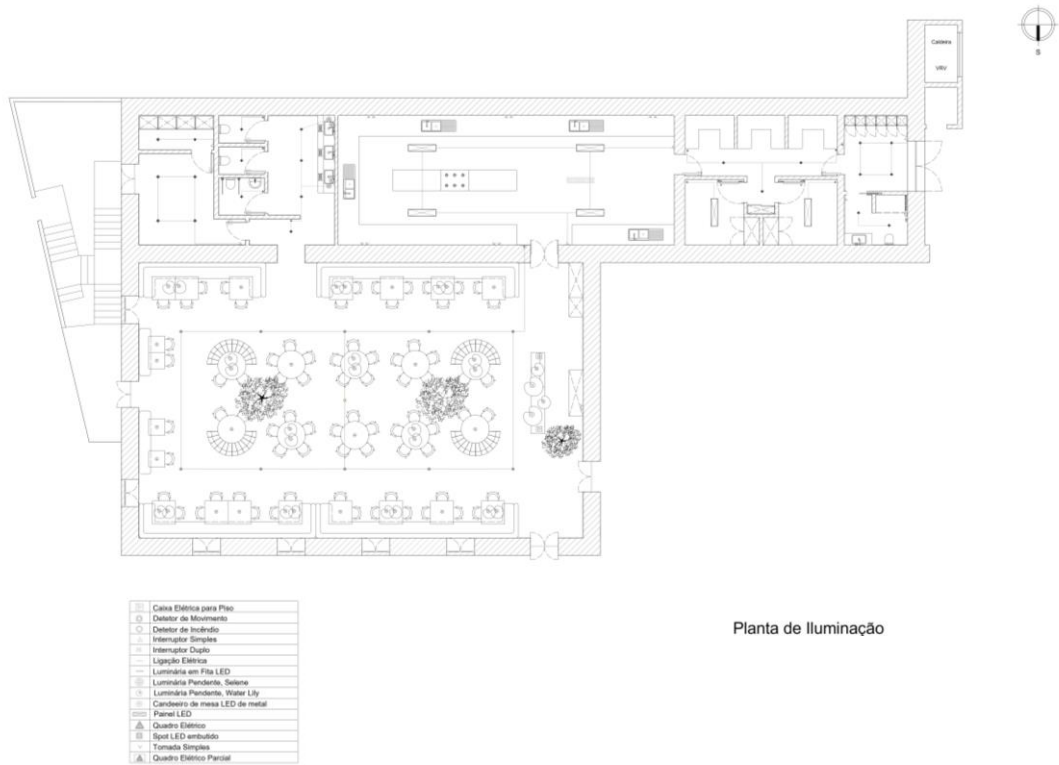


Figura 47 - Planta de iluminação

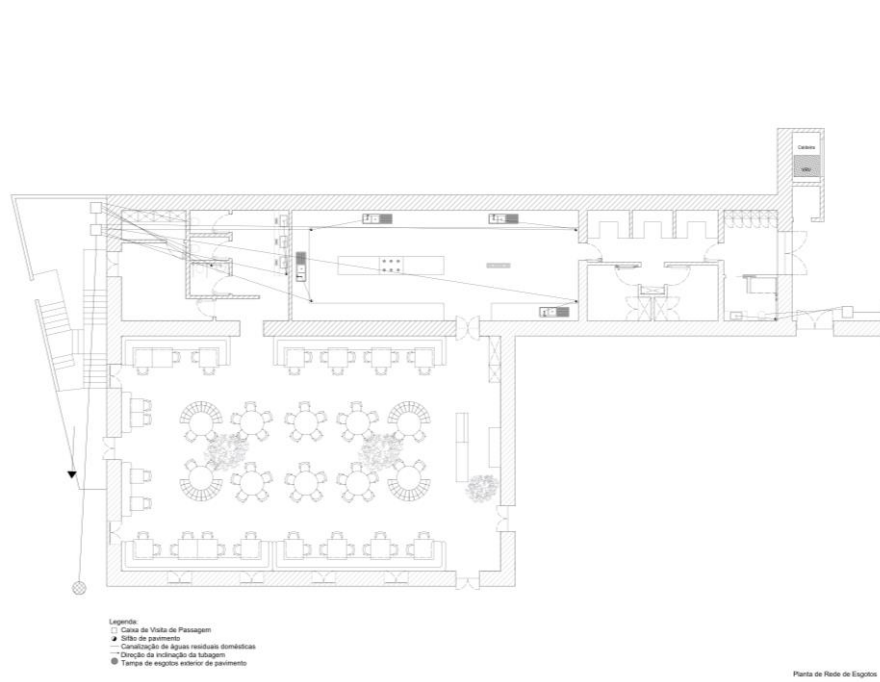


Figura 48 - Planta de Rede de esgotos

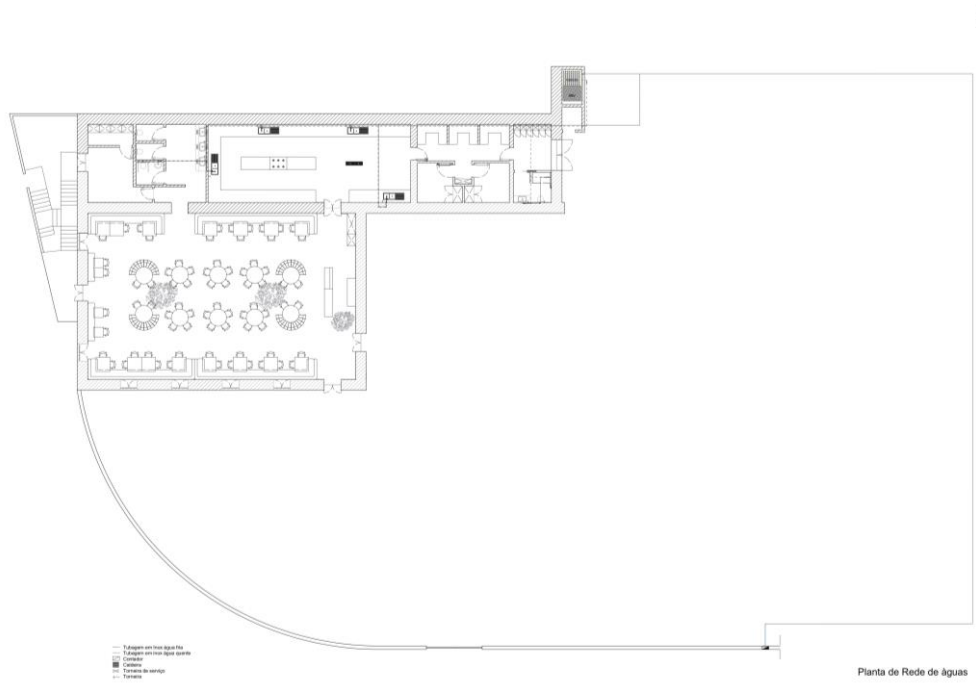


Figura 49 - Planta de Rede de águas

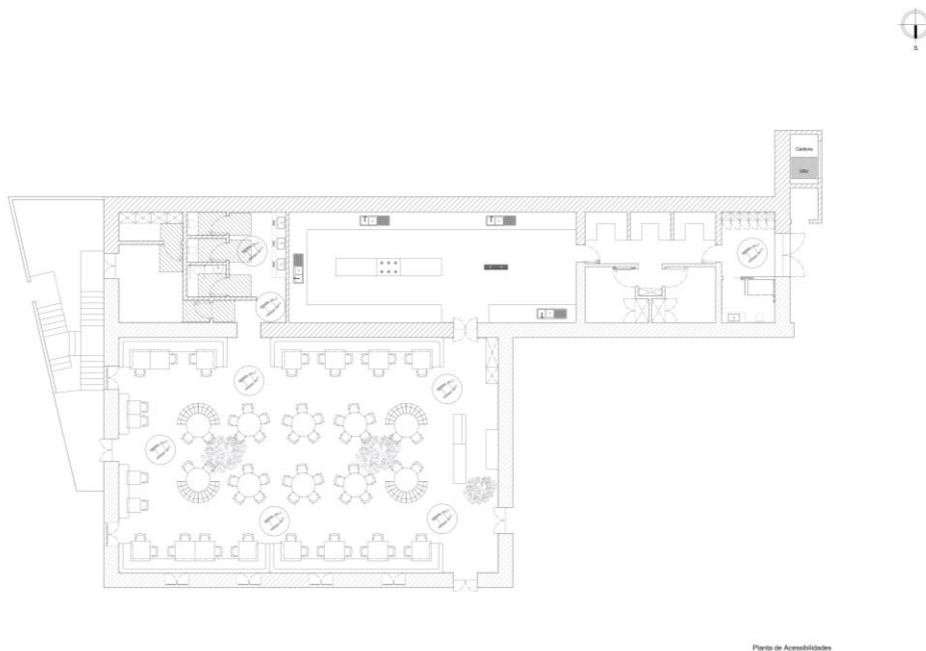


Figura 50 - Planta de acessibilidades

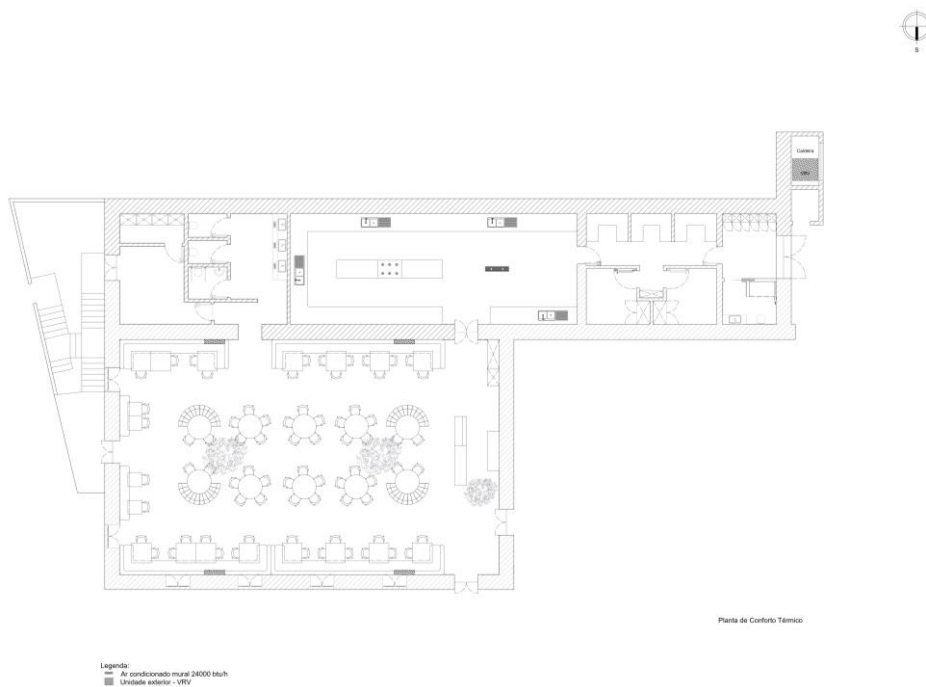


Figura 51 - Planta de conforto térmico

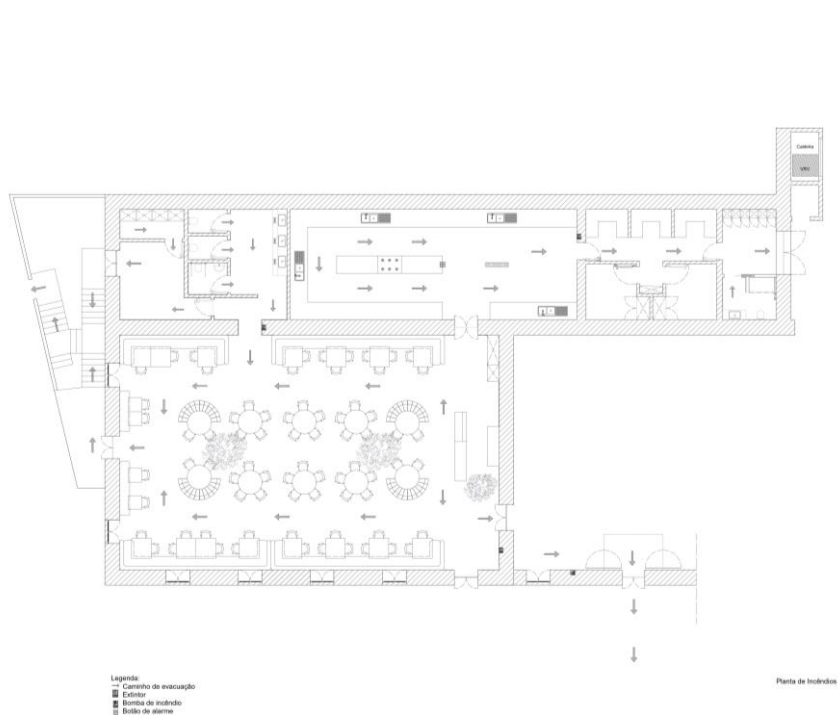


Figura 52 - Planta de Incêndios

11. Visualização 3D



Figura 53 - Render 1, Sala de Restaurante



Figura 54 - Render 2, Sala de Restaurante



Figura 54 - Render 3, Sala de Restaurante



Figura 55 - Render 4, Sala de Restaurante



Figura 56 - Render 5, Sala de Restaurante

12. Equipamento - Ensombramento

Para o desenvolvimento deste equipamento optei por projetar um ensombramento, pelo desafio de projetar um equipamento exterior, uma vez que não foi possível realizar algo desta tipologia ao longo desta licenciatura. Outra das razões que me levou a projetar um ensombramento foi pela vasta zona verde, e também pela exposição solar a sul. Para melhor compreensão da exposição solar foi utilizado um simulador de sombra, (figura 56), que me permitiu perceber que o alçado principal tem a máxima exposição solar entre as 10h e as 18h, por esse motivo o ensombramento seria crucial para este espaço.



Figura 57 - Simulador de sombra, (Shadow calculator)

A fim de criar uma relação com o interior optei por projetar este equipamento em vigas de madeira, onde a principal inspiração deste ensombramento foi a estrutura de madeira presente no interior do restaurante. Para a execução deste equipamento privilegiei a execução das maquetas, foram realizadas maquetas (figuras 54,55) em k-line com espessura de 5mm, à escala 1:25 a fim de perceber as ligações das vigas.

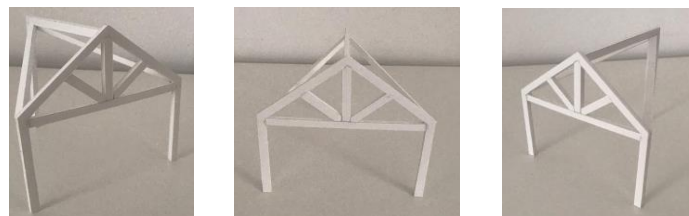


Figura 58 - Maqueta 1 em k-line, escala: 1/25



Figura 59 - Maqueta 2 em k-line, escala: 1/25

A madeira lamelada colada em pinho nórdico tem uma vasta lista de vantagens em relação às demais, tais como:

- Design flexível: as vigas podem ser retas ou curvas, consoante o projeto
- Vasta gama de dimensões standard, existindo a possibilidade de fabrico especial a pedido
- Fácil de conjugar com outros materiais
- Elevada resistência, superior á madeira maciça possuindo uma grande estabilidade estrutural, devido à maior densidade da madeira de pinho nórdico utilizada em conjunto com a colagem
- Montagem fácil no local, em todas as condições climáticas e sem necessidade de máquinas pesadas
- Excelentes propriedades de resistência ao fogo: em caso de incêndio a carbonização é extremamente lenta, e a parte não queimada mantém a resistência da estrutura
- Excelente acústica e conforto interior
- Efeito estético notável, proporcionado pela beleza natural da madeira

Por todas as vantagens acima descritas a madeira lamelada colada foi o material escolhido para a execução deste equipamento, para a máxima resistência e durabilidade deste ensombramento optei por colocar espessuras de 160mm x 80mm nas vigas estruturais e 100mm x 80mm nas vigas restantes. Por se tratar de um equipamento exterior é necessário o tratamento da madeira, nesse sentido escolhi uma velatura para madeira, de acabamento transparente e corado, formulada com resinas alquímicas em fase solvente e agentes imunizadores de superfície da marca Bondex na cor nogueira 907 mate (figura 56), este tratamento tem inúmeras vantagens tais como: a facilidade de aplicação; a proteção contra os raios UV; alta durabilidade; proteção fungicida e serve de repelente à água.



Figura 60 - Cor do tratamento da madeira

A fim de conferir a máxima segurança na utilização deste equipamento foi necessário consultar um engenheiro para me dar informação acerca das fundações necessárias para este ensombramento, posto isto, obtive a informação de que seria necessário em cada uma das vigas estruturais em contacto com o pavimento um

paralelepípedo de 30x30 cm em betão com 20cm de altura, enterrado a 40 cm de abaixo do solo.

Neste equipamento era importante esconder as ferragens nas vigas estruturais a fim de obter um melhor acabamento, por esse motivo foram colocadas ferragens dentro das vigas estruturais apertadas com varão roscado de 10mm e respetivas porcas.

Por fim, realizei algumas propostas de colocação dos módulos, a fim de perceber a relação entre eles e qual seria a mais interessante para colocar na zona exterior do restaurante, para posteriormente serem servidas refeições no exterior. Na primeira proposta, (figura 57), coloquei três módulos lado a lado e espelhei-os, desta forma o alçado frontal e posterior seriam iguais, na proposta dois, (figura 58), coloquei os módulos em círculo e por fim, na proposta três (figura 59), coloquei-os em círculo e em ângulo em simultâneo

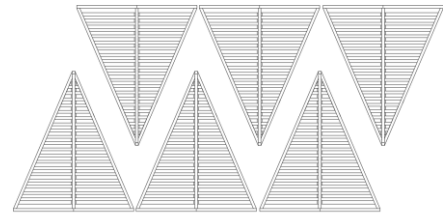
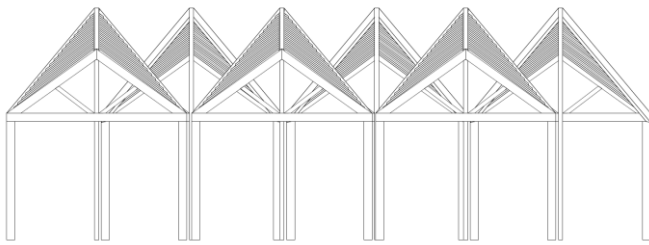


Figura 61 - Proposta 1- Alçado principal e planta

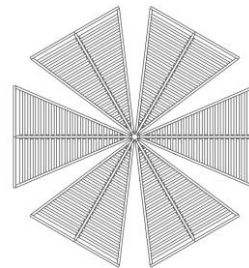
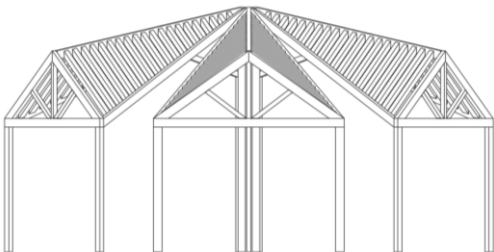


Figura 62 - Proposta 2- Alçado principal e planta

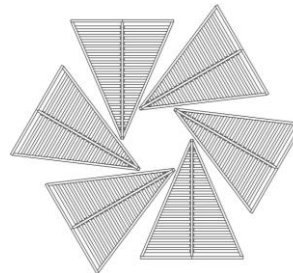
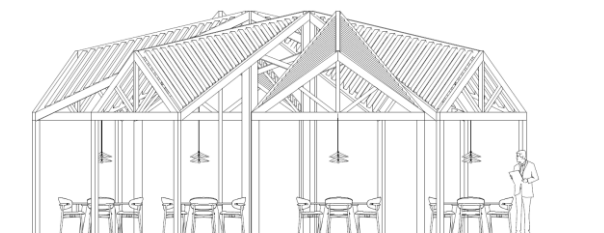


Figura 63 - Proposta 3 - Alçado principal e planta

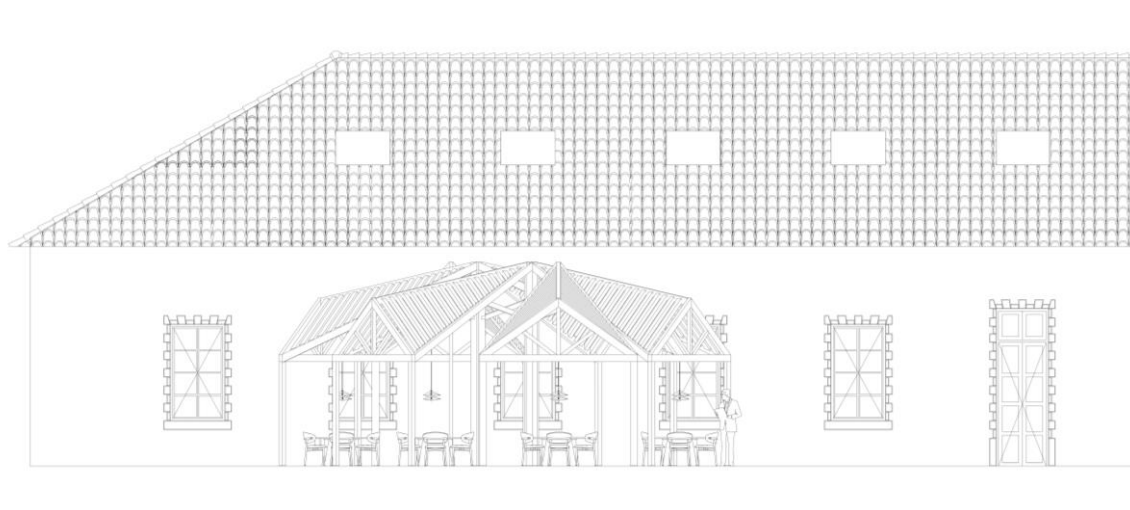


Figura 64 - Ensombramento em contexto de utilização

Na figura 64 é possível visualizar o alçado principal do edifício juntamente com o equipamento proposto para o espaço verde envolvente.



Figura 65 - Maquete ensombramento, escala 1:20.

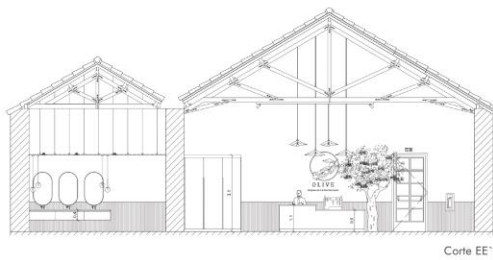
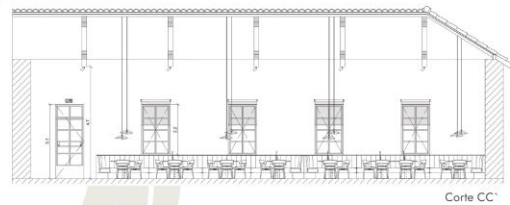
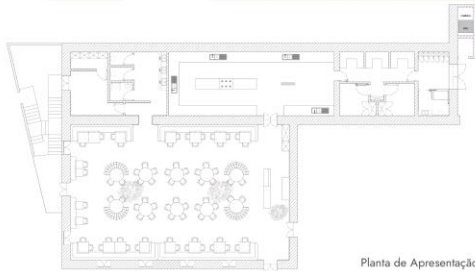
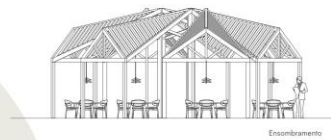
Na figura 65 apresento a maquete realizada à escala 1:20 em madeira de pinho e madeira de balsa.

13. Layout A1



Projeto de Reabilitação para Restaurante Olive

No âmbito da unidade curricular de Projeto Final, foi reabilitado de forma complementar, com a colega Manuela Maria Lucas Gouveia, o edifício do antigo lagar de azeite, localizado na Rua Pedro da Fonseca, nº8 Castelo Branco, num Alojamento local com espaço de restauração aberto ao público projetado por mim. Para a execução deste projeto complementar, optámos por manter a origem do espaço: O lagar de azeite; através deste conceito pretendemos criar uma ligação de harmonia e equilíbrio entre o antigo e o contemporâneo, neste sentido iremos manter a fachada do edifício para que a sua origem não seja esquecida. As cores presentes na paleta cromática, transmitem seriedade, neutralidade, saúde, descontração, entre outros. Através destas cores pretendo trazer para dentro do restaurante as cores presentes nas oliveiras, o verde azeitona, e o próprio amarelo, presente no azeite.



Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento | Filipa Rodrigues Simão | 20190775 | Projeto Final de Licenciatura | Orientadores: Joaquim Bonifácio / Tiago Girão

Figura 66 - Layout A1

14. Conclusão


Na realização deste projeto, foram aplicados todos os conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura de Design de Interiores e Equipamento.


Foi um projeto desafiante, onde foram exploradas experiências que ainda não tínhamos tido oportunidade de vivenciar ao longo da licenciatura, como falar com o proprietário do espaço e realizar o levantamento arquitetónico do espaço.

O mais desafiante neste projeto foi a realização do equipamento para o exterior, pois exigiu de mim muito mais tempo despendido e pesquisa o que acabou por ser enriquecedor no meu desenvolvimento enquanto futura Designer. Outro desafio neste projeto foi manter a identidade do espaço através do conceito, e foi conseguido através da paleta cromática, equipamentos, cores e texturas.

Por fim, faço um balanço bastante positivo da realização deste projeto, pois apesar de todas as dificuldades encontradas adquiri e aprofundei diversas competências que me serão muito úteis no futuro, dando origem a um resultado final bastante satisfatório.

15. Anexo IV - Estimativa Orçamental - Sala de Restaurante OLIVE

Restaurante OLIVE					
Projeto de Reabilitação de antigo lagar de azeite para Restaurante Rua Pedro da Fonseca, nº8 Castelo Branco					
ORÇAMENTO - MEDIÇÕES E MAPA DE QUANTIDADES DE TRABALHOS					
ITEM	DESIGNAÇÃO	UNID.	QUANTIDADES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01 - ARQUITETURA					
1 Trabalhos preparatórios					
1.1	Execução de demolição de teto falso, estrutura de telhado, respetivas telhas, pavimentos e paredes existentes, em conformidade com as peças desenhadas de encarnados e amarelos, com transporte dos produtos resultantes a vazadouro devidamente autorizado e da responsabilidade do empreiteiro.	m3	79,42	12,35 €	980,84 €
1.2	Desativação e remoção da rede eléctrica, rede de abastecimento de água, rede de esgotos e de telecomunicações existente incluindo carga, transporte e descarga a vazadouro.	vg	1,00	250,00 €	250,00 €
1.3	Limpeza na área de implantação do projeto, incluindo transporte e vazadouro dos produtos sobrantes.	h	5,00	7,00 €	35,00 €
2 Coberturas					
2.1	Fornecimento e aplicação de painel sanduíche em madeira Ondutherm, com 60mm de espessura do tipo "Onduline", incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a sua aplicação e bom isolamento.	m2	266,11	100,00 €	26 611,20 €
2.2	Fornecimento e aplicação de vigas estruturais de madeira em conformidade com as peças desenhadas, incluindo todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	5,00	2 758,00 €	1 379,00 €
3 IMPERMEABILIZAÇÕES E ISOLAMENTOS					
3.1	Fornecimento e aplicação de hidro-replente, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a sua aplicação e bom isolamento.	m2	266,11	2,68 €	713,18 €
4 REVESTIMENTOS, PAVIMENTO E PINTURAS					
4.1 PAREDES INTERIORES					
4.1.1	Fornecimento e aplicação de reboco à base de cal, para receber acabamento a tinta, assim como todos os trabalhos necessários para o seu correcto nivelamento.	m2	433,64	26,27 €	11 391,72 €
4.2 PAVIMENTOS E RODAPÉ					
4.2.2	Fornecimento e aplicação de azulejo grês porcelanico da REVIGRÉS série MONTANA BROWN nas dimensões 90X20 cm, incluindo reboco de base assim como todos os	m2	229,00	17,35 €	3 973,15 €
4.3 PINTURAS					
4.3.1	Fornecimento e aplicação de tinta acrílica CIN CINACRYL REF#E684 na cor LINEN, sobre o reboco afagado, incluindo primário de acordo com as especificações do fabricante,	m2	433,64	4,79 €	2 077,14 €
5. CARPINTARIAS					
5.1	Fornecimento e aplicação de ripado de madeira maciça, em conformidade com as peças desenhadas.	ml	1 020,00	5,71 €	5 824,20 €
6. VÃOS					
6	Fornecimento e aplicação de vãos exteriores/interiores, no material defenido no Folder de Materiais, incluindo aros, caixilhos, ferragens, puxadores, borrachas, silicones e todos os restantes acessórios, e todos os trabalhos necessários ao seu bom funcionamento.				
6.01	VJE01 (1200mmX2120mm)	un	6,00	850,00 €	5 100,00 €
6.02	VPI02 (900mmX2100mm) - Porta de acesso à cozinha	un	1,00	300,00 €	300,00 €
6.03	VPI02 (900mmX2100mm) - Porta de acesso ao Hall de Entrada	un	1,00	300,00 €	300,00 €
6.04	VJE02 (1140mmX1140mm) - Clarabóia	un	8,00	929,00 €	7 432,00 €
7. ILUMINAÇÃO					
7 LUMINÁRIAS					
7.01	Fornecimento e aplicação de luminária suspensa, do tipo "WATER LILLY", incluindo lâmpada e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	28,00	541,00 €	15 148,00 €
7.02	Fornecimento e aplicação de foco LED monofásico para carril, do tipo "B-LED", incluindo lâmpada e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	11,00	24,95 €	274,45 €

Restaurante OLIVE					
Projeto de Reabilitação de antigo lagar de azeite para Restaurante Rua Pedro da Fonseca, nº8 Castelo Branco					
ORÇAMENTO - MEDIÇÕES E MAPA DE QUANTIDADES DE TRABALHOS					
ITEM	DESIGNAÇÃO	UNID.	QUANTIDADES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7.03	Fornecimento de Candeeiro de mesa LED, do tipo "CINI&NILS", e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	16,00	30,00 €	480,00 €
7.04	Fornecimento de Logótipo em LED, do tipo "OPPORTUNITYBOX", e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	500,00 €	500,00 €
7.04	Fornecimento de Luminária de parede para quadros, do tipo "GOYA", e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	3,00	70,00 €	210,00 €
7.1	TOMADAS E INTERRUPTORES				
7.1.1	Fornecimento e montagem de espelho de tomada simples e dupla, acabamento branco polar com brilho, tipo Berker R.1. Inclui todos os materiais necessários à correta	un	2,00	6,98 €	6,98 €
8.	EQUIPAMENTO				
8.01	Fornecimento e montagem de Sofá modular EICHHOLTZ, do tipo "LANDO CORNER", e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	4,00	5 000,00 €	20 000,00 €
8.02	Fornecimento e montagem de Sofá modular MOBNOR, e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	3,00	10 000,00 €	30 000,00 €
8.03	Fornecimento e montagem de Mesa de jantar ABREY, do tipo "CALLIGARIS" e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	10,00	1 000,00 €	10 000,00 €
8.04	Fornecimento e montagem de Cadeira ORLANDO, do tipo "CALLIGARIS" e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	un	75,00	767,68 €	57 576,00 €
8.05	Fornecimento e montagem de balcão de atendimento mais buffet, em conformidade com as peças desenhadas e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	2 000,00 €	2 000,00 €
8.06	Fornecimento e montagem de balcão de apoio, em conformidade com as peças desenhadas e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	800,00 €	800,00 €
8.07	Fornecimento e montagem de armário de apoio, em conformidade com as peças desenhadas e todos os acessórios necessários ao seu perfeito funcionamento.	Un	1,00	1 000,00 €	1 000,00 €
9.	DIVERSOS				
9.1	Fornecimento, aplicação e colocação de sinalética de indicação das divisões, incluindo todos os remates, materiais e acessórios necessários à sua aplicação, incluindo todos os trabalhos necessários ao seu correcto funcionamento, a definir em obra pela equipa projetista.	un	24,00	18,00 €	432,00 €
9.2	Fornecimento e colocação de oliveira artificial em conformidade com as peças desenhadas.	un	3,00	2 390,00 €	7 170,00 €
9.3	Fornecimento e colocação de quadros e poster com moldura em branco, com as dimensões 100x150cm do tipo " DESENIO", incluindo todos os materiais necessários à correta aplicação dos mesmos.	un	3,00	2 390,00 €	7 170,00 €
9.4	Limpeza final para receção provisória da obra	v.g.	1,00	929,70 €	929,70 €
TOTAL					235 212,56 €

16. Referências Bibliográficas

- Freitas, A. (2020, dezembro 1). *O que é um lagar de azeite à moda antiga?* Mundoportugues.pt; Mundo Português. <https://www.mundoportugues.pt/2020/12/01/o-que-e-um-lagar-de-azeite-a-moda-antiga/>
- Galeria de Restaurante Seen Lisboa / Sidney Quintela Architecture + Urban Planning - 17.* ([s.d.]). ArchDaily Brasil. Recuperado 15 de julho de 2022, de <https://www.archdaily.com.br/br/957249/restaurante-seen-lisboa-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning/602f218ff91c81fdce0000d0-restaurante-seen-lisboa-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning-planta>
- Luco, A. (2021, fevereiro 19). *Restaurante Seen Lisboa / Sidney Quintela Architecture + Urban Planning.* ArchDaily Brasil. <https://www.archdaily.com.br/br/957249/restaurante-seen-lisboa-sidney-quintela->
- Marques, A. M. C. [Consolado100]. (2016, novembro 28). *LAGAR DE AZEITE DO MACHADO MÉTODO ARTESANAL EXTRAÇÃO A FRIO ORTIGA MAÇÃO ÉPOCA 2016.* Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=bG83mSxetAo>
- Mathias, L. (2018, julho 31). *O que é persona? Definição, importância e como criar uma.* MindMiners Blog. <https://mindminers.com/blog/o-que-e-persona/>
- Os nossos Azeites.* ([s.d.]). Município de Castelo Branco. Recuperado 15 de julho de 2022, de <https://www.cm-castelobranco.pt/visitante/sabores-de-perdi%C3%A7%C3%A3o/os-nossos-azeites/>
- Tapia, D. (2019, junho 22). *Daily Coffeehouse / Sivak&Partners.* ArchDaily Brasil. <https://www.archdaily.com.br/br/917557/daily-coffeehouse-sivak-and-partners>
- Virgin izakaya bar.* ([s.d.]). Archilovers. Recuperado 15 de julho de 2022, de <https://www.archilovers.com/projects/290974/virgin-izakaya-bar.html>