



## Palavras-chave

Reabilitação  
Indústria Conserveira  
Espaço de Venda  
Espaço Expositivo  
Cultura da Pesca

## Resumo

Através da sua Arquitetura Urbana, Matosinhos tem vindo a sofrer alterações significativas nas últimas décadas. Recorrendo ao grande crescimento do Turismo na cidade, tem apostado em iniciativas ligadas à Cultura dando a conhecer as suas bases ao público.

A Indústria Conserveira que era um elemento importante de Matosinhos, há muito que precisava de uma nova abordagem. Foi através da necessidade de um espaço de venda de conservas, que foi idealizado um local onde estivessem presentes os produtos das fábricas ainda instaladas no Concelho de Matosinhos.

## keywords

Rehabilitation  
Canning industry  
Selling Space  
Exhibition space  
Fishing Culture

## Abstract

Through its Urban Architecture, Matosinhos has been suffering significant changes in the recent decades. Using the great growth of tourism in the city, it has focused on initiatives related to culture providing information about their bases to the public.

The Canning Industry that was an important element of Matosinhos, needed a new approach. It was through the need for a space of selling canned fish, which was designed a place where the products of canneries were present, already installed in Matosinhos County.



# Agradecimentos

Expresso aqui o meu agradecimento a todas as pessoas que me foram apoiando ao longo deste projeto que, sem qualquer compromisso, estiveram sempre presentes.

Agradeço particularmente à minha professora e Orientadora, Maria Milano, bem como à co-orientadora Ana Sofia Cardoso, por nunca ter desistido de mim, apesar do longo caminho que percorremos.

À Propeixe por me ter escolhido para realizar o projeto, ao Presidente Agostinho da Mata e à Engenheira Elisabete Nunes, por toda a confiança, partilha de conhecimento e estímulo para que sempre desse o meu melhor.

À minha família, especialmente aos meus Pais, por todo o apoio, compreensão e carinho levando-me a conseguir finalizar esta etapa.

Aos meus amigos que foram essenciais neste percurso, especialmente à Ana Santos, pela ajuda e disponibilidade.

A todos, Muito Obrigado

**INDEX**

**ICE**

## INTRODUÇÃO

---

p.10

## 02

---

### PROPEIXE

Objetivos **p.34**  
Metodologias **p.36**

## 04

---

### O MAR NA LATA

Público-alvo **p.48**  
Conceito **p.50**  
Plano Funcional **p.54**  
Planograma de Exposição **p.56**  
O Mar na Lata **p.58**

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

Considerações Finais **p.81**

## LISTA DE IMAGENS

---

Lista de Imagens **p.88**

## 01

---

### DE MATOSINHOS À INDÚSTRIA CONSERVEIRA

Matosinhos **p.17**  
A Conserva **p.23**  
Indústria Conserveira **p.26**

## 03

---

### O EDIFÍCIO

Localização **p.40**  
Pré-existência **p.42**

## 05

---

### IMAGEM CORPORATIVA

Comunicação **p.68**  
Stands **p.76**

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

Referências Bibliográficas  
**p.85**

## ANEXOS

---

Renders **p.98**





O presente projeto foi redigido segundo o acordo ortográfico da língua Portuguesa de 1990, em vigor desde 2009, tendo-se procedido, a fim de garantir a coerência formal do texto, à atualização das diferentes transcrições usadas.

**IMAGEM 1**  
Separação do peixe

# INTRODUÇÃO



IMAGEM 2  
Corte do peixe



O objectivo deste trabalho de investigação sistemática e profunda sobre temas relativos ao Mundo da Conserva, foi o passo essencial para fazer a passagem de um projeto idealizado para um real.

Foram divididos seis capítulos por diferentes conteúdos, essenciais na elaboração deste projeto. O primeiro, onde é feita a Introdução para a elaboração deste trabalho, fazendo referência à estrutura e à proposta do projeto. O segundo capítulo é dedicado à História de Matosinhos, o aparecimento da lata de conserva e respetivos métodos de produção e o aparecimento da Indústria Conserveira em Matosinhos. Estes três elementos, são o fio condutor para a elaboração do terceiro capítulo, onde são descritos os objectivos e as metodologias que foram pensadas como sendo as principais preocupações e as respetivas soluções, referindo a pertinência na implementação de uma Loja de Conservas fazendo a união há muito perdida da Indústria.

O quarto separador, refere o edifício como local de intervenção e como foi escolhido através das suas características específicas. O quinto capítulo, o mais importante porque reflete toda a pesquisa e empenho necessários para a projecção do espaço comercial, é dividido em subcapítulos. Caracterização do Público-alvo, referindo o Turismo com principal importância; o Conceito como o estudo da harmonia cromática das latas e da interação com o público;

Plano Funcional em sintonia com as necessidades do consumidor e das funções necessárias; Planograma de Exposição, fazendo referência que a loja não é apenas um espaço comercial mas também um local expositivo e histórico; no último subcapítulo, encontra-se a parte de projeto intitulado de “O Mar na Lata”.

É no sexto capítulo que se encontra a Imagem Corporativa, idealizada para fazer o suporte gráfico de todo o espaço, dando apoio na parte da Comunicação Interna e Externa da Loja das Conservas.

A proposta do Projeto da Loja de Conservas surgiu com a necessidade de incluir num único espaço, produtos das fábricas conserveiras de peixe ainda existentes em Matosinhos.

Este desafio foi lançado por parte do Presidente da Propeixe, Agostinho da Mata, sendo a sua vontade primária a união da indústria conserveira, mostrando o que de melhor é produzido localmente. A organização de Produtores Propeixe, O.P. é uma Cooperativa de Produtores, formada por 26 embarcações de pesca do cerco, cujos Armadores são os Cooperantes.

A empresa é a maior Organização de Produtores a nível nacional atuando em vários sectores, através da prestação de serviços de transporte, importação e venda de redes de pesca, congelação de pescado fresco, armazenamento e comercialização de produtos da pesca congelados no Entrepasto Frigorífico de Matosinhos e é detentora da marca de conservas “Propeixe”.

CAL

TU

# PI O1

De Matosinhos à Indústria Conserveira





# MATOSINHOS

Registos indicam que Matosinhos é povoada há cerca de 5000 anos. Durante o período Neolítico, esses dados foram comprovados por antigos vestígios da ação humana que chegam até nós nos dias de hoje. (Cleto,2013) Tais vestígios, provavelmente não existiriam se não fosse o estuário do Rio Leça. Nascendo em Paços de Ferreira, percorrendo 45 km para desaguar no Atlântico, entre a praia de Leça e Matosinhos, o rio Leça nada tem que ver com o que conhecemos hoje em dia, pois era possível fazer a travessia a pé entre as duas margens, quando a maré estava baixa. (Imagem 4) O seu curso de água era calmo e desaguava em vários braços que se dispersavam entre as dunas existentes no estuário. Entre os braços de água desaguados, predominavam dois, intitulados de “Rio Doce” e o “Rio Salgado”.

O largo areal da praia estendia-se desde o Castelo do Queijo e seguia até ao Farol da Nossa Senhora da Luz, situado na barra do Rio Douro. Tal não acontece nos dias de hoje, devido à grande edificação sofrida na terra de Matosinhos. (Saraiva, 2013)

Através das condições naturais da água do Rio Leça, que fertilizava os terrenos agrícolas, rapidamente a terra de Matosinhos, assistiu a um aparecimento de populações de agricultores, mercadores e pescadores. Existiam vários aproveitamentos, sendo que, podemos enumerar os principais: O sargaço, o caranguejo pilado que, até ao séc. XX, eram usados como fertilizantes, não esquecendo a pesca e as salinas. Desde o séc. XI e XII, que o estuário do Leça foi enriquecendo a sua bacia, proporcionando um sal de excelente qualidade. (Imagem 5) Desde então e até algures no fim do séc. XIX, este recurso esteve na base de transações comerciais, doações e até rivalidade com a Cidade vizinha, o Porto.

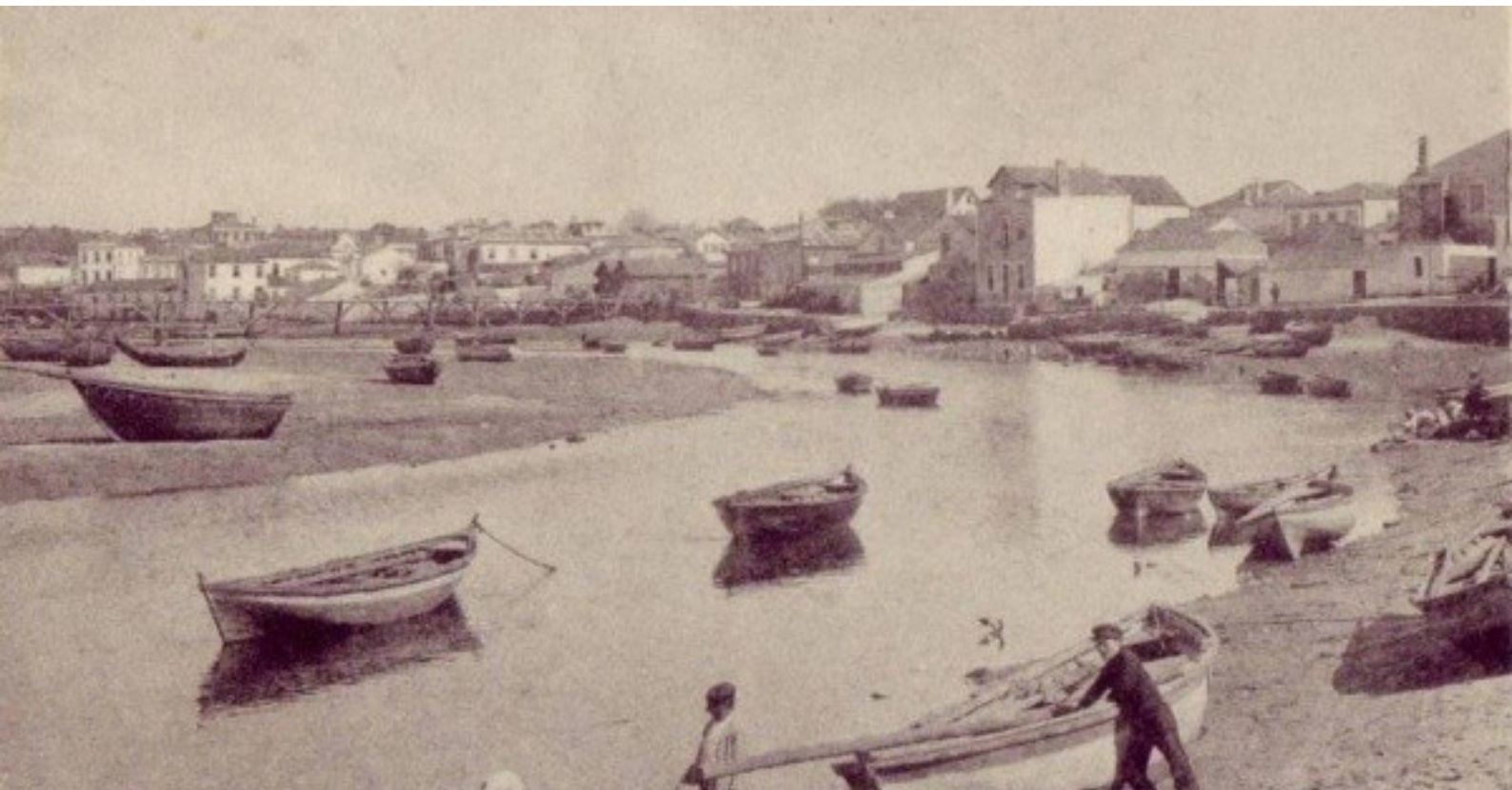
Vestígios do Domínio Romano indicam que se preparava a salga do peixe em tanques escavados nas rochas. Matosinhos tornou-se num entreposto comercial, onde se fazia importações e exportações de produtos. Todos estes factores impulsionaram o crescimento da indústria conserveira.

Estas transições eram efetuadas no Castro de Guifões, também conhecido como Castro Monte do Castelo. Característico da época da Idade do Ferro, esta construção Romana possuía condições favoráveis, quer pela sua proximidade com o Mar, sendo que era possível navegar até à zona mais baixa do monte, quer pela sua elevada posição estratégica, privilegiando a atividade comercial. (Cleto,2013)

É através deste entreposto, apropriado pelo Império Romano, que surge a necessidade da criação de Infraestruturas, através da abertura de vias, construção de pontes de modo a facilitar a comunicação e a transação das mercadorias. Durante anos foram feitos negócios e a terra do Mar foi reconhecida, no século XVI, com a carta de Foral atribuída em 1514 por D. Manuel I, assumindo-se como um dos principais polos abastecedores do Porto, responsabilizando-se como um importante centro produtor agropecuário e sede de ricas propriedades. (Imagem 6)

O estuário do Rio Leça, foi durante muito tempo, porta de saída de portugueses que iam para o Brasil. Com eles, partia também o desejo por novas oportunidades. Os navegantes faziam promessas ao Bom Jesus de Matosinhos, pedindo ao Padroeiro boa sorte nas suas idas oferecendo donativos pelas suas causas. Foi iniciado no ano de 1542, em grande parte com os mesmos donativos dos crentes, a construção da Igreja do Bom Jesus de Matosinhos. (Saraiva, 2013)

IMAGEM 4  
Estuário do Rio Leça



LEIXÕES—Chegada de Sardinha



IMAGEM 5  
Chegada da Sardinha

**IMAGEM 6**  
Chegada do peixe



**IMAGEM 7**  
Porto de Leixões

Bom Jesus de Bouças era a imagem presente neste local que era, proveniente do então desaparecido Mosteiro de Bouças.

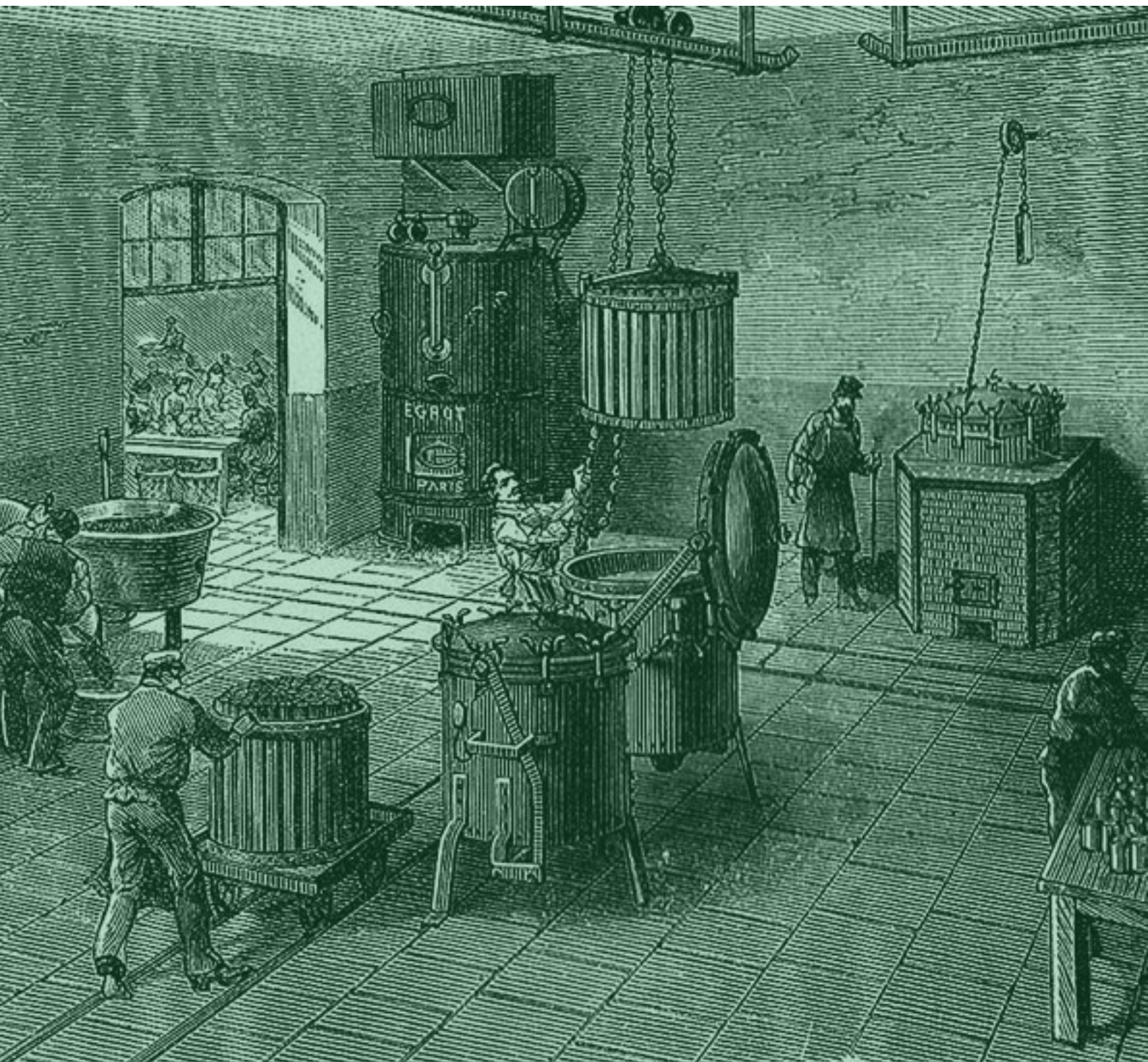
Atualmente, esta Igreja é conhecida pela sua fachada do séc. XVIII, projetada por Nicolau Nasoni e pela talha dourada usada no altar-mor. (Saraiva, 2013)

Matosinhos foi durante muitos anos, local de entrada e saída de oportunidades de negócio mas, devido ao seu significativo crescimento, foi necessária a criação de um Porto para os navios atracarem. Foi no ano de 1854 que surgiu o primeiro projeto, mas apesar da sua grande necessidade, a construção foi apenas iniciada no ano de 1890. Considerada a maior obra de Engenharia realizada no séc. XIX em Portugal, esta mudança ajudou no desenvolvimento industrial e urbanístico da cidade. Outro fator importante, neste crescimento, foi o Ramal de Leixões inaugurado a 6 de Maio de 1893. Este troço ligava o Porto de Leixões à Estação da Senhora da Hora, incluída na Linha do Porto à Póvoa de Varzim e Famalicão. Ficará marcado pelo seu papel importante, no transporte de mercadorias, mais especificamente, o de peixe fresco para a cidade do Porto e Minho. (Cleto,2013)

O Porto de Leixões foi considerado o maior Porto artificial e o segundo maior do país, altura em que Matosinhos se transformou numa grande povoação de pescadores. A grande extração dos recursos da pesca fez com que este local fosse considerado o maior Porto Sardinheiro do Mundo. Foi com o fenómeno ocorrido entre o final do séc. XIX e meio do séc. XX, que se assistiu à implantação das primeiras fábricas de conservas, que durante anos transformaram a matéria-prima proveniente da praia de Matosinhos. (Imagem 7)



# A CONSERVA



**IMAGEM 8**

Fábrica de conservas em latas,  
gravura de 1898 do francês Louis Poyet



**IMAGEM 9** Lata de 1823 da Donkin, Hall and Gamble, primeira empresa a utilizar a embalagem para acondicionar alimentos

Para ser apurado o aparecimento da lata, é necessário recuar um pouco no tempo, especificando que desde sempre existiu uma grande preocupação na preservação dos produtos. Os alimentos crus ou frescos ficam impróprios para o consumo num curto período de tempo devido à sua contaminação por microrganismos. Estes seres vivos extremamente pequenos, visíveis apenas com um microscópio, encontram-se presentes em todos os locais. No ar, no solo, na água, nos animais, nas plantas, no Homem e nos alimentos.

Em alguns casos podem ser úteis, como por exemplo, na decomposição de matéria orgânica em matéria mineral, defesa e ajuda em reacções químicas que ocorrem no organismo Humano, no fabrico de alimentos, entre outros.

Por outro lado temos os microrganismos possuídores de uma acção prejudicial porque deterioram os alimentos, sendo que apenas uma parte causa doenças para o Homem ou para animais e plantas. Estes microrganismos que são compostos por bactérias, vírus, protozoários e fungos, multiplicam-se através da temperatura.

Sendo que sempre existiu a preocupação em contrariar a propagação destas variáveis, foram ao longo dos anos estudadas formas de contrariar a situação. Foi no final do séc. XVIII que o Imperador Francês Napoleão Bonaparte pediu uma solução para a forma de preservação dos alimentos, de modo a que fosse possível consumi-los durante as viagens do Imperador e do seu exército na frente da Batalha.

Em 1809, Nicolas Appert, descobriu o princípio da conservação usando um método que consistia em acondicionar alimentos dentro de recipientes de vidro, totalmente fechados com rolhas de cortiça.



**IMAGEM 10** Latas de conservas de 1899

Em 1810, Peter Durand patenteou o método de conservação de alimentos por meio de aquecimento em recipientes herméticos, dizendo que os recipientes revestidos de estanho poderiam ser utilizados na conservação de alimentos, revolucionando a alimentação no Mundo. Em 1811, Durand vendeu a sua patente a uma marca Londrina, a Donkin, Hall and Gamble, que começaram a produzir alimentos em recipientes de chapas de ferro estanhadas.

Inicialmente a lata era revestida em estanho, mas devido à sua difícil abertura e falta de popularidade, foi necessário a criação de um novo modelo. A lata de conserva sofria então uma mudança substancial.

Joseph Rhodes, em 1824, criou o método prático da recravação que consistia na colocação da tampa e do fundo. Durante muitos anos as conservas tornaram-se hábito alimentar, devido às suas características de longa durabilidade.

Com a chegada dos novos métodos de fabricação, começou a usar-se máquinas industriais passíveis de impressão gráfica, litografia e lavagem das latas.

O conceito de conserva foi evoluindo ao longo dos anos, começando a incluir todo o tipo de alimentos que fossem possíveis de preservar durante algum tempo. Foi necessário esclarecer e criar linhas condutoras, sobre o que faria sentido incluir nas latas. Foi então que, no ano de 1909 em Genebra, ficara definido que por conserva, seriam designados alimentos, que através de um tratamento adequado, mantivessem as suas propriedades específicas durante um período de tempo, muito superior ao que seria previsto sem qualquer tipo de intervenção.

# INDÚSTRIA CONSERVEIRA

Apelidada como sendo a praia das oportunidades, extraindo os recursos do Mar, Matosinhos abraçou no fim do séc. XIX, uma Era Industrial. A Indústria Conserveira presente na terra piscatória, ficou caracterizada por ter atravessado dois tipos de períodos: Primeira e segunda geração de fábricas de conservas.

As fábricas de primeira geração, foram projetadas com estruturas simples, semelhantes à tipologia das salgas, consistindo numa unidade fabril autónoma, onde os processos eram realizados através do fabrico manual, método equiparado ao das cetárias. Estes tanques retangulares eram utilizados pelos Romanos, servindo para salgar e produzir molhos entre outros tipos de aproveitamentos dos peixes, nomeadamente a produção de garum, condimento muito usado na produção de comida, que consistia no aproveitamento do sangue, vísceras e demais excessos, retirados de peixes como o Atum ou a Cavala, misturados com outros mais pequenos. Numa segunda fase, foi inserida a produção em série onde eram produzidos todos os tipos de alimentos.

A segunda geração destes edifícios industriais, introduziu a produção de conservas em lata pelo método do vazio, onde os soldadores faziam o fecho através da solda. Idealizada por Arquitetos, providos do sentido de estruturação, estes novos edifícios foram projetados com diferentes preocupações em comparação com os primeiros. (Fernandes, 2013)

É através da construção do Porto de Leixões, que Matosinhos iniciou o seu desenvolvimento industrial e urbanístico, em grande parte graças ao processo inovador da conservação de alimentos em lata. Iniciou-se neste período o apogeu das exportações em Matosinhos.



IMAGEM  
Porto de Leixões

A primeira unidade fabril a ser construída em Matosinhos, foi a Real Companhia Vinícola. Projetada segundo as características Inglesas das primeiras explorações agrícolas industrializadas, consistia na construção de um edifício em extensão, ao longo de um quarteirão onde estavam presentes todas as suas funções. A marca de Vinhos do Porto serviu como incentivo para a construção de futuras instalações Industriais e foi a partir do ano de 1899 que começou a ser construída a primeira Fábrica de Conservas, a “Lopes Coelho e Dias a C.a Lda” e logo a seguir, no ano de 1903 a “Brandão Gomes”.

Ainda com influências das Granjas Agrícolas, os processos de construção e as suas tipologias foram sofrendo alterações. Segundo José Salgado: “(...) uma solução fortemente inspirada nos modelos das primeiras explorações agrícolas industrializadas, com um acentuado contraste entre o exterior e o interior”.

Inicialmente as funções eram divididas por paredes de pedra e separavam também os diferentes estados dos processos. A produção da conserva dos alimentos, a rotulagem, a armazenagem e a sua expedição estavam divididas, mas situavam-se no mesmo espaço físico. Na revisão dos modelos provenientes da Revolução Industrial, houve necessidade de melhorar em busca da Modernidade. (Cordeiro, 1989)

Segundo o modelo fabril de Opperman, com base nos estudos realizados sobre o desenvolvimento industrial Britânico, o Engenheiro destacou diferentes tipos de Arquitectura para diversas áreas da indústria. Desse estudo, surgiu um modelo específico para as conservas de peixe.



**IMAGEM 12**  
Chegada do Peixe ao  
Porto de pesca

A arquitetura destes edifícios focava-se essencialmente nas suas fachadas, ocupando por vezes, quarteirões inteiros devido à sua dimensão interna. Eram geralmente compostos por duas zonas, organizadas em três pisos: um de processo de fabricação situado no piso térreo, e entre dois a três para escritórios, sala de reuniões, gabinetes médicos, entre outros. No seu interior existia um pátio que fazia a articulação e comunicação das distintas funções. Em alguns casos, sempre que possível, era incluída uma linha férrea que fazia a ligação directa aos ramais de distribuição. Esta tipologia foi igual para todas as Fábricas de Conservas que se foram instalando em Matosinhos ao longo do séc. XX.

As duas fábricas, anteriormente identificadas como sendo as primeiras a serem construídas em Matosinhos, iniciaram as suas produções com base nas conservas de peixe em molhos, mas também produziam outros tipos de alimentos, como era o caso das conservas de carne e vegetais. É após a I Grande Guerra Mundial que Matosinhos assiste a uma grande implantação por parte da indústria conserveira no seu território, passando de duas para cinquenta e quatro, dedicando se então, única e exclusivamente à produção de Conservas de Peixe, fundamentalmente, nos produtos de sardinha com molhos.

É no seguimento da excessiva procura das conservas Portuguesas de peixe, durante o período da II Guerra Mundial, que se dá o apogeu das exportações, levando à necessidade de obter melhorias nas construções da indústria. Eis que surge, no ano de 1939, a Fábrica de Matosinhos da Algarve Exportador, (Imagem 16) projetada pelo Arquitecto António Varela, o modelo da segunda geração das conservas. Desta Arquitetura Industrial dos anos 30, surgem significativas mudanças estruturais internas, recusando a adição de blocos por secções, que em alguns casos perduram até aos dias de hoje. (Cordeiro, 1989)

A sua composição era dividida em três secções. A primeira designada como o Armazém do vazio, onde eram produzidas as latas das conservas. (Imagem 18) Anteriormente referido, eram feitas através da solda com recurso ao chumbo mas, foram substituídas nesta segunda fase, pelas cravadeiras automáticas. Ainda nesta secção fazia-se a recepção do pescado. A segunda secção dedicada ao fabrico, acolhia diferentes áreas. A salga, a limpeza e a lavagem, era a zona onde o peixe era lavado, eviscerado, raspado, escamado, e em alguns casos era removida a cabeça e a espinha, seguindo para os fornos onde eram cozidos. (Fernandes, 2013)



**IMAGEM 13,14 e 15**  
Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Matosinhos.  
Hugo Fernandes 1999



**IMAGEM 16**  
Fábrica nº6 da AEL,  
Matosinhos.

Concluído este processo, o peixe seguia para o enlatamento em série através de um sistema em cadeia, onde passava pela adição dos molhos e do azeite, processo que no primeiro modelo de fábrica era efetuado através de uma tina e passa a ser feito através de máquinas automáticas, as azeitadeiras. Após a adição dos molhos, seguia para o método da cravação da tampa, finalizando na linha de produção com a esterilização e lavagem da lata de conserva. A Terceira secção, o armazém do cheio, era o local onde era feita a análise, embalagem e armazenagem dos produtos que ali eram produzidos, prontos para serem exportados.

Em 1937, devido à escassez da sardinha no sul do país, a procura do peixe focou-se em Matosinhos, tornando o Porto de Leixões como o maior Porto Sardinheiro, mas apesar de terem sido feitas algumas alterações, a falta de matéria-prima aliada ao facto da estrutura do Porto de Leixões, nesta altura estar desatualizada, as transações comerciais foram se desviando ao longo dos anos para o Porto, iniciando a queda da indústria. Entre os anos 50 e 60, a indústria conserveira começa a sofrer uma quebra e Matosinhos assiste à decadência da indústria conserveira.

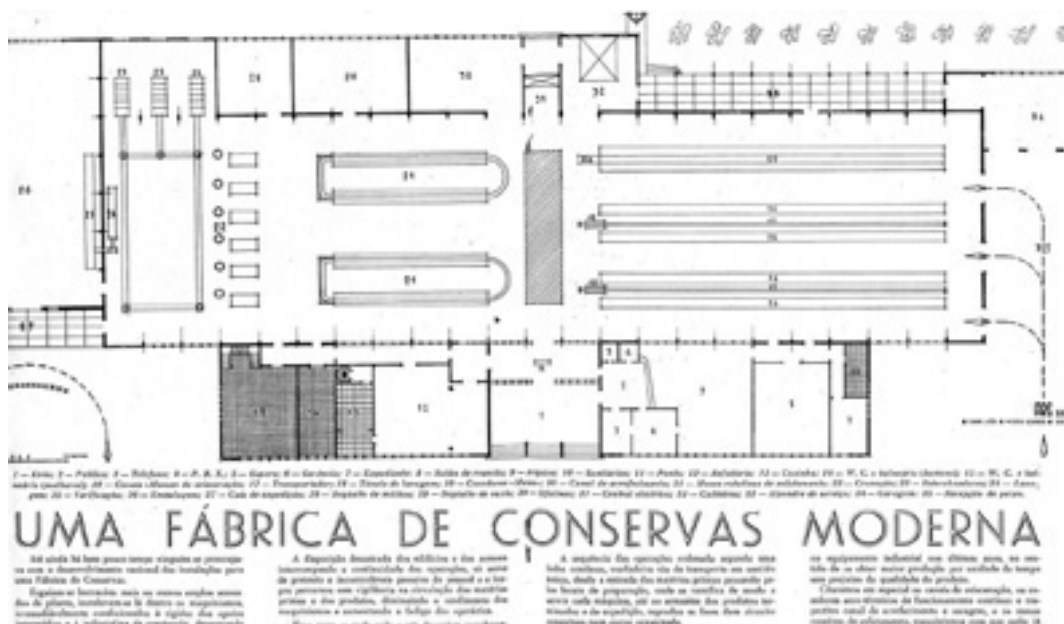
Longos foram os anos sem melhorias, restando apenas na memória, a época da abundância de peixe, as transações para o Brasil, as descargas de algodão vindas de África e os quarteirões abandonados pelas fábricas. Atualmente já é notável alguma presença da indústria conserveira em Matosinhos, mas nunca voltará a ser o que era.



**IMAGEM 17**  
Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Matosinhos,  
Hugo Fernandes 1999

**IMAGEM 18**  
Modelo teórico de uma fábrica de conservas,  
1946

“A proximidade do porto de Leixões e a dinamização do sector exportador nas primeiras décadas do século facilitaram o crescimento das conserveiras. No entanto, após o desaparecimento da conjuntura de privilégio gerada pela guerra de 39/45 na qual Portugal foi neutral, as empresas encetaram um doloroso plano inclinado, que viria a acentuar-se decisivamente nos primeiros anos da década de 70, período em que desapareceram nada menos do que treze unidades.” (Corvacho, 1999)



CAL

TU

PRÍ  
O2



# OBJETIVOS

Nos primeiros anos da década de 70, devido à escassez de peixe, a indústria conserveira ultrapassa a sua maior crise. Das 54 fábricas instaladas em Matosinhos, apenas 4 se mantêm ativas nos dias de hoje. Durante este período temporal, os edifícios industriais ficaram ao abandono, restando apenas, os seus quarteirões em ruínas.

A imagem da terra piscatória fica então colocada de parte, sendo substituída por uma Arquitetura Urbana que está presente nos dias de hoje. A construção de edifícios de habitação, juntamente com um conjunto de intervenções, como cafés, bares, restaurantes e animação noturna, foram os principais elementos da desfiguração da cidade relativamente à pesca. Matosinhos foi evoluindo nas questões sociais, melhorando as suas infraestruturas, fomentando o convívio social, característica muito presente no povo Matosinhense.

Como já referi anteriormente, a Indústria foi devastada, o que levou à existência de apenas 4 fábricas produtoras de conservas de peixe. O objetivo deste projeto pretende fazer a união destas entidades, despertando o interesse pelas conserveiras de peixe nas pessoas, dando a conhecer o que de melhor é produzido no concelho.

Uma das grandes preocupações passa pela dinamização do turismo há muito perdido. Abraçando diferentes culturas dentro do mesmo espaço, a loja de conservas tem como objetivo despertar no cliente a vontade de conhecer a história das fábricas e os produtos nelas produzidos. O programa tinha, obrigatoriamente, de possuir informação gráfica, onde fosse possível descobrir o processo do peixe desde o Mar à Lata, contar breves histórias e ser acessível a qualquer pessoa.



**IMAGEM 19**  
Manuseamento do Peixe

# METODOLOGIAS





De maneira a que o espaço não fosse apenas de venda ao consumidor mas também um local de transmissão de uma cultura, foram definidas metodologias de trabalho. Com a necessidade da projeção dos interiores, foi imprescindível o cuidado em estender o projeto para a vertente do Design de Comunicação, criando uma estratégia para a comunicação da imagem do espaço.

Para uma melhor resolução do projeto foi necessário conhecer o mundo da conserva, através de reuniões com as conserveiras elaborando as necessidades na qualidade de espaços de venda, análises cromáticas dos produtos entendendo que cada marca/produto possui uma imagem própria, associada a cores predominantes, as quais identificam os produtos em conserva e respectivos ingredientes. A importância na escolha do local, ajudou na estrutura do projeto e na delimitação espacial das necessidades a ter na reabilitação de um espaço pré-existente, assim como, a identificação do público-alvo, tentando introduzir todas as faixas etárias, incluindo diferentes culturas através do turismo que está cada vez mais presente na cidade de Matosinhos.

O uso de fotografias foi essencial na construção da história desta cultura, assim como o confronto com os relatos da época que os mais antigos têm para contar. Através da filtragem da informação, foi possível projetar, encontrando a solução mais adequada às necessidades, conseguindo o melhor resultado possível.

**IMAGEM 20**  
Peixe pronto para cozer

CAL

TU

# PI O3

O Edifício



PORTO DE  
LEIXÕES

BRITO  
CAPELO

O MAR  
NA LATA

Rua Heróis de França





**IMAGEM 21**  
Mapa de implantação

Tendo sido Matosinhos, no passado uma vila piscatória cheia de tradição do Mar, esta necessitava de um local, onde tudo o que de melhor a caracteriza, estivesse presente. Redes, boia, cestos, cabazes, chalandras ou traineiras, são alguns dos termos que nesta terra fazem todo o sentido.

Da mesma forma, esta cidade possui muitos edifícios ligados à cultura piscatória. Após algumas escolhas de possíveis locais para a Loja das Conservas, chegou-se à conclusão que o projeto teria de ser construído no coração da questão, dentro do próprio recinto da Docapesca, junto à Lota e Mercado de segunda venda.

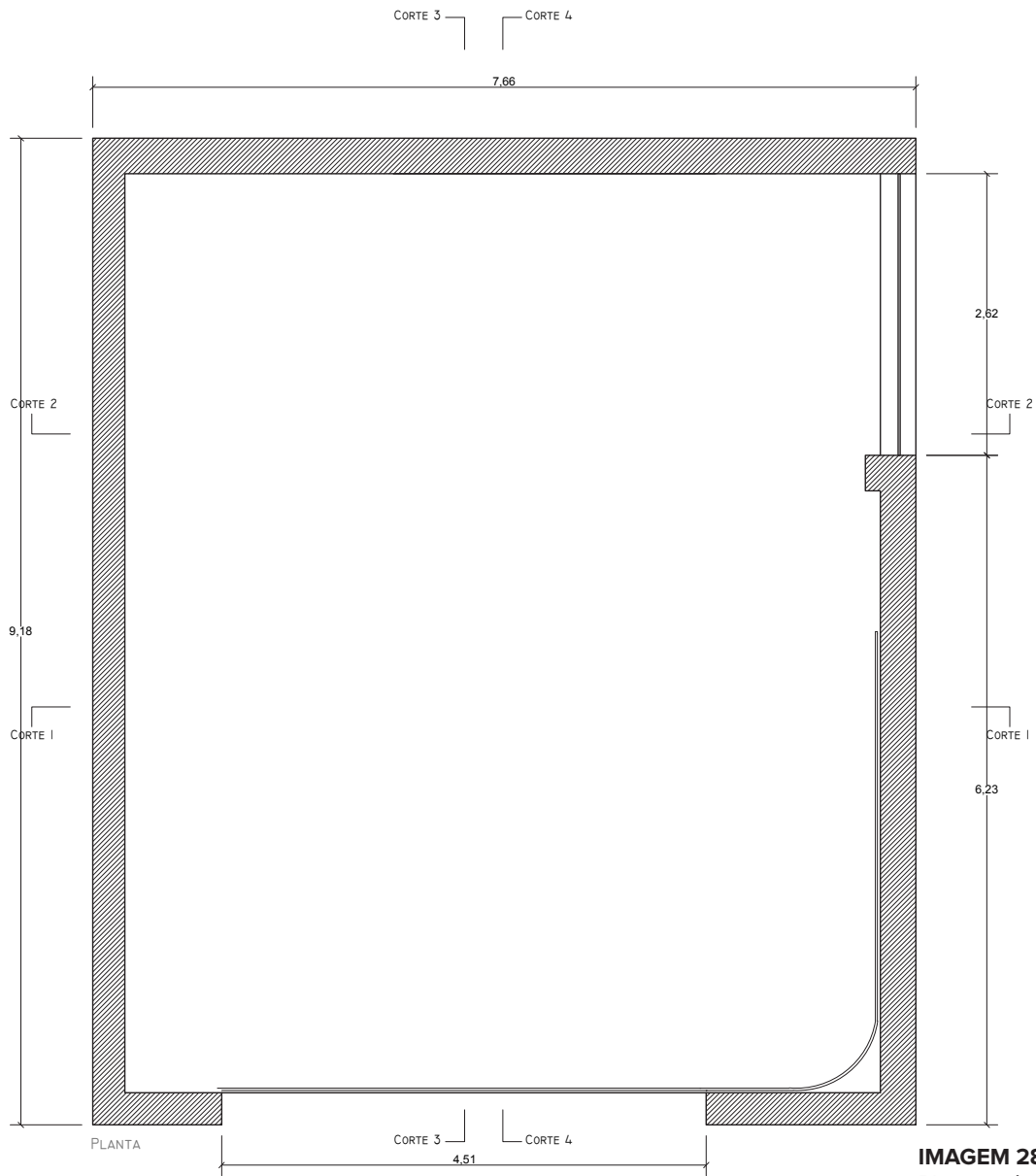


**IMAGEM 22 a 27**  
Fotografias da Pré-existência

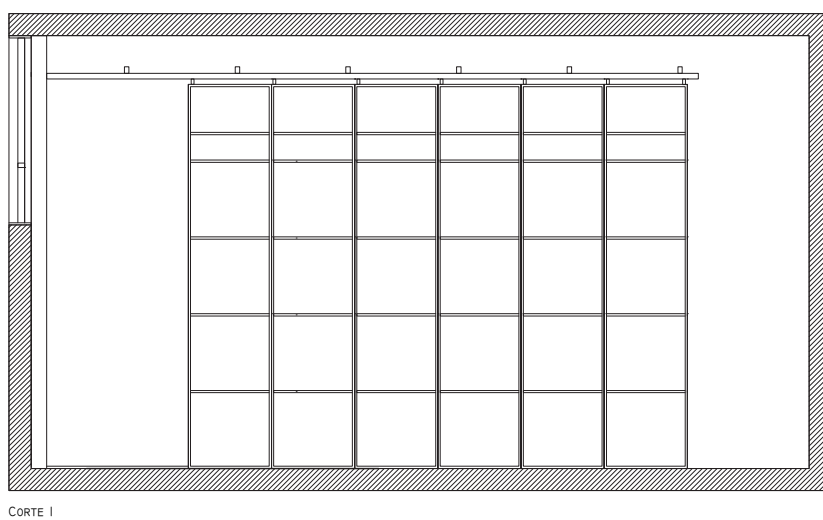


Teria de ser um espaço que tivesse uma ligação íntima aos produtos do Mar. Optou-se pelas as antigas instalações do Bacalhoeiro de Matosinhos. Este espaço encontrava-se despido de acabamentos interiores e exteriores e já há muito tempo que ansiava por uma nova vida.

Para o nosso conceito era o ideal, pois era amplo, com boas entradas de luz natural, mas essencialmente, estar situado mesmo em frente à zona de entrada, quer de veículos, quer de pessoas.

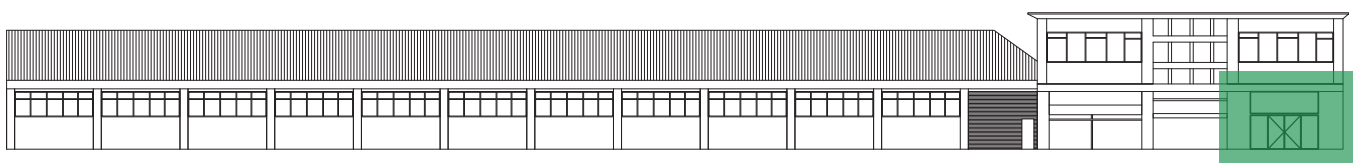


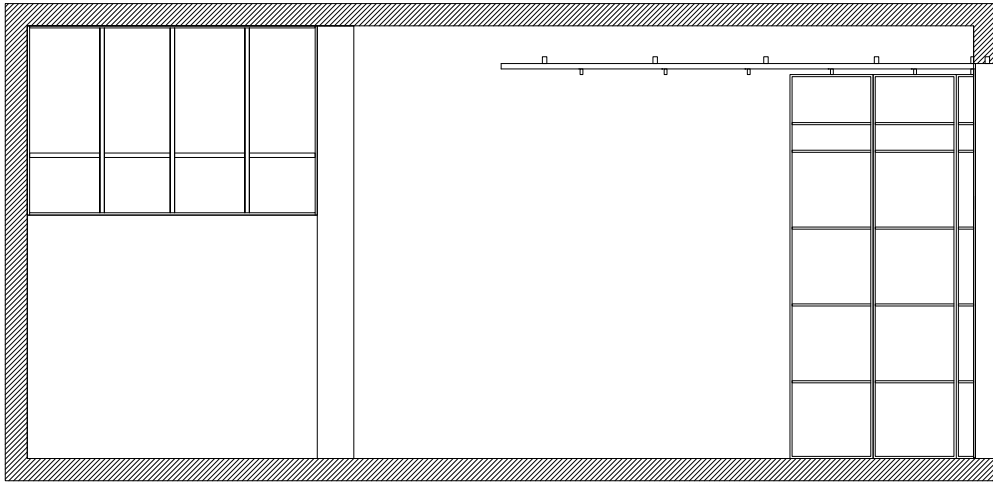
**IMAGEM 28**  
Planta pré-existência



**IMAGEM 29**   
Corte 1 pré-existência

**IMAGEM 30**  
Alçado pré-existência





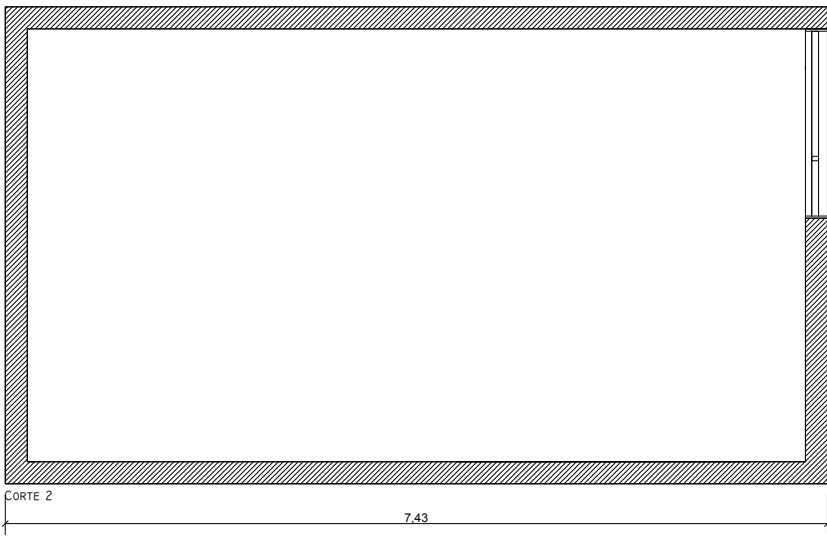
CORTE 4

**IMAGEM 31**  
Corte 4 pré-existência



CORTE 3

**IMAGEM 32**  
Corte 3 pré-existência



CORTE 2

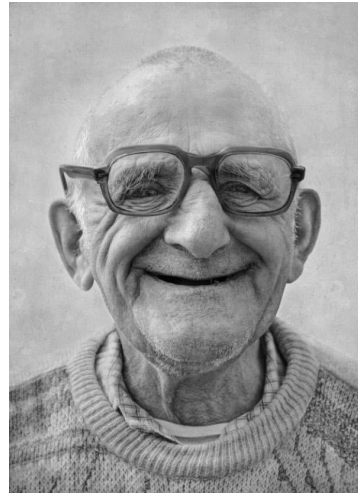
**IMAGEM 33**  
Corte 2 pré-existência

C A I

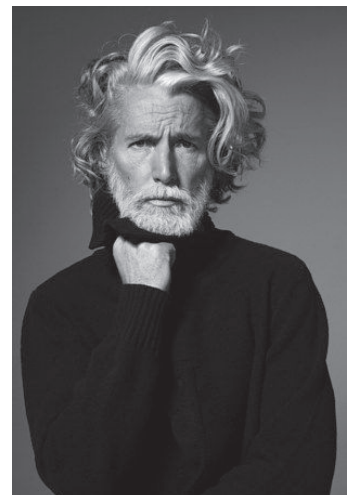
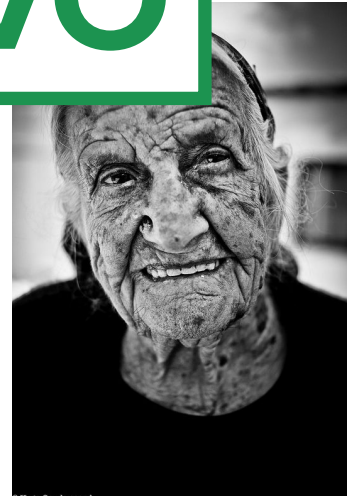
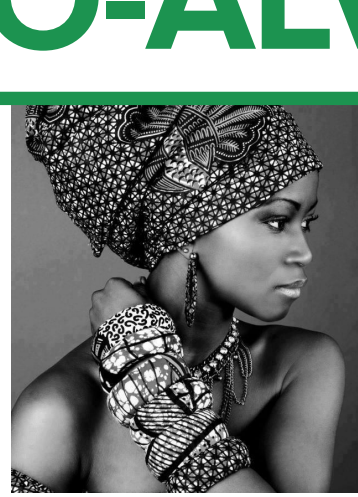
T U I

# PIÓ O4

O Mar na Lata



# PÚBLICO-ALVO



Embora projetado para um público-alvo abrangente, a maior afluência seria por parte de pessoas com uma idade mais avançada, pelo simples facto de estas terem vivido o expoente máximo da indústria conserveira. Consequentemente, com o passar dos anos, as conservas foram introduzidas no agregado familiar, tornando-se um hábito regular.

Hoje em dia, é notória a preocupação das famílias em introduzir no seu ambiente familiar o peixe. O público-alvo que pretendemos cativar maioritariamente, são os jovens. A estratégia de Comunicação falada anteriormente, direccionada também para o turismo local, pretende conferir uma maior visualização ao espaço e ao mundo das conservas de Matosinhos.

“Leve o Mar para a sua mesa” é a primeira abordagem da estratégia de comunicação que pretende cativar toda a gente.

Iniciativas como a participação em feiras de agropecuária para a sensibilização do consumo de peixe e degustações direccionadas aos mais pequenos, são vertentes que a Loja enquanto entidade, procura incluir no seu espaço, criando uma zona específica para as mesmas. Criando parcerias com diferentes marcas, procura estimular o público e tenciona chegar à mesa de todos, criando hábitos alimentares diferentes dos habituais.



# CON CEITO

**IMAGEM 49**  
laruche,  
Jegeor

Após um estudo sobre o Universo das Conservas, da Indústria Conserveira e do público que as adquire, chegou-se à conclusão que o espaço teria que ser o mais simples e funcional seguindo uma lógica espacial. Colocando a possibilidade de todo o mobiliário ser produzido em branco, onde os próprios produtos seriam os elementos que criariam os ambientes na Loja.



IMAGEM 50

Composição de conservas

“Muitas variáveis influenciam um projeto de interiores na busca de soluções criativas e técnicas que proporcionem qualidade de vida e cultura para os seus usuários e que sejam esteticamente atraentes. Fundamentais são as questões associadas à saúde, ergonomia, conforto, segurança, durabilidade e certas necessidades especiais inerentes a cada Cliente. Um projeto de interiores deve considerar a estrutura do edifício, sua localização, o contexto social e legal do uso e o respeito ao meio ambiente.” (Paraná, 2013)

O objetivo era que todo o mobiliário fosse uma tela em branco, que pudesse ser preenchida pela harmonia cromática das latas, criando ambientes no espaço comercial, sendo possível adquirir várias atmosferas ao longo do espaço temporal. Usando como fonte de inspiração projetos de outras lojas de conservas ou mesmo de espaços com finalidades diferentes, o jogo com padrões cromáticos, formas geométricas e linhas rígidas foram os fios condutores para a elaboração do conceito do projeto.

Sendo a presença do Mar e a Pesca profundamente enraizados na Cultura de Matosinhos, foi necessário unir estes conceitos no mesmo espaço físico. Uma das necessidades do projeto passaria pela preocupação de que a loja não fosse apenas um espaço comercial mas também um local expositivo e histórico. Recorrendo a material fotográfico do passado, foi possível criar a história da Indústria Conserveira desde o momento em que o Peixe chega a terra, passando pela sua venda, transporte, manutenção, cozedura e embalagem.

Esta história é contada em dezassete fotografias, em tons de cinza, estando situadas na parte superior dos dois módulos de mobiliário colocadas nas paredes laterais. Através da história, são também contados os antecedentes e conquistas de cada fábrica, num painel colocado na parede de fundo da loja, entre o módulo lateral e o espaço do balcão, permitindo ao cliente Nacional e Internacional conhecer as entidades dos produtos que adquire.

O balcão é uma zona com grande importância e foi revestido por uma composição fotográfica de todos os produtos presentes em loja, assegurando a este espaço, um papel de grande importância.

Como forma de gratificação, sempre que o cliente acede à saída da Loja “O Mar na Lata”, é confrontado com as fotografias das Trainei-ras Cooperantes da Propeixe.



**IMAGEM 51 e 52**  
Loja das conservas,  
Lisboa

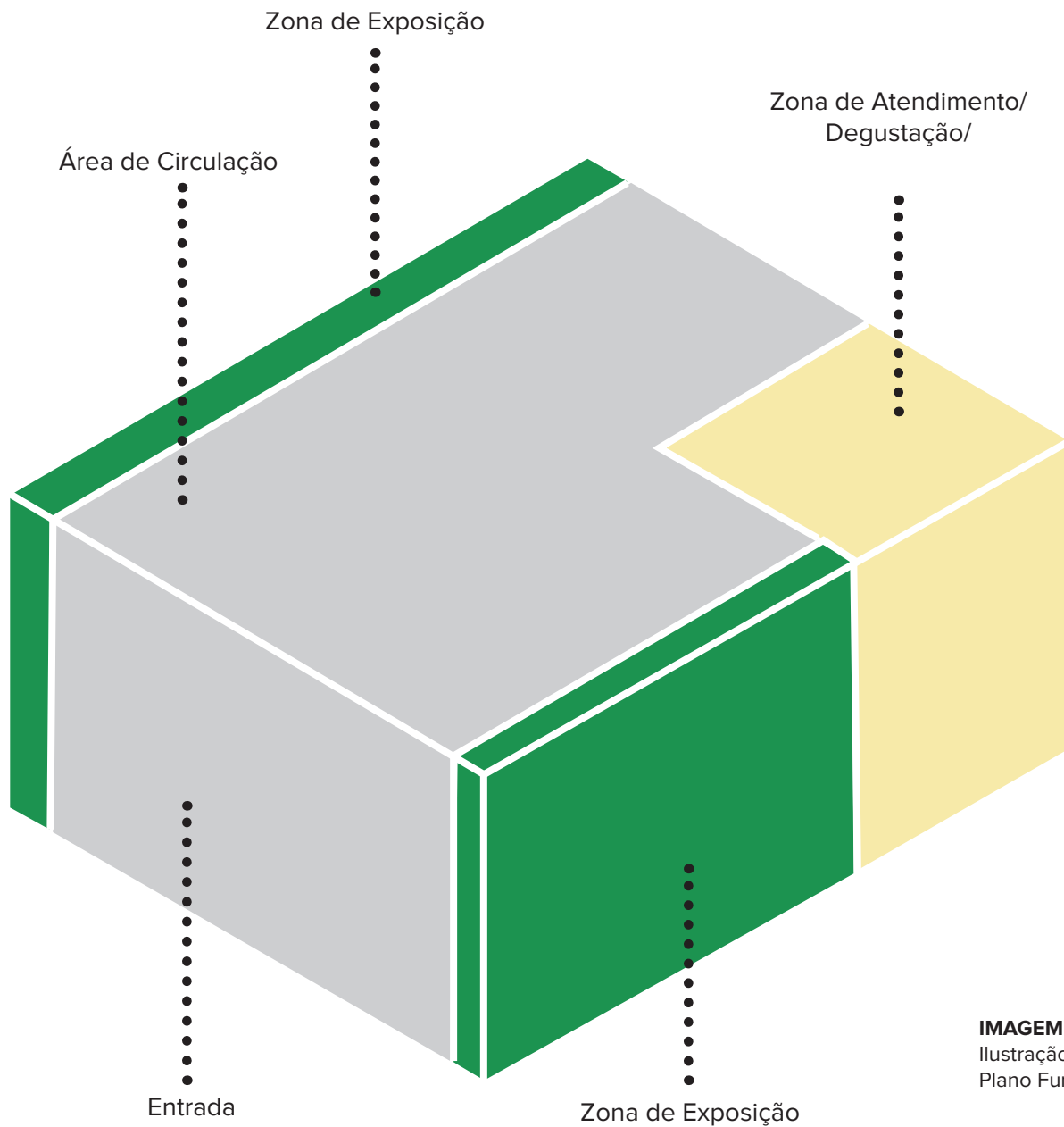


# PLANO FUNCIONAL



**IMAGEM 53**  
Linha de produção

Apesar do espaço ser adequado a uma atividade comercial ligada aos produtos do Mar, a construção do mesmo estava em bruto, proporcionando uma livre interpretação da área a reabilitar. Após a pesquisa sobre as necessidades a ter num espaço comercial e as características dos produtos para venda, foi desenhado um plano funcional para distinguir as zonas de maior importância. Definidas como as áreas de intervenção, podemos constatar através da Ilustração (Imagem 54), que a primeira é a entrada, onde é efetuada a circulação até às restantes áreas de interesse. Na segunda área, foram projetadas duas zonas de móveis de exposição fixa e armazenamento, situadas nas paredes laterais. A área do balcão foi colocada ao fundo da loja, do lado direito, onde existia uma entrada de luz natural que lhe iria conferir maior relevância.

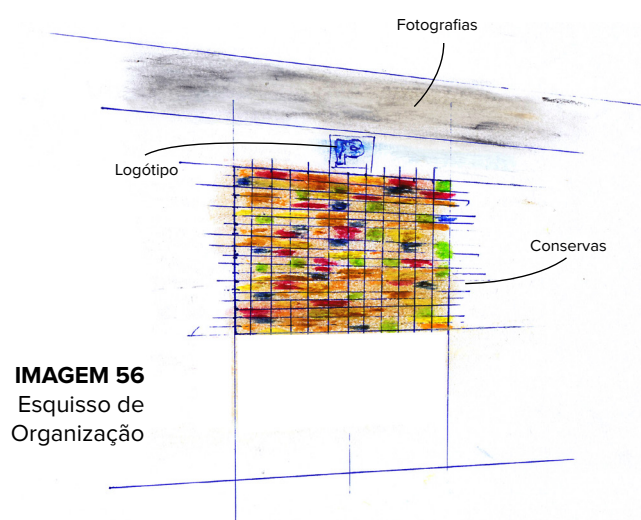


**IMAGEM 54**  
Ilustração do  
Plano Funcional

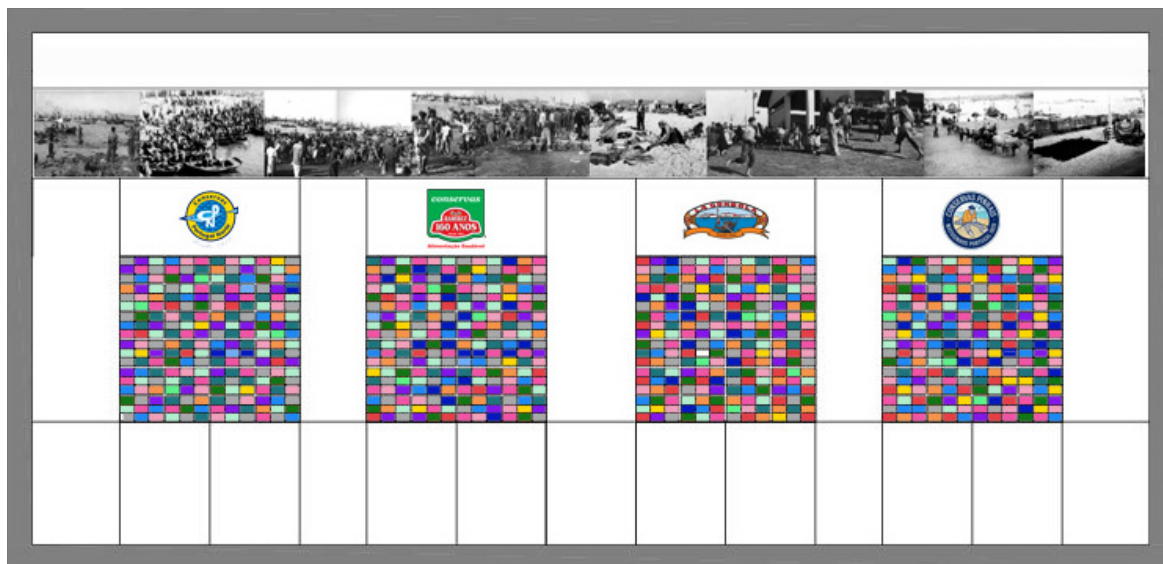
# PLANOGRAMA DE



# EXPOSIÇÃO



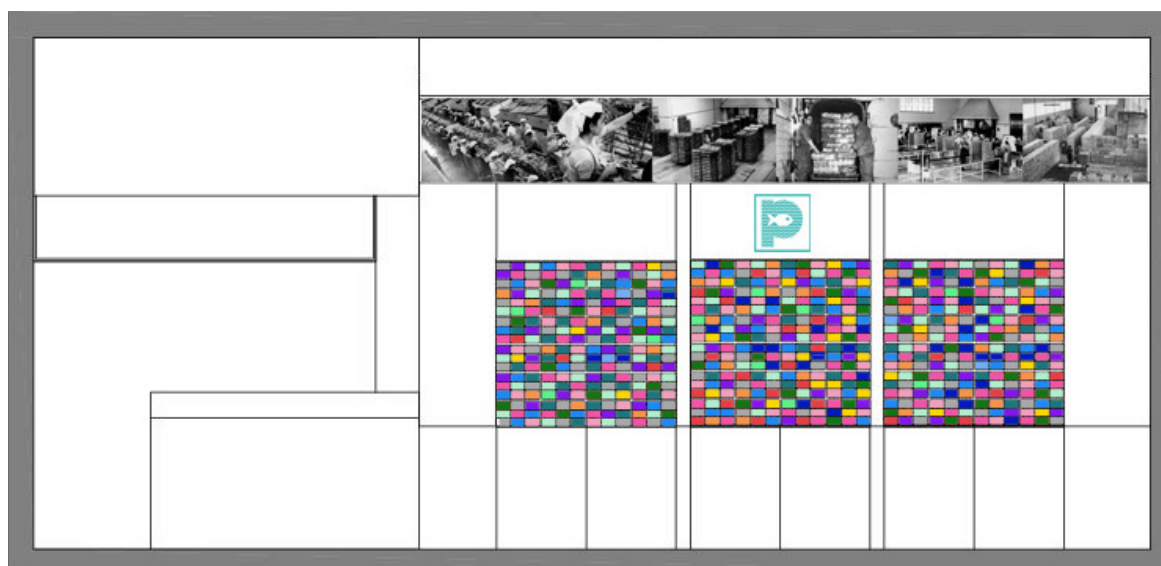
**IMAGEM 56**  
Esquisto de  
Organização



**IMAGEM 55**  
Armazém

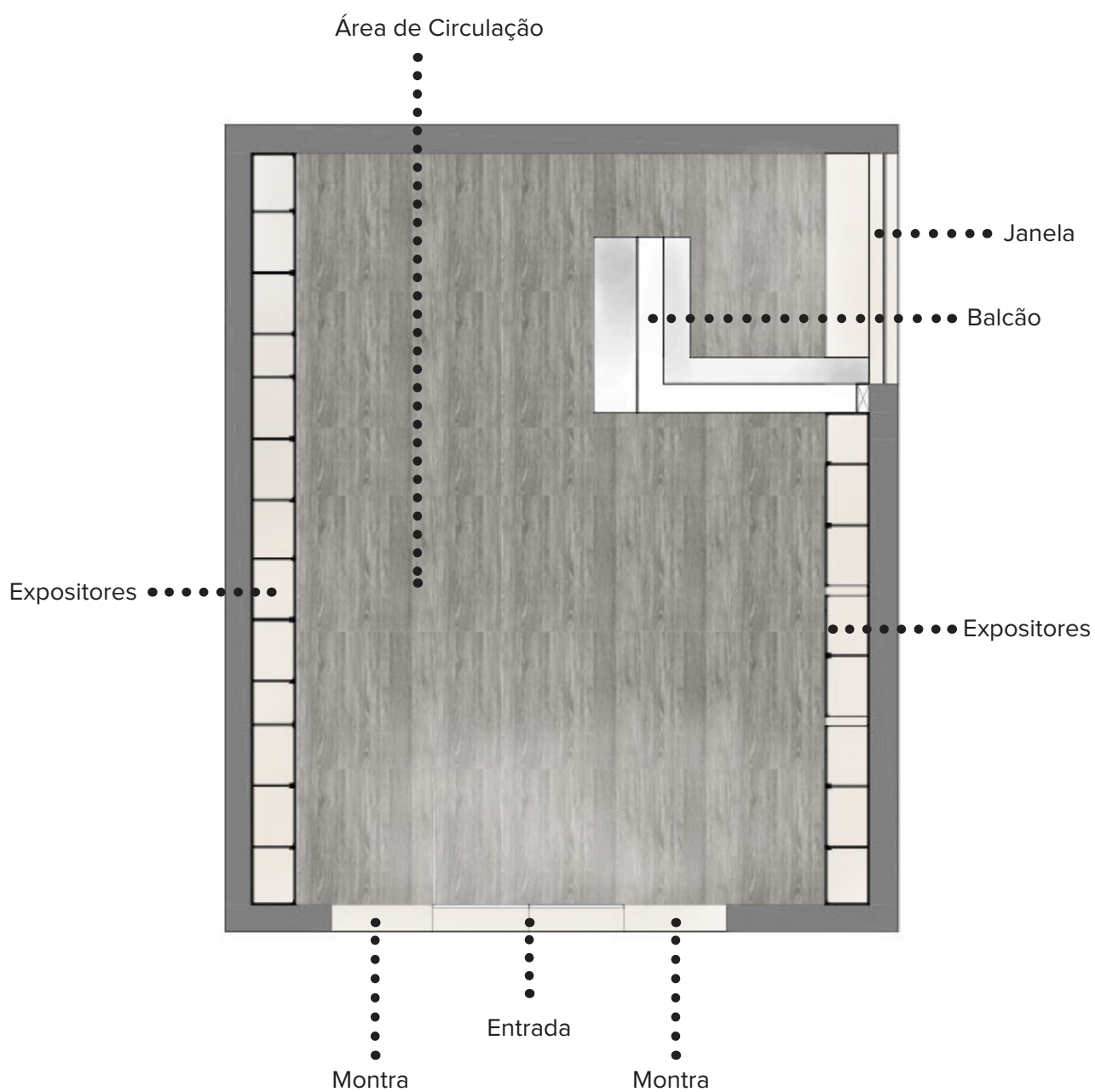
**IMAGEM 57**  
Planograma de exposição 1

Sendo o Humano, um ser curioso por Natureza, o projeto foi estruturalmente pensado no cliente e nas suas necessidades. Foram idealizados espaços para diferentes marcas, de maneira a clarificar o cliente sobre a referência do produto, valorizando a fidelidade de cada um, mas ao mesmo tempo, a intenção seria que a pessoa fosse forçada a percorrer os restantes expositores, despertando o interesse em conhecer. Os módulos de exposição dos produtos, identificados como a segunda área, situam-se a 0,90 metros de altura do chão, 1,26 de altura por 1,37 de largura e 0,50 metros de profundidade. Foi através do Esquisso de Organização (Imagem 52) que foi feito o estudo sobre as cores dos produtos. Cada entidade possui diferentes cores nos seus logótipos, mas também usam diferentes cores para preencher as cartonetes dos seus produtos. Quer seja através do uso de faixas de cor ou o uso de letras com cor, estas técnicas são constantes na identificação de todos os produtos. Usando como principais referências cromáticas os amarelos e os vermelhos, os molhos podem ser definidos com o recurso aos dois tons. Os amarelos para o Azeite e Óleo, e o vermelho para o Tomate e os picantes. Todo o conjunto cromático constitui diferentes ambientes no espaço da loja. É no planograma de exposição que ficam definidos os sete espaços de exposição, identificados com os respetivos logótipos e listas de produtos.



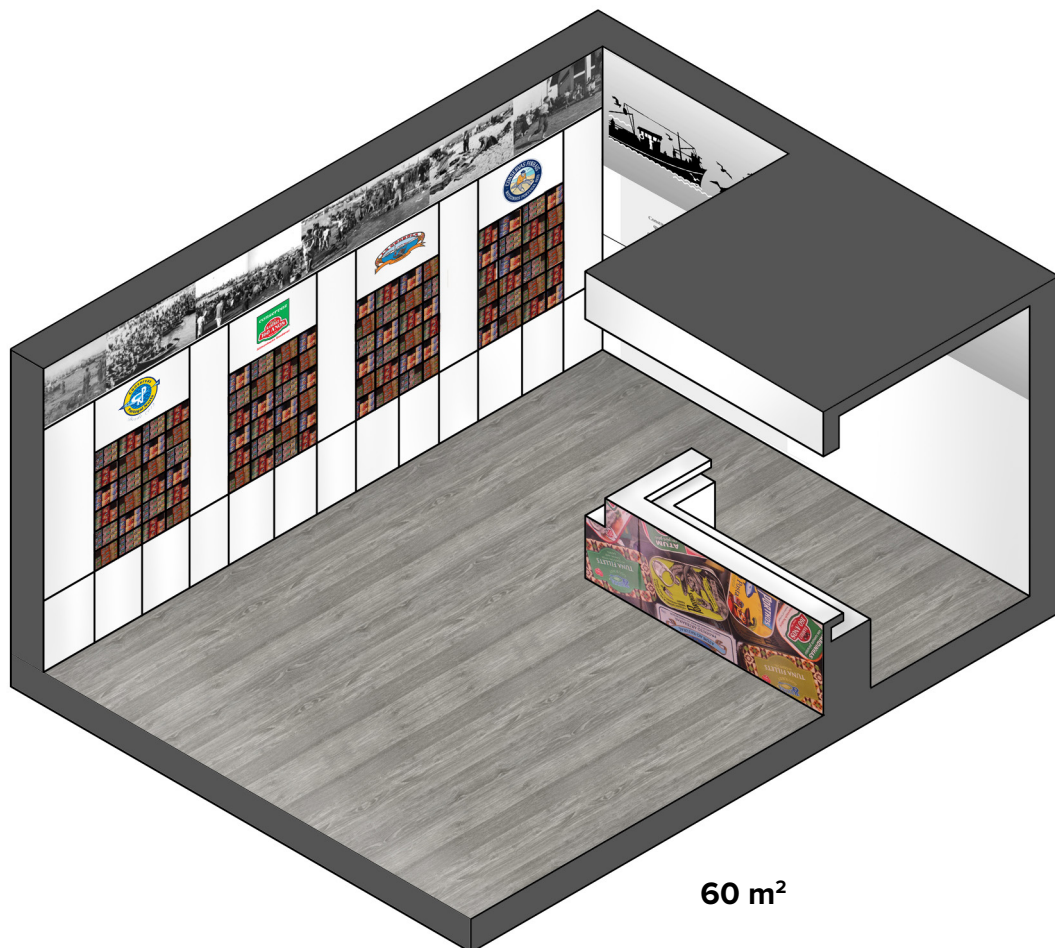
**IMAGEM 58**  
Planograma de exposição 2

Virado a Leste e possuindo um vão de entrada com 4,00 metros de altura por 4,00 metros de largura, o espaço é constituído por duas portas de entrada e duas montras onde, semanalmente, o cliente pode acompanhar os artigos que entram em promoção.



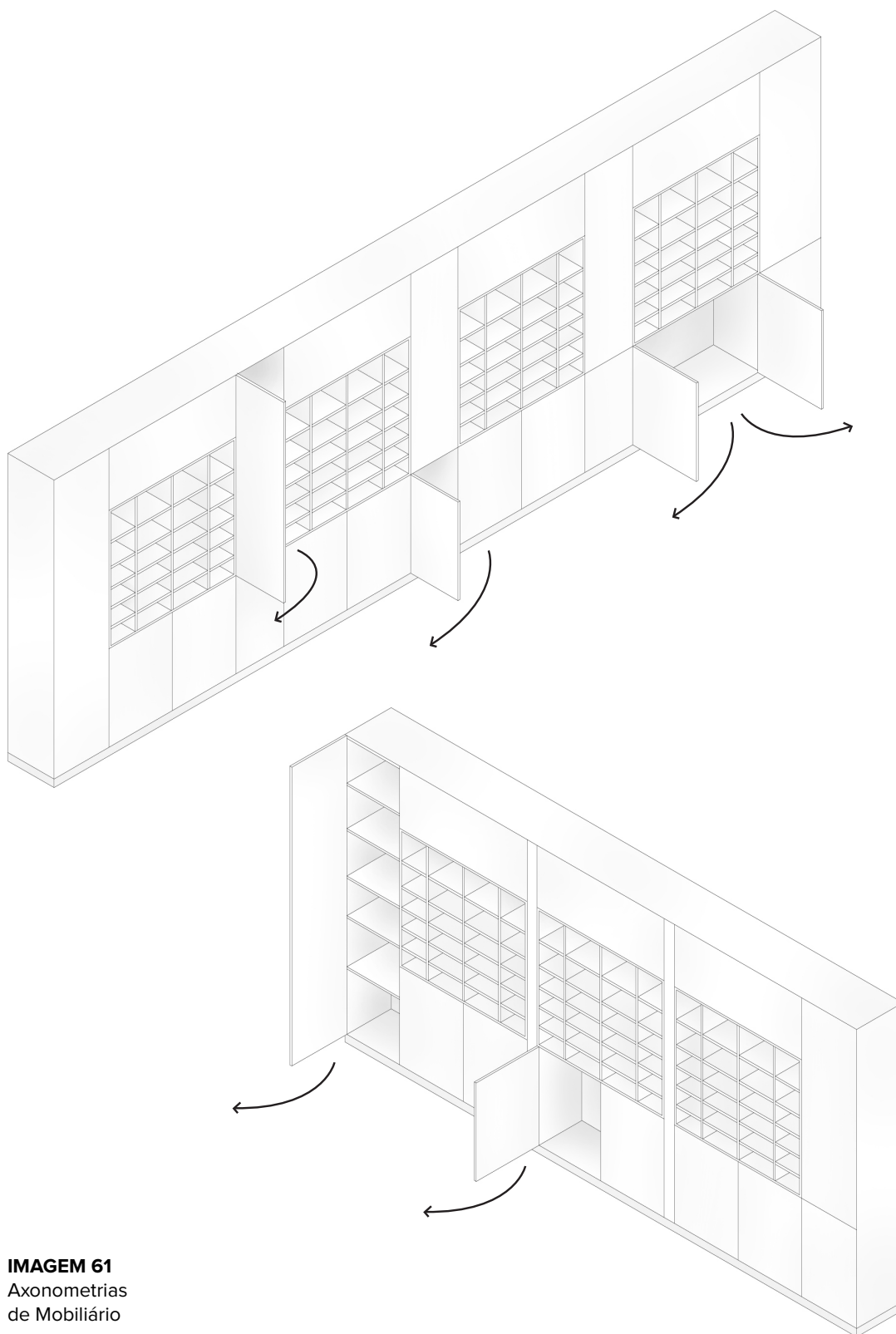
**IMAGEM 59**  
Planta de Projeto,  
Ilustrada

Situado ao fundo da Loja temos a zona do balcão, iluminada por um vão superior com luz solar, virado a Norte e delimitada por uma inclinação que distribui a luz para a restante superfície. Desenhado com o formato de um “L”, este espaço possui três funções. A primeira, a mais lógica, para proceder ao atendimento do cliente, efetuando as suas compras, situa-se na zona frontal do balcão. A segunda, na zona lateral na parte superior, é palco de exposições temporárias de artigos ligados à pesca e ao Mar. Na zona lateral, mas na parte inferior, são realizadas degustações temporais, dando ao cliente a oportunidade de saborear os produtos que, eventualmente, irá adquirir.



**IMAGEM 60**  
Axonometria Ilustrada

0 1 2m




**IMAGEM 61**  
Axonometrias  
de Mobiliário

No restante espaço da loja, encontram-se duas consolas laterais, uma em cada parede, onde existem sete espaços expositivos, quatro do lado esquerdo e três do lado direito. Estes dois módulos de exposição fixa, possuem linhas simples e materiais livres de texturas, adquirindo o aspecto de tela em branco. Todas as zonas laterais destes expositores, assim como as zonas inferiores, são utilizadas como espaço de armazenamento.



**IMAGEM 62**  
Fotografia de obra,  
Pormenor de mobiliário





# O Mar na Lata

Produtos das fábricas de conservas de peixe de Matosinhos que marcam presença em todo o mundo

Products from factories of canned fish from Matosinhos that are present worldwide



Fundada em/ founded in: 1912  
Oriunda de/ coming from: *Sesimbra*  
Detentora das Marcas/ owns the brands: *Conserveira, Porthos, Inês e Brisa Gourmet*



Fundada em/ founded in: 1920  
Oriunda de/ coming from: *Matosinhos*  
Detentora das Marcas/ owns the brands: *Pinhais e Nuri*

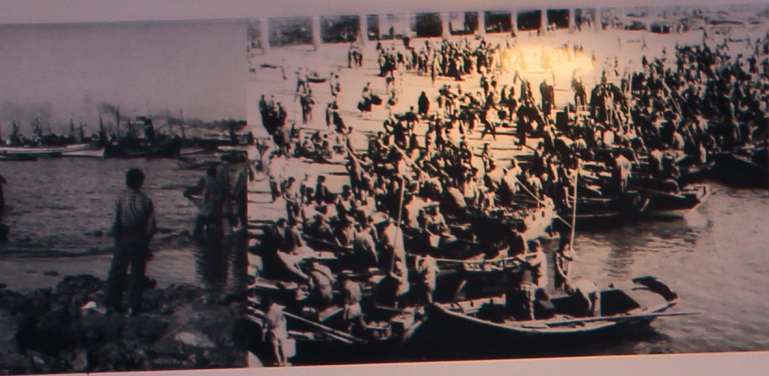
Fundada em/ founded in: 1853  
Oriunda de/ coming from: *Vila Real de Santo António*  
Detentora das Marcas/ owns the brands: *La Gondola e 50 Anos*



Fundada em/ founded in: 1940  
Oriunda de/ coming from: *Matosinhos*  
Detentora das Marcas/ owns the brands: *La Gondola e 50 Anos*



IMAGEM 63  
Fotografia do espaço atual



PORTUGAL  
Conservas Portugal Norte  
Rua da Liberdade, 100  
1100-014 Lisboa  
Tel: 213 400 000  
Fax: 213 400 001  
www.conservas.com

CP  
Conservas Portugal Norte  
Rua da Liberdade, 100  
1100-014 Lisboa  
Tel: 213 400 000  
Fax: 213 400 001  
www.conservas.com

CONSERVA  
Conservas Portugal Norte  
Rua da Liberdade, 100  
1100-014 Lisboa  
Tel: 213 400 000  
Fax: 213 400 001  
www.conservas.com

BRISA GALICIA  
Conservas Portugal Norte  
Rua da Liberdade, 100  
1100-014 Lisboa  
Tel: 213 400 000  
Fax: 213 400 001  
www.conservas.com

MAQUETE CANTINA  
Conservas Portugal Norte  
Rua da Liberdade, 100  
1100-014 Lisboa  
Tel: 213 400 000  
Fax: 213 400 001  
www.conservas.com





CAL

TU

# PIOS

Imagem Corporativa

# COMUNICAÇÃO

Desde a Pré-História que existem as imagens e desde essa altura tentamos reconhecê-las e interpretá-las: aprender a compreender a sua mensagem para decifrar os seus significados. Quem cria uma imagem projeta sentimentos e emoções próprias nesse cenário. Porém, esta imagem é transmitida a várias pessoas, logo as opiniões, estudos e interpretações irão variar de pessoa para pessoa, da sua vivência e cultura. Uma imagem pode transmitir diferentes aspectos a quem a observa, sejam eles de puro prazer, conhecimento, instrução entre outros. Esta análise deve partir de forma programada, de maneira a que o analista consiga desenvolver todo um processo de trabalho e compreensão. Este deve ir à raiz de todos os pormenores, e retirar todas as particulares observações de maneira a melhor entender o “motor” da imagem. (Joly, 2008)

A análise também serve para verificar a credibilidade assim como a sua causa enquanto funcionamento do bom e do mau desempenho no que diz respeito à mensagem a transmitir, por exemplo, nos órgãos publicitários e em marketing. Para realizarmos uma interpretação temos de fazer uso da nossa imaginação. Fazemos uso da interpretação e visualizamos a mensagem mas devemos sempre imaginar o que poderia haver de diferente nela, repensar um argumento que se enquadre em dados verificáveis de maneira a continuar um processo racional.

A sua função é transmitir a dita mensagem a quem a interpreta. Seja quem for o recetor, esta imagem deve ser realizada para quem a irá perceber. Dito isto, constatamos que o destinatário e a função da mensagem usual, necessitam de seguir métodos de distinção. O primeiro situa as imagens no esquema de comunicação e o segundo estabelece a relação entre o homem e o mundo.

# O Mar na Lata

## conservas de peixe



Seg. a Sex. das 8 às 19 h  
Sáb. das 8 às 12:30 h

Porto de Pesca de Matosinhos  
Rua Heróis de França, 4450-155, Matosinhos  
229 381 685

[www.facebook.com/omarnalata](http://www.facebook.com/omarnalata)



## Venha conhecer-nos

# Leve o mar para a sua mesa!



IMAGEM 65  
Flyer

A imagem integra-se na comunicação visual. Começa por ter um contexto, que origina uma mensagem que é partilhada pelo emissor da imagem, e quem a irá visualizar será o destinatário. A imagem como ligação entre o Homem e o próprio mundo. A noção de expectativa revela-se de uma grande riqueza e de uma grande produtividade. Estas duas noções interferem na análise da mensagem de maneira a que deixam o analisador na expectativa. São imagens às quais são atribuídos diferentes contextos e diferentes situações de utilização de cores e objetos, as quais vão destabilizar a leitura do destinatário e vão deixá-lo na iminência de algo surpreendente e diferente, possivelmente adequado a uma época diferente levando-o a aceitar ou não os jogos do emissor na construção das imagens. (Joly, 2008)

A imagem de publicidade tem como principal objetivo transmitir informação visual ao leitor. Todos os dias no nosso quotidiano deparamo-nos com várias imagens que estão expostas de maneira direta em vários locais, onde estão por si mesmo, diferentes tipos de pessoas, com variados tipos de culturas e idades que as interpretam de maneira diferente. A publicidade deve conter informação verdadeira, inteiramente intencional de forma a cativar o público-alvo do produto em questão. Essa publicidade deve possuir uma pequena frase de forma objetiva acompanhada de uma imagem apelativa, que chame a atenção da pessoa para absorverem a mensagem. Esta deve ser verdadeira e consumível, de modo a que as pessoas não a banalizem e a caracterizem de forma enganosa. A descrição é a maneira como cada pessoa visualiza a imagem, dando-lhe a sua interpretação pessoal, em que surgem imensas opiniões que podem ser jogadas entre si, dando uma mensagem final muito completa em que veremos que somos todos diferentes, pois possuímos diferentes opiniões e maneiras de ser.



**IMAGEM 66**  
Embalagem de  
madeira

Seguimos os nossos sentidos e interpretamos o que vemos seguindo diferentes métodos de apreciação: algumas pessoas são mais racionais e pormenorizadas e outras são mais diretas e associam algo ao que vêem antes de analisar todos os componentes. Existem também diferentes mensagens: aquelas que vemos de forma direta, pois são nossas conhecidas, associando-as a objetos do nosso dia-a-dia e as mensagens que são transmitidas através de pequenos impulsos visuais que mostram ser pequenos componentes. Os signos figurativos mostram-nos o caráter que existe entre a semelhança e a realidade, já os signos plásticos são o corpo que dá vida e figuração à imagem em si, através de pequenos ajustes, como a cor, a textura, a forma e a composição. Por fim, os signos icônicos não codificados remetem ao natural, através de uma imagem verdadeira.

Para melhor percebermos toda a mensagem implícita na imagem devemos usar todos os sentidos e dar especial atenção aos pequenos detalhes que nos parecem irrelevantes, mas que são essenciais para que consigamos atingir o verdadeiro objetivo, o de fazer uma avaliação geral e integrante sem nunca perceber apenas os aspectos mais evidentes, dando apenas uma percepção superficial, mas indo à raiz, à sua essência descobrindo o seu verdadeiro significado. (Joly, 2008)

No mundo da publicidade um fator muito importante são os suportes utilizados, onde se pretende dizer que uma publicidade tem de conter o essencial para se tornar apelativa, atraente ao olhar de um cidadão.

Para isso temos de ter em conta o tipo de letra a utilizar, o tamanho a cor, tudo a que uma boa publicidade deve conter. Como sabemos, existem muitas publicidades que contêm suportes que não fazem apelar à sociedade, ou porque o tipo de letra não está adequado, ou o tamanho, por isso devemos de ter cuidado ao construir uma publicidade.

Há que ter em conta diversos fatores na construção de uma boa imagem. A interpretação das cores e das luzes é antropológica. A composição tem como função orientar a nossa visão de modo a ler corretamente a imagem, com um raciocínio lógico. Numa publicidade a composição está presente para que o leitor consiga reter as informações mais importantes de imediato. Esta naturalidade ajuda o leitor a interpretar a imagem de uma forma mais directa. A textura é um elemento tão importante como a cor. Recentemente esta tem sido considerada como um signo plástico. A textura consegue dar um carácter tátil á obra, pois esta enriquece de forma visual, dando assim aos leitores sensações visuais e táteis, tornando-a mais interessante. (Joly, 2008)

A analogia, palavra e imagem, como sendo um elo fortíssimo de ligação, tem vindo cada vez mais a receber fortes teses sobre a relação de complementação. Ambas precisam uma da outra, pois, juntamente formam uma linguagem que podem ser abordadas em termos de exclusão, interação e de complementaridade.

Através da imagem corporativa pretende-se demonstrar ao observador o poder da imagem de marca da empresa. Uma boa imagem é o primeiro passo para marcar presença no mercado de trabalho. Para fazer o suporte gráfico relativo ao aspeto da Loja, refletiu-se sobre a necessidade de criar um logótipo que fosse transparente sobre a questão do Mar, sendo que o nome seria “O Mar na Lata”, associado ao processo de produção do peixe, desde a sua chegada a terra até à embalagem. Ficou definido que seria usado como base, uma das embarcações da Propeixe O.P., em que estivessem presentes, elementos representativos da pesca.



Foi criada uma ilustração desta embarcação, onde foram representadas figuras alusivas aos pescadores, às gaivotas e às ondas do Mar. O conjunto destes elementos, juntamente com o nome e a descrição, constituem uma imagem corporativa, que vai enriquecendo através do olhar crítico do observador. Uma marca para ser reconhecida, necessita de uma imagem forte, ser transparente na sua atividade e bastante comunicativa.

Este Projeto foi desenvolvido na vertente do Design de Interiores mas, foi alargado para o Design de Comunicação. Enriquecendo a imagem de marca, utilizando-a em diferentes contextos, foram desenhados Flyers Publicitários, Cartões de Visita, Sacos de Compras, Caixas de Cartão e em Madeira, Etiquetas em Vinil, utilizando sempre o logótipo da loja das conservas.



**IMAGEM 67**  
Logótipo

**IMAGEM 68**  
Autocolante Vinil

**IMAGEM 69**  
Autocolante Vinil



# STANDS

Este acompanhamento é constante dentro do espaço, mas também no seu exterior. Mensalmente, “O Mar na Lata”, marca presença em diferentes feiras de exposições, transmitindo a mensagem sobre a importância na ingestão de peixe.

Para as exposições, foram desenhados 2 layouts, com base nas medidas standard desse tipo de eventos.

## Layout 1- 3,00m largura por 3,00m de profundidade

Constituído por dois móveis de 1,47m de altura por 1,47m de largura e 0,40m de profundidade cada, colocados em cima de dois suportes metálicos, de modo a que fiquem o mais alinhado possível à linha do horizonte do olho humano. Integram também dois painéis fotográficos, que contam a história das conservas, colocados na parte superior destes móveis. Foi desenhado um balcão de 1,50m comprimento por 1,00m de altura e 0,90m de profundidade, onde é realizado o atendimento e consequentemente, a degustação dos produtos.

### IMAGEM 70

Stand , O Mar na Lata





**IMAGEM 71**  
Stand , O Mar na Lata

## Layout 2- 6,00m de largura por 3,00m de profundidade

Neste layout são utilizados quatro móveis colocados na parede de fundo, usando os suportes metálicos e os painéis fotográficos. Numa das paredes laterais são usados dois painéis gráficos com 2,50m altura por 2,50m de largura, que juntos constituem uma composição, igual à que está presente na loja mas, com a adição de fotografias da Loja. Na outra parede, na parte frontal, são colocados dois balcões iguais aos do Layout 1, em forma de “L” fazendo a representação do existente em Loja.

Neste tipo de Layout é também usado, um tampo e dois cavaletes que formam uma mesa, que são auxiliados pois seis bancos feitos à mão com rolos de filme, o rolo de papel vegetal mas em formato industrial, unidos com cordas de pesca. Zona esta que, é utilizada para degustações com maiores dimensões. Os dois layouts são igualmente decorados com elementos que representam o Mar.

CON

RACÇ

FINIA

INSID

2

COES

AS



Após a retrospectiva histórica de matosinhos até à implantação da indústria conserveira é possível afirmar que as conservas têm um longo caminho a percorrer.

O centro industrial representativo da cidade, carregado de características culturais, foi-se perdendo ao longo dos anos. A rápida expansão da cidade e o seu ainda mais rápido declínio, empobreceram o povo e a sua cultura.

Apesar do notório crescimento, a ausência cultural por parte da indústria de conservas, durante alguns anos, demonstra o longo caminho que estas ainda têm a percorrer.

Como tal, este projeto respondeu ao que foi proposto, unindo as fábricas ainda presentes em Matosinhos, colocando assim os seus produtos no mesmo espaço de venda e fortalecendo a ligação entre elas.

Iniciativas como “O Mar na Lata” serão capazes, de ao longo dos anos, trazerem de volta o interesse pelas conservas de peixe, fortalecendo a ligação com a pesca, que Matosinhos à muito havia esquecido.

Até lá continuamos o nosso trabalho.

REFE

AS B

GRÁF

RECIBO  
BIBLIOTECA  
EFICAZ



Autor Desconhecido. Arquitetura Contemporânea. Retirado em Novembro 1, 2015 de <http://www.cm-matosinhos.pt/pages/427>.

Autor Desconhecido. História de Matosinhos. Retirado em Novembro 1, 2015 de <http://www.cm-matosinhos.pt/pages/335>.

Autor Desconhecido. A indústria Conserveira. Retirado em Novembro 2, 2015 de <http://mcquintas.paginas.sapo.pt/indexb4.html>.

Cleto Joel, (2013) À Bolina, Tedx Matosinhos

Cleto J., Costa P, O Sal do esquecimento in A articulação do sal Português aos circuitos mundiais - Antigos e novos consumos.

Cordeiro, José M. Lopes, (1989) A indústria conserveira em Matosinhos – exposição de arqueologia industrial, Câmara Municipal de Matosinhos, p. 20

Corvacho, Nuno, (1999). Ascensão e queda das conserveiras de Matosinhos. Retirado em Novembro 6 de <http://www.publico.pt/local-porto/jornal/ascensao-e-queda-das-conserveiras-de-matosinhos-126649>.

Estado do Paraná (2013)– Relatório - Protocolo Nº 11.683.698–0. Conselho Estadual de Educação

Galego, Belmiro (2004), Pescadores de Matosinhos, edição única, Câmara Municipal de Matosinhos, Editorial Maresia, LDA

Fernandes, Hugo. Alguns contributos para uma História da Arquitetura da indústria de conservas de peixe. Retirado em Novembro 4 de <http://canthecanlisboa.com/fabrica-da-algarve-exportador-limitada-de-matosinhos-1938/>.

Joly, Martine (2008), Introdução à análise da imagem, (1ª edição), Lisboa, Edições 70

Lindon, Denis, Lendrevie, Jacques, Rodrigues, Joaquim, Lévi, Julien, Dionísio, Pedro (2011), Mercator XXI Teoria e Prática do Marketing, (14ª edição), Alfragide, Publicações Dom Quixote

Neufert, Peter (2010), Neufert, Arte de Projectar em Arquitectura, (17ª edição), Barcelona, Editorial Gustavo Gili, SL

Saraiva, José (2012) Horizontes da Memória - A praia dos milagres. Video

Tato, Josué (2008), Memória da Indústria Conserveira, Matosinhos, Leça da Palmeira e Perafita, 1899-2007, edição única, Câmara Municipal de Matosinhos e Napesmat

LIST

DE

GEN

A

INMA

S

**IMAGEM 1**

Separação do Peixe, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Pinhais.

**IMAGEM 2**

Corte do Peixe, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Portugal Norte.

**IMAGEM 3**

Transporte do Peixe, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Propeixe.

**IMAGEM 4**

Estuário do Rio Leça. Retirado em Março 10 de <http://www.origens.pt/files/content/85/f0/1837.jpg>

**IMAGEM 5**

Chegada da Sardinha. Retirado em Março 10 de <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/06/PostalMatosinhosSardinhaComboio.jpg/1024px-PostalMatosinhosSardinhaComboio.jpg>

**IMAGEM 6**

Chegada do Peixe. Retirado em Março 10 de <http://image.slidesharecdn.com/histriado-porto-oportodeleixes-140520054029-phpapp02/95/histria-do-porto-o-porto-de-leixes-30-638.jpg?cb=1404367290>

**IMAGEM 7**

Porto de Leixões. Retirado em Março 10 de [http://3.bp.blogspot.com/\\_nOnyy5gWgdA/Sw0e6X76Qxl/AAAAAAAAACf4/6KTww59A9WM/s1600/foto+3.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_nOnyy5gWgdA/Sw0e6X76Qxl/AAAAAAAAACf4/6KTww59A9WM/s1600/foto+3.jpg)

**IMAGEM 8**

Fábrica de conservas em latas, Louis Poyet. Retirado em Novembro 1, 2015 de <http://almanaque.blog.br/2010/06/lata-de-aco-200-anos-de-historia/>

**IMAGEM 9**

Lata de 1823 da Donkin, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 1, 2015 de <http://almanaque.blog.br/2010/06/lata-de-aco-200-anos-de-historia/>

**IMAGEM 10**

Lata de conserva 1899, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 1, 2015 de <http://almanaque.blog.br/2010/06/lata-de-aco-200-anos-de-historia/>

**IMAGEM 11**

Porto de Leixões. Retirado em Março 10 de <http://www.apdl.pt/historia>

**IMAGEM 12**

Chegada do Peixe ao Porto de pesca, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Portugal Norte.

**IMAGEM 13**

Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Hugo Fernandes. Retirado em Novembro 3 de <http://canthecanlisboa.com/fabrica-da-algarve-exportador-limitada-de-matosinhos-1938/>

**IMAGEM 14**

Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Hugo Fernandes. Retirado em Novembro 3 de <http://canthecanlisboa.com/fabrica-da-algarve-exportador-limitada-de-matosinhos-1938/>

**IMAGEM 15**

Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Hugo Fernandes. Retirado em Novembro 3 de <http://canthecanlisboa.com/fabrica-da-algarve-exportador-limitada-de-matosinhos-1938/>

**IMAGEM 16**

Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Hugo Fernandes. Retirado em Novembro 3 de <http://canthecanlisboa.com/wp-content/uploads/2015/09/FabricaAlgarveExportador.jpg>

**IMAGEM 17**

Fábrica nº6 da AEL / Rainha do Sado, Hugo Fernandes. Retirado em Novembro 3 de <http://canthecanlisboa.com/fabrica-da-algarve-exportador-limitada-de-matosinhos-1938/>

**IMAGEM 18**

Modelo Teórico de uma Fábrica de Conservas. Retirado em Março 10 de <http://canthecanlisboa.com/wp-content/uploads/2015/09/modelo-teorico.jpg>

**IMAGEM 19**

Manuseamento do Peixe, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Pinhais.

**IMAGEM 20**

Peixe pronto para cozer, Autor Desconhecido. Cedido pela conserveira Pinhais.

**IMAGEM 21**

Mapa de Implantação

**IMAGEM 22**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 23**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 24**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 25**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 26**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 27**

Fotografia da pré-existência

**IMAGEM 28**

Planta da pré-existência

**IMAGEM 29**

Corte 1 da pré-existência

**IMAGEM 30**

Alçado da pré-existência

**IMAGEM 31**

Corte 4 da pré-existência

**IMAGEM 32**

Corte 3 da pré-existência

**IMAGEM 33**

Corte 2 da pré-existência

**IMAGEM 34**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de [http://imagens.mdig.com.br/mundo/outras\\_culturas\\_Eric\\_Lafforgue\\_08.jpg](http://imagens.mdig.com.br/mundo/outras_culturas_Eric_Lafforgue_08.jpg)

**IMAGEM 35**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de [http://2.bp.blogspot.com/-yxF7USUAXsg/U6XHK6EAMLI/AAAAAAAAAog/7uDglAGoexc/s1600/barbara-palvin\\_439952.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-yxF7USUAXsg/U6XHK6EAMLI/AAAAAAAAAog/7uDglAGoexc/s1600/barbara-palvin_439952.jpg)

**IMAGEM 36**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://drscdn.500px.org/photo/13325427/m%3D2048/381c5944ee2d7ad40cfba3e975223aa0>

**IMAGEM 37**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de [http://41.media.tumblr.com/tumblr\\_mcde25Wi8q1rs7f4oo1\\_1280.jpg](http://41.media.tumblr.com/tumblr_mcde25Wi8q1rs7f4oo1_1280.jpg)

**IMAGEM 38**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de [http://40.media.tumblr.com/eaffae91d66824a9c5bf25aef64dd9b3/tumblr\\_nor6sdD0iT1tq7az6o1\\_500.jpg](http://40.media.tumblr.com/eaffae91d66824a9c5bf25aef64dd9b3/tumblr_nor6sdD0iT1tq7az6o1_500.jpg)

**IMAGEM 39**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <http://www.topinspired.com/wp-content/uploads/2015/01/african-bride-22.jpg>

**IMAGEM 40**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/e6/83/b6/e683b608fc159051a6b4d44dc871d930.jpg>

**IMAGEM 41**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/e6/83/b6/e683b608fc159051a6b4d44dc871d930.jpg>

**IMAGEM 42**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <http://spi3uk.itvnet.lv/upload2/articles/70/700987/images/YASSS-QUEEN-1.jpg>

**IMAGEM 43**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://pt.pinterest.com/pin/477100154252542304/>

**IMAGEM 44**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://pt.pinterest.com/pin/367324913332997522/>

**IMAGEM 45**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://pt.pinterest.com/pin/367324913332997522/>

**IMAGEM 46**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <http://www.elixirklub.pl/gfx/aktualnosci/20>

**IMAGEM 47**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <http://4.bp.blogspot.com/-cBX0Hyuw8mw/VepxkYfOQfI/AAAAAAAAAd0/x7VdnQLsqBo/s1600/1.jpg>

**IMAGEM 48**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de [http://41.media.tumblr.com/f764d0e19a564cfb0c42b1d881340ffe/tumblr\\_n2wm2jetwl1rqbmz01\\_500.jpg](http://41.media.tumblr.com/f764d0e19a564cfb0c42b1d881340ffe/tumblr_n2wm2jetwl1rqbmz01_500.jpg)

**IMAGEM 49**

Retrato, Autor Desconhecido. Retirado em Novembro 2, 2015 de <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/c9/80/5f/c9805fbfdf9093b590a21d097e59afe7.jpg>

**IMAGEM 50**

laruche, Jegeor. Retirado em Novembro 5, 2015 de [http://www.space-matters.com/wp-content/uploads/2015/08/FullSizeRender\\_4.jpg](http://www.space-matters.com/wp-content/uploads/2015/08/FullSizeRender_4.jpg)

**IMAGEM 51**

Loja de conservas, Lisboa. Retirado em Novembro 4, 2015 de <http://www.conserveiradelisboa.pt/>

**IMAGEM 52**

Loja de conservas, Lisboa. Retirado em Novembro 4, 2015 de <http://www.conserveiradelisboa.pt/>

**IMAGEM 53**

Linha de produção. Cedido pela conserveira Pinhais

**IMAGEM 54**

Ilustração do Plano Funcional

**IMAGEM 55**

Armazém. Cedido pela Fábrica de Conservas, Portugal Norte

**IMAGEM 56**

Esquisso de organização

**IMAGEM 57**

Planograma de exposição 1

**IMAGEM 58**

Planograma de exposição 2

**IMAGEM 59**

Planta de projeto Ilustrada

**IMAGEM 60**

Axonometria Ilustrada

**IMAGEM 61**

Axonometrias de mobiliário

**IMAGEM 62**

Fotografia de Obra, Pormenor de mobiliário

**IMAGEM 63**

Fotografia do espaço atual

**IMAGEM 64**

Fotografia do espaço atual

**IMAGEM 65**

Flyer

**IMAGEM 66**

Embalagem de madeira

**IMAGEM 67**

Logótipo

**IMAGEM 68**

Autocolante Vinil

**IMAGEM 69**

Autocolante Vinil

**IMAGEM 70**

Stand , O Mar na Lata

**IMAGEM 71**

Stand , O Mar na Lata



AN

XC

NE

OS

# RENDERS





