



Maria Fernanda Alvatti Sartori

Pondo a Mesa:
Livro de receitas ilustrado

Bauru
2024

Maria Fernanda Alvatti Sartori

Pondo a Mesa:

Livro de receitas ilustrado

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Design Gráfico da Faculdade de Artes, Arquitetura e Comunicação da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Câmpus de Bauru.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Ana Beatriz Pereira de Andrade
Coorientador: Guilherme Cardoso Contini

Bauru
2024

Sartori, Maria Fernanda Alvatti

S251p Pondo a Mesa : O guia prático do cozinheiro / Maria
Fernanda Alvatti Sartori. -- Bauru, 2024

63 p. : il., fotos

Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado - Design) -
Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de

Arquitetura, Artes, Comunicação e Design, Bauru

Orientadora: Ana Beatriz Pereira de Andrade

Coorientador: Guilherme Cardoso Contini

1. Design Editorial. 2. Gastronomia. 3. Ilustração. I.
Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca da
Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Arquitetura, Artes, Comunicação
e Design, Bauru. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais Lilian e Marcos por não terem medido esforços em me colocar onde estou hoje.

Aos meus orientadores Ana Beatriz Pereira de Andrade e Guilherme Cardoso Contini pela paciência em me guiar durante o projeto.

E finalmente aos meus queridos amigos Arth, Mônica e Maysa que tiveram que me aturar pelo mais de um ano que dediquei a este projeto e por todo o apoio que eles me deram, e também à Bruna e Beatriz que mesmo longe na reta final sempre estiveram comigo durante a graduação.

“Um bom designer, assim como um bom *chef*, não só conhece bem cada ingrediente, como também sabe distinguir e combinar suas características para criar experiências harmoniosas.”

Timothy Samara

RESUMO

O foco do presente projeto desenvolvido como trabalho de conclusão do curso de Design Gráfico pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” - UNESP – foi elaborar um livro de culinária voltado para o público jovem se iniciando em sua jornada pela vida adulta. Foram coletadas receitas e dicas de modo a simplificar o processo de aprendizado na cozinha e realizadas ilustrações com o propósito de representá-las. Este trabalho serve como um registro do processo de construção do livro “Pondo a Mesa: O guia prático do cozinheiro”.

Palavras-Chave: Design Editorial, Gastronomia, Ilustração

ABSTRACT

The focus of this project, developed as a final project of the Graphic Design course at the São Paulo State University "Júlio de Mesquita Filho" - UNESP - was to elaborate a cookbook aimed at young people starting their journey through adulthood. Recipes and tips were collected in order to simplify the learning process in the kitchen alongside with illustrations to represent them. This work serves as a record of the process of constructing the book "Setting the Table: The Cook's Practical Guide".

Keywords: Editorial Design, Gastronomy, Illustration

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Capa Receitinhas para você.	17
Figura 2 – <i>Layout</i> Receitinhas para você.	18
Figura 3 – Capa Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.	20
Figura 4 – Contracapa Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.	21
Figura 5 - <i>Layout</i> Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.	22
Figura 6 - <i>Layout</i> Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.	23
Figura 7 – Capa Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.	24
Figura 8 – <i>Layout</i> Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.	25
Figura 9 – Capa Pitadas da Rita.	26
Figura 10 – Folhas de guarda Pitadas da Rita.	27
Figura 11 – <i>Layout</i> Pitadas da Rita.	28
Figura 12 – Resultado da análise de similares.	29
Figura 13 – Receitas.	31
Figura 14 – Estruturas básicas de <i>grids</i>	34
Figura 15 – Primeira versão do <i>grid</i>	35
Figura 16 – Versão final do <i>grid</i>	36
Figura 17 – Receita datilografada.	37
Figura 18 – Fonte Sligoil Micro.	38
Figura 19 – Detalhes da fonte Sligoil Micro.	38
Figura 20 – Caderno de receitas escrito à mão.	39
Figura 21 - Testes de legibilidade.	40
Figura 22 – Fonte Esse Grotesk.	41
Figura 23 – Fonte Reman.	41
Figura 24 – Título e subtítulo.	41
Figura 25 – Teste de cores.	43
Figura 26 – Paleta cromática.	43
Figura 27 – Moodboard de referências.	45

Figura 28 – Etapas da ilustração	45
Figura 29 – Fotografia e Ilustração "Patê de frango"	46
Figura 30 – Fotografia e Ilustração "Arroz Soltinho"	47
Figura 31 – Fotografia e Ilustração "Batata Frita"	47
Figura 32 – Montagem de referência + fotografia e Ilustração "Caldo Verde" ...	48
Figura 33 – Desenho do <i>pattern</i>	49
Figura 34 – Idealização de <i>Layout</i> I	50
Figura 35 – Idealização de <i>Layout</i> II	50
Figura 36 – Exemplo de <i>layout</i> com receita dupla e ilustração no topo	52
Figura 37 – Exemplo de <i>layout</i> com página colorida	53
Figura 38 – Ícones dos utensílios	54
Figura 39 – Capa do livro	56
Figura 40 – Sumário de conteúdo	56
Figura 41 – Abertura do capítulo "Básico"	57
Figura 42 – Mockup de compilação de páginas diversas	58
Figura 43 – Índice	59

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. PERGUNTA DA PESQUISA	12
3. OBJETIVOS	13
3.1 Objetivo geral	13
3.2. Objetivos Específicos	13
4. JUSTIFICATIVA	13
5. EIXO TEÓRICO	14
6. ANÁLISE DE SIMILARES	16
6.1. Receitinhas para você	17
6.2. Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas	19
6.3. Coleção Sabor com Saúde	23
6.4. Pitadas da Rita	26
6.5. Resultados das Análises	29
7. RECEITA DO PROJETO	31
7.1. FORMATO	33
7.2. <i>GRID</i>	34
7.3. PALETA TIPOGRÁFICA	37
7.4. PALETA CROMÁTICA	42
7.5. ILUSTRAÇÕES	44
7.6. <i>LAYOUT</i>	49
7.7. CAPA	54
8. PONDO A MESA	55
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	60

10. REFERÊNCIAS	61
-----------------------	----

1. INTRODUÇÃO

Muitas pessoas próximas dentro de um contexto similar ao meu (estudantes autônomos recém-saídos da casa dos pais), sentiam dificuldade em cozinhar. Certa vez escutei um vizinho antes do almoço ligar para a avó para perguntar como fazer o arroz soltinho igual ao dela. Em outra situação, a colega de quarto de uma amiga dependia de *deliverys* e congelados diariamente por nunca ter sido introduzida à prática culinária dentro de seu contexto familiar.

Foi pensando nessas circunstâncias que surgiu a ideia do Pondo a Mesa. Porque os jovens da geração atual são menos competentes e independentes na realização de tarefas domésticas, mesmo com o advento da tecnologia que deveria fornecer informações e aprendizado prontamente? E, ainda, como seria possível utilizar de um livro não apenas para facilitar essa reintrodução, mas também como forma de registro?

O intuito do presente trabalho é projetar e construir um material a partir de uma pesquisa bibliográfica que facilite o acesso e introduza pessoas mais jovens à culinária antes que esta arte e suas ramificações se percam em um mundo salgado, frenético e desdenhoso. Com base nesse cenário foi desenvolvido um livro de receitas ilustrado com conceitos básicos da cozinha até a realização de receitas que podem ser facilmente reproduzidas no dia a dia.

2. PERGUNTA DA PESQUISA

Como projetar um material gráfico, na forma de um livro de receitas, que sirva como um guia de fácil compreensão para pessoas com pouca ou nenhuma experiência na área?

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

O objetivo do trabalho é projetar um livro ilustrado voltado para o público jovem (12 a 20 anos) que os auxilie a iniciar sua jornada no mundo culinário, começando por conceitos básicos da cozinha até a realização de receitas que podem ser facilmente reproduzidas no dia a dia.

3.2. Objetivos Específicos

- Abordar design, gastronomia e ilustração durante a concepção do livro;
- Coletar receitas de fácil realização para constituir o conteúdo do livro;
- Elaborar ilustrações baseadas em fotografias tiradas das receitas e de seus ingredientes;

4. JUSTIFICATIVA

É comum que jovens que começam a morar sozinhos sem qualquer experiência prévia com cuidados com a casa, especialmente na cozinha, recorram ao uso de aplicativos como *IFood* ou Rappi, idas frequentes ao *fast food*, ou então dependam do Restaurante Universitário de seu Campus, isso se houver algum, enfrentando filas longas ou a possibilidade de não conseguir garantir a refeição do dia. Segundo uma pesquisa realizada pela rede britânica de supermercados *Sainsbury*, 1 a cada 3 jovens calouros não sabe cozinhar um ovo e 50% não sabe fazer macarrão. Alguns chegaram até a passar fome durante o primeiro semestre da faculdade.

Outra pesquisa pelo site *RestauranteWeb* levantou dados no Brasil, revelando que 61% dos entrevistados prefere não se aventurar na cozinha. Acidentes domésticos também foram levados em consideração durante o estudo e apenas 2% dos indivíduos nunca passou por um problema do tipo enquanto cozinhava.

Uma provável consequência de todas essas mudanças pode ser a alteração do padrão alimentar da sociedade brasileira, que era caracterizado por um consumo exclusivo de alimentos *in natura* e minimamente processados, e passou a ser então caracterizado pelo grande consumo de alimentos Industrializados. (Cordeiro et al., 2020, p. 13)

Obras de culinárias mais recentes passaram a apresentar receitas de execução mais prática, segundo Cordeiro, tendo em vista a introdução de aparelhos e utensílios domésticos que facilitam o manuseio e preparo dos ingredientes, assim como instruções mais elaboradas e uma maior gama de elementos visuais. Entretanto, a população segue perdendo as habilidades e o hábito de preparar a própria refeição.

É neste viés que a presente pesquisa se justifica, partindo da necessidade de um material introdutório que prepare o jovem contemporâneo para a independência culinária, além de se mostrar uma oportunidade de colher os frutos da graduação em design gráfico e utilizar das ilustrações como forma de expressão da autora e distinção de demais projetos de mesmo cunho.

5. EIXO TEÓRICO

Segundo os dados coletados pelo estudo qualitativo realizado em **Percepções de adultos jovens brasileiros sobre o ato de cozinhar**, a geração atual de adultos jovens localizados em áreas urbanas de países ocidentais industrializados, em comparação a gerações passadas, possui habilidades e conhecimentos culinários mais escassos.

As condições da vida urbana provocaram diversas alterações no padrão alimentar das sociedades. O comer e o cozinhar sofreram modificações significativas ao longo dos anos, como resultado de diversos fatores [...]. As habilidades e conhecimentos culinários foram se perdendo de geração em geração, as pessoas passaram a se alimentar cada vez mais fora de casa, alimentos prontos passaram a ser consumidos largamente e a praticidade passou a ser determinante para as escolhas diárias do comer. (Cordeiro et al, p .3)

Dois autores de áreas convergentes, Anice Milbratz de Camargo e Jean M. Twenge, trazem propostas similares sobre o tema. Ambos fazem uma análise de perspectivas diferentes do porquê as gerações atuais se encontram tão despreparadas ao chegar na fase adulta. Milbratz ainda relaciona esse despreparo com as habilidades culinárias não presentes entre os jovens adultos.

Enquanto Twenge, em **“IGen: Porque as crianças superconectadas de hoje estão crescendo menos rebeldes, mais tolerantes, menos felizes e completamente despreparadas para a vida adulta”** faz uma análise de como *“Os jovens de hoje não estão mais ‘evoluídos’”*, como diz em seu prefácio, Milbratz *“teve como objetivo analisar o processo de interação de adultos jovens com mídias sociais no contexto da culinária e a qualidade do conteúdo veiculado nesse meio, tomando como referência as recomendações nacionais para alimentação adequada e saudável.”*

Desta segunda análise surgiram alguns resultados: mesmo os jovens adultos sendo a faixa etária mais familiar com o ambiente da *internet*, usada frequentemente para buscar informações sobre como cozinhar, são também o grupo caracterizado por serem insuficientemente preparados para atuarem por conta própria em situações que envolvam o preparo de alimentos.

O CEO do aplicativo de *delivery* *IFood*, Fabrício Bloisi, afirma que em torno de 10 anos cozinhar em casa se tornará irrelevante por conta da crescente popularidade dos *“apps”* de entrega e companhias de *fast food*. Citando a matéria publicada pelo O Antagonista que aborda o tema, *“Bloisi acredita que, em um futuro próximo, a maioria das pessoas não realizará mais o preparo da própria comida em*

casa. O desafio é tornar o IFood cada vez mais popular, incluindo restaurantes com comida boa e acessível para todas as classes sociais”.

É possível ainda mencionar o cenário da pandemia do Covid-19 no Brasil como um agravante do aumento dos pedidos de *delivery*, com o acesso aos alimentos prejudicados, os pedidos para entrega foram a solução encontrada tanto para o setor alimentício que se via obrigado a fechar suas portas quanto para os consumidores, pela sua praticidade.

Sobre a disseminação da prática de cozinhar, segundo Cordeiro, a publicação de livros de culinária atingiu seu ápice no Brasil na década de 90 com os lançamentos “Dona Benta” e “A Arte de Comer Bem” e, a partir disso, com o advento da tecnologia surgiram revistas, programas de TV, blogs e diversos outros veículos de transmissão sobre o tema.

De qualquer modo, a ausência de foco ou o pouco interesse no consumo alimentar faz com que o livro de culinária não seja tomado ainda, entre nós, como um documento histórico e sociológico, a partir do qual podemos mapear e reconstituir alguns espaços e tópos (como a casa, a cozinha, o corpo), papéis e relações sociais (homens/mulheres, relações de gênero, maridos, pais, donas de casa, mãe, esposa, casal, filhos, namorados, amantes etc.), sentimentos e afetos. (Barbosa, 2004, p. 5)

Barbosa ainda vê o livro de culinária “*como uma forma privilegiada de mediação entre estilos de comunicação e elos sociais baseados na oralidade e na escrita*”. Deste modo, há o interesse em resgatar a publicação de receitas em forma de livros não apenas como um objeto de documentação, mas também como forma de preservação da arte.

6. ANÁLISE DE SIMILARES

Foram coletados e observados diversos materiais de cunho similar ao projeto e, entre os componentes mais analisados, estavam o uso de imagem, o teor das receitas, e o *layout* dos livros (incluindo formato, *grid*, tipografia e cores utilizadas).

Entre outros critérios necessários para serem selecionados, os livros deveriam ser publicados primeiramente no Brasil e conter não apenas receitas, mas também informações e conselhos gerais sobre culinária.

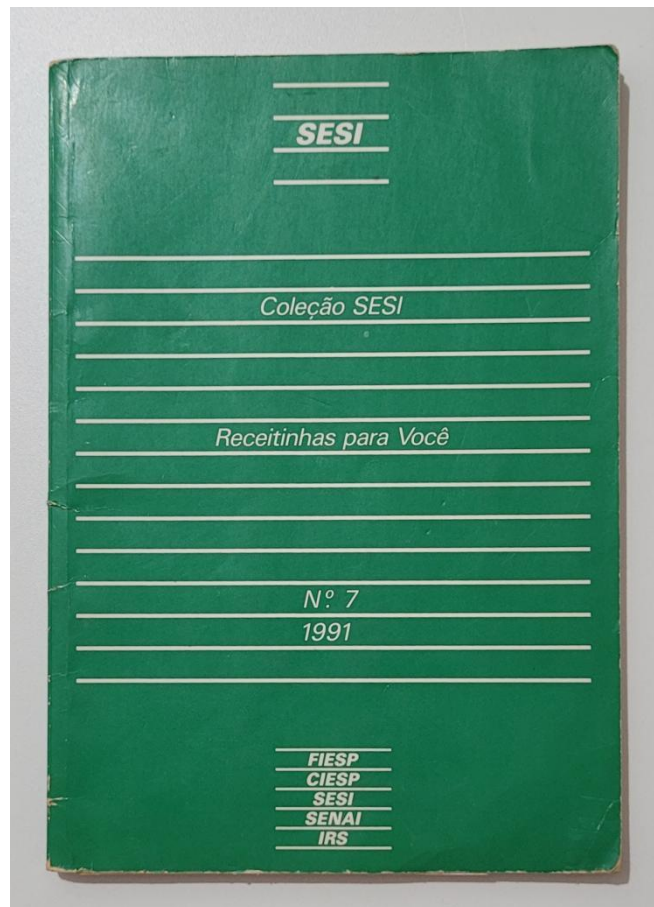
Ao final foram selecionados: Receitinhas para você Nº 7, Pitadas da Rita, Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas e a coleção Sabor com Saúde.

6.1. Receitinhas para você

Uma das principais referências do projeto, o “**Receitinhas para você Nº 7**”, da Coleção Sesi de 1991, segue as mesmas proporções desejadas do presente trabalho: um livro pequeno e compacto, com medidas de 160mm X 230mm, encadernação em brochura, capa flexível e um total de 95 páginas.

A contracapa não possui nenhum tipo de informação, com exceção dos nomes das editoras e o título do exemplar.

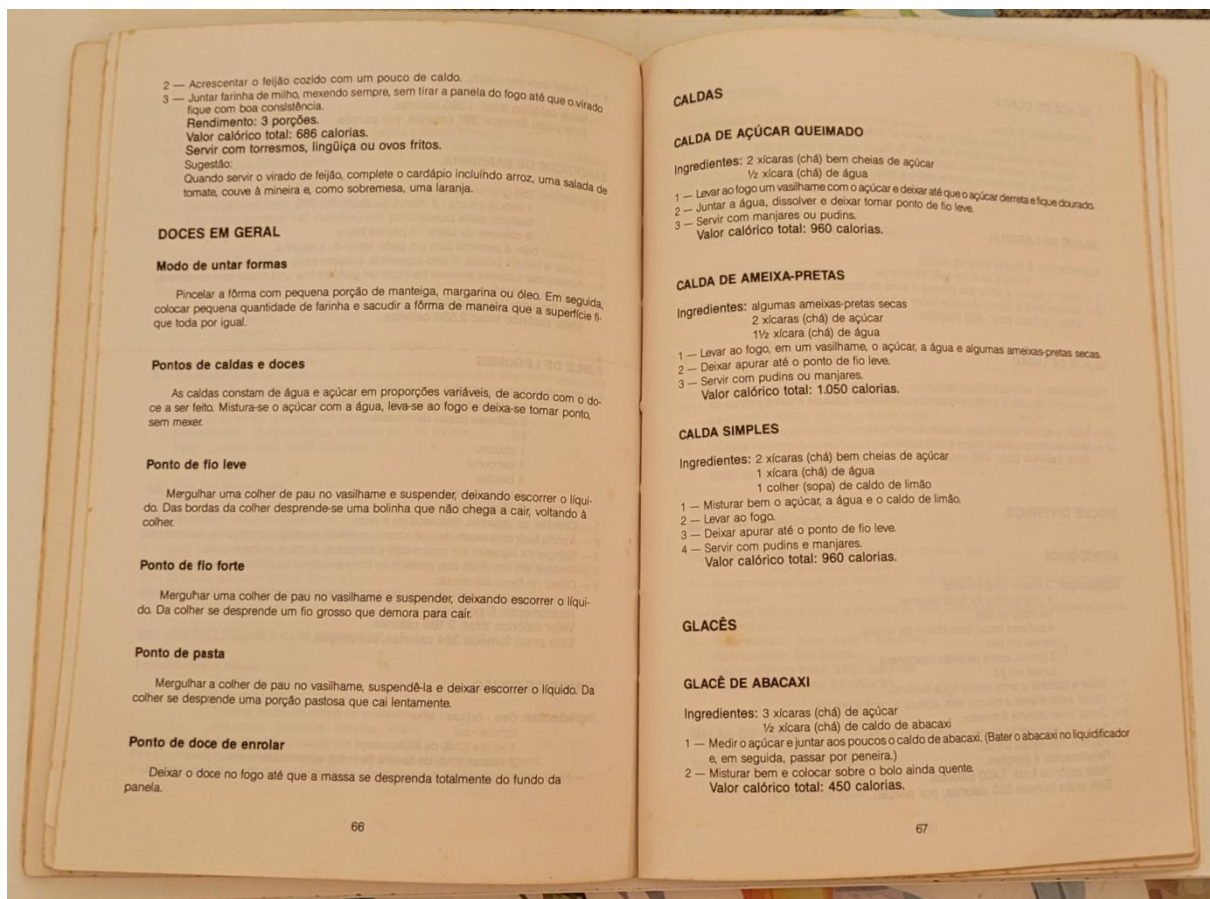
Figura 1 - Capa Receitinhas para você.



Fonte: Receitinhas para você.

Todas as receitas têm suas instruções extremamente simplificadas e organizadas em tópicos enumerados, compactadas de forma que cada página contém de 2 a 4 receitas diferentes. O título, ingredientes, rendimento e valor calórico apresentam-se em um corpo de texto ligeiramente maior que o restante do conteúdo, conferindo destaque e separando uma receita da outra. Todo o livro conta com uma única tipografia *sans serif*, justificada à esquerda, e não apresenta nenhuma forma de ilustração, fotografia ou cores na parte interna, sendo o verde da capa a única cor presente em todo o produto.

Figura 2 – Layout Receitinhas para você.



Fonte: Receitinhas para você.

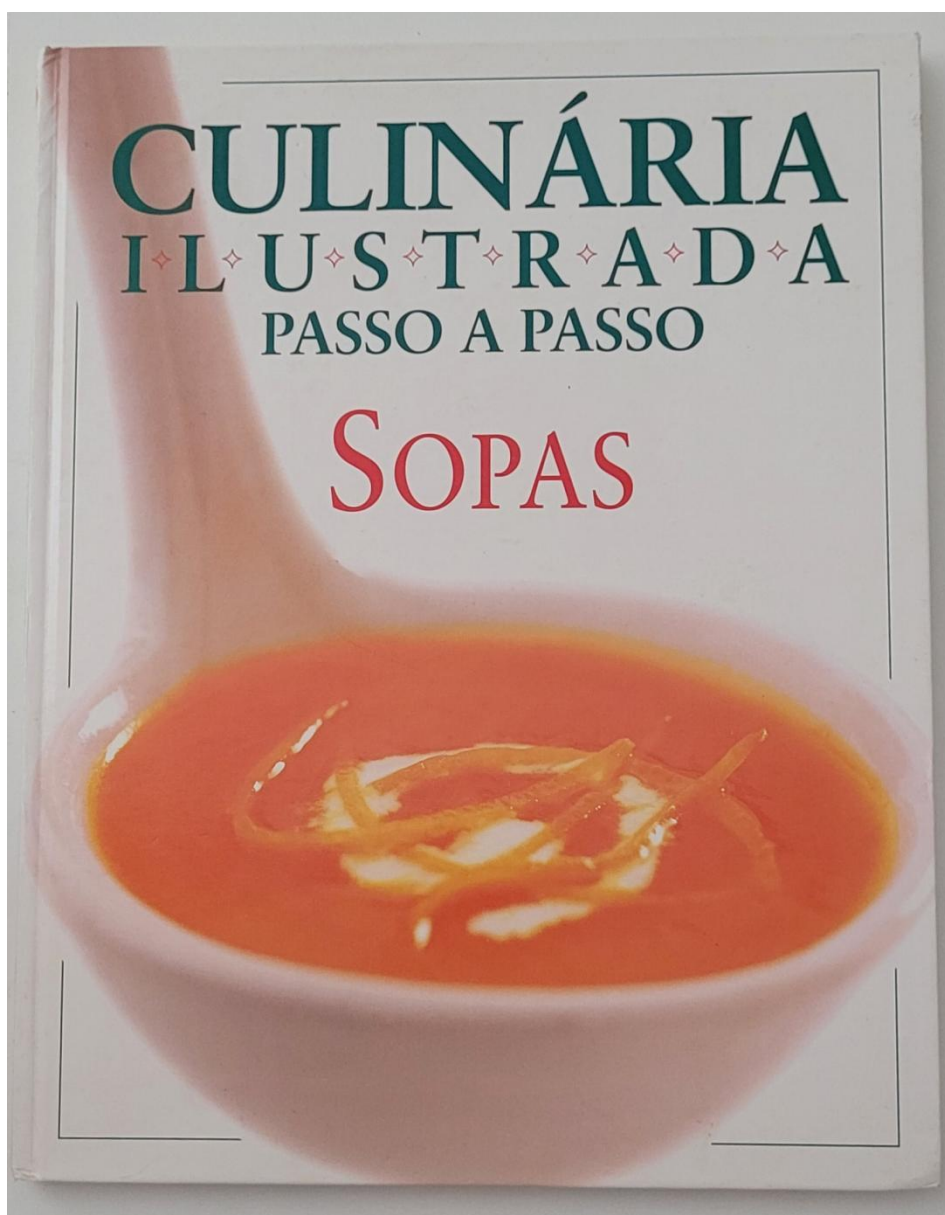
Seu conteúdo é estruturado em: Índice; uma sessão com informações técnicas como: Histórico da Alimentação, Constituição dos Alimentos, Necessidades Calóricas, entre outros; 115 receitas salgadas subdivididas em categorias como: pratos à base de arroz, batata, carnes etc.; E, por fim, 78 receitas doces, também subdivididas em categorias.

6.2. Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas

O item Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas apresenta-se com 220mmX280mm, um total de 127 páginas recheadas por 49 receitas e lombada quadrada.

A capa dura ostenta o título do livro em grandes letras serifadas verdes, seguidos pela especificação “Sopas” em letras vermelhas. A fotografia de uma concha de sopa em um fundo branco ocupa toda a porção inferior da capa. O verso conta com 10 fotografias pequenas de ingredientes, etapas e pratos prontos, novamente com a presença do título em corpo menor. Também dispõe de 3 parágrafos sobre o conteúdo do livro separados por pequenos ícones gráficos.

Figura 3 – Capa Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.



Fonte: Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.

Figura 4 – Contracapa Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.



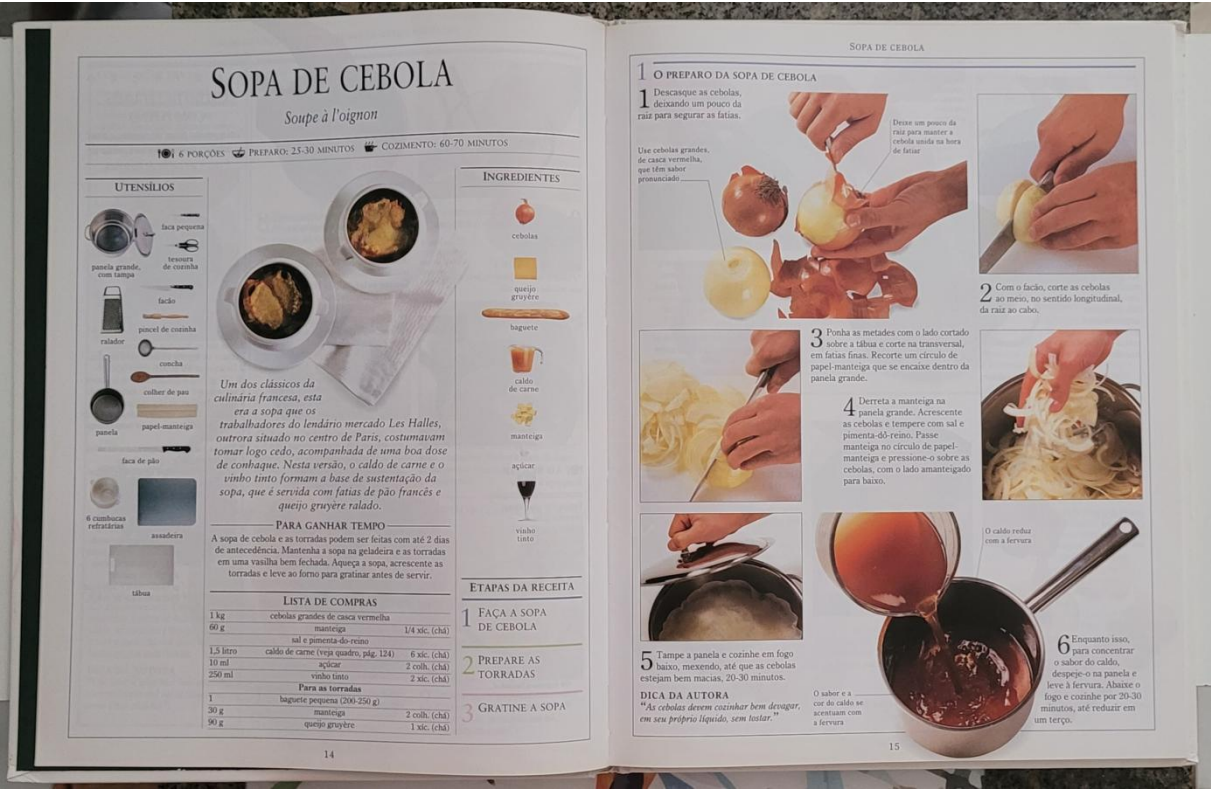
Fonte: Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.

Todo o conteúdo das receitas é distribuído em um *grid* de 3 colunas. As receitas são subdivididas em diversas páginas por conta do grande volume de imagens: a primeira página conta com título centralizado no topo da página em letras grandes, uma pequena introdução sobre o prato, utensílios essenciais para o

preparo, ingredientes, lista de compras com as quantidades necessárias e etapas da receita, tudo em tipografia serifada.

As páginas seguintes contêm o modo de preparo enumerado e dividido por etapas, com dicas difundidas pela diagramação, destacadas por tipografia itálica. Todas as etapas, ingredientes e utensílios acompanham fotografias, totalizando mais de 500 imagens.

Figura 5 - Layout Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.



Fonte: Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.

O conteúdo do livro é seccionado em: Sumário em 2 colunas; uma introdução sobre o livro distribuído em um *grid* de 2 colunas; as receitas; “O Segredo das Sopas”, que conta com várias dicas e preparos de caldos; e, por fim, o índice em ordem alfabética.

Figura 6 - Layout Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.

SUMÁRIO	
SOPAS	6
INTRODUÇÃO – POR QUE SOPAS?	7
CALDO DE LEGUMES COM BOLINHOS DE QUEIJO PARMESÃO	10
CALDO DE LEGUMES COM PEPINO	13
SOPA DE CEBOLA	14
SOPA DE CEBOLA COM ECHALOTAS	17
SOPA TAILANDESA DE CAMARÃO	18
SOPA DE PEIXE COM PIMENTA E LIMÃO	21
CONSOMÊ DE GALINHA COM MADEIRA E TOMATE	22
CONSOMÊ DE GALINHA COM LARANJA	27
SOPA DE WAN TAN	28
SOPA DE WAN TAN DE COGUMELO	31
SOPA DE COGUMELO E ARROZ-SELVAGEM	32
CREME DE COGUMELO COM ARROZ	35
CREME DE CENOURA COM LARANJA	36
CREME DE CENOURA	39
CREME VERDE PICANTE	40
CREME VERDE COM LINGUIÇA	43
CREME DE CHEDDAR COM LEGUMES	44
SOPA DE ROQUEFORT COM AIPO	47
SOPA DE BERINJELA ASSADA COM CREME DE PIMENTA	48
SOPA DE LEGUMES ASSADOS À PROVENÇAL	53
SOPA DE PIMENTÃO-VERMELHO COM PESTO DE COENTRO	54
SOPA DE PIMENTÃO-AMARELO COM PESTO DE MANJERICÃO	57
SOPA DE ERVILHAS FRESCAS COM HORTELÃ	58
SOPA DE ERVILHAS FRESCAS COM ESTRAGÃO	61
SOPA DE ABÓBORA COM MAÇÃ	62
SOPA DE ABOBRINHA COM CURRY	67
SOPA DE MORANGA COM MAÇÃ	67
SOPA DE FEIJÃO À MODA AMERICANA	68
SOPA DE FEIJÃO-PRETO À MODA DO SENADO	73
GUMBO DE FRANGO E PRESUNTO COZIDO	74
GUMBO DE FRANGO E CAMARÃO	79
SOPA DE CAÇÃO COM ALHO E AÇAFRÃO	80
SOPA DE CAÇÃO, TOMATE E ALHO	85
SOPA ALEMÃ DE ERVILHA	86
SOPA DE ERVILHA COM TOUCINHO	89
SOPA TURCA COM ALMÔNDEGAS	90
SOPA DE ABOBRINHA COM OVOS E LIMÃO	95
SOPA DE FEIJÃO-BRANCO COM LEGUMES	96
SOPA DE LEGUMES E MACARRÃO	101
VICHYSOISE	102
SOPA FRIA DE FUNCHO, ALHO-PORÓ E BATATA	105
CREME DE GUACAMOLE GELADO	106
SOPA GELADA DE ABACATE	109
GAZPACHO	110
GAZPACHO VERDE COM SIRI	113
SOPA FRIA DE PEPINO COM IOGURTE E HORTELÃ	114
SOPA FRIA DE ESPINAFRE E IOGURTE	117
SOPA FRIA DE CEREJA À MODA HÚNGARA	118
SOPA FRIA DE FRAMBOESA E PÊSSEGO	121
OS SEGREDOS DAS SOPAS	122
ÍNDICE	126



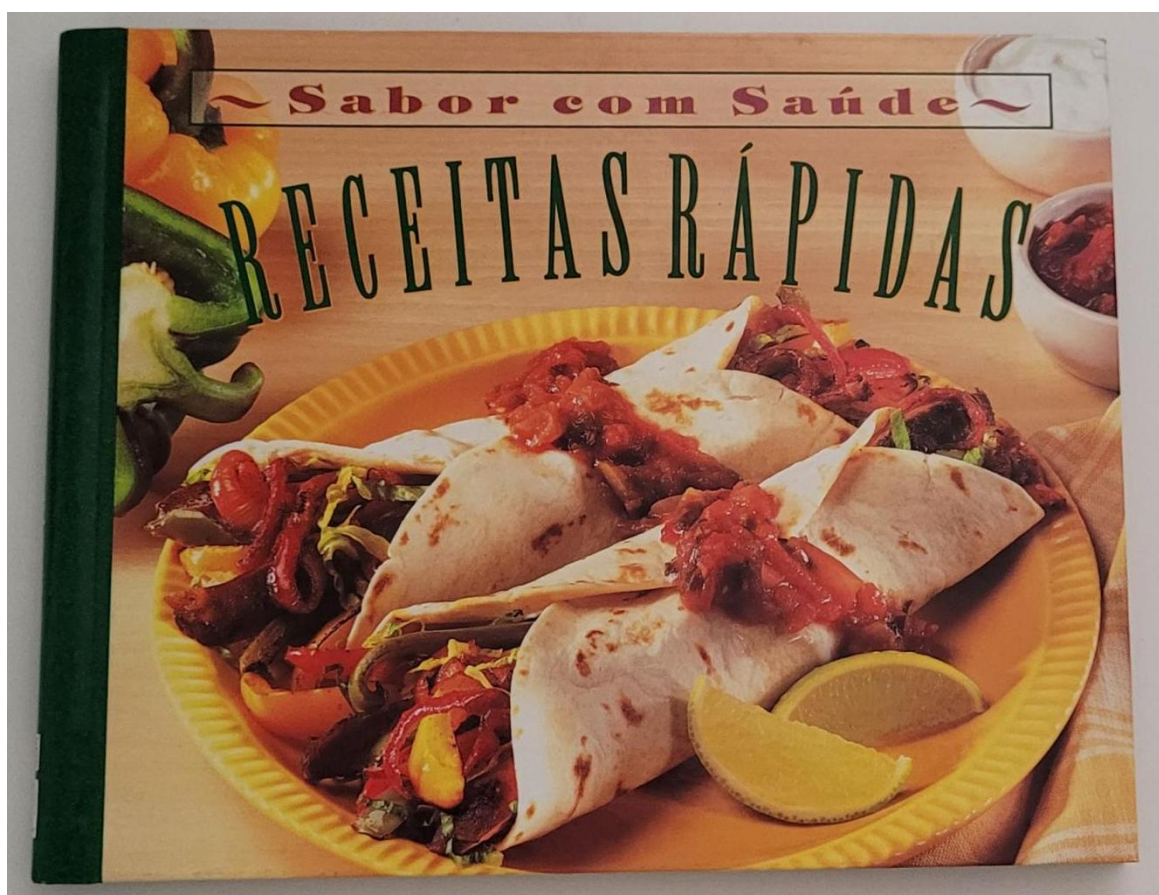
Fonte: Culinária Ilustrada Passo a Passo: Sopas.

6.3. Coleção Sabor com Saúde

O livro em específico analisado foi o “**Receitas Rápidas**”, mas todos os itens da coleção seguem o mesmo padrão de diagramação, com 280mmX222mm e um total de 150 a 160 páginas cada. Os livros ostentam a encadernação *wire-o*, com miolo sustentado por uma espiral.

A capa dura dispõe do nome da coleção em tipografia vermelha, seguida pelo título em grandes letras verdes acima de uma fotografia vibrante de uma das receitas que toma toda a frente do livro, enquanto a contracapa não contém nenhum tipo de imagem ou informação, apenas um fundo plano no mesmo verde característico da publicação.

Figura 7 – Capa Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.



Fonte: Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.

O livro aparentemente conta com um *grid* de 4 colunas e um total de 3 fontes, uma para títulos e uma para corpo de texto, ambas serifadas, e a terceira para informações adicionais que se destacam das demais por se apresentarem em *bold* e com a ausência de serifa.

Todas as receitas têm uma página inteira dedicada a elas com seus ingredientes em itálico à esquerda e centralizados e modo de preparo à direita, alinhado à esquerda e com cada etapa enumerada. O título se encontra no topo central da página formando um leve arco por cima das porções, tempo de preparo e tempo total da receita, que se apresentam na mesma tipografia diferenciada encontrada nas informações nutricionais, localizadas ao pé da página.

Cada receita também conta com uma coluna verde, localizada às margens direita ou esquerda, que apresenta uma pequena introdução sobre o prato em questão, em tipografia itálica e com capitular. Algumas dessas colunas contêm uma dica de preparo e, nesse caso, é adicionado uma coluna extra em cima da foto do prato que contém a introdução. Todas as receitas acompanham ao menos uma fotografia.

Figura 8 – Layout Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.



Fonte: Receitas Rápidas - Sabor com Saúde.

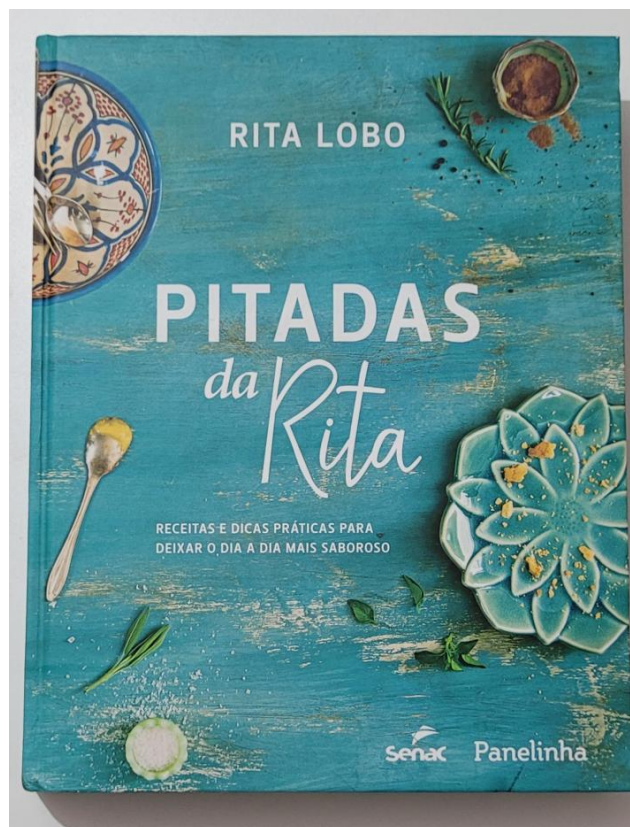
O conteúdo do livro é organizado em: Sumário, subdividido em todas as categorias de receitas encontradas no livro; Introdução; e, por fim, as receitas.

6.4. Pitadas da Rita

O exemplar “**Pitadas da Rita**” de 2016, publicado pelo Senac e pela editora Panelinha, desfruta de 215mmX275mm e um total de 213 páginas protegidas por capa dura e lombada quadrada. As 4 folhas de guarda são estampadas com todas as fotografias encontradas pelo livro.

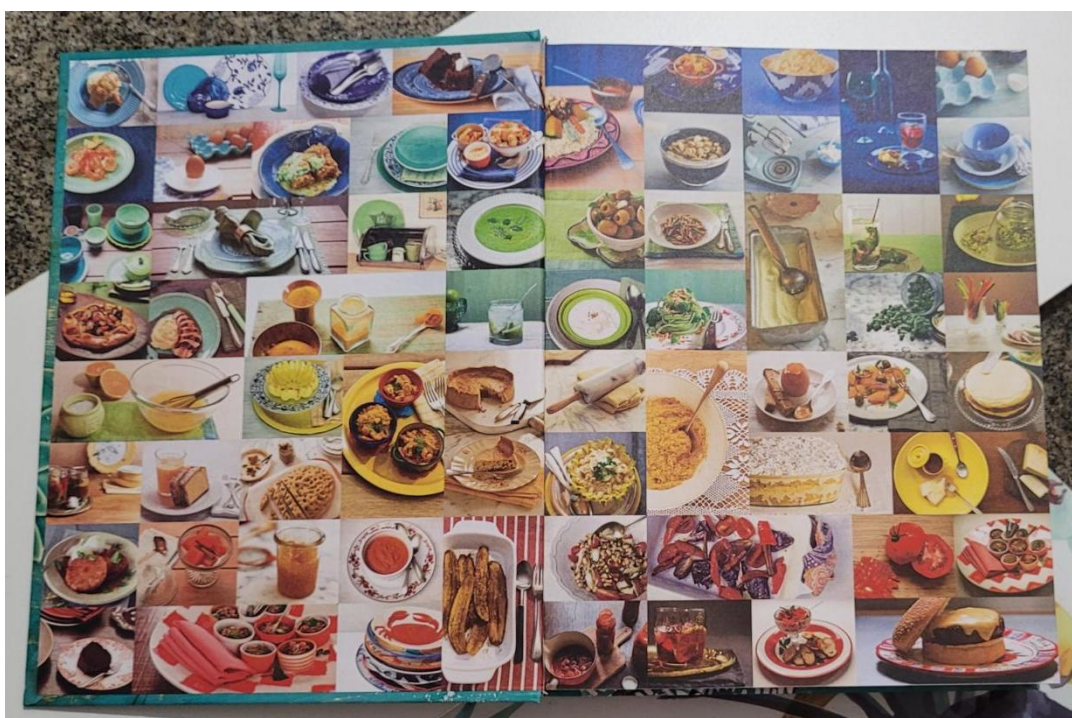
O nome da autora se encontra centralizado no topo da capa e o título, também no centro, ostenta 3 tipografias diferentes, seguido pelo subtítulo notavelmente menor e ambos os logotipos do Senac e da Panelinha no canto inferior direito. O verso apresenta uma fotografia de Rita Lobo e um parágrafo sobre o que será encontrado dentro do livro. Toda a capa contém uma única fotografia de uma superfície de madeira verde com alguns utensílios e ingredientes espalhados.

Figura 9 – Capa Pitadas da Rita.



Fonte: Pitadas da Rita.

Figura 10 – Folhas de guarda Pitadas da Rita.



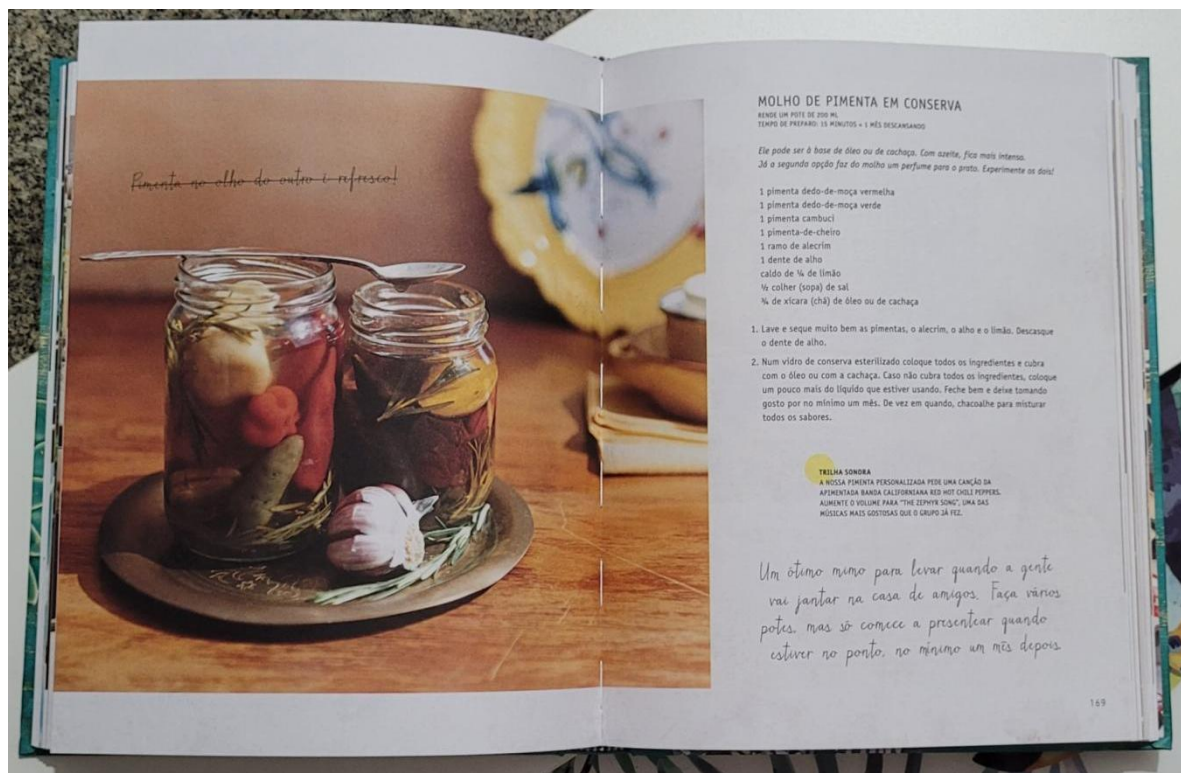
Fonte: Pitadas da Rita.

Os títulos se encontram no topo das receitas em caixa alta e tipografia maior que o restante do conteúdo textual encontrado no livro, enquanto os ingredientes e modo de preparo se diferenciam um do outro pelas etapas enumeradas. As receitas podem ser encontradas tanto no topo da página quanto na porção inferior, a depender do posicionamento das imagens. A margem interna é maior que a externa, fazendo com que as colunas de texto das receitas se localizem na extremidade esquerda nas páginas pares e na direita nas ímpares.

Por todo o livro é possível encontrar anotações destacadas por fonte script e blocos coloridos em verde, amarelo ou vermelho com baixa transparência que contém dicas, informações de destaque ou até mesmo receitas curtíssimas. Algumas receitas acompanham “Trilha Sonora” que se destaca pela presença de um elemento circular colorido e tipografia toda em caixa alta, conferindo familiaridade entre autora e leitor.

Toda a publicação possui muitas fotografias das receitas e não economiza na utilização da paleta cromática.

Figura 11 – *Layout* Pitadas da Rita



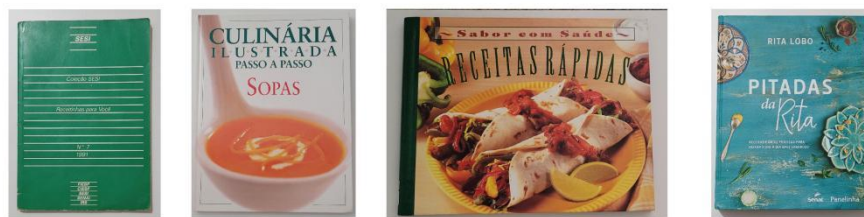
Fonte: Pitadas da Rita.

O conteúdo do livro é seccionado em: Sumário; Introdução; Receitas, agrupadas por categorização; E uma última secção com agradecimentos, índice remissivo e uma página sobre a autora.

6.5. Resultados das Análises

Ao final da análise foi construída uma tabela simplificando as informações coletadas:

Figura 12 – Resultado da análise de similares.



Formato	160mm X 230mm 95 páginas	220mmX280mm 115 páginas	280mmX222mm 150 páginas	215mmX275mm 213 páginas
Grid	1 coluna	2 e 3 colunas	4	3
Paleta tipográfica	Sans Serif	Serifadas	Display Serifadas Sans Serif	Serifadas Sans Serif Script
Paleta Cromática	Monocromático	Colorido	Colorido (1 cor de destaque)	Colorido
Uso de imagens	Ausência total de imagens	Fotografia + Texto	Fotografias + texto	Fotografias + texto

Fonte: Acervo Pessoal.

Capa dura e grande, em formato de retrato, parece ser mais comum para o tipo de publicação de acordo com os exemplares analisados, porém torna seu armazenamento e manuseamento mais complicado como observado durante a realização da análise, levando em consideração uma cozinha pequena e com poucas superfícies de apoio como é o caso da autora. Com exceção de Receitinhas para Você, todos os similares apresentam na capa uma imagem representativa do conteúdo encontrado no livro, acompanhada do título chamativo que ocupa uma grande porção do espaço disponível.

3 dos 4 livros utilizam tipografia sans serif no corpo de texto principal. O *grid* mais utilizado foi o de 3 colunas e o número de páginas é proporcional à quantidade de conteúdo presente em cada livro, mostrando-se importante a utilização inteligente e econômica do espaço disponível.

O Receitinhas para Você é o único exemplar que não apresenta nenhum tipo de uso de imagem e cor e possui texto predominante, sendo um material puramente informativo. Levando-se em consideração a relevância da representação visual

nesse tipo de publicação, o presente projeto deveria usar de inspiração os demais similares.

Por fim, como se era esperado, todas as publicações contam com alguma forma de narrativa ou guia para o preparo das receitas. Visto que o projeto tem como objetivo ser direto e simples, decidiu-se tomar como inspiração apenas os guias e dicas adicionais de preparo, deixando de lado qualquer texto ou informação não relevante para tal.

7. RECEITA DO PROJETO

Para o conteúdo do livro foi feita uma coleta de receitas realizadas diariamente pela autora do presente trabalho, como pessoa estudante autônoma buscando economizar tanto tempo quanto dinheiro no preparo das refeições, além de uma breve pesquisa realizada entre amigos e familiares que se encaixariam no público-alvo: jovens, autônomos e com pouca prática culinária.

Por fim, foram selecionadas 23 receitas sendo categorizadas em “Básico” e “Sous Chef”. Todas as receitas foram transcritas digitalmente enquanto eram preparadas pela autora para se ter certeza de que eram adequadas e com instruções de fácil entendimento. Entre os exemplares, se encontram desde o arroz e feijão clássicos do dia a dia brasileiro, passando por uma receita de patê ótima para ser vendida, até o caldo verde, preparado em dias frios, como pode ser visto na figura a seguir:

Figura 13 – Receitas.

BÁSICO		SOUS CHEF	
Ovo Frito		Strogonoff Simples	X
Omelete		Patê de Frango	X
Ovo Cozido		Purê de Batata	
Feijão Carioca		Torta de Batatas	
Arroz Branco		Batata Frita	
Molho Simples		Pimentões Recheados	X
Molho de Carne	X	Peixe ao Molho	X
Molho Branco		Bolinho de Arroz	
Macarrão		Croquete de Soja	
Panquecas		Kibe Assado	X
Cuscuz Rápido		Frango Assado	X
		Caldo Verde	X

Fonte: Acervo Pessoal.

Enquanto isso, as dicas e informações apresentadas sobre o preparo das receitas foram retiradas da experiência prévia da autora, assim como inspiradas pelo livro e similar Receitinhas para Você Nº 7, da coleção SESI.

Por fim, apesar da busca em ser acessível ao público, ou seja, de existir a possibilidade do material ser disponibilizado virtualmente por meio de PDFs, era imprescindível que o livro se apresentasse também de forma física.

Acrescente-se a isso o fato de a "culinária de papel" ter sido fundamental para o estabelecimento de uma gastronomia no Ocidente. Isso significa que a constituição de um campo específico a partir do qual o "gosto" culinário foi formado e arbitrado dependeu bastante das publicações impressas. (Barbosa, 2004, p. 4)

A partir dessa necessidade foi realizada a documentação de livros e cadernos de receitas do próprio acervo da autora, em adição a alguns livros fornecidos pelos orientadores, vistos no capítulo anterior.

7.1. FORMATO

Abrindo o livro Fundamentos de Design Criativo, Ambrose e Harris já afirmam ao leitor que: *"[o formato] é a forma e o tamanho do produto final [...]. A seleção do formato é uma combinação de visão do designer e de considerações práticas. Essas considerações podem incluir qual é o público-alvo, onde o design será [...] utilizado, a natureza da informação [...] e o orçamento disponível (p. 9)."*

Os designers não precisam se contentar com um formato padrão. Uma vez que os leitores esperam o padrão, mudanças sutis de proporção criam diferencial imediato na apresentação, sem afetar as questões práticas. (SAMARA, 2011, p.61)

Para o projeto, o livro deveria ser menor e mais compacto a fim de barateamento de custos pensando na acessibilidade ao público-alvo jovem, tendo em vista que este perfil demográfico muitas vezes não tem acesso a uma fonte de renda estável, além de oferecer maior facilidade de armazenamento. Ademais, um livro pequeno tornaria sua veiculação mais fácil levando-se em consideração um futuro em que fosse possível lançar o projeto em financiamento coletivo.

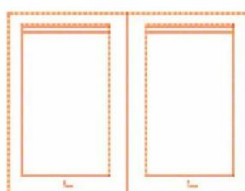
Inicialmente, o livro teria o tamanho de uma A5 padrão (14,8cm X 21cm), porém estas dimensões limitavam a utilização das ilustrações e a área livre para a parte textual do projeto. O formato final ficou com uma mudança sutil, com 16cm X 23cm, mas que apresentou melhora significativa na utilização do espaço disponível.

7.2. GRID

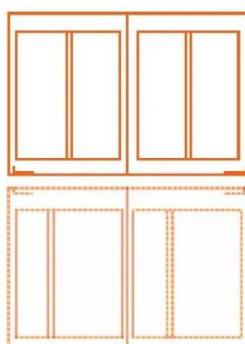
Samara classifica dois tipos de estrutura do *grid* de um livro: as Colunas, ou regulares, cujas mais comumente utilizadas são as de 2, 3, 4 e 5 divisórias e as Modulares, que consistem em um conjunto de linhas que conferem ainda mais precisão para o *layout* do livro. Ambos os tipos podem ter seu número de divisórias duplicado caso haja a necessidade de um design mais preciso e flexível.

Figura 14 – Estruturas básicas de *grids*.

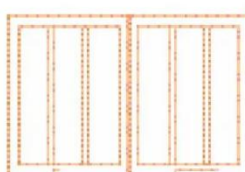
Um **GRID DE UMA COLUMNA** é usado geralmente para textos corridos contínuos, como teses, relatórios ou livros. O aspecto principal na página ou página dupla é o bloco de texto.



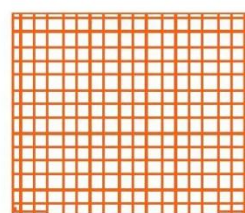
Um **GRID DE DUAS COLUMNAS** pode ser usado para controlar um grande volume de texto ou apresentar diferentes tipos de informação em colunas separadas. Um grid de coluna dupla pode ser organizado com colunas de larguras iguais ou diferentes. Nas proporções ideais, quando uma coluna é mais larga que a outra, a mais larga é o dobro da largura da coluna estreita.



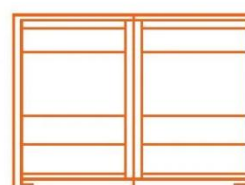
GRIDS DE COLUMNAS MÚLTIPLAS permitem maior flexibilidade do que os grid de colunas duplas ou simples, combinam múltiplas colunas de larguras variantes e são úteis para revistas e websites.



GRIS MODULARES são melhores para controlar o tipo de informação mais complexa encontrada em jornais, calendários, gráficos e tabelas. Combinam colunas verticais e horizontais, as quais organizam a estrutura em porções menores de espaço.



Os **GRIDS HIERÁRQUICOS** quebram a página em zonas. Muitos grids hierárquicos são compostos por colunas horizontais.

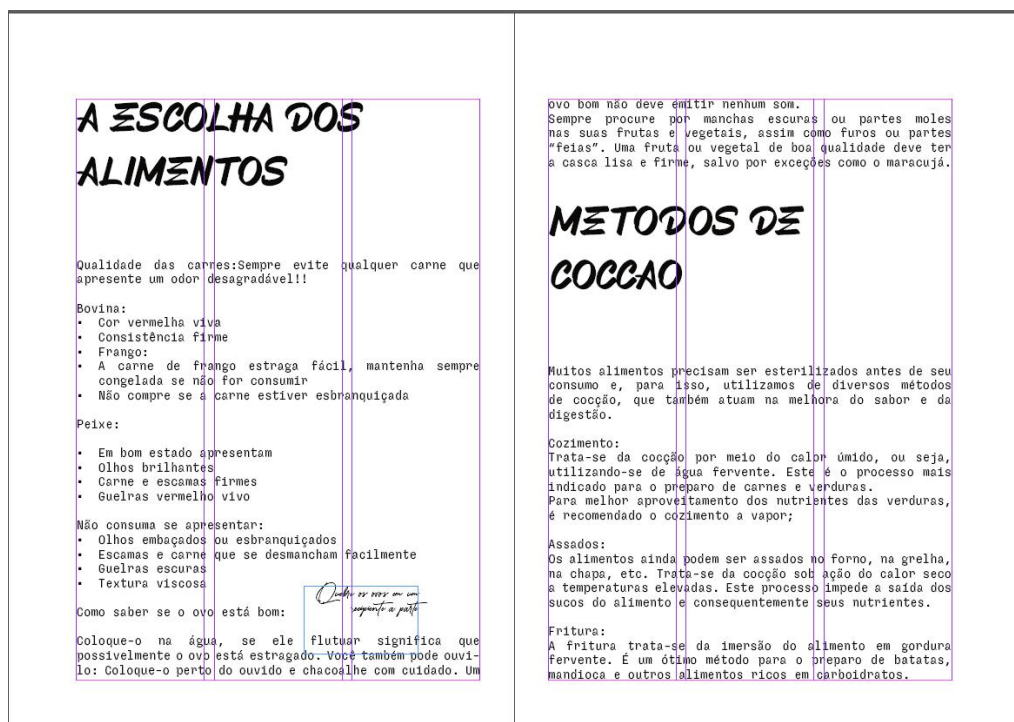


Ellen Lupton, em seu capítulo sobre *grids*, também afirma que

Eles podem ser simples ou complexos, específicos ou genéricos, rigidamente definidos ou livremente interpretados. A razão de ser dos *grids* é o controle. Eles definem sistemas para a disposição de conteúdo em páginas, telas ou ambientes construídos. [...] os *grids* eficientes não são fórmulas rígidas, mas estruturas flexíveis e resilientes. (LUPTON, 2006, p. 147)

Levando em consideração os resultados da análise de similares, inicialmente o projeto contava com um *grid* de 3 colunas com margens externa de 2cm, interna de 1cm, superior de 2,5cm e inferior de 1,5cm, conforme a figura 15:

Figura 15 – Primeira versão do *grid*.



Fonte: Acervo Pessoal.

Entretanto, para melhor distribuição dos elementos textuais e gráficos, o *grid* final do projeto é constituído por 6 colunas e margens externa de 3cm, interna de 1cm, superior de 1,8cm e inferior de 2,5cm.

Figura 16 – Versão final do *grid*.

ESCOLHENDO OS ALIMENTOS			MÉTODOS DE COZÇÃO		
BOVINOS: Cor vermelha viva Consistência firme			Muitos alimentos precisam ser esterilizados antes de seu consumo e, para isso, utilizamos de diversos métodos de cocção, que também atuam na melhora do sabor e da digestão.		
FRANGO: A carne de frango estraga fácil, mantenha sempre congelada se não for consumir Não compre se a carne estiver esbranquiçada			COZIDOS: Trata-se da cocção por meio do calor úmido, ou seja, utilizando-se de água fervente. Esta é o processo mais indicado para o preparo de carnes e verduras. Para melhor aproveitamento dos nutrientes das verduras, é recomendado o cozimento a vapor;		
PEIXE: Olhos brilhantes Carne e escamas firmes Guelras vermelho vivo			ASSADOS: Os alimentos ainda podem ser assados no forno, na grelha, na chapa, etc. Trata-se da cocção sob ação do calor seco a temperaturas elevadas. Este processo impede a saída dos sucos do alimento e consequentemente seus nutrientes.		
Para saber se um ovo está bom, coloque-o na água: se ele flutuar significa que possivelmente o ovo está estragado. Você também pode ouvi-lo: Coloque-o perto do ouvido e chacoalhe com cuidado. Um ovo bom não deve emitir som.			FRITURAS: A fritura trata-se da imersão do alimento em gordura fervente. É um ótimo método para o preparo de batatas, mandioca e outros alimentos ricos em carboidratos.		
Sempre procure por manchas escuras ou partes molés nas suas frutas e vegetais, assim como furos ou partes "feias". Uma fruta ou vegetal de boa qualidade deve ter a casca lisa e firme, salvo por exceções como o maracujá.					

Fonte: Acervo Pessoal.

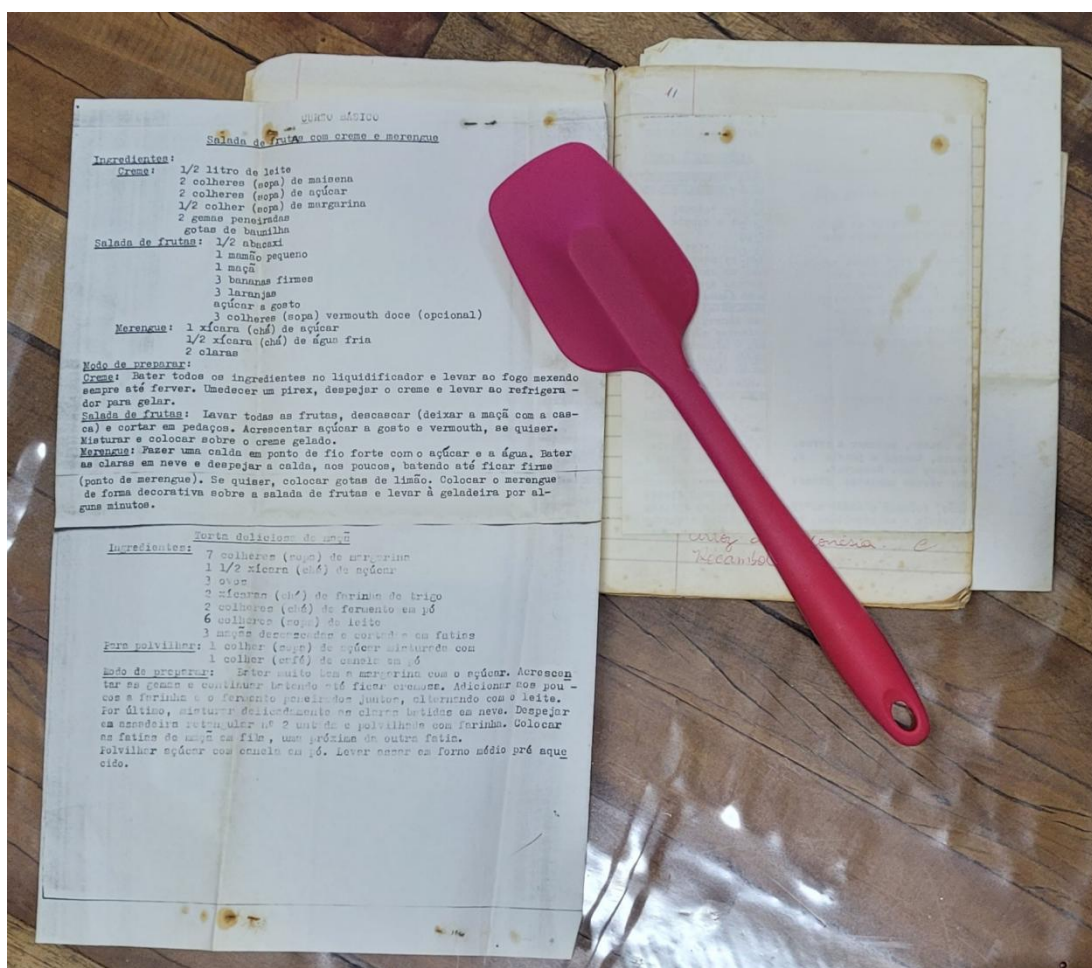
A margem grande na porção externa confere uma superfície maior para o posicionamento das ilustrações, enquanto o número duplicado de colunas oferece mais opções de enquadramento do conteúdo textual.

7.3. PALETA TIPOGRÁFICA

O sucesso da comunicação tipográfica depende tanto da escolha da família de fonte quanto do uso do espaço e do *layout*. [...] A fonte é usada para, de alguma forma, informar, entreter e fazer referências, instruir, direcionar ou mesmo envolver o leitor. (Gordon, 2012, p. 25)

Para o corpo de texto desde o começo do projeto foi pensada em uma fonte que remetesse à datilografia, fazendo referência a livros de receita mais tradicionais e até mesmo especificamente a um caderno antigo com receitas utilizado pela família da autora que pode ser visto na figura 17:

Figura 17 – Receita datilografada.



Fonte: Acervo Pessoal.

Com tal finalidade em mente, foi escolhida a Sligoil Micro como tipografia principal do projeto por apresentar uma estrutura que não apenas remete ao texto datilografado, mas que também conversa com o projeto por sua forma com ligaduras e traços estilizados, lembrando pequenos desenhos.

Figura 18 – Fonte Sligoil Micro.

Sligoil Micro

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m
n	o	p	q	r	s	t	u	v	w	x	y	z
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	,	.	/

Fonte: Acervo Pessoal.

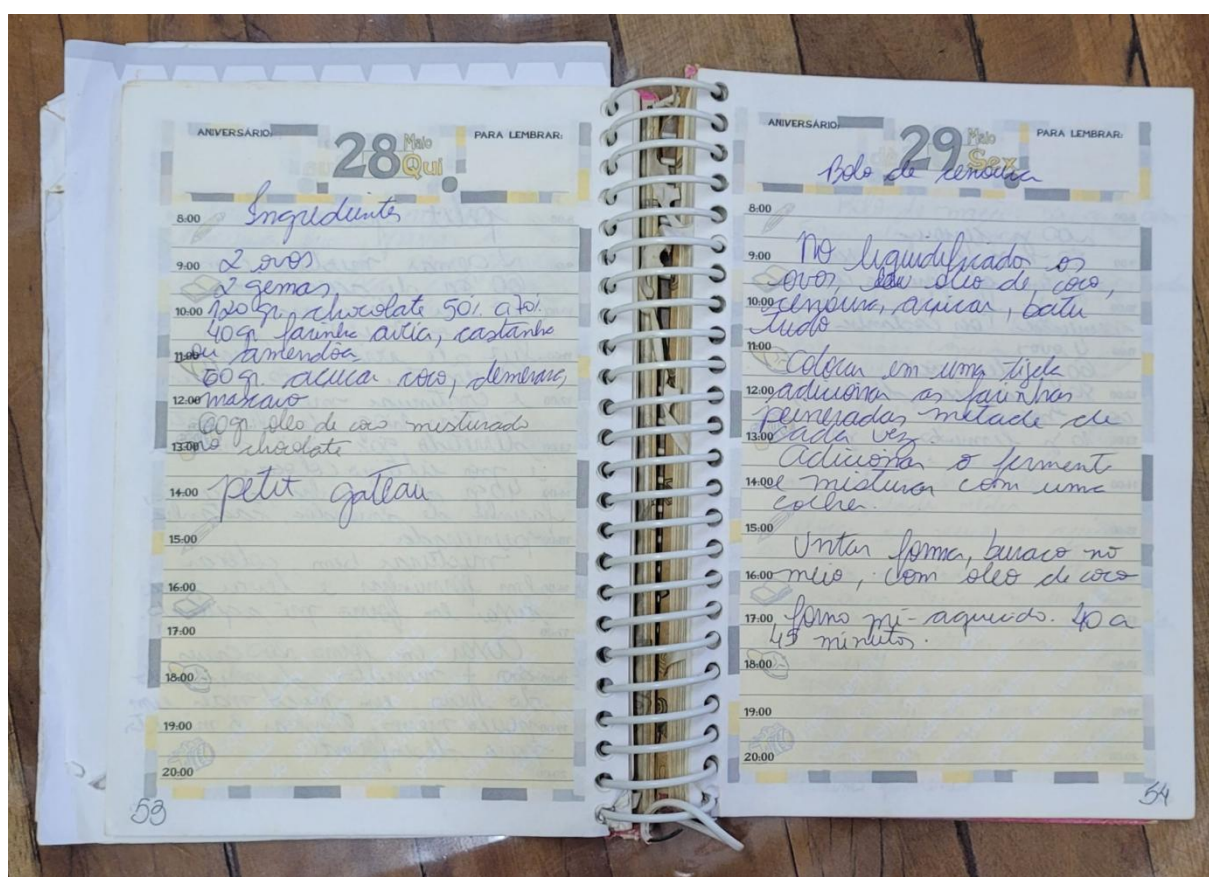
Figura 19 – Detalhes da fonte Sligoil Micro.

Aa Bb Cc

Fonte: Acervo Pessoal.

Para os títulos, era preferível uma tipografia de *display* pesada e que chamasse a atenção, sendo selecionadas inicialmente as fontes *Pilowlava* e *Skyscapers*. Foi ainda escolhida uma fonte para subtítulos e anotações que deveria remeter a letras manuscritas, também utilizando de inspiração outro caderno pertencente à família.

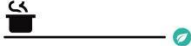
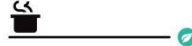
Figura 20 – Caderno de receitas escrito à mão.



Fonte: Acervo Pessoal.

A tipografia em questão foi a Rionaldo Angelo, entretanto, nenhuma das 3 fontes citadas continha acentuação e dificultavam a legibilidade por serem muito decorativas. Por conta desse empecilho, foram realizados testes de combinação entre várias tipografias coletadas, bem como testes de impressão para garantia de legibilidade.

Figura 21 - Testes de legibilidade.

ESSE GROTESK <i>Barakati Signature Regular</i>  1 PEITO DE FRANGO 1/2 CEBOLA PICADINHA 1 PCT DE EXTRATO DE TOMATE MOLHO DE MOSTARDA 1 CX DE CREME DE LEITE 1 LATA DE MILHO VERDE 1/2 PCT DE COGUMELOS CHAMPGNON SAL PIMENTA DO REINO CHEIRO VERDE ÓLEO Refogue a cebola no óleo até dourar, acrescente o frango em cubos, os temperos a gosto e refogue até estar bem cozido e macio. Na mesma panela, refogue o milho e os cogumelos fatiados e então acrescente o extrato de tomate e uma colher de molho de mostarda. Assim que alcançar a fervura, adicione o creme de leite e o cheiro verde, desligue o fogo e misture bem.	IMPACT REGULAR <i>Reman Regular</i>  1 PEITO DE FRANGO 1/2 CEBOLA PICADINHA 1 PCT DE EXTRATO DE TOMATE MOLHO DE MOSTARDA 1 CX DE CREME DE LEITE 1 LATA DE MILHO VERDE 1/2 PCT DE COGUMELOS CHAMPGNON SAL PIMENTA DO REINO CHEIRO VERDE ÓLEO Refogue a cebola no óleo até dourar, acrescente o frango em cubos, os temperos a gosto e refogue até estar bem cozido e macio. Na mesma panela, refogue o milho e os cogumelos fatiados e então acrescente o extrato de tomate e uma colher de molho de mostarda. Assim que alcançar a fervura, adicione o creme de leite e o cheiro verde, desligue o fogo e misture bem.
BELOWLAVA <i>Sattin Regular</i>  1 PEITO DE FRANGO 1/2 CEBOLA PICADINHA 1 PCT DE EXTRATO DE TOMATE MOLHO DE MOSTARDA 1 CX DE CREME DE LEITE Refogue a cebola no óleo até dourar, acrescente o frango em cubos, os temperos a gosto e refogue até estar bem cozido e macio. Na mesma panela, refogue o milho e os cogumelos fatiados e então acrescente o extrato de tomate e uma colher de molho de mostarda. Assim que alcançar a fervura, adicione o creme de leite e o cheiro verde, desligue o fogo e misture bem.	SKYSCAPERS <i>Ronaldo Angelo</i>  1 PEITO DE FRANGO 1/2 CEBOLA PICADINHA 1 PCT DE EXTRATO DE TOMATE MOLHO DE MOSTARDA 1 CX DE CREME DE LEITE 1 LATA DE MILHO VERDE 1/2 PCT DE COGUMELOS CHAMPGNON SAL PIMENTA DO REINO CHEIRO VERDE ÓLEO Refogue a cebola no óleo até dourar, acrescente o frango em cubos, os temperos a gosto e refogue até estar bem cozido e macio. Na mesma panela, refogue o milho e os cogumelos fatiados e então acrescente o extrato de tomate e uma colher de molho de mostarda. Assim que alcançar a fervura, adicione o creme de leite e o cheiro verde, desligue o fogo e misture bem.

Fonte: Acervo Pessoal.

Posteriormente após os testes foram selecionadas para título a Esse Grotesk e para subtítulos e anotações a Reman, ambas conferindo sobriedade e legibilidade ao projeto.

Figura 22 – Fonte Esse Grotesk.

Esse Grotesk
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.. /

Fonte: Acervo Pessoal.

Figura 23 – Fonte Reman.

Reman
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890.. /

Fonte: Acervo Pessoal.

Figura 24 – Título e subtítulo.

BOLINHO DE ARROZ

Zero desperdício

Fonte: Acervo Pessoal.

Todas as fontes que passaram pelo projeto são livres tanto para o uso pessoal quanto o comercial.

7.4. PALETA CROMÁTICA

Como afirma Bob Gordon, a cor no design pode ser utilizada como apelo, entretenimento, foco ou para evocar uma inspiração, sentimento, assimilar identidades. Associada a outros elementos gráficos em um determinado contexto é que a cor evoca uma reação do observador.

O impacto que a cor já traz implícito em si, de eficácia indiscutível, não pode, entretanto, ser analisado arbitrariamente pela mera sensação estética. Ele está intimamente ligado ao uso que se fará do elemento cor. Contrastes interessantes para uma fácil visibilidade são: O preto sobre amarelo, verde ou azul; [...] branco sobre azul ou preto; e o amarelo sobre o preto. As cores claras devem colocar-se em tipos não muito pequenos, especialmente se o fundo for vermelho, verde, roxo ou azul escuro. (Farina, 2006, p. 13)

Para este projeto, foram selecionadas 4 cores principais: o vermelho, o amarelo, o azul e o verde, assim como uma variação de preto e branco desenvolvidas especificamente para o projeto. Além de serem cores amplamente

utilizadas no contexto culinário, como podemos tomar de exemplo o aplicativo *IFood* e os restaurantes Divino Fogão, Jeronimo e Madero, a utilização de cores primárias remete ao próprio contexto do projeto: um livro com receitas básicas e adequadas a iniciantes, assim como as cores primárias que iniciam o vasto círculo cromático.

Antes de uma definição final foram realizados testes de contraste entre todas as cores escolhidas, alterando tom, saturação e luminosidade conforme necessário.

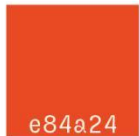
Figura 25 – Teste de cores.



Fonte: Acervo Pessoal.

A partir destes testes, foi decidido que ambos o amarelo e o azul seriam as principais cores encontradas nas receitas por serem as cores com mais destaque, enquanto o vermelho e o verde apareceriam esporadicamente em pequenos detalhes ou em páginas de navegação.

Figura 26 – Paleta cromática.

Cores	 e84a24	 f9c23f	 244584	 31b4a3	 0f0a07	 fcf3ea
CMYK	C: 0 M: 82 Y: 90 K: 0	C: 2 M: 26 Y: 82 K: 0	C: 96 M: 77 Y: 17 K: 4	C: 71 M: 0 Y: 44 K: 0	C: 76 M: 73 Y: 66 K: 92	C: 1 M: 6 Y: 9 K: 0
Utilizações	Navegação	Títulos e dicas	Títulos e páginas especiais	Ícone vegetariano	Corpo de texto	

Fonte: Acervo Pessoal.

7.5. ILUSTRAÇÕES

O professor Milton Nakata em seu capítulo “Desenho no Design”, do livro *Ensaio em Design*, reafirma o que foi dito por PORTO (1998, apud NAKATA, 2010, p.54), que “o designer que desenha domina uma ferramenta poderosa e está melhor equipado do que, numa comparação direta, àquele designer que não desenha”. O professor diz ainda que a ilustração só existe quando é dada função representativa ao desenho, quando há um significado por trás de sua execução.

Todo desenho tem conteúdo, o que significa que é mais que meramente um assunto; todo desenho tem forma, o que é consideravelmente mais que uma estrutura de linhas; e, é claro, todo desenho deve ser executado por algum meio. (GETTINGS, 1969, p.6, tradução)¹

Atribui-se o uso das ilustrações como método de representação das receitas no presente projeto a dois fatores: o primeiro, como forma de diferenciação e apelo ao público-alvo e o segundo como meio de expressão e exploração da autora.

¹ “Every drawing has content, which means more than merely a subject; every drawing has form, which is considerably more than its structure of lines; and, of course, every drawing has to be executed in some medium or other”.

O estilo das ilustrações e uso das cores foi definido previamente com a montagem de um moodboard, coletando exemplos das chamadas *Food Illustrations* de artistas e referências sobre os quais a autora já possuía conhecimento prévio.

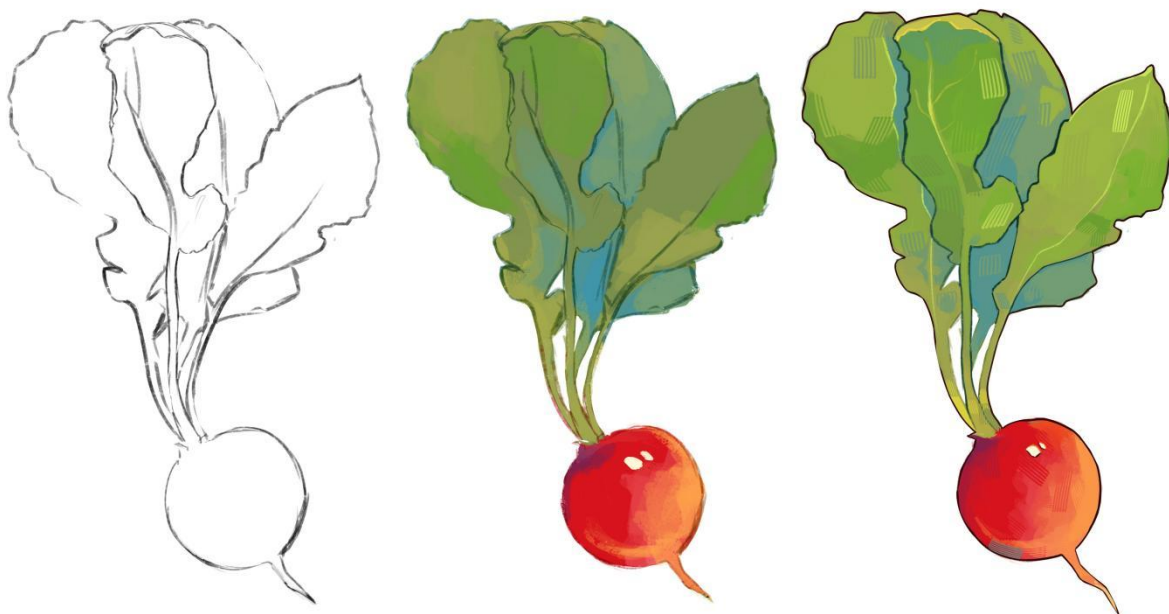
Figura 27 – Moodboard de referências.



Fonte: Acervo Pessoal.

Foi decidido que as ilustrações, realizadas digitalmente através do *software Clip Studio Paint*, deveriam manter-se simplificadas e estilizadas ao invés de um retrato fiel da realidade, com pinceladas aparentes e cores vivas para manter a estética do projeto utilizando os *brushes MB Lineart (Legendary)* e *MB Cubebrush (Legendary)*, ambos do pacote *Demo* disponibilizado pelo ilustrador Marc Brunet, e o *情報量が増えるペン*, disponível na loja de materiais do programa.

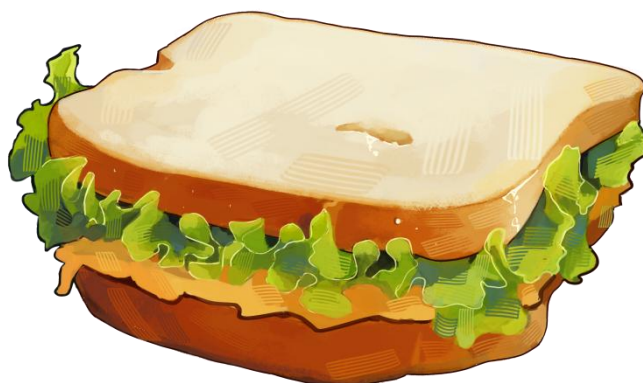
Figura 28 – Etapas da ilustração



Fonte: Acervo Pessoal.

Para as ilustrações, algumas das receitas e ingredientes foram preparados e então fotografados pela autora para serem usadas como referência. Seguem alguns exemplos, utilizando ingredientes, utensílios e composição própria, de acordo com as figuras 29 e 30.

Figura 29 – Fotografia e Ilustração "Patê de frango".



Fonte: Acervo Pessoal.

Figura 30 – Fotografia e Ilustração “Arroz Soltinho”.



Fonte: Acervo Pessoal.

A figura 30 a seguir é o exemplo de uma foto que foi tirada em um restaurante para ter uma referência mais interessante para a ilustração, levando em consideração o ambiente e a apresentação do prato.

Figura 31 – Fotografia e Ilustração “Batata Frita”.



Fonte: Acervo Pessoal.

Quanto ao restante das ilustrações, foram utilizadas referências providas da *internet* ou montagens que uniam tais imagens e fotos autorais, na falta do ingrediente ou da possibilidade de fazer a receita.

Figura 32 – Montagem de referência + fotografia e Ilustração “Caldo Verde”.



Fonte: Acervo Pessoal.

Inicialmente, era importante que todas as receitas acompanhassem sua representação visual, no entanto, com o andar do projeto, a grande quantidade de ilustrações se mostrou inviável e tornava o conteúdo do livro muito desordenado. No fim, apenas algumas das receitas no livro foram privilegiadas com uma ilustração que as representasse. De mesmo modo, durante a idealização do projeto, foi prevista a realização de diferentes cenários ilustrados que dividiriam as secções do livro, porém isto não foi possível devido à demanda de trabalho. No lugar, foi feito um *pattern* com um pequeno desenho de estilo mais simples.

Figura 33 – Desenho do *pattern*.



Fonte: Acervo Pessoal.

7.6. LAYOUT

Layout é o arranjo dos elementos do design em relação ao espaço que eles ocupam no esquema geral do projeto. [...] O objetivo do *layout* é apresentar os elementos visuais e textuais de maneira clara e eficiente ao leitor. (Ambrose et al, 2003, p. 33)

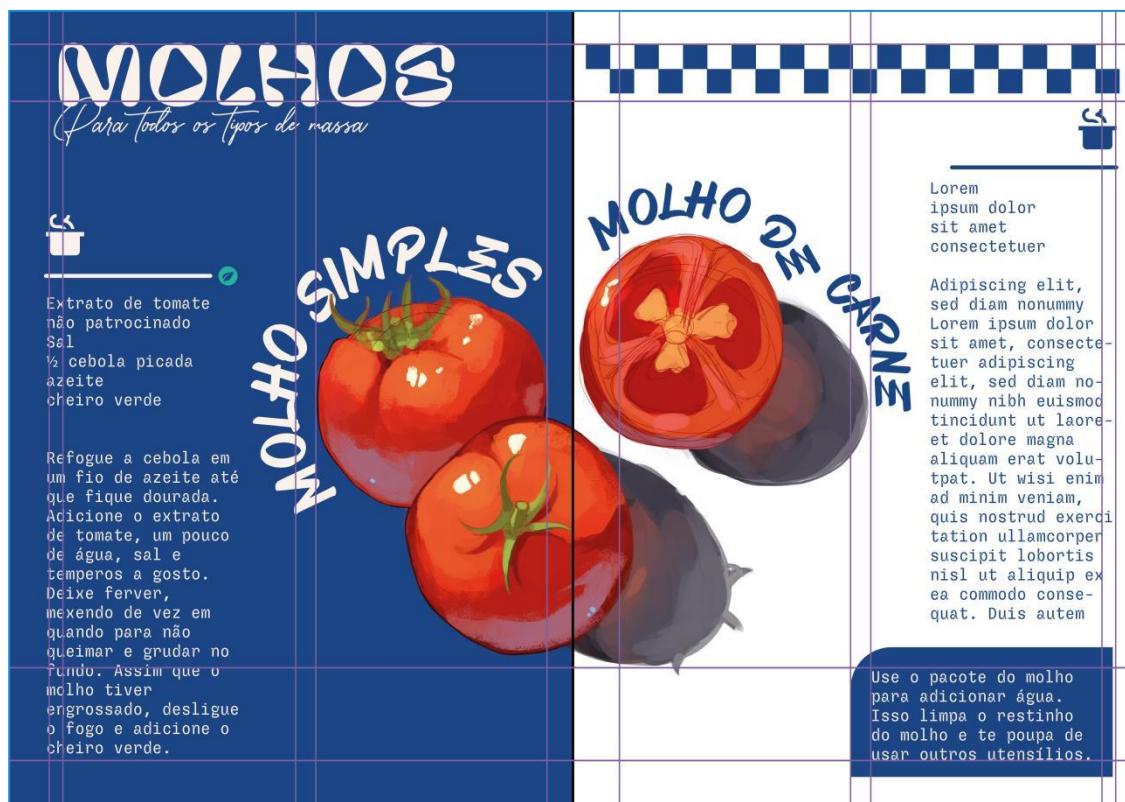
Inicialmente foram realizadas 2 alternativas de *layout*, explorando a hierarquia visual entre texto, ilustrações e outros elementos gráficos, assim como a relação entre a paleta cromática e a legibilidade do conteúdo apresentado.

Figura 34 – Idealização de *Layout I*



Fonte: Acervo Pessoal.

Figura 35 – Idealização de *Layout II*



Fonte: Acervo Pessoal.

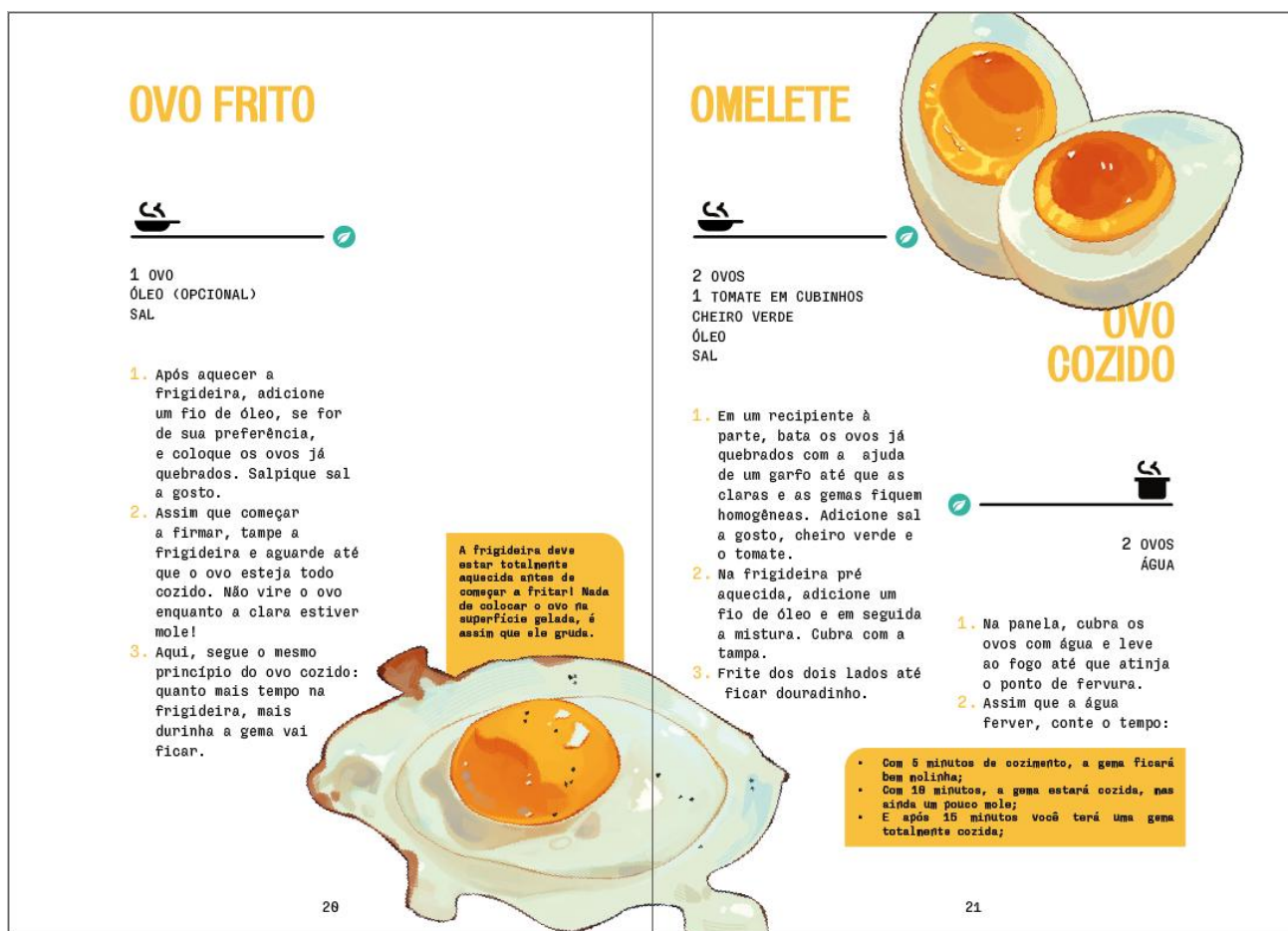
Cada página teria de conter de uma a duas receitas, acompanhada por uma ilustração e dicas que facilitassem sua execução. As receitas deveriam sempre seguir a hierarquia: título, utensílios, ingredientes e, por fim, o modo de preparo. Também deveriam conter um indicativo de serem vegetarianas ou não, para abranger vários públicos. No começo, foi pensado em existir também um indicativo de receitas boas para serem vendidas, pensando em ajudar na arrecadação de renda dos jovens, mas posteriormente essa ideia foi descartada.

A partir deste *brainstorming*, as ideias foram em seguida aperfeiçoadas para conferir harmonia entre todos os elementos. O título, na fonte Esse Grotesk 35pt e com cor de destaque, se encontra no topo justificado ao mesmo lado que a página. Por exemplo, receitas que se encontram nas páginas à esquerda tem seu título justificado também à esquerda, salvo raras exceções como em páginas com 2 receitas ou com ilustrações que tomam o espaço superior.

Receitas das páginas pares têm seus ingredientes alinhados à esquerda enquanto as páginas ímpares têm os ingredientes alinhados à direita. A numeração de cada página encontra-se ao centro na porção inferior.

O padrão é receitas com 4 colunas de largura, porém receitas com muitas etapas devem ocupar, no máximo, 5 colunas, enquanto receitas que dividem o espaço com ilustrações centralizadas entre 2 páginas devem ser comprimidas em 3 colunas.

Figura 36 – Exemplo de *layout* com receita dupla e ilustração no topo.



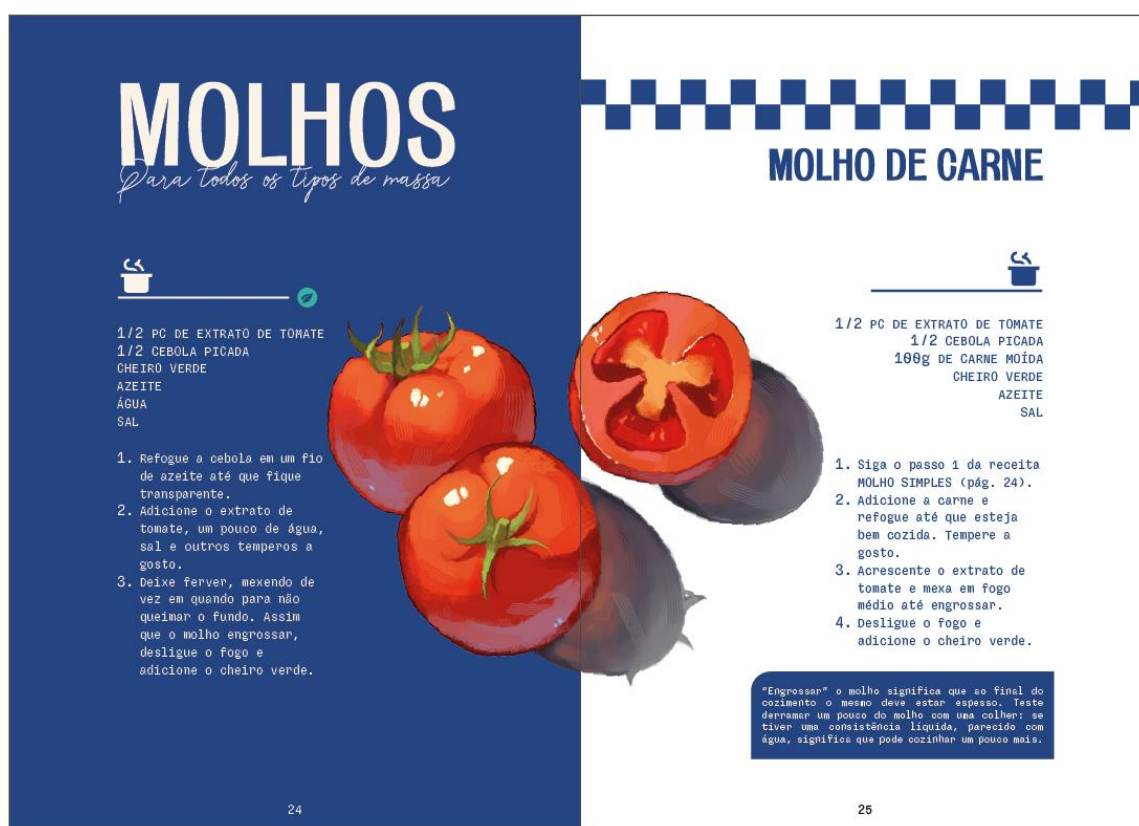
Fonte: Acervo Pessoal.

Os ingredientes e o modo de preparo possuem a mesma fonte, a Sligoil Micro em 12 pt e 10pt respectivamente, se diferenciando pois os ingredientes estão todos em caixa alta enquanto o modo de preparo tem cada uma de suas etapas enumerada. Essa diferenciação foi adotada mais adiante no desenvolvimento do projeto a partir dos resultados na análise de similares, onde foi observado que o uso de tópicos numerados nas receitas é amplamente utilizado e facilita a navegação.

As caixas de dicas ocorrem em quase todas as receitas e podem ocupar 2 ou 4 colunas a depender do seu conteúdo. Elas também têm a liberdade para aparecer em qualquer lugar da página, conferindo dinamicidade, mas sempre encostadas a pelo menos 2 margens. O canto arredondado das caixas deve sempre apontar para o centro do livro.

O fundo colorido reaparece no *layout* final, apenas pontualmente entretanto, e traz consigo alterações na cor dos títulos e do corpo de texto de acordo com o fundo.

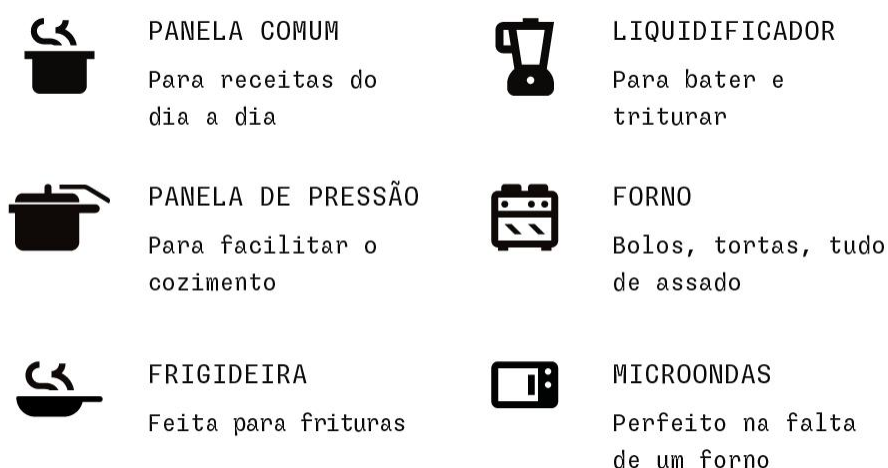
Figura 37 – Exemplo de *layout* com página colorida.



Fonte: Acervo Pessoal.

Abaixo do título, cada receita é acompanhada de 1 a 3 ícones que indicam quais os utensílios necessários para sua realização, além de um ícone que ocorre esporadicamente em cor diferenciada para indicar que aquela receita é adequada ao consumo vegetariano. A maioria dos ícones foi retirada do site *open-source Pictogrammers* e alguns foram levemente alterados para melhor se encaixarem no presente trabalho. São livres para o uso em qualquer tipo de projeto.

Figura 38 – Ícones dos utensílios.



Fonte: Acervo Pessoal.

7.7. CAPA

Há um ditado que diz que não se deve julgar um livro pela capa. Entretanto, a capa de um livro é o primeiro contato que o consumidor terá com a leitura, é a porta que guarda o conteúdo presente nas páginas.

As primeiras ‘capas’ eram os frontispícios projetados com uma complexa arquitetura tipográfica. Para protegê-los [os livros] e garantir sua durabilidade inventaram a capa de couro. (Ferlauto, 2014, p. 73)

Para este projeto foi optado a encadernação em lombada quadrada com capa flexível, levando em consideração as observações realizadas durante a análise de similares. Não se viu necessidade em adicionar orelhas ou outros “acessórios”, como luvas e cintas, a fim de manter o produto simples.

A capa deveria trazer consigo os dois focos do projeto: ilustrações e receitas para iniciantes. Partindo dessa necessidade, para todo o fundo da capa, ambos frente e verso, foi utilizado o verde da paleta de cores que conferiria destaque à ilustração escolhida, o “Arroz Soltinho”, selecionada para representar o projeto por ser a refeição mais comumente realizada nas casas brasileiras.

O título e subtítulo são envoltos por uma caixa branca de canto arredondado, remetendo às dicas encontradas dentro do livro, nas fontes Esse Grotesk pt 47 e Reman pt 28 respectivamente. Na porção inferior da frente encontra-se o nome da autora em tipografia de corpo 15 e caixa alta.

O verso da capa conta apenas com o título novamente no topo e uma pequena introdução ao conteúdo na fonte sligoil micro em corpo 10, o parágrafo separado do título pelo ícone de panela apresentado previamente, e ambos os logos da instituição Unesp quanto da Faculdade de Artes, Arquitetura e Comunicação.

8. PONDO A MESA

O título do livro, “Pondo a Mesa”, traz a ideia de se iniciar uma refeição: após o preparo dos alimentos, antes que se possa comer, deve-se pôr a mesa. Do

mesmo modo, antes de começar a cozinhar, deve-se antes aprender o básico e pôr em prática aquilo que foi ensinado.

Figura 39 – Capa do livro

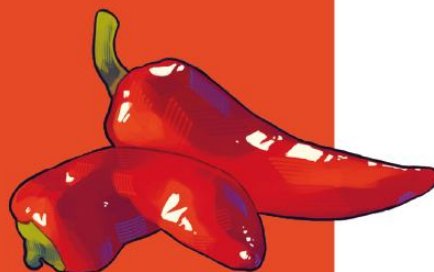


Fonte: Acervo Pessoal.

Ao abrir o livro encontra-se as folhas de rosto estampadas com o *pattern* esmaecido feito do desenho previamente visto na figura 32, seguidas pelo sumário de conteúdo. Com exceção de “Carta ao Leitor”, cada capítulo é intitulado de acordo com uma etapa ou termo utilizado na cozinha.

Figura 40 – Sumário de conteúdo

CONTEÚDO		
1	CARTA AO LEITOR	
	Introdução	8
2	MISE EN PLACE	
	Ingredientes básicos	12
	A escolha dos alimentos	13
	Métodos de cocção	14
	Utensílios indispensáveis	15
	Medidas e conversões	16
	Conselhos práticos	17
3	BÁSICO	
	Ovo frito	20
	Omelete	21
	Ovo cozido	21
	Feijão	22
	Arroz soltinho	23
	Molho simples	24
	Molho de carne	25
	Molho branco	26
	Macarrão	27
	Panqueca	28
	Cuscuz Simples	29
4	SOUS CHEF	
	Stroganoff simples	32
	Patê de frango	33
	Purê de batata	34
	Torta de batatas	35
	Batata frita	36
	Peixe ao molho	39
	Bolinho de arroz	40
	Croquete de soja	41
	Kibe assado	42
	Frango assado	43
	Caldo verde	44
5	FIM DA CEIA	
	Índice	48
	Agradecimentos	50



Fonte: Acervo Pessoal.

O conteúdo do livro foi dividido em um total de cinco capítulos: introdução e informações básicas que se deve saber antes de começar a cozinhar, como qual método de cocção é mais adequado a um certo alimento ou como medir proporções de ingredientes sem uma balança ou copo de medida; e, por fim as receitas que vem em dois capítulos distintos, começando pelas receitas mais fáceis e adequadas a iniciantes e terminando em receitas ligeiramente mais complexas, as quais necessitam o mínimo de conhecimento básico sobre cozinhar.

Figura 41 – Abertura do capítulo “Básico”



Fonte: Acervo Pessoal.

Cada seção é separada por duas páginas de navegação vermelhas estampadas pelo mesmo *pattern* encontrado anteriormente. As aberturas de capítulo acompanham o título na tipografia Esse Grotesk pt 90, seguido pelo tempo médio de preparo de todas as receitas e uma ilustração que acompanhe alguma das receitas destaque.

Figura 42 – Mockup de compilação de páginas diversas



Fonte: Acervo Pessoal.

O conteúdo do livro é finalizado no capítulo “Fim da Ceia, composto por índice e agradecimentos.

Figura 43 – Índice

ÍNDICE

A

ARROZ, 12, 17, 23, 40
AÇÚCAR, 12
ABOBRIÑHA, 32
ÁGUA, 13, 14, 17, 21, 22, 23, 24, 27, 29, 33, 34, 35, 36, 39, 42, 43, 44
ALHO, 12, 41, 42, 43
AZEITE, 12, 24, 25, 36, 38, 40, 42, 43
AZEITONA, 38

B

BACON, 44
BATATA, 12, 14, 34, 35, 36, 43, 44

C

CARNE, 12, 13, 25, 38, 42
CEBOLA, 12, 22, 23, 24, 25, 26, 32, 33, 35, 38, 39, 41, 42, 44
CENOURA, 12
CHAMPIGNON, 32
CHEIRO VERDE, 12, 24, 25, 32, 33, 34, 35, 38, 40, 44

F

FARINHA, de trigo, 28, 40, 41, de milho, 29, de rosca, 40, 41
FEIJÃO, 17, 22
FERMENTO, 40
FRANGO, 13, 32, 33, 43

L

LEITE, 12, 26, 28, 34, 40, creme de, 12, 26, 32, de coco, 39, em pó, 12
LIMÃO, 39, 42, 43
LINGUIÇA, 44
LOURO, folha de, 22

48

M

MACARRÃO, 17, 27
MAIONESE, 33
MANDIOCA, 14
MANTEIGA, 12, 34
MARGARINA, 26, 28, 29
MILHO, 32, amido de, 26, em flocos, 29
MOSTARDA, 32
MUSSARELA, 38

O

ÓLEO, 12, 20, 21, 22, 23, 32, 33, 35, 36, 39, 40, 41, 44
OVO, 12, 13, 20, 21, 28, 35, 40, gema de, 41, clara de, 41

P

PÁPRICA, 33, 43, picante, 38, 39
PEIXE, 13, 39
PIMENTA, 12, 32, 35, 41
PIMENTÃO, 33, 38, 39
PORCO, banha de, 23
PTS, 42

S

SAL, 12, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 41, 42, 43, 44
SALSA, 12, 41
SOJA, 12, 17

T

TILÁPIA, filé de, 39
TOMATE, 12, 21, 24, 25, 32, 38, 39, 41, 42

49

Fonte: Acervo Pessoal.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao fim da pesquisa, acredito que atingi um resultado satisfatório ao não apenas alcançar o objetivo de desenvolver um livro com receitas pensado em jovens dependentes, utilizando recursos do design editorial e também do design de informação, como ao exercitar todo o conhecimento adquirido nesses quase 5 anos de design gráfico e a criatividade no desafio de elaborar cada ilustração. Destaca-se também o conhecimento posteriormente adquirido ao realizar o estudo e análise de outros livros similares para melhor compreensão de como estas publicações são elaboradas em questão de design e como tais elementos influenciam na experiência do consumidor.

Com o desenrolar da pesquisa também pude entender melhor como o avanço da tecnologia e questões sociais podem interferir com o desenvolvimento das habilidades e o baixo envolvimento ao participar de atividades que englobam o cuidado da casa e manutenção da vida diária, mais especificamente de acordo com o tema do projeto, do ato de cozinhar.

Embora não tenha sido possível realizar a impressão física do livro neste momento do projeto, existe ainda a gratificação em tornar possível a disseminação de receitas e práticas que me são tão úteis no dia a dia utilizando de um meio de representação que me é tão estimado, a ilustração.

Finalmente, é de grande interesse tornar possível a publicação e distribuição do projeto em veículos de financiamento coletivo *online*, visando chegar a mais pessoas que possam precisar de um pequeno incentivo para começar sua busca pela independência na cozinha.

10. REFERÊNCIAS

ALBERTO DÓRIA, C. **A SOCIOLOGIA DA CULINÁRIA BRASILEIRA DE UMA PERSPECTIVA MATERIALISTA**. Revista Inter-Legere, [S. l.], v. 2, n. 25, p. c18350, 2019. DOI: 10.21680/1982-1662.2019v2n25ID18350. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/interlegere/article/view/18350>. Acesso em: 3 maio. 2023.

BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela Figueiredo Fernandes. **Culinária de Papel**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, p. 3-23, 2004. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/12051>. Acesso em: 3 de maio de 2023.

BRAGA, Isabel Maria; PILLA, Maria Cecília. **ROSA MARIA PARA A ELITE, ROSA MARIA PARA O POVO. CULINÁRIA BRASILEIRA E CULINÁRIA PORTUGUESA XXNA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO**. Rev. Hist. (São Paulo) (177), 2018.

Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rh/a/TJmmGsrh8V965xRRgMtyzgw/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 3 de maio de 2023.

CAMARGO, Anice Milbratz de et al. **Mídias sociais no contexto da socialização culinária: estudo multimétodos sobre conteúdo veiculado e utilização por adultos jovens fundamentado na Teoria Social Cognitiva**. Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa

de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2022 Disponível em:
<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/243853>. Acesso em 3 de maio de 2023

CAMARGO, Anice Milbratz de et al. **Percepções de adultos jovens brasileiros sobre o ato de cozinhar**. Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2023. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/download/69961/45777>. Acesso em 15 de junho de 2023

CORDEIRO, Ester Pinter et al. **Evolução dos livros de culinária brasileiros e sua relação com o cozinhar na contemporaneidade**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, [S.l.], v. 15, p. e47370, dez. 2020. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/47370>>. Acesso em: 29 maio 2023. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2020.47370>.

DOMICIANO, Cássia Leticia Carrara et al. **Ensaio em design: arte, ciência e tecnologia**. Bauru: Canal 6, 2010. 208 p. Disponível em:
<https://canal6.com.br/livreacesso/livro/ensaio-em-design-arte-ciencia-e-tecnologia/>. Acesso em: 25 de março de 2024

FARINA, Modesto; PEREZ, Clotilde; BASTOS, Dorinho. **Psicodinâmica das Cores em Comunicação**. 5ed. São Paulo: Blucher, 2006.

FERLAUTO, Claudio; BURGER, Cristina. **Um olhar gráfico**. 1ed. Rosari, 2014

GETTINGS, Fred. **Techniques of Drawing**. Universidade de Michigan: Mayflower Books, Janeiro de 1969.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. **Culinária de papel**. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004.

GORDON, Bob; GORDON, Maggie. *O Essencial do Design Gráfico*. Ed. 2, São Paulo: Senac, fevereiro de 2012.

LIMA, J. J. F. **Livro de receitas ilustrado: design e a valorização da culinária cearense**. 2022. 67 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Design) - Centro de Tecnologia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/68398>. Acesso em: 3 de maio de 2023.

LUPTON, Ellen. **Pensar com tipos: guia para designers, escritores, editores e estudantes**. 2.ed. São Paulo: Casac Naify, 2013. 224 p.

NOVINSKI, Luciane Chioccarello. **Projeto gráfico para um livro de receitas**. Trabalho de diplomação - Universidade Tecnológica Federal Do Paraná Departamento De Desenho Industrial Curso De Tecnologia Em Design Gráfico, Curitiba, 2019. Disponível em: https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/23695/1/CT_CODEG_2019_2_20.pdf. Acesso em 5 de outubro de 2023

SAMARA, Timothy. **Ensopado de design gráfico: ingredientes visuais, técnicas e receitas de layouts para designers gráficos**. São Paulo: Blucher, 2010.

SAMARA, Timothy. **Guia de design editorial**. Porto Alegre: Bookman, 2011.

Twenge, Jean M. **iGen: Porque as crianças superconectadas de hoje estão crescendo menos rebeldes, mais tolerantes, menos felizes e completamente despreparadas para a vida adulta**. nVersos, 9 de nov. de 2020. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Dc4HEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT6&dq=jovens+despreparados+&ots=5LmY75s2On&sig=gCflgFiLxdxg1I-EfURkr02QCk0#v=onepage&q=jovens%20despreparado&f=false>. Acesso em 3 de maio de 2023

TONDREAU, Beth. **Criar grids: 100 fundamentos de layout**. São Paulo: Editora Blucher, 2009.