



Rawcreations



UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JULIO DE MESQUITA FILHO"
FACULDADE DE ARQUITETURA, ARTES E COMUNICAÇÃO

Rawcreations

PROJETO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM DESIGN GRÁFICO 2017

DANIELA BRUNO PEREIRA APARECIDO

ORIENTAÇÃO: PROF.^a DR.^a CASSIA LETÍCIA CARRARA DOMICIANO

Índice

INTRODUÇÃO.....	pág 05
COMO COMEÇOU.....	pág 07
PROJETO ANTIGO.....	pág 09
PESQUISA COM O USUÁRIO.....	pág 15
ANÁLISE DE SIMILARES.....	pág 20
O REDESIGN.....	pág 24
OBJETIVOS.....	pág 46
DIFICULDADES.....	pág 48
CONCLUSÃO.....	pág 51
AGRADECIMENTOS.....	pág 53
BIBLIOGRAFIA.....	pág 57

Introdução

Você que está prestes a ler este relatório, antes de mais nada, deveria saber algumas coisas sobre a pessoa que o escreveu, depois disso acredito que verá como este projeto está repleto não só de pesquisa, esforço, determinação e trabalho, mas que também foi feito de coração. Pois muito bem, vamos lá: Meu nome é Daniela e nasci em São José dos Campos, uma cidade que fica bem perto de São Paulo e é muito conhecida por ser um polo tecnológico com suas grandes empresas, tanto minha mãe quanto meu pai trabalham no INPE (Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais) e desde que me entendo por gente habitei os espaços de testes de foguetes, salões de reunião, hall de conferências, laboratórios de satélites e muito mais coisas ligadas ao espaço e à área científica, meu teste vocacional até chegou a dar astronomia mas sempre quis algo diferente daquilo que sempre via no meu cotidiano. Grande parte do tempo em que eu ia com meus pais para o trabalho passar a tarde depois da escola eu escolhia ficar com o meu pai porque ele é bibliotecário e trabalha na maior biblioteca que eu já tinha visto na vida (até os 15 anos quando depois fiz intercâmbio e realmente vi outras bibliotecas enormes) e era um espaço tão legal que eu mal podia esperar a hora de ir lá. Eram estantes sem fim de uma imensidão de livros de todos os tipos e tamanhos, eu adorava me esconder entre elas, ficar bisbilhotando o que as outras pessoas estavam lendo e fazendo, montar castelos com livros depositados no guarda volumes e inventar realidades alternativas naquele espaço que abrigava tanta criatividade. Antes de aprender a ler eu adorava pegar um livro aleatório e fingir que estava lendo, mas quando passava os olhos pelas palavras ia inventando histórias na minha cabeça, o meu preferido era um livro de capa vermelha simples e bem pequenininho, do meu tamanho, vivia com ele em baixo do braço até a hora do meu pai me chamar pra ir embora, tempos depois eu descobri que era um dicionário de inglês e com aquele livrinho fui tanto aprendendo a ler quanto aprendendo palavras em outro idioma.

O tempo foi passando e eu vi que o verdadeiro tesouro que tinha naquele lugar mágico era justamente o conteúdo dos livros, comecei cada vez mais a pegar livros de áreas diferentes para ler, muitos tão velhos que nem capa tinham, só alguns arranjos feitos pelo restaurador da biblioteca. Tive que parar de ler livros diversos no período pré-vestibular, só os da lista que caíam nas provas de literatura mas mesmo assim eu ainda adorava. Depois que escolhi fazer o curso de Design foquei mesmo em desenhar e deixei os livros de lado, achando que meu foco seria somente ilustração, depois de fazer o primeiro ano vi uma oportunidade de entrar em um projeto de extensão chamado Inky Design que oferecia um bolsa para alunos interessados em fazer trabalhos com design gráfico. Fiquei tão feliz quando entrei, eu iria aprender mexer em programas e melhorar muito as minhas habilidades em fazer logos e materiais impressos, até que me deparei com um briefing de um trabalho editorial que era fazer um livro. Um livro? Como eu nunca tinha pensado em fazer um livro antes? Eu via tanta beleza nas histórias, no conteúdo, nas capas, no detalhe das guardas e nas ilustrações do miolo, mas nunca pensei que alguém tinha feito aquele projeto, alguém teve todo o trabalho de imaginar como aquela história seria contada através do design daquele livro. Depois disso acho que nunca tive tanta certeza do que eu queria mesmo fazer: produzir visualmente um produto tão lindo e tão bom quanto aquilo que ele carrega de conteúdo, para que alguém ao pegar o livro pra ler veja que outra pessoa não só pensou o quanto as cores combinam com os tons da história, as páginas, a numeração, o formato, a tipografia, mas que o conjunto de toda a obra teria sido pensado para tornar a experiência de ler algo muito melhor e mais prazeroso para o usuário. Me apaixonei.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Como Começou

Em 2010 quando eu tinha 15 anos fiz intercâmbio para a Inglaterra para aperfeiçoar meu inglês e morei com minha tia Denia que já morava lá há mais de 20 anos com a sua família, minha tia e minha prima tinham se tornado adeptas ao *Rawfood* recentemente por conta de algumas intolerâncias alimentares e naquele momento de convivência não só presenciei o quanto a dieta e o modo de vida tinham feito bem para elas como o quanto as comidas e o seu preparo eram diferentes dos convencionais e incríveis de um jeito singular. Minha tia pesquisou, fez receitas, leu, testou, foi em encontros, palestras, conheceu pessoas e tudo sobre o assunto que de tanto ver e viver os benefícios dessa escolha resolveu escrever um livro pra passar adiante seu conhecimento e aprendizado. Ela escreveu todo o conteúdo, fotografou todas as receitas e com uma ferramenta da internet montou o projeto e imprimiu várias cópias para presentear a família e pessoas queridas. O livro foi um sucesso, todo mundo amou e grande parte das pessoas que recebeu uma cópia realmente fez as receitas e compartilhou das maravilhosidades do chamado *Rawfood*. Depois que entrei na faculdade coloquei a minha cópia do livro na mala na esperança que morando sozinha me veria livre de comer miojo e ficaria com o fabuloso macarrão de abobrinha com pesto natural, me iludi.

Depois de muito tempo guardado na minha prateleira, resolvi pegar pra olhar de novo e confesso que me decepcionei, não entendi que antes eu achava o livro tão lindo e agora não gostava da tipografia, achava que as fotos combinavam tão bem aplicadas no fundo colorido e agora eu tinha dificuldade pra ver porque muitos elementos chamavam a minha atenção. Me veio um estalo, todo o aprendizado que tive na faculdade tinha feito efeito e me tornado uma pessoa crítica e analítica, era de bater o olho e saber que o espaçamento podia ser muito melhor, que tipografia amarela a gente jamais coloca em fundo branco e que é pra passar longe de *Comic Sans*. Com isso veio o segundo estalo: e se eu fizesse o redesign desse livro pra tornar ele um projeto melhor que possa propagar essas ideias na atualidade? E se eu fizer ilustrações também? E se eu fizer como meu trabalho de conclusão de curso? Conversei com minha tia e ela apoiou a ideia, ela sempre adorou minhas ilustrações e ficou muito feliz em pensar em ter o seu conteúdo relacionado com meu trabalho. Pesquisei tudo sobre termos legais de design editorial, copyrights e realizei um briefing com a autora para começar a esquematizar o projeto, em outubro de 2016 aproveitando o desafio de fazer 31 ilustrações no *Inktober*, comecei com as ilustrações que escolhi para usar no livro e não parei mais de produzir até agora.

A partir disso foram muitas pesquisas, muitas conversas, muitos testes e muito tempo com foco no projeto para que ele pudesse sair como imaginávamos. Acredito que até os contratempos vieram para o nosso bem pois o produto final ficou muito melhor do que pensávamos, além de que ter em mãos a nossa ideia materializada é algo maravilhoso. Minha tia conversou bastante com duas editoras brasileiras e propôs que a produção do livro como meu trabalho de conclusão de curso fosse para produzir um protótipo real que será levado para apresentação do conteúdo durante a reunião dela com os chefes das editoras, acreditamos que eles ainda poderão alterar alguns pontos para adequar o conteúdo e o projeto gráfico nos padrões de produção deles para uma escala industrial, porém sabemos que ter uma prova física do livro em uma apresentação é algo inovador e ilustrativo para a definição de um produto novo e pioneiro no mercado de livros de receitas do Brasil. Esperamos que ao ler este relatório você possa ter conhecimento de todo o trabalho por trás do redesign do Rawcreations.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Projeto Antigo

Rawfood é um tipo de dieta alimentar baseada na **Alimentação Crua** ou **Alimentação Viva**, que são alimentos de origem vegetal, não processados ou cozidos acima de 42 graus Celsius (considerada a temperatura máxima ambiente) com a finalidade de preservar todas as enzimas que ajudam na sua própria digestão e outros processos metabólicos que resultam na produção de energia e desintoxicam o organismo. Mais do que uma opção alimentar o *Rawfood* é um estilo de vida e busca a preservação do ambiente e da vida no planeta em que vivemos, visa o esclarecimento sobre o cultivo e produção de tudo o que consumimos, preza por uma vivência sem o uso de insumos que passam por testes em animais e que tenham algum traço de crueldade ou que agredam a preservação do nosso ecossistema. O *Rawfood* também busca enfatizar a importância do processo de preparação e degustação da comida, um processo cuidadoso, puro em sua essência, metódico e que recebe diretamente a energia aplicada de quem está manipulando os alimentos, com isso o resultado final busca ser o melhor em relação a uma alimentação saudável e completa com uma experiência verdadeira do ato de comer e preparar a comida para outras pessoas. Muitas pessoas comparam a alimentação crua com o movimento do **veganismo** que prega por uma dieta sem nada de origem animal, e realmente são muito parecidos, a única diferença é que em algumas situações podem-se usar mel em receitas do *Rawfood* assim como em receitas do veganismo você pode cozinhar alguns alimentos, mas ficam como opções inteiramente arbitrárias. A alimentação crua não tem data de início histórico pois desde os primórdios da humanidade nossos ancestrais alimentavam-se de alimentos crus sem o domínio do fogo para cozinhá-los. Com o passar do tempo os alimentos e o seu preparo ganharam novos processos físicos e químicos, o que hoje constam em vários estudos como a origem e causa de algumas doenças da modernidade, o *Rawfood* vem como fonte de informações e opção para o desapego dos processos que ameaçam o bem estar e a saúde humana.

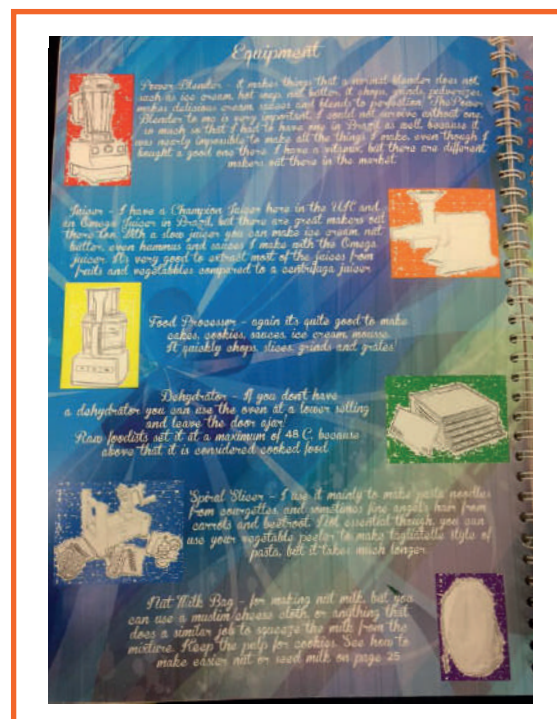
Herança da Produção

Como profissionais da esfera das artes devemos ao menos procurar saber de onde vem os produtos utilizados nas matérias primas e como são feitos os materiais que compõem nossas ferramentas de trabalho assim como os processos pelos quais eles passam até chegarem em nossas mãos. Muitas vezes podemos estar utilizando produtos que apresentam alto teor de componentes químicos que ao serem descartados podem fazer mal para o nosso ambiente ou contém grandes traços de crueldade animal. Com os preceitos do *Rawfood* procuramos executar um projeto que seja honesto com o seu consumidor, uma produção feita de maneira segura dentro do conteúdo ao qual ela mesmo irá veicular, para isso analisamos o projeto antigo do livro **Rawcreations** que foi concebido através de um software de diagramação online chamado **Printerpex**, através da análise do projeto gráfico e editorial foi possível estabelecer pontos a serem trabalhados com o redesign e com a produção a fim de enaltecer seu conteúdo de uma melhor maneira e aplicar processos ao qual resultem em uma produção inteiramente sustentável e honesta com o consumidor.

O projeto gráfico antigo foi realizado de forma *naïf*, ou seja, feito por alguém que não detém os conhecimentos de design gráfico e editorial, apenas busca agradar seu próprio senso de estética. Podemos verificar que há muitos erros de aplicação, diagramação e didática de informações contidas no livro, a começar pela paleta de cores demasiadamente colorida combinada com a tipografia também colorida, dando uma péssima noção de leitura e muitas vezes causando confusão ao compreender o conteúdo. Não há existência de folha de rosto, cólofon e índices separadores e aberturas de capítulos, o que ocasiona aglomeração do conteúdo e sua execução de forma justificada e desorganizada pelas páginas, deixando as informações serem expostas de forma pesada, maçante e prejudicial ao olhar e compreensão do leitor. O livro foi impresso com impressão digital em couché 70 g/m², acabamento com furagem e espiral branco e uma “capa” de proteção transparente de acetato.

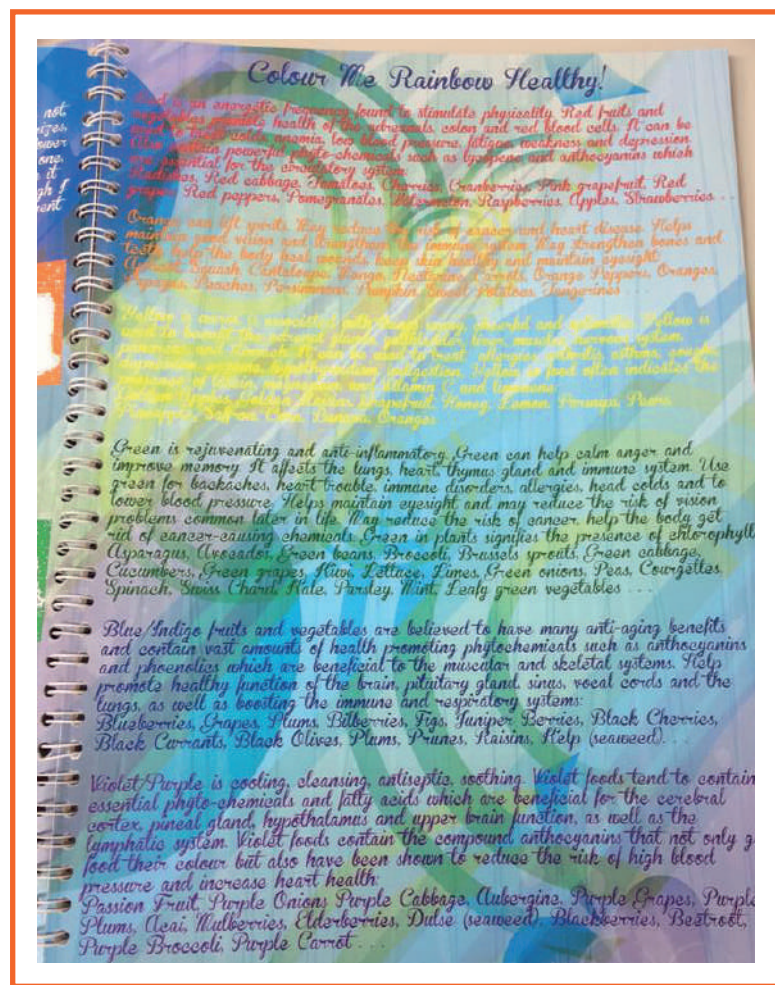


Arte da capa do livro Rawcreations escrito por Denia P. Collins, temos fotos, fundo colorido, tipografia cursiva e ilustrações de borboletas.



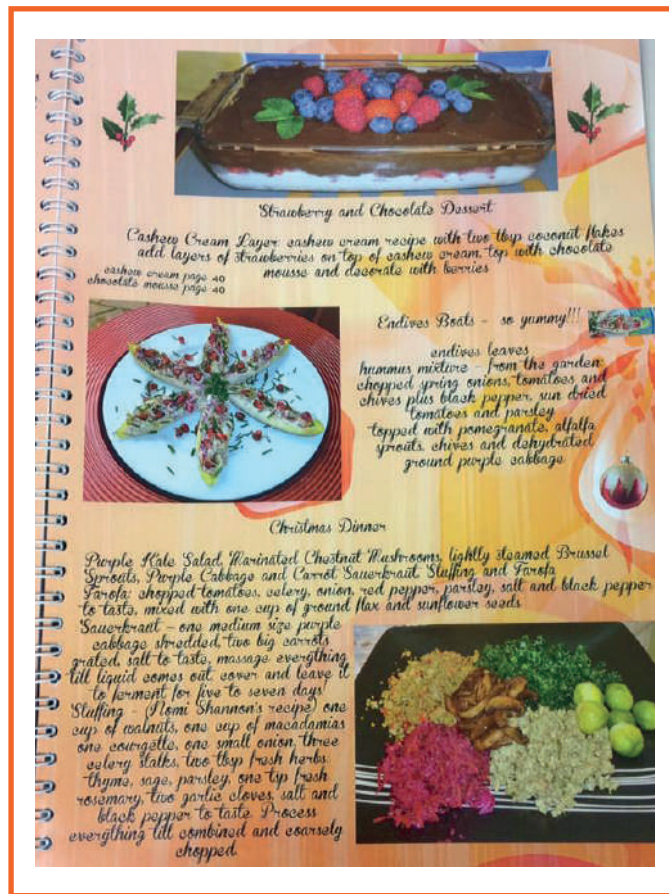
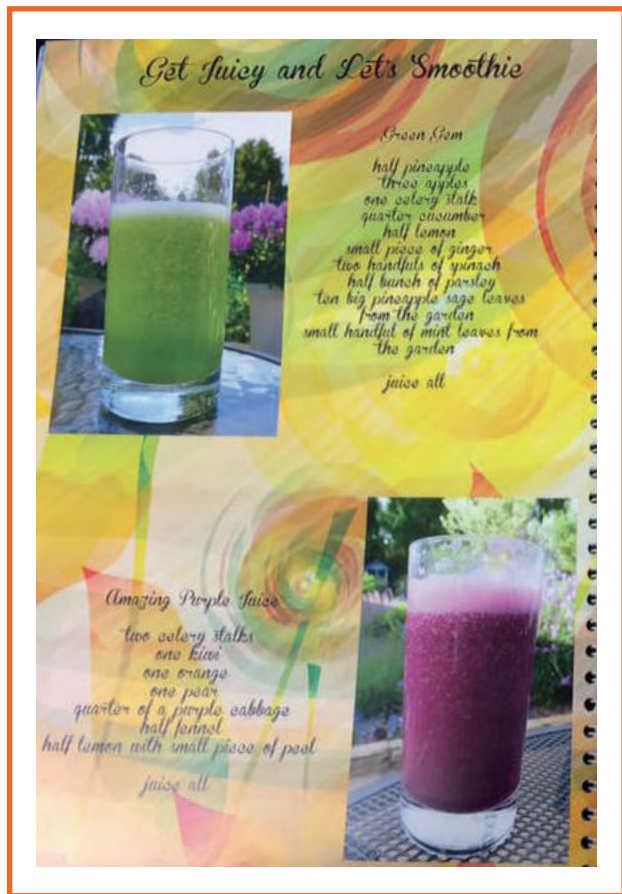
Sessão dos equipamentos a serem utilizados, podemos notar que são fotos editadas com efeito para parecerem desenhos.

Aqui temos alguns exemplos de pontos negativos do projeto antigo, através das fotografias podemos analisar como a intervenção desses elementos prejudica a arquitetura da informação e o entendimento do conteúdo pelos leitores que muitas vezes ficam confusos ao verem essas páginas.



A tipografia escolhida foi uma fonte cursiva que muitas vezes não confere clareza de leitura sobre o conteúdo, ainda mais quando é aplicada com cores diversas sobre fundo colorido, sobre uma imagem ou as vezes os dois ao mesmo tempo. As fotografias foram feitas pela própria autora com alto grau de qualidade e resolução através de uma câmera profissional e direcionadas com disposições dos pratos de maneira elaborada para evidenciar os resultados finais das receitas, porém em algumas aplicações no miolo elas perderam essa característica por conta da diagramação e de outros elementos aplicados junto a elas, como sobreposição de texto na imagem e elementos gráficos como desenhos, desse jeito não conferem contraste e organização para evidenciar os pontos positivos dos pratos fotografados. O arquivo das fotografias foi salvo para servir como acervo imagético, elas podem ser usadas no site, mídias sociais e em materiais gráficos de divulgação, para o redesign do livro não serão produzidas novas fotografias a fim de preservar o trabalho fotográfico inicial da autora.

Temos mais alguns exemplos de como é feita a diagramação no projeto antigo, podemos perceber que o livro não possui um grid fixo para a diagramação do texto o que o torna disposto de maneira variável ocasionando uma sensação pesada com as informações não separadas em categorias e cansaço ao olhar. Não existe diferenciação de tipografias para títulos, subtítulos e sessões especiais, tornando o conteúdo maçante e cansativo. Podemos reconhecer que não há caixas de texto delimitando a separação dos ingredientes a serem usados nas receitas e o seu modo de preparo, ocasionando confusão e perda de coesão entre os conteúdos. Além das fotos ilustrando os pratos finais, temos aplicações de elementos distintos como no caso da fotografia abaixo à direita que contém ramos de hibisco, bola de natal e até uma foto em escala bem menor do mesmo prato com endívias, deste modo esses elementos poluem a diagramação e deixam-a péssima.



Quando iniciamos as conversas sobre o redesign do livro, de início foi essencial a elaboração de um briefing para nortear as pesquisas e as linhas de conceito, estética e estilo a serem trabalhadas no novo projeto. Conversamos sobre os gostos pessoais da autora, como eles foram aplicados no primeiro livro e como poderiam melhorar para também serem aplicados no segundo trabalho, foi deliberado também que o livro precisaria de tradução para o português e que as suas medidas e padrões culinários das receitas também precisariam ser alterados para adequarem-se ao Brasil. A seguir temos os pontos explorados pelo briefing para serem o início do redesign do livro Rawcreations:

Naming: Vamos manter o nome, pois Rawcreations vem de “Raw” + “Creations” que traduz-se como “criações cruas”, em um mundo globalizado como o da atualidade é comum vermos projetos com nomes em inglês que a maioria das pessoas irão reconhecer tendo a tradução do nome implícita em seu conceito, além de que fará o link com o projeto em suas mídias sociais tendo maior alcance global pelo naming. Também pensamos em deixar o vínculo do nome com os projetos pensados para o futuro onde também teremos a tradução do livro para outros idiomas.

Público-alvo: Adeptos da dieta e estilo de vida *Rawfood*, vegetarianos, veganos e simpatizantes de receitas naturais. Não tem nenhuma delimitação de faixa etária pois é um conteúdo que aplica-se a qualquer idade.

Pesquisa com o usuário: Desenvolver uma pesquisa diretamente com pessoas para ouvir e obter dados sobre como é a visão delas sobre livros de receitas de alimentação natural e o que elas acham de um livro de receitas ilustrado.

Análise de similares: Analisar produtos do ponto de vista mercadológico com a inserção de livros de receitas sobre dietas diferenciadas, livros de receitas ilustrados e conteúdos culinários ilustrados que tenham plataformas transmídias.

Tradução: Realizar a tradução do conteúdo em inglês para o português de forma a adequar as informações para os padrões de medidas e para o campo de conhecimento dos brasileiros.

Elementos a serem retrabalhados: Capa e contracapa, folha de rosto, índice, prefácio, aberturas de capítulos, miolo com uma melhor diagramação, melhorar a arquitetura das informações, adicionar um link através de *QR Code* para as mídias digitais e inserir elementos gráficos e ilustrações ao decorrer das páginas do livro.

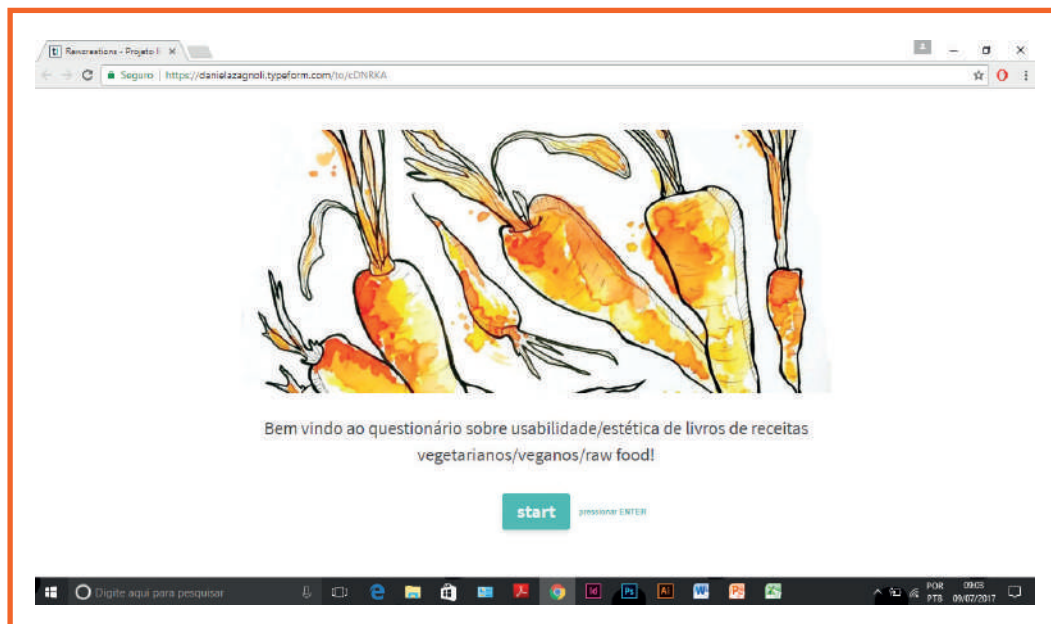
Características a serem aplicadas: Livro colorido, alegre, organizado, harmônico, fresco, leve, com capa dura, ilustrações que encham os olhos e agucem os sentidos, contraste entre o projeto gráfico e as ilustrações de forma equilibrada. Sugestão de *handlettering*, grid minimalista, elementos gráficos elegantes e inovação.

Projeto “Cru”: Realizar pesquisas e procurar por fazer o projeto de redesign do modo de produção mais ecológico, biodegradável e dentro dos preceitos do *Rawfood* para resultar em um produto final honesto com o consumidor por divulgar um conteúdo e seu suporte de maneira correta dentro de suas limitações visando o futuro do projeto com sua herança gráfica e física.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Pesquisa com Usuário

Uma pesquisa direta com o público-alvo do produto foi desenvolvida para ouvir a opinião de pessoas que são adeptas da dieta *Rawfood*, vegana, vegetariana ou simpatizantes que gostem de cozinhar e preparar seus alimentos e que encontrem dificuldade em achar soluções criativas e saborosas para o seu dia a dia. A pesquisa foi elaborada na plataforma on-line do site **Typeform** onde através de um questionário de perguntas as pessoas respondiam suas preferências quanto ao futuro projeto do livro. O Typeform foi escolhido por ter grande abrangência e facilidade de divulgação, pois sendo uma plataforma on-line qualquer pessoa pode acessá-la diretamente do seu aparelho eletrônico que conecte-se a internet independente de onde esteja e responder as perguntas com calma e conforto. A pesquisa ficou cerca de duas semanas on-line e obteve um resultado de 58 respostas de pessoas diferentes, dentre elas 32 vegetarianos, 12 veganos, 14 simpatizantes e 1 do *Rawfood*, com idade média de 17 até 50 anos, muitos são adeptos dessa dieta e escolhas por mais 10 anos. Com a pesquisa, obtive dados e resultados muito além do esperado para poder usar como embasamento para o redesign do livro, muitas respostas e sugestões foram bastante construtivas em nortear um seguimento de proposta. A seguir temos imagens da pesquisa e a tabulação dos dados obtidos com ela:



Aqui temos a apresentação do tema da pesquisa no site do Typeform aberto em um notebook. O título escolhido para chamar a atenção foi “Questionário sobre usabilidade/estética de livros de receitas vegetarianos/veganos/raw food!”

Aqui temos a apresentação de algumas das perguntas feitas no questionário. Como era preciso conhecer as pessoas um pouco mais profundamente, foi necessário estabelecer questões como “nome”, “idade”, “tipo de alimentação”, “a quanto tempo é adepto desse estilo de vida” e as dificuldades encontradas em seguir esses preceitos. Grande parte das pessoas responderam todas as perguntas do questionário, algumas optaram por deixar alguns dados em anônimo, o que não teve problema pois não interferiu na análise e base de dados que recolhemos para o projeto.

Nesta imagem ao lado você poderá ver a interface de análise do site do Typeform com as respostas recolhidas durante o tempo que a pesquisa ficou on-line. Através desse esquema de tabela de respostas foi possível elencar as informações em seguimentos importantes para o embasamento do projeto de redesign. Algumas delas serviram como sugestões e outras foram primordiais para comprovar que o projeto foi construído com uma base de dados real remetendo conceitos dos próprios usuários.

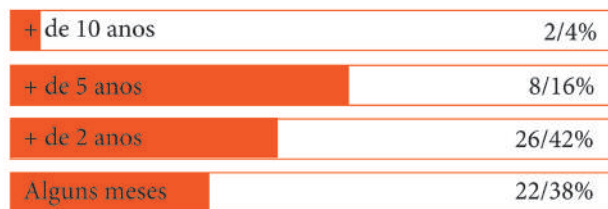
Aqui estão alguns dos dados recolhidos da pesquisa e tabulados de maneira a evidenciar as suas respostas. Acredito que de todas as informações recolhidas essas foram as mais importantes em questões de análise pois contam com números paupáveis sobre pontos essenciais a serem explorados no projeto do livro Rawcreations. Temos também o gráfico de análise dos dispositivos usados pelos entrevistados para responder ao questionário, comprovando que todos tiveram acesso a conexão com internet e que possibilitaram a interação com a pesquisa através do Typeform.



Sua alimentação é:



A quanto tempo você é adepto dessa alimentação?



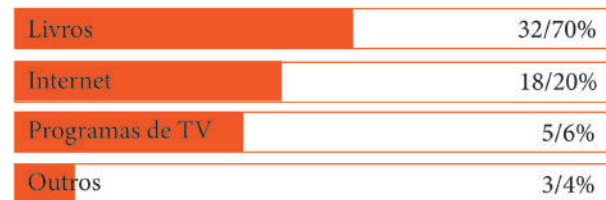
Você conhece a dieta Rawfood?



Você encontra dificuldade em achar livros sobre a sua dieta?



Onde você procura receitas diferentes para a sua dieta?



Você se desaponta por sua receita não sair como a da foto?



Você gostaria de um livro de receitas ilustrado?



A pesquisa com os usuários foi um grande sucesso de recolhimento de dados para o embasamento do projeto. Obtive grandes exemplos de informações que nortearam de maneira positiva o propósito do trabalho, uma delas é sobre a pergunta de quanto tempo a pessoa é adepta de sua dieta alimentar diferenciada, as respostas nos mostram que grande parte dos questionados fazem escolhas mais saudáveis e naturais a anos e que essa mesma grande parte nunca se quer ouviu falar sobre *Rawfood*. Através dessas informações podemos supor que o projeto do livro Rawcreations será pioneiro em seu nicho e trará novas informações e opções para essas pessoas, será algo inovador e único abrindo caminho para uma revolução do ponto de vista de alimentações naturais.

Outro grande ponto analisado para a base do projeto foi perante a pergunta “Você se desaponta por sua receita não sair como a da foto?”, nesse caso 100% dos entrevistados responderam que “Sim”, e também na pergunta “Você gostaria de um livro ilustrado?” onde 100% também afirmou que “Sim”, alguns com a ressalva de também conter fotos, isso garantiu o incentivo em seguir com o projeto de ilustrações de maneira a deixar a experiência de cozinhar mais lúdica e sensitiva para cada pessoa que adquirisse o livro. Após essas perguntas haviam *boxes* onde as pessoas podiam comentar o “por quê” de sua resposta, algumas disseram que as fotos criam muita expectativa sobre como o prato final irá ficar, e quando se está fazendo a receita pela primeira vez ou treinando para obter facilidade com a produção do prato, há sempre um desapontamento com a comida sair diferente da foto. Essa “pressão pela perfeição”, como disse um entrevistado, acaba restringindo a experiência de cozinhar para uma ação de modo estético enquanto o ponto mais importante a ser alcançado é o sabor e o prazer de preparar e comer a comida. Como pensamos em estruturar um livro ilustrado, iremos incentivar cada pessoa a ter uma experiência própria e única do ato de cozinhar, tendo a ilustração como referência imágica para guiar seus sentidos, essa pessoa terá muito mais liberdade e sentirá muito mais prazer em produzir algo ao qual o resultado final irá agradar mais por ser concebido sem nenhum tipo de referencial concreto.

Mais uma fonte de informações foi encontrada na parte sobre a dificuldade dos entrevistados em encontrar livros sobre dietas naturais, o que é um pouco inesperado pois recentemente houve um aumento considerável de procura e informações sobre um estilo de vida mais saudável, com isso houve uma grande demanda de pessoas criando perfis em mídias sociais para compartilhar o seu conhecimento e experiências nessa área. Nesses casos as pessoas são primeiramente conhecidas, seguidas por fãs e posteriormente pensam em lançar livros como um diferencial de sua marca pessoal. O que planejamos com o projeto Rawcreations é o caminho inverso descaracterizando a dieta e o estilo de vida de uma imagem humana, queremos atribuir todo o conteúdo e experiência da autora em uma rede de compartilhamento envolvendo todos que queiram participar dela e que a movimentem como um projeto autônomo. Por fim, adquirindo todas essas informações com a pesquisa podemos prosseguir para a próxima etapa a fim de analisar projetos semelhantes de autores brasileiros ou estrangeiros conhecidos que tenham uma situação favorável no mercado dos livros com um produto com um design positivo e que possam ter algum tipo de link com outras plataformas a fim de propagar o seu conteúdo de diversas formas para atingir públicos-alvo de gamas diferentes de nossa sociedade.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Análise de Similares

Para um entendimento melhor de como é uma publicação de livro tratando de assuntos gastronômicos e estilo de vida relacionado com a alimentação, foi realizada uma análise de dois produtos similares e populares encontrados no mercado atualmente e suas características. Durante a pesquisa não foi possível encontrar nenhum livro em português ou escrito por algum brasileiro sobre *Rawfood*, somente livros estrangeiros e em grande maioria por encomenda nas livrarias. Muitas vezes quando perguntei para os lojistas por livros sobre *Rawfood* alguns não sabiam o que era e outros só sabiam me indicar livros sobre vegetarianismo ou veganismo, mostrando o quanto temos um mercado deficiente em informações que já circulam outros países a muito tempo e o quanto seria uma ótima iniciativa lançar um livro difundindo uma alternativa para as pessoas que buscam um modo de vida natural diferente dos meios que já conhecemos.

Por uma vida mais doce - Danielle Noce

O livro da *youtuber* Danielle Noce é uma publicação de sucesso não só pelo seu conteúdo que reúne as receitas de seus vídeos mas pelo seu design, o livro foi feito em parceria com uma designer gráfica e conta com um projeto editorial muito elaborado com ilustrações, fotografias e ornamentos gráficos que encham os olhos. Além das receitas de sobremesas e alguns pratos salgados, o livro tem capítulos básicos sobre ferramentas para usar na cozinha, eletrodomésticos, molhos, cremes e medidas. Sua linguagem é simples e coloquial para uma comunicação informal com os leitores, seu público-alvo são tanto seus espectadores do canal do Youtube quanto pessoas que gostam de cozinhar comidas que são ricas no sabor e na aparência.

Pontos positivos: O design gráfico é muito rico em detalhes, a capa dura tem aplicações de verniz localizado em lugares estratégicos, as aberturas de capítulo sempre usam patterns diferentes, as ilustrações são leves e feitas com técnicas diversas para compor junto ao grid um ornamento divertido, o grid das informações e a tipografia são simples para melhor compreensão e as fotos ocupam uma página inteira para chamar a atenção dos leitores para verem como a receita pode ficar ao ser finalizada.

Pontos negativos: É um livro muito bonito e prazeroso de ler, porém é muito pesado e ocupa muito espaço, o que gera um problema de ocupação na cozinha durante a preparação de um prato, eu pessoalmente sou uma pessoa muito zelosa pelos meus livros e com esse não consegui deixá-lo na cozinha sem que encostasse ou se sujasse com alguma coisa enquanto eu ia seguindo a receita, era difícil de remanejá-lo pelo seu peso fazendo com que eu deixasse ele na sala aberto enquanto ia e vinha da cozinha. Acredito que é um ponto negativo quanto a acessibilidade pois pode provocar acidentes e não ser ergonômico para a empunhadura.



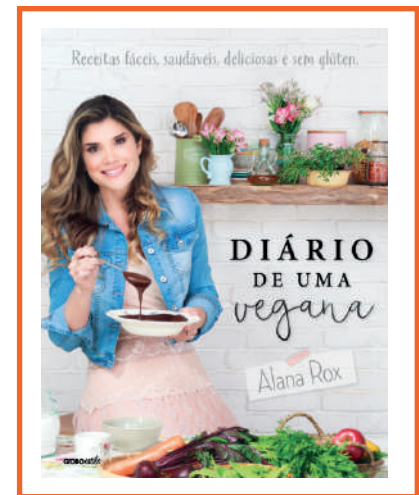
Diário de uma vegana - Alana Rox

O livro da apresentadora de televisão do canal GNT, Alana Rox, é um livro-diário que além de ter receitas também contém informações e dicas sobre o estilo de vida vegano, conta a história de como ela se tornou adepta a essa dieta e como é seu modo de vida desde então. O livro tem linguagem simples e informal o que faz uma aproximação com o seu leitor de modo pessoal, você se sente amigo da autora. O público-alvo é formado por pessoas praticantes do veganismo que querem variar seus pratos e ter novas ideias para a preparação da comida, e também por simpatizantes e curiosos que encontram no veganismo uma alternativa de modo de vida e alimentação.

Pontos positivos: O livro tem um projeto gráfico muito bonito, minimalista e leve. A capa dura tem aplicação de laminação fosca e interior de papelão para dar volume. A paleta de cores pastéis combina com o frescor dos alimentos apresentados e passa a sensação de que a comida vegana é mais saudável e de melhor qualidade por ser feita sem nenhum processo industrial e excesso de produtos químicos. O grid da diagramação das receitas é simples para um entendimento melhor do seu conteúdo, sempre em duas colunas. A tipografia de título é uma fonte cursiva que remete ao escrito à mão, dando essa impressão de aproximação com a autora como se estivéssemos lendo o diário escrito por ela de modo tradicional. A tipografia do corpo de texto das receitas é uma fonte com letras de forma que apresenta uma clareza muito boa nas palavras e para a compreensão. As fotografias são bem produzidas e aplicadas junto com ornamentos gráficos nas cores da paleta do livro e sempre ocupam o espaço de uma página inteira para ter melhor visibilidade de como a receita poderá ficar ao terminada.

Pontos negativos: O livro não possui itens de interação com o usuário além do ato de leitura, no site e nas outras mídias do livro estão o mesmo conteúdo, sem a opção de compartilhamento de experiências dos leitores.

Considerações sobre a análise dos dois livros: Depois de analisar e refletir sobre o panorama dos livros de alimentação e estilo de vida derivado dessas ações, o mercado brasileiro e em especialmente o mercado dos livros é algo restrito em uma esfera onde entram poucos autores nacionais, normalmente pessoas já iniciadas na mídia. Os livros “Por uma vida mais doce” e “Diário de uma vegana”, foram considerados em vários pontos, o principal de não ter nenhum tipo de conexão multiplataforma desse conteúdo relacionado com seus leitores e suas experiências. Entretanto possuem uma considerável quantidade de seguidores que caracterizam o sucesso de vendas e marketing dos títulos. Contudo podemos recolher dados que irão ajudar a estruturar o projeto do Rawcreations de maneira a fortalecer não somente a elaboração do seu design mas também pontos que certificarão sua inserção no mercado de vendas brasileiro.



They Draw and Cook é um projeto criado por Nate Padavick e Salli S. Swindell, designers e irmãos donos do Studio SSS. Eles já criaram centenas de revistas e livros ilustrados, amavam tanto cozinhar e desenhar suas receitas que com o passar do tempo fundaram um site onde começaram a compartilhar suas artes. Hoje contam com amplas plataformas de mídias sociais onde artistas e designers de diversos lugares do mundo podem contribuir com ilustrações de receitas e sua paixão por cozinhar e desenhar. O projeto *They Draw and Cook* é a maior referência artística e de sua contribuição para plataformas transmídias para o livro *Rawcreations*, além de ilustrações bonitas elas também transmitem sensações que foram percebidas através das receitas, como os sabores dos ingredientes representados, o frescor das cores e a alegria de cozinhar.



Aqui você poderá encontrar alguns exemplos de contribuições de pessoas de diferentes lugares do mundo para o *They Draw and Cook*, algumas receitas típicas de alguns países são retratadas de forma étnica-artística, mostrando os diferentes traços de artistas ao redor do mundo na hora de representarem sua nacionalidade acompanhada dos ingredientes para montar o prato final. O projeto cresceu tanto que conta com site, páginas no Facebook, Instagram, Snapchat, Twitter e Pinterest.

Ao analisar este projeto percebi o quanto é amplo o campo da gastronomia explorada através da arte, desde muitos séculos atrás com as pinturas de natureza morta os artistas investem em representações de alimentos para enaltecer o poder da ação de comer, de forma lúdica e envolvente que aguçam os sentidos e dão outros tons para essa experiência. Há vários estudos sobre a influência da cor e da forma nos sentidos e poder que elas podem ter em incentivar alguma ação sobre as pessoas, podemos afirmar que o processo de desenhar alimentos não é somente estético e ornamental mas também é útil.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

O Redesign



Rawcreations

Denia Collins

Design e Ilustrações Daniela Zagnoli

Zagnoli

Através do briefing foi possível delimitar algumas referências de estilo gráfico e ideias para produzir a identidade visual do livro, foram combinados ilustrações e elementos vetoriais para compor a harmonia visual das cores junto ao conteúdo para deixá-lo marcante, com melhor compreensão, leve, fresco e moderno. Para o logo e títulos mais importantes foi escolhida uma fonte de hand lettering, conferindo características orgânicas e humanas ao aproximar o leitor de letras que parecem manuscritas. Para os subtítulos, corpo de texto e especificações foram escolhidas tipografias com letras de forma para uma melhor compreensão dos textos aplicados de maneira justificada. A paleta de cores provém de tons derivados de frutas e vegetais frescos e foram escolhidas por estimularem o olhar e o pensamento a terem sensação de prazer e fome de acordo com suas propriedades psico-imagéticas. Além de ter sido pensada para o livro a identidade visual também foi elaborada para compor peças gráficas extras a fim de esquematizar uniformidade entre os meios de comunicação e marketing que levarão o nome Rawcreations e disseminarão seu conteúdo. Abaixo temos a apresentação dos elementos visuais utilizados no livro:

Logo Tipográfico:

Rawcreations

Variações do Logo:

Rawcreations



Tipografia de Títulos:

The Braggest-Demo
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

Tipografia de Subtítulos:

Nirmala UI Semilight
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

Tipografia de Corpo de Texto:

Minion Pro
 ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

Inspirações:



Paleta de Cores:

#7bb828

#b4cc03

#f3a3b5

#e73733

#bf92c2

#c3cf6d

#ffed00

#f0a438

#7f2e87

Elementos Gráficos:



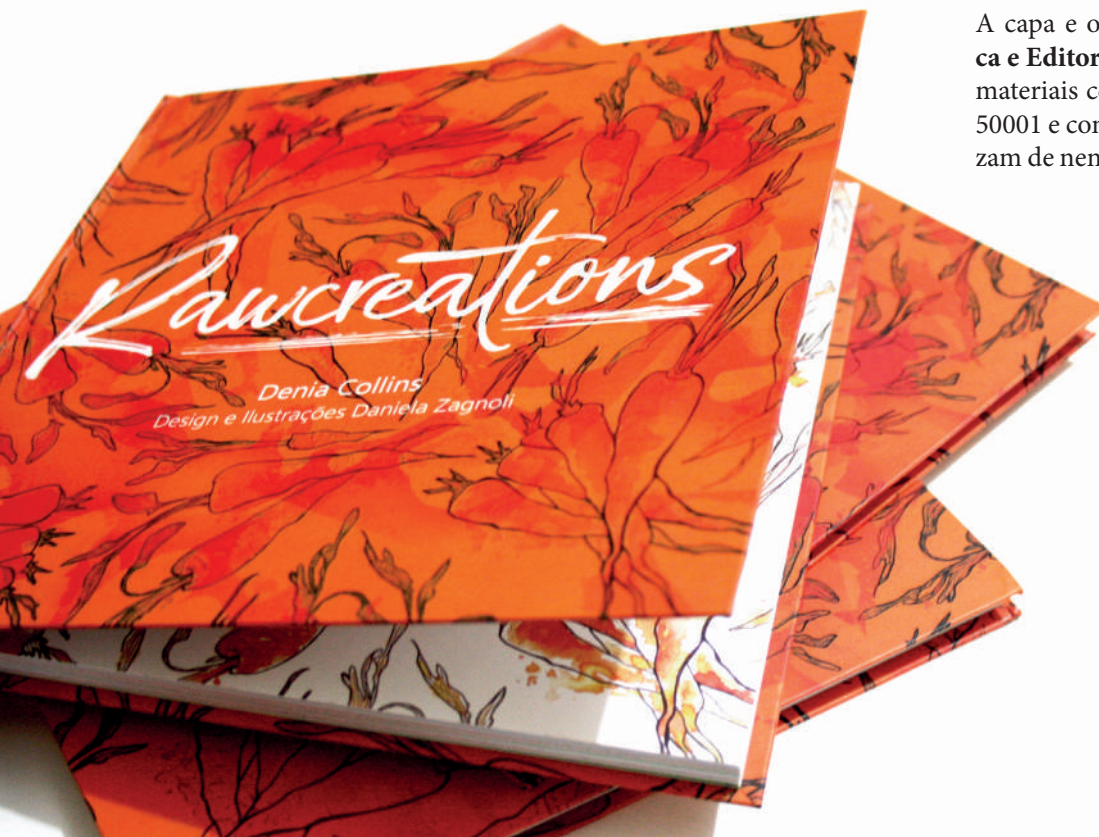
Aplicações de *Thumbnail* em Fotografias:

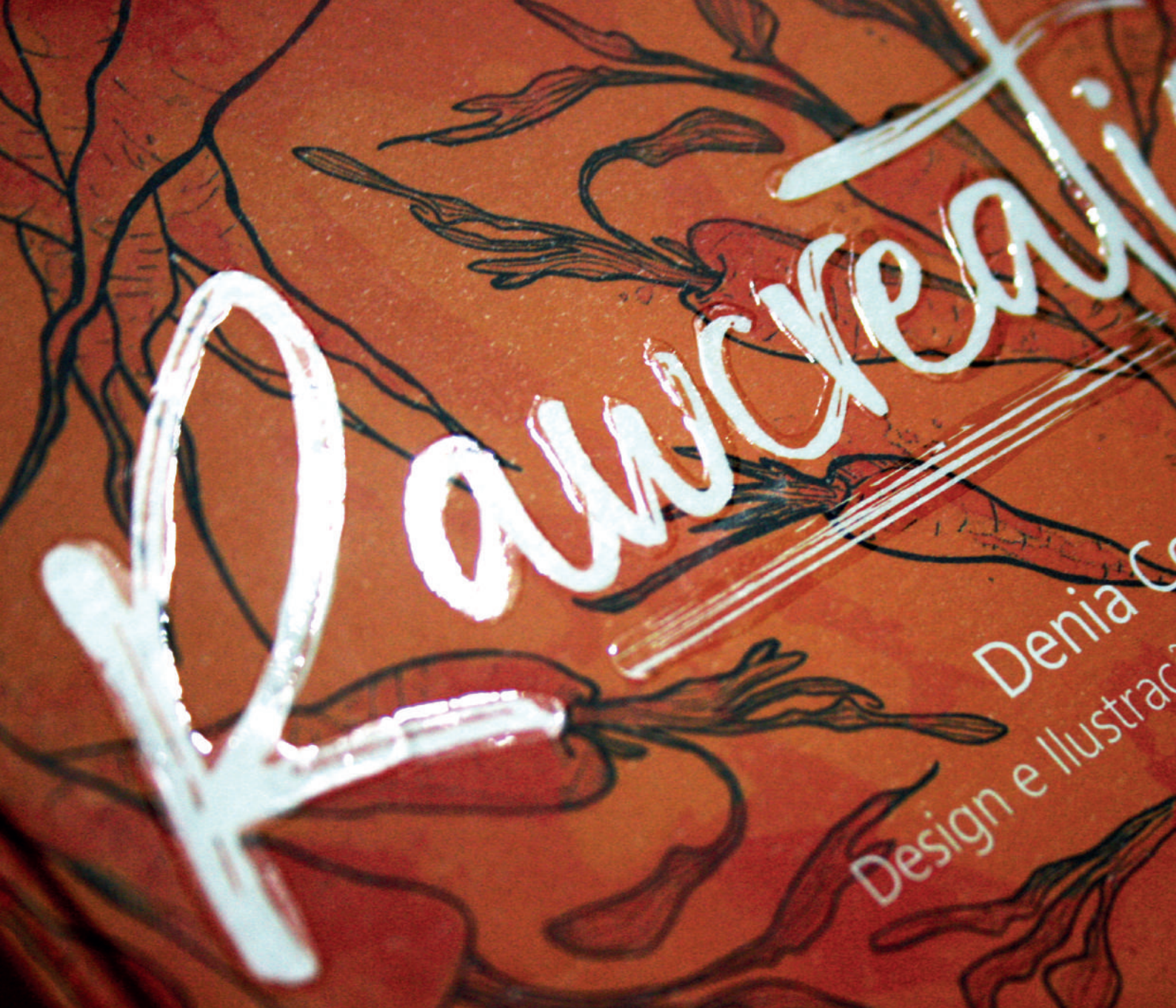


O livro reprojetoado Rawcreations possui dimensões de 20cm x 20cm com 92 páginas e 1cm de lombada. O miolo e a capa foram impressos com impressão digital em 4 por 4 cores escala CMYK, o miolo foi impresso em papel sulfite 220 g/m² e laminado com verniz semi-brilhante para conferir estrutura (o projeto original demanda impressão de miolo em papel couché 170 g/m², porém no capítulo “Dificuldades” é explicado a causa da alteração do papel). A capa foi impressa em papel sulfite 80 g/m², laminada com verniz fosco e aplicada e colada sobre papelão com espessura de 300 micras para conferir rigidez para uma capa dura, sobre o escrito do título “Rawcreations” foi feita a aplicação de verniz localizado por indução. Os textos do livro são compostos pelas famílias tipográficas Nirmala UI, Minion Pro e The Braggist-Demo, devidamente separadas em estilos para diferenciar títulos, subtítulos, corpo de texto e *letterings* especiais. A diagramação é feita alternando o grid entre uma ou duas colunas dependendo do conteúdo, em textos mais extensos é usada uma coluna justificada e na maioria das receitas o passo a passo é aplicado no grid de duas colunas para conferir estrutura e melhor compreensão do conteúdo.

A capa e o miolo foram impressos na **Gráfica e Editora Sena** por conta da gráfica utilizar materiais certificados pelas isos 9001, 14001 e 50001 e com suportes ecológicos que não utilizam de nenhum insumo animal ou prejudicial.

O refile, encadernação, costura e montagem do livro foram feitos na **Encadernação Manzano** pelas mãos do próprio Roberto Manzano de forma artesanal, conferindo delicadeza, compromisso, atenção e minúcia nos detalhes que compoam o produto final. O trabalho artesanal do Roberto foi essencial para garantir autenticidade na reta final da produção do livro estando dentro dos preceitos do *Rawfood*.





Pancetta

Denia Co
Design e Illustrac

Podemos observar que a ilustração da estampa com o pattern da capa é contínua até a contra capa.



Na contra capa consta o código de barras e a resenha do conteúdo do livro de maneira a chamar a atenção e deixar o leitor curioso para ler as informações do miolo.



*Observação: Na capa encontram-se os escritos do título como também o nome da autora e da designer por trás do projeto gráfico e das ilustrações. O nome “Daniela Zagnoli” foi escolhido por conta de ter se tornado meu nome artístico (tanto Daniela quanto Zagnoli tem sete letras e isso conta muito em questões de harmonia), ano passado eu e minha família entramos com o processo de cidadania italiana e todos recebemos o nome da minha avó materna que é Zagnoli, porém como ainda temos muitos documentos para adicionar decidimos por mudar aos poucos e infelizmente nos documentos da faculdade ainda não coloquei-o, porém estou autorizada a usá-lo em práticas trabalhistas junto ao meu copyright.

As ilustrações foram todas feitas em aquarela por conta da técnica e tintas serem todas quase 100% biodegradáveis e produzidas de forma consciente, foram usadas as da linha **Ecoline** da marca **Talens**, é uma marca certificada por ser ecológica-mente correta e não possuir nenhum tipo de insumo animal como fel de boi, queima de carcaças, cera de abelha ou corante de cochonilha. Os pigmentos da Ecoline são feitos com minerais encontrados na natureza e misturas de pigmentos sintetizados em laboratório. Os contornos em preto foram feitos com canetas 0.1 e 0.3 **Uni Pin** da marca **Uniball**, a tinta é feita a base de colóides de carvão vegetal, sua produção ocorre em laboratórios no Japão e é independente de queima ilícita e agressão ambiental. O papel usado como suporte é o papel **Fabriano Nac-C** da marca **Ecoqua**, linha de papel ecologia produzida a partir de polpa de celulose certificada e emitida a partir de florestas manejadas de acordo com rigorosos padrões ambientais, é um papel *Acid Free* com reserva alcalina para garantir longa vida (ISO 9706). Os pincéis utilizados foram com **cerdas de bambu**, produzidos artesanalmente dentro dos padrões de qualidade e visando o não uso de pincéis de origem animal. Além dos materiais terem sido selecionados para serem todos dentro dos padrões escolhidos para os suportes do livro, as ilustrações são todas feitas à mão, conferindo caráter artesanal e promovendo a produção de modo a enfatizar o “cru” proposto pelo artista com a cocepção dele sobre o papel, dando o enfoque para a percepção natural e lúdica dos alimentos e sua releitura através de uma experiência única e orgânica. Depois de produzidas as ilustrações foram digitalizadas através de um scanner e tratadas no software Adobe Photoshop CC em modo CMYK para garantir a tonalidade e com *total ink* abaixo de 320% garantindo a porcentagem segura de pigmentos durante o processo de impressão digital. Abaixo você poderá conferir o início da produção *handmade* das ilustrações:



e limão
e
manteiga de cacau
com castanhas de caju
com coco ralado
de água
ha

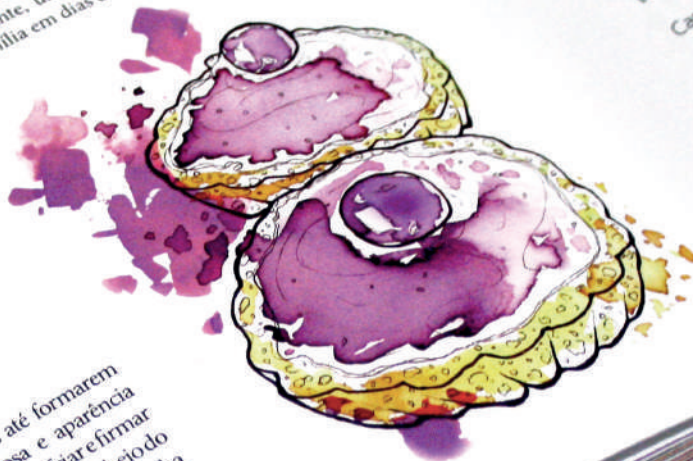
dos os ingredientes até formarem
uma consistente e homogênea, depois
uma forma para servir, de preferência
removível, pressione a massa mol-
da no fundo e reserve em temperatura
ambiente.

Recheio:

2 Copos americanos com blueberries
2 Colheres de sopa de mel
2 Bananas congeladas
Processar todos os ingredientes juntos até formarem
uma mistura de consistência cremosa e aparência
homogênea. Leve ao refrigerador para resfriar e firmar
por 30 minutos. Depois de resfriado retire o recheio do
refrigerador e despeje-o na base na forma, preencha
bem e volte a levar ao refrigerador por mais meia
hora. Retire a forma da geladeira e deixe-a descansar

60 Rawcreations

em temperatura ambiente e
servir. Você poderá decorar a torta com blueberries
frescas, farinhas de castanhas de caju, sementes de
chia, frutas secas e entre outros ingredientes de sua
preferência. Esta receita de torta por ser adaptada
para diversos tipos de recheio, você pode escolher
diferentes algumas alterações de ingredientes,
fazendo você terá inúmeras opções de sabores,
sabores muito boas e saborosas! É uma ótima ideia
para jantares com muitos convidados pois rende
bastante, uma delícia para apreciar com amigos e
família em dias de verão e inverno, surpreendente!



Processar todos os ingredientes até
formar uma massa homogênea e
em temperatura ambiente.

Creme de Caju:
1 Copo americano cheio com castanhas
2 Colheres de sopa de suco de limão
1/2 Copo americano cheio de água
2 Colheres de sopa de mel

Processar todos os ingredientes até formar
uma mistura cremosa, reserve em temperatura
ambiente.

Carnado do mix de manga:

1 Manga madura processada até formar uma
mistura cremosa e homogênea, reserve em tem-
peratura ambiente antes de utilizá-la.

Base do pavê:

1 Copo americano com amêndoas
7 Castanhas do Pará
5 Tamaras

Detalhe da ilustração aplicada junto ao grid de diagramação do livro. Podemos notar a qualidade na digitalização por conta dos efeitos das manchas de aquarela terem ficado bem nítidos e em boa resolução no impresso final. Foram feitas mais de 100 ilustrações, algumas são baseadas nas fotos do primeiro projeto que serviram de acervo imagético concreto para guiar o desenho e outras foram feitas como suporte para serem usadas junto com elementos gráficos para compor o projeto editorial.



Para as aberturas de capítulos foram feitos patterns com as ilustrações e cores da paleta selecionada para a identidade visual, cada uma das cores é definida para um capítulo ou sessão do livro. Contamos também com *hand letterings* com os nomes dos respectivos capítulos para evidenciar a separação do conteúdo.

Impresso em Gráfica e Editora Sena

Collins, Denia
Rawcreations / Denia Collins; design e ilustrações de
Daniela Zagnoli. Bauru: Gráfica e Editora Sena, 2017.

ISBN 125-32-46-13053-1

I. Receitas Culinárias - Comida Crua
I. Zagnoli, Daniela
II. Título

14/94

Obra conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

© 2017 Denia Collins
© 2017 Daniela Zagnoli

Projeto gráfico: Daniela Zagnoli
Diagramação: Daniela Zagnoli
Tratamento de imagem: Daniela Zagnoli
Preparação das receitas: Denia Collins
Preparação do conteúdo: Denia Collins e Daniela Zagnoli

1ª edição, 1ª impressão, julho de 2017
ISBN:125-32-46-13053-1

Impresso no Brasil

Rawcr

Denia
Design e Ilustração

Ao abrir o livro terá à sua esquerda o quadro de cólofon que designa a nota final de um manuscrito ou de um livro impresso com suas informações literárias e legais com o *copyright*.



O sumário foi feito para dar maior evidência e esclarecimento de onde encontram-se todos os diferentes eixos do conteúdo do livro. Foi utilizado um pattern com ilustrações e sobreposição de cor e textos em branco para conferir contraste às informações e um fornecer um melhor modo de leitura para o leitor.

Refizemos a parte de introdução da autora para criar uma página de conteúdo que promovesse a aproximação do leitor com a pessoa por trás dos textos e do porquê e como eles foram criados para chegar até as mãos de quem adquiriu o livro. Funciona como um pequeno prólogo de conversa para iniciar a leitura.

Introdução: Denia Collins

Minha história com a comida crua não começou desde cedo, como a maioria das pessoas fazem com o nosso organismo, comecemos a passar pela indústria, mas depois de anos vendo o que eu comia e livres de corantes, conservantes e crueldade animal. Quando eu comecei a dieta de comida crua e seguindo as receitas, às vezes eu não conseguia comer porque algumas eram muito estranhas, mas fui aprendendo muito rápido a improvisar e a adicionar o meu toque especial em cada receita. Primeiramente comecei seguindo receitas já existentes para me inspirar em pessoas famosas, mas nessas pessoas que são citadas de acordo com a receita. Eu costumava adicionar mais ou menos ingredientes, às vezes omitindo completamente ele, porém na maioria das vezes adicionando ingredientes nativos de alimentos para deixar a receita mais completa e saborosa a cada tentativa.

Faço os meus próprios sucos e smoothies baseados no meu humor do dia, o que tenho que beber e ingredientes que eu tenho naquele momento ou alguma inspiração. Meu corpo sempre o que ele precisa e isso é muito bom. Uso na maioria ingredientes orgânicos da hora da minha vida, rosas do Himalaia, azeite orgânico extra virgem, óleo de coco, mel orgânico e tâmaras para adoçar naturalmente. Algumas castanhas como a de caju eu prefiro adicionar em pratos doces, no café da manhã, em sobremesas pois não acho que combinam com pratos salgados tanto como a macadâmia que costumo usar muito mais nutritivo. O único problema com amêndoas é o tempo que você precisa para fazer o seu livro, com gosto mais salgado. Uma vez estava fazendo uma receita de queijo bem melado e eu estava muito mais nutritivo. O único problema com amêndoas é o tempo que você precisa para fazer o seu livro, com gosto mais salgado. Uma vez estava fazendo uma receita de queijo bem melado e eu estava muito mais nutritivo.

Não sou especialista em vitaminas, minerais, proteínas e calorias que contêm nas receitas, mas que o lado bom das receitas cruas e da vida, e aproveitar sem se preocupar com isso pois é uma função para uma dieta completa. Muitas vezes gosto de criar versões cruas de receitas típicas brasileiras, fazendo no menu de Natal ou Bolo de Prêto para uma boa sobremesa. A única receita que adoro fazer é a de Natal ou Bolo de Prêto para uma boa sobremesa. A única receita que adoro fazer é a de Natal ou Bolo de Prêto para uma boa sobremesa.

e criatividade, pois costumo ver da minha própria dieta. Não sou especialista em vitaminas, minerais, proteínas e calorias que contêm nas receitas, mas que o lado bom das receitas cruas e da vida, e aproveitar sem se preocupar com isso pois é uma função para uma dieta completa. Muitas vezes gosto de criar versões cruas de receitas típicas brasileiras, fazendo no menu de Natal ou Bolo de Prêto para uma boa sobremesa. A única receita que adoro fazer é a de Natal ou Bolo de Prêto para uma boa sobremesa.

Espero que ao ler o conteúdo deste livro você também se inspire a criar um modo de vida saudável e cheio de sabor para o seu dia a dia, e que você também se inspire a criar um modo de vida saudável e cheio de sabor para o seu dia a dia.

Denia Collins

*Denia Collins mora em uma grande cidade e é uma colecionadora de informações dedicadas à saúde.

A paginação é feita em todas as páginas com textos do livro no canto inferior oposto às informações, no entanto somente nas páginas pares que ficam do lado esquerdo é que encontramos a aplicação da paginação junto ao título do livro “Rawcreations” e junto à elementos gráficos representando pinceladas de tinta. Estes elementos conferem dinamismo para o conteúdo pois cada pincelada tem a cor do capítulo ou da sessão a qual este elemento encontra-se, conferindo facilidade de localização de informações e entendimento através da arquitetura das informações relacionadas com as cores.

LIMÃO
Suco de 2 limões
1/4 de repolho roxo
1 Colher de sopa de mel
1 Copo americano com suco de maçã
2 Copos americanos com água e gelo

BELEZA NATURAL

1/4 de repolho roxo
Suco de 1/2 limão
1 Pitaya madura
1 Maçã madura
2 Pêras maduras

 28 Rawcreations

 26 Rawcreations

 24 Rawcreations

 22 Rawcreations

O mesmo intuito de aplicar as cores nos elementos gráficos junto da paginação foi também aplicado nos elementos gráficos que ficam atrás dos *letterings* dos títulos das sessões iniciais do livro. As sessões iniciais possuem no máximo 2 páginas e foram designadas para não possuírem aberturas como as dos capítulos, por isso foi realizada a separação do conteúdo dos textos dessas páginas através das cores diferentes.

Sucos cor de Rosa

LIMONADA BABY PINK

- 2 Limões maduros
- 2 Copos americanos de água
- 1 Copo americano com gelo
- 1 Pedaco de repolho roxo
- 1 Colher de sopa de mel
- 1/4 de um gengibre

SUCO MAGENTA

- 3 Maças maduras
- 1 Lima madura
- 1 Pêra madura
- Ramos de funcho a gosto
- 1 Folha de repolho roxo
- 1 Fatia de abacaxi

LIMONADA FÚCSIA

- Suco de 2 limões
- 1/4 de repolho roxo
- 1 Colher de sopa de mel
- 1 Copo americano com suco de maçã
- 2 Copos americanos com

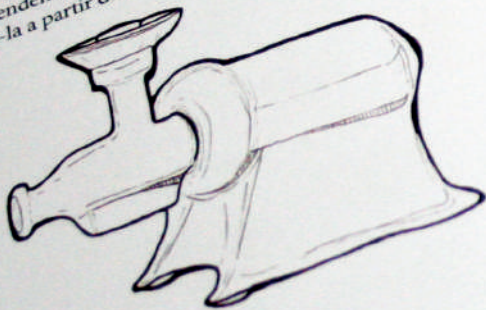
A sessão dos “Equipamentos” foi estendida por duas páginas a fim de dar mais vazão para os textos originais que no projeto antigo ficaram bastante próximos um do outro ocasionando dificuldade de leitura. Além disso foram elaboradas ilustrações e uma pequena introdução para evidenciar a facilidade e o uso dos equipamentos e as suas características ao decorrer do preparo das receitas.

Equipamentos

Para o preparo e manuseio dos alimentos da alimentação crua muitas vezes é necessário ter certos equipamentos que ajudem bastante no momento do preparo e que facilitem o seu dia a dia. A seguir você encontrará algumas dicas e sugestões necessárias que vão te ajudar nessa hora!

JUICER POTENTE

Com o juicer você consegue extrair o máximo de suco dos alimentos sem muito esforço, ele também ajuda a extrair polpas para fazer sorvetes, sumo para fazer manteigas com castanhas, componentes para fazer hummus e molhos diversos. Uma alternativa de baixo custo é retirar a polpa dos alimentos desejados e bater no liquidificador ou em um pilão. Dependendo da textura desejada você consegue obtê-la a partir de trabalhos manuais.



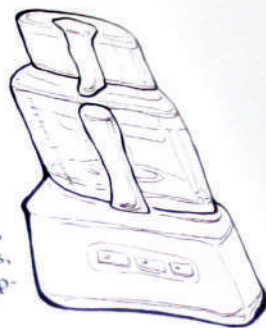
LIQUIDIFICADOR

O liquidificador tem por função triturar, cortar e liquefazer alimentos e ingredientes com superfícies mais duras como gelo e cascas, também torna mais fácil fazer sucos que não precisam ser refinados e coados. O equipamento também ajuda bastante na hora de bater massas e tornar misturas homogêneas.



PROCESSADOR

O processador de alimentos é ótimo para cortar, fatiar, misturar e também liquefazer ingredientes em diferentes texturas. Você pode escolher o corte de diferentes tamanhos, facilita muito no momento de fazer misturas para bolos, biscoitos, molhos, sorvetes, mousses e entre outras opções maravilhosas.



FATIADOR D

O fatiador que contém cortam o ali entre outro para mac cenoura poderá para fa otimi estê Al e

FAROFÁ RICA EM CÁLCIO

- 2 Colheres de sopa de sementes de abóbora
- 1 Copo americano cheio com sementes de linhaça desidratadas e moídas, formando uma farofa
- 1 Copo americano cheio com sementes de abóbora
- 2 Colheres de sopa de sementes de girassol
- 1 Casca de ovo cruquelada

Processar tudo até formar uma farofa. Você pode congelar para armazenar e ir usando com saladas, ótima para enriquecer a dieta e suprir necessidades de falta de cálcio na alimentação.

CLAREADOR DE ROUPAS NATURAL

- Suco de 3 limões grandes
- 4 Colheres de sopa de bicarbonato de sódio
- 2 Litros de água

Dilua o suco dos limões em um balde com os 2 litros de água, depois adicione as 4 colheres de bicarbonato e espere misturar bem até parar a efervescência. Coloque as roupas que deseja alvejar de molho na mistura e deixe por cerca de 2 horas. Retire as roupas da mistura e lave em água corrente até sair o excesso dos produtos. Coloque a roupa para secar ao sol ou em local com corrente de vento. Você pode adicionar alguma essência de sua preferência.

CREME DENTAL

- 1 Gotas de óleo de sândalo
- 1 Colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1/2 Copo americano com óleo de coco
- 5 Gotas de óleo de laranja

Derreta no banho-maria, você pode usar a técnica de banho-maria com água em 40 graus Celsius ou deixá-los expostos ao sol por 30 minutos. Depois misture aos líquidos o bicarbonato de sódio e mexa bem até formar uma mistura homogênea, reserve em frasco de vidro e deixe em local seco e sem exposição ao sol. Você pode adicionar alguma essência e corante natural de sua preferência para deixar a mistura com o gosto e aparência que quiser.



- 1 Colher de sopa de manteiga
- 2 Copos americano de leite
- 1 Xicara com sopa de leite
- 1 Colher de sopa de canela
- 1 Pitada de noz-moscada
- 2 Tâmaras frescas
- 1 Banana madura

Derreta a manteiga de cacau e depois processe todos os ingredientes até ficarem com uma textura cremosa e homogênea, você pode aquecer para beber quentinho. (Variação para chocolate quente: tire a noz-moscada e os cajú e acrescente 2 colheres de sopa de cacau em pó, fantástico!)



BOLINHO DE NATAL

- 1 Copo americano com uvas passas
- com suco de laranja durante 1 hora
- 1 Colher de sopa de pó de alfarroba
- 2 Colheres de sopa de pó de alfarroba
- 1 Copo americano com leite
- 1 Copo americano com leite
- Raspa de laranja
- 1 Pitada de sal

Processe tudo isso no liquidificador e depois prenda no bolo e decore com as frutas e as passas.

Saiba Mais

Este livro foi escrito com todo o conteúdo desenvolvido pelas pesquisas sobre alimentação crua e estilo de vida natural de Denia Collins mas não é apenas um como qualquer outro, assim como o conteúdo que ele veicula, este livro é 100% de maneira vegana e cruelty free! Ou seja, não possui nenhum insumo de origem animal nem de produtos nocivos ao meio ambiente, é diferente para pessoas diferentes, pessoas que amam o planeta em que vivem e querem lutar para mantê-lo um lugar limpo, um lugar bom e um lugar de sobrevivência de todas as espécies. Além disso você também tem nas plataformas interligadas com várias outras mídias, ao acessar o conteúdo QR code dessa página você adentrará o nosso site que fornecerá também redes sociais. No site do Rawcreations você encontrará uma plataforma de conteúdo através de diversas mídias onde todos podem compartilhar ideias, receitas e conversar sobre como fazer para manter a dieta, assim fazemos juntos a diferença nesse mundo!

Quer participar desse compartilhamento de conteúdo e fazer parte da comunidade de inspiração e engajamento, venha viver o lado cru e puro da vida!



A sessão “Saiba Mais” faz parte do projeto de estender a função transmídia para o livro, nela consta um QR Code ao qual conecta o usuário ao site do Rawcreations possibilitando que o mesmo entre em contato com as várias mídias sociais do projeto e compartilhe as suas experiências com as receitas através de fotos e textos postados no fórum para leitores, com isso criamos uma rede de interação entre os usuários e apoiamos a conectividade entre eles.

Foi adicionada uma sessão de “Bibliografia” para mostrar para os leitores alguns dos livros que fizeram parte da pesquisa e produção dos textos e do projeto gráfico do Rawcreations.

Bibliografia

BONSIEPE, Gui. Design: do material

BRUNET, Natália. A importância
dáticos digitais. p. 243-256 . In: .
Camara (Eds). Anais do 7º Con
Information Design International
São Paulo: Blucher, 2015.

BUZAN, T. Mapas Mentais
Cultrix, 2005.

CARDOSO, Eduardo; CU
DO, Liane; LINDEN, Jul
123, 505 . In: Anais do

Após a concepção do projeto de redesign, foi pensada a produção de peças gráficas extras para a divulgação e suporte do lançamento do livro e sua posterioridade, suas mídias sociais serão base para a interação entre os leitores e funcionarão como uma rede de compartilhamento e obtenção de conhecimento através de experiências. Com isso foram criados as páginas do Facebook, Instagram, Youtube, Pinterest e o site oficial do Rawcreations. Para a vinculação das páginas optamos por esquematizar pontos a fim de homogenizar a identidade visual e o marketing entre elas, o nome Rawcreations é utilizado com o complemento “food network”, desse modo é enfatizado a interação dos usuários com o conteúdo e o quesito transmídia entre as plataformas.



A horizontal band of orange brushstrokes, with varying lengths and thicknesses, creating a textured, hand-painted effect across the middle of the page.

Objetivos

Os objetivos deste projeto consistem em duas abordagens distintas; desde o começo foi deliberado que seria produzido um livro com o redesign do antigo Rawcreations, contendo o projeto gráfico, editorial e transformando as fotografias e elementos gráficos em ilustrações, a fim de deixá-lo mais lúdico e leve em sua abordagem de inserir o contexto da dieta e do estilo de vida com a alimentação crua no cotidiano dos brasileiros. Com isso constatamos que o primeiro objetivo foi alcançado por conta da real produção com o redesign e com as ilustrações do livro, deixando-o com uma melhor usabilidade com sua arquitetura de informações, com a definição de separação de capítulos com aberturas, sumário, introdução, diagramação em grid ergonômico ao olhar e tipografia ajustada para o conforto de todos os usuários de diferentes faixas etárias, separação de componentes de texto com a diferenciação de tipografias e espaçamentos, paleta de cores inseridas no contexto do briefing e entre outros elementos trabalhados no projeto gráfico e editorial de forma a enaltecer o conteúdo em um suporte mais adequado para o seu propósito. O livro também conta com uma interface com melhor usabilidade como um produto ao ser manuseado, o formato e o acabamento da capa dura permitem que ele seja uma material de fácil transporte e que não prejudique o seu conteúdo em relação as condições do ambiente, também possui resistência ao habitar o plano da cozinha por conta de muitos usuários levarem livros de receitas para perto do fogão para irem acompanhando o preparo. Além de suas características físicas, o livro possui uma página com QR code que possibilita a conexão com as outras mídias do Rawcreations, conecta-se ao site onde os leitores encontram uma plataforma de compartilhamento a qual podem publicar fotos das suas receitas produzidas, trocar dicas e conectarem-se a outros leitores e seguidores do Rawcreations. Podem também ser encontradas as mídias sociais como o Facebook, Instagram e o canal no YouTube onde os usuários terão acessos a vídeos produzidos para ilustrar concretamente o preparo dos pratos em forma de tutorial. Com isso podemos considerar que o objetivo de reprojeter o livro não somente foi atingido como também abriu caminho para uma rede de divulgação e compartilhamento do conteúdo.

A segunda vertente do projeto é abordar a importância do design de maneira a perceber que suas ações geram desdobramentos e impactos no ambiente e na sociedade, com isso é mostrado a importância da pesquisa e embasamento teórico em busca de realizar um projeto que não foque somente em sua forma ou função, mas que além disso pense também como a produção do mesmo é realizada e como será feito seu descarte no futuro, qual a herança que ela deixará para o mundo em termos sustentáveis e biodegradáveis e se o seu conteúdo poderá habitar um mundo digital e difundir seus conhecimentos para uma gama maior de pessoas que não sejam somente as inseridas nesse contexto mas todos que possuam acesso a internet. No caso do livro Rawcreations, ele foi elaborado para ser veiculado também no contexto do estilo de vida *Rawfood* onde nenhum ponto de sua produção utilizou de insumos animais e processos industriais químicos prejudiciais ao meio ambiente. As pesquisas e a escolha do modo de produção priorizando a qualidade e a autenticidade do projeto foram essenciais para que ele pudesse se tornar algo paupável e para adentrar o mercado sendo um produto honesto com o consumidor, dessa maneira podemos considerar que o segundo objetivo foi também cumprido e que pode constar como um diferencial quando comparado com outros projetos de design e redesign no sentido de ter sido pensado antes, durante e depois.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Dificuldades

As dificuldades encontradas com o projeto foram bastante diferenciadas em seus vários seguimentos da produção. Pela primeira vez pude participar ativamente de uma produção editorial desde a sua concepção, pesquisa, proposta, projeto e fechamento até o seu fim com este relatório, contudo não foram somente coisas boas mas muito aprendizado com os acontecimentos inesperados que foram surgiram ao decorrer do caminho.

A primeira dificuldade encontrada foi a mesma que todos os designers encontram sempre: como interagir positivamente com um cliente que tem diferentes referências estéticas e imagéticas dos que você tem e como harmonizar essa questão no projeto. Desde o princípio tudo foi sempre muito bem conversado e explicado para não gerar margem de erro na comunicação de ambas as partes, eram e-mails, mensagens por mídias sociais e ligações com dúvidas e pontos a serem esclarecidos. O briefing por mais que tente ser sempre completo para a necessidade do projeto, muitas vezes tem falhas e pontas soltas as quais precisamos trabalhar com o nosso bom senso para ter um bom jogo de cintura para resolver. Apesar de algumas alterações, ao todo foi uma relação bastante tranquila, com grande confiança nos resultados e na minha competência de realizar o projeto, fui bastante incentivada para que ele nascesse de uma mistura de coisas boas.

Como comentei no início da página, essa foi a minha primeira vez acompanhando todos os seguimentos do processo de produção de um livro, desde a concepção até a finalização, fazendo com que assim eu percebesse a grande importância de cada profissional ocupando o seu cargo e suas especificações ao decorrer de um processo de produção. Eu somente trabalhava com um filamento desse seguimento: criar. O desafio do projeto Rawcreations foi muito além da minha concepção de criar que estou acostumada, além de ter a proposta do redesign do livro com o projeto gráfico e editorial de modo *cruelty free* e sustentável, tinha também a proposta de fazer um livro ilustrado. Mais tarefas surgiram para o início e definição do trabalho como traduzir todo o conteúdo do livro original em inglês para o português, definir uma métrica de medidas para serem usadas de acordo com a receita e que condizessem com a realidade brasileira e também mexer com a arquitetura da informação para um melhor entendimento do conteúdo de um jeito que não tirasse a essência do primeiro projeto de ser algo mais leve e informal. A parte da tradução do conteúdo foi muito desgastante, muitas palavras diferentes que precisei trocar, muitos ingredientes que não achamos em nosso país que substituímos, muitos textos com diferentes sintaxes que trocamos de sentido para ficarem coesos. As medidas conseguiram ser convertidas por contar de testes com as receitas da própria autora, conversamos bastante e ela mesma me providenciou o tipo que eu deveria usar. Com o conteúdo definido e preparado para o público brasileiro, foi a hora de começar a elaborar as ilustrações. Particularmente não tive nenhum tipo de dificuldade ilustrando, foi a parte mais fácil e prazerosa do projeto, espero que quando verem consigam sentir todo o amor designado para cada traço e mancha aquarelada. Depois de prontas eu digitalizei e tratei as imagens das ilustrações para que ficassem em modo CMYK e com resolução de 300 dpi. A parte de aplicar todo o material no projeto gráfico foi complicada pois eu tinha feito um estudo com dois formatos de livros, o 15cmx15cm e o 21cmx21cm por serem formatos quadrados que evidenciariam melhor as ilustrações, formatos bons para levar e deixar na cozinha enquanto acompanha-se uma receita, para levar na bolsa e até para ser melhor de manusear. No entanto mudei de ideia e aderi ao formato 20cmx20cm por ter sido o melhor suporte visual para o conteúdo.

Chegou então a hora procurar uma gráfica que possuísse os requisitos de não usar nenhum tipo de insumo animal em sua impressão e que estivesse certificada pela ISO 9001 E ISO 50001, garantindo a segurança do meio ambiente e certificando uma produção consiente e ecológica. Através de indicações e pesquisas encontrei a Gráfica e Editora Sena que acolheu muito bem o meu projeto. Precisei fechar o arquivo para impressão do jeito específico da gráfica que era bem diferente do que eu conhecia mas consegui realizar os pacotes com ajuda de instruções dos técnicos da gráfica e amigos designers. A primeira remessa foi um fiasco, duas semanas antes do prazo para me entregarem o primeiro teste ocorreu a chegada de uma frente fria em Bauru, deixando a média de temperatura em 7 graus Celsius e chovendo muito, o resultado foi que meu miolo couché 170 g/m² enrugou e com a aplicação de tinta durante a impressão fez os papeis ficarem encharcados, colando uns nos outros e causando manchas. Com isso o técnico da gráfica me ligou contanto sobre o ocorrido e disse que tentaria esperar passar o tempo úmido e refazer as impressões. Passado a umidade das chuvas, fizeram um novo teste de impressão com o couché 170 g/m², porém na hora de vincar os cadernos para a preparação da costura o papel rachou, igual meu coração quando eles me avisaram do ocorrido. O técnico me sugeriu que eu imprimisse o miolo em sulfite 220 g/m² e laminasse com verniz para dar sustentação, fizemos um teste e ficou ótimo, segui a sugestão dele e foi a melhor decisão que tomei pois por mais que o miolo não tenha ficado como idealizei, o resultado fez parte das adversidades da produção e nesse caso conseguimos contornar os obstáculos para obter um bom resultado para mostrar o protótipo do livro para a banca e para a minha cliente.

Por conta dos vários testes de impressão, dos erros ocorridos e das mudanças de projeto, a minha reserva monetária não deu conta da demanda final, precisei investir muito mais do que eu tinha me proposto a pagar por 5 livros, no caso consegui a impressão de apenas 3 pelo mesmo valor do primeiro orçamento por conta das adversidades. Falar de dinheiro não é fácil mas é importante, quando realizamos uma produção de pequeno porte não é favorável para a empresa dar descontos de tiragem, o que acaba por deixar o orçamento ainda mais pesado, como meu livro é um protótipo de apresentação não era necessário realizar uma impressão em grande escala. Também precisei de acabamento artesanal para as capas e guardas, tive que desembolsar uma quantia a mais para o artesanato. Apesar de ter gasto mais do que eu pensava, me dei conta do quanto temos que valorizar o nosso trabalho, em uma sociedade onde quase tudo está sendo desenvolvido por máquinas é relativo o trabalho manual ser raro e mais caro. Não me arrependo pois todo o investimento deixou o livro com um toque especial de “feito a mão” e ainda melhor inserido nos preceitos do estilo de vida *Rawfood* com a sua estruturação.

Contudo, por mais trabalhoso e arduo que tenha sido o projeto e a produção de todas as suas facetas com as suas dificuldades e adversidades, foi uma experiência incrível ter passado por cada fase e ter obtido uma reflexão sobre isso: os obstáculos são feitos para serem superados, independente se vão ser superados como a gente imagina ou se vão ser resultados diferentes é necessário que tenhamos fé. Fé que vai dar tudo certo e com dedicação, determinação e força de vontade nós receberemos exatamente o melhor que estará guardado para nós. Além de que cada profissional e a sua ocupação e especialização é imensamente importante para o mundo.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Conclusão

Primeiramente, concluo que este projeto foi a ação mais trabalhosa que tive em minha vida em termos de trabalho gráfico. Como comentei em alguns outros pontos deste relatório, somente com este projeto pude perceber os inúmeros filamentos do processo de produção de uma peça gráfica, seja ela industrial ou artesanal. Com isso consegui perceber a importância de cada profissional em seu nicho de trabalho e o quanto a profissionalização e sabedoria adquirida com a prática são importantes para a benfetoria de um projeto, seja ele qual for. Quanto mais os filamentos dessa produção trabalharem e se empenharem para um melhor resultado isso se torna proporcional ao seu sucesso em sua finalização, apesar de também ocorrerem condições adversas, é um processo de muito aprendizado e reconhecimento que garante a qualidade da peça final. Ao decorrer da produção do livro pude perceber as dificuldades enfrentadas em cada etapa de seu processo, que fazer um livro sozinha não é nem um pouco fácil, fazer um livro sozinha para um cliente real é menos ainda. Porém aprendi bastante sobre cada parte do meu trabalho final, não somente sobre o projeto físico e os desdobramentos para criá-lo mas mais importante ainda sobre as questões que envolvem o nascimento de uma ideia da melhor maneira possível.

Ter realizado as pesquisas me fez uma profissional melhor em termos de poder estabelecer conceitos e parâmetros dentro da honestidade com o consumidor que o projeto demanda. A pesquisa inicial com os usuários foi essencial para ter uma visão concreta de como os livros de receitas desse grupo alimentício são vistos pelas pessoas, não somente as seguidoras desses movimentos mas também simpatizantes e curiosos que podem adentrar o mundo do *Rawfood*. A análise de similares também foi de grande ajuda pois forneceu um embasamento visual e projetual de livros e de uma plataforma transmídia bem sucedidos, com isso pude ter referências iniciais para o desenvolvimento do projeto. A pesquisa foi primordial para alcançar um melhor design de interface e gráfico-editorial. Contudo o que me foi mais proveitoso da parte de pesquisa e informação foi sobre a responsabilidade dos designers no processo de produção de uma arte que vai além de criar: pensar na origem dos nossos materiais do cotidiano e em seu descarte. Confesso que muitas das coisas que hoje sei sobre aquarela e origem dos materiais vieram por conta deste projeto, fico feliz em saber que uso um material que não contém nenhum traço de crueldade e insumos de origem animal em seu modo de produção, por mais que a minha contribuição seja pequena comparada às ações de bilhões de pessoas do planeta Terra, fico contente em fazer a minha parte e ainda poder contribuir com esse esclarecimento para um projeto tão bonito e tão significativo que acreditamos ser parte do impulso a ser dado em nossa sociedade por escolhas melhores de qualidade de vida e preservação ambiental. Claro que ainda existem alguns pontos que coíbem a vivência e utilização de produtos 100% *crueltyfree* e veganos, porém espero que no futuro nós nos preocupemos menos com o preço e marcas dos produtos e mais com a sua qualidade, processo de produção e descarte.

Encerro a parte das conclusões com um sentimento muito gratificante por ter encerrado este projeto. Algumas partes ainda serão alteradas em conjunto com a editora e com a autora no momento em que formos colocar o livro nos moldes de publicação real, mas no momento sinto que estou fechando um grande ciclo de uma caminhada árdua em busca de conhecer o que eu “quero ser quando crescer”, com toda certeza agora eu sei quem eu sou e é a pessoa por trás da mágica da criação gráfica dos livros, a pessoa que desde pequena eu sempre admirei e agora encontrei em eu mesma quem faz sonhos se materializarem no papel, eu sou o meu maior ídolo, sou uma designer.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth.

Agradecimentos

Primeiramente gostaria de agradecer a Deus, pelo meu caminho iluminado com a Sua presença, oportunidades e obstáculos que o Senhor coloca em minha vida para um propósito maior para que eu possa sempre melhorar e sempre evoluir com o aprendizado de cada situação. Gratidão por sempre tomar conta de mim, sempre me acompanhar em todos os momentos e me proteger dos perigos desse mundo. Sem minha fé não sou nada, tudo posso Naquele que me fortalece.

Aos meus muito amados e muito queridos pais, agradeço pela vida e por serem a minha base, meu apoio e meu porto seguro, por torcerem por mim em todas as etapas e me incentivarem a seguir meus sonhos e procurar fazer deste mundo um lugar melhor. Obrigada por se fazerem presentes mesmo longe e por compartilharem seu carinho e amor todo dia comigo, obrigada por me impulsionarem para o meu melhor e me fazerem feliz sempre.

A minha querida tia Denia, por ter confiado a mim o seu trabalho e pesquisa e ter me apoiado ao decorrer do processo e em várias situações da minha vida.

Ao Marcos Takeshi Matsumoto, o maior e melhor presente que recebi da vivência na universidade. Agradeço todos os dias pelas nossas vidas terem se encontrado em meio ao turbilhão de aulas, trabalhos e projetos de extensão. Obrigada por todo o apoio, respeito, amizade e acima de tudo pelo o que não é definido por palavras, mas sim por ações e olhares cheios de sentimento que aconchegam o coração com amor. Obrigada por ser a minha família de Bauru e a melhor companhia para dividir a vida.

A Cassia, esplendorosa mestra e orientadora que incrivelmente nunca me lecionou uma única aula no período letivo e no entanto foi a pessoa que mais me ensinou sobre design no contexto prático, profissional e sobre o quão grande um coração pode ser, aplicando isso ao nosso trabalho ele se torna algo mágico, uma parte de nós, uma parte que irá tocar pessoas e que irá transformar a vida delas para melhor. Agradeço imensamente por ter acreditado em mim quando fiz a entrevista para entrar no Inky e por ter me mostrado a cada dia a importância que temos como profissionais perante a sociedade, o quanto influenciemos pessoas e o quanto nosso trabalho sempre tem que ser o mais honesto e sincero possível, pois só assim ele será verdadeiro e fará a diferença.

Ao Milton Nakata que me ensinou a ser persistente, consistente e muito, mas muito exigente com o nível de acabamento dos meus trabalhos, não só pela qualidade, mas porque ele sempre soube que a gente pode fazer além do que nós mesmos achamos que podemos.

Ao professor Ricardo Rinaldi pela grande competência em ensinar produção gráfica, ensinamentos que levo para a vida e que me ajudaram muito no mercado de trabalho. Obrigada também pela amizade e simpatia, não só em sala de aula, mas por topar sempre nos ajudar em eventos acadêmicos contribuindo com o seu conhecimento.

A minha querida amiga e veterana-inspiração Angélica, desde que me lembro de ter entrado na faculdade fui muito bem recebida, obrigada por sempre ser tão solícita e prestativa e por sempre me inspirar com os seus trabalhos que fornecem uma grandeza de sentimentos bons aplicados com esforço e dedicação como eu nunca havia visto antes. Obrigada por compartilhar com o mundo as maravilhosidades que habitam em você e incentivar mais pessoas a seguirem esse caminho.

Um MUITO OBRIGADO bem grande para todos os integrantes companheiros e para os projetos de extensão que fiz parte durante a graduação: Muda Design, Inky Design, Projeto SOMA e também para a COIDE 2015. Obrigada por me deixarem ter feito parte de algo maior que eu, obrigada por mostrarem a importância do nosso trabalho como designers refletido em potência social e como isso é importante e necessário para a comunidade e para o futuro do nosso país.

Gratidão aos meus amigos da UNESP Bauru, obrigada por me acolherem em uma cidade estranha, por me aceitarem como eu sou e me mostrarem que a verdadeira amizade não vem dos bons momentos, mas sim dos perrengues que a gente divide lado a lado para sobreviver a essa realidade longe de casa. Obrigada por cada carona, cada compartilhamento de panela, cada trabalho em grupo e cada ombro para chorar desses 5 anos. São tantas coisas que fica difícil resumir, mas de uma eu tenho certeza: já estou morrendo de saudade.

Aos amigos de São José dos Campos que não paravam de perguntar quando eu voltaria para casa para vê-los novamente, que depois de 7 horas de viagem não ligavam em me ver cansada para dar pelo menos um abraço. Obrigada por mesmo de longe sempre me apoiarem, me incentivarem e me mandarem boas energias para seguir aqui. Gratidão por dedicarem carinho em manter esse laço de amizade que fica a mais de 600km de distância, vocês são lindos!

Obrigada ao pessoal do SESC Bauru com quem eu tive o enorme prazer de trabalhar no ano de 2016, obrigada pela vivência e experiência em ver que força de vontade, organização e esforço dão resultado e impulsionam o nosso futuro. Levo cada um de vocês e os seus ensinamentos no meu coração!

Obrigada ao pessoal da Tilibra, gratidão aos companheiros de todos os dias que compartilharam seus conhecimentos comigo, lições, disciplina, criações, felicidades e carinho. Mesmo com a rotina apertada é maravilhoso poder encontrar um lugar onde há paz e pessoas que dão o melhor de si sempre. Só designers lindos e maravilhosos!

Gratidão pelos técnicos da Gráfica e Editora Sena que foram muito atenciosos, prestativos e assertivos ao me ajudarem com a impressão dos livros e com as dificuldades que tivemos ao longo do caminho, foi um prazer trabalhar com vocês e poder conhecer mais sobre profissionais sinceros e competentes que encontramos no mercado.

Gratidão pelo trabalho minucioso e impecável do Roberto da Encadernação Manzano ao finalizar o acabamento dos livros e por sempre ser muito atencioso a cada detalhe que demandava o projeto.

A vertical orange brushstroke runs down the left side of the page.

E por fim eu agradeço a mim mesma, não entenda como prepotência ou arrogância, mas sim como um manifesto de amor próprio e gratidão pela minha própria companhia ao longo desses anos de faculdade. Não é nada fácil morar sozinha longe de casa em uma cidade desconhecida onde você precisa encontrar formas de se virar sozinha, muitas vezes sendo a única opção arriscar sem saber o que vai acontecer depois. Muitas noites sem dormir, muitos quilômetros percorridos a pé e muitos ônibus errados, muitas panelas queimadas, gripes mal curadas e choros sem fim de saudade, porém muitas conquistas, oportunidades de emprego, carteira de habilitação, participação e organização de eventos e a certeza de que a cada dia eu ia trilhando um caminho que estava à altura dos meus sonhos, na realidade muito melhor do que eles. Poder inspirar pessoas através do meu trabalho e ser reconhecida por levar sentimentos bons através dos meus projetos sempre foi algo a me mover e que eu almejo com muito foco em realizar novos desafios. Gratidão pela Dani do passado ter aguentado firme quando parecia pesado demais, gratidão por ela sempre ter escolhido seguir em frente e dar o melhor de si pois hoje a Dani do presente está aqui graças a ela. Agradeço pela jornada que formou hoje a pessoa da qual eu mais tenho orgulho.

A horizontal orange brushstroke with a textured, painterly appearance, featuring various shades of orange and some white highlights, creating a sense of movement and depth. It spans the width of the page and serves as a background for the title.

Bibliografia

BATISTA, Wagner Braga. *O papel do design na II Conferência Nacional de Cultura*. In: Anais do 9 Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2010.

BONSIEPE, Gui. *Design: do material ao digital*. Florianópolis: FIESC/IEL, 1997.

BROWN, Tim. *Design Thinking: uma metodologia poderosa para decretar o fim das velhas ideias*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BRUNET, Natália; *A importância do processo de design na criação e desenvolvimento de materiais didáticos digitais*. p. 243-256 . In: . In: C. G. Spinillo; L. M. Fadel; V. T. Souto; T. B. P. Silva & R. J. Camara (Eds). Anais do 7º Congresso Internacional de Design da Informação/Proceedings of the 7th Information Design International Conference | CIDI 2015 [Blucher Design Proceedings, num.2, vol.2]. São Paulo: Blucher, 2015.

BURNHAM, D.; BUCKINGHAM, W. *O Livro da Filosofia: As grandes ideias de todos os tempos*. São Paulo: Globo, 2011.

BUZAN, T. *Mapas Mentais e sua elaboração – um sistema definitivo de pensamento*. São Paulo: Cultrix, 2005.

CARDOSO, Eduardo; CURTIS, Maria Do Carmo Gonçalves; SILVA, Tânia Luisa Koltermann da; ROLDO, Liane; LINDEN, Julio Carlos de Souza Van Der; *O PAPEL DO DESIGN(ER) NAS POLÍTICAS PÚBLICAS CULTURAIS*. pág. 493-505 . In: Anais do 11º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design [=Blucher Design Proceedings, v. 1, n. 4]. São Paulo: Blucher, 2014.

CIPINIUK, Alberto; HEINRICH, Fabiana Oliveira; PRATA, Wilson Silva; *O ARGUMENTO DO CONHECIMENTO DO CRIADOR E A METODOLOGIA PROJETUAL NO CAMPO DO DESIG*. p. 320-328. In: Anais do 11º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design [= Blucher Design Proceedings, v. 1, n. 4]. São Paulo: Blucher, 2014.

COSTA, Carla Cristina da; *Um método de ensino de construção de infográficos baseado no visual thinking e no design thinking*. p. 294-304 . In: . In: C. G. Spinillo; L. M. Fadel; V. T. Souto; T. B. P. Silva & R. J. Camara (Eds). Anais do 7º Congresso Internacional de Design da Informação/Proceedings of the 7th Information Design International Conference | CIDI 2015 [Blucher Design Proceedings, num.2, vol.2]. São Paulo: Blucher, 2015.

FORTY, A. *Objetos De Desejo: Design E Sociedade Desde 1750*. São Paulo: Cosac Naify, 2007.

LACATOS, E.; MARCONI, M. *Metodologia Científica*. São Paulo: Ed. Atlas, 2009.

LUPTON, E. *Intuição, ação, criação*. São Paulo: Editora G. Gili.

MARQUES, J. R. *O Poder do Coaching: Ferramentas, Foco e Resultados para aprender a despertar o potencial infinito do ser humano*. São Paulo: IBC, 2010.

MARQUES, J.R. *Leader Coach: Coaching Como Filosofia de Liderança*. São Paulo: Ser Mais, 2012.

NOCE, Danielle. *Por uma vida mais doce*. Danielle Noce; ilustrações Beatriz Sanches. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.

PAULA, C.; *Coaching como ferramenta de transformação: como transformar sonhos em metas realizáveis*. São Paulo, 2015.

PINHEIRO, T; ALT, L. *Design Thinking Brasil: empatia, colaboração e experimentação para pessoas, negócios e sociedade*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

ROAM, D. *Desenhando negócios: como desenvolver ideias com o pensamento visual e vencer nos negócios*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

ROX, Allana. *Diário de uma vegana*. Alana Rox. 1ª ed. São Paulo: Globo Livros, 2016.

SAMARA, T. *Grid: construção e desconstrução*. São Paulo: Cosac Naify, 2007.

SAMATA, T. *Elementos do design*. Guia de estilo gráfico. Porto Alegre: Editora Bookman, 2010.

VIANNA, M.; VIANNA, Y.; ADLER, I. K.; LUCENA, B.; RUSSO, B. *Design Thinking: Inovação em Negócios*. São Paulo: MJV Press, 2012.

WOLFGANG, F.E. Preiser. *Universal Design Handbook*, USA: Editora Mcgraw-Hill, 2001.



