

D'OCÊS

Design da informação
sobre aspectos da memória
e sociologia dos doces através
dos Cadernos de Receitas União

Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP
Curso de Design Trabalho de Conclusão de Curso

Orientanda Giovanna Farah

Orientadora Profa. Dra. Cristiane Aun Bertoldi

Dezembro de 2021

Giovanna Farah

D'OCÊS

Design da informação
sobre aspectos da memória
e sociologia dos doces através
dos Cadernos de Receitas
União

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de
Arquitetura e Urbanismo e de Design da Universidade de São
Paulo, campus Butantã, como requisito parcial para obtenção
do título de Bacharel em Design

Orientadora Profa. Dra. Cristiane Aun Bertoldi

São Paulo
2021

Título

D'ocês: Design da informação sobre aspectos da memória e sociologia dos doces através dos Cadernos de Receitas União

Palavras-chave

Açúcar, doces, receitas, memória, design da informação.

Resumo

Este Trabalho de Conclusão de Curso teve como objetivo principal desenvolver infográficos a partir dos livros de receitas da marca de açúcar União. O estudo, a coleta e o tratamento de dados basearam-se na perspectiva histórica e sociológica de Gilberto Freyre em sua obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. Além da pesquisa bibliográfica sobre a história da alimentação e do açúcar, e sobre fundamentos da infografia e do Food Design, foram analisadas informações presentes nos cadernos de receita da União, em paralelo aos dados sobre produção, consumo e comportamento gerados pelo IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística e pelo FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistics. Tratadas e organizadas em planilhas, estas informações revelaram uma série de possíveis cruzamentos entre as diversas classes relacionadas ao assunto, para geração de infográficos. A caracterização do recorte para o desenvolvimento do projeto seguiu os conceitos de Freyre: a partir da composição das receitas coletadas durante

sua pesquisa, o autor relacionou ingredientes, com destaque aos frutos característicos de uma localidade, à formação cultural do povo nordestino. Seguindo seus passos, o recorte definiu quatro tipologias de doces encontradas nos livros de receitas da União — sorvetes, biscoitos, pudins e compotas — nas versões com e sem frutos para desenvolvimento de análises e comparações. O passo seguinte consistiu na construção da narrativa para a infografia, fatores que orientaram as fases de experimentação, geração de alternativas (empregando meios manuais e digitais associados), verificação e finalização dos infográficos, com a impressão dos cartazes. Os resultados 1- da pesquisa, 2- do contato com os cadernos de receitas e 3- da elaboração do infográficos puderam conectar a abordagem histórico-sociológica de Gilberto Freyre à preservação, por parte da União, de uma memória compartilhada do doce por várias gerações, revelando também curiosidades acerca da produção, do consumo e da divulgação dessas receitas ao longo do tempo. Tais assuntos, por sua vez, integram diferentes esferas da disciplina que conecta design à alimentação e à gastronomia — o Food Design.

Title

D'ocês: Information design on aspects of the memory and sociology of confectionery through the cookery books of União brand

Key words

information design; sugar; confectionery; recipes; memory.

Abstract

The aim of this Final Project is to develop infographics from the recipe books of the União sugar brand. Both the study and the data collection and treatment were based on the historical and sociological perspective of Gilberto Freyre in his work *Açúcar: Uma sociologia do doce*, with recipes for cakes and sweets from northeastern Brazil. In addition to bibliographical research on the history of food, sugar, on the fundamentals of infographics and Food Design, information present in the União recipe books was analyzed, in parallel with data on production, consumption and behavior generated by the IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística and by the FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistics). Treated and organized in spreadsheets, this information revealed a series of possible crossings among the various classes related to the subject, for the generation of infographics. The characterization of the framing for the development of the project followed Freyre's concepts: based on the composition of the recipes collected during his research, the author related ingredients,

with emphasis to the characteristic fruits of a locality, to the cultural formation of that people. Following in his footsteps, the framing defined four types of sweets found in the cookery books of União brand - ice cream, cookies, puddings and jams - in versions with and without fruit for the development of analyzes and comparisons. The next step consisted in the construction of the narrative for the infographics, the factors that guided the experimentation phases, the generation of alternatives, with the use of manual and digital means, until the verification and finalization of the infographics with the printing of the posters. The results 1- from the research, 2- from contact with the cookery books and 3- from the elaboration of infographics could be able to connect the Gilberto Freyre's historical-sociological approach to the preservation of a memory shared by several generations of the confectionery by the União brand. It also reveals curiosities about production, consumption and dissemination of these sweets over time. These subjects, in turn, integrate different spheres of the discipline that connects design to food and cookery: Food Design.

Às minhas queridas avós Dona Alice e Dona Wilma, cujas receitas e tantas outras doces qualidades continuam adoçando nossas mesas, momentos e memórias

Agradecimentos especiais à professora, doutora, orientadora e companheira de descobertas, Cristiane Aun Bertoldi; aos professores doutores que constituíram a banca avaliadora, Sara Miriam Goldchmit, Leandro Manuel Reis Velloso e Leopoldo Augusto Leal; aos técnicos do Laboratório de Programação Gráfica da FAUUSP, André Luis Ferreira, José Tadeu de Azevedo Maia, Robson Braz Teixeira e Mário Duarte da Silva; ao Serviço de Atendimento ao Consumidor da Camil; à família querida, em especial Eliana Farah, William Farah, Bruna Farah e Júlio Fantini; a todos que contribuíram com o projeto através de seus pudins, Sueli Izumi Tanaka, Laura Masuko, Priscila Yoshihara, Rafael Letizio, Mayara Menezes do Moinho, Gustavo Cruz Lopes, Cecília Christine Handaya e sua amiga Hanna e, enfim, a todos os amigos de tantas épocas, lugares e refeições compartilhadas

Introdução

1. Contexto

Civilização do açúcar

Mel de abelha, batata-doce, manga, beterraba: era principalmente através de alimentos assim, naturalmente doces, que se consumia açúcar no Ocidente até o século XVI, momento em que a plantação e a produção do açúcar de cana começam a crescer e se espalhar do Oriente para o resto do mundo.

Considerado como originário do Sul do Pacífico, o cultivo da cana chegou a China, Índia, sul da África e sudeste da Ásia. No início, o uso do seu açúcar era destinado principalmente à medicina e à conservação de alimentos (função desempenhada igualmente pelo sal), sendo comercializado em pequena escala e a preços elevados. Durante os séculos XV e XVI, a era da colonização europeia e a consequente busca por terras férteis aumentou consideravelmente a produção de açúcar de cana, a ponto de fazer o valor da mercadoria cair e, assim, se tornar mais acessível ao consumidor.

A manufatura do açúcar a partir da cana transformou significativamente as cozinhas e mesas ao redor do mundo. Com base nas palavras do escritor e sociólogo Gilberto Freyre, o açúcar ga-

nha autonomia e torna-se independente como produto e ingrediente, passando a ocupar um papel definitivo na nossa alimentação.

A cana chega ao Brasil, mais especificamente em São Vicente, em 1532, vinda da ilha da Madeira pelas mãos do colonizador português. Apenas dois anos depois, a introdução da planta em Pernambuco marca o triunfo da cana no Brasil e o início da era dos senhores de engenho no Nordeste.

O açúcar foi elemento fundamental para a história do Brasil. O sucesso da monocultura da cana transformou não só a economia, mas também a sociedade, a política e a cultura do país. Nos engenhos, o produto era fabricado para exportação e consumido nas casas-grandes. É neste cenário que nasce a civilização açucareira e ganha força a cultura do doce brasileiro.

“Civilização açucareira”, como colocado por Freyre, pois tudo que diz respeito à vida do homem que ali vive resulta do cultivo da cana-de-açúcar. Homem, terra e animais encontram-se entrelaçados e se interinfluenciam; economia, sociedade, política e cultura giram em torno do açúcar. E uma das formas de se aproximar e compreender a história dessa civilização é através do doce, particularmente das receitas de doces.

Foi o que Freyre fez em 1939 ao escrever *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. Nele o autor demonstra sua preocupação com a preservação da culinária tradicional de Recife, sua cidade natal, através do registro de receitas diversas de doces da região (como bolos, biscoitos e sorvetes). Tendo anteriormente se debruçado sobre o tema da cana-de-açúcar em obras como *Casa-grande & senzala* (1933) e *Nordeste* (1937), Freyre analisa estas receitas por meio de uma abordagem antropológica e sociológica, relacionando seus ingredientes, utensílios, métodos e outros detalhes à sociedade e à cultura da região.

Patrimônio culinário

Passadas de geração em geração, receitas de doce (como qualquer outro tipo de receita culinária) se tornam patrimônio familiar e, assim, permanecem na memória, sobrevivem ao passar do tempo e contam uma história. A União, uma das maiores produtoras de açúcar e derivados do país, também manifesta tal fascínio pela memória compartilhada através de receitas: são mais de 110 anos investindo na diversificação de produtos e no contato com o consumidor por meio de aulas, concursos e, principalmente, cadernos de receitas,

material de interesse para desenvolvimento do presente trabalho.

Apresentada a importância da receita como registro culinário para a compreensão da história de um povo, são selecionadas, então, as bases bibliográficas que contextualizam o projeto: o livro *Açúcar*, de Gilberto Freyre, como principal referência de análise, e os livros de receitas de doces publicados pela União como base para levantamento de dados.

2. Objetivo

O objetivo deste Trabalho de Conclusão de Curso foi se debruçar sobre as receitas de doces dos livros publicados pela União e analisar seu conteúdo com base nas abordagens histórica, antropológica e sociológica de Gilberto Freyre em sua obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. Como mencionado anteriormente, essas duas são as bases bibliográficas para desenvolvimento do projeto. Há também uma terceira (mas não menos importante), que diz respeito à maneira como todos esses dados e informações, depois de tratados, serão apresentados.

A escolha de como apresentar um determinado conteúdo é fundamental para que sua assimilação seja eficiente. Neste contexto, uma das funções do design é facilitar tal comunicação, trabalhando aspectos principalmente formais e estéticos com a finalidade de “reduzir complexidade cognitiva, produzir clareza e, dessa maneira, contribuir para uma melhor compreensão”. (BONSIEPE, 2011, p88)

Dada a importância do design de informação como forma de comunicação efetiva, o propósito deste trabalho foi estudar esse tipo de recurso informacional e, com os dados levantados a partir da análise das receitas União, desenvolver projetos de infografia que envolvam o mundo dos doces no Brasil.

Resgatar a memória dos doces de diferentes épocas compreende a investigação de seus respectivos cadernos de receitas, ou seja, a pesquisa dos ingredientes e utensílios utilizados, os métodos e técnicas empregados, os modos de apresentar e consumir, entre outras características. Através do levantamento, da seleção e do tratamento das informações presentes nesses materiais, o trabalho visou analisar semelhanças, diferenças, mudanças, relações, entre outros aspectos, entre livros de diferentes anos lançados pela marca.

3. Justificativa

Segundo a designer fundadora da International Food Design Society (IFDS), Francesca Zampollo, Food Design vai muito além da cozinha, ou melhor, do ato de fazer comida: ele abarca toda e qualquer relação existente entre a comida (*food*) e o projeto (*design*). “É o processo de design que leva à inovação de produtos, serviços e sistemas para a comida e a alimentação: da produção, preservação, aquisição e transporte, à preparação, apresentação, consumo e descarte.” (ZAMPOLLO, 2016)

Assim sendo, o campo de atuação do Food Design se ramifica em diferentes subdisciplinas, ou subcategorias, como Zampollo defende. Basicamente, estas subcategorias englobam nove contextos, e entre alguns deles há áreas de convergência, como como o diagrama adiante (**Figura 6**) exhibe. Tais interseções se mostram necessárias para um projeto de Food Design eficiente: por exemplo, é preciso saber como o açúcar é transportado e como suas características mudam ao longo do tempo e da temperatura, entre outras questões, para que um designer possa projetar uma embalagem adequada a este tipo de alimento. É essencial entender como o consumidor cria suas receitas em casa para que o Docelar União possa estruturar uma cozinha para testá-las, selecio-

nar um júri para avaliá-las e melhorar a comunicação com este público através de campanhas, aulas e concursos .

Ou ainda: para revelar, compreender e construir uma História da Alimentação, é essencial se debruçar sobre os livros de receitas, os quais configuram não apenas fórmulas, mas verdadeiros registros. Segundo o pesquisador Hector Hernan Bruit, os cadernos de receitas são documentos indispensáveis para tal historiografia. Entretanto, as receitas costumam ser consideradas só no final das análises, quando, na verdade, “deveriam ser o momento inicial e básico nesse estudo” (BRUIT, 2003). A proposta principal do trabalho em questão segue seu raciocínio: resgatar a memória do doce brasileiro a partir dos livros de receitas da União.

Mais do que a História da Alimentação, receitas revelam também a história de um povo, como narra Gilberto Freyre em suas obras: os ingredientes usados, os produtos existentes, os métodos escolhidos, os utensílios descritos, os modos de preparo e de apresentação; juntos, estes e outros elementos registrados nos cadernos de receitas compõem uma memória compartilhada do doce e, assim, identificam um povo e definem social e economicamente um período. “O paladar defende no homem a sua personalidade nacional.

E dentro da personalidade nacional, a regional.” (FREYRE, 1939)

Tratar de um tema relacionado à alimentação, mais especificamente às receitas culinárias, nem sempre foi bem visto na sociedade acadêmica: o próprio Gilberto Freyre suplantou limites ao estudar as receitas de doces do Nordeste durante uma época conservadora, na qual a temática era julgada como algo “pequeno”, irrelevante. Como afirma a pesquisadora gastronômica Maria Leticia Monteiro Cavalcanti, o que Freyre fez foi realmente corajoso: é graças a sua perseverança “que hoje podemos compreender melhor, em sua generosa grandeza, a alma de um povo. O povo nordestino”. (CAVALCANTI, 2007)

Quanto à escolha dos infográficos como base para desenvolvimento e apresentação da pesquisa, voltamos a Gui Bonsiepe: segundo ele, vivemos na chamada “era da informação”, cuja característica principal é o excesso de dados e o consequente obstáculo ao conhecimento, ou seja, à compreensão efetiva da informação. Ele acredita que “o grande desafio consiste em utilizar melhor aquilo que já sabemos” (BONSIEPE, 2011, p88), isto é, apresentar de forma eficiente todo conteúdo que já foi criado. Tal função, como mencionado anteriormente, é desempenhada pelo design da

informação, que, através de recursos audiovisuais, pode simplificar uma informação densa e complexa, tornando-a mais acessível.

Infográficos e ferramentas de visualização de dados são exemplos de tais recursos comunicacionais, os quais foram explorados para o desenvolvimento do projeto. Basicamente, estes mecanismos são capazes de apresentar conteúdo (contar uma história, mostrar associações, conexões, comparar dados e revelar informações) de maneira clara, precisa e diferente do modo tradicional, isto é, do texto corrido: a leitura torna-se mais atrativa e acessível ao usuário.

Para ilustrar a temática e a intenção do trabalho, são apresentados a seguir alguns exemplos de infografia para a área da alimentação. Junto de cada um deles, foram descritas brevemente características básicas do respectivo infográfico, cuja variedade será detalhada mais adiante.

Materiais e métodos de pesquisa

O projeto apresenta-se estruturado em três eixos principais: o primeiro diz respeito ao tema e ao recorte do trabalho (Food Design e doces, respectivamente), o segundo, ao objeto de pesquisa escolhido como base para levantamento de dados (livros de receitas da União) e o terceiro se refere à forma como essas informações serão exibidas (projetos de infografia).

1. Pesquisa bibliográfica e filmográfica

A pesquisa bibliográfica/ filmográfica para desenvolvimento do trabalho encontra-se dividida nos três eixos citados anteriormente.

1.1 Temática e recorte

Antes de desenvolver um projeto ou uma pesquisa de Design na esfera da alimentação, é necessário compreender a disciplina que conecta essas duas áreas: o Food Design. Fundadora da International Food Design Society (IFDS) e da The Online School of Food Design, Francesca Zampollo dedicou toda sua carreira ao Food Design e ao Food Design Thinking: por meio de palestras, vídeos e cursos, ela explica os conceitos e características de cada uma dessas disciplinas. Foi através do

seu material online (principalmente de seu canal no Youtube) que o assunto foi abordado para o desenvolvimento deste Trabalho de Conclusão de Curso.

Segundo Zampollo, Food Design é a parte do Design que se preocupa com todo e qualquer tópico relacionado à comida e à alimentação, enquanto Food Design Thinking é o processo que leva à inovação de qualquer projeto relacionado ao alimento. Em um de seus vídeos (*What Food Design is and what Food Designers do*), ela explica visualmente, por meio de diagramas e desenhos, as chamadas subdisciplinas do Food Design:

1. Food Product Design: é quando o alimento em si é o produto de design. Aqui, o designer projeta como a comida é estruturada;

2. Design for Food: o projeto foca em produtos para preparar, cozinhar, servir, conter e transportar os alimentos, entre outras funções. Podem ser talheres, geladeiras e embalagens, por exemplo;

3. Design with Food: é como Design for Food, mas neste caso, não há etapas muito além: o Design with Food trabalha com consumo a curto prazo, isto é, trabalha com consumo no local, *take away*, *drive-thru* e *delivery*. Restaurantes, padarias e *fast foods* são exemplos;

4. Food Space Design: lida com o projeto de espaços para preparo e consumo do alimento, abordando desde móveis até a cor das paredes, a disposição dos utensílios na cozinha, a música ambiente, a iluminação, entre outros fatores;

5. Eating Design: é o projeto do “comer” por inteiro (*eating experience*) — da comida aos pratos, aos elementos do espaço e ao serviço. Esta subcategoria está relacionada a projetos de eventos que duram apenas um dia, como casamentos e batizados;

6. Food Service Design: é o design de serviços aplicado à alimentação, ao alimento. O foco aqui é o conjunto que liga empresa (cozinheiro, garçom, entregador, SAC, etc.) ao consumidor;

7. Critical Food Design: segundo Francesca, “é o design que nos faz pensar, que sensibiliza, expõe pressupostos, provoca ações e desencadeia debates sobre questões, problemas e cenários futuros” (ZAMPOLLO, 2016). Ele pode ser aplicado a todas subdisciplinas;

8. Food System Design: organiza e atende questões relacionadas aos fluxos existentes dentro do sistema de um projeto, como “de onde as coisas vêm? Para onde vão? Quem as movimenta, e como?”. Podem se apresentar em nível micro (o sistema de fabricação de

um queijo) ou macro (o sistema da produção inteira do queijo, envolvendo transporte, venda, consumo e outras questões);

9. Sustainable Food Design: é uma atitude que qualquer designer deveria adotar em qualquer tipo de projeto; aplicada ao Food Design, tal atitude busca pela sustentabilidade em termos de desperdício de alimentos, mudanças organizacionais, agricultura, escolha/uso de materiais, cadeia de suprimentos, entre outros elementos.

Essas subcategorias, por sua vez, compartilham entre si algumas áreas de convergência, como mostra o diagrama a seguir.

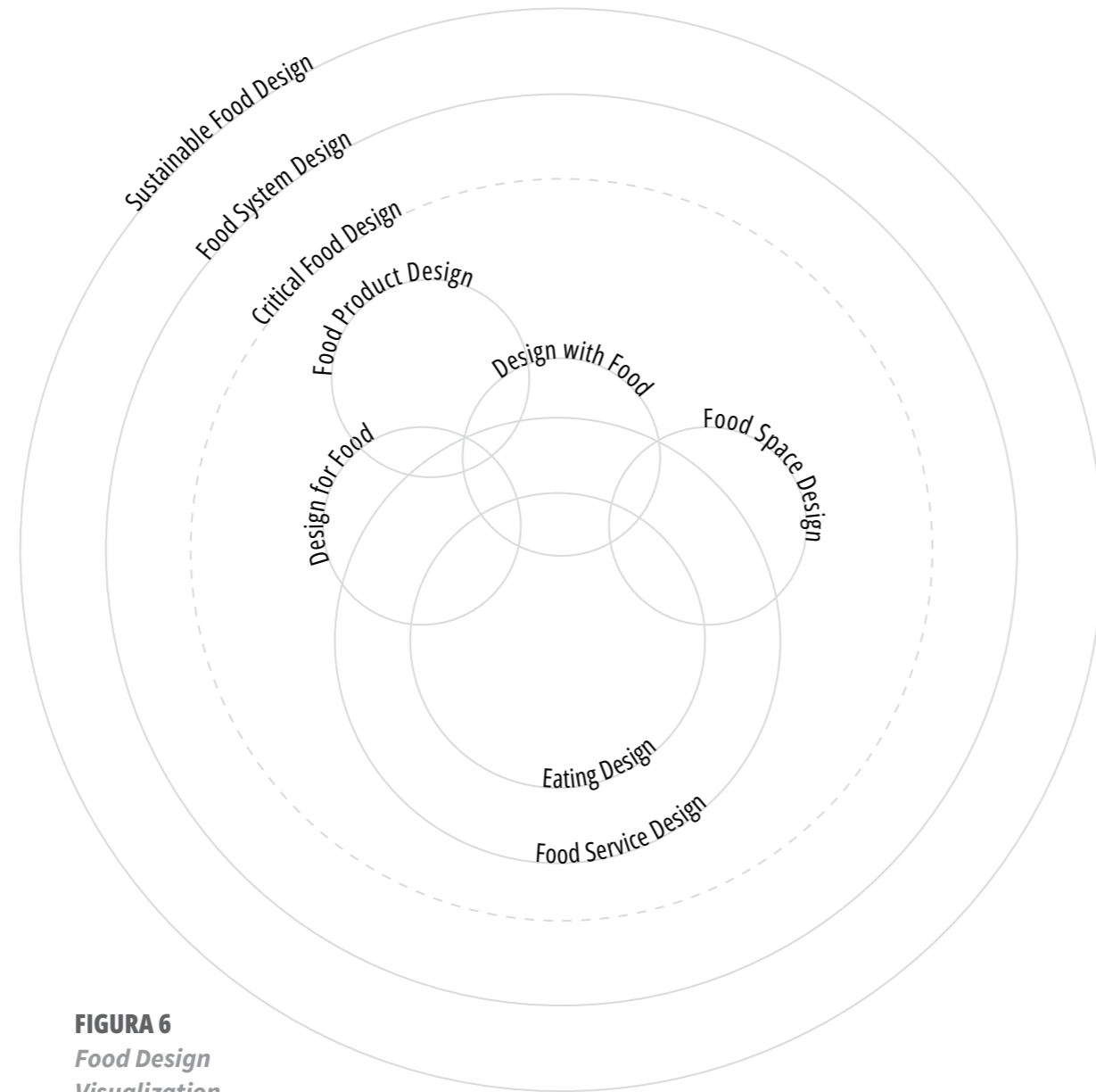


FIGURA 6
Food Design
Visualization,
por Francesca
Zampollo (2016).

Contextualizado o campo de atuação do trabalho (Food Design), será abordado agora o material utilizado para definição de seu recorte: o mundo dos doces no Brasil.

Antes de estudar os doces propriamente ditos, foi necessário compreender o quadro em que eles surgiram no Brasil, ou seja: a história da chamada “civilização do açúcar” e da alimentação neste período. **Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**, escrito por Gilberto Freyre em 1939, foi a bibliografia principal para esta etapa. Freyre introduz e contextualiza o tema da cana, do açúcar e do doce no Brasil, sendo seu recorte de pesquisa Pernambuco, mais especificamente Recife, região que marcou o triunfo da planta no país e deu origem à civilização açucareira. Na obra é discutida a importância do doce regional e, principalmente, das receitas de doces como documentos capazes de revelar a história de um povo, de um período.

A obra não foi importante só para essa etapa de contextualização, mas também para as seguintes: a forma como Freyre abordou o tema, recolhendo receitas diversas com o propósito de investigar, resgatar e valorizar a cultura do doce nordestino, serviu como base para interpretação e análise de dados.

Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem foi a segunda obra de Gilberto Freyre que compôs a temática do trabalho, sendo esta usada essencialmente como complemento para entender melhor a conjuntura social, política, econômica e ambiental apresentada em *Açúcar*. Publicado em 1937, o propósito do livro é apresentar os três pilares que formaram uma sociedade, e os vínculos existentes entre eles: “o latifúndio como forma de propriedade, a monocultura como forma de exploração econômica e a escravidão como instituição de classe social.” (ANDRADE, 1937)

Por fim, a dissertação de mestrado **Sabores Urbanos: alimentação, sociedade e consumo (São Paulo 1828-1910)**, de Joana Monteleone, completa o material utilizado para construção da temática deste trabalho. A pesquisa traz outras formas e perspectivas de como tratar a história da gastronomia, complementando assim a trajetória de Freyre. O contexto em que a análise é aplicada é São Paulo na passagem para o século XX, e a discussão foca nas mudanças decorridas na alimentação durante este período de mudanças urbanas intensas, ou seja: estuda como o consumo e os hábitos alimentares foram afetados por essas transformações, e vice-versa.

1.2 Objeto de pesquisa

Definidos a temática (Food Design) e o recorte (o mundo dos doces no Brasil), o passo seguinte foi determinar o objeto da pesquisa: sobre qual fonte de dados o projeto aplicaria a abordagem e os métodos de investigação explorados por Gilberto Freyre.

Dada a relevância das receitas para compreensão de um período na história, o objetivo do projeto foi se debruçar sobre esse tipo de documento, seguindo as premissas de Freyre. Os livros de receitas publicados pela União, uma das maiores empresas produtoras de açúcar no país, foram escolhidos como fonte principal para estudo e levantamento de dados.

Fundada em 1910, a União cria nos anos 1950 o Docelar União, espaço destinado a testar receitas de doces enviadas por consumidores de todo o Brasil, as quais eram depois avaliadas: as duas melhores eram divulgadas temporariamente em embalagens de Açúcar União e, junto de outras receitas selecionadas, publicadas em cadernos lançados pela empresa.

Na década de 2010, a União lança sua Biblioteca Virtual, disponibilizando em seu website grande parte dos livros de receita já publicados

pela marca. O propósito da iniciativa é resgatar receitas de diferentes épocas que marcaram (e ainda marcam) a cozinha e o cotidiano dos consumidores. A coletânea online contém ao todo 25 exemplares completos, datando da década de 1960 aos anos 2000.

Sua importância no cenário produtor de açúcar, sua atenção ao consumidor e o fácil acesso a sua biblioteca de receitas foram fatores decisivos para que seus livros de receitas fossem escolhidos como base para levantamento de dados.

Antes de mergulhar nos cadernos União, foi preciso entender como analisar detalhadamente esse tipo de documento para, assim, extrair dele as informações necessárias. Foi consultada a tese de mestrado **Dona Benta – Comer bem: uma fonte para a História da Alimentação**, de Renata da Silva Simões, que teve como objetivo analisar a estrutura, a função e o conteúdo do livro de receitas *Dona Benta: Comer Bem (1940-2003)* a fim de compreender a cozinha brasileira deste período. A dissertação discute diferentes metodologias e categorizações relacionadas ao assunto, complementando, portanto, o que foi argumentado por Freyre em *Açúcar*.

Para contextualizar, cruzar, comparar e diversificar as informações levantadas a partir dos cader-

nos União, foram coletados dados estatísticos relacionados principalmente ao “fazer doce”, ou seja: ao acesso a um livro de receitas (em termos financeiros e educacionais), ao ambiente em que essas receitas são executadas (ou seja, o domicílio, a cozinha) e ao consumo, tanto de açúcar quanto de variedades de doces. Para tanto, foram consideradas as seguintes fontes:

1. a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF-IBGE):

instituída em 1967, investiga aspectos diversos dos domicílios brasileiros e das famílias residentes, avaliando questões relacionadas principalmente ao orçamento doméstico (consumo, gastos e rendimentos);

2. a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD-IBGE):

ativa de 1967 a 2016, pesquisava as características da população brasileira que dizem respeito a educação, trabalho, rendimento e habitação, sendo o domicílio sua unidade de investigação;

3. a Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistics (FAOSTAT):

plataforma online que disponibiliza acesso gratuito a estatísticas de alimentos e agricultura para mais de 245 países e territórios, com dados compilados da década de 1960 até os dias atuais.

Foram coletadas informações de categorias e épocas diversas para desenvolvimento do trabalho, como será discutido mais adiante.

1.3 Recurso de apresentação

Quanto ao terceiro e último eixo da pesquisa, a ferramenta escolhida para apresentação do projeto foi a infografia e o design da informação. Esta primeira etapa do trabalho constituiu principalmente em se debruçar sobre bibliografias que discutem o assunto, estudar os propósitos, funções e métodos do design da informação como forma de comunicação e conhecer suas tipologias, aplicadas tanto fora quanto dentro da temática em evidência (a alimentação). Foram consultadas ao todo cinco fontes bibliográficas, entre livros e vídeos.

Em *A visual history of human knowledge* (TED Talks, 2015), o designer e pesquisador português Manuel Lima explica por meio de imagens a evolução da infografia e da visualização de dados com o passar do tempo, partindo do chamado “conceito de árvore” à “metáfora da rede”. O primeiro termo diz respeito a uma das primeiras formas de apresentação de dados, composta basicamente por uma estrutura hierárquica e caracterizada pela ordem, equilíbrio e simetria. Tal formato, também conhecido como “árvore de porfírio”,

de fato remetia a uma árvore (como a **Figura 7** exemplifica), e costumava ser usado para mapear temas como moralidade, genealogia, sistemas de lei e classificação de espécies.

Essa cadeia hierárquica, no entanto, compõe uma estrutura muito simples e, por isso, ineficaz na abordagem de temáticas e assuntos mais complexos. Com o passar do tempo e a evolução do design da informação, foi desenvolvido um novo conceito de apresentação de dados, baseado no modelo de rede. Este modelo, por sua vez, engloba noções de não-linearidade, descentralização, interconexão, interdependência e multiplicidade, figurando um formato adaptável ao tipo de informação que está sendo abordado. A **Figura 8** exemplifica tal “metáfora de rede”: a “árvore da vida” de Charles Darwin seria, na verdade, a “rede da vida”. (LIMA, 2015)

A evolução das formas de apresentação de dados, como demonstrado por Lima, evidencia a importância de conhecer o assunto tratado para, então, desenvolver um sistema de visualização eficaz.

Outra bibliografia consultada que discute a evolução da visualização de dados e a valorização do infografista, entre outros temas da área, é **Information design: research and practice**. A obra apresenta a história da infografia como

recurso comunicacional, exibindo gráficos do século XVIII (**Figura 9**), e introduz a necessidade de competências cognitivas e organizacionais para o profissional desta área.

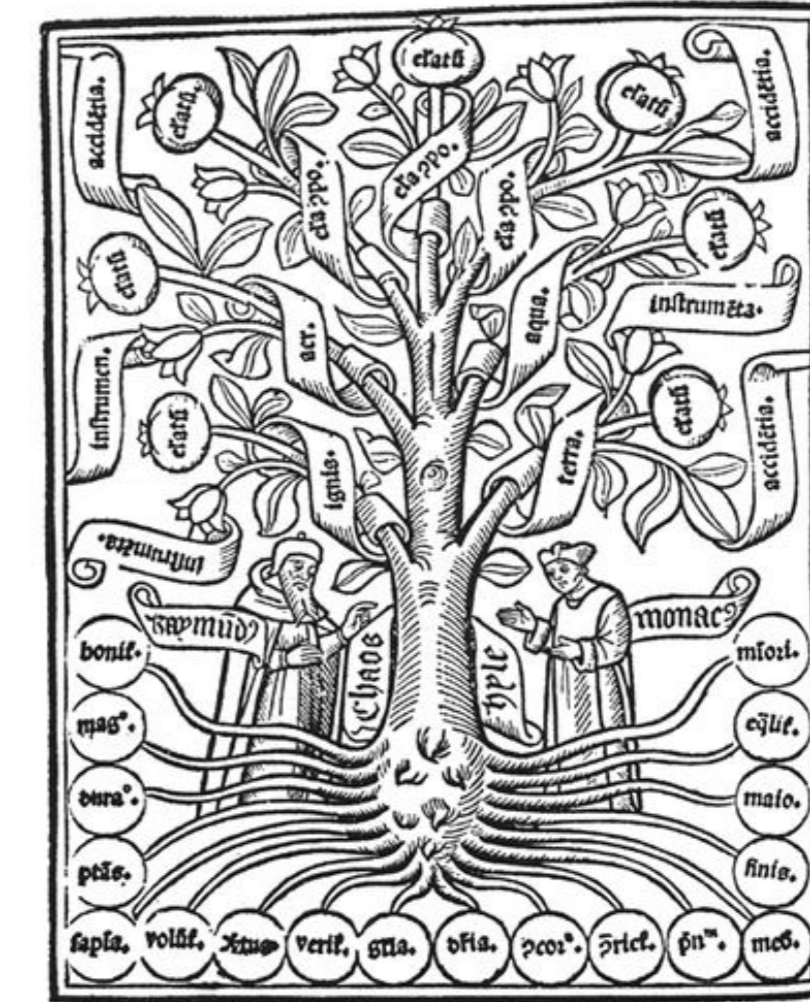


FIGURA 7
Árvore classificatória de Lully, por Ramon Llull (século XVI).

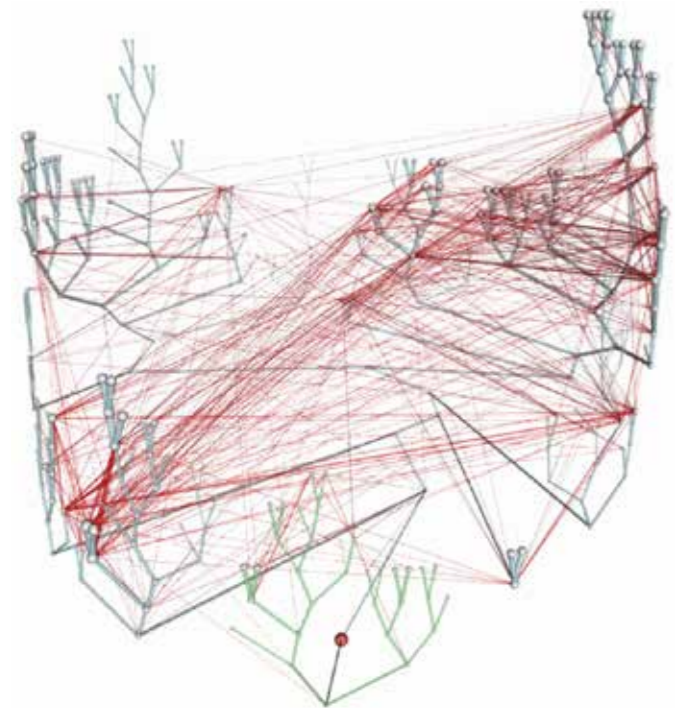


FIGURA 8
The Net of Life, por V. Kunin, L. Goldovsky, N. Darzentas e C. A. Ouzounis (2005).

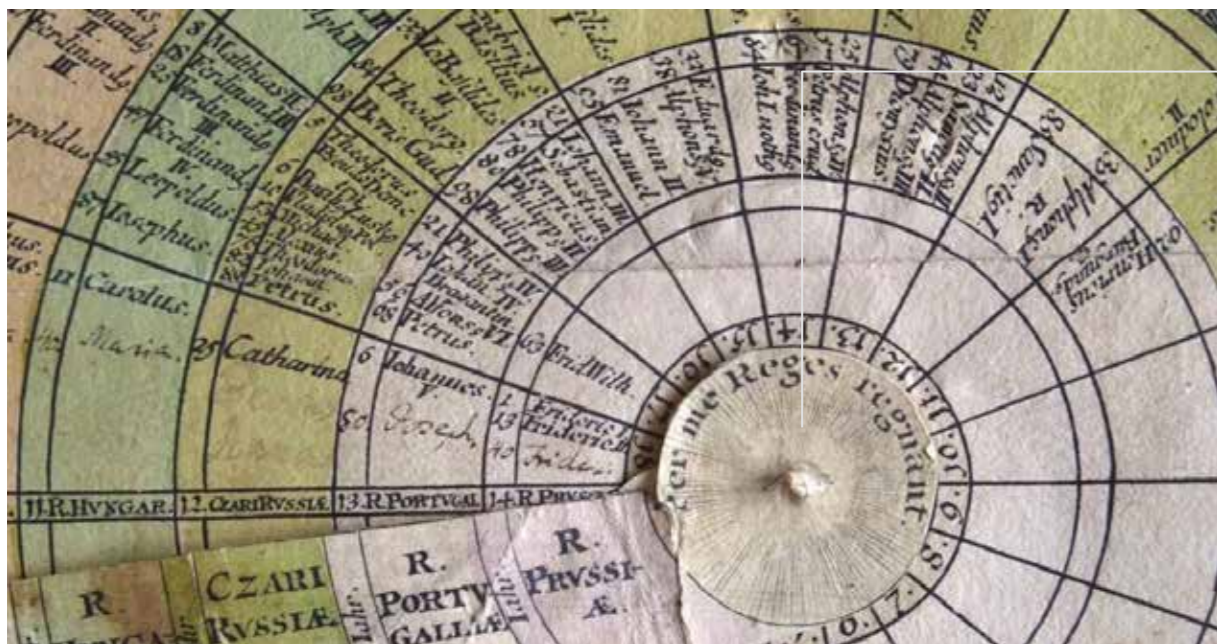


FIGURA 9
Discus chronologicus, de Christoph Weigel of Nuremberg (1720), aborda dados históricos através do formato de disco.

No centro do disco, um ponteiro de papel podia girar e, dessa forma, facilitar a visualização das informações de um dado período — a obra figura um infográfico interativo

A expressão em inglês “I see” resume de forma muito simples a função do designer de informação. Ao associar o “enxergar” com o “compreender”, a sentença simboliza um fenômeno neurológico do ser humano: nosso cérebro não só processa a informação que chega aos nossos olhos, como também cria imagens que nos permitem raciocinar e planejar ações. Dessa forma, fica evidente a importância da visualização como meio para facilitar a compreensão de dados, como é discutido em **The Functional Art**: imagens são o vocabulário de uma língua; são, portanto, meios e não fins. (CAIRO, 2012)

Quanto aos tipos de visualização de dados, dois conceitos-chave são revelados: o infográfico, que apresenta informação por meio de gráficos estatísticos, mapas e diagramas, e a visualização de dados, que oferece ferramentas visuais para um público explorar e analisar um determinado conjunto de informações. Sendo assim, um projeto de visualização de informação pode ou não conter infográficos, mas o contrário não é possível.

A relevância da cognição e da organização para o designer desta área é reforçada também nesta bibliografia: a passagem da informação ao conhecimento envolve um arranjo dos seguintes elementos: pesquisa, organização, categorização

e exploração de sistemas de navegação (CAIRO, 2012). Cada passo demanda mais ordem e hierarquia, como aponta o diagrama de Wurman: ele divide a tarefa em 4 etapas, elencadas a seguir:

1. Coleta de dados contidos em uma informação desestruturada;
2. Estruturação da informação a partir desses dados levantados, de modo que facilite seu entendimento;
3. A informação estruturada pode, então, ser absorvida e virar conhecimento;
4. O conhecimento pode se transformar em sabedoria, isto é, quando o espectador associa a informação apresentada a memórias e experiências, fixando melhor seu aprendizado.

Somado a estes passos está o contexto da informação: é fundamental expor ao leitor uma narrativa que contextualize os dados para, depois, possibilitar a navegação através deles. Tal cuidado é importante tanto em projetos de infografia estática (jornais impressos, por exemplo) quanto em projetos de infografia dinâmica (como websites e plataformas virtuais).

O papel do design no processo de transformação de dados primários em informação e da informação em conhecimento é abordado também por

Gui Bonsiepe em **Design, Cultura e Sociedade**. Como mencionado no início deste relatório, a chamada “era da informação” em que vivemos é marcada pela demasia de dados e a consequente barreira ao aprendizado. Neste contexto, o propósito do designer é trabalhar a informação com ferramentas visuais a fim de fazer com que o usuário possa “aprender rapidamente, com baixo nível de frustração e, além disso, experimentando uma sensação agradável”. (BONSIEPE, 2011)

Modelos de visualização eficazes organizam sua estrutura a fim de retratar a composição de um conjunto e as interações entre suas partes, revelando assim uma história, uma narrativa, como é abordado em **Getting graphic about infographic**. A bibliografia elenca as seguintes funções atribuídas a um infográfico efetivo:

1. **Atrair** o leitor, chamando sua atenção para o tema apresentado;
2. **Incluir** o leitor através da narrativa e **possibilitar** sua navegação pelo projeto, isto é, permitir que o infográfico e o assunto sejam explorados;
3. **Marcar** o leitor por meio de recursos, a fim de **identificar** o público a que o projeto foi destinado com o assunto por ele tratado;
4. Passar **credibilidade** ao leitor.

Além das cinco bibliografias descritas anteriormente, foram também consultados websites que discutem o assunto, como **Vennngage** e **Infogram**. Estas plataformas virtuais apresentam e exemplificam os formatos de infografia existentes, dos quais se destacam:

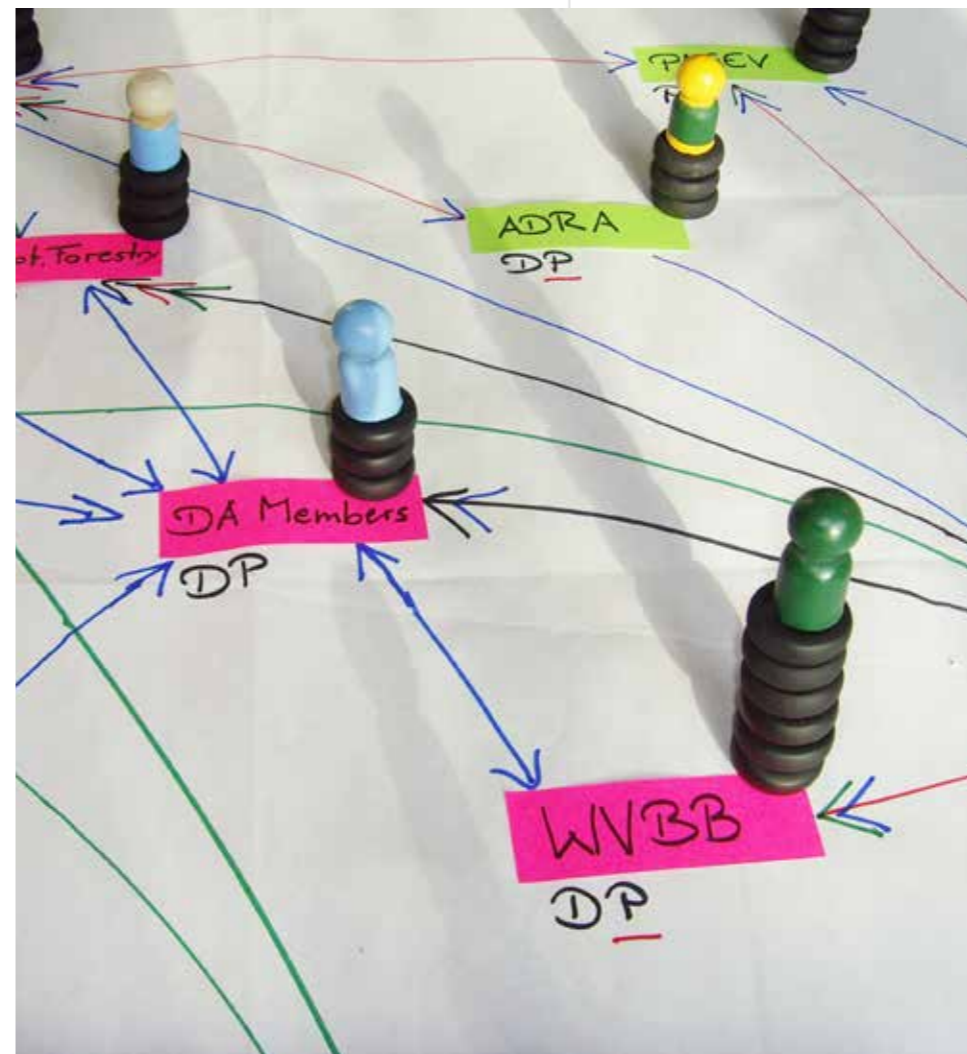
- 1. o estatístico:** aborda conjuntos diversos de dados e estatísticas e, por trabalhar com informações densas, exige uma estrutura simples para manter a mensagem clara, concisa, e, portanto, compreensível;
- 2. a linha do tempo:** exhibe e explica pontos diversos (como eventos e datas) em ordem cronológica ao longo de um fluxo singular;
- 3. o de processo** (ou *how to*): apresenta um resumo ou um panorama geral das etapas existentes em um processo;
- 4. o geográfico:** exhibe dados geográficos através de tipos diversos de mapas;
- 5. o de comparação:** compara e contrasta visualmente diferentes tipos de informações;
- 6. o hierárquico:** organiza a informação em diferentes classes e níveis, revelando uma relação de hierarquia entre elas;
- 7. a lista:** dispõe informações por meio do uso de textos, pictogramas e, principalmente, nú-

meros; o desafio aqui é tornar o recurso atrativo ao olhar do leitor, visto que, por ser uma opção frequentemente usada, tornou-se gasta ao olhar do usuário;

8. o de fluxo (também conhecido como *flow-chart*): apresenta as ramificações de um determinado dado em diferentes categorias de informação.

Para cada um destes formatos de infografia não há um modelo específico a ser seguido: essas tipologias podem ser combinadas entre si, adaptadas e exploradas durante o desenvolvimento de um projeto de visualização de dados.

Por fim, foram coletadas referências de profissionais e projetos já desenvolvidos na área, como o trabalho dos designers **Eva Schiffer**, **Victor Sanjinez Garcia** e do centro de pesquisas **Barabási Lab**, e os websites **Pop Chart**, que exhibe e vende (no formato de cartazes e *prints*) coleções de infográficos diversos, e **Visual Complexity**, que apresenta grande variedade de trabalhos de infografia.



Os materiais usados são: uma folha grande de papel por entrevista, canetas de várias cores, post-its, pecinhas empilháveis (como peças de jogo de tabuleiro, para a construção de torres de influência) e, por fim, estatuetas (como peças de xadrez, para representar diferentes “personagens”)

FIGURA 10
Net-Map, de Eva Schiffer (International Food Policy Research Institute, 2007), é uma ferramenta de mapeamento baseada em entrevistas com o propósito de ajudar o público a visualizar e discutir situações nas quais diversos fatores interferem nos resultados: as pessoas são capazes de esclarecer sua visão de uma situação, fomentar discussão e desenvolver uma abordagem estratégica para suas atividades.

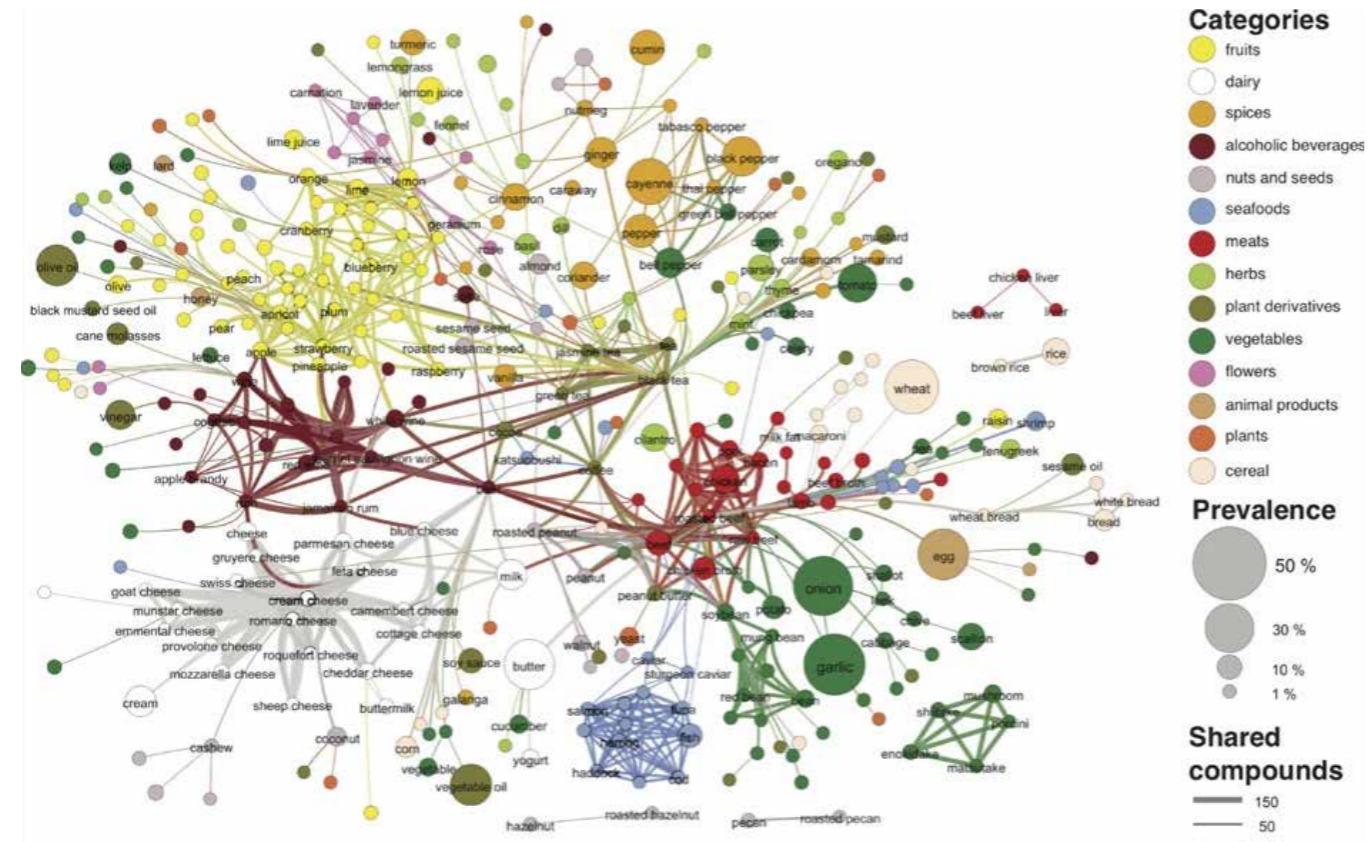


FIGURA 11
Flavor network and the principles of food pairing,
 de Yong-Yeol Ahn, Sebastian E. Ahnert, James P. Bagrow, Albert-László Barabási (Barabási Lab, 2011). Neste projeto, o laboratório explora sabores de culinárias diversas buscando responder a seguinte pergunta: existem padrões que transcendem as tradições culturais? O resultado é o desenvolvimento de uma rede de sabores que caracteriza os compostos específicos encontrados nos ingredientes culinários.

Eles descobriram, por exemplo, que a culinária ocidental tende a usar pares de ingredientes muito próximos em termos de sabor, enquanto a culinária asiática os evita



FIGURA 12
La celebración de nuestra comida,
 de Victor Sanjinez Garcia (El Comercio, 2014).

A introdução do infográfico não só apresenta o assunto, como convida o leitor a passear pela página: “O Peru é um país gastronômico por excelência, como demonstra sua história. A contribuição das culturas nativas e a influência de quem imigrou para cá, somada a sua diversidade de solos, de climas e à riqueza de suas terras, fazem de nossa alimentação um dos atrativos mais representativos do país. Aqui está um tour pelas rotas históricas da nossa alimentação.” (Tradução livre)

2. Levantamento com o SAC da Camil

Além de consultar o material disponibilizado virtualmente pela União, foi necessário entrar em contato com a Camil, atual proprietária da empresa, para compreender melhor como funcionava o universo da Cozinha Experimental União.

As perguntas foram enviadas por e-mail e elaboradas com base nos dados levantados através dos livros de receitas e do website da marca. Tendo em vista o fato de que a União e seu acervo histórico passaram a fazer parte do domínio Camil só em 2012, já era esperado que parte das perguntas pudessem não ser respondidas, dado que a criação da Cozinha Experimental União compreende o final dos anos 1950 e o início dos anos 1960.

Foram formuladas ao todo 18 perguntas, divididas em três frentes: a primeira, sobre a Cozinha; a segunda, sobre a Junta Degustadora (que avaliava as receitas) e a terceira, sobre a venda dos cadernos de receitas. As respostas vieram em texto corrido no corpo do e-mail, e foram organizadas conforme a pergunta e o tipo de informação. A seguir, as perguntas com texto de cor cinza representam as que não foram respondidas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) da empresa.

Sobre a Cozinha Experimental União

1. Como operava o dia-a-dia da Cozinha?

“No cotidiano da Cozinha Experimental, as correspondências recebidas eram entregues à diretora da Cozinha, que, na época, realizava a leitura das receitas. As receitas eram então confirmadas com uma carta enviada à consumidora.

A equipe testava as receitas com ingredientes de ótima qualidade e com uma execução impecável para não prejudicar o resultado.”

2. Quando esse concurso teve início?

“O lançamento do primeiro livro de Receitas União foi preestabelecido pela publicação nos jornais, em 1957, do seguinte anúncio:

‘Invente uma receita econômica e... ganhe 10 mil cruzeiros. Não é mesmo simples? Todos os meses a Companhia União dos Refinadores adquirirá os direitos autorais da receita classificada como a melhor do mês, pela importância de dez mil cruzeiros; a receita classificada em segundo lugar será adquirida por dois mil cruzeiros; as cinco seguintes por mil cruzeiros cada e as dez seguintes por quinhentos cruzeiros cada. Quanto

ao julgamento, estará a cargo de três peritas da arte culinária, autoridades em matéria de doces e confeitos. Como justa homenagem, a melhor receita do mês será impressa nos pacotes do Açúcar UNIÃO, que se encontram em todos os bons empórios e isso durante um mínimo de trinta dias, trazendo em destaque o nome de sua autora. Toda e qualquer receita, para competir, deverá estar acompanhada de um rótulo do Açúcar UNIÃO, trazer o nome e endereço da autora e ser dirigida ao Programa do Açúcar UNIÃO, a/c da Televisão Canal 3 ou da Rádio Tupi de São Paulo, Sumaré. Companhia UNIÃO dos Refinadores’.

O sucesso do concurso, a divulgação das receitas nas embalagens e a necessidade de um local adequado para os testes culinários e seleção levaram à criação da Cozinha Experimental em 1957, que teve inicialmente suas instalações na Rua Rubião Júnior, 174, na Mooca.

O Concurso de Receitas do Açúcar União foi lançado em 1958, com 1º resultado em 20/06/1958. Os resultados eram divulgados nos jornais O Estado de São Paulo e Folha de São Paulo.”

3. Por quanto tempo foi realizado?

“No decorrer dos anos posteriores, foram realizados diversos concursos de receitas que

levaram à produção dos outros famosos livros União. Era um sucesso, tanto que vinham receitas de todos os cantos do Brasil, e logo foram publicados o segundo, terceiro, quarto, quinto, até o caderno comemorativo do centenário da marca.”

4. Quando foi seu último ano?

“Foram realizados diversos concursos de receitas, o último de grande divulgação foi para o livro comemorativo ‘90 anos de histórias e receitas’.”

5. Quando foi lançado o primeiro livro/caderno de receitas do Açúcar União? (segundo o website, foi em 1968, mas o Primeiro Caderno com 30 receitas data de 1960)

“Deste concurso [Concurso de Receitas do Açúcar União, lançado em 1958], foram selecionadas 30 receitas para o 1º Caderno de Receitas União, publicado em 1960.”

6. Nos livros com 200 receitas foi notado que algumas foram republicadas de edições anteriores. Foram incluídas outras?

7. Cada receita apresenta o nome e o endereço do(a) autor(a). Tem um motivo específico?

Sobre a Junta Degustadora

8. Quem e quantas eram as pessoas que faziam parte da Junta Degustadora? Eram homens e mulheres?

“A Junta Degustadora era composta por dez pessoas, entre diretores e funcionários da Companhia União dos Refinadores.”

9. Como era feita a divulgação desses concursos? Por rádio, jornal, revistas, pelas embalagens, nos mercados, de porta a porta, por TV?

“A divulgação dos concursos era realizada em jornais de grande circulação, como O Estado de São Paulo e Folha de São Paulo, em alguns casos também em comerciais televisivos e nas embalagens do açúcar.

A década de 1980 foi marcante para o Docelar por causa do lançamento do programa ao vivo de televisão na TV Gazeta, com repercussão para todo o Estado de São Paulo. Depois, o programa denominado ‘Docelar União na TV’ foi transferido para a TV Bandeirantes e posteriormente foi também lançado o programa ‘Dicas’ no SBT.”

10. De quais regiões do Brasil chegavam todas essas receitas? Tem algum documento registrando isso?

“As consumidoras de todo o Brasil podiam conhecer receitas regionais pelos cadernos e a empresa União podia também identificar suas fiéis consumidoras. Eram recebidas receitas de todo o território brasileiro, com incidência maior do Estado de São Paulo e da região Sul do país”

11. Como era feito o processo de seleção de receitas, do início ao fim? Todas as receitas eram testadas?

“Eram feitas de seis a sete receitas por dia, e os doces tinham de ser originais e saborosos.

Depois de pronto o doce, eram anunciadas as notas de aparência, economia, originalidade e facilidade de feitura. As notas variavam de 0 a 10 e eram classificadas numa ficha.

Dadas as quatro notas iniciais, pedaços dos doces eram no mesmo dia enviados para os membros da Junta Degustadora. Cada membro da Junta conferia uma nota de 30 a 100 às receitas, baseada apenas no paladar. As notas eram então somadas e uma média era feita dividindo-se o resultado pelo número de

provadores. A média final era depois somada às outras quatro notas.

Dessa maneira, eram definidas as melhores receitas recebidas por quinzena, e vinte delas eram adquiridas. Os resultados gerais da quinzena eram publicados nos jornais e o doce com maior nota era comprado por Cr\$20.000,00 (na época) e publicadas nos pacotes do Açúcar União com o nome da pessoa que havia enviado. As outras dezenove eram compradas por Cr\$2.000,00.”

12. Segundo os cadernos, a Junta preenchia uma ficha para cada doce, na qual eram inscritas notas de Paladar, Originalidade, Aparência, Economia e Facilidade de feitura. O que havia nessas fichas de avaliação?

13. Havia critérios predeterminados para essas notas? Quais eram eles?

14. O que era considerado inovador para a Junta Degustadora da época?

15. Quais foram as receitas vencedoras de cada edição, que circularam no verso dos pacotes? Vocês têm algum tipo de arquivo dessas embalagens que eu poderia ter acesso?

Sobre a venda dos cadernos

16. Qual era a tiragem de impressão?

17. Como e onde eram vendidos? Porta a porta, em bancas de jornais, livrarias, mercados?

“As consumidoras conquistavam seus exemplares de maneira bastante fácil, bastava recortar os cupons que pontuam 1, 2 ou 5 pontos nos pacotes de açúcar ou café e efetuar a troca nos devidos postos. O relacionamento entre União e suas consumidoras permeou fortemente desde então, através do simples gesto da troca de receitas.

Não é possível afirmar exatamente como foi a promoção do primeiro caderno de receitas, mas temos certeza no caso do quarto caderno de receitas lançado em 1963. O quarto caderno de receitas podia ser obtido gratuitamente na Cozinha Experimental União no Docelar União, localizado no endereço Alameda Fernão Cardim, 139 SP. No caso dos moradores de outros estados, bastava escrever uma carta solicitando o caderno para que este fosse devidamente enviado por correspondência. É muito provável que o primeiro caderno de

receitas tenha sido divulgado da mesma forma, sendo porém adquirido no endereço de 1960, que era na Rua da Mooca, 2.044.

Citaremos alguns outros exemplos de promoções, para conquistar os famosos livros de receitas do Açúcar União:

Em 1975, era necessário juntar 10 cupons dos pacotes do Café Caboclo (nesta época a Companhia produzia café, e o Café Caboclo era marca da União) e fazer a troca pelo livro de receitas nos mais de 100 postos de troca (supermercados e mercearias) na capital e nas cidades do interior.

Em 1979, juntava-se 100 pontos para a troca do livro de receitas (exemplo: um pacote de açúcar de 5 kg equivaleria a 5 pontos. Da mesma forma, mais de 100 postos de troca.

No ano de 1981, juntavam-se 8 pacotes vazios de 500 gramas do Café Caboclo ou Café Pilão (a marca Pilão também era da União).

Nos 90 anos da marca, em 2000, a União fez uma parceria com a Panini. Então, bancas de jornais e revistas tornaram-se postos de troca para o livro de receitas de 90 anos da União: bastava juntar 5 embalagens de qualquer tipo e tamanho do Açúcar União e pagar R\$ 5,00.”

18. Quais eram as regiões com maior número de venda? E com menor?

Observações feitas pelo SAC União

“Foram produzidas 26 edições de receitas no período de 1960 até 2010, além das Coleções com 50 volumes entre os anos de 2010 até 2014. O resultado é uma produção de 76 edições de receitas no período de 1960 até 2015.

Pode-se calcular que foram publicadas aproximadamente 3.372 receitas, visto que na publicação de reedições, algumas receitas foram repetidas.”

3. Tratamento de dados

Estudadas as bibliografias citadas anteriormente e destacados seus pontos principais por meio de anotações (na ferramenta Documentos Google, em folhas de papel e no próprio livro físico), a etapa seguinte consistiu na coleta e no tratamento de dados a partir dos livros de receitas (tanto dos cadernos da União quanto da obra *Açúcar*, de Gilberto Freyre) e das pesquisas estatísticas (POFs, PNADs e FAOSTAT).

O primeiro passo para a coleta de dados foi a leitura minuciosa deste material, conduzida principalmente pelas bibliografias *Açúcar* e *Dona Benta: Comer Bem*, ou seja, seguindo a abordagem sociológica de Gilberto Freyre e os passos para leitura, análise e categorização de receitas relatados por Joana Monteleone.

Depois de se debruçar sobre os cadernos de receitas e as pesquisas estatísticas, foram elaboradas planilhas diversas para a organização, categorização e visualização dos dados coletados. Foram usadas duas plataformas online nesta etapa: Planilhas Google e Miro.

3.1 Planilhas Google

Este recurso do Google Drive apresenta as seguintes qualidades elencadas abaixo, as quais justificam sua escolha como instrumento para esta etapa da pesquisa:

1. Fácil manipulação e atualização de dados;
2. Possibilidade de organizar diversas planilhas em um mesmo arquivo, por meio da criação de abas;
3. Disponibilidade de ferramentas diversas para organizar, categorizar e destacar informações (através de cores, tamanhos de tipografia, disposição de células, possibilidade de incluir de imagens e links, entre outros instrumentos);
4. Fácil compartilhamento com outras pessoas, fator que favoreceu o acompanhamento da professora orientadora na pesquisa;
5. Segurança, uma vez que as planilhas, assim como o restante dos arquivos, ficam salvos na nuvem do Google Drive.

3.2 Miro

A plataforma Miro foi usada em um segundo momento, após as primeiras planilhas serem estruturadas e, depois, paralelamente à criação de outras planilhas (como será explicado adian-

te neste relatório, na seção de **Levantamento de dados**).

Os motivos que levaram à utilização desta plataforma foram:

A apresentação de uma área de trabalho muito mais ampla que as Planilhas Google, munida de *zoom in* e *zoom out* de fácil aplicação, fatores que concedem maior liberdade para a distribuição dos dados na prancha (*board*) e, como consequência, conferem uma melhor visualização do conteúdo e uma maior dinamicidade ao trabalho;

6. O fato da plataforma também compartilhar de todos os atributos existentes nas Planilhas Google (a diferença principal é o uso de *post-its* no lugar de células), além de apresentar outra diversidade de ferramentas, como linhas de conexão (setas, por exemplo) e canetas para esboços e desenhos;

7. A disponibilização de templates variados, já prontos para a aplicação de conteúdo;

8. A possibilidade de transferir dados organizados em Planilhas Google diretamente para a prancha do Miro.

Para a construção das planilhas em ambas as plataformas foi realizado um passo a passo “cíclico”, no qual suas três etapas poderiam se repetir

ao longo do processo. São elas: 1- a criação de categorias, 2- a divisão destas categorias em subcategorias e 3- a organização dessas informações segundo variáveis principalmente cronológicas, quantitativas e qualitativas.

4. Caracterização do problema

A primeira etapa do projeto consistiu, resumidamente, 1- na definição de tema, recorte e objeto de pesquisa, 2- no estudo das referências bibliográficas e 3- no levantamento e tratamento de dados, estes relacionados aos cadernos de receitas, às pesquisas estatísticas e aos tipos de infografia existentes.

O problema da pesquisa resultante desta primeira etapa consiste basicamente em responder à seguinte pergunta:

Como expressar graficamente diferentes relações percebidas sobre a memória e a sociologia dos doces publicados nos cadernos de receitas da União, tendo como referência principal a obra *Açúcar*, de Gilberto Freyre?

O primeiro passo para respondê-la equivale à definição de um contexto para o projeto. Visto que a

base central consiste na abordagem histórico-sociológica de Freyre, o propósito do trabalho pode ser caracterizado principalmente como **cultural**: o foco do material infográfico seria o próprio Docelar (antiga Cozinha Experimental União), ambiente frequentado não só por cozinheiros e outros funcionários da empresa, mas também por alunos que frequentam aulas e cursos de culinárias e visitantes — é, portanto, um espaço que carrega e compartilha parte da história e da cultura alimentar do brasileiro, aspecto que conversa com a proposta de Freyre em sua obra *Açúcar*.

Quanto à forma de apresentar o conteúdo, ou seja, a infografia, esta pode ser justificada pela natureza dos tipos de informação levantados (relacionados a quantidades, frequências, processos e comparações, por exemplo), os quais são muitas vezes melhor compreendidos no formato de infográficos, como discutido por Cairo (2012). Além disso, este tipo de apresentação costuma revelar-se convidativo ao público (principalmente se comparado a um texto corrido), e tal característica constitui um requisito desejável ao trabalho, visto que é almejado um “diálogo”, uma identificação, entre usuário, dados e projeto.

5. Elaboração de requisitos de projeto

A finalidade principal deste trabalho consiste na geração de diferentes modalidades de infográficos a partir do tratamento e cruzamento de categorias de informação diversas (relacionadas sempre às receitas de doces da União e à sociologia do doce desenvolvida por Gilberto Freyre). Neste processo, são requisitos obrigatórios a elaboração de projetos de infografia com as seguintes características:

1. precisão e clareza (apresentação de um conteúdo coeso e uma narrativa bem estruturada em termos informacionais, ou seja, as categorias exploradas em cada infográfico devem conversar com seus respectivos temas);
2. apresentação de elementos que contextualizem o leitor à proposta do infográfico, como textos introdutórios, descrições e ilustrações;
3. presença de elementos textuais e principalmente visuais que orientem a leitura do infográfico (como legendas para cada cor usada, cada tipo de ícone/imagem e cada categoria, ou ainda — a presença de flechas e a disposição da informação na página);
4. atratividade (tanto no sentido informacional quanto no sentido estético/visual).

São requisitos desejáveis:

- 1.** a criação de uma identidade visual para todas as modalidades de infográficos, estabelecendo um padrão para o uso de cor, tipografia, textura e ilustração, por exemplo;
- 2.** o desenvolvimento de projetos de infografia impressos;
- 3.** a conexão entre esse tipo de substrato impresso e o material da União (por exemplo: projetos de infografia impressos em cadernos de receita, em formato de carta ou em embalagens de açúcar).

Por fim, esta etapa de elaboração de requisitos incluiu a definição de um público-alvo para os infográficos. Como mencionado anteriormente, o contexto que o projeto visa focar é o Docelar União — portanto, todo o público que o frequenta passou a ser considerado para desenvolvimento dos infográficos, com foco principal nos alunos e visitantes do espaço.

Levantamento de dados

O levantamento de dados representa o estágio final da primeira parte deste Trabalho de Conclusão de Curso. Esta fase encontra-se dividida em 4 etapas, sendo que as duas primeiras são as já descritas na fase de tratamento de dados: os livros de receitas e os documentos de pesquisas estatísticas. A terceira fase consiste na síntese desses dados coletados e, por fim, a quarta fase estabelece um recorte temático para prosseguimento do trabalho.

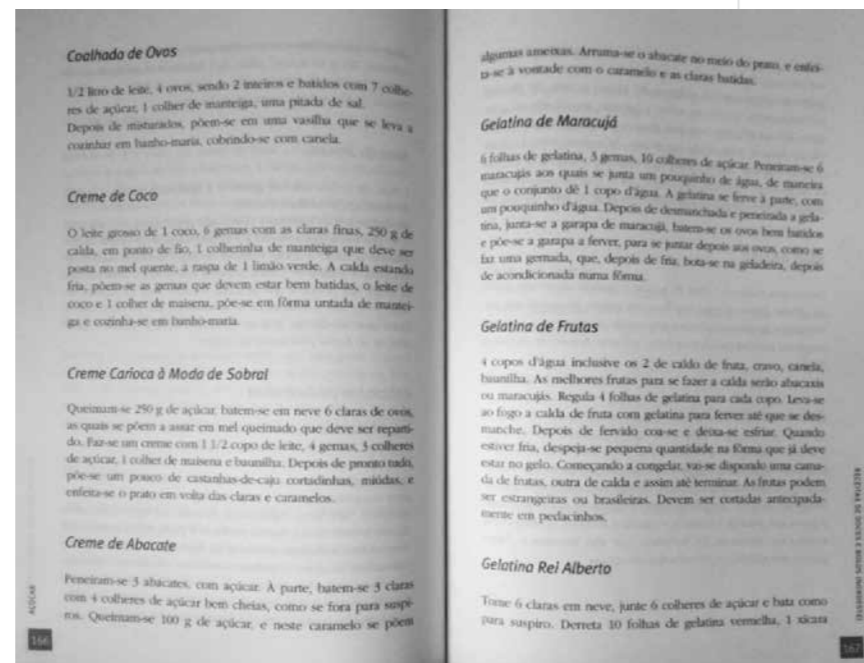
Etapa 1 — Livros de receitas

As primeiras informações levantadas dizem respeito à bibliografia “mãe” deste projeto: *Açúcar*, de Gilberto Freyre. A obra apresenta um total de 208 receitas de docos coletadas pelo autor, por conhecidos dele e por outros historiadores. Freyre as dividiu nas seguintes categorias: **“Alguns bolos”, “Alguns docos” e “Alguns sorvetes”**. Além destas três, há também mais duas seções nos anexos da edição: as **“Receitas de docos e bolos recolhidas por sinhá cearense em subárea do Nordeste”** e as **“Receitas de docos e bolos recolhidas em Goa (Índia portuguesa)”**.

Durante a leitura do material, a atenção foi voltada principalmente para dois elementos: o primeiro deles consiste na forma como as receitas foram

descritas no livro — em texto corrido, estruturado de maneira bem simples e sem uma divisão/hierarquia visual de etapas, diferentemente dos cadernos União (analisados adiante). Como as **Figura 13 e 14** ilustram, as receitas são apresentadas apenas por um título e, abaixo, um parágrafo de texto.

FIGURAS 13 E 14
Páginas de *Açúcar*,
de Gilberto Freyre.



Mimos

1 libra (500 g) de açúcar, 1 libra de polvilho, 8 ovos. Junta-se e bate-se até ficar grosso e branco. Junta-se mais cravo e canela. Pingam-se os bolinhos. As assadeiras devem levar farinha de trigo.

Pudim do Major

2 libras (1 quilo) de açúcar feito em ponto de pasta, 1/2 libra (250 g) de manteiga, 2 cocos ralados, 12 gemas de ovos batidas à parte. Depois de tudo misturado, bota-se 1/2 libra de farinha de trigo, mexe-se tudo, unta-se a fôrma com manteiga e vai para o forno com quentura regular.

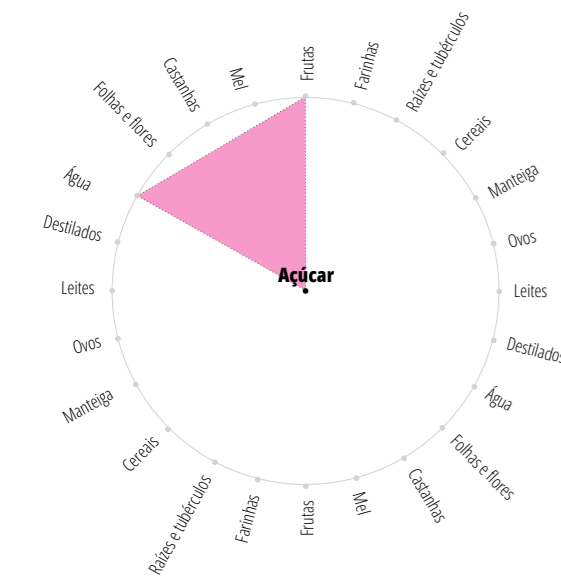
Toucinho do Céu

2 libras (1 quilo) de açúcar com o ponto bem grosso, de modo que, levantando a calda com a colher, faça pasta. 1/2 libra (250 g) de manteiga lavada, 6 claras e 6 gemas, 1/2 libra de castanhas pisadas e 1/2 libra de farinha de trigo. Mistura-se tudo e vai cozinhar em fogo brando. Deixa-se esfriar e corta-se em fatias.

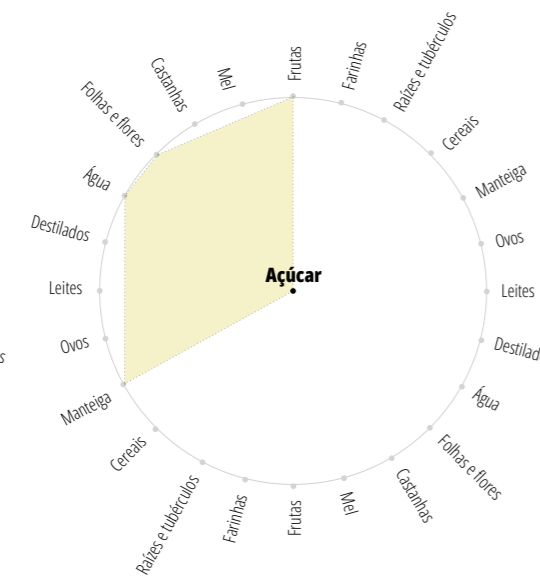
Baba de Moça⁵

Faz-se com leite de 1 coco ralado, espremido em um guardanapo, 1 libra (500 g) de açúcar em ponto de pasta e 10 gemas de

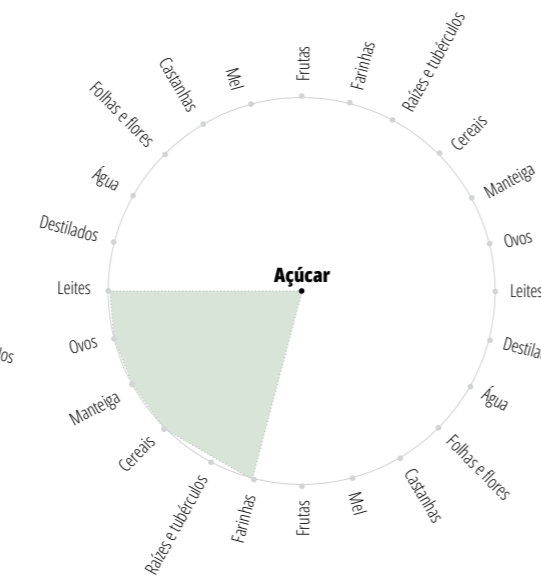
⁵ Segundo receita antiga do Engenho Jundiá (Pernambuco), de que este doce foi outra especialidade de sobremesa.



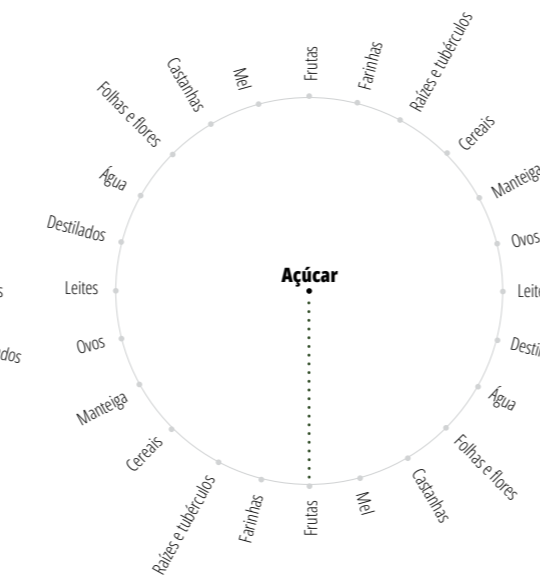
Sorvete de Mangaba



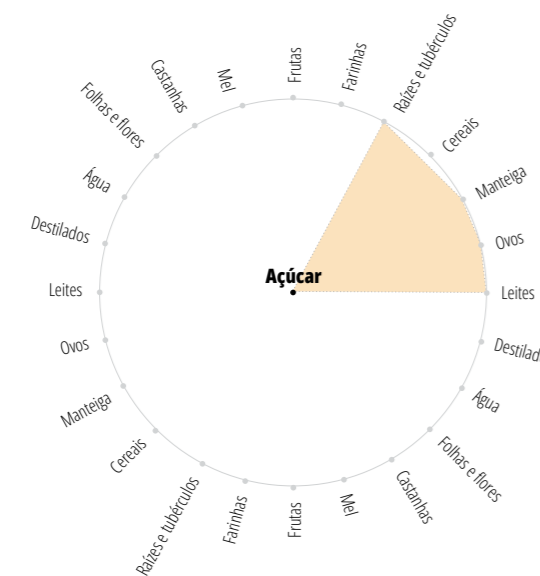
Balas de Coco



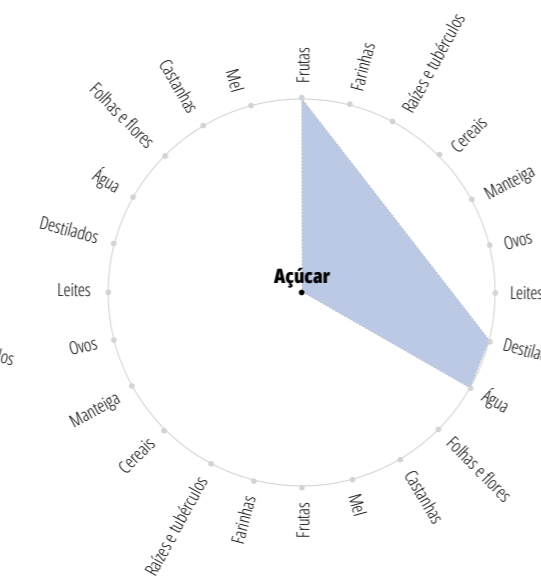
Biscoitos de Milho



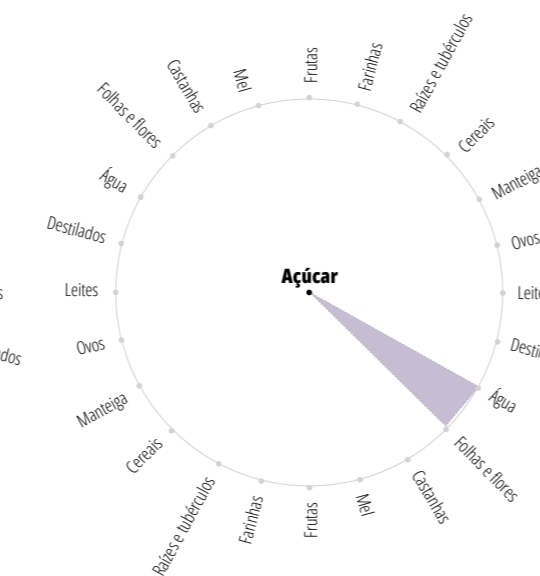
Geléia de Goiaba



Bolo de São João



Licor de Cajú



Chá de Canela

FIGURA 17B
Diagramas para cada um dos sete produtos.

Após esse primeiro contato com o mundo dos doces e as receitas de Açúcar, foi iniciado o estudo do material União: o primeiro passo consistiu em definir dois livros da marca para a coleta de dados quantitativos e qualitativos e a identificação de possíveis categorias para elaboração de infográficos. Foram escolhidos cadernos de anos diferentes para que fosse possível realizar comparações em nível cronológico.

Os dois livros selecionados pertencem à primeira coleção de receitas publicadas pela União: durante o período de 1960 a 1967 foram publicados seis cadernos com 30 receitas de doces cada. O primeiro caderno dessa série (que também foi o primeiro lançado pela empresa) teve suas receitas coletadas do Concurso de Receitas do Açúcar União de 1958, como visto anteriormente. Dessa coleção foram selecionados os livros de 1960 e 1967.

Com base nas bibliografias estudadas, foram elaboradas planilhas para cada um dos cadernos segundo: 1- a leitura de suas receitas, 2- a identificação de possíveis categorias e 3- a coleta de dados. Os primeiros aspectos observados dizem respeito à estrutura visual das receitas (a qual, diferentemente de Açúcar, divide o texto em etapas), e aos endereços de onde foram enviadas as receitas (informação incomum em livros do tipo).

FIGURAS 18 E 19
Capa e página do Primeiro Caderno de Receitas do Açúcar União (1960).



5. Preparo

Bloco da planilha dedicado aos métodos e procedimentos descritos na receita. É a parte de análise com mais subcategorias (quatro no total), sendo que uma delas apresenta outras duas subclasses

preparo				
verbos de ação		utensílios	métodos	tempos
com variação de temperatura	sem variação de temperatura			

asse	bata, misture, adicione, unte, arme, cubra	"máquina", batedeira (?), três fôrmas, papel	passar ameixas na máquina, bater claras em neve	
------	--	--	---	--

a) Verbos de ação

Os processos da receita foram identificados pelos verbos de ação nela descritos. Eles foram separados em duas subclasses: processos com variação de temperatura (como assar e gelar) e sem (como cortar, misturar e untar)

b) Utensílios

São os instrumentos descritos para feitura do doce. Alguns exemplos coletados no caderno de 1960: caçarola, arco de fôrma para abrir, pirex, forno, palito, geladeira. O símbolo ? representa utensílios "ocultos", ou seja, que não foram descritos na receita, mas podem, talvez, ser subentendidos

c) Métodos

São as descrições das formas do "fazer" e do "como fazer", por exemplo: "bater em neve", "bater para suspiro", "molhar mãos no limão para arrumar a travessa"

d) Tempos

Descritos tanto de maneira precisa (como "assar por 40 minutos, no máximo") quanto imprecisa ("assar até dourar"). A maioria das receitas do primeiro caderno não indica os tempos necessários para preparo do doce

6. Apresentação

Categoria destinada aos detalhes de finalização do doce (podem ser orientações ou sugestões do autor): montagem das camadas, disposição no prato e confeitos são exemplos

apresentação

cobertura de suspiro e recheio para enfeitar
--

Outros exemplos: "enfeitar com compota de ameixa", "arrumar as tiras de massa restante em xadrez", "se quiser, escrever 'Feliz Aniversário' com confeitos prateados" e "salpicar com cajú ralado"

7. Comentários da União

Ao final de algumas receitas, foi notada a presença de comentários da União à respeito do doce. Do livro de 1960, apenas dez das trinta receitas receberam comentários da marca

comentários da União

"É uma torta fina e muito saborosa!"

Mais três exemplos dos comentários e opiniões da União: "[a sobremesa] é muito saborosa bem gelada", "Cubra o bolo, que fica delicioso!" e "Esta é uma das melhores receitas de sorvete de morango que conhecemos. É excelente. Paga a pena fazê-la!"

A categorização criada para o primeiro livro de receitas da União serviu de base para o estudo e o levantamento de dados do sexto caderno, lançado em 1967. A diferença cronológica entre eles (um período de sete anos entre o lançamento do primeiro e do último cadernos) permitiu que fossem realizadas comparações tanto entre os dois livros quanto entre eles e as bibliografias anteriormente estudadas.

As comparações realizadas entre essas duas edições encontram-se elencadas a seguir:

1. O sexto livro da coleção apresenta 32 receitas em seu conteúdo, ou seja, dois doces a mais que o padrão da coleção;
2. Duas receitas do Caderno 6 foram enviadas por homens, enquanto no primeiro caderno todas as receitas foram enviadas por mulheres;
3. Quanto à origem das receitas: no livro publicado em 1960 predominam doces do Sul e do Sudeste do país, sendo apenas um deles do Centro-Oeste; do Sudeste, 21 receitas são do estado de São Paulo, sendo 13 da capital paulista. Já o livro de 1967 contém receitas vindas apenas do Sul e do Sudeste — 29 das 32 receitas são do estado de SP, com 21 provenientes de residências paulistanas;

4. No sexto caderno foi notável a frequência do chantilly nas receitas, acompanhado por um novo verbo de ação, ausente no caderno de 1960: “pitangear”, o qual exige, por sua vez, o “bico pitanga”, um novo tipo de utensílio (também inexistente no primeiro caderno). Outro elemento muito comum na composição das receitas do Caderno 6 foram os chamados “ovos moles”, uma mistura de ovos com açúcar;

5. O Caderno 6 também apresenta um novo produto da marca União na composição das receitas: chama-se Glaçúcar, podendo ser substituído por açúcar peneirado (seu equivalente). Dos 32 doces publicados nesse ano, 6 contém Glaçúcar em sua receita;

6. Notou-se um maior detalhamento das receitas de 1967, com ênfase na descrição dos tempos, das temperaturas e das apresentações — a Torta de castanhas, por exemplo, descreve a finalização do doce da seguinte forma: “Cubra e confeite a torta com creme Chantilly (previamente pôsto no funil de decorar, montado com o bico pitanga), contornando o acanelado. Pitangueie ao redor e recheie o centro com o creme restante. A seguir, tome dois figos cristalizados, corte cada um em oito gomos e enfeite com estes as pitangas formadas com o

creme. Aplique finalmente uma cereja no centro da torta e quatro gomos de figos formando as folhas.” Tal detalhamento despertou a ideia de se trabalhar com a “geografia” da apresentação de uma receita, através de mapas específicos e infográficos do tipo *how to*;

7. Por fim, apenas 12,5% das receitas do livro de 1967 receberam comentários da União, enquanto 33% dos doces de 1960 foram comentados.

Dado o predomínio de receitas enviadas por mulheres em ambos cadernos, fica clara a presença feminina na cozinha dos anos 1960, assim como observou Freyre na civilização do açúcar do século XVII, cuja sociedade era fortemente patriarcal e escravagista. Segundo o historiador, os primeiros doces brasileiros têm como berço a cozinha das casas-grandes, palco que unia a atividade estritamente doméstica da mulher branca ao trabalho escravo da mulher negra: “Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados”. A maior parte do trabalho era executada pelas mãos da mulher negra, enquanto a parte mais “fina” do processo, relacionada principalmente à finalização e decoração da receita, era realizada pela mulher branca. Ambiente condicionado pela

misoginia e pelo racismo, a cozinha foi desde muito cedo ocupada pela mulher. (FREYRE, 1939, p70)

No que diz respeito à origem de receitas para os concursos da União, o predomínio do Sul e Sudeste (com ênfase na capital paulista) pode ser justificado pelo lugar de origem da empresa, que foi fundada na cidade de São Paulo no início do século XX, fato que proporcionou a criação e a intensificação de uma zona de influência da marca, seja pelos meios de comunicação ou pelo produto físico. Nos cadernos analisados (números 1 e 6), nenhuma receita é oficialmente proveniente do Norte e do Nordeste do país, mas isso não significa que doces típicos dessas regiões estejam totalmente ausentes do material. É o caso do “Mais haja!”, enviado por uma residente do bairro Aclimação, em São Paulo: foi o comentário da Junta Degustadora que revelou uma outra origem (a primeira, talvez) da receita — “Saborosíssima receita de compota baiana”.

O aumento do uso do chantilly na composição das receitas do Caderno 6 (1967) pode ser explicado pela influência da culinária estrangeira nos doces brasileiros, a qual tem origem logo no início da colonização do Brasil. Gilberto Freyre abordou o assunto quase 30 anos antes da publicação desse caderno: em *Açúcar* ele desenvolve o “princípio

social do doce”, declarado por Machado de Assis em suas obras literárias. Segundo Freyre, a sociedade e a cultura são condições que caracterizam e identificam nossos gostos, e vice-versa — “a expressão do paladar de uma sociedade ou de uma época é (...) um fenômeno mais que fisiológico, é sociocultural.” A proposta do autor é justamente essa: valorizar o doce brasileiro como forma de preservação das culturas regionais, as quais, juntas, compõem parte da cultura nacional. (FREYRE, 1939, p34)

Como foi possível observar através do estudo dos cadernos União, a influência da culinária estrangeira traz consigo não só ingredientes ou alimentos específicos (por exemplo, chantilly, essência de baunilha e frutas como a ameixa, o damasco e a maçã), mas também utensílios e métodos (como “bico pitanga” e “pitangear”, respectivamente). Neste caso específico, é interessante notar a denominação de origem tupi (*pitanga*) para um método relacionado a um ingrediente francês (o chantilly); uma hipótese para tal alcunha é a semelhança formal entre as pitangas de chantilly e a própria fruta, tipicamente brasileira.

FIGURA 21

Capa do 6º Caderno de Receitas do Açúcar União (1967).

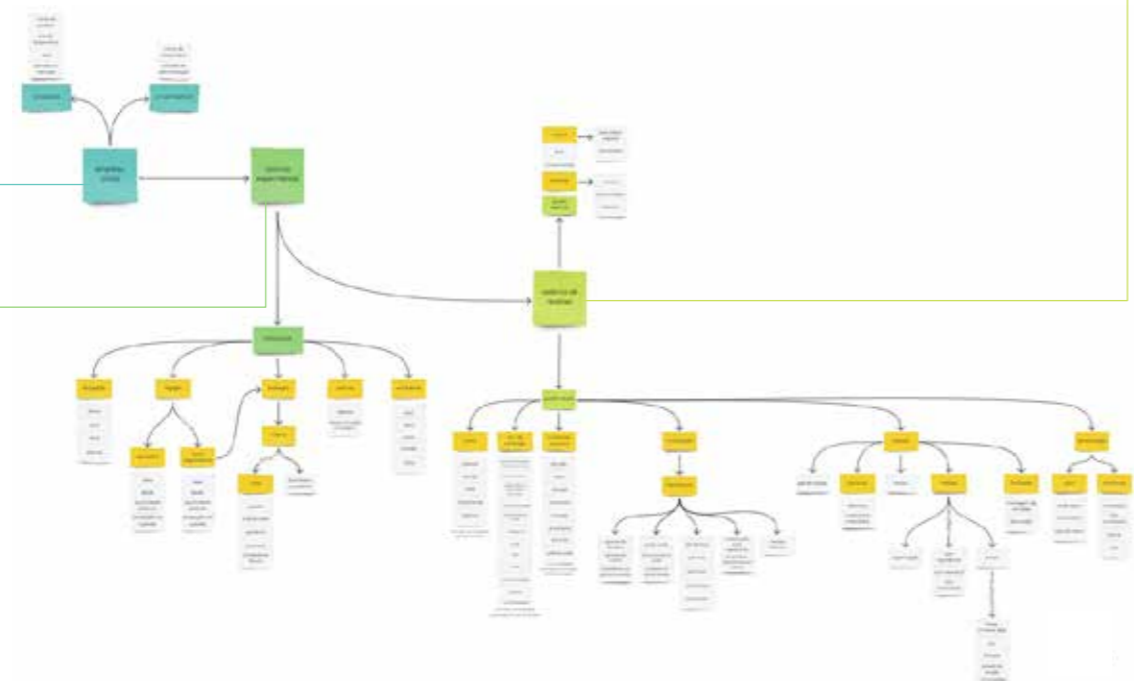


1. Empresa União

O primeiro bloco apresenta duas categorias de análise, uma relacionada aos **produtos** lançados pela marca (inclui seis subcategorias: nome do produto, ano do lançamento, usos e período no mercado) e outra, a seus **proprietários** (classificados segundo nome e respectivo período de administração)

2. Cozinha Experimental

Apresenta duas ramificações, sendo uma delas o terceiro grupo de análise, relativo aos cadernos de receitas. A outra diz respeito ao funcionamento dos concursos e é composta pelas seguintes subcategorias: **divulgação, equipe, avaliação, prêmios e vencedores**, cada uma delas abarcando “braços” diversos de informações



3. Caderno de receitas

Dada a temática do trabalho, este bloco é o principal do sistema. Construído a partir do estudo das bibliografias e das análises dos livros de receitas da empresa, ele se divide em dois quadros: o **Editorial**, que diz respeito ao conteúdo do livro, ou seja, equivale ao “todo”, e o quadro **Receita**, que representa uma parte desse todo

a) Quadro Editorial

Contém 4 categorias: 1- **conteúdo** do caderno (que pode ser relativo a um concurso, à dicas em geral ou à alguma comemoração específica, como o aniversário de 90 anos da marca), 2- o **número da edição**, 3- o **ano de publicação** e 4- informações relativas às **receitas**, em termos de quantidade e tipologia (salgadas ou doces)

b) Quadro Receita

As categorias dele destrinchadas foram baseadas nas planilhas elaboradas segundo a análise dos Cadernos 1 e 6 da União (demonstrada anteriormente). Foram inseridos também novos tipos de informações, relacionados ao nome da receita e ao tipo de confeitaria

Nome da receita

O nome de um doce pode ter origens e definições diversas, como desenvolvido por Freyre: em *Açúcar*, ele analisa os nomes das receitas coletadas com base na história, sociedade e cultura de Pernambuco. O resultado é uma gama de

denominações relacionadas a: história (como “Bolo Republicano”, na página 106), religião (“Manjar do Céu”, 143), afeto (“Mimos”, 146), festividades (“Bolo de São João”, 105), geografia (“Bolo Guararapes”, 99), pessoas específicas (“Bolo Tia Sinhá”, 125), famílias ou também, na época de estudo do autor, engenhos (“Bolo Souza Leão”, 120) e, por fim, ao próprio ingrediente (“Doce de Jerimum”, 132)

Tipo de confeitaria

Na tese de pós-graduação de Renata da Silva Simões (2008), um dos métodos utilizados para análise das receitas de *Dona Benta: Comer Bem*

foi a divisão dos doces segundo tipo de confeitaria, e não por ingrediente, escolha que facilita a classificação dos doces (dada a variedade de ingredientes nas receitas) e auxilia na delimitação de um recorte para o projeto. Com base nesta bibliografia e nas receitas encontradas nos cadernos União, foram separados os seguintes tipos de confeitaria, cuja análise será detalhada adiante: 1- sorvetes, 2- biscoitos, bolachas, cookies e sequilhos, 3- pudins e quindins e 4- compotas, geleias, doces em barra e doces em calda (ou seja, doces com basicamente açúcar e fruto em sua composição)

Etapa 2 — Pesquisas estatísticas

A segunda fase de levantamento de dados consiste na busca por informações socioeconômicas relativas ao mundo dos doces no Brasil, com o objetivo de contextualizar os dados coletados na Etapa 1 e expandir as análises e possibilidades de cruzamentos entre as categorias.

O primeiro passo foi definir quais tipos de documentos estatísticos (como censos e pesquisas nacionais) seriam de interesse para a pesquisa. Três elementos vinculados ao foco principal do projeto, isto é, às receitas de doces, orientaram tal busca: a cozinha, o livro de receitas e o açúcar.

A **cozinha** é berço e palco dos doces: é o ambiente onde as receitas são criadas, testadas e, na maioria das vezes, consumidas. Assim, tudo a ela relacionado foi apontado como objeto de interesse para o trabalho. As Pesquisas Nacionais por Amostra de Domicílio (PNADs), realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), foram consideradas bibliografia para o assunto, uma vez que tratam o domicílio como foco de investigação. Entre as questões nela avaliadas, temos: 1- a presença de eletrodomésticos como fogão, geladeira e freezer, 2- o tipo de abastecimento d’água e 3- a presença de energia elétrica.

As PNADs também abordam questões relacionadas ao acesso a um **livro de receitas**, uma vez que exibem dados relativos 1- à renda do domicílio (acesso financeiro), 2- à alfabetização dos moradores (acesso educacional) e 3- à presença de eletrodomésticos como rádio, televisão e telefone (acesso comunicacional, que pode ser exemplificado pela divulgação de produtos que correspondem ao mundo dos doces, como aulas e concursos culinários, livros de receitas, alimentos e o próprio açúcar).

Quanto aos dados estatísticos que se relacionam ao “componente-estrela” das receitas de doces (isto é, ao **açúcar**), estes dizem respeito basicamente a 1- sua produção e 2- seu consumo. Neste sentido, a plataforma de estatística da *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (conhecida como FAOSTAT) foi fundamental para a coleta de dados, uma vez que apresenta, por meio de gráficos e tabelas, as variações no consumo per capita e na produção de açúcar no Brasil ao longo do tempo.

Como elemento de interesse para o presente trabalho, o consumo não se limita ao açúcar em si: engloba também os doces segundo seus tipos de confeitão. Tal investigação é foco das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POFs, também

realizadas pelo IBGE), as quais foram igualmente consideradas como base para coleta de dados.

No que se refere à coleta dos dados estatísticos, o primeiro passo consistiu em ler o material, para entender quais informações (e como) estavam apresentadas. Foram identificadas através dessa leitura diversas variáveis de dados, sendo as principais relativas ao **local** (por exemplo, por região do Brasil e por zona rural e urbana), à época (especificada pelo ano ou pela década), à **frequência**, à **quantidade** e ao **sexo**

A partir da leitura desse material, foram identificadas possíveis categorias estatísticas que se relacionassem ao tema do trabalho (ou seja, aos cadernos União e à perspectiva histórica e sociológica de Freyre), e que seriam, portanto, interessantes para o desenvolvimento de infográficos. No total, foram identificadas 8 categorias, separadas nos 5 grupos a seguir:

1. Domicílio: considera as características do domicílio que dizem respeito às necessidades de uma cozinha (ou também, do “fazer doce”), sendo suas categorias:

a) o tipo de abastecimento d’água (de rede geral, poço ou nascente);

b) a presença de iluminação elétrica.

2. Utensílios: inclusos ao ambiente do domicílio, o grupo divide-se nas duas categorias abaixo, relacionadas basicamente ao tipo/uso do aparelho:

a) utensílios de cozinha, como filtro d’água, geladeira, fogão e freezer (classes de utensílios avaliadas pelas pesquisas estatísticas);

b) utensílios de comunicação, como rádio, telefone e televisão.

3. Educação: grupo que apresenta uma única categoria, relacionada ao nível de alfabetização.

4. Consumo: grupo que aborda duas classes de consumo, separadas segundo o tipo de produto consumido, isto é:

a) consumo de açúcar: considerado como item de preparações culinárias e/ou ingrediente “de mesa”, como apresenta a POF 2017-2018 (página 28);

b) consumo por tipo de confeitão, que se refere ao consumo dos doces.

5. Produção: grupo que também apresenta uma única categoria como foco — a produção do açúcar.

O passo seguinte consistiu na definição de possíveis recortes temporais que correspondessem tanto

aos dados estatísticos quanto às informações coletadas nos livros de receita União. Para tanto, essas duas vertentes (“contexto”, relacionada às estatísticas, e “conteúdo”, relacionada às receitas) foram organizadas de maneira conjunta, como exibe a **Figura 24** abaixo (a planilha também está nos apêndices deste relatório, em escala maior).

vertente "conteúdo" (livros de receitas)						vertente "contexto" (dados estatísticos)		
capa	edição	ano	conteúdo	receitas		década	documento	
				número	tipo			
	1	1960	concurso	30	doces	1960	PNAD 1967 FAOSTAT	
	2	1961	concurso	30	doces			
	3	1962	concurso	30	doces			
	4	1963	concurso	30	doces			
	5	1965	concurso	32	doces			
	6	1967	concurso	32	doces	1980	PNAD 1987 POF 1987-1988 FAOSTAT	
	4o volume	1980	aniversário	200	doces			
	Coleção União – Receitas e Dicas – Volume 4	1990	dicas, recomendações, orientações	120	doces e salgados	1990	PNAD 1998 POF 1995-1996 FAOSTAT	
	Coleção União – Temas e Variações – Volume 5	1991	dicas, recomendações, orientações	121	doces e salgados			
	Coleção União – Mesa e Harmonia	1993	dicas, recomendações, orientações	121	doces e salgados			
	Doces Segredos e Carinhos	1999	dicas, recomendações, orientações	82	doces	2000	PNAD 2001 POF 2008-2009 FAOSTAT	
	União – 90 anos e História e Receitas	2000	aniversário	90	doces			
	?	Coleção União – Receitas de Sucesso (16 volumes com capa arquivo)	2010	aniversário	100	?	2010	PNAD 2013 POF 2017-2018 FAOSTAT
	Receitas para 110 anos: Doces	2020	aniversário	110	doces	2020	FAOSTAT	

FIGURA 24

Planilha conjunta: conteúdo e contexto.

É importante destacar as últimas duas linhas da planilha anterior: a com um ponto de interrogação corresponde à “Coleção União – Receitas de Sucesso”, lançada na década de 2010 e que não será considerada para prosseguimento do projeto, visto que seus 16 volumes não estão disponíveis no website da empresa.

Por fim, a última linha da planilha corresponde ao último livro publicado pela marca, em 2020: apesar de também não estar disponível no website, a edição comemorativa “Receitas para 110 anos: Doces” pôde ser considerada no trabalho graças a um vídeo publicado no Youtube (*Cozinha Rápida e Fácil*, 22 de dez. de 2020), que apresenta, rapidamente, todas as receitas de seu conteúdo. No entanto, dada a falta de acesso a seu conteúdo, nem todas as categorias levantadas (como as relativas aos ingredientes e aos utensílios, por exemplo) poderão ser aplicadas a este volume.

Etapa 3 — Síntese de dados

A terceira fase do levantamento de dados corresponde à síntese de todo material até aqui coletado e tratado, a qual ocorreu através da associação de ambas as vertentes (livros de receitas e documentos estatísticos) a uma terceira frente, que corresponde ao foco projetual do trabalho: os infográficos.

Tal associação foi realizada, mais uma vez, via planilha (também anexada nos Apêndices): as informações foram separadas conforme 3 grupos: o primeiro refere-se aos **Cadernos União** (em azul), o segundo, às **Receitas** (em laranja) e o terceiro está relacionado aos **Dados estatísticos** (em verde). Cada um desses grupos, por sua vez, separa as informações nos seguintes blocos:

- 1. seleção**, bloco destinado a indicar, de forma visualmente eficaz (através de um **x**), quais categorias foram selecionadas para prosseguimento do trabalho;
- 2. categoria**, sendo uma categoria por linha;
- 3. subcategorias**, caso a categoria tiver;
- 4. análises escritas**, relativas à justificativa daquela categoria dentro da temática do projeto;

5. infografia, bloco que corresponde à geração de infográficos e está separado em 2 contextos de análise: a) “na categoria” e b) “cruzamentos”, detalhados abaixo. Ambos apresentam duas colunas: a de “análise gráfica” (relativa ao tipo de estudo que o infográfico visa tratar e a de “tipo” (que equivale às tipologias de infográfico que poderiam ser aplicadas dentro daquele recorte).

a) o bloco “**na categoria**” diz respeito ao projeto de possíveis infográficos dentro de uma mesma classe, isto é, sem cruzar com categorias diferentes, sejam estas do mesmo bloco ou dos outros dois blocos de dados;

b) por fim, o quadro “**cruzamentos**” destina-se à associação de dados diversos para a elaboração de infográficos.

FIGURA 25
Planilha completa de síntese.

CADERNOS UNIÃO								
seleção	categoria	subcategorias	análises escritas	infografia				
				na categoria		cruzamentos		
				análise gráfica	tipo	análise gráfica	com categoria	tipo

X	receitas publicadas	-	crescimento da empresa União (de suas campanhas, concursos e mercado)	-	-	quantidades, frequências	1- edição 2- ano e/ou década 3- “remetente” 4- origem	1- a definir 2- a definir 3- a definir 4- mapa (a definir)
---	---------------------	---	---	---	---	--------------------------	--	---

Exemplo de preenchimento da planilha

A coluna “com categoria” indica com qual classe de dados seriam realizados os cruzamentos

A cor laranja identifica cruzamento com categoria do grupo Receitas: no caso ao lado, “receitas publicadas” seria cruzada com a “remetente”

O **x** indica que a categoria em questão (“receitas publicadas”, neste caso) foi selecionada para prosseguimento do projeto

Os tracinhos indicam ausência de subcategorias e de projetos de infografia dentro da categoria

Traduzindo o exemplo acima, temos que o propósito do infográfico seria estudar as quantidades e frequências de receitas publicadas 1- por edição de caderno; 2- por ano/década; 3- segundo “remetente” (homem ou mulher) e 4- segundo a origem (com base nos endereços)

O tipo de infográfico a ser explorado está organizado segundo ordem numérica respectiva à categoria de cruzamento (ou seja, a categoria de cruzamento **1** equivale ao tipo de infográfico **1**)

É importante destacar que o terceiro grupo, de **Dados estatísticos**, apresenta subdivisões além das já mencionadas anteriormente, as quais correspondem especificamente ao tipo de registro que é tratado ali, ou seja: às informações estatísticas. Destacada pelo uso de cor, essas subdivisões se referem às características da bibliografia utilizada, em termos de ano/década da publicação, região tratada e tipo de pesquisa.

Como o caso anterior exemplifica, parte da planilha aparece incompleta, preenchida com a frase “a definir”: esta definição foi realizada na fase seguinte, cujo foco é aprofundar o contato com a infografia através do estudo e da experimentação deste tipo de ferramenta comunicacional.

Esta etapa de síntese foi fundamental para visualizar o andamento e os resultados da pesquisa até então, além de, principalmente, estabelecer um norte para continuação do projeto, ou seja, para o desenvolvimento de infográficos.

Etapa 4 – Recorte temático para desenvolvimento do projeto

A quarta e última etapa do levantamento de dados consistiu no estabelecimento de um recorte para continuação do trabalho. Tal recorte foi definido segundo o tipo de confeitaria desses doces.

Como explicado anteriormente na Etapa 1 (referente aos livros de receitas), os tipos de confeitaria foram separados em quatro grupos com base na tese sobre a coleção *Dona Benta: Comer Bem* (2008). Retomando, as categorias estabelecidas foram: 1- Sorvetes; 2- Biscoitos, bolachas, cookies e sequilhos; 3- Pudins e quindins e 4- Compotas, geleias, doces em barra e doces em calda.

Seguindo tal classificação, foram coletadas dos livros União as receitas pertencentes a essas 4 categorias. Na plataforma Miro, elas foram então separadas segundo os tipos de confeitaria citados e, em seguida, suas informações foram organizadas por livro/edição, segundo as seguintes classes: a) nome do livro; b) ano de publicação do livro; c) quantidade de receitas do tipo de confeitaria em questão e d) os nomes das respectivas receitas.

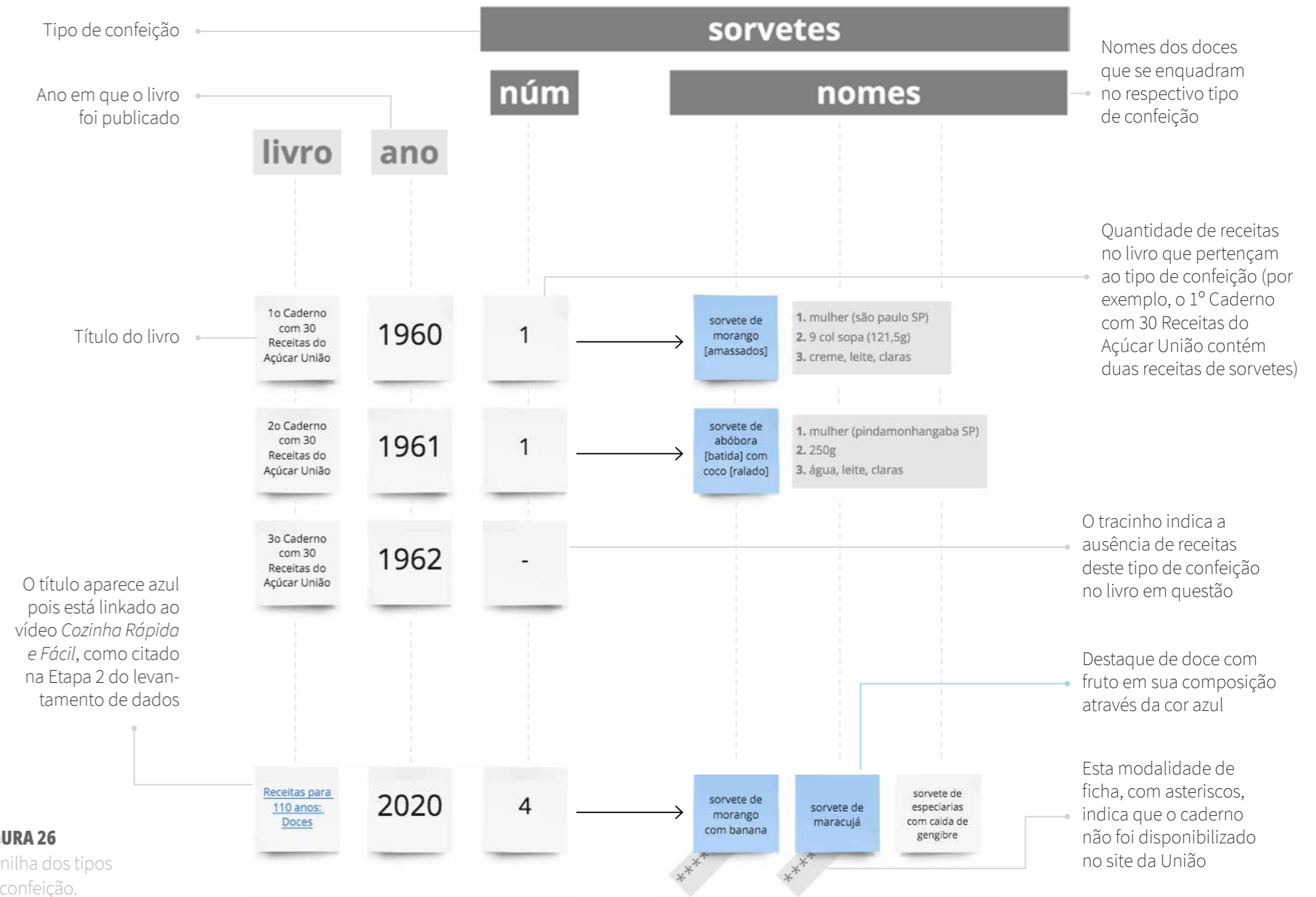
Com base nas premissas de Freyre em *Açúcar*, onde ele identifica os aspectos regionais de uma receita principalmente através da presença de frutos em sua composição, o passo seguinte no estabelecimento do recorte temático consistiu na identificação das receitas com frutos — elas foram destacadas através da cor azul.

Por fim, foi preenchida para cada um desses doces com frutos uma espécie de ficha com as seguintes informações, retiradas diretamente das receitas:

1- “remetente” (homem ou mulher) e cidade/estado, 2- a quantidade de açúcar descrita na receita e 3- as outras tipologias de ingredientes em sua composição.

A **Figura 26** apresenta um trecho da planilha para exemplificar seu funcionamento; o conjunto completo, separado nos quatro tipos de confeitaria, aparece nos Apêndices deste relatório.

Após levantamento dessas receitas e com base na bibliografia de Freyre, os quatro tipos de confeitaria foram selecionados para desenvolvimento do trabalho, com o propósito de proporcionar maior quantidade e variedade de cruzamentos e comparações.



Determinado o recorte temático para desenvolvimento do trabalho, a última fase do levantamento de dados consistiu em assimilar de forma prática (sempre com base nas bibliografias até aqui estudadas) os passos necessários para a elaboração de infográficos. O projeto *The Room of Change*, da designer italiana Giorgia Lupi, foi utilizado como exemplo para tal compreensão prática da infografia e do processo de criação de trabalhos de visualização de dados.

The Room of Change

Visualização de dados em forma de exposição, criada para a XXII Triennale di Milano. Em seu portfólio online, Lupi apresenta o projeto da seguinte forma: “Para *The Room of Change* criamos uma tapeçaria de dados feita à mão com trinta metros de comprimento, ilustrando como vários aspectos de nosso ambiente mudaram nos últimos séculos, como eles ainda estão mudando e como provavelmente continuarão mudando, abordando muitos dos temas apresentados na exposição.”

Através da análise de um de seus rascunhos foi possível compreender alguns dos métodos empregados pela designer durante a organização e composição do projeto no espaço:

1. Separação cronológica no sentido vertical, separando “Passado”, “Presente” e “Futuro” por parede (uma época em cada parede);
2. Estabelecimento da categoria “Humanos” como ponto de partida para cruzamentos com outras categorias (“Natureza”, “Sociedade”, “Tecnologia”, “Ciência” e “Animais”), além de si mesma;
3. Cruzamento entre categorias no sentido horizontal, integrando as três paredes (ou melhor, os três tempos);
4. Criação de subcategorias dentro de cada cruzamento, estabelecendo assim contexto e hierarquia para cada conjunto de informações;
5. Uso variado da cor e da forma para diferenciar os tipos de dados e, assim, organizar sua visualização e facilitar a compreensão da mensagem.

Este projeto de Giorgia Lupi foi usado como exemplo prático para este Trabalho de Conclusão de Curso pois aborda uma das características fundamentais do design da informação: infográficos não apresentam um modelo fixo, ou seja: um projeto de infografia eficaz apresenta-se “maleável” ao tipo de conteúdo que está sendo abordado e, também, ao meio em que esta mensagem será transmitida (seja ele um jornal impresso, um website ou uma

galeria). Dois projetos de infovisualização podem ser classificados na tipologia “linha do tempo”, mas isso não implica que sejam exatamente iguais em termos de organização, estética e composição da mensagem.

Pode-se dizer que o que é fixo em um projeto assim são os métodos a serem utilizados para organizar a informação, ou seja: a **decodificação** dos dados “brutos”, a **estruturação** da mensagem a partir desses dados e a **organização** desta mensagem segundo o tipo de conteúdo apresentado e os requisitos do projeto (como o espaço disponibilizado e o público destinado, por exemplo). São estes três passos fundamentais que orientaram a fase de desenvolvimento.

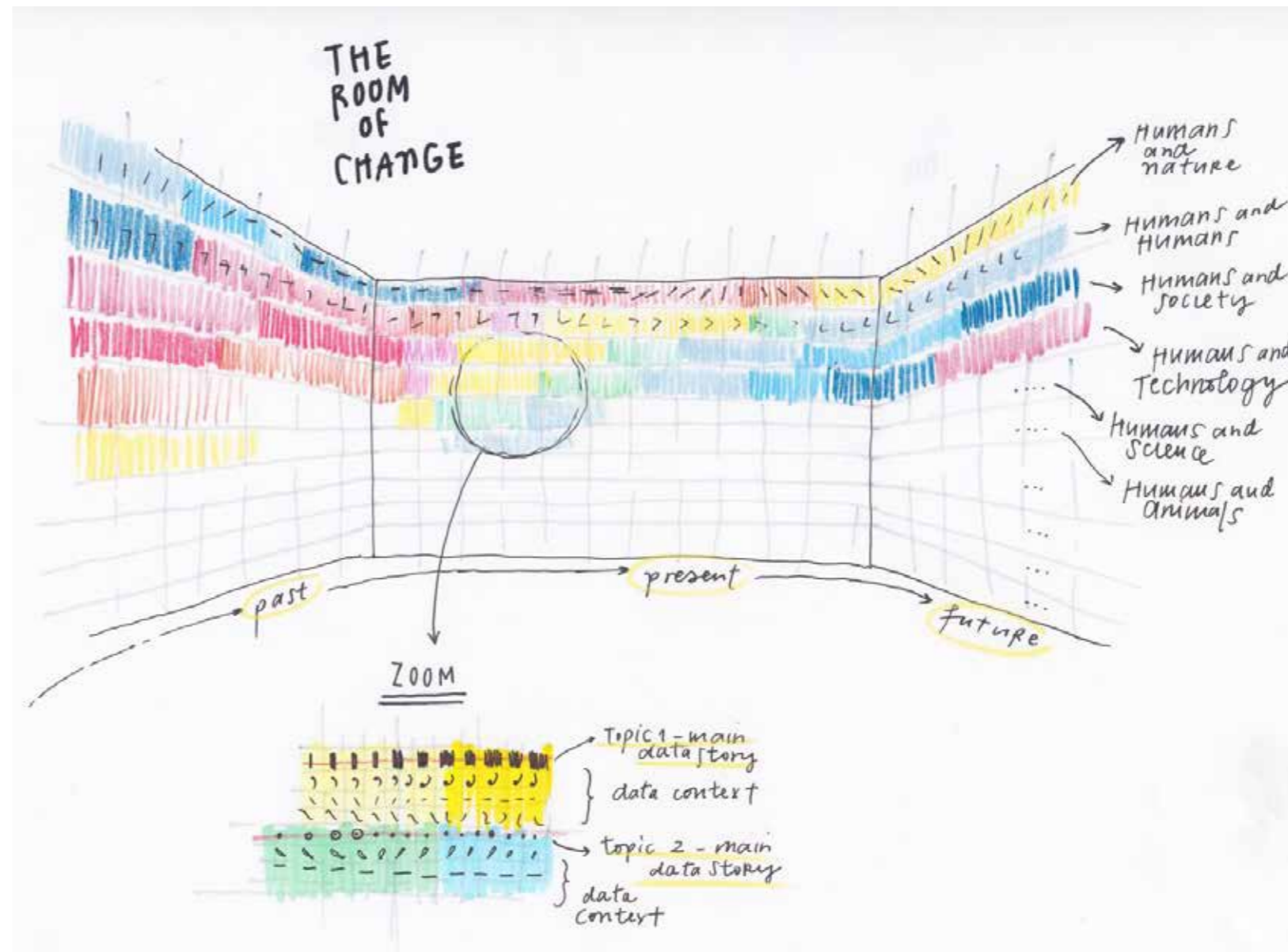


FIGURA 27

Esboço para “*The Room of Change*”, feito por Giorgia Lupi.

Desenvolvimento

1. Segunda pesquisa bibliográfica

Realizadas as fases de levantamento e tratamento de dados e de definição do recorte temático, a etapa seguinte do projeto consistiu no desenvolvimento dos infográficos. Para dar início à tal aproximação prática com a infografia, foram levadas em consideração as diretrizes e recomendações propostas pelos professores que fizeram parte da primeira banca avaliadora do trabalho (realizada no dia 29 de julho de 2021); são elas:

1. Procurar “descobrir o dado”, ou seja, analisar e constatar os aspectos que tornam a informação interessante para, então, apresentá-la ao público;
2. Durante essa investigação, buscar relações entre os dados — entender o que há para ser mostrado e como mostrar a fim de, assim, descobrir o problema e enxergar o infográfico;
3. Fazer muitas perguntas às informações levantadas, como indica Alberto Cairo em sua obra *The Functional Art* (2012);
4. Executar muitos testes durante a fase do “como mostrar”, dando preferência ao desenho à mão, com lápis, canetas e cores;
5. Ainda na fase dos testes, tentar não usar tipo-

logias prontas de infografia como “menu” — o intuito desta etapa é construir o infográfico a partir dos dados disponíveis e buscar enquadrá-lo à temática do projeto.

Foi sugerida também a leitura de *The Functional Art*, obra em que o autor aborda “como a visualização e os gráficos são ferramentas cognitivas que estendem nossa percepção, e explica como podemos usá-los para enxergar além das listas de números”. (tradução livre de trecho escrito pelos designers Robert Kosara e Eager Eyes para a contracapa do livro).

A partir dessa leitura foram destacados os principais momentos do percurso para a construção infográfica, indicados pelo autor através da exemplificação de seus projetos na área. Estes pontos apresentam-se ordenados a seguir:

1. Separar os dados mais interessantes para o assunto tratado — segundo ele, “se os números são ‘chatos’ é porque você pescou os números errados”. (CAIRO, 2012);
2. Estabelecer *guidelines* dentro do tema abordado, a fim de orientar o leitor através do assunto;
3. Buscar o que interessa ao público e entender os motivos que suscitam esse interesse;
4. Levar em conta o conhecimento prévio que

o público tem sobre o assunto e sobre o tipo de infografia escolhido para exibi-lo;

5. Apresentar a informação de modo *visual friendly*, isto é, buscar uma configuração que seja de fácil entendimento para o leitor, em termos tanto visuais quanto estruturais;

6. Construir o infográfico procurando relacionar sua apresentação formal/estrutural ao conteúdo;

7. Durante a elaboração do projeto, considerar em primeiro lugar o espaço disponível para o infográfico (ou seja, para a exibição de dados), com foco em aprofundar o assunto, para só depois se preocupar com a decoração.

2. Predefinição da identidade

Antes de pôr em prática todos os conceitos abordados até então, uma identidade visual para o trabalho foi predefinida com o objetivo de determinar critérios visuais desejáveis para os infográficos. Neste contexto, o termo “*pré*-definição” leva em conta as possibilidades de tal identidade variar conforme o desenvolvimento do projeto, buscando adaptar-se a ele.

3. Organização visual

A fase de organização visual correspondeu ao primeiro contato prático com a construção de infográficos a partir dos dados anteriormente levantados e tratados. Essas primeiras experimentações foram realizadas na plataforma Miro e, também, no aplicativo de notas do celular.

Durante essa fase foram definidos os símbolos e cores que representariam cada tipo de confeitaria. Seguindo o princípio de abstração utilizado por Giorgia Lupi em seu trabalho, essa representação aconteceu de dois modos: através da forma e da cor.

A identificação de cada tipo de confeitaria foi definida pelo **formato** do símbolo e a **cor** indica a presença de fruto na receita — portanto, quando o símbolo não está preenchido com cor, significa que o doce não leva frutos em sua composição. Por exemplo: as compotas apresentam-se apenas na versão colorida, uma vez que sua receita impõe a presença de um fruto; já os pudins podem não ter cor alguma, como é o caso de algumas de suas receitas, em cujas listas de ingredientes não há frutos. Para ressaltar a diferenciação entre os tipos de confeitaria, cada um deles recebe uma cor específica, como apresentado a seguir.

Definidos os símbolos para cada tipo de confeitaria, foram criados gráficos para os seguintes temas:

1. Frequência de doces com e sem frutos ao longo das edições, buscando investigar o “ritmo” de publicação dos tipos de confeitaria nessas duas modalidades;

2. Combinação de frutos, a fim de investigar não só os arranjos existentes em cada caderno, mas também os frutos utilizados nas composições de suas receitas;

3. Repetição e origem de receitas de doces com frutos ao longo das edições União, com o propósito de descobrir a frequência de uma mesma receita no recorte editorial analisado.

Estes três tipos de gráficos e suas respectivas variações estão disponíveis também nos Apêndices deste relatório.

A partir desta fase, o termo *tipo de confeitaria* passou a ser usado também na versão abreviada, como TC, além da versão extensa.



Os **sorvetes** são representados por **triângulos** invertidos, formato que se assemelha a uma casquinha, e pela cor **azul**, cor que, pelo fato de ser fria, conversa com a natureza desse tipo de alimento



Assim como para o sorvete, o critério de semelhança foi aplicado para identificar os **pudins** não somente em relação à forma, mas também à cor: sua forma é a de **trapézio** e sua cor, **amarelo**



O elemento principal que define os doces inclusos na categoria **compotas** é sua composição (basicamente fruto e açúcar). Assim, com base nas características comuns à grande parte dos frutos, a forma escolhida para identificar este TC foi o **círculo** e a cor, o **verde**



Biscoitos apresentam formatos muito variados (redondos, quadrados, em formas de animais, etc.). Por esse motivo, foi escolhido o formato mais simples para representar este TC: o **quadrado** (visto que o círculo já tinha sido selecionado para as com-

potas), rotacionado em 45°. A cor de grande parte de biscoitos segue seu sabor: marrom para chocolate, verde para limão e rosa para morango. Como o verde já havia sido escolhido e o marrom poderia não contrastar bem no papel kraft, o **rosa** foi selecionado.

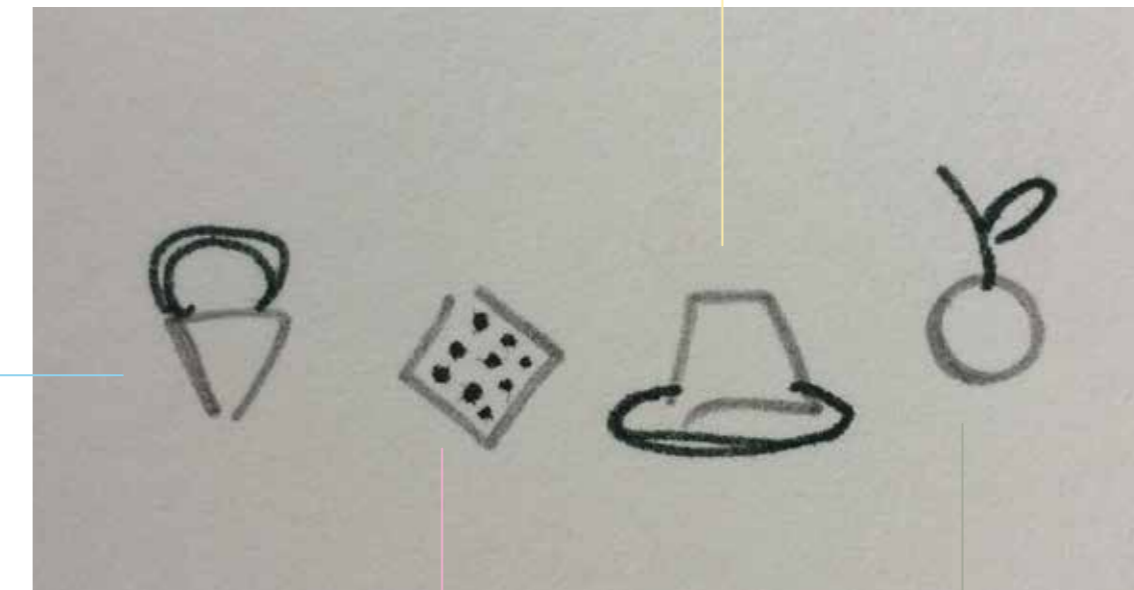
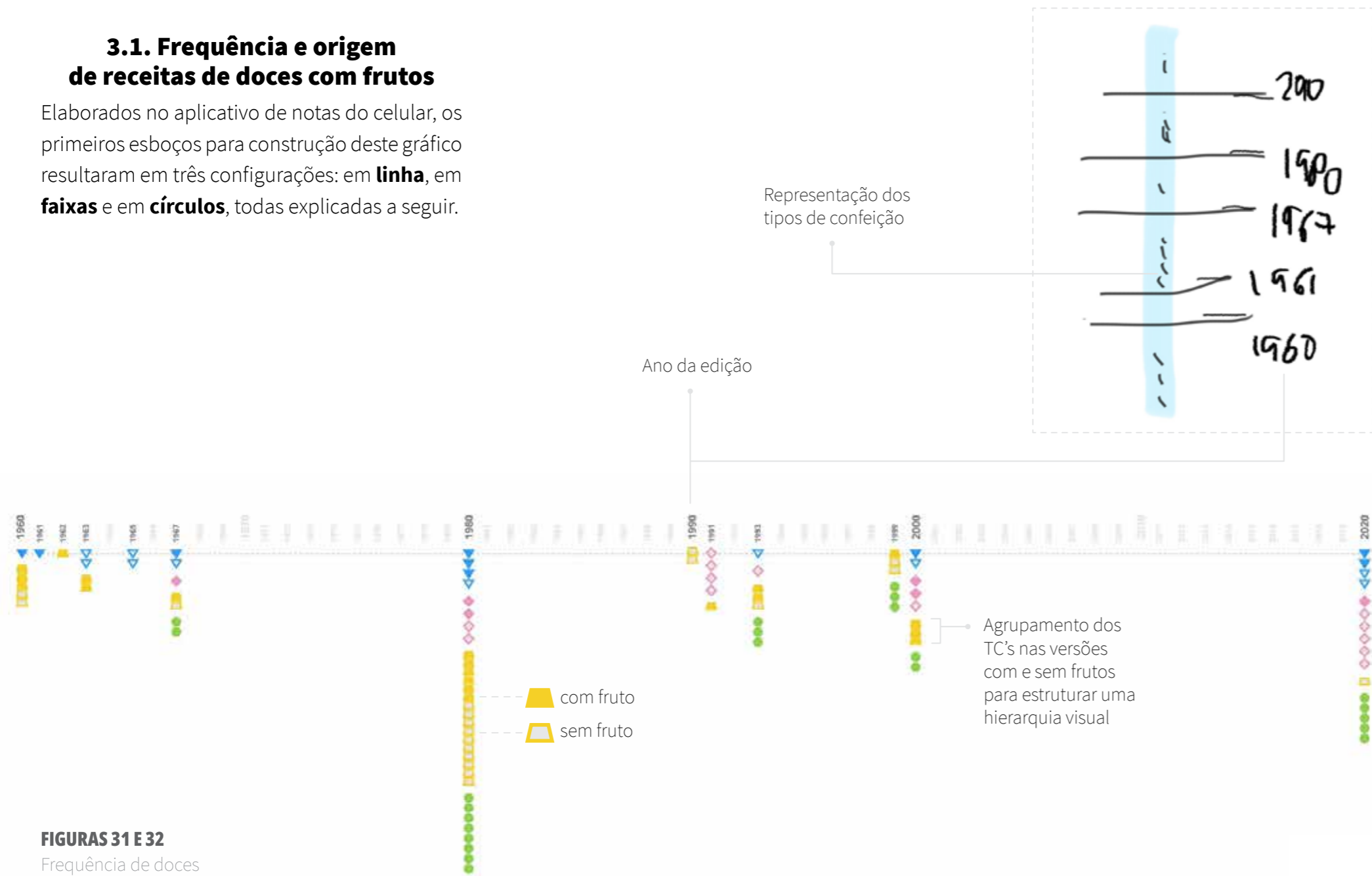


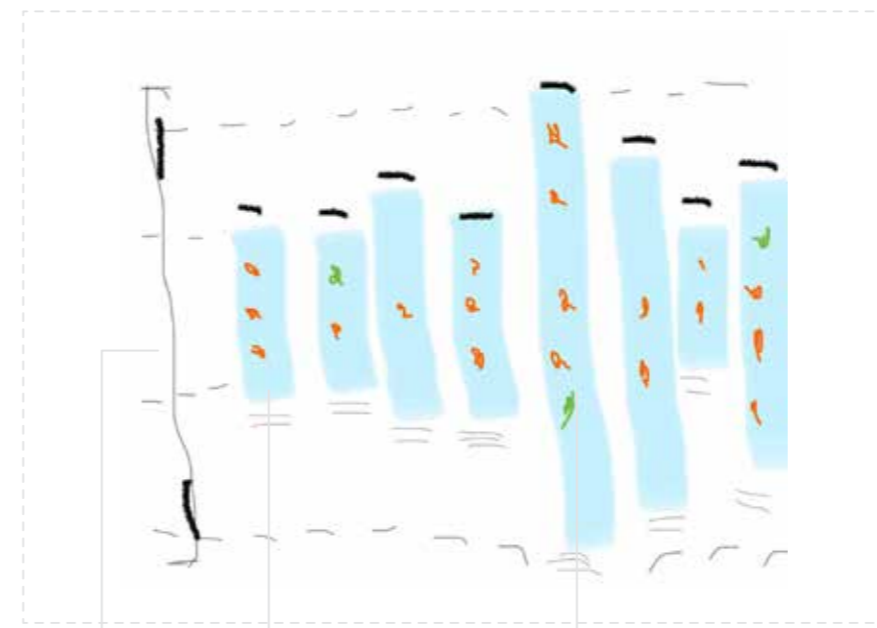
FIGURA 30
Rascunho que levou à identificação dos tipos de confeitaria através do formato do símbolo.

3.1. Frequência e origem de receitas de doces com frutos

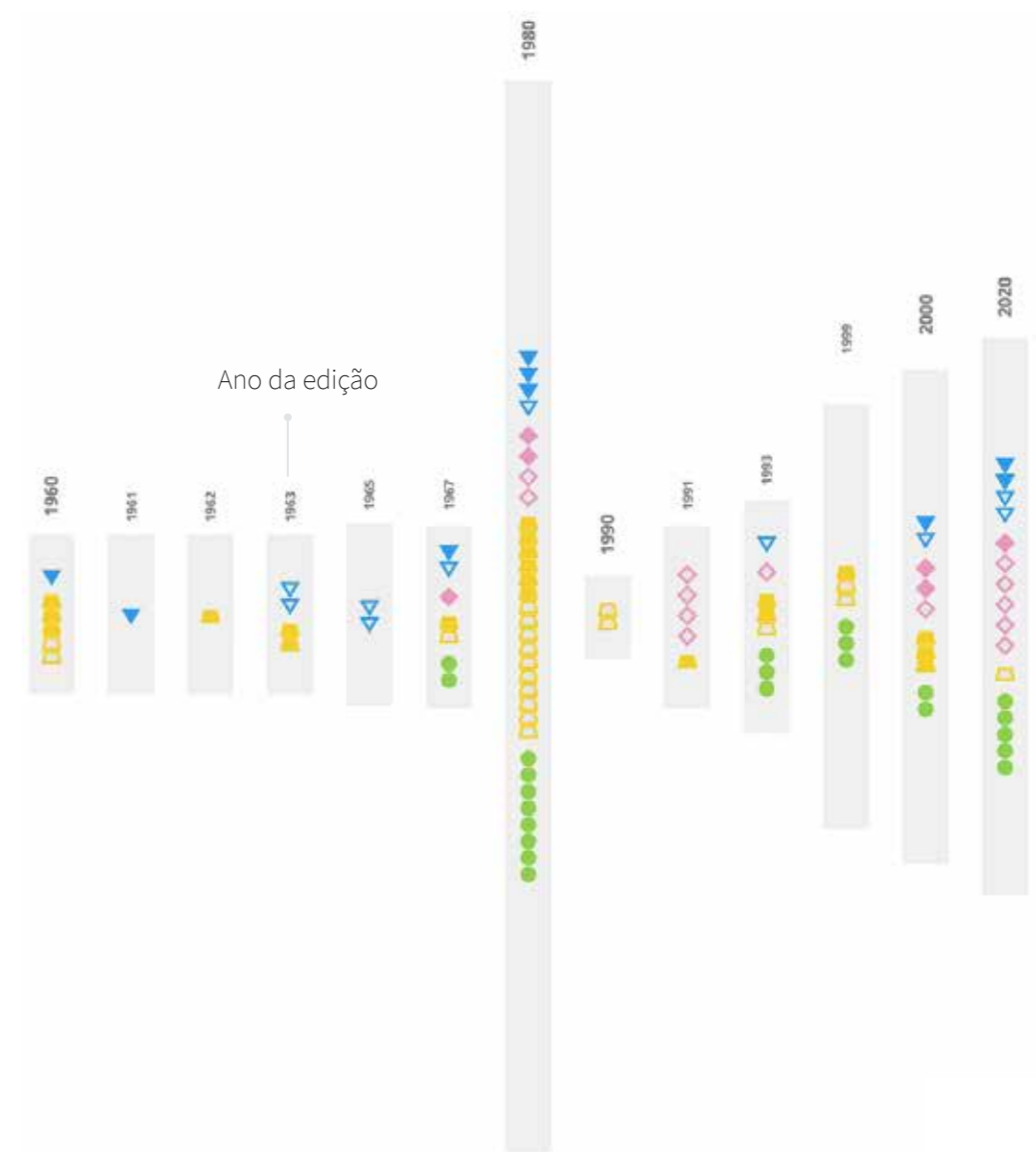
Elaborados no aplicativo de notas do celular, os primeiros esboços para construção deste gráfico resultaram em três configurações: em **linha**, em **faixas** e em **círculos**, todas explicadas a seguir.

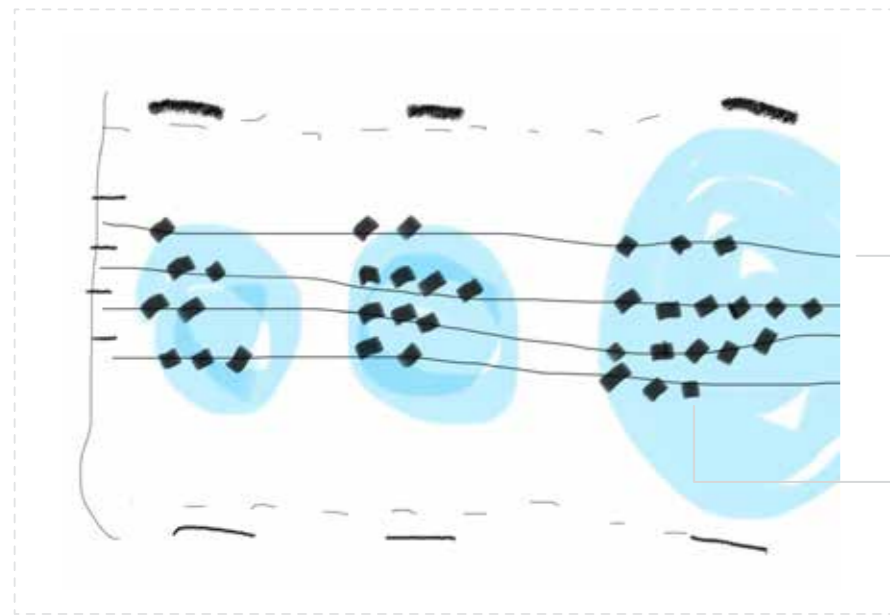


FIGURAS 31 E 32
Frequência de doces ao longo das edições no formato *linha*.



FIGURAS 33 E 34
Frequência de doces ao longo das edições no formato *faixas*.



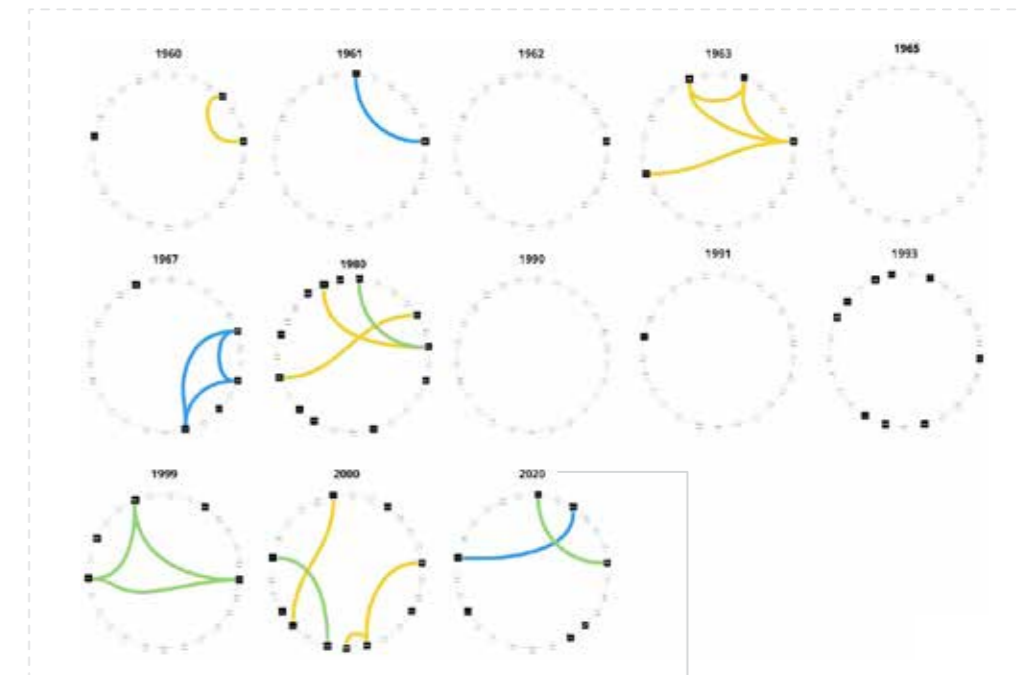


A organização dos doces ocorre em 4 linhas, cada uma reservada a um TC

Representação dos tipos de confeitaria

3.2. Combinação de frutos

Construído diretamente na plataforma Miro, este gráfico 1- listou todos os frutos encontrados nos quatro tipos de confeitaria de todo recorte editorial considerado (totalizando 26 frutos), e 2- os dispôs em 13 círculos, cada um correspondente a uma edição. As combinações entre eles estão representadas pelas linhas, cujas cores seguem a determinação dos pictogramas.



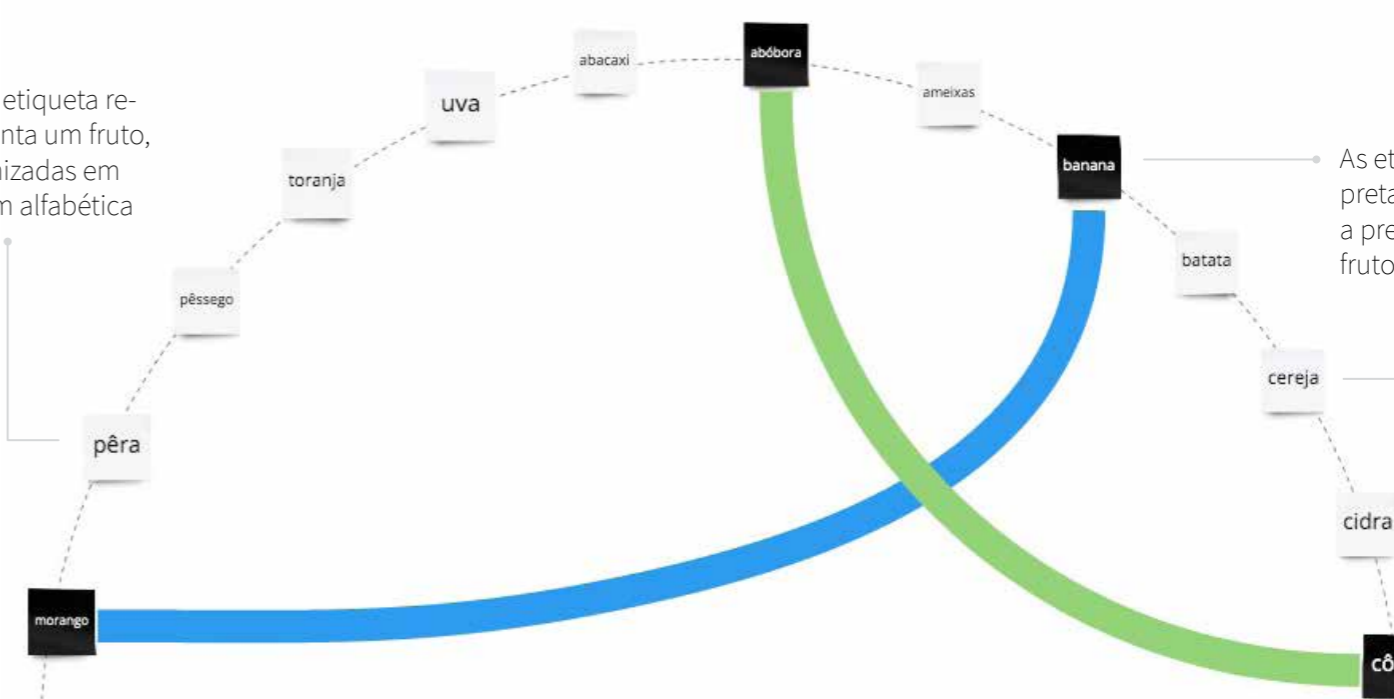
Ano da edição

Quantidades de receitas publicadas por edição representadas pelo diâmetro dos círculos

Ano da edição

2020

Cada etiqueta representa um fruto, organizadas em ordem alfabética



As etiquetas pretas apontam a presença do fruto no livro

As cinzas, por sua vez, indicam sua ausência

FIGURAS 35 E 36
Frequência de doces ao longo das edições no formato *círculos*.

FIGURA 37
Combinação de frutos.

3.3. Repetição e origem de receitas de doces com frutos

Por fim, o gráfico de repetição de doces tomou duas formas: a de **linha do tempo**, para apontar as repetições ao longo das edições, e a **geográfica**, para indicar as origens de tais doces.

Aqui, o conceito de receita repetida tem como base a presença de um mesmo fruto em sua composição: assim, o “Pudim Clarita” (de 1960) e o “Pudim mineiro” (1980) são considerados doces que se repetiram ao longo do tempo, dado que seu componente principal é o coco ralado — isto é, ambos são **pudivs de coco**.

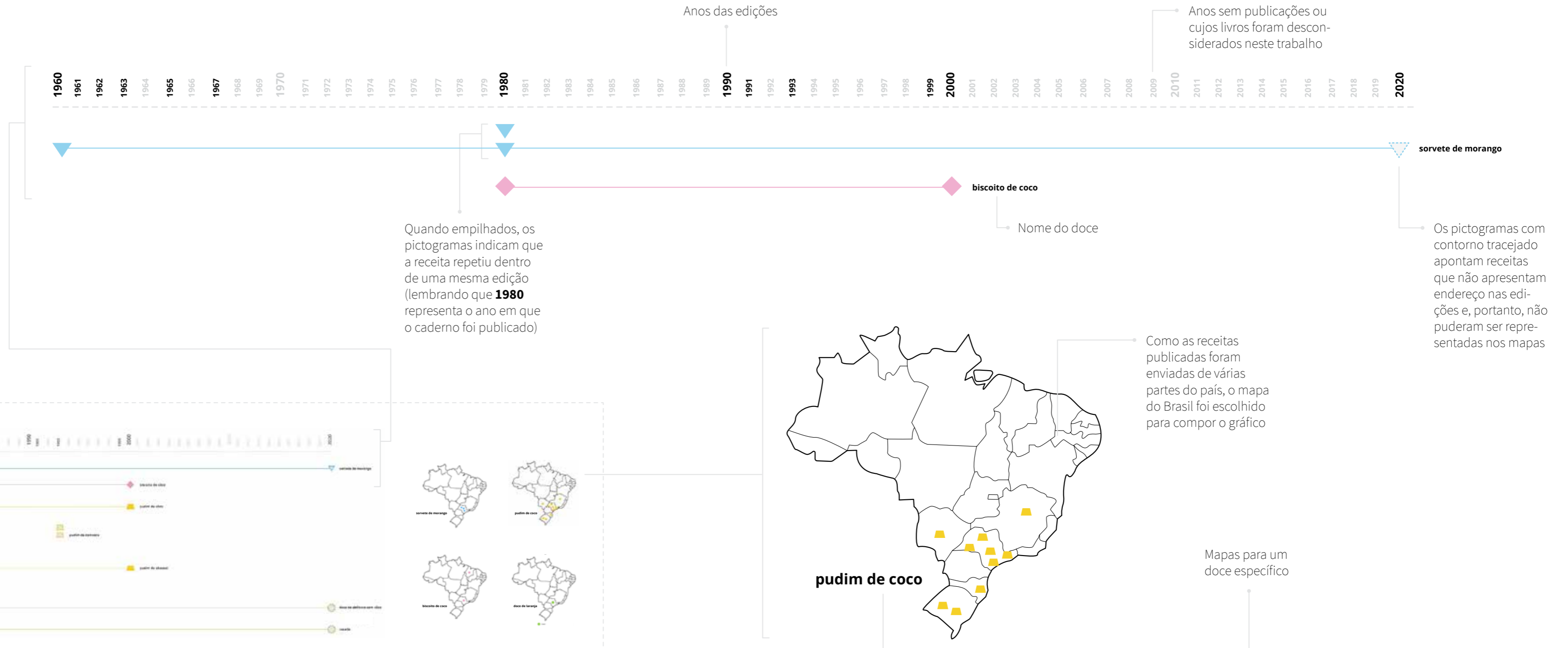


FIGURA 38

Repetição e origem de receitas de doces com frutos no formato de **linha do tempo** e **mapa**.

4. Narrativa

Feito esse primeiro contato com a infografia a partir das informações levantadas e tratadas durante a primeira fase do trabalho, a etapa seguinte consistiu em definir uma narrativa para o trabalho. O termo **narrativa**, aqui, equivale à seleção dos cruzamentos realizados durante a síntese de dados, seleção que funcionaria como orientação projetual.

A fim de encontrar uma narrativa que correspondesse ao objetivo e ao público do projeto, esta etapa compreendeu a chamada “conversa com os dados”, isto é, o momento em que foram feitas perguntas para as informações coletadas com o propósito de 1- escolher as mais interessantes ao contexto do trabalho, 2- pré-visualizar graficamente suas respostas e 3- definir, a partir de sua seleção, um conjunto de perguntas e respostas que seguisse uma mesma linha narrativa.

Desta “conversa” foi elaborada uma planilha na plataforma do Google (presente nos Apêndices deste relatório) com as possibilidades de narrativas para o projeto, exibida a seguir.

tema	perguntas	infografia	
		respostas	detalhes
concursos de receitas União	quando surgiram? como funcionavam? quantos livros foram publicados? primeiras receitas?	<ul style="list-style-type: none"> 1. sistema de receitas nos jornais (1955) 2. envio de cartas 3. sistema de cozinha experimental 4. publicação de livros 	- que enviar para onde enviar - funcionamento interno da cozinha - números totais de receitas e livros publicados - primeira receita publicada
dados sobre as receitas	por que dizem CDM frutas?	baseado no livro para desenvolvimento de trabalho e a obra de Gilberto Freyre, Aguiar, desenvolvimento de cozinha, da arte de doce brasileiro	
	o que são doces à base de frutas?	dozes tradicionais	
	quando são as diferenças entre doces doces?	composição, estado de fruta, métodos	anatomia de receitas União para cada um deles? - livro 1967 (compra ou não em livro) - livro de publicação com livro 1960 (livro em papel) - livro de cozinha 2000 - livro publicado em livro 1960, só foi usado como referência
	qual é a frequência de doces CDM e CDM frutas receitas receitas?		
	quando são as características?		
	quando frutas são usadas nos receitas?		
	receitas com frutas nos receitas?		
	em quais TC são usadas?		
	quando são usadas?		
	de onde vêm as receitas de um livro específico?		
de onde vêm as receitas de um livro específico?			
composição das receitas	o que de receitas em receitas?		
	quando são as receitas com "e" receitas?		
	o que de receitas em receitas?		
	o que de receitas em receitas?		
modo de fazer	qual é a frequência de frutas, doces e outros ingredientes por receitas, como receitas, com ingredientes, etc. em receitas, em livros das receitas?		
	de onde vêm as receitas com ingredientes em receitas?		
	de onde vêm as receitas com ingredientes em receitas?		
finalização	quando receitas em receitas?		
	quando receitas em receitas?		
memória	de onde vêm?		
	receitas receitas com os ingredientes?		
	quando receitas em receitas?		
	como são receitas?		para o projeto de duas receitas que foram elaboradas e elaboradas
	como é a aparência final?		finalização

FIGURA 39

Planilha com as perguntas aos dados e suas respectivas respostas.

tema	perguntas	infografia		
		infográfico rascunhado	respostas	detalhes
concursos de receitas União	quando surgiram? como funcionavam? quantos livros foram publicados? quantas receitas?		sistema dividido em 4 etapas: <ol style="list-style-type: none"> anúncios do concurso nos jornais (1955) envio de cartas sistema da cozinha experimental publicação de livros 	<ul style="list-style-type: none"> - o que enviar, para onde enviar - funcionamento interno da cozinha - números totais de receitas e livros publicados - primeira receita publicada

Tema da pergunta

Colunas dedicadas à infografia

Status do infográfico (se ele já foi rascunhado durante a fase de organização visual dos dados, a lacuna é preenchida com um **x**)

Detalhes e informações adicionais para o tema

A partir dessa geração de planilhas e, também, do contato prático com os dados levantados, foi definida a narrativa que guiaria a criação dos infográficos para o projeto; ela se divide em quatro momentos, sendo que cada um deles representa um tema relacionado tanto à abordagem de Freyre quanto aos livros da União:

1. o funcionamento dos concursos da União e o início da publicação de livros de receitas pela marca;
2. as origens e as frequências das receitas publicadas;
3. as características das receitas dentro do recorte estabelecido e
4. a memória de uma dessas receitas.

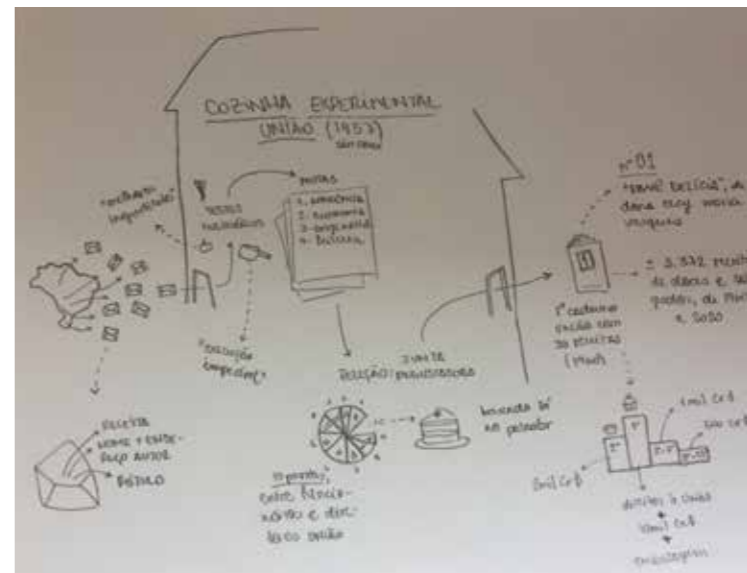
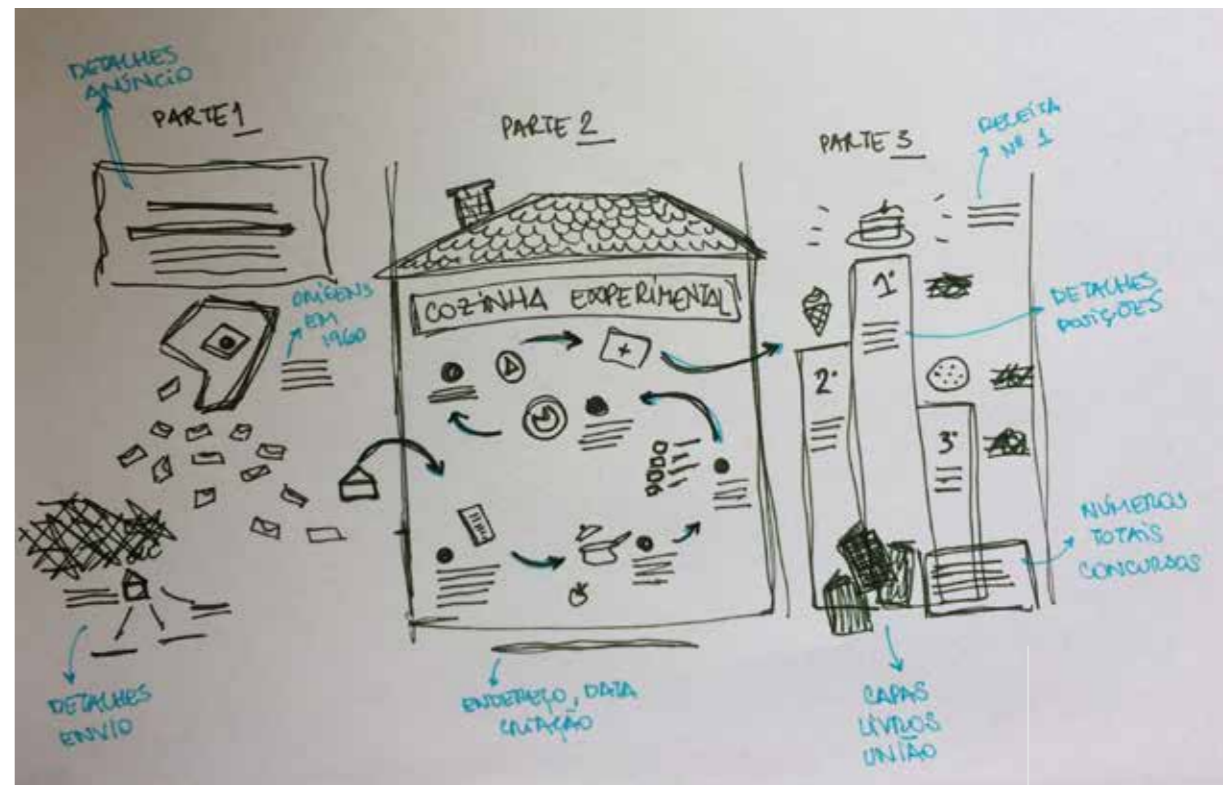
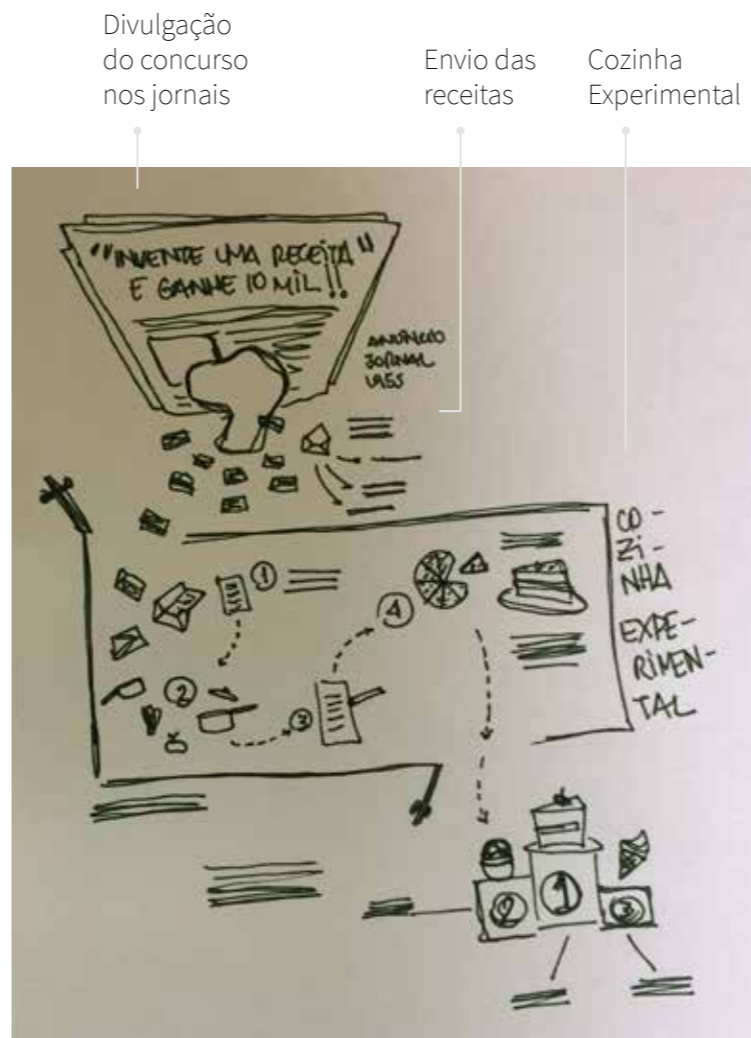
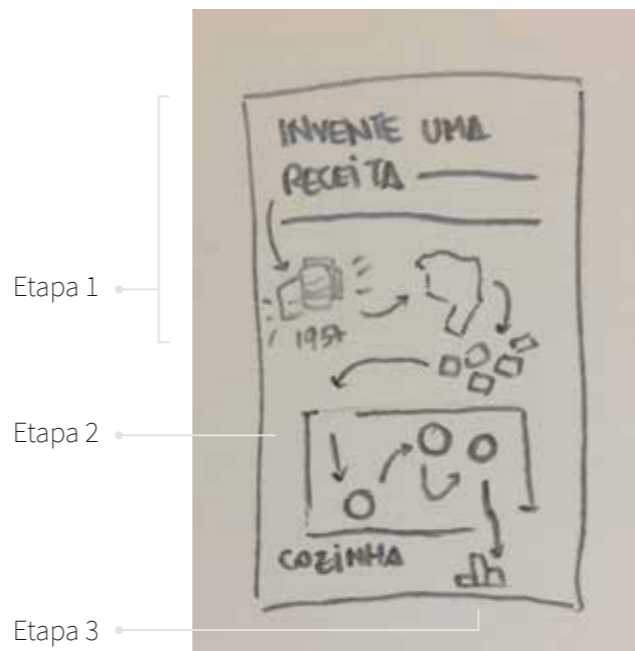
Dessa forma, a ordem dos momentos citados acima orienta-se do contexto geral para o particular — ou seja, do funcionamento do concurso de receitas a uma receita específica —, sendo cada um deles representado por um infográfico.

Com o objetivo de exibir a história dos cadernos de receitas da União ao público que frequenta o espaço do Docelar, como mencionado anteriormente, cada momento dessa narrativa seria representado por um infográfico, formando, assim, um conjunto de quatro peças. Cada infográfico desta

série foi projetado para um cartaz de dimensões iguais ou semelhantes ao A1, e seus processos de desenvolvimento estão descritos a seguir.

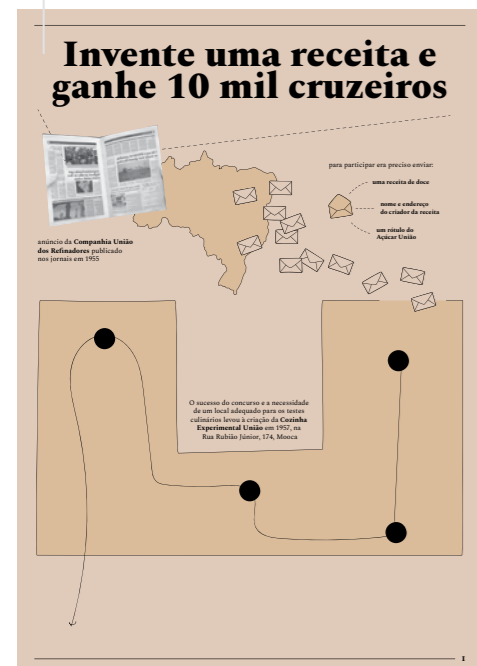
4.1. Peça 1

Inicialmente, o projeto da primeira peça dividiu a história dos concursos da União em três partes: 1- a divulgação da competição e o recebimento das receitas; 2- o funcionamento da Cozinha Experimental e a seleção dos doces e 3- a premiação das melhores receitas e a publicação dos cadernos.



FIGURAS 40 À 43
Série de rascunhos feitos à mão para o primeiro cartaz.

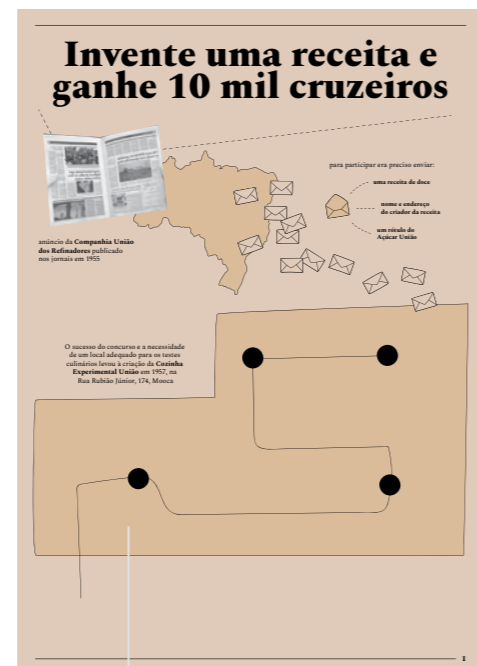
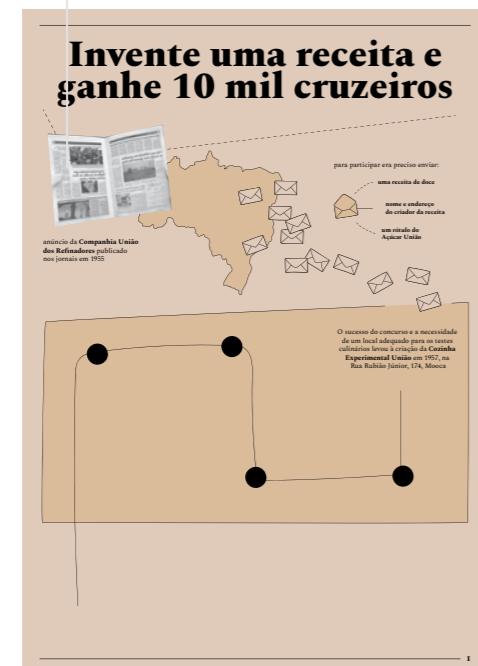
Testes digitais em fundo de cor semelhante ao kraft, para simular o desempenho que a paleta de cores teria na versão impressa



FIGURAS 44 À 49

Testes do percurso de leitura e da disposição da informação no sentido **vertical**, realizados no programa Illustrator (Adobe).

Uso misto do vetor e da fotografia com o intuito de, a partir desses testes, identificar o melhor tipo de ilustração para o conjunto



Representação da cozinha em vista superior

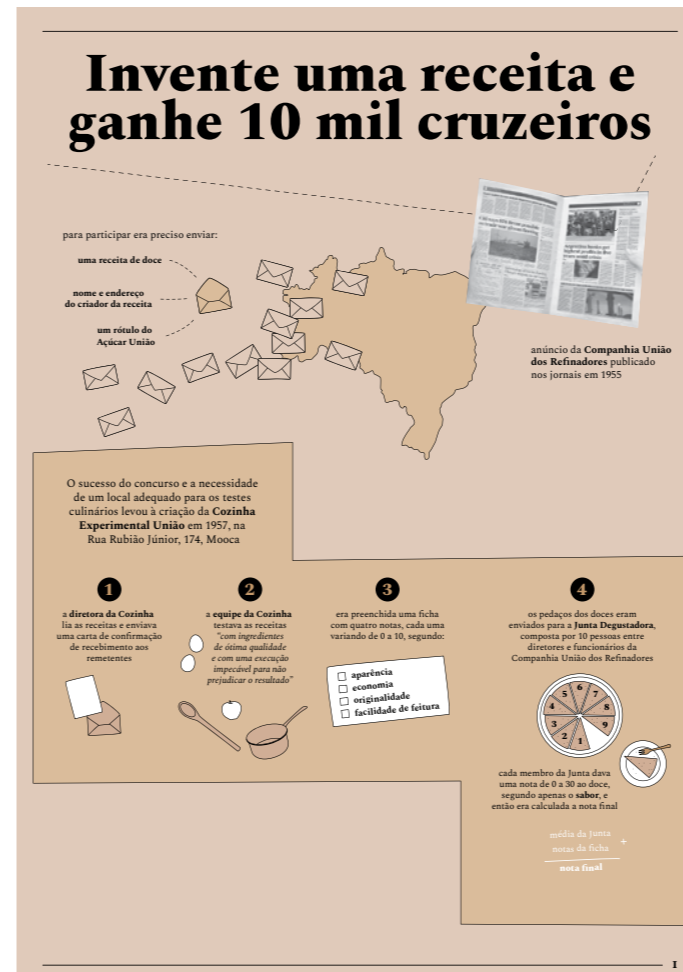


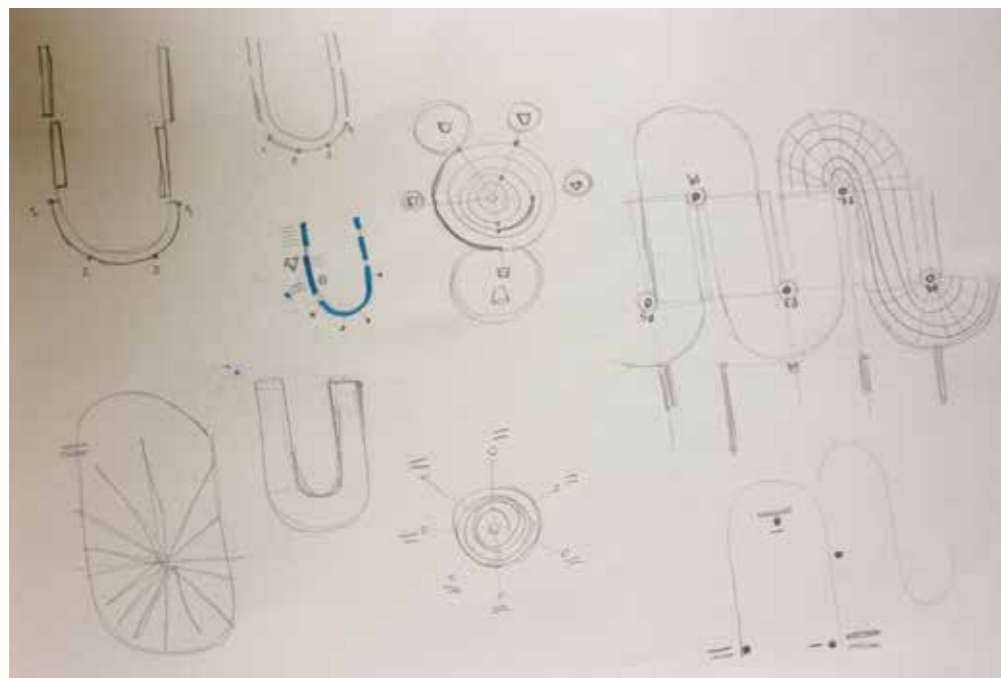
FIGURA 53
Exploração da composição na horizontal.



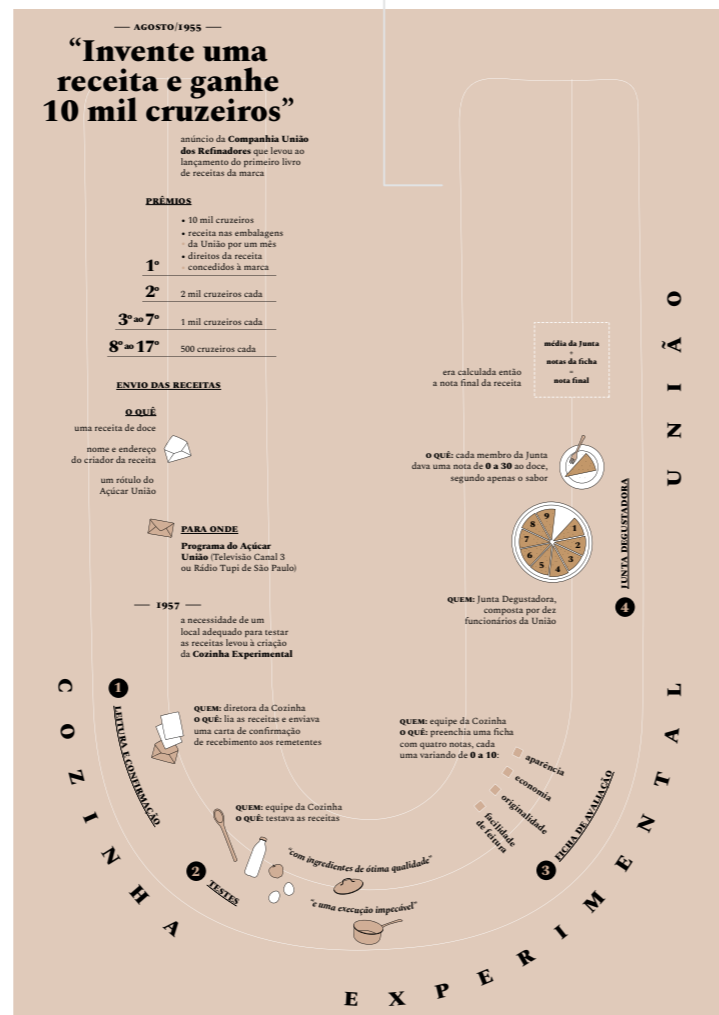
FIGURA 50
Cozinha Experimental União em 1957, mais tarde batizada de Docelar

Representação da cozinha na vista lateral, buscando semelhança à **foto** publicada no site da União

A dificuldade em orientar o sentido de leitura da narrativa e de aproveitar melhor a disposição da informação na página levou a uma segunda fase de testes, organizada de forma diferente à anterior: a ordem da história continuaria dividida nas três partes antes citadas, apresentando uma única mudança — os detalhes da premiação, antes na parte final, passariam a integrar a parte 1, junto à divulgação do concurso, fato que corresponde à realidade, visto que os valores dos prêmios também eram anunciados nos jornais.



FIGURAS 51 E 52
Novos experimentos de percurso para a peça 1.



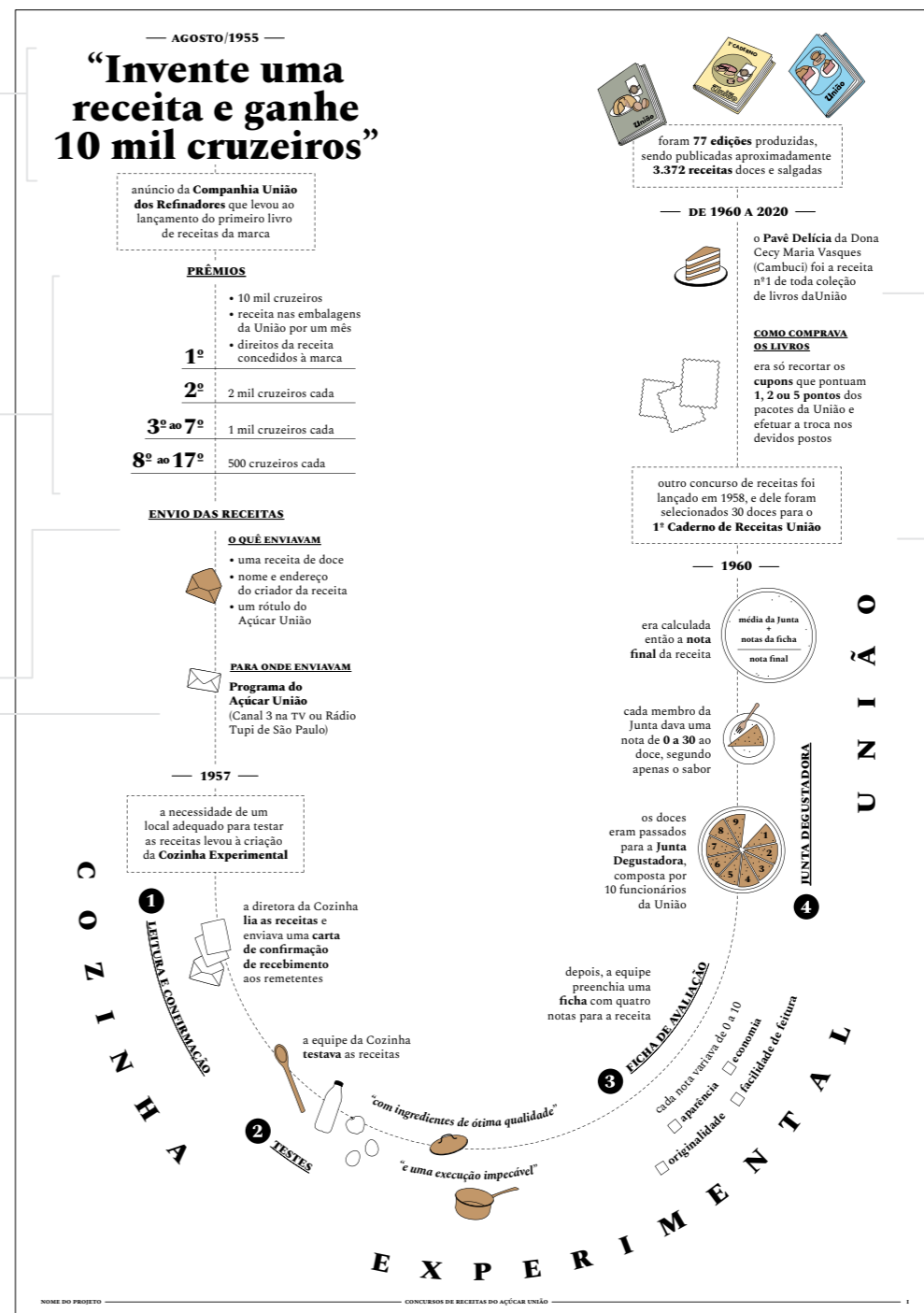
Esboços cujo percurso segue o formato da letra U de um dos logos mais recentes da União

Chamada para o infográfico, retirada do anúncio original publicado nos jornais

Inclusão de todas as colocações e seus respectivos prêmios

Eliminação do mapa do Brasil, dado que a origem das receitas será discutida na segunda peça do conjunto

Diminuição de cartas na página, aspecto que proporciona um melhor aproveitamento de espaço e ajuda a dar leveza ao conjunto



Espaços reservados para introduzir cada fase do percurso

Eliminação da segunda e da terceira receitas premiadas, consideradas elementos desejáveis na composição do cartaz, mas não essenciais (a mais interessante ao contexto seria a primeira receita publicada pela União)

Determinação do vetor como estilo de ilustração não só para peça 1, mas para todo conjunto

FIGURA 53
Primeira versão finalizada da peça 1.

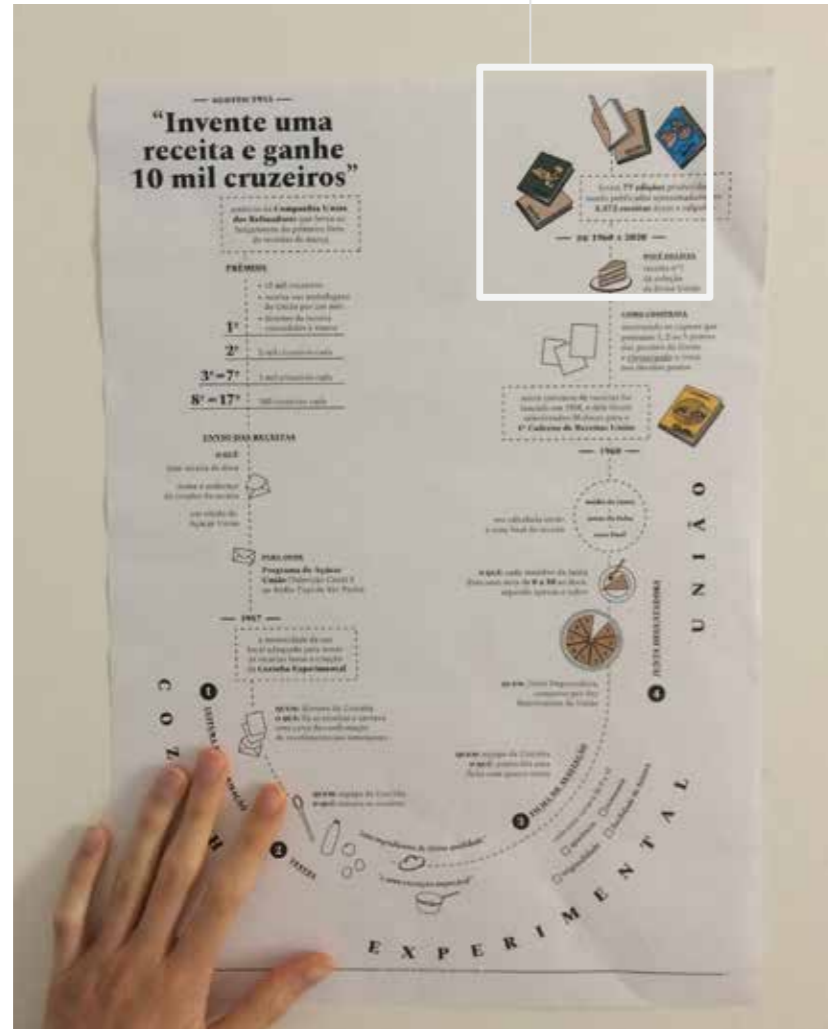


FIGURA 54

Impressão no sulfite A3, teste cuja leitura de textos teve bom resultado — com isso, foi revelada a possibilidade da peça ser impressa também em tamanho menor e, idealmente, em quantidades maiores, transformando-a em um possível souvenir para os visitantes do Docelar.



4.2. Peça 2

Visto que grande parte dos cadernos da União contém o endereço de onde veio cada receita publicada, foi possível construir um infográfico do tipo **geográfico** (como visto anteriormente neste relatório, na **Figura 5**) para o segundo cartaz do conjunto.

A peça foi dividida em duas porções: a metade de cima destina-se às origens das receitas (sorvetes, biscoitos, pudins e compotas) que apresentam o endereço publicado nos cadernos, considerando todas as edições dentro deste recorte, ou seja, os livros de 1960, 61, 62, 63, 65, 67, 1980 e 2000. Nessa parte foram identificadas nos mapas as receitas com e sem frutos, para gerar um nível maior de comparação. Foram também incluídos os mapas do Estado e da Cidade de São Paulo, além do mapa do Brasil, visto que grande parte das receitas publicadas veio dessa região.

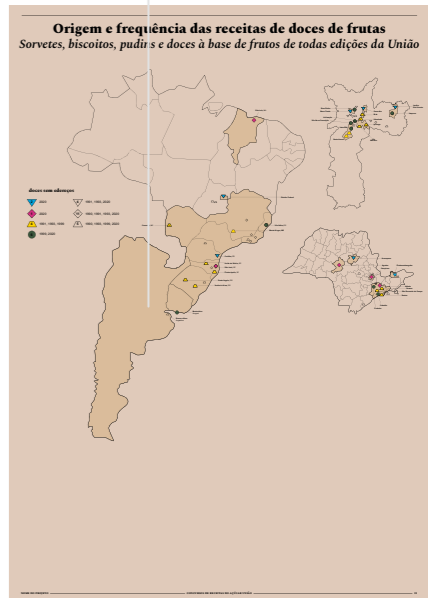
A metade de baixo, por sua vez, destina-se à frequência de receitas repetidas ao longo das edições da União. Sua composição tomou como base os experimentos desenvolvidos durante a etapa de organização visual (**Tópico 3**).

Espaço para as origens das receitas

Espaço para as frequências

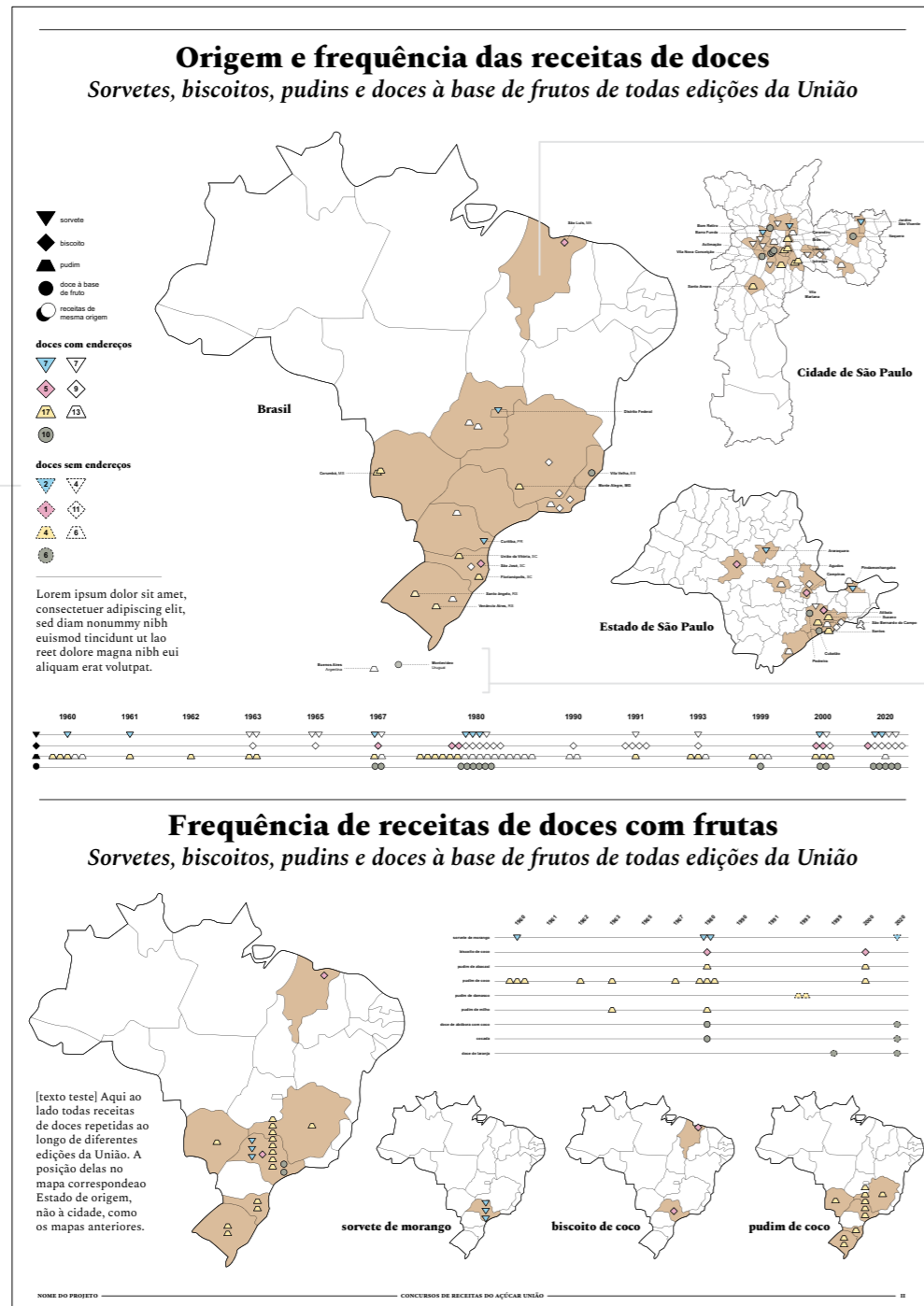


Experimento com os mapas da Argentina e do Uruguai na composição, visto que duas receitas vieram desses países



FIGURAS 55 À 58

Primeiros experimentos para a peça 2, feitos no programa Illustrator.



Destaque visual (através da cor) para as regiões de onde foram enviadas as receitas

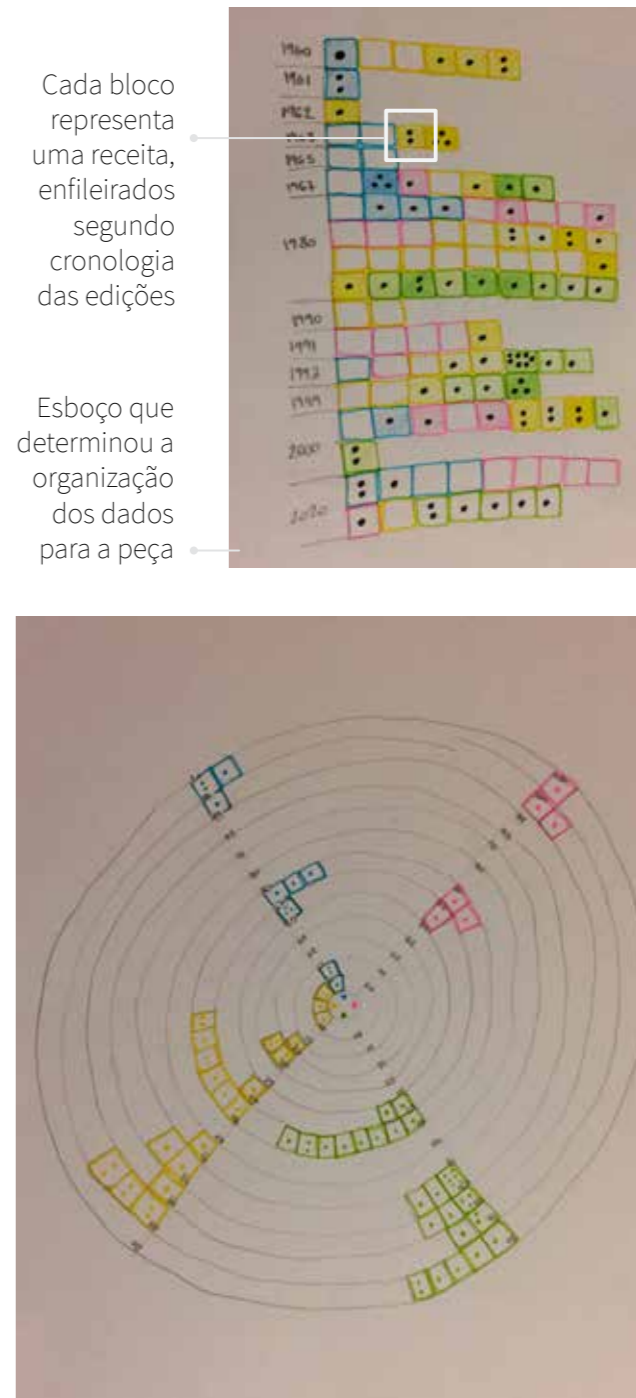
Para aproveitar melhor o espaço, as origens internacionais foram representadas apenas com o símbolo dos doces fora do mapa do Brasil

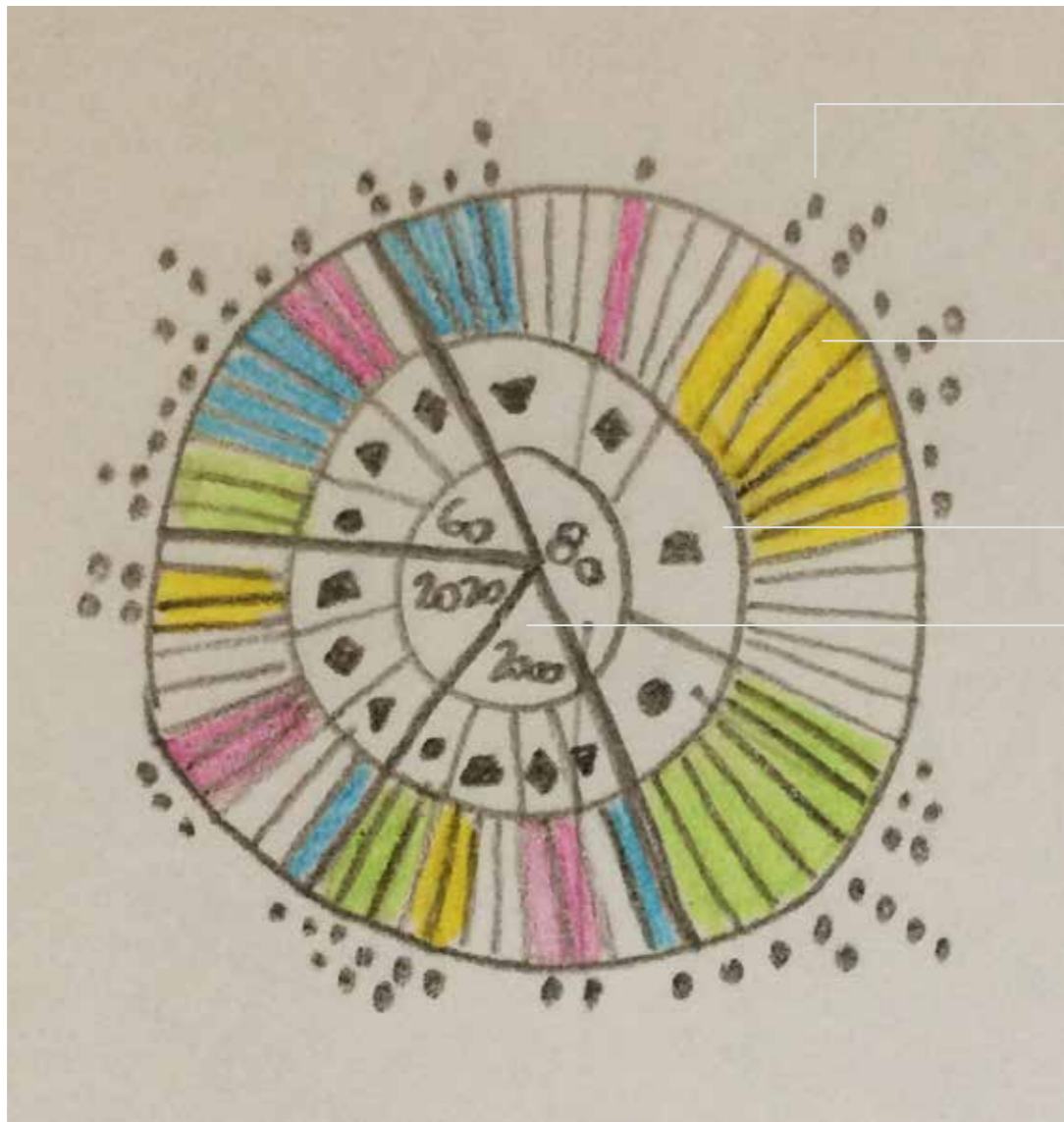
Mapas e linhas do tempo desenvolvidos durante testes da fase de organização visual

4.3. Peça 3

O conteúdo do terceiro cartaz do conjunto teve como finalidade apresentar as receitas e algumas de suas características: o nome do doce, a presença (ou não) de frutos e, se houver, a quantidade de frutos em sua composição. O infográfico foi planejado no formato circular, dividido em seções segundo o tipo de informação; a disposição dessas seções segue uma “ordem de leitura da receita”: em primeiro lugar, no centro do círculo, está a década em que a receita foi publicada; depois é apresentado o tipo de doce a que a receita pertence; em seguida, o nome da receita, exatamente como foi publicado no caderno e, por fim, a composição da receita (no caso, a quantidade de frutos).

A presença de frutos aparece indicada através das cores (segundo paleta determinada para cada TC) e, nos primeiros testes, a quantidade de frutos foi representada por pontos pretos, cada um deles equivalendo a um tipo de fruto existente na composição do doce.





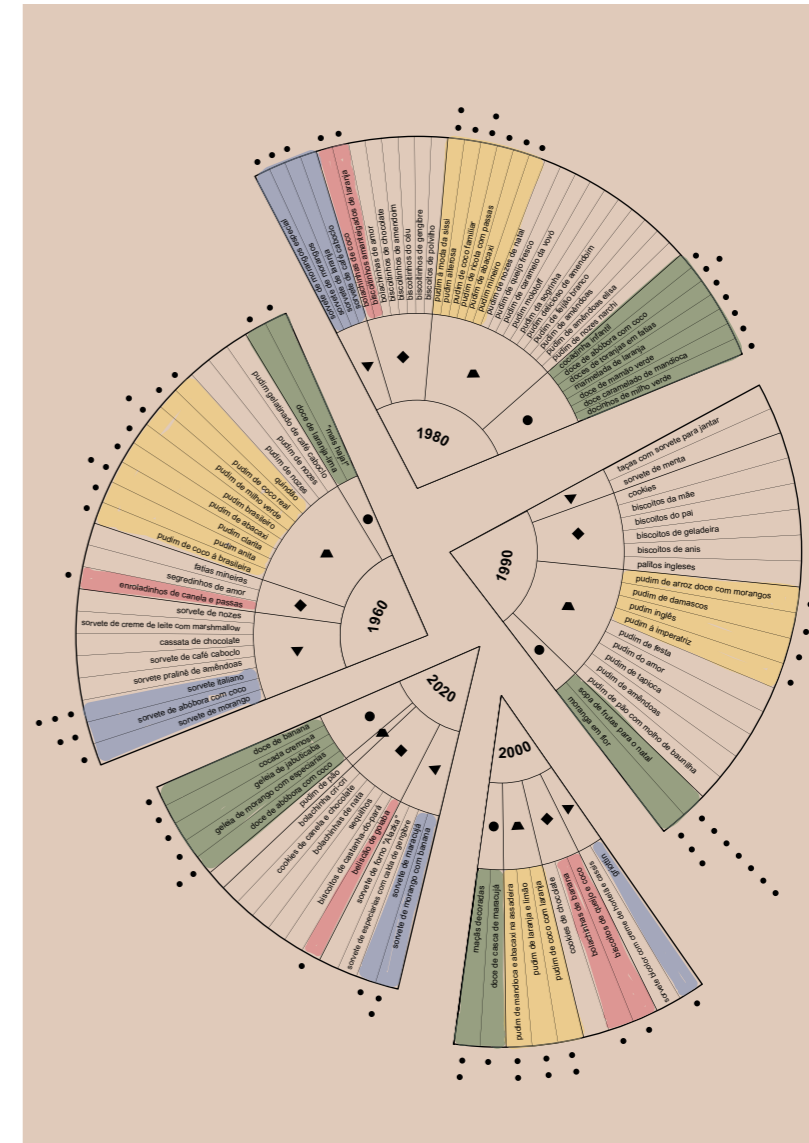
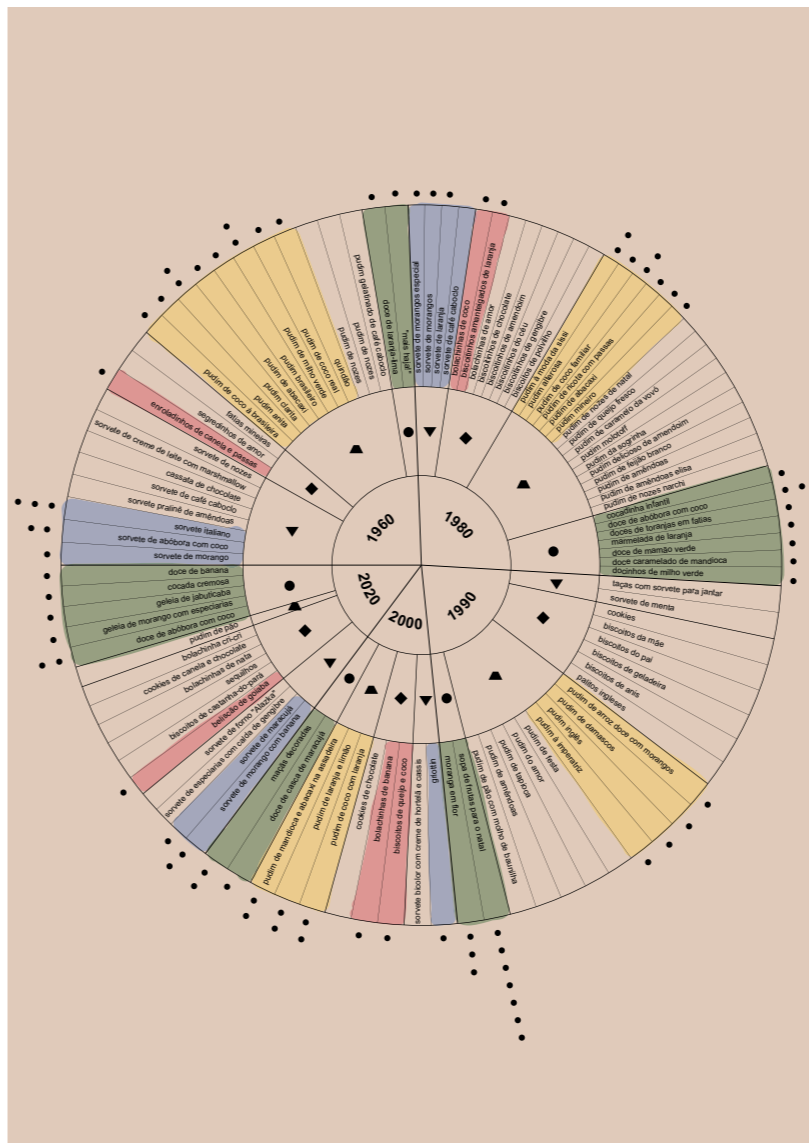
Quantidade de frutos nas composições

Espaço reservado para os nomes das receitas e colorido com a cor do respectivo TC

Tipos de confeitão

Décadas em que as treze edições foram publicadas

FIGURA 64
Organização das informações no interior do círculo.



Os doces “Sopa de frutas para o Natal” e “Docinhos de milho verde” foram posteriormente desconsiderados do recorte projetual (suas composições não enquadram na categoria **compotas**)

FIGURAS 65 E 66
Passagem dos racunhos à lápis para o Illustrator, com inserção dos dados corretos.

Outros ajustes foram feitos após essa fase, como a **Figura 71** indica. O primeiro deles diz respeito à divisão temporal do conteúdo: inicialmente as treze edições da União (de 1961, 61, 62, 63, 65, 67, 80, 90, 91, 93, 99, 2000 e 2020), consideradas para desenvolvimento do projeto, foram agrupadas em décadas, como demonstram os primeiros testes para a peça 3 — assim, os livros publicados em 1990, 91, 93 e 99 foram agrupados na década de 90. Tal divisão temporal se mostrou problemática à medida que a informação poderia ser mal interpretada: o público poderia entender que na década de 1990 inteira, de 91 a 99, foram publicadas pela União apenas aquelas receitas ali exibidas, o que não é verdade. Assim, para evitar a comunicação de dados incorretos, a divisão temporal tomou como base o ano de cada edição, sem agrupá-los em “blocos-década”.

Além disso, foram adicionados ao infográfico os símbolos dos tipos de confeitaria nas versões com e sem frutos, configurando mais uma forma visual de realçar a presença ou não de frutos na receita.

Dado que os pontos pretos poderiam ser confundidos com o símbolo das compotas, foram realizados também testes com a representação das quantidades de frutos pelo **x** (cada **x** indicando um tipo de fruto na receita), alinhados agora no

centro do círculo (**Figura 72**). No final, a indicação dessa quantia passou a ser numérica, devido principalmente à rapidez e à eficiência da leitura do número dentro do contexto da peça (quando esclarecido por uma legenda).

Os experimentos com o posicionamento das legendas (**Figuras 73 e 74**) levaram a duas versões principais: a primeira separa uma das seções do

círculo e a transforma em legenda (ou seja, além de conter dados relacionados ao tema do cartaz, a seção apresenta também as instruções de como decifrá-lo), arranjo que explora a semelhança da composição a uma fatia sendo retirada de um doce; a outra versão separa os dados da legenda de modo visualmente mais destacado: o círculo permanece inteiro e a legenda, à parte.

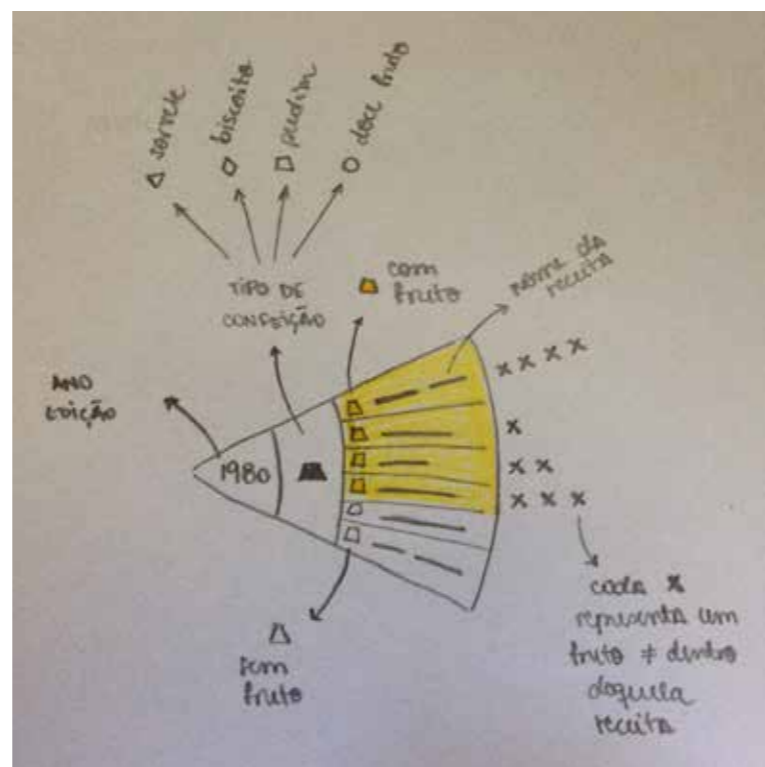


FIGURA 67
Novo rascunho com as mudanças nas representações de edição, de TC e de quantia de frutos por receita.

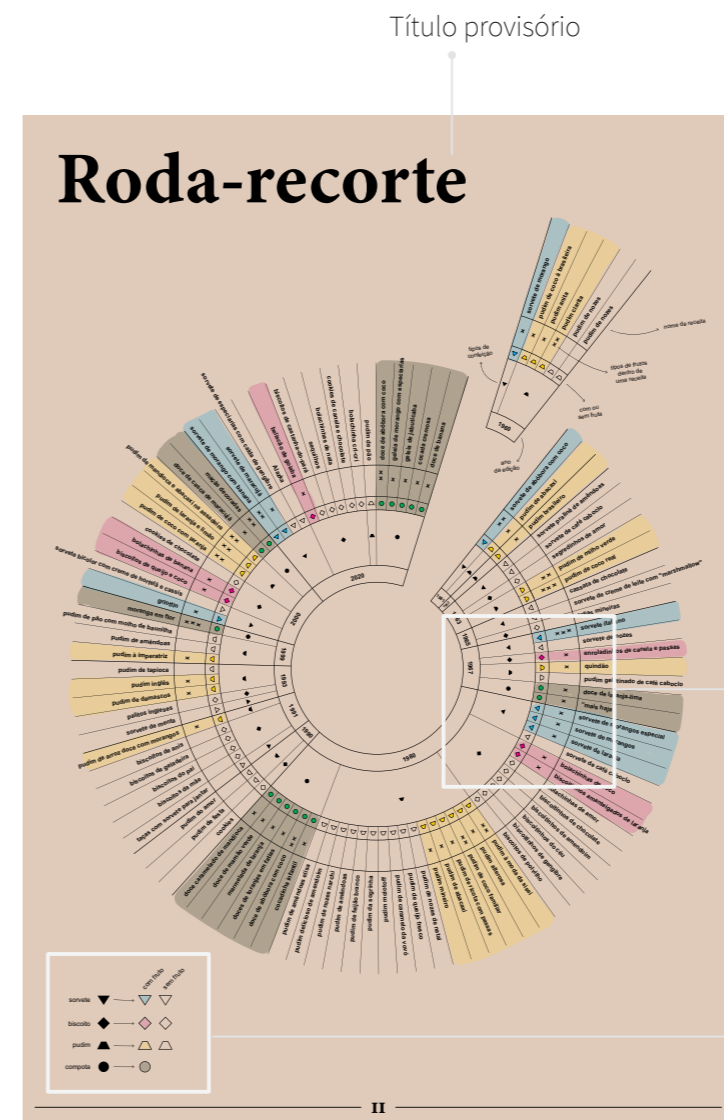
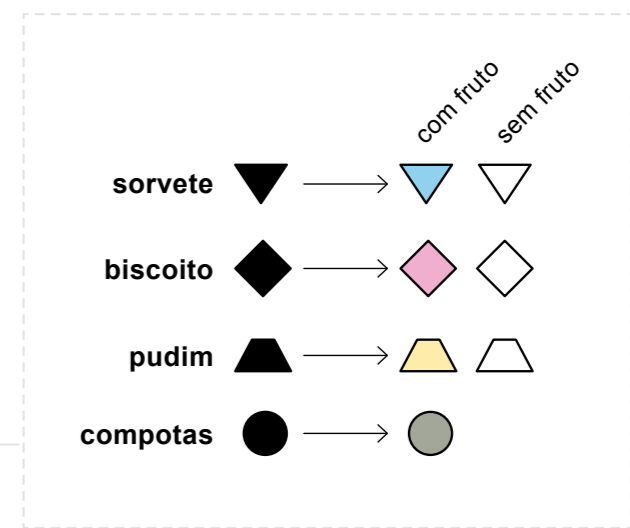
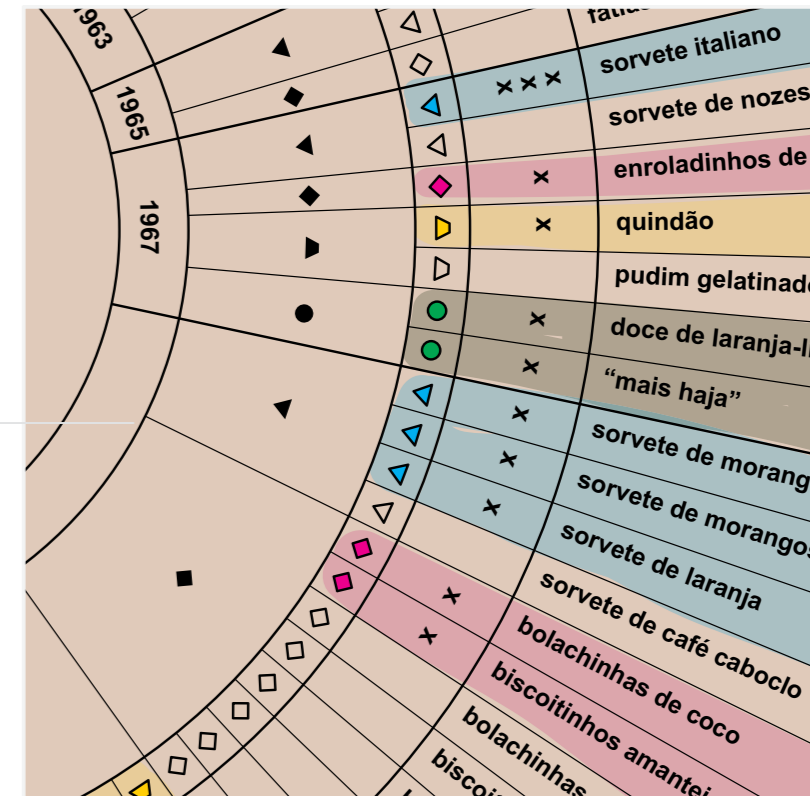
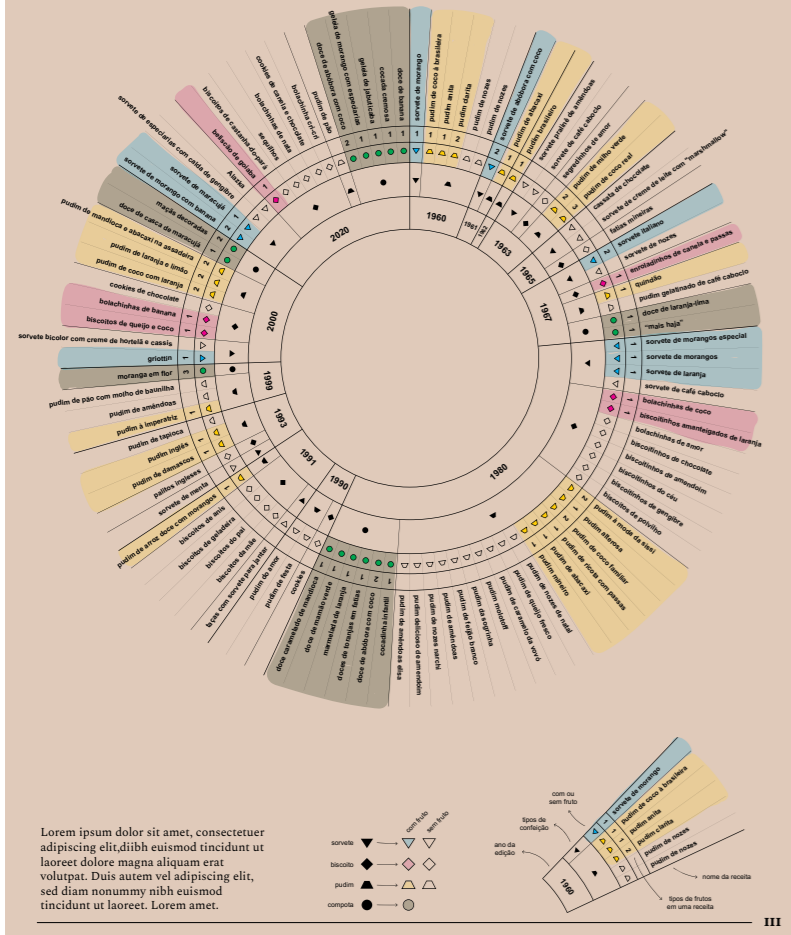


FIGURA 68
Versão digitalizada, feita no Illustrator.

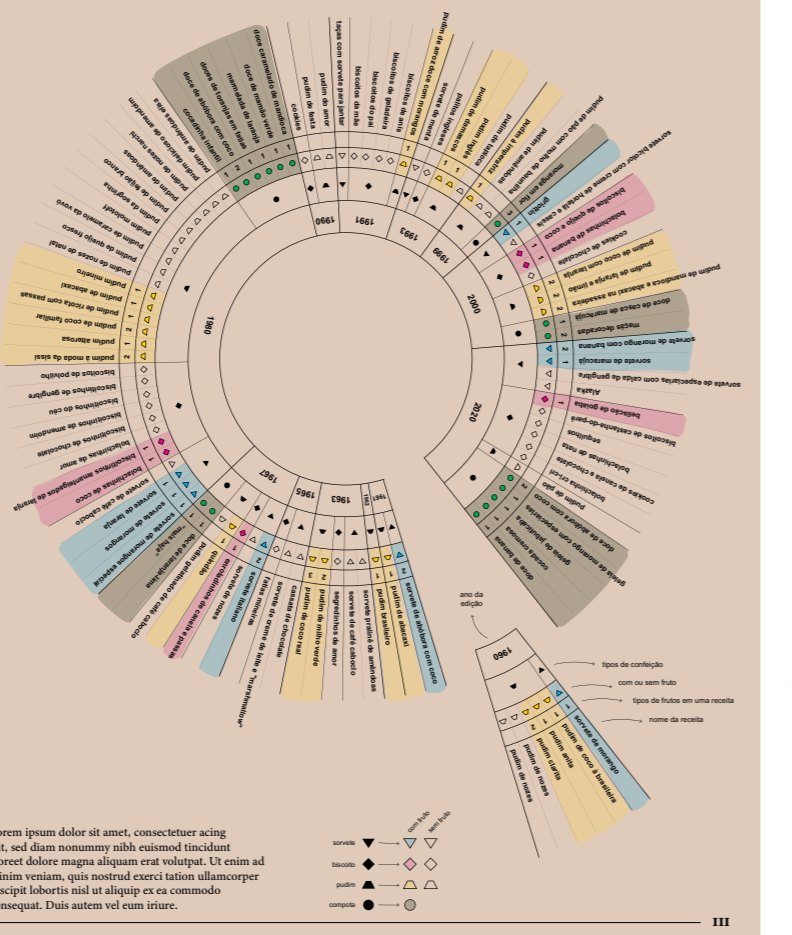


Legendas indicando os pictogramas correspondentes a cada TC, e suas versões com e sem fruto

60 anos de doces compartilhados através dos cadernos união
sorvetes, biscoitos, pudins e doces a base de frutos

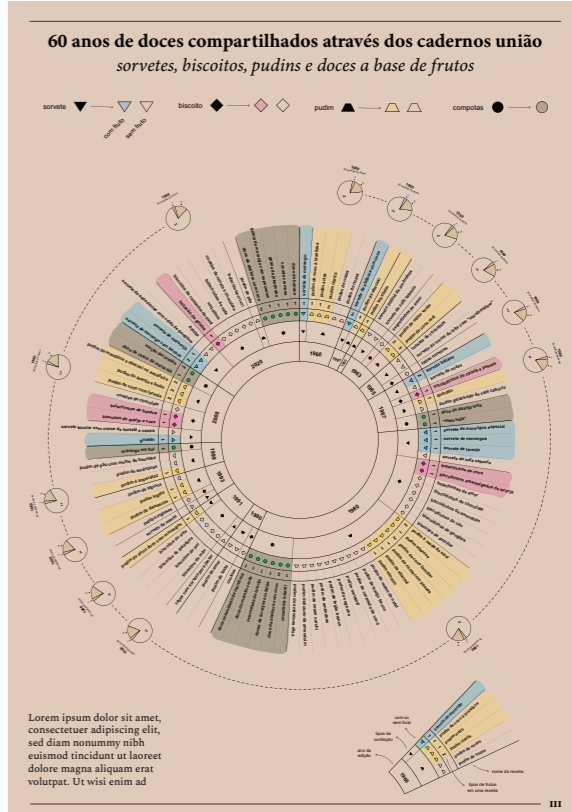
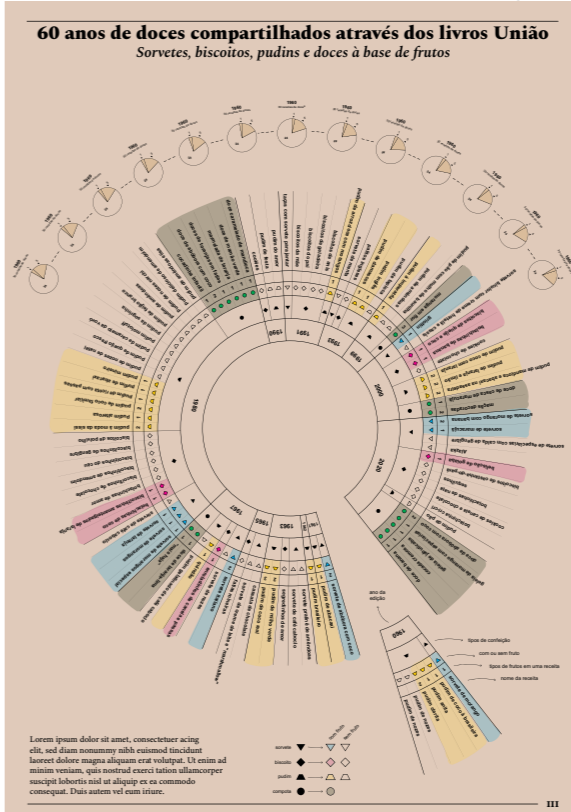
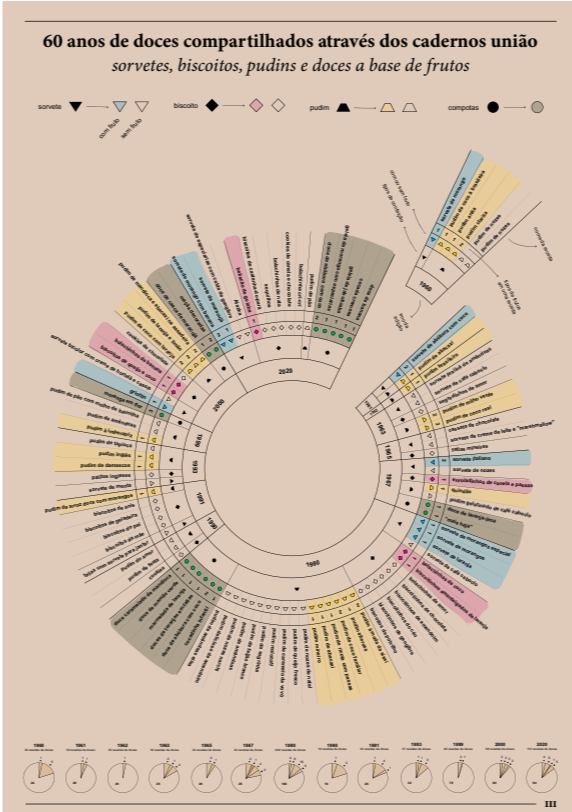


60 anos de doces compartilhados através dos cadernos união
sorvetes, biscoitos, pudins e doces a base de frutos

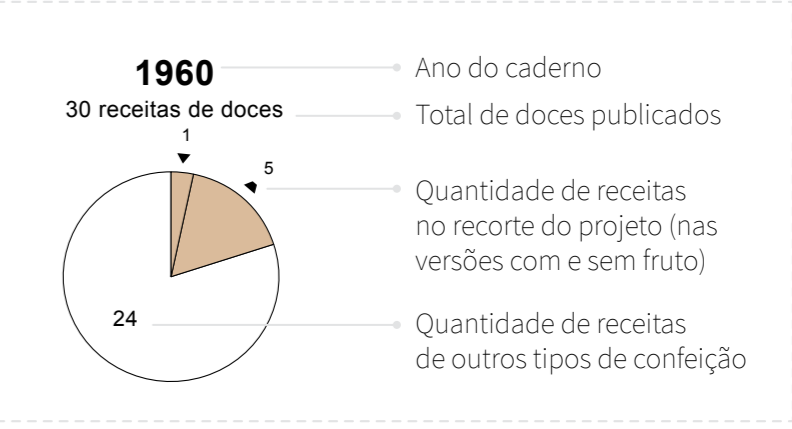


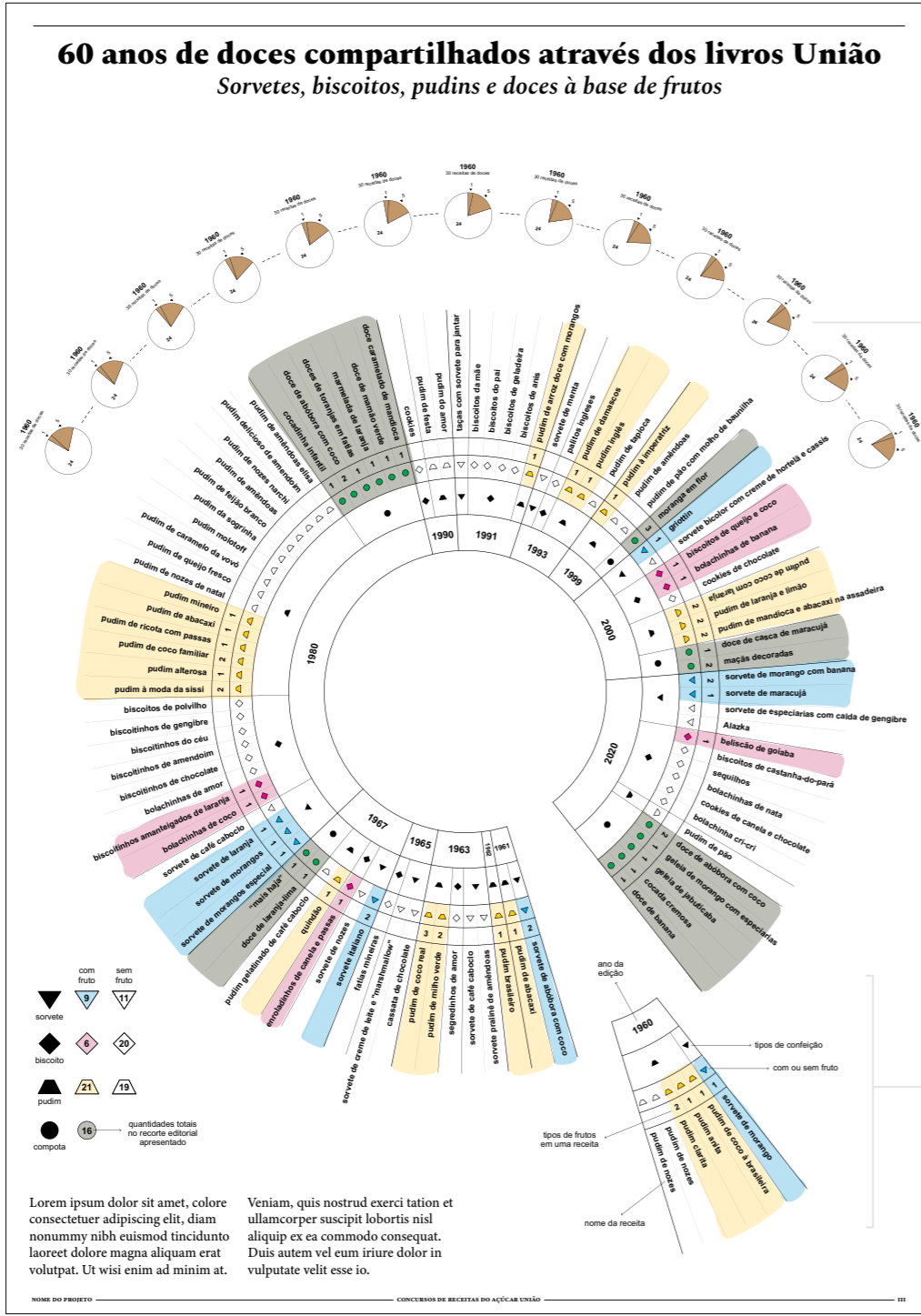
FIGURAS 69 E 70
À esquerda, versão que duplica uma das seções do círculo para usar uma delas como instruções; à direita, versão que “desprende” uma seção e a transforma em legenda.

Por fim, foram inclusos gráficos setoriais, em escala menor, para demonstrar as quantidades totais de receitas em cada livro e, assim, deixar clara a presença dos tipos de confeitaria (no caso, os sorvetes, biscoitos, pudins e compotas) dentro do universo de cada edição. Como feito com as legendas, foram realizados testes de posicionamento para esses gráficos também (**Figuras 75 à 77**).



FIGURAS 71 À 73
Experimentos com a disposição dos gráficos setoriais em linha reta, em arco e em círculo, respectivamente.





4.4. Testes de impressão no LPG

Após o desenvolvimento dos três primeiros cartazes da série e com o propósito de verificar a leitura dos textos e a tonalidade das cores nos papéis idealizados, foram realizados testes de impressão no Laboratório de Produção Gráfica da FAU-USP. Os arquivos, projetados para impressão no tamanho A1, e o resultado deles no papel aparecem na página seguinte (Figura 80).

A escolha das cores e de suas tonalidades foi planejada inicialmente para impressão no kraft e tomou como base a seguinte tabela de cores (Figura 79), encontrada via pesquisa na internet.

Os testes foram impressos na plotter e em dois tipos de papel, cedidos pelo laboratório: o kraft, com 60x100cm (80g) e o reciclado, com 66x96cm (240g), ou seja, ambos em formatos maiores que o A1. Apenas a peça 1 foi impressa no reciclado. Os arquivos digitais encontram-se nos Apêndices deste relatório.

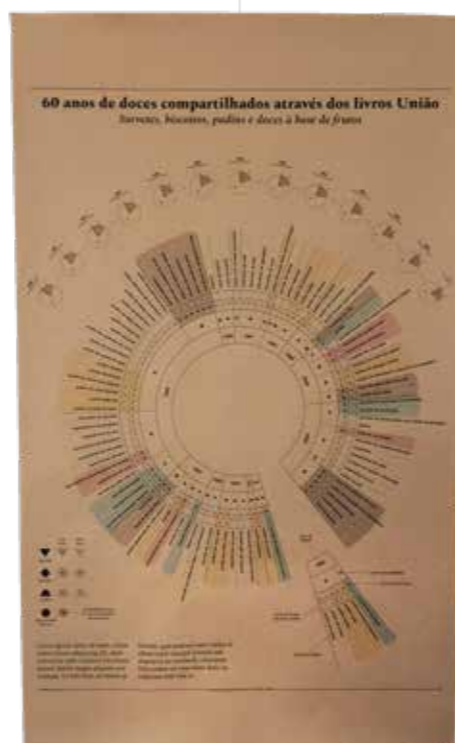
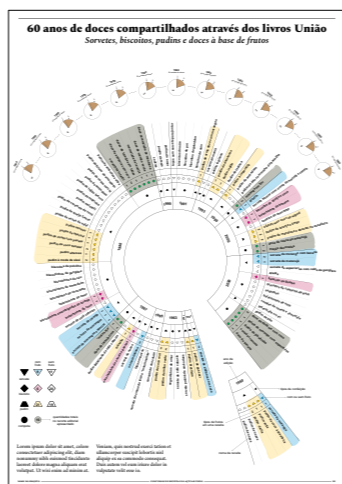
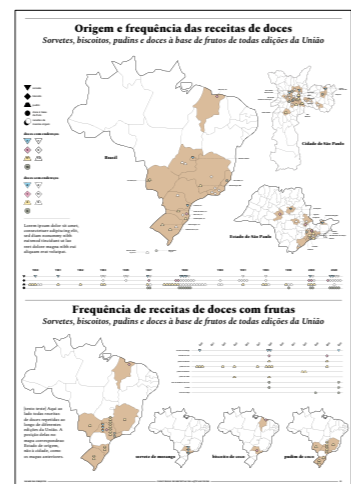
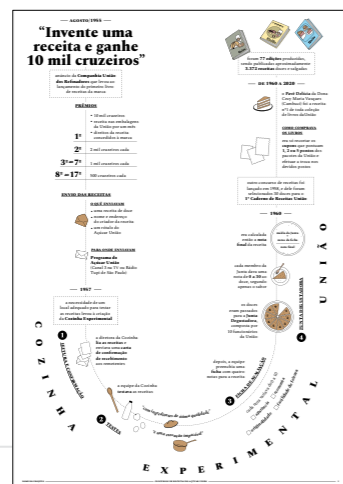
CMYK COLOR REFERENCE			18pt Recycled BROWN KRAFT
0 0 0 100	0 0 0 80	0 0 0 40	0 0 0 15
100 80 6 32	99 50 0 0	99 5 5 0	55 5 5 0
97 0 35 57	80 0 35 20	76 0 38 0	53 0 32 0
93 0 75 55	91 0 100 0	65 0 100 0	28 0 100 0
0 30 100 0	0 15 100 0	0 0 95 0	0 0 50 0
21 100 100 50	5 100 100 22	0 95 100 0	0 50 86 0
20 100 22 61	5 100 48 22	1 92 4 0	2 63 0 0
91 100 8 59	97 100 0 7	66 92 0 0	35 52 0 0
42 65 64 45	20 50 60 40	0 38 67 40	0 26 51 27

Cores adaptadas para o projeto: azul, verde, rosa e amarelo para representar os tipos de confeitaria e tons de marrom para destaques e legendas

FIGURA 75
Tabela com códigos das cores para impressão no papel kraft.

FIGURA 76

Acima, os primeiros arquivos finalizados para as peças 1, 2 e 3 e, abaixo, suas versões impressas.



Terminadas as impressões, contou-se com a avaliação de especialistas no assunto: dois técnicos do laboratório, Mário e Robson, ajudaram a avaliar os resultados — ambos concordaram que a leitura no papel reciclado pareceu melhor que a do papel kraft.

Os cartazes foram analisados também por um grupo de três usuários, os quais, além de concordarem com a observação dos técnicos em relação à leitura, proporcionaram as seguintes constatações:

1. A paleta de cores selecionada, quando impressa no kraft, dificultou a diferenciação dos doces com e sem frutos;
2. O tamanho da tipografia que acompanha os gráficos setoriais (que apresentam as quantidades totais de receitas na peça 3) não deu leitura;
3. Os três cartazes tiveram bom resultado quanto ao sentido de leitura: o percurso de exploração e decodificação de conteúdo seguiu o planejado;
4. E, por fim, foi demonstrado interesse pelo assunto: o grupo reagiu positivamente à “descoberta” dos dados relacionadas aos doces e aos cadernos de receitas da União.

4.5. Ajustes

Além de regular a paleta de cores (trocar os tons de marrom por cinza e saturar mais o azul, verde, amarelo e rosa), foi necessário aumentar o tamanho do texto para os gráficos setoriais e incluir os textos finais. Foram feitos também outros ajustes às peças, elencados a seguir:

1. Modificação de textos (títulos, subtítulos e intertítulos) a fim de deixá-los mais convidativos ao público, instigar a continuação da leitura e diminuir as chances de falha na compreensão do conteúdo — por exemplo, no primeiro cartaz “Prêmios” foi substituído por “Prêmios para as melhores receitas” e as colocações foram flexionadas para o feminino (de 1º para 1ª), concordando com a palavra “receitas” no intertítulo. Ainda nesta peça, “Envio de receitas”, “O que enviavam” e “Para onde enviavam” foram trocados por “Como participar”, “O que devia ser enviado?” e “E para onde enviar?”, respectivamente, e foi incluso também o intertítulo “Como funcionava a cozinha”, o qual abre a porta da Cozinha Experimental para o leitor;
2. Inclusão de outras legendas, seguindo o objetivo de diminuir a possibilidade de erros de

interpretação — no cartaz com os mapas foram acrescentados, por exemplo, o significado dos contornos tracejados e contínuos nos símbolos dos tipos de confeitaria, a explicação dos números no interior desses símbolos (relativos às quantias totais de doces em determinada circunstância) e os anos das edições com e sem endereços publicados;

3. Troca de tipografias, passando da Spectral para a Source Sans e a Open Sans, fontes que são visualmente mais relacionadas à identidade da União (em especial de seu logotipo), adequam-se melhor à identidade minimalista e limpa do conjunto, de aspecto geral mais simples do que o rebuscado que uma fonte com serifa pode transmitir, e, por fim, apresentam uma família tipográfica maior, com ampla variedade de pesos, o que possibilita trabalhar a hierarquia de informações no projeto de modo mais efetivo.

Spectral

Source Sans

Open Sans

Open Sans Condensed

Para títulos e textos introdutórios/explicativos no cartaz

Para legendas e intertítulos

FIGURA 77
Pesos das tipografias **Spectral**, **Source Sans** e **Open Sans**, respectivamente.

4.6. Peça 4

Como mencionado no tópico **3.4. Repetição e origem de receitas de doces com frutos**, a definição de receitas repetidas dentro do projeto se baseia não nos nomes dos doces, mas em suas composições, mais especificamente na existência de um mesmo fruto entre elas.

Esclarecido isso, as receitas que se repetiram ao longo dos livros da União considerados no recorte editorial são: sorvete de morango, biscoito de coco, pudim de abacaxi, pudim de coco, pudim de damasco, pudim de milho, doce de abóbora com coco, cocada e doce de laranja. O pudim de coco foi o doce que teve maior frequência entre os cadernos em questão — foram dez versões da receita distribuídas ao longo de sete edições — e, por esse motivo, foi o doce escolhido para abordar a temática da memória no quarto cartaz do conjunto.

No contexto do projeto, memória equivale simultaneamente à constância de um doce ao longo do tempo e à variação de suas receitas através dos cadernos da União. As dez versões de pudins de coco estão elencadas a seguir:

1. “Pudim de coco à brasileira” (1960)
2. “Pudim anita” (1960)

3. “Pudim Clarita” (1960)

4. “Pudim brasileiro” (1962)

5. “Pudim de coco real” (1963)

6. “Quindão” (1967) — apesar de ser um quindim, sua composição e seu modo de preparo enquadram a receita no tipo de confeitaria dos pudins

7. “Pudim alterosa” (1980)

8. “Pudim de coco familiar” (1980)

9. “Pudim mineiro” (1980)

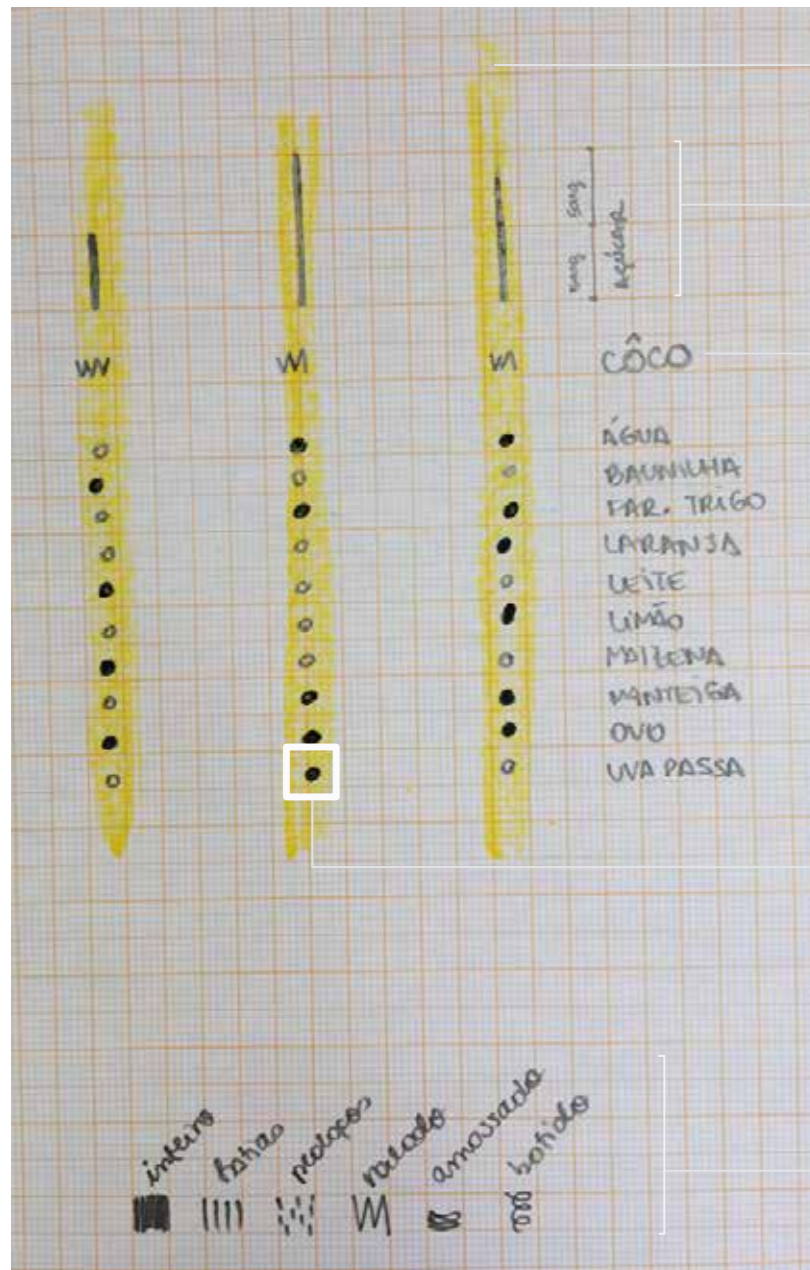
10. “Pudim de coco com laranja” (2000)

Antes de dar início ao processo de testes, foram listados os elementos considerados essenciais à estruturação da peça em termos de conteúdo, cujo foco principal são as composições das receitas, como mencionado anteriormente. Assim, são elementos essenciais:

1. O nome da receita;
2. O nome e o endereço de seu criador;
3. Os tipos de ingredientes e suas respectivas proporções;
4. A ilustração de como seria o pudim (visto que, nos livros, nenhuma destas dez receitas veio acompanhada de fotos ou ilustrações);

5. Os modelos de fogão e do pacote de açúcar da União existentes nos períodos em que as receitas foram publicadas.

Os primeiros testes realizados para a peça 4 tiveram como foco a composição do pudim de coco: os tipos de ingredientes utilizados, suas proporções e as comparações entre uma receita e outra. Inicialmente foram feitos experimentos apenas com três dos dez pudins de coco, a fim de compreender melhor como as análises funcionariam visualmente na página para, depois, desenvolver testes com todas as receitas.



Cada faixa amarela representa uma receita

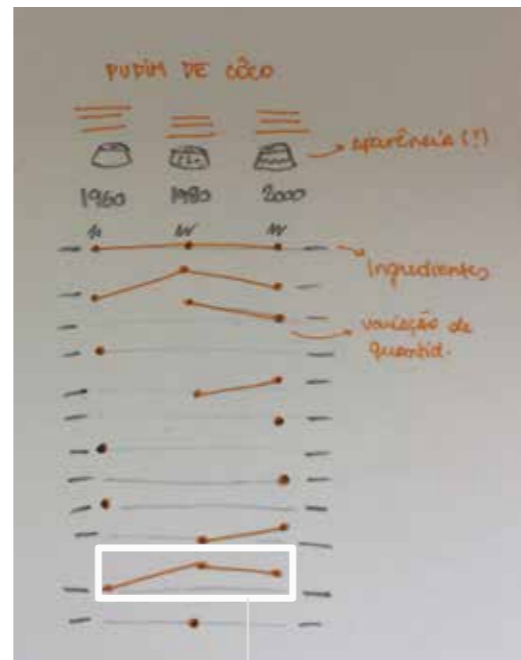
Quantidade de açúcar nas receitas

Representação do “estado” em que o coco participa da receita

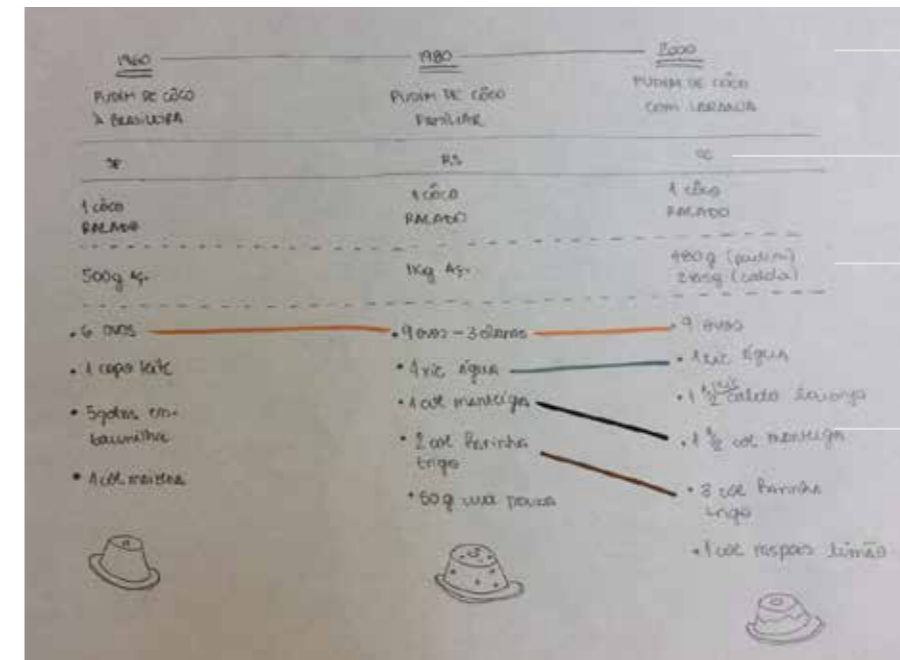
Ingredientes comuns às três receitas

Presença de um ingrediente indicada pelo círculo preenchido

Tipos de “estados” dos frutos, termos retirados das receitas de pudins de coco e, também, de outros doces; nos testes posteriores esse código seria eliminado, visto que nos dez pudins o coco “entra” ralado



Simulação da variação de quantidades entre as receitas indicada pelo traço laranja

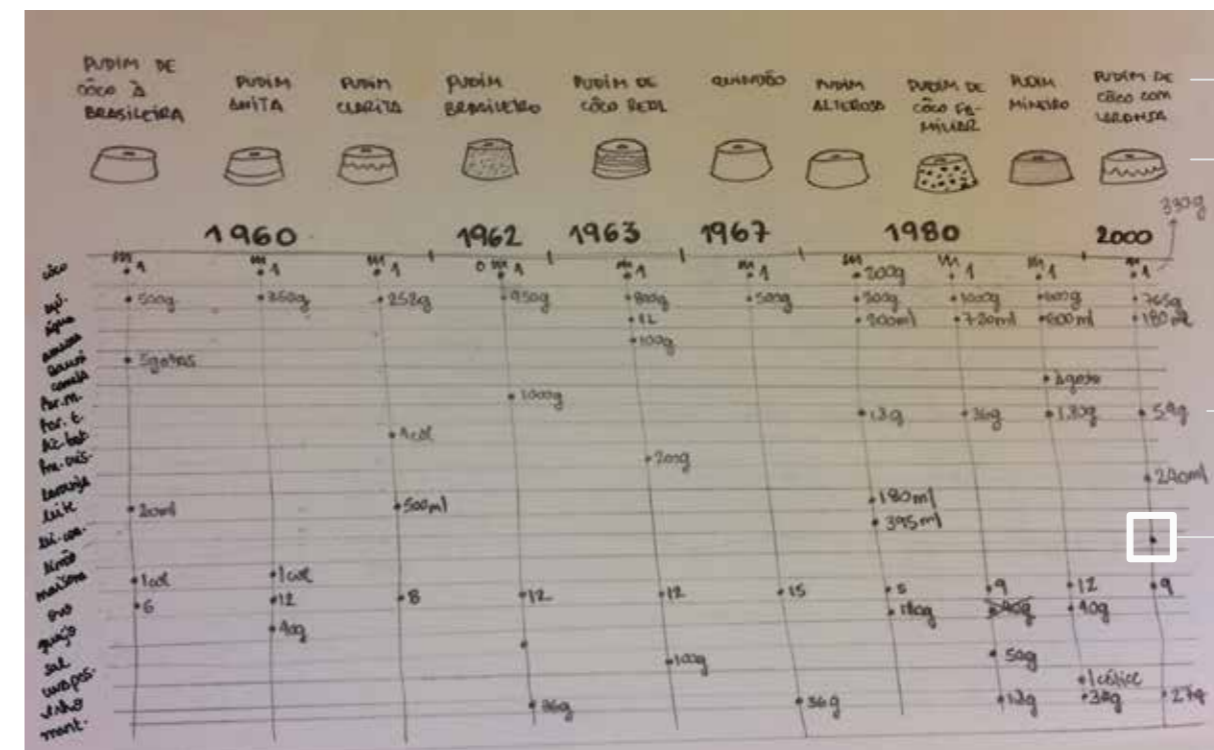


Ano da edição

Estado de onde a receita foi enviada

Separação visual do coco e do açúcar, “ingredientes-estrela” na temática do cartaz

Ingredientes e suas proporções indicadas por escrito, com traços indicando as semelhanças entre as receitas



Nome da receita

Ilustração baseada na suposição, com base na composição das receitas, de como seriam os pudins

Medidas de acordo com a descrição nos cadernos

Presença de ingredientes indicada por pontos

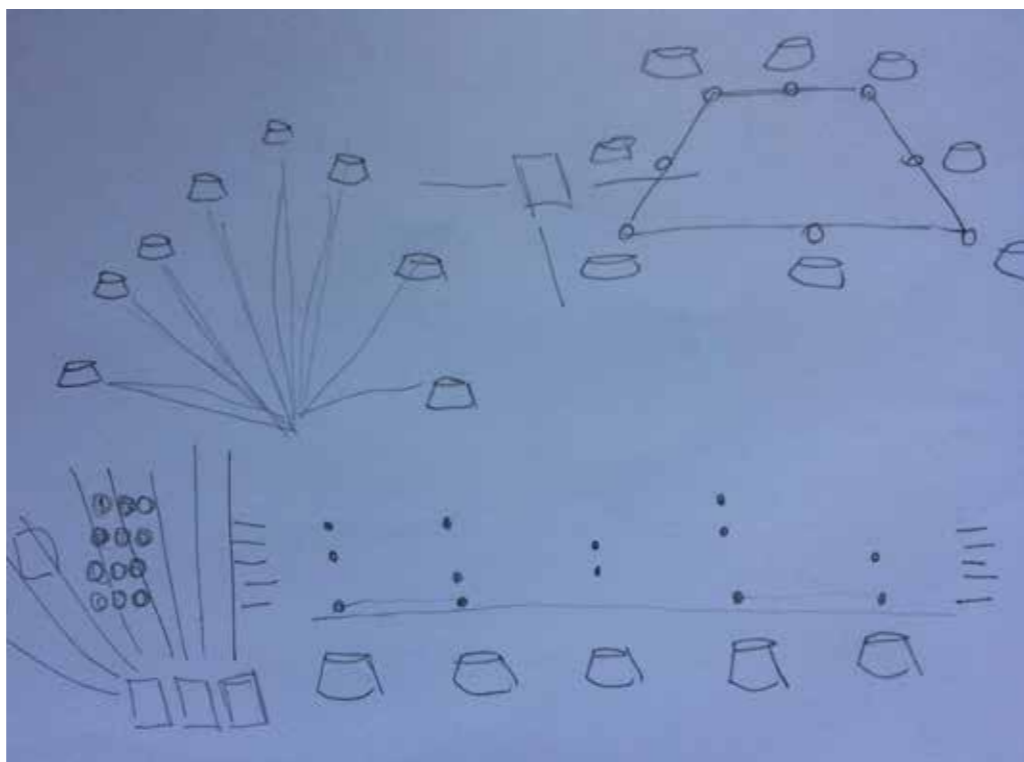
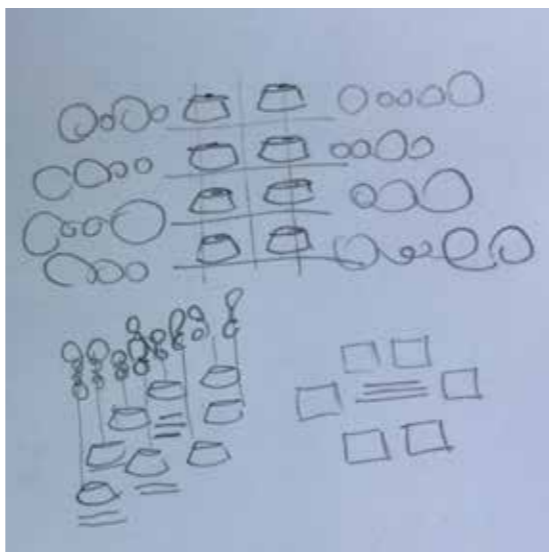
FIGURAS 78 À 81
Esboços iniciais para o quarto cartaz.

A essência de criatividade que grande parte das receitas publicadas pela União carrega apresenta os doces como obras únicas, isto é, resultados de experimentos realizados em circunstâncias muito específicas: os gostos e preferências de quem criou a receita, os utensílios e eletrodomésticos disponíveis em sua cozinha ou, ainda, a disponibilidade e os custos dos ingredientes na região em que mora são todos exemplos de fatores que particularizam esse contexto. Para visualizar um doce assim e saber como seria sua aparência seria preciso fazê-lo — não é possível pesquisar online imagens do “Pudim anita” ou do doce “Mais haja”, ambas receitas retiradas de edições da década de 1960.

Com isso em vista, as receitas dos pudins de coco foram compartilhadas com um grupo de pessoas dispostas a confeccioná-los e, depois, fazer fotos de seu resultado — tal proposta serviu de base para a representação visual dos pudins no quarto cartaz.

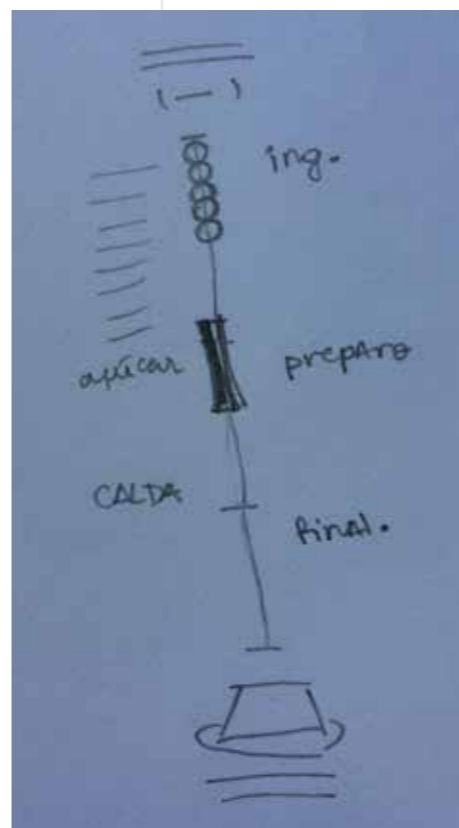
Das dez receitas, só oito foram escolhidas pelo grupo; a “recusa” às outras duas (o “Pudim brasileiro”, de 1962, e o “Pudim de coco real”, de 1963) foi justificada pelo tom complicado de suas etapas e processos.

Distribuídos os oito pudins entre sete pessoas (uma delas fez duas receitas), a disposição dos outros elementos passaram a ser explorados dentro do espaço do cartaz, como as imagens a seguir demonstram.

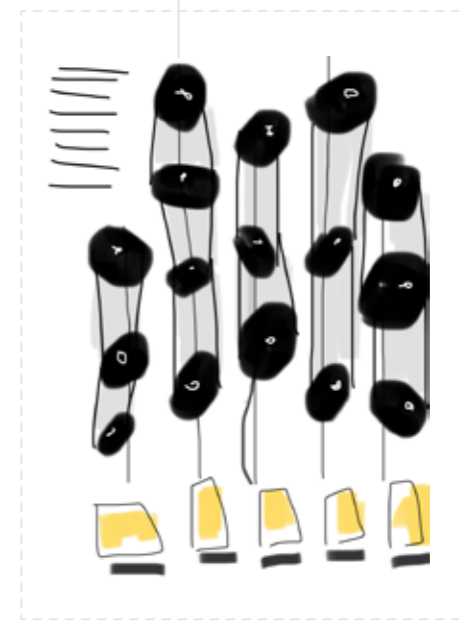


FIGURAS 82 À 87
Continuação dos testes para a quarta peça.

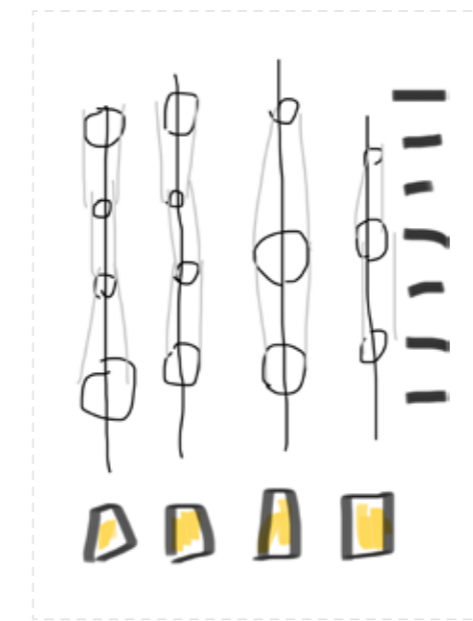
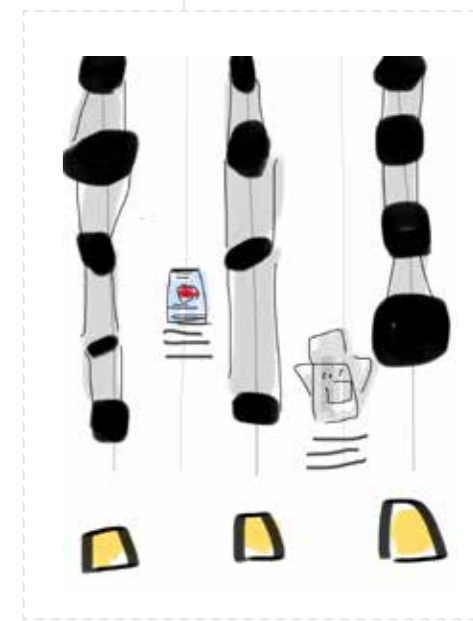
Informações estruturadas de cima para baixo segundo ordem de leitura das receitas: nome do doce, descrição dos ingredientes necessários, explicação dos métodos e processos, finalização da receita e, por fim, o resultado final



Representação das quantidades por círculos, seguindo escala e medida padronizadas



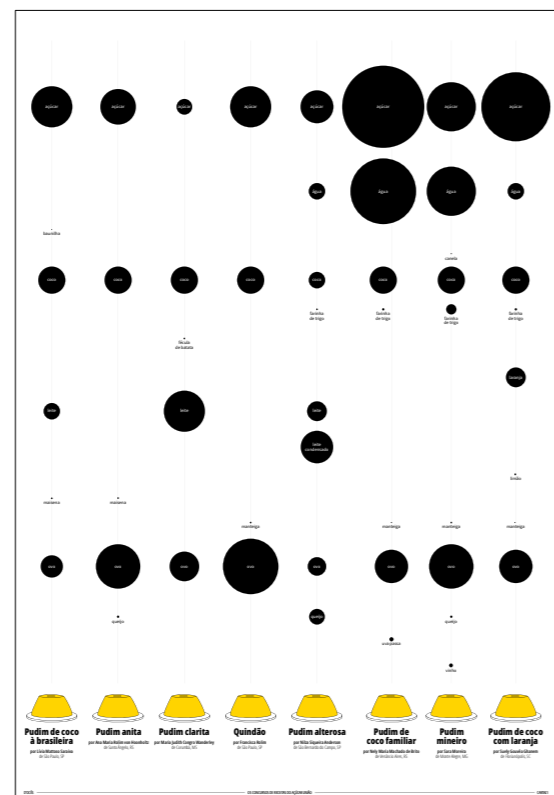
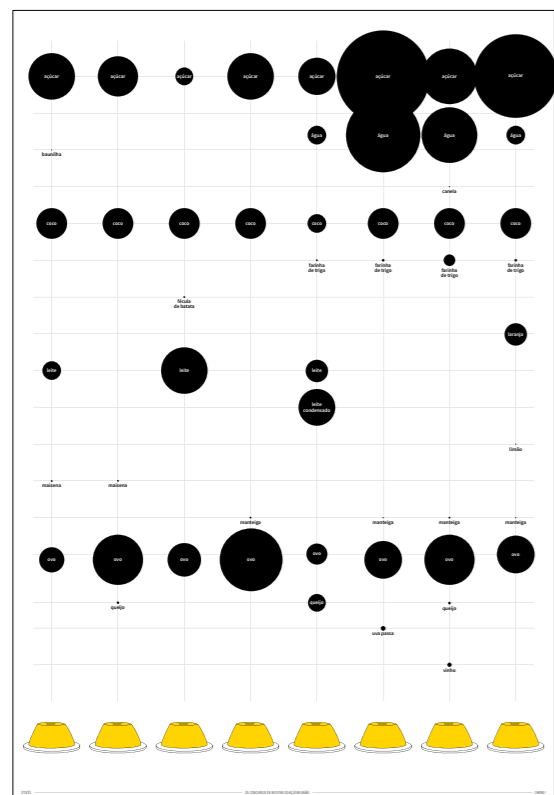
Inclusão das embalagens da União e dos modelos de fogões



Testes realizados no aplicativo de notas do celular

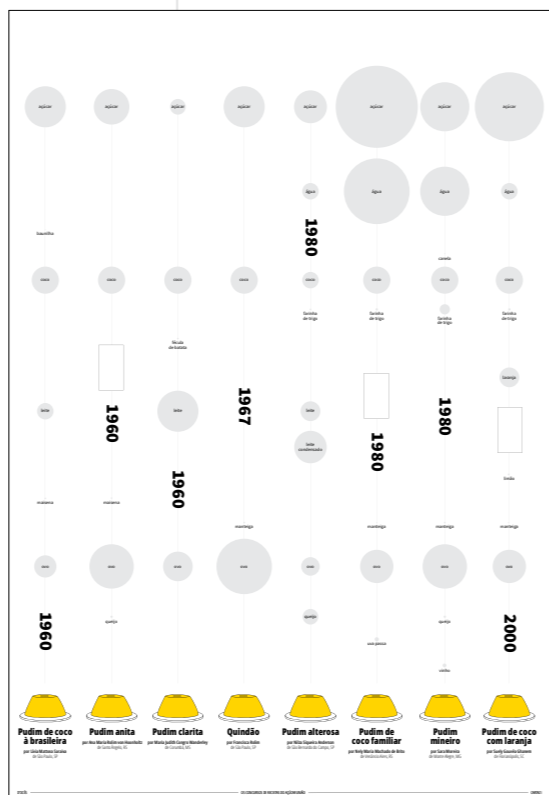
A diagramação final da peça tomou como base principal os experimentos realizados no aplicativo de notas do celular, os quais resultaram em novos esboços no Illustrator, separados em quatro séries e exibidos a seguir.

Intersecção entre ingredientes que levou ao redimensionamento da escala

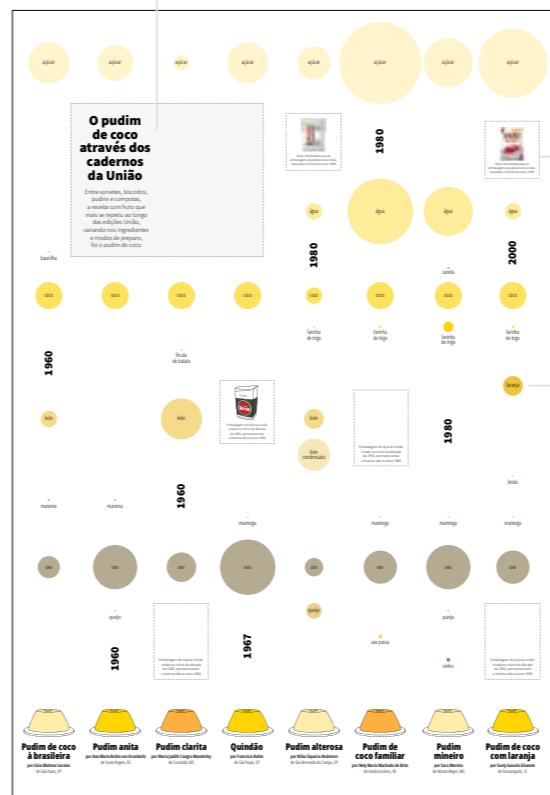


Testes sem inclusão do fundo marrom, visto que o papel kraft foi descartado do projeto

Inclusão dos anos das edições e de boxes para a análise diacrônica dos fogões e dos pacotes da União



Inclusão do título e do texto introdutório ao tema da peça

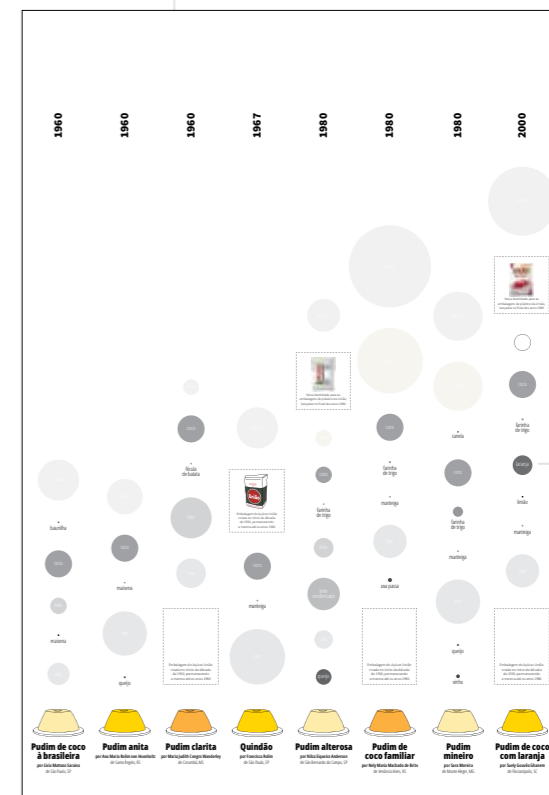


Três boxes reservados para os fogões e outros três, para as embalagens de açúcar (cada fogão e cada pacote representam as décadas de 1960, 1980 e 2000, respectivamente)

Uso de tonalidades da cor amarela (que identifica os pudins) para diferenciar os tipos de ingredientes, com o objetivo de facilitar a comparação visual entre as composições

FIGURA 89
Série 2: Novos experimentos com a distribuição do conteúdo no cartaz.

Aqui, a disposição das proporções não está mais alinhada, o que confere mais espaço para as legendas e textos

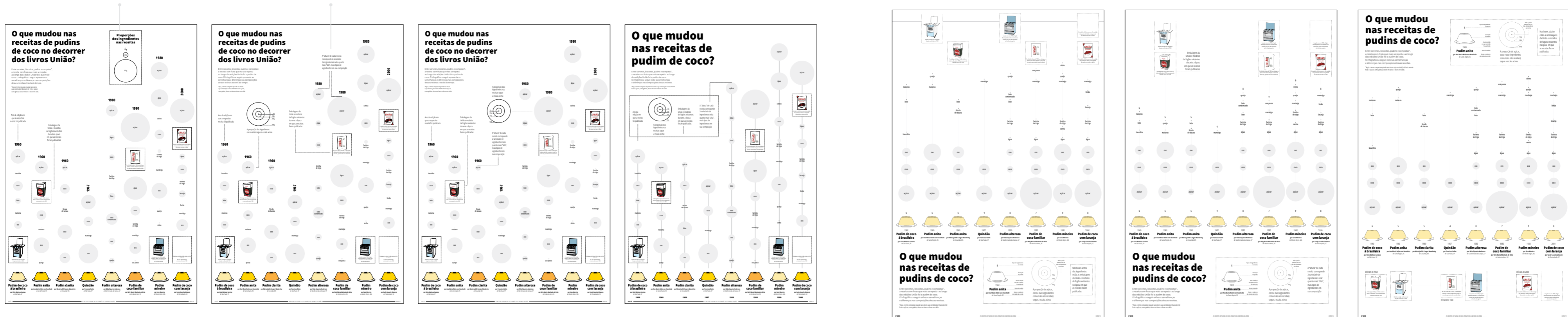


A confusão visual gerada com o uso do amarelo nos círculos levou ao uso do cinza, cor mais neutra, mantendo as graduações para distinguir os ingredientes entre si

FIGURA 88
Série 1: Disposição das proporções dos ingredientes na página, representadas por círculos.

As legendas deveriam esclarecer os significados **1-** dos anos exibidos, **2-** dos boxes, **3-** da escala e **4-** da “altura” de cada uma das receitas

Nesses testes, essa “altura” corresponde à variedade de ingredientes em cada doce — quanto mais alta, mais tipos de ingredientes em sua composição



Dada sua eficiência nas comparações entre as receitas, o alinhamento dos ingredientes foi retomado

Foram mantidas apenas as proporções do açúcar, do coco e do ovo, ingredientes comuns à todas as receitas

FIGURA 90
Série 3: Testes com a distribuição dos textos e legendas no espaço.

FIGURA 91
Série 4: Opções finais, duas delas posicionando os textos e legendas na parte inferior da peça.

A análise diacrônica dos fogões e embalagens de açúcar da União teve de englobar os períodos a que as receitas de pudins pertenciam, ou seja: as décadas de 1960, 1980 e 2000, como mencionado antes. A seguir estão apresentadas as fotografias utilizadas como referência (encontradas via pesquisa online) e suas respectivas ilustrações para o cartaz.



FIGURA 92

Imagens de fogões e pacotes União retiradas da internet e suas versões ilustradas para a peça 4.

Quanto às ilustrações dos pudins, estas buscaram assemelhar-se às fotografias enviadas pelo grupo de colaboradores. Ao lado estão dispostas as oito fotos originais (com os créditos de cada colaborador) e suas versões ilustradas.



FIGURA 93

As versões finais dos pudins em fotos, feitas por cada membro do grupo, e em ilustrações vetoriais.

Resultados

Como resultado das experimentações desenvolvidas na etapa anterior, o conjunto de infográficos finalizado aparece exibido na **Figura 98**, segundo a ordem pré estabelecida. Os arquivos em PDF para melhor visualização dos cartazes estão disponíveis nos Apêndices deste relatório, assim como duas fotos demonstrando as peças na escala humana.

O trabalho foi batizado com o nome de **D’ocês**, expressão oral que corresponde a “de vocês”. Na temática do projeto, o termo brinca com a morfologia da palavra (semelhante a “doces”) e, também, com a semântica: aqui, “de vocês” vale tanto para quem criou as receitas publicadas nos cadernos quanto para quem tenta reproduzi-las em casa, consultando o material da União. Dessa forma, o termo engloba a característica principal dos concursos da marca: o **compartilhamento** de receitas.

Durante a elaboração da quarta peça foi interessante notar a dificuldade do grupo em reproduzir as receitas de pudins de coco — todos os participantes relataram algum problema, relacionado principalmente aos seguintes aspectos: processamento dos ovos, confecção da calda e tempo no forno, já que as instruções presentes no livro de receitas eram sintéticas, não detalhavam o

passo a passo para a realização desses doces. Este maior detalhamento nas receitas é mais comum hoje em dia, em que assuntos relacionados a culinária e gastronomia têm sido muito difundidos e valorizados, alcançando tanto curiosos quanto profissionais.

Das quatro peças, a estrutura do primeiro cartaz foi a que mais incorporou a temática do trabalho à infografia (como o fez Giorgia Lupi em alguns de seus projetos), visto que o percurso de leitura do infográfico segue a forma da letra **U** do logo da União.

A identidade final do conjunto caracteriza-se como **abstrata, simples e minimalista**, aspectos garantidos principalmente:

- 1.** pelos pictogramas criados para designar cada tipo de confeitaria;
- 2.** pela escolha tipográfica (sem serifa);
- 3.** pelo uso da ilustração vetorial;
- 4.** pela disposição das informações na página e pelo aproveitamento dos espaços em branco como respiros (para equilibrar com as manchas gráficas e textuais) e
- 5.** pela ausência de adornos na composição.

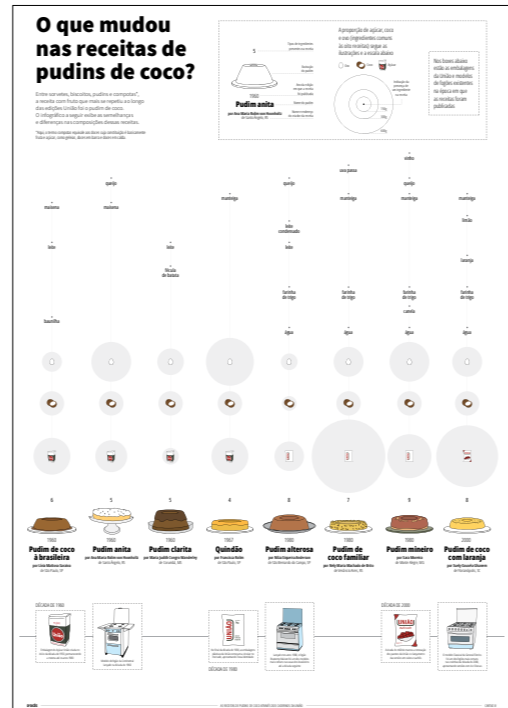
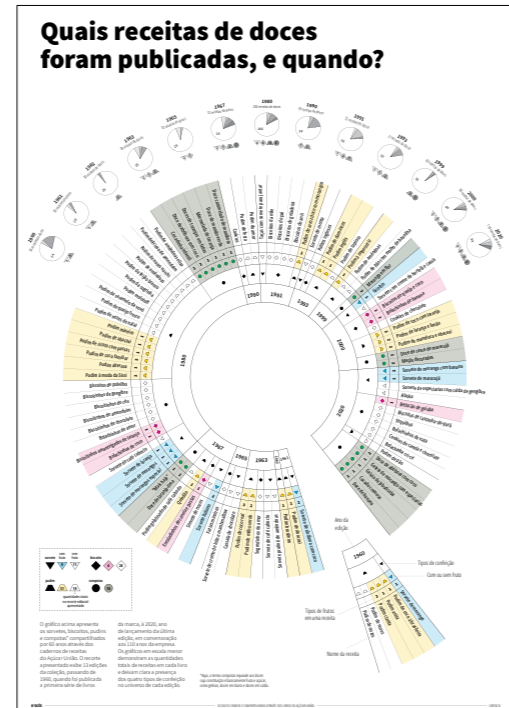
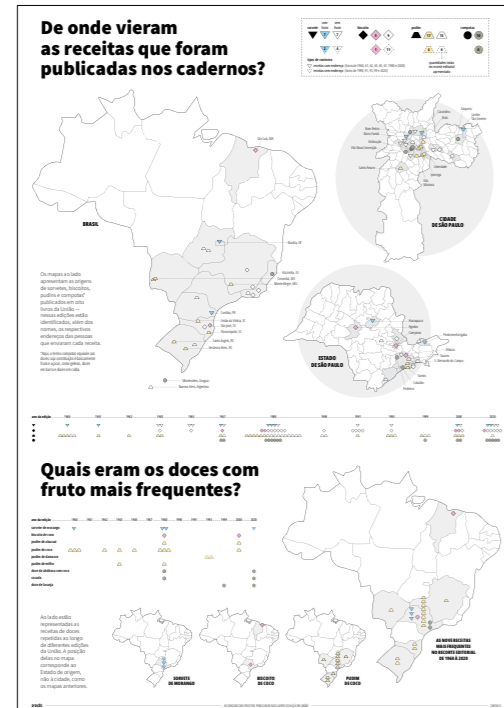
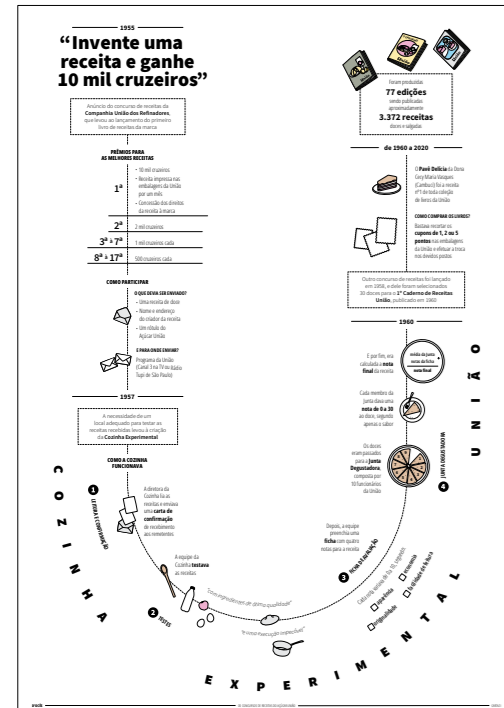


FIGURA 94
Conjunto de cartazes para o Projeto **D'ocês** nas versões digital (à esquerda) e impressa (à direita).

Conclusões

Linguagem dos doces

O processo de desenvolvimento do quarto cartaz do conjunto e as dificuldades encontradas pelo grupo durante a execução dos pudins levou à conclusão de que **D’ocês** pode se referir também a uma linguagem dos doces, correspondente à “bagagem culinária” que uma pessoa carrega — ou seja, ao conhecimento que ela tem sobre o mundo culinário — e à forma como uma receita é escrita ou compartilhada: das oito receitas de pudins que foram reproduzidas pelo grupo, apenas duas delas apresentavam instruções de como e por quanto tempo assar o doce, e nenhuma apontava como preparar a calda (rala, grossa, de açúcar queimado e em pontos de fio, de fio fino, de caramelo e de pasta, tipologias mencionadas na descrição das receitas).

Infografia

Quanto ao desenvolvimento do projeto, em termos gerais, a escolha da infografia como forma de apresentar o presente trabalho pôde ser justificada:

1. pelas **tipologias de informação** levantadas, que configuram processos, quantidades, composições, endereços, entre outros, classes que muitas vezes são melhor visualizadas e compreendidas na forma infográfica;

2. pelo **intuito do projeto** de investigar origens, ressaltar frequências, realizar comparações e explicar etapas de funcionamento, por exemplo, e

3. pelo objetivo de **convidar o público** ao tema: assim como uma imagem, um infográfico fisga o olhar de um leitor de forma muito mais rápida e eficiente do que um texto corrido, como abordado por Cairo em *The Functional Art* (2012).

Convite aos dados

Os dados estatísticos levantados e tratados durante a fase de pesquisa (relativos às informações socioeconômicas da cozinha e do mundo dos doces no Brasil), no fim, não foram incluídos no conjunto de cartazes — ao definir uma narrativa focada essencialmente no funcionamento dos concursos e nas receitas dos cadernos da União, o presente trabalho compreendeu um recorte temático mais restrito ao universo da empresa.

De qualquer modo, o projeto não exclui as possibilidades de integrar esse tipo de informação ao contexto dos doces e da marca: à partir 1- da pesquisa estatística (focada sobretudo no **domicílio**, nos **utensílios**, na **educação** e na **produção e consumo** de açúcar e doces, como visto durante a segunda etapa do levantamento de dados) e 2- da construção de possíveis cruzamentos entre os quadros da União, das receitas

e dos dados estatísticos (descritos na Planilha de síntese, **Figura 28**), o trabalho **D’ocês** apresenta a possibilidade de novas conexões serem elaboradas entre essas categorias e, portanto, faz um convite ao desenvolvimento de novos projetos relacionados ao assunto.

D’ocês nas esferas do Food Design

De acordo com os conceitos desenvolvidos pela designer italiana Francesca Zampollo (já vistos na introdução deste relatório), o campo de atuação do Food Design se ramifica em nove subcategorias e cada uma delas integra um contexto específico, com a possibilidade de existir intersecções entre eles.

Aplicado ao diagrama **Food Design Visualization**, elaborado por Zampollo em 2016, **D’ocês** integraria a camada Critical Food Design: ao analisar os concursos da União e disponibilizar (através da infografia) dados relacionados não só a seu funcionamento, mas também aos livros e às receitas, o projeto incentiva o público a refletir sobre o fenômeno abordado.

É interessante notar que ao levantar, tratar e apresentar informações sobre o tema, o projeto abarca outras subcategorias do diagrama, das quais as principais são Food Design System, Design for

Food e Design with Food, como apresentado a seguir (**Figura 99**).

O resgate da memória

O objetivo do trabalho foi resgatar a memória dos doces tomando como base principal as abordagens de Gilberto Freyre em sua obra *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil* (como visto na introdução deste relatório).

Resumidamente, sociologia é a ciência que investiga as formas como grupos de pessoas se relacionam e os fatores que podem influenciar nessas interações. A chamada “sociologia dos doces” investiga, portanto, as interações existentes acerca dos doces.

Em sua obra, Freyre aborda especificamente a cultura do doce nordestino — o estudo incluiu a coleta de uma série de receitas da região (**levantamento de dados**), a investigação desse material (**tratamento**) e a consequente constatação da importância do doce na formação da identidade de um povo (**valorização**). A partir desse estudo, Freyre passa a defender o resgate da memória do doce nordestino a fim de, através dele, manter íntegras as bases de uma cultura.

Em **D’ocês**, a sociologia dos doces acontece na

esfera dos concursos da União — o compartilhamento de uma receita a mantém viva na cozinha e, conseqüentemente, na memória das pessoas. Ao realizar concursos de receitas e oferecer prêmios, a União estimula e valoriza a criação culinária; com a publicação dos livros de receitas, a marca conserva e resgata a memória dos doces brasileiros.

Ao **levantar e tratar** dados relativos aos concursos, aos livros e às receitas da União, e ao elaborar um conjunto de cartazes para divulgar o assunto, o presente trabalho **enaltece** o compartilhamento de receitas e, assim, auxilia na conservação e no resgate da memória dos doces.

Ovos, açúcar e coco

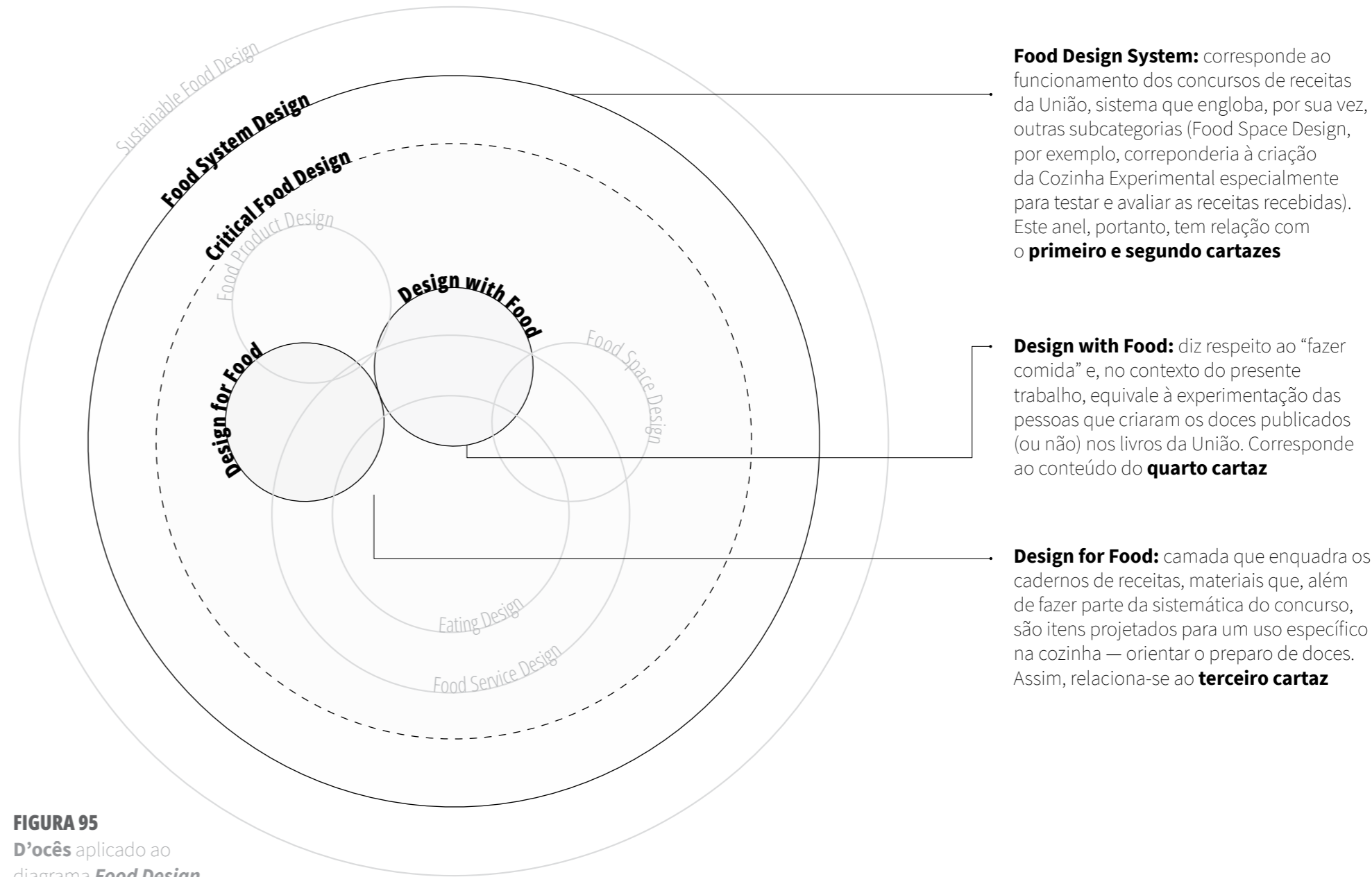
Durante o desenvolvimento do projeto, a constatação de que a receita de pudim de coco foi a que mais se repetiu ao longo dos livros da União (dentro do recorte estabelecido de sorvetes, biscoitos, pudins e compotas com frutos), relacionada à abordagem de Freyre em sua obra *Açúcar*, levou à seguinte reflexão: a composição do **pudim de coco** não revela apenas a união entre três ingredientes básicos (**ovo, açúcar e coco**) — ela revela também, através da origem desses componentes (**Portugal, Índia e África** respectivamente), a formação do povo brasileiro. Por sua vez, a repetição dessa receita ao longo de

treze edições da União evidencia a permanência desse doce na cultura e na memória do brasileiro.

Torta de Nozes da Dona Alice

Passados de geração em geração, os cadernos da União permearam o cotidiano dos brasileiros e, com isso, plantaram em sua memória as mais variadas receitas de doces — um exemplo prático disso é a “Torta de nozes da Dona Alice”: bisavó, avó, mães e filhas conheceram o doce, tradicionalmente preparado nos natais por Alice (avó). Apesar de ser reconhecida na família como “da Alice”, a receita descende de um dos primeiros livros lançados pela União; o doce, mesmo assim, continua recebendo a alcunha dela e, hoje, de Eliana e Lena, que continuam a reproduzi-lo.

Entre outros aspectos, a mudança de alcunhas na denominação do doce é o que mais revela sua permanência na memória da família, abranchando também o conceito de compartilhamento e, com isso, o nome do presente trabalho (“de vocês”).



Food Design System: corresponde ao funcionamento dos concursos de receitas da União, sistema que engloba, por sua vez, outras subcategorias (Food Space Design, por exemplo, corresponderia à criação da Cozinha Experimental especialmente para testar e avaliar as receitas recebidas). Este anel, portanto, tem relação com o **primeiro e segundo cartazes**

Design with Food: diz respeito ao “fazer comida” e, no contexto do presente trabalho, equivale à experimentação das pessoas que criaram os doces publicados (ou não) nos livros da União. Corresponde ao conteúdo do **quarto cartaz**

Design for Food: camada que enquadra os cadernos de receitas, materiais que, além de fazer parte da sistemática do concurso, são itens projetados para um uso específico na cozinha — orientar o preparo de doces. Assim, relaciona-se ao **terceiro cartaz**

FIGURA 95
D’ocês aplicado ao diagrama *Food Design Visualization* (2016).

Bibliografia

ABBOT, E. **Sugar: A Bittersweet History**. Londres: Duckworth Overlook, 2009.

ALVES, M. **Pitanga é fruto de origem brasileira que destaca importantes propriedades**. In: Agro 2.0, 2019. Disponível em: <<https://agro20.com.br/pitanga/>>. Último acesso em 18 de Julho de 2021.

BLACK, A.; LUNA, P.; LUND, O.; WALKER, S. **Information design: research and practice**. New York: Routledge, 2017.

BONSIEPE, G. **Design, Cultura e Sociedade**. São Paulo: Blucher, 2011.

BRUIT, H. H. **Apontamentos para uma História da Gastronomia no Brasil**: cadernos de receitas. Campinas: Revista Saráo (UNICAMP), 2003.

CAIRO, A. **The Functional Art**: An introduction to information graphics and visualization. California: New Riders, 2012.

COLLECTIONS: Prints. **Pop Chart**. Disponível em: <<https://popchart.co/collections/prints>>. Último acesso em 9 de Julho de 2021.

DUNLAP, J. C.; LOWENTHAL, P. R. **Getting graphic about infographics**: design lessons learned from popular infographics. Journal of Visual Literacy, 2016.

FÁCIL, Cozinha Rápida e. **LIVRO EXCLUSIVO: Receitas para 110 anos doces do Açúcar — REVIEW** (10:35). Publicado pelo canal do Youtube: Cozinha Rápida e Fácil, em 22 de Dezembro de 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uOtM_b5CLnw>. Último acesso em 6 de Julho de 2021.

FAOSTAT. In: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponível em: <<http://www.fao.org/faostat/en/#home>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

FREYRE, G. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5a Ed, São Paulo: Global Editora, 1939.

FREYRE, G. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem. 7a Ed, São Paulo: Global Editora, 2004.

HOLMES, Nigel. **How to set up your Cha Cha**. Disponível em: <<http://www.nigelholmes.com/gallery/>>. Último acesso em 12 de Julho de 2021.

INFOGRAPHICS & Data Visualizations. **Visualoop**. Disponível em: <<https://visualoop.com/>>. Último acesso em 6 de Julho de 2021.

KRYSTIAN, M. **12 Most Common Types of Infographics**. In: Infogram, 2017. Disponível em: <<https://infogram.com/blog/12-types-of-infographics/>>. Último acesso em 9 de Julho de 2021.

LATEST PROJECTS. **Visual Complexity**. Disponível em: <<http://www.visualcomplexity.com/vc/>>. Último acesso em 6 de Julho de 2021.

LIMA, Manuel. **A visual history of human knowledge**. Palestra proferida no TED Talks, 2015. Disponível em: <https://www.ted.com/talks/manuel_lima_a_visual_history_of_human_knowledge>. Último acesso em 23 de abril de 2021.

LIVROS UNIÃO. **União**. Disponível em: <<https://uniao.com.br/livros>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

LUPI, Giorgia. **The Room of Change**. XXII Triennale di Milano, 2019. Disponível em: <<http://giorgialupi.com/the-room-of-change>>. Último acesso em 12 de Julho de 2021.

MCGUIRE, S. **What Are the 9 Types of Info-graphics?** In: Venngage, 2019. Disponível em: <<https://venngage.com/blog/9-types-of-infographic-template/>>. Último acesso em 9 de Julho de 2021.

MESA brasileira na visão de Machado de Assis. **Saborosa Viagem**. Disponível em: <<https://www.saborosaviagem.com.br/2018/03/a-mesa-brasileira-na-visao-de-machado-de-assis/>>. Último acesso em 18 de Julho de 2021.

MONTELEONE, J. **Sabores urbanos**: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2008. Dissertação de Pós-Graduação (História Econômica); FFLCH-USP, São Paulo, 2008.

PITANGA. **Apremavi**, 2009. Disponível em: <<https://apremavi.org.br/pitanga-a-fruta-do-azedinho-doce/>>. Último acesso em 18 de Julho de 2021.

PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. In: IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/habitacao/9127-pesquisa-nacional-por-amostra-de-domicilios.html?=&t=o-que-e>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares. In: IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?=&t=o-que-e>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

SIMÕES, R. S. **Dona Benta — Comer Bem**: Uma fonte para a História da Alimentação (1940-2003). 2008. Dissertação de Pós-Graduação (História Social) — Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

UNIÃO. **Mundo das Marcas**, 2006. Disponível em: <<https://mundodasmarcas.blogspot.com/2006/08/unio-viver-o-mximo.html>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

ZAMPOLLO, Francesca. **What Food Design is and what Food Designers do** (31:16). Publicado pelo canal do Youtube: Food Design Thinking, em 23 de Novembro de 2016. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=mdBiVR67p-Q>>. Último acesso em 6 de Julho de 2021.

Lista de imagens

Figura 1

GOMES, Lucas; MAIA, Gabriel. **A história ilustrada de um saber: domesticação das plantas (Nexo Jornal, 2020)**. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/grafico/2020/12/30/A-hist%C3%B3ria-ilustrada-de-um-saber-domestica%C3%A7%C3%A3o-das-plantas>>. Último acesso em 6 de Junho de 2021.

Figura 2

BECKER, Ana; BURCH, Martin; GASPARRO, Annie. **Axis of Additives (The Wall Street Journal, 2014)**. Disponível em: <<http://graphics.wsj.com/food-additives-ingredients/>>. Último acesso em 14 de Junho de 2021.

Figura 3

ARKLE, Peter. **How to eat sushi (Food & Wine Magazine)**. Disponível em: <<http://www.peterarkle.com/sushi1.htm>>. Último acesso em 6 de Junho de 2021.

Figura 4

WANNERTON, James. **Synesthesia Subway Map (2013)**. Disponível em: <<https://www.fastcompany.com/3016945/taste-the-london-underground-with-this-synesthesia-subway-map>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

Figura 5

LAB, Pop Chart. **The Charted Cheese Wheel**. Disponível em: <<https://imgur.com/2H7VbyY>>. Último acesso em 14 de Junho de 2021.

Figura 6

ZAMPOLLO, Francesca. **Food Design Visualization (2016)**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=mdBiVR67p-Q>>. Último acesso em 2 de Julho de 2021.

Figura 7

LLULL, Ramon, Nome do fotógrafo. **Árvore classificatória de Lully (século XVI)**. Disponível em: <<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:ArborLulle.jpg>>. Último acesso em 4 de Julho de 2021.

Figura 8

KUNIN, V; GOLDOVSKY, L; DARZENTAS, N.; OUZOUNIS, C. A. **The Net of Life (2005)**. Disponível em: <https://www.researchgate.net/figure/the-net-of-Life-2005-From-V-Kunin-L-goldovsky-n-Darzentas-and-Ca-ouzounis_fig6_309227548>. Último acesso em 4 de Julho de 2021.

Figura 9

NUREMBERG, Christoph Weigel of. **Discus Chronologicus (1720)**. In: Information design: research and practice, de BLACK, A.; LUNA, P.; LUND, O.; WALKER, S. New York: Routledge, 2017.

Figura 10

SCHIFFER, Eva. **Net-Map (International Food Policy Research Institute, 2007)**. Disponível em: <<http://www.visualcomplexity.com/vc/project.cfm?id=644>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

Figura 11

AHN, Yong-Yeol; AHNERT, Sebastian E.; BAGROW, James P.; BARABASI, Albert Lazslo. **Flavor network and the principles of food pairing (Barabási Lab, 2011)**. Disponível em: <<http://www.visualcomplexity.com/vc/project.cfm?id=840>>. Último acesso em 3 de Julho de 2021.

Figura 12

GARCIA, Victor Sanjinez. **La celebración de nuestra comida (El Comercio, 2014)**. Disponível em: <<https://www.google.com/url?q=https://visualoop.com/infographics/celebrating-our-food&sa=D&source=editors&ust=1626980989143000&usg=AOvWaw2CUCCWdFkgMsfu-8vB2Njn>>. Último acesso em 11 de Julho de 2021.

Figura 13 e 14

FARAH, Giovanna. **Fotos (2021) do livro Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. 5a Ed, São Paulo: Global Editora, 1939**.

Figura 15 e 16

FARAH, Giovanna. **Esboços para diagrama de usos do açúcar (2021)**.

Figura 17A

FARAH, Giovanna. **Diagrama de usos do açúcar (2021)**.

Figura 17B

FARAH, Giovanna. **Diagramas para cada um dos sete produtos (2021)**.

Figura 18

UNIÃO, Livros. **Capa do Primeiro Caderno de Receitas do Açúcar União, publicado em 1960**. Disponível em: <<https://uniao.com.br/livros>>. Último acesso em 15 de Julho de 2021.

Figura 19

UNIÃO, Livros. **Página do Primeiro Caderno de Receitas do Açúcar União, publicado em 1960**. Disponível em: <<https://uniao.com.br/livros>>. Último acesso em 15 de Julho de 2021.

Figura 20

FARAH, Giovanna. **Planilha completa do Primeiro Caderno de Receitas do Açúcar União (2021)**. Elaborada em Planilhas Google.

Figura 21

UNIÃO, Livros. **Capa do Sexto Caderno de Receitas do Açúcar União, publicado em 1967**. Disponível em: <<https://uniao.com.br/livros>>. Último acesso em 15 de Julho de 2021.

Figura 22

FARAH, Giovanna. **Planilha completa com Linha do tempo União (2021)**. Elaborada em Planilhas Google.

Figura 23

FARAH, Giovanna. **Panorama geral do Sistema União (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 24

FARAH, Giovanna. **Planilha conjunta: conteúdo e contexto (2021)**. Elaborada em Planilhas Google.

Figura 25

FARAH, Giovanna. **Planilha completa de síntese (2021)**. Elaborada em Planilhas Google.

Figura 26

FARAH, Giovanna. **Panorama completo dos tipos de confeitaria (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 27

LUPI, Giorgia. **Esboço para a exposição The Room of Change © La Triennale di Milano**. Disponível em: <<http://giorgialupi.com/the-room-of-change>>. Último acesso em 18 de Julho de 2021.

Figura 28

LUPI, Giorgia. **My 2020 in Data**. Disponível em: < <http://giorgialupi.com/my-2020-in-data-so-far> >. Último acesso em 5 de Dezembro de 2021.

Figura 29

LUPI, Giorgia. **Data Portraits at TED**. Disponível em: <<http://giorgialupi.com/data-portraits-at-ted2017>>. Último acesso em 2 de Dezembro de 2021.

Figura 30

FARAH, Giovanna. **Rascunho que levou à identificação dos tipos de confeitão através do formato do símbolo (2021)**.

Figura 31

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato linha (2021)**. Elaborada no aplicativo de notas do celular.

Figura 32

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato linha (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 33

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato faixas (2021)**. Elaborada no aplicativo de notas do celular.

Figura 34

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato faixas (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 35

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato círculos (2021)**. Elaborada no aplicativo de notas do celular.

Figura 36

FARAH, Giovanna. **Frequência de doces ao longo das edições no formato círculos (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 37

FARAH, Giovanna. **Combinação de frutos (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 38

FARAH, Giovanna. **Repetição e origem de receitas de doces com frutos no formato de linha do tempo e mapa (2021)**. Elaborada na plataforma Miro.

Figura 39

FARAH, Giovanna. **Planilha com as perguntas aos dados e suas respectivas respostas (2021)**. Elaborada em Planilhas Google.

Figuras 40 à 43

FARAH, Giovanna. **Série de rascunhos feitos à mão para o primeiro cartaz (2021)**.

Figuras 44 à 49

FARAH, Giovanna. **Testes do percurso de leitura e da disposição da informação no sentido vertical (2021)**. Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figura 50

UNIÃO, Nossa História. **Cozinha Experimental União em 1957**. Disponível em: < <https://uniao.com.br/nossa-historia> >. Último acesso em 18 de Novembro de 2021.

Figura 51

FARAH, Giovanna. **Novo esboço para o percurso da peça 1 (2021)**.

Figura 52

FARAH, Giovanna. **Novo esboço para o percurso da peça 1 (2021)**. Elaborado no programa Illustrator (Adobe).

Figura 53

FARAH, Giovanna. **Primeira versão finalizada da peça 1 (2021)**. Elaborado no programa Illustrator (Adobe)

Figura 54

FARAH, Giovanna. **Foto da primeira versão finalizada da peça 1, impressa no papel sulfite A4 (2021)**.

Figuras 55 à 58

FARAH, Giovanna. **Primeiros experimentos para a peça 2 (2021)**. Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figura 59

FARAH, Giovanna. **Primeira versão finalizada da peça 2 (2021)**. Elaborada no programa Illustrator (Adobe).

Figuras 60 à 63

FARAH, Giovanna. **Esboços com variações do arranjo da informação para a peça 3 (2021)**.

Figura 64

FARAH, Giovanna. **Esboço com a organização das informações para a peça 3 (2021)**.

Figuras 65 à 66

FARAH, Giovanna. **Inserção dos dados corretos na peça 3 (2021)**. Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figura 67

FARAH, Giovanna. **Rascunho com as mudanças nas representações de edição, de TC e de quantia de frutos por receita, para a peça 3 (2021)**.

Figura 68

FARAH, Giovanna. **Versão digitalizada da peça 3 (2021)**. Elaborada no programa Illustrator (Adobe).

Figuras 69 à 70

FARAH, Giovanna. **Testes com a legenda para a peça 3 (2021)**. Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figuras 71 à 73

FARAH, Giovanna. **Experimentos com a disposição dos gráficos setoriais para a peça 3 (2021)**. Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figura 74

FARAH, Giovanna. **Primeira versão finalizada da peça 3 (2021)**. Elaborada no programa Illustrator (Adobe).

Figura 75

PRINT Peppermint. **Kraft Business Cards**. Disponível em < <https://www.printpeppermint.com/kraft-business-cards/> >. Último acesso em 9 de Dezembro de 2021.

Figura 76

FARAH, Giovanna. **Primeiros arquivos finalizados para as peças 1, 2 e 3 (2021)**. Fotos; elaborados no programa Illustrator (Adobe).

Figura 77

FARAH, Giovanna. **Composição com as tipografias Spectral, Source Sans e Open Sans**.

Figuras 78 à 81

FARAH, Giovanna. **Esboços iniciais para o quarto cartaz (2021).**

Figuras 82 à 84

FARAH, Giovanna. **Esboços para o quarto cartaz (2021).**

Figuras 85 à 87

FARAH, Giovanna. **Esboços para o quarto cartaz (2021).** Elaborados no aplicativo de notas do celular.

Figura 88

FARAH, Giovanna. **Série 1 para a quarta peça (2021).**

Figura 89

FARAH, Giovanna. **Série 2 para a quarta peça (2021).**

Figura 90

FARAH, Giovanna. **Série 3 para a quarta peça (2021).**

Figura 91

FARAH, Giovanna. **Série 4 para a quarta peça (2021).**

Figura 92A

MUZEES. **Fogão Continental (Anos 60).** Disponível em <<https://muzeez.com.br/historias/fogao-continental-anos-60/9QpxpcXXA2q9sPuEA>>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 92B

UNIÃO, Nossa História. **Açúcar União de 5 kg.** Disponível em <<https://uniao.com.br/nossa-historia>>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 92C

MUZEES. **Fogão Brastemp Maison.** Disponível em <<https://muzeez.com.br/historias/fogao-brastemp-maison/ak5JaiSwk2sAooGpP>>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 92D

UNIÃO, Nossa História. **Embalagens plásticas da União.** Disponível em <<https://uniao.com.br/nossa-historia>>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 92E

MERCADO Livre. **Fogão Ge Classical Ano 2000 6 Bocas Bege Antigo Funcionando.** Disponível em <https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-1039590299-fogo-ge-classical-ano-2000-6-bocas-bege-antigo-funcionando-_JM>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 92F

MERCADO Livre. **Açúcar Refinado 5kg União.** Disponível em <<https://www.mercadolivre.com.br/acucar-refinado-unio-1kg/p/MLB18312051>>. Último acesso em 1 de Novembro de 2021.

Figura 93

Pudim de coco à brasileira (2021). Foto por Eliana Beatriz Malavassi Farah.

Pudim clarita (2021). Foto por Priscila Yoshihara.

Pudim alterosa (2021). Foto por Rafael Letizio.

Pudim mineiro (2021). Foto por Cristiane Aun Bertoldi.

Pudim anita (2021). Foto por Sueli Izumi Tanaka.

Quindão (2021). Foto por Hanna.

Pudim de coco familiar (2021). Foto por Mayara Menezes do Moinho.

Pudim de coco com laranja (2021). Foto por Eliana Beatriz Malavassi Farah.

Ilustrações dos pudins (2021) por Giovanna Farah.

Figura 94

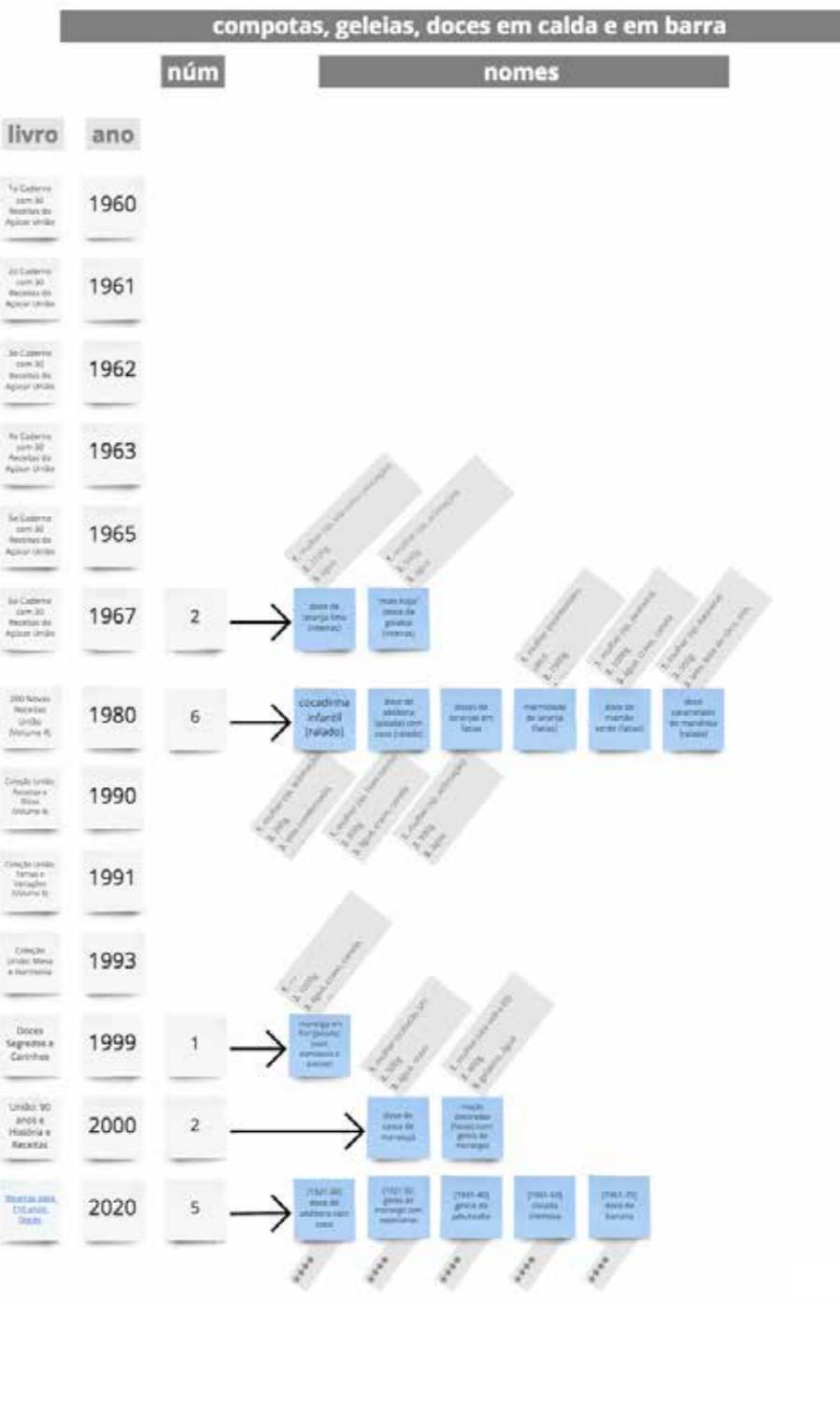
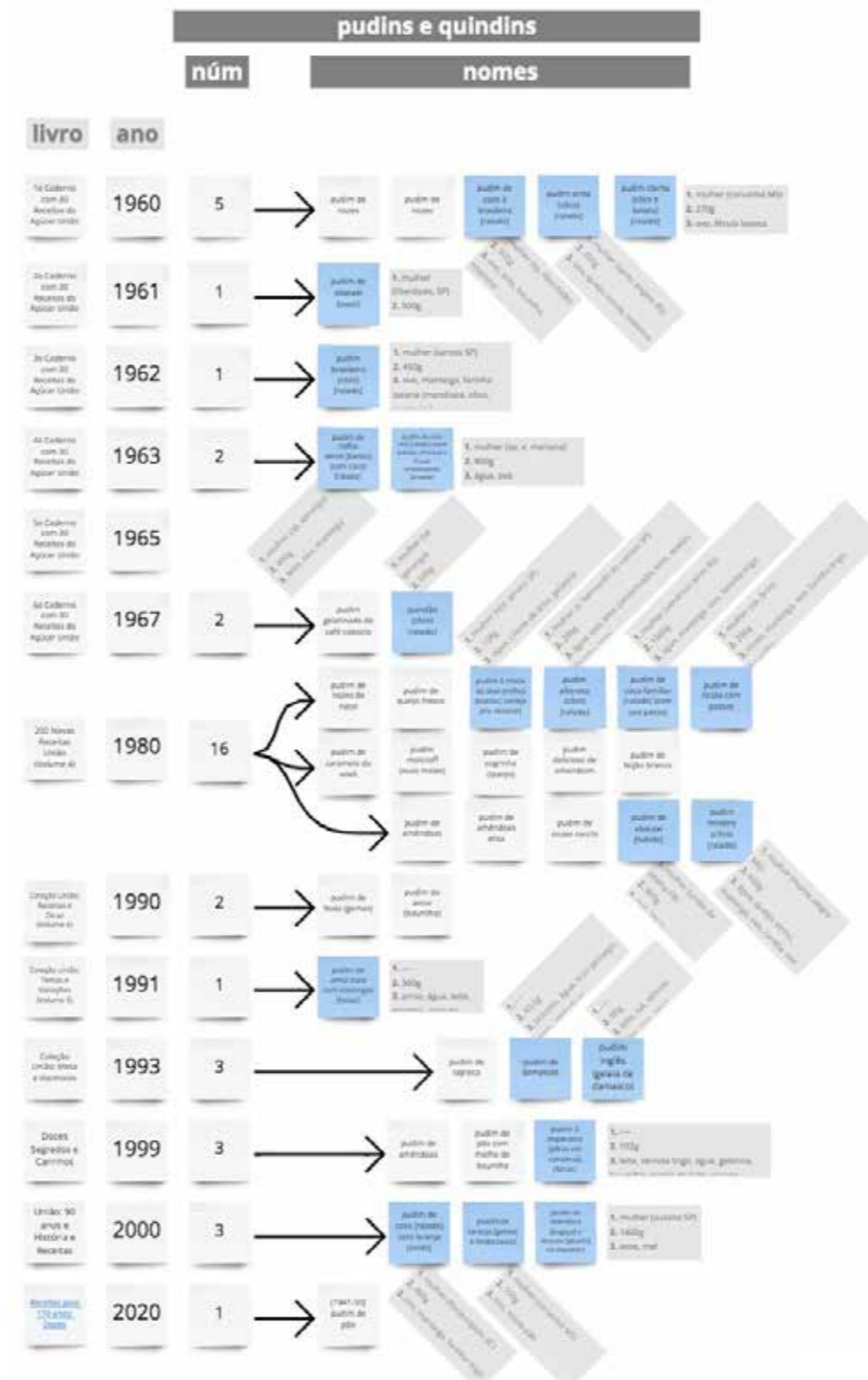
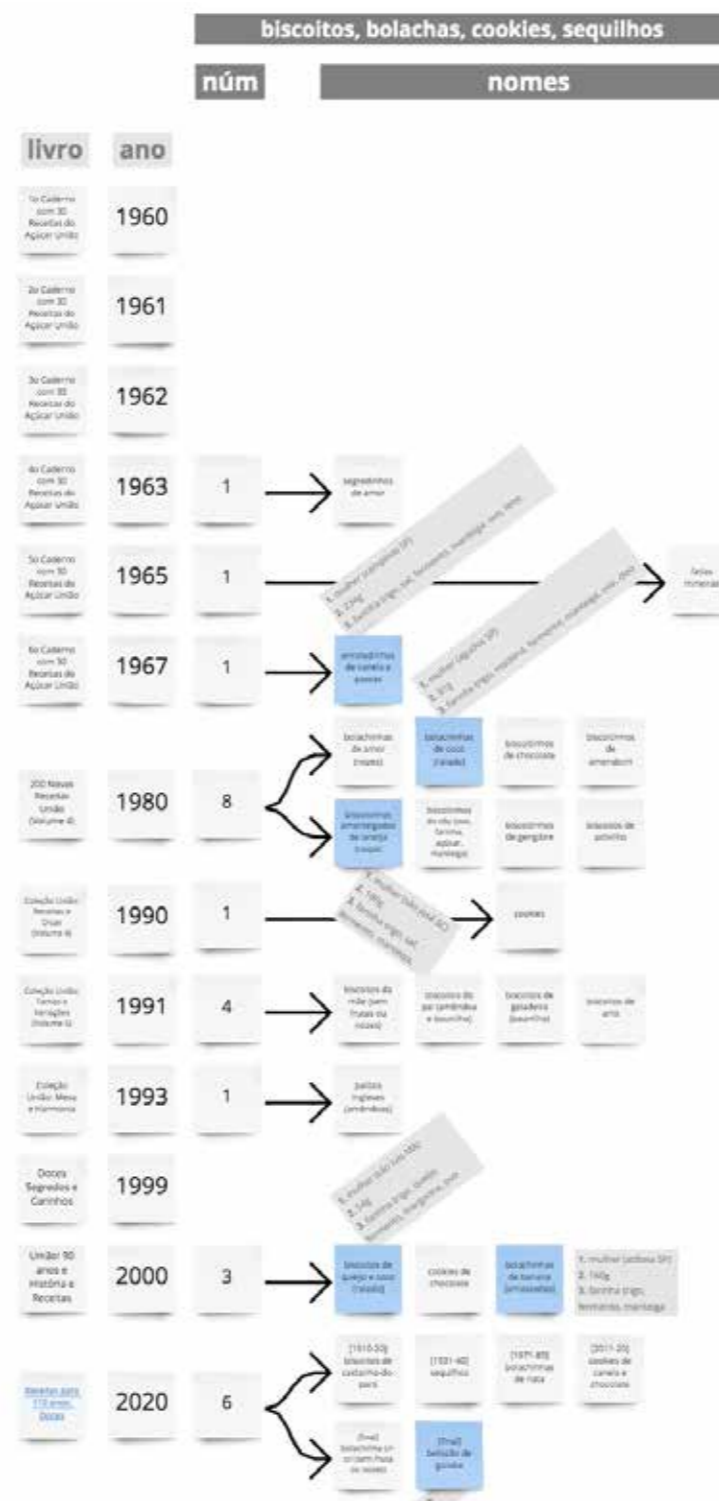
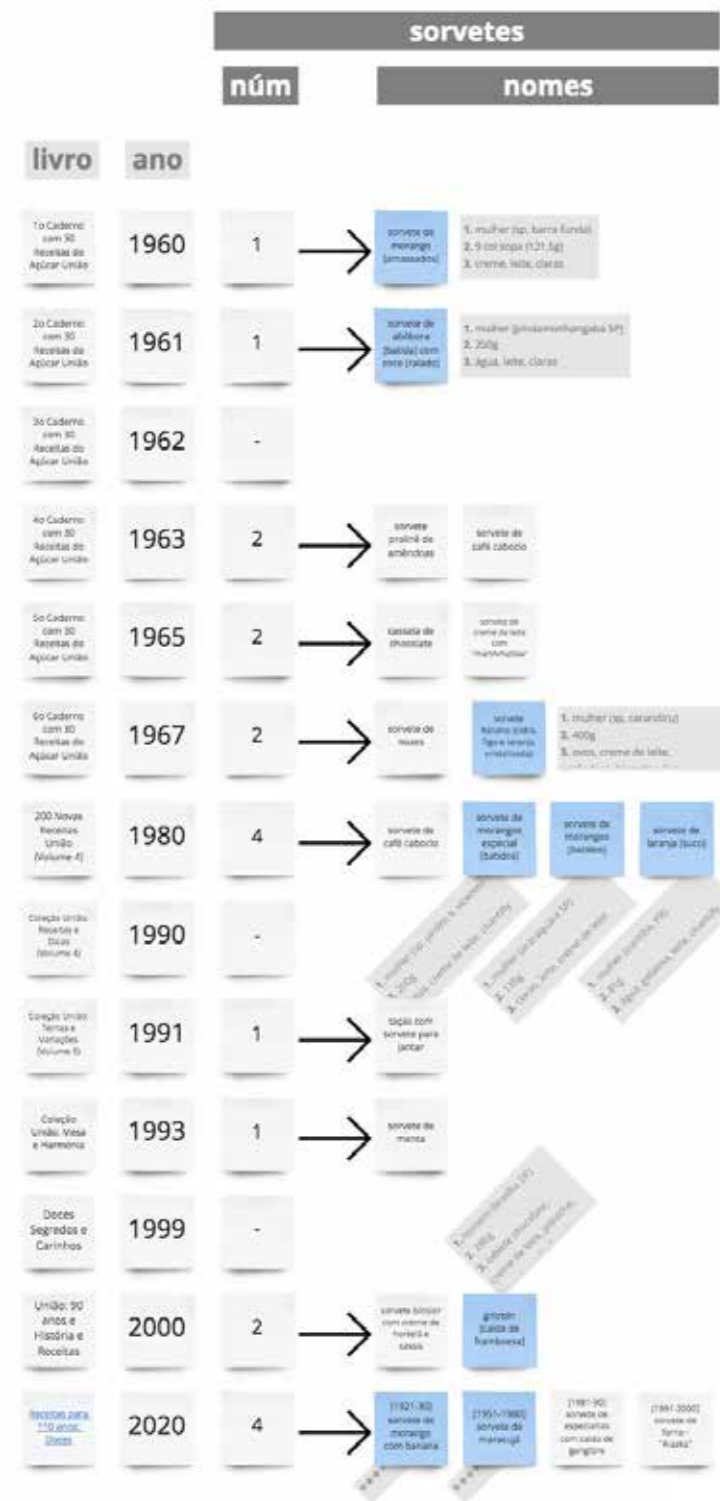
FARAH, Giovanna. **Conjunto de cartazes para o Projeto D'ocês nas versões digital (2021).** Elaborados no programa Illustrator (Adobe).

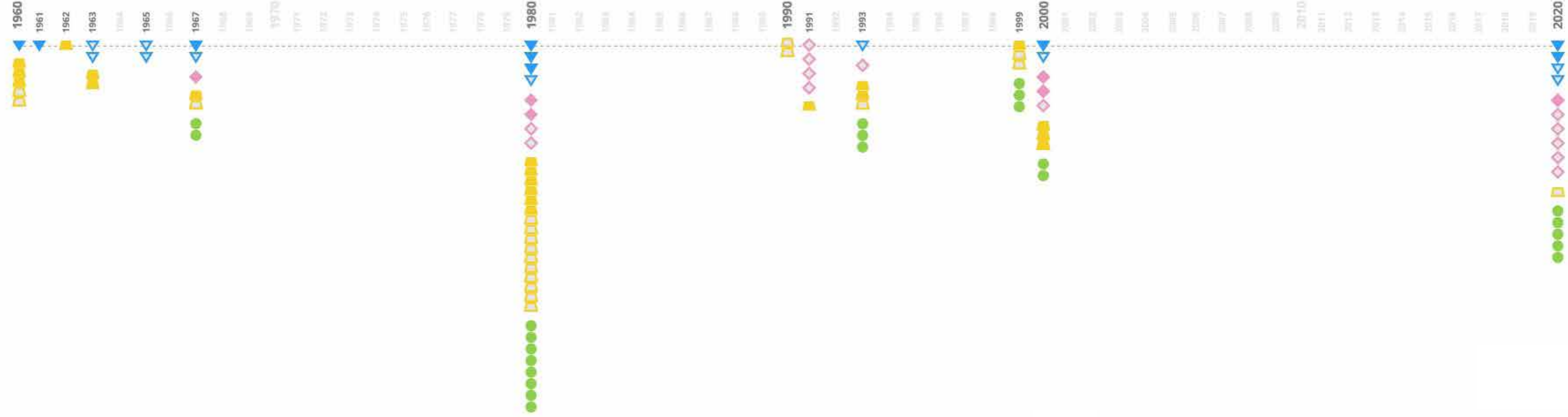
Figura 95

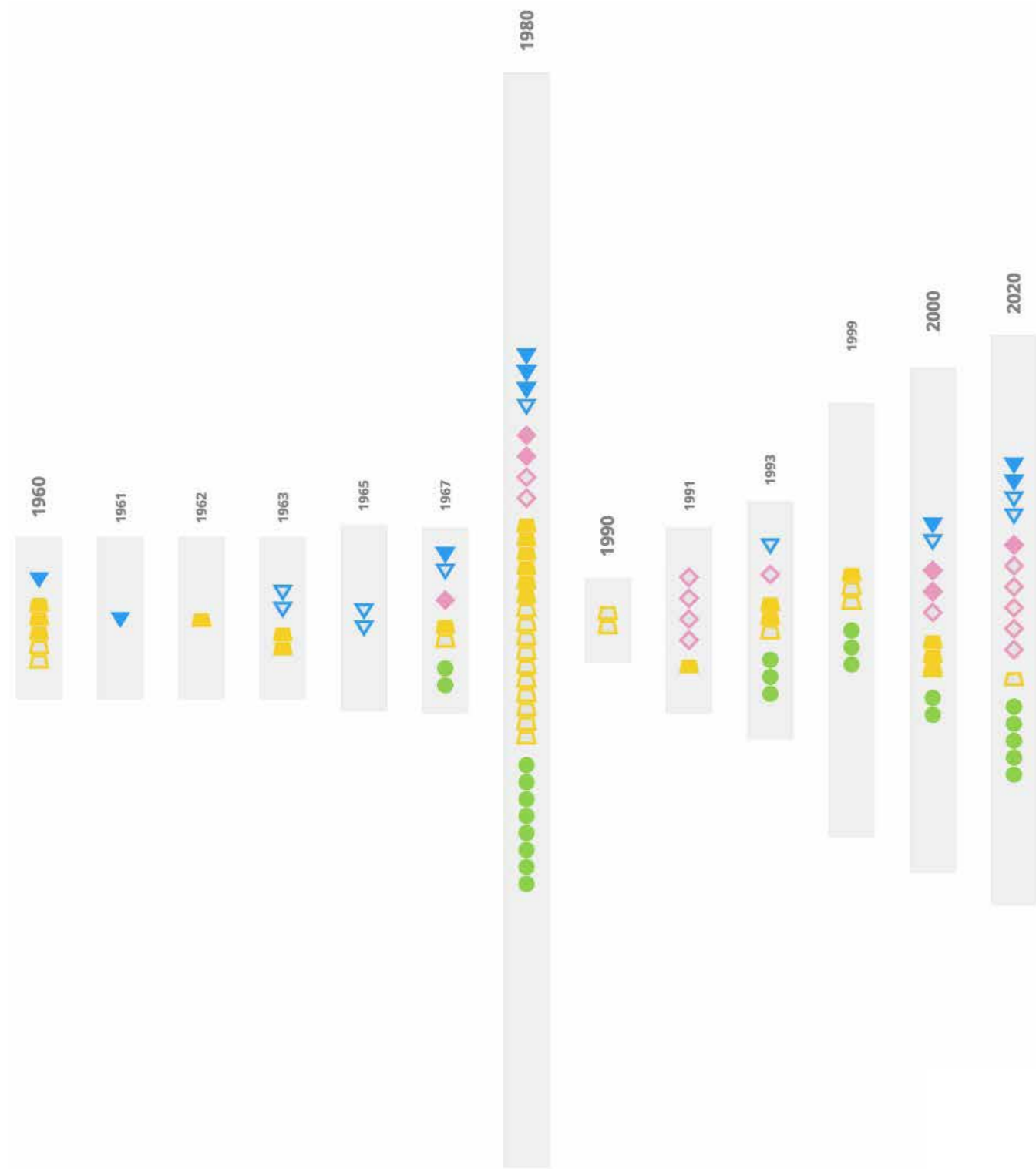
FARAH, Giovanna. **D'ocês aplicado ao diagrama Food Design Visualization (2021).**

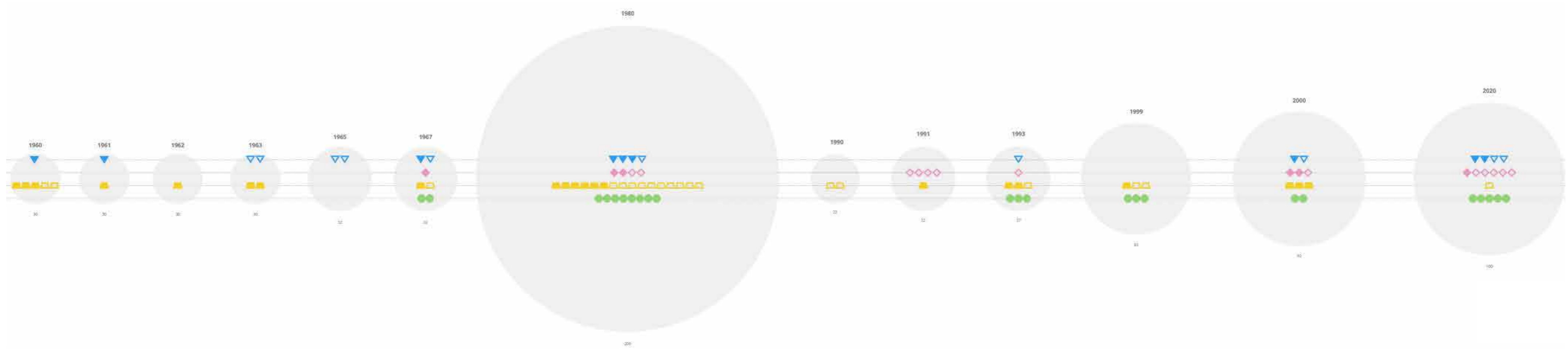
Apêndices

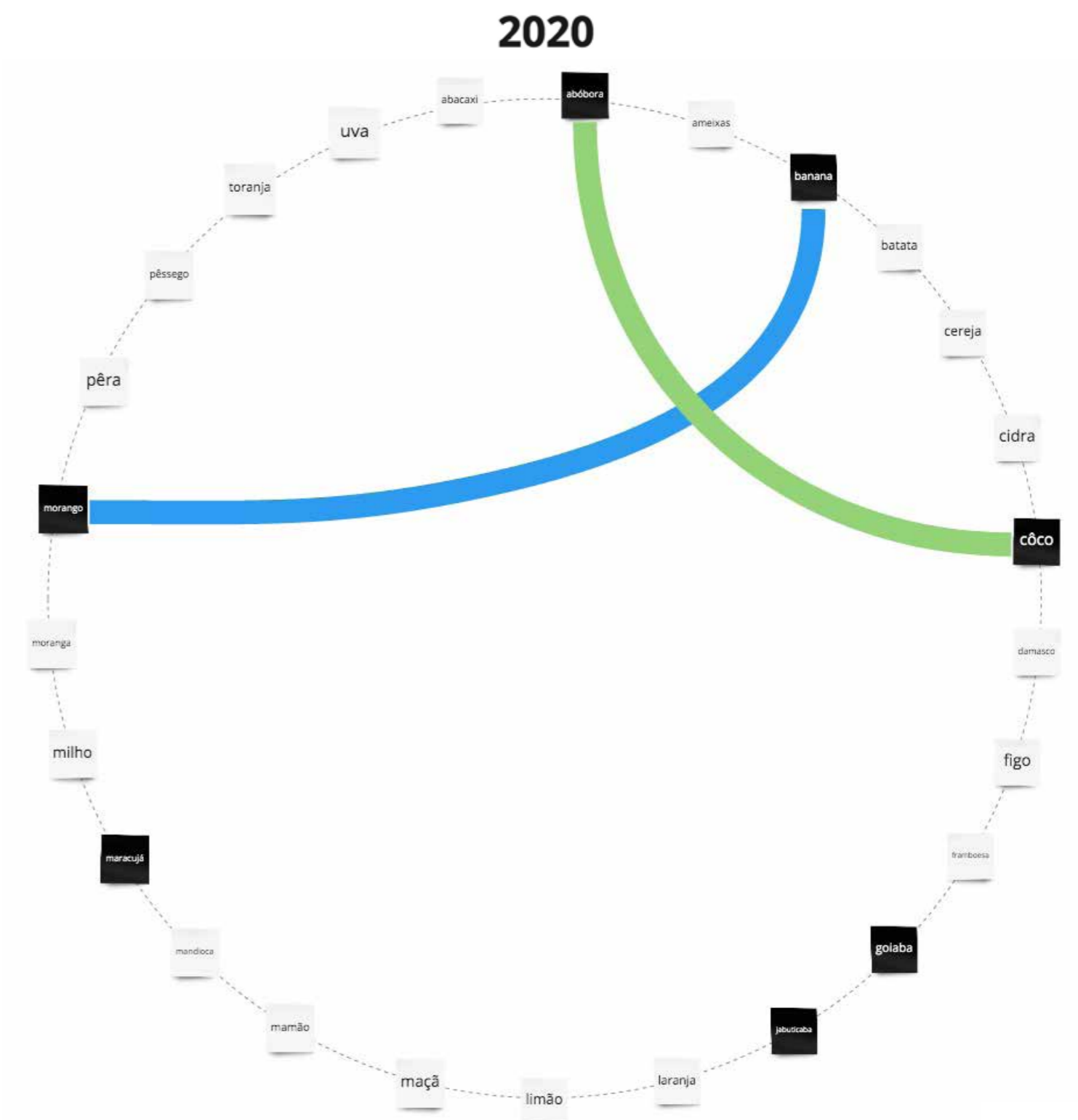
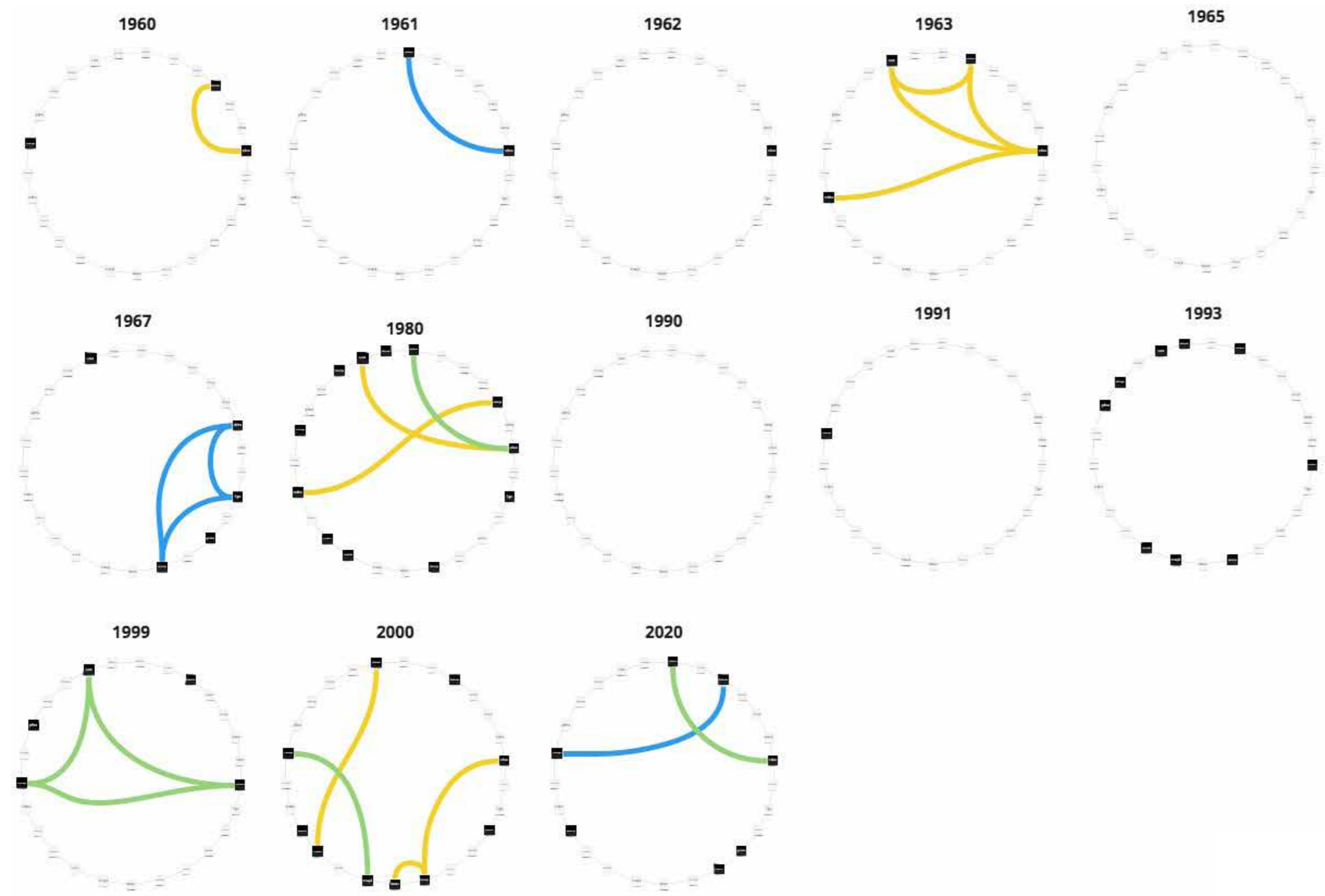
















D'OCÊS

