

Análises de livros de receitas como artefato para compreensão de conceitos de design editorial

Analysis of recipe books as a way for understanding editorial design concepts

Bianca Santana de Oliveira^[1],
Ana da Rosa Bandeira^[2] (orientadora)

Resumo: Este trabalho, que tem origem em um Trabalho de Conclusão de Curso defendido em julho de 2018 junto ao curso de Design Gráfico da Universidade Federal de Pelotas tem caráter qualitativo e exploratório (GIL 2008) e pretende apresentar uma análise de elementos gráficos aplicados ao projeto gráfico de livros de receita. A partir de uma pesquisa documental feita tendo em vista uma amostra por acessibilidade, foram levantados aspectos como contraste (TONDREAU 2009), tipografia (KANE 2012), cor (LUPTON; PHILLIPS, 2014), equilíbrio (LUPTON; PHILLIPS, 2014), ritmo (WHITE 2006) e formato (ARAÚJO 2008) e posteriormente é apresentado um protótipo possível considerando as análises empreendidas e a metodologia projetual de Gomes (2011).

Palavras-chave: Design editorial. Projeto gráfico. Livro de receitas.

[1] Graduação (em andamento) em Design Gráfico, UFPEL.
bianca_santana@live.com

[2] Doutorado em Comunicação e Informação, UFRGS.
anaband@gmail.com

Abstract: *This work originates from a Course Conclusion Work defended in July 2018 in the Graphic Design course of the Federal University of Pelotas, has a qualitative and exploratory character (GIL 2008) and intends to present an analysis of graphic elements applied to the graphic design of recipe books. As a result of a documentary research done with a sample from accessibility, aspects such as contrast (TONDREAU 2009), typography (KANE 2012), color (LUPTON; PHILLIPS, 2014), balance (WHITE 2006) and format (ARAÚJO 2008) were used, and a possible prototype is presented considering the analyzes carried out and the project methodology of Gomes (2011).*

Keywords: *Editorial design. Graphic project. Cookbook.*

INTRODUÇÃO

O livro impresso, como se conhece, passou por diversas transformações com o passar do tempo, e além de ser meio de transmissão de conhecimento, passou a ser um objeto desejável e admirável. O livro pode apresentar as mais variadas formas, tendo como base o cenário editorial a qual pertence. Essas transformações modificam os objetivos pelos quais editoras e designers buscam inovação na apresentação desses objetos. O cuidado durante o planejamento dos livros mostra-se cada vez mais presente, utilizando a base dos conteúdos do design editorial como guia para um projeto bem executado.

O design editorial, de acordo com Damasceno (2013), abrange a elaboração de projetos para publicações – edições como livros, jornais e revistas –, destacando a qualidade de conferir expressão e personalidade ao conteúdo, envolvendo os leitores por meio da apresentação visual, a fim de promover o interesse pela leitura. Diversos fundamentos compõem o design editorial, tornando sua prática mais eficaz e padronizada.

Os fundamentos do design editorial envolvendo grid, tipografia, entrelinhamento, alinhamento, relação entre texto e imagem aplicados à diagramação apresentam-se ao longo das páginas de livros, revistas, jornais e demais produtos editoriais, e são os responsáveis por emprestar a esse tipo de projeto características singulares, além de consistência visual, legibilidade, leiturabilidade, familiaridade em relação ao público leitor, entre outras. Para o desenvolvimento de projetos de design editorial, as análises de similares se fazem impor-

tantes no desenvolvimento e aplicação de metodologias para produção de trabalhos desse caráter, bem como para a ampliação de conhecimento empírico do autor.

Considerando o exposto e partindo da experiência pessoal da autora desta pesquisa, foram escolhidos livros de receitas que compõem seu acervo pessoal, composto ao longo do tempo, para composição da amostragem elencada para a análise aqui exposta. Esta pesquisa pretende proporcionar uma visão geral acerca dos elementos compositivos de diferentes livros de receitas, relacionados aos elementos de design editorial empregados no processo de criação e desenvolvimento de um livro, e posteriormente apresentar uma prática realizada a partir do conhecimento adquirido a partir das análises desses elementos. De caráter qualitativo e exploratório, que aplica-se especialmente quando o tema escolhido é pouco explorado e existem poucas hipóteses formuladas sobre o assunto, este artigo parte de um levantamento bibliográfico e documental (GIL, 2008), que resultou em uma amostragem intencional estabelecida por acessibilidade, e que possibilitou posterior aplicação dos conceitos levantados e das análises empreendidas no projeto gráfico de um livro de receitas inédito.

Para realização de qualquer trabalho na área do design gráfico, mostra-se importante a elaboração de um projeto gráfico para maior eficácia na elaboração do mesmo. O projeto gráfico, no campo editorial, tem a capacidade de atar o leitor ou de expulsá-lo da leitura desde seu princípio, dependendo de sua qualidade. A fluidez do texto, o ritmo de leitura e a estética do livro dependem da organização das informações. Conforme a atenção dedicada aos projetos gráficos foi aumentando, a partir da década de 1980, a multiplicidade dos livros que tinham como base um projeto gráfico estruturado. (ARAÚJO, 2008,). Para sua elaboração, as escolhas projetuais podem ser determinadas a partir das análises, avaliando elementos compositivos, levando em consideração a experiência do usuário e tendo como parâmetro o conhecimento empírico do designer.

Considerando essa preocupação com o projeto, o papel do design passou a se indispensável para tornar a relação entre conteúdo e imagem, possibilitando que esse resultado seja uma “fonte adicional de informação e expressão”. (ARAÚJO, 2008, p. 277). Ao longo desse artigo, serão apresentadas, a partir das análises empreendidas, parâmetros que podem/devem ser utilizados na elaboração do projeto gráfico de um livro de receitas.

1 CONTEXTUALIZANDO OS LIVROS DE RECEITA

A culinária pode ser configurada como patrimônio imaterial de uma cultura, os alimentos presentes em uma determinada região compõem grande parte das receitas e preparos consumidos pelos habitantes de um local. As técnicas de elaboração de alimentos e utensílios utilizados representam conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, por uma comunidade. Esses conhecimentos são passados para as gerações atuais e futuras, que por si desenvolvem novos conhecimentos e técnicas (GIUSTINA, 2009).

Segundo Hyman (1998), o livro de culinária existe tanto no formato de material impresso que conhecemos, como em formatos digitais. De um simples caderno com receitas e/ou de um livro com pretensão de vendas, envelopado por brochuras e capas duras com ou sem qualquer tipo de ilustração ou fotografia, o livro de culinária apresenta-se hoje em formatos bastante elaborados, repletos de ilustrações com fotografias em cores, alto relevo e embalagens. Alteraram-se, também, os seus distintos modos de fruição, que determinam seu local de exposição e manuseio, que pode ser uma biblioteca ou a cozinha de um chef, ou ainda a sala de visitas em muitas residências contemporâneas.

2 ARTICULANDO A ANÁLISE DE SIMILARES

Com o objetivo de auxiliar na construção de projetos gráficos editoriais, as análises de similares mostra-se importante para a contextualização dos conceitos de design editorial, ao longo das mesmas, possibilitando apresentação de um exemplo de projeto possível.

A partir dos conhecimentos adquiridos na graduação em Design Gráfico e da experiência da autora como usuária de livros de diversas áreas, foi possível identificar a partir da observação de livros e revistas sobre culinária, colecionados ao longo dos anos, elementos compositivos recorrentes em tal tipo de publicação. Em termos de definição de amostra, os livros e revistas consultados foram: *Confeitaria Escalafobética*, *Por uma Vida Mais Doce*, *1001 Cupcakes, Biscoitos e outras tentações*, *Tasty Latest & Greatest*, *Comidinhas Francesas Vegetarianas*, *Vegetais Vitais*, *Biscoito ou bolacha?* e *Cozinha Vegetariana*, cujas características são apresentadas a seguir.



Figura 1: Livros analisados.
Fonte: Da autora.

Foram verificados tanto os elementos gráficos quanto os tipos de conteúdos apresentados nos livros e revistas escolhidos. A seguir, portanto, são abordados aspectos da estrutura do livro e seus conceitos, desde os elementos básicos que o compõem até seu manuseio, pelo ponto de vista de usuária. É

Relação de livros e revistas da autora

Livro	Autor	Ano	Nº de Páginas	Formato (em cm)
Confeitaria Escalafobética	Raiza Costa	2017	376	21,5 x 28,0
Por Uma Vida Mais Doce	Danielle Noce	2014	352	21,6 x 27
Tasty Latest & Greatest	BuzzFeed	2017	192	23,62 x 18,28
Comidinhas Francesas Vegetarianas	Valérie Lhomme	2014	64	18,5 x 23,5
Vegetais Vitais	Reader's Digest	2013	160	22,8 x 24,8
Biscoito ou Bolacha?	Lu Bonometti	2017	232	21 x 21
Cozinha Vegetariana	Maris Santos	2015	84	12x18
Criar & Vender	Vários Autores	2009	32	14 x 20

Quadro 1: Livros analisados. Fonte: Da autora.

dado maior destaque aos elementos do projeto gráfico observados nos livros escolhidos para análise, para servirem como suporte para o projeto gráfico posteriormente apresentado, como uma aplicação possível a partir da análise e da metodologia projetual empreendidas. Assim, os demais componentes são abordados de forma mais superficial, em comparação aos primeiros, para fins de contextualização.

2.1 Contraste: Grid

O grid ou malha é a base para a diagramação de um livro. Funciona para organizar o conteúdo, desde textos até imagens, e para construção do mesmo é necessário um planejamento gráfico, isto é, a função principal do grid é permitir que o projeto gráfico seja concretizado. Lupton e Phillips definem o grid como “uma rede de linhas” (LUPTON; PHILLIPS, 2014, p.175), que divididas em colunas e linhas de fluxo, dão origem a um esqueleto, responsável por determinar a consistência e o ritmo da publicação como um todo.

A análise de obras publicadas no segmento editorial de culinária, além das relações entre suas ilustrações/fotografias e o texto, geram referências que possibilitam a criação de um estilo de diagramação a ser seguido. A partir deste estilo é possível criar uma estrutura, uma grade, um grid. Seguindo os conceitos de Tondreau (2009), tem-se como estruturas básicas de um grid:

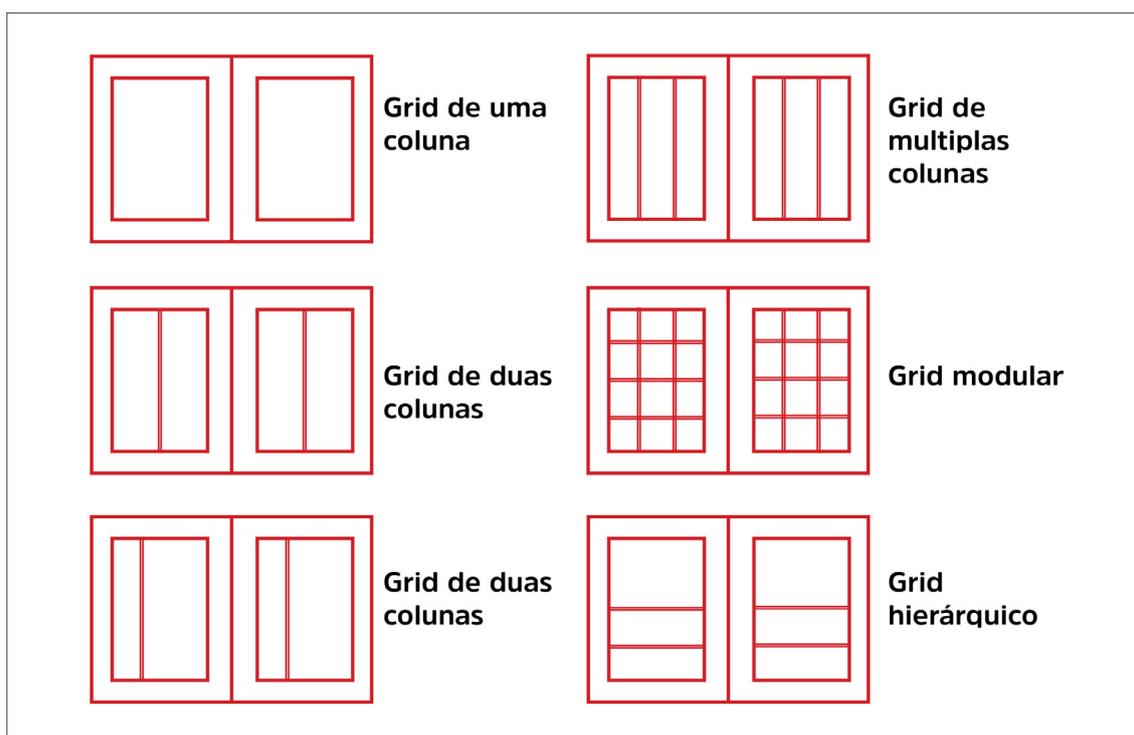


Figura 2: Estruturas básicas de um grid. Fonte: Adaptado de Tondreau, 2009, p.11

2.1.1 Grid de uma coluna

É geralmente usado em textos contínuos, tais como teses, livros ou relatórios. O bloco de texto é o elemento principal da página.

2.1.2 Grid de duas colunas

São usados para apresentar um grande volume de texto ou mostrar informações distintas separadas pelas colunas. Essas podem ter larguras idênticas ou diferentes.

Em geral, a coluna maior tem o dobro de tamanho da outra, para manter a proporção.

2.1.3 Grid de múltiplas colunas

Possibilita maior flexibilidade que os grids de colunas duplas ou simples. Também é usado para grande quantidade de conteúdo, e possui colunas de larguras diversas. Como exemplo tem-se jornais, revistas e tabelas.

2.1.4 Grid Modular

Utiliza-se de colunas verticais e diversas guias horizontais. Possibilita controle de informações complexas, como as encontradas em jornais, calendários, gráficos e tabelas. Os módulos proporcionam maior controle do conteúdo em espaços limitados.

2.1.5 Grid Hierárquico

Dividem a página em zonas, são compostos por colunas horizontais, que definem maiores áreas para determinado conteúdo, a partir de sua importância. Muito utilizado em sites, todavia, esse grid se adapta às demandas do projeto, podendo ser usado também em livros, cartazes, revistas e etc.

Em livros de receita, o grid se mostra fundamental para criar e manter a ordem, facilitando que o leitor acompanhe as instruções do preparo. Alguns exemplos de organização das informações neste tipo de suporte:



Figura 3: Exemplo de grid modular no livro TASTY. Fonte: Acervo da autora.

No livro *Tasty* (BUZZFEED, 2017), a diagramação da receita e do passo a passo é clara, dividida em 3 colunas com subdi-

visões a partir de linhas de fluxo horizontais. Os ingredientes e quantidades são apresentados separadamente do passo a passo, sendo este numerado. As imagens mostram, em ordem, como a sobremesa é colocada no prato, pois no caso é a parte com maior margem de erro na execução da receita.

A disposição do conteúdo a partir de um grid modular de 3 x 3 (à direita, com as fotos) e a mescla de duas das 3 colunas na página da esquerda para comportar o corpo da receita mantém em destaque os ingredientes, que ficam à esquerda, em uma das colunas. Essa apresentação dos elementos compositivos proporciona maior chance de execução do preparo, e incentivo à leitura a partir de uma subdivisão de informações que impede que o conteúdo se torne massivo ou difícil de assimilar.

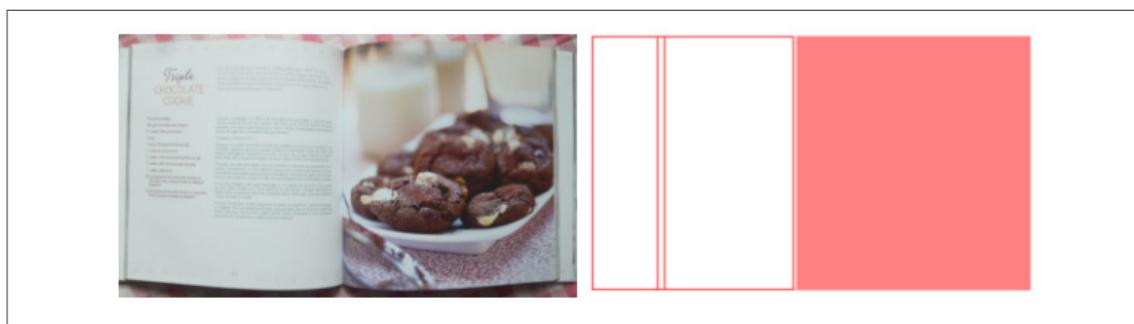


Figura 4: Exemplo de grid de 3 colunas com duas mescladas no livro *Biscoito ou bolacha?* Fonte: Acervo da autora.

No livro *Biscoito ou bolacha?* existe a mescla de duas colunas, para acomodar melhor o modo de fazer da receita, O título e a lista de ingredientes se apresentam em uma coluna.



Figura 5: Mais uma aplicação de grid modular acomoda texto e figuras. Fonte: Acervo da autora.

A seguir, exemplo de livro que segue características similares, apresentando imagens de grande proporção em uma página e a receita acondicionada, em duas ou mais colunas, na página ao lado, destacando os ingredientes da ordem de preparo:

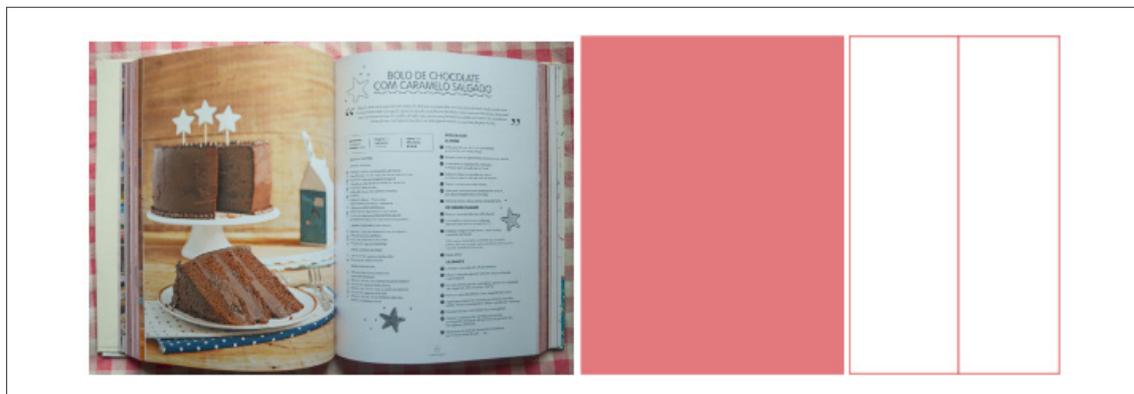


Figura 6: Exemplo de grid de duas colunas no livro *Por uma vida mais doce*. Fonte: Acervo da autora.

2.2 Tipografia

A tipografia é o componente principal que caracteriza a escrita do design gráfico, complementada por outros componentes, tais como a cor e o ritmo. Em um livro, a transmissão do conteúdo para o leitor, se concretiza a partir das escolhas do diagramador, de como organizar os tipos em uma página. Lupton (2006) destaca que perguntas do tipo: “que fonte usar? De que tamanho? Como essas letras, palavras e parágrafos devem ser alinhados, espaçados, ordenados, conformados ou mesmo manipulados?” devem margear as definições projetuais, bem como a escolha e posteriormente a organização dos tipos devem ser considerados com relação aos valores do contexto cultural e a finalidade do projeto gráfico-editorial.

Araújo (2008) analisa que a evolução do tipo proporcionou mudanças no processo de produção de livros, principalmente na velocidade de cópia dos textos. O diagramador e o editor lidam com as escolhas de letras manuscritas ou esculpidas, tipos de texto ou fantasia ao escolher seu repertório de fontes. Isso impõe normas quanto a suas medidas e modelos.

Para desenvolver uma análise abrangendo a tipografia em livros de receitas, alguns termos se fazem necessários para melhor compreensão dos conceitos levados em consideração neste trabalho. Para isso, foi usada nomenclatura com base nos estudos de Kane (2012).

Para além disto, o uso de tipografias de estilos distintos (como as fontes fantasia que possam remeter, por exemplo, a cadernos de receitas manuscritos, ou aquelas mais modernas que emprestem à publicação um caráter mais contemporâneo) pode corroborar um determinado conceito à publicação em que forem empregados.

Para análise dos tipos de tipografias, Kane (2012) divide-as em oito categorias distintas:

2.2.1 Góticas (origem nos anos 1450)

Tem suas formas baseadas nos estilos caligráficos que se utilizavam para reproduzir livros. Foram utilizadas durante quase 500 anos, mas atualmente são menos utilizadas por serem muito complexas e de difícil leitura.

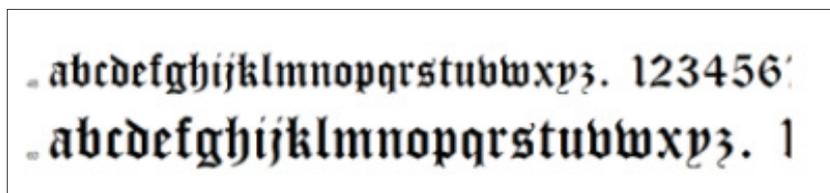


Figura 7: Exemplo de Tipografia Gótica. Fonte: Dafont <<https://www.dafont.com/pt/cloister-black.font>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.2 Romanas (origem nos anos 1475)

São fontes baseadas nas inscrições em ruínas romanas e foram se desenvolvendo e difundindo ao longo de 200 anos, até darem origem às chamadas tipografias de transição. São fontes com serifas arredondadas.



Figura 8: Exemplo de Tipografia Romana. Fonte: Dafont. <<https://www.fontsquirrel.com/fonts/Dustismo-Roman>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.3 Transição (origem nos anos 1750)

Essa categoria tem como origem as tipografias romanas antigas, e foram criadas devido à possibilidade de fundir tipos. São serifadas nas letras que possuem hastes, em sua versão de caixa-alta e caixa-baixa. Sua principal característica é percebida na junção da haste com a serifa, fazendo um ângulo arredondado.



Figura 9: Exemplo de Tipografia de Transição. Fonte: Medium. <<https://medium.com/@julliasaad/tipografia-91f5957b50f7>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.4 Cursivas (origem nos anos 1500)

Aproximam-se das tipografias baseadas na escrita manual. Tem sua origem na escrita caligráfica italiana.



Figura 10: Exemplo de Tipografia Cursiva. Fonte: Fontsqirrel. <<https://www.fontsqirrel.com/fonts/sant-elia>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.5 Latinas (origem nos anos 1775)

São fontes que descendem das Romanas, o que pode gerar certa confusão. O que as difere é um maior contraste entre as hastes. Sua principal característica é a terminação da haste bruscamente em ângulo reto na junção da serifa.



Figura 11: Exemplo de Tipografia Latina. Fonte: Fontsqirrel. <<https://www.fontsqirrel.com/fonts/bellefair>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.6 Egípcias (origem nos anos 1825)

Foram baseadas no estilo dos hieróglifos (inscrições egípcias), que eram esculpidos em pedra. Possuem serifas retangulares bastante evidentes, da mesma espessura que as hastes.

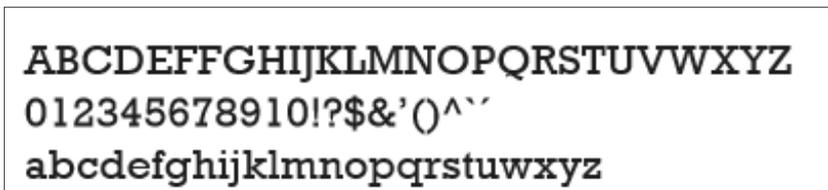


Figura 12: Exemplo de Tipografia Egípcia. Fonte: Medium. <<https://medium.com/@julliasaad/tipografia-91f5957b5of7>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.7 Grotescas (origem nos anos 1900)

É uma família que não apresenta serifas. As letras grotescas são chamadas também de letras bastão e são das fontes onde é mais provável encontrar variações.



Figura 13: Exemplo de Tipografia Grotasca. Fonte: Fontsquirrel. <<https://www.fontsquirrel.com/fonts/Plexifont-BV>>. Acesso em 28/06/2018.

2.2.8 Fantasia

São fontes que não se enquadram nas famílias já referidas, têm características confundidas, misturadas, ornamentadas e até icônicas.

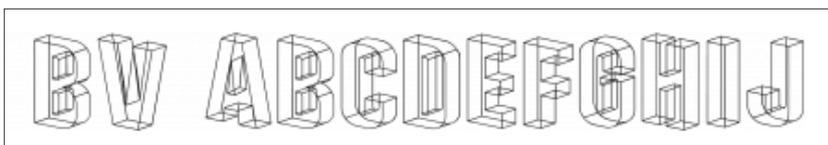


Figura 14: Exemplo de Tipografia Fantasia. Fonte: Fontsquirrel. <<https://www.fontsquirrel.com/fonts/Plexifont-BV>>. Acesso em 28/06/2018.

Além do estilo tipográfico empregado em cada projeto, o tamanho do corpo de texto utilizado (considerando que a receita muitas vezes deverá ser lida a uma determinada distância), também deve ser pensado. A seguir, exemplos de famílias tipográficas encontradas em alguns dos livros e revistas analisados:

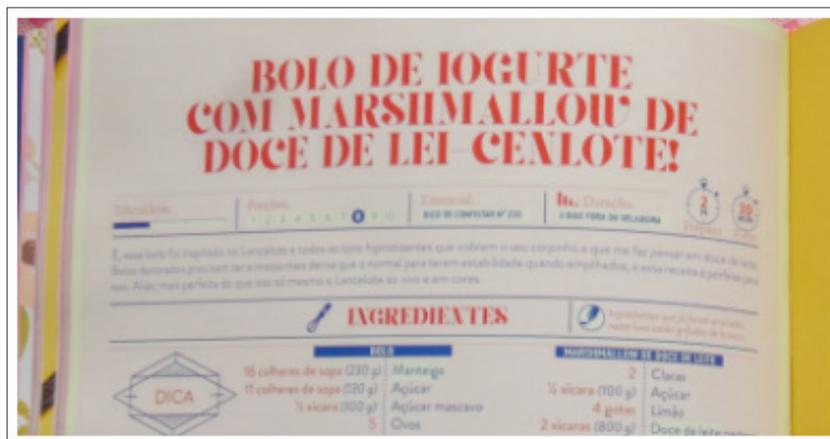


Figura 15: Tipografia aplicada ao livro de COSTA, 2017. Fonte: Acervo da autora.

Neste caso, tem-se um exemplo em que a tipografia tem características específicas para reforçar a estética do projeto gráfico, entretanto, no que tange à parte das receitas, utiliza-se uma tipografia grotesca, sem serifa, com espaçamento adequado para orientar o leitor.

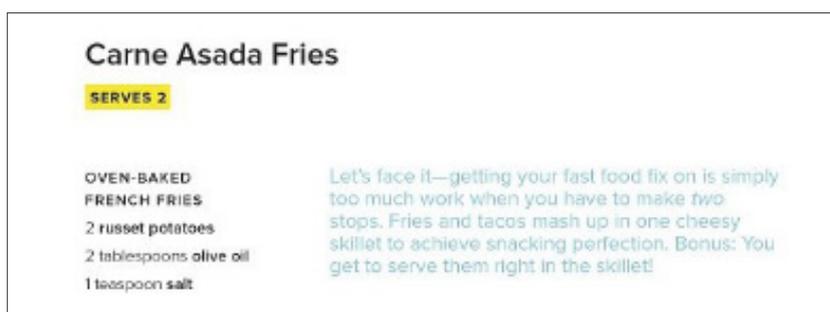


Figura 16: Tipografia aplicada ao livro TASTY, 2017. Fonte: Acervo da autora.

O livro *Tasty* de BuzzFeed apresenta tipografia grotesca, com variações regular e bold. Essas variações de tipografia apresentam clareza e boa legibilidade, entretanto, quando a cor azul é aplicada sobre fundo branco, isso atrapalha consideravelmente a legibilidade.

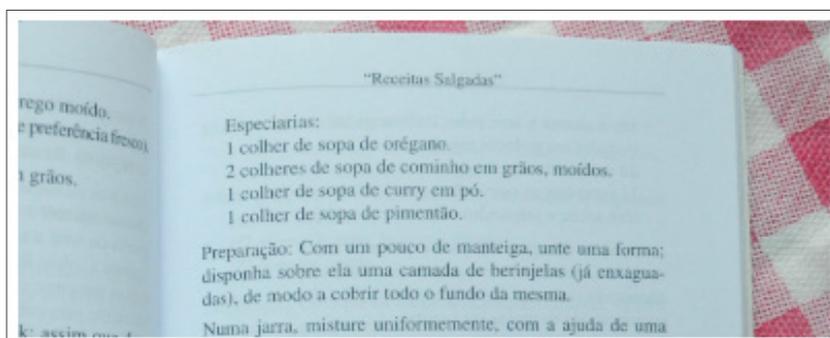


Figura 17: Tipografia aplicada ao livro Cozinha Vegetariana. Fonte: Acervo da autora.

No livro *Cozinha Vegetariana*, de Santos, é apresentada tipografia de transição, serifada, que proporciona bom ritmo de leitura e é associada a projetos mais tradicionais.

2.3 Cor

A cor existe no olho do observador, devido à incidência da luz, pois é o resultado da reflexão da luz por um objeto. Sendo assim, “nossa percepção da cor depende não apenas da pigmentação das superfícies em si como também da intensidade e do tipo da luz ambiente. Mais que isso: percebemos uma determinada cor em função das outras em torno dela.” (LUP-TON; PHILLIPS, 2014, p. 71). Quando tratamos da nomenclatura de cores, podemos classificá-las em algumas categorias de acordo com suas características:

- **Cores primárias:** O magenta, o amarelo e o ciano são cores puras que não podem resultar da mistura de outras. As demais cores do círculo cromático são resultadas da mistura dessas 3 cores;
- **Cores secundárias:** resultam da mistura de duas cores primárias;
- **Cores terciárias:** são concebidas através da mistura de uma cor primária com uma cor secundária;
- **Complementares:** são cores que encontram-se em lados opostos do disco de cores;
- **Análogas:** esquemas de cores construídos a partir de matrizes que se situam próximos uns dos outros no círculo cromático (LUPTON; PHILLIPS, 2014, p.73).

No caso dos livros de receita, é possível ampliar os sentidos do leitor e despertar seu interesse com a aplicação de paletas de cores que valorizem e/ou complementem as ima-

gens dos pratos apresentados. Além disso, a psicologia das cores destaca que elas podem instigar os sentidos do observador, estimulando a fome por exemplo.

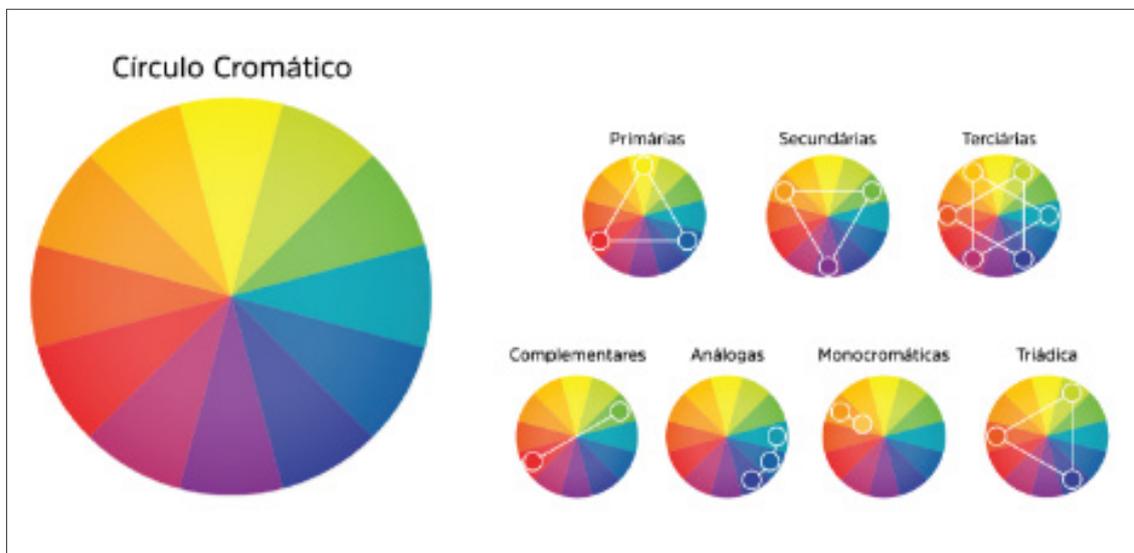


Figura 18: Disco das cores. Adaptado de <<https://carinhas.com.br/como-escolher-cores/>>.

O contraste e intensidade de cores é percebido, primeiramente, nas capas e nas imagens de livros, uma vez que são os elementos que chamam atenção inicial do público e que podem ampliar seu desejo em consumir a receita apresentada. Alguns exemplos das cores aplicadas a este tipo de publicação:

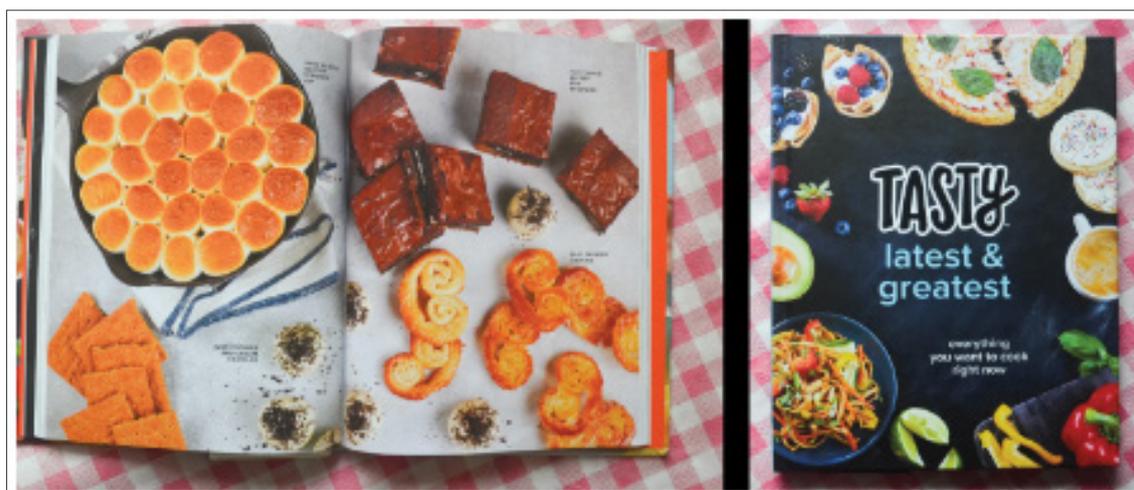


Figura 19: Capa e página dupla interna do livro TASTY. Fonte: Acervo da autora.

Na maior parte dos livros de receitas analisados, pode-se observar a presença de cor com mais ênfase nas fotografias, mantendo pouca ou nenhuma coloração nas páginas de texto.

Alguns exemplos como o livro *Tasty*, fazem uso de fotografias contendo algum contraste entre figura e fundo, usando fundo neutro para dar destaque às cores e texturas dos alimentos. Na parte textual, as cores são utilizadas apenas para dar destaque nas dicas dadas pelo autor, para melhor execução da receita.



Figura 20: Capa e página dupla interna de Costa.
Fonte: Acervo da autora.

No livro de Costa (2017), as cores são utilizadas com abundância em todas as páginas, seja no fundo das fotografias, como nas tipografias e utensílios, servindo como complemento às fotografias, proporcionando sensação de unidade em todos os elementos gráficos utilizados, o que permite que a atenção do leitor não seja direcionada a um ponto específico e sim mais uniforme, acompanhando os elementos da página sem grandes rupturas.

2.4 Equilíbrio: texto e imagem

As figuras presentes em livro possuem ligação com o conteúdo da obra, no caso de receitas, representam o produto final,

ou o processo de preparo da mesma, ou ainda ingredientes e utensílios utilizados em seu preparo. Nesse tipo de publicação, procura-se apresentar com clareza as instruções para preparos de diversos pratos, indicando uma lista de ingredientes e suas medidas e o passo-a-passo na elaboração do prato. No design, o equilíbrio “ancora e ativa elementos no espaço” (LUPTON; PHILLIPS, 2014, p.29). Para haver a devida harmonia entre os elementos de um livro, é necessário equilíbrio na proporção dos elementos.

É importante que haja coerência na interação entre as imagens e o texto apresentado, para que sejam complementares e contribuam para a melhor compreensão da receita o modo de preparo (LUPTON; PHILLIPS, 2014). Essa é uma preocupação pertinente à elaboração do projeto gráfico de um livro de receitas. No livro *Confeitaria Escalafobética*, existem diversos elementos gráficos, cores e texturas. Para haver equilíbrio na disposição das imagens com relação aos demais elementos, houve preocupação com a produção das fotografias, equilibrando a intensidade das informações visuais presentes na obra.



Figura 21: Equilíbrio aplicado a revista Criar & Vender. Fonte: Acervo da autora

Na revista *Criar&Vender*, podemos observar a receita sendo apresentada por meio de fotografias, demonstrando o passo a passo do preparo da receita. Essa forma de apresen-

tar os elementos reforça a o texto descrevendo o processo para o leitor, o que proporciona maior probabilidade de sucesso na execução da receita.

2.5 Ritmo

Jan White (2006) afirma que a sucessão das páginas deve ser planejada objetivando a intercalação de conteúdos repetitivos e inovadores e considerando adequadamente o andamento e fluxo da publicação como um todo.

Podemos observar que nos livros em que ocorre integração do texto com os elementos gráficos, a leitura é facilitada, uma vez que ambos auxiliam no entendimento do conteúdo. Quando há interferências no texto, ocorre uma alteração nas condições de legibilidade, levando-nos a observar que essas interferências devem ser feitas com cautela, já que os elementos gráficos devem apresentar constância com o objetivo de facilitar a leitura.

Todos os recursos utilizados no decorrer das páginas do livro possuem a capacidade de atrair o leitor, seja em questões estéticas e relacionadas à dinamicidade ou ao ritmo de leitura. Essa atração propicia que o livro seja lido em sua totalidade, de forma mais fluida e que o entendimento do mesmo seja maior.

O ritmo acontece a partir da repetição de elementos, é um padrão forte, constante e repetido". (LUPTON; PHILLIPS, 2014, p.30). Em um livro, o ritmo da leitura depende de bom planejamento gráfico e estudos na área editorial. Para uma boa leitura, os olhos devem acompanhar o texto sem qualquer interferência, e o ritmo

“ depende da maneira como se dispõem os caracteres (em palavras, frases, períodos) nas linhas, tornando a leitura cômoda ou, ao contrário, às vezes quase impraticável; em amplo sentido, porém, tal disposição deve combinar-se à própria organização da página, vale dizer, o modo como se articulam nesse espaço os elementos que o conformam em um todo, em uma unidade (ARAÚJO, 2008, p. 374).

No livro *Vegetais Vitais* de Buenfeld et al., pode-se observar que a diagramação e o grid possibilitam um ritmo de leitura adequado, guiado pela separação em 3 colunas, e com a numeração do passo a passo indicando a ordem de leitura, facilitando a compreensão. O ritmo permanece o mesmo ao longo do livro.



Figura 22: Ritmo no livro *Vegetais Vitais*. Fonte: Acervo da Autora.



Figura 23: Ritmo no livro *Confeitaria Escalafobética*. Fonte: Acervo da Autora.

Costa (2017), apresenta cada setor do seu livro aplicando diversos elementos gráficos diferentes, tais como cores, grafismos, fotografias, entre outros. Cada parte (ou seção do livro) segue um ritmo de leitura, que é quebrado quando um novo setor se apresenta.

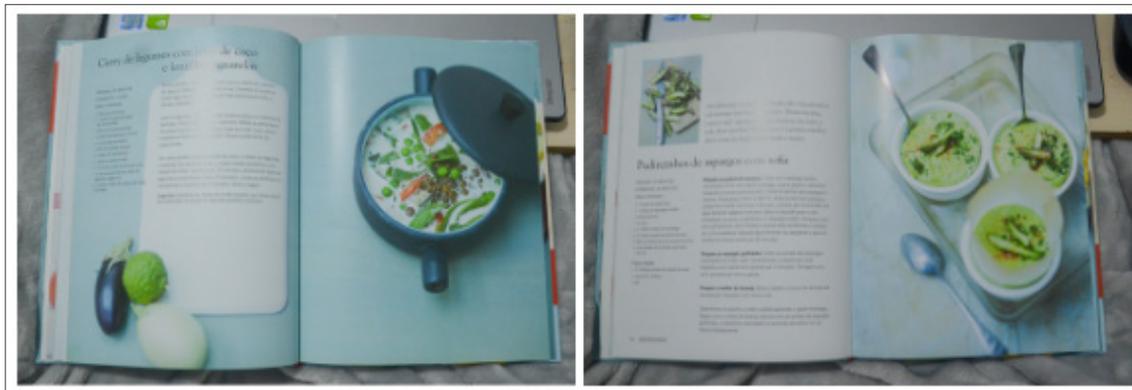


Figura 24: Equilíbrio aplicado ao livro *Comidinhas francesas vegetarianas* de Lhomme, 2014. Fonte: Acervo da autora.

No livro de Lhomme (2014), o ritmo permanece o mesmo ao longo de toda obra, apresentando sempre as fotografias e a diagramação das receitas sem alteração.

2.6 Formato

O tamanho e formato dos livros influenciam como os mesmos serão manuseados, o lugar e a maneira como serão lidos. No caso dos livros de receitas, é fundamental que as características físicas sejam planejadas para facilitar a interação com usuário.

Páginas impressas em folhas que contém brilho, característica dos papéis revestidos como o couché, podem refletir muita luz e atrapalhar a legibilidade do texto, por exemplo, em ambiente de luz artificial como geralmente é o caso de cozinhas. Contudo, possuem maior durabilidade quando em contato com possíveis respingos de alimentos. Já as folhas de papel fosco dificilmente vão refletir a luz, porém, por não possuírem cobertura, são mais sensíveis, principalmente quando em contato com líquidos.

Além disso, livros muito grandes e pesados podem ser de difícil manuseio – considerando, por exemplo, um grande espaço de bancada para comportá-lo, o que pode atrapalhar na execução de uma receita. Porém, livros muito pequenos, que possam se fechar ou que sejam difíceis de folhear durante a consulta também não são ideais (Figura 26).

Quanto aos componentes estruturais do livro, que acabam por influenciar seu formato considerando o volume de páginas que ocupam, Araújo (2008) explana que os elementos apresentados antes do texto são considerados pré-textuais (página de rosto, expediente e sumário por exemplo).

Os elementos que aparecem após o texto, são chamados pós-textuais, como referências e índices remissivos. Aqueles que compõem o conteúdo prioritário de fato, são chamados elementos textuais. E ainda podemos citar os elementos “Extratextuais”, que são todos os que não são incluídos pelas demais classificações, “externos” ao miolo da obra, como capa, contracapa e orelhas.

A partir da observação empírica da amostra analisada, percebemos que livros que possuem maior tamanho e peso apresentam com maior riqueza de detalhes seu conteúdo, todavia, o manuseio de obras maiores é mais difícil, principalmente quando em ambientes menos propícios para acomodar livros, como as cozinhas das casas.

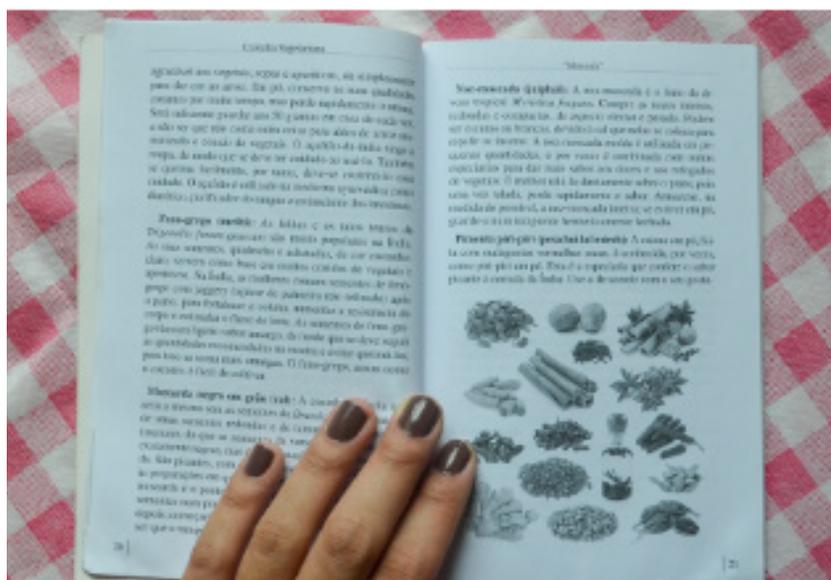


Figura 25: Manuseio de livro de menor formato.
Fonte: Acervo da autora.

Livros e revistas de menor formato, apesar de serem mais leves, e ocuparem menos espaço de bancada, por exemplo, por apresentarem páginas menores muitas vezes não permanecem abertos facilmente na página desejada, fazendo com que seja necessário manipulá-los com mais frequência e, com isso, corre-se o risco de sujar suas páginas ou atrapalhar na realização da receita.



Figura 26: Manuseio de livro de maior formato.
Fonte: Acervo da autora.

Por outro lado, livros de receitas de maior formato, apesar de mais pesados, possibilitam maior visão dos elementos gráficos e manuseio do mesmo. Permanecem abertos mais facilmente na página desejada, porém necessitam de maior espaço na bancada, para se acomodarem.

Após a realização das análises, foi possível observar inúmeras diferenças e semelhanças em diferentes livros e revistas de receitas, pôde-se observar características consideradas pela autora como positivas e negativas, quando avaliadas perante aos elementos estudados durante o curso de design gráfico.

3 UMA PRÁTICA POSSÍVEL

A partir da análise feita acerca dos similares, a procura por referências visuais e a escolha do público-alvo determinaram os parâmetros estéticos para o projeto. O desenvolvimento mais aprofundado dos estudos taxonômicos mostrado a seguir, utilizado como metodologia projetual (GOMES, 2011), parte de quadros de referência que foram elaborados para que ficasse mais clara a abordagem pretendida na prática projetual.

As receitas selecionadas têm como critério aquelas mais executadas pela autora, selecionando as preferidas para estarem no trabalho final. Após a escolha das receitas, foi definido como título do livro: “Comida Com Afeto” que salienta

a relação das receitas com a emoção que as mesmas proporcionam, o que acabou por ser o ponto de partida para as escolhas projetuais apresentadas a partir daqui.

Para a elaboração do livro, referências visuais se fazem necessárias para desenvolver a estética do mesmo. Ao longo do desenvolvimento teórico, foram pesquisadas imagens que tem como propósito organizar as ideias e definir o estilo do projeto.

Para conceituar o processo projetual da prática, foi utilizado então o Método e Processo Criativo de Gomes et. al (2011). O autor explana que a análise almeja a obtenção de informações para a compreensão de projetos de forma estrutural, funcional e morfológica.

3.1 Análise Taxonômica

A análise taxonômica de Gomes et. al. (2011) tem como objetivo catalogar as características dos projetos, que possam ser utilizadas como referência sua execução. Para fundamentar essa análise, as categorias analisadas determinaram as escolhas do projeto gráfico que é apresentado na sequência.

3.1.1 Usuário

A prática apresentada tem como objetivo abranger o maior público-alvo possível, adaptando as características para que a experiência seja a melhor possível para cada usuário. Logo, não foi definida uma idade restritiva para o público a ser atingido, apenas que o mesmo apresenta interesse por gastronomia, livros de receita, produtos com design como uma alternativa ao tradicional. No caso desse livro, tais inovações partem do suporte, das receitas removíveis, entre outros. Também é uma alternativa como presente para pessoas que possuem as características anteriormente descritas.



Figura 27: Usuário. Fonte: Elaborado pela autora.

3.1.2 Ambiente

Em relação ao projeto almejado, tratam-se de espaços relacionados à culinária, tais como cozinhas, casas, livrarias, bibliotecas e escolas de gastronomia.



Figura 28: Ambiente. Fonte: Elaborado pela autora

3.1.3 Similares

Algumas referências visuais utilizadas no que diz respeito à estética do livro, além da característica de “partes destacáveis”, no caso das fichas individuais do exemplo ao centro.



Figura 29: Similares. Fonte: Elaborado pela autora.

Os livros adquiridos ao longo dos anos, previamente citados, foram utilizados como referências visuais e teóricas para o presente trabalho, juntamente com cadernos de receitas, sites^[3] e livros disponíveis em livrarias locais.

[3] Tais como: <http://www.daninoce.com.br/> e <http://dulcedelight.com.br/> acesso em julho de 2018.



Figura 30: Livros de receita em livraria local. Fonte: Elaborado pela autora.

3.1.4 Painel Semântico

O painel semântico, segundo Gomes et. al. (2011), tem como função organizar as inspirações visuais para facilitar a criação de conceitos, paletas de cores, tipografias, entre outros, a partir de padrões e características percebidas nos painéis. Caracteriza-se como um modo de organizar e compreender as referências visuais.

Para o projeto gráfico aqui apresentado, as referências foram construídas ao longo de uma vida baseada em experiências relacionadas à cozinha. A partir de tal contexto, foram selecionados elementos gráficos tais como cores e fotografias, que possibilitaram as escolhas para o presente trabalho.

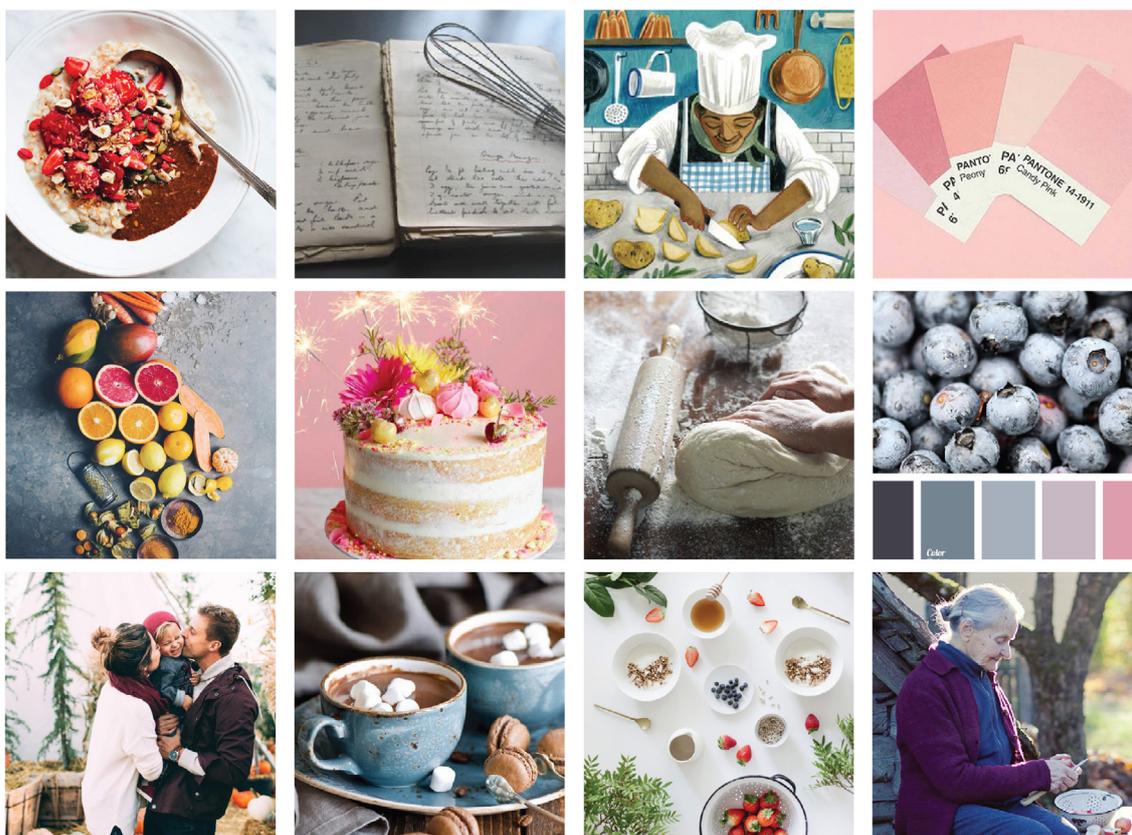


Figura 31: Referências Visuais.
Fonte: Elaborado pela autora.

Buscou-se passar prazer ao manusear o livro, e evitar ao máximo possíveis frustrações ao executar as receitas. Para tanto, foi definido formato diferenciado, onde as receitas se

localizam dentro de envelopes, instigando o leitor a manusear e interagir com o livro. Foi criado um suporte para apoiar a receita na bancada, para melhor visualização do usuário, evitando que o mesmo tenha que manusear o livro simultaneamente enquanto lida com ingredientes.



Figura 32: Protótipo do suporte do projeto gráfico. Fonte: Elaborado pela autora.

3.2 Memorial descritivo

Nesse tópico apresentam-se os dados técnicos da prática projetual, definidos a partir da análise de similares, das referências teóricas e do conhecimento empírico da autora.

No projeto gráfico optou-se por priorizar a experiência do usuário, mantendo cores e adornos de forma sutil, para enfatizar as receitas e fotografias.



Figura 33: Projeto gráfico.
Fonte: Elaborado pela autora.

3.2.1 Formato

O tamanho definido foi de 17x21cm, com o objetivo de suprir os problemas de manuseio salientados na análise anteriormente descrita, ou seja, tamanhos grandes ocupam muito espaço físico e tamanhos reduzidos dificultam o manuseio e apresentam maior dificuldade de leitura ocasionada por textos de menor tamanho. Optou-se, assim, por utilizar um formato não tradicional. No livro projetado as receitas apresentam-se de forma destacável, dentro de envelopes, separados por categorias presentes no sumário, identificadas por cores.



Figura 34: Projeto Gráfico.
Fonte: Elaborado pela autora.

3.2.2 Tipografias utilizadas

Todas as tipografias foram testadas por meio de impressão, sendo decidido o tamanho médio de 10pt para os corpos de texto, para facilitar a leitura à distância (quando a receita estiver no suporte) e também para usuários com eventuais dificuldades na visão. A tipografia definida para o texto foi a Open Sans, sem serifa (KANE, 2012), para ampliar a legibilidade.

Título: Batriysh



Figura 35: Tipografia título.
Fonte: Elaborado pela autora.

Texto: Open Sans

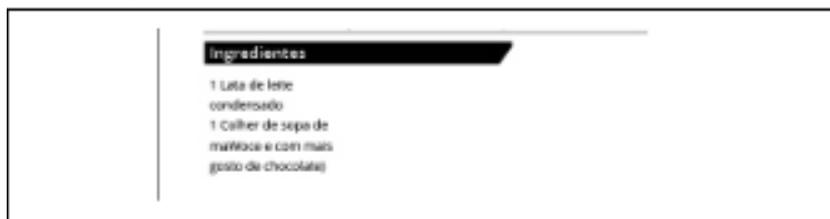


Figura 36: Tipografia texto.
Fonte: Elaborado pela autora.

Títulos Receitas: Amphian



Figura 37: Tipografia títulos.
Fonte: Elaborado pela autora.

Fantasia:

Tipografias fantasia (KANE, 2012) foram utilizadas para complementar as imagens, e adicionar um elemento decorativo, especialmente nas “capas” (composições de abertura das receitas, que ocupam uma das faces dos cards) de cada receita.

Foram selecionadas 2 receitas doces e 2 salgadas para mostrar esse elemento decorativo.

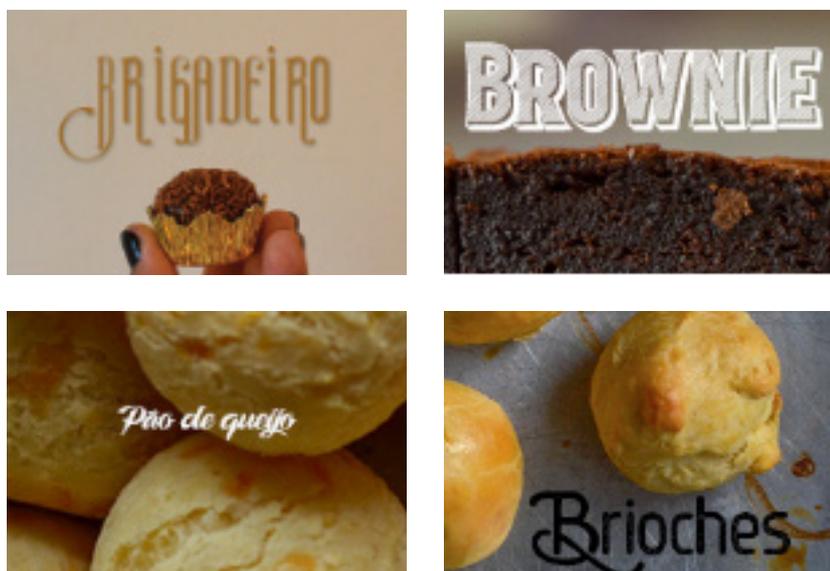


Figura 38: Tipografia Fantasia receitas. Acima, à esquerda: Neo Orient Type, 65pt. Acima, à direita: VVD Golden Horn, 65pt. Abaixo, à esquerda: Ampere, 15pt. Abaixo, à direita: Batriysh, 50pt. Fonte: Elaborado pela autora.

Todas as receitas e fotografias foram produzidas e editadas pela autora, ao longo do semestre de produção desse trabalho, após diversos estudos e testes, tanto no que tange às questões técnicas sobre fotografia, como na execução das receitas.

3.2.3 Cores

Após as análises feitas, decidiu-se por manter o texto e demais elementos em preto, com o fundo em branco, para não haver distrações supérfluas ao leitor no momento em que as páginas da receita estão no suporte, durante a execução da mesma. As cores, assim, ficam restritas às imagens, o que amplia seu apelo visual e o contraste na composição. (LUP-TON; PHILLIPS, 2014, p. 71).



Figura 39: Cores no projeto gráfico. Fonte: Elaborado pela autora.

O grid escolhido para o livro foi o de três colunas (TONDREAU, 2009) e a disposição do conteúdo foi feita com imagens em página inteira, na página frontal do card da receita e na parte interna, apresentada ao lado da receita escrita.

Na parte do passo a passo da receita foi feita a mescla de duas das três colunas na página da esquerda para comportar o corpo da receita, e na parte dos ingredientes optou-se pela distribuição dos elementos em colunas individuais, para dar destaque aos ingredientes, que ficam à esquerda. Essa apresentação dos elementos compositivos pretende proporcionar maior chance de execução do preparo, e incentivo à leitura a partir de uma subdivisão de informações que impede que o conteúdo se torne difícil de assimilar. as sub divisões são feitas a partir de linhas de fluxo horizontais.

3.2.4 Grid

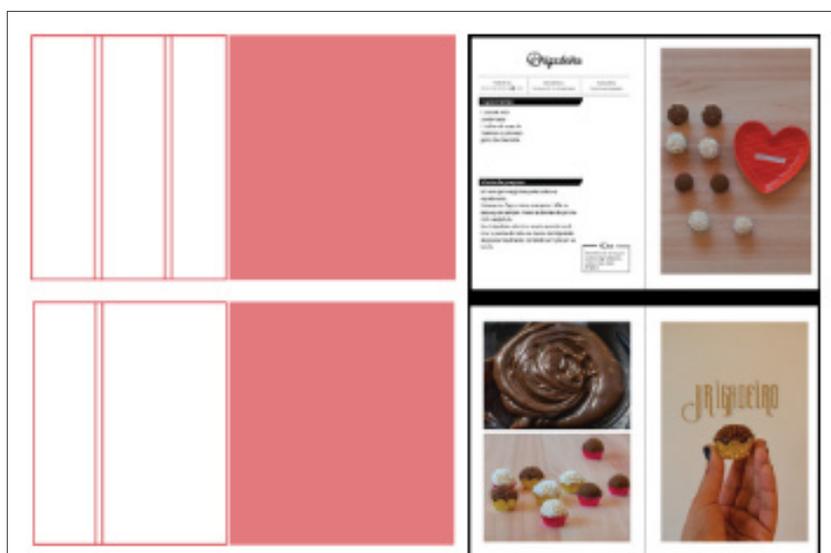


Figura 4o: Grid no projeto gráfico.
Fonte: Elaborado pela autora.

3.2.5 Ritmo

O ritmo das páginas de receitas não é alterado ao longo das mesmas, mantendo a mesma diagramação e posicionamento das imagens. Na obra como um todo os envelopes apresentam quebra o ritmo de leitura (WHITE, 2006), após os textos de apresentação, para instigar o leitor a manuseá-los e entrar em contato com as receitas. Também apresentam-se variações na cor das barras de identificação dos envelopes, diferenciando as categorias.

3.2.6 Equilíbrio entre texto e imagem

O livro tem como prioridade a visualização com clareza das imagens e da receita, dando destaque à ambos elementos na sua disposição, apresentando-os em equilíbrio ao ocuparem a página em sua totalidade, facilitando a visualização à distância.



Figura 41: Texto e imagem no projeto gráfico. Fonte: Elaborado pela autora.

3.3 Produção gráfica

A produção do livro em questão requer maiores cuidados do que um livro tradicional, por conter envelopes e por conta das receitas se apresentarem em cards não encadernados. Devido a isso, o investimento para a produção do mesmo é maior, requerendo produção separada dos envelopes e páginas de receita. Cabe salientar que a versão aqui apresentada tem caráter de protótipo e não faz uso necessariamente dos materiais que seriam utilizados em produção em larga escala.

A encadernação, costurada e/ou colada, seria a ideal para a junção de todos os elementos e os envelopes em seguida, que seriam os responsáveis por definir as “categorias” de receitas através de suas cores; esses se apresentam com abertura frontal para visualização do conteúdo e possuem a mesma proporção do livro, 17x2cm, e as páginas iniciais con-

tém falsa folha de rosto, folha de rosto, ficha catalográfica, agradecimentos, sumário e instrução de como ler o livro.

O suporte se apresenta em papel cartão, requerendo uma faca de corte específica para sua produção, e deve ser acondicionado na mesma embalagem que comporta o livro.

A capa do livro foi pensada para ter destaque em meio a outros títulos similares na prateleira de uma livraria, onde a maioria dos livros de receita apresenta muitas cores e adornos, ganhando grande destaque visual.

Para o projeto, foi pensada uma capa branca, com escritos em preto, dando destaque para uma fotografia apresentando um processo de uma receita.



Figura 42: Capa do projeto gráfico.
Fonte: Elaborado pela autora.

Para acomodar o livro e o suporte das receitas, foi elaborada uma embalagem composta pelos elementos gráficos contidos na guarda e na capa do livro. A caixa é de papelão e tem as medidas de 20x26cm.

Após o desenvolvimento da pesquisa e elaboração do projeto gráfico, apresentam-se as considerações finais acerca dos resultados obtidos pela autora. Bem como discussão sobre os possíveis desdobramentos da pesquisa.



Figura 43: Embalagem do projeto gráfico. Fonte: Elaborado pela autora.

CONCLUSÃO

Os resultados alcançados com essa pesquisa foram satisfatórios para a autora, uma vez que foi atingido objetivo considerando todos os recursos disponíveis. Os possíveis desdobramentos futuros desta pesquisa estão relacionados à produção de trabalhos na área do design editorial, com possibilidades de produção gráfica de forma não convencional para livros e outras publicações, aplicando os parâmetros utilizados.

Foi possível fazer uso do conhecimento empírico da autora, obtido desde a infância, juntamente com o aprendizado adquirido durante a graduação, possibilitando a união da visão técnica provida através de autores, tais como Ellen Lupton, Emanuel Araújo, entre outros, com a experiência vivida e os livros adquiridos ao longo da vida.

A partir dos parâmetros utilizados, tais como contraste, tipografia, cor, equilíbrio, ritmo e formato, foi possível compreender os conceitos de design editorial ligados à produção de um livro de receitas, bem como produzir uma prática unindo o que se foi considerado como eficiente. Já com a análise empreendida, foi possível identificar fatores que prejudicam algumas experiências com livros, implementando possíveis itens de melhoria, e então, aplicando propostas de diferenciação ao protótipo gerado.

Os objetivos propostos foram alcançados, pois a pesquisa serviu de base para a produção da prática apresentada, gerando conteúdo e criando um protótipo que serve de alternativa aos livros pesquisados aqui anteriormente, adotando soluções exploradas ao longo do trabalho, empregadas de forma a criar um modelo de livro único.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Emanuel. **A Construção do Livro: Princípios da Técnica de Editoração**. Rio de Janeiro: Lexicon Editora Digital, 2008.

BONOMETTI, Lu. **Biscoito ou bolacha?** São Paulo: Alaúde, 2017.

BUZZFEED. **Tasty Latest & Greatest**. Los Angeles: Clarkson Potter, 2017.

COSTA, Raiza. **Confeitaria Escalafobética**. São Paulo: Senac, 2017.

DAMASCENO, Patricia Lopes. **Design de jornais: projeto gráfico, diagramação e seus elementos**. Rio de Janeiro: 2013.

GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza Della; SELAU, Mauricio da Silva. **A culinária como patrimônio cultural imaterial**. Santa Catarina: Unochapecó, 2009.

GIL, Antonio Carlos. **Metodos e tecnicas de pesquisa social** – 6. ed. – São Paulo: Atlas, 2008

GOMES, Luiz Vidal Negreiros; MEDEIROS, Ligia Sampaio; BROD JUNIOR, Marcos; BRITO, Andréia Bordini. **Método e Processo Criativo**. Goiânia: sCHDs, 2011.

KANE, John. **Manual dos tipos**. São Paulo: Gili, 2012.

LHOMME, Valerie. **Comidinhas Francesas Vegetarianas**. São Paulo: Alaúde, 2014.

s/a. **Vegetais Vitais**. São Paulo: READER'S DIGEST: 2009.

LUPTON, Ellen; PHILLIPS, Jennifer Cole. **Novos fundamentos do design**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

LUPTON, Ellen. **Pensar com tipos: para designers, escritores, editores e estudantes**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

NOCE, Danielle. **Por uma Vida Mais Doce**. São Paulo: Melhoramentos, 2014.

SANTOS, Maris. **Cozinha Vegetariana**. São Paulo: Bhaktivedanta Book Trust, 2011.

TEE, Susanna. **1001 Cupcakes, Biscoitos e outras tentações**. United Kingdom: Parragon, 2012.

TODA MATÉRIA. **Cores Primárias**. Disponível em: < <https://www.todamateria.com.br/cores-primarias/>> Acesso em: 20 maio 2018

TONDREAU, Beth. **Criar Grids: 100 Fundamentos de Layout**. São Paulo: Bluncher, 2009.