



CREATIVE UNIVERSITY
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

2015

**FÁBIO ANDRÉ
PINHEIRO REIS**

**FUSÃO ENTRE ARTES - MANIPULAÇÃO DA
IMAGEM DE UM PRATO DE COZINHA**



CREATIVE UNIVERSITY
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

2015

**FÁBIO ANDRÉ
PINHEIRO REIS**

FUSÃO ENTRE ARTES - MANIPULAÇÃO DA IMAGEM DE UM PRATO DE COZINHA

Projeto apresentado ao IADE-U Instituto de Arte, Design e Empresa – Universitário, para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Design e Cultura Visual, opção de especialização em Design Visual, realizado sob a orientação científica do Prof. Doutor Fernando Oliveira, Professor auxiliar do IADE-U.

Dedico este trabalho aos principais pilares da minha vida, à minha Mãe, ao meu Pai e ao meu Irmão pois só com o seu apoio, motivação dada e por sempre acreditarem nas minhas capacidades foi possível concretizar todo o projeto.

o Júri

Presidente

Doutora Maria Emília Capucho Duarte,
Professora Auxiliar do *Instituto de Arte, Design e Empresa - Universitário*

Arguente

Doutor José Miguel Gago da Silva,
Professor Adjunto da *Escola Superior de Artes Aplicadas, do Instituto Politécnico de Castelo-Branco*

Orientador

Doutor Fernando Jorge Matias Sanches Oliveira,
Professor Auxiliar do *Instituto de Arte, Design e Empresa - Universitário*

Agradecimentos

Em primeiro lugar, começo por agradecer a toda a minha família, por todo o apoio que me deram ao longo do segundo ano de mestrado. Em especial à minha Mãe, ao meu Pai e ao meu Irmão que sempre me apoiaram no decorrer de todo o meu percurso académico.

Agradeço ao meu orientador, Prof. Doutor Fernando Oliveira, por todo o apoio, disponibilidade e ajuda, no decorrer da criação do projeto.

Também faço um agradecimento a todos os professores que fizeram parte do meu percurso académico, em especial à Professora Catarina Lisboa, por todo o apoio e ajuda que me deu.

A todos os meus amigos que sempre acreditaram no meu projeto e me deram força para lutar pelo que acredito.

Um agradecimento especial também a todos os inquiridos que, responderam ao meu questionário, em especial ao *Chef* Kiko Martins e ao *Chef* Vasco Coelho Santos.

Palavras Chave

Cultura Visual ; Prato de cozinha ; Manipulação ; Sensações e Emoções

Resumo

O projeto pretende ser a demonstração que a imagem de um prato de cozinha, quando manipulada, pode traduzir uma interpretação, transmitindo sensações e emoções diferentes.

As várias abordagens definidas na criação do documento permitem identificar a possibilidade existente de uma imagem de um prato de cozinha manipulada.

Serão abordados no projeto os tópicos: Cultura Visual, Cozinha, Design Editorial, manipulação de imagens, como perguntar, o olhar para imagens, a cor como elemento de criação de um prato de cozinha, a psicologia da arte e a semiótica.

Também são utilizados vários livros de cozinha como forma de estudo de caso.

O projeto é apresentado em forma de livro de receitas, intitulado "Fusão entre Artes".

Concluindo, o observador que consultar a obra terá a possibilidade de analisar e sentir o que a imagem lhe pode transmitir, remetendo-o a vários tipos de sensações incluindo o fator surpresa.

Keywords

Visual Culture ; Cooking dish ; Manipulation ; Sensations and emotions

Abstract

The project will be the demonstration that the image of a cooking dish, when manipulated, can translate an interpretation and analysis distinct transmitting different sensations and emotions.

The various approaches defined in the creation of the document identifying the existing possibility of a manipulated image of a cooking dish.

Will be addressed in the project the following topics: Visual Culture, Kitchen, Editorial Design, Image Manipulation, how to ask, look for images, the color as part of creating a cooking dish, the psychology of art and semiotics.

The project is presented as a cookbook entitled "Merger of Art".

In conclusion, the observer who consult the work will be able to analyze and feel what you can transmit the image, sending it to various kinds of sensations including the surprise factor.

ÍNDICE

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO

. 1 . Temática do Projeto _____	29
. 2 . Questão de investigação _____	30
. 3 . O porquê da escolha do tema e seu objetivo _____	31
. 4 . Metodologia de investigação _____	32
. 5 . Estrutura do documento _____	33
. 6 . A forma final do projeto _____	35

2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

. 1 . A Cultura Visual

. 1 . 1 . Introdução à Cultura Visual _____	39
. 1 . 2 . A imagem _____	42
. 1 . 3 . Imagem como meio de comunicação _____	44
. 1 . 4 . Produção de significado _____	45
. 1 . 5 . Contexto e expectativas da imagem _____	48
. 1 . 6 . A influência das cores na imagem _____	50
. 1 . 7 . Manipulação de imagens _____	53

. 2 . Cozinha

. 2 . 1 . História da Cozinha _____	55
. 2 . 2 . Cultura e Cozinha _____	58
. 2 . 3 . Cozinha está na moda e é o novo sexo _____	61
. 2 . 4 . Processo de criação de um prato de cozinha _____	63
. 2 . 5 . Sensações que são transmitidas a partir de um prato _____	66

. 3 . Semiótica

. 3 . 1 . Teoria semiótica e a imagem _____	68
. 3 . 2 . Teoria dos signos _____	70
. 3 . 3 . As imagens como signos _____	71

. 4 . Design Editorial

. 4 . 1 . Introdução à criação e desenvolvimento tipográfico _____	73
. 4 . 2 . Utilização do tipo de letra em Design Editorial _____	76
. 4 . 3 . Organização da página _____	78

. 5 . Olhar	
. 5 . 1 . A visão como elemento de exploração das imagens _____	80
. 5 . 2 . Perceção _____	82
. 5 . 3 . O equilíbrio das imagens tendo em conta o olhar _____	83
. 6 . Criar	
. 6 . 1 . Criação de um prato de cozinha como obra de arte _____	84
. 6 . 2 . A cor como recurso à criação de imagens de pratos de cozinha _____	86
. 7 . Sentir	
. 7 . 1 . Psicologia da arte _____	89
. 8 . Questionários (Como perguntar)	
. 8 . 1 . Introdução à criação de perguntas _____	91
. 8 . 2 . Criação de perguntas para questionários _____	93
. 8 . 3 . Perguntas abertas ou fechadas _____	95
. 8 . 4 . Processo do paradigma “TAP” para criação de perguntas _____	97
3 . ESTUDO DE CASO	
. 1 . Livros de receitas _____	101
. 2 . “Cozinha com Identidade – <i>Contemporary Portuguese Food</i> ” _____	102
. 3 . “Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa” _____	106
. 4 . “Gordon Ramsay Cozinha sem Limites” _____	108
. 5 . Comparações e conclusões dos estudos de caso _____	112
4 . HIPÓTESE	
. 1 . Hipótese para criação do projeto _____	117
5 . PROJETO	
. 1 . Livro de receitas	
. 1 . 1 . O porquê da escolha de um livro de receitas _____	121
. 1 . 2 . Estrutura do livro _____	122
. 1 . 3 . Dimensões e escalas _____	123
. 1 . 4 . Criação das imagens utilizadas _____	124

. 1 . 5 . Tipografia _____	125
. 1 . 6 . Escolhas cromáticas _____	127
. 1 . 7 . Utilização da marca Salteado como elemento de apoio _____	128
. 1 . 8 . QR Code como auxiliar do projeto _____	129
. 1 . 9 . Protótipo do livro _____	130
. 1 . 10 . Imagens do projeto _____	170
. 2 . Questionário tendo em conta o projeto _____	187
. 2 . 1 . Criação do questionário _____	187
. 2 . 1 . 1 . Perguntas criadas para o questionário geral _____	188
. 2 . 1 . 1 . 1 . Resultados obtidos do questionário geral _____	189
. 2 . 1 . 1 . 2 . Análise dos resultados obtidos _____	196
. 2 . 1 . 2 . Perguntas criadas para o questionário específico _____	199
. 2 . 1 . 2 . 1 . Resultados obtidos do questionário específico _____	200
. 2 . 1 . 2 . 2 . Análise aos resultados obtidos _____	203
. 2 . 2 . Relações entre resultados - Conclusões _____	205
6 . CONCLUSÃO	
. 1 . Conclusões do projeto _____	209
7 . BIBLIOGRAFIA _____	213

ÍNDICE DE FIGURAS:

Fig. 1 - Esquema de produção de significado das imagens p. 73

Fonte: VILAS-BOAS, A. (2010). O que é a Cultura Visual?. Porto: AVB. _____46

Fig. 2 - Fotografia do Urinol de Marcel Duchamp

Fonte: http://criticanaparede.com/pics/duchamp_fountain.jpg 01/06/2015 _____ 48

Fig. 3 - HELLER, E(2009). A Psicologia das Cores. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

_____ 51

Fig. 4 – Bacalhau à Brás do <i>Chef</i> João Rodrigues	
Fonte: http://static.publico.pt/files/revista2/2014-12-14/receitas/caixa_01.jpg	
15/05/2015	64
Fig. 5 – Bacalhau à Brás tradicional	
Fonte: http://i130.photobucket.com/albums/p264/nana3_2007/Receitas/BacalhauBrs.jpg	
15/05/2015	67
Fig. 6 – Bacalhau à Brás do <i>Chef</i> João Rodrigues	
Fonte: http://4.fotos.wweb.sapo.io/i/G2d14f36e/17969581_gJfPc.jpg	
15/05/2015	67
Fig. 7 – <i>Reinforcing meaning</i> p.64	
Fonte : KANE, J. (2002). <i>A Type Primer</i> . Londres: <i>British Library</i>	76
Fig. 8 – <i>Placing text on a page</i> p.124	
Fonte: KANE, J. (2002) <i>A Type Primer</i> , Londres, <i>British Library</i>	78
Fig. 9 – Imagem do Projeto	87
Fig. 10 – Imagem do Projeto	88
Fig. 11 – Índice p. 14-15	
Fonte: AIROLDI, F.(2013). <i>Cozinhar com Identidade – Fausto Airoldi</i> .(1ª Edição). Portugal: GB	102
Fig. 12 – Torricado de pão de Mafra p. 66-67	
Fonte: AIROLDI, F.(2013). <i>Cozinhar com Identidade – Fausto Airoldi</i> .(1ª Edição). Portugal: GB Edições.	103
Fig. 13 – Sopa de cação com tomate confitado p.50-51	
AIROLDI, F.(2013). <i>Cozinhar com Identidade – Fausto Airoldi</i> .(1ª Edição). Portugal: GB Edições.	103
Fig. 14 – Sopa de cação com tomate confitado p. 52-53	
Fonte: AIROLDI, F.(2013). <i>Cozinhar com Identidade – Fausto Airoldi</i> .(1ª Edição). Portugal: GB Edições.	104
Fig. 15 – Sopa de entulho com legumes da horta p. 58-59	
Fonte: AIROLDI, F.(2013). <i>Cozinhar com Identidade – Fausto Airoldi</i> .(1ª Edição). Portugal: GB Edições.	104
Fig. 16 – Índice p. 6-7	
Fonte: SÁ PESSOA, H.(2015). <i>Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa</i> . (2ª Edição). Portugal: CasadasLetras.	106
Fig. 17 – <i>Chips</i> de Pastinaca p. 26-27	
Fonte: SÁ PESSOA, H.(2015). <i>Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa</i> . (2ª Edição). Portugal: CasadasLetras.	107
Fig. 18 – Índice p. 8-9	
Fonte: RAMSAY, G. (2012). <i>Gordon Ramsay Cozinha sem Limites</i> (1ª Edição) Portugal: Porto Editora	109

Fig. 19 – <i>Frittata</i> de Bacon Ervilhas e queijo de cabra p.28-29 Fonte: RAMSAY, G. (2012). Gordon Ramsay Cozinha sem Limites (1ª Edição) Portugal: Porto Editora	110
Fig. 20 – Salmonete com molho doce de malagueta p. 72-73 Fonte:RAMSAY, G. (2012). Gordon Ramsay Cozinha sem Limites (1ª Edição) Portugal: Porto Editora	110
Fig. 21 – Imagem inicial so site Salteado Fonte: blogsalteado.wix.com/blogsalteado 05/05/2015	127
Fig. 22 – <i>QR Code</i> imagem de autor	129
Fig. 23 – Protótipo <i>Book</i>	130
Fig. 24 – Protótipo <i>Book</i>	131
Fig. 25 – Protótipo <i>Book</i>	131
Fig. 26 – Protótipo <i>Book</i> p.1	132
Fig. 27 – Protótipo <i>Book</i> p.2-3	132
Fig. 28 – Protótipo <i>Book</i> p.4-5	133
Fig. 29 – Protótipo <i>Book</i> p.6-7	133
Fig. 30 – Protótipo <i>Book</i> p.8-9	134
Fig. 31 – Protótipo <i>Book</i> p.10-11	134
Fig. 32 – Protótipo <i>Book</i> p.12-13	135
Fig. 33 – Protótipo <i>Book</i> p.14-15	135
Fig. 34 – Protótipo <i>Book</i> p.16-17	136
Fig. 35 – Protótipo <i>Book</i> p.18-19	136
Fig. 36 – Protótipo <i>Book</i> p.20-21	137
Fig. 37 – Protótipo <i>Book</i> p.22-23	137
Fig. 38 – Protótipo <i>Book</i> p.24-25	138
Fig. 39 – Protótipo <i>Book</i> p.26-27	138
Fig. 40 – Protótipo <i>Book</i> p.28-29	139
Fig. 41 – Protótipo <i>Book</i> p.30-31	139
Fig. 42 – Protótipo <i>Book</i> p.32-33	140
Fig. 43 – Protótipo <i>Book</i> p.34-35	141
Fig. 44 – Protótipo <i>Book</i> p.36-37	141
Fig. 45 – Protótipo <i>Book</i> p.38-39	142

Fig. 46 – Protótipo <i>Book</i> p.40-41	142
Fig. 47 – Protótipo <i>Book</i> p.42-43	143
Fig. 48 – Protótipo <i>Book</i> p.44-45	143
Fig. 49 – Protótipo <i>Book</i> p.46-47	144
Fig. 50 – Protótipo <i>Book</i> p.48-49	144
Fig. 51 – Protótipo <i>Book</i> p.50-51	145
Fig. 52 – Protótipo <i>Book</i> p.52-53	145
Fig. 53 – Protótipo <i>Book</i> p.54-55	146
Fig. 54 – Protótipo <i>Book</i> p.56-57	146
Fig. 55 – Protótipo <i>Book</i> p.58-59	147
Fig. 56 – Protótipo <i>Book</i> p.60-61	147
Fig. 57 – Protótipo <i>Book</i> p.62-63	148
Fig. 58 – Protótipo <i>Book</i> p.64-65	148
Fig. 59 – Protótipo <i>Book</i> p.66-67	149
Fig. 60 – Protótipo <i>Book</i> p.68-69	149
Fig. 61 – Protótipo <i>Book</i> p.70-71	150
Fig. 62 – Protótipo <i>Book</i> p.72-73	150
Fig. 63 – Protótipo <i>Book</i> p.74-75	151
Fig. 64 – Protótipo <i>Book</i> p.76-77	151
Fig. 65 – Protótipo <i>Book</i> p.78-79	152
Fig. 66 – Protótipo <i>Book</i> p.80-81	152
Fig. 67 – Protótipo <i>Book</i> p.82-83	153
Fig. 68 – Protótipo <i>Book</i> p.84-85	153
Fig. 69 – Protótipo <i>Book</i> p.86-87	154
Fig. 70 – Protótipo <i>Book</i> p.88-89	154
Fig. 71 – Protótipo <i>Book</i> p.90-91	155
Fig. 72 – Protótipo <i>Book</i> p.92-93	155
Fig. 73 – Protótipo <i>Book</i> p.94-95	156
Fig. 74 – Protótipo <i>Book</i> p.96-97	156
Fig. 75 – Protótipo <i>Book</i> p.98-99	157
Fig. 76 – Protótipo <i>Book</i> p.100-101	157
Fig. 77 – Protótipo <i>Book</i> p.102-103	158

Fig. 78 – Protótipo <i>Book</i> p.104-105	158
Fig. 79 – Protótipo <i>Book</i> p.106-107	159
Fig. 80 – Protótipo <i>Book</i> p.108-109	159
Fig. 81 – Protótipo <i>Book</i> p.110-111	160
Fig. 82 – Protótipo <i>Book</i> p.112-113	160
Fig. 83 – Protótipo <i>Book</i> p.114-115	161
Fig. 84 – Protótipo <i>Book</i> p.116-117	162
Fig. 85 – Protótipo <i>Book</i> p.118-119	162
Fig. 86 – Protótipo <i>Book</i> p.120-121	163
Fig. 87 – Protótipo <i>Book</i> p.122-123	163
Fig. 88 – Protótipo <i>Book</i> p.124-125	164
Fig. 89 – Protótipo <i>Book</i> p.126-127	164
Fig. 90 – Protótipo <i>Book</i> p.128-129	165
Fig. 91 – Protótipo <i>Book</i> p.130-131	165
Fig. 92 – Protótipo <i>Book</i> p.132-133	166
Fig. 93 – Protótipo <i>Book</i> p.134-135	166
Fig. 94 – Protótipo <i>Book</i> p.136-137	167
Fig. 95 – Protótipo <i>Book</i> p.138-139	167
Fig. 96 – Protótipo <i>Book</i> p.140-141	168
Fig. 97 – Protótipo <i>Book</i> p.142-143	168
Fig. 98 – Protótipo <i>Book</i> p.144-145	169
Fig. 99 – Imagem do Projeto	170
Fig. 100 – Imagem do Projeto	171
Fig. 101 – Imagem do Projeto	171
Fig. 102 – Imagem do Projeto	172
Fig. 103 – Imagem do Projeto	172
Fig. 104 – Imagem do Projeto	173
Fig. 105 – Imagem do Projeto	173
Fig. 106 – Imagem do Projeto	174
Fig. 107 – Imagem do Projeto	174
Fig. 108 – Imagem do Projeto	175
Fig. 109 – Imagem do Projeto	175

Fig. 110 – Imagem do Projeto	176
Fig. 111 – Imagem do Projeto	176
Fig. 112 – Imagem do Projeto	177
Fig. 113 – Imagem do Projeto	177
Fig. 114 – Imagem do Projeto	178
Fig. 115 – Imagem do Projeto	178
Fig. 116 – Imagem do Projeto	179
Fig. 117 – Imagem do Projeto	179
Fig. 118 – Imagem do Projeto	180
Fig. 119 – Imagem do Projeto	180
Fig. 120 – Imagem do Projeto	181
Fig. 121 – Imagem do Projeto	181
Fig. 122 – Imagem do Projeto	182
Fig. 123 – Imagem do Projeto	182
Fig. 124 – Imagem do Projeto	183
Fig. 125 – Imagem do Projeto	183
Fig. 126 – Imagem do Projeto	184
Fig. 127 – Imagem do Projeto	184
Fig. 128 – Imagem do Projeto	185
Fig. 129 – Imagem do Projeto	185
Fig. 130 – Imagem do Projeto	186
Fig. 131 – Questionário Geral	188
Fig. 132 – Gráfico 1 – Pergunta 1	189
Fig. 133 – Gráfico 2 – Pergunta 2	189
Fig. 134 – Gráfico 3 – Pergunta 3	190
Fig. 135 – Gráfico 4 – Pergunta 4	190
Fig. 136 – Gráfico 5 – Pergunta 5	191
Fig. 137 – Gráfico 6 – Pergunta 6	191
Fig. 138 – Gráfico 7 – Pergunta 7	192
Fig. 139 – Gráfico 8 – Pergunta 8	192
Fig. 140 – Gráfico 9 – Pergunta 9	193
Fig. 141 – Gráfico 10 – Pergunta 10	193

Fig. 142 – Gráfico 11 – Pergunta 11	194
Fig. 143 – Gráfico 12 – Pergunta 12	194
Fig. 144 – Gráfico 13 – Pergunta 13	195
Fig. 145 – Gráfico 14 – Pergunta 14	195
Fig. 146 – Questionário Específico	199

1. INTRODUÇÃO

1 . INTRODUÇÃO

1.1

A temática do projeto

O tema deste projeto é a manipulação de imagem de um prato de cozinha. Sendo que o projeto da manipulação da imagem tem como principal objetivo alterar a imagem de um prato de cozinha, de forma a comunicar e a despertar sensações.

Este foi o tema escolhido pelo candidato a provas de defesa de projeto de mestrado por ser um tema de grande interesse e pouco explorado.

Outro dos objetivos deste projeto é demonstrar como a (desconstrução) da imagem de um prato nos pode dar uma nova noção da imagem de um prato de cozinha.

O tema será abordado em várias vertentes entre as quais:

- A criação de um livro de receitas partindo de imagens manipuladas;
- Transmissão de sensações através de uma imagem de um prato de cozinha;
- Como podem ser interpretadas as imagens presentes no livro, tendo em conta fatores como a cor e a estrutura.

Questão de Investigação

A questão de investigação é muito importante para orientação e criação do documento por parte do candidato, pois evitará a abordagem (não o leva a abordar assuntos) de assuntos que poderão não ser relevantes para a criação do projeto. Sendo assim, a pergunta de investigação pela qual se incidirá o projeto - Fusão entre Artes – Manipulação da imagem de um prato de cozinha - é:

“Existe um maior interesse em relação a um livro de receitas recorrendo a imagens manipuladas?”

O porquê da escolha do projeto e o seu objetivo

O principal objetivo da criação deste projeto de mestrado, intitulado “Fusão entre Artes”, é o de terminar o mestrado em Design Visual.

O desenvolvimento deste projeto tem como principal objetivo o grande interesse do candidato por duas artes tão diferentes, mas que se podem complementar a Cultura Visual e a Gastronomia.

O interesse pela gastronomia não é recente, desde muito cedo, o candidato foi seguindo vários programas televisivos e consultando livros e revistas de culinária e, mais recentemente, começou a criar pratos e a empratar, tentando que a primeira impressão do comensal seja a beleza do prato e só depois o seu sabor. O candidato escolheu este tema devido ao gosto pela gastronomia e pelo seu percurso académico estar relacionado com o mundo das artes visuais.

Este tema também foi escolhido por, de alguma forma, existir uma relação com a formação académica do candidato e o seu prazer pela cozinha.

Desta modo, foi identificada uma questão de investigação e a partir da mesma será dada uma resposta ao longo da tese.

Também é objetivo da tese demonstrar que uma imagem manipulada de um prato de cozinha pode comunicar e transmitir sensações diferentes da imagem original, que é quase sempre a utilizada nos livros de receitas.

Metodologia de Investigação

A criação da tese e do projeto para obtenção de grau de mestre em design visual, por parte do candidato, passa por várias fases.

Numa fase inicial, a apreensão de enquadramento teórico relativo ao tema, tem como principal objetivo, o de explorar elementos necessários para a interpretação das imagens. Também são abordados no projeto alguns elementos relacionados com o Design Editorial, estes explorados a partir de três casos de estudo, sendo realizada uma análise de livros já existentes.

Tendo em conta todos os pontos abordados anteriormente foi criado o projeto intitulado de “Fusão entre Artes”.

Para uma melhor análise do tema, irão ser realizados questionários para determinar até que ponto é possível criar um livro de receitas, onde a imagem dos pratos de cozinha apresentados, é manipulada e desconstruída.

Assim, serão criados dois questionários, um dirigido ao público em geral, com idades entre os 18 e os 50 anos e com uma profissão aleatória, o segundo questionário será direcionado para *chefs* de cozinha, com o objetivo de ter uma opinião mais credível em relação aos pratos criados no projeto em causa.

Estrutura do projeto

Como a tese de mestrado aborda dois mundos artísticos bem distintos, neste caso a cultura visual e a gastronomia, serão abordados alguns tópicos tendo em conta os dois temas identificados.

Será realizada uma abordagem inicial ao que é a cultura visual, seguida da identificação do que é uma imagem, de modo como ela comunica, de como pode ser produzido o significado da imagem, a influência do seu contexto e das suas expectativas, a utilização das cores nas imagens e as suas diferentes interpretações e as imagens manipuladas.

É abordado no projeto o tema a “Cozinha”. Estando o tema do projeto relacionado com cozinha, é necessária fazer uma introdução ao universo da cozinha, desta forma é feita, inicialmente, uma breve introdução à História da Cozinha, de seguida fala-se da importância que a cozinha tem para a cultura dos povos, do processo de criação de um prato de cozinha, das sensações que são transmitidas, a partir de um prato de cozinha e, por fim faz-se uma pequena abordagem à cozinha, estando na moda, poder ser considerada o novo sexo dos dias de hoje.

Em relação à análise das imagens será feita uma abordagem à Semiótica, dividindo a mesma num momento inicial, à teoria semiótica e imagem, de seguida a teoria dos signos e por fim as imagens como signos.

Tendo como forma final do projeto, um livro de receitas, foi essencial fazer uma abordagem ao desenvolvimento da tipografia, à utilização do tipo de letra no Design Editorial e à organização da página em Design Editorial.

No documento referem-se, ainda que brevemente, três pontos distintos neste caso, “olhar”, “criar” e “sentir”.

O “olhar” está dividido na: a visão como elemento de exploração de imagens, percepção e o equilíbrio das imagens, tendo em conta o olhar.

O ponto “criar” é abordado a partir dos pontos: criação de um prato de cozinha e a sua imagem (empratamento) e a cor como recurso à criação de imagens de pratos de cozinha. Por fim é abordado o “sentir” a partir do ponto psicologia da arte.

Também no projeto foi desenvolvido um questionário com o fim de analisar e identificar a possibilidade da criação do livro no contexto da sociedade dos dias de hoje, sendo assim foi realizada uma introdução à criação de perguntas, a utilização de perguntas abertas e fechadas e o processo do paradigma “TAP” como forma de criação de um questionário.

É realizada uma abordagem referente a três casos de estudo e a partir dos mesmos é realizada uma comparação para ser possível a criação de uma conclusão entre os três.

A forma final do projeto

O projeto tem como objetivo final a criação de um livro de receitas.

Serão apresentadas trinta receitas de autoria própria, tendo sempre como referência técnicas e receitas de alguns *chefs* que o candidato foi seguindo ao longo de alguns anos.

Este livro pretende ser diferente dos livros de receitas existentes pois a pretende-se, que a imagem suscite o principal interesse, em vez de ser a receita, neste caso a forma de confeccionar o prato. Como uma imagem manipulada nos pode levar para uma diferente interpretação de um prato de cozinha.

Com este protejo pretende-se que o público, ao folhear o livro, aprecie a imagem, a manipulação da mesma, e só depois, caso tenha curiosidade em relação ao prato que está presente na imagem, leve o observador, a saber qual a receita que está presente, por detrás da imagem do prato.

As receitas publicadas na obra são receitas de autor (neste caso do candidato), tendo em conta que algumas técnicas e recursos utilizados na confeção das receitas podem ter sido retirados de algumas referências de outros *chefs* de cozinha.

2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

2 . ENQUADRAMENTO TEÓRICO

2.1 - Cultura Visual

2.1.1

Introdução à Cultura Visual

O Homem é confrontado diariamente com imagens vindas de diversos meios de comunicação, muitas delas presentes na vida do Homem, sem o mesmo se aperceber da sua existência, segundo Vilas-Boas (2010, p.10) o ser Humano «é curioso e guerreiro por necessidade» pois tem como principal objetivo, segundo o autor «entender, dissecar e se possível dominar a sua envolvência».

A cultura visual é desde há muito tempo uma disciplina que nos permite estudar e entender o Mundo que nos rodeia, o Homem tem a necessidade de entender e interpretar tudo o que lhe é apresentado.

A Cultura Visual tem como objetivo, levar as pessoas a entenderem as imagens, como fontes de hábitos e costumes visuais, referentes a uma cultura, ou a várias culturas.

Para Vilas-Boas (2010, p.46) existe cada vez mais um «bombardeamento diário de material visual efémero» este, segundo o autor, pode ser prejudicial para a forma como as pessoas interpretam e analisam as imagens, pois segundo o autor «corremos o perigo de perder o deslumbramento estético».

Este perigo a que o autor se refere tem vindo a aumentar devido às novas tecnologias, pois estas «esfumam o encantamento com o que nos rodeia» fazendo com que o homem não consiga analisar tudo o que tem em seu redor.

Cada vez mais, somos saturados de informação através de imagens vindas de diversos meios de comunicação, televisão, revistas, jornais, outdoors, entre outros, o que poderá prejudicar a nossa compreensão da realidade.

Devido a esse aglomerado de informação nem sempre é possível recorrer às nossas memórias e conhecimentos da realidade que nos rodeia, podendo assim existir uma falsa interpretação da imagem. Segundo Crow (citado por Vilas-Boas, 2010 p. 39) esta «evolução» da «linguagem visual» tem o seu aparecimento com os novos meios de

comunicação, referindo mais especificamente o autor, que o mesmo «teve origem na televisão».

Os meios de comunicação tiveram uma grande importância na forma como são analisadas as imagens, como Crow refere, esta surge com o aparecimento da «televisão». A utilização da imagem como mensagem fácil e recorrente nos meios de comunicação enfraquecem o nosso poder de interpretação do universo das imagens.

Para Vilas-Boas (2010, p. 10) as imagens são muito importantes para a vida do Homem pois como o autor cita, «Que haverá de mais envolvente do que a visualidade». As imagens ajudam-nos a ver o mundo de uma forma diferente, mostrando a possibilidade de o entender melhor.

Assim, para Jonathan Cranin (citado por Vilas-Boas, 2010 p. 34) as imagens têm um papel preponderante na vida do ser Humano, pois como o próprio autor refere «é possível que as imagens não captem as emoções tão bem quanto as palavras, mas é certo que o fazem mais rapidamente» assim sendo, ainda segundo o autor, a publicidade tem um papel preponderante na vida das pessoas.

Para o Homem é mais fácil memorizar uma imagem do que um «texto narrativo», a sua interpretação é mais rápida.

A imagem é simultaneamente uma representação do mundo real ou irreal, podendo transmitir emoções diferentes para cada observador.

Esta interpretação pode não ser sempre entendida da mesma maneira pois, segundo Vilas-Boas (2010, p.26) existindo diferentes meios de comunicação é possível identificar que a «história» que se pretende passar «é tudo menos igual quando é transmitida em diferentes media» sendo o mundo dos media aquele que mais facilmente chega a diferentes povos e culturas, a imagem observada terá diversas interpretações e significados, dependendo do observador que a interpreta, assim, muitas vezes, a mensagem transmitida é diferente daquela que o transmissor queria produzir.

Citando Vilas-Boas (2010, p.7) não é possível «ensinar cultura visual a pessoas que colhem uma enormidade de estímulos visuais em cada dia das suas vidas» pois estando sempre em contacto com imagens, que muitas das vezes são efémeras, não é possível recolher a informação que a imagem tenta transmitir, assim o autor refere

que «podemos sensibilizá-las sobre como ver» ajudando a desenvolver uma análise em relação às imagens que são captadas no quotidiano das pessoas.

Para Vilas-Boas (2010, p.7) «o estudo da cultura visual não ensina, mas confirma» referindo ainda que «não se adquire só conhecimento, mas antes reconhecimento». Assim, será possível uma aprendizagem em relação à forma como são interpretadas as imagens, basta sensibilizar os observadores e ensinar os mesmos a ver as imagens. É este o contributo que pode ser dado a partir da cultura visual.

Ainda segundo Mathew Rampley (citado por Vilas-Boas, 2010, p.30) o autor define a cultura visual como «o conjunto de ideias, crenças e usos de uma sociedade e as formas como lhes é dada expressão visual». Como citado pelo autor, a cultura visual permite-nos entender a sociedade através de experiências visuais dadas por elementos variados da sociedade.

Para Walker e Chaplin (citado por Vilas-Boas, 2010, p.3) a cultura visual tem vindo a expandir-se por diversas vertentes sendo a mesma bastante importante, como o próprio cita para a «economia, negócios e nova tecnologia», assim, pode considerar-se que toda a sociedade beneficia com o estudo da cultura visual.

2.1.2

A imagem

O olho é o principal órgão do ser humano, ele transmite-nos as imagens através da visão. Pois como referido por Leo Goff & Truong (citado por Vilas-Boas, 2010, p.67) «O olho é a primeira das portas / por onde o espírito pode aprender e provar» podendo assim concluir-se, a partir da citação do autor, que o olho permite-nos uma primeira interação com a imagem.

Segundo Platão (citado por Martine Joly, 2001, p.13) as imagens apresentam-se antes de mais como «sombras», considerando de seguida que as imagens são «reflexos que vemos nas águas ou à superfície dos corpos opacos, polidos e brilhantes e todas as representações deste género» para ele tudo o que fosse representativo de algo poderia ser considerado e chamado de imagem, até a apresentação de uma sombra e de um reflexo, que são transmitidos através de fatores naturais podem ser considerados uma imagem, pois representam algo.

A palavra imagem pode ser interpretada como uma palavra de significado simples, apesar disso, quando a analisamos percebemos o quanto complexa é, pois como refere Martine Joly (2001, p.13) a palavra imagem «é tão utilizado» que por vezes deixa de existir uma definição clara da mesma pois a palavra “imagem” é utilizada muitas vezes para «significados sem ligação aparente». Assim, segundo o autor, perde-se a ideia que se pode ter em relação ao que pode definir a «palavra imagem».

A imagem é uma palavra cada vez mais empregada, e começa a dispersar-se o seu verdadeiro significado, pois como referido por Martine Joly (2001, p.9) «(...) vivemos numa “civilização de imagens”».

Isto pode levar a uma distorção quando se interpretam imagens, como refere Martine Joly (2001, p. 9) quanto mais somos inundados por «imagens» mais «nos arriscamos» a ser enganados ou «iludidos» por elas, isto devido à velocidade de como as imagens aparecem hoje em dia, na vida das pessoas.

Esta utilização de imagens tem também pontos positivos para o dia a dia do Homem, como refere David Crow (citado por Vilas-Boas, 2010, p.37) é possível que «A capacidade de as imagens comunicarem através de fronteiras linguísticas oferece um

nível de consistência difícil de atingir de outra forma» as imagens são uma forma mais rápida e mais precisa de informar.

Assim sendo, a utilização de imagens como forma de comunicação dos dias de hoje só favorece a comunicação com os diferentes observadores, permitindo ao observador uma percepção mais rápida em relação à imagem que transmitem.

No entanto esta apresentação de imagens, por diversos meios de comunicação pode dificultar a forma de como é feita a comunicação e a própria interpretação da imagem, citando Vilas-Boas (2010, p. 46) esta forma tão universal de comunicar tem vindo a criar uma «proliferação de imagens, causada pela democratização dos meios tecnológicos».

Para o autor é possível que todos os indivíduos que têm interesse por uma imagem a possam recriar e pô-la ao seu gosto, recorrendo a diversos meios e técnicas. Assim sendo, e citando o autor esta «proliferação» de imagens tem vindo a causar um problema para os «artistas e designers» pois com a existência de vários recursos para a criação de imagem leva a que se «reequacionarem o seu papel e a sua abordagem visual» por parte dos mesmos.

2.1.3

Imagem como meio de comunicação

Segundo Vilas-Boas (2010, p.34) existe uma «tendência para uma comunicação cada vez mais baseada nas imagens (...) na publicidade» cada vez mais a publicidade entra na vida das pessoas como forma de comunicar algo, muitas das vezes sem os próprios cidadãos se aperceberem da sua presença no dia a dia.

Como refere Martine Joly (2001, p. 56) para a imagem levar uma mensagem, ou seja, ser um meio de comunicação, necessita de um «contexto» o mesmo também pode ser chamado de «referente» e é necessário para uma ideia inicial da interpretação da imagem.

Para onde é remetido o observador de seguida a esta primeira fase, Martine Joly (2001, p. 56) refere «requer seguidamente um código pelo menos parcialmente comum ao destinador e ao destinatário» tem de existir uma forma que possibilite a comunicação entre o destinador e o destinatário e a mesma pode ser considerada a mensagem.

Para uma fase final na comunicação entre o destinador e o destinatário, segundo o autor (2001, p. 56) «é também necessário um contacto, canal físico entre os protagonistas que permite estabelecer e manter a comunicação.» Tendo em conta todas as fases pela qual é feita a comunicação a partir de uma imagem, pode ser assim referida esta forma de comunicação.

Sendo assim, e citado pelo autor é necessário para uma comunicação entre imagem e observador, um contexto em que a mesma está inserida, de seguida um destinatário a que se refira a mesma imagem e por fim tem de existir um contacto entre ambos, pois só a partir deste contacto é que é possível haver um meio de comunicação entre ambas as partes (neste caso destinador e destinatário). Segundo Vilas-Boas (2010, p.39) «hoje em dia, consumir música é um festim visual» cada vez mais é utilizado por parte dos canais televisivos a utilização de material visual neste caso «*videoclips*» para passar uma mensagem.

2.1.4

Produção de Significado

A imagem é muito importante para analisar, identificar e estudar a evolução e os comportamentos do ser Humano no mundo, pois segundo I. J. Gelb (citado por Martine Joly, 2001, p. 17) «o homem deixou vestígios das suas faculdades imaginativas sob a forma de desenhos feitos na rocha» esta foi uma forma que o Homem utilizou para referenciar aspetos da sua vida quotidiana.

Segundo o autor (2001, p.17) a representação da imagem na rocha, no caso do «paleolítico», servia como uma forma de comunicação entre os homens, das suas práticas e costumes.

A interpretação das imagens é muito importante para podermos conhecer a vida dos homens no decorrer da história.

Para Martine Joly (2001, p. 17) os desenhos do quotidiano serviam para «comunicar mensagens» isto deu o início ao que cita o autor dos «pré-anunciadores da escrita». O Homem sempre teve necessidade de comunicar, antes de existir escrita, os povos comunicavam a partir da representação de imagens e de símbolos.

Mas para estas representações terem alguma utilidade, tem de existir a possibilidade de poder analisar e compreender as imagens.

Como refere Martine Joly (2001, p. 41) «É verdade que uma análise não deve ser feita só por fazer» neste caso tem de existir um contexto para a imagem ser interpretada.

Segundo Vilas-Boas (2010, p. 73) a criação da «produção de significado» só é possível existir tendo em conta a presença de três elementos, neste caso a existência da «imagem» do «contexto» e do «observador» e só com a relação existente entre os três é que é possível produzir significados através das imagens.

Para que seja possível interpretar uma imagem têm que existir sempre estes três elementos e serão os três determinantes para que a análise da imagem seja realizada, como referido na figura 1 (que representa um esquema de produção de significado das imagens representado no livro “O que é a cultura Visual?” p. 73), é sempre necessário para a análise de uma imagem um observador que neste caso é o Homem que observa a imagem, um contexto, pois só existindo um contexto é que é possível analisar porque o mesmo influencia a forma como pode ser analisada a imagem e a

imagem que como referido na (figura 1) é a informação em bruto, não existe um só significado mas sim o mesmo é produzido no ato em que é analisada a imagem.

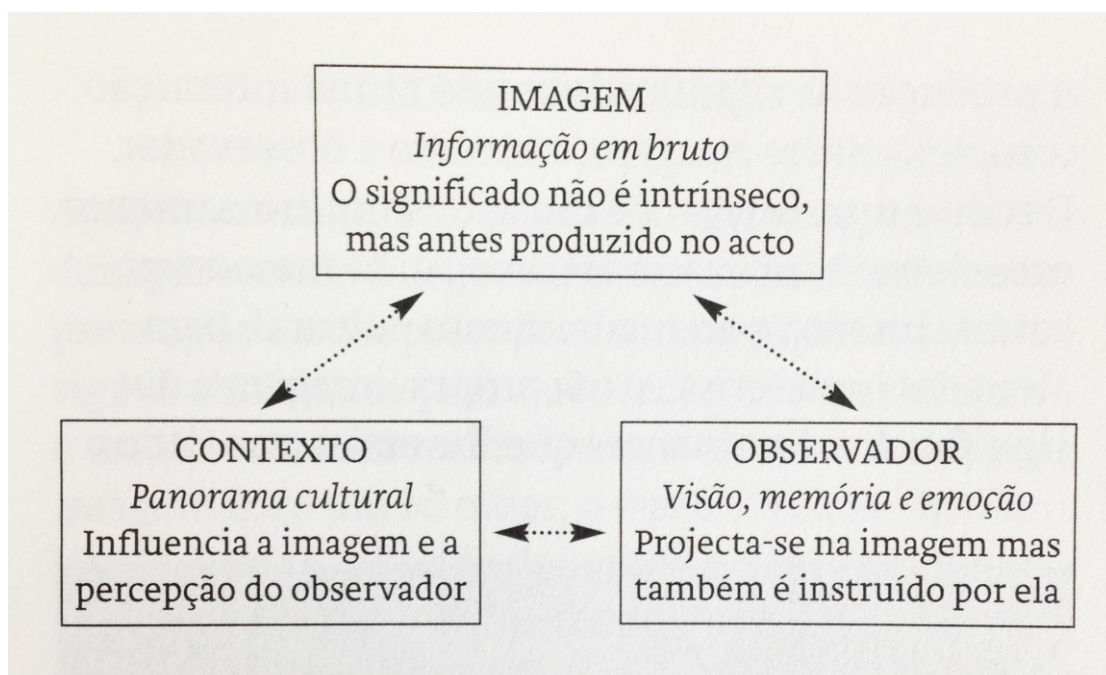


Fig. 1- Esquema de produção de significado das imagens p. 73

Fonte: VILAS-BOAS, A. (2010). O que é a Cultura Visual?. Porto: AVB.

O reconhecimento das imagens, como referido anteriormente e tendo em conta um contexto exige para Martine Joly (2001, p. 42) uma «aprendizagem» da imagem. Apesar de não se ter em conta quando são analisadas imagens Martine Joly (2001, p. 42) refere que «(...) reconhecer motivos nas mensagens visuais e interpretá-los são duas operações mentais complementares, mesmo se temos a impressão que são simultâneas».

O Homem primeiro visualiza e só depois interpreta o objeto mas este processo é tão rápido e inconsciente que o observador não as consegue diferenciar chegando mesmo a pensar que existe um único processo.

Referindo Sturken & Cartwright (citado por Vilas-Boas, 2010, pp. 71-72) as imagens não têm logo em si um «significado» ele é «produzido no momento em que as mesmas são consumidas». Sendo assim, a imagem em bruto não tem significado, só quando é observada e, conseqüentemente analisada é que produz um significado que, por sua

vez, pode ser muito diferente, dependendo de quem a observa, do momento e local onde é observada.

Com a introdução das tecnologias e da sua propagação ser feita de uma forma massiva, Vilas-Boas (2010, p. 11) refere que «a obsessão da interpretação» por ser de facto um elemento aliciante para o consumo e análise da imagem, pode «turvar a nossa sensibilidade» como refere o autor. Este risco de turvar a nossa sensibilidade problematizaria a forma de como o observador analisa e interpreta as imagens do quotidiano.

2.1.5

Contexto e expectativas das imagens

Só com a existência do contexto e da expectativa criada a partir da imagem é que nos é possível analisar e interpretar a mesma, segundo Martine Joly (2001, p.62) «a noção de expectativa» a partir da relação existente entre imagem e observador, assim esta mensagem «é absolutamente capital» mas, só é possível existir uma expectativa tendo um contexto, para o autor as «duas noções condicionam a interpretação da mensagem e completam as de instruções de leitura.»

Assim sendo, antes de analisar, o observador já tem uma expectativa criada em relação à imagem analisada. Isto acontece, pois como refere Vilas-Boas (2010, p.68) «ver algo» significa segundo o autor «descodificar algo» só existindo por parte do observador um contexto é que é possível analisar a imagem ou o objeto.

Para Martine Joly (2001, p.64) é possível utilizar o «contexto» como forma de criar uma «expectativa» diferente, esta com o objetivo de criar, por parte do observador, uma sensação que segundo o autor tenha o objetivo de «surpreendendo-o, chocando-o ou divertindo-o».



Fig. 2- Fotografia do Urinol de Marcel Duchamp
Fonte: http://criticanaparede.com/pics/duchamp_fountain.jpg
01/06/2015

É a partir do contexto da imagem que se pode brincar com a expectativa que se quer criar no observador.

Quando colocado numa galeria de arte uma peça como o Urinol de Marcel Duchamp, que está representado na figura 2 (referente à obra de Marcel Duchamp – Urinol), a obra de arte remete a um contexto diferente do pensamento do que é uma galeria de arte, e assim sendo, esta obra de arte irá surpreender os visitantes da galeria. Segundo Vilas-Boas (2010, p.68) a capacidade de cada pessoa ver uma determinada imagem ou objeto não está apenas na sua interpretação enquanto imagem, mas sim «no nosso saber» tendo já uma referência é mais fácil interpretar a imagem.

Para Martine Joly (2001, p.64) «(...) são diversos processos de descontextualização que nos são familiares e que deslocam o sentido, de um domínio para outro, brincando com o nosso saber e as nossas expectativas».

Apenas com este processo de descontextualização é que é possível, por parte do artista (neste caso do Urinol de Marcel Duchamp) alterar um pouco as expectativas que eram tidas por parte da pessoa, ao visitar uma exposição de arte, isto só é possível de acontecer pois é alterado por parte do criador o contexto em que nele está inserido.

2.1.6

A influência das cores na imagem

Segundo Martine Jolly (2001, p.104) «a cor (...) tem sobre o espectador um efeito psicofisiológico¹» todos os seres desde a sua existência experienciam e assimilam cores através da sua visão.

Como refere o autor (2001, p.16) «(...) os primeiros livro infantis, onde aprendemos paralelamente a falar e a reconhecer as formas e as cores» é desta forma desde o nascimento de um ser humano, que podem começar a ser vistas as cores, mas estas só começam a ganhar a sua identificação quando as crianças começam a entender a interpretar o mundo.

Para Eva Heller (2009, p.17) existe uma união entre «as cores e os sentimentos» e esta não aparece de uma «forma accidental» na vida das pessoas, pois segundo a autora, os sentimentos e as cores são definidos através de «experiências» que são tidas desde a «infância».

Para cada cor existe uma definição, já pré-existente, que pode variar dentro das diversas culturas e ou religiões existentes no Mundo.

Segundo a autora (2009, p.17) quem acha que tem o conhecimento das cores e que pode ter a sua própria interpretação, está enganado pois, não é possível analisar e definir uma cor só porque sim. Segundo a autora «se fia na sua intuição» nunca tem uma perceção real do universo das cores e fica em «desvantagem em relação àqueles que adquiriram conhecimentos adicionais».

Apesar de existir simbolismos pré-definidos em relação às cores, os mesmos nem sempre produzem o efeito desejado.

Como refere Eva Heller (2009, p.17) «cada cor pode produzir efeitos distintos, frequentemente contraditórios.» Cada observador pode ver e sentir a mesma cor de maneira diferente dependo do contexto em que a mesma está inserida, o vermelho é uma cor associada à paixão e ao amor, no entanto, também está associada á agressividade e á raiva, sentimentos completamente contraditórios.

¹ Que pertence ao campo da fisiologia e da psicologia /estudo científico das interrelações de fenómenos fisiológicos e psíquicos.

Para Eva Heller (2009, pp. 17 e 18) a «cor» identificando cada uma individualmente, pode atuar de formas diferentes «em cada ocasião», dependendo do contexto em que a mesma esta a ser analisada e assim, depende de como se comporta a cor.

Segundo Martine Joly (2001, p.104) «A sua perceção, tal como toda a perceção, é cultural(...)» cada pessoa pode ter a relação com as cores identificando alguns elementos culturais, não existe uma verdade absoluta em relação às cores, apenas são tidas em conta algumas definições que podem ser básicas para a interpretação destas.

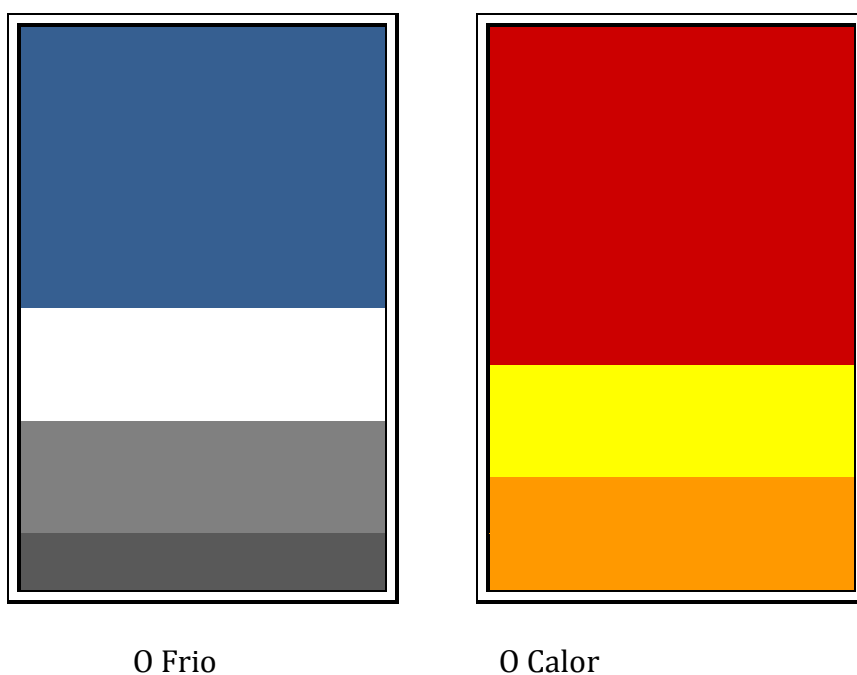


Fig. 3- HELLER, E(2009). A Psicologia das Cores. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

Como já foi referido as cores podem causar diversas sensações e sentimentos. Na figura 3 podemos visualizar uma imagem em que as cores frias que nos dão uma sensação de frio são representadas pelas cores, azul, branco e cinza enquanto, que, as cores quentes que nos transmitem uma sensação de calor são as cores, vermelho, amarelo, e laranja. Estas são apenas algumas representações das cores como forma de análise de uma imagem. Segundo Eva Heller (2009, p.18) «Nenhuma cor carece de significado» só existe o significado da cor a partir do «contexto» em que a mesma está inserida.

Como referido na figura 3 as cores podem passar para as pessoas que as analisam sensações de diferentes temperaturas, mas apesar disso as mesmas têm significados diferentes quando colocadas em contextos diferentes.

2.1.7

Manipulação de Imagens

Como referido no Dicionário Houaiss (2005, p. 2381) a manipulação é «s.f. (1801 cf. Ms6) ação ou efeito de manipular, 1 (..) manobra oculta ou suspeita que visa à falsificação da realidade <m. de dados estatísticos> » sendo então a manipulação uma forma de falsificar a verdade como pode esta existir nas imagens?

Como referido por Martine Joly (2001, p.120) não existe apenas a partir da «linguagem verbal» uma forma que permita definir a «verdade» ou «falsidade» transmitida através de uma «mensagem visual».

Segundo o autor, as imagens não podem ser definidas apenas a partir do que representam mas sim «por causa daquilo que nos é dito ou escrito acerca do que ela representa».

Sendo assim, toda a informação que nos é transmitida a partir da imagem pode ser manipulada. Podemos inserir elementos que não estão presentes na imagem real, o que nos leva de imediato a uma interpretação falsa da imagem interpretada.

Segundo Vilas-Boas (2010, p.81) «muitas imagens são ricas em efeitos e pobres em sentido» assim, para o autor não basta manipular e trabalhar as imagens, mas sim entender como as mesmas podem comportar-se na sociedade.

Com a apresentação de imagens manipuladas, o criador pode levar as pessoas a entender a obra como ele próprio quer, pois segundo Martine Joly (2001, p. 121) «(...) todavia aceitamos a interpretação proposta, uma vez que se trata de uma pintura e , portanto, de expressão, mais do que de informação».

Num mundo cada vez mais tecnológico é possível criar novas imagens a partir de imagens existentes, como cita o autor (2001, p.25) «Programas cada vez mais poderosos e sofisticados permitem criar universos visuais que podem apresentar-se como tal, mas também falsificar uma qualquer imagem aparentemente “real”» com os avanços da tecnologia, hoje, facilmente, se manipulam imagens, levando o observador a interpretar a imagem que o criador nos quis transmitir.

Segundo o mesmo autor (2001, p.25) todas as imagens com recurso às tecnologias podem ser manipuladas o que trará algumas alterações na definição do que pode ser

definido como «“real” e virtual», causando assim uma dúvida por parte do observador que está a analisar a imagem.

2.2 - Cozinha

2.2.1

História da cozinha

Desde sempre que o ser Humano necessita de se alimentar para sobreviver e, segundo Ione Teichmann (2009, p. 13) «alimentar-se» é muito mais do que a simples palavra nos indica (neste caso comer algo), não pode ser apenas definida como um «simples fato de saciar a fome».

A palavra alimentar implica muito mais do que o simples ato de comer pois, segundo o autor (2009, p. 13) existe desde o crescimento da «criança» uma alimentação que não representa apenas a alimentação por parte do «plano corporal», representa mais que tudo «o fato de ser amado e aceito» assim pode ser considerado, segundo o autor que mais que “dar de comer a uma criança” alimentar, e no caso do início da vida do ser humano, «amamentar» representa um ato de «amor».

Através deste relacionamento entre a criança e a mãe, segundo o mesmo autor (2009, p. 13) é com esta interação entre o amamentar e alimentar que «o homem» neste caso a criança «faz o seu primeiro relacionamento com o mundo». É através da alimentação, neste caso o da amamentação que o homem tem o primeiro contato com o mundo dos afetos e do amor.

Para Alex Atala (2012) «a transformação através do alimento é alguma coisa que pode profundamente mudar a sociedade» os alimentos têm o poder de transmitir e despertar sensações diferentes a quem os está a consumir.

Segundo Ione Teichmann (2009, p. 13) o ato de o homem se alimentar começou quando «Adão foi tentado a comer a maçã», esta relação entre o alimento e o homem fez despertar diferentes sensações a partir do alimento, pois de acordo com o autor Adão «sucumbiu ao sentir seu perfume, ao ver seu brilho e colorido e mais ainda pela textura firme e sumarenta do fruto». Aqui se presenteou o primeiro ato de comer, que é dado a partir da gula que está presente na nossa vida.

Estes atos de amor levam-nos, sem nos apercebermos, a recordar momentos e experiências que já vivenciámos, pois como referido por Manuel Guimarães (2001, p.

118) «ainda lhes reconheça o som de tempos idos, na boca da velha mãe ou da saudosa ama que lhe embalou o berço».

Sendo assim e sem nos apercebermos, somos remetidos à nossa infância a partir de referências que, por vezes, não damos conta da sua existência.

A experiência de comer é tudo menos simples, quando considerado de uma forma mais psicológica como cita Ione Teichmann (2009, p. 13) os alimentos podem despertar várias sensações diferentes e a cada alimento pode ser dada uma explicação diferente da sensação que é transmitida a partir do mesmo, pois estes podem despertar-nos sensações de conforto e por vezes recorremos a eles para nos reconfortar, como referido pelo autor as «mágoas do amor são mais rapidamente superadas quando acompanhadas de uma caixa de bombons». As crianças podem superar uma perda de algo com a oferta de «uma guloseima» ao comer e saborear a guloseima poderá existir por parte da criança uma sensação de conforto.

Pode então dizer-se que comer é muito mais do que o simples ato de comer, é também um ato de afeto e de amor.

Segundo o mesmo autor (2009, p. 21) sem alimentos não seria possível viver, pois é a com a ingestão de alimentos que o nosso organismo ganha força e energia, segundo o autor estes são «elementos necessários à manutenção da sua forma e ao desenvolvimento das suas actividades.»

Segundo o autor sem alimentos não seria possível para o Homem sobreviver pois são bens necessários à vida do ser humano.

Todos os alimentos desenvolvem-se a partir da natureza e segundo Alex Atala (2012) «o principal elo entre a natureza e a cultura passa por dentro de uma cozinha» é a partir da cozinha, como refere o autor que existe a primeira fusão entre ingrediente e conhecimento em relação aos ingredientes.

Estudar o universo da história da culinária, é identificar os principais elementos referentes à história de cada «povo», como refere Ione Teichmann (2009, p. 25) saberemos mais em relação a um determinado «povo» se «acompanhar a história da arte culinária» do mesmo, e é com recurso a esta história da arte culinária que nos é possível «acompanhar a história da sua civilização».

Desde sempre existiu um interesse pelo mundo da gastronomia mas não era desenvolvido por falta de recursos, mas como refere o autor (2009, p. 26) «Durante a

primeira metade do século XIV, houve expansão da agricultura com a plantação de legumes, o uso das especiarias e a inclusão das massas levaram maior desenvolvimento». Este desenvolvimento permitiu um avanço na forma como passaram a ser utilizados e confeccionados os alimentos.

Esses avanços também foram possíveis devido á introdução de novas técnicas e de novos produtos na vida das pessoas (mais concretamente dos cozinheiros) e, segundo o autor (2009, p. 26) «cozinheiros e confeitores muito reputados na época» inovavam e determinavam uma nova forma de interpretar a cozinha pois os mesmos davam a partir das suas receitas «um novo toque na culinária», passando assim de uma arte que era muito «regional» para algo mais globalizado, utilizando produtos e técnicas diferentes.

Referindo Alex Atala (2012) «a interpretação cultural do sabor é a chave de mudança da alimentação de amanhã» com o desenvolvimento da cozinha e de técnicas de confecção de alimentos, é possível identificar uma nova visão em relação aos alimentos que irão surgir num momento atual.

2.2.2

Cultura e Cozinha

Para o Alex Atala (2012) «A transformação através do alimento é alguma coisa que pode profundamente mudar uma sociedade dentro do tempo necessário para a mudança.» Para um *Chef* o alimento e a maneira de o transformar é uma arte que pode mudar comportamentos numa sociedade.

Segundo Alex Atala (2012) existe um grande elo de ligação entre a «natureza» e a «cultura» e esta ligação passa pela «cozinha» a criação de um prato pode definir alguns costumes da sua cultura.

Um ingrediente submetido a técnicas diferentes e trabalhado em locais diferentes dá produtos finais diversificados e são esses produtos finais que são o reflexo de uma sociedade.

O ato gastronómico é bastante importante para a análise da cultura de um determinado povo e para o seu desenvolvimento, segundo, Ione Teichmann (2009, p. 25) «O homem fez da cozinha uma arte que retrata seus sucessos e suas derrotas no decorrer dos séculos.»

A cozinha é segundo o autor um espelho da vida de cada cultura de uma sociedade (de um determinado grupo).

Ainda, referindo Ione Teichmann (2009, p. 25) «Na Pré-História» a alimentação era feita de uma forma diferente pois não existindo recursos para a confeção dos alimentos, o homem alimentava-se «de plantas, frutos e animais» todos estes alimentos referidos no seu estado natural.

Nessa época, o homem alimentava-se como meio de subsistência, não existia a preocupação de combinar ou de cozinhar alimentos.

Segundo o Alex Atala (2012) «a interpretação cultural do sabor» faz com que exista uma evolução na vida do ser humano, existindo uma evolução do homem, como refere o autor «do homem natural» aquele que se alimentava só como meio de subsistência para outro homem que com conhecimentos trabalha os alimentos e apresenta-os como uma obra sua «o homem cultural».

Toda esta evolução tem o seu início com a descoberta do fogo, segundo Alex Atala (2012) é a partir daqui que o homem começa a cozinhar (ainda que, de uma maneira

muito rudimentar) as carnes dos animais, este grande ato do ser humano é para o autor «o primeiro sintoma de inteligência» do homem.

A cultura evolui com a maneira como o homem transforma os alimentos e assim serve como peça chave de uma sociedade, pois para Alex Atala (2013) «Comida é cultura, comida é ferramenta social, comida é valorização do nosso património, comida é o maior elo entre a natureza e a cultura (...) é do povo».

A gastronomia esteve na origem das diversas transformações sociais, culturais e políticas dos povos. Num mesmo país, os hábitos alimentares podem ser diferentes, cada região tem as suas tradições gastronómicas.

Podemos dar como exemplo do que foi descrito anteriormente um produto cem por cento português, a Alheira de Mirandela, que é um alimento exclusivo da cozinha portuguesa.

Mas será que a alheira é mesmo de Mirandela?

Segundo o *Chef* Nuno Diniz (2015, p.25) «É um facto que, em Mirandela, não se produziam alheiras em enorme quantidade» o nome foi dado ao produto devido ao «comboio» que, segundo o autor (2015, p.25) em «1906» acabava a linha em Mirandela, assim todas as alheiras confeccionadas nessa região eram tidas como alheiras de Mirandela.

Sendo assim podemos considerar que um elemento como o comboio é que leva à criação do nome da alheira de Mirandela?

Segundo o mesmo autor (2015, p.25) «quase todos começaram a querer Alheiras de Mirandela que, afinal, não eram necessariamente de lá.» Todo o enquadramento cultural e político de um povo pode levar ao desenvolvimento do nome de um produto, neste caso a alheira é um enchido artesanal característico da região da Beira Alta e Trás os Montes, mas o comboio terminar em Mirandela foi primordial para dar o nome a este enchido único da gastronomia portuguesa.

A alheira para o *Chef* Nuno Diniz (2015, p.25) tem como características principais serem «fumadas» e não levarem carnes brancas mas sim «porco, banha e, muitas vezes, toucinho».

Estes elementos existentes nas alheiras e em geral em todos os enchidos remetemos para um meio mais rural e artesanal, cada região tem as suas características sociais, políticas e culturais que são fundamentais para a gastronomia dos povos, por

esse motivo, segundo o *Chef* Nuno Diniz (2015, p.25) é necessário e «fundamental viajar» para que seja possível por parte do homem «experimental» pois como é possível identificar a partir do caso referido, só com uma experimentação de produtos referentes a cada região é que é possível saber mais em relação à mesma.

2.2.3

Cozinha está na moda e é o novo sexo

A cozinha está cada vez mais na moda? Esta é uma questão que será tratada neste ponto e segundo o *Chef* Henrique Sá Pessoa (2007) nos últimos tempos, mais propriamente nos «últimos cinco anos houve um boom, a cozinha está na moda» assim, é necessário tirar partido deste momento da sociedade, pois como refere o autor «é saber aproveitá-la», sendo os *Chefs* a peça chave para uma nova visão da cozinha dos dias de hoje.

Na sociedade atual existe uma tendência para uma alimentação saudável, aparecendo cada vez mais pessoas vegetarianas ou *vegan*, como meio de mostrarem a diferença numa sociedade consumista.

Como citado pelo *Chef* Henrique Sá Pessoa (2007) as pessoas, atualmente «preocupam cada vez mais com o que comem e como comem» não tendo só uma preocupação com o seu «aspecto estético» mas também tendo em conta a sua «saúde».

Esta nova forma de ver e analisar a cozinha dos dias de hoje faz com que exista uma maior procura de programas e livros, em relação a temas relacionados com a gastronomia.

Segundo Alfredo Saramago (2007) a alimentação é «um imperativo da vida». A tendência das pessoas recorrerem, cada vez mais, a uma vida saudável permite há cozinha ganhar um novo espaço na sociedade.

Como Paula Tinoco Trindade (2014, p. 106) refere «Há uns anos» falar de sexo não era um tema aceite para a sociedade, «o sexo era um tema tabu» todas as «regras» existentes por parte da sociedade em relação ao tema eram «universalizadas». Apesar desta forma de abordar o tema “sexo” a mesma tem vindo a alterar-se com o passar dos tempos, a mentalidade dos povos e de algumas sociedades foi-se modificando e como refere a autora «hoje, o sexo é muito mais liberalizado», embora continue a ser tabu nalgumas sociedades e ou culturas.

A cozinha também pode ser apelidada como o novo sexo, pois de acordo com Paula Tinoco Trindade (2014, pág. 106) é possível considerar que existe uma «relação entre

comida e sexo?» é possível existir esta relação, porque segundo ela «Ambos satisfazem necessidades básicas do ser humano e são fontes de prazer».

Ainda segundo a autora, hoje em dia é utilizado o termo « "comer" » para falar em relação ao ato sexual, apesar de a mesma palavra remeter-nos para o simples ato de comer algo, sendo assim, a alimentação pode ser considerada como um ato de «sensualidade».

Como já foi referido a cozinha está na “moda” e vários *chefs* de cozinha portugueses deram a sua opinião sobre este tema, assim e citando o *Chef* Ljubomir Stanisic (2015) «acho que de facto uma coisa tem muito que ver com a outra» neste caso o sexo com a alimentação, pois segundo o autor ambas «são coisas emocionais» e o prazer a que nos remetem estas experiências podem ser indicadores de prazer «muito semelhantes», segundo o autor (2015) «Eu tenho orgasmos alimentares na boca quando estou a comer uma coisa do outro mundo. Mesmo que não seja coisa física, há uma grande ligação mental, emocional».

2.2.4

Processo de criação de um prato de cozinha

Cozinhar é antes de mais, como refere o *Chef* Nuno Diniz (2015, p.25), «um prazer dos sentidos», todas as técnicas que nos dão a possibilidade de criar pratos novos são muito importantes para este prazer, sendo essencial, segundo o autor, «praticar, intuir, repetir, aperfeiçoar, insistir» pois, só com uma boa base de técnicas e ensinamentos é que é possível, para um *Chef* transmitir diferentes sensações ao comensal.

A criação de um bom cozinheiro está na exigência da sua formação que vai ter influência no processo de criação de um prato.

Para o *Chef* Nuno Diniz (2015, p. 25) «se não formos mais longe, se não intensificarmos o estudo, se não falarmos com os outros, os bons, os famosos, os desconhecidos, os exilados, os perdidos neste impressionante mas diversificado país» o homem já não se satisfaz só com o ato de saciar a fome, quer mais e para isso é necessário pesquisar, procurar novas técnicas no processo de aprendizagem da cozinha, se não «acabaremos mesmo, honestamente e sinceramente convencidos, que cozinhar é coser» não tendo uma perspectiva mais abrangente do que realmente pode ser o ato de cozinhar.

Segundo Alex Atala (2013) o processo de cozinhar pode estar dividido entre «a criação ou a criatividade e a inovação» para o autor (2013) «a criatividade na maneira de entender e de criar não é fazer o que nunca ninguém fez, é fazer o que todo o mundo faz de uma forma surpreendente».

Assim temos como exemplo o Bacalhau à Brás do *Chef* João Rodrigues que está apresentado na figura 4.

O *Chef* João Rodrigues cria a sua versão de Bacalhau à Brás, não recorrendo a ingredientes diferentes para a confeção do mesmo, mas sim recorrendo a técnicas diferentes.



Fig. 4- Bacalhau à brás do chef João Rodrigues
Fonte: http://static.publico.pt/files/revista2/2014-12-14/receitas/caixa_01.jpg 15/05/2015

Como refere Alex Atala (2015) o *Chef* João Rodrigues faz a sua interpretação de Bacalhau à Brás recorrendo aos ingredientes originais mas na sua interpretação ele faz o «que todo o mundo faz de uma forma diferente».

Segundo o mesmo (2013) «a inovação seria um passo seguinte» neste caso a mesma poderia ser considerada «a criatividade com utilidade» pois como refere o autor, «de nada serve criar e não poder usar» pois tudo o que é produzido na cozinha dos *chef's* é para comer e não para somente ficar a olhar. Têm de ser despertadas sensações a partir do palato e não somente a partir da visão.

Citando Ione Teichmann (2009, p. 26) foi a partir dos cozinheiros que trabalhavam em conventos que «arte culinária começou a desenvolver-se» a evolução da humanidade deve-se a um constante surgimento de novas técnicas, teorias e ideias.

Segundo Alex Atala (2013) os cozinheiros recorrem à «cozinha clássica» como recurso de ensinamentos de junção de sabores, contudo os *chef's* de hoje em dia recorrem a estes ensinamentos, mas transporta-os para as suas cozinhas, modificando as suas técnicas, não deixando de criar, tendo em conta que a «criatividade» de nada vale se não tiver «utilidade».

Também segundo o mesmo (2013) «Entender a função de cada ingrediente é a maneira de construir ou de dar inovação à sua ideia à sua criatividade.» A inovação e

a criatividade não surge repentinamente, são fruto de uma união de diversos estudos e conceitos de várias fontes do conhecimento.

2.2.5

Sensações que são transmitidas a partir de um prato

Segundo Alex Atala (2012) a relação que temos com as coisas são transmitidas na nossa «infância», recorrendo ao que o autor afirma, o que não entendemos no mundo da «cozinha» poderia ser «facilmente entendido se colocada na sua primeira infância», é a partir de experiências e vivências da nossa infância que se começam a ter as primeiras referências, tanto a nível de análise como do gosto pela cozinha. E a partir da cozinha são despertadas as primeiras sensações de prazer.

Segundo o autor (2012) «quando a gente se assusta com alguma coisa (...) é pelo facto de ser novo.» Podemos dar como exemplo do Sushi que continua a ser algo de assustador para algumas pessoas, pois na nossa cultura gastronómica os alimentos são cozinhados, por isso quando falamos em sushi, normalmente, não temos uma grande aceitação porque nos remete para peixe cru.

Segundo o *Chef* Nuno Diniz (2015, p. 25) é «essencial experimentar» pois, só quando experimentamos é que nos é possível entender o seu sabor e a sua textura. Só a experimentação de diferentes tipos de ingredientes nos possibilita a análise do alimento, recorrendo novamente ao caso da alheira de Mirandela e, segundo o autor, todas as alheiras criadas naquela região «vão ser diferentes» neste caso as alheiras «mais gordas umas, mais finas outras. Umas com textura, outras mais macias. Temperos com variações (...) e todas, rigorosamente todas são magníficas» sendo assim e segundo o *Chef* só ao experimentarmos várias versões de um mesmo produto é que temos a possibilidade de analisar e sentir diferentes sensações gustativas, olfativas e visuais.

Segundo Ione Teichmann (2009, p. 13) é «através da alimentação, o homem faz o seu primeiro relacionamento com o mundo» é a partir da alimentação que existem os primeiros contactos com os alimentos. No entanto, este contacto poderá não ser sempre uma boa experiência, pois segundo o autor «poderá ser agradável ou frustrante».

Quando viajamos, encontramos, aprendemos e conhecemos novos costumes de diferentes povos, o efeito surpresa está sempre presente, segundo Alex Atala (2013) «muitas das vezes a criatividade não se expressa somente dentro do prato ou no

sabor mas sim em todo o conjunto» só a junção de várias experiências é que nos possibilitam experienciar um prato de cozinha e com este podemos ser surpreendidos, «factor surpresa» por parte do Chef de cozinha, que segundo o autor nos pode levar a «um momento excepcional».

Assim sendo as experiências de um prato não são feitas somente do sabor, do olhar ou do cheiro mas sim da junção de todos estes fatores que combinados nos permitem perceber um prato.

Quando um prato é apresentado ao comensal, a sua interpretação pode ser diferente da (interpretação) do criador. Dando como exemplo o prato da figura 6 e citando Joana Gorjão Henriques (2014) «O cliente tem de participar na confeção do prato e misturar com duas colheres» assim e segundo Joana Gorjão Henriques (2014) o *Chef* põe em questão a ideia existente entre «o que é tradição e modernidade».

Sendo este um prato desconstruído tem de ser o comensal a transforma-lo para que ganhe um aspeto idêntico ao que é apresentado na figura 5.

O prato referenciado é o Bacalhau à Brás apresentado pelo *Chef* João Rodrigues no restaurante a Feitoria, os comensais ao terem o primeiro contacto com o prato deparam-se com o efeito surpresa, uma nova experiência, é necessário desconstruir o prato para que seja possível comê-lo, o comensal tem sensações diferentes daquelas que tem quando se depara com uma apresentação tradicional de um Bacalhau à Brás.



Fig. 5- Bacalhau à Brás tradicional Fonte: http://i130.photobucket.com/albums/p264/na3_2007/Receitas/BacalhauBrs.jpg 15/05/2015



Fig. 6- Bacalhau à brás do chef João Rodrigues Fonte: http://4.fotos.web.sapo.io/i/G2d14f36e/17969581_gjfPc.jpg 15/05/2015

2.3 - Semiótica

2.3.1

Teoria semiótica e a imagem

A abordagem teórica que pode ser feita de uma imagem poderá ajudar-nos a compreender e analisar as imagens, segundo Martine Joly (2001, p. 27) «deveremos recorrer a uma teoria mais geral e globalizante, que nos permita ultrapassar as categorias funcionais da imagem. Essa teoria é a teoria semiótica.» a semiótica permite-nos entender as imagens a partir dos signos.

Segundo Vilas-Boas (2010, p.16) a semiótica é uma disciplina que nos permite estudar os «signos» pois, segundo o autor «tem uma abrangência mais ampla do que outras formas de análise». Como refere Martine Joly (2001, p. 28) o estudo referente a determinados «fenómenos» segundo um estudo «semiótico» pretende, deste modo, atentar a uma «produção de sentido» e deste modo analisar «a maneira como eles suscitam significados, ou seja, interpretações».

A semiótica de acordo com o autor (2001, p. 28) explica que «um signo» só pode ser considerado de «signo» quando o mesmo «exprime ideias» e quando leva o observador a uma representação de algo.

A Semiótica é a ciência que estuda como o ser humano interpreta tudo o que o rodeia e quais as sensações que esta interpretação provoca nele. Esta ciência não está relacionada com um único sistema, mas com todos aqueles que fazem parte do dia a dia do homem, pode interpretar signos das Artes Visuais, Música, Culinária e todos os outros sistemas ou artes que existem.

Para Vilas-Boas (2010, p.16) os «signos» estão presentes em toda a comunicação presente no dia a dia das pessoas e assim sendo, a semiótica tem um papel preponderante no «processo comunicacional».

Segundo o Martine Joly (2001, p. 29) esta disciplina não nasceu «de um dia para o outro» os seus primeiros estudos estão ligados à «Antiguidade grega» a palavra semiótica surge a partir da palavra grega «*semeion*» e como é referido pelo autor significa «signo».

Segundo o mesmo autor (2001, p. 29) «a ideia de elaborar uma ciência dos signos, batizada, na sua origem» como semiótica teria como objetivo «estudar os diferentes tipos de signos» e mostrar como estes provocam diferentes sensações e reações em cada ser humano. Ou seja, a Semiótica é a ciência que ajuda a interpretar uma imagem e a entender as sensações que esta provoca, uma mesma imagem pode ter significados diferentes em observadores diferentes e depende do meio sócio cultural em que está inserida.

A imagem é um signo e por isso tem que ser interpretado e analisado.

2.3.2

Teoria dos signos

Para Saussure segundo Martine Joly (2001, p. 30) a «língua» não é a única forma que o ser humano tem de «expressar ideias», como refere, existem outras formas de expressão, o «sistema de signos» a partir do qual o Homem se comunica.

Assim, segundo o mesmo autor (2001, p. 30) este, dedicou-se ao estudo das unidades que constituem a língua, numa primeira fase de estudo «os sons» estes que eram para o autor «signos linguísticos» foi a partir deste estudo da natureza do signo linguístico que Saussure descreveu a semiótica como «uma entidade psíquica com duas faces indissociáveis» para esta análise segundo o autor, tinha de existir uma ligação entre «um significante» e um «significado».

Este conceito é construído a partir da experiência que o observador tem.

Segundo Martine Joly (2001, pp. 30-31), Saussure sugere que a relação existente entre «significante» e o «significado» seria convencional. A «ideia de irmã» não teria qualquer relação com a sequência de som “irmã” mas sim um retrato desenhado já «será um signo “motivado pela semelhança”».

Para Peirce segundo Martine Joly (2001, p. 32) «um signo possui uma materialidade da qual nos apercebemos com um ou vários dos nossos sentidos» tudo o que é possível de assimilar, quer seja a partir da visão, da audição, do olfato ou do tato é possível considerar signo, pois é essencial para a existência do signo «estar lá presente, para designar ou significar outra coisa ausente».

Segundo o autor (2001, p. 32) tudo pode ser um signo, desde que exista um significado, pois segundo o mesmo, é necessário que o objeto «deduza uma significação» para Peirce o signo é o significado de algo por parte de «alguém».

Para Peirce segundo Martine Joly (2001, p. 32) a face pressentível do signo é composta por «significante», «objecto» que representa ou refere algo e «interpretante» que é o significado. Para esta triangulação é necessário ter em conta que é fundamental existir um «contexto da sua aparição como da expectativa do seu receptor».

2.3.3

As imagens como signos

Segundo Joan Costa & Daniel Raposo (2010, p.10) os signos estão sempre presentes no dia a dia das pessoas pois, como é referido pelo autor «vivemos num mundo de signos e um mundo de signos vive em nós».

De acordo com Peirce segundo, Martine Joly (2001, p. 36) a imagem «não fica por aí na sua tipologia dos signos» mas pode ser considerada na categoria do «ícone».

Segundo Martine Joly (2001, p. 37) «a definição teórica da imagem segundo Peirce» é possível de verificar que «ela não corresponde bem à imagem visual que os teóricos debaterão quando falarem de signo icónico. A imagem não é todo o ícone mas é um signo icónico, do mesmo modo que o diagrama ou a metáfora.»

Com o estudo da semiologia da imagem foi possível concluir, segundo o autor (2001, p. 37) que «A imagem tornou-se sinónimo de “representação visual”». Após este estudo foi possível concluir que uma imagem mínima e fixa poderia constituir uma mensagem muito complexa.

Para Vilas-Boas (2010, p.17) os signos não aparecem apenas nas imagens criadas pelo homem, mas sim como refere o autor «também aos que a Natureza gerou» pois, segundo o mesmo autor «todos» estes elementos criados pelo Homem e pela Natureza «possuem uma carga significativa».

Segundo o Martine Joly (2001, p. 38) é a partir da relação que o observador tem com a imagem, que existe uma «interacção» e assim surge a produção do «sentido» e é este que nos ajuda a compreender melhor as coisas que observamos.

Para o autor (2001, p. 38) é possível a «imagem» ser algo que se pareça com «qualquer outra coisa» é sempre possível para o ser humano assemelhar uma imagem a algo que já é do se conhecimento, seja ela material ou imaterial, visual ou não, natural ou fabricada.

A imagem tem sempre como principal objetivo comunicar algo pois, segundo Joan Costa (2011 p.53) «os elementos» que são utilizados para a comunicação de algo, como refere o autor «signos e símbolos têm a capacidade de comunicar coisas ausentes».

De acordo com Martine Joly (2001, p. 39) «se a imagem é entendida como representação, tal significa que a imagem é entendida como signo» ela assim é colocada na categoria das representações pois se a imagem se assemelha com algo é porque não é ela própria, tentando sempre ser representada através de um «processo de semelhança».

Segundo o mesmo autor, (2001, p. 39) apesar do processo de semelhança representado a partir da imagem «a imagem pode tornar-se perigosa» este facto é considerado tanto pela não existência de semelhante como pelo «excesso» do mesmo. Ambas tornariam a forma de analisar um pouco impreciso, pois o excesso de semelhança causaria uma «confusão», neste caso entre a «imagem» e o que está nela «representado» e a falta de semelhança causaria «uma perturbadora e inútil legibilidade».

Segundo Joan Costa (2011, p.53) «a mensagem actua então como um mediador entre as coisas e o receptor» assim sendo, só existindo uma mensagem é que será possível por parte do observador, identificar o objeto que está a ser analisado.

Sendo assim, segundo Martine Joly (2001, p. 39) considerar a imagem como um «ícone», ou neste caso seja «como um símbolo analógico», este estando em harmonia completa com o uso que é realizado a partir dele, e permite-nos entender melhor o «ícone».

Sendo a imagem considerada um signo, estão divididas, segundo o autor, em duas categorias, «as imagens fabricadas e as imagens manifestas».

As imagens fabricadas segundo Martine Joly (2001, p. 39) «imitam» de alguma forma um «modelo» enquanto que as imagens manifestas, segundo o autor, reproduzem de uma forma mais clara «aquilo que representam».

Em suma, de acordo com a opinião do autor (2001, p. 40) se as representações de imagens conseguem ser «compreendidas» por outras pessoas sem ser apenas pela pessoa que fabrica o objeto, isto leva a crer que existe uma «convenção sócio-cultural» que permite a compreensão de algo por parte de todas as pessoas que a analisam.

2.4 - Design Editorial

2.4.1

Introdução à criação e desenvolvimento tipográfico

Todos os dias o Homem é inundado de mensagens criadas a partir de elementos tipográficos, segundo David Jury (2007, p. 8) se tivermos em conta que a tipografia está presente no nosso dia a dia, podemos considerar que para o autor «a tipografia é ubíqua e inevitável.»

Segundo Joan Costa & Daniel Raposo (2010, p.21) «a escrita surgiu há cerca de 5500 anos» nesta fase inicial da escrita não eram utilizados «alfabetos», a comunicação era feita através de «signos».

A tipografia é um auxiliar essencial à vida do Homem, ela está presente no seu quotidiano.

A tipografia é uma ferramenta essencial para a comunicação entre as sociedades e os diferentes povos do mundo. A introdução da tipografia no mundo da comunicação foi um dos elementos essenciais na evolução dos povos.

Segundo o autor (2007, p. 8) e remetendo a um tempo mais longínquo a «tipografia estava associada ao design gráfico» sendo mais específico o autor refere que a mesma estava ligada «sobretudo à indústria da impressão». Hoje em dia e com o avanço da tecnologia a palavra «tipografia» é utilizada cada vez mais como recurso de identificar todo e «qualquer material escrito», esta palavra já não é apenas identificada como um trabalho realizado apenas por «tipógrafos».

Com o acesso à tecnologia é possível a criação de um tipo de letra por parte de qualquer cidadão comum, isso faz com que deixe de existir uma perceção do quanto complexa é a construção de um texto, pois pode ser considerado que já está codificado no inconsciente de cada um a forma como devem ser construídos os caracteres tipográficos para uma possível construção de textos.

A tipografia pode também ter um papel muito importante no desenvolvimento do ser humano, como referido por David Jury (2007, p. 10), numa primeira fase, em que as crianças não sabem ler nem interpretar um texto, é com o recurso ao «auxílio de um dedo» que o mesmo começa a ganhar noções da estrutura dos textos. A criança

reconhece desta forma que a leitura é feita da «esquerda para a direita». Segundo o autor (2007, p.10) só a partir das «dificuldades» existentes na «infância» é que nos é permitido obter «o conhecimento dos mecanismos e princípios fundamentais da composição do texto.»

Como referido na citação, as crianças recorrem ao dedo como elemento auxiliar da leitura, sendo assim pode considerar-se a tipografia como um elemento fundamental para a evolução da criança e para o seu desenvolvimento cognitivo, pois a partir desta interpretação, de como se lê um texto, surge a possibilidade da criança evoluir enquanto ser comunicante, neste caso, a leitura é feita da esquerda para a direita, mas poderá ser diferente tendo em conta as diferentes culturas existentes no Mundo.

Segundo David Jury (2007, p. 14) o autor refere alguns elementos fundamentais para a criação de um texto.

«A série básica de caracteres, previsivelmente necessários para qualquer texto longo, incluirá maiúsculas, minúsculas, algarismos alinhados e não alinhados, sinais de pontuação, maiúsculas pequenas (versaletes), diacríticos (acento agudo (ó), acento grave (ò), circunflexo (ô) til (õ), etc.), caracteres matemáticos (fracções, os símbolos algébricos da adição, subtracção e multiplicação, vírgula, @, etc.), símbolos monetários (...), caracteres de referencia (...), marcas gráficas (...) e caracteres de ligatura (...).»

A criação de um tipo de letra é muito mais complexo do que a maioria da sociedade imagina, é necessária a criação de vários elementos tendo em conta as regras utilizadas para a sua criação.

Falar não é a mesma coisa que escrever, pois falando é possível cometer alguns erros que, por vezes não são assimilados por quem está a ouvir (por exemplo considerando a utilização de vírgulas e pontos finais), por outro lado escrever impõe um cuidado maior, pois uma má construção da frase ou uma má utilização do vocabulário utilizado pode levar logo a uma incorreta interpretação do texto, daí existir um vasto conjunto de regras para a criação de um texto.

Para David Jury (2007, p. 18) existe uma grande diferença em relação aos variados tipos de comunicação, neste caso o de «escrever» e o de «falar» segundo o autor é mais fácil falar do que escrever, pois não existe uma grande preocupação em relação à composição e construção das frases, como cita o autor, escrever «requer o uso correto

da língua e uma expressão lógica e sistemática (...) a comunicação escrita tem que se bastar a si mesma»

Segundo o mesmo autor (2007, p. 16) a criação de tipos de letra pode não ser considerada uniforme, pois cada tipo de letra é criado para um determinado caso, ou seja, têm de ter alguns elementos que sejam característicos e que identifiquem o porque da sua criação. Assim, como é referido pelo autor «a percepção visual de dois tipos distintos com o mesmo tamanho pode ser muito diferente» pois podem ser criados para fins distintos, como refere o autor «a função para que foram concebidos reflectir-se-á no aspecto da fonte».

As dimensões de um tipo de letra nem sempre podem ser dadas como um facto certo, pois não pode ser considerado um tamanho de uma *font* 24 da Helvetica igual ao tamanho da Arial. Estes tipos de letras apresentam dimensões diferentes entre elas, pois são produzidas para diferentes fins, que são determinados por quem desenha e ou cria o tipo de letra.

2.4.2

Utilização do tipo de letra em design editorial

Segundo John Kane (2002, p. 64) «*It's possible to find typographic equivalents for words²*» é possível criar elementos a partir de criações tipográficas que nos remetam para diferentes tipos de situações.

A criação de peças visuais, recorrendo apenas à tipografia, são executadas a partir de elementos simples existentes na tipografia, como referido pelo autor «*Simple choices in typeface, size, weight, and a position on the page*»³ estes elementos levam-nos a uma representação de «*concepts, objects, and actions that words describe*»⁴.

Visualizando a figura 7, podemos dizer que o tipo de letra utilizado num texto pode ser uma auxiliar para a representação que queremos dar na leitura do texto.

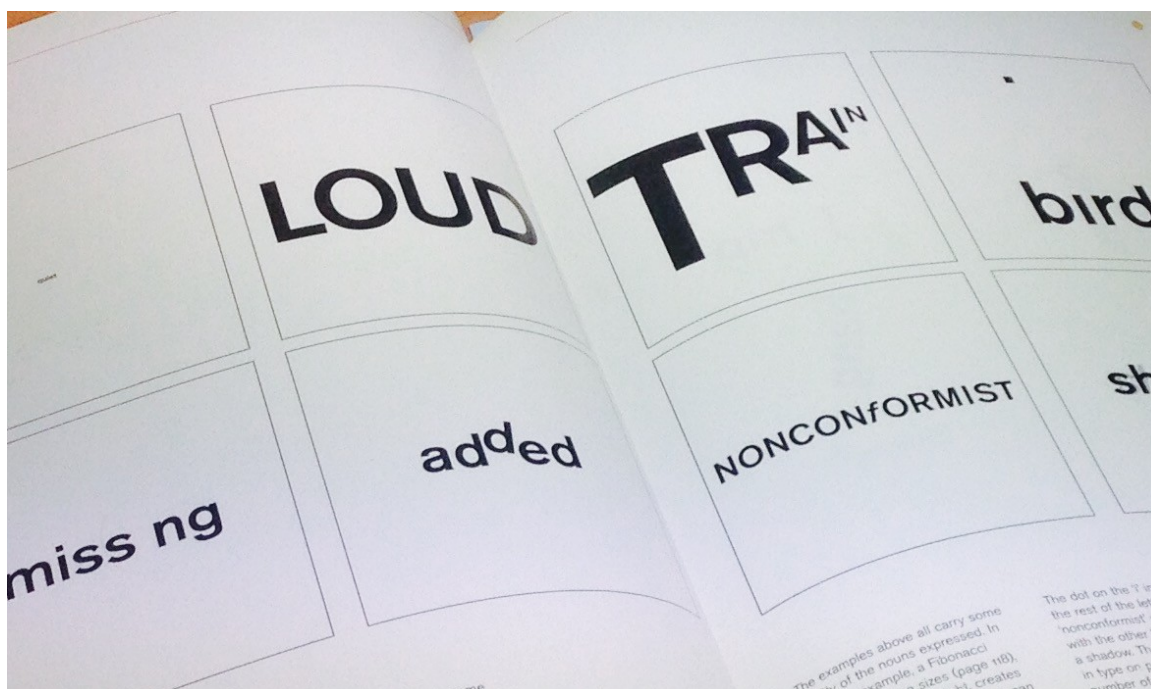


Fig. 7- *Reinforcing meaning* p.64

Fonte : KANE, J. (2002). *A Type Primer*. Londre: *British Library*

² «É possível encontrar equivalentes tipográficos nas palavras»

³ «Uma simples escolha no tipo de letra, tamanho, peso, e posição sobre a página»

⁴ «conceitos, objetos, ações que as palavras descrevem»

A escolha de simples elementos, como por exemplo: o tipo de letra ou o seu tamanho, são elementos essenciais, para a mensagem que o autor quer transmitir.

Segundo David Jury (2007, p. 16) a criação de um tipo de letra por parte do tipógrafo, depende sempre de como será utilizada, qual o fim a que ela se destina, pois segundo o autor «a função para que foram concebidos reflectir-se-á no aspecto da fonte».

As dimensões de um tipo de letra nem sempre podem ser dadas como um facto certo, pois utilizando o mesmo tamanho de tipo de letra é possível identificar uma maior que a outra.

2.4.3

Organização de página

Como regras para a organização da página encontramos as referências que John Kane (2002, p. 124) faz, em primeiro lugar a regra para um *layout* simples «*the height of the text field equals the width of the full page*»⁵ existindo assim, uma regra quanto à altura e largura do texto e da página inteira, como o mesmo refere «*the placement of the text field is determined by the diagonals that describe both the page and the field*»⁶ assim sendo, a colocação do texto na página está dependente das diagonais que descrevem a página e o campo de texto, em último lugar é necessário definir «*the margins at the gutter of the spread (along the spine of the book) define 1 unit of measure. The margin at the top of page equals 1.5 units. The margins to the outside of the page equal 2 units. And the margin at the bottom equals 3 units*»⁷ estas são as 3 regras para criação de um *layout* simples, na figura 8 está presente essa representação.

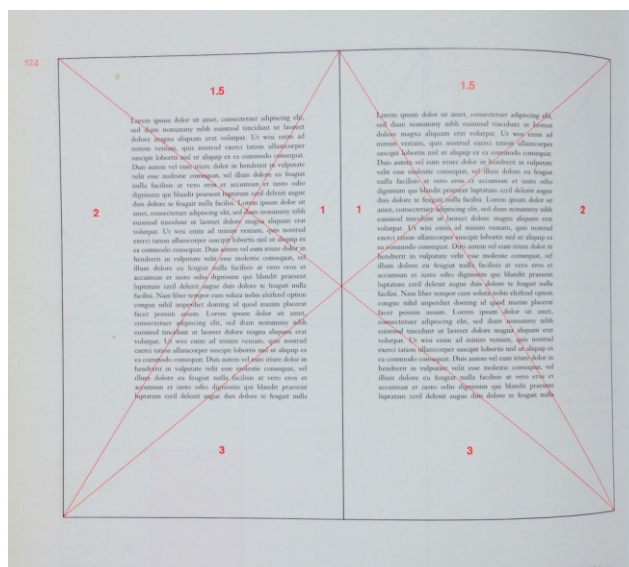


Fig. 8– *Placing text on a page* p.124

Fonte: KANE, J. (2002) *A Type Primer*, Londres, *British Library*

A manipulação dos espaços num texto é muito importante para o tipógrafo orientar a leitura do texto ao leitor, segundo David Jury (2007, p. 94) «O espaço, a par da

⁵ « a altura do campo do texto é igual à largura da página inteira»

⁶ « a colocação do campo de texto é determinada pelas diagonais que descrevem tanto a página e o campo»

⁷ « as margens na calha (ao longo da lombada do livro) definem uma unidade de medida. A margem no topo da página é igual a 1,5 unidades. As margens para o lado de fora da página é igual a 2 unidades. E a margem na parte inferior equivale a 3 unidades»

pontuação, é usado para dividir um texto em segmentos com sentido» é criado um espaço, que seja possível indicar por parte do autor da obra, onde o leitor terá de ler. Isto faz com que exista um «espaço em branco» e segundo o mesmo autor leva a que o «leitor» faça uma «pausa» na sua leitura, podendo assim, dominar a sua leitura, como cita o autor o «sentido de organização» este possibilita por parte de quem escreve um «controlo do ritmo do texto».

Desta forma é manipulada a forma de como o leitor é levado a ler a obra por parte de quem cria a parte gráfica do livro.

John Kane (2002, p. 126) refere «*one place to begin is to think of your text area divided into columns – consistent horizontal intervals that allow for more than one field of text per page*»⁸ a grelha pode ser considerada um elemento fundamental para a construção de uma página, com mais do que uma coluna de textos. Com a criação da grelha não existe a possibilidade de serem feitas alterações aquando da construção da página, segundo David Jury (2007, p. 130) existe um maior sucesso na leitura quando a mesma é criada a partir de uma «grelha» pois segundo o mesmo, esta é bastante benéfica para a criação das páginas do livro pois «aumenta a eficiência» da leitura do texto.

As regras explicadas e referidas anteriormente podem ser consideradas elementos importantes para a criação de páginas, mas segundo John Kane (2002, p. 116) «*Only your own practise and experimentation will give you a feel for what page size is most appropriate for each project*»⁹ cada página é uma página, todos os projetos são diferentes, por esse motivo as regras de paginação são sempre diferentes, sendo essencial a construção de grelhas na construção de uma página.

⁸ «um lugar para começar é pensar na área do texto dividido em colunas – consiste em intervalos horizontais que permite um campo de texto por página»

⁹ «apenas a sua própria pratica e experimentação lhe dará uma ideia de que tamanho da página é o mais adequado para cada projecto»

2.5 - O olhar

2.5.1

A Visão como elemento de exploração de imagens

Segundo Joan Costa (2011, p.17) o «olho» e o «olhar» são duas coisas bastante distintas pois segundo o autor, «o olho vê» e o «olhar observa».

Segundo Rudolf Arnheim (2002, p. 35) o ato de «ver» é considerado como um «meio de orientação pratica», os olhos são os órgãos da visão e é através deles que examinamos, observamos e contemplamos tudo o que nos rodeia.

Como refere Walker & Chaplin (citado por Vilas-Boas 2001, p. 82) «um terço do nosso cérebro é dedicado ao processamento de estímulos» o olho é a câmara de um sistema sensorial que se encontra no seu interior, a retina é a responsável pela transmissão de dados visuais ao cérebro, lugar onde se inicia o processo de análise e interpretação das imagens.

O olhar não significa só o que a própria palavra refere “olhar”, segundo o autor (2002, p. 35) «o ver pode significar mais do que isto» olhar não é só visualizar, é analisar e interpretar o que nos é transmitido pelo olho.

Como é referido pelo autor (2002, p. 35) «a imagem optica da retina estimula cerca de 130 milhões de receptores microscopicamente pequenos» cada um destes estímulos reage de acordo com «comprimento da onda e à intensidade da luz que recebe».

Estes 130 milhões de recetores funcionam de forma individual, como refere Rudolf Arnheim (2002, p. 35) «Conjuntos de receptores constituem-se em sistema neural» é necessária transformação de todos os estímulos para que os mesmos nos transmitam os objetos que vemos, neste caso as imagens.

Segundo o autor (2002, p. 35) é através dos estímulos que o cérebro nos transmite que visualizamos «objectos» no nosso dia a dia.

A relação entre as imagens e a visão não é feito apenas pela questão de ver, pois o «mundo das imagens» não é só percecionado a partir do órgão que vê, existe também uma necessidade de procurar o «objecto». Assim, a questão do ver não está apenas relacionada com o aspeto de olhar para o objeto, mas também de interpretar e analisar o mesmo.

Para que seja possível existir uma relação entre a imagem e o olhar, Rudolf Arnheim (2002, p. 36) refere que é necessário «tocamos, agarramos, esquadrihamos suas superfícies, traçamos seus contornos, exploramos suas texturas» todas estas experiências, a partir do olhar.

O olho vê um objeto, informa o cérebro, que inicia todo um processo de análise e interpretação de uma imagem, permitindo-nos ver a sua cor, a sua textura, o seu movimento, a sua forma e até mesmo a distância a que se encontra.

2.5.2

Percepção

A percepção é considerada uma captação ativa do nosso olhar.

Rudolf Arnheim (2002, p. 36) questiona esta afirmação citando o próprio «Se a visão é uma captação ativa, o que ela apreende?» esta questão pode levar-nos a entender o quanto é importante a captação e a interpretação de imagens por parte do ser Humano.

Referindo o autor (2002, p. 36) o ser humano capta a imagem, analisa e interpreta a mesma, memorizando-a, pois «ver significa captar».

Para o autor (2002, p. 37) é possível identificar algo que nós conhecemos, apenas a partir de algum elemento ou movimento «elementar» do próprio. Segundo Vilas-Boas (2010, p.83) «há uma imensidão de imagens mentais que se formam no cérebro sem que tenham origem num estímulo visual directo» assim, existe um pensamento em relação a imagens sem as mesmas estarem presentes.

Por vezes, e devido à identificação direta de determinados objetos, o olhar não dá importância total ao objeto observado, pois segundo Rudolf Arnheim (2002, p.37) a visão, por vezes «negligencia detalhes», devido a uma habituação por parte do observador que analisa o objeto e desta forma não consegue identificar pontos que remetam para a mesma alteração, segundo o autor «os sinais indicadores adaptam-se facilmente a uma estrutura integrada». Isto acontece pois como refere o autor «quando a vemos como aglomerado de partes, os detalhes perdem o significado». Para Vilas-Boas (2010, p.83) a «memória» leva o observador a analisar um objeto já conhecido do mesmo de uma forma mais fácil, pois sendo já reconhecido, o seu processo de análise é mais simples.

Segundo Rudolf Arnheim (2002, p. 39) o processo visual atua como o principal elemento de identificar o conceito, a nossa percepção do olhar «atua no material em bruto», dando assim a uma definição e identificação de todas as «formas gerais» presentes no elemento.

Em suma o autor (2002, p. 39) define que «ver é compreender» pois a visão dá-nos a possibilidade de interpretar e estudar tudo o que nos é permitido identificar como imagem.

2.5.3

O equilíbrio das imagens tendo em conta o olhar

O olhar tem de interpretar as imagens e para que isso aconteça tem de existir um equilíbrio de relação entre o olhar e a imagem.

Segundo Rudolf Arnheim (2002, p. 27) quando um artista cria uma obra de arte não recorre a uma forma «ambígua», pois a relação que existe entre o «artista» e o observador tem de ser uma relação de equilíbrio entre os dois, podendo desta forma existir uma informação diferente por parte de quem está a interpretar, tendo em conta a mensagem que o artista pretende transmitir.

Referindo Vilas-Boas (2001, p. 82) cada vez mais existe uma necessidade por parte da «comercialização da música» de utilizar a «imagem». A música sendo também considerada uma arte por vezes não consegue transparecer a sua informação, e devido a isto é tomada em consideração a utilização da imagem para a criação de um equilíbrio entre o autor e o recetor da informação (neste caso em concreto da música).

Como refere Rudolf Arnheim (2002, p. 28) «a actividade artística é um componente do processo motivador tanto no artista como no consumidor, e como tal participa na busca do equilíbrio» isto refere-se assim à ligação existente entre o artista e quem irá consumir a obra, apesar do mesmo não estar dependente de criar algo para os outros, tem de ter sempre em consideração que tem de existir um equilíbrio na criação do mesmo.

2.6 – Criar

2.6.1

Criação de um prato de cozinha e a sua imagem (empratmentamento)

O *Chef* de cozinha Vasco Coelho Santos (2015) ao responder ao questionário (neste caso referente à pergunta 4 - Para si um cozinheiro pode ser considerado um artista?) criado para o projeto, refere «Claro que sim, tentamos demonstrar nos nossos pratos a nossa cultura e inspirações, e é um pouco como os pintores...» desta forma ele tenta transmitir nos pratos as suas sensações e emoções, como os artistas plásticos fazem ao criar uma obra.

Segundo Martine Joly (2002, p. 66) tendo em conta a criação de uma obra de arte segundo o artista «Poderíamos comparar esta abordagem à do músico que abandona por um momento os recursos e a riqueza sonora da orquestra para se concentrar sobre as qualidades de um quarteto ou de um só instrumento».

O mesmo acontece na cozinha, quando um cozinheiro é levado a refletir sobre a utilização de um produto e tenta saber mais em relação a ele, pois segundo o *Chef* Alex Atala (2013) existe uma necessidade de rever a «relação do homem com o alimento» tem de existir esta proximidade, para que seja possível a criação de pratos, tendo em conta a utilização dos ingredientes.

A relação entre uma obra de arte e o observador que a observa nunca é abstrata, pois segundo Rudolf Arnheim (2002, p. 453) «arte “abstrata” não é “forma pura”» ao considerarmos uma obra de arte abstrata, algo sem significado não estamos a ser humildes em relação ao artista que a criou, pois segundo o autor cada «linha», por muito simples que a mesma seja, «expressa um significado visível», ela permite-nos a identificação de abstrações intelectuais «porque não há nada mais concreto que a cor, forma e movimento».

O cozinheiro quando confeciona um prato de cozinha também tem como objetivo passar uma história a partir do mesmo. Segundo Ferran Adriá (2014) a cozinha também tem de ser feita a partir de experiências e as mesmas têm de contar algo, pois segundo o próprio, na criação de pratos no seu restaurante ele «servia coisas para as pessoas não gostarem, mas ao mesmo tempo gostar». Ferran Adriá ao criar estas

reações a partir de pratos de cozinha, é como levar a experiência gastronómica a «outro estado», não podendo, mesmo assim, considerar este estado melhor ou pior, pois trata-se de uma «experiencia» que é vivida naquele momento.

2.6.2

A cor como recurso à criação de imagens de pratos de cozinha

Já foi referido que as cores têm uma grande influência no ser humano. As cores influenciam a forma como as pessoas interpretam as imagens, neste ponto será abordada a influência que as cores têm na criação de um prato de cozinha.

Quando vemos a cor verde na cozinha associamos logo a vegetais. Para Eva Heller (2008, p. 107) «*Una “sopa verde” es sempre una sopa de verduras*»¹⁰ existe uma relação direta entre o objeto e a cor, neste caso, ao identificarmos que uma sopa é verde faz-se de imediato uma associação com o facto de ser uma sopa com verduras.

Para Eva Heller (2008, p. 107) «*combinando con nombres de otros alimentos, el adjetivo “verde” designa adición de verduras o hierbas-pasta verde, salsa verde.*»¹¹ Assim sendo, pode ser tido em conta que com a introdução do adjetivo verde é sempre possível fazer uma associação direta a um ingrediente com essa cor.

Também à cor verde estão associados outras interpretações, referindo por exemplo todas as obras literárias que tenham a ver com dietas ou nutrição. Elas utilizam como referência a cor verde, pois segundo Eva Heller (2008, p. 107) «*el verde es el color de la vida vegetativa como el rojo es el color de la vida animal. El acorde verde rojo simboliza la vitalidade máxima.*»

Pode-se então referir que o verde representa a cor da vitalidade, esta cor aparece associada a marcas de nutrição e bem-estar.

A imagem da figura 9, é o sinal de nutrição e de vida saudável.

Também é possível fazer outras associações relacionadas com alimentos à cor verde pois como refere Eva Heller (2008, p. 109) «*un jovem aún está “verde” es aquel cuyas formas de pensar son como la “fruta verde”*»¹² referindo assim a partir da autora que quando um rapaz está verde significa que não tem as capacidades necessárias para entender algo, ainda se encontra em desenvolvimento.

¹⁰ «uma sopa verde é sempre uma sopa com verduras»

¹¹ «o verde é a cor da vida vegetativa como o vermelho é a cor da vida animal. A junção de verde e vermelho simboliza a vitalidade máxima»

¹² «um jovem ainda está verde é aquele cuja forma de pensar são como a fruta verde»

Neste caso o verde está diretamente associado à juventude, o verde de uma fruta que ainda não atingiu o seu estado de amadurecimento associado ao produto que ainda não foi fermentado ou seja que ainda não está pronto para ser consumido.



Fig. 9- Imagem do Projeto

Segundo Eva Heller (2008, p. 182) o laranja é a cor que transmite «*más aromas*»¹³ podem ser associados a muitas imagens, sabores relacionados com a cor de laranja, apesar de alguns deles não saberem a laranja. Por exemplo como refere Eva Heller (2008, p. 183) «*nadie espera que el salmon ahumado sepa a naranja*»¹⁴ o salmão tem a cor de laranja, mas sabemos antecipadamente que o mesmo não tem o sabor desse citrino.

No entanto, poderá existir uma ideia pré-definida em relação a uma cor e ao significado que a mesma nos transmite a partir da criação de um prato de cozinha e

¹³ « mais aromas»

¹⁴ «ninguém espera que o salmão fumado saiba a laranja.»

assim é tida em conta a criação do mesmo, tendo como referência algumas cores utilizadas.

No entanto Eva Heller (2008, p. 183) diz que «*Cuando bebemos duna bebida de color naranja, al principio creemos que sabrá a naranja, aunque sea limonada coloreada. Pero esta confusión dura poco*»¹⁵. Existe uma relação direta à laranja, quando visualizamos essa cor. Quando nos apresentam um copo com um líquido com a cor laranja associamos logo a sumo de laranja e podemos mesmo sentir o sabor e o seu cheiro, antes mesmo de o ter provado, porque já existe uma referência que nos é familiar associada a essa cor.

Quando olhamos para a imagem da figura 10 podemos ser induzidos no erro de que o prato contém laranjas e pode ser um doce, o que na realidade pode não corresponder à verdade.



Fig. 10- Imagem do Projeto

¹⁵ «quando bebemos uma bebida de cor laranja, ao principio cremos que sabe a laranja mesmo que seja limonada colorida. Mas esta confusão dura pouco tempo»

2.7 - Sentir

2.7.1

Psicologia da arte

Segundo Vigotski (2001, p. 249) para uma análise em relação à «teoria da arte» é necessário ter em conta vários pontos de vista a partir das teorias, como referido pelo autor a «da percepção do sentimento e da imaginação» é a partir destes três pontos que é possível analisar a imagem em relação à emoção que a mesma nos pode transmitir.

Para o autor (2001, p. 249) numa fase inicial de interpretação de uma obra de arte esta é compreendida «pelo fato da percepção sensorial». Segundo o mesmo autor (2001, p. 249) a compreensão correta em relação à psicologia da arte só surge com a junção de dois problemas que como o autor refere são o «sentimento» e a «imaginação».

Como refere Titchener (citado por Vigotski 2001, p. 250) o sentimento transmitido a partir da experiência de uma obra de arte «não tem a propriedade de ser claro», não é necessariamente claro a percepção que temos a partir do sentimento.

Também o «prazer e o desprazer podem ser intensos e duradouros mas nunca claros», explicando por outras palavras, não é possível o ser Humano concentrar toda a atenção nos sentimentos.

Como refere Titchener (citado por Vigotski, 2001, p. 250) se quem está a refletir e analisar um objeto, concentrar toda a sua atenção no sentimento «o prazer ou desprazer desaparecem imediatamente», ao acontecer isto somos levados a analisar uma imagem, que não era a mesma análise que tínhamos feito, pois se o foco incidir em relação a algo, todo o prazer que a mesma observação nos estava a dar deixa de existir.

Como identificado e referido pelo mesmo autor, (citado por Vigotski, 2001, p. 250) o prazer só existe quando o mesmo não é pensado, se por exemplo ao analisar uma peça de arte deixarmos de lado a análise ao quadro e nos focar-mos apenas no «prazer» que a mesma nos pode transmitir, esta sensação de prazer «desaparece».

Refletindo na afirmação do autor que afirma que só existe prazer se o mesmo não for forçado, se tentarmos ter um foco apenas no que a peça ou o objeto nos vai transmitir, em relação ao prazer, o mesmo deixa de existir.

Outros pensadores tem opiniões completamente contrárias à de Titchener e assim sendo citando Freud (citado por Vigotski, 2001, p. 251)

«porque a essência do sentimento consiste em ser experimentado, ou seja conhecido da consciência. Assim para os sentimentos, sensações e afetos desaparece inteiramente a possibilidade do inconsciente»

Podemos identificar, a partir da reflexão de Freud, que o mesmo entra um pouco em contradição com a de Titchener. Se para Titchener só seria possível despertar o sentimento, se o mesmo não fosse experimentado (quando tentamos entender as coisas a partir do sentimento o mesmo deixaria de existir), para Freud a ideia é completamente oposta, pois como referido anteriormente a essência do sentimento consiste em ser experimentado, assim sendo Freud afirma que só é possível ter uma experiência a nível do sentimento, quando o mesmo é experimentado.

Referido por Ovsianiko-Kulikovski (citado por Vigotsky, 2001, p. 251) «o sentimento, (...) continua sentimento enquanto é experimentado, manifesta-se na consciência...» segundo o autor só é possível entender um sentimento se o mesmo for pensado aquando da sua experiência, pois o sentimento manifesta-se tendo em conta uma parte do consciente das pessoas.

Sendo assim, este autor entra em contradição com Vigotski, pois só seria possível experienciar algo, obtendo prazer nessa experiência se não pensa-se em relação ao prazer que a experiência nos poderia transmitir.

No entender de Ovsianiko-Kulikovski (citado por Vigotsky, 2001, p. 251) «a expressão sentimento inconsciente é um “*contradiction in adjecto*”¹⁶, como uma brancura negra» para ele não existe sentimento inconsciente pois se existisse o mesmo deixaria de ter sentido no campo do consciente. Assim, como o autor faz referência a uma «brancura negra» este ironiza de alguma forma a criação de prazer por parte do inconsciente, referindo que não seria possível essa experiência.

¹⁶ «contradição em adjecto»

2.8 - Questionários (Como perguntar?)

2.8.1

Introdução à criação de perguntas

Para obter informações em relação a algo em que o Homem está envolvido muitas vezes recorre-se aos questionários para verificar os resultados obtidos. Segundo Xavier Roegiers (2006, p.11) «Procurar compreender, procurar descrever, explorar um domínio, pôr ou verificar uma hipótese (...)» estes são elementos essenciais para uma boa investigação em relação a algo, pois, segundo o autor é necessária a abordagem a estes elementos para que haja uma maior «qualidade das informações em que se apoiam» neste caso as investigações a partir de questionários. Segundo William Foddy (1993, p. 1) cada vez mais «a informação verbal» tem vindo a controlar as «ciências sociais», sendo assim e como refere o autor, o simples ato de questionar as pessoas, a partir de «perguntas», tem vindo a ser uma forma possível de «obter informação sobre comportamentos e experiências». As perguntas são uma forma rápida de termos respostas para um tema que estamos a questionar.

Para o autor é necessário que existam boas perguntas para que seja possível um bom resultado na investigação, mas este tipo de perguntas nem sempre tem sido conseguido pois, segundo o autor, (1993, p. 2) é reconhecido que, muitas das vezes os questionários criados por parte dos investigadores, não originam as respostas desejadas, isto devido a uma má criação do questionário, podendo «conduzir a conclusões válidas não tem sido, até a data, muito impressionante». Para Xavier Rogiers (2006, p.11) também é necessário um bom tratamento em relação às perguntas de investigações, pois se não acontecer, acabará como cita o autor por se recolherem «informações insuficientes, informações deformadas, informações mal tratadas». Sendo assim, e recorrendo à citação do mesmo autor (2006, p.11) «No início de qualquer investigação ou de qualquer avaliação, é importante perceber bem o papel da recolha de informação» se não for bem entendido por parte do investigador ao que se destina a investigação a mesma poderá não ser realizada da forma indicada ao caso de estudo.

Segundo Xavier Roegiers (2006, p.12) os questionários só são realizados quando existe uma necessidade de «procurar informação quando desejamos compreender mais de perto uma dada situação» é este o ponto principal ao qual se destinam os questionários. Para William Foddy (1993, p. 4) existem vários fatores que levam à criação de um bom ou mau questionário e um dos fatores preponderantes para a mesma criação é o «vocabulário» por vezes a alteração de palavras utilizadas nos questionários podem levar a uma diferença que pode ser prejudicial, para uma análise geral de todos «os resultados obtidos».

Os resultados obtidos nas respostas a uma pergunta podem ser alterados, se o vocabulário da pergunta não for claro e objetivo, ou seja, a interpretação clara e objetiva de uma pergunta é muito importante para o inquirido.

Como William Foddy (1993, p. 9) afirma, tem que se ter em conta «contextos culturais de pertença» pois os mesmos podem afetar a forma como são interpretadas as perguntas e assim podem vir a afetar as respostas dadas por parte dos inquiridos.

Quando um questionário é realizado, deve-se ter em conta o contexto cultural e social do público a que se destina, para as questões colocadas serem de fácil e rápida interpretação para os inquiridos.

2.8.2

Criação de perguntas para o questionário

Antes da criação de um questionário existem vários fatores essenciais para o sucesso das respostas, segundo William Foddy, (1993, p.27) para a criação de um questionário o «investigador» tem inicialmente de definir e moldar as questões, para que obtenha «a informação» a partir das perguntas e respostas que sejam as que o investigador «pretende».

Para Manuela Hill & Andrew Hill (2003, p.23) só é possível recolher informação importante para o questionário se existir a definição do «tema» pois para o autor «a escolha de um tema, é útil começar por escolher uma área de interesse antes de passar para o tema propriamente dito» a definição do tema para a criação do questionário permite por parte do investigador, não explorar assuntos que não sejam pertinentes para o questionário.

Numa fase inicial o investigador tem de definir todos os assuntos que irá apresentar no questionário, identificando, claramente, cada tópico selecionado.

Segundo o William Foddy (1993, p.18) as perguntas e respostas tem de se adaptar uma à outra em prol de uma resposta que satisfaça o investigador, pois se não existir uma relação entre ambos perder-se-á o significado da resposta.

Ainda de acordo com o autor (1993, p.40) deverá ter-se em conta que o investigador e o inquirido tenham o mesmo «entendimento» em relação ao assunto que estão a tratar, pois se não existir este «entendimento» os resultados obtidos poderão não ser reais, para o caso de estudo em causa.

Para a resposta por parte do inquirido ter sucesso por parte do investigador é muito importante que o inquirido tenha o mesmo sistema de informação do investigador. Segundo Manuela Hill & Andrew Hill (2003, p.89) «é preciso pensar cuidadosamente sobre o objetivo geral (...) de cada uma das perguntas que está a inserir no questionário».

Quando se cria um questionário é importante que as questões se apresentem de uma forma clara, William Foddy (1993, p.42) refere que os investigadores «devem minimamente atribuir o mesmo sentido quer ás palavras e atributos utilizados, quer os elementos estruturais (frases, orações, etc.) que constituem as perguntas». Isto

para que a interpretação das perguntas, tanto por parte do investigador como do inquirido seja feita da mesma forma.

Para Manuela Hill & Andrew Hill (2003, p.96) a criação de perguntas para um questionário tem de ter em conta vários fatores como refere o autor «usar palavras simples e usar sintaxe simples»

Sendo assim, os investigadores tem que utilizar um vocabulário acessível na formulação das questões e as mesmas não devem ser longas.

De acordo com William Foddy (1993, p. 55) não deve estar associado às questões, elementos que conduzam a uma questão «negativa», isto cria um problema na interpretação das mesmas, pois segundo o autor «quando ela é fornecida, fica por saber se refere à exata formulação da pergunta ou ao pressuposto que implica.»

Como é apresentado pelo autor, a formulação de perguntas com sentido negativo levanta ao inquirido um problema na sua interpretação.

2.8.3

Questionário, perguntas abertas ou fechadas?

Segundo William Foddy (1993, p. 141) desde o início do «século XX» que começou a desenvolver-se, de modo mais aprofundado, a forma como são criadas as perguntas e com este desenvolvimento surgiram dois tipos de perguntas, neste caso «perguntas abertas» e «perguntas fechadas».

Para Manuela Hill & Andrew Hill (2009, p.93) existe uma grande diferença em relação à utilização de perguntas abertas e perguntas fechadas e estas tem como objetivo segundo o autor da «forma como a resposta é dada».

Existem investigadores que são adeptos das perguntas fechadas e outros das perguntas abertas e em ambas encontramos fatores positivos e negativos. Com esta divisão, William Foddy (1993, p. 142) refere que existem defensores de perguntas abertas e fechadas e os defensores das perguntas abertas defendem que as mesmas permitem «aos inquiridos expressarem exatamente o que lhes vem a cabeça» no caso da resposta aberta os inquiridos têm a possibilidade de responder o que desejam, não estando limitado a um determinado número de opções. No entanto, este tipo de questão torna os resultados do questionário mais diversificado e de mais difícil interpretação. Segundo Manuela Hill & Andrew Hill (2009, p.93) «a pessoa responde com as suas próprias palavras» isto pode dificultar a forma como irá ser analisada a resposta à pergunta.

Apesar deste questão em relação às perguntas abertas, segundo William Foddy (1993, p. 142) existem também alguns problemas que são atribuídos à utilização de perguntas fechadas, pois estas estão algumas vezes «descontextualizadas» e não permitem ao inquirido expressar-se, pois estão sempre dependentes de um grupo de «opções de resposta» isto faz com que, segundo Manuela Hill & Andrew Hill (2009, p.94) «por vezes as respostas conduzem a conclusões simples demais».

Segundo William Foddy (1993, p. 154) os defensores das perguntas fechadas também referem alguns pontos menos positivos para a criação de questionários, recorrendo à técnica de perguntas abertas, pois segundo o mesmo as perguntas abertas produzem um «material informativo extremamente diversificado», fazendo com que este possa ser referido de «baixa fidelidade» e de «difícil codificação».

Para a leitura e interpretação dos resultados é mais fiável a resposta fechada, pois segundo o autor (1993, p. 154) são mais fáceis de analisar, existe uma maior facilidade de comparar as respostas que os inquiridos deram.

Com as perguntas fechadas é mais fácil para o investigador analisar e apresentar os resultados, pois as repostas são objetivas e de fácil comparação, pois para Manuela Hill & Andrew Hill (2009, p.94) «é fácil aplicar análises estatísticas para analisar as respostas».

Para além disso, e segundo William Foddy (1993, p. 156) os inquiridos, quando confrontados com um questionário, recorrendo a perguntas fechadas, sentem como cita o autor «perguntas mais fáceis de responder», estando presentes hipóteses de resposta esta será muito facilitada aos inquiridos.

2.8.4

Processo do paradigma “TAP” para criação das perguntas

Segundo William Foddy (1993, p. 214) o processo do paradigma “TAP” facilita a forma como podem ser criados os questionários pois identifica os «princípios-chave» que se têm de tomar em conta para a criação de um questionário.

Existe um paradigma “TAP” que possibilita ao investigador a criação de perguntas a partir de três pontos presentes na criação de perguntas para um questionário, como refere o autor (1993, p. 214).

«(...) o acrónimo “TAP” é útil para lembrar as três principais preocupações que os investigadores devem ter presentes ao construir perguntas para entrevistas e questionários».

Tendo em conta este acrónimo e segundo William Foddy (1993, p.214) o mesmo é dividido por Tópico – Aplicabilidade – Perspetiva, e com recurso a estes três elementos é possível criar um questionário.

O Tópico, segundo o autor (1993, p.214) tem como função identificar «claramente» o que é pretendido com o questionário e do que se «trata» no mesmo.

A Aplicabilidade como referido pelo autor (1993, p.214) refere-se à forma de como devem ser criadas as perguntas, para que os inquiridos não sejam sujeitos a perguntas em que «não dispõem» das informações necessárias para a sua resposta.

A Perspetiva, segundo William Foddy (1993, p.214) tem de ser tida em conta, para que seja possível fornecer «o mesmo tipo de resposta» por parte de todos os inquiridos.

3. ESTUDO DE CASO

3 . ESTUDO DE CASO

3.1

Livros de receitas

Como caso de estudo e referência para a criação do projeto foi feita uma análise de três livros de receitas diferentes.

Neste caso os escolhidos para esta análise foram:

- “Cozinha com Identidade – *Contemporary Portuguese Food*” do *Chef* Português Fausto Airoidi;
- “Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa” do *Chef* Português Henrique Sá Pessoa;
- “Gordon Ramsay – Cozinha sem Limites” do *Chef* Britânico Gordon Ramsay.

Estas três obras serão analisadas de seguida com o objetivo de identificar elementos que podem existir em livros de receitas.

Todos os livros de receitas apresentados são livros atuais pois citando Gordon Ramsey (2012, p. 13) antigamente um livro de receitas era muito complexo, pois o mesmo levava o leitor a passar por «cinco receitas» para que fosse possível preparar a receita do mesmo, assim o *Chef* Gordon Ramsey considera os livros de cozinha mais antigos obras que complicam a forma de como um cozinheiro amador olha para a cozinha.

Serão analisados os índices existentes nas três obras, a identificação das receitas (como são apresentadas as imagens das receitas e o texto dos ingredientes e preparação) e que tipo de tipografia é utilizada nos livros escolhidos.

Em suma será feita em forma de síntese uma comparação, tendo em conta as três obras apresentadas.

Cozinha com Identidade – Contemporary Portuguese Food

Inicialmente na análise realizada ao livro de receitas “Cozinha com Identidade – Contemporary Portuguese Food” do Chef Fausto Arioldi, o candidato fará uma pequena abordagem à forma de como foi criado o índice para esta obra.

Segundo cita Gordon Ramsey (2012, p.13) não existia por parte dos livros de receitas uma diferenciação entre «comida caseira» e «comida de restaurante» e deste modo os *chefs* de cozinha criavam pratos que nada tinham a ver com o quotidiano das pessoas e em nada facilitavam a sua confecção.

Tendo em conta esta afirmação, e analisando o índice criado pelo Chef Fausto Arioldi para o seu livro de receitas, este deixa bem explícito os pratos que se compromete a explicar. No índice referente à figura 11 (onde é representado o índice referente às páginas 14-15 da obra “cozinha com identidade”) o mesmo divide-se, neste caso, em capítulos que têm a ver com o nome dos próprios pratos como “canja, sopas, torricados, açordas, migas, papas e xerem, entre outras...” recorrendo, deste modo a nomes relacionados com pratos para a apresentação dos capítulos.

Índice	Index	Índice	Index
Prelúdio de Maria de Lourdes Modesto Henrique Sá Pessoa	7 11	Maria de Lourdes Modesto preface Henrique Sá Pessoa preface	7 11
CANJA	18	BROTH	18
• Canja de amêijoas grelhadas de Rio Formosa com amêijoas cruas sobre risoto de arroz e croquete de alho francês	21	• Rio Formosa black clam broth over a bed of rice and crispy fried toast	21
• Canja de bacalhau e peixe com compota de tomate e cebola	25	• Coglhin and pennyroyal broth with tomato and onion compote	25
• Canja de chocalho com camarão frito grelhado e legumes estufados	29	• Shellfish broth with grilled tiger prawn and exotic vegetables	29
• Canja de pernil em espuma com feijão salteado, maqui verde e redução de Vinho do Porto	33	• Pantridge foam with sautéed fine grain, green apple and Port Wine reduction	33
• Canja colada de galinha com linguiça grelhada, gema e base temperada mista, croquete de chourço	37	• Solid chicken broth with grilled razor clams, low temperature poached egg yolk, riciana and crispy chorizo	37
SOPAS	40	SOUPS	40
• Sopa de batatas com coentros, queijo de cabra, croquetes de pão alemão com gema de ovo e base temperada	43	• Cream of artichoke and coriander soup with goat cheese, roasted Aleppo bread and a soft-boiled egg yolk	43
• Sopa de salmorejo de rã com toasts de caldarada e ovos escalfados	47	• Roasted sea bass head soup with poached egg	47
• Sopa de cação com tomate confitado e coentros frescos	51	• Coglhin soup with tomato corflin and fried coriander	51
• Quinta do Pinel	54	• Hearty Asian and vegetable soup with vegetables from Madeira, shallots & butter	54
		• Torricado de pão alemão com bacalhau à lagareiro, croquete de bacalhau, batata confitada em azeite, compota de cebola, picado de azeitonas e salsa fresca	80
		• Quinta da Granja	86
		• Torricado de pão alemão com queijo de cabra e salada de batatas de tomate, salsão e flores campestres	88
		ACORDAS	94
		• Açorda de camarão e coentros com tamboril escalfado em manteiga, feijão verde e emulsão de camarão	96
		• Açorda de presunto e chourço com gema de ovo	102
		• Cusido em nodos, espargos verdes e croquete de salada	108
		• Açorda líquida de tomate e peixe com bacalhau fresco escalfado em azeite virgem, chips de alho	112
		• Açorda real de linguiça com cherne assado, pak choy, azeite de castilhões e seu-pão	112
		MIGAS	118
		• Frangido do campo recheado com migas de bacalhau e coentros, tomate cerise assado e rebentos de ervilha	120
		• Migas de amêijoas com peixe e lombinho de porco alemão com massa de pimentão	124
		• Migas de batata com chibatolas caramelizadas em Miso de Senzai com fígado de vineta grelhado	128
		• Migas de arroz de milho com grão, pimentos assados e bacalhau grelhado	132
		PAPAS E XEREM	136
		• Papas de peru de Rio de Ave com molho de castiço de porco	138
		• Xerem de amêijoas grelhadas de Rio Formosa, croquete de bacalhau com gema assada	142
		• Xerem de camarão frito com frango à caçula e molho de arroz	146
		• Alentejo bread torricado with codfish à lagareiro, misso bacon, potato corflin, onion compote, chopped olives and fried parsley	80
		• Quinta da Granja	86
		• Alentejo bread torricado with goat cheese, tomato slices and wild flowers	88
		ACORDAS	94
		• Açorda of prawns and coriander with butter poached green beans and prawn emulsion oil	96
		• Açorda of presunto and chorizo with rabbit leg, green asparagus and sautéed olives	102
		• Alentejo bread and pennyroyal açorda with olive oil, poached fresh codfish and garlic chips	108
		• Cusido açorda with roasted white grouper, pak choy and wild flowers	112
		MIGAS	118
		• Free range chicken with coglhin and coriander, roasted cherry tomatoes and pea sprouts	120
		• Clam and pennyroyal migas with Alentejo misso, medallions and fried pepper garlic	124
		• Potato migas with Miso de Senzai caramelized shallots and grilled sea liver	128
		• Corned beef with cabbage greens, roasted and grilled codfish	132
		PAPAS AND XEREM	136
		• Alentejo turkey papas with pork neck crackling	138
		• Black clam xerem with crispy smoked pork belly and roasted rice granules	142
		• Tiger prawn xerem with African style chicken	146
		• Wild mushroom rice porridge with Madeira wine sautéed prawn supreme and steamed red lentils	146

Fig. 11– Índice p. 14-15

Fonte: AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Arioldi.(1ª Edição). Portugal: GB

A imagem com a sugestão de empratamento da receita apresentada ocupa duas páginas, como está representado na figura 12 (onde é representada a receita – Torricado de pão de Mafra – referente às páginas 66-67 da obra “cozinha com

identidade”), noutras uma única página, como está representado na figura 13 (na qual está representada a receita – Sopa de cação com tomate confitado e coentros fritos – referente às páginas 50-51 da obra “cozinha com identidade”).

Quando a imagem ocupa duas páginas, no canto superior da página aparece o título da receita escrito em português e em inglês.

Nas páginas seguintes aparece o texto em duas colunas, iniciando com a quantidade de ingredientes, seguido da descrição dos diferentes passos para a confecção da receita. Segundo David Jury (2007, p. 130) quando existe uma construção de uma «grelha» existe uma maior eficácia na leitura, desta forma o livro também é composto por páginas de duas colunas de texto para facilitar a leitura do leitor. Na primeira coluna de ambas as páginas temos a receita em português e na segunda coluna a mesma receita em inglês.



Fig. 12 – Torricado de pão de Mafra p. 66-67 Fonte: AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airol di.(1ª Edição). Portugal: GB Edições.



Fig. 13 – Sopa de cação com tomate confitado e coentros fritos p.50-51 AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airol di.(1ª Edição). Portugal: GB Edições.

Na figura 14 (na qual está representada a receita – Sopa de cação com tomate confitado e coentros fritos – referente às páginas 52-53 da obra “cozinha com identidade”), podemos visualizar na página par, a fotografia de um possível empratamento e na página impar duas colunas de texto iniciando mesmo com o título

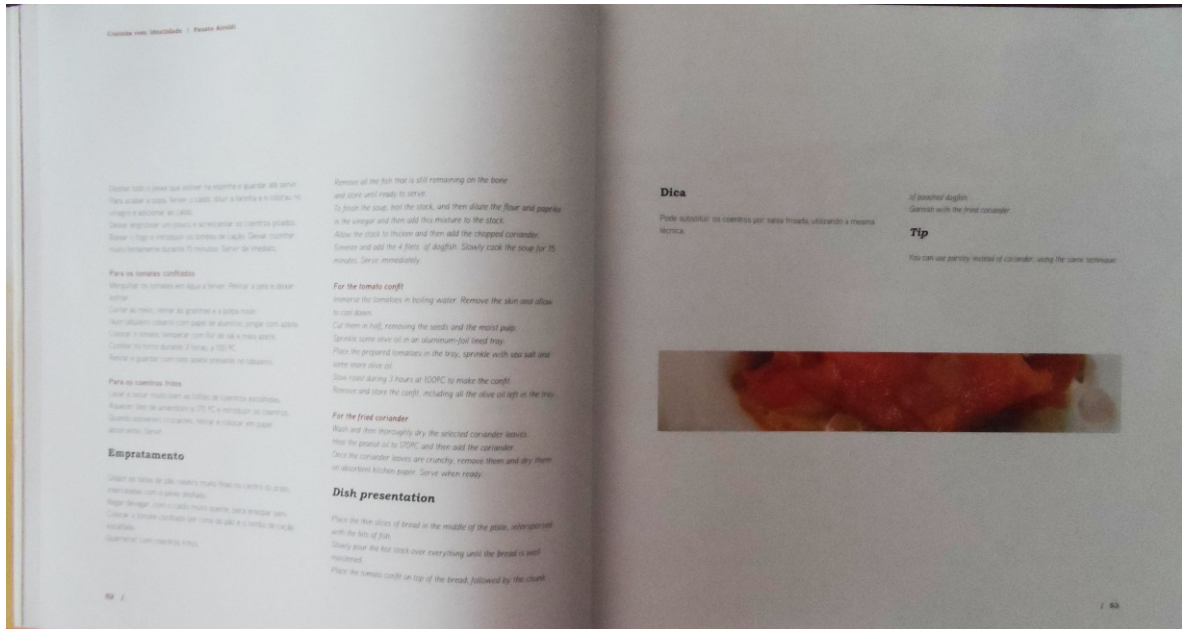


Fig. 14 – Sopa de cação com tomate confitado p. 52-53 Fonte: AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airolodi.(1ª Edição). Portugal: GB Edições.

da receita, seguido da descrição da quantidade de ingredientes a utilizar e das diferentes fases de confeção do prato, tal como descrito anteriormente, também aqui



Fig. 15 – Sopa de entulho com legumes da horta p. 58-59 Fonte: AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airolodi.(1ª Edição). Portugal: GB Edições.

a coluna da esquerda é escrita em português e a da direita em inglês. A descrição do prato prolonga-se por as duas páginas seguintes, terminando a última página com um pormenor da imagem utilizada no início da receita, figura 13 (na qual está representada a receita – Sopa de cação com tomate confitado e coentros fritos – referente às páginas 50-51 da obra “cozinha com identidade”).

Existe um título (nome da receita) subtítulos - ingredientes, preparação empratamento e dica em subtítulo, como já foi descrito estes títulos são sempre em duplicado pois aparecem escritos nas duas línguas.

As margens da paginação são sempre iguais, no entanto a margem superior é maior do que a margem inferior. A margem superior só aparece preenchida na totalidade quando aparece o título da receita, figura 14 (na qual está representada a receita – Sopa de cação com tomate confitado e coentros fritos – referente às páginas 52-53 da obra “cozinha com identidade”).

São utilizadas quatro fontes diferentes. Os títulos e subtítulos tem uma fonte e o corpo do texto outra diferente, sendo que existem fontes diferentes para a descrição em português e em inglês.

Os títulos e sub-subtítulos estão a vermelho e os subtítulos a preto, todos eles estão a negrito, no entanto o tamanho da letra é diferente nos três casos. O texto com a descrição dos ingredientes e da preparação do prato tem outra fonte e outro tamanho de letra, como é possível verificar a partir da figura 15 (onde é representada a receita escrita do prato – Sopa de entulho com legumes da horta da Maria José – referente às páginas 58-59 da obra “cozinha com identidade”).

Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa

A análise do livro de receitas do *Chef* Henrique Sá Pessoa será feita, inicialmente a partir de uma abordagem referente ao índice do livro e de seguida a construção das páginas referentes à receita escrita e à imagem da mesma.

No livro de receitas do *Chef* Henrique Sá Pessoa, como representado na figura 16 (onde é representada o índice referente às páginas 6-7 da obra “na cozinha com Henrique Sá Pessoa”), é possível ver que o índice do livro é dividido por “peixe, carne, massas e arroz, sobremesas e bolos”. Aqui a abordagem referente a cada capítulo é feita de forma a anunciar os ingredientes que serão utilizados na confeção das

A VIAGEM DO COELHO receita de Luísa Sobral	pág. 74	DOURADA AO SAL com especiarias e legumes grelhados	pág. 104	CARIL DE BORREGO com grão e iogurte	pág. 136	Sobremesas e Bolos	
UMA VOLTA AO MUNDO NO PRATO receita de Simão Morgado	pág. 76	DOURADA FRITA com molho agridoce	pág. 106	COSTELETAS DE BORREGO grelhadas	pág. 138	BANANA CAMELIZADA com creme de coco e baunilha	pág. 168
Peixe		Carne		Massa e Arroz		PÃO DE BANANA com framboesas	pág. 170
ABRÓTEA COM HARISSA e cuscuz	pág. 80	PIMENTOS COM BIFE no wok	pág. 110	ARROZ DE PIMENTOS com camarão e frango	pág. 142	MUSSE DE CHOCOLATE E CHILI com manga e hortelã	pág. 172
ESPETADAS DE TAMBORIL com esparguete de curgetes	pág. 82	HAMBÚRGUER DE PERU	pág. 112	ARROZ DE TAMBORIL	pág. 144	TARTE TATIN DE PERA	pág. 174
ROBALO EM MANTEIGA de alcarras e presunto	pág. 84	CHILI COM CARNE	pág. 116	RISOTO DE FAVAS e mascarpone com cebolinho	pág. 146	RICOTTA ASSADO com chocolate e morangos	pág. 176
CARIL INDIANO DE PEIXE	pág. 86	PATO COM LARANJA	pág. 118	PESTO DE BRÓCOLOS com penne	pág. 148	MUSSE DE MORANGOS	pág. 178
FILETES DE TRUTA com maionese de agrião	pág. 88	FRANGO PANADO com abacate e mozzarella	pág. 120	MASSINHA ESPIRAL com abacate e atum	pág. 150	TARTE DE LIMA E MARACUJÁ	pág. 180
FILETES DE DOURADA MARIÑADOS com salada de agrião e laranja	pág. 90	PEITO DE FRANGO com lima e gengibre	pág. 122	SALMONETE GRELHADO com esparguete de lula	pág. 152	DELÍCIA DE FRAMBOESA	pág. 182
TEMPURA DE SALMONETE com maionese de alho frito	pág. 92	COSTEleta DE PORCO com arroz de funcho e chouriço	pág. 124	SPAGUETTI COM ERVILHAS camarão, alho e malagueta	pág. 154	BOLO INVERTIDO DE ANANÁS	pág. 184
PURÉ DE ERVILHAS com filete de linguado	pág. 94	BIFE À PORTUGUESA	pág. 126	PENNE COM MOLHO de tomate e presunto	pág. 156	PUDIM FLÃ DE REQUEIJÃO com compota de abóbora	pág. 186
CARAPUS FRITOS com açorda de berbigão	pág. 96	LOMBO DE PORCO em salmoneco de piners com morangão receita de Vasco Palmeirim	pág. 128	ARROZ DE CAMARÃO com coentros	pág. 160	Os ingredientes essenciais	pág. 189
BACALHAU À MÁRIO'S receita de Mário Augusto	pág. 98	ALMA ALENTEJANA receita de João Adelino Faria	pág. 130	MASSA DE ATUM com tomate-cereja, rúcula e malagueta	pág. 162	Ingredientes frescos	pág. 191
BACALHAU COM ARROZ DE CARINHO		ALMÔNDEGAS DE VITELA e porco com chouriço e molho de tomate	pág. 132	PASTA ALLA CARPE DIEM receita de Herman José	pág. 164	Carne	pág. 193
						Peixes	pág. 195
						Fruta	pág. 197
						Glossário	pág. 199
						Alguns truques	pág. 201

Fig. 16 – Índice p. 6-7 Fonte: SÁ PESSOA, H.(2015). Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa. (2ª Edição). Portugal: CasadasLetras.

receitas, remetendo o leitor a uma simples divisão de ingredientes, mas também de fases diferentes da refeição. Analisando a figura 17 (onde é representada a receita – *Chips* de pastinaca – referente às páginas 26-27 da obra “cozinha com identidade”), podemos dizer que o autor tem a preocupação de ao lado da receita apresentar a imagem e uma sugestão de empratamento.

Todas as receitas do livro têm a mesma configuração. Assim sendo, na página “par” temos a identificação da receita, nome do prato, centrado no início da página, seguido de um texto com três colunas, sendo que na coluna da esquerda temos a indicação da quantidade de pratos que podem ser servidos nesta receita, depois a indicação dos ingredientes a utilizar e as suas quantidades. Nas colunas seguintes, temos a descrição da receita com todos os seus passos e por vezes algumas indicações importantes que ao autor designa como [Segredo do *Chef*]. A página ímpar é preenchida, na sua totalidade, com uma imagem sugerindo o empratamento da receita anteriormente confeccionada.

Todas as receitas são escritas em português.

No que diz respeito à tipografia são utilizadas duas fontes diferentes.

No título e subtítulo é utilizada a mesma fonte que nas indicações importantes designadas como [Segredo do *Chef*], no título o tamanho da letra é superior ao do subtítulo e está a negrito e sublinhado. Nas indicações, o tamanho de letra é igual ao



Fig. 17 – *Chips de Pastinaca* p. 26-27 Fonte: SÁ PESSOA, H.(2015). Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa. (2ª Edição). Portugal: CasadasLetras.

da descrição da receita, porém o tipo de letra é diferente e o título está a negrito e em itálico, esta mesma fonte também é utilizada no início da descrição dos ingredientes, quando é dada indicação da quantidade de pratos que podem ser servidos com esta receita. A fonte utilizada na descrição da receita, dos ingredientes e sua quantidade é

a mesma, embora na descrição dos ingredientes seja sempre utilizada a letra maiúscula. Em todo o livro a tipografia aparece numa única cor, preto.

Gordon Ramsay Cozinha sem Limites

A análise do livro de receitas do *Chef* Gordon Ramsay, será feita, inicialmente a partir de uma abordagem referente ao índice do livro e de seguida a construção das páginas referentes à receita escrita e à imagem da mesma.

Iniciando pelo índice este está dividido em 10 capítulos.

Como é possível analisar na figura 18 (onde é representado o índice referente às páginas 8-9 da obra “Gordon Ramsay Cozinha sem Limites”) o índice está dividido em capítulos com diferentes temas: “boa comida por menos, cozinhar com tempo, cozinhar para uma ou duas pessoas, cozinhar para grupos, pão, bolos e pizzas e técnicas básicas”.

ÍNDICE	
BOA COMIDA POR MENOS	138
Feijão preto picante com feta e abacate	145
Ovos norte-africanos	146
Frango salteado com molho de arroz	148
Gravêl caseiro	150
Roti de alho francês e Gruyère com ovos estrelados	152
Espanhete com malageta, sardinhas e coriã	154
Arroz frito aromático	155
Suflê almeirão com três queijos	156
Arroz simples	158
Borrinho com pão fino	161
Arroz de salchicha picante	161
Almeirôgas de porco e castorão em caldo aromático	164
Kofta de grão-de-bico, cominhos e espinafres com molho tahini	168
Melão e Creme fraîche	169
Padm de pão e manteiga	170
COZINHAR COM TEMPO	172
Sopa picante de almeirôgas	177
Almeirôgas com ovo-linha, carne e pinhões	178
Almeirôgas em caldo aromático de coentro	180
Sanduche de almeirôgas com salsinha desidratada e salsa de tomate	182
Chutney picante	184
Comidão lento de beringela	186
Assado lento de barriga de porco com funcho	188
Frango na manteiga com coentros	190
Borrinho marroquino com batata-doce e urso-pasta	191
Comidão lento de carne de vaca com molho de laranja	192
Comidão lento de costelinha de vaca	194
Bondes	196
Figo caramelizado com nozes	198
COZINHAR PARA UMA OU DUAS PESSOAS	200
Buscara com alho, tomate, bago de alcapara e queijo parmesão	206
Comidão de feijão amarelo com anchovas e azeitonas	208
Farfalle com nozes, toucinho e ervilhas	209
Pão achatado com funcho e feta	210
Bolinhos de milho-doce com molho de iogurte	212
Massa de cogumelos e alho francês	214
Tagliatelle com bolonhesa rápida de salchicha	216
Bolinhos picantes de atum	218
Cachorros picantes	219
Taças de carne com maionese austral	220
Ananás grelhado com caramelo condimentado	222
Panquecas de mirtilo e nozes com iogurte e mel	224
COZINHAR PARA GRUPOS	226
Salada de papaia verde	232
Salada de pimento vermelho assado, lentilhas e ervas	234
Salada picada	236
Salada de feijão-verde com molho de mostarda	237
Bolinhos de camarão fresco	238
Costeiras de porco viscosas	240
Borrinho recheado com espinafres e pinhões	242
Paella	244
Lombo de vaca assado	246
Frutos de inverno escalfados com zabaglione	247
Mil-folhas de framboesa	248
Tarte de alperce e framagana	250
Gelatina Pimm's	252
PÃO, BOLOS E PIZAS	254
Focaccia de azeitona, tomate e alcapara	262
Pão de toda	264
Piza de mozzarella e alcapara	266
Quiche de alho francês e toucinho	269
Empanada de carne de vaca	270
Paqueta de frango fácil	272
Pão achatado com nozes de torralha-limão	274
Bolo esponja de gengibre fresco	275
Panqueca caseira	276
Bolo de polenta e limão	278
Biscuitos de manteiga de torralha-limão	279
Minteiros de chocolate com amêndoas torradas	280
Doritos de chocolate de malte	282
TÉCNICAS BÁSICAS	284
Soufflé de São Clemente	293
Sopa de mollete com ovo escalfado	294
Assado de macarrão e couve-flor com três queijos	296
Orzoteia de camarão e feta	298
Sopa picante de lentilhas	300
Salada de vinagrete de cebola vermelha assada com feijão-verde	302
Frito misto com maionese de alho e açafrão	304
Espanhete com milho bolonhes de limão e estragão	306
Taça de creme de ovos de cisneta	308
ÍNDICE REMISSIVO	
AGRADECIMENTOS	

Fig. 18 – Índice p. 8-9 Fonte: RAMSAY, G. (2012). Gordon Ramsay Cozinha sem Limites (1ª Edição) Portugal: Porto Editora



Fig. 19 – *Frittata de Bacon Ervilhas e queijo de cabra* p.28-29 Fonte: RAMSAY, G. (2012). *Gordon Ramsay Cozinha sem Limites* (1ª Edição) Portugal: Porto Editora



Fig. 20 – *Salmonete com molho doce de malagueta* p. 72-73 Fonte: RAMSAY, G. (2012). *Gordon Ramsay Cozinha sem Limites* (1ª Edição) Portugal: Porto Editora

Quanto à apresentação das receitas na obra, o autor apresenta como referido na figura 19 e 20 (onde está representada a receita – *Frittata de Bacon, Ervilhas e queijo de cabra* – referente às páginas 28-29 e a receita – *Salmonete com molho doce de malagueta* – referente às páginas 72-73 da obra “Gordon Ramsay Cozinha sem Limites”). Desta forma como representado na figura 19, a parte de descrição da

receita está presente nas páginas “pares” neste caso, as páginas que se apresentam do lado esquerdo da obra. A página está dividida por duas colunas. Inicialmente é apresentado o nome da receita, seguindo do número de pessoas a que corresponde a mesma e uma pequena reflexão, feita pelo autor, em relação à receita, todas estas referências iniciais são feitas numa coluna de texto.

Na apresentação da quantidade dos ingredientes necessários para a confecção da receita e os passos para a sua confecção já se apresenta em duas colunas.

No final da folha está o número de página seguido do tema em que está inserida a receita.

Existem 4 tipos diferentes de letra na representação da receita e os mesmos são identificados no título, nos ingredientes a utilizar, na confecção dos mesmos e no número de pessoas a que corresponde a receita. Também são utilizadas duas cores diferentes na descrição da receita, neste caso é utilizada a cor preto e a cinza.

Na figura 19 (onde está representada a receita – *Frittata de Bacon*, Ervilhas e queijo de cabra – referente às páginas 28-29 da obra “Gordon Ramsay Cozinha sem Limites”) é apresentada a imagem da receita na página correspondente à página ímpar, ela preenche toda a folha e apresenta alguns pormenores da receita criada.

Na figura 20 são apresentados todos os elementos que foram referidos na figura 19, existindo apenas a alteração da imagem e do texto que se apresentam em páginas contrárias, neste caso, a receita escrita está apresentada na página ímpar e a imagem referente à receita apresenta-se na página par.

Neste livro não existe uma uniformização na apresentação das receitas e das imagens. Numas receitas, a imagem apresenta-se à esquerda da receita, noutras à direita, também podemos ver imagens no centro da página ocupando metade das duas páginas e a receita nas margens e por fim receitas sem imagem.

Na apresentação das imagens também não existe uma uniformização, umas imagens estão inseridas numa moldura, enquanto outras não tem margens, vão até ao limite da página.

Na mudança de tema existe uma imagem que ocupa as duas páginas e na página ímpar está sobreposto o título do tema que se vai seguir, seguido de algumas páginas que fazem uma breve introdução do tema, contendo sempre imagens do *Chef* na elaboração de receitas.

Comparações e conclusões dos estudos de caso

Depois de ter sido feita uma análise ao detalhe de cada livro é possível concluir que não existem regras para a criação do índice de um livro de receitas, pois de acordo com os três casos analisados, não existe uma uniformização na criação dos mesmos. Quanto à apresentação das receitas, também são feitas diferentes abordagens, identificadas em cada uma das obras.

As imagens apresentadas também são diferentes (na sua apresentação), nos três livros estudados, sendo que no livro de Gordon Ramsey existe uma diversidade na apresentação das imagens.

Os tipos de letra também são diferentes em todos eles, no entanto é de salientar que existe uma preocupação comum, escolhem fontes de fácil leitura.

Existe um ponto comum nos três livros, os títulos e subtítulos são sempre apresentados com outro tipo de fonte, a negrito ou com outra cor, para se destacarem em relação ao texto.

Desta forma é possível concluir que não existe uma única formatação, no que concerne à criação de um livro de receitas.

4. HIPÓTESE

4 . HIPÓTESE

4.1

Hipótese para criação do projeto

Os pontos estudados e analisados, a partir do enquadramento teórico, permitem reconhecer que é possível criar um projeto, recorrendo à Cultura Visual, à cozinha e ao Design Editorial.

Assim, foi considerado como hipótese a criação de um livro de receitas, recorrendo à manipulação de imagens de pratos de cozinha.

5. PROJETO

5 . 1 . Livro de receitas

5.1.1

O porquê da escolha de um livro de receitas?

No início da construção do projeto, o foco do mesmo centrava-se na criação de imagens que levassem o observador a pensar e a refletir.

Mas depois de algumas experiências com imagens, foi encarada a possibilidade da criação de um livro de receitas, uma vez que representaria uma mais valia, tanto para a visibilidade do projeto, como também para uma maior ligação entre a imagem e o observador. Assim sendo, foi criado o livro de receitas com o título “Fusão entre Artes”.

Este título refere uma ligação e transformação entre elementos, esta fusão tende a transportar-nos para a ligação entre a imagem manipulada de um prato de cozinha e, neste caso, o mundo da gastronomia.

Só existindo uma criação sensível por parte do artista é que o mesmo nos leva a refletir e interpretar a imagem manipulada de um prato de cozinha, de forma diferente.

O objetivo principal da criação do livro de receitas é tentar que as pessoas, ao lerem o livro de receitas, se interessem mais pelo que as imagens lhes transmitem do que pela própria descrição da receita.

5.1.2

Estrutura do livro

O livro será dividido em vários capítulos, tendo em conta que existirá um índice que possibilitará uma organização de procura e seleção de receitas, existirá também uma breve introdução sobre o tema abordado e ainda uma pequena referencia à marca que servirá de apoio para a criação do projeto, neste caso a marca “Salteado”.

Segundo a análise que foi realizada, a partir dos estudos de caso, a mesma refere que não existe uma uniformização quanto aos pontos criados para a elaboração do índice do livro de receitas. Sendo assim foram criados três capítulos referentes a temas distintos.

Deste modo os capítulos são:

- Entradas;
- Pratos principais;
- Sobremesas.

Serão selecionadas 32 receitas e estas estarão repartidas por 6 entradas, 20 pratos principais e 6 sobremesas.

Todas as imagens serão apresentadas sem nenhuma referência escrita que leve o observador a ter acesso ao que poderá ser a receita, apenas apresentando os temas de entrada, prato principal e sobremesa. As receitas surgirão nas páginas ímpares do livro, tendo a apresentação da receita e todas as suas informações para criação da mesma nas costas da imagem (sendo esta na página par).

Nas imagens referentes aos pratos principais não existirá uma divisão entre pratos de peixe, pratos de carne e pratos vegetarianos. Por não serem utilizadas referências, existe o objetivo de levar o observador a questionar o que poderá ser a imagem e suscitar um maior interesse e, por vezes, a uma surpresa, do prato apresentado na imagem.

Não irá existir qualquer referência ao empratamento (visto a imagem ser manipulada) assim, o cozinheiro criará o seu próprio empratamento, tornando-se ele também num possível artista.

5.1.3

Dimensões e escalas

As dimensões selecionadas para o livro são de 23 centímetros de altura e 21 centímetros de largura.

As dimensões escolhidas para o tipo de letra foram selecionadas a partir do estudo tipográfico realizado nos pontos - 2.4 Design Editorial . 2.4.1 Introdução à criação e desenvolvimento tipográfico . 2.4.2 Escalas, composições e dimensões adotadas ao design editorial – tendo estas como referência, a tipografia terá dimensões diferentes, correspondendo ao vários tipos de identificação de elementos do livro.

No título da receita é utilizada a fonte - **Futura Std – Bold**- tamanho 16.

Na descrição dos ingredientes e da preparação da receita, a fonte utilizada é - Futura Std – Book – tamanho 12.

Na página onde é representado o *QR Code* também existem dois tipos de letra, numa pequena referência á introdução do *QR Code* a fonte apresentada é a - **Futura Std – Bold** – tamanho 16 e na referência de utilização do *QR Code* a fonte é – Futura Std – Book – tamanho 12.

5.1.4

Criação das imagens utilizadas

Todas as imagens produzidas para o projeto têm como fim transmitir ao observador sensações e emoções, só possíveis de analisar na observação de um objeto artístico, levando-os a questionarem-se em relação ao que poderá ser o prato. Pois segundo Martine Joly (2001, p.64) «jogar com o contexto pode ser uma maneira de enganar a expectativa do espectador».

As imagens foram criadas tendo em conta receitas selecionadas para apresentação no livro, existe uma segmentação na criação das imagens utilizadas, pois todas elas são captadas a partir da mesma posição, tendo em conta o fator de criação de imagem. Todas as imagens foram captadas à mesma hora do dia para que fosse possível identificar uma uniformização na utilização da cor.

Algumas cores presentes nas imagens não surgem de forma casual, pois segundo o Eva Heller (2009, p.17) «as cores e os sentimentos não se combinam de forma acidental».

As imagens são apresentadas numa forma quadrada, apresentando assim, sempre o mesmo enquadramento a nível da imagem do prato de cozinha.

5.1.5

Tipografia

Na escolha do tipo de letra a utilizar no livro foram tidos em consideração diversos fatores relevantes para a criação do livro:

- Facilidade de leitura;
- Tipo de letra que refletisse elementos do projeto;
- Tipo de letra com várias versões.

Facilidade de leitura pois o livro será projetado e dirigido a pessoas de várias idades e a fonte é escolhida como referido por John Kane (2002, p.64) «um simples tipo de letra» pode representar o «conceito» que é pretendido transmitir, assim a fonte escolhida terá que ser de fácil legibilidade, quer para idosos, quer para jovens.

Também foi tida em conta a parte estética da letra, sendo a imagem o elemento principal do livro, a letra não poderia ter maior interesse do que a imagem. Sendo assim, foi escolhido um tipo de fonte de corpo alto, apesar da utilização da mesma a nível de títulos se apresentar em *bold*, para uma maior destaque dos títulos desta forma e segundo David Jury (2007, p.16) a função a que a fonte se destina tem de «refletir-se» no «aspecto» da mesma. Um dos elementos de seleção da letra também teve haver com a existência da mesma fonte em *bold* e itálico, para a diferente representação da fonte ser um elemento de destaque de alguns títulos ou partes do texto.

Tipo de letra escolhido foi a *Futura Std*, apesar de ter escolhido este tipo de letra o mesmo será apresentado em versões *Book*, *Book Oblique*, *Light condensed* e em *bold condensed*, de forma a que o texto apresente uma forma estética de interesse para o leitor.

Futura Std - Book

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz - 0123456789

Futura Std — light Condensed

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz - 0123456789

Futura Std – Book Oblique

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz - 0123456789

Futura Std – Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz – 0123456789

5.1.6

Escolhas cromáticas

Para a criação do livro de receitas foi tido em conta que a parte fundamental do mesmo são as imagens das receitas (estas tem um foco principal na construção de toda a obra), assim na utilização das diferentes fontes as cores utilizadas são cores neutras e dentro da paleta dos cinzentos e preto, para não perturbarem a leitura e para não serem destaque em relação às imagens.

Para a escolha desta paleta de tons das fontes também teve como referência o link de ligação ao site Salteado, que também é apresentado com a mesma paleta de cores.

O mesmo é apresentado a partir da figura 21.

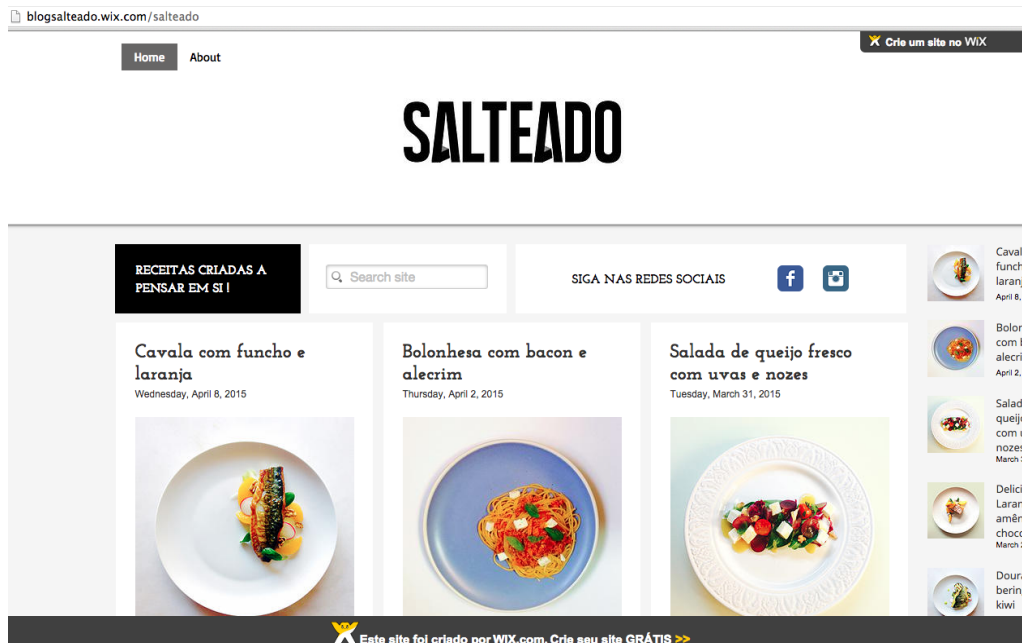


Fig. 21 – Imagem inicial do site Salteado Fonte: blogspot.wix.com/blogsalteado 05/05/2015

5.1.7

Utilização da marca Salteado como elemento de apoio

A Marca Salteado é uma marca recente no mundo da gastronomia, foi criada a 17 de Fevereiro de 2015 e tem como principais objetivos a criação e partilha de receitas simples, mas com uma apresentação mais cuidada, de forma a que crie um maior interesse por parte do observador que a está a analisar (como diz o ditado popular os olhos também comem).

A marca Salteado tem como principal objetivo demonstrar a paixão pela cozinha, a criatividade em cada detalhe e a arte nos alimentos, estes pontos todos visam demonstrar a paixão pela arte de cozinhar, de uma forma mais artística com empratamentos mais atuais.

A marca Salteado será muito importante para a criação do projeto, pois tanto as imagens criadas para o mesmo, como as receitas estão presentes no site.

Sendo assim e para existir uma maior ligação entre ambos, será criado um elemento de ligação para que depois de uma análise à imagem manipulada se o observador quiser uma referência do mesmo prato, mas sem alterações da imagem, será possível fazê-lo, utilizando apenas a aplicação do *QR Code* que existirá em cada receita no livro de receitas desenvolvido.

5.1.8

QR Code como auxiliar do projeto

O *QR Code* é criado com o intuito de permitir um acesso mais facilitado a sites e outras plataformas, a partir de um código bidimensional, como é possível analisar a partir da figura 22.

Este será bastante importante para a criação do livro de receitas, pois dá a possibilidade de acesso às receitas com as suas imagens originais, existindo assim uma relação direta entre o site e o livro de receitas.

Em cada receita estará referente um *QR Code*, e cada um deles permitirá o acesso direto há receita correspondente onde estiver introduzido o código.



Fig. 22 – QR Code imagem de autor

5.1.9

Esboço do projeto

No ponto 5.1.9 serão apresentadas algumas imagens com o objetivo de dar a conhecer, ainda que parcialmente, do que será a estrutura de páginas e apresentação do livro de receitas. Esta apresentação será feita nas figuras - fig 23 até à fig.98.



Fig. 23 – Protótipo *Book*



Fig. 24 – Protótipo Book



Fig. 25 – Protótipo Book



Fig. 26 – Protótipo *Book* p.1



Fig. 27 – Protótipo *Book* p. 2-3

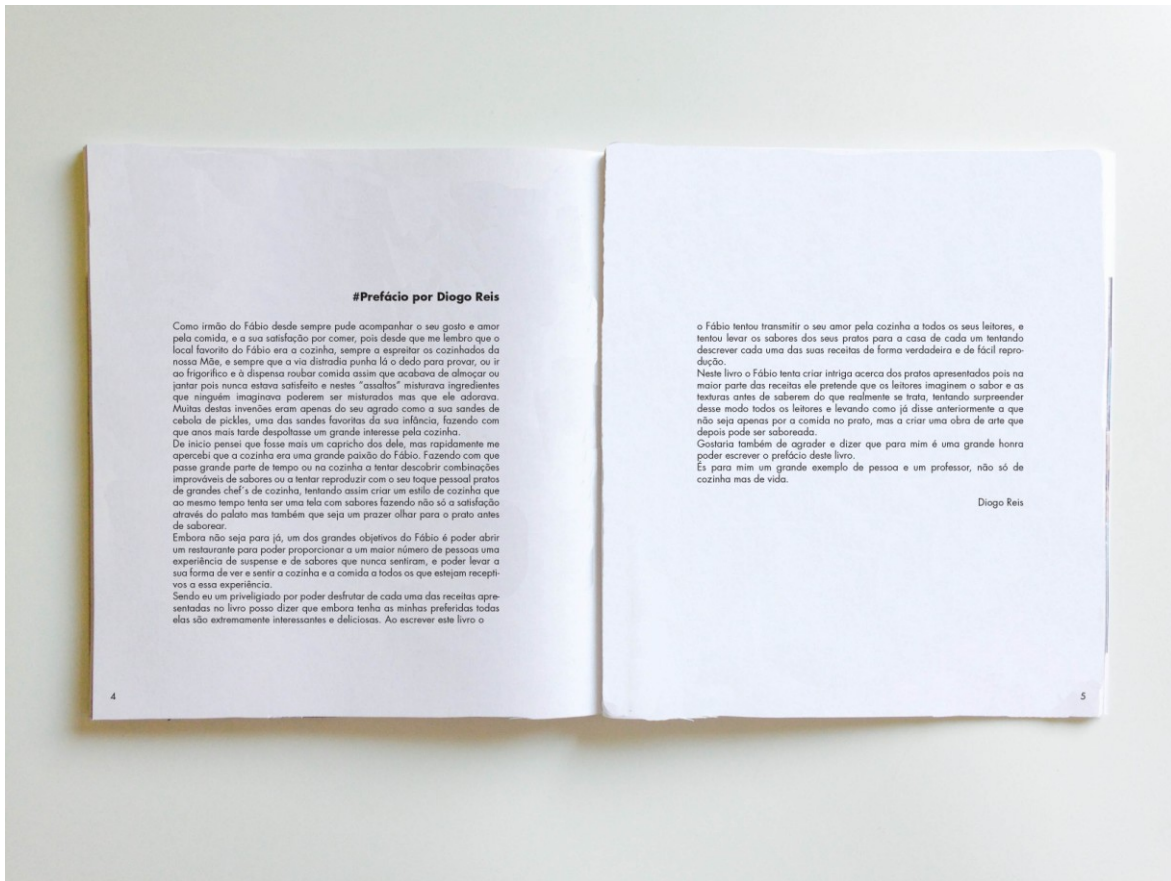


Fig. 28 – Protótipo Book p.4-5

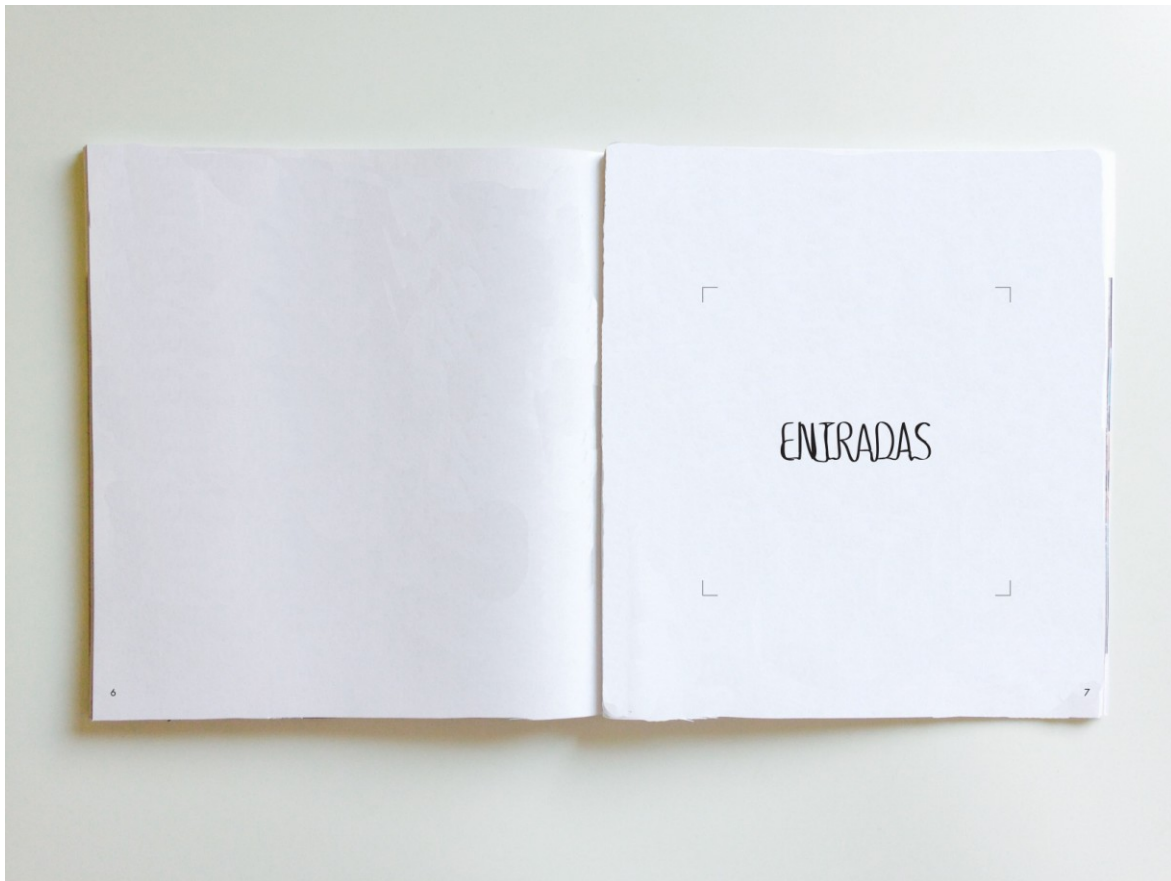


Fig. 29 – Protótipo Book p. 6-7

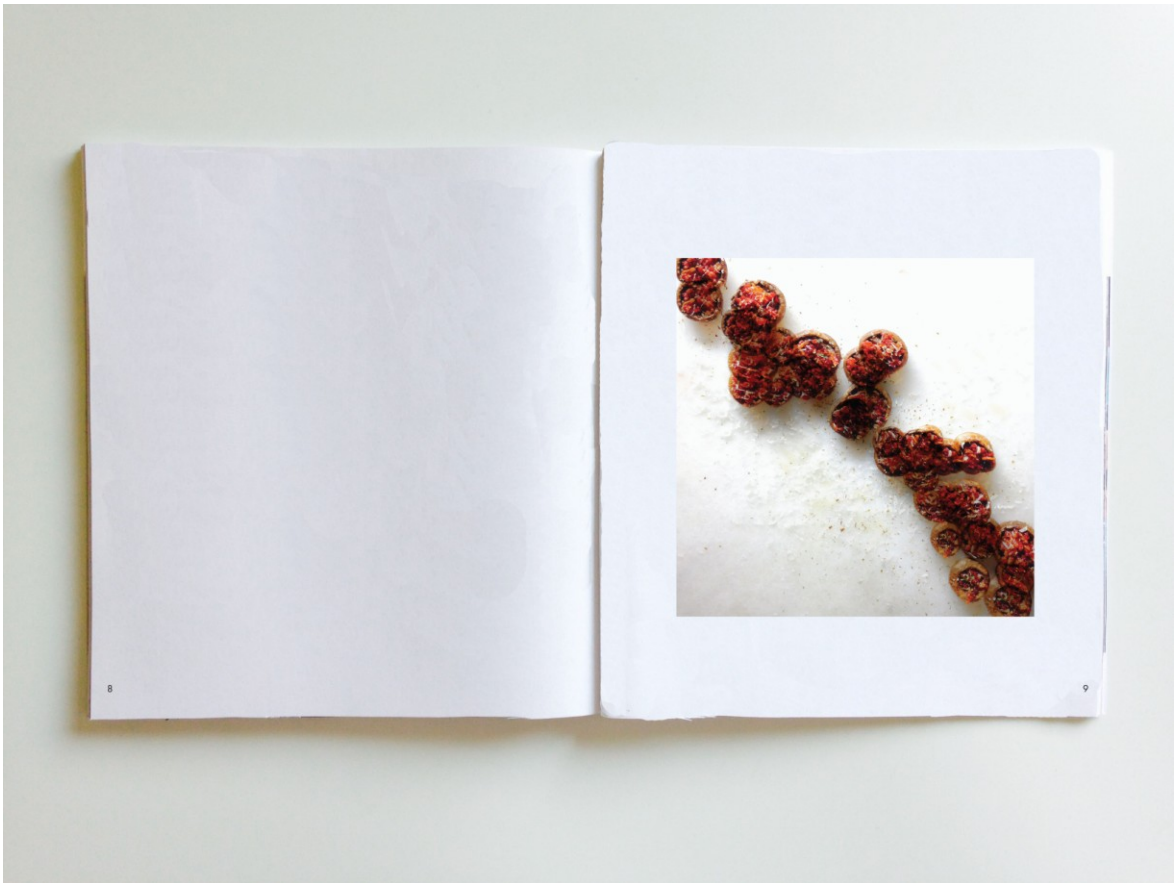


Fig. 30 – Protótipo Book p. 8-9



Fig. 31 – Protótipo Book p. 10-11



Fig. 32 – Protótipo Book p.12-13



Fig. 33 – Protótipo Book p. 14-15



Fig. 34 – Protótipo Book p.16-17



Fig. 35 – Protótipo Book p. 18-19

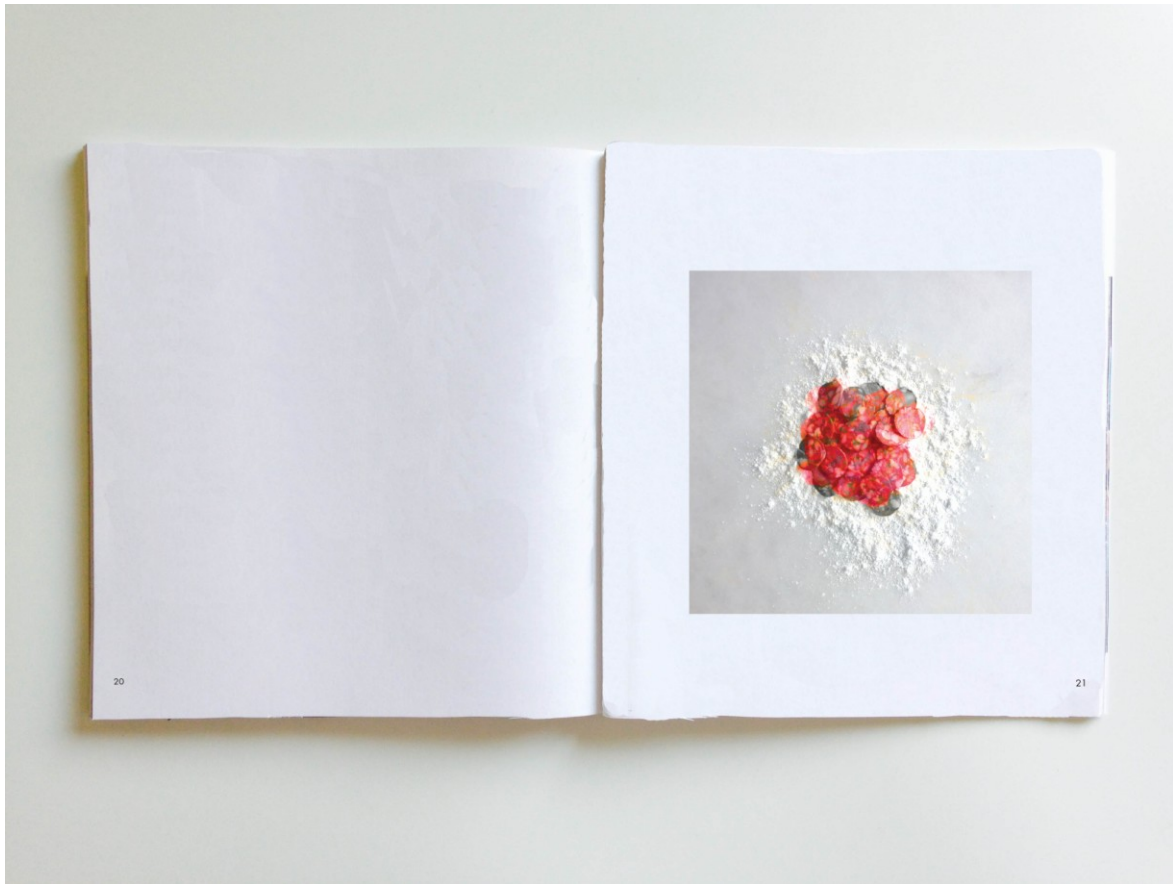


Fig. 36 – Protótipo Book p.20-21



Fig. 37 – Protótipo Book p.22-23



Fig. 38 – Protótipo Book p.24-25



Fig. 39 – Protótipo Book p.26-27



Fig. 40 – Protótipo Book p.28-29



Fig. 41 – Protótipo Book p.30-31



Fig. 42 – Protótipo *Book* p.32-33



Fig. 43 – Protótipo Book p.34-35



Fig. 44 – Protótipo Book p.36.37

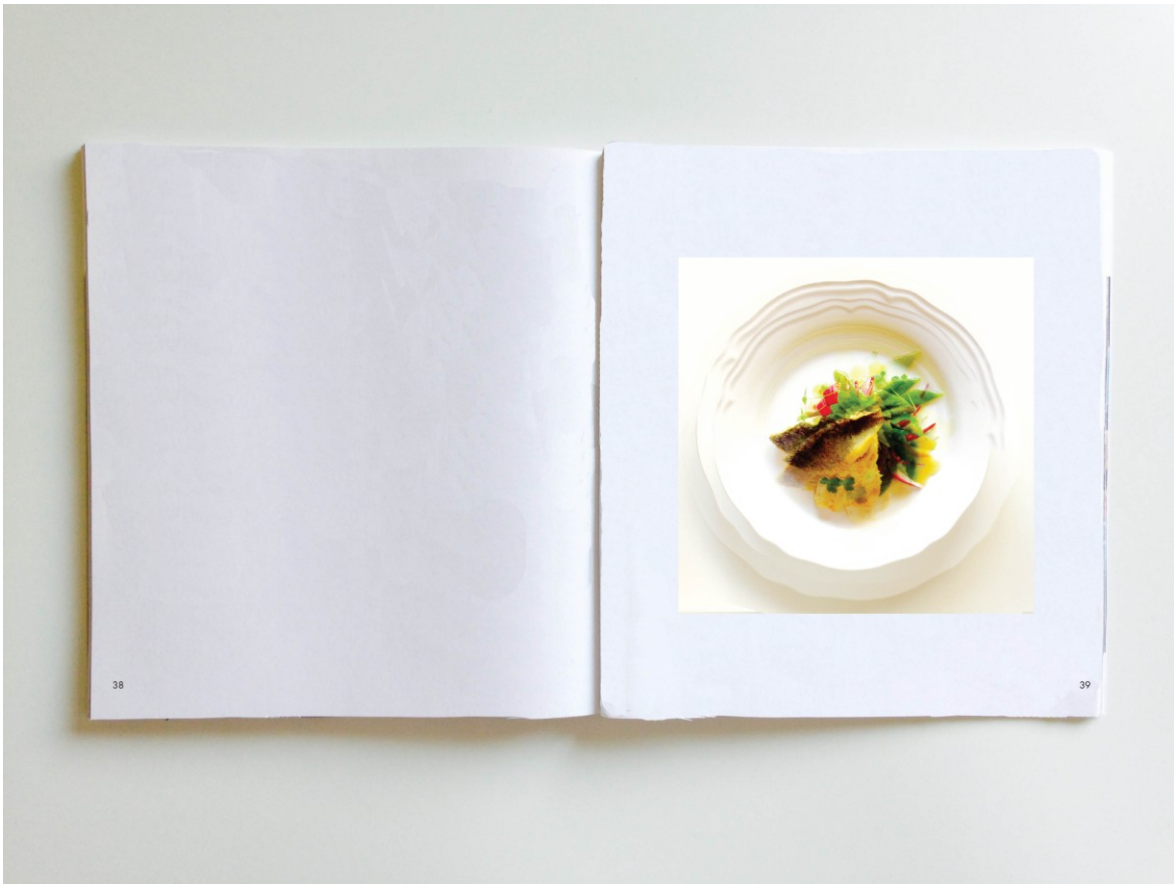


Fig. 45 – Protótipo Book p.38-39



Fig. 46 – Protótipo Book p.40-41



Fig. 47 – Protótipo Book p.42-43



Fig. 48 – Protótipo Book p.44-45



Fig. 49 – Protótipo Book p.46-47



Fig. 50 – Protótipo Book p. 48-49



Fig. 51 – Protótipo Book p.50-51



Fig. 52 – Protótipo Book p.52-53



Fig. 53 – Protótipo Book p.54-55



Fig. 54 – Protótipo Book p.56-57



Fig. 55 – Protótipo Book p.58-59



Fig. 56 – Protótipo Book p.60-61

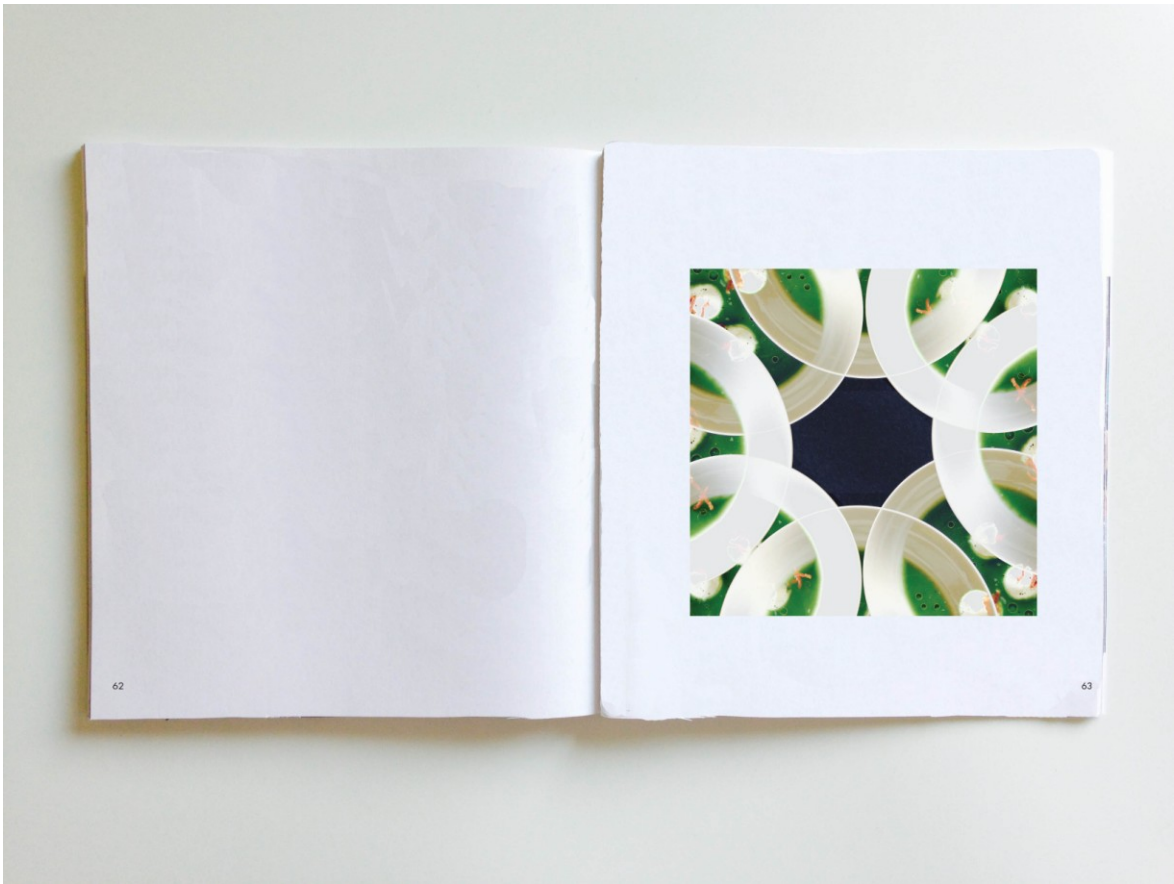


Fig. 57 – Protótipo Book p.62-63



Fig. 58 – Protótipo Book p.64-65



Fig. 59 – Protótipo Book p.66-67



Fig. 60 – Protótipo Book p.68-69



Fig. 61 – Protótipo Book p.70-71



Fig. 62 – Protótipo Book p.72-73

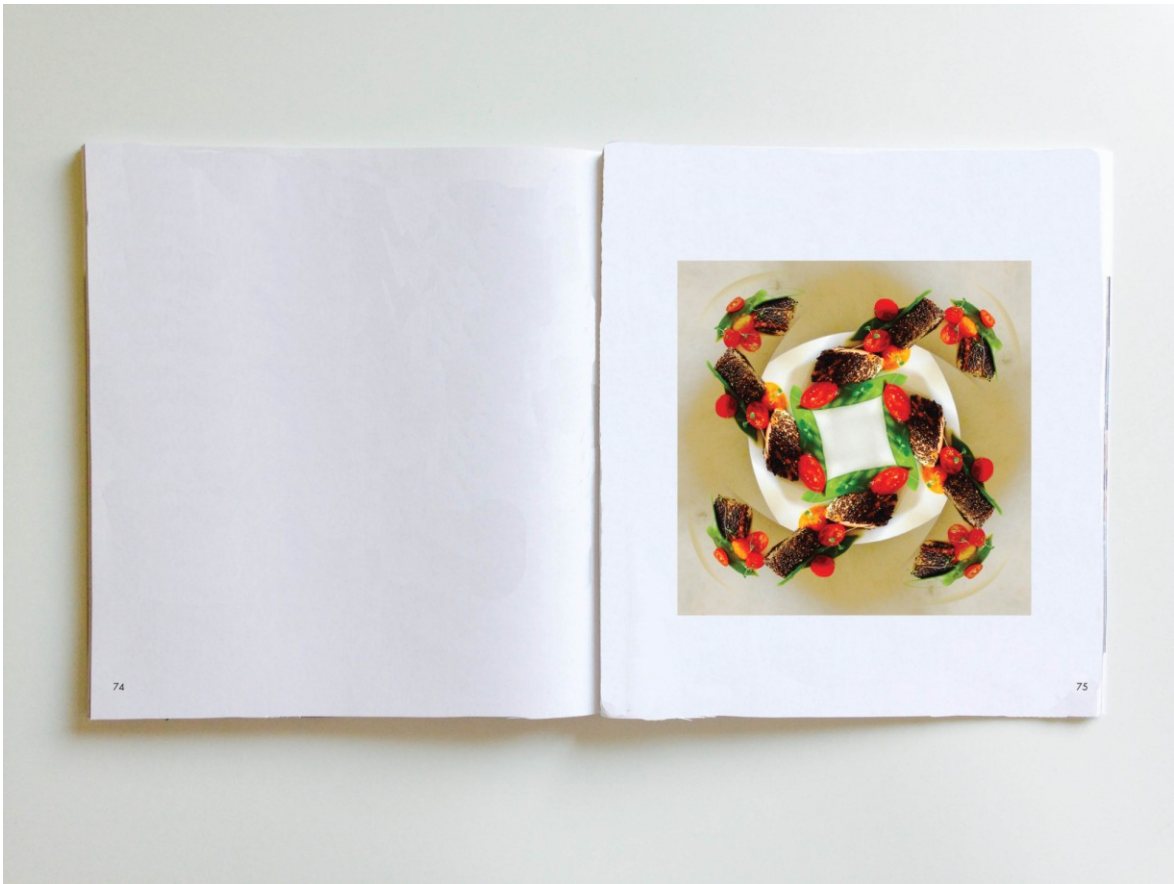


Fig. 63 – Protótipo Book p.74-75



Fig. 64 – Protótipo Book p.76-77



Fig. 65 – Protótipo Book p.78-79



Fig. 66 – Protótipo Book p.80-81



Fig. 67 – Protótipo Book p.82-83



Fig. 68– Protótipo Book p.84-85



Fig. 69 – Protótipo Book p.86-87



Fig. 70 – Protótipo Book p.88-89



Fig. 71 – Protótipo Book p.90-91



Fig. 72 – Protótipo Book p.92-93



Fig. 73 – Protótipo Book p.94-95



Fig. 74 – Protótipo Book p.96-97

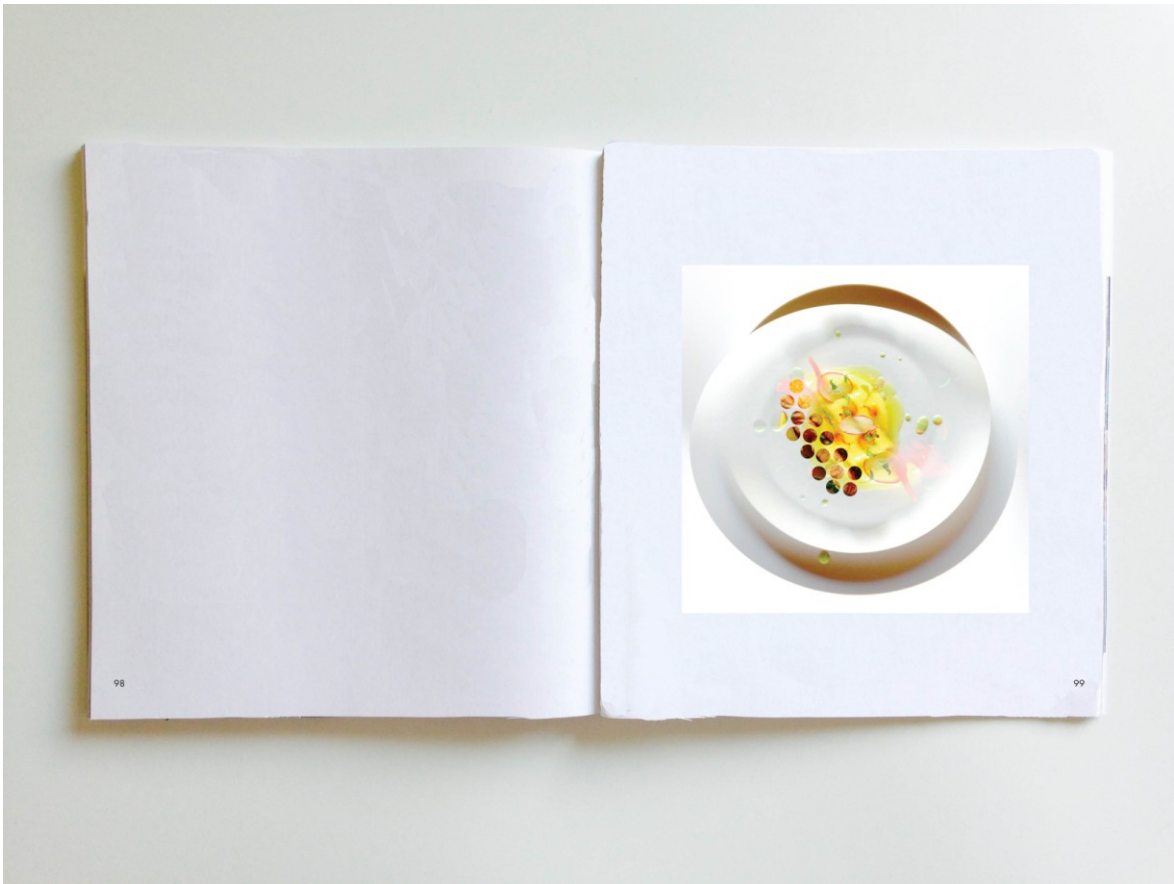


Fig. 75 – Protótipo Book p.98-99



Fig. 76 – Protótipo Book p.100-101



Fig. 77 – Protótipo Book p.102-103



Fig. 78 – Protótipo Book p.104-105



Fig. 79 – Protótipo *Book* p.106-107



Fig. 80 – Protótipo *Book* p.108-109



Fig. 81 – Protótipo *Book* p.110-111



Fig. 82 – Protótipo *Book* p.112-113



Fig. 83 – Protótipo *Book* p.114-115



Fig. 84 – Protótipo *Book* p.116-117



Fig. 85 – Protótipo *Book* p.118-119



Fig. 86 – Protótipo *Book* p.120-121



Fig. 87 – Protótipo *Book* p.122-123

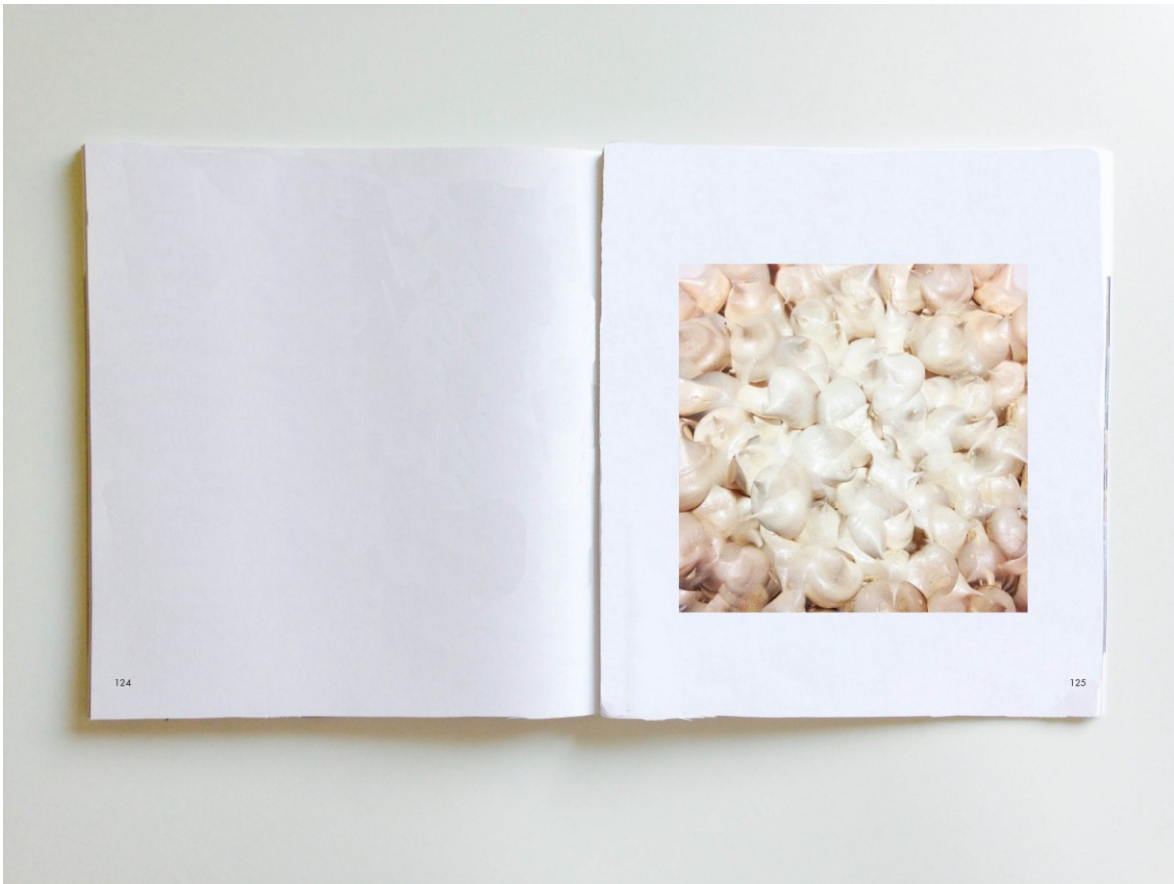


Fig. 88 – Protótipo *Book* p.124-125



Fig. 89 – Protótipo *Book* p.126-127



Fig. 90 – Protótipo *Book* p.128-129



Fig. 91 – Protótipo *Book* p.130-131



Fig. 92 – Protótipo *Book* p.132-133



Fig. 93 – Protótipo *Book* p.134-135

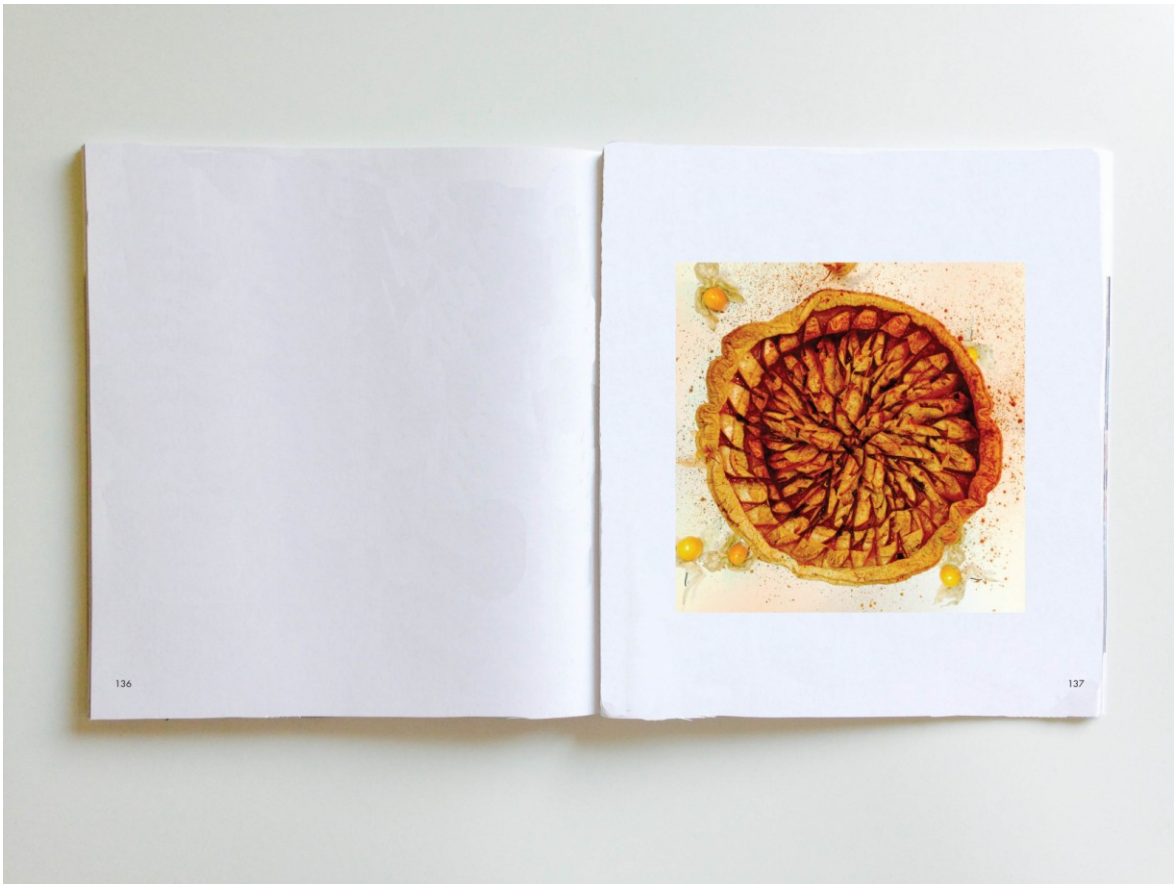


Fig. 94 – Protótipo *Book* p.136-137



Fig. 95 – Protótipo *Book* p.138-139

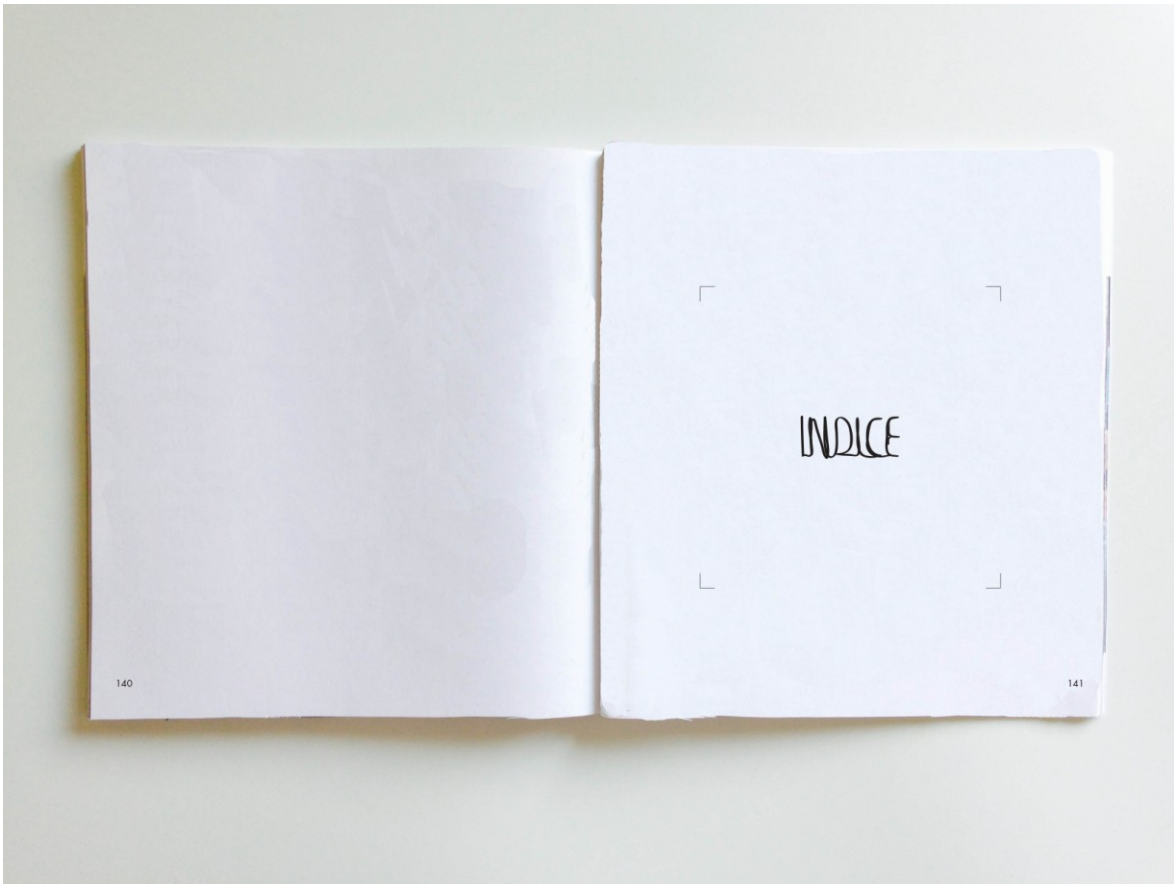


Fig. 96 – Protótipo *Book* p.140-141



Fig. 97 – Protótipo *Book* p.142-143



Fig. 98 – Protótipo Book p.144-145

5.1.10

Imagens do projeto

Apresentação das imagens utilizadas para o projeto, serão apresentadas as receita do capítulo das entradas, dos pratos principais e das sobremesas.



Fig. 99 – Imagem do Projeto



Fig. 100 – Imagem do Projeto



Fig. 101 – Imagem do Projeto



Fig. 102 – Imagem do Projeto



Fig. 103 – Imagem do Projeto



Fig. 104 – Imagem do Projeto



Fig. 105 – Imagem do Projeto



Fig. 106 - Imagem do Projeto



Fig. 107 - Imagem do Projeto



Fig. 108 – Imagem do Projeto



Fig. 109 – Imagem do Projeto



Fig. 110 – Imagem do Projeto



Fig. 111 – Imagem do Projeto



Fig. 112 – Imagem do Projeto



Fig. 113 – Imagem do Projeto



Fig. 114 - Imagem do Projeto



Fig. 115 - Imagem do Projeto



Fig. 116 – Imagem do Projeto



Fig. 117 – Imagem do Projeto

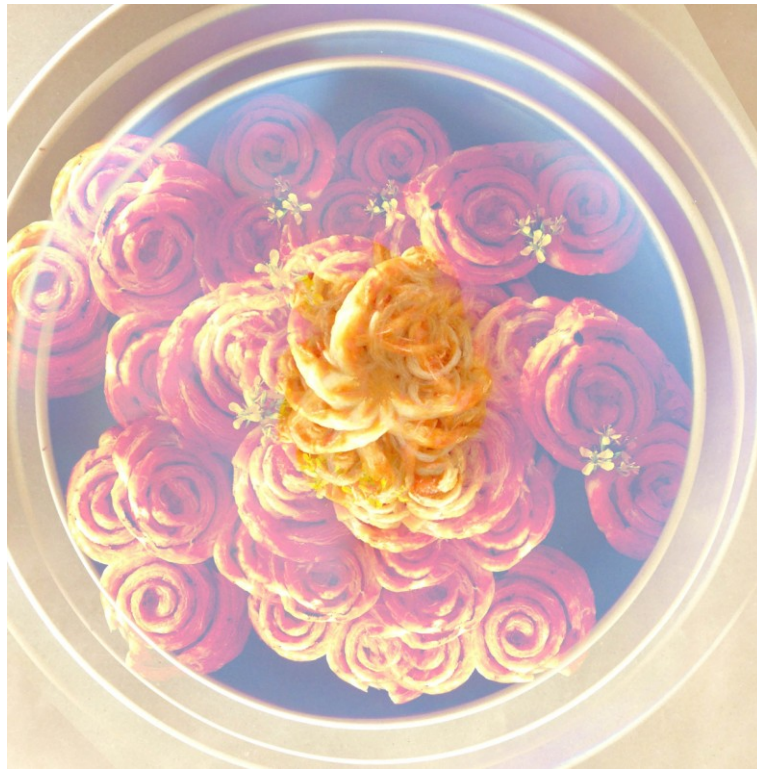


Fig. 118 – Imagem do Projeto



Fig. 119 – Imagem do Projeto



Fig. 120 – Imagem do Projeto

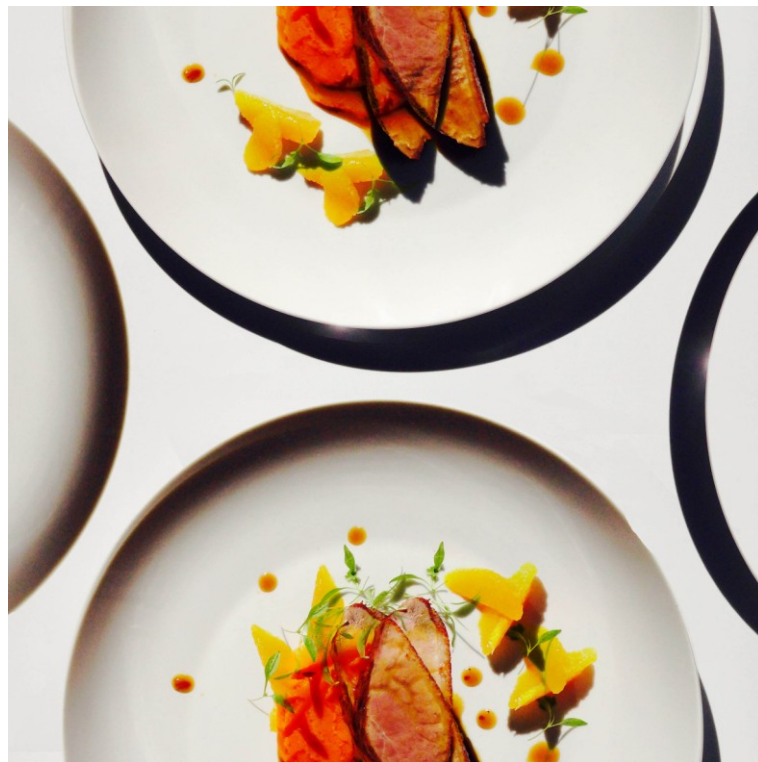


Fig. 121 – Imagem do Projeto



Fig. 122 – Imagem do Projeto



Fig. 123 – Imagem do Projeto



Fig. 124 – Imagem do Projeto



Fig. 125 – Imagem do Projeto



Fig. 126 – Imagem do Projeto



Fig. 127 – Imagem do Projeto



Fig. 128 – Imagem do Projeto

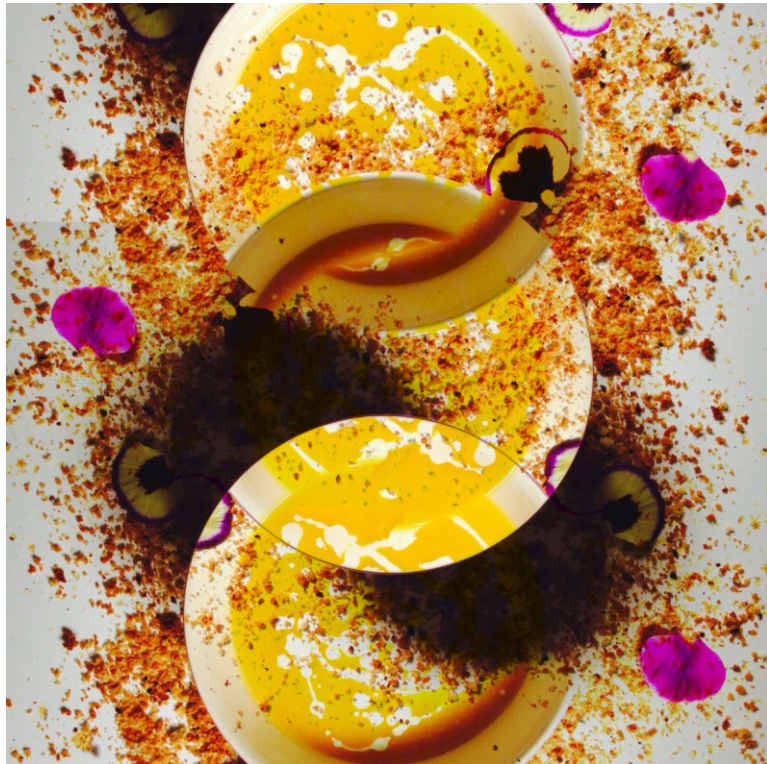


Fig. 129 – Imagem do Projeto



Fig. 130 - Imagem do Projeto

5.2. Questionários tendo em conta o projeto

5.2.1

Criação do questionário

A criação do questionários como elemento de apoio ao projeto é fundamental para a análise e conclusões do mesmo.

Assim, foram criados dois questionários, um questionário geral, onde são realizadas 14 perguntas, são de tipo fechado com o objectivo de ter respostas bastante direta em relação ao tema tratado. São sempre sugeridas, por parte do investigador, 2 opções de escolha. Este questionário foi feito numa plataforma de questionários on-line para facilitar a resposta dos inquiridos. Serão seleccionados 100 inquiridos com idades compreendidas entre os 18 e os 50 anos para responderem ao questionário.

Também foi criado um questionário específico, com vista a ser possível ter a opinião de profissionais referentes à área do projeto, foram contactados alguns *chefs* de cozinha com o fim de darem a sua opinião em relação ao projeto em questão.

As perguntas do questionário específico são perguntas abertas, para que seja possível ter uma resposta mais pessoal em relação ao tema abordado e ao próprio projeto. As questões foram colocadas diretamente aos *chefs*, via e-mail, encontrando-se as respostas relativas a cada um dos *Chef* que respondeu ao questionário, em anexo.

5.2.1.1

Perguntas criadas para o questionário geral

Para o questionário criado para o público em geral, o tipo de perguntas a colocar serão perguntas fechadas, estas com o intuito de fornecer uma maior veracidade e para dar uma maior credibilidade em relação aos resultados obtidos. Serão apresentadas perguntas simples e objetivas, para que exista uma rápida interpretação dos resultados.

A apresentação das perguntas do questionário geral está representado na figura 131.

1. Género: Masculino ou feminino?
Masculino Feminino

2. Idade entre os 18 e os 65 anos?
Sim Não

3. É apreciador de arte?
Sim Não

4. Tem interesse pelo mundo da gastronomia?
Sim Não

5. Gosta de Cozinhar?
Sim Não

6. Para si um cozinheiro pode ser considerado um artista?
Sim Não

7. Tendo em conta as duas imagens apresentadas, qual é para si a que tem uma representação mais próxima de uma peça de arte?
A B

 Imagem A

 Imagem B

8. Tendo em conta das imagens em cima apresentadas, qual delas lhe dá mais vontade de descobrir os seus sabores (comer/experimentar)?
A B

9. Qual das duas imagens lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?
C D

 Imagem C

 Imagem D

10. Tendo em conta o momento atual da gastronomia, para si o empratamento é um dos pontos mais importantes na criação de um prato?
Sim Não

11. Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar a receita?
Sim Não

12. As cores influenciam a forma como analisa as imagens?
Sim Não

13. Tendo em conta que a cor vermelho o remete para algo picante?
Sim Não

14. Compraria um livro de receitas em que as imagens utilizadas no mesmo fossem de cariz abstrato como as anteriormente apresentadas (imagens B e D)?
Sim Não

Fig. 131 – Imagem do Questionário Geral

5.2.1.1.1

Resultados obtidos - Questionário Geral

Pergunta 1 – Género, Masculino ou Feminino?

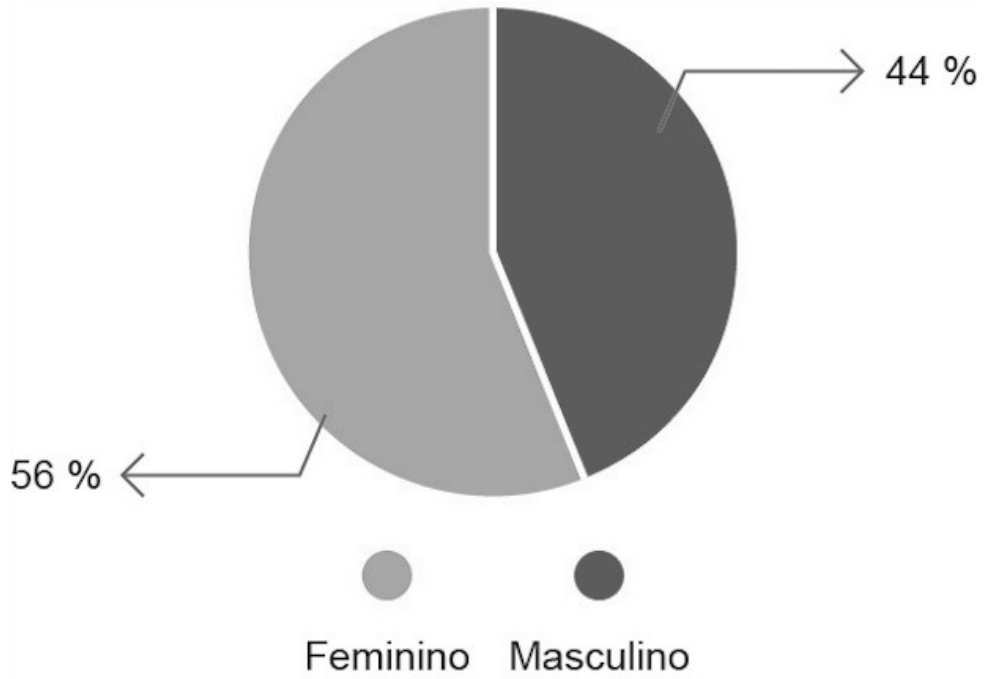


Fig. 132 – Gráfico 1 – Pergunta 1

Pergunta 2 – Idade entre os 18 e os 50 anos?

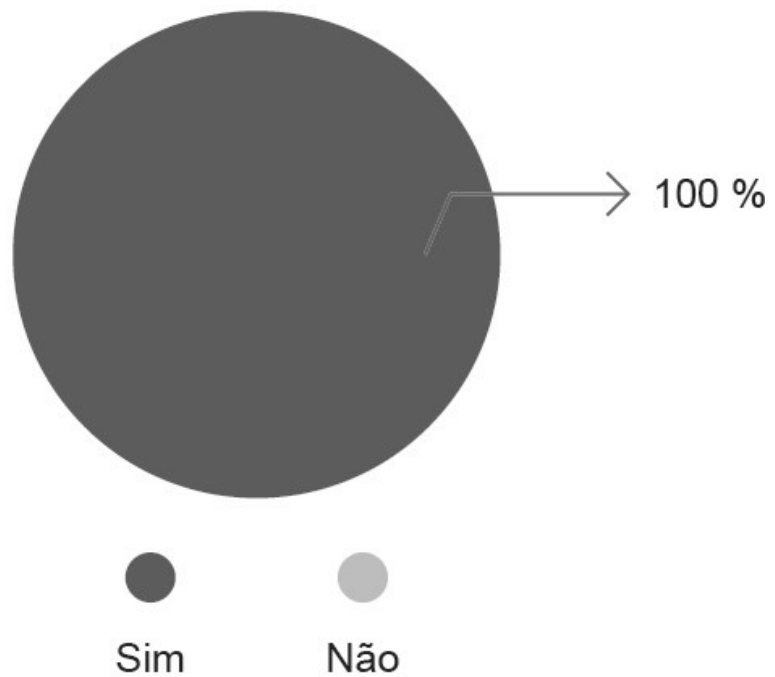


Fig. 133 – Gráfico 2 – Pergunta 2

Pergunta 3 – É apreciador de arte?

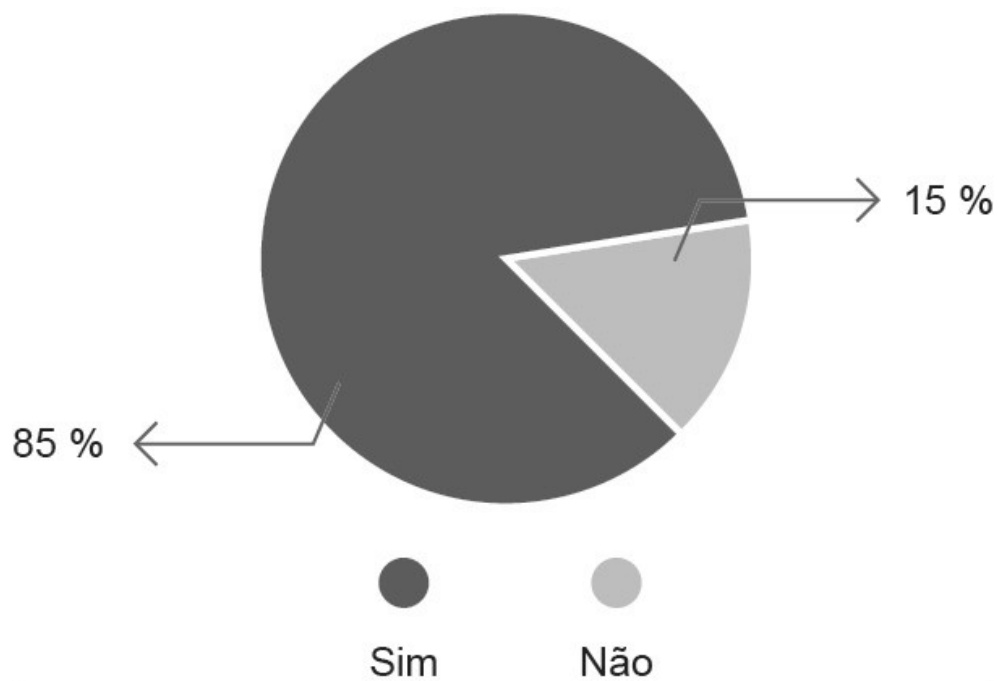


Fig. 134 – Gráfico 3 – Pergunta 3

Pergunta 4 – Tem interesse pelo mundo da gastronomia?

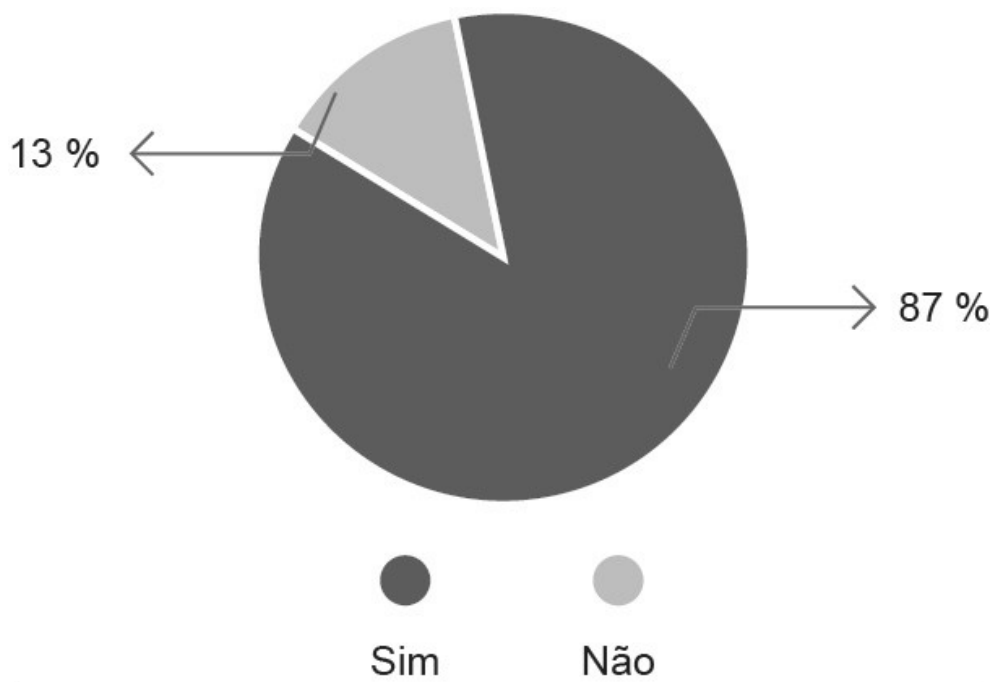


Fig. 135 – Gráfico 4 – Pergunta 4

Pergunta 5 – Gosta de cozinhar?

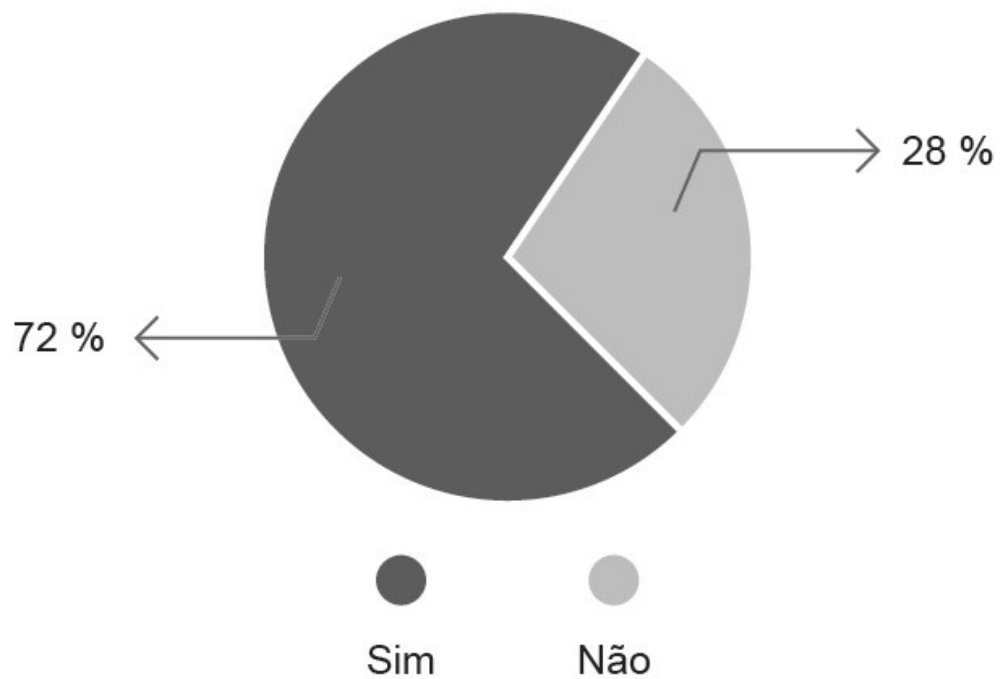


Fig. 136 – Gráfico 5 – Pergunta 5

Pergunta 6 – Para si um cozinheiro pode ser considerado um artista?

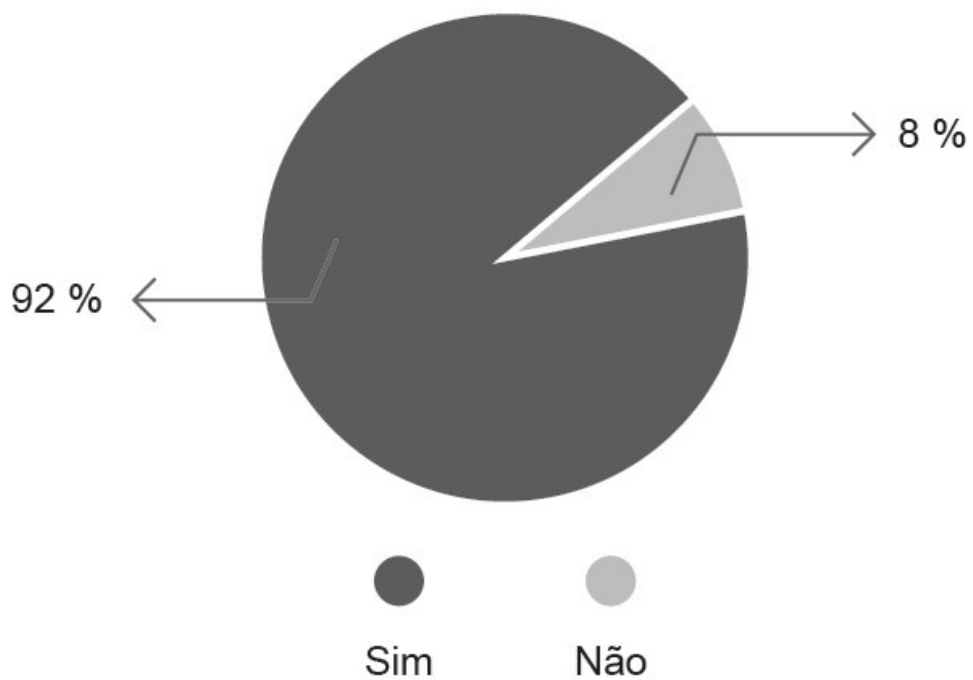


Fig. 137 – Gráfico 6 – Pergunta 6

Pergunta 7 - Tendo em conta as duas imagens apresentadas, qual é que para si a que tem uma representação mais próxima de uma peça de arte?

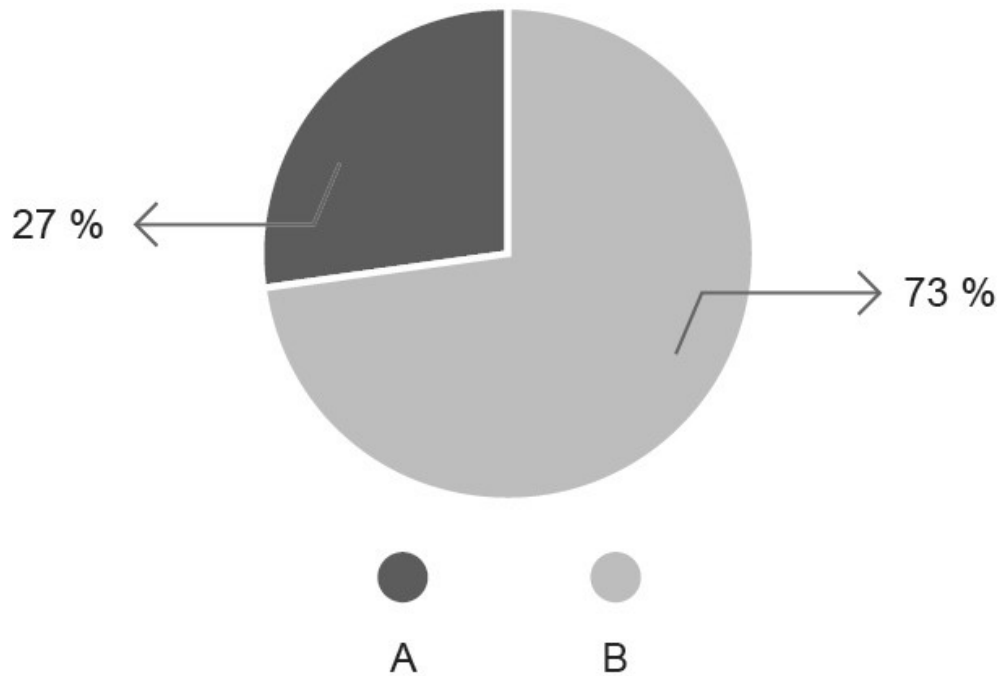


Fig. 138 - Gráfico 7 - Pergunta 7

Pergunta 8 - Tendo em conta as imagem em cima apresentadas, qual delas lhe dá mais vontade de descobrir os seus sabores (comer / experimentar)?

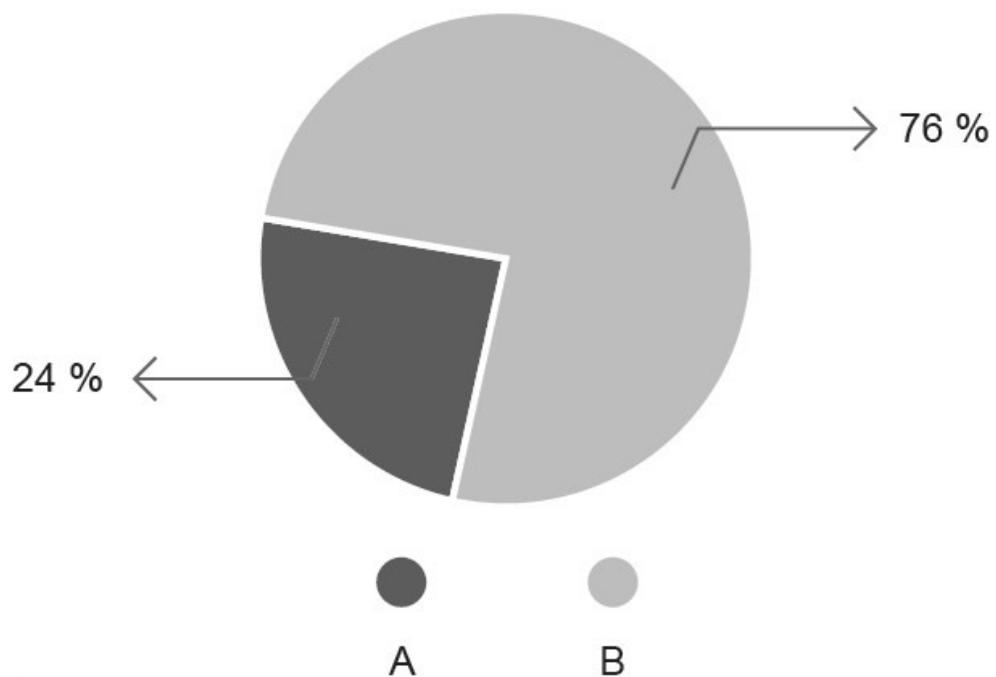


Fig. 139 - Gráfico 8 - Pergunta 8

Pergunta 9 - Qual das duas imagens lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?

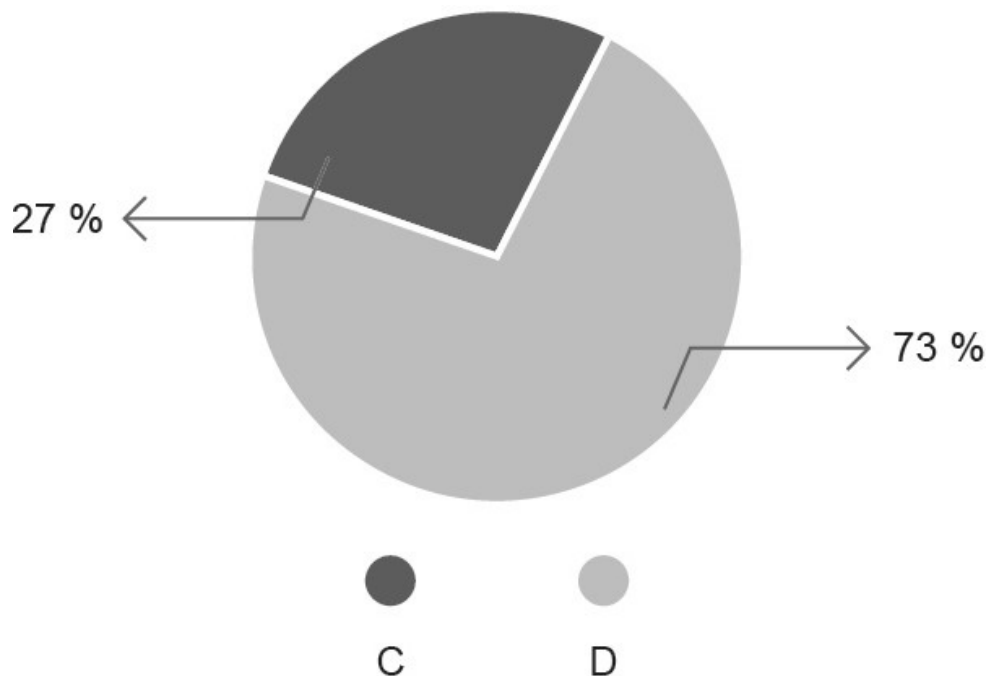


Fig. 140 - Gráfico 9 - Pergunta 9

Pergunta 10 - Tendo em conta o momento atual da gastronomia, para si o empratamento é um dos pontos mais importantes na criação de um prato?

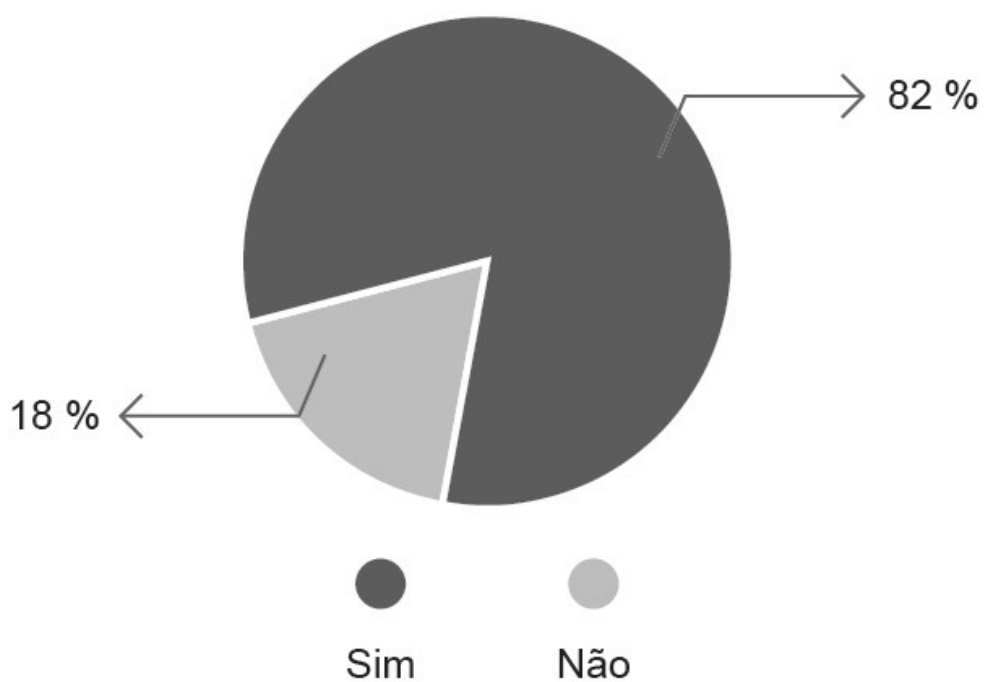


Fig. 141 - Gráfico 10 - Pergunta 10

Pergunta 11 - Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar uma receita?

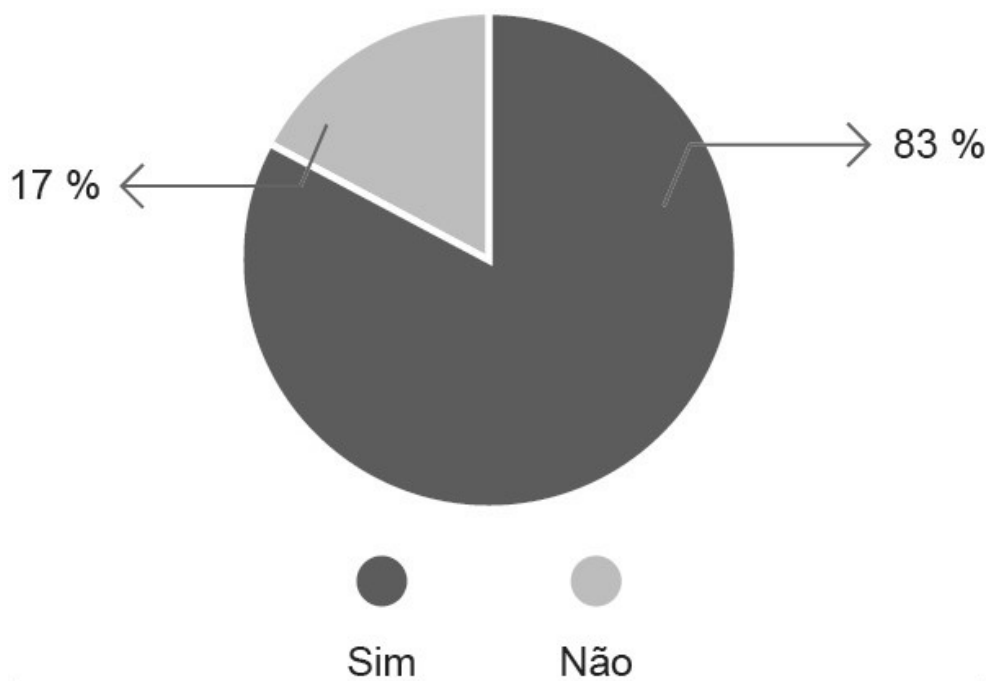


Fig. 142 - Gráfico 11 - Pergunta 11

Pergunta 12 - As cores influenciam a forma como analisa as imagens?

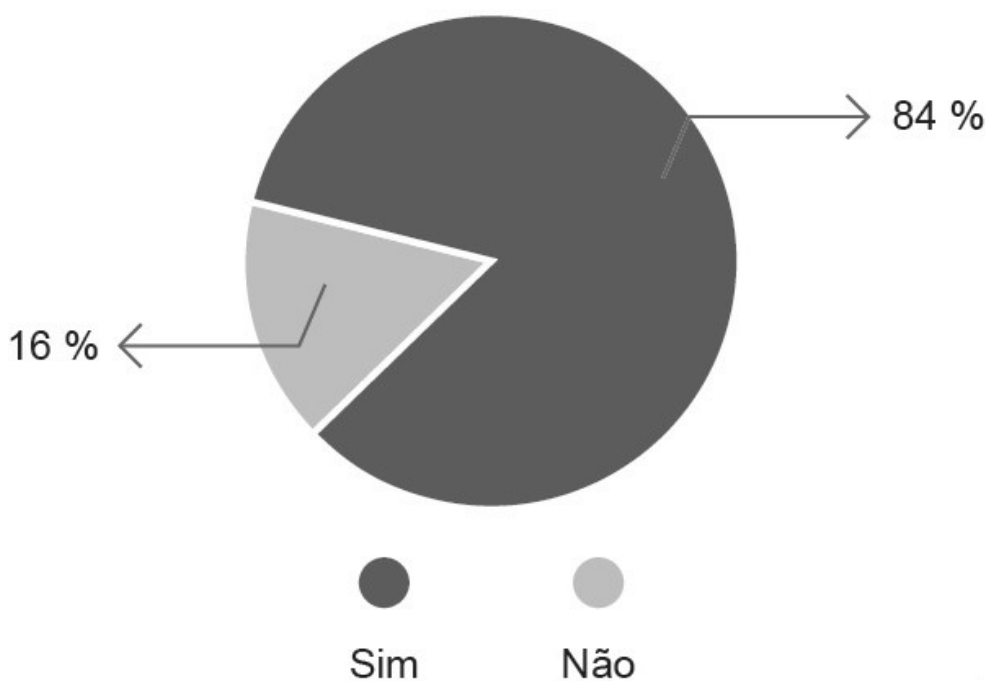


Fig. 143 - Gráfico 12 - Pergunta 12

Pergunta 13 - A cor vermelho o remete-o para algo picante?

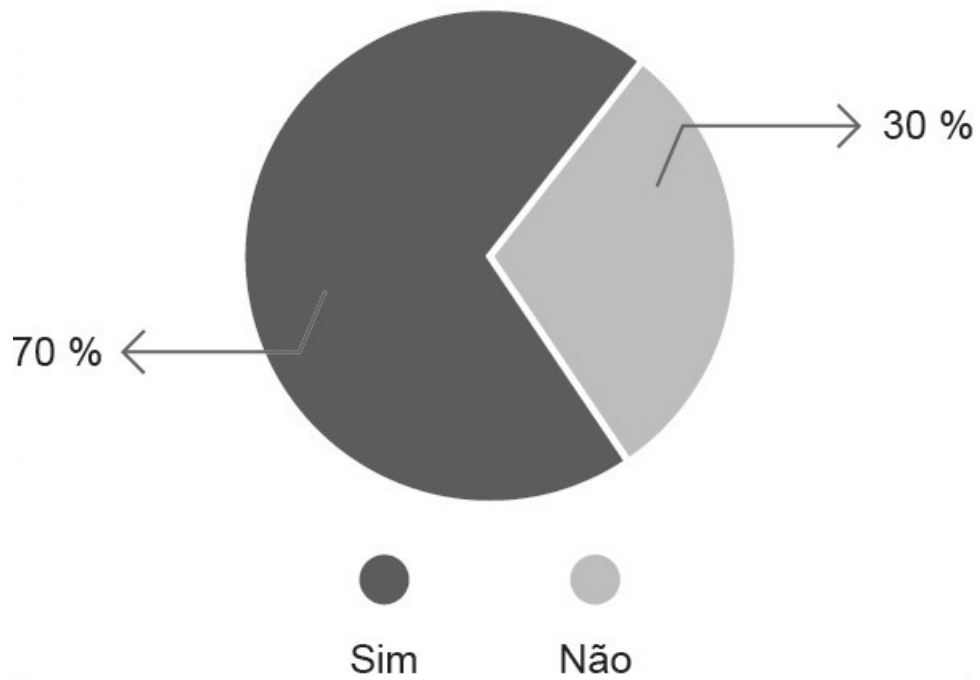


Fig. 144 - Gráfico 13 - Pergunta 13

Pergunta 14 - Compraria um livro de receitas em que as imagens utilizadas no mesmo fossem de caris abstrato como as anteriormente apresentadas (como as imagens B e D)?

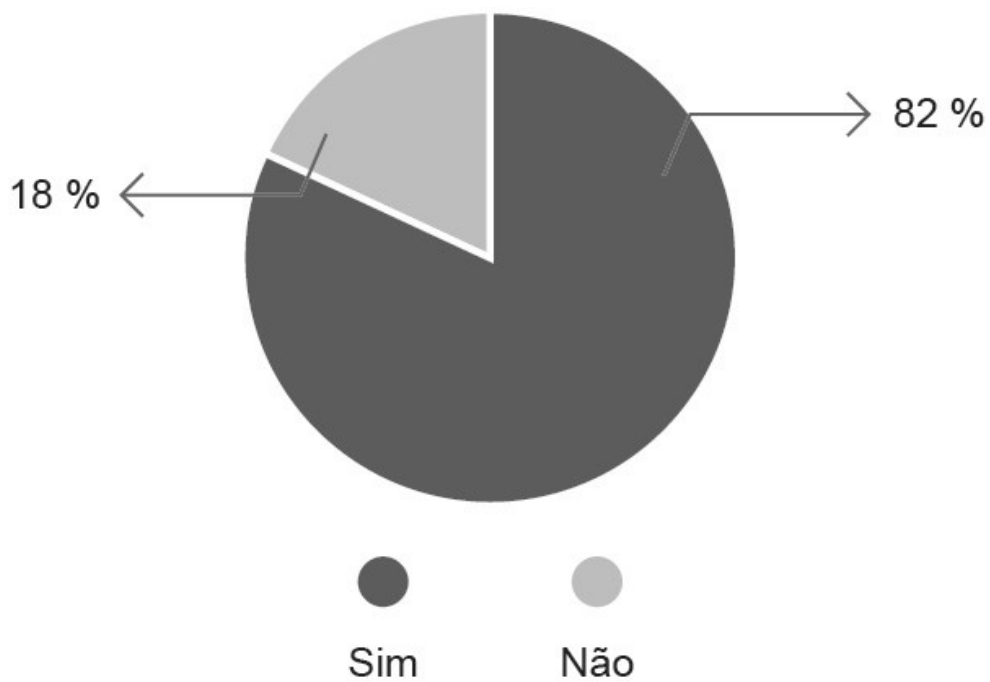


Fig. 145 - Gráfico 14 - Pergunta 14

5.2.1.1.2

Análise aos resultados obtidos através do questionário geral

Para responderem ao questionário geral foram seleccionadas 100 pessoas com idades compreendidas entre os 18 e os 50 anos. Destas 100 pessoas, 44% dos inquiridos são do sexo masculino e 56% do sexo feminino. Numa pergunta inicial, quando questionados se são apreciadores de arte, foram obtidas as seguintes percentagem: 85% dos inquiridos respondeu afirmativamente e 15% responderam negativamente, e destes (as respostas de caris negativo) 8% são masculinos e 7% são femininos.

A pergunta onde é questionado se têm interesse pelo mundo da gastronomia, os resultados são de 87% a favor do sim e 13% do não e destes 13% apenas 7 respostas são de homens e 6 de mulheres, relacionando ainda com a pergunta anterior, verifica-se que apenas um dos inquiridos que respondeu que não era apreciador de arte, também referiu que não lhe interessava o mundo da gastronomia.

A pergunta 5 questiona se gosta ou não de cozinhar e aqui as respostas foram de 72% para o sim, e 28% respondem que não. Destas podem ser analisadas 3 pessoas que não gostam nem de cozinhar nem manifestam interesse pelo mundo da gastronomia, relacionando com a questão anterior.

Quando questionados na pergunta 6, se consideram o cozinheiro um artista, as respostas são bastante elucidativas, sendo que os resultados mostram que 92% dos inquiridos respondem sim e apenas 8% considera que não. Existem 3 perguntas referentes a uma imagem que é apresentada no questionário, a primeira pergunta deste tipo é a pergunta 7, onde são colocadas duas imagens e é perguntado qual das imagens representa uma obra de arte para o observador, nesta pergunta os inquiridos consideraram que a imagem B remete-os mais para uma obra de arte, pois a mesma resposta tem uma percentagem de 73% e a imagem A tem apenas 27% das respostas, também se verificou que 8% dos inquiridos que responderam na pergunta 3, se era apreciador de arte e responderam negativamente, consideraram que a imagem A era uma representação de obra de arte, pode concluir-se assim que a imagem B ganha um maior valor devido a esta análise de respostas (tendo em conta que a imagem A remete para uma figura sem manipulação de imagem e na B a imagem está manipulada). Na pergunta 8 também existem duas hipóteses de

imagens, a imagem A ou a B para responderem à questão onde é questionado qual das duas imagens suscita mais interesse na descoberta do que estará presente no prato. Nesta questão os resultados identificam, de uma forma clara, qual a imagem mais favorável, neste caso é a imagem B, pois 76% dos inquiridos respondeu dessa forma e apenas 24% dos inquiridos respondeu a imagem A.

A última questão, em que as alíneas correspondem a imagens presentes no questionário, é a pergunta 9, questionando-se qual das imagens C ou B lhe levanta maior interesse em relação ao prato em questão, aqui 27% dos inquiridos referiram que a imagem que lhe desperta maior interesse em relação ao prato é a imagem C e 73% referem que é a imagem D, nesta questão pode-se concluir que a utilização da manipulação da imagem faz aumentar o interesse em relação ao prato apresentado.

A questão 10 refere-se ao momento atual da gastronomia, onde se questiona se o empratamento é um dos pontos principais na criação de um prato, 82% considera que este empratamento é muito importante e somente 18% refere que o empratamento não é um elemento importante na criação de um prato. Em seguimento da questão anterior, na questão 11 em que se pergunta se será importante a utilização da manipulação de imagens para a apresentação de um prato de cozinha 83% dos inquiridos responderam que sim e apenas 17% responderam que não. Salienta-se ainda que 10% dos inquiridos que responderam na questão anterior que não achavam o empratamento importante, no momento atual da gastronomia, também referiram que não consideravam uma boa forma de apresentar uma receita, esta manipulação de imagens.

Na pergunta 12 é tido em conta a influência das cores na criação do prato e se as mesmas influenciam a interpretação do prato. Nesta questão, os resultados obtidos demonstram que 84% dos inquiridos concordam e que apenas 16% referiram discordam. A pergunta 13 segue o pensamento da utilização das cores, como elemento importante na criação de pratos, onde se questiona se a apresentação de elementos vermelhos no prato remetem para a possível existência de ingredientes picantes, obtiveram-se 70% de respostas positivas e 30% de negativas. Pode ainda concluir-se, a partir de análise entre a pergunta anterior e esta apenas 5% das pessoas que respondeu não na pergunta anterior, se as cores têm influência na interpretação do prato, acham que a referência a uma cor na apresentação da

pergunta, faz com que o observador pense na cor e dê a resposta associada à cor em que o mesmo está a pensar.

A última questão do questionários é se compraria um livro de receitas, tendo em conta que as imagens apresentadas seriam apresentadas a partir de imagens manipuladas das receitas, 82% dos inquiridos compraria e 18% não compraria, ainda comparando com a questão 5, se gosta de cozinhar, 9% dos inquiridos responderam que não gostam, também responderam que não comprariam o livro de receitas, podendo-se assim concluir que uma percentagem muito elevada dos inquiridos compraria o livro de receitas.

5.2.1.2

Perguntas criadas para o questionário específico

Para o questionário criado para um *chef* de cozinha, as perguntas serão de um modo geral perguntas abertas, no entanto, algumas delas, como as .1.2.3 serão perguntas fechadas. Foram criadas perguntas abertas para o *chef* ter a possibilidade de expressar o que pensa em relação à questão em causa, não tendo de recorrer nesse caso às hipóteses de resposta.

As questões criadas para o questionário específico estão apresentadas na figura 146.

1. Género: Masculino ou feminino?
2. Idade entre os 18 e os 65 anos?
3. É apreciador de arte?
4. Para si um cozinheiro pode ser considerado um artista?
5. Tendo em conta o momento actual da gastronomia, para si o empratamento é um dos aspectos mais importantes na criação de um prato?
6. Tendo em conta as duas imagens apresentadas, qual é para si a que tem uma representação mais próxima de uma peça de arte?
A () B ()




Imagem
A




Imagem
B

7. Na sua cozinha utiliza as cores dos alimentos como forma de levar os comensais a sensações que podem ser transmitidas a partir das mesmas cores?
8. Qual das duas imagens lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?
C () D ()




Imagem
C




Imagem
D

9. Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar a receita?
10. Para si este tipo de representação de receitas poderá ser importante para um futuro próximo?

Fig. 146 – Imagem do Questionário Especifico

5.2.1.2.1

Resultados obtidos - Questionário específico

Ambos os *chefs* que responderam ao questionário são do sexo masculino e a sua idade está entre os 18 e os 50 anos.

De seguida são apresentadas as questões e as suas respetivas respostas.

Pergunta 3. É apreciador de arte?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Sim ! É um mundo que me transmite calma e serenidade.

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: Sou.

Pergunta 4. Para si um cozinheiro pode ser considerado um artista?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Sem dúvida nenhuma.

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: Claro que sim, tentamos demonstrar nos nossos pratos a nossa cultura e inspirações, e é um pouco como os pintores...

Pergunta 5. Tendo em conta o momento atual da gastronomia, para si o empratamento é um dos mais importantes na criação de um prato?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Sim mas nunca pode estar à frente do sabor! O sabor é o mais importante...

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: Não, de forma alguma! Para mim o mais importante é o sabor! Quando crio um prato a minha preocupação é que todos os componentes se unam e proporcionem uma boa experiência!

Pergunta 6. Entre as duas imagens apresentadas (A e B), qual é para si a que tem uma representação mais próxima de uma peça de arte?

Resposta *Chef* Kiko Martins: As duas!

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: A imagem A, é mais *clean* e apresentável!

Pergunta 7. Na sua cozinha utiliza as cores dos alimentos como forma de levar os comensais a sensações que podem ser transmitidas a partir das mesmas cores?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Nem por isso... Não penso os pratos assim.

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: Sim mas não é um dos aspetos mais importantes para mim.

Pergunta 8. Qual das duas imagens (C e D) lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?

Resposta *Chef* Kiko Martins: A imagem D.

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: A D está muito confusa, por isso a C talvez tenha mais interesse.

Pergunta 9. Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar uma receita?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Penso que não! A melhor forma é a real, sem manipulações.

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: Não se percebe muito bem mas também não sei o contexto da pessoa que os cozinhou! Assim pelas fotos não dá grande clareza do que é!

Pergunta 10. Para si este tipo de representação de receitas poderá ser importante para um futuro próximo?

Resposta *Chef* Kiko Martins: Penso que não

Resposta *Chef* Vasco Coelho Santos: A cozinha está sempre em processo de mudança, não acho que as cores e empratamentos seja o futuro mas se ao mesmo tempo for bom e levar a uma boa experiência tem tudo para funcionar!!

5.2.1.2.1.2

Análise aos resultados obtidos através do questionário específico

Apesar de terem sido escolhidos dois *chefs* jovens para responderem ao questionário, estes têm uma forma diferente de interpretar o projeto “Fusão entre Artes”.

Existem apenas duas perguntas que ambos respondem de forma idêntica, a primeira, se têm interesse por arte, ambos respondem que sim e se consideram um cozinheiro um artista, ambos também respondem que sim, onde o *Chef* Vasco Coelho Santos até refere que considera os cozinheiros um pouco como pintores.

Numa análise inicial podemos considerar que o *Chef* Kiko vê com bons olhos a introdução dos pratos de cozinha, enquanto obra de arte, pois numa fase inicial e depois de responder que é apreciador de arte, quando lhe é questionado qual das imagens (neste caso) A e B lhe transporta para o mundo da arte, podendo as mesmas ser consideradas como tal, a sua resposta é “as duas”, concluiu-se que ambas as imagens transmitem sensações e emoções e assim, permitem identificar as duas como obras de arte. Esta identificação de obra de arte também se refere ao empratamento, pois quando questionado se é importante o empratamento nos dias de hoje o *Chef* responde que sim, sem nunca esquecer o fator principal da sua cozinha, o sabor. Quando lhe é colocada a questão “Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar uma receita?” Refere que não, esta resposta poderá por em causa algumas questões relacionadas com este tipo de apresentação, no entanto quando confrontado diretamente com a imagem (na pergunta “Qual das duas imagens (C e D) lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?”) a sua resposta é a D, a da imagem manipulada, isto cria uma questão, pois temos duas respostas diferentes em relação ao mesmo tema. Esta questão é analisada, tendo em conta que numa fase inicial o mesmo tem acesso a uma imagem que lhe transmite o interesse, pois está presente a imagem como foi referido, na pergunta seguinte, como não existe a visualização da imagem em questão, e como pode-mos considerar este tema um tema que ainda não foi abordado na sociedade, o *Chef* não consegue ter uma visualização

no seu consciente em relação à imagem. Podendo assim concluir que o *Chef* entende as imagens transformadas como mais interessantes.

Quando confrontado com a questão se utiliza a cor como elemento para transmitir sensações e emoções, a partir dos pratos, o mesmo responde que não pensa assim na sua cozinha.

Para o *Chef* Vasco Coelho Santos os resultados são bastante diferentes dos anteriores, pegando na questão referente à abordagem da utilização da cor, como elemento que transmite sensações e emoções na sua cozinha, o mesmo responde que utiliza, mas não a considera um elemento essencial para a elaboração dos seus pratos.

Quando questionado em relação aos pratos A e B, sendo a questão qual dos dois é considerado uma obra de arte, o mesmo responde o A, podendo assim considerar uma resposta diferente do *Chef* Kiko que indicava ambos. Ele considera o prato A, pois refere que é um prato com uma apresentação *clean* e apresentável. De seguida, quando confrontado com a questão “Qual das duas imagens (C e D) lhe levanta maior interesse em relação ao que pode ser o prato?” o *Chef* Vasco Coelho Santos considera a imagem C, pois considera que a D se apresenta um pouco confusa, assim sendo aqui existe também uma diferença em relação às respostas dadas pelos *Chefs*. A pergunta que é apresentada de seguida é: Considera esta representação de pratos de cozinha em que a sua imagem está manipulada uma boa forma de apresentar uma receita? Aqui a resposta já altera um pouco a posição do *Chef* em relação às imagens transformadas, pois o próprio refere que lhe parece uma imagem um pouco confusa, mas considera que não sabendo o contexto, também é um pouco complicado para ele responder assertivamente a esta questão.

Numa pergunta final, em que se questiona se será possível a representação deste tipo de imagens num futuro próximo e se a mesma será importante, o mesmo dá uma resposta um pouco vaga, mas que tem o conteúdo necessário “A cozinha está sempre em processo de mudança, não acho que as cores e empratamentos seja o futuro mas se ao mesmo tempo for bom e levar a uma boa experiencia tem tudo para funcionar!!” Ele refere que poderá ser importante devido às experiências e evolução que poderá existir num futuro ligado à gastronomia.

5.2.2

Relações entre resultados - Conclusões

Como conclusões finais em relação ao questionários criados, é possível identificar que ambos nos transmitem as mesmas mensagens. No questionário, geral mais de 75% dos inquiridos considera o cozinheiro como um artista, o mesmo também é considerado pelo questionário dos *chefs* de cozinha. Em relação às imagens manipuladas também é possível identificar que são bem aceites, nos dois casos. Quanto à utilização da cor, como elemento de criação do prato, é possível ver, a partir dos resultados obtidos, que tanto a partir do questionário geral como o específico referem a cor como um elemento auxiliar para a criação de pratos de cozinha.

Em suma, pode ser considerado que a utilização de imagens manipuladas para a identificação de um prato de cozinha, enquanto obra de arte é bem aceite pelo público em geral (tendo em conta os resultados identificados a partir dos questionários).

A partir da última questão de ambos os questionários é possível concluir que seria possível a criação de um livro de receitas, recorrendo a imagens manipuladas, esta afirmação é feita tendo em conta os resultados de ambos os questionários.

6. CONCLUSÃO

Conclusões do projeto

Ao longo da criação do projeto de mestrado, mais especificamente, o documento escrito e o projeto, foi possível verificar que o candidato foi adquirindo conhecimentos teóricos em relação a temas como a Cultura Visual e a Cozinha.

Tais conhecimentos possibilitaram, ao candidato, a criação de peças visuais relacionadas com a manipulação e desconstrução de imagens de pratos de cozinha. Estas peças visuais tornaram possível a criação de um protótipo de livro de receitas intitulado de Fusão entre Artes.

Um dos principais objetivos com a criação deste projeto foi verificar a possibilidade de criação de imagens manipuladas como representação de receitas, de forma a transmitir sensações diferentes, tendo este objetivo ficado em aberto pois o tema poderá ser mais explorado tendo em conta a abordagem em relação á ligação entre o Design e Cultura Visual e a Cozinha.

Durante o processo de criação de imagens para o projeto, o candidato explorou formas de iludir (esconder a realidade), de certa forma uma interpretação direta feita em relação ao prato, manipulando as imagens criadas pelo próprio, e desta forma dar uma importância diferente em relação à análise e interpretação da receita.

As imagens criadas têm como principal objetivo despertar sensações e emoções diferentes por parte de quem as observa, levando a uma interpretação diferente de uma imagem comum de um prato de cozinha. É possível verificar este despertar de sensações a partir dos resultados obtidos no questionário. É reconhecida a possibilidade de presença de imagens manipuladas de pratos de cozinha, em livros de cozinha.

Em suma, apesar do documento intitulado de Fusão entre Artes, Manipulação de um Prato de Cozinha estar em aberto, é possível definir uma relação entre o Design e Cultura Visual e a Cozinha.

7. BIBLIOGRAFIA

7 . BIBLIOGRAFIA

- AIROLDI, F.(2013). Cozinhar com Identidade – Fausto Airoidi.(1ª Edição). Portugal: GB Edições.
- ARNHEIM, R. (2002). Arte & Percepção Visual: Uma Psicologia da Visão Criadora. (Nova Versão). São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- CHÂTELET, A & GROSLIER, B. P. (1991). História da Arte Larousse. Portugal: Companhia Editora do Minho, S.A.
- COSTA, J. (2011). Design para os Olhos – Marca, Cor, Identidade, Sinalética. Portugal: Dinalivro
- COSTA, J. & RAPOSO, D. (2010). A Rebelião dos Signos – A Alma da Letra. Portugal: Dinalivro
- CROW, D. (2006). Left to right: The cultural shifty from words to pictures. Lausanne:AVA
- DINIZ,N. (2015, Janeiro – Março) Cozinhar não é Coser. Inter, 24, 25.
- FERNÁNDEZ ARENAS, J.(1984). Teoria Y Metodologia de la Historia del Arte. (2ª Edição). Barcelona: Editorial Anthropos.
- FODDY, W. (1996). Como Perguntar: Teoria e Prática da Construção de Perguntas em Entrevistas e Questionários. Oeiras: Celta Editora.
- HELLER, E(2009). A Psicologia das Cores. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- HILL, M. & HILL, A. (2003). Investigação por Questionário. Lisboa: Edições Sílabo
- HOUAISS, A. & VILLAR,M. S.(2003). Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Círculo de Leitores.
- JOLY, M. (2001). Introdução à Análise da Imagem. Lisboa: Edições 70.
- JURY, D.(2007). What is Typography?. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.
- KANE, J. (2002). A Type Primer. Londres: British Library.
- KETELE, J. & ROEGIERS, X. (2006). Metodologia da Recolha de Dados. Portugal: Instituto Piaget

PEIRCE, C. S. (1978). *Écrits sur le signe*, Seuil

PISCHEL, G. (1966). *História Universal da Arte*. São Paulo: Mirador Internacional.

QUIVY, R. & CAMPENHOUDT, L. (2008). *Manual de Investigação em Ciências Sociais, Trajectos*. Gradiva.

SÁ PESSOA, H.(2015). *Na Cozinha com Henrique Sá Pessoa*. (2ª Edição). Portugal: CasadasLetras.

STRURKEN, M.& CARTWRIGHT, L. (2005). *Practices of Looking: an introduction to visual culture*. Nova Iorque: Oxford University Press.

TAYLOR, F. A.(s.d.). *Lettres Philosophiques*. Oxford: Basil BlackWell

TOWNSEND, D. (2002). *Introdução à Estética*. Lisboa: Edições 70.

VIGOTSKI, L. S. (2001). *Psicologia da Arte*.(2ªEdição). São Paulo: Martins Fontes.

VILAS-BOAS, A. (2010). *O que é a Cultura Visual?*. Porto: AVB.

WALKER, J.A. & CHAPLIN, S. (1997). *Visual Cuture: An introduction*. Manchester, Nova Iorque: Manchester University Press.

Netgrafia:

Atala, A (2013, Novembro 12) Reclame - Veja como o trabalho de Alex Atala, inspira o criativo Marcello Serpa (ficheiro em video)

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=zZstbhWfhX0> 20/04/2015

Atala, A (2012, Agosto 20) Interpretação Cultural do Sabor: Alex Atala at TEDxCampos (ficheiro em video)

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JM13tI4FYN4> 05/04/2015

Atala, A (2013, Março 12) De Frente com Gabi . Completo (ficheiro em video).

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WRcFnth70-Q> 02/05/2015

Gouveia, J. F. (2015, Maio 31). Há muitas ligações entre sexo e comida. DN Pessoas

Disponível em: http://www.dn.pt/inicio/pessoas/interior.aspx?content_id=4599166 11/06/2015

Cardoso, J. A. (2007, Novembro 09). A cozinha está na moda e os programas de televisão de culinária também. Jornal Publico Disponível em: <http://www.publico.pt/media/jornal/a-cozinha-esta-na-moda-e-os-programas--de-televisao-de-culinaria-tambem-236858> 06/05/2015

Henriques, G. H. (2014, Dezembro 14). Comer bacalhau no natal é como rebobinar uma cassete. Jornal Publico Disponível em: <http://www.publico.pt/portugal/noticia/comer-bacalhau-no-natal-e-como-rebobinar-uma-cassete-1679187> 10/05/2015

Fotografia do Urinol de Marcel Duchamp

Fonte: http://criticanaparede.com/pics/duchamp_fouuntain.jpg 01/06/2015

Imagem - Bacalhau à brás do chef João Rodrigues

Fonte: http://static.publico.pt/files/revista2/2014-12-14/receitas/caixa_01.jpg 15/05/2015

Imagem - Bacalhau à Brás tradicional Fonte:

http://i130.photobucket.com/albums/p264/nana3_2007/Receitas/BacalhauBrs.jpg 15/05/2015

Imagem - Bacalhau à brás do chef João Rodrigues Fonte:

http://4.fotos.web.sapo.io/i/G2d14f36e/17969581_gJfPc.jpg 15/05/2015

Salteado Fonte: blogsalteado.wix.com/blogsalteado 05/05/2015