

**Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP**

**CS106 A – Métodos e Técnicas de Pesquisa e Desenvolvimento de  
Produtos em Midialogia**

**Discente: Juliana Mazza Pereira R.A.: 171234**

**Docente: Prof. Dr. José Armando Valente**

**Relatório**

**CHICOLINÁRIA**

**INTRODUÇÃO**

Sempre convivi com pessoas que adoram cozinhar, meus avós e meus pais sempre cultivaram a tradição de preparar receitas e reunir a família para apreciá-las. Com essas reuniões, além de nos deliciarmos, fortificamos nossos laços e intimidade. Meu pai e minha mãe são conhecidos na família por seus pães e bolos caseiros.

Admiro a minha família por isso, já que representamos uma exceção em meio a um mundo que substitui a alimentação caseira pelo consumo de *fast-foods* e alimentos industrializados. Isso acontece por conta da bruta industrialização ocorrida no Brasil aliada a um rápido êxodo rural e uma frenética urbanização. Com uma rotina cada vez mais agitada, as pessoas optam por comidas e lanches rápidos que otimizem o tempo e sejam cada vez mais práticos.

Os congelados, a cada ano, aumentam suas vendas e representam uma alternativa barata e muito acessível perante uma vida onde o trabalho e o estresse inibem o prazer de cozinhar. Nesse cenário, cresce a diversidade de produtos industrializados que prometem uma refeição “saudável” que fica pronta com apenas alguns minutos no micro-ondas.

A mídia relaciona-se diretamente com essa cultura *fast-food*. Suas campanhas incisivas procuram enaltecer a praticidade oferecida por esses alimentos além de vendê-los como uma alternativa que oferece benefícios, quando, na verdade, a maioria desses pratos tem um nível muito alto de sódio, açúcares e gorduras trans.

Essa cultura que é fruto da globalização, se difunde em diversas plataformas, seja em panfletos de *delivery* distribuídos nas ruas, propagandas longas de marcas de congelados durante o horário nobre da televisão e até mesmo nos aplicativos de celular, como é o caso do *Ifood*, que possibilita o usuário pedir comida de diversos restaurantes próximos a ele sem ao menos precisar fazer uma ligação telefônica, diminuindo ainda mais a interação entre os indivíduos.

Simultaneamente surgem diversos canais e programas no youtube e na televisão dedicados à arte da culinária, como forma de introduzir algo mais caseiro nas rotinas movidas pelo “piloto automático” e trazer a sensação ao expectador de que a tradição de preparar os próprios pratos em casa ainda está difundida em nossas vidas. Todavia, na maioria das vezes,

servem apenas como mera distração/ilusão, pois dificilmente as pessoas reproduzem as receitas.

Partimos do pressuposto de que, nos últimos anos, houve um aumento de produções televisivas que se dedicam a conferir visibilidade ao alimento e, especialmente, à gastronomia, linguagem derivada da culinária. Trata-se da mediatização do alimento em novo formato, que também usa a convergência de mídias, via comunicação online, para se expandir. Certamente a sofisticação da linguagem da gastronomia é uma mediatização que se adéqua de melhor maneira à TV a cabo, segmentada e portanto, com público pré-definido. (JACOB, 2010, p.5)

Nesse contexto, minha família representa mais uma exceção: além de termos o costume de assistir a esses programas, tanto na tv, quanto na internet, diversas vezes reproduzimos essas receitas. Por isso, decidi gravar um programa de culinária onde o chef será o meu pai, usando uma receita que ele faz desde pequeno e que faz muito sucesso entre os degustadores: esfirra. Outro ponto que foi levado em consideração na escolha dessa receita é que normalmente as pessoas consomem esfirra pelo *delivery* e o objetivo do programa é mostrar ao público que é viável produzir esse alimento em casa e que, além de ser mais barato, é mais saudável e divertido.

Diferentemente dos programas de culinária e gastronomia transmitidos pelas mídias, a minha proposta é realmente ensinar algo fácil e caseiro, que não exija ingredientes exóticos ou equipamentos específicos, fugindo da cultura “*gourmet*”, na tentativa de resgatar a verdadeira culinária caseira.

O objetivo dessa produção foi elaborar um vídeo culinário, em que meu pai foi o chef e produziu sua receita de esfirra, já que é um alimento que normalmente é consumido via *delivery*, cuja preparação não apresenta grandes dificuldades e o resultado costuma agradar o público. O vídeo foi hospedado no site do Youtube.

## RESULTADOS

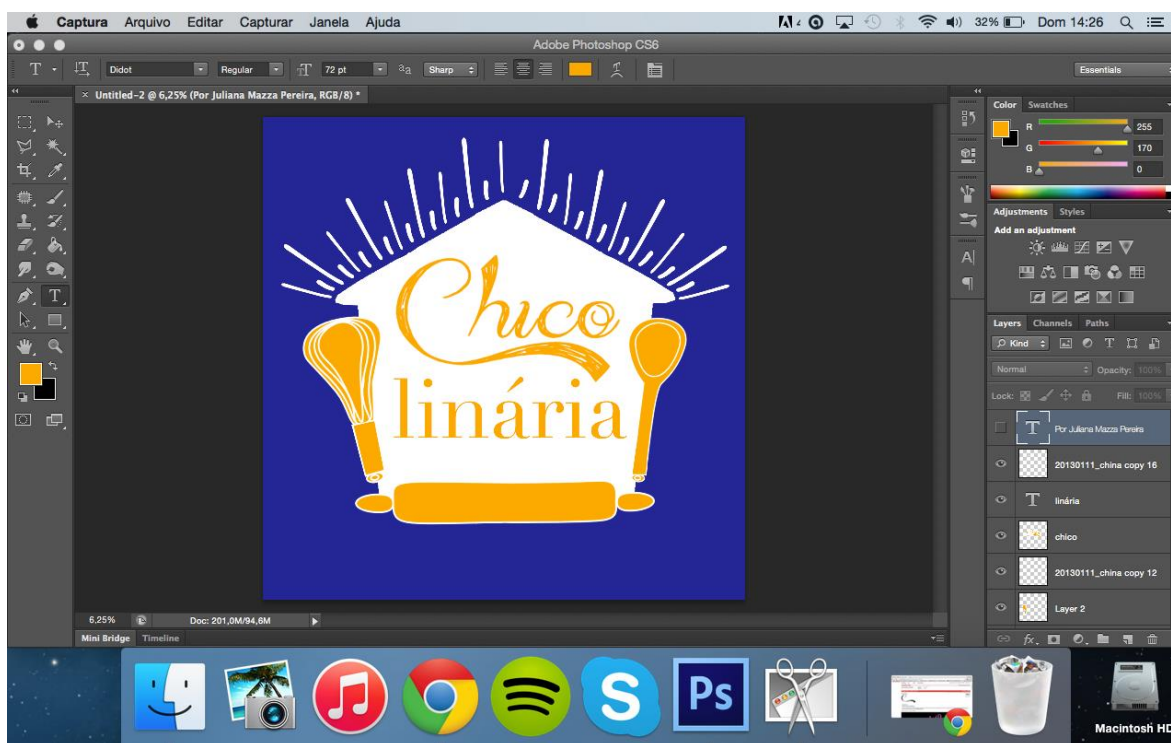
Neste tópico detalharei as etapas de pré-produção, produção e pós-produção. A fim de esmiuçar todas as ações executadas e os resultados obtidos, detalhando os equipamentos e softwares utilizados assim como as colaborações dos terceiros, que foram fundamentais para a viabilização do meu projeto.

- **Pré – Produção**

Logo após ter finalizado o projeto de produto, minha primeira ação de pré-produção foi conversar com o meu amigo Matheus Fernandes Elisei para verificar se ele tinha disponibilidade de produzir o logo do programa de culinária que eu estava pretendendo produzir. Assim que ele se dispôs a me ajudar, entrei em contato com os meus pais para fazermos um *brainstorming* a fim de decidir um nome para o programa.

Definido o nome: “Chicolinária”, voltei a contatar meu colega Matheus e discutimos algumas ideias para o logo do produto, ele tomou a liberdade de fazer um esboço, retratado na figura 1, usando o programa Adobe Photoshop CS6. Ele só precisou acrescentar o meu nome

nesse logo de esboço, porque eu o aprovei imediatamente, o design dialoga diretamente com a minha proposta de receitas que sejam acessíveis à todos e que facilmente possam ser reproduzidas pelos espectadores.



**Figura 1:** Captura da tela do logo do programa “Chiccolinária” dentro do software Adobe Protoshop CS6.

O próximo passo foi pensar no set de filmagem, com base nos programas que eu estava assistindo para ter uma base de como produziria o meu produto. A princípio a ideia era gravar na minha cozinha, entretanto a iluminação não era adequada e não favorecia a filmagem. Diante disso, resolvi gravar na sala de estar em uma parede neutra, desisti da ideia de montar um cenário muito elaborado por medo de não conseguir idealizá-lo no prazo. Além disso, eliminei gastos e facilitei a produção.

Nas semanas anteriores a gravação eu tentei conseguir um tripé emprestado com algum colega de turma da disciplina CS106 A – Métodos e Técnicas de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos em Midialogia, mas não consegui nada. Então, na sexta-feira que antecedia a minha volta a São Paulo para as filmagens, solicitei um empréstimo de um tripé ao Departamento de Multimeios, Mídia e Comunicação do Instituto de Artes e no mesmo dia o aluguei, o equipamento auxiliou a execução do meu projeto. Nesse mesmo período em que procurava pelo tripé, tive que decidir qual aplicação de vídeo eu usaria, a princípio queria utilizar o Adobe Premiere, mas devido a imprevisto no download, acabei optando pelo Sony Vegas Pro 11.

A etapa de comprar os ingredientes foi poupada porque minha produtora, Angela Mazza Pereira, verificou que já possuíamos tudo que era necessário para a receita, tanto os alimentos quanto os utensílios de cozinha que comporiam o vídeo.

Antes de iniciar as filmagens, busquei pela trilha sonora no site Jamendo (2015), plataforma de downloads de músicas isentas de direitos autorais. Escolhida a música, testei o equipamento de vídeo (minha câmera Nikon D3100) e esvaziei sua memória, passando todos os arquivos dela para o computador. Também recarreguei sua bateria.

- **Produção**

O cronograma dizia que as gravações aconteceriam no final de semana dos dias 23 e 24 de maio de 2015, porém, devido a problemas pessoais, não pude gravar. Ao remanejar os horários percebi que só poderia gravar no final de semana dos dias 5 e 6 de maio de 2015.

Nesse final de semana retornei a minha casa, localizada na Vila Formosa em São Paulo – SP, e, no sábado, dia 5 de maio de 2015 começamos a gravar, às 16h da tarde, quando o sol não estava demasiadamente forte e a iluminação favorecia a captação da imagem. Montei o tripé com a câmera e os posicionei enquanto minha produtora Angela Mazza Pereira e o protagonista Francisco Carlos Pereira cortavam os ingredientes, tal como está representado na figura 2. Angela montou a mesa diante da parede escolhida e, conforme ela dispunha os ingredientes, eu os fotografava e filmava individualmente. Ela também teve a ótima ideia de usar os utensílios disponíveis para formar o logo do “Chicolinária”, objetos que fizeram parte do cenário até o fim do vídeo.



**Figura 2:** Fotos/Gravações dos ingredientes.

Primeiramente gravamos os ingredientes e modo de preparo do recheio e em seguida os ingredientes e o modo de preparo da massa, os primeiros *takes* foram feitos na parede neutra, porém eu estava com dificuldades de planos mais aproximados (lente 18-55mm) então

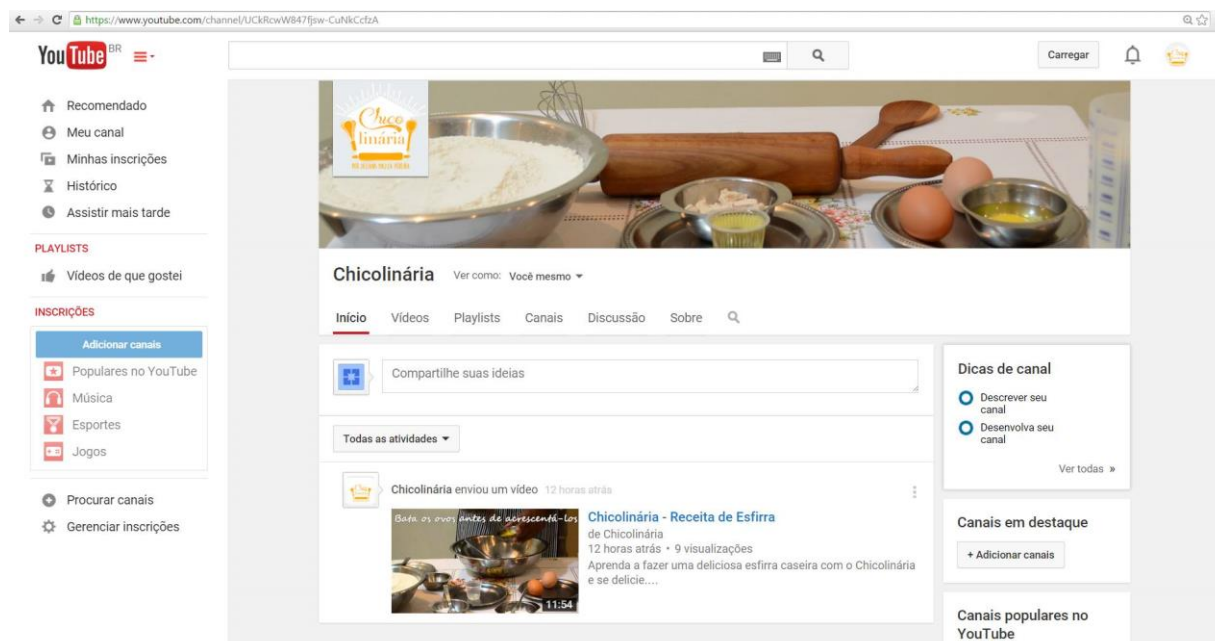
resolvemos mudar o cenário para a sala de estar, tiramos os móveis do espaço e usamos a parede amarela. Enquanto Angela e Francisco preparavam os ingredientes e montavam o set, eu já estava passando o material coletado para o computador e iniciei a edição (cortes brutos).

Quando as filmagens já haviam terminado, eu descarreguei o resto do material no computador e continuei a edição. O processo de edição foi fragmentado, metade do vídeo foi editado no final de semana da gravação e a outra parte mais os detalhes finais de refinamento foram feitos no final de semana dos dias 13 e 14 de junho de 2015. Eu optei por mesclar a trilha sonora com o som direto (gravado pelo microfone da câmera) de Francisco pra fins de edição. Todo o material captado tinha aproximadamente 25 minutos, o vídeo final teve 11 minutos e 54 segundos.



**Figura 3:** Captura de tela do projeto de edição de vídeo dentro do software Sony Vegas Pro 11.

Ao finalizar a edição total do vídeo, que está ilustrada na figura 3 acima, eu o renderizei, procedimento que durou aproximadamente 38 minutos. Com o programa finalizado, criei uma conta no *gmail* personalizada e também um canal no Youtube. Fiz a arte do canal, coloquei o logo como foto de perfil e fotos dos ingredientes como *header* e em seguida fiz o upload do vídeo, que durou, aproximadamente, 30 minutos. A captura tela do canal já estilizado e com o vídeo está representada na figura 4 abaixo.



**Figura 4:** Captura de tela da página do canal Chicolinária no site do Youtube.

**Fonte:** CHICOLINÁRIA – Canal do Youtube (2015).

Com a finalização do projeto, elaborei esse relatório, que será postado no portal TelEduc no dia 14 de junho de 2015 juntamente com o link do vídeo. Posteriormente o produto midiático intitulado “Chicolinária” será apresentado para o discente Prof. Dr. José Armando Valente e meus colegas de classe da disciplina CS106 A – Métodos e Técnicas de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos em Midialogia. O produto também será divulgado nas minhas redes sociais facebook e twitter.

Vale ressaltar que o tripé foi devolvido ao Departamento logo após o término das gravações, no dia nove de maio de 2015. Agradeço pelo empréstimo evidenciando que foi de extrema utilidade para a execução do produto e questão.

## DISCUSSÃO

Nessa sessão farei uma reflexão a respeito dos pontos positivos e negativos de todo o processo de execução do meu projeto. Ponderarei os prós e os contras, evidenciando os meus principais aprendizados ao longo desse trabalho.

### • Pontos Negativos

O primeiro problema que enfrentei foi em relação ao cronograma, tive que refazê-lo devido a problemas de cunho pessoal. Isso atrasou o andamento da produção e reduziu o tempo disponível para a edição do vídeo. O fato de eu poder gravar apenas no final de semana, já que resido sozinha em Barão Geral – Campinas durante toda a semana, fez com que eu tivesse que acelerar todo o processo.

Outra dificuldade foi a de instalação da aplicação de edição de vídeo. Não consegui instalá-la no meu notebook, portanto, a edição também ficou limitada aos finais de semana,



porque eu tinha acesso ao computador da minha casa onde o Sony Vegas Pro 11 estava instalado.

Durante as gravações, os empecilhos apareceram em parte por conta do gênero do vídeo. Quando se trata de uma receita culinária, que envolve ingredientes frescos e tem um tempo delimitado para cada etapa do modo de preparo, não é possível fazer muitos *takes*, a não ser que você tenha um bom estoque de ingredientes e um longo tempo disponível.

Por conta da lente da minha câmera não dispor de um zoom com bom alcance, tivemos que adaptar os ambientes da casa, que não eram espaços muito grandes já que dependíamos apenas dos que tinham ótima iluminação. Para contornar essa situação eu tive que fazer planos com enquadramentos mais fechados ao contrário do que eu havia imaginado.

Ao editar, eu tive que cortar várias partes contra a minha vontade, pois o vídeo estava ficando muito longo. Felizmente consegui selecionar os *takes* fundamentais e que refletiam a essência do programa.

### • Pontos Positivos

As adversidades ocorridas durante a execução do projeto me ensinaram muito: aprendi a encontrar soluções rápidas para problemas; improvisar com o material já disponível e principalmente aprendi a não me desesperar e manter a calma. Acredito que captei o que significa elaborar um projeto e fazer de tudo para colocá-lo em prática.

Além disso, foi muito bom ter a experiência de estar a frente do processo de edição. Eu nunca tinha usado nenhum programa além do Windows Movie Maker para editar vídeos, e dentro da área que estudamos e que pretendemos atuar, dominar esse tipo de software mais profissional é fundamental.

Esse trabalho me deu a oportunidade de fazer algo que eu estava querendo há bastante tempo: gravar um vídeo de culinária com o meu pai. Sempre cogitei essa possibilidade com ele e com a minha mãe, mas nunca a colocava em prática. Foi extremamente prazeroso ver o meu pai fazer aquilo que ele mais gosta e se orgulhar depois de ver o vídeo pronto. Devo dizer que a ajuda da minha mãe, Angela, foi crucial, suas ideias foram brilhantes e agregaram muito ao meu projeto.

## CONCLUSÃO

Após todo o processo, afirmo positivamente que cumpri todos os meus objetivos com essa produção. Consegui captar o que eu queria com o vídeo, transmitindo a simplicidade da culinária caseira em meio à cultura do *fast-food*. As dificuldades só serviram para enriquecer a produção e me ensinar a driblar os problemas com agilidade.

Para dar continuidade ao projeto, seria interessante gravar vídeos semanais e criar um site ou um blog onde as receitas pudessem ser publicadas, dando também mais espaço a sugestões e dúvidas dos possíveis espectadores. A intenção é que todos se identifiquem com o ambiente e o ato de cozinhar e se sintam à vontade para reunir a família e reproduzir a receita.

Espero assim ter contribuído para desmistificar a culinária *gourmet* que é vendida como culinária caseira tanto pela televisão quanto pelo internet.

## REFERÊNCIAS

CHICOLINÁRIA. Canal do Youtube. São Paulo: 2015. Disponível em: < <https://www.youtube.com/channel/UCkRcwW847fjsw-CuNkCcfzA>>. Acesso em 18. jun. 2015.

JACOB, H. Gastronomia, culinária e TV: um estudo do programa Que Maravilha!. In: XXXIII CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO, *Anais*. Caxias do Sul: USC, 2010. Disponível em: < <http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2010/resumos/r5-1594-1.pdf>>. Acesso em: 17. maio. 2015.

JAMENDO. *Jamendo*. Disponível em: < <https://www.jamendo.com/pt>>. Acesso em: 14. jun. 2015.