

**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**

**Projeto de Produto Midiático**

**PROGRAMA DE CULINÁRIA CASEIRA**

**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 midiatização 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)

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 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.

## OBJETIVOS

- **Gerais**

O objetivo dessa produção é elaborar um vídeo culinário (preparação da receita caseira de esfirra) que será hospedado no site do *Youtube*.

- **Específicos**

- **Pré-Produção**

1. Assistir a vídeos e programas de culinária para maior embasamento na área;
2. Definir um nome para o programa;
3. Solicitar que Matheus Fernandes Elisei produza uma ilustração com um possível logo/desenho que fará parte da abertura do programa;
4. Pensar na organização do set de filmagem;
5. Comprar objetos para compor o set de filmagem;
6. Ver a disponibilidade do empréstimo de um tripé para a câmera;
7. Comprar os ingredientes da receita;
8. Separar todos os utensílios de cozinha necessários;
9. Baixar a aplicação de edição de vídeo;
10. Definir a trilha sonora.
11. Testar o equipamento de vídeo.

## **- Produção**

1. Organizar o set de filmagem;
2. Fotografar o set e os ingredientes;
3. Gravar os ingredientes
4. Gravar o modo de preparo da esfirra;
5. Inserir narração (a definir);
6. Editar o vídeo;
7. Hospedar o vídeo no *Youtube*;

## **- Pós-Produção**

1. Disponibilizar o link do vídeo em meu portfólio da disciplina CS106 A na plataforma TelEduc;
2. Devolver o tripé;
3. Divulgar o produto nas redes sociais;
4. Apresentar o produto em sala de aula.

## **METODOLOGIA**

**Local:** Minha casa localizada em São Paulo – SP, pretendo gravar na cozinha e na sala, procurando os pontos de melhor iluminação onde o fundo seja mais neutro, visando melhorar a qualidade do vídeo.

**População envolvida:** Eu executarei todas as etapas do desenvolvimento do produto midiático com a ajuda da minha mãe, Angela Mazza Pereira (assistente de produção), meu pai, Francisco Carlos Pereira (“chef”) e do meu colega Matheus Fernandes Elisei que me auxiliará com a arte e a edição do vídeo.

**Público-alvo:** Além do docente José Armando Valente e meus colegas de classe, todos os interessados em vídeo e programas de culinária que tenha acesso à internet.

### **❖ Pré-Produção**

#### **1. Assistir a vídeos e programas de culinária para maior embasamento na área.**

Pretendo assisti-los no meu tempo livre durante a semana, através de canais de culinária do *Youtube* e programas de televisão. Essa etapa servirá para embasar a minha produção e me ajudará a definir um estilo para o meu programa de culinária. *Tempo estimado: 10 horas, sendo 2 horas por dia.*

#### **2. Definir um nome para o programa.**

Com a ajuda da minha mãe (Angela Mazza Pereira), meu pai (Francisco Carlos Pereira) e meu amigo (Matheus Fernandes Elisei) faremos um *brainstorming* a fim de decidir um nome para o programa de culinária, esse deverá refletir os objetivos da produção. *Tempo estimado: 2 horas.*

#### **3. Solicitar que Matheus Fernandes Elisei produza uma ilustração com um possível logo/desenho que fará parte da abertura do programa.**

Tendo a definição do nome do programa, pensarei em um estilo para o *design* da abertura e conversarei com Matheus para que ele produza esse *layout* e me envie por e-mail. O mesmo integrará a abertura do programa. *Tempo estimado: 2 horas.*

**4. Pensar na organização do set de filmagem.**

A partir do repertório adquirido enquanto analisei a produção dos vídeos que assisti, pensarei em como montarei o set de filmagem na minha casa, relacionando o cenário com o nome do programa e definindo os objetos que farão parte da concepção de arte. *Tempo estimado: 2 horas.*

**5. Comprar objetos para compor o set de filmagem.**

Mediante ao que foi decidido no item anterior, conversarei com a minha mãe, Angela Mazza Pereira (assistente de produção), sobre o que podemos utilizar para compor o cenário idealizado do set de filmagem e sobre a possibilidade de comprar ou fazer empréstimo de algo que ainda não possuímos. *Tempo estimado: 2 horas.*

**6. Ver a disponibilidade do empréstimo de um tripé para a câmera.**

Conversarei com os meus colegas de curso e veteranos sobre a possibilidade de alguém, ou mesmo o departamento, me emprestar um tripé para melhorar a qualidade das minhas filmagens. *Tempo estimado: 2 horas distribuídas durante a semana.*

**7. Comprar os ingredientes da receita.**

Pedirei a minha assistente de produção (Angela Mazza Pereira) que compre os ingredientes em São Paulo e os deixe separados para a gravação. *Tempo estimado: 3 horas.*

**8. Separar todos os utensílios de cozinha necessários.**

Após comprar os ingredientes, minha assistente de produção (Angela Mazza Pereira) separará os utensílios que serão utilizados na receita e também os que farão parte do cenário do set de filmagem. *Tempo estimado: 2 horas.*

**9. Baixar a aplicação de edição de vídeo.**

Definirei qual aplicativo utilizarei para editar o vídeo (Adobe Premiere Pro, Final Cut Pro, Sony Vegas, etc) e farei o *download* do mesmo, o intuito é aprofundar-me no manuseio do *software* escolhido. *Tempo estimado: 3 horas.*

**10. Definir a trilha sonora.**

Após a gravação, escolherei uma trilha sonora condizente com o programa para inseri-la na edição do vídeo, a fim de não deixá-lo monótono, já que, a princípio, não terá narração. *Tempo estimado: 1 hora.*

**11. Testar o equipamento de vídeo.**

Após a gravação, escolherei uma trilha sonora condizente com o programa para inseri-la na edição do vídeo, a fim de não deixá-lo monótono, já que, a princípio, não terá narração. *Tempo estimado: 1/2 hora.*

## ❖ Produção

### 1. Organizar o set de filmagem.

Antes de iniciar as filmagens, organizarei os ingredientes e os utensílios de cozinha a fim de compor o cenário do set. Ajustarei a câmera na melhor posição de acordo com a iluminação e os enquadramentos pretendidos dentro do local de gravação (cozinha e/ou sala de jantar da minha casa). *Tempo estimado: ½ hora.*

### 2. Fotografar o set e os ingredientes.

Ainda nesse contexto de pré-gravação, fotografarei os ingredientes da receita e o set em geral, para que eu tenha mais material durante edição e para evitar erros de continuidade. *Tempo estimado: ¼ hora.*

### 3. Gravar os ingredientes.

Será feita a gravação dos ingredientes utilizados na receita, bem como os utensílios auxiliares. *Tempo estimado: 2 horas.*

### 4. Gravar o modo de preparo.

Será feita a gravação da receita, ou seja, filmagem de todas as etapas de sua preparação. *Tempo estimado: 4 horas.*

### 5. Inserir narração (a definir);

Como foi explicitado no item anterior, ainda não há certeza se o vídeo contará com narração, porque não possuo equipamentos de áudio e tenho receio de que a edição fique muito complexa. Terei apenas um final de semana para gravar e editar o programa, visto que resido em Campinas – SP e só volto para São Paulo (casa dos meus pais) aos finais de semana, o que encurta os meus prazos.

### 6. Editar o vídeo.

Com as filmagens prontas, as assistirei para ter uma noção global de todo o material captado. Após isso, organizarei os *takes* em uma sequência lógica e os abrirei na plataforma disponível para edição de vídeo, a fim de acoplar a trilha sonora, ajustar os cortes e adicionar a abertura. *Tempo estimado: 6 horas.*

### 7. Hospedar o vídeo no Youtube.

Ao término das devidas alterações e finalizações, o vídeo será postado no *Youtube*. Ainda definirei se criarei um canal próprio para o programa ou se o disponibilizarei em meu canal pessoal. *Tempo estimado: 2 horas.*

## ❖ Pós-Produção

### 1. Disponibilizar o link do vídeo em meu portfólio da disciplina CS106 A na plataforma TelEduc.

O produto final será o link do vídeo hospedado na web e será disponibilizado na plataforma TelEduc em meu portfólio da disciplina CS106 A (Métodos e Técnicas de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos em Midialogia). *Tempo estimado: 1/6 hora.*

## 2. Devolver o tripé.

Devolverei o tripé à pessoa que me emprestou ou para o departamento (DMM) e agradecerei o empréstimo. *Tempo estimado: 1/2h.*

## 3. Divulgar o produto nas redes sociais.

Publicarei o link do vídeo em redes sociais, principalmente em meu perfil do Facebook e em grupos do mesmo dos quais faço parte, bem como em meu perfil do Twitter e outras redes sociais a fim de divulgá-lo a quem possa interessar. *Tempo estimado: 1 hora, distribuída durante a semana.*

## 4. Apresentar o produto em sala de aula.

Apresentar o produto realizado, bem como o **relatório**, na aula do dia 15 de Junho de 2015 da disciplina CS106 A – Métodos e Técnicas de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos em Midialogia, aos colegas e ao professor José Armando Valente. *Tempo estimado: 1/6 hora.*

# CRONOGRAMA

## ❖ Pré-Produção

Ações	Dias				
Pré- Produção	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05
1. Assistir a vídeos e programas de culinária para maior embasamento na área.	2h	2h	2h	2h	2h
2. Definir um nome para o programa.		1h	1h		
3. Solicitar que Matheus Fernandes Elisei produza uma ilustração com um possível logo/desenho que fará parte da abertura do programa.				2h	
4. Pensar na organização do set de filmagem.				2h	
5. Comprar os objetos para compor o set de filmagem.			1h	1h	
6. Ver a disponibilidade do empréstimo de um tripé para a câmera.	1/2h	1/2h	1/2h	1/2h	
7. Comprar os ingredientes da receita.					3h
8. Separar todos os utensílios de cozinha necessários.					2h
9. Baixar a aplicação de edição de vídeo.					3h
10. Definir a trilha sonora.					1h
11. Testar o equipamento de vídeo.					1/2h

*Tempo estimado: 29 e 1/2h*

## ❖ Produção e Pós-Produção

<b>Ações</b>	<b>Dias</b>						<b>Entrega</b>
<b>Produção</b>	<b>23/05</b>	<b>24/05</b>	<b>25/05</b>	<b>26/05</b>	<b>27/05</b>	<b>28/05</b>	<b>17/06</b>
1. Organizar o set de filmagem.	<b>1/2h</b>						
2. Fotografar o set e os ingredientes.	<b>1/4h</b>						
3. Gravar os ingredientes.	<b>2h</b>						
4. Gravar o modo de preparo.	<b>4h</b>						
5. Inserir narração (a definir).							
6. Editar o vídeo.		<b>6h</b>					
7. Hospedar o vídeo no Youtube.		<b>2h</b>					
<b>Pós- Produção</b>							
1. Disponibilizar o link do vídeo em meu portfólio da disciplina CS106 A na plataforma TelEduc.		<b>1/6h</b>					
2. Devolver o tripé.			<b>1/2h</b>				
3. Divulgar o produto nas redes sociais.		<b>1/5h</b>	<b>1/5h</b>	<b>1/5h</b>	<b>1/5h</b>	<b>1/5h</b>	
4. Apresentar o produto em sala de aula.							<b>1/6h</b>

*Tempo estimado: 16 e 7/12 h*

## REFERÊNCIAS

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.