



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
– CAMPUS CABEDELO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO

**GOSTINHO DE SERTÃO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS DO SERTÃO DA
PARAÍBA**

NIVALDO NÉLBER MARIANO MENDES

CABEDELO

2021

**GOSTINHO DE SERTÃO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS DO SERTÃO DA
PARAÍBA**

NIVALDO NÉLBER MARIANO MENDES

Projeto apresentado ao Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) -
Campus Cabedelo, como requisito obrigatório
para a graduação no Curso Superior de Tecnologia
em Design Gráfico.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Renata Amorim Cadena

CABEDELO

2021

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

M538g Mendes, Nivaldo Nélber Mariano.

Gostinho do Sertão: Desenvolvimento de um livro de receitas do Sertão da Paraíba. / Nivaldo Nélber Mariano Mendes. – Cabedelo, 2022.

95 f.: il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Superior em Design Gráfico) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Renata Amorim Cadena

1. Culinária. 2. Paraíba. 3. Sertão. I. Título.

CDU 641/642(813.3)



ATA 17/2022 - CCSDG/DDE/DG/CB/REITORIA/IFPB

ATA DA SESSÃO PÚBLICA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO

Hoje, dia 9 de março de 2022, às 14h, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) - Campus Cabedelo, presente a Comissão Examinadora integrada pelos(as) Professores(as) Renata Amorim Cadena [orientador(a)], Turlia Angela Alquete de Arreguy Baptista e Daniel Alvares Lourenço, iniciou-se a Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico do(a) aluno(a) Nivaldo Nelber Mariano Mendes, Matrícula 201917010015, intitulado 'GOSTINHO DE SERTÃO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS DO SERTÃO DA PARAÍBA'. Concluída a apresentação, arguição e defesa oral do TCC, conforme disposição no Regimento do IFPB - Campus Cabedelo, procedeu-se ao julgamento na forma regulamentar, tendo a Comissão Examinadora considerado o(a) candidato(a) aprovado com a média 100 (cem).

Encerrada a sessão, foi lavrada a presente ata que vai acompanhada das notas de cada examinador(a), e assinada pela comissão julgadora.

Cabedelo/PB, 9 de março de 2022.

A Comissão Examinadora

Prof. Dr ^a . Renata Amorim Cadena	Nota: 100 (cem)
Prof. Dr ^a . Turlia Angela Alquete de Arreguy Baptista	Nota: 100 (cem)
Prof. Dr. Daniel Alvares Lourenço	Nota: 100 (cem)

NOTA REGIMENTAL:- Será considerado habilitado no TCC o candidato que obtiver a média maior ou igual a 70 (setenta);

- A emissão de parecer final dos examinadores poderá ser condicionada à efetivação de formulação necessária que não implique em alteração fundamental ao TCC;

- O documento com as reformulações deverá ser entregue à Comissão Examinadora/Coordenação do

curso no prazo de 30 (trinta) dias sob pena de ser cancelada a defesa;

- Em caso de excepcional qualidade ou originalidade o TCC poderá merecer a menção honrosa da Instituição.

Documento assinado eletronicamente por:

- Tullia Angéla Albuquerque de Araújo Baptista, PROFESSOR ENS BASICO TECNTECNOLOGICO, em 11/04/2022 17:50:50.
- Daniel Alvares Lourenco, PROFESSOR ENS BASICO TECNTECNOLOGICO, em 09/03/2022 15:08:55.
- Renata Amaral Cadena, PROFESSOR ENS BASICO TECNTECNOLOGICO, em 09/03/2022 15:03:31.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 200017

Código de Autenticação: 9a0379b302



RESUMO

A cultura culinária do Sertão da Paraíba é fortemente influenciada pela sua história e aspectos sociais e ambientais. Visando tangibilizar esse universo, o presente trabalho tem como objetivo principal a criação de um livro de receitas utilizando os princípios do Design Editorial.

A Metodologia de Pesquisa utilizada foi a de Gil (2008). Foram realizados levantamento bibliográfico, pesquisa qualitativa (questionário on-line) e análise de similares. Já na Metodologia de Projeto, utilizou-se a de Munari (2008), sendo possível realizar a produção gráfica do livro de receitas de acordo com suas etapas.

Como resultado, obteve-se um protótipo de projeto gráfico de livro de receitas, objetivando a impressão física.

Palavras-chave: Sertão; Paraíba; Culinária; Design Editorial

ABSTRACT

The culinary culture of Sertão da Paraíba is strongly influenced by its history and social and environmental aspects. Aiming to make this universe tangible, the present work has as main objective the creation of a cookbook using the principles of Editorial Design.

The Research Methodology used was that of Gil (2008). A bibliographic survey, qualitative research (online questionnaire) and similar analysis were carried out. In the Project Methodology, Munari's (2008) was used, making it possible to carry out the graphic production of the cookbook according to its stages.

As a result, a prototype of a cookbook graphic design was obtained, aiming at physical printing.

Keywords: Sertão; Paraíba; Culinary; Editorial Design

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
1.1 Delimitação do tema	13
1.1.1 Problema prático	14
1.1.2 Problema de pesquisa	14
1.2 Objetivos	15
1.2.1 Objetivo geral	15
1.2.2 Objetivos específicos	15
1.3 Justificativa	16
1.4 Motivação	17
2. PARAÍBA: HISTÓRIA, CULTURA E CULINÁRIA	19
2.1 Reflexões sobre a História da Paraíba	19
2.2 População indígena e negra e o contato com os europeus	20
2.3 Ocupação e organização dos europeus no território da Paraíba	22
2.4 Culturas e pecuária na Paraíba	24
2.5 Culinária do Sertão	27
3. DESIGN EDITORIAL	30
3.1 Antecedentes históricos do livro	30
3.2 Definições, estrutura e tipologias do livro	34
3.3 Definições de design editorial	39
3.4 O livro de receitas	40
3.5 Mercado editorial	44
4. METODOLOGIA	48
4.1 Metodologia de pesquisa	48
4.2 Metodologia de projeto	59
CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	88

LISTA DE FIGURAS

Figuras 1 e 2: Projeto fotográfico mostrando os hábitos alimentares de duas crianças brasileiras.	8
Figura 3: “Colonos celebram acordo de Paz com indígenas”	9
Figura 4: Mapa das mesorregiões da Paraíba.	10
Figura 5: Cenário de seca na Paraíba.	11
Figura 6: Fotografia de um caderno de receitas familiares.	12
Figura 7: Diagrama de Venn.	13
Figura 8: Catolé do Rocha – PB.	17
Figura 9: Localização de Catolé do Rocha no Sertão da Paraíba.	18
Figura 10: Sede atual do IHGP, localizada na Rua Barão Abiaí, 64 - Centro, João Pessoa.	19
Figura 11: Cartografia holandesa representando a cidade viria a se tornar João Pessoa.	20
Figura 12: Sítio Arqueológico Itacoatiaras do Rio Ingá (PB).	21
Figura 13: Mapa da localização da população indígena na Paraíba.	21
Figura 14: Mapa das Capitânicas Hereditárias.	23
Figura 15: Engenho na Paraíba, 1645.	24
Figura 16: Representação de diferentes tipos de bandeirantes.	25
Figura 17: Criação de bois na Paraíba.	26
Figura 18: Milho verde.	28
Figura 19: Feijão verde.	28
Figura 20: Rubacão.	29
Figura 21: Colheita de macaxeira.	29

Figuras 22 e 23: Tabuletas pictográficas sumérias, de 3100 a.C e 2800 a.C., respectivamente.	30
Figuras 24 e 25: Código de Hamurábi e detalhe.	31
Figura 26: O Sutra do Diamante.	32
Figura 27: Representação de rolo de pergaminho.	33
Figura 28: Códice.	33
Figura 29: Bíblia de Gutenberg.	34
Figura 30: Representação de partes componentes do livro.	36
Figura 31: Representação de partes componentes do miolo do livro.	37
Figuras 32 e 33: Exemplos de livro informativo e livro ilustrado, respectivamente.	38
Figuras 34 e 35: Capa e miolo do livro “Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias”.	41
Figuras 36 e 37: Capa e miolo do livro “A arte culinária de Julia Child”.	42
Figuras 38 e 39: Capa e miolo do livro “Todas as sextas”.	43
Figura 40: Cozinheiro Imperial.	44
Figura 41: Festival Gastronômico Danado de Bom - Livro de Receitas.	52
Figuras 42 e 43: Página de abertura e sumário.	53
Figuras 44, 45, 46 e 47: Páginas de receitas.	54
Figura 48: Iniciando na Cozinha - Uma vida com mais sabor.	55
Figura 49: Diferentes aplicações do grid.	56
Figuras 50 e 51: Páginas de conteúdo.	57
Figura 52: Receitas do Materninho	57

Figuras 53 e 54: Páginas de abertura de capítulos.	58
Figuras 55 e 56: Páginas de conteúdo textual.	59
Figura 57: Esquema da Metodologia de Bruno Munari.	60
Figura 58: Dimensões do livro.	64
Figura 59: Dimensões do grid.	65
Figura 60: Dimensões das margens.	66
Figura 61: Painel semântico.	67
Figuras 62 e 63: Fontes utilizadas na capa.	68
Figuras 64 e 65: Fontes utilizadas no miolo.	68
Figura 66: Paleta de cores.	69
Figura 67: Exemplos de ilustrações.	70
Figuras 68 e 69: Capa e contracapa.	72
Figura 70: Folha de guarda.	74
Figuras 71 e 72: Falsa folha de rosto e folha de rosto.	74
Figura 73: Expediente.	75
Figura 74: Prefácio.	76
Figuras 75 e 76: Sumário.	77
Figuras 77 e 78: Divisórias de seções.	78
Figura 79: Página de conteúdo.	79
Figuras 80, 81, 82 e 83: Páginas de conteúdo.	80
Figura 84: Colofão.	83
Figuras 85, 86, 87, 88, 89 e 90: Mockups.	84

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Lista preliminar de receitas.	50
Tabela 2: Lista de perguntas do questionário e sua justificativa.	51
Tabela 3: Metodologia de projeto aplicada.	62
Tabela 4: Simulação de orçamento (Printi).	72
Tabela 5: Simulação de orçamento (Eskenazi).	72

1. INTRODUÇÃO

A culinária é uma característica marcante na cultura de um povo. Através dela é possível observar traços de sua organização social, religião, composição étnica e fatores históricos, econômicos e ecológicos. DaMatta (1986 apud MACIEL, 2005, p. 49) aponta que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. A alimentação aparece como um elemento formador de identidade e a cozinha – enquanto conjunto de práticas – configura-se como a representação de um grupo e sua construção histórico-cultural (MACIEL, 2005).

Figuras 1 e 2: Projeto fotográfico mostrando os hábitos alimentares de duas crianças brasileiras.



Fonte: SEGAL, 2019, p. ?

Na ocupação do território do Brasil, verifica-se a influência principal de três grupos étnicos distintos: indígenas, negros e brancos. Mesmo não se tratando de um processo pacífico ou harmônico – pelo contrário, muito violento –, é possível

perceber que cada um dos povos contribuiu para a culinária do país com seus hábitos, costumes e necessidades alimentares (MACIEL, 2005), criando, ao final, um sistema alimentar próprio e tipicamente brasileiro.

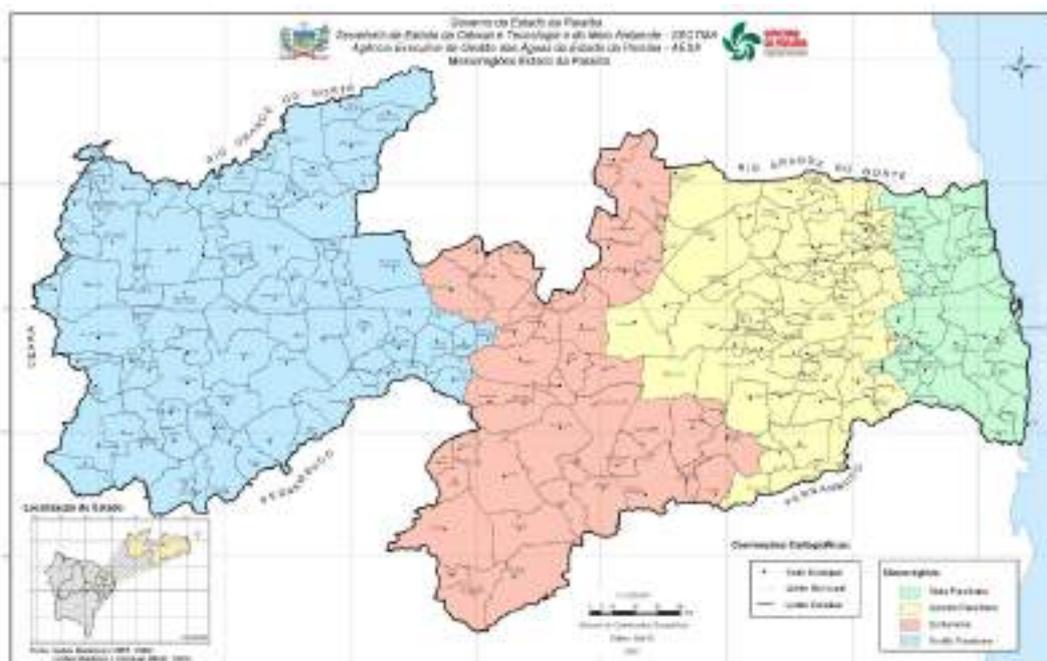
Figura 3: “Colonos celebram acordo de Paz com indígenas”



Fonte: LUCIANI, 1889

Na Paraíba, onde a ocupação europeia teve diferentes fases, observa-se distinção no modo de comer de acordo com cada mesorregião – litoral (mata paraibana), sertão, brejo (agreste paraibano) e cariri (borborema). Segundo Mello (2002), no litoral predominavam doces e importados, provenientes da ocupação dos engenhos de açúcar. No sertão e cariri, carnes, leites e derivados eram os alimentos principais. Já o brejo representava uma mistura das duas vivências. Entretanto, não é prudente fazer reducionismos. Mello (2002, p. 88) destaca que “a gastronomia deve ser considerada em termos de classe”, quando argumenta sobre as diferenças de alimentação entre as populações mais ricas em comparação com as mais pobres.

Figura 4: Mapa das mesorregiões da Paraíba.



Fonte: AESA, Caracterização das Regiões Naturais

Disponível em: <http://www.aesa.pb.gov.br/aesa-website/>

Acesso em: 18/12/2021

A realidade do Sertão paraibano contemporâneo é perpassada pelo efeito da pobreza e da seca. Medeiros e Brito (2017) relatam os impactos causados pela estiagem, em especial na agricultura e pecuária. Segundo os autores, milho, feijão e mandioca representam as principais culturas do Estado, tanto em relação à produção quanto ao consumo. Como consequência da falta de chuvas, houve considerável queda na produtividade entre 2012 e 2016. Além disso, houve perda de rebanhos, em especial do bovino. O poder público, visando mitigar os efeitos da seca, realiza ações diversas, dentre as quais estão abastecimento de água, perfuração de poços e construção de barragens e cisternas.

Figura 5: Cenário de seca na Paraíba.



Fonte: Portal Correio, Seca avança e chega a quase 60% do território da Paraíba

Disponível em:

<https://portalcorreio.com.br/seca-avanca-e-chega-a-quase-60-do-territorio-da-paraiba/>

Acesso em: 18/12/2021

A culinária sertaneja, com todas as suas particularidades, é difundida principalmente através da oralidade ou de registros informais, de geração em geração. Os modos de transmitir conhecimento variam de acordo com cada núcleo familiar e, como apontado por Lima (2015), não ocorrem de forma sistemática, uma vez que dependem de convivência constante ou de encontros em família com a pessoa conhecedora das receitas. As gerações mais jovens têm um papel importante nesse processo quando registram por escrito alguns dos modos de preparo, formando “modelo de domínio, de conhecimento de técnicas de cozinha, de segredos culinários” (LIMA, 2015, p. 2).

Diante da fragilidade desse sistema de aprendizado, que pode perder-se com a ação do tempo, a publicação e registros escritos, seguindo os princípios do

Design Editorial, revelam-se como mecanismos para auxiliar na documentação e organização da cultura culinária, tornando concreto o que era efêmero ou imaterial. Portanto, pode-se afirmar que:

Dentre as funções do design editorial, podemos destacar a qualidade de conferir expressão e personalidade ao conteúdo. Seu papel inclui envolver os leitores por meio da apresentação visual, a fim de promover o interesse pela leitura, isto é, oferecer a informação de um modo agradável e útil para o leitor.

(ZAPPATERRA, 2007 apud DAMASCENO, 2013, p. 8)

Figura 6: Fotografia de um caderno de receitas familiares.



Fonte: Sobremesah, Caderno de receitas: um mergulho na história

Disponível em: <https://sobremesah.com/escola-de-confeitaria/artigos/caderno-de-receitas/>

Acesso em: 18/12/2021

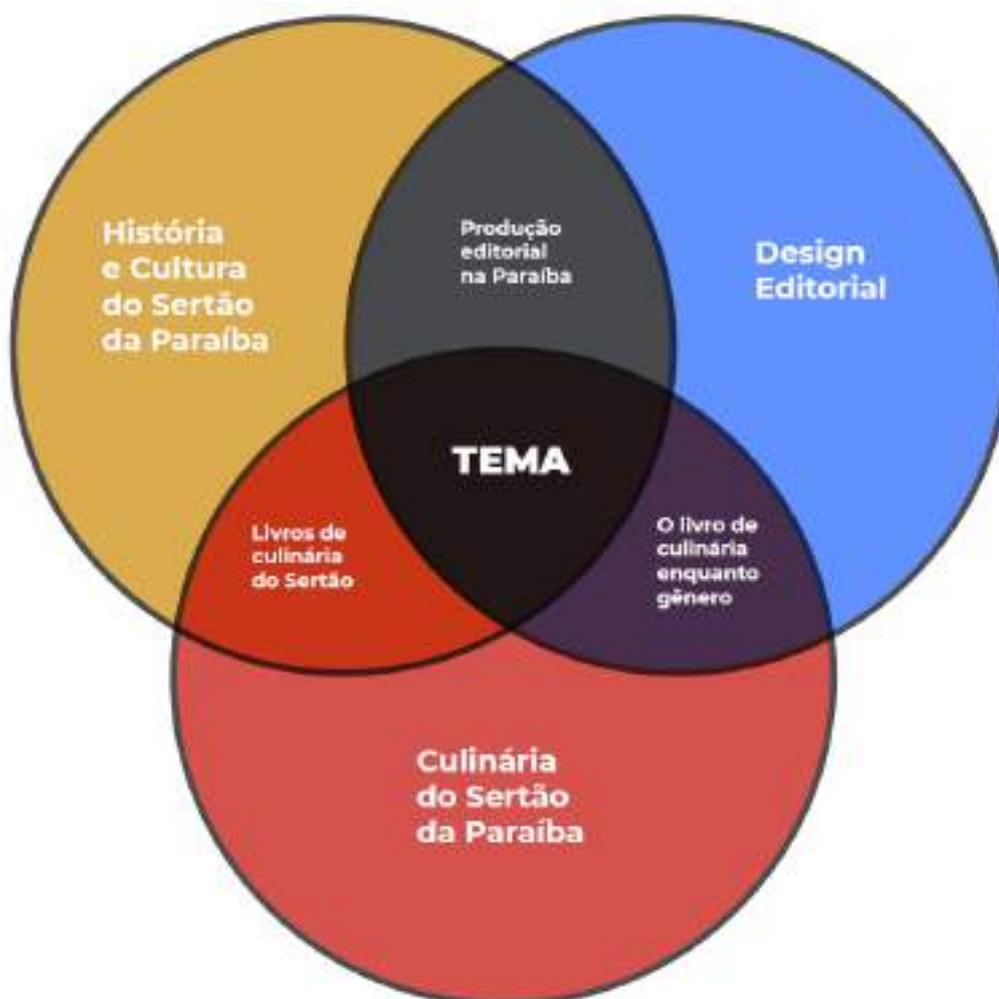
Este trabalho tem como objetivo desenvolver um livro de receitas do Sertão da Paraíba, de acordo com os princípios do Design Editorial. A metodologia de pesquisa adotada foi a de Gil (2002), de caráter exploratório, empregando as etapas de levantamento bibliográfico, entrevistas e análise de similares.

Já a metodologia de projeto a ser utilizada é a de Munari (2008), da qual serão seguidas as etapas de problema, definição do problema, componentes do problema, coleta de dados, análise dos dados, criatividade, materiais e tecnologia, experimentação, modelo, verificação, desenho de construção e solução.

A organização do trabalho consiste em três eixos principais, são eles: História, Cultura e Culinária da Paraíba, Design Editorial e Desenvolvimento Metodológico.

1.1 Delimitação do tema

Figura 7: Diagrama de Venn.



Fonte: Do autor.

A utilização do Diagrama de Venn possibilita a visualização e síntese dos principais pontos a serem considerados no desenvolvimento do trabalho. A intersecção desses pontos resulta no objetivo geral: o desenvolvimento de um livro de receitas do Sertão da Paraíba a partir dos princípios de design editorial. Para tanto, serão utilizados três temas principais como base, sendo estes História e Cultura do Sertão da Paraíba, Culinária do Sertão da Paraíba e Design Editorial.

A contextualização histórica e cultural paraibana faz-se necessária para criar a fundação do trabalho, ajudando na compreensão dos acontecimentos que moldaram a formação da região. Além disso, os aspectos geográficos e sociais da contemporaneidade também fazem-se relevantes.

A Culinária do Sertão da Paraíba é o assunto principal do qual o livro de receitas irá tratar. A pesquisa envolve o levantamento de informações sobre ingredientes, hábitos alimentares, preparos, instrumentos, entre outros.

Já o Design Editorial aparece como a área de estudos que dará suporte ao processo de organização de informações, diagramação, processos de impressão, materiais, metodologia e análise de similares.

1.1.1 Problema prático

Constatou-se uma lacuna no mercado editorial em relação a livros de receitas do Sertão da Paraíba. Ademais, percebeu-se a necessidade de registrar o conhecimento sobre práticas culinárias passadas de geração em geração.

1.1.2 Problema de pesquisa

Como utilizar os conceitos de design editorial para construir um projeto gráfico de livro de receitas, otimizando a organização de informações e sua documentação e representando o universo simbólico do sertão paraibano.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo geral

Desenvolver um livro de receitas do Sertão da Paraíba a partir dos princípios do design editorial.

1.2.2 Objetivos específicos

- Identificar aspectos culturais, históricos e geográficos do Sertão da Paraíba;
- Entender a estrutura do livro de culinária enquanto gênero;
- Registrar em formato físico as receitas passadas através da oralidade de geração em geração.

1.3 Justificativa

O desenvolvimento deste projeto tem relevância em virtude da sua intenção de preservar e divulgar a cultura culinária do Sertão da Paraíba, evidenciando sua importância enquanto elemento constituinte da identidade de um povo. Como é apontado por Lima (2015), a contemporaneidade modificou a forma como as pessoas consomem seus alimentos, seja pela popularização do *fast food*, ou pelo desinteresse na história, tradição e conhecimento de suas raízes.

A criação de um projeto editorial bem resolvido traria como benefícios, além da documentação permanente das receitas, uma renovação no interesse pelos detalhes da culinária paraibana. A elaboração de um produto final seguindo a metodologia projetual proposta (observando, entre outros, grids, tipografia e composição) pode aumentar o interesse pelo tema e trazer maior visibilidade. O mercado editorial brasileiro encontra-se aquecido e, como aponta Gandra (2021), teve um aumento de vendas de 48,5% no primeiro semestre de 2021 em relação ao mesmo período de 2020. Além disso, a região Nordeste tem tido considerável destaque na mídia nos últimos anos, representando assim uma boa oportunidade para tratar desse assunto.

O conhecimento disponível sobre as especificidades do livro de receitas ainda é um pouco escasso, estando presente majoritariamente em artigos científicos. O presente trabalho traz contribuições para a área uma vez que reúne diversos autores e fontes com o objetivo de criar uma base sólida para a execução do projeto de um livro de receitas.

A produção acadêmica sobre culinária enquanto elemento cultural e social é extensa e aparece, principalmente, atrelada a estudos na área da antropologia. Já os artigos sobre a história dos livros de receitas no Brasil aparecem em menor número. Por último, a presença de material teórico sobre a culinária do Sertão da Paraíba é inexpressiva, uma vez que o enfoque é, em sua maioria, voltado para o “Sertão” de outros estados do Nordeste.

1.4 Motivação

A minha conexão com o Sertão, onde vivi por boa parte da minha vida na cidade de Catolé do Rocha – PB, sempre teve uma relação muito forte com a alimentação. Das receitas passadas na família, aos ingredientes pouco comuns na capital, era sempre através da culinária que o Sertão se fazia presente no meu cotidiano, mesmo apesar da distância física. Por isso, para mim é importante resgatar esse conhecimento e fortalecer as minhas raízes.

Figura 8: Catolé do Rocha – PB.



Fonte: Blog Clinton Medeiros

Disponível em:

<http://clintonmedeiros.com/2018/02/10/catole-do-rocha-foi-a-cidade-do-medio-piranhas-que-mais-choveu-em-janeiro/>

Acesso em: 18/12/2021.

Figura 9: Localização de Catolé do Rocha no Sertão da Paraíba.



Fonte: Do autor.

A motivação principal para o desenvolvimento desse projeto foi o interesse em documentar essa cultura em formato físico. Com as interferências externas e constante modernização dos costumes de um povo, é comum que esse conhecimento passado de geração em geração, geralmente através da oralidade ou de anotações informais, se perca.

Além disso, o Design Editorial representa para mim uma área de grande interesse, especialmente pelas possibilidades de trazer projetos para o mundo real, sem a efemeridade do digital.

2. PARAÍBA: HISTÓRIA, CULTURA E CULINÁRIA

2.1 Reflexões sobre a História da Paraíba

Investigar a História da Paraíba é uma tarefa complexa. Por muitos anos foi apenas através das ações do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano (IHGP) que debatia-se sobre o tema. Fundado em 1905 diante da necessidade de separar o estudo da história do Brasil da de Portugal e, com a proclamação da República, de cada uma das unidades federativas do país, o IHGP era a autoridade máxima na documentação, organização, publicação e escrita propriamente dita da história da Paraíba, antes pouco conhecida.

Figura 10: Sede atual do IHGP, localizada na Rua Barão Abiaí, 64 - Centro, João Pessoa.



Fonte: Paraíba em Pauta

Disponível em:

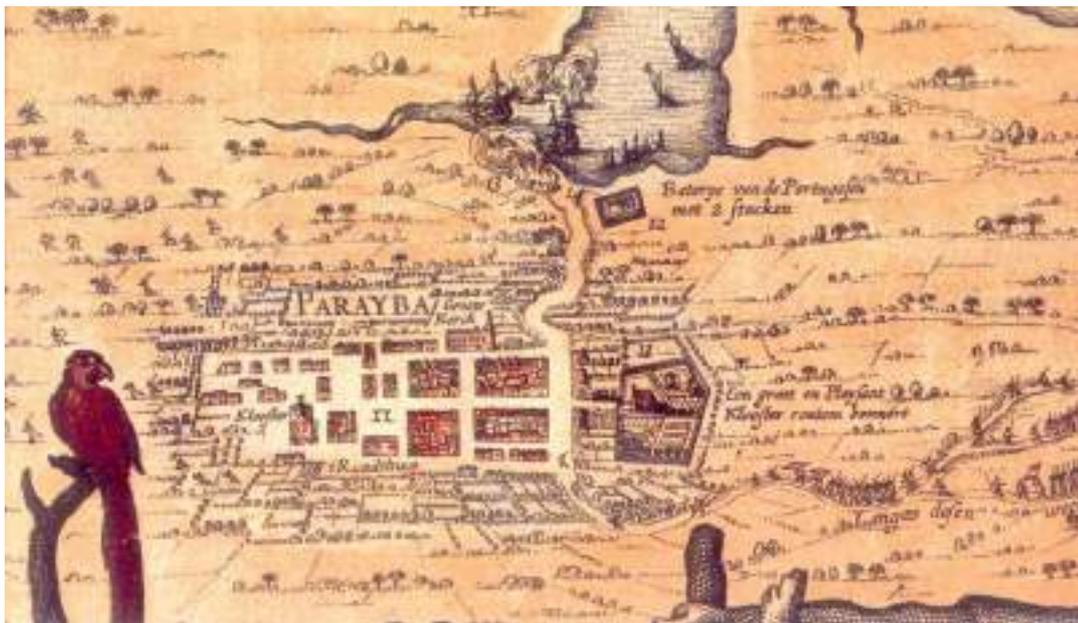
<https://paraibaempauta.com.br/noticia/23106/ihgp-abre-inscricoes-para-ocupacao-de-duas-cadeiras-vagas-em-seu-quadro-de-socios.html>

Acesso em: 18/12/2021.

Entretanto, como destaca Oliveira (2011), os fundadores do IHGP seguiam um viés que colocava a pré-existência das populações indígenas no território

paraibano como secundária em relação à colonização portuguesa. Os membros do Instituto definiram a ocupação como um processo que ocorreu em paz, sem violência, que teve seu início marcado pela fundação da cidade de Nossa Senhora das Neves em 1585.

Figura 11: Cartografia holandesa representando a cidade viria a se tornar João Pessoa.



Fonte: REIS FILHO, 2000 apud MOURA FILHA, 2009, p. 7.

2.2 População indígena e negra e o contato com os europeus

Na verdade, a ocupação humana da Paraíba remonta a cerca de 7 mil anos atrás, quando grupos primitivos de caçadores-coletores habitavam o território onde hoje é o Sertão, deixando vestígios complexos através de inscrições rupestres (GURJÃO, 2021). Os sítios arqueológicos atuais são fontes importantes de estudos e contém registros desde o Pleistoceno final (MARTIM, 1999 apud GURJÃO, 2021).

Figura 12: Sítio Arqueológico Itacoatiaras do Rio Ingá (PB).



Fonte: Iphan - Paraíba, Patrimônio Arqueológico - PB

Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pb/pagina/detalhes/552>

Acesso em: 18/12/2021.

Já o contato dos nativos com os europeus se deu muitos anos à frente, com a chegada de expedições portuguesas no século XVI. Segundo Gurjão (2021), a composição populacional da Paraíba, à época, consistia de indígenas potiguaras ao norte do Rio Paraíba e tabajaras ao sul, ambos no litoral, e de indígenas tapuias (divididos em tarairiús e cariris) no interior.

Figura 13: Mapa da localização da população indígena na Paraíba.



Fonte: BORGES, 1993, p. ?

As populações indígenas praticavam caça, cultivo e criação de animais para subsistência. Esse modo de vida logo entrou em conflito com o modo de produção dos portugueses, que intencionavam exploração e lucro. Gurjão (2021) aponta que, inicialmente, os indígenas tinham uma relação amistosa com os portugueses, oferecendo serviços manuais como extração e plantação, em troca de objetos diversos. Foi a fase do escambo, interrompida uma vez que os indígenas começaram a se negar a continuar num esquema diferente do que praticavam originalmente.

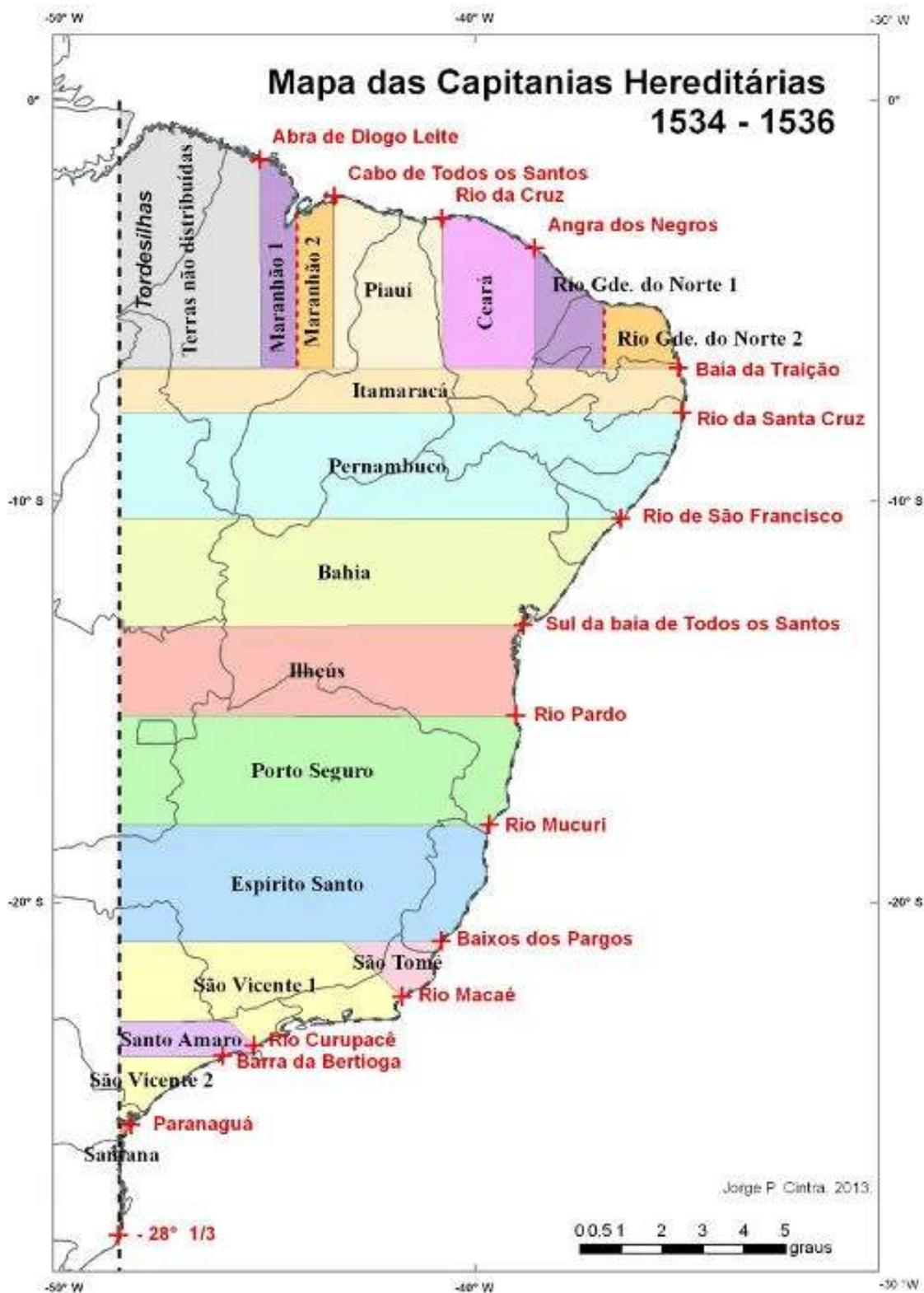
Outro grupo humano amplamente utilizado pelo europeu foi o de negros escravizados, vindos de países africanos como Angola, Guiné, Sudão e Moçambique (AMORIM, 2021). Essas pessoas eram submetidas a condições precárias desde o transporte da África, e exerciam inúmeras funções na vida rural e urbana no período colonial, sempre acompanhados por abusos violentos do homem branco.

2.3 Ocupação e organização dos europeus no território da Paraíba

Os portugueses estabeleceram-se em terras brasileiras a partir de meados do século XVI, através do sistema de Capitânicas Hereditárias. Inicialmente, o território atual da Paraíba estava inserido na Capitania de Itamaracá, que encontrava-se desassistida de interferência portuguesa, estando ocupada pelos indígenas e frequentada pelos franceses, que exploravam pau-brasil. Em contrapartida, a capitania vizinha, Pernambuco, já apresentava bem sucedida produção de açúcar.

Em 1574 foi criada a Capitania Real da Paraíba, mas somente em 1585 a ocupação e conquista foram efetivadas, devido à intensa resistência dos povos indígenas originais, especialmente dos potiguaras. Estes só foram subjugados devido à aliança de portugueses e tabajaras.

Figura 14: Mapa das Capitanias Hereditárias.



Fonte: Mundo Educação, Capitanias Hereditárias

Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/historiadobrasil/capitanias-hereditarias.htm>

Acesso em: 18/12/2021.

2.4 Culturas e pecuária na Paraíba

Os portugueses desenvolveram grandes fazendas de cultivo, extração e processamento de cana-de-açúcar, os engenhos. Em paralelo, faziam em terras menos férteis o plantio de feijão, milho e mandioca para subsistência, e criação de gado bovino para consumo, transporte e uso na tração das moendas. Entretanto, por demandarem terras que poderiam ser ocupadas por mais plantações de cana, a coroa portuguesa instituiu que a criação de bovinos fosse movida para o Sertão, acelerando o processo de ocupação dessa área. Vale destacar que, para os portugueses da época, “todo o território além de vinte léguas da costa era Sertão” (GURJÃO, p. 39, 2021).

Figura 15: Engenho na Paraíba, 1645.



Fonte: Wikimedia Commons

Disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Engenho_na_Para%C3%ADba_1645.JPG

Acesso em: 19/12/2021

Segundo Sodré (1973 apud AMORIM, 2021), a pecuária nordestina passou por três fases: a primeira, onde a criação de gado acontecia no quintal do engenho e servia de suporte para este; a segunda, com a expansão da produção de cana e

consequente necessidade de maior quantidade de terras, levando a criação bovina para os limites das áreas agrícolas; e a terceira, quando ocorre a separação total de lavoura e gado e penetração definitiva nos sertões, motivada principalmente pelo crescente número de cabeças de gado e a necessidade de maiores áreas para o pasto. Nessa última fase, “o dono do engenho não é mais o mesmo dono do gado e as ligações entre o chamado sertão pastoril e o litoral agrícola tornam-se, apenas, periódicas” (AMORIM, p. 72, 2021).

Como mencionado anteriormente, o território do Sertão já era ocupado por indígenas tapuias. O avanço do domínio português nessa região envolveu o emprego de sertanistas e bandeirantes, responsáveis por comandar as expedições que promoviam assassinato e dominação da população nativa. Apoiados pela coroa portuguesa e pela igreja católica, realizaram verdadeiro genocídio na região e foram recompensados com doações de sesmarias (terras para criação de gado).

Figura 16: Representação de diferentes tipos de bandeirantes.



Diferentes tipos de bandeirantes

Fonte: Estudo Prático

Disponível em: <https://www.estudopratico.com.br/historia-dos-bandeirantes-no-brasil/>

Acesso em 19/12/2021.

O estabelecimento de fazendas de criação bovina no Sertão foi o momento inicial do surgimento de vilas e cidades. O interior passou a realizar um fluxo de trocas com o litoral, através das feiras de gado, o que acelerou o desenvolvimento econômico da região. Amorim (p. 75, 2021) pontua que “um século depois da penetração homem/boi nos Sertões paraibanos, a pecuária já atingia índices apreciáveis de desenvolvimento, participando das exportações que ocorriam em relação ao couro.”

Figura 17: Criação de bois na Paraíba.



Fonte: Governo da Paraíba

Disponível em:

<https://paraiba.pb.gov.br/noticias/entidade-reconhece-genetica-do-gado-sindi-da-paraiba-como-a-melhor-do-pais>

Acesso em: 18/12/2021.

2.5 Culinária do Sertão

A influência dos três grupos étnicos citados foi responsável pela formação da identidade cultural da Paraíba e isso, naturalmente, também inclui a gastronomia e culinária. Além disso, também é importante ressaltar as questões espaciais/geográficas – diferenças entre litoral e interior – e socioeconômicas – diferenças entre ricos e pobres.

A predominância do modo de alimentação no Sertão segue uma configuração semelhante em vários estados do Nordeste:

Não existe uma cozinha genuinamente paraibana, baiana, pernambucana, alagoana: o que existe é uma oferta gastronômica nordestina regional que foi dividida em dois blocos: ‘frutos do mar’ e ‘sertão’. Estes são produtos ‘produzidos fora d’água, da terra propriamente dita, não importando a procedência da microrregião do Estado, os bens comestíveis provenientes dos rios, lagos, açudes, etc.’ (LEAL, 2006, p. 69 apud GODOI, 2008, p. 47)

A identificação afetiva e familiar é responsável por cimentar costumes culinários nas famílias, de geração em geração. Assim, uma família do Sertão da Paraíba tem práticas alimentares similares entre si, talvez motivadas pela disponibilidade de insumos na região e pela influência familiar na perpetuação de tais práticas.

Segundo Medeiros e Brito (2017, p. 142), “as culturas do milho, do feijão e, muitas vezes, da mandioca, representam três dos principais produtos da lavoura temporária da Paraíba”. Os três insumos estavam presentes na alimentação do indígena à época da chegada do colonizador, como é indicado por Cascudo (2011). Mello (2002) aponta ainda para o uso do milho nas receitas do ciclo junino, como canjica, pamonha, milho assado e cozido, angu, polenta, cuscuz, xerém e fubá; da mandioca para fabricação de bolos e farinha (com a qual se faz beijus, mingaus e

tapiocas). O feijão aparece em diversas variedades, como macassar ou de corda, andu e verde. O último deu origem ao rubacão, considerado “o prato mais típico da cozinha paraibana. Ele é preparado com feijão-verde, queijo de coalho, arroz da terra e carne de charque” (MELLO, 2002, p. 90).

Figura 18: Milho verde.



Fonte: Jornal da Paraíba

Disponível em:

https://jornaldaparaiba.com.br/noticias/vida_urbana/2019/06/16/paraiba-vai-ter-producao-de-86-8-mil-toneladas-de-milho-estima-conab

Acesso em: 19/12/2021.

Figura 19: Feijão verde.



Fonte: Agro 2.0

Disponível em: <https://agro20.com.br/feijao-verde/>

Acesso em: 19/12/2021.

Figura 20: Rubacão.



Fonte: Além das Panelas

Disponível em: <http://alemdaspanelas.blogspot.com/2011/10/rubacao.html>

Acesso em: 19/12/2021.

Figura 21: Colheita de macaxeira.



Fonte: G1 Paraíba

Disponível em:

<https://g1.globo.com/pb/paraiba/noticia/2021/10/29/agricultor-colhe-macaxeira-com-mais-de-30-kg-na-pb-deu-para-mais-de-10-familias-disse.ghtml>

Acesso em: 19/12/2021.

3. DESIGN EDITORIAL

3.1 Antecedentes históricos do livro

No decorrer de sua existência, o ser humano sempre enxergou a necessidade de documentar de alguma forma os seus antecedentes. Seja através de tábuas, papiros ou pergaminhos, os conhecimentos e crenças de um povo eram compilados a fim de preservar a sua história. Esses eram alguns dos formatos primitivos do que viria a ser conhecido como livro, a forma mais antiga de documentação (HASLAM, 2007).

Figuras 22 e 23: Tabuletas pictográficas sumérias, de 3100 a.C e 2800 a.C., respectivamente.



Fonte: MEGGS; PURVIS, 2009, p. 21-22

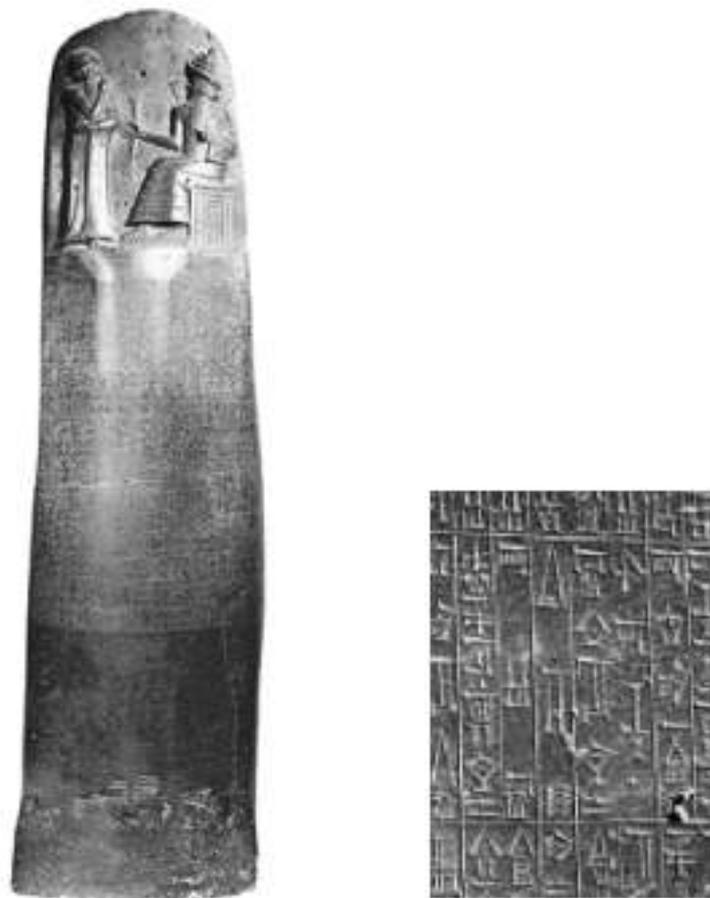
O início das atividades de registro de informações ocorre através das pinturas rupestres, compostas de formas rudimentares de desenhos, símbolos e pictogramas e carregadas de informações importantes para os povos da época. No decorrer de sua evolução enquanto civilização, os seres humanos – sendo os sumérios os pioneiros – foram capazes de derivar dessas formas primitivas as primeiras letras e assim criar um sistema de escrita. Também já era possível observar indícios do uso de grids e da escrita em “linhas horizontais, da esquerda para a direita e de cima para baixo” (MEGGS; PURVIS, 2009, p. 21) como forma de organizar as informações. Pode-se citar, ainda, as contribuições dos assírios,

mesopotâmios e egípcios, entre outros, na escrita primitiva e como isso possibilitou avanços significativos para as civilizações.

Houve um começo de literatura, à medida que poesia, mitos, épicos e lendas eram registrados nas tabuletas de argila. A escrita também fomentou um senso de história; as tabuletas relatavam com meticulosa precisão os eventos que ocorriam durante o reinado de cada monarca. Milhares de contratos e registros comerciais ainda existem. Escrever possibilitou que a sociedade se estabilizasse sob o império da lei. Pesos e medidas foram padronizados e garantidos por inscrição escrita. Códigos legais, tais como o Código de Hamurabi, que reinou de 1792-1750 aC, explicitavam os crimes e suas punições, estabelecendo assim a ordem social e a justiça.

(MEGGS; PURVIS, 2009, p. 23)

Figuras 24 e 25: Código de Hamurábi e detalhe.



Fonte: MEGGS; PURVIS, 2009, p. 23

O Sutra do Diamante é considerado o manuscrito impresso mais antigo do qual se tem notícia. Seu conteúdo diz respeito às revelações de Buda a seu discípulo Subhuti e consistia de “sete folhas de papel coladas para formar um rolo de 4,9 metros de comprimento e 30,5 centímetros de altura” (MEGGS; PURVIS, 2009, p. 58).

Figura 26: O Sutra do Diamante.



Fonte: MEGGS; PURVIS, 2009, p. 59

As formas de suporte à escrita avançam e os pergaminhos feitos de peles de animais e armazenados em rolos eram utilizados em larga escala. O códice aparece como evolução do formato e já se aproxima do mecanismo de costura dos livros atuais, com páginas dobradas e costuradas, facilitando a consulta e armazenamento e possibilitando a economia de material.

Figura 27: Representação de rolo de pergaminho.

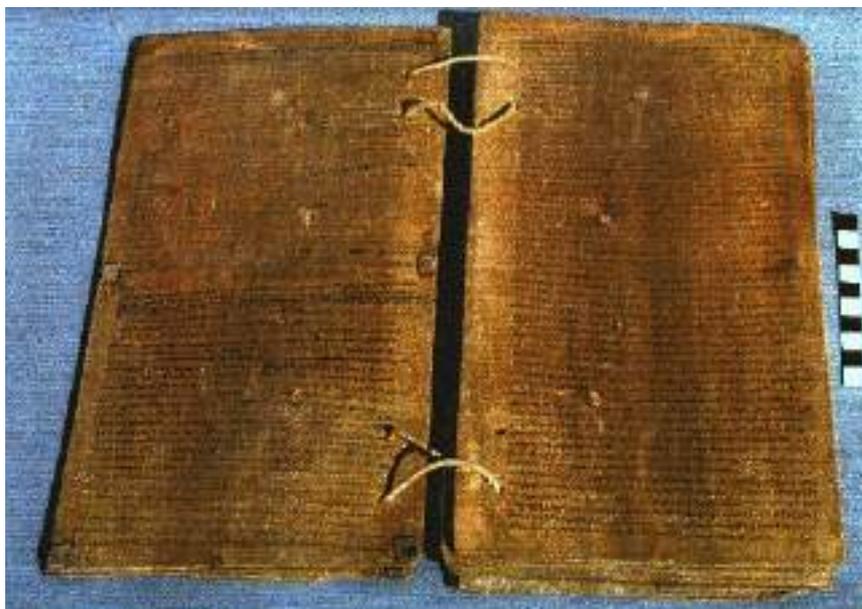


Fonte: Der Romer Shop, Papyrus in Roman Time

Disponível em: <https://www.der-roemer-shop.de/papyrus-egypt-egyptian-paper>

Acesso em: 17/12/2021

Figura 28: Códice.



Fonte: Libby Hartline's Portfolio, The Codex and the Illuminated Manuscript | 5000 years ago

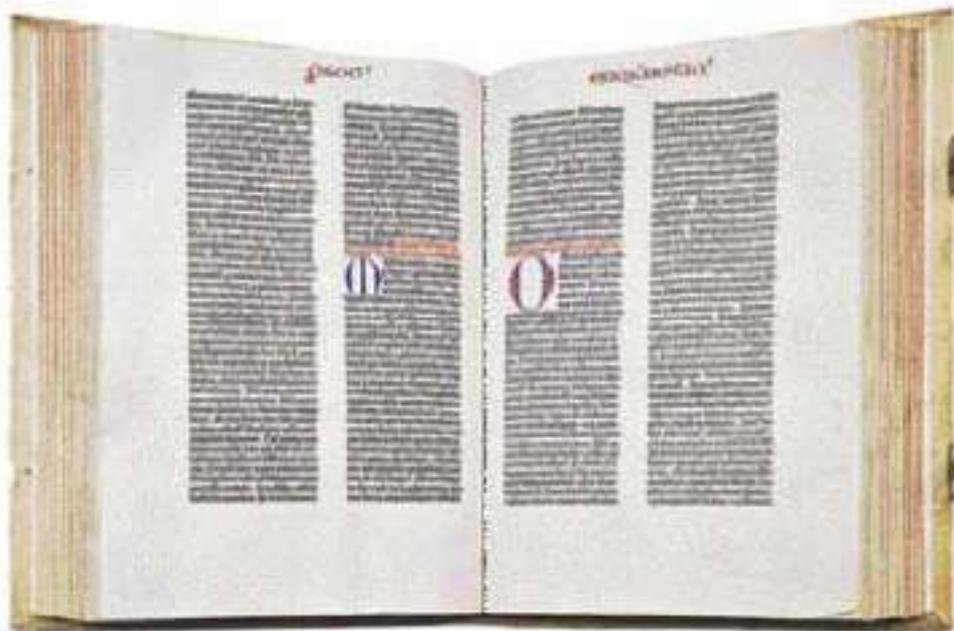
Disponível em:

<https://libbyhartline.wordpress.com/2011/03/11/the-codex-and-the-illuminated-manuscript-5000-years-ago/>

Acesso em: 17/12/2021

Até então, os registros eram todos feitos manualmente. Foi só alguns milhares de anos depois, em meados de 1450, que o primeiro livro tipográfico impresso foi concebido por Johann Gutenberg, utilizando tipos móveis de metal. Chamado de Bíblia de 42 linhas, ou Bíblia de Gutenberg, apresentava “magnífica legibilidade e texturas tipográficas, margens generosas e excelente impressão” (MEGGS; PURVIS, 2009, p. 100).

Figura 29: Bíblia de Gutenberg.



Fonte: MEGGS; PURVIS, 2009, p. 100

3.2 Definições, estrutura e tipologias do livro

Segundo as suas definições, livro é um:

Conjunto de cadernos, manuscritos ou impressos, costurados ordenadamente e formando um bloco • obra, científica ou literária, que forma ou pode formar um volume • cada uma das partes principais em que se dividem os textos dos livros • documento impresso ou não-impresso • transcrição do pensamento por meio de uma técnica de escrita em qualquer suporte com quaisquer processos de inscrição.

O livro supõe um suporte, signos, um processo de inscrição, um significado. Integra-se num processo de criação, reprodução, distribuição, conservação e comunicação. Dirige-se a um leitor, possui uma finalidade: a reflexão, o ensino, o conhecimento, a evasão, a difusão do pensamento e a cultura

(FARIA e PERICÃO, 2008, p. 458-459 apud RIBEIRO, 2012, p. 334-335)

Haslam (2007, p. 9) consegue sintetizar a definição de livro como “um suporte portátil que consiste de uma série de páginas impressas e encadernadas que preserva, anuncia, expõe e transmite conhecimento ao público, ao longo do tempo e do espaço”.

De acordo com Haluch (2013), a estrutura do livro pode ser dividida em três partes principais: pré-textual, textual e pós-textual, incluindo os elementos extratextuais.

Na parte pré-textual está o que precede o texto escrito pelo autor:

Falsa folha de rosto

Folha de rosto

Página de créditos

Dedicatória

Epígrafe

Sumário

Lista de ilustrações (pode ir para a pós-textual)

Lista de abreviaturas (pode ir para a pós-textual)

Prefácio

Agradecimentos

Introdução

(HALUCH, 2013, p. 24)

É na parte textual que o profissional de design deve definir uma padronização de estilo único que vai se repetir por toda a extensão do corpo de

texto. Alguns dos componentes da parte textual são as páginas de abertura de capítulos, os subcapítulos, fólhos, cabeçalhos e notas (HALUCH, 2013).

Já na parte pós-textual podem ser encontrados os elementos a seguir:

Posfácio

Apêndice

Glossário

Bibliografia

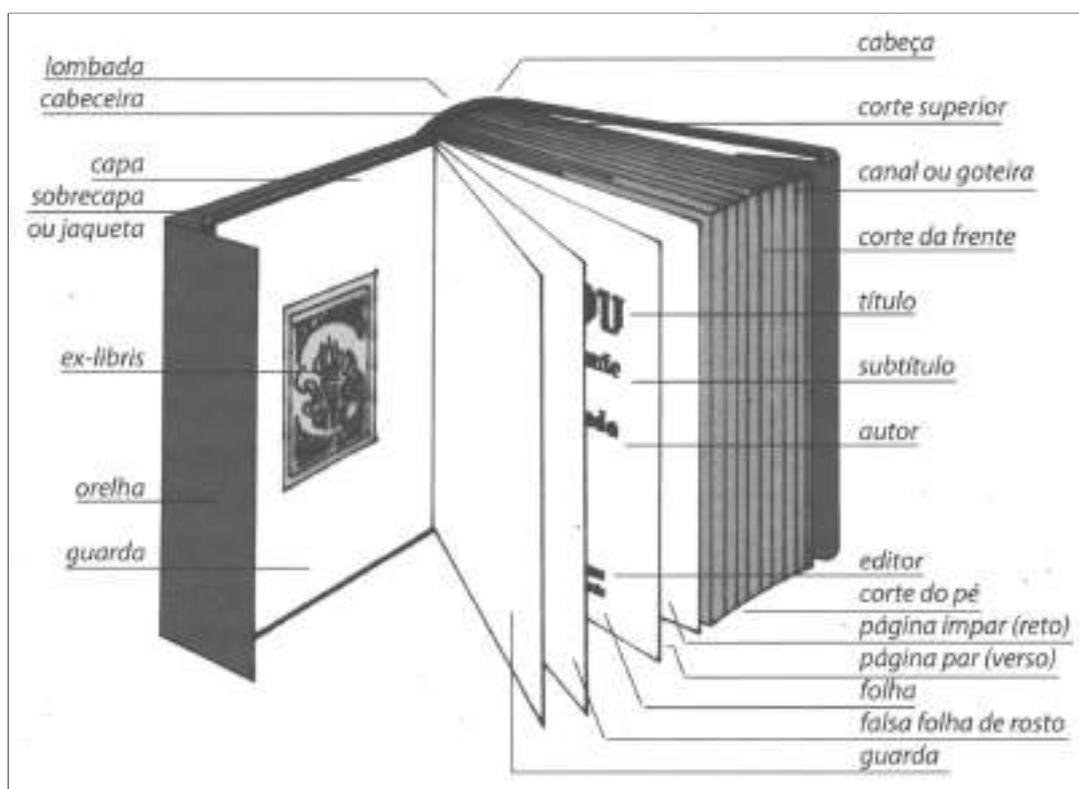
Índice

Colofão

Errata

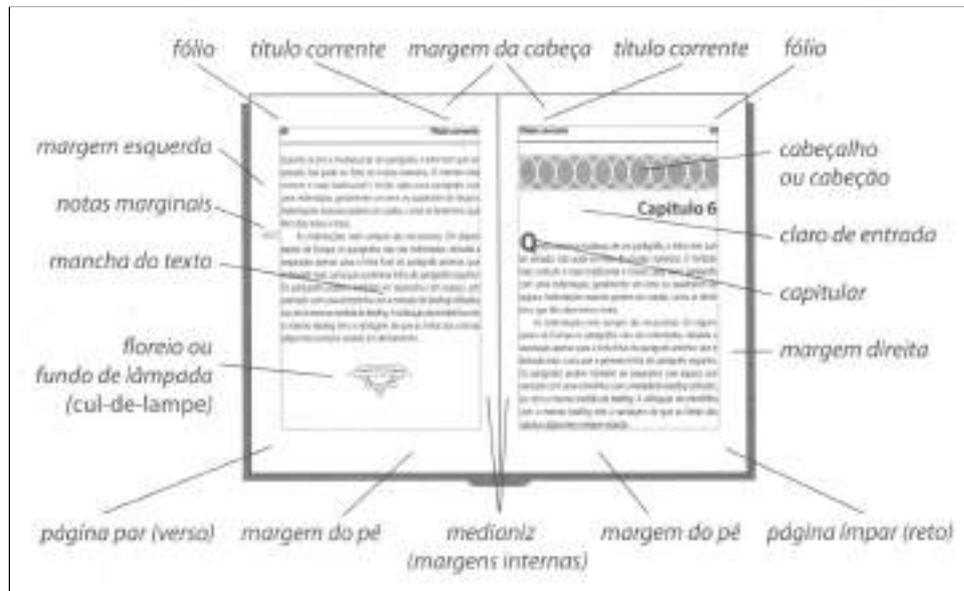
(HALUCH, 2013, p. 28)

Figura 30: Representação de partes componentes do livro.



Fonte: FONSECA, 2008, p. ?

Figura 31: Representação de partes componentes do miolo do livro.



Fonte: FONSECA, 2008, p. ?

Quanto às suas tipologias, o Hochuli e Kinross (2005) elencam 12 categorias de livros, classificados de maneira geral de acordo com sua área de conhecimento, mas podendo ser flexibilizados de acordo com uma análise mais subjetiva, ou quando uma categoria se aproxima demasiadamente de outra e as definições possam vir a se confundir. As categorias são:

Livros para leitura prolongada, como romances e contos

Poesia

Roteiros de teatro

Bíblias

Literatura ilustrada

Livros de arte

Livros informativos

Livros científicos

Livros de referência

Livros escolares

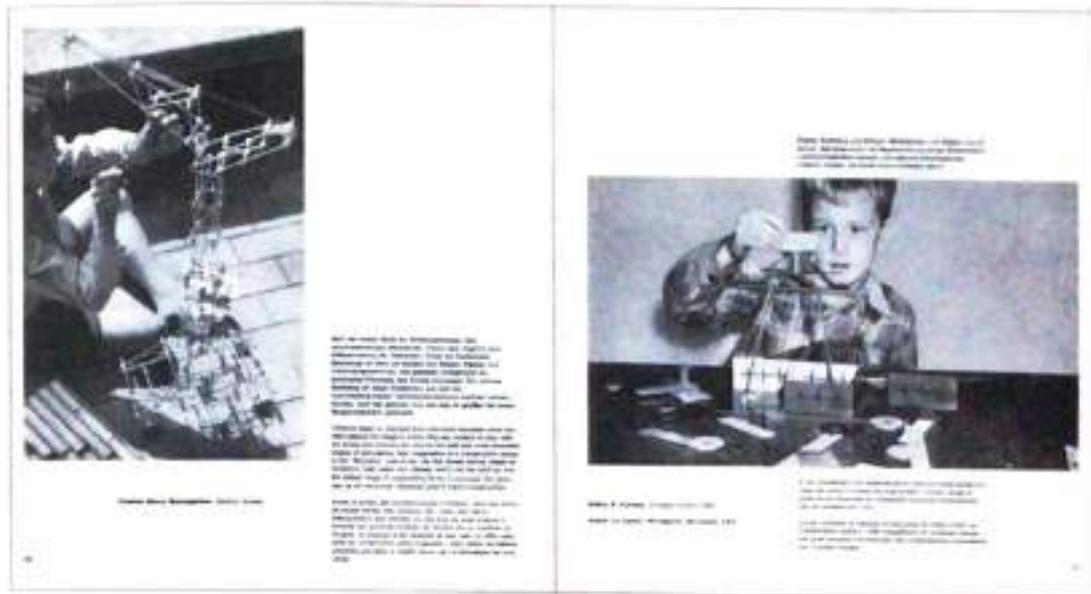
Livros ilustrados e livros de leitura infantil

Livros de bibliofilia

Exceções e experimentos.

(HOCHULI; KINROSS, 2005, p. 48-82)

Figuras 32 e 33: Exemplos de livro informativo e livro ilustrado, respectivamente.



3.3 Definições do design editorial

Damasceno (2013, p. 8) aponta o design editorial como “uma área de atuação específica do design gráfico que se dedica à elaboração de projetos para publicações”. Moura e Zugliani (2019) destacam os papéis bem definidos do editor (conteúdo escrito) e do designer (soluções gráficas). Para os autores, é função do designer “compor e estruturar os espaços, a diagramação, a tipografia, a seleção e aplicação das imagens, cores, identidade de marca e a navegação da publicação” (MOURA; ZUGLIANI, 2019, p. 166). Rodrigues (2013, p. 18) complementa a conceituação dizendo que:

Na sua essência, design editorial entende-se como a disciplina gráfica que está intrinsecamente ligada com o objectivo de comunicar ou transmitir uma ideia ou uma narração mediante uma apresentação de imagens (e outros elementos visuais e detalhes gráficos) e de palavras (dispostas e organizadas segundo uma determinada hierarquia); esta disciplina analisa ainda a importância que todos os elementos e conteúdos têm quando coexistem numa página, e a sua organização dentro da mesma, considerando aspectos de legibilidade, clareza, hierarquia e facilidade de decodificação da mensagem.

(RODRIGUES, 2013, p. 18)

A relevância de considerar os parâmetros mencionados anteriormente é evidenciada por Zappaterra (2007 apud DAMASCENO, 2013) quando ela assinala uma das funções principais do design editorial, que é apresentar o conteúdo escrito e visual de forma confortável e proveitosa para o usuário final. Alinhado à essa função, Müller-Brockmann (2011) indica a sensação de confiança e credibilidade que as informações assumem ao serem colocadas dentro de um grid, por exemplo, uma vez que estão ordenadas e sistematizadas com dimensões e hierarquias bem definidas.

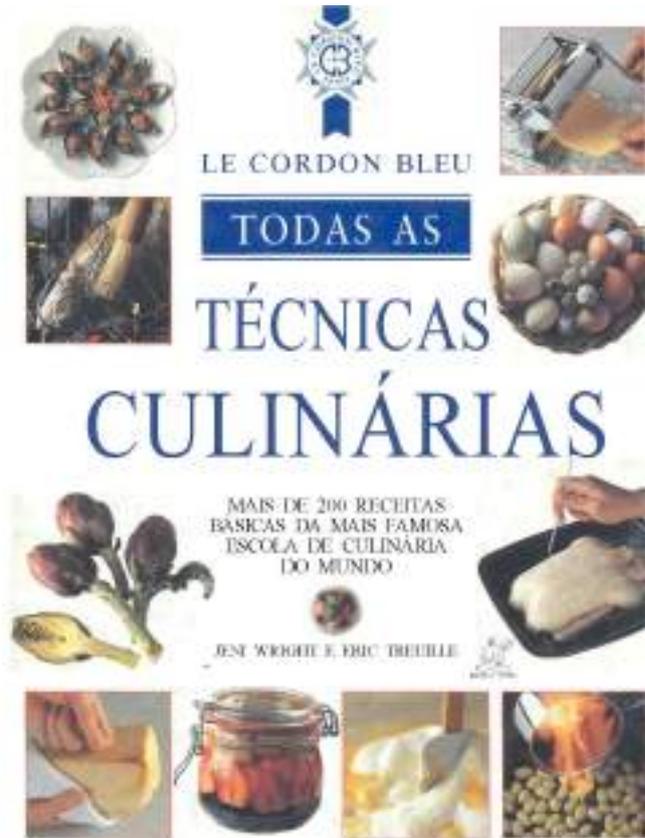
O design editorial é a área que lida em maior grau com a produção de livros e tem no projeto gráfico seu modo de expressão mais proeminente. É através do projeto gráfico que o designer se torna responsável por definir a maneira como cada tema será representado visualmente. Além de livros textuais convencionais, o design editorial pode manifestar-se em revistas, jornais, *e-books*, zines, catálogos, sites de notícias, entre outros.

3.4 O livro de receitas

O estudo e aplicação dos conceitos do design editorial mostram-se relevantes no objeto de estudo deste trabalho: o livro de receitas. Ele pode apresentar componentes semelhantes a outras modalidades, como capa, folha de rosto, índice, prefácio e glossário, mas possui especificidades características do gênero, sendo as mais marcantes a lista de ingredientes e o modo de preparo. De acordo com Hyman (1998 apud OLIVEIRA, 2019), o livro de receitas pode apresentar-se nos formatos físico ou digital e de forma mais simplificada como um caderno ou mais trabalhada como um livro intencionando vendas. Pode ainda utilizar brochura ou capa dura e fazer uso de ilustrações e fotografias ou ter conteúdo puramente textual. O autor revela, portanto, as inúmeras possibilidades de construção do livro de receitas e evidencia a maleabilidade das configurações e a inexistência de regras rígidas, deixando sob a responsabilidade do designer as decisões sobre sua organização. Tais decisões são baseadas, entre outros, no modo ou local que o livro será utilizado, no público-alvo pretendido e na linguagem visual adotada.

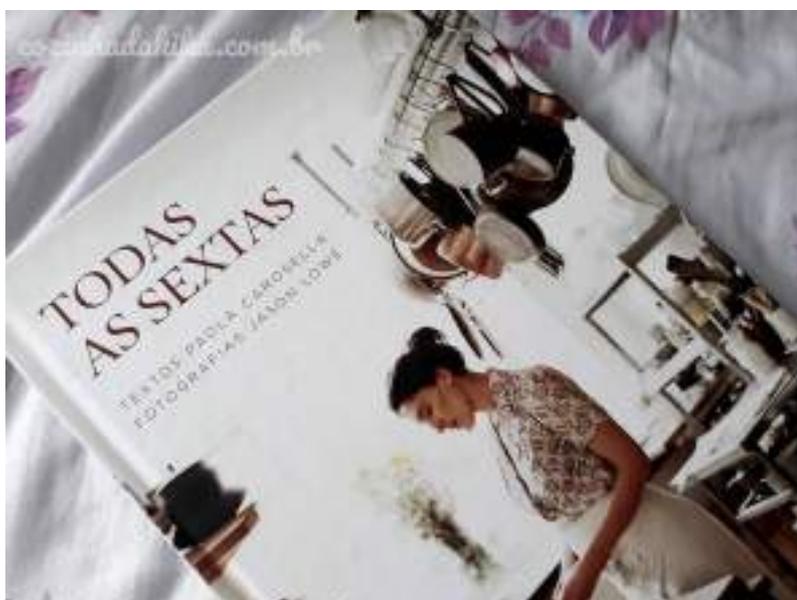
O livro de receitas tem como funções principais o registro e documentação do conhecimento culinário. Alguns títulos importantes na área demonstram as diferentes formas de apresentação e variam de acordo com o enfoque. Por exemplo, o livro “Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias”, de Jeni Wright e Eric Treuille, tem o objetivo de ensinar detalhadamente técnicas da culinária francesa, fazendo uso intenso de fotografias.

Figuras 34 e 35: Capa e miolo do livro “Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias”.



No livro “Todas as sextas”, de Paola Carosella, é possível perceber uma linguagem mais narrativa, uma vez que a autora apresenta no texto, além da descrição das receitas, algumas histórias sobre sua vida pessoal e profissional. Apesar de fazer uso de fotografias, estas expõem um olhar mais conceitual e menos técnico e objetivo.

Figuras 38 e 39: Capa e miolo do livro “Todas as sextas”.



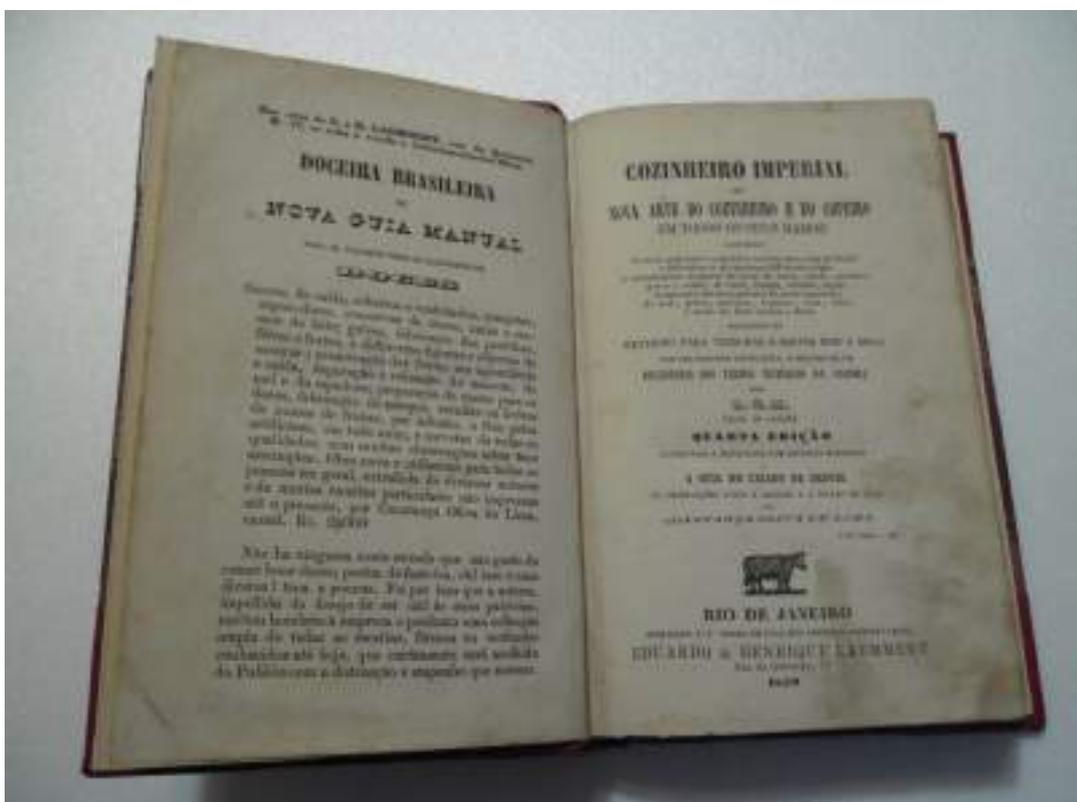
Fonte: Cozinha da Kika

Disponível em: <https://cozinhadakika.com.br/livro/todas-as-sextas-paola-carosella/>

Acesso em: 18/12/2021.

O primeiro livro de receitas editado no Brasil foi “Cozinheiro Imperial”, publicado em 1849. A obra contava basicamente com receitas europeias (portuguesas e francesas) em suas primeiras edições, mas posteriormente adicionou comidas de origem africana, denotando a influência da população negra na alimentação brasileira.

Figura 40: Cozinheiro Imperial.



Fonte: Flávia Santos Leilões

Disponível em: <https://www.flaviasantosleiloes.com.br/peca.asp?ID=802514>

Acesso em: 18/12/2021.

3.5 Mercado editorial

Em relação à sua pertinência comercial, o mercado editorial para livros de receitas, embora tenha sofrido com um esvaziamento de produção a partir da década de 1990 em razão da ascensão tecnológica e disseminação do uso da Internet e migrado em sua maioria para o ambiente virtual (BARROS, 2016), ainda

apresenta relevância para o registro do conhecimento culinária, conforme explicitado na justificativa deste trabalho.

Girão (2013) aponta que, no Brasil, desde meados da década de 2010 vem crescendo o nicho de livros de receitas no mercado editorial. Ele destaca a variedade de apresentações e formatos – com edições de bolso e livros grandes, por exemplo – e a diversidade de público-alvo, incluindo até crianças com obras mais lúdicas. Também realça a criação de selos e editoras especializadas no gênero e as inúmeras possibilidades de mercado ainda a serem exploradas.

4. METODOLOGIA

4.1. Metodologia de pesquisa

A pesquisa foi desenvolvida de acordo com a metodologia de Gil (2008), sendo classificada como exploratória, uma vez que envolve “levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso” (GIL, 2008, p. 27). Cabe ressaltar que, para o contexto desse trabalho, os estudos de caso foram substituídos por análises de similares, uma vez que os primeiros são demasiados aprofundados e complexos.

4.1.1. Levantamento bibliográfico

O levantamento bibliográfico mostra-se importante por oferecer as bases para o entendimento do contexto onde o projeto está inserido, permitindo que as decisões projetuais sejam baseadas em conhecimento científico. Tal levantamento encontra-se descrito ao longo dos capítulos 1, 2 e 3 do presente trabalho.

4.1.2. Questionário

Foram aplicados questionários qualitativos com pessoas do sertão da Paraíba objetivando a coleta de informações sobre receitas, preparos e experiências culinárias. Por tratar-se de um conhecimento popular e que apresenta variações de acordo com cada núcleo familiar, esse levantamento auxiliou na criação de uma coleção de receitas mais uniformizada e validou a lista pré-existente.

Com caráter preliminar e informal, realizou-se uma sondagem com quatro pessoas da família – mulheres, de faixa etária entre 48 e 58 anos e nascidas em Catolé do Rocha, no sertão paraibano – para obter uma lista inicial de receitas.

Tabela 1: Lista preliminar de receitas.

SALGADAS		DOCES	
Comida de panela	Lanches	Bolos	Sobremesas
Arroz de graxa	Beiju	Bolo de batata doce	Arroz doce
Arroz de leite	Bolacha assada na manteiga	Bolo de caco	Canjica
Buchada de bode	Bolacha cozinhada com leite	Bolo de flocão	Cocada
Carne de bode guisada	Cuscuz com ovo	Bolo de leite (ligado)	Creme de goiabada
Carne de sol	Pão assado com nata	Bolo de macaxeira	Delícia de abacaxi
Costela de bode	Pão caseiro	Bolo de milho	Doce de banana
Farofa de cuscuz	Tapioca	Bolo de tapioca	Doce de caju
Farofa de farinha		Bolo fofo (de ovos)	Doce de coco
Feijão de corda			Doce de goiaba
Feijão verde			Doce de leite
Galinha cabidela			Doce de mamão
Galinha de capoeira guisada			Espécie
Mungunzá			Gelé
Picado de bode			Mel de engenho com cuscuz
Purê de jerimum			Pamonha
Rubacão			

Fonte: Do autor.

O questionário teve como objetivo geral coletar informações sobre a percepção de pessoas do Sertão da Paraíba sobre a cultura culinária da região e sua relação com ela, além de buscar contribuições para a construção do repertório de receitas.

O formulário foi aplicado entre os dias 08/02/2022 e 11/02/2022 através da plataforma on-line Google Forms e foi respondido por 27 pessoas, das quais 22 ofereceram respostas válidas.

A seguir, as perguntas aplicadas e sua justificativa. O panorama geral dos resultados do questionário encontra-se no Anexo 1 deste trabalho.

Tabela 2: Lista de perguntas do questionário e sua justificativa.

PERGUNTA	JUSTIFICATIVA
1) Você é do Sertão da Paraíba?	Pergunta condicional que permitia o acesso ao restante do formulário apenas para pessoas que respondessem “Sim”.
2) De que cidade você é?	Enumerar as cidades do Sertão da Paraíba de onde os participantes faziam parte.
3) Você concorda que a culinária é um traço importante da cultura da sua região?	Verificar a percepção dos participantes quanto à importância da culinária na cultura da região.
4) Você possui lembranças associadas a sua família e algum prato específico?	Verificar a percepção dos participantes quanto à presença de lembranças relacionadas a comida e núcleo familiar.
5) Como você tem acesso às receitas que te lembram da sua cidade natal?	Investigar as principais fontes de acesso a receitas do Sertão pelos participantes.
6) Você já utilizou algum livro de receitas específicas do Sertão da Paraíba?	Verificar a existência ou relevância do uso de livros de receitas do Sertão da Paraíba.
7) Quanto à culinária do Sertão, quando você pensa em ALMOÇO ou popularmente em COMIDA DE PANELA, quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.	Validar a lista de receitas previamente levantadas desta categoria e buscar por prováveis contribuições por parte dos participantes.

8) Num CAFÉ DA MANHÃ ou LANCHE DA TARDE, quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.	Validar a lista de receitas previamente levantadas desta categoria e buscar por prováveis contribuições por parte dos participantes.
9) Agora em relação a BOLOS, quais tipos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.	Validar a lista de receitas previamente levantadas desta categoria e buscar por prováveis contribuições por parte dos participantes.
10) Por último, SOBREMESAS. Quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.	Validar a lista de receitas previamente levantadas desta categoria e buscar por prováveis contribuições por parte dos participantes.

Fonte: Do autor.

Os resultados do questionário explicitaram alguns pontos interessantes para a pesquisa. A totalidade de participantes concorda que a culinária é um traço importante da cultura de sua região e possui lembranças associadas a família e algum prato específico, inclusive destacando que é através da família que se tem acesso às receitas. Seis participantes apontaram ainda o papel de amigos e da internet.

Um dado fundamental para este trabalho é que nenhum participante apontou a utilização de livros como forma de pesquisa. Todos os participantes declararam nunca terem utilizado um livro de receitas específicas do Sertão da Paraíba, evidenciando a pertinência da realização do projeto.

Quanto à lista de receitas apresentadas aos participantes, foi possível observar que, em sua maioria, as receitas foram reconhecidas e validadas. Para a lista final de receitas utilizadas no desenvolvimento do projeto, foi acrescentada a sugestão do cuscuz com ovo, com ênfase no preparo correto da massa de cuscuz.

4.1.3. Análise de similares

Com a análise de similares foi possível, através do uso de exemplos de outros livros de receitas já publicados, contextualizar os conceitos do Design Editorial e observá-los na prática. Sendo assim, foram levados em consideração conceitos como layout, formato, tipografia, cores e elementos gráficos.

Os livros analisados foram: “Festival Gastronômico Danado de Bom - Livro de Receitas”, da Prefeitura Municipal de Cubatão, “Iniciando na Cozinha - Uma vida com mais sabor”, da Nestlé, e “Receitas do Materninho - Refeições nutritivas para crianças de até 2 anos”, do Ministério Público Federal. Os critérios para a escolha dos livros em questão foram, para o primeiro, a natureza das receitas e universo visual similar, para o segundo, o uso variado de grids e, para o terceiro, a utilização de ilustrações vetoriais. Além disso, a disponibilidade dos livros on-line auxiliou no processo de pesquisa.

Figura 41: Festival Gastronômico Danado de Bom - Livro de Receitas.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-nordestina>

Acesso em: 23/02/2022.

O livro “Festival Gastronômico Danado de Bom - Livro de Receitas” foi desenvolvido como suporte ao Festival de Cultura Nordestina da cidade de Cubatão, no Estado de São Paulo. O projeto conta com 14 receitas enviadas pelos restaurantes participantes.

Na capa é possível observar a utilização de elementos visuais característicos de uma percepção sobre a região Nordeste. A cena, montada utilizando ilustrações sólidas e inspiradas na estética da xilogravura, retrata um ambiente de feira ou bodega, onde estão dispostos ingredientes diversos presentes na cultura alimentar da região. A ilustração está contida num prato decorado, que repousa sobre uma mesa de madeira.

Figuras 42 e 43: Página de abertura e sumário.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-nordestina>

Acesso em: 23/02/2022.

A página de abertura exibe a aplicação de fonte semi-serifada no corpo de texto, além dos quadrados coloridos na lateral. As cores se repetem no sumário e

são utilizadas para distinguir as receitas. Os nomes das receitas aparecem em família tipográfica que remete ao cordel.

Figuras 44, 45, 46 e 47: Páginas de receitas.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-nordestina>

Acesso em: 23/02/2022.

As páginas de receitas seguem o mesmo padrão, com a utilização da cor correspondente à receita no título e na cor de fundo da página de texto. A fotografia fica em destaque na página de abertura. A descrição da receita aparece em texto corrido, com adoção de ícones para os ingredientes e modo de preparo. O fundo da página apresenta uso de textura, o que atrapalha a leitura em alguns casos.

Figura 48: Iniciando na Cozinha - Uma vida com mais sabor.



Fonte: Amando Cozinhar: Receitas e Dicas

Disponível em: <https://www.amandocozinhar.com/2016/01/12-livros-de-culinaria-para-baixar.html>

Acesso em: 23/02/2022.

O livro “Iniciando na Cozinha - Uma vida com mais sabor” é um projeto desenvolvido pela Nestlé e destinado para pessoas que estão começando a montar sua casa. O conteúdo trata de receitas básicas e dicas gerais sobre instrumentos e técnicas na cozinha.

Na capa, é possível observar o uso principal de fotografia, aspecto que se repete em todo o conteúdo do livro. As cores vermelho e amarelo aparecem em predominância, alinhadas às suas propriedades de evocação do apetite.

No miolo do livro constata-se o uso de um grid de colunas. O conteúdo adapta-se de acordo com a sua natureza, como mostrado nas imagens a seguir.

Figura 49: Diferentes aplicações do grid.



Fonte: Amando Cozinhar: Receitas e Dicas

Disponível em: <https://www.amandocozinhar.com/2016/01/12-livros-de-culinaria-para-baixar.html>

Acesso em: 23/02/2022.

O projeto possui bastante conteúdo em texto e a interação texto-imagem destaca-se como principal forma de expressão. O autor assume uma liberdade gráfica ao quebrar, em algumas páginas, os padrões de grids para priorizar a composição com fotografias. Os elementos gráficos em geral como caixas de texto, tabelas e ícones também auxiliam na organização das informações.

Figuras 50 e 51: Páginas de conteúdo.



Fonte: Amando Cozinhar: Receitas e Dicas

Disponível em: <https://www.amandocozinhar.com/2016/01/12-livros-de-culinaria-para-baixar.html>

Acesso em: 23/02/2022.

Já no livro “Receitas do Materninho - Refeições nutritivas para crianças de até 2 anos”, voltado para o público infantil, não há utilização de fotografias, mas de ilustrações vetoriais.

Figura 52: Receitas do Materninho - Refeições nutritivas para crianças de até 2 anos.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-bebes>

Acesso em: 23/02/2022.

O projeto possui uma diagramação bem mais simplificada em seu miolo, adotando ilustrações nas páginas de separação de categorias. A paleta de cores principal utilizada é azul e rosa.

Figuras 53 e 54: Páginas de abertura de capítulos.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-bebes>

Acesso em: 23/02/2022.

Um grid de duas colunas comporta o texto das receitas. A tipografia do corpo de texto é sem serifa e arredonda, aparecendo em pesos e cores diferentes para criar a hierarquia de informações.

Figuras 55 e 56: Páginas de conteúdo textual.



Fonte: Baixe Livros

Disponível em: <https://www.baixelivros.com.br/culinaria/receitas-bebes>

Acesso em: 23/02/2022.

4.2. Metodologia de projeto

Para a metodologia de projeto do presente trabalho, encontrou-se dificuldade na definição de um método específico para o design editorial de livros. Desse modo, optou-se pela utilização da metodologia de Bruno Munari (2008), no livro “Das coisas nascem coisas”. O autor organiza o processo criativo conforme apresentado na figura a seguir.

Figura 57: Esquema da Metodologia de Bruno Munari.



Fonte: FILLMANN, 2013, p. 60

Na tabela abaixo, é apresentada uma síntese das etapas da metodologia aplicadas ao presente trabalho.

Tabela 3: Metodologia de projeto aplicada.

Etapa	Aplicação
Problema	Desenvolvimento de um livro de receitas do Sertão da Paraíba a partir dos princípios do design editorial, diante da necessidade de registrar o conhecimento culinário e as receitas da região e evitar seu desaparecimento pela ação da modernidade e do tempo.
Definição do problema	O formato livro de receitas apresenta-se como adequado para a documentação/registo das receitas uma vez que facilita sua difusão para um público maior, descentralizando sua divulgação apenas dentro dos núcleos familiares sertanejos.
Componentes do problema	Definição das características funcionais do livro de receitas (por exemplo, formato, margens, grids, tipografia etc) e de uma linguagem gráfica coerente com o tema, derivada de aspectos pré-existentes na cultura do Sertão. Necessidade de pesquisa e transcrição das receitas (incluindo ingredientes, acessórios e modo de preparo).
Coleta de dados	Pesquisa de obras similares para análise, visando o entendimento do universo visual da culinária em geral e, em específico, da do Sertão da Paraíba. Aplicação de formulários e entrevistas informais com pessoas originárias do Sertão da Paraíba sobre suas percepções sobre a culinária da região.
Análise dos dados	Analisar criticamente os dados coletados e utilizar o conhecimento adquirido para auxiliar na identificação de caminhos possíveis para a configuração do conteúdo dentro do gênero livro de receitas. Listar possíveis partidos projetuais a partir dos caminhos estéticos encontrados.
Criatividade	Definir primeiramente características importantes como formato do livro e encadernação, como forma de estabelecer um ponto de partida para a deliberação de partidos projetuais gráficos. Desenvolver esboços e gerar alternativas variadas.
Materiais e tecnologia	Definição dos processos de impressão e tipos de papel a serem empregados na construção do protótipo final. Averiguação das implicações dessas escolhas no processo de fechamento de arquivo.

Experimentação	Experimentar alternativas de caminhos gráficos possíveis para o protótipo.
Modelo	Montar um protótipo.
Verificação	Testar o protótipo.
Desenho de construção	Fechar arquivos para impressão.
Solução	Construção da boneca do livro.

Fonte: Do autor.

4.2.1. Problema

O problema em questão trata-se da necessidade de construção de um livro de receitas do Sertão da Paraíba, visto que esse conhecimento imaterial possui poucos registros físicos e pode se perder com a ação do tempo.

4.2.2. Definição do problema

Como forma de preservar a cultura culinária do Sertão da Paraíba, optou-se pelo formato de livro de receitas, que oferece a possibilidade de documentação e registro definitivos do conhecimento. Além disso, esse formato é de fácil entendimento e interpretação pelo seu público-alvo.

4.2.3. Componentes do problema

No processo de desenvolvimento de um livro de receitas, é necessário levar em consideração suas características funcionais. Seu formato deve ser adequado para seu uso. Nesse caso, o uso dentro de um contexto de cozinha deve oferecer facilidade de transporte e leitura, mesmo com as mãos ocupadas, por exemplo. Sua diagramação deve permitir a leitura rápida e sem espaço para outras interpretações. O material deve ser adequado para o tipo de impressão que vai apresentar. O conteúdo deve refletir a cultura da qual faz parte, incluindo o uso

correto de ingredientes e instrumentos.

4.2.4. Coleta de dados

Na fase de coleta de dados, foi construída uma lista contendo inicialmente 45 receitas do Sertão, baseadas nas vivências de famílias da região. Depois da listagem, prosseguiu-se para a transcrição de seus ingredientes e modo de preparo, de modo que as receitas pudessem ser aplicadas por outras pessoas.

Para a validação dessa lista e de outras informações relevantes, aplicou-se um questionário on-line que teve 22 respostas válidas e ofereceu como resultados a confirmação da lista final de receitas e das percepções dos participantes sobre aspectos da cultura culinária do Sertão da Paraíba.

4.2.5. Análise de dados

Os dados obtidos foram organizados em um documento de texto e, em seguida, foi verificada a maneira mais adequada de organizá-los no livro.

A alternativa escolhida foi a divisão das receitas em 4 categorias – Comida de panela, Lanches, Bolos e Sobremesas – e de sua diagramação em uma página com grid de colunas, que continha de um lado seus ingredientes e de outro o modo de preparo, para facilitar a compreensão e hierarquia das informações.

4.2.6. Criatividade

A definição das características funcionais do livro de receitas se deu através das reflexões resultantes da análise dos conhecimentos adquiridos através da pesquisa bibliográfica, análise de similares e busca por repertório e referências materiais e visuais na área, entre outros.

As dimensões escolhidas foram 21 centímetros de comprimento por 21 centímetros de largura. O formato compacto mostra-se adequado para o projeto impresso principalmente pelo fato de a maioria das receitas serem curtas e não demandarem espaço em demasiado para a sua diagramação e legibilidade apropriada. Também optou-se por evitar formatos muito grandes, visando a maior portabilidade do protótipo e melhor usabilidade num ambiente de cozinha. Em relação aos custos de produção, há nesse formato economia de papel, visto que há quase um aproveitamento total da folha completa (formato 66 cm x 96 cm) para a produção de seis duplas de páginas de 21 cm x 21 cm.

Figura 58: Dimensões do livro.



Fonte: Do autor.

O tipo de grid escolhido foi o de colunas, com duas colunas iguais de 75 milímetros divididas por uma medianiz de 10 milímetros. A escolha foi motivada pelo caráter majoritariamente textual do livro e pela divisão organizacional entre ingredientes e modo de preparo, facilitando seu posicionamento lado a lado. A

linha de corpo de texto padrão com tamanho de fonte 12 pt comporta em média 40 caracteres, garantindo conforto na leitura.

Figura 59: Dimensões do grid.



Fonte: Do autor.

As margens foram definidas seguindo a proporção 1-2-3-4, onde a margem interna é menor que a superior, que é menor que a externa, que é menor que a inferior. Como resultado, utilizou-se uma margem interna de 20 milímetros, superior de 25 milímetros, externa de 30 milímetros e inferior de 35 milímetros.

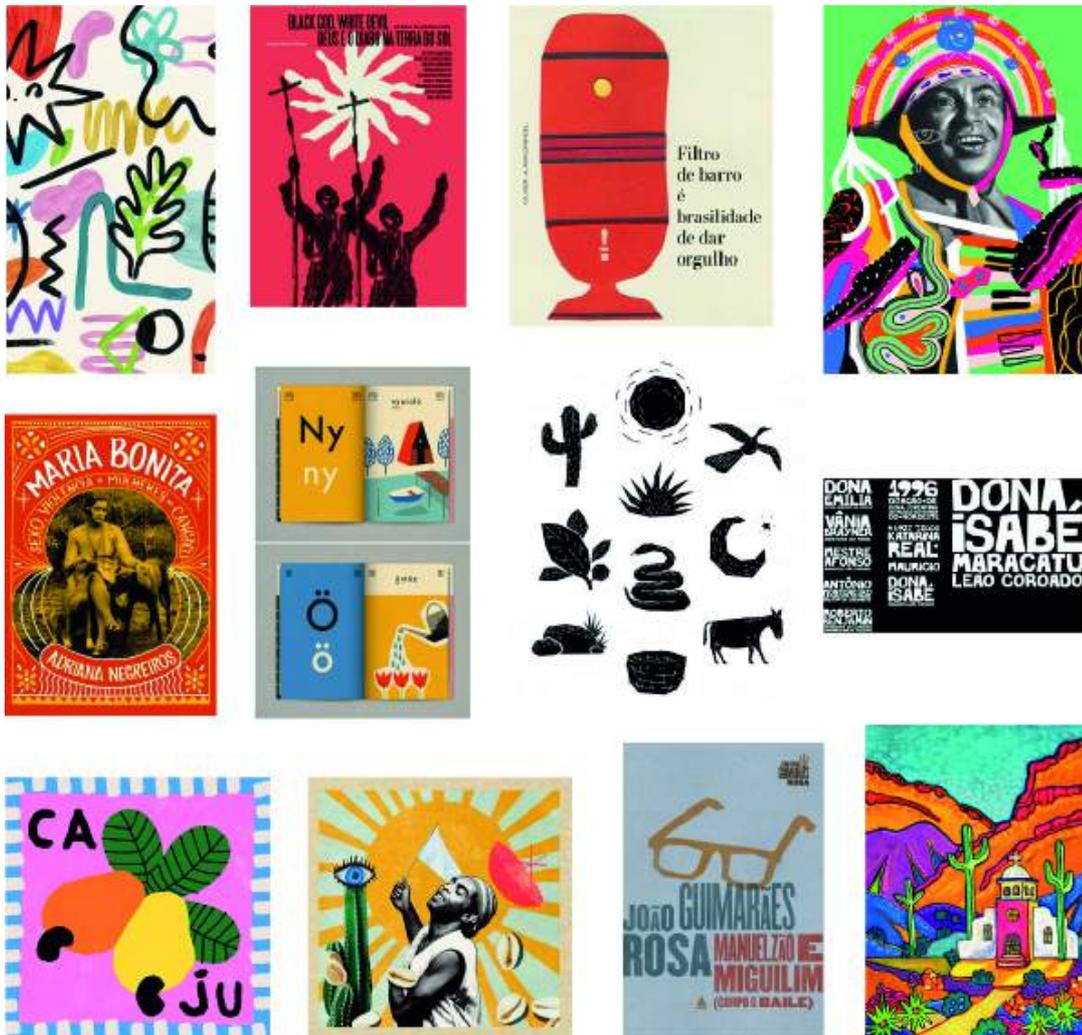
Figura 60: Dimensões das margens.



Fonte: Do autor.

O painel semântico reuniu referências visuais do universo imagético do Sertão e suas representações em diversas mídias e técnicas. No campo da tipografia, observou-se composições e famílias tipográficas relacionadas ao tema, especialmente aquelas que apresentavam foco no peso e no caráter de construção manual. Para as ilustrações, a maior referência foram as xilogravuras e seu estilo peculiar de retratação das figuras do Sertão, como a utilização de linhas retas para desenhos curvas (fruto da técnica de gravação), a solidez e simplicidade das gravuras e os elementos simbólicos mais comumente utilizados, como o sol, estrelas, flores, folhagens e animais. Já em relação às cores, foram buscadas imagens que revelassem o uso dessas figuras, geralmente representadas em preto, em composições extremamente coloridas.

Figura 61: Painel semântico.



Fonte: Do autor.

O título do livro foi construído através de uma composição de três famílias tipográficas distintas: Zantroke para “Gostinho”, uma fonte serifa slab, que se destaca por possuir terminações blocadas e quadradas; Candy Inc. para “de”, que traz um visual mais caligráfico, com textura e desgaste; e Degolite para “Sertão”, que possui estilizações em seus caracteres compatíveis com a estética geral adotada no livro.

Figuras 62 e 63: Fontes utilizadas na capa.



Fonte: Do autor.

Para os títulos do miolo do livro, utilizou-se novamente a fonte Zantroke, que possui boa visibilidade e destaque em suas aplicações no sumário e páginas de categorias, além de auxiliar na manutenção de uma unidade visual para o projeto gráfico. Para o corpo de texto, a fonte escolhida foi a Zilla Slab, que mantém características semelhantes com as demais fontes adotadas, mas tem um visual mais simplificado. Ademais, possui grande variedade de pesos o que facilita sua utilização dentro das necessidades específicas do conteúdo do texto e garante boa legibilidade.

Figuras 64 e 65: Fontes utilizadas no miolo.





Fonte: Do autor.

A paleta de cores do projeto é composta por tons de amarelo, laranja, verde, rosa, marrom e branco. A utilização do amarelo e laranja objetiva remeter ao calor e ao sol característicos do Sertão, além de estarem associadas ao estímulo do apetite, sendo a aplicação pertinente a um livro de receitas. O verde traz a ideia da diversidade natural da região e da prosperidade da vida, com a intenção de oposição à representação clichê de seca e precariedade. O rosa aparece como cor de contraste e ajuda a agregar no conceito visual vibrante, seguindo a ideia de “Sertão neon”. Marrom e branco são cores de apoio e estão presentes em detalhes mais específicos das ilustrações e elementos gráficos.

Figura 66: Paleta de cores.

#FFC23B	#E9501D	#63B87B	#E71E68	#492C16	#FEF9D7
					
C 0 M 27 Y 82 K 0	C 0 M 79 Y 94 K 0	C 64 M 0 Y 64 K 0	C 0 M 95 Y 31 K 0	C 45 M 69 Y 83 K 69	C 2 M 0 Y 22 K 0

Fonte: Do autor.

As ilustrações e elementos gráficos foram desenvolvidos seguindo uma estética manual e simplificada, com grande referência das xilogravuras. Entretanto, ao contrário da representação tradicional da técnica, as ilustrações utilizam as cores vibrantes da paleta, além de incorporar texturas e traços de tinta e lápis carvão, alinhando-se à linguagem do fazer manual. As composições tem como objetivo valorizar os ingredientes ou instrumentos da culinária sertaneja, sem apego a uma retratação completamente fiel à realidade.

Figura 67: Exemplos de ilustrações.



Fonte: Do autor.

4.2.7. Materiais e tecnologias

Os materiais adotados no processo de impressão do livro são: papel couchê brilho 150g para a capa e offset 90g para os restante das páginas do miolo.

O tipo de encadernação é o com grampo, devido à quantidade reduzida de folhas e redução dos custos de produção.

Para geração de alternativas de orçamento, foram consultadas as gráficas on-line Printi e Eskenazi. Os valores a seguir são referentes a uma baixa tiragem de impressão. No modo de impressão offset, geralmente imprime-se em larga escala. Na Printi, com as configurações disponíveis, o orçamento variou entre R\$41,80 (por unidade, pedido com 10 unidades) e R\$22,94 (por unidade, pedido com 50 unidades), considerando o maior prazo de entrega.

Tabela 4: Simulação de orçamento (Printi).

MIOLO	CAPA
Formato: 20 x 20 cm (tamanho mais próximo disponível na gráfica) Quantidade de Páginas Miolo: 56 Páginas Cores: 4x4 (colorido) Papel: Offset 90g Acabamento: Grampo Enobrecimento: Sem Enobrecimento	Formato: 20 x 20 cm (tamanho mais próximo disponível na gráfica) Quantidade de Páginas Capa: 4 Páginas Cores: 4x4 (colorido) Papel: Couchê Brilho 150g Acabamento: Refile Enobrecimento: Laminação Brilho Frente

Fonte: Do autor.

Já na Gráfica Eskenazi, o valor total estimado é de R\$972,50 para o pedido mínimo de 25 unidades, sendo R\$38,90 por unidade.

Tabela 5: Simulação de orçamento (Eskenazi).

MIOLO	CAPA
Formato: 20,5 x 20,5 cm (tamanho mais próximo disponível na gráfica)	Formato: 20,5 x 20,5 cm (tamanho mais próximo disponível na gráfica)

Quantidade de Páginas Miolo: 56 Páginas Cores: 4x4 (colorido) Papel: Offset 90g Acabamento: Grampo Enobrecimento: Sem Enobrecimento	Quantidade de Páginas Capa: 4 Páginas Cores: 4x4 (colorido) Papel: Couchê Brilho 150g Acabamento: Refile Enobrecimento: Laminação Brilho Frente
---	---

Fonte: Do autor.

4.2.8. Experimentação, modelo e verificação

4.2.8.1. Capa e contracapa

Figuras 68 e 69: Capa e contracapa.



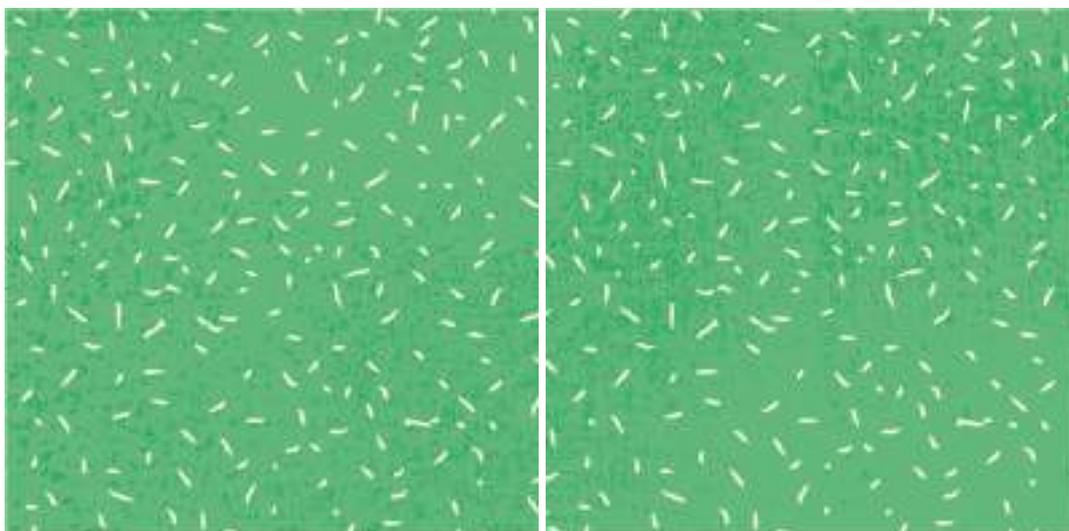


Fonte: Do autor.

A capa e contracapa foram pensadas como uma ilustração contínua, retratando uma série de ingredientes e utensílios presentes nas receitas do livro, dispostos sobre prateleiras. As cores utilizadas são as mesmas da paleta de cores adotada em todo o projeto gráfico, assim como a textura.

4.2.8.2. Folha de guarda

Figura 70: Folha de guarda.



Fonte: Do autor.

Para a folha de guarda, utilizou-se a cor verde adicionada de dois tipos de texturas, remetendo a elementos já utilizados em outras partes do projeto gráfico.

4.2.8.3. Falsa folha de rosto e folha de rosto

Figuras 71 e 72: Falsa folha de rosto e folha de rosto.

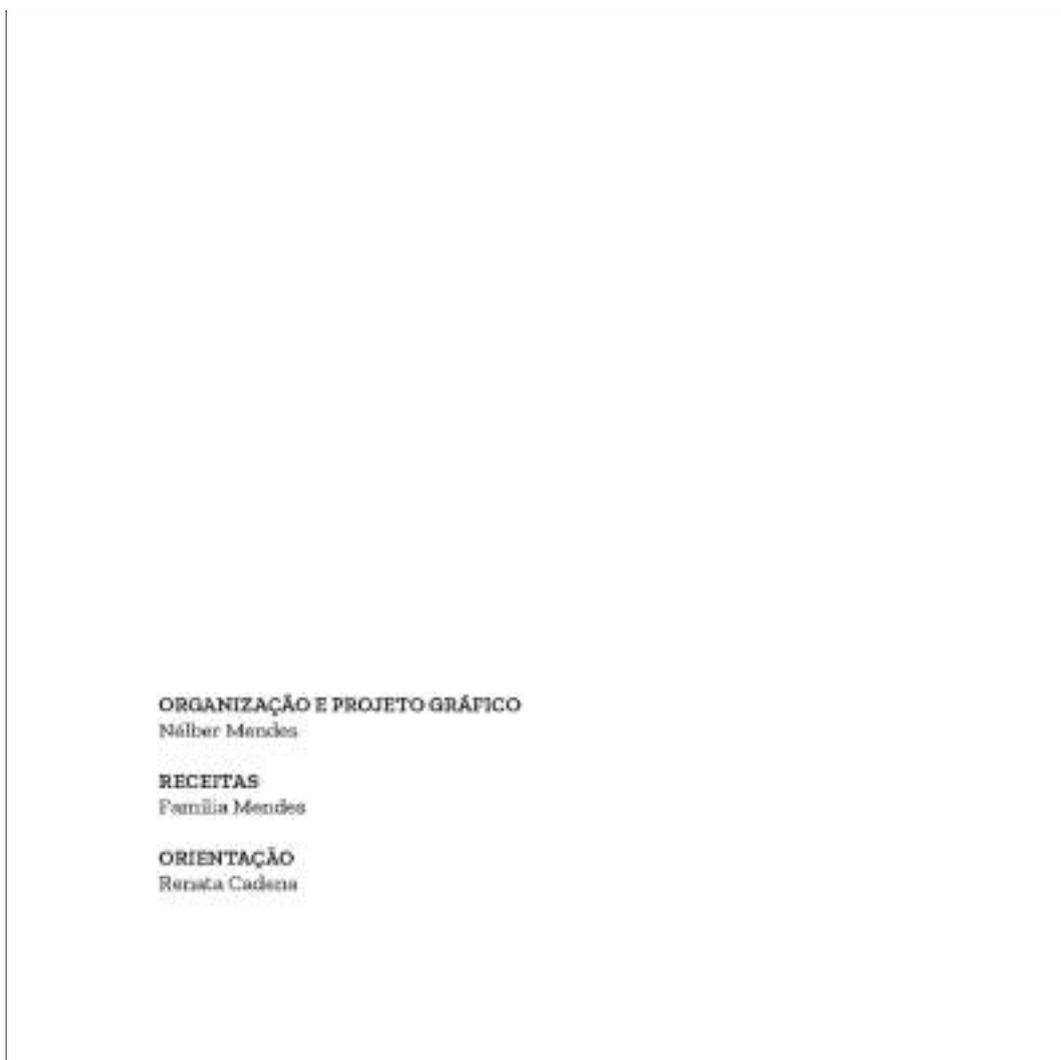


Fonte: Do autor.

Na folha de rosto, foi aplicada a versão simplificada do logotipo criado para o título do livro, acompanhada das informações de autoria, local de publicação e ano.

4.2.8.4. Expediente

Figura 73: Expediente.



Fonte: Do autor.

O expediente contém, de forma sintetizada, as partes envolvidas no desenvolvimento do livro.

4.2.8.5. Prefácio

Figura 74: Prefácio.



Fonte: Do autor.

O prefácio consiste de uma representação do mapa do Estado da Paraíba, com destaque para a região do Sertão e a cidade de Catolé do Rocha, seguida de um texto introdutório sobre as motivações e dedicatória do livro.

4.2.8.7. Divisórias de seções

Figuras 77 e 78: Divisórias de seções.



Fonte: Do autor.

As divisórias de seções consistem de duas páginas preenchidas integralmente com a cor correspondente à categoria. Os títulos utilizam a família tipográfica Zantroke e as informações no topo e na base da página a fonte Zilla Slab. Há ainda o uso de linhas de apoio, que formam uma espécie de moldura na página. A linha da base repete-se nas páginas de conteúdo, como parte do fólio.

4.2.8.8. Páginas de conteúdo

As páginas do miolo do livro contém as receitas propriamente ditas, diagramadas em composição com ilustrações. Uma página de texto padrão possui organização em duas colunas. O nome da receita encontra-se em destaque sobre uma faixa com cor de acordo com a sua categoria. Nessa faixa também estão contidas as informações de tempo de preparo, quantas pessoas comem e grau de dificuldade, acompanhada de ícones correspondentes. A organização em duas colunas possibilita separar as informações da receita: do lado esquerdo, estão os ingredientes, apresentados em formato de lista com marcadores; na direita, está o modo de preparo em texto corrido.

Figura 79: Página de conteúdo.

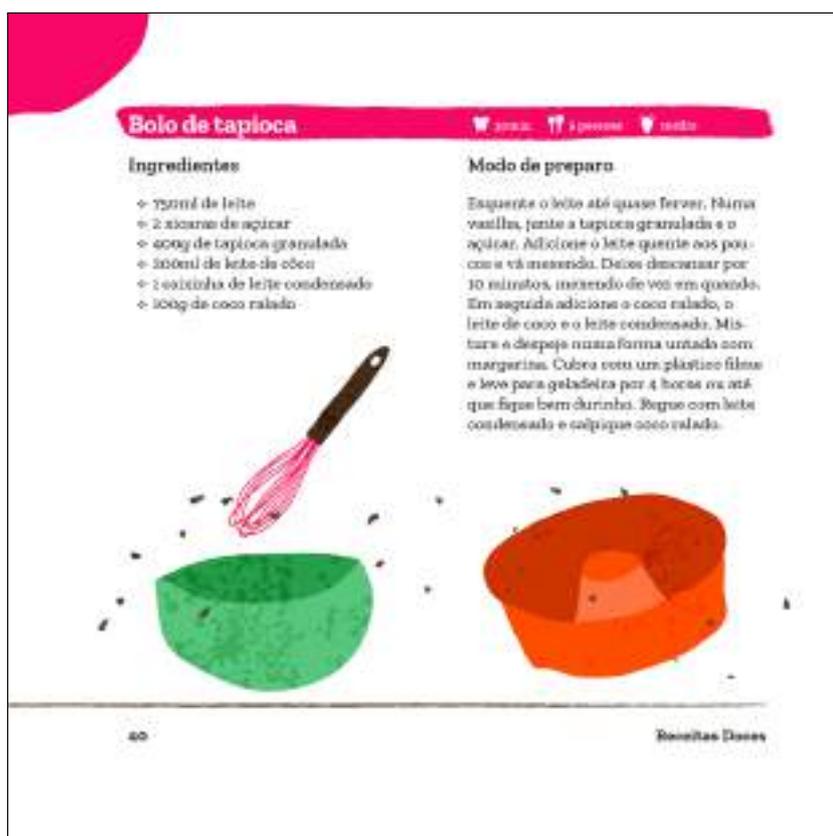


Fonte: Do autor.

A categorização das receitas no decorrer do livro ocorre através das cores. Além das faixas de títulos, também há um elemento gráfico na margem superior, que varia de acordo com a seção onde está inserido. Esse recurso facilita a identificação por parte do leitor, especialmente quando ele está folheando rapidamente. Outro elemento que se repete nas páginas é a linha de base, abaixo da qual está o número de páginas e a categoria geral das receitas (Receitas Salgadas ou Receitas Doces).

Algumas páginas, a depender do tamanho do conteúdo textual, comportam apenas uma receita, outras chegam a comportar até três. As ilustrações aparecem em vários casos inseridos nas páginas textuais, fazendo uma composição. Em outros, ocupam uma página inteira.

Figuras 80, 81, 82 e 83: Páginas de conteúdo.



Bolo fofó 🍞 🥚 🥛 🧀 🧂

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 copo de leite
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até formar um creme homogêneo. Coloque a farinha de trigo aos poucos, alternando com o leite, e vá batendo na batedeira. Em seguida, acrescente as claras batidas em neve e despeje a massa numa forma untada com manteiga e farinha de trigo. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.



Receitas Doces 41

Cuscuz com ovo 🍲 🥚 🥛 🧂 🧀

Ingredientes

- 2 xícaras de flocão
- 1 xícara de água
- Sal a gosto
- Manteiga ou margarina a gosto
- 4 ovos

Modo de preparo

Coloque o flocão em uma vasilha, adicione a água e o sal. Misture e deixe descansar por 10 minutos. Ponha a mistura para uma cuscuzeira, sem apertar a superfície. Tampe e leve ao fogo baixo por 10 minutos. Desligue o fogo, espere 3 minutos e desenforme. Prepare os ovos mexidos e misture ao cuscuz, junto com a manteiga.



20 Receitas Salgadas



Fonte: Do autor.

4.2.8.9. Colofão

O colofão, localizado ao final do livro, contém as informações de materiais, simulação de tiragem e famílias tipográficas utilizadas no projeto.

Figura 84: Colofão.



Fonte: Do autor.

4.2.9. Desenho de construção

O arquivo fechado para impressão acompanha o envio deste trabalho, como um documento separado em PDF.

4.2.10. Solução

Diante da impossibilidade momentânea de executar a impressão do protótipo e construção da boneca do livro, devido a questões financeiras, optou-se por gerar mockups digitais para visualização em escala.

Figuras 85, 86, 87, 88, 89 e 90: Mockups.







Fonte: Do autor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através do desenvolvimento deste trabalho, foi possível construir conhecimento sobre diversas áreas, desde a história e ocupação da Paraíba, às culturas alimentares do seu povo, as formas de registro de conhecimento desde os primórdios da humanidade à aplicação do Design Editorial nessa tarefa.

O objetivo geral deste trabalho foi alcançado, mesmo que ainda não tenha sido possível executar a impressão do material físico. De toda forma, o projeto gráfico está completo e poderá ser aplicado no momento oportuno. Já em relação aos objetivos específicos, o levantamento bibliográfico e pesquisa fizeram possível o entendimento dos diversos aspectos do Sertão da Paraíba. O entendimento da estrutura do livro de culinária também foi possível, principalmente devido à análise de similares realizada. Por fim, foi possível realizar o registro das receitas e entender, através do questionário aplicado, como essa cultura culinária se relaciona com a vida e lembranças das pessoas do Sertão.

A metodologia de projeto foi executada de modo satisfatório, entretanto, percebeu-se a necessidade de um método específico para a construção de livros, uma vez que várias etapas tiveram que ser adaptadas para essa realidade.

O interesse pela documentação da cultura popular e imaterial deve ser algo incentivado pelo poder público e pelas esferas educativas da sociedade, pois é através desse resgate que é possível ter acesso a um universo extremamente rico de conhecimentos. O papel das próximas gerações é de consolidar essa cultura, inserindo-a e adaptando-a à modernidade, mas sem abrir mão de sua essência. Afinal, como apontou Marcus Garvey, “um povo sem o conhecimento da sua história, origem e cultura é como uma árvore sem raízes”.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMORIM, Leonília Maria de. O homem seguiu o boi pelos sertões: a pecuária. In: GURJÃO, Eliete de Queiroz (Org.); LIMA, Damião de (Org.). **Estudando a história da Paraíba**: uma coletânea de textos didáticos. 5 ed. Campina Grande: EDUEPB, 2021.

BORGES, José Elias. Índios paraibanos: classificação preliminar. In: MELLO, José Octavio de Arruda; RODRIGUEZ, Gonzaga (Org.). **Paraíba: conquista, patrimônio e povo**. João Pessoa: Edições GRAFSET, 1993. p. 21-38

DAMASCENO, Patrícia Lopes. **Design de Jornais**: projeto gráfico, diagramação e seus elementos. Porto Alegre, 2013. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Informação) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

FONSECA, Joaquim da. **Tipografia & Design gráfico: Design e produção de impressos e livros**. Porto Alegre: Bookman Editora, 2008.

GANDRA, Alana. **Venda de livros no primeiro semestre aumenta 48,5% em relação a 2020**. Agência Brasil. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-08/venda-de-livros-no-primeiro-semester-aumenta-485-em-relacao-2020>. Acesso em: 01/09/2021.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIRÃO, Eduardo Tristão. Gastronomia vira nicho importante no mercado editorial. **Portal Uai E+**, Belo Horizonte, p. 1, 25 mar. 2013. Disponível em: <https://www.uai.com.br/app/noticia/gastronomia/2013/03/25/noticias-gastronomia,141267/literatura-gastronomica.shtml>. Acesso em: 18 dez. 2021.

GODOI, Edileide de Souza. **A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina**. 2009. 141 f. Dissertação (Mestrado em Linguística e ensino) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2009.
GURJÃO, Eliete de Queiroz (Org.); LIMA, Damião de (Org.). **Estudando a história da Paraíba**: uma coletânea de textos didáticos. 5. ed. Campina Grande: EDUEPB, 2021.

HALUCH, Aline. **Guia prático de design editorial**. Rio de Janeiro: Editora 2AB, 2013.

HASLAM, Andrew. **O livro e o designer II: como criar e produzir livros**. São Paulo: Edições Rosari, 2007.

HOCHULI, Jost; KINROSS, Robin. **El diseño de libros**. Valencia: Campgràfic, 2005.

LIMA, Joseni França Oliveira. **Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura**. Revista Estação Científica, Juiz de Fora, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. *In*: CANESQUI, Ana Maria (Org.); GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2004.

MEDEIROS, Alexandre Magno Teodosio de; BRITO, Antônio Cavalcanti de. A seca no Estado da Paraíba—Impactos e ações de resiliência. **Parcerias Estratégicas**, v. 22, n. 44, p. 139-154, 2017.

MEGGS, Philip B.; PURVIS, Alston W. **História do design gráfico**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

MELLO, José Octávio de Arruda. **História da Paraíba: lutas e resistência**. 13. ed. João Pessoa: Editora A União, 1995.

MELLO, José Octávio de Arruda. Cultura e alimentação na Paraíba: um exercício de nova história. **Ciência & Trópico**, v. 30, n. 1, 2011. Disponível em: <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/view/766>. Acesso em: 16/07/2021.

MOURA, Mônica; ZUGLIANI, Jorge Otávio. Design editorial contemporâneo na ação estética e política. *In*: ANDRADE, Ana Beatriz Pereira de et al. **Ensaio em design: investigação e ação**. Bauru: Canal 6, 2019. p. 164-205. Disponível em: <https://ensaiosemdesign.com.br/livros/ensaios-em-design-investigacao-e-acao/>. Acesso em 18/12/2021.

MÜLLER-BROCKMANN, Josef. **Sistemas de grelhas: um manual para designers**. São Paulo: Editora Gustavo Gili, 2011.

MUNARI, Bruno. **Das coisas nascem coisas**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2008.

OLIVEIRA, Bianca Santana de. Análises de livros de receitas como artefato para compreensão de conceitos de design editorial. **Revista Poliedro**, Pelotas, v. 3, ed. 3, p. 88-125, dez. 2019. Disponível em: <http://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/poliedro>. Acesso em: 15/12/2021.

OLIVEIRA, Margarida Maria Dias de. Paraíba: heróica desde os princípios. *In*: MESQUITA FILHO, Julio de. **Patrimônio e Memória**, vol. 7, n. 1. Universidade Estadual Paulista, 2011.

RIBEIRO, Ana Elisa. O que é e o que não é um livro: materialidades e processos editoriais. **Fórum Linguístico**, Florianópolis, v. 9, ed. 4, p. 333-341, 2012. Disponível

em:

<https://periodicos.ufsc.br/index.php/forum/article/view/1984-8412.2012v9n4p33>

3. Acesso em: 16/12/2021.

RODRIGUES, Elsa Filipa Reis Oliveira. **Design editorial de revistas culturais.**

Dissertação/Relatório de Estágio (Mestrado em Design Gráfico) – Escola Superior de Artes e Design, Instituto Politécnico da Leiria. Caldas da Rainha. 2013.

Anexo 1

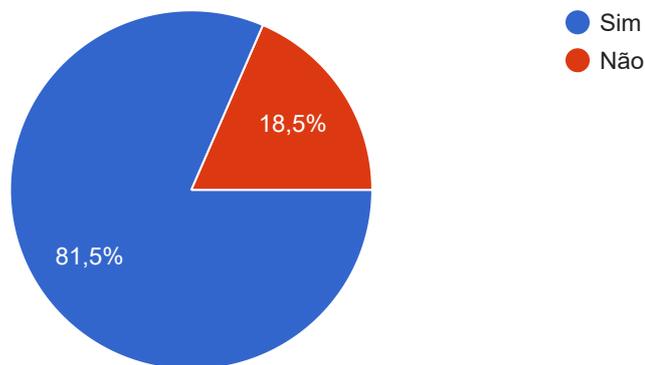
Questionário sobre a culinária do Sertão da Paraíba

27 respostas

[Publicar análise](#)

1) Você é do Sertão da Paraíba?

27 respostas

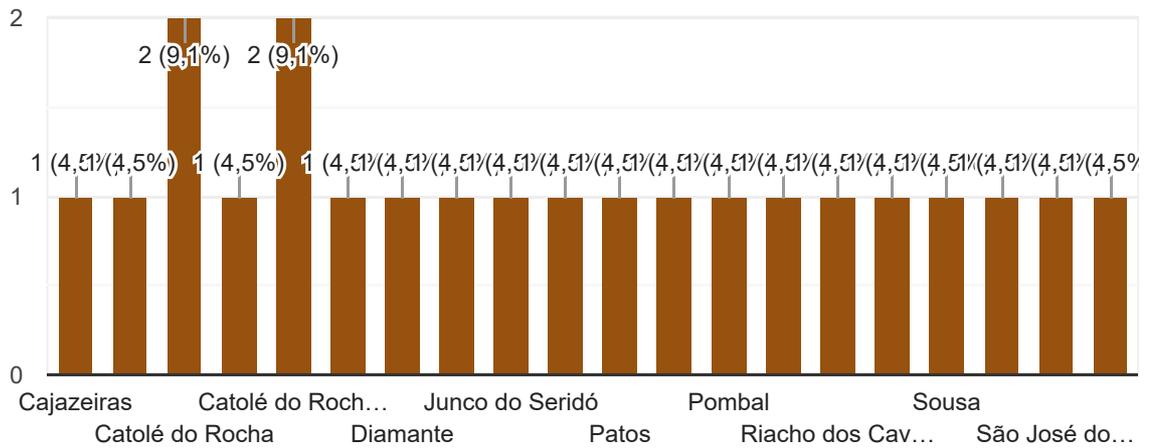


Questionário sobre a culinária do Sertão da Paraíba



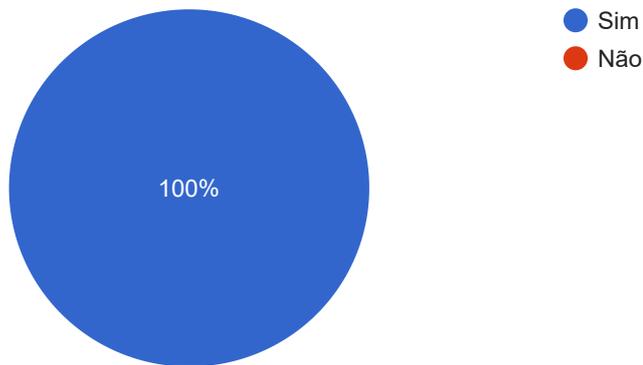
De que cidade você é?

22 respostas



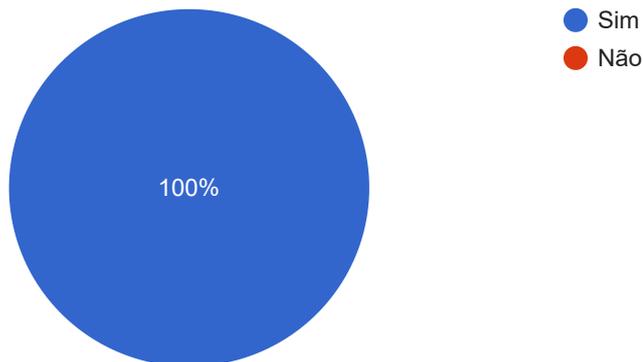
Você concorda que a culinária é um traço importante da cultura da sua região?

22 respostas



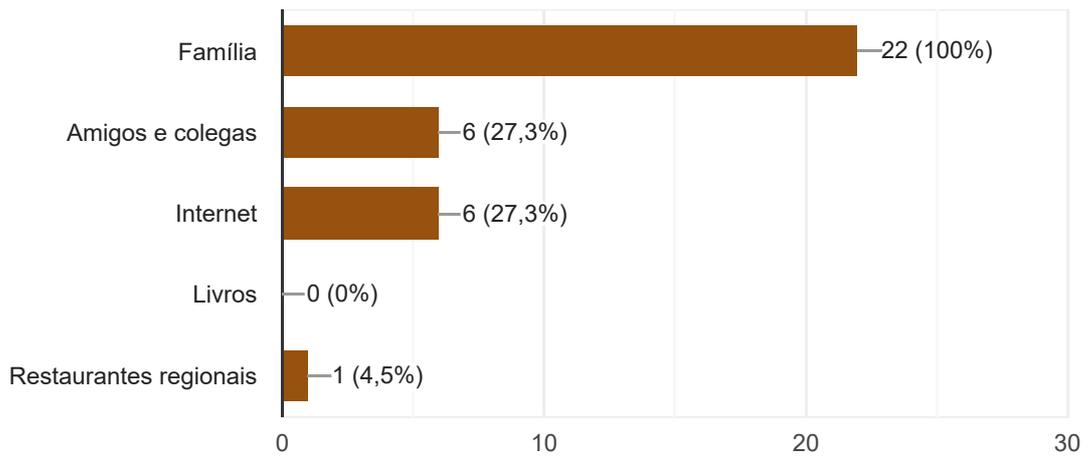
Você possui lembranças associadas a sua família e algum prato específico?

22 respostas



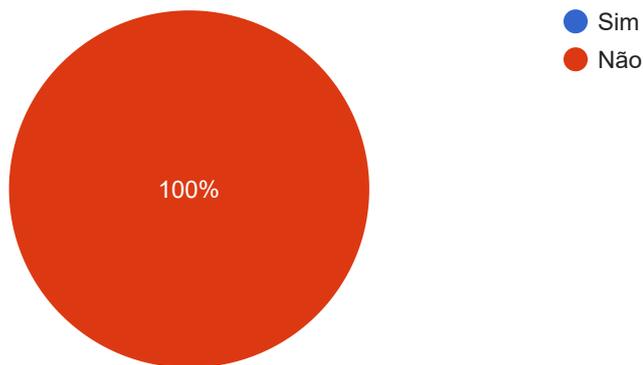
Como você tem acesso às receitas que te lembram da sua cidade natal?

22 respostas



Você já utilizou algum livro de receitas específicas do Sertão da Paraíba?

22 respostas

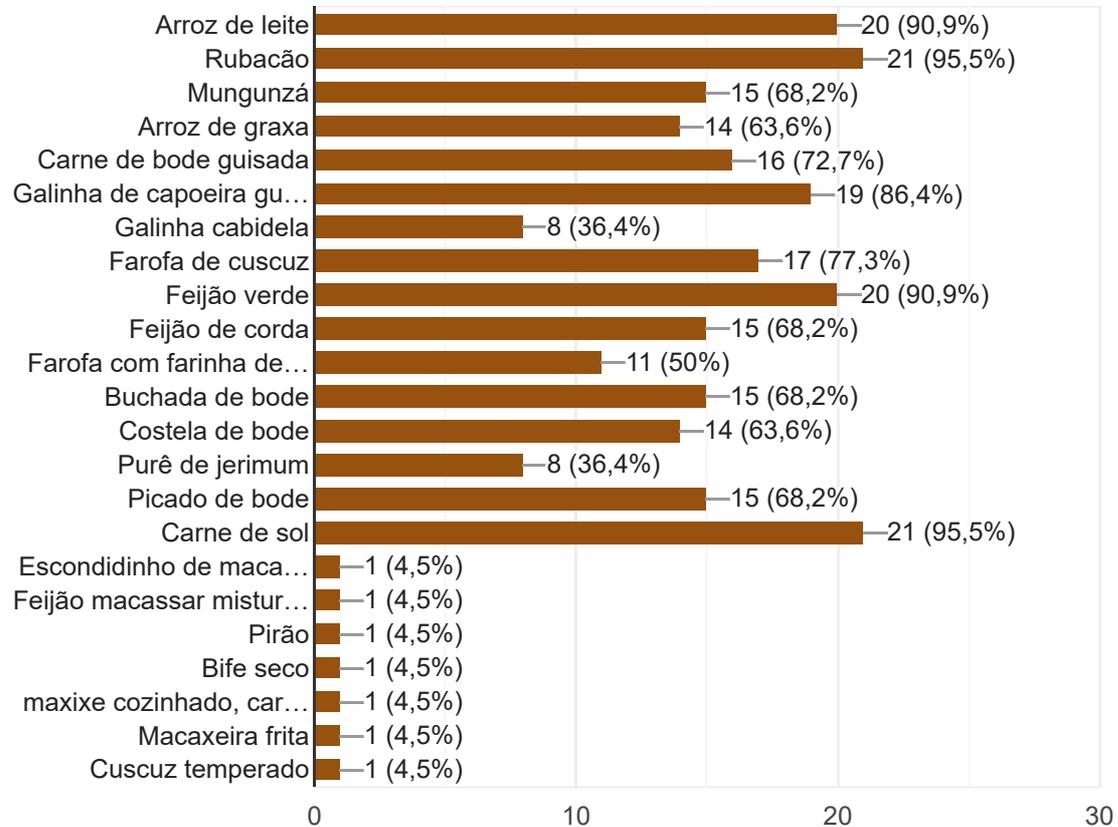


Receitas Salgadas



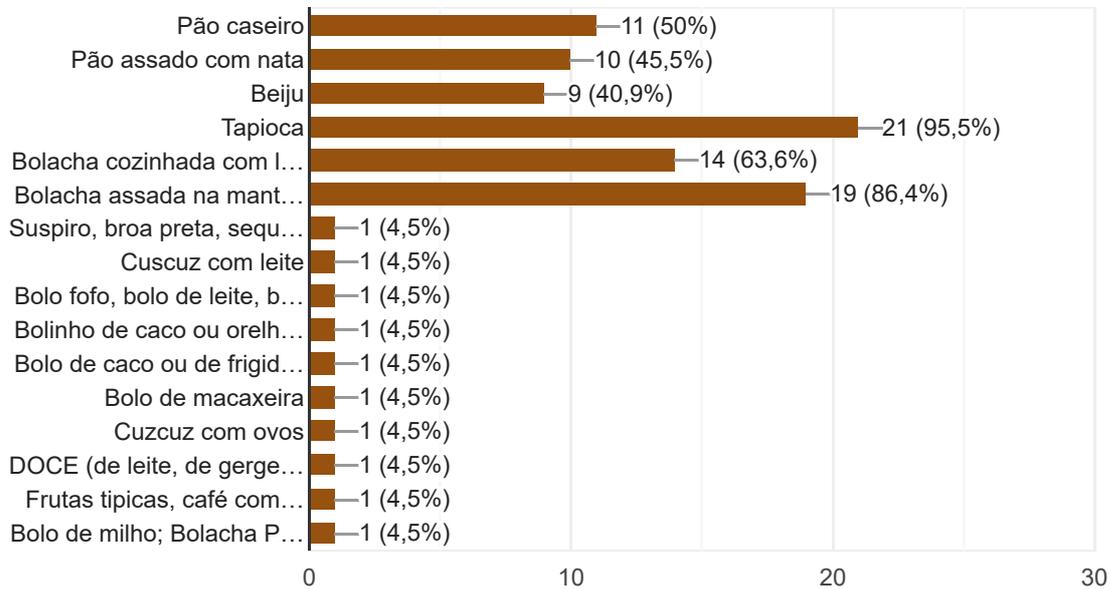
Quanto à culinária do Sertão, quando você pensa em ALMOÇO ou popularmente em COMIDA DE PANELA, quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.

22 respostas



Num CAFÉ DA MANHÃ ou LANCHE DA TARDE, quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.

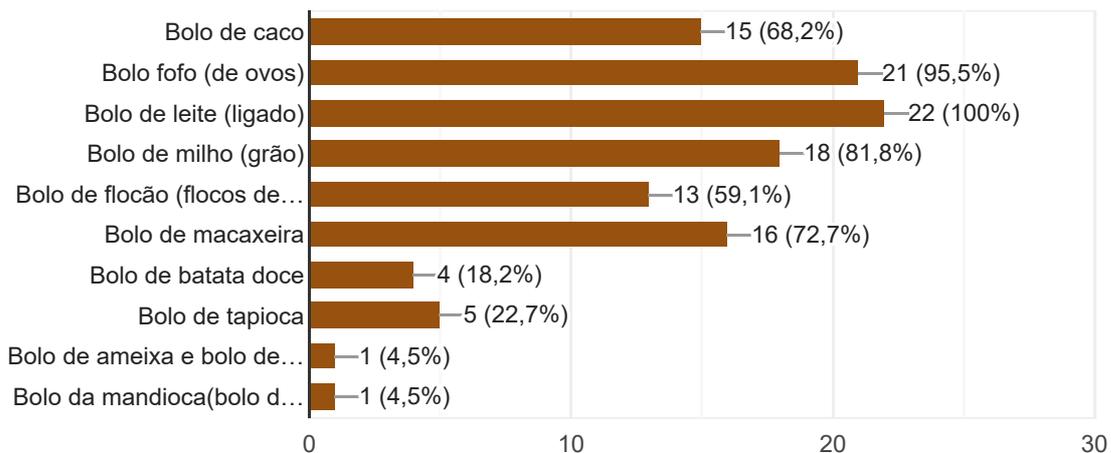
22 respostas



Receitas Doces

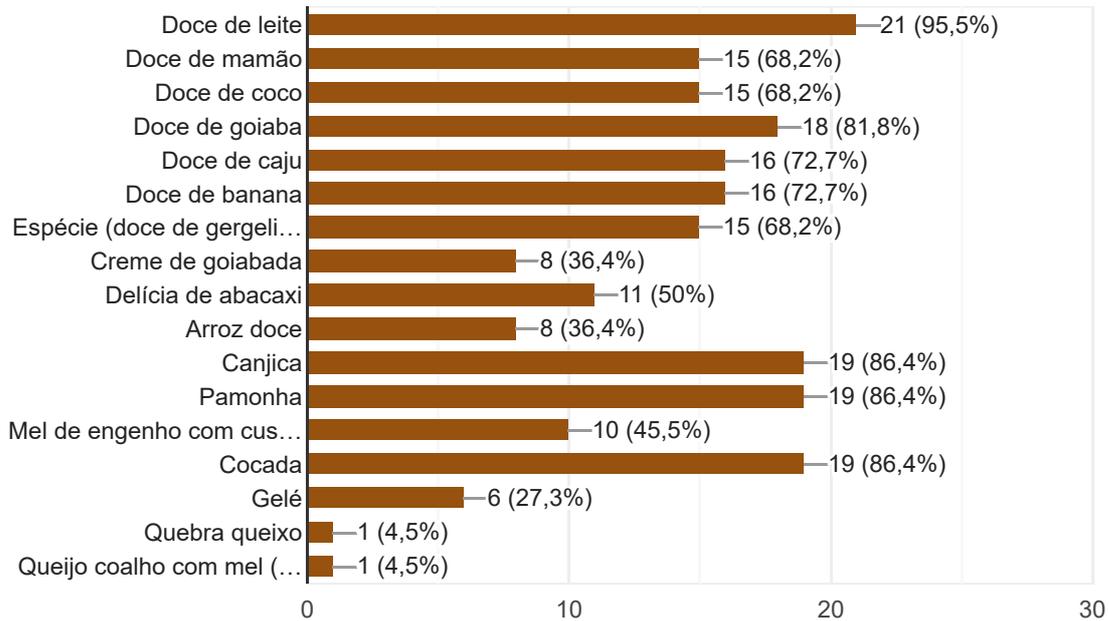
Agora em relação a BOLOS, quais tipos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.

22 respostas



Por último, SOBREMESAS. Quais pratos vêm em mente? Marque todos que reconhecer e contribua com pratos que não foram mencionados.

22 respostas



Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google. [Denunciar abuso](#) - [Termos de Serviço](#) - [Política de Privacidade](#)

Google Formulários



Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

TCC

Assunto: TCC
Assinado por: Nelber Mendes
Tipo do Documento: Projeto
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Nivaldo Nelber Mariano Mendes, ALUNO (201917010015) DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO - CABEDELLO, em 28/04/2022 20:38:30.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/04/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 501559

Código de Autenticação: e0c0667c44

