



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

**FELIPE DIAS PINTO GUARANÁ**

**GUIA DA COQUETELARIA PARA INICIANTE E AMADORES: UM ESTUDO  
SOBRE A COQUETELARIA E AS PRÁTICAS DO DESIGN EDITORIAL**

**CABEDELLO  
2022**

**FELIPE DIAS PINTO GUARANÁ**

**GUIA DA COQUETELARIA PARA INICIANTES E AMADORES: UM ESTUDO  
SOBRE A COQUETELARIA E AS PRÁTICAS DO DESIGN EDITORIAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Cabedelo.

Orientador(a): Renata Amorim Cadena

**CABEDELO**

**2022**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO

FELIPE DIAS PINTO GUARANÁ

GUIA DA COQUETELARIA PARA INICIANTES E AMADORES: UM ESTUDO SOBRE A  
COQUETELARIA E AS PRÁTICAS DO DESIGN EDITORIAL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito para obtenção do título de Tecnólogo(a) em Design Gráfico pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Cabedelo.

Trabalho avaliado na sua forma final para conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Design Gráfico do IFPB Campus Cabedelo e aprovado pela banca examinadora em 07 de Março de 2022.

**Membros da Banca Examinadora:**

Profa. Dra. Renata Amorim Cadena

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

Prof. Dr. Daniel Alvares Lourenço

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

Prof. Esp. Elaine Feitosa da Silva

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

## Cabedelo/2023

Documento assinado eletronicamente por:

- **Renata Amorim Cadena, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 16/09/2023 10:24:18.
- **Daniel Alvares Lourenco, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 18/09/2023 09:49:25.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/09/2023. 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 475406  
Verificador: b8c6b9002d  
Código de Autenticação:



Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Camboinha, CABEDELLO / PB, CEP 58103-772  
<http://ifpb.edu.br> - (83) 3248-5400

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

---

G914g Guaraná, Felipe Dias Pinto.

Guia da Coquetelaria para Iniciantes e Amadores: Um estudo sobre a coquetelaria e as práticas do Design Editorial. / Felipe Dias Pinto Guaraná. – Cabedelo, 2022.

60 f.:il.

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

Orientadora: Profa. Dra. Renata Amorim Cadena.

1. Coquetelaria. 2. Receitas. 3. Design editorial. I. Título.

CDU 655.4:641.87

---

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente à minha companheira Clarice Ramiro, pelo apoio e amor incondicional. Por acreditar em mim e nos meus sonhos, sempre me ajudando com quaisquer dificuldades encontradas no caminho.

Aos meus pais, pela minha educação, nunca medindo esforços para apoiar a mim e a minha formação.

Ao corpo docente do IFPB - Cabedelo, por serem exemplos de profissionais. Especialmente à minha orientadora Renata Cadena, que sempre recebeu minhas ideias com atenção, me incentivando a continuar seguindo em frente.

Aos meus grandes amigos Eduardo Fernandes, Melícia França e Gabriel Gonçalves por estarem sempre do meu lado nos momentos importantes da minha jornada. Um agradecimento especial a Bruno Máximo pelas ilustrações e pelo apoio na elaboração do projeto prático.

*"That's what I do. I drink and I know things."  
(Tyrion Lannister)*

## RESUMO

O presente trabalho buscou desenvolver o projeto gráfico de um livro de receitas de drinks sob a perspectiva de um amador, através do estudo a respeito da história e prática da coquetelaria – uma vez que o conteúdo do livro foi desenvolvido pelo autor deste trabalho –, bem como uma análise das práticas e bons hábitos do design editorial, especialmente tratando-se da perspectiva da diagramação de um livro de receitas. Foram revisadas técnicas e elementos importantes do design editorial, que possibilitaram a realização do material gráfico final. Para além da pesquisa bibliográfica sobre os temas mencionados, no intuito de adquirir dados que auxiliassem na construção do livro e revelasse mais sobre os padrões de consumo de drinks entre jovens brasileiros, foi realizado um teste com seis participantes envolvendo a degustação de vinte drinks feitos pelo autor deste projeto. Nesse teste, os participantes tiveram que responder um formulário a respeito das notas de sabor percebidas nos drinks. Os dados obtidos nesse teste foram submetidos a uma análise e influenciaram no conteúdo formulado para o livro. Por fim, o projeto concluiu-se com a realização do projeto gráfico do livro de receitas, seguindo a metodologia projetual de Fuentes (2006), Haslam (2007) e Apfelbaum e Cezzar (2014).

**Palavras-chave:** Coquetelaria; Livro de Receitas; Design Editorial; Design Gráfico.

## **ABSTRACT**

The present work sought to develop the graphic design of a drink recipe book from the perspective of an amateur, through the study of the history and practice of cocktail making - since the content of the book was developed by the author of this work -, as well as as an analysis of editorial design practices and good habits, especially from the perspective of a cookbook layout. Techniques and important elements of editorial design were reviewed, which made it possible to produce the final graphic material. In addition to the bibliographic research on the mentioned topics, in order to acquire data that would help in the construction of the book and reveal more about the drinking patterns among young Brazilians, a test was carried out with six participants involving the tasting of twenty drinks made by the author of this project. In this test, the participants had to answer a form about the flavor notes perceived in the drinks. The data obtained in this test were subjected to an analysis and influenced the content formulated for the book. Finally, the project ended with the completion of the graphic design of the cookbook, following the design methodology of Fuentes (2006), Haslam (2007) and Apfelbaum and Cezzar (2014).

**Keywords:** Cocktails; Cookbook; Editorial Design; Graphic Design.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - <i>Toddy Stick</i> e <i>Loggerhead</i> .	18
Figura 2 - O Mint Julep.	18
Figura 3 - As diversas ferramentas para lidar com o gelo.	19
Figura 4 - O bartender reproduzindo a técnica da mistura.	20
Figura 5 - A coqueteleira primitiva.	21
Figura 6 - A coqueteleira de três partes.	22
Figura 7 - O <i>Hawthorne Strainer</i> .	22
Figura 8 - Tipos de copos.	23
Figura 9 - Gráfico de incidência de busca do termo “coquetel” de 2015 a 2020.	24
Figura 10 - Gráfico de incidência de busca do termo “drinks com gin” de 2015 a 2020.	24
Figura 11 - Ilustração da oficina de Gutenberg	31
Figura 12 - Formatos variados de livros.	32
Figura 13 - Grid de quatro colunas.	33
Figura 14 - Exemplo de paleta para um livro de romance.	33
Figura 15 - Amostra da Univers Medium Condensed 690 Monotype.	34
Figura 16 - Capas de livros realizadas por Elaine Ramos.	38
Figura 17 - Página do livro William Morris.	39
Figura 18 - “Livros ilegíveis” de Bruno Munari.	39
Figura 19 - Espresso Martini, produzido para o teste.	42
Figura 20 - Piña Colada, produzida para o teste.	42
Figura 21 - Formulário impresso do teste.	45
Figura 22 - Percepção de doce no drink Cosmopolitan.	47
Figura 23 - Painel semântico de estética do projeto.	50
Figura 24 - Página do livro <i>The Joy of Mixology</i> .	51
Figura 25 - Página do livro <i>Bartender</i> de Entrecasa.	52
Figura 26 - Formato do livro.	53
Figura 27 - Grid do livro.	53
Figura 28 - Divisão de informação da paleta tipográfica da página.	54
Figura 29 - Família completa da fonte Redonda.	55

Figura 30 - Páginas de texto corrido.	55
Figura 31 - Páginas do drink White Russian.	56
Figura 32 - Páginas de receitas variadas.	56
Figura 33 - Páginas de divisão de categorias.	57
Figura 34 - Capa e Contracapa do livro.	57
Figura 35 - Protótipo impresso.	58

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Tipos de drink conforme modo de preparo, volume e tipo de bebida.	26
Tabela 2 - Tipos de drink conforme finalidade.	27
Tabela 3 - Drinks e composições.	43
Tabela 4 - Médias gerais do teste.	46

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>13</b>
1.1 Problema prático	15
1.2 Problema de pesquisa	15
1.3 Objetivo geral	15
1.4 Objetivos específicos	15
1.5 Justificativa	16
<b>2 COQUETELARIA</b>	<b>17</b>
2.1 Arcaica (1783-1830)	17
2.2 Barroca (1830-1885)	19
2.3 Clássica (1885-1920)	21
2.4 Coquetelaria Moderna	24
2.5 Classificação de Drinks	25
<b>3 DESIGN EDITORIAL PARA LIVROS DE RECEITA</b>	<b>30</b>
3.1 Definição e histórico	30
3.2 Elementos do projeto de design editorial	31
3.3 Tipos de projetos de design editorial	35
3.4 Projetos e designers de referência em Design Editorial	38
<b>4 METODOLOGIA DE PESQUISA</b>	<b>41</b>
<b>5 METODOLOGIA DE PROJETO APLICADA</b>	<b>49</b>
5.1 Concepção	49
5.2 Concretização	52
5.3 Controle, Avaliação e Crítica	59
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>60</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>61</b>
<b>ANEXO</b>	<b>63</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Descrito pela primeira vez em 1806 por Harry Crosswell numa publicação do jornal *The Balance and Columbian Repository*, o termo *cocktail*, ou coquetel, seria uma espécie de licor estimulante composto por qualquer tipo de açúcar, água e *bitters* (extratos alcoólicos infundidos com essências herbais, segundo o Oxford Languages). Dessa forma, a coquetelaria surge como a área da gastronomia responsável pela mistura e harmonização de bebidas alcoólicas.

Ao longo dos anos seguintes à publicação, a coquetelaria ganhou força no mundo inteiro e, com a modernidade, novos métodos foram criados e as possibilidades dentro de um bar se tornaram inúmeras. Porém, para se tornar uma área de renome foram necessários diversos estudos a respeito de autores como Jerry Thomas, conhecido como “professor” Thomas, que ficaram conhecidos por ensinar as técnicas que utilizamos mesmo após 200 anos de história desde seu surgimento.

No Brasil, existe um grande movimento de *bartenders* – como são chamados os profissionais da área de preparação de drinks – que tentam cada vez mais expandir suas técnicas e atingir o público internacional, tornando o país uma das referências na área. O país já exhibe diversas conquistas no ramo, como por exemplo, a integração da Caipirinha na lista oficial de drinks internacionais em 1995.

Entretanto, existe uma série de fatores que corroboram para a dificuldade da propagação dessa prática no país. O poder de compra da população é baixo, o que dificulta o acesso de grande parte da população a receitas de drinks clássicos. Os altos impostos dificultam a importação de inúmeros tipos de bebidas alcoólicas. Por fim, as obras mais tradicionais da coquetelaria como *Imbibe!*, *The fine art of mixing drinks*, *The Pdt Cocktail Book*, dentre outros, não estão disponíveis na língua portuguesa, o que contribui para uma elitização da informação e consequentemente de toda área.

Para perpetuar o conhecimento dos grandes autores da coquetelaria e conseguir transmiti-lo para as próximas gerações é preciso, muitas vezes, uma análise aprofundada das obras, visto que as técnicas e a cultura mudam e se desenvolvem tornando alguns conceitos obsoletos. Com o passar do tempo, o design dessas publicações também sofre, sendo necessário uma nova edição do texto e, por vezes, uma nova diagramação. Por exemplo, enquanto Jerry Thomas foi

responsável por escrever o primeiro guia para *bartenders*, David Wondrich foi responsável por reescrevê-lo anos depois fazendo as alterações e adições necessárias para que a leitura fizesse sentido nos dias atuais. Buscando na história, Wondrich foi capaz de traduzir medidas e conceitos que atualmente não são usados mais, como por exemplo a medida de um “wineglass”, referente a 5 onças, medida muito utilizada na coquetelaria.

Dessa forma, é interessante perceber a importância do design dentro de um projeto editorial. Sem ele, existiria uma maior dificuldade na leitura de uma obra, gerando um risco de que a informação não fosse bem transmitida ou que fosse perdida. Segundo Haluch (2013), um design executado incorretamente dentro de um projeto editorial pode contribuir para um desconforto na leitura, a depender de diversas circunstâncias como o tamanho dos tipos, margens, espaçamentos, etc. No final das contas, o design editorial é sobre tornar um projeto legível e útil, o que a autora chama de confortável, fazendo alusão ao local que o livro será lido, como camas e sofás, por exemplo.

Quando se fala de um livro em formato de guia, como um livro de receitas, essa importância é ainda mais acentuada. É necessário a utilização correta das diversas ferramentas do design editorial, definidas previamente por diversos autores, para que a leitura das páginas seja feita de forma eficiente, como por exemplo o uso dos grids que dividirão o conteúdo, espaçamento e margens contidas nas páginas. Dentro deste formato de livro, é necessário um dinamismo na diagramação, para que o conteúdo que se repete não se torne cansativo de ler.

É sob essas considerações que o presente trabalho se propõe a desenvolver, em formato de Livro Informativo, um guia da coquetelaria para iniciantes, amadores e entusiastas, chamado de “Manual Definitivo do Bartender Amador”, o qual espera-se ser impresso, que traz além de receitas e modo de preparo dos drinks, observações e dicas do autor sobre possíveis adaptações para o contexto nacional com base em testes conduzidos previamente. É também objetivo deste trabalho deixar evidente a importância da utilização das ferramentas de diagramação para criação de um projeto editorial de leitura efetiva e atrativa.

Para desenvolvimento do conteúdo do livro, foi feito um teste de degustação para auxiliar na seleção e tratamento do conteúdo apresentado no livro, composto por meio de pesquisa bibliográfica. Além disso, foram utilizadas metodologias de projeto como as de Fuentes (2006) e de design editorial como as de Haslam (2007)

e Apfelbaum e Cezzar (2014) para concretização do projeto prático de Design Editorial.

### **1.1 Problema prático**

Carência de conteúdo compilado sobre coquetelaria clássica em português, sob a perspectiva de um amador dentro da realidade brasileira.

### **1.2 Problema de pesquisa**

Estudar como o design editorial pode auxiliar na difusão de instruções para elaboração de drinks.

### **1.3 Objetivo geral**

Desenvolver um projeto editorial em formato de livro impresso com o tema “Manual Definitivo do Bartender Amador”.

### **1.4 Objetivos específicos**

- Estudar as técnicas, história e premissas da coquetelaria clássica.
- Estudar sobre o design de livros aplicado a receitas, em especial, a drinks.
- Trazer com o conteúdo do livro desenvolvido, observações sobre as receitas apresentadas, adequando-as para o cenário brasileiro.
- Realizar um teste de degustação para entender sobre o padrão de consumo de drinks entre brasileiros, obtendo informações para auxiliar na criação do conteúdo do livro.
- Contribuir para a difusão de coquetéis brasileiros, através do conteúdo do livro.

## 1.5 Justificativa

Datando desde 1783 a prática da preparação de coquetéis se desenvolveu consideravelmente até os dias de hoje. Porém, a cultura do *bartender* se desenvolve lentamente no Brasil, visto que o acesso a livros de conteúdo tradicional sobre o assunto não é facilmente encontrado na língua portuguesa, apesar de existirem alguns livros nacionais sobre a cultura da coquetelaria e sobre bebidas nacionais. A gastronomia é um aspecto cultural que deve ser mantido e valorizado, e o Brasil já possui um pequeno histórico de reconhecimento internacional por seus drinks, como por exemplo a caipirinha, que conforme Oda (2016) é um drink que faz parte da lista oficial de drinks da Associação Internacional de Bartenders (International Bartender Association, IBA).

Sendo uma das áreas clássicas do Design Gráfico, o estudo do design editorial é vital para a representação e difusão de informação. É graças a essa vertente que é possível fazer uma leitura funcional de algum material gráfico de grande quantidade textual. Considerando que a integração de informação textual é um processo necessário para praticamente qualquer projeto de design gráfico, fica evidente a importância do estudo aprofundado do design editorial por parte dos designers. Além disso, tratando-se de um livro de receitas onde a informação apresentada é normalmente extensa e repetida ao longo das páginas, é necessário que a organização dos blocos textuais tornem a leitura confortável ao mesmo tempo que estejam em harmonia com os grafismos da página. Dessa forma, esse trabalho contribuirá para o corpo de investigações sobre o design editorial como ferramenta facilitadora para o compartilhamento de informações, especialmente sob a vertente de livros de receitas de coquetéis.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Senac RJ, 2021), o consumo do Gin cresceu 111% em 2016 e 2017 e mais 11% em 2018 e 2019. Isso significa que existe uma grande procura por drinks, visto que o Gin não é uma bebida comumente consumida pura. Dessa forma, desenvolver um guia que tem como público alvo iniciantes e amadores, pode agregar mais ainda a esse crescimento, especialmente levando em consideração que o livro será escrito por um entusiasta amador com uma linguagem mais interpessoal, diferencial que pode criar uma conexão mais próxima com o leitor.

## 2 COQUETELARIA

A origem do termo “coquetel” é bastante discutida até hoje. Segundo Wondrich (2015), a primeira descrição do termo foi em 1806, por Harry Crosswell numa publicação do jornal *The Balance and Columbian Repository*, como uma espécie de bebida estimulante composta por qualquer tipo de açúcar, água e *bitters* (extratos alcoólicos infundidos com essências herbais, segundo o Oxford Languages).

O etimólogo Anatoly Liberman (2010) explica que existe uma teoria bastante provável de Láftman (1946) que diz que o termo “cocktail” era utilizado para chamar os cavalos que não eram puro sangue, pois seus rabos eram cortados posteriormente para identificá-los. O termo seria usado mais para frente para descrever analogamente uma bebida que era diluída ou adulterada.

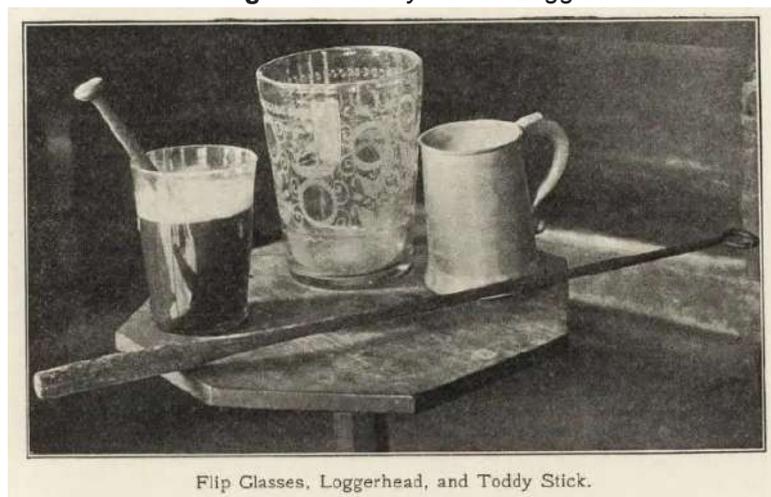
A partir do termo, a prática se desenvolveu bastante ao longo dos anos. “Se a literatura e a pintura podem ter seus anos e eras, então a mixologia também pode”, assim explica Wondrich (2015) ao definir as três principais eras dessa prática, sob a perspectiva norte-americana, onde a prática surgiu: Arcaica, Barroca e Clássica.

### 2.1 Arcaica (1783-1830)

Nos primeiros anos da coquetelaria as práticas eram bem rudimentares, não existiam uma grande quantidade de ferramentas, as receitas eram simples e os ingredientes robustos. O máximo de refino que era possível observar estava presente nas cidades mais sofisticadas, onde alguns estabelecimentos contavam com conchas de ponche de prata e algumas tigelas de porcelana.(WONDRICH, 2015)

No geral, as únicas ferramentas que um *bartender* precisava eram uma faca, um coador, um ralador de noz moscada, dentre outros um ou dois equipamentos para funções específicas. Um desses equipamentos era o “toddy stick”, uma versão antiquada de um macerador moderno, que servia para quebrar os cubos de açúcar e mistura-los aos drinks. Outra ferramenta usada era o “loggerhead”, um palito de ferro longo que era esquentado e logo depois colocado dentro dos copos com drinks para esquentá-los e fazê-los criar vapor. Nessa época ainda não era comum o acesso a gelo, o que tornava comum o consumo de bebidas alcoólicas quentes.

**Figura 1 - Toddy Stick e Loggerhead.**



Fonte: Retirado do livro Stagecoach and Tavern Days (EARLE, 1900)

Quanto aos artigos de vidro, eram básicos, contando com copos grandes, pequenos, taças de vinho e canecas para drinks quentes. As bebidas que chegavam no interior das cidades a oeste eram basicamente o whiskey e alguns runs importados das Ilhas Virgens Americanas, enquanto que nas cidades grandes eram bem comuns de serem encontradas tipos mais variados de bebidas, como gin ou o conhaque. Entre 1810 e 1820 houve um desenvolvimento considerável na arte da coquetelaria, e foram desenvolvidos alguns dos drinks que até hoje possuem popularidade no mundo todo, como o “Mint Julep” (drink com base de bourbon e hortelã) e o “Punch” (mistura de um ou mais tipos de bebidas com sucos de frutas).

**Figura 2 - O Mint Julep.**



**MINT JULEP.**

Fonte: Wondrich (2015, p. 189)

## 2.2 Barroca (1830-1885)

Segundo Wondrich (2015), nos anos que sucederam esta era, a coquetelaria mudou drasticamente. Observando os melhores estabelecimentos, essa prática era uma verdadeira maravilha da época. Um dos motivos para isso foi a chegada do gelo nas cidades, que transformou o simples *barman* numa figura artística e valorizada.

Drinks gelados já existiam para poucos, mas com o florescimento do comércio, a entrega habitual de gelo, na época em blocos, vindo da Nova Inglaterra (região nordeste dos Estados Unidos) mudou o padrão de consumo da população. Eram necessárias um maior número de ferramentas para moldar o gelo, como picadores, quebradores, sacolas de gelo, marretas, dentre outros. Foi a partir dessa época que os canudos também começaram a ser utilizados.

**Figura 3** - As diversas ferramentas para lidar com o gelo.



Fonte: Wondrich (2015, p. 58)

Por conta do uso do gelo nos drinks somado à substituição do açúcar granulado pelo xarope, o “*toddy stick*” se tornou obsoleto. O resultado disso foi a utilização de uma nova técnica para mistura dos drink: A utilização da “colher bailarina” para drinks mexidos e para aqueles que necessitavam ser “batidos” para incorporação dos ingredientes, usava-se uma técnica que consistia na troca dos líquidos entre dois copos (cerca de dez a doze vezes) até que a mistura estivesse homogênea.

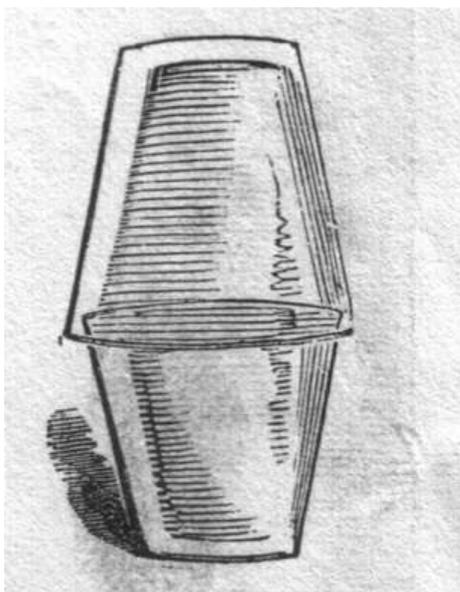
**Figura 4** - O bartender reproduzindo a técnica da mistura.



Fonte: Wondrich (2015)

Porém, como explica Wondrich (2015), este método nem sempre era confiável, devido a dificuldade de reproduzi-lo sem que a bebida fosse derramada no processo. Não muito mais tarde, em Nova Iorque, barmans começaram a utilizar um copo de circunferência maior, onde neste era possível encaixar um menor criando assim um vácuo, que resolvia o problema de derrubar a bebida. Esse instrumento ficou conhecido como “coqueteleira” e esse método é utilizado até hoje.

**Figura 5** - A coqueteleira primitiva.



Fonte: Wondrich (2015)

Foi também durante esse era, em 1856, que o humorista Charles G. Leland na revista *Knickerbocker Magazine* descreveu pela primeira vez um bartender como um “mixologista”, praticante da mixologia. Esse termo é usado para descrever os especialistas na arte da mistura dos tipos de sabores em contraste daqueles que sabem apenas reproduzir um determinado drink.

### **2.3 Clássica (1885-1920)**

Wondrich (2015) prossegue explicando que devido ao crescimento da população, a melhoria da qualidade de vida e o avanço da revolução industrial, a prática da coquetelaria começou a se tornar cada vez mais acessível para o público geral. As antigas técnicas teatrais da Era Barroca da mixologia começaram a se tornar exageradas e extravagantes demais.

A coqueteleira de dois copos começou a se tornar pouco prática, devido à eventual quebra dos recipientes e o desejo americano de melhorar as antigas ferramentas fez com que novos modelos fossem patenteados, como foi o caso da famosa “coqueteleira de três partes” que é encontrada para comprar facilmente nos dias de hoje. Em 1889, o coador também foi aprimorado, ganhando o nome de “*Hawthorne Strainer*”, ao ser adicionado uma mola ao redor das bordas do coador que permitiu que fosse encaixado em qualquer tamanho de copo.

**Figura 6** - A coqueteleira de três partes



Fonte: Wondrich (2015)

**Figura 7** - O Hawthorne Strainer



Fonte: <https://queenofsienna.wordpress.com/2018/05/08/herman-straters-hawthorne-strainer/>

O antigo “toddy stick” se tornou um macerador, surgiram dosadores de metal e novas ferramentas para espremer limões. Todas essas novas ferramentas serviram para simplificar e agilizar a arte da mixologia e torná-la mais acessível. A complexidade da prática gerou a necessidade de novos tipos de copos e vidros para receber suas criações. A partir daí surgiram diversas novas taças e copos, dos quais alguns se tornaram clássicos na cozinha moderna.

Figura 8 - Tipos de copos.



Fonte:

[https://www.diageobaracademy.com/pt\\_br/tendencias-e-dicas/dicas-e-truques/tecnicas-essenciais-de-bar-copos-e-tacas/](https://www.diageobaracademy.com/pt_br/tendencias-e-dicas/dicas-e-truques/tecnicas-essenciais-de-bar-copos-e-tacas/).

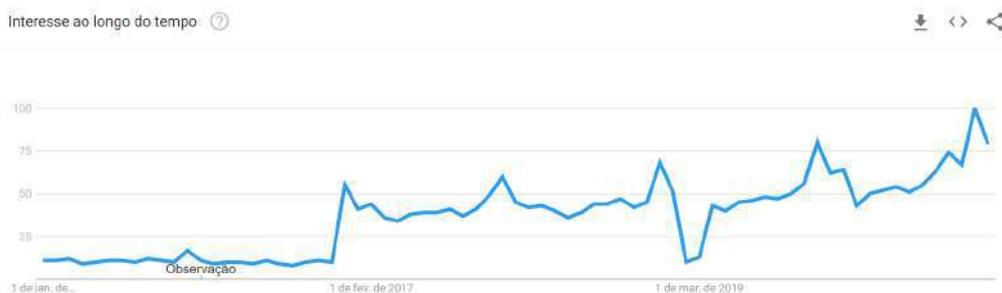
Não foram apenas as ferramentas que mudaram, as bebidas também. De acordo com Wondrich (2015), o Gin seco trouxe possibilidades diferentes do antigo maltado e doce *Old Tom Gin* (gin que era adocicado e aromatizado para mascarar o gosto picante, proveniente da limitada purificação do destilado no alambique daquele tempo). O Rum Cubano (mais leve e com menor teor alcoólico) substituiu os da Jamaica e de St. Croix (escurecidos e mais fortes devido a seu longo processo de envelhecimento em barris). Até mesmo algumas bebidas exóticas como a Vodka eram comuns de se encontrar nos bares.

A coquetelaria nesse ponto da história já incluía como seus ingredientes comuns sucos de limão, laranja, abacaxi e o grenadine (xarope de romã). Em 1920, cada técnica e ingredientes já eram extremamente similares aos usados na mixologia moderna, ainda que segundo Wondrich, alguns poucos produtos industrializados como as vodkas saborizadas ainda não eram comuns.

## 2.4 Coquetelaria Moderna

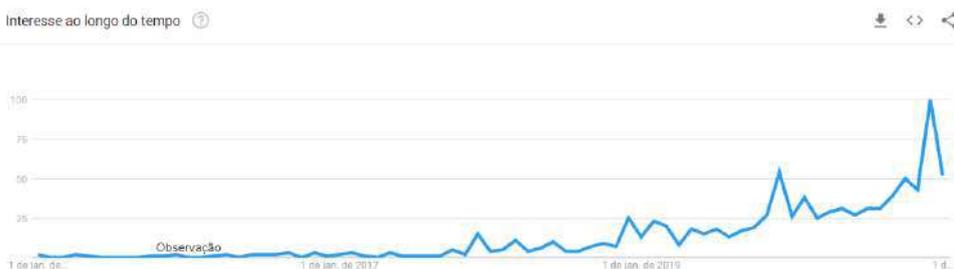
Graças aos avanços das tecnologias de informação e comunicação, com a possibilidade de difusão de conteúdos, a gastronomia como um todo tornou-se uma fonte de entretenimento na internet. A coquetelaria moderna avançou da mesma forma, sendo possível constatar diversos canais no YouTube sobre o assunto, além dos inúmeros criadores de conteúdo compartilhando suas receitas e técnicas em redes sociais. Na ferramenta Google Trends é possível consultar que no Brasil o número de busca pelo termo “coquetel” e “drinks com gin” aumentou exponencialmente de 2015 a 2020 (Figuras 7 e 8).

**Figura 9** - Gráfico de incidência de busca do termo “coquetel” de 2015 a 2020.



Fonte: Google Trends.

**Figura 10** - Gráfico de incidência de busca do termo “drinks com gin” de 2015 a 2020.



Fonte: Google Trends.

Graças a esse acesso, a coquetelaria recebe cada vez mais adeptos que, além de reproduzirem as receitas clássicas, são responsáveis por criar diversas releituras buscando o aprimoramento das mesmas, fazendo com que assim atinjam novos paladares. De acordo com Pinto e Baptista (2016) a coquetelaria nunca estaciona no tempo, ela vem se modificando e recriando sua arte. Hoje uma receita

tradicional também tem suas variações de acordo com as localidades e exigência do cliente.

No Brasil, existem algumas opções de cursos profissionalizantes na área da coquetelaria, dos mais básicos até as técnicas mais avançadas. O Senac por exemplo oferece um curso básico de preparo e serviço de coquetéis, porém este é acessível apenas nas unidades do Rio de Janeiro e São Paulo. Outra opção com uma gama maior de conteúdo especializado é realizado pela Bartender Store, loja e escola voltada para o ramo da coquetelaria, que realiza cursos periodicamente em sua unidade em Tatuapé - São Paulo. Dessa forma, a opção mais acessível de conteúdo profissionalizante ainda é a de material gratuito disponibilizado no YouTube, podendo ser encontrado uma boa quantidade de material em português de certos canais especializados, como é o caso do canal Cocktail Channel.

Segundo Pujol (2019), com a popularização dos drinks, os profissionais da coquetelaria vem sendo cada vez mais valorizados e reconhecidos. A disputa no mercado por esses profissionais é grande e eles vêm sendo considerados “chefs da coquetelaria”. Alguns desses profissionais são autodidatas que entraram em contato com a prática por puro hobby, mas hoje é possível ver uma tendência profissionalizante, trazida por cursos técnicos em instituições educacionais. A hoje chamada popularmente de “Mixologia”, já é uma disciplina reconhecida dentro dos cursos técnicos e de Tecnologia em Gastronomia, no campo da Hospitalidade.

## **2.5 Classificação de Drinks**

Graças à grande variedade de drinks que a coquetelaria moderna trouxe, advindas de ambas variações de receitas clássicas ou receitas completamente novas, além das receitas tradicionais herdadas da preservação da literatura sobre o tema, torna-se interessante para fins de melhor entendimento dos tipos de drinks a sua classificação. Conforme Barros (c2020), os tipos de drinks são divididos por modo de preparo, volume e tipo de bebida, finalidade, além dos principais grupos clássicos, definidos pelos ingredientes em sua composição.

**Tabela 1** - Tipos de drink conforme modo de preparo, volume e tipo de bebida.

Modo de preparo	Batidos		Pink Lady
	Montados		Mint Julep
	Mexidos		Rabo de Galo
Volume e tipo de bebida	Short drinks		Old Fashioned
	Long drinks		Sea Breeze
	Hot drinks		Irish Coffee
	Frozen drinks		Piña Colada

Fonte: Autor, adaptado de Barros.

**Tabela 2** - Tipos de drink conforme finalidade.

Finalidade	Estimulantes do apetite		Dry Martini
	Digestivos		Sazerac
	Nutritivos		Whiskey Sour
	Refrescantes		Tom Collins
	Estimulantes físicos		White Russian

Fonte: Autor, adaptado de Barros.

Apesar de ser conhecido pelos entusiastas do ramo, a terminologia dos grupos clássicos não é comumente utilizada quando se busca identificar drinks por suas características, e por esta razão este trabalho resumirá apenas as outras categorias de classificação. A começar por modo de preparo, que representa a técnica utilizada para realizar a receita, podendo variar entre drinks batidos, mexidos ou montados (Barros, 2018?).

- Mexidos: são drinks preparados no copo misturador, o chamado *mixing glass*. Normalmente são à base destilados, compostos por bebidas de densidades semelhantes e que não levam açúcar, sucos ou xaropes em sua mistura.
- Montados: são drinks preparados diretamente no copo onde vão ser servidos, por isso levam bebidas com densidades iguais e que se misturam facilmente.

- Batidos: são drinks preparados na coqueteleira ou outro utensílio usado para bater o coquetel, como um blender ou liquidificador. Levam bebidas e ingredientes com densidades diferentes e que não se misturam facilmente.

Em seguida, Barros (2018?) explica que sua classificação por volume e tipo de bebida varia entre *short drinks*, *long drinks*, *hot drinks* e *frozen drinks*. Essa classificação, como o nome sugere, serve para identificar o tipo de bebida em relação ao seu copo e a quantidade final do preparo.

- Short drinks: são drinks de volume médio de 50 ml e preparados com duas ou mais bebidas. Normalmente são servidos em copos *old-fashioned* ou taças *coupe*. São os drinks geralmente tomados como aperitivos.
- Long drinks: são drinks normalmente servidos em copos *Highballs* e preparados com destilados, bitters, licores e, muitas vezes, misturados com sucos de frutas, refrigerantes e bebidas gaseificadas. Por levarem bastante gelo em seu preparo, tornam-se bem refrescantes.
- Hot drinks: são drinks quentes que levam ingredientes como chocolate, café e chás. Comumente consumidos no inverno, em canecas ou xícaras grandes de café.
- Frozen drinks: drinks preparados com muito gelo e normalmente batidos no liquidificador. Possuem uma textura cremosa e lisa, sem grandes fragmentos de gelo. Levam destilados, licores, sorvetes, leite condensado e demais ingredientes doces.

Por fim, explica que a finalidade do coquetel pode ser dividida em estimulantes do apetite, digestivos, nutritivos, refrescantes e estimulantes físicos.

- Estimulantes do Apetite: são drinks preparados com a finalidade de abrir ou estimular o apetite. Normalmente são servidos antes das refeições, e podem ter sabores amargos, ácidos ou secos, levando pouco açúcar em seu preparo.
- Digestivos: são drinks que possuem alto teor alcoólico, auxiliando o metabolismo dos alimentos no processo de digestão. Costumam ser servidos

após as refeições, e podem ser preparados com licores, destilados, cremes e bastante açúcar.

- **Nutritivos:** São drinks que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, cremes, frutas e vinhos.
- **Refrescantes:** são drinks preparados com destilados, licores, bitters, refrigerantes, água ou outras bebidas gaseificadas, e que levam bastante gelo e geralmente são servidos fora do horário das refeições.
- **Estimulantes Físicos:** são drinks recomendados para climas frios por provocarem a sensação de aumento da temperatura do corpo, esses drinks são compostos por destilados, café, chás, chocolates, especiarias, entre outros condimentos especiais e podem ser drinks quentes.

### 3 DESIGN EDITORIAL PARA LIVROS DE RECEITA

#### 3.1 Definição e histórico

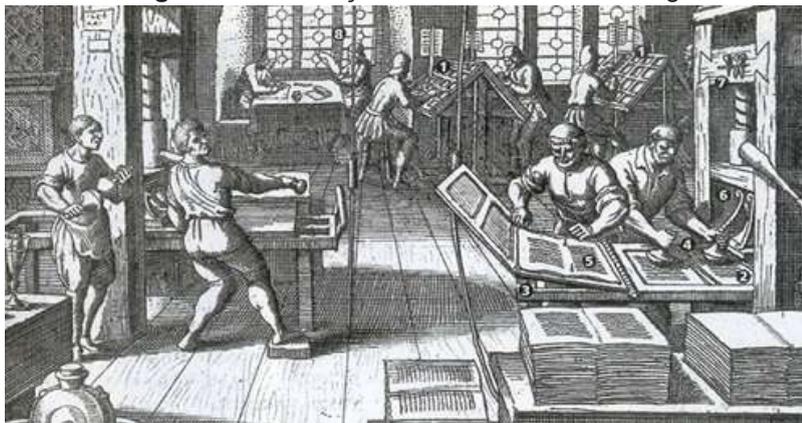
Para cumprir a premissa deste projeto de desenvolver um guia prático da coquetelaria, foi preciso realizar um estudo um pouco mais aprofundado do design editorial e seus fundamentos. Conforme o dicionário Dicio (2022), um guia é um manual que contém informações, instruções e conselhos de diversas naturezas, como guias de construção, de escola, de restaurante. Por sua vez, o design editorial é a área de especialização do design gráfico que projeta livros, revistas, jornais e outras peças que possuem como característica de distinção o volume significativo de informações (O VALOR DO DESIGN, 2003). Para Villas-Boas (1999, p. 17), pode ser entendido como

A área de conhecimento e a prática profissional específica que trata da organização formal de elementos visuais - tanto textuais quanto não textuais que compõem peças gráficas feitas para reprodução, que são reproduzíveis e que têm um objetivo expressamente comunicacional.

Assim como Louis Sullivan (1896) explica que a forma segue a função, o design editorial, assim como os demais ramos do design, trabalham esta premissa. Neste caso, o texto verbal sendo uma parte predominante de um projeto editorial, sua função primordial é exatamente a legibilidade e sua forma deve atender isso (GRUSZYNSKI, 2015). É importante salientar que a função de um projeto editorial também pode apresentar um sentido ilustrativo, devendo atender a premissa de gerar um material atrativo aos olhos e que prenderá o leitor não só pelo seu conteúdo textual.

Segundo Marra (2015), o design editorial tem início a partir de 1400 d.C. quando Johannes Gutenberg desenvolveu a prensa móvel de impressão. Essa tecnologia foi crucial para o avanço da história da comunicação escrita, pois a prensa tornava o processo de produção de materiais impressos mais ágil, fácil e menos custoso, substituindo o método antigo onde esses processos eram passados oralmente ou escritos por copistas.

**Figura 11** - Ilustração da oficina de Gutenberg.



Fonte: <https://www.e-cultura.pt/efemeride/412>.

Conforme Rees (2006), Gutenberg passou mais de 20 anos tentando construir um modelo funcional da prensa móvel, gastando toda sua fortuna e chegando a pegar uma quantidade quantidade de dinheiro emprestado do seu sócio Johann Fust, que o processou, tomando sua oficina juntamente com as cópias da Bíblia da qual Gutenberg pretendia imprimir e comercializar. Foram muitos anos até que Gutenberg tivesse algum crédito pela invenção da prensa móvel, a qual se tornou o modelo padrão de impressão ao redor do mundo pelos próximos 400 anos.

Nos anos que se sucederam, com o advento das prensas, foram impressos mais de 10 milhões de livros e o conhecimento nunca tinha sido tão acessível. O barateamento da produção contribuiu para que mais pessoas aprendessem a ler e comprar livros (Rees, 2006).

### **3.2 Elementos do projeto de design editorial**

Para o design editorial, o objetivo principal é desenvolver um layout compondo todos os elementos necessários, textuais ou não, para composição final. Esse layout deve ser pensado de forma a priorizar a legibilidade<sup>1</sup>, significando mais do que apenas a boa leitura do texto, mas como também a estética do material.

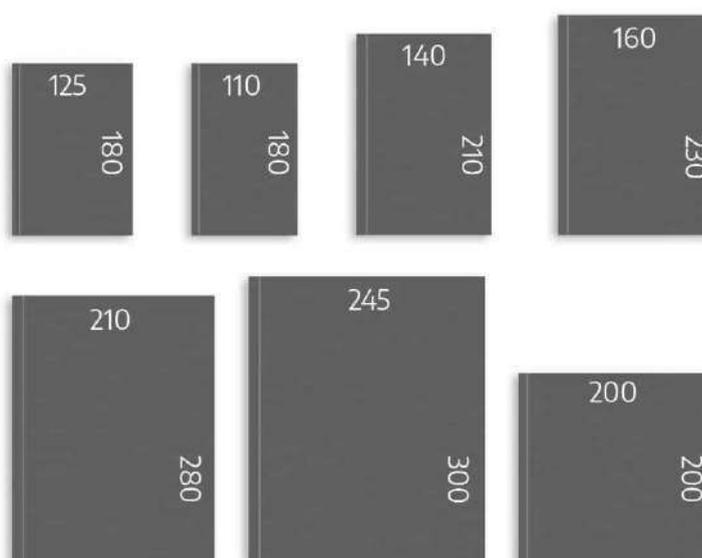
Existem diversos elementos utilizados para compor um trabalho editorial, e é com eles que é possível estruturar o projeto de maneira adequada. Haslam (2007) classifica as principais ferramentas da diagramação, são elas:

---

<sup>1</sup> Nesse projeto, entende-se por “legibilidade” a qualidade que determina a facilidade de leitura de alguma coisa.

**Formato:** É a relação entre altura e largura de uma página. Livros são normalmente projetados em três formatos, sendo eles retrato, quando a altura da página é maior que sua largura; paisagem, quando a altura é menor que sua largura; e quadrado, quando ambas as dimensões são de mesmo comprimento. O formato tem importância crucial se tratando de quesitos como a conveniência para leitura e manuseio, além da viabilidade econômica. Haslam cita o exemplo de um livro de bolso comparado a um Atlas, explicando que enquanto um precisa ser móvel e de fácil manuseio o outro deve ser consultado em uma superfície ampla devido a quantidade de informações na página.

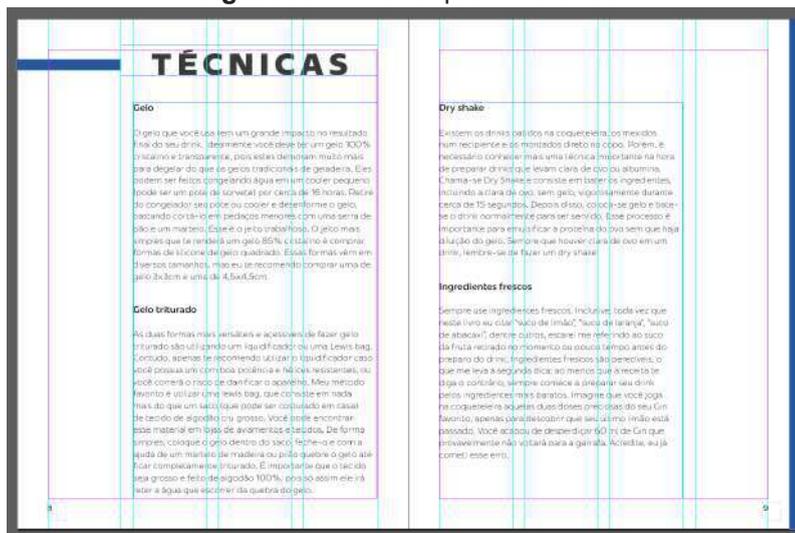
**Figura 12** - Formatos variados de livros.



Fonte: <https://capista.com.br/livros-tamANHOS-e-formatos-mais-comuns/>

**Grade:** Haslam explica que enquanto o formato define as proporções externas da página, a grade, ou grid, será responsável pelas divisões internas, definindo as posições que cada elemento ocupará. É a ferramenta que tem como função adicionar consistência ao livro, tornando todas as formas coerentes dentro do todo. O sistema básico de grade determina as larguras das margens, as proporções da mancha gráfica, o número, comprimento e profundidade das colunas, além do intervalo entre elas. Haslam também aponta que existem divergências em opiniões acerca do uso de grades, explicando que existem aqueles que dizem que utilizar o sistema é desnecessário e que limita as opções de solução visual.

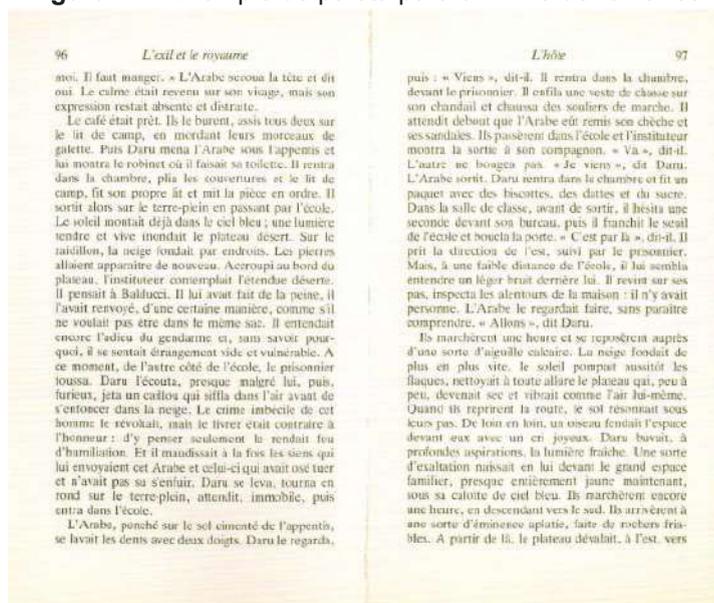
Figura 13 - Grid de quatro colunas.



Fonte: Autor, 2022.

**Paleta Tipográfica:** Em seguida Haslam explica que a paleta tipográfica diz respeito a como o texto será alinhado dentro da grade e de como os espaços verticais e horizontais serão usados. Essa ferramenta é importante para garantir que o leitor esteja confortável com o sistema de disposição de texto utilizado, permitindo que ele progrida de forma suave na leitura. A paleta tipográfica tem como função definir detalhes como quebra de linha, avanço dos parágrafos, recuos de linha, alinhamento dos textos e os espaços entre as palavras.

Figura 14 - Exemplo de paleta para um livro de romance.



Fonte: O livro e o designer II, 2007.

**Tipo:** Por fim, Haslam conclui que o Tipo diz respeito às letras individuais, a sua pontuação e número. Em seguida, Haslam explica os diferentes tipos de sistema para definição do tamanho da fonte, depois explica detalhes a fundo de sua medição, como o fato de seu tamanho deve ser medido pelo corpo e não pelo seu tipo, pois fontes diferentes ocupam diferentes espaços. O tipo deve ser pensado com base em características como o público leitor, o material, proposta e formato do livro.

**Figura 15** - Amostra da Univers Medium Condensed 690 Monotype.



Fonte: O livro e o designer II, 2007.

Apfelbaum e Cezzar (2014), apesar de exemplificar em formato de revista, também apontam os principais elementos do design editorial. Alguns destes elementos coincidem com os elementos já apontados por Haslam (2007), como o Formato, Layout, Anatomia e Tipografia, porém as autoras fazem a adição dos elementos Tempo, Identidade, Arte, Protótipo e Produção. Apesar de ser interessante apontar os elementos Tempo e Identidade, é importante lembrar que se tratam de elementos destinados a publicações periódicas, como as revistas.

- Tempo: É a frequência de publicação de uma obra. Esse elemento dita quanto tempo será gasto na produção da publicação e por quanto tempo o material será relevante, podendo variar de um minuto a um ano.
- Identidade: É o elemento que permite atribuir qual o autor da obra. É um elemento importante pois em publicações periódicas é comum que haja múltiplos autores para as diferentes matérias apresentadas.

- Arte: Assim como o conteúdo escrito deve ser escolhido, comissionado e editado, todo conteúdo visual da diagramação precisa ser também. É o elemento atribuído para a direção de arte de uma publicação, onde é importante que o material gráfico seja desenvolvido em harmonia com o conteúdo da publicação.
- Protótipo: É um elemento de testes que garante que a publicação esteja dentro dos conformes da impressão final.
- Produção: É o elemento que indica a produção e impressão final. É importante que o designer tenha conhecimento dos elementos do processo prático da produção, pois só assim será possível desenvolver o material de forma adequada ao formato de impressão.

### 3.3 Tipos de projetos de design editorial

Com os principais elementos do design editorial definidos pelos autores, é importante sintetizar o tipo de documento que o material será publicado. Como já citado por Gruszynski (2015), um projeto editorial pode ser realizado no formato de livros, revistas ou jornais. Entretanto, em 2003 a Associação de Designers Gráficos (ADG) ao publicar *O valor do design* incluiu outras categorias, ao explicar que projetos de websites e CD-ROMS são nada mais que projetos editoriais em outra mídia. Isso se dá pela semelhança no problema base dos projetos, que é organizar uma grande quantidade de informação de uma maneira lógica e coerente.

No quesito de tipologia, Hochuli e Kinross (2005), descrevem as mais comuns, das quais apontam serem os tipos comumente encontrados nas livrarias. Explicando que outros métodos falham em tratar de elementos isolados dentro de um tipo de uma obra literária, eles apontam 12 tipos diferentes de obras literárias, além de algumas exceções e obras experimentais. Esses tipos são:

- Romances e Contos: Um formato manejável e relativamente pequeno de 45 a 65 caracteres por linha e de tipos legível, atemporal, de corpo grande e de espaçamento ajustado.
- Poemas: Semelhantes aos Romances e Contos em termos da manejabilidade e legibilidade, mas diferindo na composição das páginas, alinhamento e espaçamento dos caracteres.

- Roteiros: Um formato que serve tanto para modelos roteiros teatrais mais clássicos quanto para roteiros modernos, que tem como características a clareza na informação e sequência de leitura definida.
- Bíblias: Um modelo que pode variar em forma e tipografia mas que tem como objetivo textos e utilização teológica, com epígrafes detalhados e versículos numerados.
- Literatura ilustrada: É um modelo que busca harmonizar a tipografia com as ilustrações, sendo este um modelo de difícil execução devido a dificuldade de atingir coerência entre o tipógrafo e o ilustrador.
- Livros de arte: É um formato que serve para expor desenhos, gravuras, pinturas, esculturas e fotografias da maior forma possível para que estes possam ser apreciados com detalhes.
- Livros Informativos: É um tipo de categoria difícil de definir por possuir uma ampla gama de informações. Podem incluir livros de imagens e fotos com tanto que o texto que acompanha possua quase tanta importância com as imagens, ou vice-versa.
- Livros científicos: É um formato para conteúdos científicos e de cunho crítico, que deve ser organizado com uma hierarquia mais robusta que os demais modelos.
- Livros de referência: Um formato basicamente para dicionários e enciclopédias que são usados quase exclusivamente para consultas rápidas.
- Livros escolares: Um formato de livro para ser apresentado em escolas e que por seu cunho de leitura "obrigatória" deve ser mais atrativo que o normal para chamar a atenção do aluno que normalmente não escolheu por conta própria esse tipo de leitura.
- Livros ilustrados e Literatura infantil: Um formato de livros ilustrados e com pouco texto que tem como objetivo ensinar alfabeto para crianças. É um formato que acompanha as fases iniciais e intermediárias da aprendizagem da criança.
- Livros bibliófilos: É o formato para classificar os livros advindos das prensas clássicas inglesas e alemãs que possuem formato e diagramação bem definida, com harmonia impecável entre tipografia e ilustração.

- Exceções e Experimentações: Os autores explicam que existem exceções que fogem do apresentado nas 12 categorias, como Atlas, Livros de música, Caderno, entre outros modelos experimentais e de forma única.

Segundo a definição do dicionário Oxford Languages um livro de receita é um livro que contém receitas e outras informações a respeito do preparo de algum alimento. Portanto, além da conclusão do que um livro de coquetéis se adequa ao gênero de livro de receita, também é possível através da classificação de Hochuli e Kinross (2005), concluir que a tipologia de livros que mais se enquadra com projeto atual é o de Livro Informativo.

Tratando-se de um projeto editorial, onde a organização funcional das informações é vital, livros de receitas e os demais guias culinários precisam fornecer uma maior “praticidade” na leitura visto que este é um gênero de livro muitas vezes utilizado para pesquisas rápidas, onde o leitor utiliza o mesmo durante seu dia-a-dia em busca de uma determinada receita ou técnica. Dessa forma, faz-se necessário para a idealização de um material deste nicho o uso das ferramentas adequadas.

Uma dessas ferramentas é a classificação do material e suas peculiaridades, pois na intenção de alcançar os objetivos do projeto editorial, é preciso entender melhor o tipo de material que está sendo realizado e a que função se propõe. Na busca por esse entendimento é possível analisar algumas características a respeito de livros de receitas, como por exemplo suas semelhanças com o catálogo.

Entendem-se por catálogo artefatos editoriais que possuem estrutura semelhante a dos livros, no que se refere às partes do livro (extra, pré-textual, textual e pós), como também ao tipo de encadernação, que dependendo do volume de páginas, também pode ser semelhante ao livro. Para justificar uma catalogação, é determinado um número mínimo de 15 artefatos. Os artefatos catalogados podem ser apresentados através de fotografias, mas também podem ser ilustrados ou trazerem amostras, como catálogos de temperos, óleos essenciais e incensos (WAECHTER, 2019).

Os catálogos, por sua vez, possuem classificações relativas ao tipo de material que estão listando. Um livro de receita se encaixa na função de um catálogo classificatório, que segundo Waechter (2019), tem como objetivo listar itens com referência a uma classificação estabelecida. Neste projeto a classificação diz

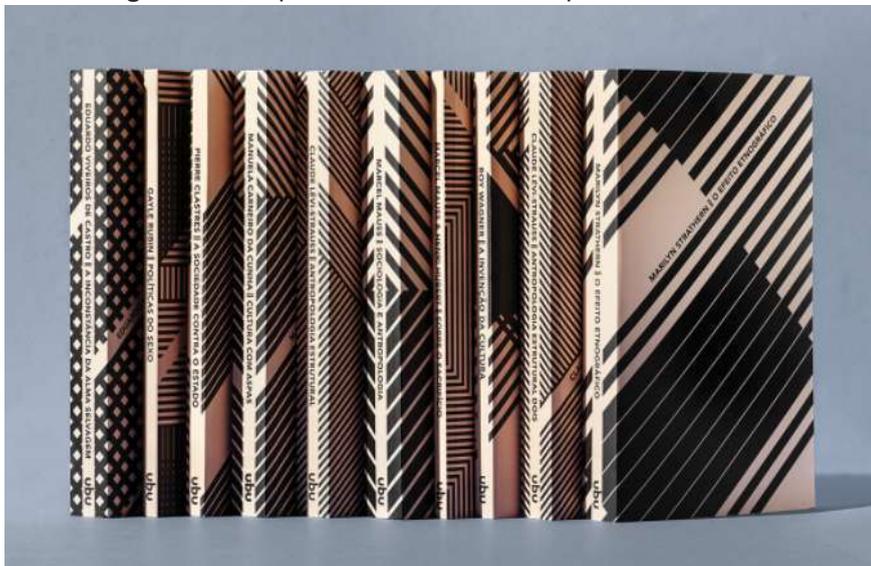
respeito a listagem e divisão dos drinks por tipos de bebidas alcoólicas e é sob essa perspectiva que o livro será construído.

### 3.4 Projetos e designers de referência em Design Editorial

A impressão se tornou uma prática difundida e grandes gráficas foram surgindo em diversos países, como é o caso da italiana *Aldine Press*, que foi responsável pela impressão de textos raros e clássicos como os de Platão e Aristóteles em grego e latim, como também pela criação do tipo itálico.

Gráficas como esta foram responsáveis por difundir as práticas utilizadas até hoje por grandes nomes da tipografia. No Brasil, por exemplo, temos grandes destaques como a designer paulista Elaine Ramos, editora de arte da editora Cosac Naify por 11 anos, responsável por desenvolver centenas de obras consagradas, chegando a ganhar prêmios como o Aloísio Magalhães (Fundação Biblioteca Nacional) e o Jabuti (Câmara Brasileira do Livro) por alguns desses trabalhos.

Figura 16 - Capas de livros realizadas por Elaine Ramos.



Fonte: <https://eyeondesign.aiga.org/train-as-an-architect-work-as-a-book-designer/>

Outro nome nacional de destaque é do designer Gustavo Piqueira, conhecido por seus livros que misturam livremente texto, imagem e design, que conta com cerca de 30 obras autorais publicados e um portfólio de mais de 500 prêmios internacionais em design gráfico. Um de seus diversos trabalhos é a coletânea

William Morris - Sobre as Artes do Livro, onde Piqueira trabalha com um editorial em conjunto com o vasto material iconográfico do artista.

**Figura 17** - Página do livro William Morris.



Fonte: <https://www.gustavopiqueira.com.br/william-morris>

Internacionalmente existem diversos nomes importantes para o design editorial, como por exemplo do designer italiano Bruno Munari, que apesar ter se especializado em livros infantis, se tornou referência no ramo, colaborando intensamente com a produção gráfica e editorial ao revolucionar a linguagem de livros. Seu conceito de “livro ilegível” foi usado para definir seus projetos que utilizavam apenas da visualidade dos recursos gráficos, sem utilizar necessariamente o texto, de forma a criar dinamismo em livros infantis desenvolvendo melhor o aprendizado da criança. Munari abriu portas para a utilização do design editorial na educação e seu processo é aplicado até hoje no mundo todo (BALBI, 2019).

**Figura 18** - “Livros ilegíveis” de Bruno Munari.



Fonte: <https://sites.google.com/site/prelivros/>

Por fim, após entender as principais ferramentas do design editorial e a tipologia e características do tipo de projeto que está sendo desenvolvido, é dado início ao processo de execução, onde serão postos em prática uma metodologia projetual capaz de organizar os processos.

## 4 METODOLOGIA DE PESQUISA

Conforme Lakatos e Marconi (2003), a Metodologia Científica é a prática de introduzir o discente ao mundo dos procedimentos sistemáticos e racionais, que são a base da formação do estudioso e do profissional. A leitura, por sua vez, é um fator decisivo de estudo, pois com ela é possível ampliar os conhecimentos de forma a melhorar o entendimento do conteúdo das obras. Dessa forma, para a realizar a fundamentação teórica deste projeto adequando-o aos processos científicos, foram realizadas pesquisas bibliográficas em busca de material sobre a história da coquetelaria, categorização e práticas, como também sobre as práticas e definições do design editorial.

Graças aos trabalhos prévios de historiadores dedicados a traçar a linha histórica da coquetelaria, como David Wondrich, é possível obter acesso a informações datadas do século 19, sejam escritas ou não, pelos pioneiros do ramo, os chamados *Barkeepers*. Além disso, foi possível determinar pilares e boas práticas do design editorial que possibilitaram entender o cunho do guia culinário proposto e como poderia ser realizado.

Em seguida, foi realizado um teste que contou com a experimentação de 20 drinks acompanhados de um questionário. O objetivo do teste foi de auxiliar no processo de seleção do conteúdo do guia a ser realizado, como também uma forma de compreender mais sobre o tema trabalhado. O teste aconteceu em 2 dias, e reuniu 6 participantes de 21 a 29 anos de idade e com baixa familiaridade com os drinks apresentados. Esses participantes provaram cada um dos drinks servidos e, em seguida, responderam a um questionário sobre cara drink.

O teste teve duração de 6 horas em cada um dos dias, em que os drinks foram servidos um após o outro. Foram feitas pausas entre os drinks e, nelas, foi servida água com gás com o intuito tanto de regular a hidratação dos participantes, como também para limpar o paladar para o próximo drink, pois conforme Gerlach (2017), a água gaseificada serve para limpar e ativar as papilas gustativas.

Por haver preocupação com a segurança sanitária na realização, o teste contou com todos os participantes vacinados com duas doses contra a COVID-19. Além disso, aos participantes foram garantidos canudos descartáveis para a experimentação dos drinks, reduzindo a possibilidade de contato indireto advindo do compartilhamento dos copos.

Os drinks foram todos preparados pelo autor deste trabalho e servidos em série, e em seguida registrados em foto para possível utilização futura no projeto. Todos os ingredientes frescos utilizados foram adquiridos no mesmo dia da realização do teste, assim como todos os outros insumos produzidos, como xaropes e sucos, visando manter a qualidade das receitas.

**Figura 19** - Espresso Martini, produzido para o teste.



Fonte: Autor, 2022.

**Figura 20** - Piña Colada, produzida para o teste.



Fonte: Autor, 2022.

Ademais, a seleção dos drinks visou abranger diferentes categorias, como as já vistas no capítulo de categorização, bem como priorizou receitas já previamente testadas pelo autor. A seguir uma tabela dos drinks servidos e sua composição básica:

**Tabela 3 - Drinks e composições.**

<b>Drinks do experimento e suas composições básicas.</b>	
<b>Drinks</b>	<b>Composição</b>
Bees Knees	Gin, Mel e Limão.
Pink lady	Gin, Brandy, Limão, Grenadine e Clara de ovo.
Daiquiri	Rum, Limão e Xarope simples.
Cosmopolitan	Vodka, Triple Sec, Limão e Suco de cranberry.
Espresso Martini	Vodka, Licor de café, Café espresso e Xarope de demerara.
Old Fashioned	Bourbon, Xarope de demerara, Angostura bitter e Laranja.
Mint Julep	Bourbon, Xarope simples, Hortelã e Angostura bitter.
White Russian	Vodka, Licor de café, Creme de leite, Angostura bitter e Xarope simples.
Whiskey Sour	Bourbon, Limão, Xarope simples e Clara de ovo.
Bramble	Gin, Limão, Crème de Cassis e Xarope simples.
Cajuína Overdrive	Cachaça, Caju, Açúcar, Angostura bitter e Peychaud's bitter.
Caipirinha	Cachaça, Limão e Açúcar.
Pina Colada	Rum, Creme de coco e Abacaxi.
Sea Breeze	Vodka, Suco de cranberry e Suco de grapefruit.
Sazerac	Bourbon, Cognac, Absinto, Xarope simples e Peychaud's bitter.
Rabo de Galo	Cachaça, Cynar e Vermute doce.
Macunaíma	Cachaça, Limão, Xarope simples e Cynar.
Gin Tônica Hibisco	Gin, Água tônica e Xarope de hibisco.
Painkiller	Rum, Suco de abacaxi, Suco de laranja e Creme de coco.
Mai Tai	Rum Gold, Triple Sec, Xarope Orgeat, Suco de limão e Xarope simples.

Fonte: Autor, 2022.

Por sua vez, o questionário teve o propósito de investigar a percepção que os participantes possuem dos drinks, com relação ao paladar. Por se tratar de um guia escrito por um entusiasta amador voltado para outros amadores, foram escolhidos participantes que não tivessem conhecimento sobre os drinks apresentados e servidos. Os critérios utilizados no formulário foram explicados para os participantes no início do processo do teste para que ficasse claro do que se tratava. Além disso,

os participantes foram aconselhados a responder o questionário antes de comentar com os outros membros, evitando possível influência nas notas.

Entendendo que a percepção de sabores pode variar entre doce, salgado, azedo, amargo e umami (ELMAN, SOARES E SILVA, 2010), os critérios do formulário foram pensados de forma a atender os principais sabores que os drinks compunham. Além disso, em 2020 o site *Moody Mixologist* fez uma publicação com objetivo de expandir os tipos básicos de sabores percebidos ao se tomar um drink. Foi então realizada a adição dos critérios Percepção Alcoólica, Adstringente e Temperatura Percebida.

Com o objetivo de manter o simples entendimento e levando em consideração a baixa familiarização dos participantes com degustações do tipo, os critérios utilizados no formulário foram simplificados em: Seco/Doce, Percepção Alcoólica, Encorpado/Cítrico, Suave/Amargo, Chance de repetir e Nota geral. Os critérios formavam uma escala de 1 a 9, sendo nota 9 a percepção máxima, nota 1 a percepção mínima ou oposta e nota 5 para neutralidade na percepção. Todas as notas a serem avaliadas foram explicadas aos participantes e, no que concerne o critério de Chance de Repetir, esse foi definido como a probabilidade de o participante pedir o drink posteriormente em um bar ou restaurante. Os dados foram recolhidos através de formulários impressos, a fim de facilitar o preenchimento e, em seguida, computados pela ferramenta Google Forms e eventualmente transferidos para uma planilha para serem analisados.

Figura 21 - Formulário impresso do teste.

The form is divided into four quadrants, each for a different drink. Each quadrant contains five rows of nine circles, with labels for taste attributes above them. Purple marks indicate the selected responses for each attribute.

Drink	Attribute	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Old Fashioned	Seco									X
	Neutro									
	Doce									
	Gentil	X								
	Neutro									
	Forte									
	Encorpado									
	Neutro									
	Cítrico									X
	Suave									
	Neutro									
	Amargo									X
	Meh									
	Neutro									
	Desce Dois!									X
Dislike										
Neutro										
Like									X	
Bee's Knees	Seco									X
	Neutro									
	Doce									X
	Gentil	X								
	Neutro									
	Forte									
	Encorpado									
	Neutro									
	Cítrico									X
	Suave	X								
	Neutro									
	Amargo									
	Meh									
	Neutro									
	Desce Dois!									X
Dislike										
Neutro										
Like									X	
Mai Tai	Seco									X
	Neutro									
	Doce									X
	Gentil	X								
	Neutro									
	Forte									
	Encorpado									
	Neutro									
	Cítrico									
	Suave									
	Neutro									
	Amargo									X
	Meh									
	Neutro									
	Desce Dois!									X
Dislike										
Neutro										
Like									X	
White Russian	Seco	X								
	Neutro									
	Doce									
	Gentil									
	Neutro									
	Forte									
	Encorpado									
	Neutro									
	Cítrico									
	Suave									
	Neutro									
	Amargo									X
	Meh									
	Neutro									
	Desce Dois!									
Dislike										
Neutro										
Like									X	

Fonte: Autor, 2022.

A seguir, apresentamos os resultados obtidos no teste (tabela 4), considerando que a média apresentada foi obtida através da soma das notas dos critérios divididas pelo número de participantes.

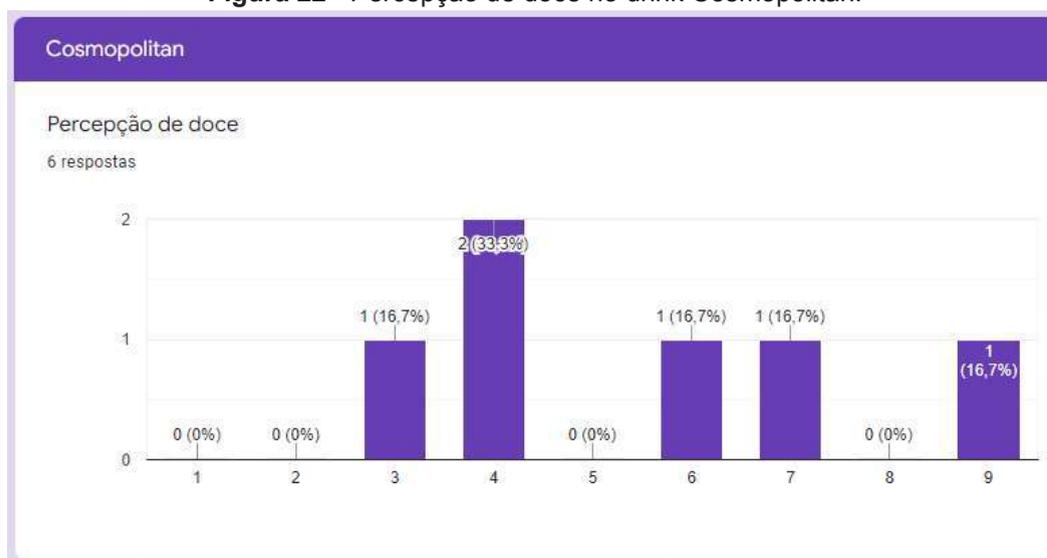
**Tabela 4 - Médias gerais do teste.**

	Percepção de doce	Percepção de teor alcoólico	Percepção de cítrico	Percepção de amargor	Probabilidade de repetir	Nota geral
<b>Bees Knees</b>	6,83	2,67	8	4,33	5,83	7,67
<b>Bramble</b>	6,83	3,17	6,5	2,33	7,83	8,17
<b>Caipirinha</b>	7,17	5,67	8,33	4	8,17	8
<b>Cajuína Overdrive</b>	8,17	3,17	4	3,83	7,33	7,83
<b>Cosmopolitan</b>	5,5	4,17	7,67	3,17	7,67	7,83
<b>Daiquiri</b>	5,17	3,5	8,33	4,5	4,17	5,67
<b>Espresso Martini</b>	4,17	4,17	2,17	7,17	6,83	7,83
<b>Gin tônica</b>	5,5	2,83	6,5	5,33	7	7,67
<b>Macunaíma</b>	6,50	6,67	7,83	8,17	4,50	5,67
<b>Mai Tai</b>	6,5	3	6,17	4,83	5	6,67
<b>Mint Julep</b>	4,83	7,17	4,67	6	4,33	5,83
<b>Old Fashioned</b>	7,83	3,33	6,67	3,83	7	8,33
<b>Painkiller</b>	8,5	1,17	6	1,5	7,5	8,5
<b>Pina Colada</b>	7,83	2,83	6,33	2,5	7,17	7
<b>Pink lady</b>	5,83	2,83	5,17	2	5	6,5
<b>Rabo de Galo</b>	1,5	9	2,33	9	1	1,17
<b>Sazerac</b>	6,33	7	6,67	4,67	6,33	6,83
<b>Sea Breeze</b>	6,33	1,83	7,67	3,17	7	7,67
<b>Whiskey Sour</b>	6,17	3,5	6,83	5,5	5,5	6
<b>White Russian</b>	3,67	5,83	2,33	7,83	3	5,67

Fonte: Autor, 2022.

As células em verde representam critérios onde houveram divergência de dados. O critério utilizado para definir divergência foi em casos onde entre 40% a 50% dos participantes, ou seja, 2 ou 3 deram nota pendendo para o oposto do critério que o resto dos participantes votou. Por exemplo, no quesito de percepção de doce do drink Cosmopolitan, 50% dos participantes relataram que o sabor se aproximava mais do seco (notas de 1 a 4), em oposição aos outros 50% dos participantes que relataram se aproximar mais do doce (notas de 6 a 9), conforme observado na figura 19.

**Figura 22** - Percepção de doce no drink Cosmopolitan.



Fonte: Autor, 2022.

Apesar da conceituação prévia dos critérios, alguns participantes relataram dificuldade na percepção do amargor, associando esse majoritariamente ao oposto do critério doce. Essa falha no resultado do formulário fica evidente pela quantidade de vezes que o critério de amargo possui forte divergência. Uma sugestão para realização de testes futuros é fazer, antes da degustação, um momento de instrução e identificação de alguma especiaria amarga para que os participantes tenham uma referência como base para analisar os coquetéis.

Através do dado de nota geral, foi possível traçar uma lista de 4 drinks considerados como os favoritos do teste (nota média acima de 8). Foram estes a Caipirinha, Bramble, Old Fashioned e Painkiller, respectivamente nesta ordem crescente. Esses drinks tiveram em comum o fato de terem sido classificados com baixo amargor (nota média entre 1,5 à 4), de baixa à média percepção de teor alcoólico (nota média de 1,17 à 5,67) e elevada percepção de doce (nota média de 6,83 à 8,5). As médias encontradas no critério de percepção de cítrico também foram próximas (nota média de 6 à 6,67), com exceção da caipirinha cujo a média foi de 8,33. Destaca-se também o fato de que a maioria dos drinks apresentaram baixa nota no critério de probabilidade de repetir, com exceção da caipirinha, que obteve maior média no critério em questão (nota média de 8,17). Infere-se nesse sentido uma baixa tendência dos participantes a consumir drinks em bares e restaurantes.

Além das conclusões a respeito das notas médias dos critérios do formulário, os dados advindos do teste serviram de guia para ilustrar as notas básicas de sabor

dos drinks apresentados no livro, além de terem sido úteis para a conclusão de algumas anotações a respeito das receitas e que também foram posteriormente adicionadas no livro.

## 5 METODOLOGIA DE PROJETO APLICADA

O método utilizado na realização deste projeto foi a Metodologia Criativa descrita por Fuentes (2006), que aborda categoricamente as principais atividades organizacionais relacionadas à realização de um projeto de design gráfico, tomando como base as semelhanças entre metodologias previamente descritas por outros autores.

Sua metodologia não busca impor dogmas, indicando que o método correto é o que melhor funciona para o designer que o está empregando. Ao invés disso, Fuentes propõe que a metodologia seja um *conceito medular* e que contanto que o projeto atenda a finalidade primordial da comunicação, as regras podem ser mudadas. Ela é composta primariamente por três etapas: Concepção, Concretização e Controle, Avaliação e Crítica, descritas a seguir. Neste tópico, serão explicadas as etapas da metodologia e em seguida descrito como elas foram utilizadas no desenvolvimento do projeto gráfico.

### 5.1 Concepção

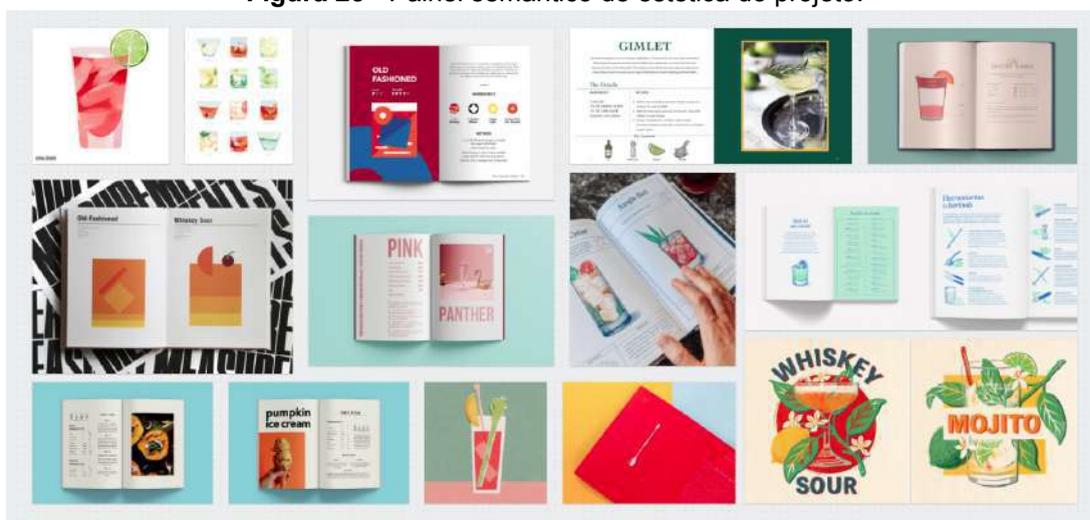
Nesta etapa são utilizadas ferramentas para proporcionar um conjunto de elementos necessários para desenvolvimento do projeto. É importante lembrar que toda informação adquirida nessa etapa é útil, mesmo que não para esse projeto em específico. Trata-se da criação de um "armazém de informações" do designer. No caso desse projeto, foram realizadas pesquisas de referência para auxiliar na projeção do livro. Esta etapa é composta das seguintes subetapas:

- **Identificação:** Esta fase tem a função de definir as razões que desencadeiam um processo de design, ou seja, quais são as expectativas e se elas são compatíveis com o que vai ser projetado. Para o projeto, foi preciso identificar a categorização do material, sendo feitas pesquisas bibliográficas sobre o tipo de livro que estava em questão. O conteúdo descoberto nesta pesquisa foi apresentado no capítulo de Design Editorial, no subtópico de Tipos de Projeto de Design Editorial, onde foi compreendido as características básicas de um livro informativo, a categoria da qual se enquadra um livro de receitas. Foi

decidido então que o livro seguiria uma estrutura dinâmica entre imagens e texto, sendo estes dois complementares.

- **Análise:** Após definida a pertinência da necessidade do design, é feita uma coleta de informações relacionadas ao projeto. Essas informações devem vir das mais variadas fontes como do cliente e do ambiente e contexto cultural do designer. Neste projeto, foi realizada uma busca de referências de outros livros do mesmo gênero, onde estes colocados em um painel semântico, serviram para traçar semelhanças e características de diagramação e estética geral. Essa pesquisa por informação também envolveu a busca por bibliografia sobre o conteúdo, que foi apresentada no capítulo de Coquetelaria. Além disso, foram apurados os principais itens que deveriam constar neste projeto, como as abas e o conteúdo.

**Figura 23** - Painel semântico de estética do projeto.

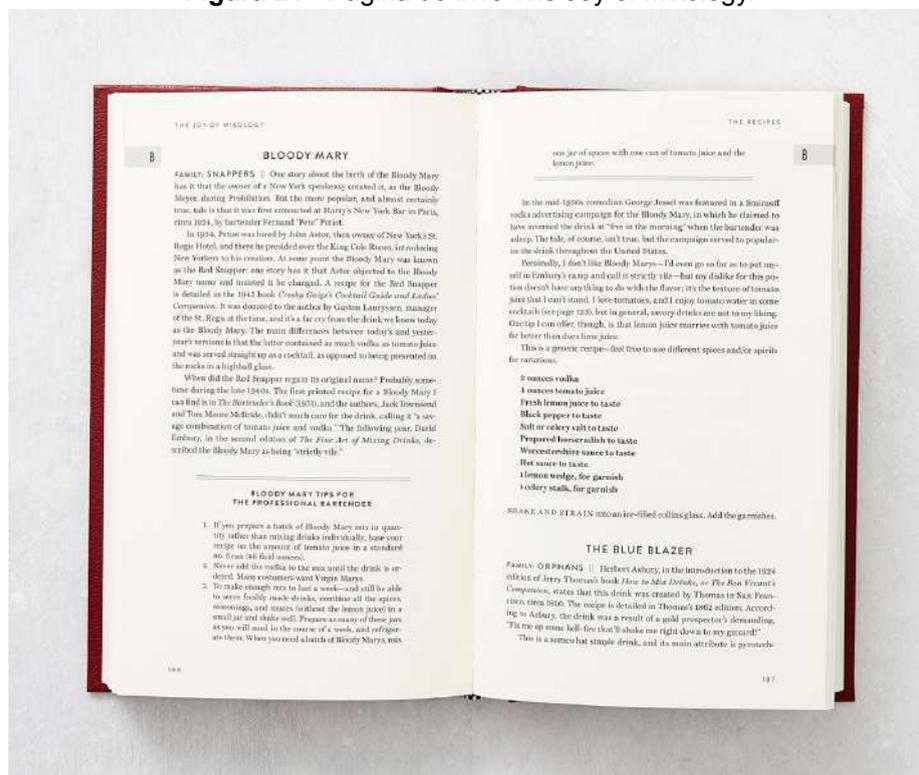


Fonte: Autor, 2022.

- **Pesquisa:** Por fim, é finalizado o processo de informações realizando pesquisas sobre concorrência local, referências internacionais, dados históricos, etc. Foi realizada uma busca de referência a respeito de livros de receita, design editorial, livros de coquetelaria, dentre outros projetos gráficos. Foram encontrados diversos livros interessantes acerca da coquetelaria, tanto clássicos como o *The Joy of Mixology* de Gary Regan, quanto contemporâneos como o *Bartender de Entrecasa* de Fede Cuco. Diversos resultados foram obtidos dessa pesquisa, que auxiliaram a construção do

livro. Analisando o livro *The Joy of Mixology* por exemplo, é possível notar que foram utilizadas maiores quantidades de informação dentro de cada uma das páginas. Isso serviu de guia para entender como deveria ser feita a utilização dos blocos textuais dentro de uma página. Outro exemplo foi a utilização de ilustrações para compor as duplas de página, servindo de elemento complementar e ilustrativo do conteúdo (inspirado nas duplas de páginas do livro *Bartender de Entrecasa*).

Figura 24 - Página do livro *The Joy of Mixology*.



Fonte: <https://www.bespokepost.com/store/gary-regan-the-joy-of-mixology-cocktail-book>

**Figura 25** - Página do livro Bartender de Entrecasa.



Fonte:

<https://www.monoblock.tv/es/bartender-de-entrecasa/3044-bartender-de-entrecasa-9789874768636.html>

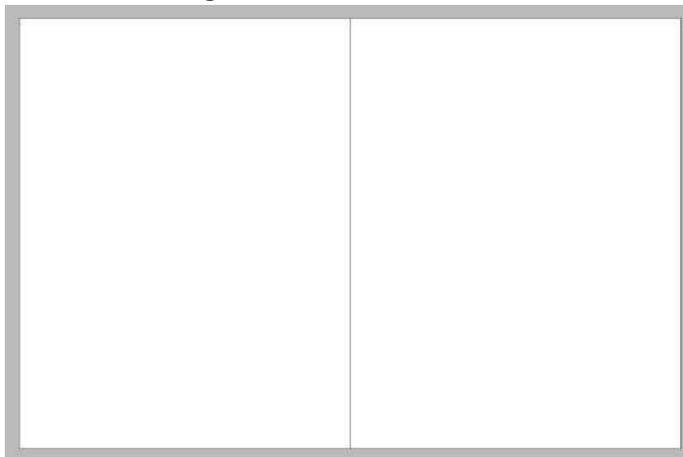
## 5.2 Concretização

Essa etapa é quando acontece o desenvolvimento, o momento de desenhar livremente usando do armazém de referências do designer de modo a cumprir com o objetivo imposto pelo projeto. É um momento que apesar de ser guiado pelas necessidades do projeto, é de livre espaço para criação, não existindo limitações técnicas ou conceituais. Para explicar as decisões feitas na diagramação do livro, é preciso retomar os elementos principais já citados no capítulo de design editorial:

**Formato:** Para o formato do livro, foi escolhido uma proporção que atendesse a necessidade de espaço para inclusão das informações. Foi utilizado uma proporção de livro tradicional, de 14 cm para 21 cm, pois este apresenta um bom aproveitamento de papel e um formato confortável para leitura na maioria das ocasiões. Contudo, foram adicionados 2 cm na largura total da página (total de 16 cm por 21 cm), para se obter um pouco mais de espaço lateral, o que auxiliou no encaixe das informações contidas nas páginas. Este formato não apresenta aumento considerável para impressão, além de valorizar a aparência geral do livro. O livro deverá ser impresso, utilizando papel couchê 120g, que dará um pouco mais

de volume ao livro. Além disso, o couchê irá valorizar as ilustrações contidas no livro, pois devido a seu revestimento as impressões nele são normalmente mais nítidas.

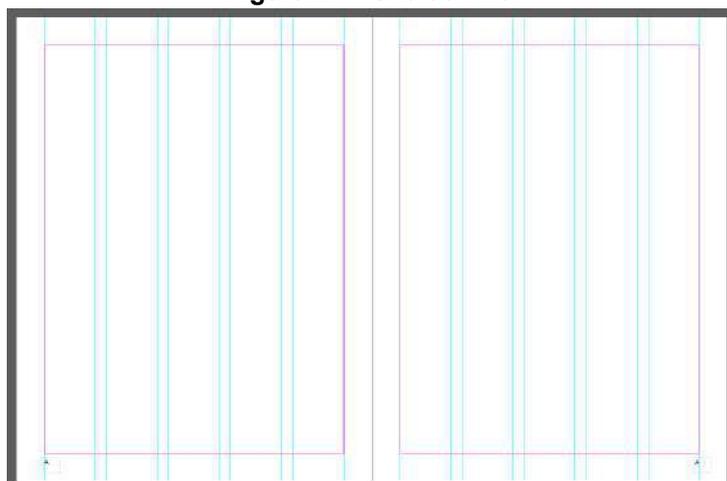
**Figura 26** - Formato do livro.



Fonte: Autor, 2022.

**Grade:** Primeiro, as informações foram colocadas na página e espaçadas de acordo com o que apresentava agradabilidade na leitura. Então, foram criados grids para separar de forma ordenada o conteúdo na página. Foi escolhido um grid de 5 colunas, com medianiz de 5 mm, para que os elementos pudessem trabalhar com maior versatilidade na disposição. Além disso, as páginas contiveram margens de 12,7 mm que serviram para dar respiro ao conteúdo e mantê-lo longe das bordas.

**Figura 27** - Grid do livro.



Fonte: Autor, 2022.

**Paleta tipográfica:** A paleta tipográfica foi realizada de modo a permitir uma boa leitura, mantendo a hierarquia da informação por um caminho lógico. A leitura

começa a ser feita pelo display que informa sobre os drinks, e passa para a sessão de ingredientes e modo de preparo, e por fim as dicas. Os blocos de informação ficaram bem divididos, delimitando bem os espaços reservados para as informações, mas sem que parecessem elementos soltos na página como pode ser observado na figura 25. O espaçamento das informações, além das margens da grade, também permitiram a adição de elementos na página como o marcador lateral, que indica a categoria de bebida do qual o drink pertence, e a numeração das páginas. Esses elementos foram inseridos do lado de fora das margens, como forma de não poluir o conteúdo da página e entrar em conflito com o resto das informações.

**Figura 28** - Divisão de informação da paleta tipográfica da página.



Fonte: Autor, 2022.

**Tipo:** A família tipográfica utilizada foi a Redonda. Esta fonte variável permite uma troca versátil dos tipos, podendo ser utilizada tanto para display quanto para o corpo do texto. O tamanho padrão para o corpo variou entre 10 pt nas páginas de receita, e 11 pt nas páginas de texto corrido. Para display a fonte foi usada em caixa alta e com peso elevado variando entre 22 pt a 45 pt a depender da necessidade da página, e os subtítulos mediram 14 pt. As entrelinhas foram de 12 pt para a maior parte do corpo, exceto para os ingredientes que precisavam de mais espaço, como os ingredientes das páginas, que tiveram entrelinhas de 18 pt.

Figura 29 - Família completa da fonte Redonda.



Fonte: <https://www.plau.design/fonte/redonda>

**Arte:** As ilustrações e capa do projeto foram realizadas pelo designer e ilustrador Bruno Máximo. O estilo escolhido, além de elegante, tem como objetivo remeter a pinturas em tela, com traços evidentes de pincel que fazem alusão a um trabalho de estudo. Esse fato combina com a proposta do livro de ter como público alvo o bartender amador, que está começando a estudar sobre as práticas. As ilustrações foram usadas de destaque nos pares de folhas de modo a não só exibir a arte, como também exemplificar para o leitor como o drink deve se parecer.

Figura 30 - Páginas de texto corrido.



Fonte: Autor, 2022.

Figura 31 - Páginas do drink White Russian.

## WHITE RUSSIAN



Doce ●●●●●
Cítrico ●●●●●
Amargo ●●●●●
Teor ●●●●●

26

### SOBRE O DRINK

*Apesar de ter sido criado pela primeira vez em um forno de culinária russo de 1939, esse delicioso drink soviético ganhou bastante popularidade após o lançamento do filme O Grande Lebowski em 1996.*

Ingredientes	oz	ml
Vodka	1 1/2	45
Licor de café Kahlúa	1	30
Xarope simples	1/4	7,5
Creme de leite	1	30
2 dashes de Angostura		

**Preparação**

Adicione todos os ingredientes, exceto o licor de café, na coqueteleira e encha de gelo. Bata vigorosamente até gelar. Coloque gelo no copo e adicione o licor de café, em seguida faça uma dupla coagem do resto dos ingredientes por cima do licor para criar duas camadas. Misture antes de beber.

**Minhas dicas**

Se não tiver acesso ao Angostura bitter, não tem problema. Quando os ingredientes forem para a coqueteleira sempre se de basear bem, para garantir que o creme de leite seja incorporado no resto da bebida. Na hora de fazer a coagem dupla, faça com a panela bem próxima ao gelo do copo, para que a bebida caia delicadamente e não se misture com o licor de café. As camadas são apenas para apresentação, na hora de beber você deve misturá-las. Se estiver fazendo esse drink para você, faça como um bom russo e misture com seu anfitrião de dedo!

VODKA

27

Fonte: Autor, 2022.

Figura 32 - Páginas de receitas variadas.

## RECEITAS

### XAROPE DE MORANGO

**Ingredientes**

Morango fatiado	300 g
Açúcar cristal	200 g
Água	100 ml
Suco de limão tahiti	25 ml

2 pedras de laranja ou limão

**Preparação**

Coloque o morango fatiado em uma panela com o açúcar, água, suco de limão e duas pedras de laranja ou limão. Aqueça a temperatura do fogo sempre de baixa a média e mexa constantemente até o açúcar dissolver. Em seguida, leve em fogo baixo por cerca de 10 minutos, até que o xarope extraia o sabor do morango. Retire a pele da laranja e coze a preparação em uma garrafa. O morango que sobrar na panela pode ser usado como geleia. Engarrafar em um recipiente de vidro esterilizado e armazenar na geladeira.

12

### LICOR DE CAFÉ (KAHLÚA)

**Ingredientes**

Café	400 ml
Rum Gold	250 ml
Xarope simples	250 ml
Essência de baunilha	10 ml
Pimenta jamaica	30 g
Pau de canela	4 g
1 Estrela de anis	
Noz moscada	

**Preparação**

Em uma garrafa, reserve o café, pimenta, canela, estrela de anis, essência de baunilha, rum e um pouco de noz moscada ralada. Preencha a garrafa e deixe-a na geladeira por duas semanas, mexendo um pouco a cada dois dias. Após as duas semanas, filtre esta mistura com um filtro de café e misture-a com o xarope simples. Engarrafar em um recipiente de vidro esterilizado.

13

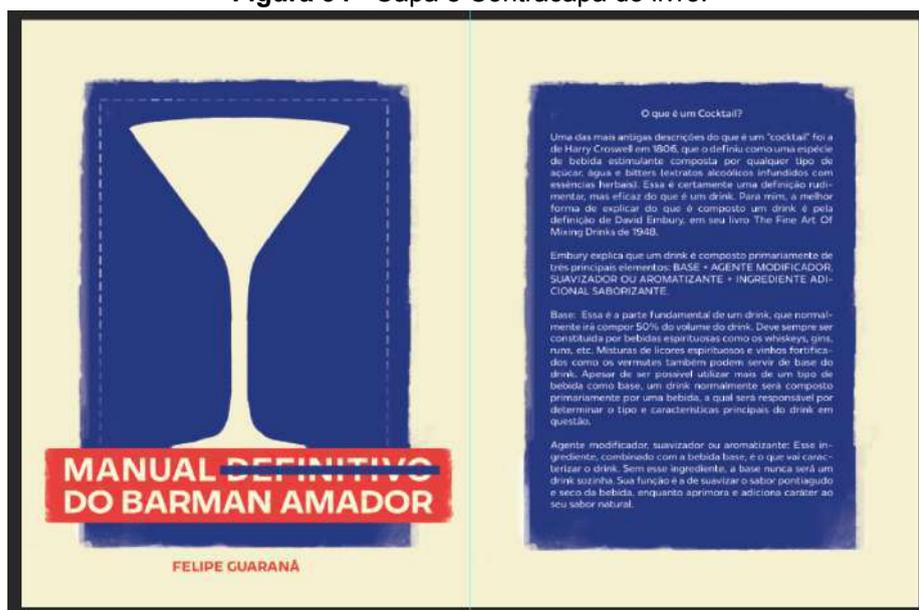
Fonte: Autor, 2022.

Figura 33 - Páginas de divisão de categorias.



Fonte: Autor, 2022.

Figura 34 - Capa e Contracapa do livro.



Fonte: Autor, 2022.

**Tempo e Identidade:** É esperado uma publicação única (não periódica) do livro e espera-se que sua relevância seja indeterminada, se tratando de um livro que poderá ficar na estante para ser consultado a qualquer momento em que o leitor queira realizar um drink. Devido ao livro possuir apenas um autor, a relevância do quesito identidade é pouco relevante, podendo esta ser atribuída primariamente pelas ilustrações, que possuem um estilo único bastante característico do ilustrador Bruno Máximo.

**Protótipo:** Foram feitos testes de impressão em impressora comum, para checar os tamanhos e legibilidade geral do material. Estes testes, apesar de não terem sido feitos em uma qualidade alta de impressão, foram responsáveis pelas alterações realizadas ao longo do processo de produção do livro e que coincidem com a terceira etapa do método de Fuentes.

Figura 35 - Protótipo impresso.



Fonte: Autor, 2022.

**Produção:** O material de impressão, como já dito, será Couchê 120g. A sua encadernação será de lombada quadrada, com o miolo colado. Preferencialmente o método de colagem deve ser HotMelt, pois este permite que as folhas sejam coladas sem a necessidade de dobras. O livro final apresentou 66 páginas, mas caso sejam adicionadas mais páginas no futuro, o método de colagem deverá ser o da cola PUR que é mais resistente e ideal para livros mais volumosos. A capa preferencialmente deverá ser dura tanto pelo fator estético de valorização do livro, quanto pela durabilidade que agrega, fator que pode ser interessante se tratando de um livro que poderá ser guardado em estantes de cozinha. Devida a maior gramatura do papel deverá ser aplicado um vinco na capa mantendo a distância de cerca de 5 mm da lombada. Dito isso, deverá ser levado em consideração quão economicamente viável será um livro de capa dura, podendo também ser feito em capa flexível, porém com o mesmo processo de colagem.

### 5.3 Controle, Avaliação e Crítica

Finalmente, é dado início à etapa de feedback. Nela são feitos os testes, geralmente de impressão do produto e em seguida, deve ser avaliado se o projeto cumpre com os objetivos de comunicação estabelecidos no início da realização. Por último, após a entrega ao cliente é então feita a visualização crítica da arte-final. Esse momento é importante para aperfeiçoamento pessoal do designer, abrindo possibilidades para avaliar questões como prazos e eficiência na projeção, bem como talvez perceber algum erro a tempo de corrigi-lo.

Neste caso, testes do livro foram impressos tanto na etapa de prototipação quanto após completo. Essa impressão é importante para garantir que não haja erros no livro e que o mesmo possa ser enviado para uma gráfica onde ocorrerá a impressão final já corrigida. Espera-se ao final deste trabalho e para expectativas futuras, tornar o conteúdo do livro o mais abrangente possível para que seja produzido e impresso pelo menos alguns exemplares.

De forma geral, o trabalho apresenta uma diagramação simples porém eficaz do tipo de conteúdo que é apresentado. Foram feitas diversas revisões do conteúdo, para evitar erros ortográficos ou de informações incorretas. Uma sugestão futura, é realizar ilustrações para além dos drinks, compondo também as páginas de texto corrido que possam ter tido um mau uso dos espaços brancos. As receitas poderiam também ser mais variadas e apresentar mais dos drinks clássicos da pré proibição americana, além de um maior espaço para a história dos drinks, apesar de que esse tipo de informação seja mais relevante para outros livros que já existem.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível concluir que o projeto final cumpre com sua proposta de trazer um guia informativo para amadores em português, que sob a perspectiva das experiências de um entusiasta amador, compila diversas informações acerca da história, receitas e boas práticas da coquetelaria, além das dicas que aproximam a coquetelaria clássica com o cenário brasileiro. As pesquisas bibliográficas sobre a coquetelaria trouxeram uma visão ampla de sua origem e evolução até suas práticas modernas, além de terem sido responsáveis pela descoberta de coquetéis brasileiros que foram futuramente apresentados no livro. Além disso, o estudo do design editorial também foi crucial para entender a necessidade de uma boa organização das informações de um projeto de livro de receitas, bem como suas características e ferramentas principais. A busca por referências foi crucial para o descobrimento de outros livros do nicho que serviram como base de estudo para a estruturação do projeto final. O conteúdo do livro trouxe adaptações importantes à realização das práticas da coquetelaria dentro do cenário brasileiro, mostrando como adequar os drinks clássicos aos recursos que estão disponíveis no país. O teste realizado também apresentou resultado satisfatório, que além de ter auxiliado na projeção do livro, agregou informações adicionais ao projeto, trazendo conclusões a respeito do padrão de consumo de drinks entre jovens brasileiros. Por fim, com a possível publicação do livro, espera-se auxiliar na difusão das práticas da área, bem como na propagação de uma maior variedade de drinks nacionais.

## REFERÊNCIAS

- APFELBAUM, Sue; CEZZAR, Juliette. **Designing the editorial experience: A primer for print, web, and mobile**. Beverly: Rockport Publishers, 2014.
- BARROS, Moizés. **Classificando coquetéis: guia prático de tipos de drinks**. Bartender Store, c2020. Disponível em: <https://bartenderstore.com.br/classificando-coqueteis-guia-pratico-de-tipos-de-drinks/>. Acesso em: 15/02/2022.
- BRASIL, A. D. G. **O VALOR DO DESIGN: GUIA ADG BRASIL DE PRÁTICA PROFISSIONAL DO DESIGNER GRÁFICO**. São Paulo: Senac, 2003.
- ELMAN, Ilana; SOARES, Nilson S; SILVA, Maria E.M.P. Análise da Sensibilidade do Gosto Umami em Crianças com Câncer. 2010. 56(2): 237-242. **Revista Brasileira de Cancerologia**, São Paulo, 2010.
- FUENTES, Rodolfo. **A prática do design gráfico: uma metodologia criativa**. São Paulo: Rosari, 2006.
- GERLACH, Fernanda K. **Aceita Um Cafézinho?: Análise De Serviços Ofertadas Pelas Cafeterias Em Florianópolis - Santa Catarina**. Florianópolis: IFSC, 2017.
- GRUSZYNSKI, Ana C. Design editorial e publicação multiplataforma. 2015. n.34 p. 571-588. **Intexto**, UFRGS, Porto Alegre, 2015.
- GUIA. In: **DICIO, Dicionário Online de Português**. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/guia/>. Acesso em: 28/02/2022.
- HASLAM, Andrew. **O livro e o Designer II: Como criar e produzir livros**. São Paulo: Rosari, 2007.
- LIBERMAN, Anatoly; HOPTMAN, Ari; CARLSON, Nathan E. **A bibliography of English etymology**. Minnesota: University of Minnesota Press, 2010.
- MARCONE, Marina A; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos da Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2003.
- MARRA, Lúcia R. **Design Editorial Aplicado Ao Projeto Gráfico Da Revista Fire Universitário**. Brasília: UniCEUB, 2015.
- Moody Mixologist. **Creating Cocktails: What Are the 8 Tastes?**. Moody Mixologist, 2020. Disponível em: <https://www.moodymixologist.com/blog/creating-cocktails-what-are-the-8-tastes>. Acesso em: 15/02/2022.
- ODA, Carolina. **É rabo de galo, mas pode chamar de cocktail**. Estadão, 2016. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida.e-rabo-de-galo-mas-pode-chamar-de-cocktail,10000064020>. Acesso em: 15/02/2022.

BALBI, Clara. **Mostra revisita espírito travesso e multifacetado de Bruno Munari.** Folha de São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2019/09/mostra-revisita-espirito-travesso-e-multifacetado-de-bruno-munari.shtml>. Acesso em: 15/02/2022.

PINTO, Pollyana E; BAPTISTA Thamyra R. **Turismo Gastronômico: Um Estudo Da Cultura Do Álcool Sob A Perspectiva Do Imaginário.** Foz do Iguaçu: X FÓRUM INTERNACIONAL DE TURISMO DO IGUASSU, 2016

PUJOL, Edemilson R. **Coquetelaria E Turismo Criativo: Uma Proposta Pedagógica-Reflexiva Em Curso De Tecnologia Em Gastronomia.** Caxias do Sul: PPHTURH, 2019.

REES, Fran. **Johannes Gutenberg: Inventor of printing press.** Minneapolis: Compass Point Books, 2006.

RJ, SENAC. **Aumento do consumo de destilados, uso de produtos nativos e drinques sem álcool movimentam mercado de coquetelaria.** O Globo, 2021. Disponível em: [https://www.google.com/url?q=https://oglobo.globo.com/gastronomia/aumento-do-consumo-de-destilados-uso-de-produtos-nativos-drinques-sem-alcool-movimentam-mercado-de-coquetelaria-24989681&sa=D&source=docs&ust=1645282705964216&usq=AOvVaw0NyzrEzs7\\_Jcz9mZi3Wfrc](https://www.google.com/url?q=https://oglobo.globo.com/gastronomia/aumento-do-consumo-de-destilados-uso-de-produtos-nativos-drinques-sem-alcool-movimentam-mercado-de-coquetelaria-24989681&sa=D&source=docs&ust=1645282705964216&usq=AOvVaw0NyzrEzs7_Jcz9mZi3Wfrc). Acesso em: 15/02/2022

SAMPSON, Ezra; CHITTENDEN, George; CROSWELL, Harry. **The Balance, and Columbian Repository.** New York: Sampson, Chittenden & Crosswell, 1806.

SULLIVAN, Louis H. The Tall Office Building Artistically Considered. **Lippincott's Magazine**, Philadelphia, p. 404-409, Março de 1896.

VILLAS-BOAS, André. **O que é [e o que nunca foi] design.** Rio de Janeiro: 2AB, 1999.

WAECHTER, Hans N. Diretrizes para Projeto Editorial Catálogo: Experimentações Didáticas Metodológicas. 2019. **Anais do 9º CIDI**, p. 946-953. Blucher, São Paulo, 2019.

WONDRICH, David. **Imbibe! Updated and Revised Edition: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar.** New York: Perigee, 2015.

**ANEXO**

[ANEXO A - FORMULÁRIO DO TESTE](#)

[ANEXO B - MANUAL DO BARTENDER AMADOR](#)



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

Campus Cabedelo

Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Cambinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)

CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### Entrega do Trabalho de conclusão de curso

**Assunto:** Entrega do Trabalho de conclusão de curso  
**Assinado por:** Felipe Guarana  
**Tipo do Documento:** Tese  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Ostensivo (Público)  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Dias Pinto Guarana, ALUNO (201817010034) DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO - CABEDELLO, em 08/08/2022 16:12:37.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/08/2022. 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: 589981

Código de Autenticação: ce19730e44



	<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA</b>
	Campus Cabedelo - Código INEP: 25282921
	Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Cambinho, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)
	CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### TCC

<b>Assunto:</b>	TCC
<b>Assinado por:</b>	Felipe Guarana
<b>Tipo do Documento:</b>	Tese
<b>Situação:</b>	Finalizado
<b>Nível de Acesso:</b>	Ostensivo (Público)
<b>Tipo do Conferência:</b>	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

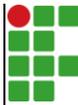
- Felipe Dias Pinto Guarana, ALUNO (201817010034) DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO - CABEDELLO, em 18/09/2023 17:08:31.

Este documento foi armazenado no SUAP em 18/09/2023. 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: 946182

Código de Autenticação: 122d0dd9d8



	<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA</b>
	Campus Cabedelo - Código INEP: 25282921
	Rua Santa Rita de Cássia, 1900, Jardim Cambinha, CEP 58103-772, Cabedelo (PB)
	CNPJ: 10.783.898/0010-66 - Telefone: (83) 3248.5400

## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### TCC

<b>Assunto:</b>	TCC
<b>Assinado por:</b>	Felipe Guarana
<b>Tipo do Documento:</b>	Tese
<b>Situação:</b>	Finalizado
<b>Nível de Acesso:</b>	Ostensivo (Público)
<b>Tipo do Conferência:</b>	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Dias Pinto Guaraná, ALUNO (201817010034) DE TECNOLOGIA EM DESIGN GRÁFICO - CABEDELLO, em 04/04/2024 18:26:37.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/04/2024. 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: 1134251

Código de Autenticação: ecfa60b2f6

