



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade federal de uberlandia

Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e Design



BEATRIZ OLIVEIRA DE FREITAS

**DESIGN EDITORIAL APLICADO A UM
LIVRO DE RECEITAS:** projeto focado no
desenvolvimento de paginas para um
livro de receitas

Uberlândia-MG
2026

Trabalho de Conclusão de Curso em Design
da Universidade Federal de Uberlândia
(UFU).

Autora orientanda: Beatriz Oliveira de
Freitas

Professor orientador: João Carlos Riccó
Plácido da Silva

Agradecimentos

a minha mãe que foi minha maior inspiração e motivação para eu entrar em uma universidade e seguir os meus sonhos, a minha irmã Bárbara que além de todo apoio também pagou minha adobe por quase todos meus anos de graduação e meu irmão Plínio que sempre me deu suporte quando precisa simplesmente espairer.

Aos professores que passaram seus saberes durante as aulas e rodas de conversas. Em especial João Plácido e Lucas Farinelli que ministraram minhas disciplinas favoritas.

Aos colegas que compartilhei a experiências de vida que é estar em universidade nos tornando designers e todos meus amigos de fora do campus que sempre me apoiaram.

Resumo

O design editorial, do ponto de vista técnico, é um conjunto de diagramação intencional com foco em um ritmo de leitura combinado ao design gráfico que, por meio de pausas, espaços e preenchimentos, resulta em hierarquias visuais que guiam o olhar do leitor. Por outro lado, o design editorial tem seu papel social, e pouco se discute sobre as contribuições desse campo nas narrativas sociais. Com isso, este trabalho propõe uma reflexão sobre o design editorial a partir de um recorte sociocultural e econômico, com base no desenvolvimento das páginas de um livro de receitas escrito por uma universitária. Para tal propósito, apresentaremos as contribuições do Design Editorial ao campo da culinária. Além disso, o trabalho é guiado pela análise de similares e fundamentado na metodologia de projeto de Bruno Munari (2008) e de outros autores que contribuíram para o desenvolvimento do produto final desse trabalho.

Palavras-chave: Design editorial. Ilustração. Culinária. Experimental

Abstract

From a technical standpoint, editorial design is a set of intentional layout techniques focused on reading rhythm combined with graphic design that, through pauses, spaces, and fills, results in visual hierarchies that guide the reader's eye. On the other hand, editorial design has a social role, and the contributions of this field to social narratives are rarely discussed. Therefore, this work proposes a reflection on editorial design from a sociocultural and economic perspective, based on the development of the pages of a cookbook written by a university student. To this end, we will present the contributions of editorial design to the field of culinary arts. Furthermore, the work is guided by the analysis of similar works and grounded in the design methodology of Bruno Munari (2008) and other authors who contributed to the development of the final product of this work.

Keywords: Editorial design. Illustration. Culinary arts. Experimental

Lista de Imagens

- Figura 01:** Linha do tempo do design editoria aplicada em livros de receitas
- Figura 02:** Contexto social
- Figura 03:** Metodologia de projeto simplificada
- Figura 04:** Miolo do Livro. Manual de Receitas da Magali (2001)
- Figura 05:** Miolo do Livro. Manual de Receitas da Magali (2001)
- Figura 06:** Capa do Livro. Manual de Receitas da Magali (2001)
- Figura 07:** Capa do livro. O Livro de Receitas dos Animes (2024)
- Figura 08:** conteúdo textual + ilustração. O Livro de Receitas dos Animes (2024)
- Figura 09:** conteúdo textual + ilustração. O Livro de Receitas dos Animes (2024)
- Figura 10:** Capa livro. É gostoso e Faz Bem (2024)
- Figura 11:** Marcador de pagina. É gostoso e Faz Bem (2024)
- Figura 12:** Miolo do livro. É gostoso e Faz Bem (2024)
- Figura 13:** Moodboard
- Figura 14:** Esboço 1
- Figura 15:** Ilustração tapioca com ovos
- Figura 16:** Solução 1
- Figura 17:** Processo ilustração macarrão com linguiça 1
- Figura 18:** Processo ilustração macarrão com linguiça 1.1
- Figura 19:** Processo ilustração macarrão com linguiça 1.2
- Figura 20:** Crepioca. Imagem gerada pela inteligência artificial Adobe Firefly
- Figura 21:** Ilustração Crepioca
- Figura 22:** Ovo sem textura
- Figura 23:** Ovo com textura
- Figura 24:** Layout A
- Figura 25:** Receita aplicada no layout A
- Figura 26:** Layout B
- Figura 27:** Receita aplicada no layout B
- Figura 28:** Marcador de pagina
- Figura 29:** Produto final em mockup 1
- Figura 30:** Produto fina em mockup 1.1
- Figura 31:** Produto final em mockup 1.2
- Figura 32:** Produto final em Png 1/3
- Figura 33:** Produto final em Png 2/3
- Figura 34:** Produto final em Png 3/3

Sumário

1. Introdução	7
2. Objetivos	8
2.1 Objetivo geral	
2.2 Objetivos específicos	
3. Livros culinários	9
4. Culinária e seu papel como seu social	10
5. Design editorial e a culinária	11
6. Metodologia	13
7.0 Análise de similares	14
7.1 Manual de receitas da Magali	
7.2 O livro de receitas dos animes	15
7.3 É gostoso e Faz Bem	16
8. Requisitos	18
9. Criatividade	19
9.1 Moodboard	
10. Experimento	20
10.1 Grafismos, Ilustrações e intervenções	
10.2 Layout e diagramação	23
11. O produto final	25
Notas conclusivas	26
Referências	27

1. Introdução

No início da minha graduação, cozinhar era um momento de relaxamento, experimentação e combinações de ingredientes. Era um hábito rotineiro que quase sempre incluía os mesmos condimentos, e daí a criatividade era a ferramenta que movimentava esse processo, deixando-o menos monótono. Anotar as receitas foi algo que comecei a fazer a partir do segundo ano de curso, e foi aí que me atentei aos detalhes do processo: não ao modo de preparo, mas a como eu o registrava, e assim o design editorial se tornou o foco de interesse desse trabalho de conclusão de curso.

Nesse cenário, o design editorial é o lugar onde as receitas repousam nos livros. A diagramação de livros, revistas, jornais, catálogos e outras publicações exige decisões visuais que acomodam o conteúdo, estabelecem hierarquia de informações e direcionam a interpretação do leitor, dando, assim, o ritmo da leitura.

Em projetos editoriais, cada escolha gráfica, como a distribuição de blocos de texto, o uso de imagens e ilustrações e a definição de contrastes visuais, funciona como elemento narrativo e comunicacional. Assim, mais do que disposição gráfica, o design editorial propõe uma experiência completa de leitura. Ao estruturar o conteúdo em uma página de forma consciente, o projeto gráfico passa a guiar o olhar do leitor, sugerindo caminhos, pausas e pontos de atenção, que contribuem para a narrativa visual.

Assim sendo, considerando os princípios do design editorial e gráfico e o meu repertório de experiências culinárias — enquanto jovem universitária — do início ao final do curso, este trabalho apresenta o desenvolvimento de lâminas para um livro de receitas experimental. Dessa maneira, a experimentação do design gráfico e da ilustração assume o papel principal na construção da experiência de leitura. Mais especificamente, buscamos: a) levantar referências bibliográficas acerca do tema; b) utilizar elementos visuais como ilustração, tipografia, cor e composição como parte principal da experiência do leitor; e c) propor páginas para um livro de receitas em que cada receita funciona como uma narrativa visual independente, mantendo o elo conceitual, a experimentação de diferentes abordagens do design editorial combinada com ilustrações e grafismos.

Para o desenvolvimento dos objetivos propostos, este trabalho é dividido em três seções, além desta introdução. Na primeira seção, intitulada Fundamentação teórica, aprofundamos nos enquadramentos teórico-metodológicos em que nos ancoramos nesse trabalho e no papel social da culinária. Na seção seguinte, nomeada Metodologia, são apresentadas as noções metodológicas que sustentam a produção das 8 lâminas desenvolvidas neste trabalho, bem como os procedimentos que culminaram no resultado final. Por fim, a seção final é destinada às considerações finais da autora.

2. Objetivos

2.1 Objetivo geral

Este trabalho apresenta o desenvolvimento de lâminas de um livro de receitas experimental no qual a experimentação do design gráfico e ilustração assume o papel principal na construção da experiência de leitura, as receitas são a partir do repertório de culinária de uma jovem universitária do início ao final da graduação.

2.2 Objetivos específicos

- Levantar referências bibliográficas acerca do tema;
- Utilizar elementos visuais como ilustração, tipografia, cor e composição como parte principal da experiência do leitor;
- Propor um páginas do livro de receitas em que cada receita funcione como uma narrativa visual independente, mas ainda assim mantendo o elo conceitual, a experimentação de diferentes abordagens do design editorial combinado com o uso das ilustrações e grafismos.

3. Livros culinários

Em Portugal, o primeiro livro de cozinha editado foi o de Domingos Rodrigues, *A arte da cozinha*, que saiu em 1680. Domingos Rodrigues dizia ter 29 anos de fogão e uma infinidade de banquetes devorados pelos convivas da mesa real portuguesa quando publicou um pequeno volume dedicado às artes da cozinha. “Todas as coisas que ensino experimentei por minha própria mão e as mais delas inventei por minha habilidade”, escreveu no prólogo.

Mais a frente, o primeiro livro de culinária publicado no Brasil foi o *Cozinheiro Imperial*, lançado por volta de 1839-1840. De autoria anônima (atribuída a R.C.M.), a obra compila receitas europeias, principalmente portuguesas e francesas, adaptando-as ao contexto brasileiro com receitas locais, como vatapá e moqueca, tornando-se um marco na gastronomia nacional.

A produção editorial comercial começou a se estruturar de forma mais notável nas décadas de 1840 e 1850, com a multiplicação de livrarias na Corte (Rio de Janeiro). Hoje já existem livros culinários voltados para diversos públicos, temos publicações pensadas para preparo rápido, alta gastronomia e com recorte de ingredientes, assim incluindo livros para veganos, receitas infantis, voltadas para refeições específicas como a pessoas que têm uma seletividade alimentar como diabéticos, celíacos, veganos entre outros, analise a ordem cronologica na Figura 1.

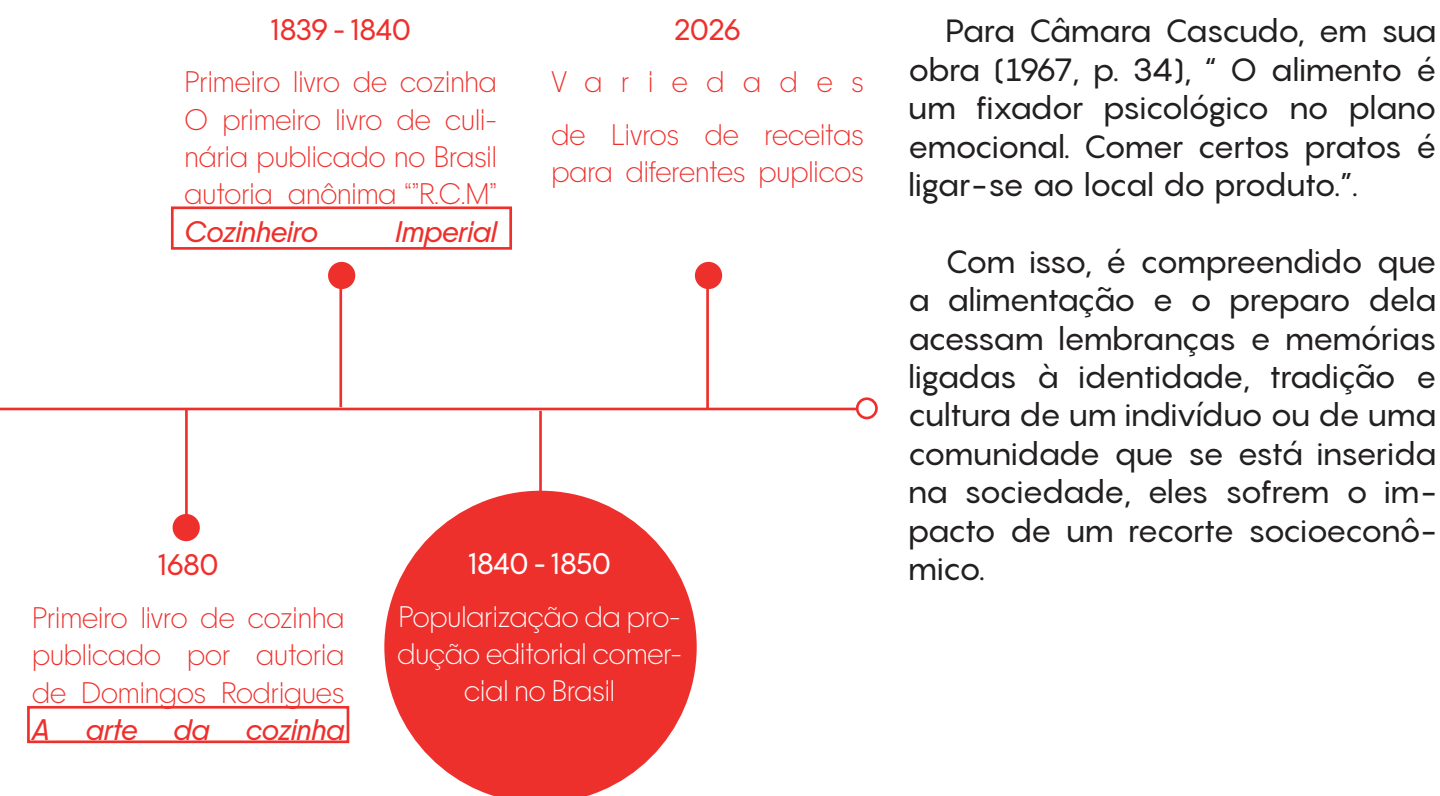


Figura 1: Linha do tempo do design editoria aplicada em livros de receitas
Fonte: A autora

4. Culinária e seu papel como seu social

A gastronomia pode ser considerada um elemento social e cultural, cada cultura tem um princípio de hábitos alimentares diferentes, por razões geográficas, religiosas ou econômicas que influenciam sua alimentação. A própria subjetividade dos alimentos, suas práticas e como são manipulados caracterizam profundamente cada cultura e, dessa forma, contribuem para que haja uma diferenciação social.

As receitas das páginas do livro a ser projetada foram trabalhadas com simplicidade e criatividade, os ingredientes são básicos e repetitivos representando o recorte do momento em que foram preparadas, momento esse em que a variação do método de preparo era crucial para ter pratos diferentes já que os ingredientes eram basicamente sempre os mesmos.

Para Rosa Wanda (2011, p. 96) “A transformação do alimento, além de garantir a sobrevivência, veicula uma estética própria, que expressa tradições, rituais e símbolos de caráter coletivo e individual. Pela culinária, é possível preservar o passado e inovar, quando se adapta uma receita com novos ingredientes e procedimentos; é uma expressão criativa por suas infinitas possibilidades de combinação e manuseio, pela pluralidade com que um mesmo alimento é preparado, por variações em sua forma física e pela subjetividade envolvida na sua produção e naquilo que a comida representa; e por estar alocada na organização social, como uma prática social legítima, pode ser considerada como um espaço criativo do cotidiano.

Após entender que a minha alimentação não era um acaso, era apenas um reflexo de um recorte social e a criatividade na cozinha não era apenas espontânea, mas sim um mecanismo criado de forma inconsciente para ter uma diversidade nas refeições. O uso do design gráfico combinado à ilustração na concepção do design editorial é indispensável para continuar o movimento de deixar o conteúdo do passo a passo inovador e interessante e chamativo.

Regras de como manipular a comida, como cada uma se classifica, taxonomias, estão presentes nas particularidades de cada culinária, o indivíduo reproduz essas peculiaridades de forma inconsciente, visto que, o próprio se cria e amadurece naquela cozinha (Diez-Garcia 2011, p.92)

Buscando manter o percurso do amadurecimento, foi decidido manter a ordem das receitas em sequência em que foram adicionadas ao repertório.

5. Design editorial e a culinária

A partir do momento que me envolvo com as receitas de forma profunda e decido que para fazer páginas de um livro experimental de design eu deveria me lembrar de como foi o processo de criar a comida e me deparei com o conceito de design food que é um termo complexo e rico pois pode ser composto por uma diversidade de profissionais como designers, chefs, arquitetos, químicos e cientistas, claro que isso depende de qual pilar você irá abordar sobre o tema, irei abordar a parte gráfica de um livro de receitas, mas assim é possível relacionar o Processo criativo do Designer e de um chef são muitos semelhantes

De igual forma, a estrutura, hierarquia e valores associados ao processo criativo de ambos apresentam similitudes, com designers e chefs a integrar procedimentos alicerçados na experimentação e a adoptar uma postura reflexiva face ao seu trabalho. A experimentação das opções possíveis estabelece uma dinâmica criativa (i.e., uma tentativa consciente de encontrar uma resposta para um problema formulado previamente) que muitas vezes obriga à criação de protótipos, tanto no design como na gastronomia. Ao longo do processo, a utilização destes protótipos permite que as ideias se tornem tangíveis e, portanto, mais fáceis de apreender por todos os intervenientes. (PARREIRA, 2016,p.56)

De acordo com o Design Dictionary (ERLHOFF E MARSHALL, 2008, apud Bruna 2018), food design envolve:

a) design industrial, pelos objetos, equipamentos e produtos alimentícios, que podem influenciar na forma e funcionalidade da comida e facilitar seu preparo e degustação; b) design gráfico e de embalagens, capazes de estimular o apetite do consumidor; c) design editorial, importante na ilustração de receitas e no meio publicitário. Além disso, podemos incluir o d) design de interiores, que concebe e planeja os ambientes onde o alimento pode ser manipulado e degustado, e o e) design de serviços, cuja preocupação envolve todos os aspectos da experiência do sujeito durante a interação com determinado serviço prestado.

Esta pesquisa será centrada no design editorial e tudo que o permeia (design gráfico e ilustração) que segue uma narrativa alimentar. O produto acompanha a perspectiva de uma estudante de design, o conteúdo escrito expõe sua relação com a comida e o design, a experimentação do design e ilustração durante as páginas acompanha de forma subjetiva o desenvolvimento da graduação, tornando a tese de TCC um aglomerado disso tudo. Dessa forma, o projeto segue essa temática, unindo design editorial, processo criativo e vivências pessoais em torno da alimentação.

Nessa iremos analisar como isso se articula diante da complexidade dos fatores socioculturais e/ou da experiência vivida. O Modelo da interação do sujeito contemporâneo (Figura 2) pretende reunir, modestamente, as variáveis que compõem o contexto que pode impactar um produto e uma experiência no processo de geração de signos.

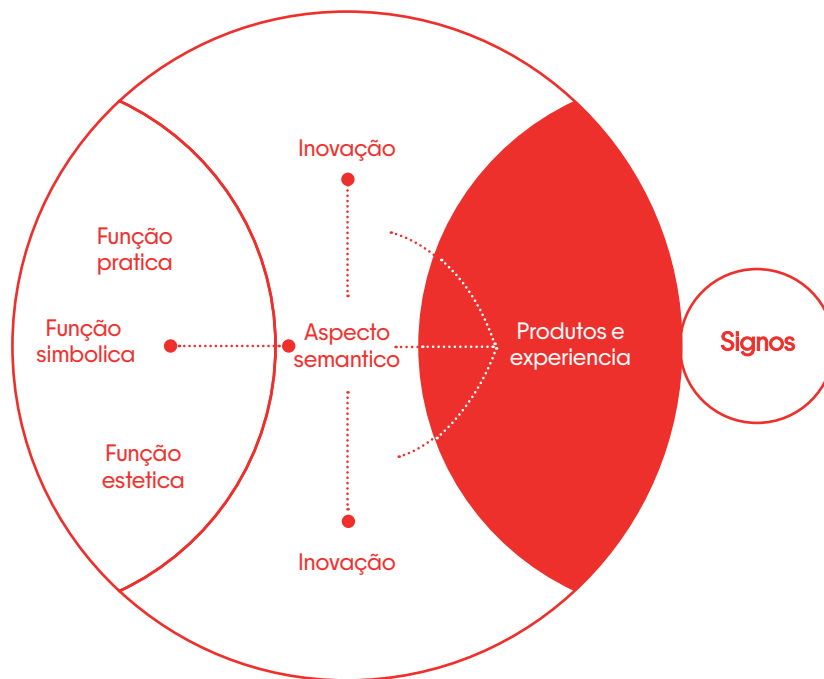


Figura 2: Contexto social
Fonte: Adaptado de Maiocchi e Pillan (2013, p.29)

O círculo vermelho representa o contexto sociocultural em que o design está inserido. Ele indica que todo produto ou experiência nasce a partir de um conjunto de fatores que envolvem valores sociais, cultura, tecnologia, economia e preocupações ambientais. Dentro desse contexto, o design articula diferentes funções, prática, estética e simbólica, além do aspecto semântico, que está ligado ao significado que o objeto comunica. Elementos como inovação e sustentabilidade também fazem parte desse processo, mostrando que o design responde às demandas e transformações do seu tempo. Assim, o círculo evidencia que o produto não surge de forma isolada, mas é resultado direto do meio cultural e social em que é concebido.

Por fim, é possível perceber que o design exerce uma função semelhante à da gastronomia, pois ambas as disciplinas combinam dimensões artísticas, científicas e tecnológicas em seus processos. Dessa articulação resulta um produto que é fruto do contexto em que está inserido, mas que também carrega uma intenção, um propósito e uma construção conceitual.

6. Metodologia

O método utilizado neste trabalho foi baseado nas etapas da metodologia de Bruno Munari, que propõe uma forma organizada de desenvolver projetos de design. Ela serve como guia para conduzir as etapas do projeto, desde a pesquisa até a criação das soluções em design gráfico.

A escolha desse método acontece por ele ser claro e bem estruturado, ajudando a organizar o processo criativo de forma lógica. Ele envolve entender o problema, coletar informações, testar ideias e validar resultados. O modelo a ser seguido será o metodologia de projeto de forma simplificada (Figura 3)



Figura 3: Metodologia de projeto simplificada
Fonte: Adaptado de bruno Munari

Após identificado o problema e os componentes do mesmo, desenvolver um livro de receitas que vá além do aspecto culinário e comunique experiências de sobrevivência, autonomia e afeto. Durante a pesquisa foi feita a coleta de dado, análise deles e a partir desse ponto foi realizado uma análise de similares e um moodboard e assim identificado quais são minhas principais referências e quais temáticas coincidem com a das páginas do livro a ser projetado. Para enfim chegar na etapa de criatividade, onde o experimento apresenta teste de esboços, esclarecimento sobre cores e grid, por fim temos a solução que é o produto final, as lâminas do livro.

7.0 Análise de similares

7.1 Manual de receitas da Magali

Nesse livro de receitas a narrativa visual antecede muitas das vezes o conteúdo textual deixando o livro muito mais enriquecido, pois não é apenas sobre as receitas. O livro é também sobre o ponto de vista da Magali e a sua relação com a comida, dessa forma, as receitas são baseadas em um paladar infantil incluindo o humor e histórias que se mesclam com brincadeira e músicas, e como elo e suporte de todo o conteúdo o design gráfico e ilustrações é utilizado, e assim tem como produto um livro extremamente coeso que te leva para o universo do personagem sem se perder da temática Principal, como visto na Figura 4 e 5.



Figura 4: Miolo do Livro
fonte: Manual de Receitas da Magali (2001)



Figura 5: Miolo do Livro
fonte: Manual de Receitas da Magali (2001)

O design editorial e as ilustrações têm um grande peso nas páginas e elas funcionam como elemento quase que principal para estrutura narrativa do livro, o livro também é composto por imagens do prato final e elementos gráficos simples como ornamentos do layout ou para destacar ingredientes e processos da receita. Nota-se que se houvesse a ausência das ilustrações e especialmente a presença da personagem como mediadora do conteúdo, a publicação perderia parte significativa de sua força expressiva, tornando-se apenas um compilado de receitas infantis. A personagem funciona, portanto, como narradora e eixo de coesão, conferindo identidade ao projeto gráfico, tom de voz que dá sentido a seleção das receitas e títulos, isso se reforça no primeiro momento, quando o leitor tem contato com a capa do livro (Figura 6). Essa estratégia evidencia como a construção de um ponto de vista narrativo pode fortalecer a experiência do leitor.



Figura 6: Capa do Livro
Fonte: Manual de Receitas da Magali (2001)

Tal observação é relevante para o presente trabalho, uma vez que a proposta autoral também pretende incorporar um tom de voz pessoal como elemento estruturante do livro, utilizando o design gráfico como meio para sustentar essa construção narrativa.

7.2 O livro de receitas dos animes

A temática do livro aborda receitas no universo de anime (Figura 7), a comida desempenha um papel crucial nas animações, seja em cenas do cotidiano ou quando são as protagonistas de um episódio inteiro, o livro reúne as mais marcantes no ponto de vista do autor e assim ele publica um material com todos os passos a passos com ilustrações no estilo tradicional de animes



Figura 7: Capa do livro
Fonte: O Livro de Receitas dos Animes (2024)

As ilustrações funcionam como um complemento, expondo o resultado ou processos das receitas de forma lúdica, é notável que na estética do desenho contém uma hipervalorização da realidade, o que se alinha com o tema do livro, que é a formulação dessas receitas inspiradas em animes e esse é um traço muito presente em muitos animes, uma comida, muito brilhante com muita textura e com cores vibrantes.

Esse livro apresenta uma clareza nas formações com um ótimo nível hierárquico utilizando a família tipográfica de forma equilibrada, com um layout que tem 3 variações que são quando a receita é menor ele se contem para uma página de explicação e a outro totalmente para a ilustração (Figura 8) , quando o conteúdo é maior ambas ficam com texto e sem ilustração (Figura 9) , assim ele podendo variar entre uma e outra ou utilizando as 3 variações em apenas uma receita



Figura 8: conteúdo textual + ilustração
Fonte: O Livro de Receitas dos Animes (2024)

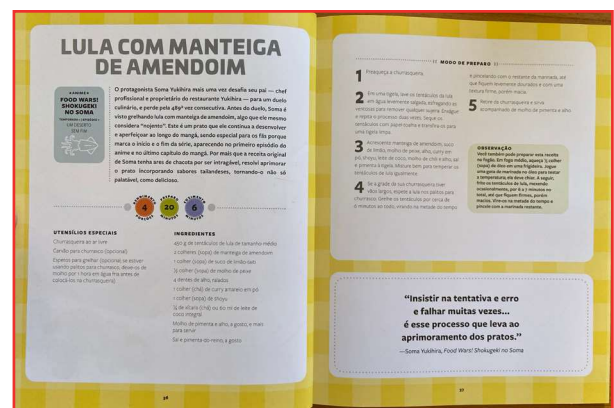


Figura 9: conteúdo textual + ilustração
Fonte: O Livro de Receitas dos Animes (2024)

Em comparação com o Manual de receitas da Magali, este apresenta receitas mais complexas e técnicas, direcionadas a um público adulto. Desse modo, já é possível observar que a leitura do livro se inicia prioritariamente pelo texto.

São utilizados símbolos, "patterns e ilustrações de forma organizada respeitando sempre os respiros e espaços em brancos , favorecendo a clareza e a compreensão do conteúdo e a hierarquia informacional.

7.3 É gostoso e Faz Bem

Este livro de receitas é direcionado a pessoas com restrições alimentares relacionadas à diabetes, público que frequentemente enfrenta desafios tanto na seleção dos ingredientes quanto na elaboração de refeições saborosas e saudáveis (Figura 10). Nesse contexto, as fotografias e ilustrações desempenham um papel importante ao evidenciar que pratos voltados a essa necessidade alimentar podem ser igualmente atrativos e apetitosos.



Figura 10: Capa livro

Fonte: É gostoso e Faz Bem (2024)

O projeto editorial apresenta um equilíbrio entre o conteúdo textual e as imagens dos pratos nas páginas de receitas. Além disso, são utilizadas intervenções gráficas, como dicas e ilustrações, que complementam as informações e reforçam a identidade visual da publicação, contribuindo para a construção da narrativa visual. Entre os estudos de caso analisados, este foi o único que apresentou um marcador de páginas localizado no canto superior, recurso que facilita a navegação pelo conteúdo repare na Figura 11.



Figura 11: Marcador de pagina

Fonte: É gostoso e Faz Bem (2024)

Outro aspecto relevante é a forma como o projeto utiliza recursos gráficos simples para construir uma publicação visualmente rica e funcional. A organização dos elementos, a composição das páginas e as soluções visuais estabelecem uma relação direta com a proposta do livro, demonstrando que, assim como nas receitas apresentadas, a simplicidade pode resultar em um produto atrativo e eficiente, representado na Figura 12.

As ilustrações tornam a publicação mais envolvente, porém desempenham um papel complementar, não sendo indispensáveis para a compreensão das receitas.



Figura 12: Miolo do livro
Fonte: É gostoso e Faz Bem (2024)

Este estudo de caso dialoga diretamente com um dos princípios do presente projeto: demonstrar que ingredientes simples podem resultar em pratos visualmente atrativos e que receitas acessíveis podem ser apresentadas de maneira clara e interessante em uma única página.

8. Requisitos

A partir da análise dos estudos de caso, foi possível identificar quatro características consideradas fundamentais para o desenvolvimento deste projeto: Pessoaalidade, presente no livro da Magali, que utiliza uma abordagem mais íntima e afetiva, aproximando o leitor da narrativa e das receitas.

Layout, inspirado no livro Receitas de Anime, cuja organização das páginas apresenta uma composição clara, dinâmica e equilibrada entre texto e imagem. Ilustrações, observando como cada livro analisado desenvolve um estilo visual coerente com sua identidade gráfica e com a proposta da publicação, reforçando sua linguagem e comunicação.

Intervenções gráficas e organização do layout, presentes no último estudo de caso, que utilizam elementos complementares para enriquecer a experiência de leitura e orientar o leitor sem comprometer a clareza das informações. Esses quatro aspectos servirão como principais referências para a construção da identidade visual e editorial deste projeto, sendo reinterpretados de acordo com os objetivos do projeto.

9. Criatividade

9.1 Moodboard

Após a pesquisa por referências estéticas foi possível fazer uma reunião de uma painel com referências estéticas e referências de emoções que eu gostaria de transmitir para as páginas. Foi reunido, referências de ilustrações, colagens com carácter mais divertido e intimista, colagens analógicas, receitas escritas em sketboks e livros que apresentaram serem mais sofisticados. Assim foi possível definir a direção gráfica do projeto e compreender como equilibrar dois aspectos centrais da proposta: a hiper valorização visual dos pratos, comum em livros de culinária tradicionais, e a simplicidade das receitas apresentadas (Figura 13).

Para isso, optou-se pelo uso dos espaços em branco, característica marcante em publicações gastronômicas com pratos mais elaborados. Em contraste, foram incorporadas intervenções manuais e uma tipografia que simula a escrita à mão, reforçando o caráter íntimo, cotidiano e pessoal do livro. Além disso, decidiu-se pela criação de ilustrações autorais, buscando representar as receitas a partir da perspectiva de quem as preparou e as vivenciou. O traço adotado não tem compromisso com o realismo, mas sim com a expressão do afeto, da memória e do trabalho manual envolvidos no ato de cozinhar.



Figura 13: Moodboard
Fonte: A autora

10. Experimento

10.1 Grafismos, Ilustrações e intervenções

Durante a etapa de experimentação, foram realizados testes com diferentes elementos gráficos e composições visuais. Inicialmente, foi desenvolvido um personagem para acompanhar o conteúdo do livro (Figura 14). No entanto, essa proposta não foi levada adiante, pois percebeu-se que sua presença desviava a atenção do principal elemento da composição, o prato final.



Figura 14: Esboço 1
Fonte: A autora

Sendo assim, foi escolhido seguir o caminho no qual colocava o prato final como ponto focal (Figura 15), e a valorização do resultado e assim foi testados a utilização dos pratos e talheres de prata, com o objetivo de transmitir uma sensação de requinte e sofisticação. Essa escolha buscou criar um contraste entre a apresentação visual refinada e a simplicidade das receitas, reforçando a proposta conceitual do livro.



Figura 15: Ilustração tapioca com ovos
Fonte: A autora

O resultado foi positivo, então essa solução foi adotada em algumas receitas. Na Figura 16 expõem outra parte da composição que foi explorada foi a utilização de intervenções com escrita manual, que têm como objetivo aproximar o leitor da narrativa e transmitir uma sensação de personalidade, como se o livro registrasse experiências e vivências de quem preparou as receitas.



Figura 16: Solução 1
Fonte: A Autora

Os esboços das ilustrações foram desenvolvidos no Adobe Illustrator, utilizando desenho à mão livre com o auxílio de um iPad, o que proporcionou maior agilidade e precisão durante o processo criativo. Etapas do processo nas imagens 17 a 19. Após a finalização dos esboços, as ilustrações foram vetorizadas e passaram pelas etapas de definição de cores, aplicação de luz e sombra e, por fim, refinamento dos detalhes.

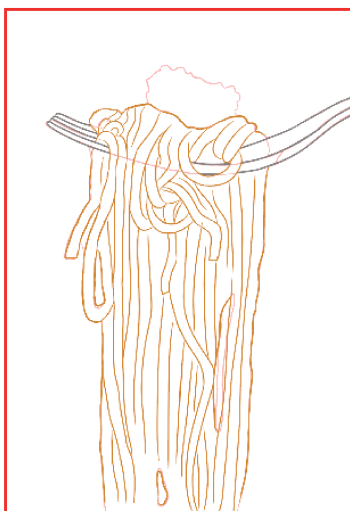


Figura 17: Processo ilustração
macarrão com linguiça 1
Fonte: A autora



Figura 18: Processo ilustração
macarrão com linguiça 1.1
Fonte: A autora



Figura 19: Processo ilustração
macarrão com linguiça 1.2
Fonte: A autora

Em algumas ilustrações (Figura 21), a inteligência artificial foi utilizada como ferramenta de apoio para a geração de imagens de referência dos pratos (Figura 20). A partir dessas referências, foi realizado um novo esboço autoral, seguido pela vetorização e aplicação das cores, garantindo unidade visual e mantendo a identidade gráfica do projeto.



Figura 20: Crepioca
Fonte: imagem gerada pela inteligência artificial Adobe Firefly

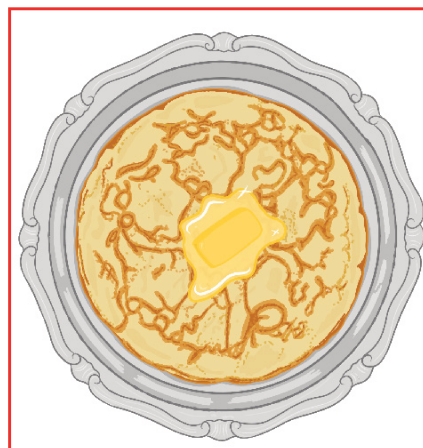


Figura 21: Ilustração Crepioca
Fonte: A autora

Algumas ilustrações também foram produzidas no Adobe Fresco, permitindo a experimentação de diferentes texturas e pincéis digitais. A primeira exploração desse recurso foi realizada na ilustração da receita baseada em ovos. Nessa composição, foram testadas aplicações de textura, luz e sombra, buscando enriquecer a representação visual (processo nas imagens 22 e 23).

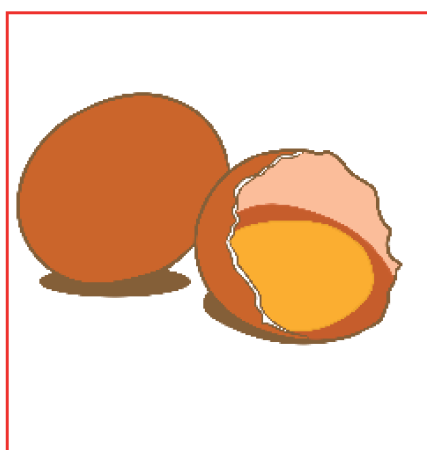


Figura 22: Ovo sem textura
Fonte: A autora



Imagem 23: Ovo com textura
Fonte: A autora

As cores contrastam com os espaços em branco da composição, criando pontos de atenção e equilíbrio visual. Além disso, foram explorados diferentes ângulos e estilos de ilustração, buscando diversificar o modo de apresentação e assim podendo correlacionar com a proposta do projeto e evidenciar o processo de experimentação e descoberta do design, ilustração e receitas presente no desenvolvimento do livro.

10.2 Layout e diagramação

A diagramação do livro foi desenvolvida no Adobe InDesign. Foram criados dois layouts principais para organizar o texto das receitas, ilustrações e elementos gráficos. o layout A (Figura 24 e 25) tem a organização com duas colunas com uma medianiz de 5mm em abas as folhas com as margens da folha da esquerda é 20mm X 30mm com um nota de rodapé, a folha da direita é 20mm X 20mm, esse layout pensado para alocar mais de uma receita e mais de uma ilustração

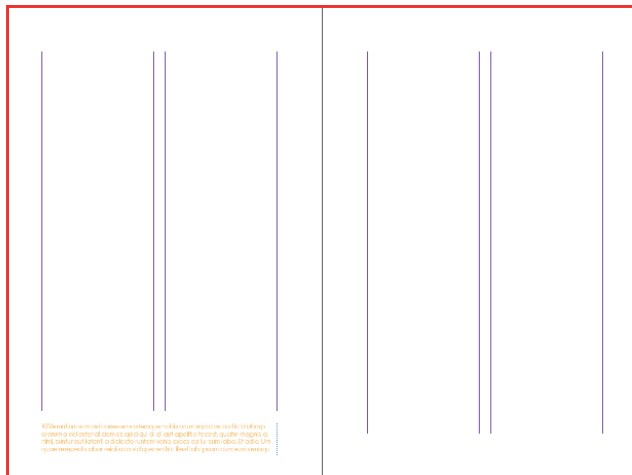


Figura 24: Layout A
Fonte: A autora



Figura 25: Receita aplicada no layout A
Fonte: A autora

O layout B (Figura 26 e 27) tem a organização com duas colunas com uma medianiz de 5mm apenas na folha esquerda que tem as margens 20mm X 30mm com um nota de rodapé a folha da direita é 20mm X 20mm, esse layout pensado para colocar uma unica receita e uma unica ilustração maior

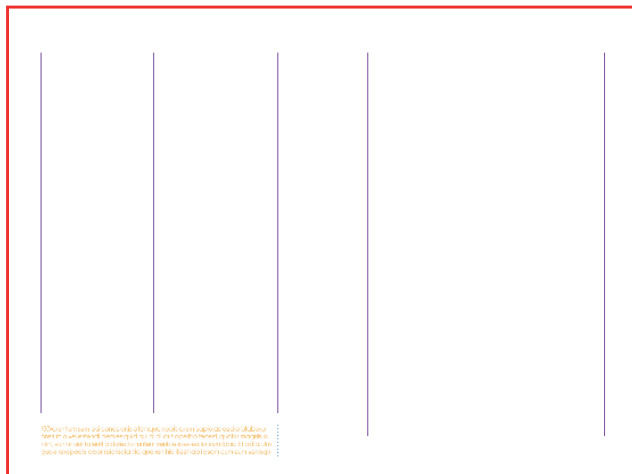


Figura 26: Layout B
Fonte: A autora



Figura 27: Receita aplicada no layout B
Fonte: A autora

Para o texto corrido foi utilizada a família tipográfica PPframa , enquanto as intervenções manuscritas utilizaram a fonte Hey Eloise (textos maiores) mati (títulos ou intervenções nos títulos) para poder trazer mais a personalidade para o projeto

A paleta cromática adotada foi composta pelas cores:

#7a7a7a	#eecd68	#de1217	#000000
CMYK 51 40 40 23 RGB 122 122 122	CMYK 9 18 68 0 RGB 238 205 104	CMYK 3 99 98 0 RGB 22 18 23	CMYK 0 0 0 100 RGB 0 0 0

Foram utilizadas como marcadores para o livro, foi pego a referência do livro “é gostoso e faz bem” o marcador quadrado no canto superior da página e for convertido em barra de cores (geralmente fica na margem da página ou na sangria do documento , Permite que os operadores da gráfica meçam a densidade e o ganho de ponto das tintas na impressora. Isso garante que a quantidade de Ciano, Magenta, Amarelo e Preto (CMYK) ou cores especiais (Pantone) esteja correta e uniforme) que com apenas sua função estética guarda a numeração da página, Figura 28.



Figura 28: Marcador de pagina
Fonte: A autora

Estes foram os elementos gráficos utilizados, que compõem as páginas experimentais deste livro de receitas.

11. O produto final

A partir dos requisitos e aplicação do processo de desenvolvimento das ilustrações aplicação das mesmas no layout com a composição gráfica, foi possível obter os seguintes resultados, mostrados abaixo pelas figuras 29 a 31:



Figura 29: Produto final em mockup 1
Fonte: A autora



Figura 30: Produto final em mockup 1.1
Fonte: A autora



Figura 31: Produto final em mockup 1.2
Fonte: A autora

Tapiocas E VARIAÇÕES

Serve 1 Porção, preparação em 5 minutos

Tapioca com ovos cremosos

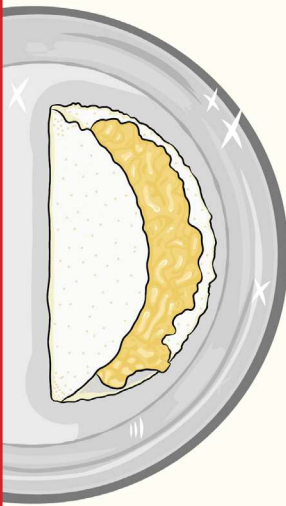
Ingredientes
Tapioca, 1 Ovo

Temperos
sal e pimenta do reino

Modo de preparo tapioca
Procure o texto em Marrom sem ser esse

Modo de preparo ovos cremosos
1 Quebre os ovos na frigideira fria acrescente sal e pimenta do reino e uma pitada de leite
2 ligue a frigideira no fogo baixo e mexa em movimento circular suave até engrossar e atingir uma consistência de mingau cremoso
atenção: os ovos continuam cozinhando e endurecendo com o próprio calor, cuidado para não passar do ponto e cozinhar em excesso, eles podem ressecar. (nessa hora existe uma linha tênue entre ovo cru e o ovo cremoso) quando chegar no ponto, passe ele na tapioca!!

CREPIACA PLUS:
ANTES DE TIRAR DA FRIGIDEIRA, ABRAJE O FOGO E ADICIONE MUSSARELA E PEITO DE PERU. EM SEGUNDA, BANDA ABERTA, COLOQUE NO PRATO, ADICIONE FOLHAS DE RUCULA!



Crepioca Humilde

Ingredientes
Tapioca

Temperos
Sal e pimenta do reino

Modo de preparo
1 Quebre os ovos em um recipiente, despeje a medida de tapioca e adicione os temperos. Bata tudo até ficar homogêneo.
2 Esquente a frigideira, coloque um fio de óleo ou manteiga e despeje a mistura. sele um lado e depois do outro.
3 Coloque no prato, passe uma manteiguinha e bom apetite.



Tapioca de Domingo

Ingredientes
Tapioca

Temperos
Sal e pimenta do reino

Possíveis Recheios
Requeijão
Mussarela
Doce de leite!
Mussarela + requeijão
Mussarela + peito de peru
Requeijão + peito de peru
Mussarela + frango desfiado
Requeijão + frango desfiado

Modo de preparo
1 Coloque a tapioca na frigideira fria, organize a tapioca na frigideira com o lado contrário da colher, ligue a frigideira e sele os dois lados
2 coloque o recheio e feche.

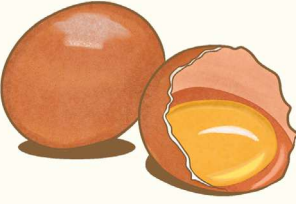


Figura 32: Produto final em Png 1/3
Fonte: A autora

Macarrão Com linguíça PiCANTE

Serve 2 porções, preparação em 30 minutos

Ingredientes

Melo pacote de macarrão,
3 gomos de linguíça toscana,
1 pacote de Molho de tomate.

Temperos

Sal, pimenta do reino, pimenta
calabresa, açúcar, chimichurri

Modo de preparo

1 Abra as linguíças, retirando o envoltório, coloque em uma panela com um fio de óleo e comece a fritar.

2 Enquanto isso, o macarrão pode ir cozinhando.

3 Após a linguíça estar bem fritinha, adicione o molho de tomate e coloque uma pitada de açúcar, pimenta-do-reino, pimenta calabresa, Chimichurri, orégano e sal.

4 Deixe em fogo baixo e espere o molho engrossar e homogeneizar. Está prontinho.

ICHOSE A RECEITA SEJO PARA COZINHA NA TV. VOCÊ PODE MISTURAR O MACARRÃO COM O MOLHO. SE FIZER PARA MUITAS DE UMA REFEIÇÃO, QUANTO O MOLHO E O MACARRÃO SEPARADOS E MANTER NO PRATO APENAS NA TV PARA COZINHA FICAR MAIS GOSTOSO E MAIS BOMTO.

CONFESSO QUE, QUANDO ESSA RECEITA COMEÇOU A SER FEITA NÃO ERA DE MINHA INTENÇÃO SER PICANTE, PORÉM, COM O TEMPO FUI FAZENDO EXPERIMENTAÇÕES COM A QUANTIDADE DE PIMENTA E PERCEBI QUE ELE É MUITO MAIS GOSTOSO E INTERESSANTE.



Figura 33: Produto final em Png 2/3
Fonte: A autora

Pipoca E UMA CANÇÃO

Serve 1 Porção, preparação em 5 minutos

Tapioça com ovos cremosos

Ingredientes

Pipoca e óleo.

Temperos

sal.

Modo de preparo tapioça

1 Coloque a quantidade que forra o fundo da panela em duas camadas de milho de pipoca, essa é a medida para uma panela média.

2 Coloque o olho forrando a pipoca e mexa.

3 Tampe a panela e cante essa bela canção >>> batendo na pampa da panela.

4 Quando der o intervalo de 5 segundos sem nenhuma pipoca estourar quer dizer que já está pronta!

5 Despeje em um recipiente e tempere com sal.

REBENTA PIPOCA
CIGANO EM VEM
REBENTA QUE CHEGA
PARA MIM TAMBÉM!

(REPETE ATÉ A PIPOCA
COMEÇAR A ESTOURAR)

O AUTOR DA CANÇÃO É DESCONHECIDO, QUEM ME ENSENOU ESSA CANÇÃO FOI MARINA DAZ, DANA MARQUELINA



Figura 34: Produto final em Png 3/3
Fonte: A autora

Notas conclusivas

A semelhança entre o trabalho de um chef de cozinha e o de um designer pode parecer paradoxal à primeira vista. Entretanto, essa percepção inicial, de caráter subjetivo, fomentou o desenvolvimento da pesquisa, sendo uma analogia que se entrelaça ao longo de todas as etapas.

A transformação das formas e o modo de organização processual da ideia, veicula com uma estética própria, que expressa símbolos e significados coletivo e individuais e assim é possível preservar sentidos, inovar, acrescentar algo novo ou experimentar combinação, estou falando de forma sublime sobre design gráfico e o processo de concepção e execução do projeto. Poderia estar falando sobre a alquimia que é o ato de cozinhar que é o ponto inicial do embasamento teórico que se dá a essa pesquisa de conclusão, que de forma simplória é traduzida em receitas escritas por uma universitária no início da graduação.

Durante o processo experimental na produção das lâminas do livro, foi possível desenvolver novas habilidades de ilustração, design gráfico, além de proporcionar maior domínio dos softwares utilizados (indesign, ilustrator e fresco).

Algo que me comprometi no início era seguir um elo conceitual que não se dissolvesse durante o processo, que estivesse presente desde a ideação, durante a execução e se concretizasse no produto. Desse modo, utilizar a metodologia de projeto do Bruno Munari foi o que manteve esse elo sólido e deixando todas as etapas coerentes.

Referências

Universidade Federal do Paraná. História da Alimentação. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo018.html>> acesso em: 20 jun.2026

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. v. 1: Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa: pesquisas e notas. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, 2011. Disponível em: <http://producao.usp.br/handle/BDPI/7443>. Acesso em: 20 jun. 2026.

PARREIRA, Suzana Isabel Malveiro. Ferran Adrià, a criatividade como discurso (entre gastronomia, arte e design). Revista Estúdio: Artistas sobre Outras Obras, Lisboa, v. 7, n. 15, p. 50-57, 2016. Disponível em: <https://estudogeral.uc.pt/handle/10316/81398>. Acesso em: 26 jun. 2026.

MORAES, Dijon de; DIAS, Regina Álvares (org.). Cadernos de Estudos Avançados em Design: Emoção. Barbacena: EdUEMG, 2013. v. 8. 192 p. ISBN 978-85-62578-32-8. Disponível em: <https://editora.uemg.br/images/livros-pdf/catalogo-2013/dijon-regina-cead-emocao.pdf>. Acesso em: 21 jul. 2026.

MUNARI, B. Das coisas nascem coisas. 2^a ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

ESTERO, Nadine. O livro de receitas dos animes: 75 pratos dos seus animes preferidos. 1. ed. Caxias do Sul: Editora Belas Letras, 2024.

SOUSA, Mauricio de. Manual de receitas da Magali. 1. ed. São Paulo: Globo, 2001.

É GOSTOSO E FAZ BEM: receitas rápidas e deliciosas para reduzir o açúcar na alimentação e cuidar da glicemia e do diabetes. [S.l.]: Sória, MOL Impacto, Raia e Drogasil, 2024.