

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE ARTES VISUAIS
Débora Kariny Rodrigues de Araújo

A Sintaxe Visual no *Food Styling* sob a conduta do *Slow Food*

GOIÂNIA
2026



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE ARTES VISUAIS

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE GRADUAÇÃO NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio do Repositório Institucional (RI/UFG), regulamentado pela Resolução CEPEC no 1240/2014, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei no 9.610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo dos Trabalhos de Conclusão dos Cursos de Graduação disponibilizado no RI/UFG é de responsabilidade exclusiva dos autores. Ao encaminhar(em) o produto final, o(s) autor(a)(es)(as) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

1. Identificação do Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação (TCCG)

Nome(s) completo(s) do(a)(s) autor(a)(es)(as): Débora Kariny Rodrigues de Araújo

Título do trabalho: A sintaxe visual no Food Styling sob a conduta do Slow Food

2. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador) Concorda com a liberação total do documento [X] SIM [] NÃO¹

[1] Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante: a) consulta ao(à)(s) autor(a)(es)(as) e ao(à) orientador(a); b) novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo do TCCG. O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro.

Obs.: Este termo deve ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Gustavo Martins Hoelzel, Professor do Magistério Superior**, em 07/07/2026, às 10:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Debora Kariny Rodrigues De Araujo, Discente**, em 09/07/2026, às 13:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6318263** e o código CRC **14714668**.

Referência: Processo nº 23070.033771/2026-01

SEI nº 6318263

Débora Kariny Rodrigues de Araújo

A Sintaxe Visual no Food Styling sob a conduta do Slow Food

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Design de Produto da Faculdade de Artes Visuais da Universidade Federal de Goiás, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel(a)/Licenciado(a) em Design de Ambientes

Orientador (a): Prof.(a) Dr.(a) Carlos Gustavo Martins Hoelzel

GOIÂNIA
2026

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

de Araújo, Débora Kariny Rodrigues
A Sintaxe Visual no Food Styling sob a conduta do Slow Food
[manuscrito] / Débora Kariny Rodrigues de Araújo. - 2026.
LXXXIV, 84 f.:

Orientador: Prof. Dr. Carlos Gustavo Martins Hoelzel
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Artes Visuais (FAV), Design de Ambientes, Goiânia, 2026.

Ilustrações.

Apêndice.

Inclui lista de figuras.

1. Slow Food. 2. Estética. 3. Food Styling 4. Experiência
I. Hoelzel, Carlos Gustavo Martins, orient. II. Título.

CDU 316.774



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE ARTES VISUAIS

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos três dias do mês de julho do ano de 2026 iniciou-se a sessão pública de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado “A sintaxe visual no Food Styling sob a conduta do Slow Food”, de autoria de Débora Kariny Rodrigues de Araújo, do curso de Design de Ambientes, da Faculdade de Artes Visuais da UFG. Os trabalhos foram instalados pelo prof. Dr. Carlos Gustavo Martins Hoelzel - orientador (FAV/UFG) com a participação dos demais membros da Banca Examinadora: prof.^a Dr.^a Rosane Costa Badan (FAV/UFG) e Raquel de Andrade Cardoso Santiago (FANUT/UFG). Após a apresentação, a banca examinadora realizou a arguição do(a) estudante. Posteriormente, de forma reservada, a Banca Examinadora atribuiu a nota final DEZ, tendo sido o TCC considerado APROVADO.

Proclamados os resultados, os trabalhos foram encerrados e, para constar, lavrou-se a presente ata que segue assinada pelos Membros da Banca Examinadora.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Gustavo Martins Hoelzel, Professor do Magistério Superior**, em 07/07/2026, às 10:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosane Costa Badan, Professora do Magistério Superior**, em 07/07/2026, às 11:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Raquel De Andrade Cardoso Santiago, Professor do Magistério Superior**, em 08/07/2026, às 11:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6318267** e o código CRC **2ED36E58**.

RESUMO

A Sintaxe Visual no *Food Styling* sob a conduta do *Slow Food*

Monografia
Curso de Design de Produto
Universidade Federal Goiás

AUTORA: DÉBORA KARINY RODRIGUES DE
ARAÚJO

ORIENTADOR: CARLOS GUSTAVO MARTINS HOELZEL

Data e Local da Defesa: 02/07/2026 – Cozinha Escola Popular UFG

O presente trabalho, intitulado “A Sintaxe Visual no *Food Styling* sob a conduta do *Slow Food*”, parte da problemática da padronização alimentar, que tende a enfraquecer os vínculos culturais, afetivos e territoriais com o alimento. Diante desse cenário, a pesquisa propõe-se a analisar como a união estratégica entre o *Food Styling* e os valores do *Slow Food* pode reconfigurar a experiência gastronômica em restaurantes brasileiros, elevando-a para além do simples ato de se alimentar. Para isso, investiga-se o papel do *Food Styling*, que abrange a estética e apresentação visual dos pratos e ambiente, como um vetor capaz de despertar a memória afetiva e a apreciação sensorial do comensal. Paralelamente, explora-se a integração dos princípios do *Slow Food* (“bom, limpo e justo”), valorizando a procedência dos ingredientes, o respeito aos produtores, a sazonalidade e o tempo dedicado ao preparo e consumo. A estruturação metodológica utiliza o sistema projetual de Bernd Bernard Löbach adaptado ao Design da Experiência, dividido em quatro fases: Preparação, Geração, Avaliação e Realização, o que permite uma análise sistemática dos aspectos funcional-prático, estético e simbólico da refeição. O objetivo central é demonstrar de que forma o design aplicado à apresentação e ao contexto da refeição pode reforçar os valores do *Slow Food*. Como resultado, espera-se que o *Food Styling*, orientado por essas diretrizes, possa tornar a experiência à mesa mais sensorial, consciente e vinculada à memória e à cultura alimentar, transformando o ato do consumo em um momento de profunda reconexão cultural, social e territorial.

Palavras-chaves: *Slow Food*, estética, *Food Styling*, experiência.

ABSTRACT

Visual Syntax in Food Styling Guided by Slow Food Principles

Monograph
Product Design Program
Federal University of Goiás

AUTHOR: DÉBORA KARINY RODRIGUES DE
ARAÚJO

SUPERVISOR: CARLOS GUSTAVO MARTINS HOELZEL

Date and Place of the Defense: 02/07/2026

This monograph, entitled "Visual Syntax in Food Styling Guided by Slow Food Principles" addresses the issue of food standardization, which tends to weaken cultural, emotional, and territorial ties to food. Against this backdrop, the research analyzes how a strategic combination of food styling and Slow Food values can reshape the dining experience in Brazilian restaurants, elevating it beyond the mere act of eating. It investigates the role of food styling encompassing the aesthetics and visual presentation of dishes and the dining environment to evoke the diner's emotional memories and sensory appreciation. Concurrently, it explores the integration of Slow Food principles ("good, clean, and fair"), emphasizing ingredient provenance, respect for producers, seasonality, and the time dedicated to preparation and consumption. The methodological framework employs Bernd Löbach's design system, adapted for Experience Design and divided into four phases: Preparation, Generation, Evaluation, and Realization enabling a systematic analysis of the meal's functional-practical, aesthetic, and symbolic aspects. The central objective is to demonstrate how design applied to the presentation and context of a meal can reinforce Slow Food values. Ultimately, the study anticipates that food styling guided by these principles can render the dining experience more sensory and mindful deeply connected to memory and food culture thereby transforming the act of consumption into a moment of profound cultural, social, and territorial reconnection.

Key-words: Slow Food, aesthetic, Food Styling, experience.

À saudade. Um sentimento que me preenche de alegrias e dores, um sentimento que traz vida a vida! Foi carregada de saudade que iniciei esse processo e é tomada por ela que encerro mais um capítulo em minha vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos que estiveram comigo durante toda essa jornada, cada um de vocês foi fundamental na minha formação, não só acadêmica, mas também pessoal. Sou grata a todos meus colegas de turma, pois com eles pude dividir aprendizados e revoltas que os demais jamais irão entender. Agradeço a minha família por sempre apoiar minhas decisões e acreditar no caminho na qual estou trilhando. Aos meus professores, obrigada por toda crítica e elogio, obrigada por cada oportunidade de aprendizado!

À minha irmã Ana Carolina, muito obrigada por estar sempre comigo e partilhar essa etapa da vida comigo, obrigada por todos os momentos que vivemos juntas e por me inspirar a sempre buscar o melhor.

À minha mãe Angela, obrigada pelo apoio e suporte, sem isso eu jamais teria conseguido passar por todos esses momentos. Obrigada por me dar a vida e me ensinar tanto sobre ela.

À meu pai Sosthenes, obrigada por ter me ensinado valores indispensáveis e por ter sido meu guia nessa jornada, a saudade guiou meus passos e me fez cada vez mais disposta a conquistar meus próprios caminhos.

Agradeço também aos amigos que fiz nessa jornada, cada um me ensinou coisas lindas sobre a vida e como as boas companhias melhoram os árduos caminhos. Todos os choros e risadas, noites em claro, discussões e todos os momentos que pudemos nos confidenciar a vida, muito obrigada por tornarem os dias nublados em dias de sol. Obrigada Isabella, Gabriel, João Pedro e Maria Gabrielly por serem meus parceiros de vida e por todos os momentos que já dividimos, a vida presta com vocês!

Ao meu professor e orientador Carlos Hoelzel, muito obrigada por ter me acolhido e ensinado tanto, o caminho que decidi seguir foi fruto de cada aula, cada orientação e cada conversa que tivemos. Muito obrigada por todos esses anos e por aceitar fazer parte desse trabalho.

E, finalmente, obrigada a mim mesma! Eu cumpri essa etapa da vida de uma forma memorável e posso dizer com tranquilidade que essa conclusão é reflexo de anos de estudo e trabalho duro. Obrigada a mim mesma por nunca desistir de mim e nunca desistir de entregar meu melhor no que me disponho a fazer!

Obrigada!

Débora Araújo.

Não existe experiência mais complexa do que a gastronômica, quando criador e destinatário se encontram no mais alto nível de excelência. Todos os processos cognitivos podem interagir de maneira extraordinária e, portanto, as conexões com nossas emoções e sentimentos podem ser infinitas.

Ferran Adrià Acosta

SUMÁRIO

Lista de Figuras	13
Introdução	17
1.1. OBJETIVOS	18
1.1.1. Objetivo geral	18
1.1.2. Objetivos específicos	19
1.2. JUSTIFICATIVA	19
1.3. METODOLOGIA APLICADA AO PRODUTO.....	21
1.3.1. Referência metodológica	23
1.3.2. Sistematização do desenvolvimento projetual	26
Slow Food.....	28
2.1. RELAÇÃO SER HUMANO E ALIMENTO	31
2.2. APLICAÇÕES ATUAIS DO SLOW FOOD.....	35
Food Styling	Erro! Indicador não definido.
3.1. IMPORTÂNCIA DO FOOD STYLING PARA O CENÁRIO GASTRONÔMICO	43
3.2. TENDÊNCIAS DE CONSUMO ALIMENTAR.....	46
3.1. LIGAÇÃO ENTRE SLOW FOOD E FOOD STYLING	48
Projeto Final	51
4.1. ANÁLISES VISUAIS SEGUNDO WUCIUS WONG E GESTALT	50
4.2. ANÁLISES VISUAIS DE PRATOS SELECIONADOS.....	51
4.3. PRODUTO FINAL	60
Conclusão	69
Referências Bibliográficas	71
Apêndice.....	73

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Marca do <i>Slow Food</i> —————	27
Figura 02 – Mobilização de ativistas do movimento <i>Slow Food</i> —————	27
Figura 03 – Carlo Petrini um dos idealizadores do movimento <i>Slow Food</i> —————	28
Figura 04 – Manifesto <i>Slow Food</i> criado em 1989 por Carlo Petrini —————	29
Figura 05 – Propaganda <i>Mcdonald 's</i> Austrália em 1980 —————	31
Figura 06 – Propaganda <i>Mcdonald 's</i> Estados Unidos da América em 1971 —————	31
Figura 07 – Pintura Neolítica que retrata a caça —————	31
Figura 08 – Anúncio <i>Nesquik Nestlé</i> Espanha 1980 —————	32
Figura 09 – Anúncio <i>Nesquik Nestlé</i> Brasil 1980 —————	32
Figura 10 – Estrutura para abordagem de <i>design</i> multissensorial —————	34
Figura 11 – Bicho de Gongo, um dos alimentos indicados para a Arca do Gosto na Comunidade da Basileia —————	35
Figura 12 – Ambiente da Cozinha Escola Popular da UFG —————	36
Figura 13 – Uma das oficinas de massas ministradas pelo professor Carlos Hoelzel para os colaboradores da universidade —————	36
Figura 14 – Outro ângulo da Cozinha Escola Popular —————	37
Figura 15 – Equipe participante da oficina de massas ocorrida em setembro de 2025 —————	37
Figura 16 – Representação de um <i>Food Styling</i> que respeita a proporção áurea, significando harmonia e equilíbrio —————	38
Figura 17 – Fotografia voltada para o alimento feita por Sophie Macaluso, fotógrafa de alimentos que reside em Washington DC, EUA —————	39
Figura 18 – A primeira geração de <i>Food Stylists</i> - da esquerda para a direita - Grace Manney, Zenja Carry, Sylvia Schur e Helen Feingold —————	40
Figura 19 – Sobremesa desenvolvida pela equipe da <i>Vitamin Color</i> para um evento da Adidas, com o intuito de trazer conforto e refrescância e, também mimetiza as montanhas que os atletas escalam através da louça metálica —————	41
Figura 20 – Quatro padrões distintos de um mesmo prato que se repetem ritmicamente ao longo das mesas, fazendo com que o indivíduo sente perto ou distante de alguém com um prato semelhante do seu —————	41
Figura 21 – Prato elaborado para celebrar a beleza dos vegetais típicos de inverno	41
Figura 22 – Trabalho que demonstra o contraste de formas, cores e texturas —————	41
Figura 23 – Momentos em que a comida se torna parte de um evento que ocorreu em Nova Iorque, EUA —————	43
Figura 24 – Momentos em que a comida se torna parte de um evento que ocorreu em Nova Iorque, EUA —————	43
Figura 25 – Momentos em que a comida se torna parte de um evento que ocorreu em	

Nova Iorque, EUA	43
Figura 26 – Momentos em que a comida se torna parte de um evento que ocorreu em Nova Iorque, EUA	43
Figura 27 – A percepção da textura durante o ato de se alimentar	44
Figura 28 – Prato de pancetta glaceada envolta em couve, purê de ervilha, chicória e wasabi - Guayá Comedoria, Goiânia (restaurante <i>Slow Food</i> encerrado em maio de 2026)	48
Figura 29 – <i>Bracciola</i> , batata com ervas, farofa com bacon, abacaxi e castanhas, folhas salteadas e salsinha - Guayá Comedoria, Goiânia	48
Figura 30 – Lentilha no molho de tomate caseiro, shimeji salteado na manteiga, berinjela no missô, coalhada síria, croutons em azeite e manjerição - Guayá Comedoria, Goiânia	48
Figura 31 – Parmegiana bovina - Guayá Comedoria - Goiânia	48
Figura 32 – Diagrama conjunto de processos de <i>design</i> e da cozinha	51
Figura 33 – Análise de cor de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	53
Figura 34 – Análise de direção de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	53
Figura 35 – Análise de linhas de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	53
Figura 36 – Análise de forma de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	54
Figura 37 – Análise de proximidade de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	54
Figura 38 – Análise de pontos de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	54
Figura 39 – Análise de similaridade de um prato do restaurante <i>Joël Robuchon Tokyo</i> elaborado pelo chef Kenichiro Sekiya	55
Figura 40 – Análise de direção de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	55
Figura 41 – Análise de similaridade de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	56
Figura 42 – Análise de proximidade de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	56
Figura 43 – Análise de proximidade de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	56
Figura 44 – Análise de forma de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	57
Figura 45 – Análise de linhas de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	57
Figura 46 – Análise de pontos de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva	57
Figura 47 – Análise de pontos de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.	58

Figura 48 – Análise de proximidade de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	58
Figura 49 – Análise de forma de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	59
Figura 50 – Análise de linhas de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	59
Figura 51 – Análise de direção de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	59
Figura 52 – Análise de cor de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	60
Figura 53 – Análise de similaridade de um prato do restaurante <i>L'Enclume</i> no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan	60
Figura 54 – Íz Restaurante – Sobremesa de morango, melancia e merengue	61
Figura 55 – 1929 Trattoria Moderna – Sobremesa de chocolate, toffee e gelato de baunilha	62
Figura 56 – Íz Restaurante – Steak tartar com chips de banana	62
Figura 57 – Grá Bistrô – Sobremesa de morangos, doce de leite e suspiro	62
Figura 58 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 59 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 60 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 61 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	63
Figura 62 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	63
Figura 63 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	63
Figura 64 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 65 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 66 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	63
Figura 67 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	64
Figura 68 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	64
Figura 69 – 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste	64
Figura 70 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	64

Figura 71 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	64
Figura 72 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura	64
Figura 73 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.	64
Figura 74 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.	64
Figura 75 – Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.	64
Figura 76 – Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG	65
Figura 77 – Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG	65
Figura 78 – Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG	65
Figura 79 – Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG	65
Figura 80 – Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG	65
Figura 81 – Imagens teste de textura, saturação e ângulo	66
Figura 82 – Imagens teste de textura, saturação e ângulo	66
Figura 83 – Imagens teste de textura, saturação e ângulo	66
Figura 84 – Imagens teste de textura, saturação e ângulo	66
Figura 85 – Nova composição da sobremesa de chocolate 1929 Trattoria	68
Figura 86 – Nova composição da sobremesa de chocolate 1929 Trattoria	68
Figura 87 – Nova composição da sobremesa de morango e suspiro do Íz Restaurante	68
Figura 88 – Nova composição da sobremesa de morango e suspiro do Íz Restaurante	68
Figura 89 – Nova composição da sobremesa de morango e suspiro do Íz Restaurante	69

INTRODUÇÃO

Com forte influência do afeto, a gastronomia e o ato de se alimentar carregam significados pessoais e empíricos para cada indivíduo, funcionando também como um marcante viés político e indicador social. Nesse contexto, restaurantes e estabelecimentos passaram a implantar novas formas de aproximar o público daquilo que é consumido nesses espaços. As tradições e os saberes transmitidos de geração em geração foram primordiais para a consolidação da cultura gastronômica atual. No entanto, o advento da indústria alimentícia e, posteriormente, a globalização provocaram a perda da vivência da comensalidade, resultando em uma padronização do consumo alimentar global. Em virtude disso, tornaram-se necessárias medidas para que os saberes culinários determinantes de cada localidade não fossem perdidos. Foi nesse cenário que as primeiras discussões sobre hábitos alimentares começaram a surgir, impulsionadas pelo descontentamento com a forma como o alimento regional era tratado, dando origem ao movimento *Slow Food*¹.

Para entender como o *Slow Food* e o *Food Styling*² impactam na forma como o indivíduo enxerga o alimento e se conecta com os saberes empregados, é preciso olhar para a história e observar como as relações “humano x alimento” fluíram durante os séculos. Como diz Câmara Cascudo (1967): “A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível. O nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios”, ou seja, entender o indivíduo no seu espaço é fundamental para traçar seus hábitos alimentares e a estética do gosto. Portanto, entende-se que o estudo estético (também conhecido como *Food Styling*) é uma ferramenta que ultrapassa o superficial, pelo contrário, é extremamente importante honrar os valores culturais e qualitativos do alimento, estimulando assim uma apreciação mais profunda. Por isso, o *Food Styling* está

¹ Movimento global fundado na Itália em meados do século XX em oposição ao *fast food*, resistindo às padronizações impostas e que busca resgatar a responsabilidade alimentar.

² É uma técnica que une gastronomia e *design* para agregar valor estético ao alimento.

diretamente ligado ao *Slow Food*, pois um guia o outro no que seria a melhor forma de se apresentar um prato, alimento ou utensílio, para indivíduos que dividem o mesmo espaço e convivem na mesma sociedade. Dessa forma, todo estudo imagético deve seguir um direcionamento sócio-histórico-cultural, para que os produtos gerados atendam às necessidades de um público já determinado.

É de suma importância compreender que, no processo de concepção de um projeto voltado ao mercado gastronômico, torna-se necessário realizar uma análise extremamente minuciosa das tendências de consumo. Isso ocorre porque as práticas alimentares de um indivíduo, na maioria das vezes, seguem padrões socioculturais preexistentes. Em mercados amplos e diversos como a gastronomia, entender o público-alvo antes de iniciar a produção é fundamental, visto que cada núcleo social específico tende a compartilhar traços semelhantes de comportamento e consumo. Portanto, abordar o *Slow Food* atrelado ao *Food Styling* mostra-se altamente relevante para que os valores desses diferentes grupos continuem sendo valorizados e disseminados.

Para que exista um projeto que una design e gastronomia de forma coesa e fluída, é preciso atentar-se a elementos como cores, composição, texturas, volumes e formas. Esses aspectos ditam a impressão do usuário diante do produto e relacionam-se diretamente com os fatores de aceitação ou rejeição de um conceito de comensalidade em um contexto definido.

No desenvolvimento deste trabalho, a composição material e visual da proposta gastronômica é prioridade, pois é por meio dela que se comunica a intenção do projeto e se ativam memórias e identidades, configurando a experiência do comensal. Assim, o campo da composição deve valorizar não somente o utensílio ou utilitário, mas também a linguagem visual dos alimentos e suas harmonizações, direcionando-os a um público específico para gerar conexões multidimensionais. Portanto, para estruturar esse estudo entre o estético e o cognitivo-afetivo (*Slow Food* e *Food Styling*), propõe-se uma análise das metodologias de design, adaptando-as ao design gastronômico com foco nas dimensões simbólica e estética.

1.1. OBJETIVOS

O trabalho visa orientar o percurso metodológico e prático, estabelecendo as conexões necessárias entre os fundamentos do *Food Styling* e os preceitos do *Slow Food*, tendo a realidade do mercado gastronômico como ponto prático principal da pesquisa.

1.1.1. Objetivo geral

A pesquisa visa analisar os princípios do *Slow Food*, do *Food Styling* (estudo estético) e os princípios de linguagem visual no processo de design de pratos e seus componentes, que se traduzam em estratégias de composição coerentes de forma intrafigural.

1.1.2. Objetivos específicos

- Estudar o contexto da relação do ser humano e alimento;
- elucidar o surgimento do movimento *Slow Food* e suas aplicações atuais;
- compreender a importância do *Food Styling* para o cenário gastronômico;
- analisar as relações entre *Slow Food* e *Food Styling* e como ambas se complementam;
- compreender a relação da cultura gastronômica e possíveis formas de aplicação do *food styling*;
- desenvolver e aplicar metodologias de *design* para a concepção de um *food styling*;
- estudar técnicas de composição e registro visual para *food styling*, a partir da fotografia e outros elementos de organização visual;
- realizar ensaios visuais (fotográficos) dos produtos desenvolvidos para a idealização de um guia de construção de estilos.

1.2. JUSTIFICATIVA

A dinâmica contemporânea do consumo de alimentos, marcada pela intensa globalização e padronização dos setores alimentícios, distancia cada vez mais o indivíduo de sua cultura e dos laços afetivos com o alimento. Como diz Luís da Câmara Cascudo em seu livro “A História da Alimentação no Brasil”:

“Comemos não o substancial, mas o habitual, o lícito pela norma. Comemos, nós, os modernos cidadãos, pela propaganda industrial irresistível.” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p.18)

Dessa forma, surge a necessidade de contrapor esse modelo estritamente

comercial, resgatando a origem, a história e o preparo dos ingredientes, uma filosofia defendida pelo movimento *Slow Food*, cujo lema principal é oferecer um alimento bom, justo e limpo³. A relevância desta pesquisa reside em demonstrar que o design está intrinsecamente ligado à gastronomia, atuando não apenas na dimensão estética, mas como um agente capaz de traduzir princípios éticos e emocionais, como o afeto, diretamente na experiência à mesa. Sobre essa profunda relação cultural com o comer, Câmara Cascudo reitera:

“[...] alimentação]. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos” (CÂMARA CASCUDO, 1967, p.31)

Nesse contexto, o design transcende a mera funcionalidade prática e a ornamentação superficial, estabelecendo-se como um agente metodológico capaz de decodificar e comunicar visualmente os valores do *Slow Food*, pautados na promoção de um alimento bom, limpo e justo. Ao projetar cenários e composições à mesa, o *Food Styling* deve ser tratado como um processo projetual que une a sintaxe visual à narrativa intrínseca do ingrediente, atuando como mediador da ecogastronomia, a fundamentação teórica do movimento. Sob essa ótica, a estilização e a fotografia de alimentos devem considerar a origem das matérias-primas, a sazonalidade e autenticidade da forma, garantindo que os pilares filosóficos dessa abordagem sejam transmitidos de maneira clara.

O *Food Styling*, portanto, torna-se capaz de materializar o afeto e a ancestralidade, transformando o ato de observar e consumir a comida em um ritual que valoriza o tempo, a história e as relações humanas. Contudo, a literatura atual, sobretudo no cenário nacional, carece de estudos que sistematizem a convergência entre as premissas do *Slow Food* e as técnicas de produção visual gastronômica. Diante desse quadro, esta pesquisa propõe a criação de um guia de composições estéticas, fundamentado nas diretrizes da linguagem visual, para demonstrar o potencial dessa prática como uma ferramenta de design capaz de tangibilizar a ética e a estética da alimentação.

A justificativa deste trabalho fundamenta-se na urgência existente no contexto brasileiro, um país de vasta biodiversidade e com uma cartografia rica em tradições alimentares regionais. A integração entre os princípios do *Slow Food*, o *Food Styling* e

³ O “bom” aplica-se ao sensorial e à qualidade do próprio alimento; o “limpo” exige que os processos produtivos respeitem o meio ambiente e o bem-estar animal; o “justo” remete a uma remuneração e precificação justa dos produtos.

o design promovem o resgate e a valorização de uma cultura identitária que, gradativamente, perde espaço para práticas padronizadas pela globalização contemporânea. Espera-se, com isso, desenvolver um material que auxilie na conscientização da comensalidade como uma experiência sensorial profunda. Isso implica conceber um produto que eleve o alimento, fazendo com que ele deixe de ser um mero adorno e passe a integrar completamente a mensagem que o gastrônomo deseja transmitir. Em suma, o papel da linguagem visual gastronômica é agir como um catalisador de reconexão do comensal com os valores intrínsecos daquilo que é posto à mesa.

1.3. METODOLOGIA APLICADA AO PRODUTO

A metodologia geral escolhida para guiar esta pesquisa foi desenvolvida por Bernad Löbach (2001), a qual desenhada para guiar o trabalho do designer dentro do âmbito industrial, porém fortemente conectada a fatores humanos. Esse método é dividido em quatro partes principais, sendo elas a fase de análise do problema, definição e objetivos, geração de alternativas e, por fim, solução e avaliação. Com a temática escolhida para o desenvolvimento da pesquisa, é nítido que o design passa a ser utilizado para além do fator estético, mas torna-se uma ferramenta estratégica para construir experiências emocionais e significativas no âmbito da gastronomia. Desse modo, o principal desafio a ser enfrentado é o resgate do sensorial, cognitivo e afetivo no ambiente gastronômico, ou seja, conexão emocional e cultural com o alimento e com o ato de comer, em que, muitas vezes, o estilo *fast life* (pressa e rapidez) domina a relação entre indivíduo e comida.

A aplicação da metodologia de Löbach oferece o rigor estrutural necessário para fazer a análise e solução deste problema de design de experiência. Na primeira fase, a fase de análise, o foco deve ser a investigação das demandas na experiência de consumo, como foco nos estabelecimentos brasileiros, e, posteriormente, identificar como os princípios do *Slow Food* podem servir como incrementadores do processo de solução desse problema. Assim, deve-se estabelecer uma definição das diretrizes que esses estabelecimentos devem seguir, para que assim uma nova experiência seja levada aos consumidores.

As fases de Conceituação (Geração de Alternativas) e Desenvolvimento da Proposta (Solução) são o cerne criativo do trabalho, onde o design se manifesta concretamente. Aqui serão desenvolvidas e prototipadas diversas soluções de *Food Styling*, desde a composição e apresentação dos pratos até a seleção de utensílios e a *mise em place*, que materializem os aspectos cognitivos-afetivos e o tempo de

vivenciar a comensaria. O objetivo é criar uma linguagem visual e tátil que evoque memórias, celebre os ingredientes locais (bom, limpo e justo) e incentive o consumidor a saborear o momento, traduzindo a essência da culinária afetiva para o cenário de um restaurante.

Por fim, a avaliação da proposta é fundamental para validar o impacto do design. O sucesso do projeto será medido pela sua capacidade de, efetivamente, gerar uma experiência de consumo mais lenta, consciente e, acima de tudo, afetiva. Ao seguir o caminho metodológico de Löbach, o TCC não apenas propõe um design de mesa inovador, mas também oferece um modelo para a valorização da cultura alimentar brasileira, provando que o design, quando guiado por uma filosofia, é uma poderosa ferramenta de transformação cultural e emocional na gastronomia.

1.3.1. Referência metodológica

Para o desenvolvimento deste projeto foi utilizada a metodologia de projeto baseada nos ensinamentos de Löbach (2001), que tem como foco a experiência dentro dos modelos industriais. Essa metodologia será o ponto principal para a estruturação de todas as etapas do processo e como elas devem ser realizadas para que o produto final esteja nos conformes das especificações projetuais. Este processo de desenvolvimento de design será de suma importância para que, no final, os produtos destinados à criação da cena gastronômica consigam estabelecer um contato direto de identificação com o usuário.

Bernd Löbach é um professor de Design na Hochschule für Bildende Künste (Escola Superior de Artes Aplicadas de Braunschweig) e foi o autor responsável por escrever o livro sobre metodologia “Design Industrial - Base para a configuração dos produtos industriais”, com a primeira edição sendo publicada em 2001. Sua obra de método estabelece um modelo rigoroso e sistemático para a concepção de produtos, fazendo com que, dessa forma, o designer consiga ultrapassar a mera racionalidade nas etapas de solução de problemas. O próprio autor define o design como uma atividade que carece de uma pré -síntese para que consiga ser planejada e otimizada. Sua teoria, portanto, se baseia na distinção e equilíbrio das três funções base de um produto: a função prática (utilidade), a função estética (sensibilidade e forma) e a função simbólica (emocional e cultural). Dessa forma, só se alcança um design de sucesso ou sucesso no design quando essas três funções operam em harmonia para transmitir ao usuário sua devida mensagem.

O processo metodológico de Bernd inicia-se com a fase de análise do

problema. Esta etapa possui uma natureza puramente investigativa e exige que haja uma compreensão aprofundada do campo de atuação e do problema que busca ser resolvido. Portanto, o designer deve examinar minuciosamente todos os âmbitos que envolvem o processo, e isso inclui o contexto de aplicação do uso do produto, o público-alvo, as tecnologias disponíveis para realização, mercado e análise do histórico de similares e suas experiências. Segundo Löbach:

“Porém o indivíduo com seus problemas particulares é somente uma parte ínfima do grande complexo que é a sociedade.” (LÖBACH, 2001, p.25)

Dessa forma, é notório que as questões individuais devem ser levadas em conta, porém dentro de um contexto mais amplo e abrangente, já que todos os dilemas do próprio indivíduo devem ser solucionados a partir do contexto social em que ele está inserido.

Ainda dentro da fase de análise, o autor reitera em seu livro:

“Só pode ser resolvido um problema que tenha sido claramente formulado, e só pode ser formulado com clareza um problema que tenha sido analisado em todas as suas facetas.”(LÖBACH, 2001, p. 75)

Dessa forma, é nesta análise (fase inicial) que se identificam as deficiências nas funções prática, estética e simbólica, para as quais o designer deve criar uma nova proposta para sanar.

Após essa primeira análise com detalhes e formulação do problema, é preciso realizar a fase de definição de requisitos e objetivos, que atua como um filtro de necessidades e carências detectadas para o desenvolvimento do projeto. Estes requisitos formam um conjunto de encargos do projeto, servindo como referencial para as demais etapas. A definição deve ser o mais precisa possível e, preferencialmente, quantificável, abrangendo todos os aspectos e valores que o produto deve transmitir. Em suma, a importância desta fase se dá em garantir que as soluções criativas apresentadas pelo designer se mantenham alinhadas com as necessidades reais do projeto e suas devidas restrições.

A fase seguinte é a chamada fase de geração de alternativas, também conhecida como anteprojeto, e marca a transição da análise para a criação. Seguindo os requisitos já estabelecidos, o designer passa a explorar intencionalmente uma ampla variedade de soluções conceituais. Nesse momento, a prioridade deve ser analisar o máximo de opções viáveis possíveis para que depois a seleção ocorra com

maestria. Durante esse processo de criação, deve haver uma sistematização por meio de técnicas como esboços, *brainstorming* e modelos preliminares. Após geradas, essas alternativas são submetidas a uma rigorosa avaliação baseada nos critérios definidos na fase anterior. A seleção da solução mais promissora não é arbitrária, mas justificativa pela sua adequação má

xima aos requisitos do projeto.

Por fim, a metodologia se conclui com a fase de solução final e avaliação, em que o conceito pré-estabelecido é detalhado em todas as especificações técnicas e estéticas necessárias. No âmbito industrial, essa fase significa o desenvolvimento final do projeto, englobando os protótipos finais, desenhos técnicos para a produção e seu plano de materialização. Já no ambiente acadêmico, essa etapa constitui o desenvolvimento completo da proposta de projeto e sua preparação. Nesse momento do projeto, é de extrema importância a etapa de avaliação, pois é nela que o designer verifica se a solução cumpre com os objetivos iniciais e se o problema se resolve da melhor forma. Löbach define a otimização como objetivo final do design:

“O designer deve encontrar a melhor solução para um problema, isto é, aquela que melhor atenda aos requisitos práticos, estéticos e simbólicos, de modo que os inconvenientes sejam mínimos.”(LÖBACH, 2001, p. 112)

A metodologia de Löbach, portanto, oferece um modo de fazer completo e racional, garantindo que o design seja um ato de responsabilidade e reflexão, ou seja, algo que vá além da criatividade e do belo.

1.3.2. Sistematização do desenvolvimento projetual

A metodologia de Bernd Löbach assegura uma abordagem rigorosa, transformando a complexa relação entre *Slow Food* e *Food Styling* em um processo de configuração visual sistemático. A Fase de Análise do Problema (Fase I) concentra-se em investigar as lacunas de significação simbólica na apresentação gastronômica contemporânea e diagnosticar as preparações selecionadas do Grupo Íz. Esta etapa de diagnóstico baseia-se em análises visuais preliminares, apoiadas nas funções estética e simbólica do objeto, avaliando como a atual disposição dos ingredientes, geometrias e contrastes nos pratos comunicam ou silenciam os valores de regionalidade, autenticidade e cuidado. A partir desse mapeamento, as leis de organização perceptiva da *Gestalt* e os conceitos formais de sintaxe visual são introduzidos para identificar ruídos de leitura que distanciam o usuário da narrativa do prato.

Dessa forma, a partir do diagnóstico formal, o percurso avança para a Fase de Definição de Requisitos (Fase II), que traduz os princípios do *Slow Food* (bom, limpo e justo) em parâmetros técnicos de linguagem visual. Nessa etapa, estabelecem-se

as diretrizes rígidas baseadas nos ensinamentos de Wucius Wong, convertendo a ética alimentar em critérios de composição de ponto, linha, gradação, repetição, entre outros que serão posteriormente estudados. O cuidado com as propriedades cromáticas e texturas dos ingredientes reais é elevado ao patamar de requisito de projeto, garantindo que a estrutura visual final seja capaz de guiar o olhar do espectador e evocar respostas psicológicas previsíveis e coerentes com a essência do projeto.

Na Fase de Geração de Alternativas (Fase III), desenvolvem-se diferentes configurações de *mise en place* e composições tridimensionais de *Food Styling*. Esta fase explora, por meio de esboços esquemáticos e testes de posicionamentos, as infinitas maneiras de manipular os elementos conforme os princípios de Wong, como repetição, estrutura e contraste formal, articulados às Leis da *Gestalt* de proximidade, semelhança e fechamento. Esta etapa garante o refinamento estrutural da cena, testando variações na distribuição espacial dos ingredientes para que o arranjo geométrico resulte em uma imagem equilibrada, estável e esteticamente potente.

Por fim, a Fase de Solução Final e Avaliação (Fase IV) concentra-se na execução prática e validação do projeto por meio de um ensaio fotográfico de *Food Styling* completo. A solução escolhida materializa um design voltado à fotografia gastronômica, que harmoniza com precisão as funções prática, estética e simbólica da comida, transformando o ingrediente em uma mensagem visual clara. A avaliação crítica, por sua vez, mede a eficácia da intervenção formal, verificando se a estrutura visual baseada na *Gestalt* e em Wong obteve êxito em organizar a leitura do prato, reduzir a alienação do comensal e induzir uma experiência de consumo pautada na desaceleração e nos valores do *Slow Food*. Seguir a metodologia de Löbach assegura, portanto, que o guia de estilos resultante seja fruto de um processo racional, crítico e replicável.

SLOW FOOD

O movimento *Slow Food* se configura como um complexo arquétipo sociocultural, político e econômico, que transcende a crítica gastronômica e busca estabelecer uma nova ética alimentar. Originado na Itália ao fim do século XX, este manifesto surgiu como uma nova resposta dialética aos pressupostos do *fast food*, questionando a hegemonia da velocidade, da padronização e da desterritorialização nos sistemas alimentares contemporâneos. Inicialmente, foi articulado por intelectuais vinculados aos partidos de esquerda italianos e estabeleceu sua tríade conceitual como “bom, justo e limpo”, como fundamento para a produção, distribuição e consumo alimentares mais sustentáveis e equitativos.

Figura 01: Logomarca *Slow Food*.



Fonte: *Slow Food* Brasil.

Figura 02: Mobilização de ativistas do movimento *Slow Food*.



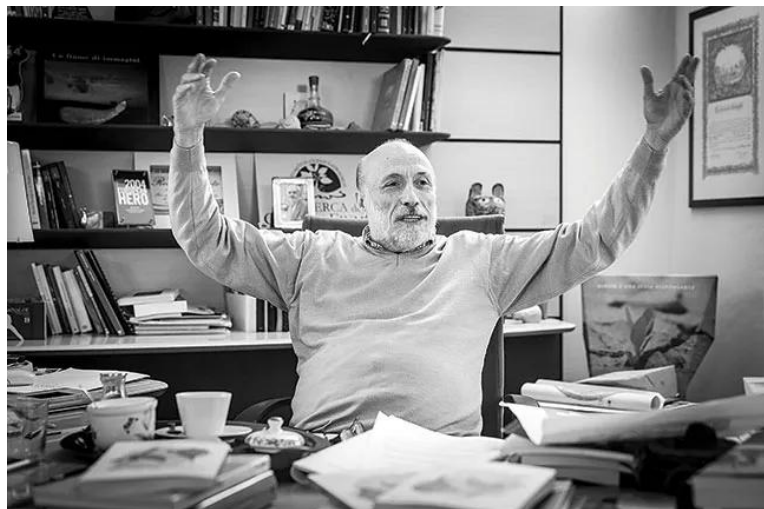
Fonte: *Slow Food* Brasil.

A oposição central deste movimento reside na crítica aos avanços da produção industrial e ao consumo rápido, que, segundo seus teóricos, promove a

destruição das tradições locais e, como consequência, o empobrecimento da identidade cultural. Ao invés da uniformização imposta pela globalização, o movimento advoga pela valorização das culturas alimentares regionais, enfatizando a dimensão sociocultural como fator preponderante na relação entre indivíduo e alimento.

Para entender como o *Slow* afeta a problemática do projeto, é preciso entender como se deu seu processo de surgimento e disseminação. O movimento surgiu na Itália, mais especificamente em *Bra*, uma província de Piemonte, em 1989, com a publicação do manifesto escrito por um dos representantes, Folco Portinari. O ponto de partida para o surgimento deste movimento foi a percepção de que o *fast food* estava dominando o mundo e empobrecendo a cultura local, com a desvalorização dos produtos, produtores e consumidores. A inauguração de uma franquía da rede americana *McDonald's* irritou profundamente os locais, que se juntaram a Carlo Petrini, um dos idealizadores do movimento, na organização de uma manifestação em frente ao local, mostrando assim seu descontentamento. Esse evento ganhou visibilidade, mas não impediu a inauguração da franquía, porém fez com que os ideais do *Slow* fossem disseminados mundo afora.

Figura 03: Carlo Petrini um dos idealizadores do movimento *Slow Food*.



Fonte: *Slow Food* Brasil.

Diante disso, o que se conhece hoje como *Slow Food* começou a se formar no início de 1970 por um grupo de intelectuais com visão política esquerdista, com o intuito de elevar e promover a preservação do status dos produtos alimentícios italianos. Dessa forma, esses estudiosos perceberam que havia muitas falhas na forma como os produtos italianos estavam sendo utilizados, distribuídos e consumidos. Carlo Petrini, Stefano Bonilli e outros criaram então uma organização chamada Argola, com o intuito de promover os alimentos e vinhos da região de Piemonte, buscando desenvolvimento e proteção do território regional, seguindo o conceito francês de *terroir* (extensão

limitada de terras considerada do ponto de vista de sua aptidão agrícola). Com essa organização, era esperado que houvesse uma restauração das culturas regionais italianas, a partir do aumento de mais oportunidades e visibilidade para pequenos produtores, fazendeiros, vinícolas e restaurantes locais.

Figura 04: Manifesto *Slow Food* criado em 1989 por Carlo Petrini.



Fonte: *Slow Food* Brasil.

O *Slow Food* é baseado nas noções básicas de direito dos consumidores, o que implica que se deve entender o funcionamento social e político de uma região para estabelecer melhores propostas de melhorias alimentares. Portanto, entender o indivíduo dentro da sociedade significa observá-lo como produtor e como consumidor, visto que, para consumir, é preciso produzir e vice-versa. O movimento então acredita que o indivíduo, como consumidor (alimentar), foi perdendo espaço e voz dentro das discussões gastronômicas devido à grande hegemonia de controle da indústria alimentícia. Os participantes do movimento frequentemente relatam suas dificuldades em encontrar, comprar e utilizar alimentos locais, orgânicos e que não são controlados por algum grande selo da indústria. A produção em pequena escala já não traz mais benefícios para esses indivíduos e, juntamente a isso, existe uma

padronização dos modos alimentares por efeito da globalização, o que faz com que cada vez mais pessoas passem a consumir da mesma maneira, produtos idênticos, e a “personalidade” local vai se perdendo com o tempo.

2.1. RELAÇÃO SER HUMANO E ALIMENTO

A relação entre homem e alimento transcende as necessidades biológicas de busca por nutrientes. Conforme argumentado por Fischler (1995), o alimento constitui um elemento central na formação da identidade, da cultura e da sociedade, sendo um “fato social total” na acepção de Mauss (2003). Desde os primórdios da evolução humana, a forma de obtenção, preparo e consumo dos alimentos moldou estruturas sociais, divisões de trabalho e sistemas simbólicos (Lévi-Strauss, 1964).

“O psicodietista sabe que o povo guarda sua alimentação tradicional porque está habituado; porque aprecia o sabor; porque é a mais barata e acessível. Pode não nutrir mas enche o estômago. E há gerações e gerações fiéis a esse ritmo.”
(CÂMARA CASCUDO, 1967, p. 10)

Todavia, a partir do século XX, e especialmente com o advento da industrialização e globalização, essa relação histórica sofreu uma profunda desestabilização. A velocidade e a padronização impostas pelos novos modelos produtivos, como, por exemplo, o *fast food*, geraram um distanciamento entre o alimento e sua origem cultural. Neste contexto, portanto, no qual existe uma crise alimentar e cultural no final dos anos 80, surge o movimento *Slow Food* como resposta à situação presente.

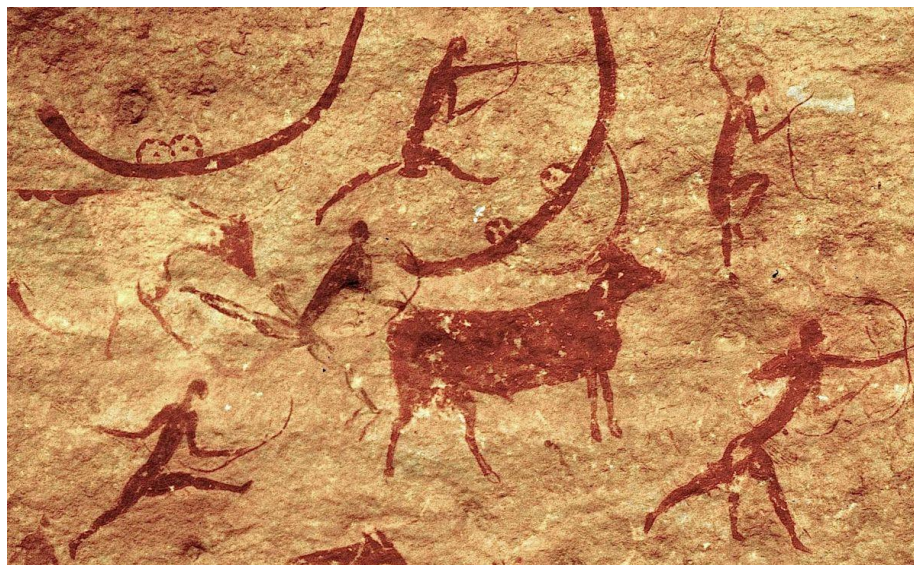
Figuras 05 e 06 (esquerda para direita): Propaganda *Mcdonald 's* Austrália em 1980. Propaganda *Mcdonald 's* Estados Unidos da América em 1971.



Fonte: www.pinterest.com.br

O homem, portanto, possui uma relação com os alimentos que vem desde o Paleolítico, com dietas inicialmente vegetarianas (essa informação gera controvérsias, mas ainda não foi provado que o homem já caçava antes da descoberta do fogo e metal). Já existiam determinadas práticas ritualísticas para o consumo dos alimentos, que se tornaram mais presentes e significativas a partir do momento em que os indivíduos começaram a praticar a caça animal.

Figura 07: Pintura Neolítica que retrata a caça.



Fonte: www.pinterest.com.br

Com o advento da caça, o ser humano desenvolveu o hábito de reunir-se em torno do fogo para fazer o compartilhamento dela, o que não só fortaleceu os laços de cooperação entre os indivíduos, mas também inaugurou a cozinha como o primeiro

espaço de relação social da humanidade. Como aponta o autor Michael Pollan (2014), o ato de cozinhar transformou profundamente a nossa espécie, convertendo a necessidade biológica de digestão em um evento marcadamente cultural.

“Cozinhar nos proporciona não apenas a refeição, como também a ocasião: o costume de comermos juntos num momento e num lugar determinados. Isso representa um fenômeno novo, já que o homem que saía em busca de alimentos crus provavelmente se alimentava enquanto se deslocava e sozinho, como todos os animais. [...] Porém, o ato de nos sentarmos para fazer uma refeição em comum, olhar nos olhos uns dos outros, compartilhar a comida e nos comportar com certo decoro, tudo isso serviu para que nos civilizássemos” (MICHAEL POLLAN, 2014, p. 14)

Ao modificar a matéria-prima da natureza por meio do calor, o ser humano primitivo não apenas facilitou a absorção de nutrientes, mas estabeleceu os primeiros códigos de comensalidade (ato de comer junto), nos quais se estruturaram as hierarquias, os mitos e as narrativas que definiam a identidade cultural dos povos.

O fator simbólico que unia o ser humano à terra e ao seu grupo social por meio do prato começou a ser fragmentado com a globalização e ascensão da indústria alimentícia. Houve então uma mudança que revolucionou a percepção do alimento, fazendo com que o modelo de subsistência e produção local desse espaço para um sistema mega industrializado, no qual o alimento deixou de ser um elo cultural e tornou-se uma mercadoria padronizada e global.

Figuras 08 e 09 (esquerda para direita): Anúncio *Nesquik Nestlé Espanha* 1980. Anúncio *Nesquik Nestlé Brasil* 1980.



Poulain (2004) discorre sobre como essa modernidade alimentar gerou um fenômeno de “desterritorialização” e “ansiedade cognitiva” nos consumidores. Segundo o autor, quando se perde o vínculo com a origem e com os métodos de cultivo daquilo que consome, o indivíduo depara-se com um objeto alimentar não identificado (OANI), despidido de sua história e ancestralidade cultural.

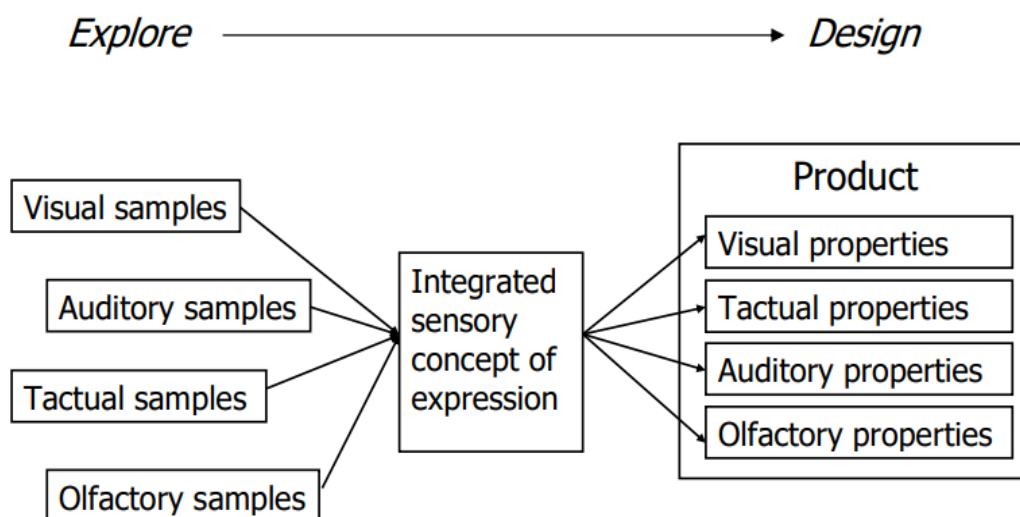
“O alimento moderno está deslocado, ou seja, desconectado de seu enraizamento geográfico e das dificuldades climáticas que lhe eram tradicionalmente associadas” (JEAN-PIERRE POULAIN, 2004, p. 31)

É nesse cenário de desconexão e perda de sentido que o *Food Design* surge como uma disciplina fundamental para reorganizar e projetar as novas relações do ser humano com a comida. Longe de se restringir aos aspectos puramente estéticos ou químicos, essa área atua na intersecção entre a necessidade biológica, o peso cultural e a experiência emocional atrelada ao ato de se alimentar.

Segundo teoriza Francesca Zampollo (2016), uma das pioneiras na área, o *Food Design* abrange todo o sistema alimentar. Isso inclui desde utensílios básicos e espaços de consumo até os ritos associados às refeições e os significados que cada ingrediente carrega nas diversas culturas, com o objetivo de resgatar a intencionalidade e a conexão humana com a comida.

Assim, o design voltado aos alimentos funciona como uma ferramenta capaz de concretizar valores contemporâneos e projetar novos ritos que respondam às crises culturais apontadas por movimentos sociais como o *Slow Food*. Diante disso, percebe-se que o ato de comer constitui um dos estímulos mais multissensoriais que o ser humano pode experimentar, sendo o design plenamente capaz de evocar memórias, despertar sentimentos e provocar reflexões sociais. Ao planejar a experiência com o alimento, o designer não dispõe apenas elementos sobre uma superfície; ele projeta comportamentos, estimula hábitos e reconecta o consumidor às suas raízes, evidenciando a dimensão política da alimentação.

Figura 10: Estrutura para abordagem de design multissensorial.



Fonte: *Designing Food Experiences A Multi Sensory Approach*. Autor: Hendrik N.J Schifferstein

Portanto, a evolução da relação entre o indivíduo e o alimento chega ao século XXI necessitando de um olhar que transcenda a camada nutricional. Se no Paleolítico o ritual em torno da caça e da coleta organiza a estrutura social, nos dias atuais o Food Design assume o papel de ressignificar esses ritos em um mundo globalizado, porém gastronomicamente desordenado. Compreender o alimento como um artefato que pode ser projetável e repleto de cultura permite que o design atue não apenas como facilitador de consumo, mas como um agente de resgate da dignidade cultural, do afeto e da sustentabilidade presente na alimentação tradicional.

2.2. APLICAÇÕES ATUAIS DO SLOW FOOD

O movimento *Slow Food*, fundado por Carlo Petrini no final do século XX como uma reação à globalização cultural e homogeneização dos hábitos alimentares impostos pela ascensão do fast food, evoluiu de um manifesto gastronômico em forma de protesto para uma rede global de ativismo político e social. Sendo assim, o movimento não prega somente o “comer devagar”; suas aplicações atuais baseiam-se no tripé do “bom, limpo e justo”, conceito difundido por Petrini no manifesto *Slow Food*. O “bom” aplica-se ao sensorial e à qualidade do próprio alimento; o “limpo” exige que os processos produtivos respeitem o meio ambiente e o bem-estar animal, ou seja, que sejam processos sustentáveis; o “justo”, por fim, remete a uma remuneração e precificação justa dos produtos, levando em conta a valorização dos produtores locais. Atualmente, a filosofia do movimento traduz-se em práticas que combatem diretamente os impactos da monocultura e do desperdício de alimentos.

Uma das principais formas práticas do movimento na atualidade ocorre por meio da Arca do Gosto, iniciativa criada pelos idealizadores do movimento em 1996,

que consiste em uma espécie de catálogo de alimentos, animais e produtos artesanais que correm risco de desaparecer devido à grande homogeneização da indústria alimentícia. A Arca funciona como um documento capaz de preservar não somente a biodiversidade agrícola, mas também os saberes tradicionais relacionados a essas culturas alimentares. Dessa forma, ao inserir esses alimentos ameaçados em receitas contemporâneas e no consciente do consumidor, o Slow estimula pequenas economias e protege o patrimônio gastronômico e cultural de comunidades marginalizadas.

Figura 11: Bicho de Gongo, um dos alimentos indicados para a Arca do Gosto na Comunidade da Basiléia.



Fonte: *Slow Food* Brasil. Autor: Bruno Franques.

No âmbito acadêmico e urbano, o *Slow Food* tem exercido sua forte influência através de programas sociais que buscam promover a educação alimentar e sensorial. Projetos que promovem a plantação de hortas escolares, pequenas oficinas culinárias e de degustação buscam reeducar os sentidos das crianças e adultos que cresceram afetados diretamente pela cultura do *fast food* e da homogeneização da indústria alimentícia. Como aponta Pollan (2014), o distanciamento do ser humano com a cozinha fragilizou a soberania alimentar das famílias.

“A crescente distância que nos separa de qualquer envolvimento físico direto com o processo que transforma a matéria-prima extraída da natureza numa refeição preparada está mudando nossa compreensão do que vem a ser comida. De fato, a ideia de que a comida possa ter algum vínculo com a natureza, com o trabalho humano ou com a imaginação não é nada óbvia quando ela chega inteira dentro de uma embalagem. Os alimentos se tornam apenas mais uma mercadoria, uma abstração. E, assim que isso acontece, viramos presas fáceis para corporações que vendem versões

sintéticas da coisa verdadeira[...].acabamos tentando nos nutrir de imagens.” (MICHAEL POLLAN, 2014, p. 16-17)

Outro projeto que se aplica aos conceitos do movimento *Slow Food* é a Cozinha Escola Popular da Universidade Federal de Goiás (UFG), um espaço destinado a espalhar os saberes culinários no espaço acadêmico, seguindo os princípios do “bom, limpo e justo” e tendo como objetivo o uso de ingredientes produzidos na própria universidade. Inaugurada em maio de 2025, a cozinha serve como um espaço de aprendizado para a comunidade acadêmica, mas também para as comunidades que circundam o local. Segundo Flávio Diniz, coordenador da Casa de Projetos Sociais (local onde se localiza a Cozinha Escola), o espaço tem extrema importância para iniciativas voltadas ao atendimento e diálogo com populações em situação de vulnerabilidade social. Além disso, foi ressaltada a importância do local para incubar cooperativas do setor alimentar e fortalecer associações de catadores, o que promove a geração de renda e inclusão social. O Professor Carlos Hoelzel destacou a relevância desse projeto como uma iniciativa da ecogastronomia e ressaltou que o espaço da Universidade reúne todos os elementos para a prática dela. Desse modo, pode-se perceber a tamanha importância do projeto para a integração dos valores ecológicos na gastronomia, não só nas comunidades que participam diretamente, mas também em todo o ecossistema que abrange a gastronomia do estado de Goiás.

Figuras 12 e 13 (esquerda para direita): Ambiente da Cozinha Escola Popular da UFG. Uma das oficinas de massas ministradas pelo professor Carlos Hoelzel para os colaboradores da universidade.



Fonte: Imagens da autora (2025).

Figuras 14 e 15 (esquerda para direita): Outro ângulo da Cozinha Escola Popular. Equipe participante da oficina de massas ocorrida em setembro de 2025.



Fonte: Imagens da autora (2025).

Por fim, as aplicações do *Slow Food* consolidam-se no século XXI como um modelo empírico de gastronomia sustentável, o que redefine a relação do ser humano com o planeta. O movimento demonstra que o ato de comer é um ato político, ecológico e de extrema responsabilidade. Tendo em vista os desafios impostos pelas crises climáticas e políticas e a perda de identidade provocada pela globalização, as práticas do *Slow* oferecem alternativas para resgatar a dignidade do ser humano e do planeta. Sob essa perspectiva, o ato de comer torna-se uma celebração das tradições culturais e indica um compromisso ético com as futuras gerações.

FOOD STYLING

O *Food Design* se caracteriza como o estudo da materialidade, da funcionalidade e de todo o ecossistema que envolve o alimento e seus produtos derivados. Dentro de seu campo de atuação, tem-se o *Food Styling*, que atua na interface visual e sensorial entre o alimento e o olhar do consumidor, sendo então o estudo estético da produção visual gastronômica. Pode-se dizer, então, que o *Food Styling* nada mais é do que a arte de tratar esteticamente a comida para ser capturada por lentes fotográficas/cinematográficas, tendo em busca traduzir em uma imagem bidimensional todos os sentidos e estímulos causados pelo prato em sua tridimensionalidade, como sabor, aroma e textura. Conforme explica o Chef e *Food Stylist* Juliano Albano (2024), o *Food Styling* serve não só para aguçar os sentidos do consumidor, mas também para valorizar ainda mais algum prato ou ingrediente.

“É entender as limitações de cada ingrediente e trabalhá-las para transformar uma comida, às vezes visualmente sem graça, em pratos de se comer com os olhos” (JULIANO ALBANO, 2024, p. 10)

Figura 16: Representação de um *Food Styling* que respeita a proporção áurea, significando harmonia e equilíbrio.



Fonte: *A scuola di Food Design - Impiattare con gusto e creatività* (Pág. 30). Autora: Angela Simonelli (2018).

Figura 17: Fotografia voltada para o alimento feita por Sophie Macaluso, fotógrafa de alimentos que reside em Washington DC, EUA.



Fonte: www.sophiemacphoto.com. Autora: Sophie Macaluso

Historicamente, as origens do *Food Styling* estão ligadas às transformações do mercado editorial e publicitário em meados do século XX, impulsionadas pela popularização de revistas ilustradas e pela introdução de fotografias coloridas nos anúncios comerciais. Antes do “boom” da fotografia, o mercado da publicidade era dominado por ilustrações hiper-realistas, mas, com a chegada da câmera fotográfica, todos tiveram que se adaptar aos novos meios de propaganda. No livro “*More Food Styling for photographers and stylists: a guide to create your own appetizing art*”, das autoras Linda Bellingham e Jean Ann Bybee (2012), são retratadas as condições precárias das primeiras mulheres designadas como *Food Stylists* do mundo, e como a falta de conhecimento técnico exigia cada vez mais estudo, fazendo com que muito do que se sabe hoje seja fruto de severos erros passados.

“They struggled with early live television commercials. You hear about how their refrigerator doors wouldn’t open, food would burn or fall on the floor[...]They worked with hot tungsten lights that wilted lettuce and melted ice cream. All the while, they were creating many of the techniques we use today when working with food. They discovered many of the tools to make styling work, and they trained the next generation.” ⁴(LINDA BELLINGHAM E JEAN ANN BYBEE, 2012, p. 5)

⁴ Eles enfrentaram dificuldades com os primeiros comerciais de televisão ao vivo. Ouvem-se relatos de portas de geladeira que não abriam, de comida que queimava ou caía no chão[...] Eles trabalhavam com luzes de tungstênio intensas que faziam a alface murchar e o sorvete derreter. Ao mesmo tempo, criavam muitas das técnicas que utilizamos hoje ao trabalhar com alimentos. Descobriram muitas das ferramentas que tornam o *food styling* viável e treinaram a geração seguinte.

Figura 18: A primeira geração de *Food Stylists* - da esquerda para a direita - Grace Manney, Zenja Carry, Sylvia Schur e Helen Feingold.



Fonte: *More Food Styling for photographers and stylists a guide to create your own appetizing art* (2012). Autor: Dan Wyn.

Devido às dificuldades de manejo dos alimentos diante das câmeras, as primeiras décadas do *Food Styling* foram marcadas pela criação de diversos truques e substituições, que priorizavam a durabilidade da imagem em detrimento da comensalidade do prato. Nesse período, os ingredientes eram frequentemente substituídos por compostos químicos (como resinas e colas) para evitar a deterioração durante os ensaios e garantir o apelo comercial do produto. No entanto, com o avanço tecnológico, as câmeras e os aparatos de iluminação evoluíram. Paralelamente, o consumidor mudou seu comportamento, passando a buscar maior transparência, o que pressionou a indústria a se reinventar para se adaptar às novas demandas de consumo. Na atualidade, o crescimento dos preceitos de autenticidade fortalece essa transformação, favorecendo o uso de ingredientes reais, o frescor dos alimentos e técnicas avançadas de iluminação.

Diante desse panorama conceitual, o *Food Styling* contemporâneo busca se afastar da ideia de "mentira visual", empenhando-se em potencializar as características genuínas de cada insumo. Para isso, o *food stylist* deve compreender a física e a química dos ingredientes a fim de extrair seu máximo potencial estético. Trata-se, portanto, de um processo projetual de design da experiência visual que antecede o próprio ato de comer, proporcionando ao consumidor uma expectativa sensorial prévia.

Figuras 19 e 20 (esquerda para direita): Sobremesa desenvolvida pela equipe da *Vitamin Color*⁵ para

⁵ *Vitamin Color* é um estúdio de Design criado pela chef Eleonore, com projetos focados no sensorial e simbolismo da comida, sendo desenvolvido através de vegetais com atividades em Berlim (Alemanha), Paris (França) e diversos outros lugares do mundo.

um evento da Adidas, com o intuito de trazer conforto e refrescância e, também mimetiza as montanhas que os atletas escalam através da louça metálica. Quatro padrões distintos de um mesmo prato que se repetem ritmicamente ao longo das mesas, fazendo com que o indivíduo sente perto ou distante de alguém com um prato semelhante do seu.



Fonte: *Vitamin Color* via Instagram (@vitamin__color). Autor: Eleonore.

Figuras 21 e 22 (esquerda para direita): Prato elaborado para celebrar a beleza dos vegetais típicos de inverno. Trabalho que demonstra o contraste de formas, cores e texturas.



Fonte: *Vitamin Color* via Instagram (@vitamin__color). Autor: Eleonore.

Para que os conceitos sejam comunicados de forma coesa e facilmente interpretados, o profissional deve se apoiar nos princípios e fundamentos da linguagem e composição visual. De acordo com os autores Schifferstein e Desmet (2010), o alimento é um dos estímulos mais multissensoriais existentes, abrangendo o olfato, tato, paladar e visão, e, dessa forma, a imagem deve não só compensar a

ausência dos demais estímulos no âmbito bidimensional, mas também idealizar os demais componentes para o consumidor. O *Food Stylist* deve compreender os estudos da linguagem visual para direcionar o olhar do espectador, transformando o estático em uma narrativa visual dinâmica.

Com o surgimento da internet e a popularização das redes sociais no início do século XXI, o mercado do *Food Styling* passou por mudanças drásticas e sem precedentes. O “comer com os olhos” foi massificado pelas plataformas digitais, em que a imagem do produto determina seu sucesso de vendas e alcance comercial. Percebe-se, então, que a sociedade contemporânea tem hábitos de consumo baseados na estética, dando maior valor e notoriedade a produtos visualmente atraentes ao público. É nesse cenário que o prato deixa de ser puramente o produto consumido, mas passa a ser a estratégia de marketing capaz de ditar as tendências de consumo no âmbito gastronômico, fazendo com que o papel do designer seja fundamental nessa indústria.

Portanto, o estudo estético torna-se indispensável para a ampla compreensão do *Food Design*, visto que a forma como o alimento se apresenta para o consumidor revela muito das percepções e expectativas do indivíduo acerca do produto. É preciso entender que o *Food Styling* não é uma atividade meramente superficial e estética; é esse processo do design que consegue projetar as pontes cognitivas que conectam o indivíduo ao alimento. Ao manipular as técnicas visuais e de linguagem, o designer passa a desenhar o próprio desejo humano, concluindo que o ato alimentar se inicia antes mesmo de o indivíduo ter contato com a comida.

3.1. IMPORTÂNCIA DO *FOOD STYLING* PARA O CENÁRIO GASTRONÔMICO

O *Food Styling* possui uma enorme importância para o cenário gastronômico, o que ultrapassa a mera estilização estética e se consolida como um fator determinante na construção de imagem e valor de um produto ou estabelecimento. Em uma sociedade altamente impactada com os efeitos da globalização e influência das mídias sociais, a imagem da comida atua como o principal atrativo entre cliente e prato. É válido ressaltar que uma produção culinária bem executada é capaz de transformar o alimento em um objeto de desejo, justificando preços e inserindo-o em nichos específicos do mercado. O valor estético, portanto, deixa de ser um elemento secundário e passa a ditar os posicionamentos comerciais da indústria alimentícia.

Figuras 23 a 26 (esquerda para direita): Momentos em que a comida se torna parte de um evento que ocorreu em Nova Iorque, EUA.



Fonte: *Pinch Food Design* ⁶via Instagram (@pinchfooddesign). Autora: Jenn Roberts.

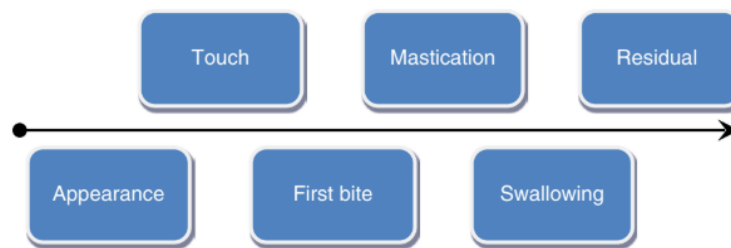
Tendo em vista a perspectiva da psicologia do consumo, a forma como os alimentos são utilizados esteticamente nessa indústria atua diretamente como um mecanismo cognitivo que ajuda na tomada de decisão e regula o apetite do consumidor. O conceito de *visual hunger* (fome visual) está relacionado ao desejo gerado por meio do contato com imagens de comida que são atraentes, um mecanismo biológico que existe há milhares de anos. O autor do livro *Gastrophysics*, Charles Spence (2017), expõe a relação entre o ser humano e o alimento e como o cérebro humano processa os estímulos visuais antes mesmo de processar os demais estímulos provenientes dos demais sentidos, o que faz com que o indivíduo crie uma expectativa de sabor sobre o prato apresentado. Ao realçar determinadas características de um alimento, o *food stylist* projeta os estímulos visuais que causam toda a antecipação ao ato comensal.

"The pleasure we get from food depends, far more than we

⁶ *Pinch Food Design* é um estúdio de *food design* focado em consultoria criativa de eventos, nos quais desenvolvem petiscos (*finger foods*) e louças para compor os ambientes festivos.

could possibly imagine, on our subjectivity - on our memories, associations and emotions” ⁷(CHARLES SPENCE, 2017, p. 5)

Figura 27: A percepção da textura durante o ato de se alimentar.



Fonte: *Food Texture and Optimization* (2014). Autor: Yadunandan Lal dar e Joseph M. Light.

Além disso, o *Food Styling* desempenha um papel crucial na narrativa e na identidade cultural de um menu, servindo como uma poderosa ferramenta de *storytelling* visual. Por meio da escolha das louças, dos fundos texturizados, da iluminação e da disposição dos elementos no prato, o profissional comunica o conceito desejado, seja ele fundamentado em uma cozinha contemporânea, tradicional ou de base ecológica. Em seu artigo "*Food Design Thinking: a branch of Design Thinking specific to Food Design*", Francesca Zampollo teoriza sobre como o design da apresentação de um prato conecta o consumidor aos ideais propostos pelo chef e à própria origem dos ingredientes. Dessa forma, a imagem funciona como um manifesto visual capaz de traduzir os valores da cozinha para o público de maneira atraente, coesa e inteligível.

"Food Design Thinking can be conceptualised as the process by which food designers transform knowledge and ideas derived from food science, food psychology and food culture into creative solutions." ⁸(FRANCESCA ZAMPOLLO, 2016, p. 2)

Conforme a tecnologia foi avançando e as redes sociais passaram a fazer parte do cotidiano dos indivíduos, o *food styling* foi ganhando mais notoriedade e sua relevância foi massificada, com uma estratégia de *marketing* orgânica por meio do compartilhamento de fotos por consumidores. Nos dias de hoje, o design de apresentação de pratos é projetado para atrair o público das redes sociais, sabendo

⁷ O prazer que obtemos da comida depende, muito mais do que poderíamos imaginar, da nossa subjetividade das nossas memórias, associações e emoções.

⁸ O Food Design Thinking pode ser conceituado como o processo pelo qual designers de alimentos transformam conhecimentos e ideias provenientes da ciência, da psicologia e da cultura alimentar em soluções criativas.

que a validação digital é o que serve para engajamento e atração de novos consumidores. Como analisa a antropóloga Livia Barbosa, a comida passou a integrar os ritos de construção de identidade social entre os indivíduos no âmbito digital. Tendo em vista esse cenário, o prato, quando estilizado, não é apenas um objeto de consumo biológico e nutritivo, mas torna-se um capital social e cultural capaz de promover mídia orgânica e de alto impacto para os estabelecimentos.

“A cultura do consumidor é uma cultura de consumo de uma sociedade de mercado. No mundo moderno o consumo se tornou o foco central da vida social. Práticas sociais, valores culturais, ideias, aspirações e identidades são definidas e orientadas em relação ao consumo ao invés de e para outras dimensões sociais como trabalho, cidadania e religião.” (LÍVIA BARBOSA, 2009, p. 16)

Sendo assim, a consolidação do *Food Styling* no cenário gastronômico reafirma que o ato de se alimentar na contemporaneidade constitui uma experiência que ultrapassa o sabor e a nutrição, trata-se de uma prática essencialmente multissensorial, na qual o olhar do indivíduo atua como o primeiro mediador das sensações gustativas. Em oposição à antiga manipulação artificial, a técnica do *Food Styling* aperfeiçoou-se ao longo do tempo para retratar o alimento de forma autêntica e realista. Ao compreender a necessidade de uma estratégia capaz de projetar o desejo visual, a gastronomia contemporânea encontra nessa prática o elemento fundamental para conectar a cozinha ao consumidor, provando que a experiência de um prato se inicia muito antes de ele ser, de fato, saboreado.

3.2. TENDÊNCIAS DE CONSUMO ALIMENTAR

O mapeamento das tendências contemporâneas de consumo alimentar revela um cenário de profundas contradições, no qual a busca pela conveniência tecnológica coexiste com a demanda por saudabilidade e sustentabilidade. No século XXI, o comportamento do consumidor transformou-se: ele deixou de ser guiado estritamente pelo preço e pelo sabor, incorporando princípios identitários e éticos ao seu modelo de escolha. Na atualidade, de acordo com o relatório *Top Global Consumer Trends* (2025), o consumidor moderno, mais informado, pauta-se por escolhas conscientes, avaliando desde o sistema produtivo até o impacto dos ingredientes em sua longevidade. Essa mudança impulsionou uma transição de mercado, que migrou do foco puramente voltado ao volume de vendas para um ecossistema centrado na

entrega de valor e na transparência radical da rotulagem.

Uma das expressões mais significativas dessa transformação é o crescimento exponencial do mercado de base vegetal (*plant-based*) e dos alimentos funcionais, impulsionados pela consolidação do conceito de “saudabilidade planetária”. Conforme apontado no artigo “*The importance of food systems and the environment for nutrition*” (2021), os indivíduos estão reconfigurando seus hábitos a partir da percepção de que a saúde humana e a estabilidade ecológica do planeta estão intrinsecamente ligadas. Esse fenômeno não se restringe a veganos e vegetarianos; abrange também consumidores que buscam reduzir seus impactos ambientais por meio da alimentação. Tanto para o *Food Design* quanto para a indústria, essa tendência reflete-se no desenvolvimento de produtos projetados para atender a um público consciente, sem renunciar aos atributos visuais e sensoriais da experiência gastronômica tradicional.

“There is considerable debate on how food systems can be better positioned to provide safe and healthy diets and support human health in a way that is environmentally sustainable and resilient to climate change, as well as other disruptions and shocks.”⁹(JESSICA FANZO AND CO., 2021, p. 1)

Em contrapartida, o cenário atual também é marcado por hábitos alimentares condizentes às dinâmicas aceleradas do cotidiano urbano. Estudos recentes realizados no Brasil por integrantes do Sistema Único de Saúde (SUS) entre 2015 e 2023 mostraram um aumento significativo no consumo de ultraprocessados e embutidos em paralelo ao consumo de alimentos orgânicos. Muitas das tendências alimentares atuais são reflexo da pandemia de COVID-19, que foi enfrentada durante 2020-23, o que diminuiu o consumo de alimentos in natura, já que os indivíduos precisavam se resguardar em casa, o que fez com que o mercado de alimentos industrializados crescesse exponencialmente nesse período. Essa dualidade no mercado alimentício reflete uma fragmentação social, em que a soberania das tradições alimentares disputa espaço com a forte presença de produtos industrializados.

Diante disso, a análise das tendências de consumo alimentar indica que o setor gastronômico exige táticas capazes de unificar a tecnologia, sustentabilidade e

⁹ Há um debate considerável sobre como os sistemas alimentares podem ser mais bem posicionados para proporcionar dietas seguras e saudáveis e apoiar a saúde humana de uma maneira ambientalmente sustentável e resiliente às mudanças climáticas, bem como a outras perturbações e choques.

nutrição. É nesse cenário que o *Food Design* se faz extremamente necessário, pois é ele que vai ser capaz de traduzir essas demandas repletas de complexidade em um produto coeso e harmônico para o consumidor, que, neste caso, está sobrecarregado de informações, mas carente de conexões sólidas. Compreender o mercado alimentício na atualidade é captar as urgências pessoais em conjunto com as urgências ambientais, criando um cenário em que a alimentação exerça seu papel cultural e social.

3.1. LIGAÇÃO ENTRE *SLOW FOOD* E *FOOD STYLING*

A intersecção entre o *Food Styling* e o movimento *Slow Food* representa um dos desdobramentos mais significativos do *Food Design* contemporâneo, cenário no qual a estética visual se alinha à ética de produção. Historicamente visto como um artifício estritamente comercial voltado à sociedade de consumo, o *Food Styling* passa por uma profunda ressignificação ao incorporar os valores do *Slow Food*. O designer, em vez de forjar uma perfeição artificial, assume o compromisso de valorizar o alimento em todas as camadas que o integram, celebrando a sazonalidade dos ingredientes e o trabalho artesanal por trás de sua cadeia produtiva.

Sob essa perspectiva conceitual, o *Food Styling* atua como um mecanismo sensorial que conduz o consumidor contemporâneo de volta às origens culturais e territoriais da comida. O *food stylist*, alinhado às premissas do movimento, projeta cenários que exaltam os processos naturais e tradicionais. Essa abordagem estética busca transmitir uma narrativa de respeito aos ciclos da terra, estimulando os conceitos defendidos por Carlo Petrini, nos quais a experiência gastronômica não ignora os custos ecológicos e sociais da produção.

Dessa forma, a relação entre essas duas vertentes traduz-se na transição de uma estética da artificialidade para uma estética da autenticidade. Como observado anteriormente, o design aplicado à comida desempenha um papel essencial nas respostas emocionais geradas por estímulos visuais. No âmbito do *Slow Food*, as técnicas de produção de imagem devem focar no manejo técnico preciso dos ingredientes, transparecendo as dimensões social, cultural e política que sustentam o movimento.

Figuras 28 e 29 (esquerda para direita): Prato de pancetta glaceada envolta em couve, purê de ervilha, chicória e wasabi - Guayá Comedoria¹⁰, Goiânia. Bracciola, batata com ervas, farofa com

¹⁰ Guayá Comedoria foi um restaurante com a proposta Slow Food que trabalhava com menus diferentes a cada semana. Ficava localizado no Setor Central em Goiânia – GO, mas encerrou suas atividades em maio de 2026.

bacon, abacaxi e castanhas, folhas salteadas e salsinha - Guayá Comedoria, Goiânia.



Fonte: Guayá Comedoria via Instagram (@guayacomedoria).

Figuras 30 e 31: Lentilha no molho de tomate caseiro, shimeji salteado na manteiga, berinjela no missô, coalhada síria, croutons azeite e manjerição - Guayá Comedoria, Goiânia. Parmegiana bovina - Guayá Comedoria - Goiânia;



Fonte: Guayá Comedoria via Instagram (@guayacomedoria).

Além disso, a conexão entre essas duas disciplinas redefine o papel dos profissionais de design e fotografia como mediadores da cultura e da memória alimentar. Conforme analisa a *food designer* Francesca Zampollo, quando o design visual se apropria de ritos e significados culturais genuínos, ele deixa de ser apenas um lubrificante comercial para se tornar um agente de preservação patrimonial, transformando o ato de “olhar a comida” em um convite ao engajamento social e político.

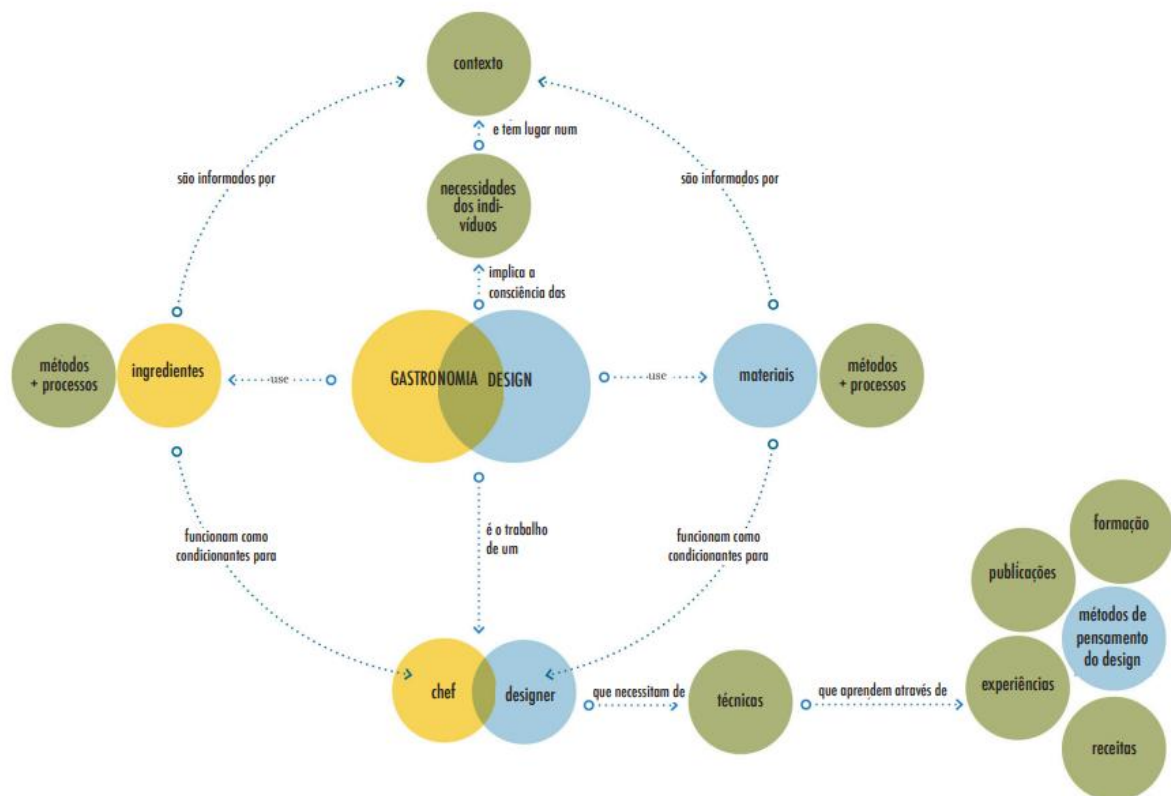
Desse modo, o elo entre o *Food Styling* e o *Slow Food* demonstra que o fascínio gerado pelo alimento contemporâneo não pode ser dissociado de sua integridade ética. Esse vínculo conceitual oferece alternativas consistentes ao cenário gastronômico atual, frequentemente dominado pela publicidade industrial hiper-realista. Por meio de técnicas que emergem dessa articulação, os profissionais

tornam-se capazes de projetar uma nova consciência alimentar. Sendo assim, o prato bem produzido atua como um manifesto visual, no qual o “comer com os olhos” consolida-se como a primeira etapa do respeito às tradições e ao meio ambiente.

PROJETO FINAL

Tendo em vista o que foi abordado nos capítulos anteriores, evidencia-se a relevância do design aplicado à gastronomia e, principalmente, o papel do *Food Styling* no gerenciamento e na estruturação visual dos ingredientes. Dessa forma, esta pesquisa tem como objetivo articular as intersecções entre gastronomia e design para o desenvolvimento de um projeto experimental de *Food Styling* pautado nas diretrizes da linguagem visual, com o intuito de conceber composições harmônicas e equilibradas. Para subsidiar a elaboração dos arranjos, os preceitos do *Slow Food* foram adotados como norteadores conceituais e ideológicos, delimitando as prioridades narrativas e estéticas das cenas. A estruturação formal das composições se fundamentou nas Leis da *Gestalt*, teoria que elucida a percepção humana e a organização de estímulos visuais, associada aos princípios de sintaxe visual apontados por Wucius Wong (1998) em seu livro “Princípios da Forma e Desenho”.

Para a obtenção de resultados condizentes com os requisitos projetuais, foram analisadas preparações selecionadas dos estabelecimentos integrantes do Grupo Íz, localizados em Goiânia-GO e liderados pelo chef Ian Baiocchi. O escopo prático consistiu na proposição de um redesenho (*redesign*) estético para tais pratos, visto que a configuração visual e a composição formal das apresentações vigentes foram identificadas como lacunas passíveis de aprimoramento. A partir dessa intervenção, busca-se demonstrar a relevância estratégica do design como ferramenta de valorização e diferenciação no mercado gastronômico contemporâneo, evidenciando a necessidade de preenchimento dos hiatos técnico-científicos existentes nessa área de estudo.



Fonte: *Design-en-place: Processo de design e processo criativo na alta cozinha* (2014). Autora: Suzana Isabel Malveiro Parreira - adaptado de Chornyak (2013:2).

4.1. ANÁLISES VISUAIS SEGUNDO WUCIUS WONG E *GESTALT*

No estágio inicial do desenvolvimento projetual, fez-se indispensável o aprofundamento teórico nas Leis da *Gestalt* e nas premissas de sintaxe visual de Wucius Wong. Essa fundamentação permitiu compreender, prioritariamente, os mecanismos de leitura da imagem gastronômica, estabelecendo critérios claros para a identificação de pontos de tensão e áreas de interesse compositivo no prato. Sob essa perspectiva, a *Gestalt*, abordagem originada na psicologia experimental no início do século XXI, assume papel central ao elucidar o funcionamento da mente humana no que tange à organização involuntária dos estímulos visuais, demonstrando que o cérebro tende a agrupar elementos que compartilham características de proximidade, semelhança e continuidade.

Transpondo esses conceitos para a superfície do prato, as leis gestálticas fornecem o embasamento necessário para decodificar como o indivíduo percebe a comida antes mesmo de ingeri-la. A distribuição dos componentes deixa de ser um arranjo aleatório e passa a ser analisada como um campo de forças visuais. Uma mancha de molho espalhada de forma contínua, por exemplo, pode guiar o olhar em uma linha de leitura fluida (princípio da continuidade), enquanto ingredientes de cores semelhantes dispostos em pontos opostos criam conexões mentais automáticas de

correspondência (princípio da semelhança). Compreender essa dinâmica de leitura rápida e subconsciente é o primeiro passo para que o designer de alimentos possa mitigar o caos visual e projetar arranjos que transmitam equilíbrio e harmonia.

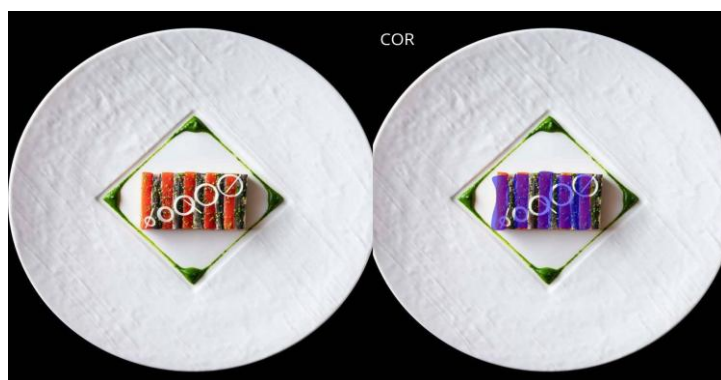
Complementarmente ao entendimento perceptivo da Gestalt, a introdução das diretrizes formais de Wucius Wong confere rigor geométrico e construtivo à composição do *Food Styling*. Enquanto a psicologia da forma explica como o cérebro organiza as informações visuais, Wong (1998) instrumentaliza o pesquisador com os elementos conceituais, visuais e relacionais do design, tais como ponto, linha, plano, volume, direção e espaço. Nas análises seguintes, os ingredientes passam a ser interpretados a partir de suas qualidades morfológicas, abstraindo-se temporariamente suas harmonizações palatáveis. É nesse momento que as matérias-primas são caracterizadas em função do espaço que ocupam no campo bidimensional, da estabilidade que conferem e do ritmo que ditam à composição.

A articulação entre a Gestalt e as teorias de Wong constitui, portanto, a matriz metodológica desta pesquisa, estruturando o que se convencionou chamar de sintaxe da imagem gastronômica. Ao cruzar as leis de agrupamento e segregação da forma com os conceitos de repetição, gradação e contraste estrutural propostos por Wong, torna-se possível diagnosticar com precisão onde residem as fragilidades visuais das apresentações originais e projetar um *redesign* consciente. Essa sólida base técnica garante que o produto final deste trabalho não seja balizado por preferências subjetivas de beleza, mas sim por critérios científicos e replicáveis de design de superfície, capazes de potencializar o valor simbólico e o apelo multissensorial de cada prato.

4.2. ANÁLISES VISUAIS DE PRATOS SELECIONADOS

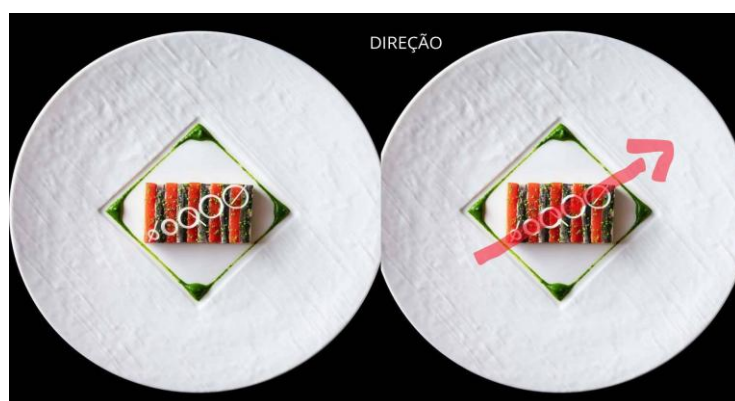
A transição da fundamentação teórica para a prática projetual exigiu, inicialmente, a decodificação das Leis da *Gestalt* como ferramentas de diagnóstico psicológico e comportamental. Antes de propor qualquer alteração nas apresentações do Grupo Íz, fez-se fundamental compreender como os mecanismos subconscientes do cérebro humano organizam os estímulos visuais recebidos à mesa. Através do estudo analítico de variadas composições gastronômicas, mapeou-se a forma como princípios de unidade, segregação, fechamento e simplicidade operam na mente do ser humano. Essa etapa preliminar foi crucial para evidenciar que o arranjo de um prato não evoca apenas reações estéticas espontâneas, mas sim respostas cognitivas previsíveis, que podem induzir desde o conforto visual e o desejo até o caos e a rejeição perceptiva.

Figura 33: Análise de cor de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



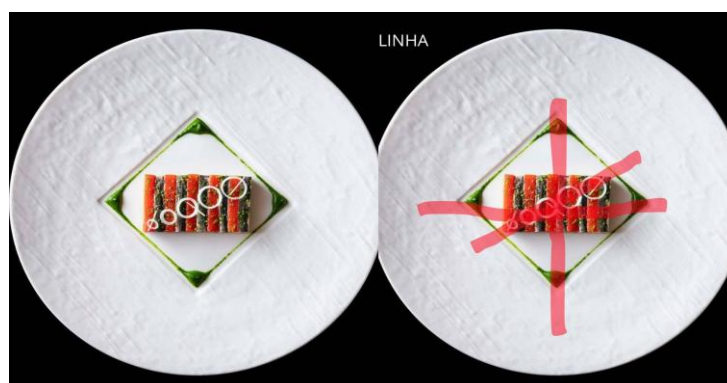
Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 34: Análise de direção de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



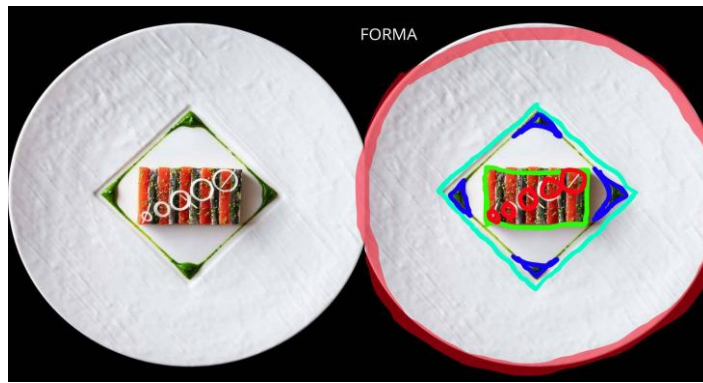
Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 35: Análise de linhas de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



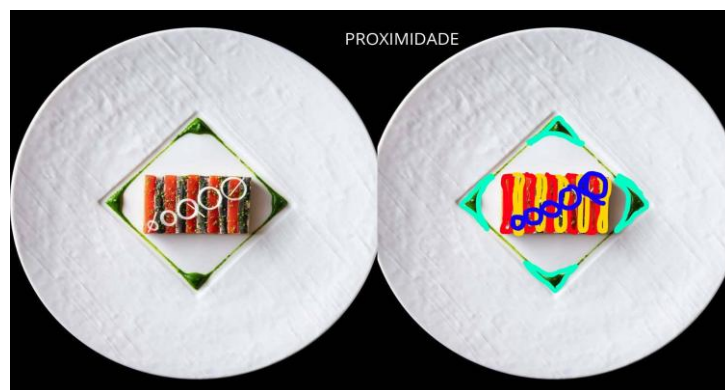
Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 36: Análise de forma de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



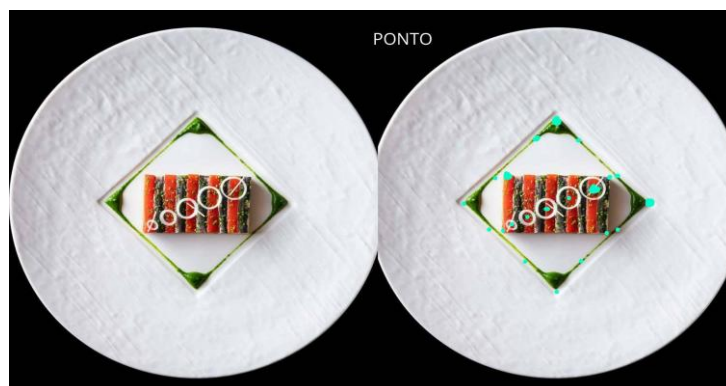
Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 37: Análise de proximidade de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



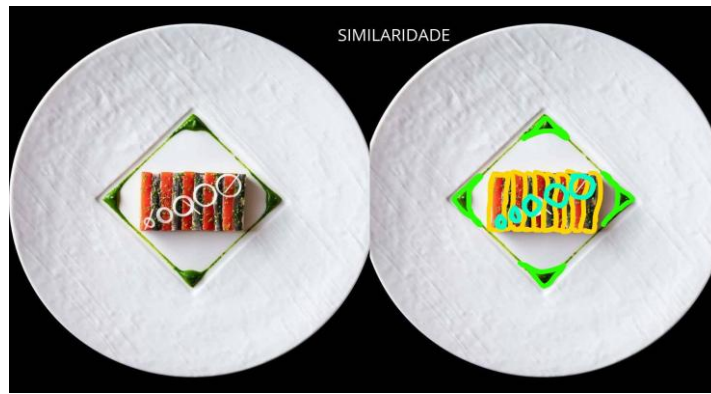
Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 38: Análise de pontos de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Figura 39: Análise de similaridade de um prato do restaurante *Joël Robuchon Tokyo* elaborado pelo chef Kenichiro Sekyia.



Fonte: Chef Kenichiro Sekyia via Instagram (@chef_ken_ichiro).

Contudo, para que a análise visual superasse a barreira da subjetividade e ganhasse o rigor analítico preconizado pela metodologia de Löbach, a sensibilidade da *Gestalt* precisava ser amarrada a um sistema métrico de configuração formal. Foi nesse cenário que se justificou a introdução das teorias desenvolvidas por Wucius Wong (1998). A transposição da gramática construtiva de Wong, originalmente desenvolvida para o plano bidimensional do desenho gráfico e industrial, para a tridimensionalidade efêmera da gastronomia permitiu traduzir alimentos em elementos puros da forma. Proteínas, emulsões, vegetais e brotos deixam de ser vistos apenas sob o viés culinário e passam a ser observados a partir de suas propriedades morfológicas, atuando como elementos de pontos, planos, linhas, volumes e texturas no espaço delimitado da louça.

Figura 40: Análise de direção de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 41: Análise de similaridade de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 42: Análise de proximidade de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 43: Análise de cor de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 44: Análise de forma de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 45: Análise de linhas de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Figura 46: Análise de pontos de um prato do restaurante Lasai no Rio de Janeiro elaborado pelo chef Rafael Costa e Silva.



Fonte: Lasai Restaurante via Instagram (@restaurantelasai).

Como reflexo dessa sinergia teórica, desenvolveu-se uma matriz analítica sistematizada em tabelas de competências¹¹, projetada especialmente para subsidiar

¹¹ Apêndice.

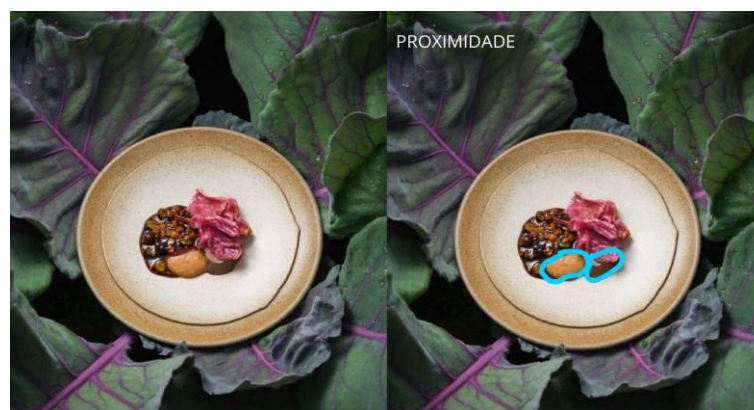
o processo de diagnóstico e o desenvolvimento de uma nova configuração visual para as preparações selecionadas. Essas matrizes estruturais incorporam as diretrizes fundamentais preconizadas na obra “Princípios da Forma e Desenho” (Wong, 1998), segmentando seus ensinamentos em eixos morfológicos e relacionais para otimizar a identificação dos elementos no espaço da louça. Esse procedimento metodológico permite desconstruir o prato em camadas formais independentes, facilitando a identificação e a subsequente eliminação de ruídos visuais, de modo a fundamentar uma proposta de redesenho (*redesign*) marcadamente mais coesa, equilibrada e harmônica.

Figura 47: Análise de pontos de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



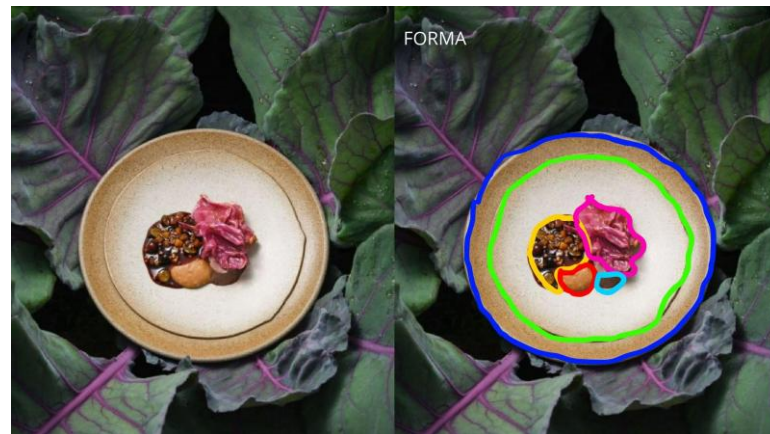
Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

Figura 48: Análise de proximidade de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



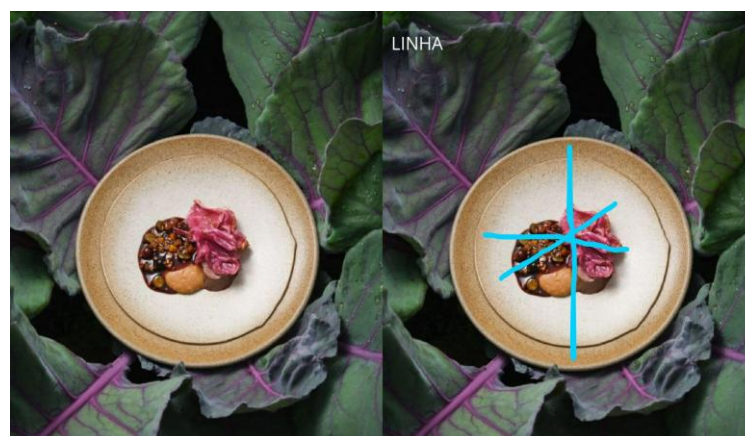
Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

Figura 49: Análise de forma de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

Figura 50: Análise de linhas de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

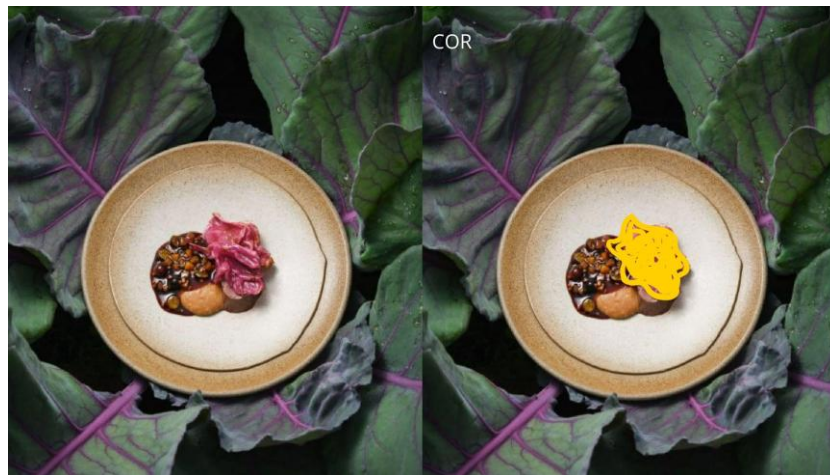
Figura 51: Análise de direção de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

Figura 52: Análise de cor de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef

Simon Rogan.



Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

Figura 53: Análise de similaridade de um prato do restaurante *L'Enclume* no Reino Unido elaborado pelo chef Simon Rogan.



Fonte: *L'Enclume* via Instagram (@lenclume).

A aplicação dessas matrizes de competências sobre as criações do chef Ian Baiochi permitiu traçar um diagnóstico preciso acerca da performance visual do menu. O preenchimento sistemático das tabelas evidenciou em quais pratos os elementos geométricos operavam em harmonia e em quais pontos ocorriam ruídos de leitura como, por exemplo, o obscurecimento do ingrediente principal (plano base) por um excesso de finalizações concêntricas (pontos de tensão). Esse mapeamento analítico não apenas validou a hipótese de que existem lacunas de composição formal nas apresentações vigentes, mas também forneceu o direcionamento exato para as correções exigidas nas etapas seguintes do projeto de design.

Em suma, a elaboração e a aplicação dessas matrizes, fundamentadas em Wong e na Gestalt, consolidaram a transição para a Fase de Definição de Requisitos

da metodologia de Löbach. Ao documentar minuciosamente a anatomia visual de cada prato, as análises converteram dados qualitativos em diretrizes de projeto replicáveis. Esse rigor científico blinda a pesquisa contra o argumento de que o *Food Styling* se resume a escolhas meramente subjetivas ou intuitivas. Pelo contrário, o processo comprova que o *redesign* proposto para as marcas do Grupo Íz é fruto de uma engenharia visual consciente, desenhada para otimizar o percurso do olhar, honrar a filosofia do *Slow Food* e transformar a alta gastronomia goiana em uma experiência de comunicação multissensorial completa.

4.3. PRODUTO FINAL

Para assegurar que o desenvolvimento compositivo atingisse o nível de complexidade exigido pelos parâmetros teóricos estudados, selecionaram-se preparações com potencial de transformação estética expressiva, cuja alteração de empratamento impactasse a apresentação e a performance visual perante o público. A amostragem abrangeu pratos de três estabelecimentos do Grupo Íz, localizados em Goiânia (GO) e liderados pelo chef Ian Baiocchi: 1929 Trattoria Moderna, Grá Bistrô e Íz Restaurante. O diagnóstico inicial consistiu na identificação das características morfológicas básicas de cada arranjo original a partir de sua organização formal explícita, descrevendo os componentes do prato sem a interferência imediata das teorias de sintaxe visual.

Figura 54: Íz Restaurante – Sobremesa de morango, melancia e merengue.



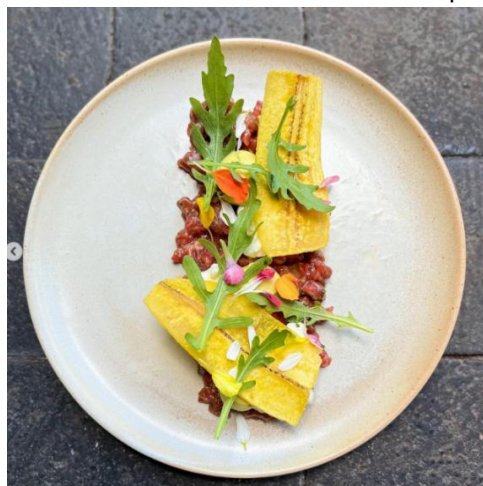
Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante).

Figura 55: 1929 Trattoria Moderna – Sobremesa de chocolate, toffee e gelato de baunilha.



Fonte: 1929 Trattoria Moderna via Instagram (@1929trattoria).

Figura 56: Íz Restaurante – Steak tartar com chips de banana.



Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante).

Figura 57: Grá Bistrô – Sobremesa de morangos, doce de leite e suspiro.



Fonte: Grá Bistrô via Instagram (@grabistro).

Em seguida, adotou-se o escrutínio sistemático preconizado pelas tabelas de competências baseadas em Wucius Wong, classificando cada composição de acordo com suas propriedades de forma, cor, proporção e relações espaciais. Nos cenários em que as matrizes geométricas isoladas não se mostraram suficientes para diagnosticar a origem das dissonâncias estéticas, integraram-se as leis da Gestalt como ferramenta complementar para evidenciar a raiz dos ruídos perceptivos.

Concluída esta etapa de auditoria visual, delineou-se a base projetual necessária para rearranjar as formas em uma nova configuração tridimensional, orientada a conferir estabilidade, harmonia e equilíbrio dinâmico ao conjunto.

Figura 58 a 60: Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura.



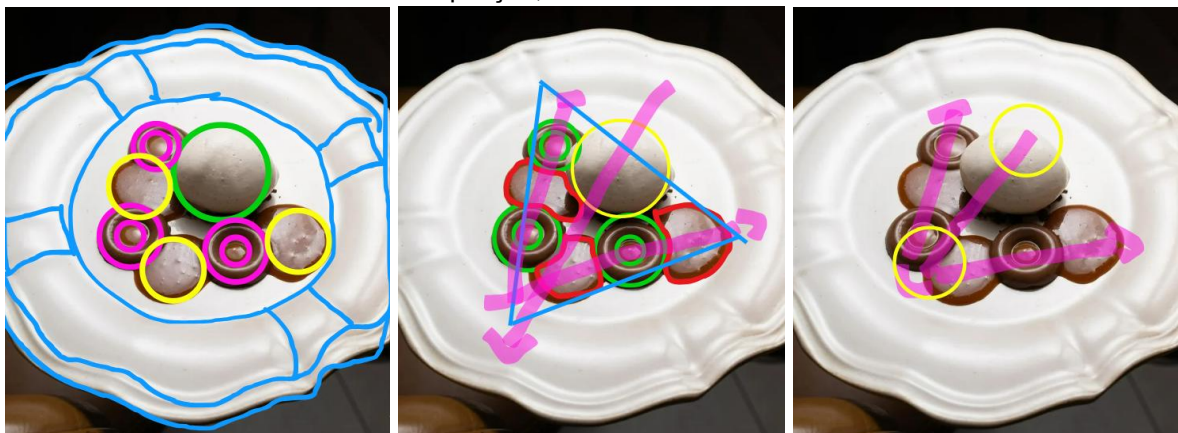
Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante) adaptada pela autora (2026).

Figura 61 a 63: Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.



Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante) adaptada pela autora (2026).

Figura 64 a 66: 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura.



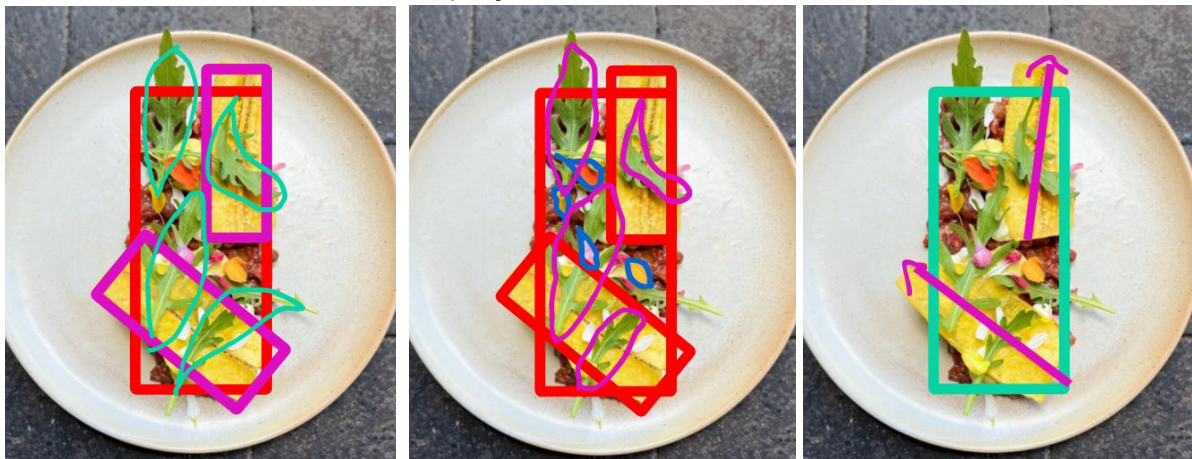
Fonte: 1929 Trattoria via Instagram (@1929trattoria) adaptada pela autora (2026).

Figura 67 a 69: 1929 Trattoria - Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.



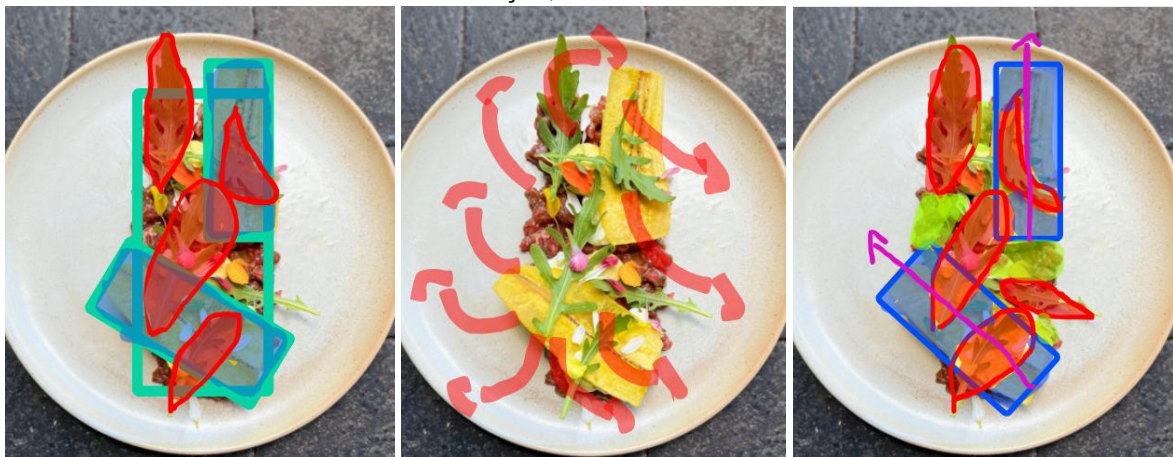
Fonte: 1929 Trattoria via Instagram (@1929trattoria) adaptada pela autora (2026).

Figura 70 a 72: Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de formas; Análise de repetição; Análise de estrutura.



Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante) adaptada pela autora (2026).

Figura 73 a 75: Íz restaurante – Análises formais (esquerda para direita): Análise de similaridade; Análise de radiação; Análise de contraste.



Fonte: Íz Restaurante via Instagram (@izrestaurante) adaptada pela autora (2026).

Como método de validação dessa nova proposta compositiva, realizou-se preliminarmente um esboço físico sobre a louça, o que permitiu compreender a distribuição das forças visuais no espaço real. Uma vez homologado o rascunho estrutural, o projeto migrou para o ambiente de cozinha experimental, onde as composições projetadas foram reproduzidas fisicamente com insumos e ingredientes reais, culminando na execução de um ensaio fotográfico sob múltiplas perspectivas

angulares para comprovar empiricamente a capacidade do Food Styling de ressignificar narrativas gastronômicas.

Durante a etapa de execução gastronômica em laboratório, o controle técnico da matéria-prima biológica fez-se indispensável para garantir que as diretrizes visuais do movimento Slow Food fossem respeitadas. A vivacidade cromática dos vegetais, a viscosidade exata das emulsões e a opacidade ou brilho das proteínas foram obtidos unicamente por meio do rigor nos tempos e métodos de cocção, abolindo o uso de qualquer aditivo estético sintético comum na publicidade tradicional. Essa fidelidade ao ingrediente real e comestível validou a premissa de que a beleza do arranjo projetado reside na exaltação da integridade e da verdade do próprio alimento, alinhando a eficiência da montagem à ética produtiva do campo à mesa.

Figura 76 e 77: Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Figura 78 a 80: Testes de câmera e iluminação realizados na Cozinha Escola Popular da UFG.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Figura 81 e 82: Imagens teste de textura, saturação e ângulo.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Figura 83 e 84: Imagens teste de textura, saturação e ângulo.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Por fim, a captação de imagens operou como o elo definitivo de conversão do espaço tridimensional para o suporte bidimensional da fotografia. O registro técnico utilizou enquadramentos em plano zenital (90°) para documentar as relações de simetria, proximidade e preenchimento de vazios propostas pelas leis da Gestalt, e tomadas em ângulo de 45° para evidenciar o jogo de volumes e sobreposições de camadas estruturadas sob os preceitos de Wong. O compilado dessas imagens, associado aos diagramas analíticos de montagem, forneceu substrato empírico necessário para a consolidação do guia de estilo, demonstrando que o design de superfície aplicado à comida é um processo racional capaz de ditar o percurso do olhar e potencializar a experiência estética do comensal.

Figura 85 e 86: Nova composição da sobremesa de chocolate 1929 Trattoria.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Figura 87 e 88: Nova composição da sobremesa de morango e suspiro do Íz Restaurante.



Fonte: Imagens da autora (2026).

Figura 89: Nova composição da sobremesa de morango e suspiro do Íz Restaurante.



Fonte: Imagens da autora (2026).

CONCLUSÃO

A presente pesquisa cumpriu seu objetivo geral ao demonstrar que a comida, quando interpretada como um artefato projetável, pode ser ressignificada por meio do rigor metodológico do design. Ao articular as premissas éticas do movimento Slow Food à precisão geométrica das teorias de Wong e às leis de percepção visual da Gestalt, o trabalho preencheu uma importante lacuna teórica e mercadológica do cenário do Food Design. A investigação evidenciou que a estética gastronômica contemporânea não deve ser pautada apenas por escolhas intuitivas, decorativas ou puramente subjetivas. Pelo contrário, provou-se que a configuração visual de um prato responde a uma sintaxe de pontos de tensão, equilíbrios de força e percursos de leitura capazes de modular a resposta cognitiva e o desejo do indivíduo.

O caráter experimental desta pesquisa consolidou-se como o motor fundamental para a validação das hipóteses levantadas. A transposição da metodologia de desenvolvimento de produtos de Bernd Löbach para a efemeridade tridimensional da alta gastronomia exigiu um exercício contínuo de tentativa e erro. Submeter as criações do Chef Ian Baiocchi a um processo de desconstrução anatômica por meio de competências formais foi um passo que permitiu isolar o alimento de suas funções tradicionais e tratá-lo como pura linguagem visual. Os testes físicos, que desgastaram as possibilidades de distribuição espacial dos ingredientes, demonstram na prática como pequenas alterações geométricas baseadas em Wong são capazes de reduzir o caos visual e conferir estabilidade à cena gastronômica.

Da mesma forma, os ensaios fotográficos realizados sob condições controladas não funcionaram como meros registros ilustrativos, mas sim como parte intrínseca do aparato experimental de validação do design. A fotografia atuou como a ferramenta de conversão da experiência tridimensional e cinestésica do prato para o suporte bidimensional da imagem digital, mimetizando a “fome visual” que dita as regras do mercado gastronômico atual. O confronto empírico entre as imagens de diagnóstico inicial e os registros das soluções finais refinadas confirmou de forma inequívoca a eficácia da intervenção formal. O Food Styling, quando referenciado à premissa do alimento “bom, limpo e justo”, converteu-se na materialização visual do afeto e do respeito ao ciclo dos ingredientes reais.

O principal produto proveniente deste trabalho, o guia de construção de estilos visuais, consolida-se como uma contribuição prática de alta replicabilidade tanto para os estabelecimentos estudados quanto para pesquisadores da área. Ao compilar diretrizes formais claras, parâmetros cromáticos e regras de organização espacial baseadas na ciência do design, o guia funciona como uma ferramenta estratégica para

que equipes de cozinha e produtores visuais perpetuem a identidade das marcas sem perder a coerência conceitual. Demonstrou-se, com isso, que o design de alimentos possui utilidade real na engrenagem comercial do food service de alta gastronomia, elevando o valor percebido das preparações e protegendo a integridade da cultura alimentar local contra a massificação e o ruído visual característicos da modernidade industrial.

Dessa forma, este trabalho não encerra as discussões sobre a interface entre design e gastronomia, mas abre caminhos experimentais para investigações futuras. Recomenda-se que os desdobramentos desta pesquisa avancem para testes com consumidores reais, mensurando objetivamente o impacto do redesign visual na percepção de sabor e na satisfação do cliente. Conclui-se, portanto, que o ato de alimentar-se transcende em absoluto a necessidade nutricional; ele inicia-se no olhar e consolida-se na cultura. Ao projetar rituais visuais equilibrados e conscientes, o Food Design cumpre seu papel mais nobre: o de desacelerar o tempo à mesa, honrar a história do alimento e reatar os elos sensoriais e afetivos que unem o homem ao seu prato.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- A. DONDIS, Donis. Sintaxe da Linguagem visual. 4ª edição. São Paulo. Martins Fontes. 2003.
- ALBANO, Juliano; PORTELINHA NETO, João M. Food styling: Manual prático de produção gastronômica para foto e vídeo. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024.
- BARBOSA, Livia. Sociedade de consumo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2009.
- BATAT, Wided. Design Thinking for Food Well-Being: The Art of Designing Innovative Food Experiences. Paris. Sprinter. 2021.
- BONACHO, Ricardo; Maria José Pires e Elisa Cristina Carona de Sousa Lamy. Experiencing Food: Designing Sustainable and Social Practices. Londres. Taylor & Francis. 2021.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Primeira edição digital. São Paulo. Global. 2016.
- EUROMONITOR INTERNATIONAL. *Top Global Consumer Trends 2025*. London: Euromonitor, 2025.
- FISCHLER, C.. L'Homnivore: Du désir au dégoût. Odile Jacob. 1995
- KAHNEMAN, Daniel. Rápido e Devagar: Duas formas de pensar. 11ª edição. Rio de Janeiro. Objetiva. 2011.
- LAR DAR, Yadunandan; Joseph M. Light. Food Texture Design and Optimization. Reino Unido. IFT Press. 2014.
- LÉVIS-STRAUSS, C. Mythologiques: Le cru et le cuit. Plon. 1964.
- LOBACH, BERND. Design industrial: Bases para a configuração dos produtos industriais. São Paulo. Edgar Blucher. 2001.
- M.SHEPHERD, Gordon. All' origine del gusto: La nuova scienza della neurogastronomia. Turim. Ladri di Biblioteche. 2014.
- MAUSS, M.. Sociologia e Antropologia. Cosac Naify (Original publicado em 1950). 2003
- PEDROSA, Israel. Da Cor à Cor Inexistente. 3ª edição. Rio de Janeiro. Léo Christiano. 1982.
- PETRINI, Carlo. Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia. São Paulo: Senac, 2005.
- POLLAN, Michael. Cozinhar: Uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.
- SIMONELLI, Angela, A Scuola di Food Design. Milão. Giunti. 2018.
- SPENCE, Charles. Gastrophysics: The New Science of Eating. London: Penguin Books, 2017.

WILK, Richard. Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of The Global Food System. Reino Unido. Altamira Press. 2006.

WONG, Wucius. Princípios da Forma e Desenho. São Paulo. Martins Fontes. 1998

ZAMPOLO, Francesca. Food Design Thinking: The complete methodology. London: Blackwood, 2016.

Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” – Forma.

FORMA	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
Forma enquanto ponto	Uma forma é reconhecida como ponto quando é pequena. • seu tamanho deve ser comparativamente pequeno • seu formato deve ser razoavelmente simples	
Forma enquanto linha	Uma forma é reconhecida como linha quando: • sua largura é extremamente estreita • seu comprimento é bem evidente	
Forma enquanto volume	A forma enquanto volume é completamente ilusória e exige uma situação peculiar	
Forma enquanto plano	Em uma superfície bidimensional, todas as formas planas que não são comumente reconhecidas como pontos ou linhas são formas enquanto plano • geométrico: construídos matematicamente; • orgânicos: limitados por curvas livres, sugerindo fluidez e crescimento;	

	• retilíneos: limitados por retas que não se relacionam umas com as outras matematicamente; • irregulares: limitados por retas e curvas que não se relacionam umas com as outras matematicamente; • feitos à mão: caligráficos ou criados à mão sem o auxílio de instrumentos; • acidentais: determinados pelo efeito de processos ou materiais especiais, ou obtidos acidentalmente	
Formas positivas e negativas	Quando a forma é percebida como ocupando um espaço, nós a chamamos de forma positiva . Quando a forma é percebida como um espaço vazio circundado por espaço ocupado, nós a chamamos de forma negativa .	
Forma e distribuição da cor	A distribuição de cores dentro de um determinado esquema colorido pode ter uma ampla gama de variações. Se o desenho aumenta a complexidade, as diferentes possibilidades de distribuição de cor são também ampliadas	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

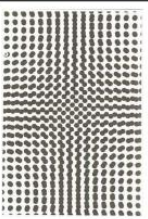
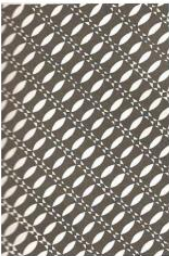
Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Repetição.

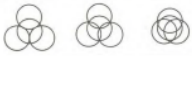
REPETIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
Repetição de formato	O formato é sempre o elemento mais importante. Formatos repetidos podem ter diferentes tamanhos, cores, etc	
Repetição de tamanho	A repetição de tamanho é possível somente quando os formatos são também repetidos ou muito semelhantes	
Repetição de cor	Significa que todas as formas são de mesma cor, mas seus formatos e tamanhos podem variar	
Repetição de textura	Todas as formas podem ter a mesma textura, porém podem ter diferentes formatos, tamanhos ou cores	
Repetição de direção	É possível apenas quando as formas mostram um sentido definido de direção sem a menor ambiguidade	
Repetição de posição	Tem haver com o modo pelo qual as formas estão dispostas em relação à estrutura	

Repetição de espaço	Todas as formas podem ocupar espaço do mesmo modo. Podem ser todas positivas ou todas negativas, ou estar relacionadas do mesmo modo ao plano da imagem	
Repetição de gravidade	A gravidade é um elemento abstrato para ser utilizado repetidamente. Só podemos dizer que formas são de mesmo peso ou leveza, estabilidade ou instabilidade, a menos que todos os outros elementos estejam em absoluta repetição	
Variações em direção	Com exceção do círculo comum, todas as formas podem variar até certo ponto em direção • direções repetidas • direções indefinidas • direções alternadas • direções gradativas • direções semelhantes	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Repetição

Variações espaciais	Podem ser obtidas ao se fazer com que as formas se encontrem em uma multiplicidade de inter relações	
Subunidades da forma e Superunidades da forma	Uma unidade de forma composta por elementos menores usados em repetição são chamados subunidades da forma . Se as unidades de forma, no processo de serem organizadas em um desenho, são agrupadas a fim de se tornar uma forma maior, a qual é então utilizada em repetição, chamamos estas formas novas, maiores, de superunidades da forma	
O encontro de quatro círculos	Formação de superunidades de forma utilizando quatro círculos comuns de mesmo tamanho	
Disposição linear	Os círculos estão orientados por uma linha conceitual que atravessa todos os seus centros	
Disposição quadrada ou retangular	Os quatro círculos ocupam quatro pontos que, quando unidos, podem formar um quadrado ou retângulo	

Disposição rômica ou em losango	Os quatro círculos ocupam quatro pontos que, quando unidos podem formar um losango	
Disposição triangular	Os quatro círculos estão dispostos de modo que três deles ocupam os três pontos de um triângulo, situando-se o quarto no meio	
Disposição circular	Quatro círculos podem ser dispostos para sugerir o arco de um círculo, podendo ser semelhante a disposição linear	
Repetição e inversão	Por inversão queremos dizer que uma forma está refletida como em um espelho, resultando em uma nova forma que se assemelha muito à original, salvo que uma é destra e a outra é canhota e nunca coincidem exatamente	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Estrutura.

ESTRUTURA	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS			
Estrutura formal	Consiste em linhas estruturais que são construídas de uma maneira rígida, matemática		Estrutura ativa	Uma estrutura ativa é constituída por linhas estruturais que são também conceituais - as subdivisões estruturais garantem uma total independência espacial para as unidades de forma - no interior da subdivisão estrutural, cada unidade de forma pode se mover para assumir várias posições excêntricas - quando a unidade de forma invade o domínio de uma subdivisão estrutural adjacente, a situação pode ser considerada como encontro de duas formas, podendo ocorrer interpenetração, união, subtração e intersecção - o espaço isolado por uma unidade de forma em uma subdivisão estrutural pode ser unido com qualquer unidade de forma ou subdivisão estrutural próxima	
Estrutura semiformal	Uma estrutura semiformal é, em geral, bastante regular, mas tem uma leve irregularidade. Pode ou não ser constituída por linhas estruturais que servem para determinar a disposição de unidades de forma.				
Estrutura informal	Uma estrutura informal normalmente não dispõe de linhas estruturais. A organização em geral é livre e indefinida.				
Estrutura inativa	Uma estrutura inativa é constituída por linhas estruturais puramente conceituais.				
			Estrutura invisível	Nas estruturas invisíveis, as linhas estruturais são conceituais, ainda que possam remover parte de uma unidade de forma. Tais linhas são ativas, mas não são visíveis e não tem largura mensurável.	

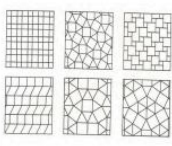
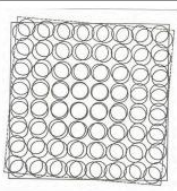
Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Estrutura.

Estrutura visível	As linhas estruturais existem enquanto linhas reais e visíveis com a largura desejada. Tais linhas devem ser tratadas como um tipo especial de unidade de forma, pois possuem todos os elementos visíveis e podem interagir com as unidades de forma e com o espaço contido por cada uma das subdivisões estruturais.		Deslizamento	Cada fileira de subdivisões estruturais pode deslizar, regular ou irregularmente, em qualquer direção.	
Estrutura de repetição	Quando as unidades de forma são posicionadas regularmente, com uma quantidade igual de espaço circundando cada uma delas.		Curvatura e/ou quebra	Os conjuntos de linhas verticais ou horizontais, ou ambos, podem ser curvados e/ou quebrados regularmente, resultando em subdivisões estruturais ainda de mesmo formato e tamanho.	
Grade básica e variações	É aquela mais frequentemente utilizada nas estruturas de repetição. É constituída por linhas verticais e horizontais igualmente espaçadas que se cruzam, resultando em um determinado número de subdivisões.		Inversão	Uma fileira de subdivisões estruturais pode ser invertida e repetida alternada e/ou regularmente.	
Mudança de proporção	O equilíbrio entre as direções vertical e horizontal é alterado e uma direção ganha maior ênfase sobre a outra.		Combinação	Subdivisões estruturais em uma estrutura de repetição podem ser combinadas para formar figuras maiores ou mais complexas.	
Mudança de direção	Todas as linhas verticais ou horizontais, ou ambas, podem ser inclinadas em algum ângulo, dando a impressão de movimento.		Divisão adicional	Subdivisões estruturais em uma estrutura de repetição podem ser ainda mais divididas em formatos menores ou mesmo mais complexos.	
			A grade triangular	Três direções bem equilibradas ficam diferenciadas nesta grade triangular, embora uma ou duas das direções possam parecer mais evidente.	
			A grade hexagonal	Ao combinarmos seis unidades espaciais adjacentes de uma grade triangular, produzimos uma grade hexagonal.	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

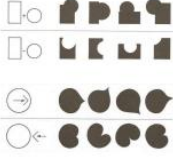
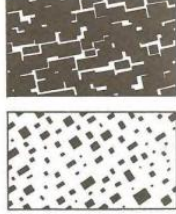
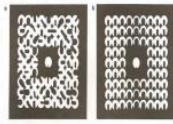
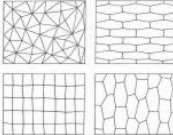
Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Estrutura e Similaridade.

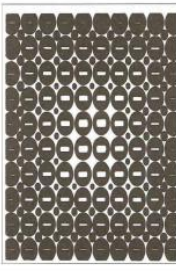
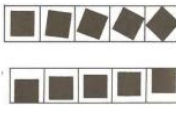
Estruturas de repetição múltipla	Quando a estrutura é constituída por mais de um tipo de subdivisões estruturais que se repetem tanto em tamanho quanto em formato, não é mais uma estrutura de repetição, mas sim uma estrutura de repetição múltipla		Superposição de estruturas de repetição	Uma estrutura de repetição, juntamente com as unidades de forma que comporta, pode ser superposta a uma outra estrutura de repetição	
Unidades de forma e subdivisões estruturais	Em uma estrutura inativa (e invisível), as unidades de forma são posicionadas seja no centro das subdivisões estruturais, seja nas intersecções das linhas estruturais - Podem se ajustar perfeitamente às subdivisões, ou ser menores ou maiores do que elas Em uma estrutura ativa (e visível), cada unidade de forma está confinada em sua própria subdivisão espacial, porém não precisa se situar necessariamente no centro da subdivisão - Podem ocorrer variações de posição e de direção As superunidades de forma se relacionam do mesmo modo com as subdivisões estruturais, mas podem ser contidas em subdivisões superestruturais	 			
Repetição de posição	Repetição de posição significa que as unidades de forma estão todas posicionadas exatamente do mesmo modo no interior de cada subdivisão				

SIMILARIDADE	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
Similaridade de unidades da forma	A similaridade de unidades de forma em um desenho geralmente se refere, principalmente, à similaridade de formatos. Os tamanhos de unidades de forma também têm de ser semelhantes. O formato é sempre o elemento principal no estabelecimento de uma relação de similaridade, porque formas dificilmente podem ser consideradas similares se forem semelhantes em tamanho, cor e textura, porém diferentes em formato.	
Similaridade de formato	A similaridade pode ser reconhecida quando as formas pertencem todas a uma mesma classificação e estão relacionadas umas às outras não tanto visualmente como talvez psicologicamente. associação: as formas são associadas umas às outras porque podem ser agrupadas de acordo	A C d B A C O 

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

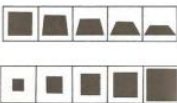
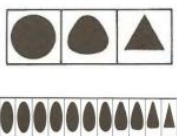
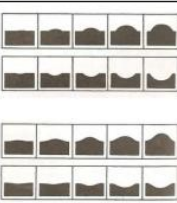
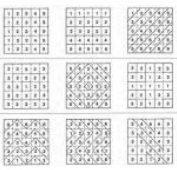
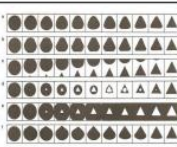
Tabelas desenvolvidas através da obra “Princípios da Forma e Desenho” - Similaridade e Gradação.

	com seu tipo, sua família, seu significado ou sua função; imperfeição: o formato ideal pode ser desfigurado, transformado, mutilado, recortado ou quebrado; distorção espacial: todas as formas podem ser giradas da mesma maneira e podem até mesmo ser quebradas ou torcidas, resultando em uma grande variedade de distorções espaciais; união ou subtração: uma forma pode ser composta por duas formas menores que são unidas ou pode ser obtida pela subtração de uma forma menor de uma forma maior; tensão e compressão: uma forma pode ser esticada ou apertada, resultando em uma gama de unidades de forma com similaridade			não são repetitivas, mas apenas semelhantes umas às outras distribuição visual: as unidades de forma estão posicionadas visualmente no interior da moldura de referência do desenho, sem a orientação das linhas estruturais	
Similaridade e gradação	Quando um grupo de unidades de forma tendo similaridade é utilizado, é essencial que não sejam dispostas no desenho de tal maneira que exibam uma mudança gradativa sistemática e discernível				
A estrutura de similaridade	Podemos dizer que é semiformal e não tem a rigidez de uma estrutura de repetição nem mesmo a regularidade de uma estrutura de repetição múltipla				

GRADAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
Gradação de unidades de forma	No interior de uma estrutura de repetição, as unidades de forma podem ser usadas em gradação. A maioria dos elementos visuais e relacionais pode ser empregada isoladamente ou combinada em gradação para alcançar efeitos variados. As unidades de forma podem ter gradação de formato, tamanho, cor, textura, direção, posição, espaço e gravidade.	
Gradação de planos	A gradação de planos não afeta o formato ou o tamanho das unidades da forma. A relação entre unidade de forma e plano da imagem permanece constante. rotação de planos: indica a mudança gradual de direção das unidades de forma progressão de planos: indica a mudança	

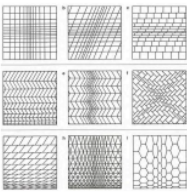
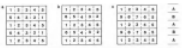
Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Gradação.

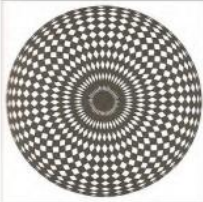
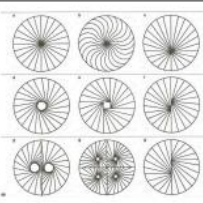
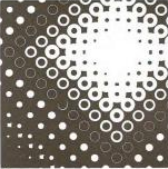
	gradual de posição das unidades de forma dentro das subdivisões estruturais de um desenho			modificam de forma linear os elementos	
Gradação espacial	A gradação espacial afeta o formato e o tamanho das unidades de forma rotação espacial: a rotação espacial modifica o formato de uma unidade de forma progressão espacial: o aumento ou diminuição do tamanho das unidades de forma sugere a progressão para a frente ou para trás de unidades de forma no espaço		A velocidade de gradação	O número de passos necessários para que uma forma mude de uma situação para outra Quanto menos passos, mais velocidade possui a gradação Quanto mais passos, menos velocidade possui a gradação A velocidade de gradação pode ser mudada ao longo de uma sequência, ou gradualmente acelerada ou diminuída para se obterem efeitos especiais Sem alterar a velocidade, uma trajetória indireta de gradação normalmente necessita de mais passos do que uma trajetória direta	
Gradação de formato	Se refere à sequência de gradações que resulta da mudança real de formato união ou subtração: indica a mudança gradual de posições de subunidades de forma, a qual de fato produz novas unidades de forma por meio de união ou subtração tensão e compressão: indica a mudança gradual de formato das unidades de forma por meio de forças internas ou externas		Padrões de gradação	A gama de gradação é marcada por uma situação de início e uma de término O número de passos entre as situações de início e de término determina tanto a velocidade quanto a amplitude da gama de gradação A direção do movimento se refere às orientações das situações de início e de término e sua interrelação movimento paralelo: as unidades de forma são transformadas gradualmente por meio de passos paralelo, e o ápice é normalmente	
A trajetória da gradação	Qualquer forma pode ser gradualmente modificada para se tornar uma outra forma. gradação direta: transformação de formas através de processos que				

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

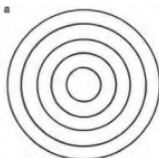
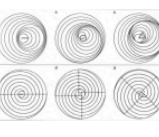
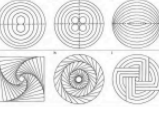
Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Gradação.

	uma linha reta • movimento concêntrico: significa que as unidades de forma são transformadas em camadas concêntricas • movimento em ziguezague: significa que as unidades de forma de um mesmo passo estão dispostas em ziguezague e são transformadas na mesma velocidade			se encontre imediatamente próxima ou acima da outra • curvatura, quebra: o conjunto todo de linhas estruturais verticais ou horizontais, ou ambas, pode ser gradual ou regularmente curvado ou quebrado • inversão: uma fileira de subdivisões não ortogonais pode ser invertida e repetida alternada ou regularmente • combinação: subdivisões estruturais podem ser combinadas a fim de criar formatos maiores ou mais complexos por meio do efeito da gradação • divisão adicional: as subdivisões estruturais em todas as estruturas de gradação podem ser subdivididas em formatos menores ou mais complexos • grade triangular: pode ser transformada em uma estrutura de gradação ao se variar gradualmente o tamanho e formato dos triângulos • grade hexagonal: pode ser transformada em uma estrutura de gradação ao se variar gradualmente o tamanho e o formato dos hexágonos	
A estrutura de gradação	Uma estrutura de gradação é semelhante a uma estrutura de repetição, excetuando-se o fato de que as subdivisões estruturais não permanecem repetitivas, mas mudam em tamanho, formato ou em ambos, em uma sequência gradual sistemática. A maioria das estruturas de repetição pode ser convertida em estrutura de gradação • mudança de tamanho e/ou proporção: as subdivisões estruturais de grade básica podem gradualmente aumentar ou diminuir de uma para a seguinte • mudança de direção: o conjunto todo de linhas estruturais verticais ou horizontais, ou ambas, pode ser inclinado em qualquer direção desejada • deslizamento: a fileira inteira de linhas verticais e horizontais pode ser deslizada regularmente, de modo que uma subdivisão não				
Gradação alternada	Unidades de forma ou subdivisões estruturais de direções opostas que gradualmente se modificam				

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).
Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Gradação e Radiação.

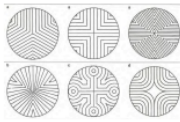
			RADIAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
			Características de um padrão de radiação	- em geral é multi simétrico - tem um ponto focal muito forte, que está normalmente localizado no centro do desenho - pode gerar energia óptica e movimento a partir do centro ou em sua direção	
			A estrutura de radiação	A estrutura de radiação consiste em dois fatores: centro de radiação: marca o ponto focal ao redor do qual as unidades de forma estão posicionadas direções de radiação: se refere às direções das linhas estruturais assim como às direções das unidades de forma	
			A estrutura centrífuga	É a estrutura de radiação mais comum As linhas estruturais se irradiam regularmente em todas as direções, a partir do centro ou suas proximidades estrutura centrífuga básica: consiste em linhas estruturais retas que se irradiam do centro do padrão, formando ângulos iguais curvatura ou quebra de linhas estruturais: quando ocorre a quebra, as posições onde as linhas estruturais começam a descrever uma virada abrupta são determinadas por um formato que é superposto às linhas	
	estão entremeadas O modo mais simples de obter a gradação alternada é dividir a estrutura em fileiras ímpares e pares e fazer com que todas as fileiras ímpares observem uma disciplina diferente das fileiras pares. Se as unidades de forma se encontram em gradação de tamanho, o espaço que sobrou devido à sua diminuição pode ser utilizado para a acomodação de um conjunto de unidades de forma em uma gradação inversa				
Relações de unidades de forma e estruturas em um desenho de gradação	Em uma estrutura de gradação, as subdivisões estruturais podem variar de muito grandes até muito pequenas, ou de muito estreitas até muito largas. Elas mudam tanto em formato como em tamanho, tornando difícil a acomodação de tipos mais complexos de unidades de forma				

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).
Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Radiação.

				ocultos, por combinação de seções de estruturas de radiação excêntrica: duas ou mais seções de estruturas de radiação excêntrica podem ser organizadas e combinadas para formar uma nova estrutura de radiação	
			A estrutura concêntrica	Em uma estrutura concêntrica, em vez de se irradiar a partir do centro como em uma estrutura centrífuga, as linhas estruturais circundam o centro em camadas regulares estrutura concêntrica básica: consiste em camadas de círculos igualmente espaçados em torno do centro do desenho, o qual é também o centro comum a todos os círculos endireitamento, curvatura ou quebra de linhas estruturais: as linhas estruturais concêntricas podem ser endireitadas, curvadas ou quebradas conforme se desejar deslocamento de centros: os círculos podem ter seus centros deslocados ao longo do percurso de uma linha, a qual pode ser reta, curvada, quebrada, formando em geral um círculo, triângulo ou qualquer formato desejado a espiral: o deslocamento dos	     
	estruturais centro de radiação em posição excêntrica: frequentemente o centro de radiação também é o centro físico do desenho, mas pode estar situado em uma posição excêntrica, tão longe quanto o limite do desenho ou mesmo além deste expansão do centro de radiação: as linhas estruturais não se irradiam do centro do furo, mas saem como tangentes ao furo circular ou como extensões dos lados do triângulo, quadrado ou polígono central centros múltiplos, por expansão do centro de radiação: após o centro de radiação ter sido expandido para aparecer um triângulo, quadrado ou polígono regular, cada vértice da figura pode se tornar um centro de radiação centros múltiplos, por cisão e deslizamento do centro de radiação: um centro de radiação pode ser fendido em dois, fazendo com que metade do desenho irradie a partir de uma posição excêntrica e a outra metade a partir de outra posição excêntrica, com os dois centros sobre uma linha reta atravessando o centro físico do desenho centros múltiplos ou centros múltiplos				

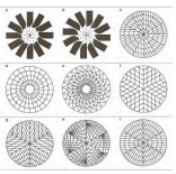
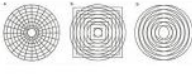
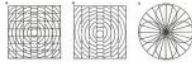
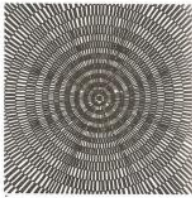
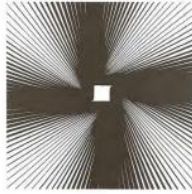
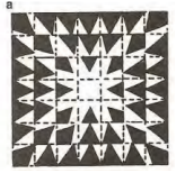
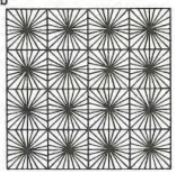
Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Radiação.

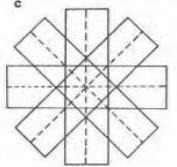
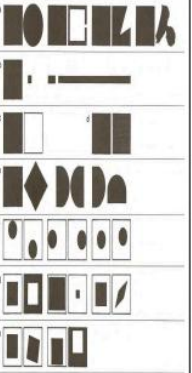
	centros e o ajuste dos raios dos círculos também podem produzir em espiral • centros múltiplos: ao se tornar uma seção ou um setor de uma estrutura concêntrica com centros múltiplos • centros distorcidos e/ou ocultos: resulta da mesma maneira que os centros múltiplos, mas ao invés de gerar centros múltiplos, o desenho pode conter um centro distorcido ou vários centros ocultos • rotação gradual de camadas concêntricas: se as camadas concêntricas não são círculos perfeitos, mas quadrados, polígonos ou formatos irregulares, podem ser gradualmente giradas • camadas concêntricas com radiações centrífugas: radiações centrífugas podem ser construídas no interior de cada camada concêntrica • camadas concêntricas reorganizadas: as camadas podem ser reorganizadas de tal modo que algumas das linhas estruturais possam ser quebradas e ligadas a outras linhas estruturais, resultando em padrões tramados com um ou mais centros	
A estrutura centripeta	Neste tipo de estrutura, sequências de linhas estruturais quebradas ou curvadas são puxadas em direção ao centro. O centro não é o local para onde todas as linhas estruturais convergiram, mas o ponto para qual todos os ângulos ou curvas formados pelas linhas estruturais apontam • estrutura centripeta básica: consiste em setores iguais, no interior dos quais são construídas linhas paralelas equidistantes aos dois lados retos do setor, formando uma série de ângulos que vão em direção ao centro • mudança de direção de linhas estruturais: as linhas paralelas na estrutura centripeta básica podem mudar de direção, de tal modo que ângulos cada vez mais agudos ou obtusos sejam formados nos pontos de junção das linhas estruturais • curvatura e quebra de linhas estruturais: as linhas estruturais podem ser curvadas ou quebradas regularmente, criando mudanças complexas no interior do padrão • expansão do centro de radiação: ao se deslizar os setores de uma estrutura centripeta, o centro de radiação pode ser expandido e formar um triângulo, quadrado, polígono ou figura de	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Radiação.

	estrela		Subdivisões estruturais e unidades de forma	Em uma estrutura centrífuga, as unidades de forma se ajustam a essas subdivisões do mesmo modo que se ajustam aquelas em uma estrutura de repetição, exceto pelo fato de que as subdivisões normalmente carregam as unidades de forma em sua rotação direcional Em uma estrutura concêntrica regular, as subdivisões se dão em forma de um anel que só pode acomodar unidades de forma de natureza linear Em uma estrutura centripeta regular, as subdivisões são definidas por conjuntos de linhas paralelas que se enrolam ou se quebram em direção ao centro	
Superposição de estruturas de radiação	O resultado é uma composição complexa, que frequentemente produz padrões ondulados interessantes				
Radiação e repetição	Com a estrutura de repetição permanecendo inalterada, as linhas estruturais de radiação podem ser levemente deslocadas de tal modo que sua continuidade de uma subdivisão estrutural de repetição para outra é interrompida, provocando um sentido de movimento				
Radiação e gradação	Uma estrutura de radiação pode ser superposta a uma estrutura de gradação ou a um grupo de unidades de formas graduais do mesmo modo que é superposta a uma estrutura de repetição ou a um grupo de unidades de forma repetitivas	 	Unidades de forma em radiação	Na rotação de planos, as unidades de forma podem ser giradas de tal modo que todas apontam para o centro físico do desenho Na progressão de planos, estas podem se mover gradualmente em direção ao centro ou dele se afastando, de um anel concêntrico para o mais próximo As unidades de forma podem ser desenhadas como padrões de radiação em miniatura dispostos repetitiva ou gradativamente em uma estrutura de repetição	 

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).
: Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Radiação e Contraste.

CONTRASTE	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
Contraste, regularidade e anomalia	Há contraste entre anomalia e regularidade porque a regularidade é a observação de certo tipo de disciplina, enquanto a anomalia é um desvio da disciplina O contraste também existe no interior da própria regularidade As próprias unidades de forma, de um modo ou outro, podem ser constituídas de elementos contrastantes	
Unidades de forma superdimensionadas	Uma unidade de forma às vezes pode ser quase tão grande quanto o próprio padrão de radiação, ou seu comprimento ou largura podem ser comparáveis ao diâmetro de radiação	
Radiação irregular e distorcida	A irregularidade pode estar apenas em uma seção de um padrão regular, porém o desenho todo pode ser criado tendo um centro indefinido, com elementos radiais desigualmente dispersos ou com séries de anéis concêntricos irregulares	 
Contraste de elementos visuais e relacionais	contraste de formato: há contraste entre um formato geométrico e um orgânico, mas dois formatos geométricos podem estar em contraste se um for angular e o outro não contraste de tamanho: o contraste grande/pequeno é visto entre as formas planas, enquanto o contraste comprido/curto entre as formas lineares contraste de cor: claro/escuro, brilhante/opaco, quente/frio, etc contraste de textura: liso/áspero, fino/grosseiro, regular/irregular, fosco/polido, etc contraste de direção: duas formas quaisquer que se encontrem 90° estão em contraste máximo contraste de posição: em cima/embaixo, alto/baixo,	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

	esquerda/direita, etc ● contraste de espaço: quando o espaço é considerado como uma superfície plana, os contrastes são percebidos como ocupado/desocupado ou positivo/negativo - quando o espaço é considerado ilusório, as formas podem dar a impressão de avançadas ou recuadas, próximas ou distantes, planas ou tridimensionais, paralelas ou não paralelas, etc, em contraste espacial uma com a outra ● contraste de gravidade: a estabilidade ou instabilidade podem ser devidas ao próprio formato ou devidas às conformidades, à verticalidade, à horizontalidade ou ao desvio delas	
Contrastes no interior de uma forma	Há contraste de formato, tamanho e posição, e também de espaço.	
A estrutura de contraste	Este tipo de estrutura é completamente informal, sendo excluída a regularidade estrita tanto quanto possível Em uma estrutura de contraste, as unidades de forma raramente são repetitivas, seja em formato, seja em tamanho, mas mantêm uma vaga relação de similaridade ● direção: direções contrastantes são utilizadas para provocar	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).
Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Concentração.

A estrutura de concentração	Quando uma estrutura formal não é utilizada, as unidades de forma podem ser organizadas livremente para alcançar o efeito de concentração Algumas vezes, uma estrutura formal pode ser usada apenas para dar algumas diretrizes para a distribuição das unidades de forma concentração em direção a um ponto: significa que as unidades de forma se aglomeram em torno de um ponto conceitual pré estabelecido no desenho; o grau de concentração em direção a cada ponto pode ser uniformemente similar, alternadamente similar, vagamente gradativo ou completamente diferente concentração para longe de um ponto: é o inverso da concentração em direção a um ponto, com espaço vazio ou escassez extrema nas áreas imediatamente circundantes do ponto conceitual concentração em direção a uma linha: significa que as unidades de forma se aglomeram em torno de uma linha conceitual pré estabelecida no desenho concentração para longe de uma linha: é o inverso da concentração em direção a uma linha, gerando espaço vazio ou	
------------------------------------	---	---

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026)

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Concentração.

	escassez extrema na área imediatamente circundante da linha ● concentração livre: significa que as unidades de forma estão agrupadas livremente, com a densidade e a escassez variando no desenho; prevalece o contraste maior ou menor, mas este deve ser cuidadosamente manipulado a fim de criar sutileza e/ou drama visual ● superconcentração: significa que as unidades de forma estão densamente agrupadas por todo o desenho ou por uma área bastante ampla no desenho ● desconcentração: as unidades de forma não ficam concentradas em lugar algum, mas são raramente dispersas por todo o desenho ou por uma área bastante grande; a dispersão pode ser por igual, desigual, sutilmente rítmica ou vagamente gradativa	
Unidade de forma em estruturas de concentração	O efeito de concentração é mais fácil de ser obtido quando todas as unidades de forma são de tamanho relativamente pequeno, de modo que uma grande quantidade delas possa ser utilizada para construir a densidade desejada em lugares adequados O tamanho se torna o primeiro elemento a ser considerado e o formato é apenas secundário Se os formatos indicam um sentido de direção, podem ser dispostos de tal modo que suas direções sejam repetitivas, gradativas, radiais ou simplesmente aleatórias	

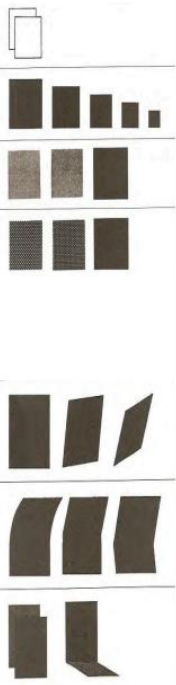
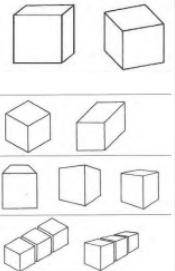
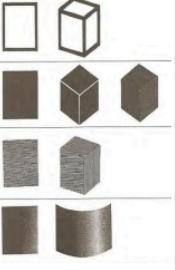
Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Espaço.

		O espaço positivo pode ser um fundo para formas negativas e o espaço negativo pode ser um fundo para formas positivas, e os fundos não são normalmente reconhecidos como formas, as quais existem, em geral, com certo grau de isolamento A relação figura-fundo é reversível: em um momento encontramos formas positivas e espaço negativo, em outro formas negativas e espaço positivo	
	Espaço plano e ilusório	O espaço plano é quando todas as formas parecem estar no plano da imagem e ser paralelas a este Em uma situação espacial plana, as formas podem se encontrar por contato, interpenetração, união, subtração, intersecção, coincidência ou estar simplesmente separadas, porém nunca poderão se encontrar por justaposição O espaço é ilusório quando todas as formas parecem não estar no plano da imagem ou não ser paralelas a ele As próprias formas podem ser planas ou tridimensionais	b c d
ESPAÇO	CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS	
Espaço positivo e negativo	O espaço positivo é aquele que circunda uma forma negativa e o negativo é aquele que circunda uma forma positiva Todas as formas positivas contêm espaço positivo, porém o espaço positivo não é sempre percebido como uma forma positiva Todas as formas negativas contêm espaço negativo, porém o espaço negativo não é sempre percebido como negativo		

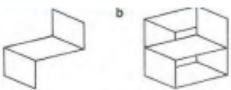
Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Espaço.

Formas planas em espaço ilusório	As formas são consideradas planas quando não têm uma espessura aparente Formas planas em espaço ilusório são como formas feitas de folhas finas de papel, metal ou qualquer outro material Suas vistas frontais são as mais completas possíveis Suas vistas oblíquas são estreitadas e ocupam menos área • superposição: quando uma forma se superpõe a outra, é vista como estando em frente ou acima da outra • mudança em tamanho: quanto maior o grau da mudança de tamanho presente no desenho, mais forte a ilusão de profundidade espacial • mudança em cor: sobre um fundo branco, as cores mais escuras se sobressaem muito mais do que as mais claras e, assim, parecem estar mais próximas de nossos olhos; sobre um fundo muito escuro, o inverso é verdadeiro • mudança em textura: as texturas mais grossas normalmente parecem mais próximas de nossos olhos do que as mais finas • mudança em vista: a mudança em vista é resultado da rotação espacial e cria espaço ilusório, ainda que este não seja muito profundo • curvatura ou quebra: a curvatura ou quebra modificam sua	
	frontalidade absoluta e afetam seu desvio do plano da imagem • adição de sombra: a adição de uma sombra a uma forma enfatiza a existência física dessa forma	
Volume e profundidade em espaço ilusório	Com a sugestão de espessura, todas as formas planas podem se tornar tridimensionais em espaço ilusório, o que requer apenas vistas suplementares adicionadas à vista frontal A isometria é um dos sistemas de projeção para a representação de volume e profundidade Há também a perspectiva, por meio da qual podemos representar volume e profundidade com um grau de realismo	
Representação do plano em espaço ilusório	• planos contornados: os planos podem ser contornados e em plano ilusório, geralmente são opacos • planos de cor chapada: são planos sem ambiguidade • planos uniformemente texturizados: um plano uniformemente texturizado é diferenciável de um outro, ao qual esteja contíguo ou superposto, mesmo que a textura dos dois seja a mesma • planos gradativamente coloridos ou texturizados: eles sugerem padrões de luz e sombra ou brilho metálico para as	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).

Tabelas desenvolvidas através da obra "Princípios da Forma e Desenho" - Espaço.

	superfícies, aumentando até certo ponto o realismo	
Espaço flutuante e conflitante	O espaço flutua quando parece avançar em um momento e recuar em outro O espaço flutuante é ambíguo, porque não há um modo definido pelo qual se possa interpretar a situação espacial; já o espaço conflitante cria uma situação espacial absurda que parece impossível de ser interpretada	

Fonte: Os princípios da Forma e Desenho (1998). Wucius Wong - adaptada por Débora Araújo (2026).