



PROGRAMA COZINHAS DO MUNDO ¹

Estela PILZ²

Jaiana ALVES³

Juliana MOLZ⁴

Lívia Maria Freitas da LUZ⁵

Luísa Cobalchini DAMASIO⁶

Marina Vlacic MORAIS⁷

Matheus Unfer FREITAS⁸

Nândria OLIVEIRA⁹

Natália de RISSI¹⁰

Jair Marcos GIACOMINI¹¹

Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, RS

RESUMO

O programa “*Cozinhas do Mundo – Do requinte ao popular*” apresenta o preparo de um prato nacional ou internacional, desde a compra dos ingredientes no mercado até o resultado final. Tem a finalidade de popularizar a gastronomia e a culinária internacional, mostrando que é possível preparar um prato a um custo razoável. Da mesma forma, pretende-se apresentar a razão daquele país utilizar determinados ingredientes e específicos modos de preparo, além de abordar a cultura e costumes do país em cada programa. Isto é, além de entreter, o programa também oferece informação. O público-alvo se baseia em jovens e adultos e a veiculação é semanal, preferencialmente pela manhã, tendo uma duração de 15 minutos no total.

PALAVRAS-CHAVE: programa de TV; cozinha; culinária; cultura; gastronomia.

¹ Trabalho submetido ao XVII Prêmio Expocom 2010, na Categoria Cinema e Audiovisual, modalidade Programa Laboratorial de TV (conjunto/série).

² Estudante do 7º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: crazy.telyna@gmail.com.

³ Estudante do 6º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: jaiana.alves@hotmail.com.

⁴ Estudante do 6º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: julianamolz@yahoo.com.br.

⁵ Aluno líder do grupo e estudante do 7º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: luzzinha@gmail.com.

⁶ Estudante do 9º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: cdamasio@hotmail.com.

⁷ Estudante do 7º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: ninapijam@hotmail.com.

⁸ Estudante do 6º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: matheusuf@yahoo.com.br.

⁹ Estudante do 9º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: nandriaoliveira@hotmail.com.

¹⁰ Estudante do 7º Semestre do Curso de Comunicação Social, Habilitação em Produção em Mídia Audiovisual, email: natalia_diggory@yahoo.com.br.

¹¹ Orientador do trabalho. Professor do Curso de Comunicação Social da UNISC, email: jairg@terra.com.br.



1 INTRODUÇÃO

O programa “*Cozinhas do Mundo – do Requite ao popular*” trata não só a culinária, mostrando todo o processo do preparo da receita, como também a cultura dos países e curiosidades sobre os pratos abordados. Programas culinários normalmente exploram mais a produção do preparo em si do que o que vem antes, o que tem por trás desse prato, sua história, sua origem. Para quem não sabe cozinhar, o simples fato de ter que comprar os ingredientes já se torna um momento de dúvidas e complicação para o desenvolvimento do processo. Trazer pratos, que à primeira vista aparentam ser requintados, para o entendimento simples e popular dos telespectadores, explicando de forma clara cada parte do processo, é uma forma de atrair até quem não considera a cozinha como sua melhor atividade.

2 OBJETIVO

O programa tem a finalidade de ensinar a fazer uma receita desde a compra de seus ingredientes até o resultado final da mesma. Além disso, procurou-se dar conteúdo, informação ao telespectador que além de saber “como se faz” também aprende o “porque se faz”, conhecendo um pouco mais sobre a cultura daquele país e curiosidades sobre aquele prato que está sendo preparado. Por isso, o programa se encaixa tanto na categoria entretenimento quanto na categoria informação.

Como se trata de um programa televisivo, que disputa a atenção do telespectador com outros canais ou outras tarefas que dividem o interesse de quem o assiste, procurou-se trabalhar com uma edição mais dinâmica e ágil, a fim de que atraísse e prendesse continuamente a atenção para o conteúdo do programa.

3 JUSTIFICATIVA

Considerando-se os objetivos propostos, optou-se pela escolha deste tema por ser um assunto não-factual, que está sempre em voga e atrai não só aqueles que têm a culinária como



profissão ou que gostam da arte de cozinhar, mas também aqueles que se interessam pela cultura, origem história dos pratos e do seu modo de fazer de acordo com os costumes de cada região.

3.1 O título

“*Cozinhas do Mundo*” resume a ideia de trazer pratos não só nacionais, mas também da culinária internacional para o cotidiano das pessoas que gostam ou querem aprender a cozinhar. O subtítulo “*Do requinte ao popular*” retrata bem o fazer com que um prato requintado seja explicado, explorado claramente, de forma compreensível, com palavras populares e comum ao vocabulário de qualquer tipo de telespectador.

3.2 O formato

Com a intenção de entreter e ao mesmo tempo informar, o programa, com duração de 15 minutos, atrai pelo seu visual, pelo dinamismo da edição, pelo conteúdo instrutivo, pela presença de duas pessoas e não somente uma conduzindo o programa. A repetição dos créditos com os ingredientes no momento da compra, durante a apresentação dos próprios e depois durante o preparo, é justamente para fixar e instruir claramente o telespectador das quantidades e também dos nomes de alguns ingredientes que não são comuns à culinária cotidiana, sendo que alguns têm nomes que apenas falando o telespectador talvez não entendesse tão bem como quando o vê escrito.

3.3 Continuidade do programa

Foi realizada uma lista de diversas pautas com sugestões de países e seus pratos típicos. Os cinco episódios produzidos foram: Itália – com a receita Arroz à Piemontese; Mundo Árabe – com Mussaká (Berinjela com carne moída); Marrocos – com Salada Marroquina; França – com Salada de Champignons e Petit Gateau; e Brasil – com Moqueca de peixe à Baiana. A continuidade do programa é possível devido às inúmeras culturas dos países, que possuem a culinária com condimentos e ingredientes diferenciados, modos de



preparo distintos e uma riqueza de diferenças que dariam ao programa uma variedade de assuntos por um longo tempo.

3.4 Viabilização do programa

A parte da compra dos ingredientes não só é boa para o entendimento de todo o processo do preparo do prato como também viabilizaria o sustento do programa em termos de merchandising de marcas dos ingredientes comprados no mercado, caso o programa fosse vendido para algum canal de televisão aberto.

Além disso, o programa poderia ser disponibilizado na internet que seria uma opção para os telespectadores que não assistiram ao programa e também para aqueles que assistiram e gostariam de rever alguma parte do preparo ou talvez algum ingrediente e sua quantidade exata na receita.

4 MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Nas gravações, foram utilizadas duas câmeras: uma profissional *Panasonic* 100 e outra amadora *Panasonic* PV-GS 500, sempre com a participação de um funcionário da instituição como cinegrafista. No ambiente da cozinha foram utilizados dois pontos de luz (abertos de 1000), e durante a compra dos ingredientes no mercado não foi usada iluminação artificial. O som foi feito com microfone lapela sem fio nos dois apresentadores. A edição foi feita de forma não-linear, a qual “dá mais liberdade para manipulação das imagens, textos, gráficos, cortar e colar, fazer inserções em cadeia, [...] permite digitalizar o áudio e o vídeo e armazená-los nos discos de memória do computador” (BONASIO, 2002, p.284). Utilizou-se do *software* *Première* e para o videografismo do prato girando nos créditos dos ingredientes e nomes dos apresentadores durante o programa foi utilizado o *software* *After Effects*.

Segundo as técnicas descritas por Kellison (2007, p.235), utilizou-se no programa o *corte seco*, que nada mais é do que “a mudança rápida de uma tomada para outra, com um ponto de vista e uma locação, para a outra” e também se usou o *corte correspondente*, que se trata de um “corte entre dois ângulos do mesmo movimento ou ação na qual a mudança



parece fazer parte da ação”. Para as passagens de tempo mais curtas usou-se como recurso a fusão entre duas imagens e para passagens mais longas se usou a vinheta de passagem de tempo, na qual havia um prato e os talheres simbolizando os ponteiros de um relógio. Foi feita baseada na técnica do *stop motion*, com fotos tiradas de um ângulo de 90° sobre pratos diferentes com talheres mudando de posição a cada foto tirada, que sendo colocadas em sequência uma após a outra, passa a ideia de passagem de tempo de um relógio analógico.

5 DESCRIÇÃO DO PRODUTO OU PROCESSO

O programa tem duração total de 15 minutos (incluindo intervalos), tendo como público-alvo jovens e adultos. Enquadra-se na categoria entretenimento/informação, gênero culinário. O roteiro padrão entre todos os programas começa na cozinha, na qual a apresentadora abre o programa saudando os telespectadores, apresentando o *Chef* e em seguida, apresenta o país escolhido para o episódio. Enquanto ela narra características gerais do país, como a localização, população, clima e algumas curiosidades, é mostrado com videografismo o mapa-múndi, que situa o telespectador fechando para o continente, em seguida para o país abordado. Após são apresentadas fotos que retratam a cultura, tradição, ingredientes e curiosidades em geral mencionadas na narração feita pela apresentadora. Concluído esse clipe inicial sobre o país, volta-se para a cozinha onde o *Chef* explica um pouco sobre as principais características da gastronomia e culinária do referido país. A apresentadora chama os comerciais, anunciando o prato a ser preparado naquele episódio.

O segundo bloco inicia no supermercado, no qual serão comprados todos os ingredientes. O *Chef* ensinará a escolher os ingredientes necessários para a preparação da receita. Entra a vinheta de passagem de tempo. De volta à cozinha, iniciam o preparo. O *Chef* vai explicando o processo e a razão dos ingredientes serem preparados daquela maneira. Também conversam mais sobre o país de origem daquele prato. A apresentadora chama os comerciais. No terceiro bloco, seguem preparando a receita, finalizam e degustam, comentando sobre o resultado final, podendo o *Chef* dar dicas sobre bebidas para acompanhamento do prato. A apresentadora finaliza o programa, enquanto a imagem reduz para meia tela e os créditos sobem, e a apresentadora e o *Chef* seguem degustando o prato preparado.



Além de a equipe ter sido dividida em núcleos de funções, foi realizado um rodízio de funções de um programa para outro, a fim de que todos passassem ao menos uma vez por cada uma das funções básicas da equipe: Roteiro, Pesquisa, Produção, Edição, Trilha e Videografismo.

Junto do roteiro, havia pessoas específicas para a pesquisa que não só auxiliava na criação do roteiro quanto do clipe inicial sobre a cultura do país, executado pelo núcleo de videografismo. A produção se dividia entre o mapa do mercado (roteiro de qual ingrediente a ser comprado primeiro no episódio, de acordo com a disposição destes ingredientes no mercado locado), objetos de cenário e equipamentos na cozinha e preparo de alguns ingredientes dias antes da gravação. A edição se dividia em decupagem, edição e finalização. E a trilha que seria colocada durante o clipe inicial e na parte final enquanto sobem os créditos.

Quanto à locação, tinha-se como condição que a cozinha fosse espaçosa a fim de as câmeras terem espaço suficiente para se moverem e ter um ângulo adequado em todo o processo do preparo do prato, para apresentar tudo claramente de forma que o telespectador entenda o que e como está sendo feito. Ou seja, uma cozinha esteticamente bonita e funcional. Por motivos de horários disponíveis da dona da primeira cozinha locada, não foi possível continuar utilizando a casa. Então, a partir do segundo episódio, o programa foi gravado em uma segunda cozinha locada para as gravações que se estenderam durante três dias diferentes. O primeiro episódio foi gravado em um dia; no segundo dia foram gravados um episódio inteiro e a parte do mercado do terceiro episódio; e no último dia de gravação foram feitas as captações dos últimos três programas. O mercado foi escolhido por indicação de alguns integrantes da equipe por já terem trabalho com o mesmo mercado em outras produções e pela flexibilidade de negociação com o gerente nestas experiências anteriores.

Quanto à vinheta de abertura foi feito um planejamento da estrutura e uma pré-produção que incluiu: pesquisa de fotos de países diferentes e objetos que lembrassem o mesmo para compor a mesa na qual a câmera passearia em meio a mesa e as fotos que ficariam grudadas em um painel localizado atrás da mesa. A trilha sonora da vinheta de abertura e intervalos do programa foi composta baseada em melodias que lembrassem alguns dos países retratados nas imagens e passando a ideia de um “passeio” pelos países, assim como a câmera estaria fazendo entre os objetos e a mesa decorados de acordo com o país.



Para a vinheta de intervalo, foi tirado o fragmento final da trilha sonora de abertura que não caracteriza nenhum país, porém proporciona uma identidade ao programa e dá a sensação de finalização, indicando que algo está para começar ou terminar.

Quanto à produção do programa, foi preciso uma pré-produção para conseguir os objetos culinários que seriam necessários para a execução da receita (como talheres, pratos, potes, jarras, panelas, forno, etc.), além dos ingredientes que teriam que ser comprados e preparados antes do dia da gravação. Depois da gravação, ainda tinha o “desfaz-produção”, que significa limpar e deixar a cozinha como ela foi encontrada antes da gravação. Apesar de haver uma divisão e rodízio na equipe, colocou-se, de forma fixa, uma pessoa responsável pela coordenação de produção, a qual também teve um papel de assistente de direção. É a pessoa que mais entendia de culinária da equipe e tinha uma visão mais ampla de todo o processo do preparo, auxiliando desde a revisão do roteiro, a compra e preparo dos ingredientes e produção dos objetos de cena. Referente a isso, Bonasio (2002, p.80) coloca:

A fase de pré-produção é a mais importante e mais repleta de atividade para o produtor, pois é quando o conceito do programa é desenvolvido e o método de produção é planejado e organizado. O roteiro serve como base para todo programa e é geralmente uma das primeiras preocupações do produtor. O roteiro pode ser escrito pelo produtor ou por um escritor trabalhando em contato bem próximo com o produtor. O produtor é um dos poucos membros do time de produção que está diretamente envolvido com cada um dos quatro estágios de produção.

A produção também cuidava das roupas que a apresentadora e o *chef* iriam usar na gravação. Como foram gravados mais de um episódio em alguns dias da gravação, era preciso tomar cuidado com a troca de roupas, que foram escolhidas de acordo com a bandeira e cores características do país abordado.

Também era cargo da equipe de produção a gravação da narração feita pela apresentadora para o clipe inicial sobre a cultura do país, então repassada para a equipe de videografismo concluir o trabalho.

O diretor é quem conversava com a apresentadora e o *chef* para ensaiar os tópicos a serem comentados durante o programa sobre o prato e curiosidades da culinária do país abordado. Para os cinegrafistas, a orientação dada foi a de que a câmera 1 (principal) fizesse planos com enquadramentos mais abertos, enquanto à câmera 2 ficaria com os planos mais



fechados de detalhes. Além de passar o roteiro com eles para saber a sequência, os pontos de corte e pausa nas gravações e movimentos da apresentadora e do *chef*. Direcionou-se a mesa na qual ficavam os ingredientes de modo que os cinegrafistas tivessem liberdade e espaço para circularem na cozinha, sem “marcações de câmeras exatas” (BONASIO, 2002, p.99). A interação entre diretor e equipe também é essencial, pois “alguns minutos de explicação para todos neste ponto podem evitar inúmeras frustrações mais tarde para o diretor. É importante a equipe entender, desde o início, o que vai acontecer e por quê. Ela pode contribuir muito mais” (BONASIO, 2002, p.102). Um ensaio antes da gravação, “dá aos artistas a chance de se soltarem no ambiente de filmagem e se familiarizarem com o roteiro” (KELLISON, 2007, p. 209).

Entre um programa e outro (quando foram gravados mais episódios em um mesmo dia de gravação), levou-se em média 40 minutos até lavar toda a louça, colocar os novos ingredientes dispostos para a gravação do programa seguinte e passar o roteiro mais uma vez com a apresentadora e o *chef*.

A partir do momento em que foi cortado o primeiro ingrediente, o programa era gravado quase que ininterruptamente, com algumas poucas pausas quando havia um cozimento ou outra parte do preparo mais demorada. Isso exigia dos apresentadores certa flexibilidade e estudo do roteiro para que evitassem o mínimo de imprevistos durante o preparo. Assim como Murch (2004) explica que quanto maior o plano, mais chances de haver erro nas gravações. Por isso, tanto a parte do preparo quanto do supermercado havia um roteiro programado e alguns ingredientes principais comprados em uma quantidade um pouco maior que a proposta na receita. É importante lembrar que o mercado foi aberto uma hora antes do horário normal de atendimento para ensaio e gravação.

Quanto à edição do programa, a parte mais complicada ficou por conta do processo de escolhas de cenas e encaixe do programa na duração proposta. Mesmo havendo um planejamento de uma previsão de tempo para o preparo da receita, alguns programas tiveram uma duração longa e para colocar todo o processo em 15 minutos, exigia-se do editor certo grau de síntese para concluir o trabalho. Assim como Bonasio (2002, p.291) explica, “consegue-se alterar, aumentando ou diminuindo o tempo no vídeo, através de cortes, *takes* de reação e inserções, o que cria a ilusão de continuidade na mente do público”. A câmera 1 e 2 permaneciam quase ininterruptamente ligadas, a fim de ter o máximo de possibilidades de



inserts entre um plano e outro, para não perder a continuidade da cena. Isso deu certo dinamismo à edição, que segundo Bonasio (2002, p.302) seria uma edição rítmica (na qual o ritmo do conteúdo dita o ritmo da montagem), com cortes mais ágeis e com ritmo constante. “O tempo, ou ritmo dos *takes*, é um elemento importante no clima geral do programa. O andamento da edição gera a percepção psicológica e emocional da audiência em relação à velocidade do programa” (BONASIO, 2002, p. 295).

Para Kellison (2007, p.235):

Poucos programas de TV são transmitidos em tempo real. O que o espectador vê é o chamado *tempo de tela*, um período em que os eventos se desenrolam na tela: uma hora, um dia ou um espaço de tempo maior. Há muitos recursos que o editor pode usar para causar no espectador a impressão de passagem de tempo.

O recurso utilizado no programa *Cozinhas do Mundo*, segundo as categorias que Kellison (2007, p.236) classifica foi o *tempo comprimido*, que consiste em condensar longos períodos de tempo, obtidos com o uso de *fusões* ou *fades* (passagens da imagem para uma tela preta, ou o oposto) longos.

Ao responsável pela finalização, coube igualar as cores entre as imagens captadas pela câmera 1 (principal) e 2 (secundária para planos detalhes) e ajustar os níveis de áudio de um ambiente para outro e entre a apresentadora e o *chef*.

6 CONSIDERAÇÕES

A escolha da apresentadora e do *chef* não se deu ao acaso. Um ponto a favor é que ambos já se conheciam de outro trabalho na faculdade, porém mais jornalístico e apenas com o recurso áudio. Procurou-se uma apresentadora que além de ter uma intimidade já com as câmeras e certa facilidade em decorar o roteiro (pois ela tinha que saber sobre a pesquisa que foi feita sobre o país abordado no programa), e que também não soubesse cozinhar, para fazer perguntas menos óbvias que qualquer pessoa que não tivesse conhecimento culinário poderia ter também como dúvida. A interação entre os dois era importante porque a maior parte do conteúdo sobre o prato durante o preparo era feita com diálogos entre os dois e a intenção era de que não parecesse algo muito formal de pergunta e resposta. Além disso, a apresentadora, principalmente durante as gravações no mercado, precisava estar atenta às orientações do



diretor e produtor para seguir pelo caminho onde tivesse menos movimento de clientes do mercado passando no enquadramento da câmera. De acordo com Bonasio (2002, p.139 e 140):

um bom apresentador de televisão ajuda a criar interesse no programa, movimenta-se bem para câmera, cria uma ligação “olho no olho” com o telespectador. [...] O apresentador tem de saber lidar com eventos inesperados, ter habilidade de improvisar, de pensar e agir rapidamente, e de permanecer consciente do ritmo do programa, bem como dos comandos do diretor enquanto ainda favorece os movimentos para as câmeras.

Do primeiro programa para o último a interação entre eles melhorou e a integração da equipe também. O primeiro programa serviu como uma espécie de programa piloto, no qual se conseguiu ter uma ideia do que necessitava ter mais atenção na pré-produção e no momento das gravações.

O rodízio de funções por um lado é bom para que todos passem por experiências diferentes na faculdade, mas por outro lado, algumas pessoas já têm em mente o que querem seguir dentro da área audiovisual e já sabem do que não gostam. Mesmo assim, consegue-se visualizar uma evolução de um programa para o outro até o quinto episódio.

O ritmo dinâmico das gravações se refletiu na edição. Tinha-se um desejo de não deixar com que o programa ficasse lento e se tornasse chato para que o assistisse, sem nenhum atrativo visual. No entanto, além do visual tinha-se o sabor e o cheiro sendo despertados pelas imagens, aguçando todos os sentidos dos telespectadores. Um programa de dar água na boca e enriquecer o cérebro de conteúdo, alimentando o corpo e a mente de quem se entregasse às delícias gastronômicas apresentadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BONASIO, Valter. *Televisão: manual de produção & direção*. Belo Horizonte: Leitura, 2002.
- KELLISON, Cathrine. *Produção e direção para TV e vídeo*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
- MURCH, Walter. *Num piscar de olhos: a edição de filmes sob a ótica de um mestre*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.