



SUPOORTE PARA ABACAXI DESTINADO A AMBIENTES GOURMET

Túlio Henrique Rodrigues Lacerda



SUORTE PARA ABACAXI

DESTINADO A AMBIENTES GOURMET

Universidade Federal de Campina Grande
Centro de Ciências e Tecnologia
Unidade Acadêmica de Design
TCC - Design

Túlio Henrique R. Lacerda

Orientadora: Cleone Ferreira de Souza

Campina Grande, Paraíba. 2015

SUORTE PARA ABACAXI

DESTINADO A AMBIENTES GOURMET

Relatório técnico-científico apresentado ao Curso de Design da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Design, com habilitação em Projeto de Produto.

Túlio Henrique Rodrigues Lacerda

Autor

Cleone Ferreira de Souza

Orientadora

Campina Grande, Paraíba. 2015

SUORTE PARA ABACAXI

DESTINADO A AMBIENTES GOURMET

Elaborado por Túlio Henrique Rodrigues Lacerda

Orientado por Cleone Ferreira de Souza

Relatório técnico-científico defendido e aprovado em 10 de Março de 2015,
pela Banca Examinadora constituída pelos seguintes professores:

Prof. Ma. Cleone Ferreira de Souza

Prof. Ma. Grace Maria Cavalcanti Sampaio

Prof. Dr. Marconi Luiz França

Campina Grande, Paraíba. 2015

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Tipos de Abacaxi	21
Tabela 2 - Análise Morfológica	36
Tabela 3 - Partes do Produto	79

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Plantio de Abacaxi.	11
Figura 2 - Cozinha Gourmet.	13
Figura 3 - Montagem posição real e posição ideal do descanso do abacaxi.	13
Figura 4 - Fatias de abacaxis sobreposto por abacaxis inteiros.	14
Figura 5 - Abacaxizeiro com a infrutescência abacaxi.	18
Figura 6 - Produção nacional de abacaxi.	19
Figura 7 - Partes do abacaxi.	20
Figura 8 - Camadas do tecido Piña produzido na Filipinas.	24
Figura 9 - Cozinha.	25
Figura 10 - Cozinha gourmet com revestimento amadeirado.	26
Figura 11 - Cozinha gourmet com características em cores.	27
Figura 12 - Ambiente gourmet com iluminação diferenciada.	27
Figura 13 - Produtos Fun Design da loja Imaginarium.	28
Figura 14 - Fachada padrão da loja Imaginarium.	29
Figura 15 - Produtos da marca Alessi.	30
Figura 16 - Croqui colorido do conceito 1.	64
Figura 17 - Mockup do conceito 1.	64
Figura 18 - Croqui colorido do conceito 2.	65
Figura 19 - Mockup do conceito 2.	65
Figura 20 - Croqui colorido do conceito 3.	66
Figura 21 - Mockup do conceito 3.	66

Figura 22 - Croqui colorido do conceito 4.	67
Figura 23 - Mockup do conceito 4.	67
Figura 24- Vista frontal do mockup do conceito escolhido.	68
Figura 25- Rendering do Produto Final	70
Figura 26- Refinamento da forma.	71
Figura 27- Produto no ambiente.	72
Figura 28- Detalhe do produto na parede.	72
Figura 29 - Estudo de cor 1.	73
Figura 30 - Estudo de cor 2.	73
Figura 31 - Estudo de cor 3.	73
Figura 32 - Primeira tarefa: Segurar o suporte para fixa-lo na parede.	74
Figura 33 - Segunda tarefa: acondicionar o fruto no suporte.	75
Figura 34 - Terceira tarefa: adicionar anotações na tabela do produto.	75
Figura 35 - Quarta tarefa: fixar papéis ao adesivos ou com imã na tabela.	76
Figura 36 - Quinta tarefa: remover o produto do local a qual estava fixado.	76
Figura 37 - Suporte para abacaxi destinado a ambientes gourmet.	77
Figura 38 - Vista explodida do produto.	79
Figura 39 - Vistas ortogonais do produto.	80
Figura 40 - Produto na cozinha gourmet.	83



SUMÁRIO

CAP. 2

LEVANTAMENTO DE DADOS

<i>Abacaxi</i>	18
<i>Ambiente Gourmet</i>	25
<i>Conceito Referencial - Fun Design</i>	27
<i>Perfil do Usuário</i>	30
<i>Painel Semântico do Perfil</i>	32

CAP. 4

ANTEPROJETO

<i>Conceito 1</i>	64
<i>Conceito 2</i>	65
<i>Conceito 3</i>	66
<i>Conceito 4</i>	67
<i>Conceito Selecionado</i>	68

CAP. 6

CONSIDERAÇÕES FINAIS

<i>Referências</i>	84
<i>Apêndices</i>	90

1

CAP. 1

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

<i>Introdução</i>	11
<i>Identificação de Oportunidade</i>	13
<i>Objetivos</i>	13
<i>Justificativa</i>	14
<i>Planjeamento Operacional</i>	15
<i>Resultados Esperados</i>	16

2

CAP. 3

ANÁLISES

<i>Análise Morfológica</i>	35
<i>Análise da Tarefa</i>	37
<i>Requisitos e Parâmetros</i>	46

3

4

CAP. 5

PROJETO

<i>Detalhamento do Projeto</i>	71
<i>Produto no Ambiente</i>	72
<i>Estudo de Cor</i>	73
<i>Usabilidade</i>	74
<i>Detalhamento Técnico</i>	77
<i>Especificação Estrutural / Funcional</i>	78
<i>Dimensionamento</i>	80

5

6

CAPÍTULO 1

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.1 Introdução

1.2 Identificação de Oportunidade

1.3 Objetivos

1.4 Justificativa

1.5 Planejamento Operacional

1.6 Resultados Esperados

1.1 Introdução

O abacaxi é um fruto de grande aceitação em todo o mundo, quer ao natural, quer industrializado, pois agrada aos olhos, ao paladar e ao olfato. Por essas razões e por ter uma "coroa", cabe-lhe por vezes a denominação de "rei dos frutos". O cultivo desse fruto está disseminado por vários países, dentre os quais se destaca o Brasil. No Brasil, o abacaxi é produzido em quase todos os estados brasileiros de acordo com a FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, somos o maior produtor mundial deste fruto. Em 2013, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), foram produzidos no Brasil 1,5 milhões de toneladas da fruta. As variedades mais tradicionais cultivadas no Brasil são o tipo Hawaí e o Pérola. A primeira conhecida pelo sabor amargo, enquanto que a segunda é procurada por seu teor adocicado.

Uma curiosidade muito importante, e pouca conhecida, é que em seu armazenamento a sacarose, o açúcar do abacaxi está concentrado em sua base, por isso é indicado armazená-lo na posição de "cabeça para baixo" por um ou dois dias em temperatura ambiente para permitir que a sacarose se espalhe de maneira igual por todo o fruto. Assim este projeto teve como objetivo principal desenvolver um suporte para o abacaxi que permita seu posicionamento correto de cabeça para baixo.

Para a realização deste trabalho seguimos de maneira sistêmica os passos de Dijon de Moraes, na metodologia de Metaprojeto. O Metaprojeto vai além do projeto, pois transcende o ato projetual, quando trata de uma reflexão crítica e reflexiva preliminar sobre o próprio projeto. A fase metaprojetual precede a projetual, é nela que se contextualiza a pesquisa tendo como base análises e reflexões anteriormente realizadas antes da fase de projeto, por meio de prévios e estratégicos recolhimentos de dados. A partir da descoberta da informa-

▼ *Figura 1 - Plantio de Abacaxi.*





▲ *Figura 2 - Cozinha Gourmet.*

ção sobre a correta posição de armazenamento do abacaxi foram aprofundadas pesquisas e estudos na área que direcionaram a pesquisa em vários âmbitos, como na definição do ambiente, o tipo de estilo conceitual e estilo formal do produto. Na etapa de pesquisa recorreremos ainda aplicação do Mapa de Empatia para identificar hábitos do usuário, complementado com elaboração de Painéis Semânticos.

Na definição do ambiente optamos pela cozinha gourmet como um ambiente especialmente apropriado e receptivo ao produto a ser proposto. O ambiente gourmet surge como uma das características de mudança no comportamento da sociedade, a qual em função da violência procura alternativas para manter seus momentos de socialização agregados a boa comida, tornando o ato de cozinhar um hobby e estas reuniões gastronômicas poderem ser compartilhados com os amigos. O espaço gourmet transforma o simples ato de cozinhar em um evento de culinária, os utensílios se tornam objetos de decoração e tudo o que existe de mais moderno em equipamentos e eletrodomésticos pode ser instalado, além de equipamentos que promovem a integração e a socialização entre os convidados, como home theaters, computadores ou televisões com tela de plasma. Proporcionando uma integração entre os ambientes sala e cozinha. Dentre as diversas linhas de produtos destinados ao ambiente gourmet existe o fun design, um conceito inovador adotado já por grandes empresas. Tornando algo convencional com estilo divertido, vindo assim com o objetivo de desmistificar a relação negativa muitas vezes do usuário com relação ao produto abacaxi.

Utilizamos outros métodos para auxiliarem na etapa de desenvolvimento dos conceitos como a construção de mockups com o intuito de termos uma relação mais realística com o produto a ser proposto como conceito final. Acreditamos ter chegado numa proposta bastante interessante e inovadora além de atender a todos os requisitos e parâmetros estabelecidos através das análises obtidas e levantamento de dados realizados.



▲ *Figura 3 - Montagem posição real e posição ideal do descanso do abacaxi.*

1.2 Identificação da Oportunidade

Baseado nos estudos que serão apresentados no capítulo seguinte, foi possível perceber motivos que causaram o desenvolvimento de um projeto de produto a partir de uma oportunidade, duplamente, importante para o mercado e seus consumidores finais. Primeiramente e mais importante, a disseminação da informação sobre o correto posicionamento do abacaxi para o prolongamento da distribuição da sacarose por todo o fruto que poucas pessoas tem conhecimento nos dias de hoje, e em seguida referente ao local de estudo, outro fator motivacional foi a grande demanda de ambientes que buscam

um prazer na arte de cozinhar e que tenha um aspecto diferenciado e acolhedor para receber convidados, que é o que o ambiente gourmet trás em sua essência. Que por reunir móveis planejados, diversos equipamentos com requinte e praticidade tem maior possibilidade da inserção do design de produto no ambiente, trazendo mais estilo, sofisticação e muita personalidade para o ambiente.

1.3 Objetivos

Objetivo Geral:

Criar um suporte para abacaxi destinado a ambientes gourmet.

Objetivos Específicos:

- Manter o abacaxi no suporte de maneira que não danifique sua estru-

tura.

- Garantir a distribuição da sacarose do abacaxi de forma constante e uniforme durante seu armazenamento.
- Disseminar a informação da correta posição de armazenar o abacaxi.

1.4 Justificativa

Com o conhecimento da informação, de que o açúcar do abacaxi está concentrado em sua base e que por isso deve ser armazenado de cabeça para baixo por um ou dois dias em temperatura ambiente para permitir que a doçura se espalhe por todo o fruto, todos os consumidores saberão de fato como tornar seu fruto mais saboroso ainda. Baseada pelo baixo conhecimento dessa informação, não existe hoje em dia nenhum mecanismo que auxilie a realização dessa tarefa. O desenvolvimento desse projeto justifica-se exatamente para preencher essa lacuna existente no que diz respeito a um suporte para contribuir que o abacaxi fique mais doce. Outro fator percebido é o aumento do hábito recorrente entre os brasileiros de receber convidados em casa para refeições mais elaboradas, eles estão preferindo investir no conforto do lar a sair para programações externas. “Fatores como a falta de segurança da cidade e o controle cada vez mais rígido do consumo de álcool estão levando as pessoas a terem um estilo de vida mais caseiro, que permita aproveitar melhor os momentos sociais em família e entre amigos”, explica Colman Knijnik, chef de cozinha há 15 anos e especialista em consultoria gastronômica desde 2010.

Sendo assim, o produto busca então ser uma alternativa projetual que viabilize que o abacaxi esteja em sua posição ideal sem danificar sua estrutura,

Figura 4 - Fatias de abacaxis sobreposto por abacaxis inteiros.



além disso, garantir que a distribuição da sacarose seja uniforme pensando também em um projeto de produto que estava de acordo com os requisitos pré-estabelecidos para que esteja inserido em uma cozinha gourmet.

1.5 Planejamento Operacional

Levantamento de Dados:

Nesta etapa foi levantado informações tais como Cultivo, Mercado, Produção (vendas, exportação) além da Etimologia e Conservação do Abacaxi com o objetivo de conhecer a fruta, o abacaxi e suas características. Estudo de Ambiente gourmet, quais suas características e possíveis tipos para identificar oportunidades de intervenção do design se apropriando de elementos visuais e configurações estruturais para o desenvolvimento do projeto. Na Análise dos Similares, tomando como base inicial os produtos da marca Alessi e Imaginarium. Conclusão de dados para geração final dos Requisitos e Parâmetros que será de suma importância para o desenvolvimento da geração de conceitos e desenvolvimento do projeto como um todo.

Geração de Conceitos:

Nessa etapa foi realizada a geração de possíveis soluções para a oportunidade identificada, levando em consideração os requisitos e parâmetros estabelecidos ao final do levantamento de dados. Essas propostas seguirão também uma preocupação inicial em relação aos dados técnicos, usabilidade, e outros detalhamentos específicos do projeto. E na sequência essas alternativas geradas foram avaliadas em distintos itens avaliativos, como a geração de Mock Ups em papel, com o intuito de selecionar o conceito que melhor atenda as necessidades do projeto.

Desenvolvimento do Conceito Escolhido:

Então foi realizado o detalhamento técnico do conceito escolhido, isto é, uma visualização mais próxima possível ao produto real, inserido em seu ambiente de uso, com seu público alvo e também realizando projeções de cores aplicado ao produto, com finalidade de ao fim desse desenvolvimento poder observar as mais possíveis variáveis que esse conceito pode atingir ao fim do trabalho.

1.6 Resultados esperados com o projeto:

- Divulgação da informação sobre a correta posição de descanso do abacaxi.
- Inclusão de um novo produto destinado a áreas gourmet.
- Um projeto que atenda as necessidades, funcionais e estéticas, do usuário e do espaço inserido.

CAPÍTULO 2

LEVANTAMENTO DE DADOS

2.1 Abacaxi

2.2 Ambiente Gourmet

2.3 Conceito Referencial - Fun Design

2.4 Perfil do Usuário

2.5 Painel Semântico do Usuário

2.1 Abacaxi

O abacaxi é a fruta tropical mais famosa e tradicional, nativa das regiões costeiras da América do Sul. Já era cultivado pelos indígenas em extensas regiões das Américas, antes do seu descobrimento pelos europeus. Origina-se da América tropical e subtropical (localizadas entre Brasil, Argentina e Paraguai). Contudo, estudos recentes indicam um centro de origem ao norte do Rio Amazonas. É por esse motivo que na maioria das línguas a fruta é chamada de "ananas", que significa "fruta excelente" em tupi guarani. O termo abacaxi, usado no português do Brasil, também se deriva do tupi "iuaka'ti", que quer dizer "fruta cheirosa". No inglês, pineapple, e no espanhol, piña, fogem à

▼ *Figura 5 - Abacaxizeiro com a infrutescência abacaxi.*

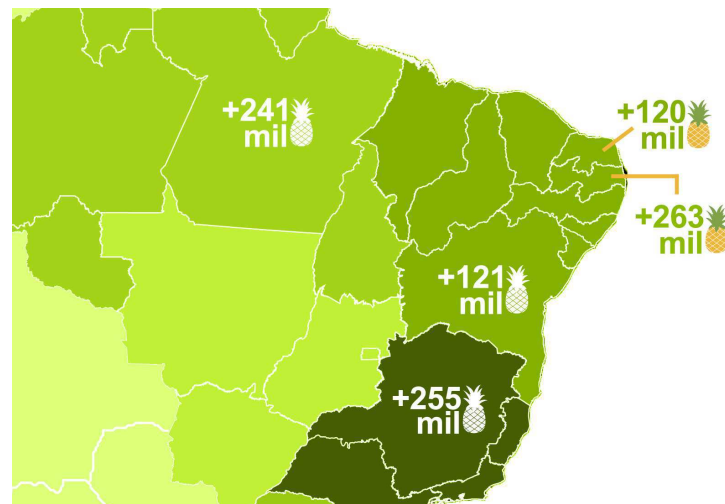


regra. Há registros de que a expedição de Cristóvão Colombo teria se impressionado com o sabor da fruta quando desembarcou em Guadalupe, no México, e por se assemelhar ao fruto do pinheiro, o abacaxi ganhou essas denominações. A planta, cujo nome científico é *Ananas comosus*, pertence à família das bromélias. Chamar o abacaxi de fruta, aliás, é apenas uma convenção: botanicamente é uma infrutescência, ou seja, um agrupamento de frutos. Cada gomo do abacaxi é, na verdade, um fruto originado do ovário de uma flor. Durante o processo de crescimento os gomos vão se aglomerando em um eixo, formando uma estrutura compacta e parecendo assim uma fruta única. Famoso em todo o mundo pelo perfume delicioso, pelo sabor agridoce e pelo grande valor nutritivo. É

uma fruta com alto teor de vitamina C. Além disso contém celulose, uma substância indispensável para o bom funcionamento intestinal, motivo pelo qual sugere-se consumir a fruta em natural ou tomar o suco sem coar. Além de todas essas vantagens para a saúde, o abacaxi tem como seu grande diferencial e principal atrativo, a possibilidade de se encaixar em variados estilos de pratos gastronômicos. Fica muito bom em pratos salgados, como carne de porco, peixes, crustáceos e aves de carne gordurosa. Em saladas e bebidas é muito usado junto a outras frutas.

Nosso país é o maior produtor mundial de abacaxi, uma das frutas favoritas da população brasileira, de acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO). Em 2013, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o País produziu 1,5 milhões de toneladas da fruta. Ainda segundo o IBGE os principais Estados brasileiros produtores de abacaxi são a Paraíba (com 263.000 mil frutos), Minas Gerais (com 255.756 mil frutos), o Pará (com 241.098 mil frutos), a Bahia (com 121.127 mil frutos) e o Rio Grande do Norte (com 120.337 mil frutos). A grande maioria dos abacaxis produzidos no Brasil são destinados ao consumo interno, como fruta fresca. São Paulo e os estados do Sul absorvem grande parte desta produção. O nível tecnológico empregado nos plantios brasileiros de abacaxi é bastante heterogêneo, por mais que em algumas regiões as práticas ainda sejam bastante rudimentares, com baixa produtividade, boa parte do cultivo no país se dá com áreas que empregam toda a tecnologia disponível ao produtor. O abacaxizeiro é uma planta muito sensível ao frio, mas resiste bem às secas. Embora seja planta tropical, nos dias de sol muito intenso, os frutos podem sofrer queimaduras, quando não são

▼ *Figura 6 - Produção nacional de abacaxi.*





▲ *Figura 7 - Partes do abacaxi.*





protegidos. É uma planta semiperene que alcança até um metro de altura. Que é caracterizado da seguinte forma:





- Talo apresenta-se em formato de clava, relativamente curta e grossa.

- Folhas com forma de calha com espinhos, que estão inseridas no talo, formando uma densa espiral dextrogira e levogira.

- A parte comestível do abacaxi é a polpa, succulenta, formada pelas paredes dos frutinhos e pelo tecido parenquimatoso que os une, bem como pela porção externa ou casca do coração.

A produção comercial de abacaxi é baseada nas variedades Smooth Cayenne, Pérola, Queen, Singapore Spanish, Española Roja e Peroleira. Contudo, estima-se que cerca de 70% da produção mundial de abacaxi provém de Smooth Cayenne. Alguns desses podendo ser recomendados diretamente como variedades ou utilizados em programas de melhoramentos genético. No Brasil e em outros países da América Latina, ocorrem diversas variedades locais e populações silvestres de abacaxi pertencentes ao gênero Ananás, mas pelo predomínio do plantio de Smooth Cayenne, o uso de poucas variedades para plantios comerciais e a substituição de variedades locais por Smooth Cayenne vêm provocando o desaparecimento de variedades de interesse local ou regional. Das variedades existentes de abacaxi destacamos oito tipos na tabela a seguir:

NOME	OUTROS NOMES	CONFIGURAÇÃO FORMAL	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	HISTÓRICO
Smooth Cvayenne	Maipuri, Kew, Hawaii, Sarawak, Esmeralda, Claire, Typhoon, Saint Michel		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: semi-ereto, folhas com espinhos somente nas extremidades apicais e pedúnculo curto. - Aparência: frutos em forma cilíndrica, casca alaranjada, poupa de cor amarelo-pálida, com teor de açúcares e acidez elevados. - Peso: de 1,5 kg a 2,5 kg. 	<ul style="list-style-type: none"> -Comércio: Adequada para a industrialização e exportação como fruta fresca. - Conhecida vulgarmente como abacaxi havaiano é a variedade mais plantada no mundo. - Considerada a rainha das variedades de abacaxi por ser a mais plantada no mundo. - Introduzida no Brasil, em São Paulo, na década de trinta e difundida para outros estados, como Paraíba, Minas Gerais, Espírito Santo, Goiás e Bahia.
Singapore Spanish	Singapore Canning, Ruby, Red Pine, Nanas Merah, Nangka, Gandol, Betek, Masmerah		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: médio, com folhas verde-escuras pesando - Aparência: fruto pequeno, cilíndrico, com baixo teor de açúcar e baixa acidez. - Peso: de 1,0 kg a 1,5 kg. - Obs: A espinescência é variável, ocorrendo clones completamente sem espinhos e outros com poucos espinhos nas extremidades dos bordos das folhas. A planta é vigorosa, com produção regular de mudas dos tipos filhote e rebentão. É frequente a ocorrência de coroa múltipla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cultivo: maior parte na Malásia, porque é adaptada aos solos turfosos desse e de outros países do sul da Ásia. - Comércio: É a segunda variedade em importância para a industrialização.
Queen	Victoria, Mauritius, Moris, Malacca, Red Ceylon, Buitenzorg, Ripley Queen, Alexandra, McGregor		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: pequeno, com folhas prateadas, pequenas e com ocorrência de espinhos densos. - Peso: de 0,5 kg a 1,0 kg. - Aparência: fruto é pequeno, com a casca amarela, olhos pequenos e proeminentes. A polpa é amarela e doce, pouco ácida, de excelente sabor e longo tempo de vida pós-colheita. - Obs: Produz grande número de rebentões, porém a quantidade de filhotes é variável e são pouco desenvolvidos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cultivo: amplamente cultivada na África do Sul e na Austrália. - Esse tipo tem potencial para ser explorada no Brasil, em razão de apresentar algumas características semelhantes à variedade Pérola.
Española Roja	Red Spanish, Black Spanish, Key Largo, Havannah Cubana, Cowboy, Bull Head, Native Philippine Red		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: de tamanho médio, vigorosas, com folhas verde-escuras, espinhos pequenos e curtos, podendo ser espinhosas ou parcialmente espinhosas. - Peso: peso aproximado a 1,2 kg a 2,0 kg. - Aparência: futo médio em forma de barril, polpa branca ou amarelo-pálida, sucosa, de sabor adocicado e baixa acidez, com agradável aroma. - Obs: Produz normalmente poucos filhotes e rebentões. 	

NOME	OUTROS NOMES	CONFIGURAÇÃO FORMAL	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	HISTÓRICO
Pérola	Pernambuco, Branco de Pernambuco, Abacaxi, Abakka, Eleutheria, Jupí		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: médio, vigoroso, possuindo folhas com cerca de 65 cm de comprimento e espinhos nos bordos. - Peso: de 1,0 kg a 1,5 kg. - Aparência: forma cônica, casca amarelada (quando maduro), polpa branca, sucosa, com sólidos solúveis, pouca acidez. - Obs: O pedúnculo do fruto é longo e produz muitos filhotes presos a ele. Possuem hábito de crescimento ereto, folhas com espinhos e pedúnculo longo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Cultivo: a mais cultivada e consumida no Brasil. - Comércio: tem sido pouco utilizado para a exportação in natura e industrialização sob forma de rodela. - É indicado para o consumo in natura por suas boas características sensoriais.
Perolera	Lebrija, Motilona, Capachera, Tachirense		<ul style="list-style-type: none"> - Porte: médio, com folhas longas, completamente isentas de espinhos; comprimento de pedúnculo semelhante ao do Pérola. - Peso: médio de 1,8 kg. - Aparência: frutos com formato cilíndrico, casca avermelhada quando maduros, polpa possui coloração que varia entre branca e amarela. O teor de açúcares e a acidez são menores em relação ao grupo Cayenne. 	<ul style="list-style-type: none"> Variedade plantada comercialmente na Colômbia e na Venezuela, adaptada a altitudes de até 1.500 m. - Alto teor de ácido ascórbico - vitamina C.
Primavera	-		<ul style="list-style-type: none"> - Aparência: fruto cilíndrico, de polpa branca, folha verde-claro sem espinhos. - Peso: aproximado de 1,25 kg. 	-
Imperial	-		<ul style="list-style-type: none"> - Aparência: Fruto de com polpa amarela, elevado teor de açúcares e excelente sabor nas análises sensoriais, o Imperial ainda tem como vantagem a ausência de espinhos nas folhas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Resultante do cruzamento de 'Perolera' com 'Smooth Cayenne'. - Criado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-Embrapa. - Resistente à fusariose.

Como escolher um abacaxi:

Para escolher um abacaxi, não se pode considerar apenas a sua cor, que varia muito dependendo do tipo de abacaxi. O melhor e mais simples é verificar as folhas da coroa, pois o abacaxi está no ponto quando elas se soltam com facilidade. Também é possível perceber a maturação do fruto pressionando com os dedos. Se ele estiver muito duro, ainda está verde. Para que o abacaxi verde amadureça, deixe-o à temperatura ambiente, enrolado em jornal e longe da luz direta do sol. Quando ele está maduro demais, sua casca tem manchas escuras e partes amolecidas próximas à sua base.

Formas de consumo:

O abacaxi pode ser consumido in natura ou industrializado, sob a forma de fatias ou pedaços em calda, pedaços cristalizados, doces e compotas, e ainda na preparação de diversos pratos doces e salgados. Todavia, os principais produtos são as fatias ou pedaços em calda e o suco. Com o suco do abacaxi, pode-se preparar refrescos, sorvetes, cremes, balas e bolos. Quando maduro, emite naturalmente um gás inodoro, inofensivo e insípido chamado etileno. Já quando o abacaxi for armazenado junto a frutas e vegetais sensíveis a este gás, o etileno irá acelerar o processo de amadurecimento das outras frutas. Por isso a fruta deve ser consumida logo após madura, se conservada fora da geladeira.

Armazenamento:

É indicado armazená-lo de cabeça para baixo por um ou dois dias, pois o açúcar do abacaxi está concentrado em sua base e isso permitirá que o sabor adocicado se espalhe por todo o fruto. A situação atual do armazenamento do fruto se dá através de fruteiras. É comumente usado fruteiras de mesa e também de chão. Esses utensílios por serem generalistas acomodam todos os



▲ *Figura 8 - Camadas do tecido Piña produzido na Filipinas.*

tipos de frutos, sendo assim o abacaxi acaba prejudicando outros frutos, como foi citado nas formas de consumo, quando libera o seu gas etileno por não haver outra maneira de armazenar esses frutos.

O abacaxi é um fruto-símbolo de regiões tropicais e subtropicais, de grande aceitação em todo o mundo, quer ao natural, quer industrializado: agrada aos olhos, ao paladar e ao olfato. Por essas razões e por ter uma "coroa", cabe-lhe, por vezes, o cognome de "rei dos frutos", que lhe foi dado, logo após seu descobrimento, pelos portugueses. Muitas pessoas utilizam suco de abacaxi para amaciar carnes mais duras, como coxão duro – mas nunca por mais de 10 ou 15 minutos, para que a carne não se desmanche, graças à enzima bromelina. Entretanto vale lembrar que, a enzima atrapalha a ação da gelatina em doces: por isso, não funciona adicionar a fruta em receitas que utilizam gelatina para conferir uma textura mais firme. Nas Filipinas, tecem-se as fibras da folha da planta e fabrica-se um tecido chamado piña, seu processo de produção é complexo e tradicionalmente artesanal, sendo que para ser produzido, primeiramente as fibras são raspadas das folhas de abacaxi, depois lavadas, secadas, enceradas e transformadas em fio, para finalmente dar origem a um tecido sedoso e translúcido. Já os índios da América costumavam pendurar folhas de abacaxi, ou mesmo o fruto, na porta das cabanas para indicar que as visitas eram bem-vindas. Contudo hoje em dia na gíria brasileira, "abacaxi" significa "algo que não dá bom resultado, coisa embrulhada ou que não presta". Este fato provavelmente se deve a seu visual espinhoso e ressequido, bem como à dificuldade para descascá-lo sem se ferir com suas farpas, presentes tanto na "coroa", quanto na própria casca. "Descascar o abacaxi", uma extensão da mesma gíria, significa "resolver um problema difícil".



▲ *Figura 9 - Cozinha*

2.2 Ambiente

A cozinha é um dos espaços mais utilizados em uma residência, e cada vez mais tem sido integrada à sala, ganhando status social, devendo ser não apenas funcional, mas esteticamente bonita. A cozinha normalmente caracteriza-se como serviço, mas considerando seu uso integrado à sala de jantar, torna-se também social, exigindo organização e estética adequada para este propósito: receber visitas. Deve estar próxima da sala de jantar para facilitar o acesso quando for transportar panelas e utensílios diversos. Normalmente ela tem ligação com a lavanderia, já que muitos dos produtos utilizados em uma, são também usados na outra, como produtos de limpeza, vassouras,

rodos, etc. Este ambiente possui a chamada triangulação, conhecida como regra do triângulo, que é um recurso usado na distribuição do mobiliário e dos eletrodomésticos para garantir a boa circulação das pessoas e facilitar a execução das tarefas.

O ato de cozinhar não é mais uma mera necessidade, se tornou uma maneira de reunir amigos e familiares e compartilhar experiências e nada melhor do que o ambiente de uma cozinha gourmet para proporcionar esse sentimento de proximidade e acolhida, com a preparação de refeições à vista de todos em um espaço moderno e aconchegante. A cozinha antes considerada um lugar de serviço, situada distante dos demais cômodos da casa, ganhou evidência, o

espaço gourmet vem sendo instalado em áreas privilegiadas das casas e condomínios ou mesmo nas varandas dos apartamentos. O termo gourmet é de origem francesa e seu significado designava um conhecedor e entendedor de boas bebidas e iguarias além de significar um provador de vinhos. Atualmente, gourmet é um termo difundido em diversos idiomas e o seu conceito amplo é associado aos prazeres da mesa com qualidade. Gourmet é muitas vezes associado a produtos e serviços mais caros e requintados, pois a qualidade inerente ao produto não se limita ao seu paladar, sabor ou aroma, podendo distinguir-se pela sua forma de produção, pela originalidade na embalagem, pelo seu tempo de produção, pela sua especialidade, ou pelo tipo de matéria-primas usadas na confecção de produtos. O cliente alvo define-se por consumidor sofisticado, atento, curioso, crítico e disponível para experimentar coisas novas.

▼ *Figura 10 - Cozinha gourmet com revestimento amadeirado.*



Cozinha Gourmet:

A cozinha gourmet é um ambiente multifuncional, que incorpora outros ambientes como sala de jantar ou estar, permitindo que cozinheiro e convidados interajam. Seguindo então a proposta de integração do ambiente onde será elaborada a comida, o que qualifica o ambiente gourmet é:

- Bancada de trabalho integrada a uma mesa de jantar, onde as pessoas possam confraternizar neste espaço durante a preparação da refeição.
- Fogão ou cooktop posicionado na bancada da cozinha gourmet
- Os utensílios devem ser guardados de maneira que facilite o preparo da refeição e eletrodomésticos que possam ser embutidos. É comum também o uso de conchas e panelas penduradas, dando um charme, além de ser mais prático e funcional.
- Por se tratar de uma cozinha com uma proposta moderna, destacamos a tecnologia, optando por eletrodomésticos mais refinados, até importados,



▲ *Figura 11 - Cozinha gourmet com características em cores.*

▼ *Figura 12 - Ambiente gourmet com iluminação diferenciada.*



com um design diferenciado e atualizados.

- Na decoração, por se tratar de um ambiente moderno, a predominância de cores fortes como destaque é uma característica marcante, inclusive nos eletrodomésticos. Sendo interessante seguir apenas uma ou duas cores no máximo, que se harmonizem entre si.

As cozinhas gourmet permitem uso de muitos elementos de design como cor, materiais diferenciados, iluminação especial que complementam o visual do ambiente.

Vale lembrar que o espaço gourmet não elimina a cozinha do dia-a-dia. Consiste em um novo ambiente, geralmente localizado próximo à sala de estar, acomodando uma bancada e todos os equipamentos de uma cozinha convencional. O ambiente gourmet tomou conta de todas as residências de alto padrão nos dias atuais. Justamente as essas pessoas de alto poder aquisitivo estarem buscando uma maior interação com os amigos e um aumento do convívio com sua família num espaço que permita a troca de experiências e que ao mesmo tempo seja moderno e aconchegante para todos. A valorização do ambiente gourmet é um reflexo também da mudança no comportamento da sociedade acuada em seus ambiente domésticos em função da violência e falta de segurança em ambientes como restaurantes e bares os quais frequentavam antes.

27

2.3 Conceito Referencial - Fun Design

Decorações alegres transformam ambientes e podem ser feitas com objetos inusitados e criativos, com pinturas diferenciadas, desenhos nas escadas ou nas paredes e de muitas outras maneiras, como a simples forma de organizar

os objetos na casa. Os produtos divertidos agradam a maioria das pessoas, porque até os indivíduos com o perfil mais clássico se encantam quando veem um objeto inusitado, alegre e descontraído. A utilização de objetos mais lúdicos é uma tendência que vem se consolidando na decoração dos ambientes, inclusive na cozinha. Estes objetos além de deixarem o ambiente mais moderno, encontram seguidores apaixonados em todas as faixas etárias, já que todo mundo tem dentro de si um lado criativo e alegre.

No mercado brasileiro uma empresa que se destaca com esta proposta e que impulsionou a venda de produtos nesse estilo é a Imaginarium. A rede comercializa uma categoria genérica de produtos em relação ao varejo tradicional com artigos para presentes de uso pessoal e para decoração. O sucesso da marca se deve menos ao tipo de material oferecido e mais ao conceito com o qual o produto é trabalhado.

O Fun Design é o conceito que caracteriza esta abordagem de humor, criatividade e inovação, tanto aos produtos em si como a maneira como são apresentados ao consumidor. Fun Design é uma expressão em inglês que literalmente significa "estilo engraçado ou divertido". Firmou como tendência no meio da decoração a proposta de produtos serem semelhante a um brinquedo, mas sem deixar a utilidade de lado, produtos comuns que possuam uma roupagem diferenciada e engraçada. O produto Fun Design é a oportunidade de você ter algo convencional, mas com um estilo divertido. A história de sucesso da Imaginarium começou ainda na década de oitenta, quando os donos, uma arquiteta e um médico, decidiram passar mais tempo com as duas filhas pequenas, acompanhando de perto seu crescimento. O casal começou a trabalhar em casa, produzindo artesanalmente enfeites de Natal, que eram vendidos na vizinhança. A demanda foi tão grande que a produção teve que se profissionalizar. Em pouco tempo, os produtos já estavam sendo comercializados em grandes lojas de departamento. Em apenas quatro anos já havia quinze fran-

▼ *Figura 13 - Produtos Fun Design da loja Imaginarium.*





▲ *Figura 14 - Fachada padrão da loja Imaginarium.*

quias da marca no Brasil e hoje são mais de 145 lojas exclusivas, além de quiosques e canais de e-commerce e 600 multimarcas.

Uma marca reconhecida mundialmente como pioneira nesse mercado do Fun Design é a Alessi. Empresa Italiana especializada em utensílios do lar, geralmente produzidos em plástico e metal desenvolvidos por designers de grande renome no meio. A história da Alessi se inicia com a fundação, em 1921, com uma oficina metalúrgica na pequena cidade de Omegna, norte da Itália, por um artesão chamado Giovanni Alessi. Totalmente integrado à tradição semi-artesanal metalúrgica italiana, ele iniciou sua atividade fabril pela produção de componentes de metal para camas e comuns itens utilitários, valendo-se de materiais tradicionais: latão, cobre e prata niquelada. O design de seus produtos era condicionado pela tradição, conjugando a excelência da fabricação e do acabamento com as condições do seu uso. Somente alguns anos mais tarde a produção foi orientada para utensílios de uso doméstico, como galeteiros, baldes de gelo, cestos de pães e conjuntos de bules. Foi o neto do velho artesão piemontese Giovanni quem conduziu o processo pelo qual a Alessi, ao longo das próximas décadas, se transformou em sinônimo de design italiano. Ao perceber da transformação por qual passava a indústria, da revolução vivida pelo design italiano ele convocou designers para atuar em todas as frentes, em clara tentativa de organizar diferentes e fundamentais aspectos da vida corporativa da empresa. E foi com a gestão de design conduzida por Alessandro Mendini, em 1977, que a Alessi estabeleceu diferentes padrões para a criação de novos projetos de produtos. A partir daí, progressivamente, conseguiu arrebanhar um fabuloso conjunto de colaboradores que passaram a desenvolver desenhos para uma infinidade de produtos que iriam, cada qual a sua vez, transformar-se em ícones tanto do design internacional como da própria Alessi. O que a fez tornar-se em quase um século de história referência pela alta qualidade de seus produtos, alto valor cultural, estético, de design

e qualidade funcional em produção em massa.

Para atender à diversidade de públicos, hoje a Alessi organiza sua produção em três diferentes selos:

- Officina Alessi: produção em pequena escala, limitada a “produtos inovadores, experimentais e sofisticados”.

- Alessi: itens produzidos em escala, através de processos de alta qualidade, assim como seus materiais e design sofisticado.

- A di Alessi: que engloba a produção de uma grande variedade de produtos em uma enorme escala, o que permite a prática de preços relativamente baixos.

Alessi tem sido descrito como um "Dream Factory", utilizando seus produtos para tornar os sonhos das pessoas em realidade, proporcionando-lhes a funcionalidade aliada à arte e poesia que elas procuram.

Tomando como referência o conceito de Fun Design trabalhado pelas empresas Imaginarium e Alessi, o produto-suporte para abacaxi vai buscar quebrar o

paradigma da forma como atualmente acondicionamos a fruta, surpreendendo enquanto a necessidade de estar de “cabeça pra baixo” e divertindo seu público-alvo.

▼ *Figura 15 - Produtos da marca Alessi.*



2.4 Perfil do Usuário

Para identificação das características do público alvo, nos apropriamos dos questionamentos propostos na metodologia do Mapa de Empatia, que

busca documentar um perfil de cliente ou montar uma hipótese de perfil de maneira coerente e de fácil compreensão por todos. E na aplicação dessa metodologia com dois profissionais na área de projetos de ambientes gourmet, totalmente distintos e que por mais elevado que o nível de vida seja, são clientes absolutamente diferentes, conseguimos definir que existem dois tipos de público alvo.

Metodologia:

O Mapa de Empatia é uma ferramenta visual que auxilia a descrever um perfil específico de cliente. Essa metodologia trabalha com os sentidos, as dores e anseios do seu público alvo. Buscando documentar um perfil de cliente através da observação e questionamentos em relação ao que pensa e sente, o que fala e faz, o que ouve e vê, quais suas dores e quais suas necessidades relacionados a si proprio e ao seu entorno.

Perfil do Usuário:

- Primário: proprietário da casa.

Quem solicitou o projeto de ambientação para seu ambiente gourmet. Que com a mudança de compartimento no seu cotidiano, traz seus amigos e familiares para dentro de casa para experimentarem juntos novas formas de convivência e interação.

- Secundário: projetista.

Aquele contratado pelo proprietário da casa para através de um projeto criar um ambiente gourmet que atenda as suas necessidades e que preferencialmente um repertorio conceitual similar ao seu gosto pessoal e que traga funcionalidade, materiais de qualidade e conforto para seu lar.

2.5 Painel Semântico do Usuário

Este painel semântico foi utilizado no presente trabalho a fim de sintetizar através de imagens, informações sobre o perfil do usuário, como são e quem são esses possíveis usuários que, com isso, poderão direcionar a atividade projetual no que tange a preferência por formas, cores, texturas, ajudando na escolha de conceitos para serem trabalhados no produto.

CONVIVÊNCIA



CAPÍTULO 3

ANÁLISES

3.1 Análise Morfológica

3.2 Análise da Tarefa

3.3 Requisitos e Parâmetros


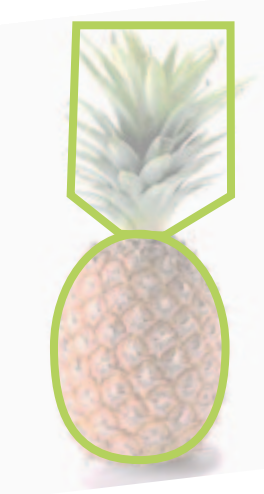






3.1 Análise Morfológica

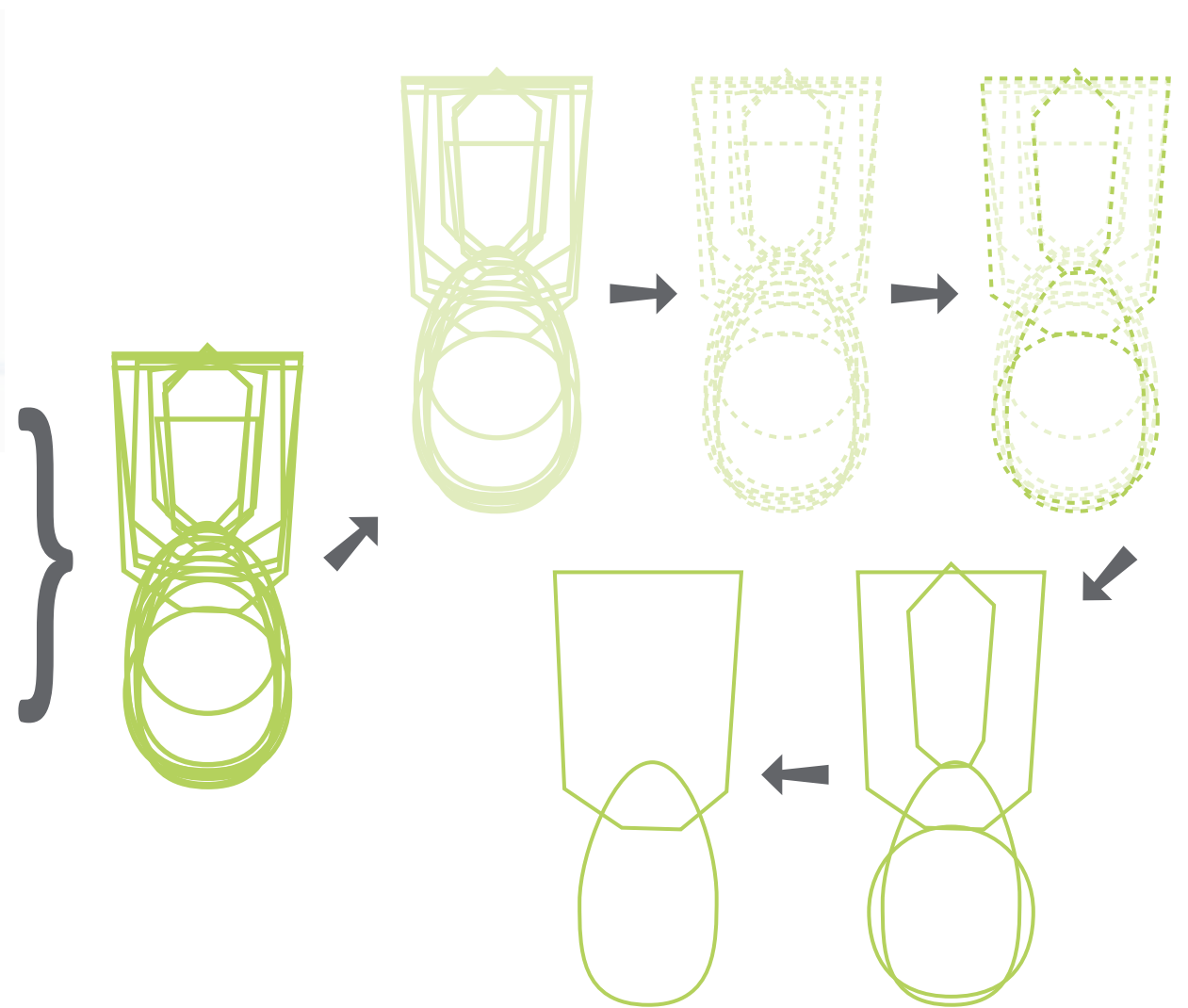
Adotamos essa análise para obtermos uma forma universal de abacaxi. Onde possamos tirar o peso mínimo e máximo assim como termos noção das dimensões desse fruto.

Através da geometrização de cada tipo de abacaxi identificado realizamos uma junção sobreposição das morfologias encontradas de todos os tipos de formatos dos abacaxis. Em seguida identificamos as maiores formas, tanto em altura quanto em largura, para em seguida serem simplificadas e posteriormente refinadas para formarem uma nova concepção formal.

A composição resultante propõe uma morfologia genérica do fruto abacaxi derivada da geometrização do formato dos abacaxis Hawaii e Queen, por serem os maiores e os mais largos. Baseado nisso, devemos levar em consideração as características de cada um dos tipos de abacaxi, como por exemplo, o peso variante de 0,5kg a 2,5 kg e seus portes. Logo, é permitido visualizar na imagem ao lado qual a delimitação máxima que o fruto genérico pode atingir tornando possível então o dimensionamento adequado do projeto para o fruto.

ANÁLISE MORFOLÓGICA

			
Hawai	Singapore Spanish	Queen	Española Roja
			
Pérola	Perolera	Primavera	Imperial



3.2 Análise da Tarefa

Neste tópico, será descrito as tarefas realizadas por dois usuários em situações diferentes. Sendo um do sexo feminino que se utiliza do carrinho do supermercado para suas compras, e que possui fruteira de mesa e outro usuário, do sexo masculino que se utiliza da cesta de compras do supermercado e que têm em casa a fruteira de chão. Com essa análise tivemos o intuito de perceber a forma de manuseio do fruto, desde o contato inicial no supermercado assim como até a casa do usuário, com isso foi possível verificar as etapas detalhadamente e identificar alguns problemas que podem ocorrer durante a utilização do produto e quais as áreas do fruto que são manipuladas com maior frequência durante as tarefas.

A análise é constituída em três grandes situações, onde cada situação possui suas tarefas. Sendo elas:

- SITUAÇÃO 1: Apresentação do fruto na gôndola.
- SITUAÇÃO 2: Transporte do fruto.
- SITUAÇÃO 3: Armazenamento do fruto.

SITUAÇÃO 1: APRESENTAÇÃO DO FRUTO NA GÔNDOLA.

Tarefa 01 - Pegar o fruto na gôndola do supermercado.



Os frutos são dispostos um por cima do outro; o usuário escolhe/pega o abacaxi da parte posterior onde o fruto está disposto na gôndola. Retirada/transporte do abacaxi da gôndola.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece perigo.



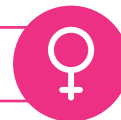
Os frutos são dispostos um por cima do outro; o usuário escolhe/pega o abacaxi da parte frontal onde o fruto está disposto na gôndola. Em seguida, transporta o abacaxi da gôndola até a cesta do supermercado.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

Usuária Feminina



Usuário Masculino

SITUAÇÃO 1: APRESENTAÇÃO DO FRUTO NA GÔNDOLA.

Tarefa 02 - Acondicionar o fruto no carrinho do supermercado.



Após retirada do fruto da gondola, acomoda-se o abacaxi dentro do carrinho.

Pontos Positivos

- O fruto permite que “fique em pé” em qualquer superfície plana dentro do carrinho.

Pontos Negativos

- Ao depositar o fruto no carrinho a coroa oferece perigo.

Usuária Feminina



Após a retirada do fruto da gondola, transporta o abacaxi pelo seu ápice e o acomoda dentro da cesta.

Pontos Positivos

- Formato do fruto permite que fique em pé.

Pontos Negativos

- Ao depositar o fruto na cesta a coroa oferece perigo.



Usuário Masculino

SITUAÇÃO 1: APRESENTAÇÃO DO FRUTO NA GÔNDOLA.

Tarefa 03 - Retirar fruto do carrinho e coloca-lo na bancada do caixa.



Retira-se o fruto de dentro do carrinho, posição na qual foi deixado, e transporta para a bancada do caixa onde é deixado para ser realizado a pesagem, pagamento e empacotamento do fruto.

Pontos Positivos

- Formato do fruto permite que fique em pé.
- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece riscos à mão do usuário.



Retira-se o fruto de dentro da cesta e transporta através do seu corpo para a bancada do caixa onde é deixado na posição horizontal para ser realizado a pesagem, pagamento e empacotamento do fruto.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece riscos à mão do usuário.

Usuária Feminina



Usuário Masculino

SITUAÇÃO 1: APRESENTAÇÃO DO FRUTO NA GÔNDOLA.

Tarefa 04 - Pesagem e empacotamento do fruto pelo operador do caixa.



O operador do caixa transporta o fruto pelo seu ápice para a pesagem, e após definição do valor a ser pago, segura pelo coroa do fruto para inseri-lo na sacola plástica.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece perigo às mãos do operador do caixa.
- Causa dano a sacola plástica.

Usuária Feminina



O operador do caixa pega o fruto da posição horizontal pelo seu ápice e após pesagem e definido o valor a ser pago, o operador do caixa segura pelo coroa do fruto para inseri-lo na sacola plástica.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece riscos à mão do operador do caixa.

Usuário Masculino



SITUAÇÃO 2: TRANSPORTE DO FRUTO.

Tarefa 01 - Transporte do abacaxi, após a compra, na sacola plástica.



Segura-se a sacola plástica por sua alça e transporta o abacaxi para o destino final.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto oferece perigo.
- Sacola plástica com danificada.

Usuária Feminina



Segura-se a sacola plástica por sua alça e transporta o abacaxi para o destino final.

Pontos Positivos

- Coroa do fruto para fora da sacola oferece perigo.

Pontos Negativos

Usuário Masculino



SITUAÇÃO 3: ARMAZENAMENTO DO FRUTO.

Tarefa 01 - Retirada do abacaxi de dentro da sacola plástica.



Abre-se a sacola plástica para retirada do abacaxi, abaixando a sacola para realizar o desempacotamento por completo do abacaxi para em seguida retirar o fruto da sacola plástica através do seu ápice.

Pontos Positivos

- Ápice do fruto facilita a retirada da sacola plástica.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto engata na alça da sacola plástica.

Usuária Feminina



Usuário Masculino



Abaixa-se a sacola plástica para realizar o desempacotamento do abacaxi e retirada por completo do fruto da sacola plástica através do seu corpo.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Coroa do fruto engata na alça da sacola plástica.

SITUAÇÃO 3: ARMAZENAMENTO DO FRUTO.

Tarefa 02 - Armazenamento do abacaxi na fruteira.



Após o desempacotamento, transporta-se o abacaxi através do seu ápice até a fruteira de mesa onde é deixado na posição horizontal dentro da fruteira para descanso.

Pontos Positivos

- Ápice do fruto facilita o transporte.

Pontos Negativos

- Posicionamento inadequado para descanso.

Usuária Feminina



Usuário Masculino



Posteriormente o desempacotamento, transporta-se o abacaxi através do seu corpo até a fruteira de chão e deixado a posição lateral dentro da fruteira de chão para descanso.

Pontos Positivos

- Manejo grosseiro.

Pontos Negativos

- Posicionamento inadequado para descanso.

Conclusão:

Com a análise da tarefa pudemos observar os conjuntos de ações realizados pelos usuário no manejo do fruto além de verificar também cada etapa detalhadamente e os possíveis problemas que podem ocorrer durante o seu manejo, com isso certificamos que:

- Manejo do fruto varia dependendo do gênero que o manuseia;
- Seu manejo é grosseiro;
- Coroa do fruto é o ponto que mais oferece risco ao usuário;
- Coroa do fruto prejudica o seu empacotamento e dificulta seu transporte;
- Possui características físicas, e impostas pelo mundo exterior, que permite o posicionamento na vertical em qualquer superfície plana, por mais que seja inadequado;
- O posicionamento de armazenamento não é o indicado, segundo dados desta pesquisa.

Essa análise também nos auxiliou a identificar que o ápice do fruto é área mais neutra para manuseio. Isto é, através dela que o manuseio é mais seguro assim como é a área comum entre todos os abacaxis em questão de dimensão. Com isso é importante ressaltar que todas as características destacadas nessa análise são de suma importância para o projeto e devem ser levadas em consideração para a geração dos requisitos e parâmetros projetuais.

3.3 Requisitos e Parâmetros

As diretrizes projetuais dizem respeito às características que o produto deve assumir para que desempenhe da maneira mais satisfatória seu papel. Estas foram elencadas se baseando nas análises realizadas anteriormente e todos os dados obtidos através desta pesquisa.

Possuir forma que possibilite o encaixe de qualquer variação do fruto

Garantir o posicionamento do abacaxi com a coroa para baixo.

Suportar o peso do fruto.

Utilizar o conceito Fun Design.

Possuir correlação com o ambiente a qual será inserido.

Usar de materiais com ciclo de vida fechado.

Permitir a perfeita higienização do produto.

Tomar como base a forma genérica resultante da análise morfológica.

Estrutura que permite o encaixe do fruto através da área neutra, identificada na análise da tarefa, seu ápice.

Suportar variação de peso entre 0,5kg e 2.5 kg.

Adotar características lúdicas e simples que descontraiam o ambiente.

Respeitar características do ambiente gourmet no tocante a: cores, materiais e disposição dos utensílios.

Materiais como: Alumínio, PMMA(Acrílico), PVC(Policloreto de Viníla), PP(Polipropileno), PS(Poliestireno)

Utilizar materiais e/ou acabamentos resistentes a água e detergente.

CAPÍTULO 4

ANTEPROJETO

4.1 Conceito 1

4.2 Conceito 2

4.3 Conceito 3

4.4 Conceito 4

4.5 Conceito Selecionado

Anteprojeto

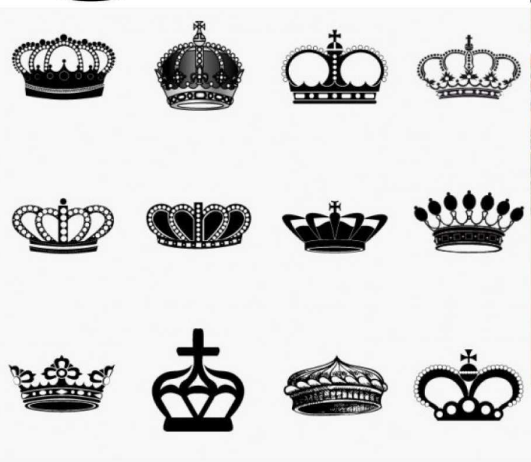
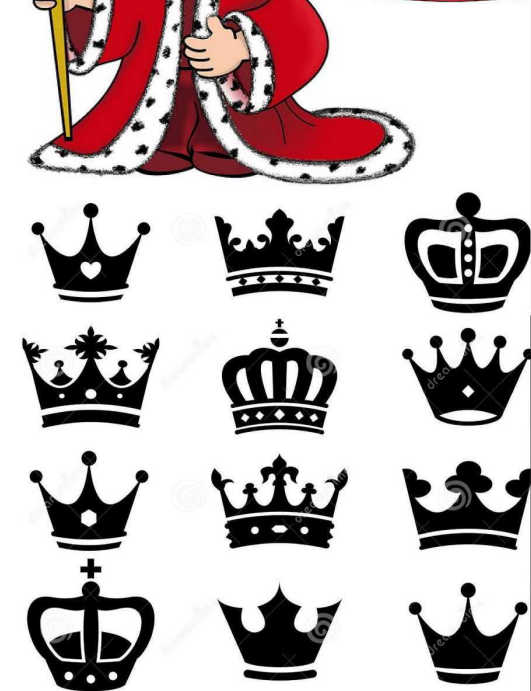
Tomando como base a identificação de oportunidade como também os requisitos do projeto, deu-se início à geração de conceitos para em seguida realizar estudos físicos de dimensionamento e proporção do produto com o fruto através de mockups em papel.

A técnica utilizada para a geração de conceitos foi o brainstorming, com base em painéis semânticos específicos para essa etapa de geração (pags. 49, 50, 51), que auxiliaram quanto à temática, a definição da forma, a escolha e uso de materiais do produto. Foram gerados doze conceitos dipostos a seguir, dos quais selecionamos e refinamos os quatros melhores conceitos gerados para entrar na etapa pré-projetual.

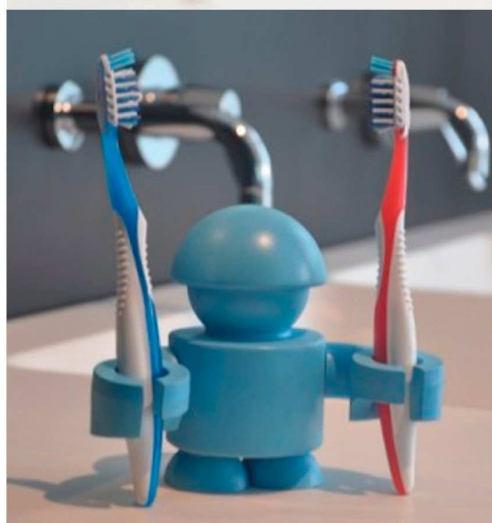
Ao final, os conceitos foram avaliados de acordo com os requisitos e parâmetros estabelecidos na etapa anterior e que também mais estivesse de acordo com o ambiente o qual será inserido.

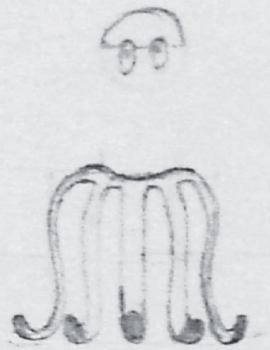
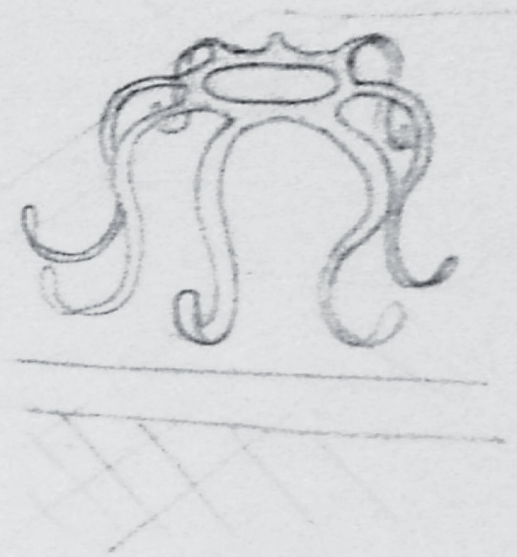
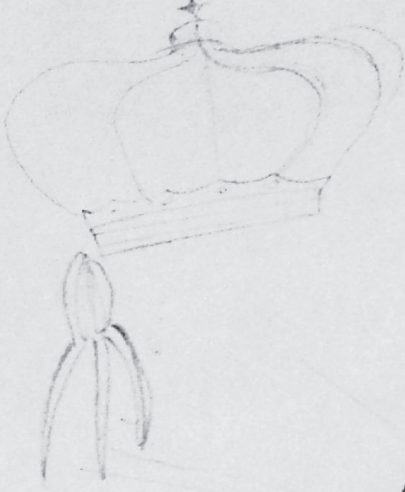
A seguir uma esquematização de como foi o processo dessa etapa do projeto:

METODOLOGIA	ETAPA
Brainstorming	Criação Painéis Semânticos
Painel Semântico	Geração de Conceitos
Mock Up	Seleção do Conceito
Detalhamento Técnico	Desenvolvimento

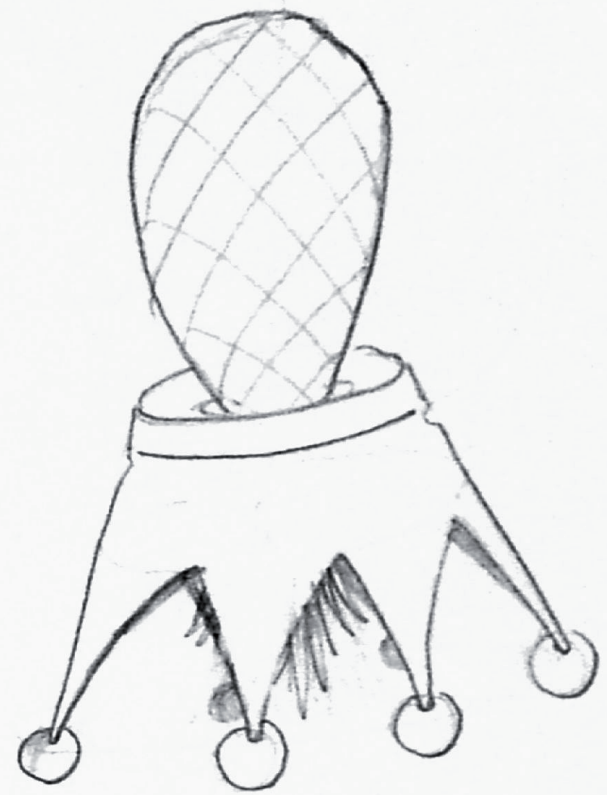
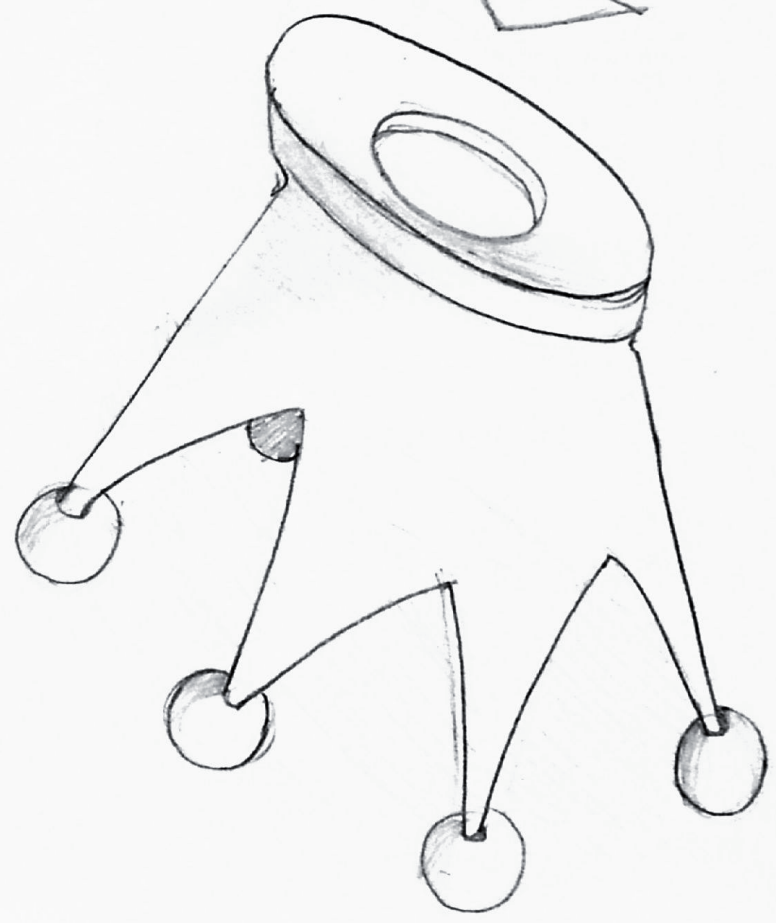
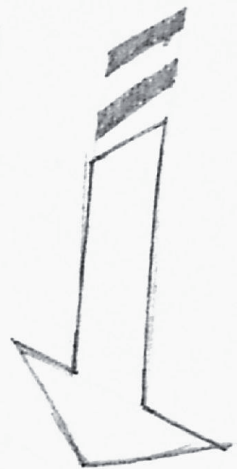
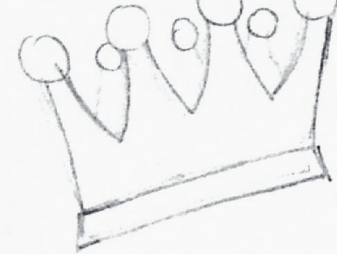




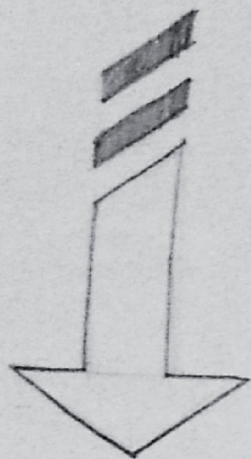




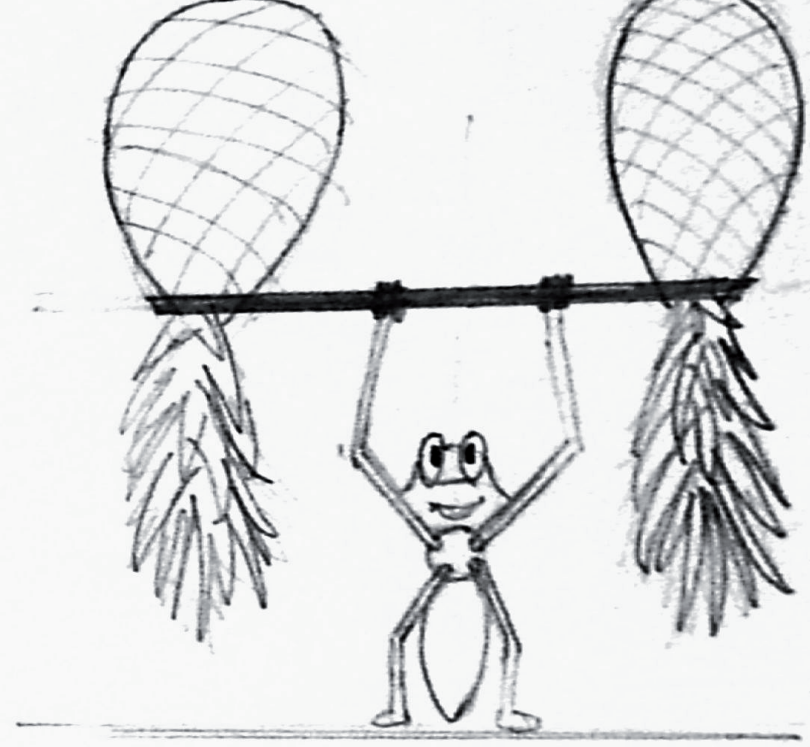
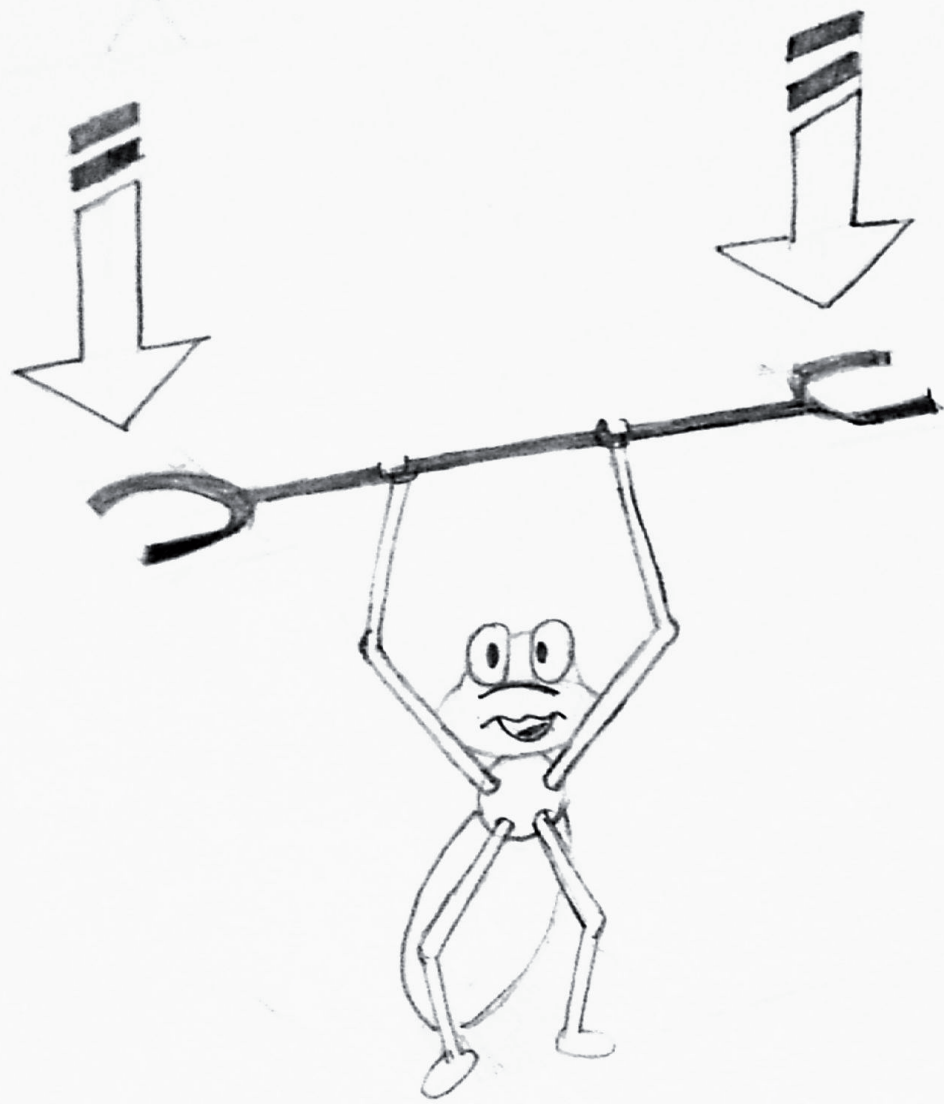
- LÍAS
- VERDE
- CARNEA
- DURADO/PATELLO



PAREDE



MEEN



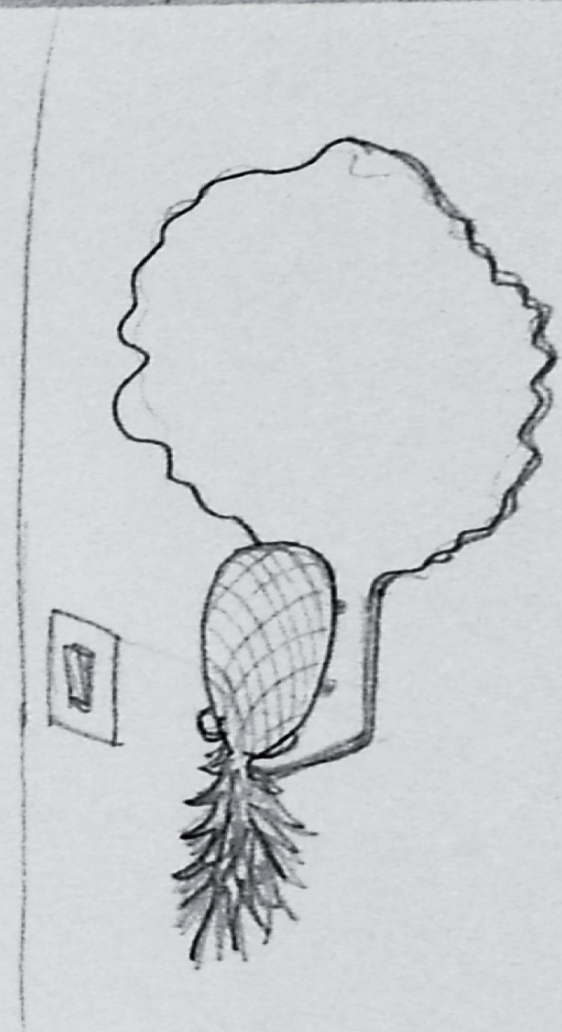
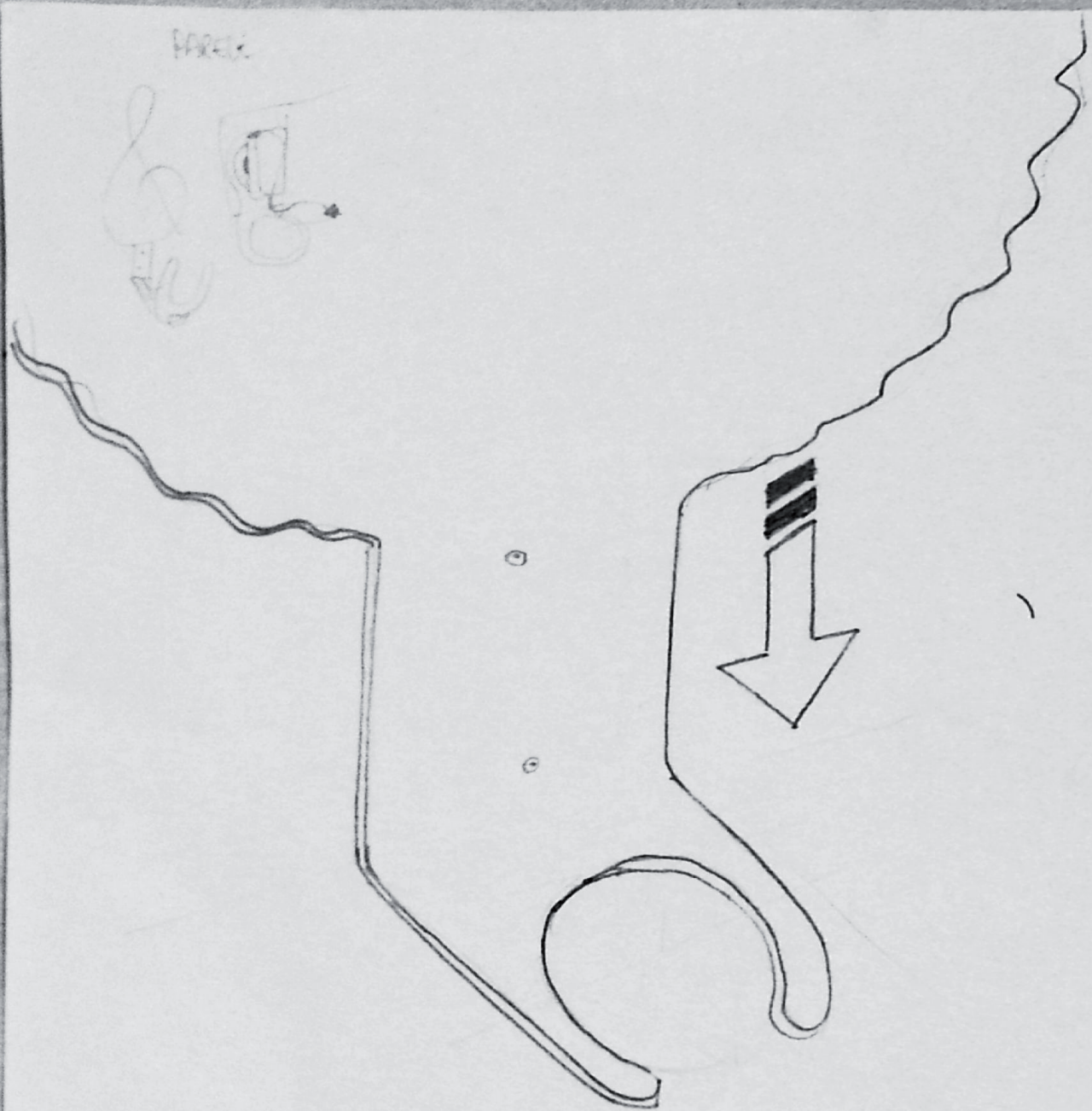
LATERAL



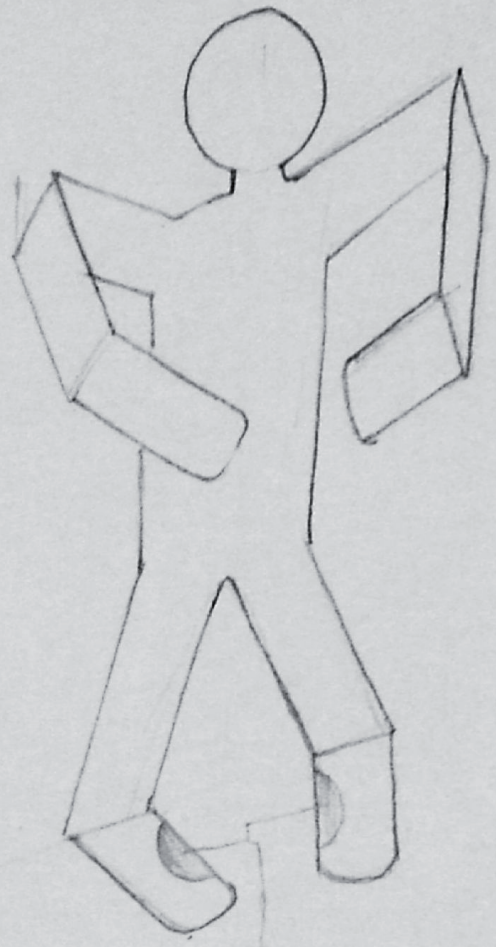
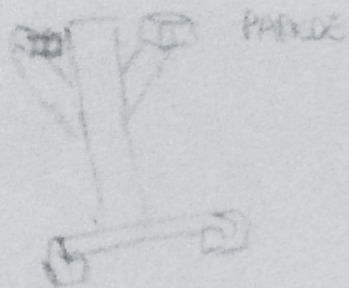
▷ PUNTO DE APOYO

es - 120 KWH USAR SOLO UN REACTOR

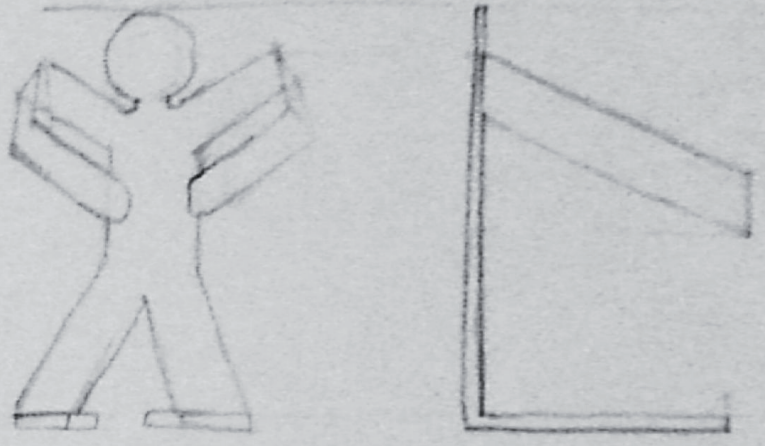
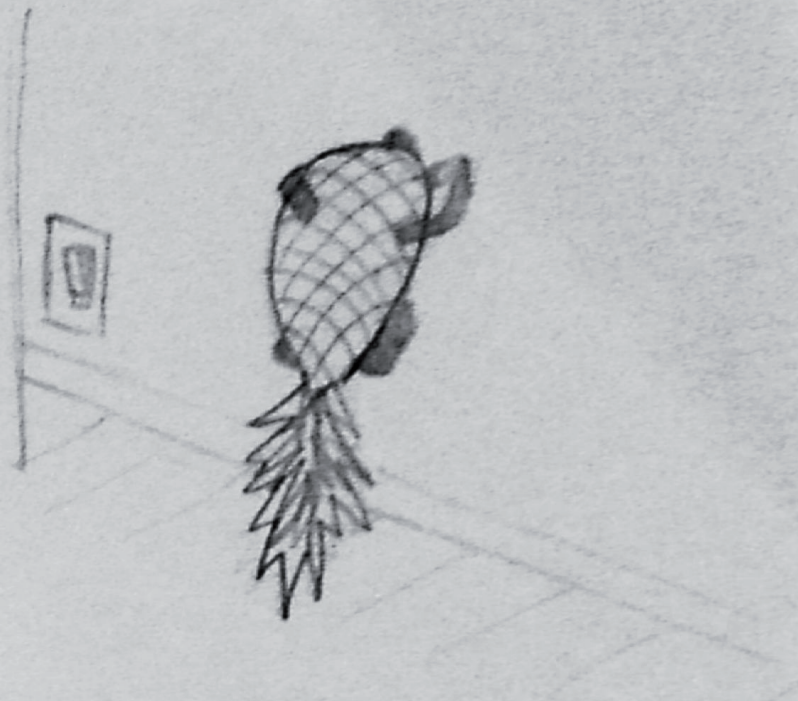
FAREK



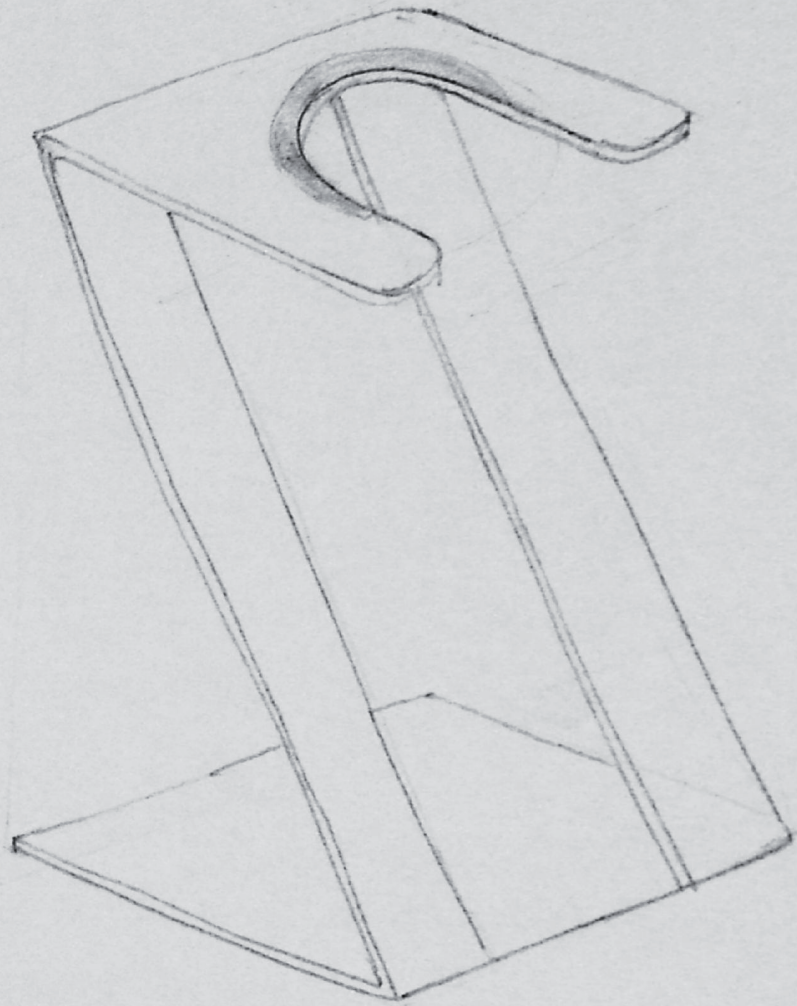
5° CONCERTO - TREE



REBAIXO ←

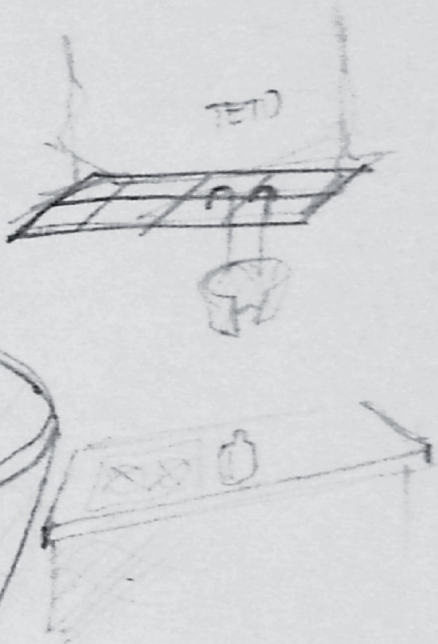
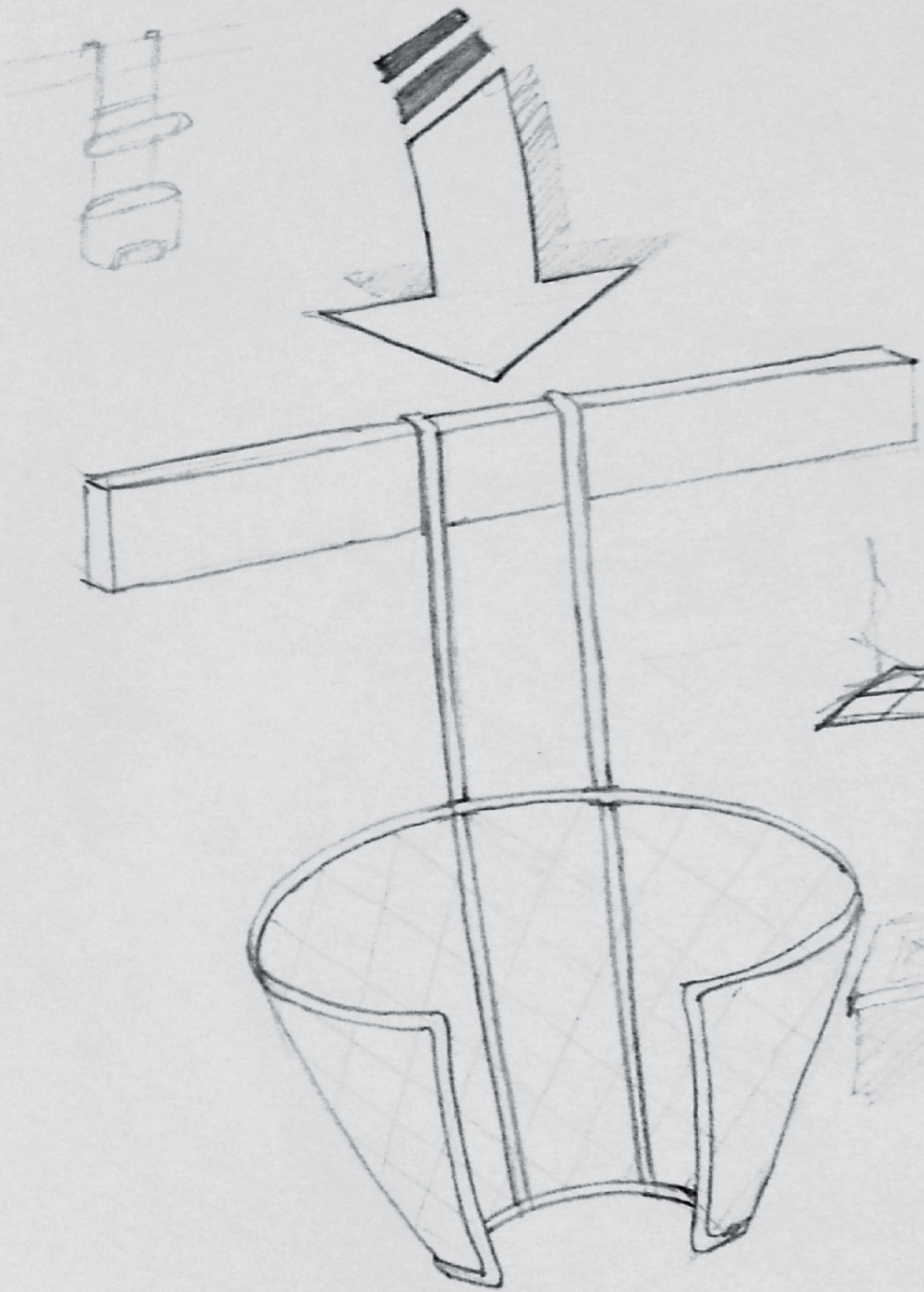


6° CONCRETO - ABRIL 60



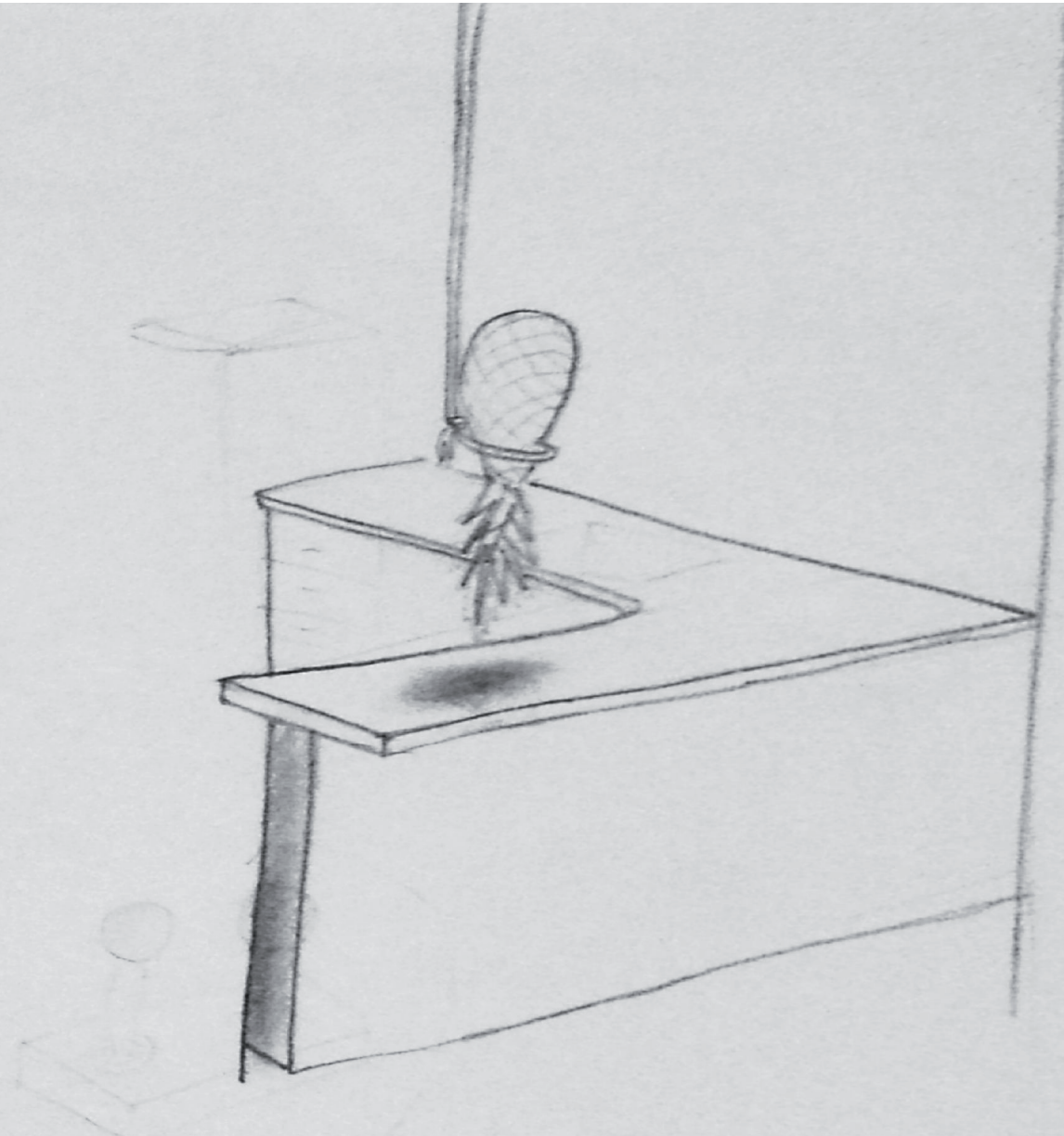
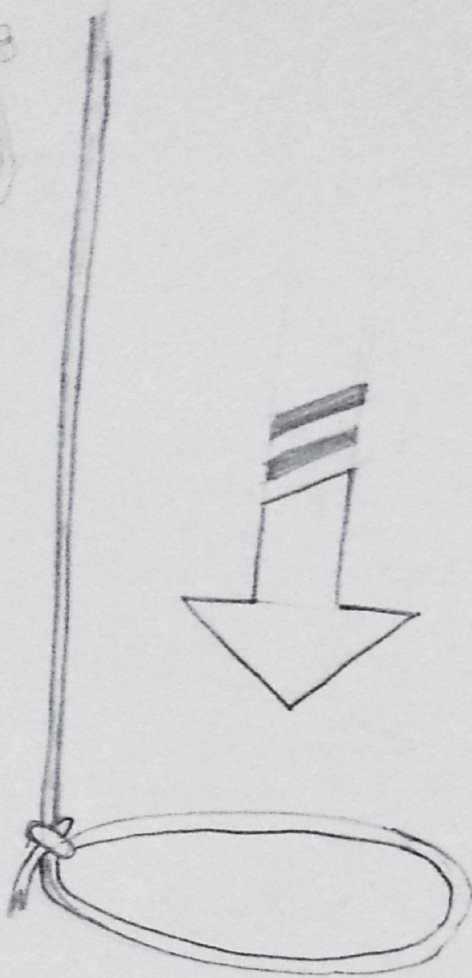
7º CONCEPTO - ZELDA

PLANO

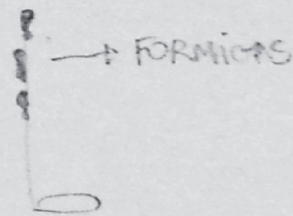


5 CONCEITO - CESTA

TETU



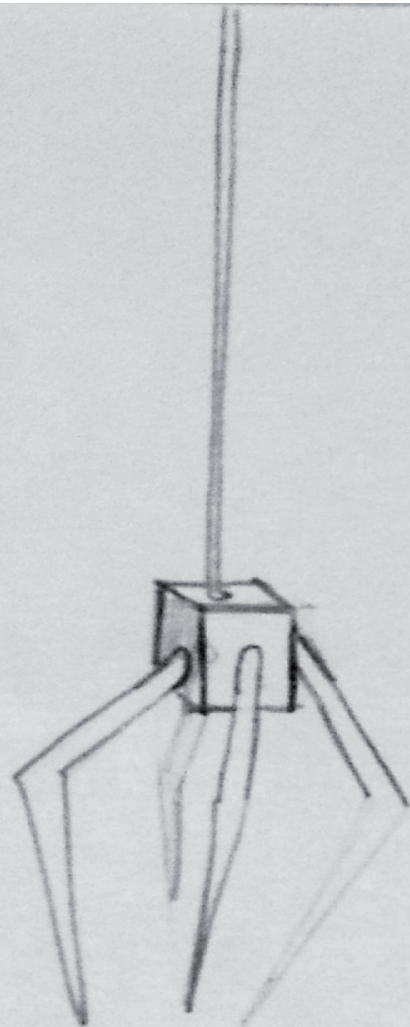
PODE TER
TAMBEM ->



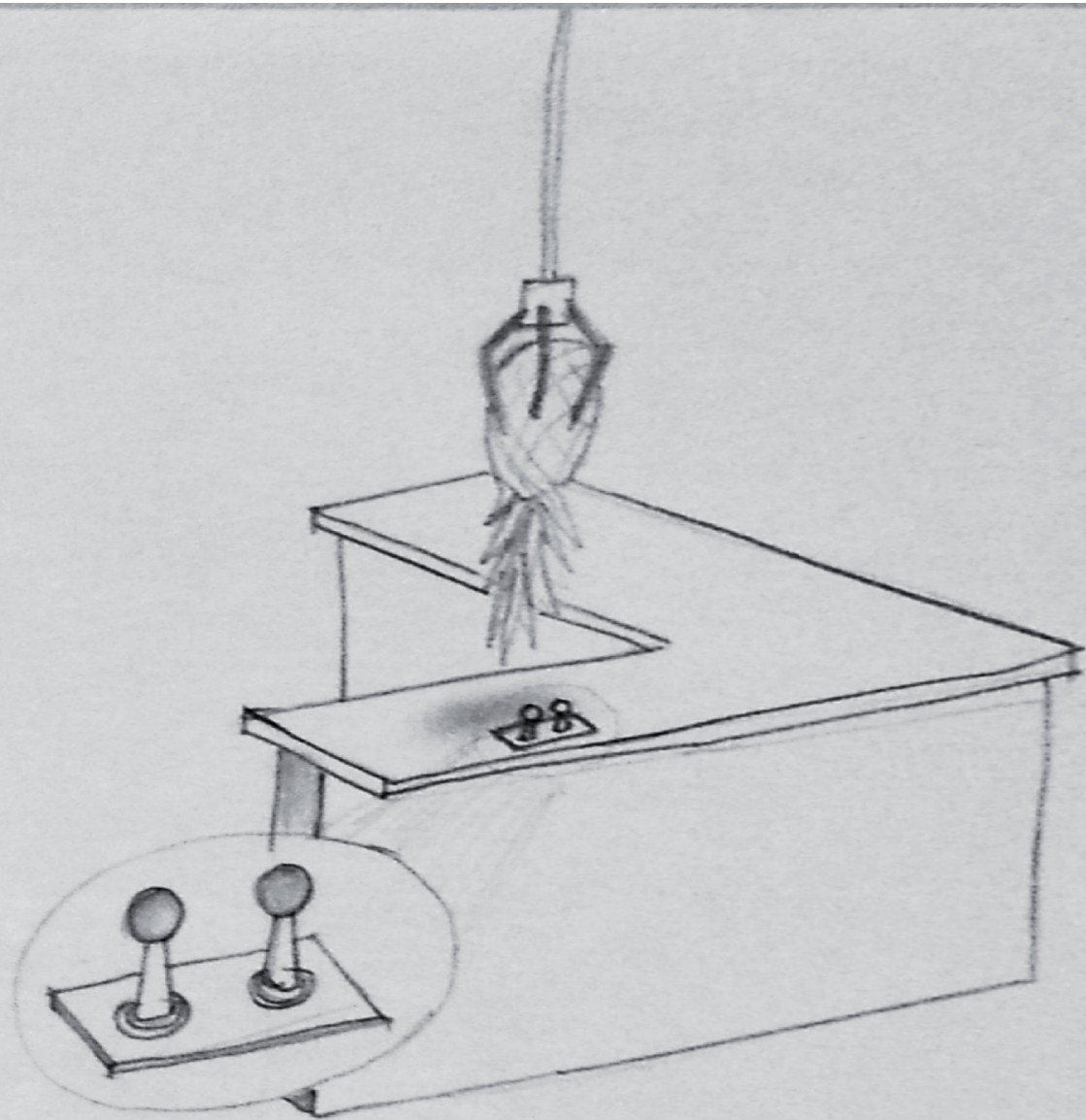
FORMIGAS

9º CONJUNTO - FORÇA

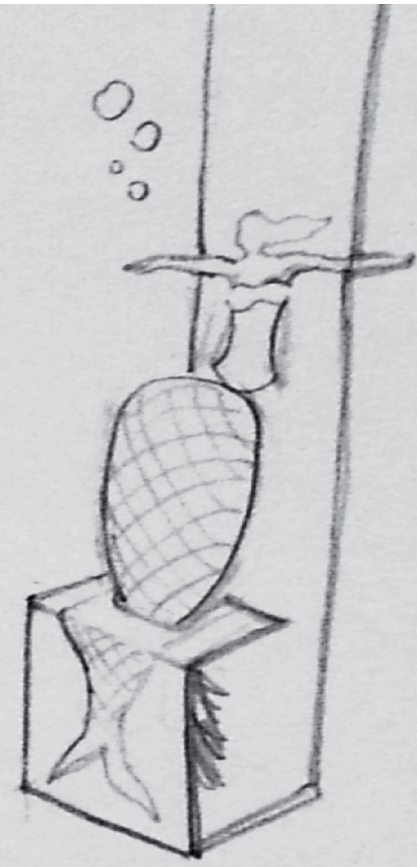
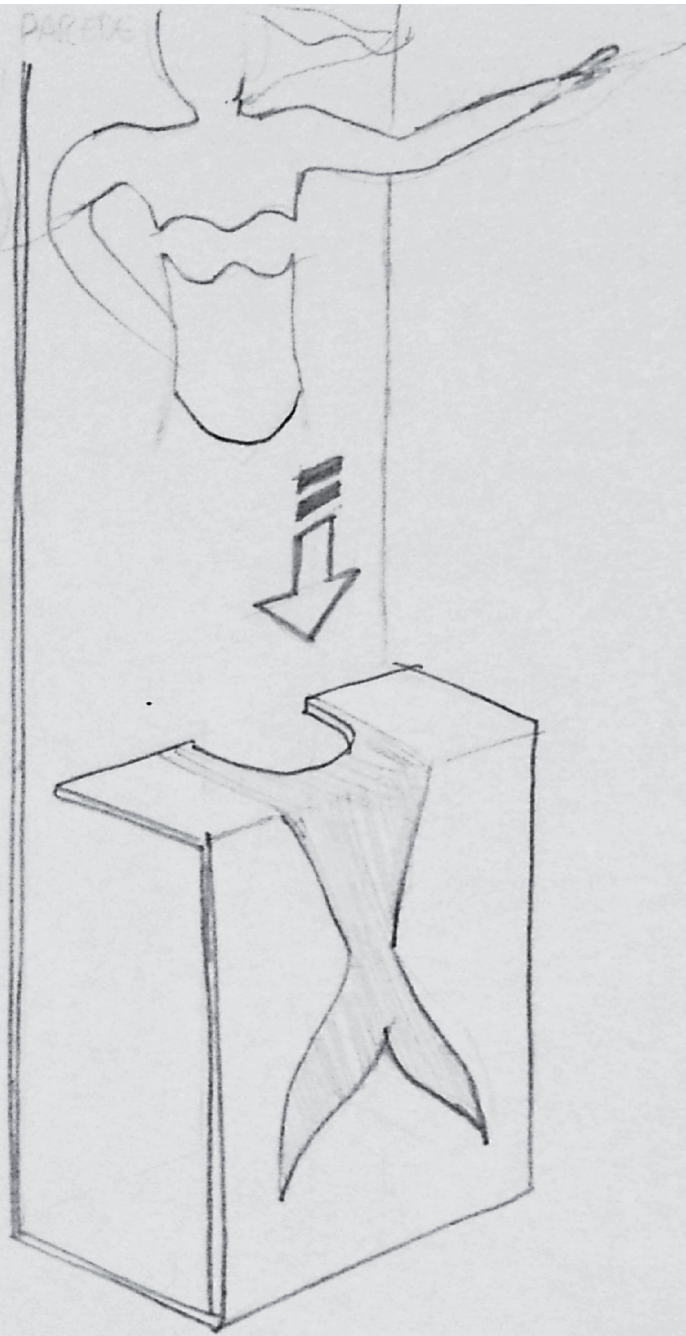
VARIACIÓN
CONCEPTO 8



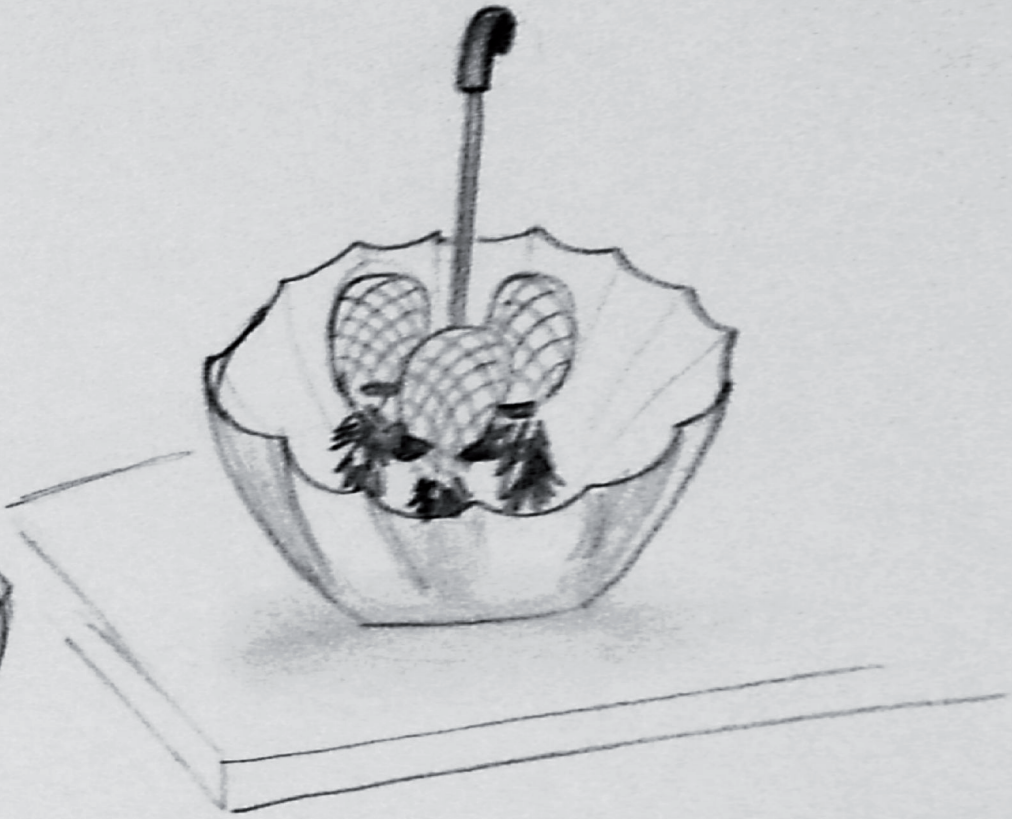
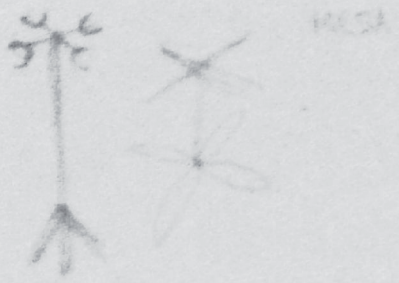
MEJORA UN
GANCHO SE
MUEVE

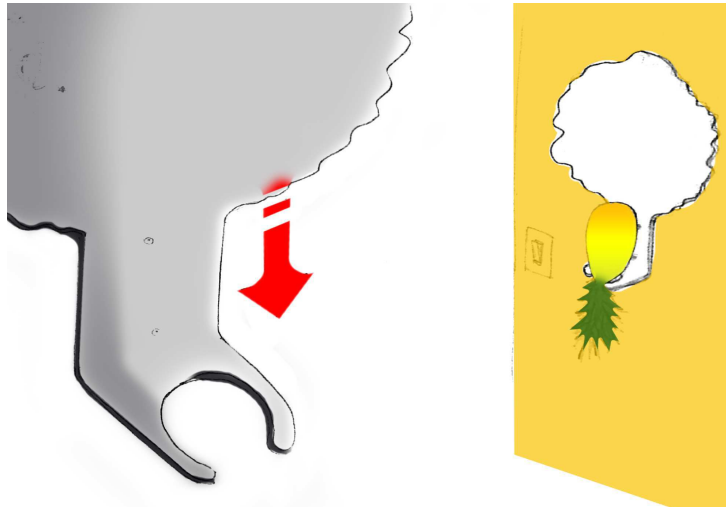


PAROLA



II' CONCETTO - SERENA





▲ *Figura 16 - Croqui colorido do conceito 1.*

4.1 Conceito 1

O conceito 'Tree' traz a idéia de que quando o abacaxi estivesse no suporte a sua coroa remeteria a raiz da árvore. Seria uma estrutura em chapa de alumínio parafusado na parede em dois pontos no caule e inicialmente todo chapado de cor única. Foi desenvolvido a partir da referência de estruturas para segurar violão na parede e porta carregador de celular, onde o usuário encaixa os produtos de forma frontal e reta, deixando parte reta do suporte. No mockup podemos ter melhor dimensão do produto e adicionar novas características, como fazer estruturas vazadas dos galhos da árvore para trazeremos maior analogia entre planta e produto.

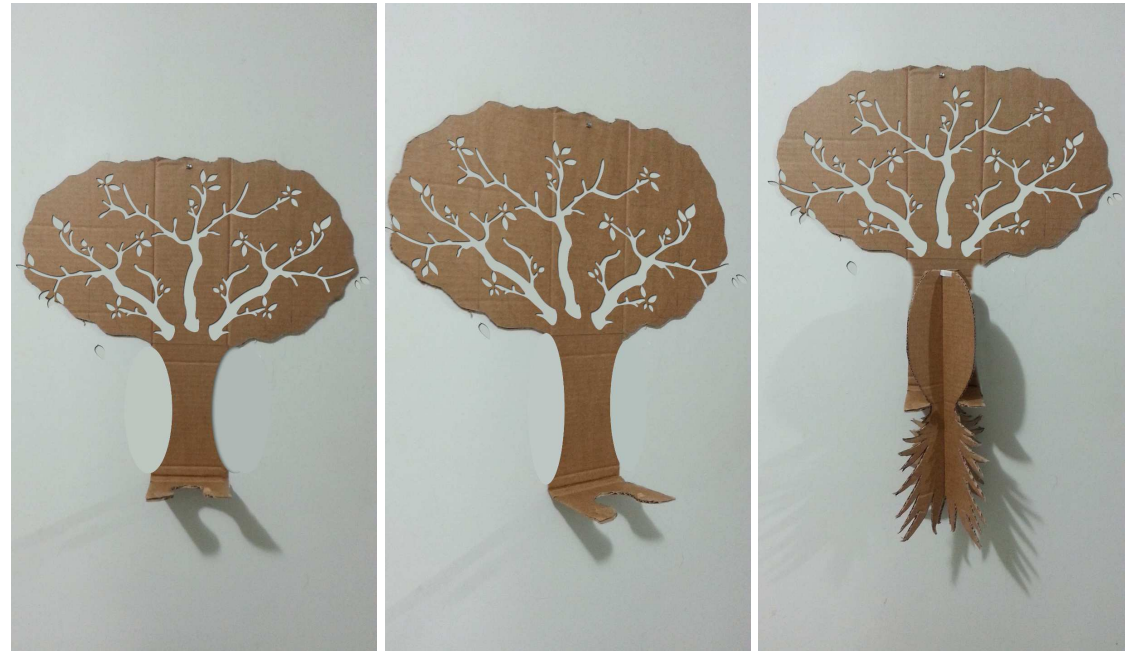


Figura 17 - Mockup do conceito 1. ▶



4.2 Conceito 2

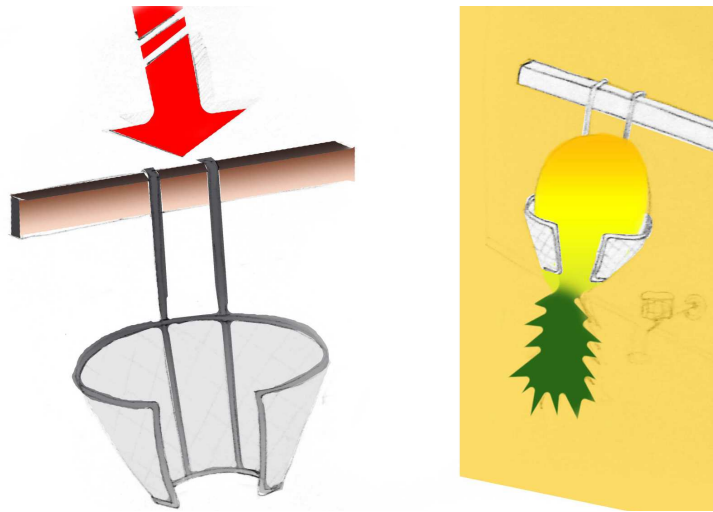
O conceito 'Abraço' busca transmitir a mensagem de que o abacaxi não significa só uma coisa ruim, como é dito na cultura popular, então traríamos a ideia de 'abraçe seu abacaxi'. Seria uma estrutura em chapa de alumínio parafusada na parede em dois pontos no tronco. Foi desenvolvido a partir da referência de estruturas para segurar violão na parede e o icônico descanso de panela vermelho.

No mockup podemos perceber que a forma de encaixe do abacaxi no suporte além de não ser simples não prendia o fruto com segurança, assim como o fruto não ficaria estabilizado no suporte.

▲ *Figura 18- Croqui colorido do conceito 2.*



► *Figura 19 - Mockup do conceito 2.*



▲ *Figura 20 - Croqui colorido do conceito 3.*

4.3 Conceito 3

O conceito 'Cesta' tenta trazer a mobilidade do suporte. Sendo inicialmente de parede, podendo ser transferido para qualquer estrutura que possa receber os ganchos de sustentação. Inicialmente seria um estrutura em ferro. Foi desenvolvido a partir da referência de estruturas usadas para armazenar produtos de limpeza, lavar louças, etc.

Na produção do mockup foi decidido torna-lo mais lúdico ainda, adicionando a tabela e detalhes que remeteriam por completo a uma cesta de basquete, e vimos que com a adição dessa nova peça haviam estruturas desnecessárias e que tornariam o produto mais grosseiro.

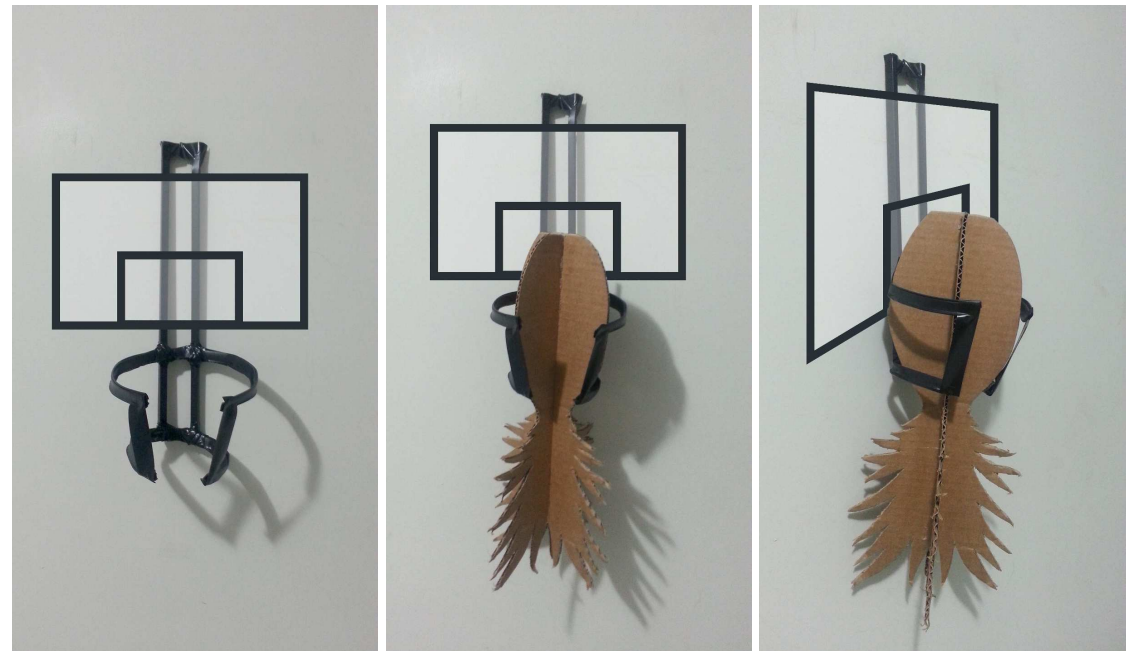
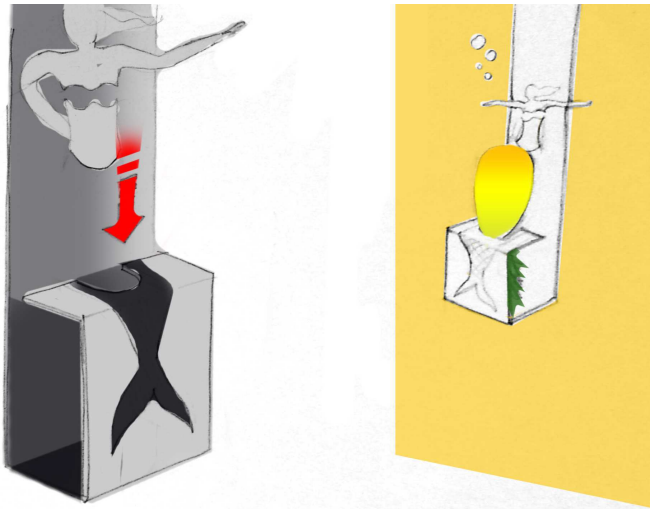


Figura 21 - Mockup do conceito 3. ►



▲ Figura 22 - Croqui colorido do conceito 4.

4.4 Conceito 4

O conceito 'Sereia' buscou aguçar a percepção do usuário, que inicialmente não entenderia do que se tratava o produto, mas que quando entendesse perceberia que o corpo do abacaxi seria a cauda da sereia. Seria inicialmente uma estrutura em chapa de alumínio. Foi desenvolvido a partir da referência de estruturas usadas em banheiro que servem como porta revistas e porta papel higiênico.

Com a produção do mockup percebemos que seria melhor fazer o encaixo do fruto pela lateral, pois traria maior praticidade ao usuário e que seguindo a proporção, a barbatana da cauda da sereia deveria ficar para fora do box de proteção.



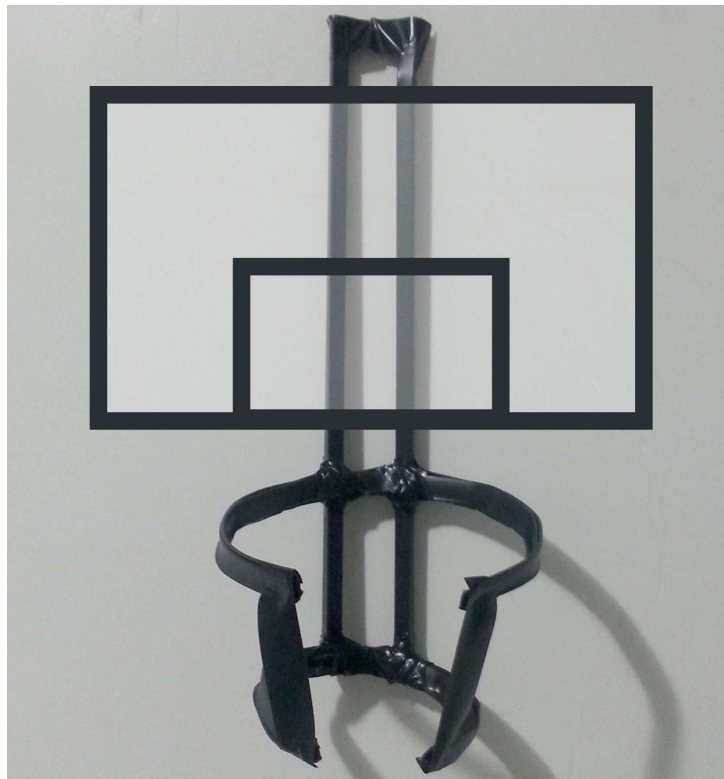
Figura 23 - Mockup do conceito 4. ▶

4.5 Conceito Selecionado

Baseado em todos os estudos feitos com os conceitos, desde sua geração até a produção dos mockups em papel, definimos que a melhor opção para o presente projeto foi o conceito três. Podendo citar os aspectos de seleção como:

- Atende ao conceito Fun Design;
- Supre os requisitos do projeto;
- Imparcialidade para os usuários, em relação ao gênero;
- Possibilidade de agregar outras funções relevantes;
- Produto móvel e que traria maior praticidade ao usuário.

▼ Figura 24- Vista frontal do mockup do conceito escolhido.



REQUISITOS	PARAMÊTROS	CONCEITO
Possuir forma que possibilite o encaixe de qualquer variação do fruto.	Tomar como base a forma genérica resultante da análise morfológica.	✓
Garantir o posicionamento do abacaxi com a coroa para baixo.	Estrutura que permite o encaixe do fruto através da área neutra, identificada na análise da tarefa, seu ápice.	✓
Suportar o peso do fruto.	Suportar variação de peso entre 0,5kg e 2.5 kg.	✓
Utilizar o conceito Fun Design.	Adotar características lúdicas e simples que descontraíam o ambiente.	✓
Possuir correlação com o ambiente a qual será inserido.	Respeitar características do ambiente gourmet no tocante a: cores, materiais e disposição dos utensílios.	✓
Usar de materiais com ciclo de vida fechado.	Materiais como: Alumínio, PMMA(Acrílico), PVC(Policloreto de Viníla), PP(Polipropileno), PS(Poliestireno)	✓
Permitir a perfeita higienização do produto.	Utilizar materiais e/ou acabamentos resistentes a água e detergente.	✓

CAPÍTULO 5

PROJETO

5.1 Detalhamento do Projeto

5.2 Produto no Ambiente

5.3 Estudo de Cor

5.4 Usabilidade

5.5 Detalhamento Técnico

5.6 Especificação Estrutural/Funcional

5.7 Dimensionamento

Projeto

Para o processo de definição do conceito usamos como metodologia uma avaliação crítica de atendimento aos critérios e parâmetros estabelecidos. Destacamos quatro nesta etapa para em seguida confeccionarmos mockups. Realizamos testes do conceito com o fruto em escala real e depois no ambiente para selecionarmos apenas um.

Em seguida realizamos um refino do conceito selecionado que melhor atendeu aos objetivos deste projeto.



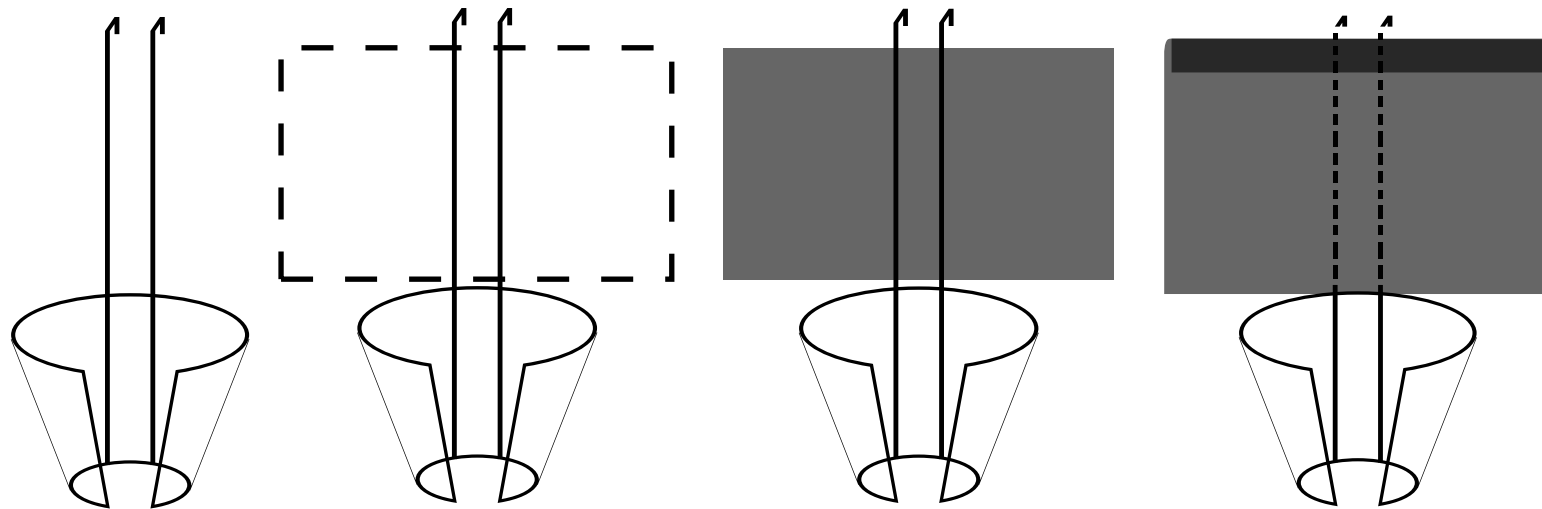
▲ *Figura 25- Rendering do Produto Final*

5.1 Detalhamento do Projeto

Nesta etapa percebemos a possibilidade de agregar outras funções ao suporte com as necessidades que o ambiente cozinha comporta. O produto assim teria as seguintes funções:

- Conter o abacaxi;
- Acondicionar o fruto de cabeça para baixo;
- Registrar manualmente recados, receitas;
- Fixar recados, receitas, papéis em geral.

▼ *Figura 26- Refinamento da forma.*



Como pode ser observado, para o conceito final foi realizado um refinamento na forma, dispensando elementos que não seriam mais fundamentais ao produto. A partir do dimensionamento de uma tabela real definimos o tamanho dos componentes do suporte garantindo a proporção entre as partes.



5.2 Produto no Ambiente

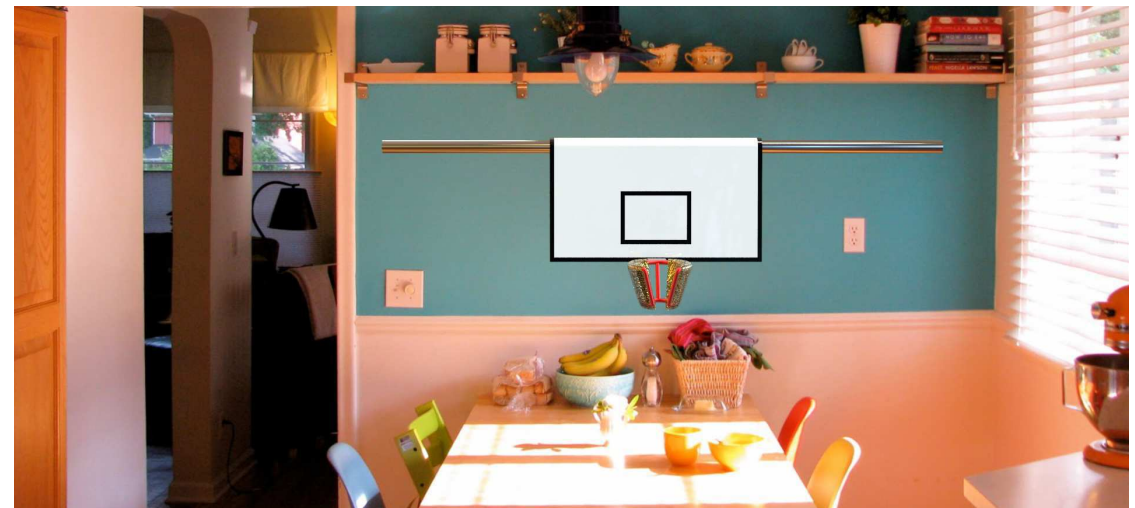
O produto é destinado a cozinhas e ambientes gourmet, possuindo um tamanho consideravelmente compacto, que deverá ser colocado em estruturas metálicas de parede ou de teto já utilizadas para pendurar utensílios domésticos nas cozinhas. Como o produto segue o estilo fun design, ele traz uma certa quebra para o ambiente, um tema atemporal, ou seja, o basquete é um esporte que agrada pessoas de ambos os gêneros e de todas as idades.

Da mesma forma se adequa tanto a um ambiente mais tradicional como a um moderno por ir desde o mais tradicional até o mais moderno, causando

▲ *Figura 27- Produto no ambiente.*

uma certa irreverência e trazendo alegria a cozinha.

Figura 28- Detalhe do produto na parede. ►





▲ *Figura 29 - Estudo de cor 1.*

▼ *Figura 30 - Estudo de cor 2.*



▼ *Figura 31- Estudo de cor 3.*



5.3 Estudo de Cor

Segundo os painéis semânticos apresentados na etapa de geração de conceitos, observou-se o uso de cores mais puras e primárias que geralmente já são utilizadas em utensílios domésticos, sem deixar claro de evidenciar a presença do branco e preto assim como revestimentos cromados, por isso o uso dessas cores é de total importância no projeto.

Em função do produto fazer alusão a uma cesta de basquete optamos por seguir o produto real como referência para a aplicação das cores produto. Dessa forma a tabela será branca com detalhes preto e o aro na cor vermelha, a variação de cor deixamos para as redes do aro, inclusive podendo acompanhar o produto mais de uma cor para variação de uso.

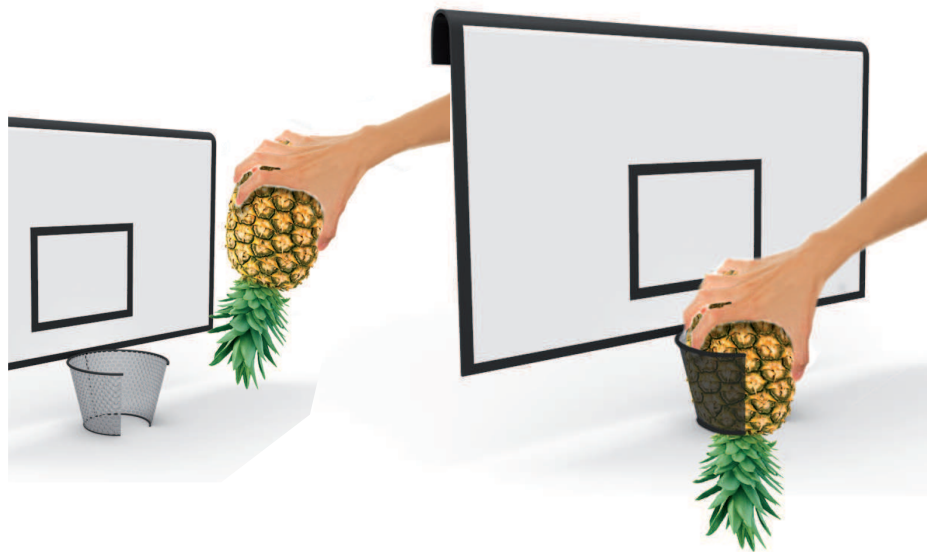
5.4 Usabilidade

As tarefas realizadas para o manuseio do produto são simples e podem ser definidas como:

- Encaixar o suporte na estrutura metálica de parede;
- Colocar o abacaxi no suporte;
- Fazer anotações no painel de recados;
- Colocar papéis no quadro de imã;
- Transportar o suporte para outra estrutura.



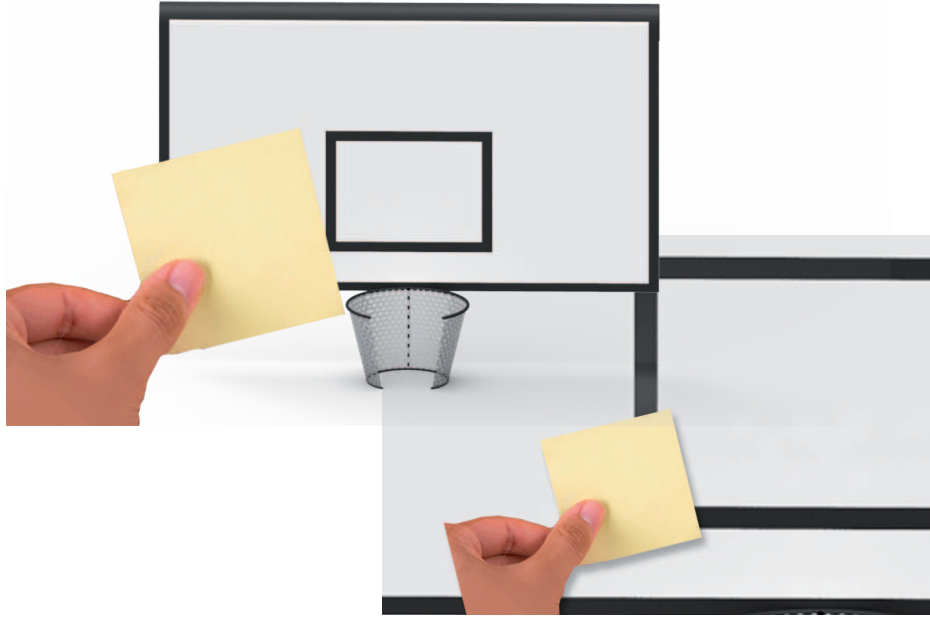
Figura 32- Primeira tarefa: Segurar o suporte para fixá-lo na parede.



◀ *Figura 33- Segunda tarefa: acondicionar o fruto no suporte.*



◀ *Figura 34- Terceira tarefa: adicionar anotações na tabela do produto.*



◀ *Figura 35- Quarta tarefa: fixar papéis ao adesivos ou com imã na tabela.*



◀ *Figura 36- Quinta tarefa: remover o produto do local a qual estava fixado.*

5.5 Detalhamento Técnico

Ficha técnica:

- Produto: Suporte para abacaxi destinado a ambientes gourmet.
- Dimensões: 480 x 280 mm (LxA)
- Cores disponíveis: Branco.
- Material: Chapa de alumínio.

Material:

A escolha do material teve como objetivo responder os seguintes requisitos: material com ciclo de vida fechado, permitir higienização do produto e suportar peso do fruto.

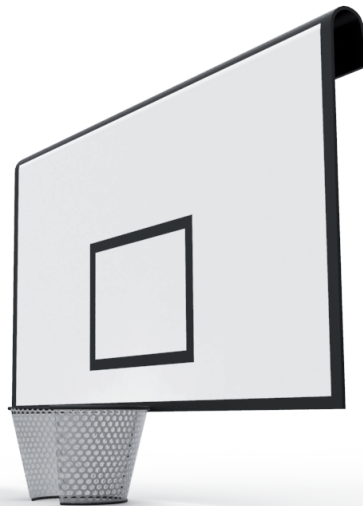
O material escolhido para a fabricação do produto foi a chapa de alumínio de 5mm que além de já ser utilizado em outros produtos dessa categoria se destacou na escolha pelos seguintes aspectos:

- Facil limpeza;
- Leveza do material;
- Facilidade de fabricação;
- Altamente resistente;
- Grande resistência à corrosão;
- Possibilidade de variados acabamentos;
- Totalmente reciclável.

Processo de Fabricação:

Muito utilizado na criação de peças de design por permitir a aplicação de

▼ *Figura 37- Suporte para abacaxi destinado a ambientes gourmet.*



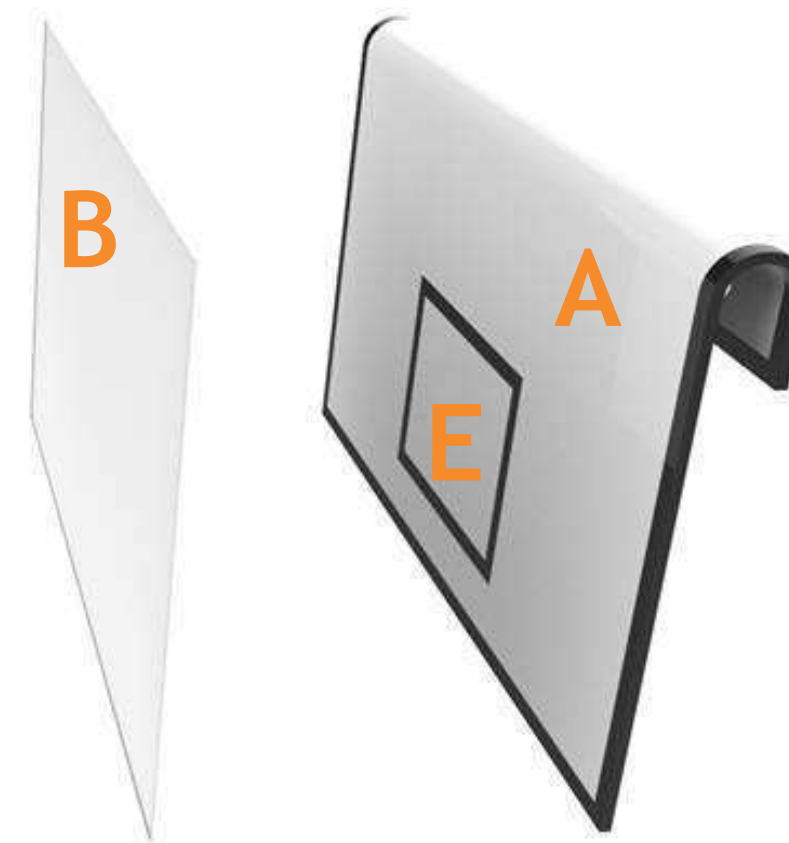
diversas tintas e acabamentos sem perder suas características naturais, o alumínio é um material de longa vida útil, podendo ser utilizado tanto em embalagens descartáveis, quanto na construção de carrocerias de automóveis. Mesmo sendo leve e maleável, o alumínio é extremamente duro e resistente a fatores externos como a corrosão. Além de poder ser reciclado inúmeras vezes sem perder suas características básicas e sua qualidade, diminuindo assim a extração de bauxita do meio ambiente.

O processo a ser utilizado para produção do produto será a laminação, pois é nesse processo que uma folha semiacabada pode ser laminada de 60 cm até 2-6 mm e a folha de alumínio, como produto final, pode chegar a uma espessura de 0,006 mm.

5.6 Especificação Estrutural/Funcional

ITEM	NOME	MATERIAL	FUNÇÃO
A	Tabela	Chapa de alumínio	Fixar estrutura na parede
B	Quadro de anotações	Adesivo	Permitir anotações manuscritas.
C	Aro	Chapa de alumínio	Suportar o abacaxi
D	Rede	Tecido	Conter o abacaxi
E	Quadro magnético	Chapa de alumínio	Permitir fixar nota autoadesivas ou através de imãs

▲ Tabela 3 - Partes do produto.



▲ Figura 38 - Vista explodida do produto.

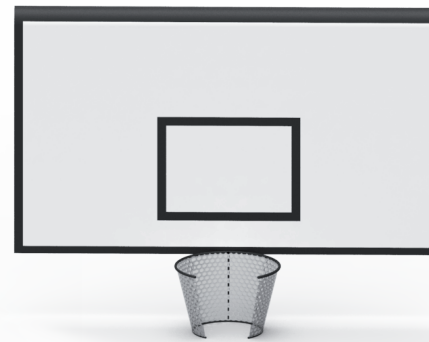
5.7 Dimensionamento

Nessa etapa pode-se observar as vistas ortogonais renderizadas e em seguida o desenho técnico do produto que foi desenvolvido nesse projeto.

Figura 39- Vistas ortogonais do produto. ▼



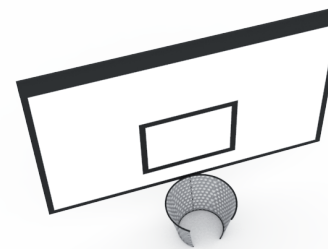
Vista Latertal Direita



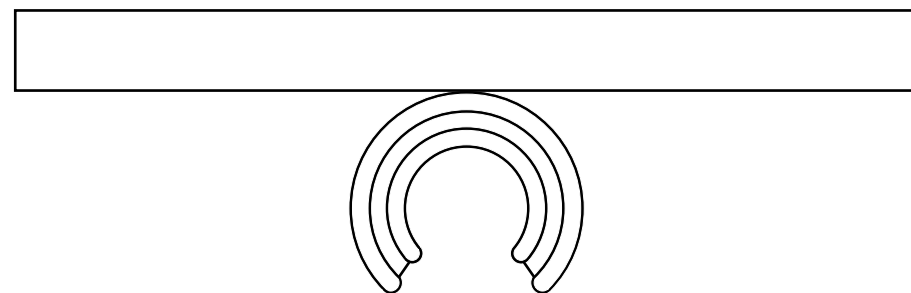
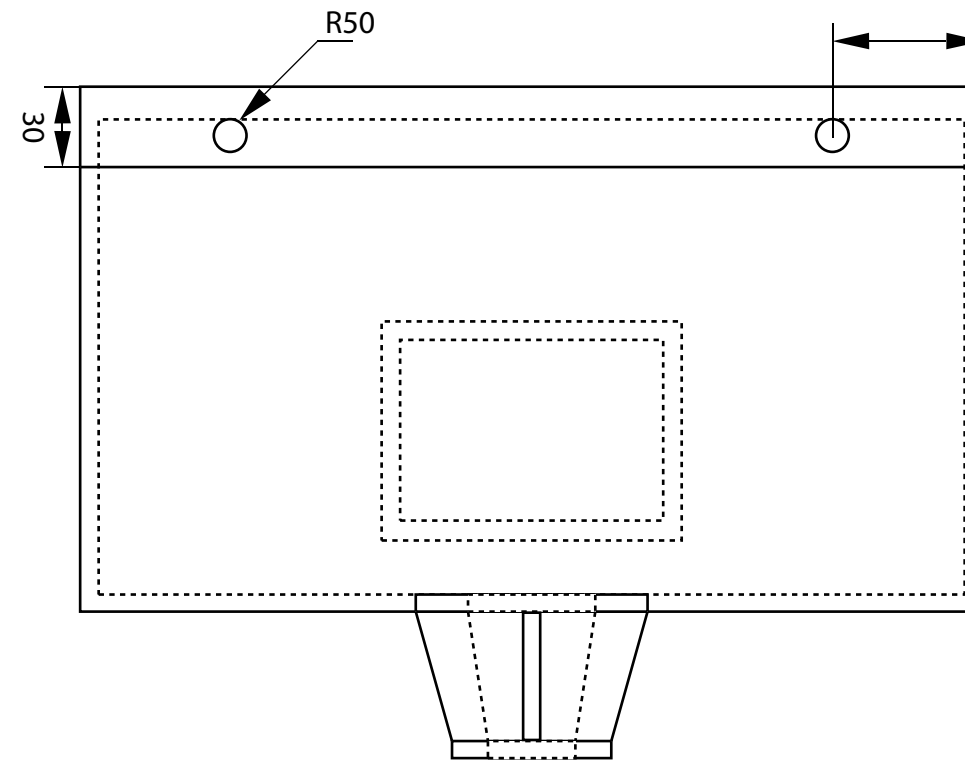
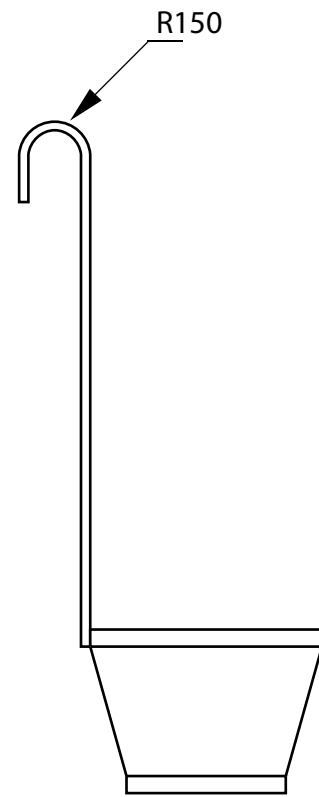
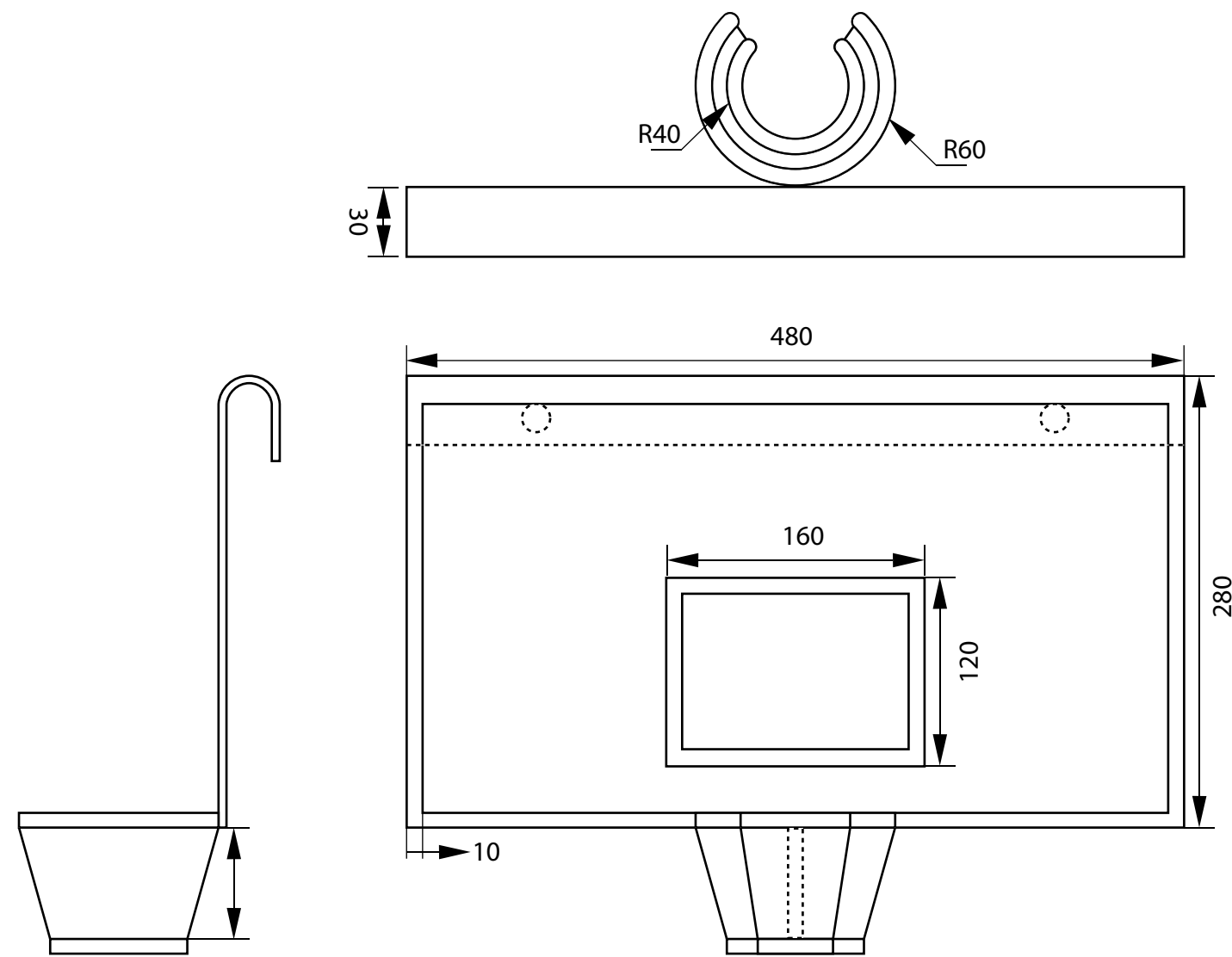
Vista Frontal



Vista Posterior



Vista Superior



UFCG/CCT/UADESIGN			
Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso 2014.2			
Orientador: Cleone Ferreira de Souza			
Assunto: Suporte para abacaxi destinado a ambientes gourmet			
Prancha:	01/01	Desenho:	Produto final
Autor: Túlio Henrique Rodrigues Lacerda			
Data:	10/03/2015	Escala:	1:1
Unidade:	mm	Diedro:	1°

CAPÍTULO 6

CONSIDERAÇÕES FINAIS

6.1 Referências

6.2 Apêndice

Considerações Finais

Durante o projeto houve a necessidade de aplicarmos várias ferramentas e metodologias que auxiliassem no seu desenvolvimento e que fora aprendidas durante a carreira acadêmica, mostrando assim a importância de cada disciplina do curso. Foi possível perceber também o quanto o profissional do design é interdisciplinar, pois tem sempre que manter relações com as mais distintas áreas assim como estudar sobre os mais variados assuntos relacionado ao tema de um determinado projeto.

Figura 40 – Produto na cozinha gourmet. ▼



O desenvolvimento deste projeto teve como objetivo não só preencher uma lacuna existente no mercado no que se diz respeito a não existência de suporte para abacaxi, mas principalmente disseminar a informação da correta forma de armazenamento do fruto.

O resultado final do projeto pode ser considerado satisfatório, pelo ineditismo, tanto do produto quanto no uso do conceito fun design.

Aconselha-se a construção e teste do produto, como também dos outros 5 conceitos selecionados, para junto ao mercado realizar uma validação da proposta

6.1 Referências

Textuais:

ALESSI. História. Disponível em:

<<http://www.alessi.com/en/company/about-us>>. Acesso em: 06 dez. 2014.

ARQUITETURA, Clique. Cozinha: Aspectos Construtivos. 2012. Disponível em:

<<http://www.cliquearquitetura.com.br/portal/dicas/view/cozinha-aspectos-construtivos/89>>. Acesso em: 04 dez. 2014.

ARQUITETURA, Clique. Cozinha: Organização & Planejamento. 2012. Disponível em:

<<http://www.cliquearquitetura.com.br/portal/dicas/view/cozinha-organizacao-e-planejamento/92>>. Acesso em: 04 dez. 2014.

ARQUITETURA, Clique. Decoração Divertida - Cozinha. 2014. Disponível em:

<<http://www.cliquearquitetura.com.br/portal/dicas/view/decoracao-divertida-cozinha/116>>. Acesso em: 05 dez. 2014.

CARA, Minha Casa Minha. Abacaxi na decoração. 2014. Disponível em:

<<http://www.minhacasaminhacara.com.br/abacaxi-na-decoracao/>>. Acesso em: 17 jan. 2015.

CERTO, Lugar. Decoração Interna: Objetos com formatos inusitados levam diversão por toda parte na casas. Disponível em:

<http://opopular.lugarcerto.com.br/app/401,60/2013/01/20/interna_decoracao,46883/objetos-com-formatos-inusitados-levam-diversao-por-toda-parte-na-casas.html>. Acesso em: 07 dez. 2014.

DESIGN, It. Abacaxi na decoração. 2011. Disponível em:

<<http://itdesignblog.com/2011/09/26/abacaxi-na-decoracao/>>. Acesso em: 18 fev. 2015.

DUARTE, Bianca. Decoração divertida. Disponível em:

<<http://momentum.com.br/como-construir/dicas-de->

decoracao/decoracao-divertida.fss>. Acesso em: 07 dez. 2014.

ELEOTERIO, Graziela. Minha Cozinha Gourmet: Modelos e Dicas. 2013. Disponível em: <<http://www.decorsalteado.com/2013/10/minha-cozinha-gourmet-modelos-e-dicas.html>>. Acesso em: 04 dez. 2014.

ESCOLA, Brasil; LOPES, Patrícia. Frutas: Abacaxi. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/frutas/abacaxi.htm>>. Acesso em: 30 nov. 2014.

FERNANDES, Diandra. Sabe O Que é Cozinha Gourmet? 2013. Disponível em: <<http://dudesmodernos.com/2013/01/13/sabe-o-que-e-cozinha-gourmet/>>. Acesso em: 06 dez. 2014.

FERNANDES, Juliana Rodrigues; CONSTRUÇÃO, Faz Fácil Reforma &. Dicas para montar sua cozinha gourmet. Disponível em: <<http://www.fazfacil.com.br/reforma-construcao/dicas-para-cozinha-gourmet/>>. Acesso em: 05 dez. 2014.

FINAS, Daguia Tortas. Prateleira: Tudo sobre essa delícia chamada abacaxi.. 2011. Disponível em: <<http://www.daguia.com.br/prateleira/tudo-sobre-essa-delicia-chamada-abacaxi/55/>>. Acesso em: 28 nov. 2014.

FRANCISCO, Portal São. Frutas: Abacaxi. Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/abacaxi/abacaxi.php>>. Acesso em: 02 dez. 2014.

GABRIELA. Como Usar Estampa de Abacaxi. 2014. Disponível em: <<http://www.justlia.com.br/2014/05/como-usar-estampa-de-abacaxi/>>. Acesso em: 17 jan. 2015.

IMAGINARIUM. História. Disponível em: <<http://www.imaginarium.com.br/historia/>>. Acesso em: 05 dez. 2014.

KNOPIK, Fernanda; ARQUIDICAS. Tipos de Cozinhas: Aprenda a planejar sua cozinha corretamente. 2013. Disponível em: <<http://www.arquidicas.com.br/tipos-de-cozinhas/>>. Acesso em: 04 dez.

2014.

LEE, Sarah. É temporada de abacaxi na passarela e nas lojas. 2013. Disponível em: <<http://ffw.com.br/noticias/moda/e-temporada-de-abacaxi-na-passerela-e-nas-lojas-veja-onde-comprar/>>. Acesso em: 18 jan. 2015.

LOLAHOME. TENDÊNCIA: Cozinha Gourmet. 2013. Disponível em: <<http://www.blog.lolahome.com.br/cozinha-gourmet/>>. Acesso em: 07 dez. 2014.

MASCULINA, Moda. Abacaxi na Moda. 2013. Disponível em: <<https://modamasculinablog.wordpress.com/2013/12/19/abacaxi-na-moda/>>. Acesso em: 19 jan. 2015.

MAZUREK, Vic. Deu abacaxi na decoração! 2014. Disponível em: <<http://www.vermaisdesign.com.br/deu-abacaxi-na-decoracao/decor/>>. Acesso em: 18 fev. 2015.

MENOTI; E-MORAR. Fun design: adornos irreverentes ganham espaço na decoração: Peças contemporâneas deixam os ambientes muito mais personalizados e espirituosos. 2014. Disponível em:

<<http://www.emorar.com.br/fun-design-adornos-irreverentes-ganham-espaco-na-decoracao/>>. Acesso em: 06 dez. 2014.

MORASSI, Odair José. Apostila Polímeros. 2013. Disponível em: <http://www.crq4.org.br/sms/files/file/apostila_polimeros_0910082013_site.pdf>. Acesso em: 02 fev. 2015.

NESTLÉ. Enciclopédia de Nutrição: Abacaxi. Disponível em: <<https://www.nestle.com.br/Site/cozinha/enciclopedia/ingredientes/abacaxi.aspx>>. Acesso em: 30 nov. 2014.

SIGNIFICADOS. Significado de Gourmet. Disponível em: <<http://www.significados.com.br/gourmet/>>. Acesso em: 06 dez. 2014.

SOUZA, Gs&md; - Gouvêa de. Imaginarium traça plano de dobrar número de

unidades. 2013. Disponível em:

<<http://www.gsmd.com.br/pt/noticias/mercado-consumo/imaginarium-traca-plano-de-dobrar-numero-de-unidades>>. Acesso em: 05 dez. 2014.

STAMOU, Shirley. Está na moda: abacaxi! 2013. Disponível em:

<<http://www.garotasm modernas.com/2013/06/esta-na-moda-abacaxi.html>>. Acesso em: 19 jan. 2015.

UFU, Universidade Federal de Uberlândia -; CERRADO, Núcleo de Estudos em Fruticultura no. VARIEDADES DE ABACAXI E SUAS CARACTERÍSTICAS. Disponível em: <<http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/repcultivar2.htm>>. Acesso em: 25 nov. 2014.

UZINGA. O que é Fun Design. 2012. Disponível em:

<<http://uzinga.com.br/blog/2012/09/o-que-e-fun-design/>>. Acesso em: 06 dez. 2014.

WIKIPÉDIA. Cozinha. Disponível em:

<<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cozinha>>. Acesso em: 03 dez. 2014.

WIKIPÉDIA. Gourmet. Disponível em: <WIKIPÉDIA.

[Http://pt.wikipedia.org/wiki/Gourmet](http://pt.wikipedia.org/wiki/Gourmet). Disponível em: . Acesso em: 04 dez. 2014.>. Acesso em: 04 dez. 2014.

87

Visuais:

Figura 1 - Disponível em:

<<http://www.paramazonia.com.br/portal/noticias/14-abacaxi.jpg>>

Figura 2 - Disponível em: <<http://www.monrealepersianas.com.br/wp-content/uploads/2012/06/Lupatini-47.jpg>>

Figura 3 - Arcevo do autor.

Figura 4 - Disponível em: <<http://xterrabrasil.com.br/tour/2014/wp->

content/uploads/sites/3/2014/12/abacaxi.jpg>

Figura 5 - Disponível em:

<<http://www.ceasacampinas.com.br/intranet/images/novo/abacaxi.jpg>>

Figura 6 - Arcevo do autor.

Figura 7 - Disponível em:

<<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/abacaxi/imagens/abacaxi-22g.jpg>>

Figura 8 - Disponível em: <<http://www.ecoera.com.br/wp-content/uploads/2014/01/Screen-shot-2014-01-14-at-1.59.52-PM.png>>

Figura 9 - Disponível em:

<<http://www.studiohomeplanejados.com.br/blog/wp-content/uploads/2013/01/6.jpg>>

Figura 10 - Disponível em: <http://www.andreachicharo.com.br/web/wp-content/uploads/2012/04/cozinha_01.jpg>

Figura 11 - Disponível em: <<http://thonilitsz.arq.br/wp-content/uploads/2012/09/CAPA-SITE-CasaCor-Cozinha.jpg>>

Figura 12 - Disponível em: <<http://www.decoracao-cozinhas.com/Imagens/luz-para-a-cozinha.jpg>>

Figura 13 - Disponível em: <http://1.bp.blogspot.com/-N9aqNQ-a1FA/UFoD2J-890I/AAAAAAAAA2U/wWFdM1ciq-Y/s640/IMG_0413.JPG>

Figura 14 - Disponível em:

<<https://m1.behance.net/rendition/modules/69202645/disp/4ec39aac60aeb21fdca80dd3ebfa1c29.jpg>>

Figura 15 - Disponível em: <<http://0.design-milk.com/images/2009/09/alessi.jpg>>

Figura 16 - Arcevo do autor.

Figura 17 - Arcevo do autor.

Figura 18 - Arcevo do autor.
Figura 19 - Arcevo do autor.
Figura 20 - Arcevo do autor.
Figura 21 - Arcevo do autor.
Figura 22 - Arcevo do autor.
Figura 23 - Arcevo do autor.
Figura 24 - Arcevo do autor.
Figura 25 - Arcevo do autor.
Figura 26 - Arcevo do autor.
Figura 27 - Arcevo do autor.
Figura 28 - Arcevo do autor.
Figura 29 - Arcevo do autor.
Figura 30 - Arcevo do autor.
Figura 31 - Arcevo do autor.
Figura 32 - Arcevo do autor.
Figura 33 - Arcevo do autor.
Figura 34 - Arcevo do autor.
Figura 35 - Arcevo do autor.
Figura 36 - Arcevo do autor.
Figura 37 - Arcevo do autor.
Figura 38 - Arcevo do autor.
Figura 39 - Arcevo do autor.
Figura 40 - Arcevo do autor.
Figura 41 - Arcevo do autor.

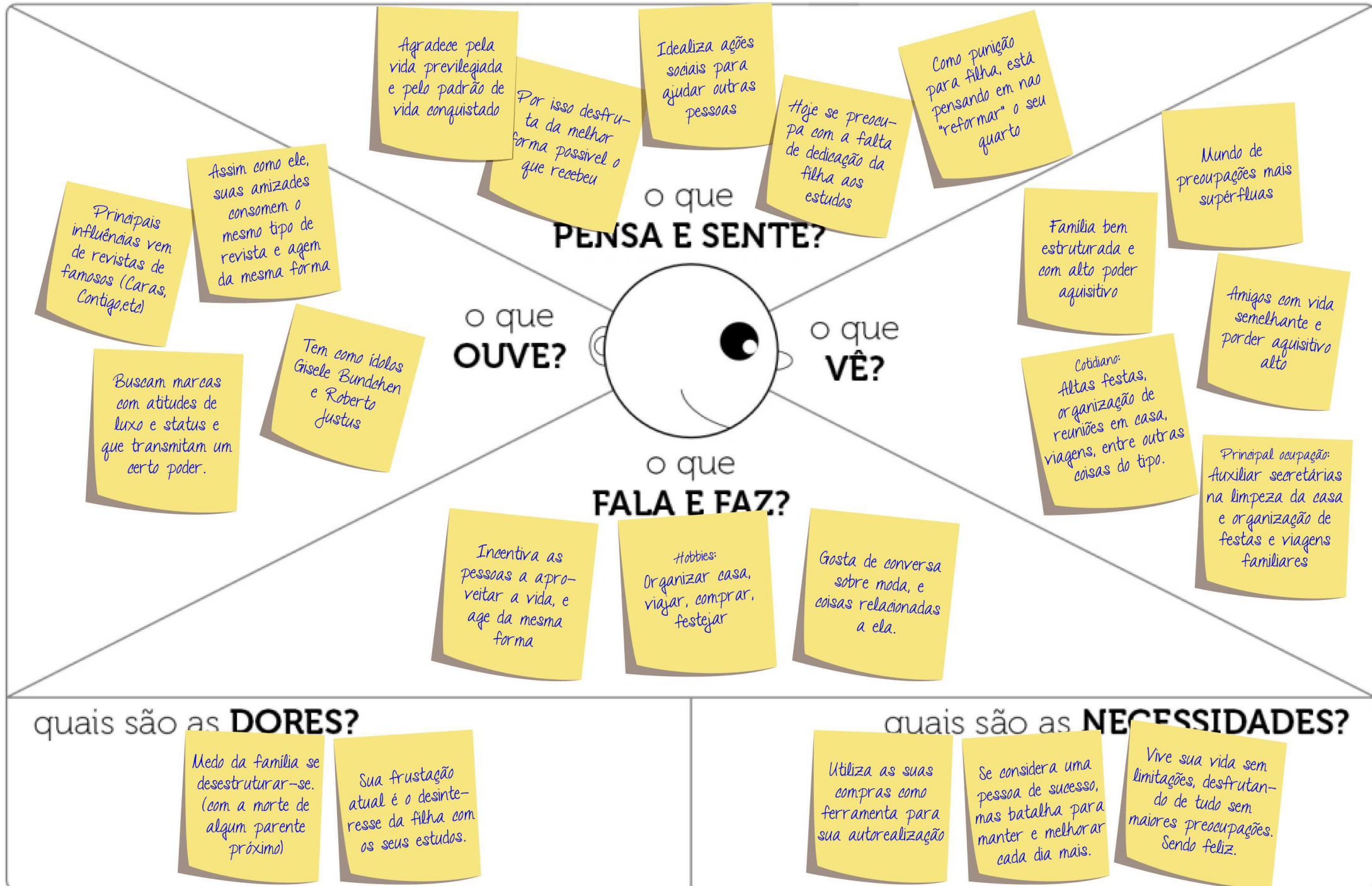
6.2 Apêndices

Mapa de Empatia:

Nas imagens seguintes estão a esquematização proposta pela metodologia de Mapa de Empatia. Esse mapa de empatia foi aplicado com dois perfis Secundários, ou seja, Projetistas ambos do sexo feminino, por terem maior contato com os possíveis usuários primários. As projetistas consolidadas em seus ramos profissionais, com alto poder aquisitivo e de influencia na sociedade. Sendo um perfil mais específico, cliente de classe alta residente em Campina Grande-PB com projeto de moveis planejados, e a outra mais abrangente, perfil de clientes espalhados pelos estados da Paraíba, Rio Grande do Sul e São Paulo que possuem nível de vida muito elevada e utilizam de ambientes gourmet

Nome: **CLIENTE JOVANA**

Idade: _____



quais são as **DORES?**

Medo da família se desestruturar-se. (com a morte de algum parente próximo)

Sua frustração atual é o desinteresse da filha com os seus estudos.

quais são as **NECESSIDADES?**

Utiliza as suas compras como ferramenta para sua autorealização

Se considera uma pessoa de sucesso, mas batalha para manter e melhorar cada dia mais.

Vive sua vida sem limitações, desfrutando de tudo sem maiores preocupações. Sendo feliz.

Nome: **CLIENTE MÔNICA**

Idade: _____

PENSA E SENTE?

o que
OUVE?

o que
VÊ?

o que **FALA E FAZ?**

Preocupações com a casa:
Exige que tenha
funcionalidade,
conforto e materiais
de qualidade

Preocupações com o projeto:
Falta de relaciona-
mento com o projetis-
ta (fazer o que ele
não gosta/quer)

Valorizar a
importância da
família e
mantê-la unida

Convive com pesso-
as de classe alta
(A e B) bem
relacionadas e
empáticas

Suas amigas
usam da
mesma arte de
convivência

Mostrar o que
tem (apego
material)

Pessoas que
gostam de se
relacionar

Procuram
ambientes de
convivência para
relaxar e
interagir

Amigos com vida
semelhante e
poder aquisitivo
alto

Família é
base de tudo
na vida.

Hobbies:
Organizar
jantares, receber
amigos, festejar

Fazer a proximidade de família e amigos por conta do cotidiano deles.

quais são as **DORES?**

Medo da família se desestruturar-se.

Distância dos seus filhas/família.

Gostaria de aumentar a interatividade com os familiares

Expectativa de ter uma casa com conforto para relaxar

Quarto 'acessível' para alguma efemeridade

quais são as **NECESSIDADES?**

Mostrar aos demais suas aquisições

(dependendo do per-AR)
Nem sempre precisa comprar pra ser sentir satisfeito

Que manter a sintonia e união com sua família.

Maior proximidade com seus filhas

