Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Mariana da Silva Ferreira

Comer, Gravar, Editar: os segredos audiovisuais de um programa de culinária

outubro de 2024

Comer, Gravar, Editar: os segredos audiovisuais de um programa de culinária
Mariana da Silva Ferreira
UMinho | 2024

Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Mariana da Silva Ferreira

Comer, Gravar, Editar: os segredos audiovisuais de um programa de culinária

Relatório de Estágio
Mestrado em Ciências da Comunicação:
Audiovisual e Multimédia

Trabalho efetuado sob a orientação do
Professor Daniel Brandão

outubro 2024

DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.
Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.
Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.

Licença concedida aos utilizadores deste trabalho



Atribuição Não Comercial Sem Derivações
CC BY-NC-ND
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, quero expressar a minha mais profunda gratidão aos meus pais, cuja dedicação e amor incondicional me permitiram seguir os meus sonhos e dedicar-me aos estudos. Sem a confiança deles em mim, nada disto seria possível.
À minha irmã, que sempre esteve ao meu lado, a oferecer-me apoio e a ser um exemplo de disciplina e motivação, o meu muito obrigado por me inspirares a cada passo do caminho.

Agradeço aos meus amigos, por transformarem esta caminhada numa experiência tão rica e feliz.
Ao meu bloco, que esteve presente em todas as etapas da vida universitária.
Margarida, Catarina e Peixoto pelas gargalhadas.
E um agradecimento especial ao Ricardo, à Ana e à Rita, cujas conversas e companhia iluminaram os momentos de desafio.

Agradeço à minha orientadora de estágio, Carolina Pereira, pela orientação constante e por me ajudar a desenvolver profissional e pessoalmente. Também quero agradecer ao produtor Pedro Bravo, que acreditou em mim e me proporcionou uma experiência enriquecedora que levarei para toda a vida.

Por fim, agradeço ao professor Daniel Brandão, cuja paciência e auxílio na elaboração deste relatório foram fundamentais para o meu crescimento académico.

DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultado em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração.

Os profissionais entrevistados deram consentimento para serem identificados.

Mais declaro que conheço e que respeito o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

Título

Comer, Gravar, Editar: os segredos audiovisuais de um programa de culinária

Resumo

O presente Relatório de Estágio nasce da experiência curricular na produtora Kinéma, em Lisboa, Portugal, no período de seis meses, entre 18 de setembro de 2023 e 18 de abril de 2024. Este documento visa proceder a uma reflexão sobre os conhecimentos e aprendizagens adquiridos no decorrer da experiência, e a sua relação com o plano teórico e académico estudado pela aluna no Mestrado em Ciências da Comunicação, na área profissionalizante de Audiovisual e Multimédia, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho.

Nesta experiência, a aluna procurou absorver o máximo de conhecimento e desenvolver competências profissionais únicas desta indústria cultural, sob a orientação de Carolina Pereira, produtora da Kinéma. Esta empresa do ramo audiovisual é especializada na produção de programas de culinária, onde foram desenvolvidas muitas das tarefas no âmbito do estágio, tendo posteriormente emergido a questão de investigação do presente trabalho: "Quais são os processos intrínsecos à produção audiovisual de um programa de culinária?". De forma a investigar este tema, foram realizadas entrevistas a cinco profissionais da área que possuem experiência direta e conhecimento especializado na produção de programas de culinária.

Os objetivos desta análise focam-se em compreender as implicações técnicas e práticas da produção audiovisual de programas de culinária; entender as disciplinas de uma produção audiovisual; analisar o papel e a importância de cada equipa na criação de um programa de culinária; enquadrar a importância dos elementos fundamentais do audiovisual para o sucesso de um vídeo de culinária; e contribuir para a compreensão do fenómeno de um vídeo de culinária.

Com esta análise, de modo geral, conclui-se que apesar de alguns desafios serem encontrados no processo de uma produção audiovisual de culinária em Portugal e de algumas especificidades, é possível ter sucesso nesta área e desenvolver produções de qualidade.

Palavras-chave: audiovisual; culinária; programas de culinária; culinária na televisão; produção.

Title

Eat, Record, Edit: the audiovisual secrets of a cooking show

Abstract

This Internship Report stems from the curricular experience at the production company Kinéma, in Lisbon, Portugal, over a six-month period, from September 18, 2023, to April 18, 2024. This document aims to reflect on the knowledge and lessons acquired during the experience, and their connection to the theoretical and academic framework studied by the student in the master's program in Communication Sciences, specializing in Audiovisual and Multimedia, at the Institute of Social Sciences, University of Minho.

Throughout this experience, the student sought to absorb as much knowledge as possible and develop unique professional skills within this cultural industry, under the guidance of Carolina Pereira, producer at Kinéma. This audiovisual production company is specialized in creating cooking shows, where many of the internship tasks were carried out, eventually leading to the research question of this project: "What are the intrinsic processes involved in the audiovisual production of a cooking show?" To explore this topic, interviews were conducted with five professionals in the field who have direct experience and specialized knowledge in the production of culinary shows.

The objectives of this analysis focus on understanding the technical and practical implications of audiovisual production for cooking shows; understanding the various disciplines involved in audiovisual production; analyzing the role and importance of each team in creating a cooking show; contextualizing the significance of fundamental audiovisual elements in the success of a cooking video; and contributing to the understanding of the phenomenon of cooking videos.

In general, the analysis concludes that, despite some challenges and specificities encountered in the process of producing culinary audiovisual content in Portugal, it is possible to succeed in this area and develop high-quality productions.

Keywords: audiovisual; cooking; cooking shows; cooking on television; production.

Índice

Introdução 12

1. O estágio 14

1.1. A produtora Kinéma 14

1.2. História e Surgimento 15

1.3. Área de atuação 16

1.4. Posicionamento 17

1.5. Missão e Valores 17

1.6. A experiência de estágio 18

1.6.1. A escolha de estágio na produtora Kinéma 18

1.6.2. Acolhimento e Integração 18

1.6.3. Atividades desenvolvidas 20

1.7. Reflexão Crítica 46

2. Metodologia 48

2.1. Objetivos 48

2.2. Recolha de dados 49

2.3. Seleção de entrevistados 50

2.4. Realização de entrevistas 51

3. A história dos programas de culinária e a sua presença na cultura contemporânea 52

4. Os segredos audiovisuais de um programa de culinária 56

4.1. A gramática exclusiva e a linguagem audiovisual dos programas de culinária 56

4.1.1. Elementos Visuais: dos planos à direção de arte 57

4.1.2. Elementos Sonoros 64

4.1.3. Elementos Narrativos 66

4.2. A equipa por trás das câmaras 68

4.2.1. O papel do produtor executivo 69

4.2.2. O realizador 70

4.2.3. O chef 72

4.2.4. O *chef* assistente 73

4.2.5. A equipa de produção 74

4.2.6. A equipa técnica 76
4.2.7. A equipa de beleza 78
4.2.8. O trabalho em equipa 78
4.3. As fases da produção 80
4.3.1. Pré-produção 80
4.3.2. Produção 82
4.3.3. Pós-produção 84
4.4. Os desafios da produção de programas televisivos de culinária 87
Síntese 89
Conclusão 92
Referências Bibliográficas 95
Apêndices 97

Índice de Figuras

Figura 1: Receita 01 do episódio 04 temporada 03. 21
Figura 2: *OFF* do episódio 01 temporada 03. 22
Figura 3: Lista de ingredientes necessários. 23
Figura 4: Capa do Receituário. 24
Figura 5: Organização da Caixa 01 do patrocínio Costa Verde. 25
Figura 6: Espaço Cénico do Programa *Comtradição*. 26
Figura 7: Equipa técnica no pré-light. 27
Figura 8: Equipa de produção do programa Comtradição. 28
Figura 9: Página de Inventário de Arte da Kinéma. 30
Figura 10: Exemplo de receita do programa Comtradição. 31
Figura 11: Exemplo de Sinopse do programa Comtradição. 32
Figura 12: Mapa de checklist de etapas da pós-produção. 32
Figura 13: Moodboard para o anúncio publicitário *Espelho Meu* 34
Figura 14: Organização de informações do Cast para a equipa de Styling. 35
Figura 15: Capa da Folha de Serviço do Primeiro dia de Gravações. 35
Figura 16: Preparação dos produtos para o anúncio publicitário. 36
Figura 17: Listagem de Restaurantes em Macau. 38
Figura 18: Página da folha geral do programa. 39
Figura 19: Exemplo de guião do programa *À La Barrios*. 41
Figura 20: Equipa de imagem em testes de luz. 42
Figura 21: Ilustração de *Close-up* diagonal. 59
Figura 22: Ilustração de *Close-up* Lateral. 60
Figura 23: Ilustração de *Close-up* Superior. 60
Figura 24: Ilustração Plano Médio Diagonal. 61
Figura 25: Esquema de trabalho da produtora Kinéma. 69

Lista de Apêndices

Apêndice I – Guião de questões realizadas aos entrevistados

Apêndice II – Termo de consentimento informado

Somos do tamanho dos nossos sonhos.

Fernando Pessoa

Introdução

Este relatório de estágio resulta da experiência curricular na produtora Kinéma, que se desenrolou ao longo de seis meses, entre 18 de setembro de 2023 e 18 de abril de 2024. O propósito deste documento é refletir sobre as aprendizagens e conhecimentos que a aluna adquiriu durante este percurso, explorando de que forma os elementos se conectam com a formação teórica e académica desenvolvida no Mestrado em Ciências da Comunicação, na especialização de Audiovisual e Multimédia, no Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho.

Durante o estágio, a aluna teve o privilégio de trabalhar diretamente numa produtora audiovisual localizada em Lisboa. Este ambiente dinâmico proporcionou a oportunidade de mergulhar no mundo da produção audiovisual, onde procurou absorver o máximo de conhecimento possível e desenvolver competências profissionais específicas desta indústria cultural.

Sob a orientação da produtora Carolina Pereira, a aluna encontrou um espaço criativo e desafiador, onde a teoria se incorporou com a prática. A Kinéma é reconhecida pela sua especialização na produção de programas televisivos de culinária, área onde se focaram as principais atividades desenvolvidas no estágio, o que levou a formular uma questão central para esta investigação: "Quais são os processos intrínsecos à produção audiovisual de um programa de culinária?".

Para explorar esta questão, foram realizadas entrevistas a cinco profissionais experientes na área, cujas perspetivas e conhecimentos enriqueceram a compreensão sobre a produção de programas de culinária. Esta interação permitiu uma análise mais aprofundada dos desafios e dinâmicas que caracterizam este segmento da produção audiovisual, como também ofereceu valiosos conhecimentos sobre as melhores práticas do setor. A opção por entrevistas semiestruturadas permitiu uma absorção mais dinâmica de informações e uma conversa ativa com os participantes.

Para além das entrevistas, esta análise contou com a recolha de dados da observação participativa da aluna, nas produções dos programas de culinária em que esteve envolvida durante a sua experiência de estágio, aliada a notas de campo da mesma e fornecidas pela produtora Carolina Pereira quando fez o seu estágio.

Os objetivos desta análise abrangem aspetos relevantes para a produção audiovisual de programas de culinária. Em primeiro lugar, visa compreender as implicações técnicas e práticas da

produção audiovisual de programas de culinária. Mais especificamente, procurou-se entender as disciplinas de uma produção audiovisual, analisar o papel e a importância de cada equipa na criação de um programa de culinária, enquadrar a importância dos elementos fundamentais do audiovisual para o sucesso de um vídeo de culinária e, por fim, contribuir para a compreensão do fenómeno de um vídeo de culinária. A aluna procura que esta reflexão funcione como uma espécie de manual de produção de programas de culinária.

No primeiro capítulo deste documento será abordada e exposta a experiência de estágio da aluna na produtora audiovisual Kinéma, com uma descrição da sua participação nos diferentes programas e projetos desenvolvidos pela mesma, por ordem cronológica de gravações.

O segundo capítulo, explica a metodologia da análise realizada, assim como as técnicas de recolha de dados para responder à questão de investigação.

No terceiro capítulo é apresentado um enquadramento histórico sobre o surgimento da televisão e dos programas de culinária, bem como sobre a forma como estes são vistos na cultura contemporânea.

Nos restantes capítulos segue-se uma análise das informações extraídas das entrevistas e dos outros métodos de pesquisa adotados. O capítulo quarto corresponde à análise da gramática exclusiva e a linguagem audiovisual dos programas televisivos de culinária, bem como os elementos visuais, os elementos sonoros e os elementos narrativos. O quinto capítulo procura explicar a composição da equipa por trás das camaras, como a equipa de produção, a equipa técnica e a equipa de beleza, e respetivos papéis. O sexto capítulo corresponde à descrição das diferentes fases de produção, nomeadamente a pré-produção, as gravações e a pós-produção especificamente destes programas. No sétimo e último capítulo são explorados os desafios destas produções.

1. O estágio

No segundo ano do Mestrado em Ciências da Comunicação do Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, cada aluno tem a oportunidade de realizar um estágio curricular de duração de três a seis meses. No caso da aluna, ao longo de seis meses, teve o privilégio de realizar um estágio curricular na produtora Kinéma, na área profissionalizante de Audiovisual e Multimédia. Este estágio foi inicialmente focado na especialização de assistente de realização. Contudo, ao longo do período de estágio, surgiram diversas oportunidades para explorar outras áreas da produção audiovisual, tais como as de assistente de produção e de diretora de arte.

De forma a melhor relatar a experiência de estágio, é dedicada a primeira secção deste capítulo à apresentação da Kinéma. Será explorado o contexto histórico da produtora, área de atuação e principais missões e valores que orientam as suas atividades. Este panorama ajudará a compreender melhor o ambiente da empresa.

Na segunda secção, será detalhada a experiência de estágio e as funções que foram atribuídas à aluna. Este relato incluirá as tarefas desempenhadas na especialização de assistente de realização e as oportunidades que permitiram explorar outras áreas da produção audiovisual.

Por fim, a última secção será dedicada a uma reflexão crítica sobre o estágio. Serão discutidos os conhecimentos adquiridos, as habilidades desenvolvidas e os impactos desta experiência na trajetória profissional pessoal da aluna. Esta reflexão vai permitir avaliar, de forma abrangente, a relevância do estágio para a formação e as futuras perspetivas profissionais na área de audiovisual e multimédia.

1.1. A produtora Kinéma

A produtora Kinéma, oficialmente registada como KNMA Media Unipessoal LDA, foi formalmente constituída como empresa no dia 30 de maio de 2010. Este marco assinalou a concretização de um projeto que teve início vários anos antes pelo jovem empreendedor Pedro Bravo, que, desde cedo, mostrou um interesse fervoroso pelo mundo do cinema e da produção audiovisual. Atualmente, encontra-se registada como empresa de "produção de filmes, de vídeos e de programas de televisão" pela SICAE (Sistema informação da Classificação Portuguesa de Atividades Económicas).

1.2. História e Surgimento

A história da Kinéma começa a surgir quando Pedro Bravo, ainda na adolescência, descobriu a sua afeição pelo vídeo, onde já demonstrava talento para a criação audiovisual.

Ao atingir a maioridade, decidiu formalizar a sua vocação na Escola Superior de Teatro e Cinema do Instituto Politécnico de Lisboa, no ramo de produção e imagem. Após reconhecer a importância de se estabelecer no mercado, procedeu ao registo legal da sua produtora, e assim nasceu, oficialmente, a Kinéma. A escolha do nome não foi aleatória, inspirou-se na palavra grega "κίνημα" (kinema), que significa movimento, que espelha a essência dinâmica e evolutiva do cinema.

A oficialização foi um momento significativo, que transformou um sonho de adolescência numa realidade empresarial. Este registo permitiu que Pedro Bravo começasse a operar de maneira estruturada, o que possibilitou a realização de projetos mais ambiciosos e a criação de uma rede de contactos profissionais no setor audiovisual. Assim se abriram portas para colaborações com artistas, marcas e canais de televisão, solidificando a posição da Kinéma no mercado português.

Durante os anos iniciais, a produtora concentrou-se principalmente na produção de videoclipes. Estes videoclipes eram vistos como produções mais lucrativas em comparação com curtas-metragens e outros projetos maiores, uma vez que exigiam menos tempo e recursos técnicos.

O verdadeiro impulso para o crescimento da Kinéma veio com a expansão para novos tipos de produção e parcerias estratégicas. A empresa começou a diversificar os seus projetos, incluindo conteúdos de moda e colaborações com agências de comunicação para produções de maior escala. A produção de conteúdo de moda e a participação em eventos, como a exibição no Cinema São Jorge, foram marcos importantes que aumentaram a visibilidade e reputação da produtora.

Atualmente, a Kinéma insere-se no mercado dos programas de culinária, esta parte da história começa quando a produtora já colaborava com a, na altura, Fox Portugal, no desenvolvimento de conteúdos de marca, em conjunto com o departamento comercial. Na altura, a Fox ainda não tinha sido alterada para Disney e a equipa da produtora foi desafiada a produzir algo novo com o departamento editorial da Fox, responsável pelos programas de produção local. Este departamento cumpria uma obrigação imposta às sucursais internacionais da Fox, que exigia a criação de conteúdos nacionais, mesmo que fossem para ser difundidos num canal cuja programação era maioritariamente internacional.

Foi neste contexto que surgiu a oportunidade de criar um programa de culinária. A Fox queria produzir uma nova temporada com um *chef* português de renome, Henrique Sá Pessoa, que tinha acabado de fazer a transição da RTP2 para um canal especializado em culinária. Além disso, ele era um dos poucos *chefs* com Estrela Michelin e um programa de culinária. Contudo, o objetivo era fugir ao formato tradicional dos programas de culinária que já existiam em Portugal, como a popular tia Cátia.

A produtora, já reconhecida pela qualidade dos seus conteúdos comerciais, foi encarregue de criar algo diferente e mais contemporâneo. Foi assim que nasceu o *Comtradição*, um programa com uma abordagem fresca que se destacava dos formatos tradicionais. O timing foi peculiar: a primeira temporada do programa estreou no final de fevereiro de 2020, apenas duas semanas antes do primeiro confinamento causado pela pandemia Covid-19. Com todos em casa, as audiências do programa dispararam. Durante o confinamento, as pessoas redescobriram a cozinha e começaram a cozinhar em massa, o que impulsionou ainda mais o sucesso do programa.

Com a primeira temporada a ser um êxito inesperado, seguiram-se rapidamente a segunda temporada e outros programas culinários. E assim começou o percurso da produtora no universo dos programas de culinária, promovido por um momento de sorte e pelas circunstâncias inesperadas da pandemia.

1.3. Área de atuação

A produtora Kinéma continua a afirmar-se como uma produtora audiovisual dinâmica e inovadora no mercado português. A empresa tem evoluído ao longo dos anos, adaptando-se às mudanças do setor e expandindo o seu portefólio de serviços.

A área de atuação da Kinéma é a prestação de serviços, que se baseia na produção de vídeos e programas de televisão, com uma perspetiva marcante que combina criatividade artística com técnicas cinematográficas avançadas. A atividade da Kinéma assume-se em três áreas principais de produção de trabalhos:

- Projetos televisivos, programas de culinária para o canal de televisão 24Kitchen, que pertence à Star;

- Produção cinematográfica e documentária, mantém o seu estatuto artístico e diversifica o seu portfólio, colabora com emissoras como a RTP;
- Produção contínua de pequenos projetos de Branded Content para marcas nacionais e internacionais, como o Continente.

1.4. Posicionamento

Nos dias de hoje, a produtora é percebida pelo mercado como uma pequena-média empresa. A Kinéma encontra-se numa posição intermédia entre os tipos distintos de produtoras: as grandes produtoras nacionais focadas em conteúdos televisivos como telenovelas e as produtoras mais pequenas e modestas que se dedicam a projetos menores ao longo do ano como vídeos promocionais. A Kinéma pertence às produtoras de média dimensão que ocupam um espaço equidistante entre estas duas categorias.

1.5. Missão e Valores

A missão da Kinéma é dedicar-se à criação de experiências audiovisuais únicas e impactantes. Através da combinação de criatividade artística e rigor técnico, ambiciona satisfazer as expectativas dos clientes. A Kinéma segue um conjunto de princípios que integram os valores que promove e ajudam na sua diferenciação relativamente ao panorama audiovisual nacional. São destacados valores como qualidade, criatividade, adaptação, integridade e excelência.

Além disso, a Kinéma também se preocupa com a sustentabilidade ambiental, integrando uma "green production"[1] nas suas operações. Assume medidas como a utilização de materiais técnicos que reduzem os gastos de energias (projetores LED), a aplicação de artigos reutilizáveis e contentores de reciclagem nas suas produções, bem como a promoção de teletrabalho, quando possível. A empresa procura minimizar o impacto ambiental das produções e promover a consciencialização sobre questões ambientais entre os colaboradores, parceiros e clientes.

1 *Green production* é o termo utilizado para designar produções audiovisuais que adotam práticas sustentáveis para minimizar o impacto ambiental, como redução de resíduos e emissões de carbono, bem como uso de materiais ecologicamente corretos.

1.6. A experiência de estágio

1.6.1. A escolha de estágio na produtora Kinéma

O interesse em realizar um estágio numa produtora audiovisual independente emergiu de um sonho que se manifestou em 2016. Nessa época, a aluna criou um canal no YouTube onde publicava conteúdos de entretenimento e curtas-metragens realizadas e produzidas pela mesma. Foi a partir desse momento que surgiu a paixão pelo meio audiovisual, por representar uma realidade em que era possível combinar vídeo, entretenimento e arte, de forma integrada.

O gosto da aluna pela área crescia exponencialmente a cada aula que frequentava, que permitiam explorar um mundo em constante descoberta. Quando surgiu a oportunidade de realizar um estágio, não existiram dúvidas de que era ansiado adquirir experiência numa produtora audiovisual independente. A aluna procurou um ambiente que proporcionasse a liberdade e a oportunidade de compreender e acompanhar todo o processo inerente à criação de um programa de entretenimento televisivo.

Assim, quando apareceu a oportunidade de desenvolver o estágio na produtora Kinéma, não existiram hesitações em aproveitar. Surgiu uma grande motivação para adquirir o máximo de informação possível, com o objetivo de enriquecer a sua formação e consolidar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Este estágio representou uma oportunidade para mergulhar no processo de produção audiovisual, e contribuiu para o desenvolvimento profissional e académico da aluna.

1.6.2. Acolhimento e Integração

A trajetória profissional teve o marco inicial no dia 16 de Agosto, quando a aluna reuniu com a sua futura orientadora da empresa, a produtora Carolina Pereira, ex-aluna do Mestrado em Ciências da Comunicação, no âmbito do qual também estagiou na Kinéma (Pereira, 2023). Este encontro foi crucial, pois funcionou não apenas como uma entrevista de apresentações formais, mas também como uma introdução ao ambiente e à dinâmica da empresa que viria a integrar.

Durante a reunião, foi introduzida a realidade da Kinéma, com explicações sobre o funcionamento diário, os processos internos e a cultura organizacional. A produtora Carolina Pereira forneceu um contexto abrangente sobre as diversas atividades e responsabilidades que seriam

assumidas pela aluna durante o estágio. Além disso, foram discutidos os horários de trabalho e as expectativas em termos de prazos e produtividade, o que permitiu entender o compromisso e a dedicação necessários para cumprir as funções de forma eficaz.

O estágio começou oficialmente a 18 de setembro de 2023. No decorrer dos seis meses seguintes existiu a oportunidade de participação na produção de seis projetos audiovisuais. A aluna integrou a equipa como estagiária com especialização em realização, no entanto, no decorrer desta experiência, foram proporcionadas oportunidades para explorar outras vertentes do mundo audiovisual e, desta forma, compreender melhor a sua vocação nesta vasta área.

Na Kinéma, os horários de trabalho eram flexíveis conforme a fase da produção. Durante a pré ou pós-produção, os colaboradores geralmente trabalhavam das 10 horas da manhã até às seis horas da tarde, com uma pausa de uma hora para almoço. Este trabalho podia ser realizado no escritório situado em Lisboa, ou em regime de teletrabalho que, no caso da aluna, acontecia com a supervisão de Carolina Pereira, orientadora de estágio, ou de Pedro Bravo, o realizador e produtor da Kinéma, utilizando plataformas como o e-mail e o WhatsApp.

Já durante as filmagens, os horários eram ajustados conforme necessário para apoiar as exigências específicas da produção. Em projetos mais extensos, os horários podiam estender-se das oito horas da manhã até às sete horas da tarde, também com uma pausa de uma hora para almoço, e uma folga semanal adicional, geralmente às quartas-feiras, para além dos fins de semana. Estas pausas regulares permitiam à equipa rejuvenescer e manter uma abordagem produtiva no ambiente de trabalho. Numa primeira interação, esta preocupação com o bem-estar dos colaboradores foi algo que criou um impacto positivo na perceção da produtora.

No dia 27 de setembro de 2023, às nove horas da manhã, a aluna foi acolhida com entusiasmo pela orientadora Carolina Pereira, que de imediato a conduziu numa visita aos diferentes espaços da produtora. Inicialmente, foi explorado o armazém, localizado em Odivelas, onde estavam organizados todos os adereços de decoração e produção, com divisões dedicadas a elementos cenográficos e decorativos. E, de seguida, teve o privilégio de conhecer o que tanto ansiava: o estúdio de gravações, ainda vazio, mas que imediatamente despertou toda a sua atenção. Ao longo desse dia, a aluna foi apresentada a outros membros da equipa, com quem iria colaborar nos meses seguintes. Uma nova realidade foi introduzida, diferente daquela que era conhecida antes de começar o estágio.

1.6.3. Atividades desenvolvidas

O estágio na produtora Kinéma teve a duração de 6 meses, iniciado a 18 de setembro de 2023 e encerrado a 18 de abril de 2024, com uma pausa durante o mês de janeiro, uma vez que as gravações realizadas pela empresa nesse período foram em Macau.

Durante este período, a aluna participou ativamente em seis projetos: os programas televisivos *Comtradição*, *À La Barrios* e *Chef de Serviço* para o canal 24Kitchen, os anúncios publicitários *Espelho Meu* e *A Preço Pelo Prato* para a marca Continente, exibidos no canal Star. E um programa cultural para a RTP2 chamado *Danças na Cidade*.

Neste documento irá ser descrita a experiência da aluna nos projetos mencionados. De notar que, uma vez que várias fases de cada projeto ocorreram simultaneamente, a apresentação dos diferentes relatos do estágio irá seguir a ordem cronológica de gravações.

Chef de Serviço

A entrada na produtora Kinéma coincidiu com o final do período de pós-produção de um novo programa do 24Kitchen: o *Chef de Serviço*. Este programa contou com um formato inovador e com a presença de três *chefs* que utilizam a mesma cozinha para apresentar as suas receitas. Tinha como protagonistas Carlos Afonso, Margarita Pugovka e Miguel Mesquita. Cada *chef* cozinhava as suas receitas e, num registo de entrevista, falava sobre o seu percurso e visão sobre a culinária. O programa foi composto por 31 episódios e 3 temporadas, sendo que cada temporada correspondeu a um *chef*.

O projeto estreou no primeiro dia de estágio na produtora, dia 18 de Setembro de 2023.

A primeira tarefa atribuída à aluna dizia respeito à pós-produção deste programa *Chef de Serviço*, ou seja, a última fase do projeto. Por norma realiza-se nos escritórios da Kinéma, no entanto, foi desenvolvida em formato online através de casa, com a orientação de Carolina Pereira.

Como a entrada na empresa foi tardia, tendo em conta este projeto, as tarefas desenvolvidas foram de revisão, no entanto, mostraram-se essenciais para entender o rigor que faz parte do dia a dia de trabalho na produtora Kinéma.

Para além dos programas de receitas que são exibidos no canal do 24Kitchen, a cada estreia de episódio, é publicado também um documento no website do 24Kitchen com os passos detalhados de cada receita apresentada pelos respetivos *chefs*. Neste contexto, a aluna ficou encarregue pela correção e revisão destes documentos de transcrição das receitas. Estas transcrições são uma parte

fundamental para as audiências, pois permitem ao espectador aceder ao conteúdo das receitas de forma fácil e rápida.

E04 - FRUSTRAÇÃO - R.1 - BRIOCHE DE PISTACHIO

Ingredientes
Pré-fermento
80g de farinha sem fermento T65
6g de fermento de padeiro seco
80ml de água morna
Massa
475g de farinha sem fermento T65
65g de açúcar
11g de sal fino
275g de ovos (aproximadamente 5 ovos M)
10ml de leite (opcional)
220g de manteiga
1 ovo
Água q.b
Pasta de pistachos q.b

Confeção
Pré-fermento
Na taça de uma batedeira misture a farinha sem fermento, o fermento de padeiro seco e a água morna. Deixe repousar durante cerca de 30 minutos.

Figura 1: Receita 01 do episódio 04 temporada 03.

Durante a pós-produção, existe também a edição de pequenos vídeos explicativos de receitas, com a duração de cerca de um minuto, que ficam disponíveis no website e na plataforma YouTube. Para estes, são gravados posteriormente *voice-overs*, ou seja, áudios, de cada *chef* a explicar as receitas de forma breve. Parte da tarefa da aluna passou pelo aperfeiçoamento e correção destes guiões, para garantir que não existiam erros na edição final.

OFFS CHEF DE SERVIÇO S03

S03 E01 - APRESENTAÇÃO

BACALHAU COM MUSSELINE DE BATATA

Para o Bacalhau com Musseline de Batata começamos por fazer a musseline.
Num passador esmagamos para uma taça 500g de batata assada e descascada.
Num tacho colocamos 100ml de nata e 50g de manteiga.
Envolvemos bem, temperamos com sal e reservamos.

Figura 2: *OFF* do episódio 01 temporada 03.

Apesar da participação neste projeto ter sido pouco profunda, este serviu para conhecer partes da pós-produção, permitindo que alguns aspetos estivessem já explorados, e facilitando a compreensão desta etapa noutros projetos.

Comtradição

A entrada na produtora Kinéma coincidiu também com a fase de pré-produção do programa televisivo *Comtradição*, protagonizado pelo conceituado *chef* Henrique Sá Pessoa, detentor de duas estrelas Michelin. Este programa não só estreou no canal 24Kitchen, mas também estará disponível na plataforma de *streaming* Disney+.

O conceito central do *Comtradição* é desafiar a culinária tradicional portuguesa, como o próprio nome sugere. Henrique Sá Pessoa aproveita a sua expertise para reinventar pratos clássicos, onde incorpora influências e técnicas de cozinhas de outras partes do mundo. Cada episódio deste programa é uma caminhada onde o *chef* apresenta novas formas de preparar e servir pratos tradicionais. O programa não só celebra a riqueza da culinária portuguesa, mas também a enriquece ao introduzir elementos internacionais, proporcionando ao público uma experiência culinária excitante.

Durante as temporadas 9 e 10, com um total de 24 episódios, Henrique Sá Pessoa continuou a sua missão de elevar a cozinha tradicional.

A. Pré-produção

Durante este período de pré-produção, a aluna beneficiou da oportunidade de acompanhar de perto as preparações que moldaram o programa, o que permitiu adquirir compreensão dos processos envolvidos na criação de um conteúdo televisivo de grande exigência. A partir do momento em que se juntou à equipa, a pré-produção já se encontrava num estágio avançado, o que proporcionou uma visão abrangente do funcionamento interno da produção.

A primeira tarefa que foi atribuída pela orientadora consistiu em atuar como assistente de produção. Com o objetivo de garantir uma dinâmica mais eficiente, a aluna ficou encarregue de organizar um receituário que continha todos os ingredientes necessários para a produção do programa. Esta tarefa era fundamental, pois permitia que outros membros da equipa de produção pudessem organizar as compras essenciais para cada dia. Assim, a gestão dos ingredientes tornava-se mais fácil.

Kinēma

Categorias	Ingredientes	Quantidades
	Cebola	5kg
	Cebola Pérola	1kg
	Chalotas	1kg
	Alho Seco	5kg
	Pimento Vermelho	1kg
	Pimento Verde	1kg
	Pimento Amarelo	1kg
	Pimento Piquillo	0,5kg
	Tomate Cacho	3kg
	Couve Coração	3uni

Figura 3: Lista de ingredientes necessários.

Paralelamente, na área da realização, a aluna colaborou na formatação do guião do programa. Esta tarefa envolvia a formatação do documento, a verificação de possíveis falhas e a pesquisa de ingredientes para receitas que ainda não estavam completas.

Comtradição 2023
Receituário

Versão 28/09/2023

Figura 4: Capa do Receituário.

O envolvimento nestas atividades permitiu desenvolver competências práticas e teóricas essenciais para a produção e realização de programas televisivos. Além disso, proporcionou uma valiosa experiência na gestão de tempo e recursos.

Ainda nesta fase de pré-produção, existem habitualmente três dias, já em estúdio, essenciais, de preparações. Os primeiros dois são nomeados de montagem e o terceiro de pré-light. Neste programa, a aluna participou nos três dias de preparação de estúdio e prestou assistência em todas as necessidades que surgiam.

A fase de montagem de um cenário é um processo meticuloso e essencial para garantir que o ambiente de filmagem está pronto a funcionar adequadamente para as gravações. A primeira etapa da montagem é a construção da estrutura básica do cenário, o que inclui paredes, plataformas e estruturas essenciais, como ilhas. Esta construção é feita nos primeiros dois dias, por uma equipa designada para essa mesma finalidade. Depois de montada a estrutura básica, são adicionados elementos, como portas, janelas e eletrodomésticos. É também instalada a eletricidade e a água.

Durante este processo, a aluna auxiliou na organização das outras áreas do estúdio. O local tinha variadas áreas, para além da sala de gravações, e a cada programa gravado, cada divisão tinha que ser reorganizada para os respetivos fins. Neste dias foi criado um espaço comum para a equipa, que servia como local de refeições e convívio o camarim do *chef*, onde Henrique Sá Pessoa era vestido e maquilhado; a sala das clientes, onde as representantes do 24Kitchen poderiam estar a assistir às gravações e controlar se tudo corria de acordo com as suas expectativas; a sala de adereços, onde

todas as louças extra e ingredientes estavam armazenados de forma a facilitar a equipa de produção na alteração de receitas; e, por fim, a sala do assistente de edição. Além disso, nestes dias, a equipa de produção fica encarregada de receber e organizar todos os produtos que fazem parte dos patrocínios do programa, assegurando que estivessem prontos para uso nas gravações.



Figura 5: Organização da Caixa 01 do patrocínio Costa Verde.

Quando a equipa de montagem terminava a sua parte e a estrutura estava pronta, tornava-se necessário a decoração do cenário com utilização de elementos e acessórios provenientes do armazém da produtora. A ambição deste processo, era que o cenário se assemelhasse o máximo possível a uma cozinha de uma casa, uma vez que a presença em estúdio não era assumida. Neste seguimento do estágio, surgiu a oportunidade de a aluna assumir a responsabilidade da direção de arte do programa, e assim o fez, inspirando-se no trabalho de decoração de programas anteriores. Então, durante a tarde do segundo dia, aconteceu a gestão da conceção artística e visual do cenário, com o apoio de outros elementos da equipa de produção.



Figura 6: Espaço Cénico do Programa *Comtradição*.

Esta tarefa criou uma maior afinidade com o espaço cénico e uma maior atenção aos detalhes do mesmo, o que foi essencial para a tarefa que foi desenvolvida no decorrer das gravações.

O terceiro dia de preparação no estúdio foi dedicado ao pré-light, que desempenha um papel decisivo na produção audiovisual. Este dia serviu para várias funções importantes. Para além da equipa de produção, era importante a presença do diretor de fotografia, o realizador e os principais operadores de câmara.

A principal tarefa do terceiro dia era a configuração da iluminação no estúdio. O diretor de fotografia ajustava as luzes para garantir que todas as cenas fossem capturadas com a iluminação adequada. Durante o pré-light, a equipa verificava todas as configurações técnicas, incluindo a posição das câmaras, a intensidade da luz, e os ângulos de filmagem. Normalmente aconteciam também ensaios com o *chef*.

Ao ser dedicado um dia inteiro a estes reparos, a equipa poderia então identificar e resolver qualquer questão antes do começo das gravações, o que permitia uma maior segurança na preparação do material, de forma a minimizar a possibilidade de interrupções e, desta forma, um maior aproveitamento do tempo de filmagens.



Figura 7: Equipa técnica no pré-light.

B. Produção

As gravações do programa *Comtradição* duraram de 03 de outubro de 2023 a 20 de outubro de 2023.

O começo do horário de trabalho de cada elemento da equipa variava conforme a necessidade de pré-ajustes que cada função exigia, no entanto, o início de cada dia de gravações, era às nove horas da manhã. Neste programa, cada dia de gravações correspondia à gravação de dois episódios e meio por dia, o que equivale a cerca de sete a oito receitas.

A equipa era composta por dezassete pessoas: o *chef* Henrique Sá Pessoa, que executava as receitas em frente às câmaras e comunicava com a audiência; o realizador, que dirigia as gravações e supervisionava e liderava todos os elementos de forma coesa; o primeiro assistente de realização, que ficava encarregue da logística de coordenação dos horários dos variados elementos, a criação das folhas de serviço e a anotação dos detalhes de filmagens para uma melhor continuidade; a chefe de produção, que era o pilar que mantinha o planeamento e organização de todos os elementos necessários para cada episódio, como ingredientes e eletrodomésticos necessários a cada receita, assim como a gestão de relações com os clientes e o cumprimento de normas de segurança; a

assistente de produção que auxiliava a chefe de produção face a todas as dificuldades e tarefas necessárias; a *food manager*, também elemento da equipa de produção, responsável por gerir os alimentos diários necessários para cada dia de gravações e a compra dos mesmos; os três operadores de câmara, encarregues pela captação das imagens de cada cena com qualidade, bem como a manutenção do equipamento; o fotógrafo, que captava imagens dos bastidores e o arquivo de receitas, para serem dispostas no website e na promoção do programa e usadas na criação de conteúdos para redes sociais; o diretor de som, que garantia que todos os aspetos sonoros da produção fossem capturados com precisão; o editor assistente, que ao longo do dia recebia os ficheiros audiovisuais e os organizava e guardava, para facilitar o trabalho de pós-produção; o anotador, que desempenhava a tarefa de transcrição das receitas ao longo das gravações para futuramente serem colocadas no website do 24Kitchen; a maquilhadora/ *stylist*, que desempenhava o papel de manter a aparência do *chef* pronto para a câmara; o *chef* assistente, encarregue de preparar anteriormente todos os processos das receitas necessários, para as gravações fluírem de forma coesa e lógica; a copeira, responsável pela limpeza do cenário e das louças utilizadas, para que, dessa forma, o *chef* tivesse sempre acesso aos utensílios; e a segunda assistente de realização, que era a tarefa da aluna.



Figura 8: Equipa de produção do programa Comtradição.

As gravações não decorreram por ordem cronológica. Previamente, foi feito um plano que permitia um desenvolvimento natural de cada receita. O episódio de estreia, não foi gravado no primeiro dia, pois procurava-se ser um episódio sem nenhum erro, e como os primeiros dias são sempre mais propensos a ocorrência de erros, a gravação do mesmo era feita quando a equipa já se encontrava familiarizada com a produção.

A participação da aluna foi marcada por várias responsabilidades, a principal foi a coordenação do cenário e elementos do mesmo. Antes do início de cada dia de gravações, a aluna assegurava que todos os utensílios, elementos decorativos e adereços estavam devidamente organizados e prontos para uso, garantindo que o cenário estivesse adequado e a cozinha equipada.

Além dessa função, a aluna também ficou responsável por:

1. Assistir o primeiro assistente de realização na coordenação das diversas equipas presentes no estúdio.
2. Estar atenta á continuidade do vídeo, no que diz respeito ao cenário, dado que muitos utensílios eram utilizados frequentemente e precisavam de ser reposicionados corretamente.
3. Apoiar a equipa de produção na logística e na organização em estúdio, tarefas relacionadas à preparação e manutenção do *set* conforme as diretrizes estabelecidas.
4. Verificar, no início e no final de cada dia, de todos os espaços, certificando que tudo se encontrava em ordem, e repondo qualquer utensílio em falta.

C. Pós-produção

Quando concluídas as gravações, iniciava-se a fase de pós-produção, esta era uma fase crítica que exigia a colaboração de diversas pessoas. Neste período houve duas fases essenciais: a desmontagem do estúdio e a edição dos episódios.

No processo de desmontagem, a equipa de produção esteve presente e encarregou-se de acompanhar o procedimento, que decorreu ao longo de três dias. Os produtores e respetivos assistentes ficaram responsáveis por arrumar e embalar todos os elementos cénicos de acordo com o inventário da Kinéma.

Kinēma

	Descrição	BOX	Quantid	Marca	Obs	Categoria	Subcategoria
	Travessas **ovais** cerâmica p/forno caneladas	BOX 01.01.01	2	Maison Cash		Utensílios de Cozinha	Travessa
	Travessas lisas **redondas** c/ pegas - Grandes 26cm	BOX 01.01.01	2	IKEA		Utensílios de Cozinha	Travessa
	Travessas lisas **redondas** c/ pegas - Muito grande 31cm	BOX 01.01.01	2	IKEA		Utensílios de Cozinha	Travessa
	Travessas quadradas vidro c/ pegas	BOX 01.01.01	2	IKEA		Utensílios de Cozinha	Travessa
	Travessas ovais cerâmica p/forno Verdagen- 26×21	BOX 01.01.01	2	IKEA		Utensílios de Cozinha	Travessa
	Travessas ovais cerâmica p/forno Verdagen - 31×24	BOX 01.01.01	1	IKEA		Utensílios de Cozinha	Travessa

Figura 9: Página de Inventário de Arte da Kinéma.

Este método de organização assegura que, em futuros projetos, estes itens possam ser mais facilmente localizados e reutilizados, o que otimiza o tempo e os recursos da produtora. Uma vez que as decorações são removidas do cenário, uma equipa entra em ação para a desmontagem das estruturas principais. Esta fase envolve a remoção segura de componentes do estúdio, garantindo assim que tudo se mantém em boas condições para usos futuros.

Após a desmontagem completa, os elementos foram transportados para os armazéns da Kinéma, localizados em Odivelas, onde foram guardados. Esta abordagem na fase de desmontagem reflete o compromisso da Kinéma na sustentabilidade da produção, permitindo a maximização dos recursos.

Durante a desmontagem, a aluna verificava cada peça, e certificava-se de que estavam intactas e em bom estado e embalava as mesmas. Este trabalho é essencial para manter boas

relações com os patrocinadores e assegurar que a produtora cumprisse com os acordos estabelecidos, preservando a reputação e a possibilidade de futuras colaborações.

Posteriormente, começava a fase de edição dos episódios, esta poderia ser feita em teletrabalho, mas também no escritório da Kinéma, localizado em Lisboa.

Durante esta fase da pós-produção à aluna foi delegada a tarefa de preparar todas as receitas para o website do 24Kitchen. No decorrer do período de gravações, o anotador transcreveu todas as receitas, e coube à aluna organizar e formatar estes conteúdos para publicação online. Este trabalho envolveu a revisão e edição dos textos em conformidade com o formato e estilo do programa do *chef* Henrique Sá Pessoa. Era necessário que as receitas refletissem de forma fiel o que foi apresentado no programa, para os espectadores replicarem os pratos em casa.

S10E06 - R.1 - TRUFAS DE ALHEIRA COM OVOS DE CODORNIZ E MAIONESE DE SALSA

Ingredientes

Trufas de alheira
Panko q.b
1 colher de chá de tinta de choco
1 alheira
Farinha q.b
1 ovo

Maionese de salsa
1 gema
1 colher e meia de sopa de vinagre de maçã
1 dente de alho
2 colheres de sopa de maionese
Sal q.b
Óleo vegetal q.b
1 molho de salsa

Ovos de codorniz
4 ovos de codorniz
Azeite q.b

Confeção

Trufas de Alheira
Coloque no triturador panko q.b e 1 colher de chá de tinta de choco. Triture. Corte 1 alheira e forme pequenas bolas. Mergulhe em farinha q.b, seguido de 1 ovo batido e por fim no panko q.b. Aqueça óleo vegetal q.b numa frigideira e frite as bolas de alheira. Transfira para um prato com papel absorvente.

Figura 10: Exemplo de receita do programa Comtradição.

Outra função confiada pela orientadora de estágio foi a elaboração de sinopses para cada episódio, isto é, um resumo que captasse a atenção do público, que seriam usadas nas informações do serviço de televisão e no site do 24Kitchen.

S10E09

Nas receitas do episódio de hoje o Henrique traz muitas texturas e sabores diferentes. Para entrada, começa com uma das iguarias favoritas dos portugueses, Bifana à Comtradição, com influências desde o Japão à Coreia.
Para prato principal, uma mistura técnica italiana com sabores bastante portugueses, um Carpaccio de Bacalhau. E, para terminar, uma receita tradicional com um toque inesperado: Bolo de Chocolate com Pimentos Piquillo.

Figura 11: Exemplo de Sinopse do programa Comtradição.

Durante a revisão e correção dos materiais a escrita de sinopses, era sempre confirmada com os episódios já editados. Então, para conseguir completar a função corretamente, era necessário aguardar a conclusão de montagem de cada episódio, para que nenhum detalhe fosse omitido.

À medida que era desempenhada cada tarefa, faziam-se marcações num mapa de pós-produção.

Kinēma

EPISÓDIO	PASSAR RECEITA	CONFIR. RECEITA	CORREÇÃO REC.	CONFIR. TÍT. REC	ESCREVER OFF	CONFIR. TÍT. OFF	ANOTAR PP	ESCR. SINOPSES	CORREÇÃO SINOP.	CONFIR. TÍT. SIN	GRAFISMOS	CONFIR. TÍT. ALINH	ENVIAR BOX REC.	ENVIAR BOX SIN.	ENVIAS BOX TRAN.
S01 PGM01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM09	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM11	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S01 PGM12	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM01	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM02	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
S02 PGM04	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM05	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM06	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM07	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
S02 PGM08	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
S02 PGM09	✓	✓		✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
S02 PGM10	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
S02 PGM11	✓			✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
S02 PGM12	✓			✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓		✓	

Figura 12: Mapa de checklist de etapas da pós-produção.

Espelho Meu

Outro projeto no qual a aluna esteve envolvida foi o *Espelho Meu*, este consistia num anúncio publicitário para a marca Continente. Foi um programa que contou com 6 episódios com cerca de 60 segundos cada. Os temas dos episódios eram:

- Episódio 01: Como fazer ondas perfeitas e duradouras no cabelo
- Episódio 02: Perfil pele sensível e cuidados de rosto
- Episódio 03: Rotina skincare antirrugas
- Episódio 04: Make-up look daytime, date night, office look
- Episódio 05: Penteados Simples e rápidos que dão aquele toque extra
- Episódio 06: Como eliminar olheiras

Cada episódio retratou uma temática diferente no âmbito dos produtos de beleza e das transformações. O objetivo foi ilustrar a capacidade prescrita do *staff* do Continente do setor da cosmética com uma mensagem positiva e de afirmação pessoal. Estes episódios promocionais passariam somente nos canais televisivos da Star. Tinham como premissa a possibilidade de cada indivíduo conseguir melhorar a sua aparência e assumiam um papel de tutorial, mostrando que é alcançável a todos.

A. Pré-produção

Neste projeto, a aluna foi encarregue de desenvolver a folha de proposta para o anúncio publicitário *Espelho Meu*. A principal responsabilidade consistiu em reunir todas as informações fornecidas pelo diretor criativo e criar um documento coeso para ser apresentado aos clientes e aos restantes membros da equipa, como assistentes de câmara, *gaffers*, *mixador* de som, *stylists* e *make up artists*. Esta folha de proposta incluía diversos componentes essenciais, tais como: o conceito do anúncio publicitário, os temas de cada episódio, informações sobre o *cast*, o *moodboard*, o *storyboard*, a calendarização e o esquema de cores.

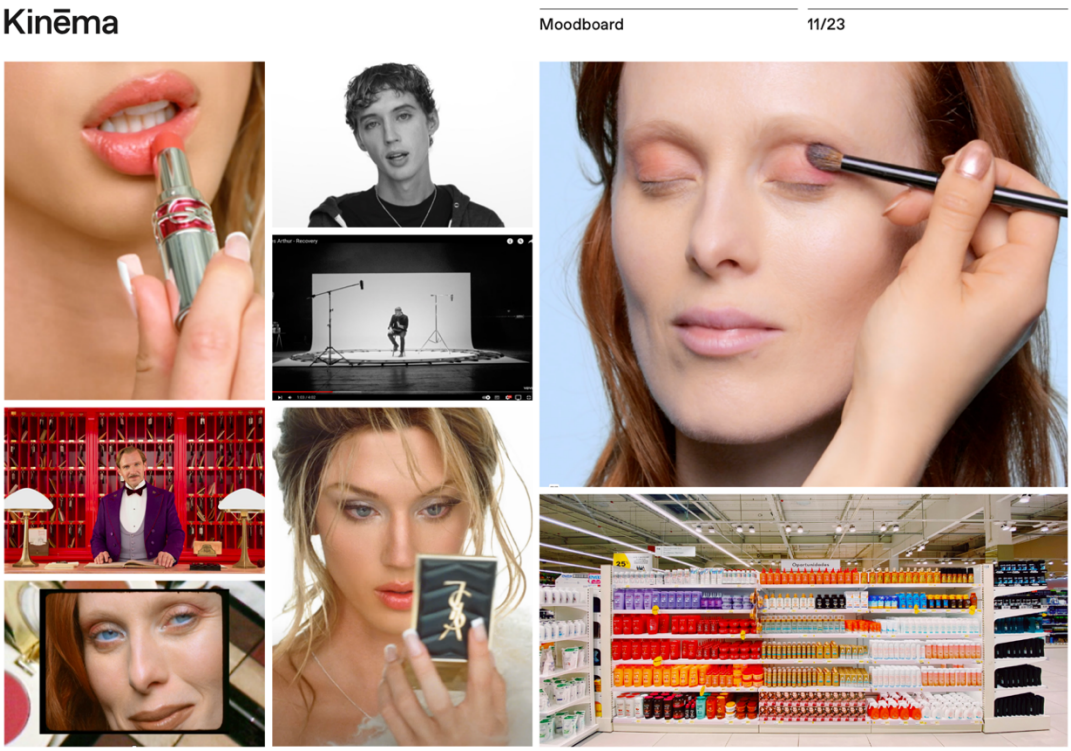


Figura 13: Moodboard para o anúncio publicitário *Espelho Meu* .

Outra tarefa que a aluna desempenhou foi a criação da folha de informações dos atores para a equipa de *styling*. Esta folha incluía detalhes importantes sobre cada ator, tais como medidas, preferências e necessidades específicas, facilitando o trabalho da equipa de *styling* na escolha e preparação do guarda-roupa adequado para cada um, garantindo uma apresentação coerente e alinhada com o conceito visual do anúncio.

Kinēma

Espelho Meu - Infos - Cast - Styling | 29/11/2023

Dia	Ep + Tema	Talento	Tamanhos Camisola	Tamanhos Calças	Tamanhos Calçado	Altura
Dia 6	E05 - *Penteados simples para um toque extra*	Inês Ramos	S/M	36	38	1,75cm
	E06 - *Como disfarçar olheiras*					
	E03 - *Rotina antirrugas*	Fernando Correia	L - 41-42	42	44	1,84cm

Figura 14: Organização de informações do Cast para a equipa de Styling.

Além disso, também ficou responsável pela elaboração da folha de serviço, que detalhava as funções e responsabilidades de cada membro da equipa durante a produção.



Figura 15: Capa da Folha de Serviço do Primeiro dia de Gravações.

B. Produção

As gravações deste projeto estenderam-se por um período de três dias. No primeiro dia, 09 de novembro de 2023, a ação desenrolou-se nas instalações de uma loja Continente, na Amadora, onde foi gravada grande parte de todos os seis episódios. O cenário era movimentado, com uma atriz

que desempenhava o papel de colaboradora da loja, interagindo e aconselhando os clientes no ambiente de compras.

Durante este dia, a principal responsabilidade da aluna foi prestar assistência à produção, com um foco especial na gestão do espaço. Ficou encarregue de auxiliar no *catering* e na recolha de produtos que seriam utilizados nos seguintes dias de rodagens.

Outra das tarefas foi garantir que indivíduos não envolvidos na produção não aparecessem nos enquadramentos das câmaras, assegurando assim a integridade visual das filmagens.

Os restantes dias de rodagem foram em estúdio, com seis atores para cada episódio, que assumiam o papel de clientes e seguiam os tutoriais e recomendações da funcionária do Continente. Nestes dias a aluna apoiou a produção, a realização e o fotógrafo.

O principal cargo foi o de assistente de realização. Esta função envolvia manter o cenário em ordem, e garantir que todos os adereços estavam no lugar correto. Além disso, era responsável por preparar os produtos que seriam utilizados em cada episódio, de acordo com a linha temporal previamente estabelecida.



Figura 16: Preparação dos produtos para o anúncio publicitário.

Uma vez que a curiosidade da aluna estava sempre ativa, procurava desafiar-se noutros campos, tendo decidido prestar assistência ao fotógrafo. Neste papel, auxiliou na estética e organização do espaço, garantindo que cada elemento estivesse alinhado com a visão criativa do fotógrafo e das clientes do Continente e da Disney+. Trabalhou de perto com o fotógrafo para posicionar os produtos e assegurar que o enquadramento fosse ideal para captar as imagens.

No âmbito de assistente de produção, auxiliava na distribuição do *catering*, assegurando que as refeições e lanches fossem fornecidos a toda a equipa, e também ajudava na instalação dos equipamentos necessários.

À La Barrios

Para além dos projetos já mencionados, a aluna também participou no programa *À La Barrios*, mais uma das produções da Kinéma para o canal 24Kitchen, protagonizado pela cozinheira, atriz e *influencer* Joana Barrios. Este programa estreou no canal 24Kitchen, no dia 03 de Junho de 2024, e ficará disponível também nas plataformas de *streaming* da Disney+.

O conceito principal deste programa, para além das receitas extravagantes, é a personalidade de Joana Barrios, que se torna um ponto diferenciador dos restantes programas e garante momentos inesquecíveis. Estas gravações contaram com 3 temporadas, cada uma com 10 episódios, e cada episódio com 3 receitas.

Uma novidade nesta edição, foi a inclusão de dois episódios especiais filmados em Macau, onde Joana embarcou numa aventura gastronómica, para encontrar inspiração, estes episódios foram gravados durante o mês de Janeiro de 2024, durante o qual a aluna fez uma pausa do estágio.

As gravações dos episódios em Portugal ocorreram de 04 de março a 05 de abril de 2024.

Pré-Produção

A pré-produção deste programa foi a que a aluna teve a oportunidade de acompanhar mais de perto. Como os episódios em Macau foram gravados com uma antecedência considerável em relação aos restantes, a pré-produção iniciou-se em outubro de 2023.

A primeira tarefa atribuída neste projeto foi essencialmente a de pesquisa. A aluna organizou um ficheiro detalhado com informações sobre os restaurantes existentes em Macau, com o objetivo de facilitar a equipa de produção na seleção dos locais onde iriam decorrer as gravações. Esta

pesquisa incluía detalhes sobre a localização, especialidades culinárias, ambiente, avaliações, entre outros.

Restaurantes: Macau

Restaurante	Avaliação (Trip Advisior)	Fotografia	Preço	Link
Chiado	5.0		27€-119€	https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g664891-d15292147-Reviews-Chiado_Portuguese_Restaurant-Macau.html
Mesa				https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g664891-d23604121-Reviews-Mesa-Macau.html
Guincho a galera	4.5			https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g664891-d3676674-Reviews-Guincho_a_Galera-Macau.html
Vic's	4.0		15€-35€	https://www.tripadvisor.pt/

Figura 17: Listagem de Restaurantes em Macau.

Após concluir a pesquisa sobre os restaurantes em Macau, o realizador Pedro Bravo, encarregou a aluna de desenvolver documentos informativos destinados a diferentes equipas envolvidas na produção. Estes documentos foram fundamentais para garantir uma comunicação clara e eficaz entre todos os participantes do projeto:

1. Proposta geral do programa: destinada a ser encaminhada como apresentação das novas temporadas do programa *À La Barrios*, para clientes, potenciais patrocinadores e parceiros. Este documento incluía diversas informações, como o conceito do programa, uma espécie de sinopse, a descrição do cenário, o feedback nas redes sociais, os métodos de gravação, a exibição, e ainda uma análise do envolvimento e receção de Joana Barrios nas redes sociais. A proposta servia como um guia para todas as partes interessadas. Este documento foi escrito em inglês e português, para comunicação com marcas internacionais.

2. Proposta para os Clientes: este documento serviu como comunicação da proposta dos episódios em Macau para os responsáveis do 24Kitchen. Para tal, após a seleção das localizações, a aluna desenvolveu uma pesquisa sobre a história de Macau e dos respetivos restaurantes, de forma evidenciar a relevância daqueles espaços para o programa. Este documento serviu também como um storyboard, uma vez que explicava o que acontecia em cada localização e como cada cena contribuía para o desenvolvimento dos episódios.
3. Proposta para o turismo de Macau: a aluna desenvolveu uma proposta de colaboração que incluía uma apresentação do projeto e das necessidades da equipa de produção, como refeições e estadia. Este documento explicava os requisitos logísticos, os locais de interesse para as filmagens, e os benefícios potenciais para o turismo de Macau ao colaborar com o programa.

Estes documentos não só ajudaram a estabelecer uma base sólida para a colaboração e o patrocínio, mas também asseguraram que todas as partes interessadas tinham entendimento do projeto e dos seus objetivos.



Figura 18: Página da folha geral do programa.

Dado que a produção dos episódios especiais exigia o transporte de um grande número de pessoas e materiais, a aluna inventariou todos os artigos necessários para garantir uma produção correta. Para tal, preencheu uma tabela fornecida pelos serviços Carnet, onde indicava detalhadamente o material técnico a ser transportado, incluindo câmaras, lentes, painéis LED, perches, entre outros.

A elaboração desta lista exigia atenção para garantir que todos estavam incluídos e devidamente categorizados. Cada equipamento foi identificado com especificações técnicas, quantidades e preço. Esta tabela servia não só para o controle interno, mas também para facilitar os processos alfandegários.

Esta tarefa foi relevante para dar a conhecer mais materiais audiovisuais, o funcionamento e características de cada um.

No final das gravações em Macau, a aluna retomou ao trabalho e assumiu uma função importante na área de realização, que envolvia organizar o guião para o programa. Neste contexto, o guião assume muita importância, dado que Joana Barrios mantém habitualmente um contacto constante com a audiência e procura criar episódios interativos e envolventes. Joana não se limita a apresentar as receitas, ela partilha histórias pessoais e explica as razões que a levaram a escolher cada prato.

Portanto, a tarefa da aluna envolveu a organização do guião de forma lógica e fluida, e a revisão e ajustes. O guião de cada episódio seguia a seguinte ordem: introdução do episódio; introdução da primeira receita; receita; introdução da segunda receita; receita; introdução da terceira receita; receita; fecho do programa.

S03E01 - RENOVAÇÃO DE VOTOS - CAMARÃO, AÍ NÃO!

INTRO DO PROGRAMA

Já que vamos começar uma temporada nova, mas no mesmo canal, seguindo a mesma lógica e o mesmo conjunto de regras, porque no fundo no fundo eu sou a mesma, não é, não mudei, o que achei I-D-E-A-L foi o quê? Um episódio subordinado ao tema RENOVAÇÃO DE VOTOS. Eu e o 24 Kitchen fazemos quatro anos. Com a Kinema, Pedro e Márcio já faço mais aninhos, seis ou sete, diria… Eu e o Carlos fazemos dez anos de casados este ano, a nossa mais velha faz dez aninhos… Estão a ver? Tudo a apontar para um episódio celebratório, belo, em que sublinhamos a importância das relações duradouras, em que sublinhamos que a estabilidade é o motor do progresso. Sublinhamos como a criatividade pode florescer sem haver necessidade de estarmos na Primavera. E por aí adiante.
Começamos esta temporada com um menu celebração, porque aqui no À LA BARRIOS somos assim: DE FIESTA, sempre!



INTRO DA RECEITA

O tempo não está para grandes ostentações e cenas demasiado opulentas, não é?… Pois. Na minha

Figura 19: Exemplo de guião do programa *À La Barrios*.

Após estas etapas da pré-produção, deu-se início à montagem do estúdio. Esta fase foi muito similar à da pré-produção do programa *Comtradição* do Henrique Sá Pessoa, portanto não será explicado aqui a fundo o seu desenvolvimento, mas apenas as tarefas da aluna.

Neste programa, esta fase prolongou-se durante quatro dias, de 27 de fevereiro a 01 de março de 2024. Os primeiros três dias corresponderam à montagem do estúdio. Aqui, enquanto a equipa de montagem exercia a sua função, a produção ficava encarregue de receber todas as encomendas e patrocínios, especialmente Vista Alegre e Bosch, e preparação e organização das outras áreas do local de trabalho. Nesta fase, a aluna já apresentava uma presença mais competente, uma vez que conhecia as fases que decorriam neste processo.

Na fase posterior à montagem de cenário, a aluna auxiliou na decoração do espaço, com adereços do armazém da Kinéma, a decoração e montagem deste espaço foi mais prolongada do que as anteriormente executadas, uma vez que se tratava de um cenário com mais pormenores e elementos decorativos.

No quarto dia foi realizado o *pré-light*, com uma formatação similar à do programa anteriormente produzido. Os profissionais configuram e ajustam a iluminação do estúdio e os testes de imagem durante a manhã. Durante a tarde, deram-se os ensaios com a cozinheira Joana Barrios.

Neste dia, ao contrário do programa anteriormente relatado, os testes de luz e imagem foram gravados, apresentando o guião do primeiro episódio do programa, no entanto, esta versão não foi utilizada, e teve que ser repetida novamente no futuro.



Figura 20: Equipa de imagem em testes de luz.

Produção

As gravações do programa *À La Barrios* decorreram de 04 de março a 05 de abril de 2024.

O início do horário de cada elemento da equipa iria variando conforme a necessidade que cada função exigia, no entanto, cada dia de gravações começava às nove e meia da manhã. Neste programa, por dia, eram gravadas cinco receitas, as introduções e fecho do respetivo episódio.

A equipa era composta por dezassete pessoas: a cozinheira, Joana Barrios; o realizador; o primeiro assistente de realização; a chefe de produção; a *food manager*; o fotografo; os três assistentes de câmara; o diretor de som; o editor assistente; a anotadora; a maquilhadora; a stylist; o *chef* assistente; a segunda assistente de realização.

As tarefas executadas nestas gravações foram semelhantes às executadas em Setembro nas gravações do programa *Comtradição*. No entanto, uma vez que a aluna já se encontrava familiarizada com o processo de gravações, ganhou novas responsabilidades e tarefas diárias, além das anteriormente executadas.

A principal tarefa desempenhada, foi o auxílio à equipa de produção e de realização. Aqui foi assumido um contacto direto com a cozinheira, de forma a melhor decorrer as gravações. Então, desempenhou um papel na comunicação do realizador, transmitindo instruções e solicitando materiais ou ingredientes que estivessem em falta. Além disso, mantinha comunicação direta com a cozinheira, e procurava compreender e atender qualquer necessidade específica que surgisse durante as filmagens, exercendo o papel de ponte de ligação.

A aluna fez os possíveis para desempenhar as tarefas da melhor forma, juntamente com a equipa. Neste mesmo projeto, surgiu a oportunidade de a aluna desempenhar, durante dois dias, o papel de assistente de câmara, o que a mesma aproveitou sem hesitações. Esta câmara correspondia à número dois, que era a câmara do horizonte, que gravava os pormenores dos ingredientes.

No final destas gravações, não se procederam às desmontagens, pois o projeto seguinte correspondia a um *branded content* que utilizaria o mesmo cenário. No entanto, alguns materiais e patrocínios foram recolhidos e empacotados, como Vista Alegre e Bosch, pois não seriam utilizados no projeto que se seguia.

Apreço Pelo Prato

Este projeto de *branded content* para a marca Continente, focado em receitas elaboradas pela cozinheira Joana Barrios, assumiu quase que uma extensão natural do programa *À La Barrios*.

O projeto *Apreço Pelo Prato* contou com um total de oito episódios, cada um com duração de cerca de dois minutos, e tinha como objetivo promover a marca do Continente, enquanto oferecia conteúdo culinário de alta qualidade, destacava a acessibilidade e os preços baixos dos produtos.

As gravações foram estrategicamente divididas em duas fases, a primeira fase de gravações em estúdio, e a segunda fase de gravações na loja Continente do Estoril.

A primeira fase decorreu entre 07 de abril a 10 de abril de 2024, tendo sido realizada em estúdio, utilizando o cenário habitual de Joana, apesar do mesmo ter sofrido algumas alterações

cénicas. Nestas gravações, o foco estava em capturar as receitas com qualidade técnica e visual. Durante este período, a aluna desempenhou a função de primeira assistente de realização. Conforme o tempo passava, as suas responsabilidades iam aumentando e o peso do seu trabalho era cada vez mais notório e sentido. Como primeira assistente de realização, exercia tarefas como:

1. Gerir o *set* de filmagens, coordenava as atividades e assegurava que o cronograma era cumprido.
2. Manutenção e ordem no *set*, manter o ambiente de gravação organizado e focado.
3. Gestão de horários, assegurou que todas as atividades eram realizadas dentro dos tempos estipulados, evitando atrasos.

Após a conclusão das gravações em estúdio, a equipa dedicou dois dias à desmontagem do *set*, nos dias 11 e 12 de abril de 2024. Esta etapa incluiu a organização e armazenamento de equipamentos, garantindo que tudo estivesse em ordem para futuras produções.

Além disso, ainda a assumir o papel de primeira assistente de realização, a aluna elaborou a folha de serviço para a segunda fase de gravações.

A segunda fase de gravações decorreu na loja Continente do Estoril, de 22 a 24 de abril, onde o ambiente real da loja foi utilizado para filmar cenas que mostravam a interação de Joana Barrios com os produtos disponíveis, reforçando a ligação entre as receitas apresentadas e os ingredientes acessíveis ao público. O horário de gravações era noturno, para evitar a passagem de clientes e pessoas não desejadas. Cada dia de gravações começava às 21h e terminava às 05h.

Embora a aluna, nesta fase, já não estivesse oficialmente em estágio, decidiu voluntariamente participar na produção e continuar a contribuir para o sucesso do projeto. Neste aspeto, desenvolveu tarefas como assistente de produção, com assistência no *catering*, coordenação das refeições e lanches para toda a equipa, para que todos estivessem com a energia necessária durante as horas de gravações; e ainda, surgiu a oportunidade de fazer direção de atores, orientando as performances, guarda-roupa e acessórios dos figurantes, parar garantir que as interações refletissem a visão criativa do projeto.

Este projeto destacou-se pela sua capacidade de combinar entretenimento com uma mensagem comercial clara, utilizando a figura carismática de Joana Barrios para cativar o público e

promover os valores da marca Continente. O que foi um conteúdo interessante na visão da aluna, tendo em conta a sua prévia licenciatura em Marketing.

Danças na Cidade

Este programa consistiu num conjunto de 4 obras para a Rádio e Televisão Portuguesa (RTP), onde uma equipa de bailarinos profissionais apresentava coreografias adaptadas a diferentes localizações, não convencionais, de Lisboa, com um coreógrafo por episódio. As gravações tiveram a duração de três dias, no mês de Abril de 2024. Neste projeto, a aluna assumiu o papel de assistente de produção e, devido à sobreposição de projetos, esteve presente em apenas metade das gravações.

Durante as gravações, a equipa foi composta por dezanove elementos: o realizador, o produtor executivo, a produtora, duas assistentes de produção, o coreógrafo, sete bailarinos, o diretor de fotografia, o operador de câmara, o assistente de câmara, a *stylist*, a assistente de *styling* e a maquilhadora.

As primeiras gravações que a aluna presenciou deram-se na Fundação Calouste Gulbenkian com bailarinos da Companhia Portuguesa de Bailado Contemporâneo e coreografada por Vasco Wellenkamp. A coreografia foi intitulada de *Osmose*, que correspondeu ao episódio 03.

Neste episódio, a principal tarefa desempenhada pela assistente de produção, foi a preparação do *catering* para os restantes elementos da equipa e a organização do espaço cénico, nomeadamente o impedimento de entrada de visitantes no mesmo.

O último vídeo a ser produzido correspondeu ao episódio 02, nomeado de *No Paço*, esta dança foi interpretada pelos bailarinos e coreografada por Clara Andermatt. A localização foi o Palácio da Ajuda.

Aqui, para além das tarefas anteriormente mencionadas, foi de relevante importância a organização do material técnico da equipa em locais seguros, uma vez que as gravações decorriam no exterior.

Outras atividades

Durante o período em que a aluna esteve envolvida em produções audiovisuais, além das tarefas diretamente relacionadas com as gravações, desempenhou outras atividades fundamentais para o sucesso dos projetos. Uma das principais responsabilidades foi o desenvolvimento e atualização

do inventário dos materiais cénicos, ferramentas e objetos de produção. Este trabalho exigiu um elevado nível de organização, uma vez que envolvia a catalogação de todos os itens utilizados nas produções.

Além das responsabilidades logísticas e de produção, existiu também a oportunidade de participar num projeto focado em empresas sustentáveis. Este projeto tinha como objetivo promover práticas sustentáveis dentro da empresa, integrando valores ecológicos e de responsabilidade social nas atividades diárias.

1.7. Reflexão Crítica

A experiência de estágio que a aluna viveu foi um marco significativo no seu percurso. Através dela, teve a oportunidade de mergulhar no universo da produção audiovisual profissional, onde obteve compreensão dos processos e das dinâmicas que compõem esta área.

As oportunidades e conhecimentos resultantes do atual mestrado e da experiência de estágio, superaram largamente as expectativas iniciais. O fascínio pelo audiovisual começou a interligar-se de forma mais clara e coesa, com potencial para uma carreira profissional e não somente um sonho. Esta experiência proporcionou uma compreensão aprofundada da realidade de uma produção audiovisual, e descodificou todos os processos, anteriormente invisíveis aos seus olhos, que, mesmo sendo conhecidos em teoria, foram postos em prática.

Este contacto com uma produção audiovisual profissional enriqueceu e abriu portas aos conhecimentos a nível dos processos audiovisuais e respetivas atividades desenvolvidas em cada um, assim como uma noção sobre a complexidade de uma equipa de produção e como os diferentes cargos se fundem para desempenhar o mesmo propósito. Ao refletir criticamente, surgem algumas considerações sobre o tema.

Um dos principais desafios que a aluna enfrentou foi a gestão das prioridades. O ambiente de produção é notoriamente acelerado e as decisões precisam de ser tomadas rapidamente. Houve momentos em que a pressão parecia esmagadora. No entanto, este desafio foi uma oportunidade de crescimento. A aluna aprendeu a ser mais organizada, a priorizar tarefas de forma eficaz e a manter a calma em situações de alta pressão.

Outra dimensão desta experiência foi o desenvolvimento de novas competências técnicas, a oportunidade de atuar em diversas funções, desde assistente de câmara até direção de atores, ampliou o seu leque de habilidades. Compreendeu que a produção audiovisual é, antes de mais, um trabalho de equipa, onde a colaboração e o respeito mútuo são fundamentais para o sucesso do projeto.

O estágio também proporcionou uma visão realista das exigências da indústria audiovisual. A aluna percebeu que, para além da paixão pela área, é necessário um conjunto de competências e uma resistência considerável para lidar com as longas horas e as exigências físicas e mentais do trabalho.

Por outro lado, a aluna teve a oportunidade de refletir sobre o equilíbrio entre a criatividade e a logística. Enquanto a produção audiovisual é um campo criativo por natureza, a realidade é que uma grande parte do trabalho envolve tarefas administrativas e esta dualidade foi uma das maiores aprendizagens adquiridas no estágio.

Após esta experiência, a aluna conseguiu consolidar as suas perspetivas profissionais, onde naturalmente desenvolveu um gosto pela área da produção.

2. Metodologia

2.1. Objetivos

Este trabalho, desenvolvido no âmbito do Mestrado em Ciências da Comunicação, na vertente de Audiovisuais e Multimédia pela Universidade do Minho, tem o objetivo de desenvolver e apresentar uma reflexão que será exposta nos próximos capítulos, a partir da experiência de estágio da aluna, sobre as implicações técnicas e práticas da produção audiovisual de programas de culinária. Inserido num contexto de crescente popularidade deste género de conteúdo, a reflexão procura explorar as particularidades associadas à sua criação, destacando tanto os aspetos técnicos quanto os criativos que envolvem a produção de vídeos de culinária. Para tal, foi desenvolvido um breve enquadramento histórico sobre o fenómeno dos programas televisivos de culinária desde o seu surgimento até à atualidade, ao qual se seguiu o cruzamento de uma revisão de literatura sobre os mais importantes aspetos da produção deste tipo de programas, cruzando com um conjunto de cinco entrevistas semiestruturadas conduzidas com diferentes especialistas e profissionais da área e a análise informal de alguns exemplos.

Segundo McCombes (2022), a questão de investigação é "um problema de investigação é uma questão específica, dificuldade, contradição, ou lacuna de conhecimento que se pretende abordar num projeto de investigação".

O objetivo geral desta investigação é compreender as etapas técnicas e práticas que ajustam a produção de um programa de culinária.

Como objetivos específicos, este trabalho procura:

- Entender as disciplinas de uma produção audiovisual: este objetivo visa mapear as diferentes fases que compõem a criação de um conteúdo audiovisual, desde a pré-produção, a produção, até à pós-produção.
- Analisar o papel da equipa e a sua importância na criação de um programa de culinária: a reflexão procura destacar o papel essencial dos elementos da equipa envolvida, incluindo realizadores, produtores, editores, operadores de câmara, técnicos de som, responsáveis pela iluminação e até os chefs.

- Enquadrar a importância dos elementos fundamentais do audiovisual para o sucesso de um vídeo de culinária: a produção de um programa de culinária requer muita atenção a elementos audiovisuais, como ângulos de câmara, iluminação adequada, clareza do som para instruções de receitas, etc. Este objetivo foca-se na análise da gramática e linguagem audiovisual específica destes conteúdos.

Com a realização deste trabalho, espera-se contribuir para a literatura académica sobre a produção audiovisual, particularmente no contexto dos programas de culinária, oferecendo uma visão técnica e crítica sobre os elementos que tornam estes vídeos atraentes para o público.

2.2. Recolha de dados

A recolha de dados para esta análise foi realizada através de uma combinação de metodologias qualitativas, com o intuito de obter uma compreensão aprofundada das implicações técnicas e práticas envolvidas na produção audiovisual de programas de culinária.

Uma das principais metodologias adotadas foi a observação participante e etnográfica, aproveitando a experiência de estágio da aluna que teve início antes da formulação desta reflexão. Este estágio permitiu uma imersão direta no ambiente de produção de programas de culinária, proporcionando uma oportunidade única para observar de perto os processos, as rotinas e os desafios enfrentados pelas equipas envolvidas. Considera-se esta experiência enquanto observação participante, por permitir que o investigador atue como um *insider*, facilitando a recolha de dados detalhados e contextualizados, essenciais para a compreensão do dia-a-dia das produções audiovisuais.

Além disso, na recolha de dados, a tomada de notas de campo dos produtores revelou-se um recurso fundamental. Estas notas refletem as experiências práticas durante a produção, sendo ricas em detalhes sobre as decisões técnicas, criativas e organizacionais que influenciam o sucesso do programa.

Outro método importante foi a visualização de conteúdos de programas de culinária, mais especificamente dos programas *Comtradição*, *À La Barrios* e *Chef de Serviço*, que permitiu uma análise dos produtos finais. Este processo foi essencial para identificar elementos visuais e sonoros preponderantes que compõem a linguagem audiovisual deste género.

Por fim, foram realizadas cinco entrevistas semiestruturadas à equipa envolvida na produção dos programas de culinária, pela produtora Kinéma. Estas entrevistas tiveram como objetivo compreender as perspetivas dos profissionais sobre os processos de trabalho, os desafios enfrentados e as decisões criativas. As entrevistas permitiram explorar em maior profundidade o papel de cada um na criação do conteúdo audiovisual.

Em conjunto, estas diferentes metodologias de recolha de dados forneceram uma base sólida para a análise das implicações técnicas e práticas da produção audiovisual de programas de culinária, o que permitiu uma compreensão abrangente das várias dimensões envolvidas nesse tipo de produção.

2.3. Seleção de entrevistados

A seleção dos entrevistados seguiu critérios estratégicos que visaram garantir uma amostra que, ainda que por conveniência, fosse relevante para os objetivos da investigação. Foi fundamental selecionar entrevistados que possuam experiência direta e conhecimento especializado sobre o processo de produção e os desafios específicos deste tipo de conteúdo.

O primeiro critério para a seleção dos entrevistados foi o da função desempenhada na produção. Foram incluídos membros de diferentes equipas técnicas e criativas que participaram na produção de programas de culinária.

Outro critério importante foi o da experiência profissional dos entrevistados. Foram priorizados profissionais com trajetória em produções audiovisuais de conteúdos culinários.

A disponibilidade e acessibilidade dos entrevistados também foi um fator a ser considerado. Tendo em conta a participação da investigadora no estágio e experiências anteriores no campo, foi possível recorrer a redes de contacto pré-existentes para selecionar profissionais dispostos a colaborar com a análise.

Após considerados estes elementos, foram selecionados cinco elementos da equipa audiovisual: o realizador, a coordenadora de produção, o diretor de som, o assistente de cozinha e a maquilhadora.

2.4. Realização de entrevistas

As entrevistas seguiram uma abordagem semiestruturada, o que permitiu um equilíbrio entre a consistência nos temas abordados e a flexibilidade para explorar áreas específicas de acordo com o papel de cada entrevistado.

Inicialmente, foi estruturado um guião geral, com perguntas orientadoras que abordavam os principais tópicos de interesse, tais como: as funções desempenhadas na produção, os desafios enfrentados e a colaboração entre as equipas. Este guião serviu como base para garantir que todas as entrevistas cobrissem as áreas essenciais para os objetivos da investigação.

No entanto, uma das características fundamentais da realização destas entrevistas foi a adaptação das perguntas ao papel específico de cada entrevistado. Dado que diferentes profissionais desempenham funções distintas no processo de produção, as perguntas foram ajustadas para recolher os conhecimentos únicos de cada um.

A flexibilidade na condução das entrevistas foi importante para explorar tópicos inesperados que surgiam durante a conversa, que muitas vezes levavam a novas reflexões que não tinham sido previstas no guião inicial.

Em termos de logística, quase todas as entrevistas foram realizadas por videoconferência, através da ferramenta Zoom, dada a conveniência e a flexibilidade que oferecia tanto para a aluna quanto para os entrevistados, que tinham agendas muito ocupadas devido ao trabalho em produções em curso. Além disso, permitiu a realização das entrevistas em diferentes localizações geográficas, mas também a gravação das conversas, o que facilitou a posterior transcrição e análise dos dados.

3. A história dos programas de culinária e a sua presença na cultura contemporânea

Quando a televisão surgiu foi um grande marco para a vida das pessoas, que na altura olhavam para ela como um dos mais importantes acontecimentos do momento, visão que ainda se mantém na atualidade. Arnheim (1957) reflete que "A curiosidade do homem ultrapassa o alcance dos sentidos. Das invenções técnicas que contribuem para diminuir esta disparidade, a televisão é a mais recente e talvez a mais importante. Este novo invento parece simultaneamente mágico e misterioso" (p. 151).

O surgimento da televisão em Portugal é um marco importante na história dos meios de comunicação do país (Lopes da Silva & Teves, 1971; Teves, 1998). A televisão em Portugal foi oficialmente lançada em dezembro de 1955. Apesar da expansão da televisão na Europa ter sido atrasada devido à Segunda Guerra Mundial, o surgimento deste meio de comunicação era inevitável, dado o crescimento e massificação observados noutros países, especialmente nos Estados Unidos. Assim, iniciou-se o processo de criação da televisão em Portugal, culminando na primeira emissão regular da Rádio Televisiva Portuguesa, em março de 1957, que operava como o único canal de televisão nacional, numa época em que a televisão era um bem raro e de acesso restrito a famílias com maior poder aquisitivo. Uma vez que este marco ocorreu num contexto de ditadura, o conteúdo era altamente controlado pelo regime do Estado Novo, liderado por António de Oliveira Salazar, e a televisão acabava por ser utilizada como instrumento de propaganda governamental.

O primeiro programa de culinária português surgiu em 1957, apresentado por Maria de Lourdes Modesto. Este programa tornou-se rapidamente um fenómeno, com Modesto a ganhar o apelido de fazedora de pitéus e a tornar-se numa das figuras femininas mais queridas da televisão portuguesa. Ensinava receitas tradicionais portuguesas e técnicas culinárias às donas de casa. Este programa estabeleceu um padrão para os futuros programas de culinária, combinando instrução culinária com entretenimento.

A maior revolução foi a introdução da televisão a cores, em 1980, que melhorou a experiência visual, tornando os programas mais apelativos para o público.

Os anos 1990 testemunharam o aparecimento de programas de concursos de culinária, que trouxeram uma dinâmica ao género. Além disso, surgiram os *chefs*-celebridade, figuras carismáticas

que se tornaram conhecidas pelas suas habilidades culinárias e pelas suas personalidades televisivas cativantes.

Com o surgimento do novo século, surgiu a televisão por cabo e os canais especializados, como o 24Kitchen. As quantidades de programas de culinária aumentaram exponencialmente. Este período viu uma explosão de formatos e estilos de programas de culinária, desde programas de cozinha ao vivo, até documentários que exploravam a história e a cultura da comida.

Atualmente, a televisão de culinária em Portugal continuou a evoluir, fortemente influenciada pela era digital e pelas redes sociais. Os programas de culinária agora coexistem com conteúdos online, como vídeos no YouTube e tutoriais no Instagram, e proporcionam novas formas de interação e envolvimento com o público. A pandemia COVID-19 teve um impacto significativo na televisão da culinária, com um aumento na procura por conteúdos de cozinha à medida que as pessoas passavam mais tempo em casa.

Hoje, cada vez mais assistimos a uma mediatização extrema da cozinha, com programas alimentares a ocuparem mais espaço nas telas do que nunca, e as nossas vidas a serem inundadas por imagens mediatizadas de alimentos. Além do aumento de programas de culinária exibidos na televisão, testemunhamos uma expansão na variedade desses programas.

Além do que já foi mencionado anteriormente, é importante destacar que, em tempos passados, a culinária era baseada em interações presenciais e experiências diretas. No entanto, como percebemos, com o advento da televisão e, mais recentemente, da Internet, o modo como aprendemos e apreciamos a culinária mudou (Leer & Povlsen, 2016; Marquioni & Andacht, 2016; Matwick & Matwick, 2014; Phillipov, 2023). Agora, mediada por esses meios, torna-se relevante explorar o papel das imagens na comunicação e entender como elas são cruciais e eficazes na transmissão de sentidos e emoções (Bartz et al., 2023; Cavalcanti-de Oliveira, 2016).

A estética de um programa de televisão refere-se ao estilo visual e sensorial que define a aparência e a sensação do programa. Esta estética é fundamental para atrair e reter a audiência, comunicando o tom e a identidade do programa de forma imediata e impactante.

A estética visual é um elemento crucial na criação de uma identidade única para cada programa. Cada produção apresenta uma estética distinta que reflete a visão criativa da equipa. Através de uma combinação cuidadosa de elementos visuais, é possível criar uma atmosfera envolvente que não só define o estilo do programa, como também estabelece a sua identidade visual

marcante. Cada escolha, desde as cores e texturas até à apresentação dos pratos e a interação do apresentador com a comida, é pensada para garantir que a audiência seja informada, entretida e inspirada. Isabelle de Solier (2005) afirma que "a televisão culinária não só estetiza a culinária, como também educa em estética" (p. 7).

Ver um programa de culinária é uma experiência visual onde os sentidos são constantemente estimulados. A combinação das cores vivas dos ingredientes, o brilho de uma carne bem cozinhada, o som crocante de um vegetal a ser cortado, tudo é planeado para intensificar o apelo visual e sensorial. Numa entrevista realizada no âmbito deste trabalho, o assistente de cozinha Ricardo Capucho comenta que, muitas vezes, o sabor é secundário quando se trata de televisão. Para ele, o mais importante é que a comida seja "cativante aos olhos" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024), porque, afinal, o público não pode provar o prato. Um exemplo que ele dá é o caso da massa: em vez de ser cozinhada até ao ponto perfeito para comer, é retirada ligeiramente antes para manter uma aparência mais firme e visualmente apetecível.

Outro elemento central na estética destes programas é o empratamento, que vai muito além de simplesmente colocar a comida no prato. Esta é a fase em que a comida se transforma em arte. Cada movimento do *chef*, cada corte de carne ou a forma como uma calda de chocolate é derramada sobre um bolo, é planeado para criar um espetáculo visual. Ricardo Capucho refere-se a isso como momentos que "apelam muito mais visualmente", e que são feitos para provocar uma reação no espectador, adiciona "pegar uma carne que demorou horas para ser feita e cortá-la na frente do espectador, (...) pegar aquele molho e derramar, uma calda de chocolate sobre um bolo" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024) estes pequenos detalhes são feitos para despertar uma sensação de desejo. A comida torna-se algo que queremos ver e admirar, quase como uma peça de arte em movimento.

Com o crescimento da tendência de "food porn"[2], os programas de culinária passaram a elevar ainda mais a estética visual. Aqui, os pratos são apresentados de forma tão perfeita e desejável que transcendem a simples função de alimentar, o realizador Pedro Bravo, realça que é importante perceber "de que forma é que um prato pode ficar o mais sexy possível na televisão" (P. Bravo,

2 *Food Porn* é um termo utilizado para descrever imagens ou vídeos esteticamente apelativos de alimentos, geralmente partilhados em redes sociais, com o intuito de despertar desejo e apetite através da aparência exageradamente atraente dos pratos.

comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). A comida transforma-se em algo para ser visto e apreciado, feita para capturar a atenção e o desejo dos espectadores. O prazer visual ganha tanto ou mais destaque do que o próprio prazer de comer (Bartz et al., 2023). Esta abordagem leva-nos de volta ao que Marialva Barbosa afirmou em 2007: "a narrativa da televisão se constrói apelando ao sensório" (p. 11). E é exatamente isso que acontece nos programas de culinária: os produtores e *chefs* trabalham para criar uma experiência que envolve muito mais do que o simples ato de cozinhar, é um espetáculo para os sentidos.

Um aspeto interessante é como o público reage a estas imagens de comida. Ver um prato a ser preparado produz no espectador o desejo de o recriar e a sensação de prazer. Mesmo sem provar, a forma como os ingredientes são preparados e apresentados já cria uma sensação de satisfação. Esse fenómeno é explorado na televisão, onde a comida é mostrada de forma luxuosa, mesmo que o objetivo do espectador não seja necessariamente aprender a receita, mas sim ser transportado para uma experiência visual e emocional onde os sentidos estão sempre em alerta. Como Ricardo Capucho destaca, o objetivo é provocar o espectador, criar um desejo, uma vontade de provar ou até de recriar aquilo que está a ver.

4. Os segredos audiovisuais de um programa de culinária

4.1. A gramática exclusiva e a linguagem audiovisual dos programas de culinária

A gramática exclusiva de um conteúdo audiovisual consiste no conjunto de técnicas específicas que definem a linguagem visual, sonora e narrativa. Para fins deste trabalho, consideramos os termos "gramática audiovisual" e "linguagem audiovisual" mais adequados do que "gramática fílmica" e "linguagem fílmica", pois o foco será na produção para televisão, e não para cinema.

Os programas de culinária cumprem um papel significativo no cenário audiovisual, com uma gramática e linguagem própria e diferente dos restantes géneros televisivos. Estes conteúdos são singulares, ou seja, não se repetem, essencialmente devido aos custos de produção que seriam associados, assemelhando-se, em certa medida, ao género documental. Como o diretor Pedro Bravo menciona na sua entrevista, "...a receita está a acontecer e estamos a gravar, é quase um reality" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Apesar destes programas não serem em direto e transmitidos ao vivo, necessitam de uma produção exigente e uma gestão rigorosa de tempo, já que os alimentos se podem deteriorar-se e estragarem-se as receitas, se não forem preparadas de forma correta e, mais uma vez, estas circunstâncias assumem custos de produção e ambientais elevados.

Sabemos que em qualquer produção audiovisual, o som e a imagem assumem um papel fundamental, Arnheim (1957) realça que "qual é o problema fundamental da televisão? Os olhos e os ouvidos têm funções completamente diferentes" (p. 151). Neste capítulo serão analisados em detalhe os elementos visuais, sonoros e narrativos que compõem as produções televisivas de programas de culinária. Uma vez que a oferta de programas deste género está em constante crescimento, será feita uma análise das escolhas técnicas observadas em produções do canal 24Kitchen. Desta forma, pretende-se procurar perceber como as mesmas influenciam a narrativa dos programas e como são estruturados e apresentados ao público, com destaque para a produtora Kinéma, uma especialista neste tipo de conteúdos em Portugal.

A análise destas componentes permite compreender de que forma a combinação de práticas é utilizada para criar uma narrativa informativa e educativa, mas também cativante e agradável para

o público. Nenhum elemento atua de forma isolada e, em entrevista, Pedro Bravo, diretor de programas de culinária, destaca a importância da linguagem audiovisual para cativar o público. Ele enfatiza que, no universo televisivo, o objetivo principal é entreter e manter a audiência atenta, "é entretenimento e nós queremos manter as pessoas o máximo de tempo possível no canal a ver aquele conteúdo, para gerar audiências e depois gerar receitas de publicidade" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Portanto, toda a gramática audiovisual é trabalhada de forma rigorosa e em sintonia.

4.1.1. Elementos Visuais: dos planos à direção de arte

Os elementos visuais são essenciais para capturar a atenção do espectador, transmitir informações e construir a estética do programa de culinária. Cada elemento visual transporta uma mensagem que contribui para a experiência do espectador. Estes elementos comunicam informações de várias formas, portanto, é evidente que a sua utilização tem uma importância vital, para além de auxiliar na instrução do espectador, desenvolve a experiência sensorial. Dado que o objetivo de um programa de culinária é educar, entreter e envolver, estes elementos são usados estrategicamente para criar um ambiente que reflete a natureza do conteúdo, enquanto oferecem uma experiência visual agradável.

Enquadramento: planos e ângulos

O enquadramento cinematográfico, juntamente com a escala de planos e ângulos de câmara, é uma ferramenta que define o que é mostrado e de que maneira, e influencia diretamente a perceção do público sobre o conteúdo apresentado (Benini et al., 2022). O enquadramento atua como um guia que molda a experiência visual e emocional do público. Compreendemos que o enquadramento envolve tanto a escolha dos planos quanto dos ângulos da câmara, e garante que cada detalhe de culinária seja apresentado de forma clara.

Nos programas de culinária, o enquadramento desempenha uma função crítica, pois facilita a compreensão do espaço da cozinha, e destaca os aspetos mais relevantes da preparação das receitas. Desta forma, o uso cuidado com o enquadramento ajuda a destacar os elementos mais atraentes dos pratos, de forma a capturar atenção e estimular interesse.

Marner (1972) salienta as gravações da produção televisiva com uma particularidade, "utilizando uma técnica de câmaras múltiplas, (...) fazer trabalhar as câmaras de forma simultânea e efetuar posteriormente a montagem" (p.14). Na prática, as gravações dos programas de culinária, produzidos pela Kinéma, utilizam a configuração de multicâmaras. Como Pedro Bravo explica, "a nível técnico e a nível de realização fazemos câmaras paradas" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), com três câmaras operadas por assistentes, o que cria uma sensação de humanismo e naturalidade através de movimentos ligeiros. Adicionalmente, há uma câmara aérea posicionada para captar ângulos superiores, como Pedro Bravo refere, "qual é que é o plano em que a comida fica mais bonita? Como são *chefs* eles trabalham para o olho humano, que é o prato chegar à mesa e estar a ser visto de cima: então colocamos uma câmara superior a maior parte do tempo, e trabalhamos esse plano, para ficar o mais bonito possível" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Apesar, de existirem diferenças técnicas nos variados programas, existe uma identidade estética assumida pelo realizador. O mesmo enfatiza sobre a estetização da comida e o apelo ao paladar que "aquela coisa de eu ter uma câmara atrás do chef e outra lateral, e ter o esquema todo virado ao contrário, é precisamente isso" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

E esta opção de posicionamento de câmaras, expressa exatamente isso. Não só melhora a estetização das receitas e amplia as opções de planos na fase de edição, mas também facilita o fluxo natural da arte culinária. Ao evitar a necessidade de mover constantemente as câmaras e alterar os planos, o processo de filmagens torna-se mais eficiente e menos invasivo, de forma a respeitar a natureza "irrepetível" da preparação das receitas.

O filósofo Gilles Deleuze (1983) reflete o plano como "a consciência, traça um movimento que faz com que as coisas entre as quais ele se estabelece não parem de se reunir num todo, e o todo, de se dividir entre as coisas" (p. 36). Com base nessa perspetiva, este texto propõe uma análise da utilização dos diferentes planos e as suas funções narrativas dentro deste género de produção televisiva.

Nestes programas, há uma grande diversidade de planos, "existem tantos planos quanto posições de câmara" (p. 69), tal como salienta Luís de Pina (1980), que acrescenta ainda que "as posições e ângulos da câmara provocam a composição, que é o aspeto plástico, estático, do cinema,

enquanto os seus movimentos lhe conferem as caraterísticas dinâmicas que todos conhecemos" (p. 80).

É de realçar a variedade de planos existentes nestes programas de culinária, que oferece uma perspetiva ampla à audiência. Contudo, há uma forte presença de planos *close-up* [3], usados para destacar detalhes importantes, desde a textura dos ingredientes, às técnicas dos *chefs*, ao resultado de um prato. Este plano é especialmente usado para o espectador ver de perto o que está a ser preparado, de forma a aumentar a compreensão do processo, mas também apelar ao sensorial.

Por exemplo, no programa *Comtradição*, apresentado pelo *chef* Henrique Sá Pessoa, destacam-se as suas técnicas de perito e as cores vibrantes dos alimentos que seleciona com o uso deste plano. Como podemos observar nas ilustrações seguintes.

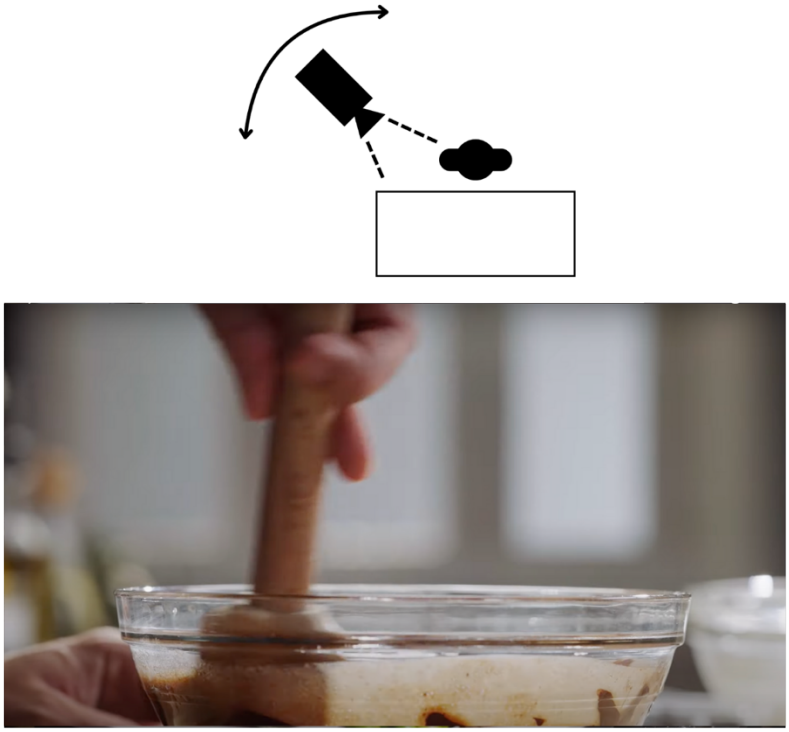


Figura 21: Ilustração de *Close-up* diagonal.

3 A definição de *close-up*, segundo o livro "the filmmakers handbook" de Steven Ascher e Edward Pincus (2013) é: o *close-up* mostra um detalhe da cena.

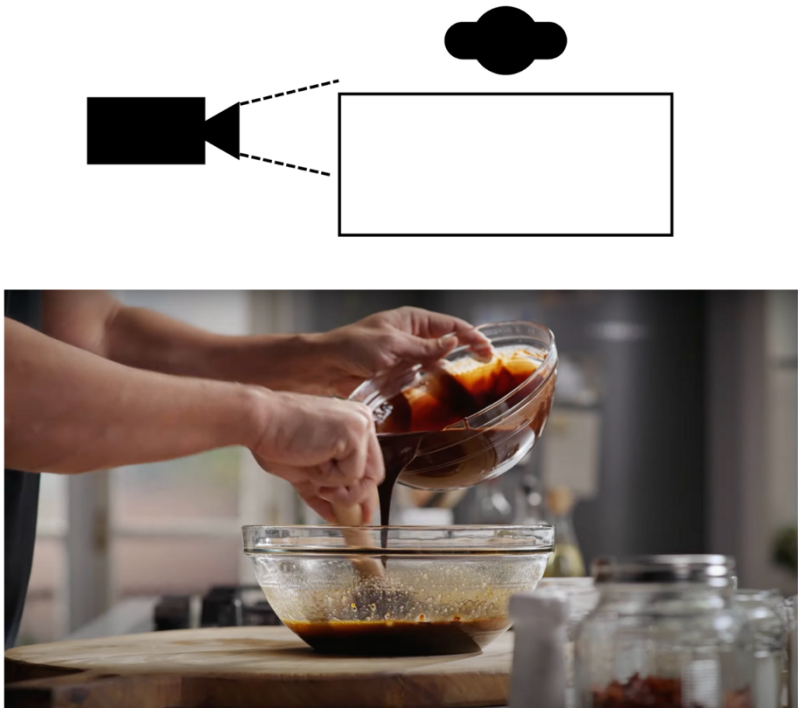


Figura 22: Ilustração de *Close-up* Lateral.



Figura 23: Ilustração de *Close-up* Superior.

Além disso, observa-se também uma forte presença de planos médios[4], usados para fortalecer a comunicação com o espectador e capturar a interação dos cozinheiros com o ambiente de cozinha. Um exemplo desta abordagem é visto no programa *À La Barrios*, a cozinheira Joana Barrios destaca a sua interação com o público, os espectadores vêm a apresentadora e observam as suas expressões enquanto ela explica as receitas. Este enquadramento facilita a transmissão das informações, e estabelece uma conexão mais íntima com o público.



Figura 24: Ilustração Plano Médio Diagonal.

Atmosfera: iluminação e cenário

A atmosfera de um programa de culinária é construída pela harmonização da iluminação e do cenário. Henri Agel (1983/1954) ilustra essa importância: "é quase impossível separar estes dois elementos fundamentais da estética do filme que são a luz e o cenário: o equilíbrio arquitetural e o

4 Segundo Ascher e Pincus (2013), "o plano médio não é muito detalhado, inclui parte do sujeito e geralmente inclui pessoas da cabeça aos joelhos ou da cintura para cima" (p. 268)

simbolismo plástico de uma obra dependem da harmonização destes dois elementos" (p. 167). Esta integração é vital para criar um ambiente que atrai o espectador e intensifica a experiência sensorial de assistir a estes programas.

A iluminação é uma parte essencial das produções audiovisuais, e pode afetar toda a qualidade do projeto. Luís de Pina (1980) realça, "A iluminação é fundamental, sobretudo quando o realizador não pode ou não quer filmar com luz natural" (p. 81). É essencial para destacar a aparência dos ingredientes e dos pratos. Para além de melhorar a qualidade do programa, ajuda a realçar detalhes importantes, como texturas e cores. Este aspecto é fundamental para transmitir a frescura e qualidade dos ingredientes.

Nos programas de culinária que assumem um caráter não-fictício, este é um aspeto que precisa de ser cuidado e planeado para se manter fiel à realidade das cores. Cada programa de culinária possui uma estética particular, na qual a luz contribui para a perceção de sabor e qualidade dos pratos. Na prática, a decisão sobre o tipo de luz, intensidade, cor e posicionamento costuma ser tomada pelo realizador em colaboração com o diretor de fotografia, de forma a garantir que a estética seja alcança, sempre com atenção à veracidade visual.

A produtora Kinéma opta por dedicar um dia de pré-produção à criação e montagem da luz, um processo conhecido como pré-*light*, no qual a equipa de imagem reúne e define todos os ajustes.

Nos programas de culinária, é observado, maioritariamente, uma iluminação suave e natural, que cria uma atmosfera acolhedora, que se assemelha a uma cozinha doméstica. A iluminação é quente e difusa, pois procura simular a luz natural.

O realizador Pedro Bravo, assume que existe, de facto, uma extrema atenção à iluminação nos programas, uma vez que esta é um fator fundamental para apelar a essência do paladar através de um ecrã. Ele explica que "o fumo da comida e a comida interagir com fumo e tu sentires que está a ser cozinhada no momento, parece uma coisa super básica, mas não é, é das coisas que dá mais vontade de comer (...) e, para veres o fumo e sentires o fumo na imagem, há todo um trabalho de iluminação, que é complicado" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Aqui percebe-se que a iluminação pode ser usada para fins estéticos, mas também para aumentar o desejo do espectador para os alimentos.

A disposição dos objetos no cenário, isto é, a direção de arte, é também fulcral na construção da atmosfera. Giovana Martino (2022) salienta que "muito antes da invenção da televisão, desde o

teatro grego, a cenografia já aparecia de diferentes maneiras, servindo como instrumento para envolver o público e somar aos atores durante a encenação".

Nos programas de culinária, a direção de arte corresponde à seleção de objetos, utensílios e decoração que fazem parte do *set* da cozinha. Luís de Pina (1980) destaca que, "quer se trate de um cenário construído em estúdio, quer se trate de um cenário natural, importa que o ambiente assim construído seja verdadeiramente funcional, isto é, não domine a fluência narrativa" (p. 75). Nestas produções em específico, a funcionalidade do cenário da cozinha é essencial. É necessário aparelhos eletrodomésticos a funcionar, para não prejudicar o decorrer da prática de cozinha por parte dos *chefs*. Os elementos decorativos, não são apenas estéticos, têm de ser também funcionais.

Uma decoração inadequada pode comprometer a identidade visual do programa, como foi destacado pelo realizador Pedro Bravo: "há duas coisas essenciais: a luz e a decoração". Estes aspetos são inseparáveis na construção da identidade visual. Pedro Bravo acrescenta "se o cenário não tivesse enchido de cor e se a luz não fosse assim, os pratos não brilhavam", salientando ainda que começa "por criar uma boa base, com um cenário seguro, uma luz fiel e os pratos também são diferentes. De repente a comida, mesmo que não estivesse tão bem filmada, há tanta coisa para olhar que te distrais ali no meio" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Ou seja, a coordenação entre o cenário e a iluminação é fundamental para manter o interesse visual do espectador, mesmo quando os outros elementos podem não estar tão atraentes ou bem executados.

Uma observação que se faz nestes programas é a configuração para os cenários simularem, quase sempre, cozinhas domésticas. Por exemplo, no programa *À La Barrios*, assistimos a um enorme número de decorações pessoais da cozinheira, como desenhos dos seus filhos e fotografias de família, o que cria um ambiente mais íntimo.

É possível ainda perceber a relação entre a iluminação e o cenário nestes projetos audiovisuais através de uma análise do programa *Chef de Serviço*, que estreou em 2023, onde o realizador adotou uma abordagem criativa ao optar por um cenário mais limpo e minimalista. Segundo ele: "obviamente que eu fiz coisas na realização que me interessavam fazer, (...) fazer uma coisa muito simples, muito limpa, em que o cenário é *clean* e assumes o estúdio, em que deixas de tentar fingir que estás numa casa, no ambiente que existe" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Neste caso, o cenário é intencionalmente reduzido ao essencial, o que permite que a iluminação desempenhe um papel proeminente. Pedro Bravo acrescenta que "a luz é super importante, agora no *Chef de Serviço*,

o cenário não tem praticamente nada, a maior parte dos planos é uma pedra mármore, mas a forma como a luz bate na pedra e reflete no prato e faz umas sombras, de repente olhas para a comida (...) e às vezes está melhor na câmara do que ao vivo" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta frase evidencia como a iluminação pode completar o cenário e valorizar os elementos visuais da produção.

4.1.2. Elementos Sonoros

Os elementos sonoros cumprem um papel importante na criação da experiência audiovisual, não sendo unicamente um complemento aos elementos visuais, mas sim uma parte integrante da narrativa. No caso dos programas de culinária, o uso do som é relevante porque ajuda a criar uma atmosfera que apela diretamente aos sentidos e permite simular a experiência real de estar numa cozinha. O som aumenta as sensações transmitidas através do ecrã, o que amplifica o sentimento de autenticidade e imersão na experiência gastronómica. Como sublinhado pelo diretor de som, Alexandre Franco: "quando estás a fazer um programa de culinária, estás a mostrar imagens que são estéticas, e que são apelativas, e as pessoas dão muito valor à imagem e à parte visual da comida, mas há muitos sons que a comida faz que também são parte dessa atração" (comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024).

Nos programas de culinária, deparamo-nos com três categorias de som: a voz humana, o som ambiente ou ruído e a música de fundo, todas atuam em conjunto para formar elementos sonoros fidedignos. Catherine Kellinson (2006) descreve o design de som como "uma arte altamente criativa" e realça que "o som é subtil e, embora os espectadores nem sempre tenham consciência do que ouvem, eles têm uma impressão sonora disso" (p. 104).

Há uma forte presença dos sons diegéticos, isto é, que têm origem direta no que é mostrado no ecrã, e são de grande relevância. O som da voz humana, que ajuda a salientar a dimensão humana nos programas, surge nas indicações dos *chefs*, em forma de narração e diálogo e nas interações com os espectadores, sendo essencial para manter um programa coeso. A preocupação com esta dimensão é sentida no produto final, uma vez que é necessária boa clareza e uma entoação de voz ajustada, para garantir que as instruções são fáceis de seguir e compreender. Sobre o ambiente de gravações, Alexandre Franco, menciona que "o som tem que estar o mais limpo possível, para que os

editores consigam utilizar e tenham liberdade na montagem" (comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024).

Os sons ambientes são os barulhos que transportam o público para o ambiente da cozinha e criam uma sensação de autenticidade, como se a audiência estivesse a presenciar a preparação dos pratos ao vivo, como mencionado pelo diretor de som, "como estamos numa cozinha, e estamos num ambiente de trabalho, (...) há sempre barulhos que estão a invadir, e de certa forma a estragar, mas são barulhos normais e é preciso captá-los" (A. Franco, comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024). Estes sons diegéticos, como o ruído dos utensílios, o cozinhar dos alimentos na frigideira, o som da faca a cortar os alimentos, entre muitos outros sons, são fundamentais para a noção de realismo na construção da narrativa e da atmosfera. Citando Alexandre Franco, "há muitos sons que estão associados às comidas que têm de estar lá, e se não tiverem é estranho, (...) jogam com essa atração, mas é de uma forma muito inconsciente" (comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024). O som assume-se como uma ferramenta poderosa, utilizada para estimular a audiência, e indiretamente, ativar a memória olfativa e gustativa, torna-se então, num meio de transmitir a essência da comida.

Henri Agel (1983/1954) destaca a importância de uma composição sonora equilibrada, "o composto sonoro forma um todo: diálogo, ruídos e música formam um conjunto homogéneo, e o realizador deve prever um encadeamento entre eles" (p. 117). E como mencionado, para além dos sons diegéticos, a música, adicionada em pós-produção, também aparece como elemento relevante, sendo utilizada para criar uma atmosfera agradável e envolvente.

Na prática, o processo de captação de áudio exige cuidados rigorosos e atenção aos detalhes para evitar ruídos indesejáveis que possam prejudicar a clareza e a qualidade do som. Ao contrário de outras produções, onde o som pode ser manipulado e editado de maneira mais flexível, nos programas de culinária, há uma necessidade de capturar o áudio de forma fiel, e sem ruídos que possam distrair ou incomodar o espectador. Alexandre Franco salienta que "ter um momento de silêncio é raro, há pessoas na equipa que estão a andar, há uma pessoa que está a tirar fotografias, está constantemente a mexer-se para encontrar o melhor ângulo, ou pessoas a tossir, e há sempre sons e ruídos, há sempre qualquer coisa" e que acerca disso, é necessário assumir "o compromisso de: enquanto diretor de som, (...) tentares perceber, por experiência, se em pós-produção dá para retirar aquele ruído" (comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024). Estas intervenções sonoras podem interferir na gravação e, por isso, o ambiente em estúdio tem de estar preparado para a sensibilidade dos

equipamentos de áudio. Foust, Fink e Gross (2018) referem que "paredes e tetos devem ser à prova de som. Os sistemas de ar condicionado e ventilação precisam de ser silenciosos para que o som não seja captado pelos microfones" (p. 19).

Nas produções da Kinéma, o áudio é capturado com o uso de materiais como uma perche[5] e um microfone direcional para sons diretos, e microfones de lapela discretamente posicionados na roupa do *chef*, de forma a garantir, na captação, clareza nas falas e explicações dos mesmos sobre as receitas. O diretor de som, em entrevista, confessa que "os programas de culinária têm uma particularidade, que é: tu dependes da lapela, ou seja, não é como um filme em que tu tentas depender da perche. (...) temos de depender da lapela e temos uma perche lá em cima só para captar um ambiente geral" (A. Franco, comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024). Esta atenção ao detalhe sonoro permite que a audiência sinta, quase fisicamente, o calor do fogão e os aromas dos alimentos em preparação.

4.1.3. Elementos Narrativos

Os elementos narrativos são fundamentais para manter o interesse do espectador em programas de culinária, ao estruturar a história de cada episódio de forma envolvente.

Como afirma Hergesel (2020): "A narrativa televisiva, ficcional ou verídica, cria em si uma dimensão chamada diegese, que consiste numa espécie de mundo narratológico. Elementos que fazem parte desse mundo são considerados diegéticos". No contexto de programas de culinária, esta diegese é particularmente interessante pois, embora seja um género não ficcional, depende de estratégias narrativas para envolver o público, equilibrando a autenticidade da cozinha com o entretenimento.

Atualmente, os programas de culinária transcendem a simples transmissão de conhecimento gastronómico. O papel do *chef* vai muito além de ensinar receitas, tornando-se figura central na narrativa, capaz de entreter e criar empatia com o público. Esta personalização é uma das chaves para o sucesso. Os espectadores procuram histórias que possam relacionar-se com a comida, seja pela partilha de memórias pessoais, seja pela descontração que o *chef* consegue transmitir.

5 Suporte móvel extensível para microfones.

Nos programas atuais, como destaca Pedro Bravo, o realizador de programas como *À La Barrios* e *Chef de Serviço*, a autenticidade e o carisma dos *chefs* são essenciais para a criação de uma narrativa envolvente. Bravo observa que, mesmo com um guião pré-definido, há um esforço para manter a naturalidade e o humor, que são aspetos altamente valorizados pelo público. Ele explica que, no caso do programa de Joana Barrios, "as pessoas já esperam ouvir piadas dela, então, quando nós preparamos os episódios, nós preparamos episódios com temas, e os temas em si já são engraçados, e as receitas que escolhemos para cada tema já são elas próprias divertidas" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta abordagem introduz um tipo de humor que se integra na própria narrativa do episódio.

Outro elemento narrativo importante é a inclusão de histórias pessoais e entrevistas com os *chefs*. No programa *Chef de Serviço*, por exemplo, os *chefs* partilham a história por detrás das receitas antes de começarem a cozinhar. Pedro Bravo menciona que, ao ver o *chef* relaxado numa entrevista anterior, o público já cria uma ligação emocional com ele, o que facilita o processo narrativo durante a execução da receita, uma vez que "quando eles estão a cozinhar, mesmo que estejam nervosos, o nosso cérebro acabou de vê-los bem-dispostos" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Isto cria uma dinâmica mais humana e íntima entre o espectador e o *chef*. Este tipo de narração pessoal introduz uma camada adicional de contexto emocional e cultural que enriquece a experiência do programa, tornando-o mais do que apenas uma demonstração técnica.

Como conclui Bravo, a ideia é manter o público não só interessado na comida, mas também entretido ao longo de todo o episódio. Com momentos que variam entre a descontração e o humor, "o episódio todo tem que estar a ver comida, tem que ficar com aquela coisa de o que vem a seguir, estou a rir, estou-me a divertir, estou a gostar disto, isto envolve-me" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Assim, a narrativa não se constrói apenas à volta da comida, mas também das emoções, histórias e interações que ocorrem em torno dela, o que cria uma experiência televisiva rica, onde o entretenimento e a autenticidade caminham lado a lado.

4.2. A equipa por trás das câmaras

Todas as produções audiovisuais dependem da dedicação e colaboração de uma equipa talentosa e multifacetada, composta por profissionais com habilidades específicas que trabalham em conjunto de forma harmoniosa para dar vida a cada projeto.

No portal Só Escola (2023) bastidores são definidos como "aspetos ocultos e não visíveis de uma determinada situação ou evento"[6]. Este mundo é fascinante e, ao mesmo tempo, misterioso para a maioria dos espectadores, que muitas vezes não têm noção da complexidade e do esforço necessários para criar as imagens e sons que consomem.

John Ellis (2019) destaca que "há uma hierarquia de habilidades e uma hierarquia de funções que exige um nível de respeito mútuo e negociação" (p. 11). Esta hierarquia é essencial para que a produção funcione de forma eficaz, e garante que cada membro da equipa saiba o seu papel.

Neste capítulo, o objetivo é revelar o trabalho que acontece longe dos holofotes e explicar os bastidores de um programa televisivo de culinária, tendo como referência a experiência de estágio e a dinâmica de trabalho da produtora Kinéma, que adotou um método de trabalho que, embora não seja necessariamente o padrão para todas as produções de culinária, representa uma abordagem eficaz que garante um fluxo de trabalho coeso e natural.

Cada membro da equipa desempenha um papel relevante. Como explica Ellis (2019), "todos os membros da equipa trabalham de forma eficiente e com total compreensão da divisão de responsabilidades" (p. 11). Além disso, este autor menciona que "a divisão de habilidades significa que os dois operadores de câmara têm habilidades diferentes do técnico de som e do eletricista" (p. 11). Esta diversidade de competências é fundamental para o bom curso das produções, pois permite que cada especialista se concentre no seu campo, maximizando a qualidade do produto final.

6 https://www.soescola.com/glossario/bastidores-o-que-e-significado#gsc.tab=0

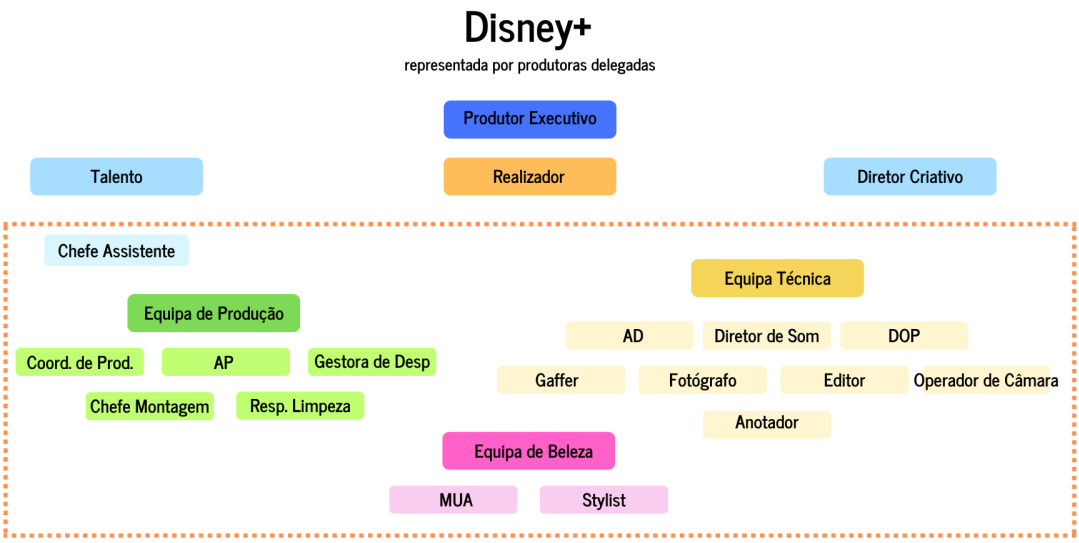


Figura 25: Esquema de trabalho da produtora Kinéma.

O esquema de trabalho apresentado na Fig. 5 foi desenvolvido pela aluna, através de uma observação participante e em conversa com a equipa da produtora Kinéma.

4.2.1. O papel do produtor executivo

O produtor executivo é o responsável principal por assegurar o financiamento necessário para que os projetos possam ser realizados. Esta função envolve a captação de recursos e atividades de gestão. Cathrine Kellison define que "este é o mais obscuro de todos os títulos de produtores porque abrange uma gama de descrições. Ele é destinado a designar a pessoa que faz os acordos, encontra as finanças, (...) configura e controla o orçamento" (p. 11). Ou seja, o produtor executivo é quem lida diretamente com as fontes de financiamento, seja através de investidores, patrocinadores, ou canais de distribuição. No caso prático da Kinéma, o canal de distribuição é o 24Kitchen.

Este profissional apresenta-se como o elo entre a empresa produtora e a entidade financiadora. No caso que estudámos, de acordo com as notas de campo da produtora Carolina Pereira, "é feito um orçamento para o programa, e o Rui (produtor executivo) analisa com a Disney+ se é possível aquele valor, e a partir daí a produtora gere esse dinheiro" (C. Pereira, notas de campo, 2022). Isto ilustra como o produtor executivo tem a responsabilidade de negociar o orçamento com a entidade financiadora, garantindo que o valor alocado seja suficiente para cobrir todos os custos de

produção, desde o início até a fim. A partir do momento em que o projeto é aprovado, a Kinéma assume responsabilidade da sua gestão.

4.2.2. O realizador

O papel do realizador de programas televisivos de culinária é multifacetado e primário para o sucesso de cada produção. Ele é, essencialmente, o maestro de uma sinfonia audiovisual, conforme descrito por Foust, Fink e Gross (2019): "O diretor é como um maestro de sinfonia. Os membros da equipa tocam seus "instrumentos". O diretor os coordena, dá as ordens de quem "toca" o quê quando e define o tempo e o ritmo do programa" (p. 21).

Assim como um maestro coordena músicos, o realizador supervisiona todos os elementos técnicos e garante que cada parte da equipa desempenhe o seu papel no tempo. O realizador não é apenas responsável por garantir que as filmagens fluam sem problemas, mas também por estabelecer um ambiente criativo e colaborativo que permite que a magia da cozinha se revele no ecrã.

Um dos aspetos mais importantes do trabalho do realizador é a definição da visão criativa do programa e o estilo visual. Como salientado por Marner (1972): "o realizador terá de tomar resoluções imediatas no que diz respeito ao local, à iluminação, à montagem, à interpretação, etc., que, de uma maneira ou de outra, refletirão a sua própria sensibilidade e, consequentemente, darão uma imagem do realizador como artista criativo" (p. 35). No contexto de um programa de culinária, esta sensibilidade deve harmonizar a necessidade de capturar processos com a criação de um estilo visual que encante o público. A estética dos pratos é um dos fatores que mais atraem a audiência, e a habilidade do realizador de transformar a comida em arte visual é crucial. Pedro Bravo enfatiza que é necessário "um trabalho autocrítico de tu olhares para as imagens e perceberes de que forma é que um prato pode ficar o mais sexy possível na televisão" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Além da visão estética, o realizador deve dominar os aspetos técnicos da produção. Marner (1972) observa que "a tendência mais frequente observada nos diretores é a de quererem desfrutar de um domínio técnico completo sobre todos os processos da produção" (p. 24). No caso da Kinéma, o realizador acumula também funções de produtor e guionista, o que lhe concede uma maior independência criativa no desenvolvimento dos programas. De acordo com Marner (1972), "o papel do realizador varia segundo a possibilidade de vir a ser ele também o produtor" (p. 21). Esta independência, decorre também da vasta experiência no setor, como Pedro Bravo menciona: "já fiz

1500 receitas, mais ou menos, ou seja, é muito raro a receita, que eu vá fazer agora, que eu já não saiba quais é que são os processos" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Este conhecimento acumulado não só facilita o trabalho durante as gravações, mas também enriquece a narrativa do programa.

O ambiente de uma cozinha pode ser imprevisível, e o realizador tem de garantir que as filmagens procedem sem interrupções e que todos os detalhes são capturados. John Ellis (2019) descreve essa função de forma clara: "o realizador pode parecer não ter nenhuma função específica nesta fase, mas na verdade está a garantir o funcionamento tranquilo e rápido da equipa e a gerência para evitar conflitos" (p. 11), e acrescenta que "ele sabe que todos executarão suas tarefas específicas sem ter que checá-los. A sua função é garantir que todas as tarefas contribuam para concretizar a conceção geral do programa" (p. 11). Este nível de coordenação é uma questão de liderança e empatia. Toda a equipa desenvolve o seu trabalho em volta do realizador. O diretor de som, Alexandre Franco, realça que "o realizador é que manda nesse sentido" e adiciona que "ele próprio já sabe que tem de intervir" (comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024). A maquilhadora Inês Lapa também salienta que toda a equipa tem "de estar em sintonia com a realização, e perceber qual é a linguagem que os realizadores utilizam" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

A relação entre o realizador e o *chef* é uma colaboração fundamental para o sucesso do programa. O realizador, para garantir que o *chef* comunica de forma clara e eficaz com o público, atua como um mediador, e ajuda a aliviar a pressão das gravações. Pedro Bravo realça: "criamos aqui uma data de mecanismos e adaptei a realização ao máximo para brilharem. Quando estão a gravar, os *chefs* estão muito nervosos, quando eu intervenho e faço uma indicação ou uma piada, eles desbloqueiam e ficam mais naturais, e mais autênticos" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Acrescenta ainda que "enquanto realizador, não consegues comunicar com os *chefs*, nem perceber as inseguranças deles e o que é que tu tens de proteger a nível de realização, ou não, se não conheceres os processos", adicionando que "tens mesmo que perceber minimamente disto, até para eles sentirem alguma confiança na pessoa que está do outro lado, e que os vai ajudar e percebe o que é que eles estão a fazer" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Ou seja, para além de compreender os aspetos técnicos e visuais, o realizador precisa de ter conhecimento sobre culinária para ganhar a confiança do *chef* e saber como orientá-lo durante as filmagens.

Ser o maestro de uma produção é um trabalho constante e o realizador Pedro Bravo confere que "para temporadas novas, também me acontece de ver aquilo que eu fiz de errado nas outras" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), mantendo-se assim sempre em continua aprendizagem.

4.2.3. O chef

Nos programas televisivos de culinária, o *chef* de cozinha, também conhecido como o "talento", é o responsável por preparar as receitas, e a figura que cativa, ensina e entretém o público.

É importante salientar que, para além dos seus dotes culinários, o *chef* tem de ser um comunicador natural, uma vez que precisa de explicar com clareza o processo e fazer com que cada detalhe da receita seja compreensível e acessível para o público em casa, enquanto a equipa mantém um ritmo de gravação que nem sempre é fácil de acompanhar.

Durante a produção destes programas, toda a equipa adapta-se ao ritmo e às necessidades do *chef*. Cada *chef* tem o seu estilo próprio, e a produção molda-se para garantir que o *chef* brilha da melhor forma possível. Pedro Bravo explica que em cada programa cria "um formato que proteja os novos *chefs*, e que nós estejamos ali, e que seja tudo ao máximo para brilhar" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Todos são diferentes, há *chefs* que conseguem trabalhar com maior fluidez e em constante interação com a câmara, enquanto outros precisam de mais apoio, com cortes e uma montagem que ajude a contar a história sem comprometer a sua performance. No final, o objetivo é sempre o mesmo: fazer o *chef* parecer o melhor possível, porque, como Pedro Bravo aponta, "as pessoas vão estar a julgar o *chef*. E, por melhor ou pior que a pessoa seja, tu queres sempre fazê-la parecer melhor" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

O *chef* assistente, Ricardo Capucho, sublinha a importância da colaboração com os *chefs*: "nós estamos a fazer algo para alguém, então é entender que a prioridade é resolver a receita como aquela pessoa deseja" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). A equipa de produção tem de ser flexível para se adaptar às particularidades de cada *chef*. Ricardo Capucho acrescenta que "se estou a trabalhar com o *chef* x, vou produzir algo de acordo com o gosto dele, se estou a trabalhar com o *chef* y, vou ter que fazer adaptado ao gosto desse outro *chef*" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Esta adaptabilidade é essencial para garantir que o *chef* se sente confortável e pode expressar-se da forma mais autêntica possível.

No fundo, o papel do *chef* num programa de culinária é ser o coração e a cara. É a capacidade de ensinar, de entreter e de partilhar a sua paixão que mantém a audiência "colada ao ecrã". Como Pedro Bravo bem resume, "no fim do dia, as pessoas não vão saber que tu tiveste lá e que houve todo este trabalho de produção" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). E, quando o *chef* brilha, todo o programa brilha com ele.

4.2.4. O *chef* assistente

O *chef* assistente desempenha um papel indispensável, mesmo que o público não se aperceba da sua importância. Trata-se de um elemento que mantém a produção a funcionar sem falhas e garante que tudo está preparado a tempo para que o chef principal possa brilhar em frente às câmaras. Nas notas de campo, a produtora Carolina Pereira salienta: "é necessário um *chef* de apoio também, que vai preparando todas as receitas previamente: no programa prepara-se o bolo, na cozinha de apoio já está feito" (C. Pereira, notas de campo, 2022).

Ricardo Capucho, *chef* assistente, descreve a sua função como essencial para manter a produção a andar: "Dentro de uma produção televisiva de culinária existe uma cozinha de apoio, cozinha essa que prepara coisas que precisam de ser duplicadas ou preparadas com antecedência, para que não atrase a produção e para que não atrase as gravações" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Esta preparação antecipada é decisiva para evitar tempos mortos durante as gravações e assegurar que o público veja sempre uma sequência contínua e cativante, sem as pausas longas que podem ocorrer quando, por exemplo, se espera que um bolo arrefeça ou uma massa levede.

O *chef* assistente explica: "Eu sou cozinheiro e presto assistência aos *chefs* que apresentam os programas. Muitas vezes não se mostra dentro do estúdio, em frente às câmaras, quando se prepara algo que se supõe que o espectador sabe, vem já pronto da cozinha" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Esta invisibilidade do *chef* assistente é parte da ilusão televisiva, onde o público apenas vê o resultado e não o trabalho de bastidores que o torna possível.

Carolina Pereira exemplifica esta necessidade, referindo: "Se houver um bolo que tem de esperar uma hora para arrefecer, o Rico (*Chef* Assistente) tem de ter um duplo, nós não podemos estar no *set* à espera que esse bolo arrefeça" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta

antecipação é importante uma vez que o tempo é limitado e cada minuto de gravação conta. O *chef* assistente está sempre um passo à frente para evitar atrasos.

4.2.5. A equipa de produção

Nos bastidores de um programa televisivo de culinária, a equipa de produção desempenha um papel que vai muito além da gestão de números e orçamentos. No caso da Kinéma, esta equipa é composta pela coordenadora de produção, a gestora de despensa, o assistente de produção e pela copeira, cada um com responsabilidades específicas que asseguram o bom funcionamento de todo o processo. A produtora Carolina Pereira realça que: "Como muita coisa depende do teu trabalho, tens de estar preparada para desenvolver esse trabalho e saber lidar com o resultado do trabalho que fizeste" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

A maquilhadora Inês Lapa descreve a produção como o "centro" em torno do qual gravita o resto da equipa, acrescentando: "porque tudo depende muito da produção, que é a malta que faz acontecer" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Carolina Pereira salienta que "a produção não é só números e orçamentos. Está envolvida em todas as áreas" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Este envolvimento traduz-se numa gestão completa, desde a contratação de serviços como catering ou limpeza do estúdio, até à coordenação de toda a logística envolvida na gravação. Carolina Pereira aponta que "durante as gravações eu estou na linha de apoio a coordenar esta equipa (...) eu, a Sara (gestora de despesa) e o Rico, que é o *chef* assistente, reunimos para planear a semana, os próximos dias da semana, ou aquilo que der no momento" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

A equipa de produção é, na verdade, o motor invisível que faz com que tudo funcione. Como Foust, Fink e Gross (2018) referem, "o produtor é responsável por garantir que todos os elementos de um programa estejam no lugar certo e na hora certa" (p. 20). Apesar de a produção ser uma área técnica, também exige uma grande dose de criatividade. Carolina Pereira explica que, para escolher que câmara ou lentes devem ser usadas, "a ação da cena tem de ser pensada" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). A produção não é apenas sobre fazer as coisas acontecerem, mas também sobre garantir que todos os elementos, desde o equipamento até aos alimentos, estão prontos para o *chef* e a equipa técnica. Inês Lapa reforça essa ideia: "quando eu preciso de alguma coisa, seja em termos de algum produto que seja necessário, é à produção que eu vou falar e pedir" (comunicação

pessoal, 2 de Outubro, 2024). A produção, neste sentido, é a base que mantém o programa a funcionar.

A coordenadora de produção trabalha muito além da organização de tarefas. Como Carolina Pereira menciona, "estás muito tempo naquele sítio, e tens de estar sempre a gerir diferentes pessoas e diferentes emoções" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Gerir uma equipa de produção requer não apenas competências técnicas, mas também a capacidade de lidar com os estados emocionais de quem trabalha no *set*. Há dias em que alguém pode estar menos motivado ou com dificuldades, e é nesse momento que a produção tem de intervir para garantir que o ambiente se mantém produtivo e positivo. Mesmo nos dias em que a própria Carolina Pereira não está no seu melhor, ela reconhece a importância de continuar a gerir a equipa: "é difícil, mas são raras as vezes que eu vou para o estúdio sem essa paciência, eu gosto do que fazemos lá" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Um elemento que o público pouco reconhece é o gestor de despensa, cujo papel é garantir que todos os ingredientes necessários para as gravações estão prontos a tempo. Carolina, nas suas notas de campo, sublinha a importância de ter "uma pessoa responsável pelos alimentos: fazer as listas, comprar, saber o que comprar, conversar com o *chef* assistente sobre o que é ou não necessário" (C. Pereira, notas de campo, 2022). O gestor de despensa trabalha em colaboração com a produção e o *chef* assistente, para assegurar que os ingredientes estão disponíveis, de modo a evitar atrasos durante as filmagens.

O Assistente de produção aparece em auxílio de ambas as tarefas, e entra em ação em tudo o que for necessário.

Além das funções mais técnicas, há também uma tarefa essencial que muitas vezes passa despercebida, como o trabalho da copeira. Carolina Pereira explica que "temos uma pessoa na copa a lavar tudo, porque todo este equipamento que nós temos de adereços vem tudo do armazém, tem de ser lavado antes". Embora este trabalho pareça simples, é absolutamente crucial para manter o *set* limpo e organizado entre receitas. Como a própria Carolina Pereira admite, "o programa não se faz sem ela" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

4.2.6. A equipa técnica

Marner (1972) menciona que "A seleção cuidadosa da equipa técnica é fundamental para o bom andamento dos trabalhos e para a boa colaboração entre todos" (p. 29). Desde o primeiro momento em que o *set* é montado, todos os elementos técnicos têm de estar em harmonia. A iluminação deve ser ajustada, as câmaras posicionadas, o som captado com nitidez, e a estética visual deve refletir a qualidade e o ambiente que o programa quer transmitir. Esta equipa é composta por um grande número de profissionais.

Um dos principais pilares desta equipa é o assistente de realização (AD), que garante que todos os elementos estão a funcionar em perfeita harmonia, assegura que o cronograma é cumprido e que a gravação decorre sem percalços. Como refere Kellison (2005), ele "é o elo no *set* entre o realizador, o produtor e/ou gerente de produção, a equipa e os atores" (p. 111). O papel não é só a coordenação, ele mantém a equipa focada, muitas vezes tem de ser o "polícia mau" para garantir que tudo segue conforme planeado.

O diretor de fotografia (DOP) tem um papel vital na criação da estética visual do programa. Como de Pina (1980) explica, o diretor de fotografia, "é não só o homem que dispõe os elementos óticos, (...), mas também o que ilumina de modo a obter o melhor efeito" (p. 74). Ele é responsável pela iluminação e composição da imagem, assegura que cada cena é bem iluminada para obter o melhor efeito visual. No caso da Kinéma, este profissional está presente somente no dia de pré-*light*.

Os operadores de câmara desempenham um papel fundamental na captura das cenas. São responsáveis por enquadrar e compor as imagens de acordo com as instruções do realizador, movem as câmaras para garantir que a imagem se mantém estável e em foco. Como Kellison (2005) realça, "o operador de câmara filma as cenas, trabalha com bloqueio, enquadramento, iluminação e lentes (...) e coordena com o engenheiro de áudio" (p. 112). São eles que capturam a essência do programa, atuam como os olhos do ecrã. Foust, Fink e Gross (2018) mencionam que os operadores de câmara devem prestar atenção à interação entre a iluminação e a câmara, de forma a garantir que a imagem não fique sobrexposta ou subexposta.

A luz é uma parte crucial deste processo, e é aqui que entra o *gaffer*, o especialista em iluminação. Ele trabalha em colaboração com o DOP e ajusta as luzes para criar o ambiente certo e faz com que a comida, o cenário e o *chef* sejam bem iluminados, sem sombras indesejadas. "Este especialista em iluminação trabalha em estreita colaboração com o diretor de fotografia e as câmaras

para configurar as luzes" (p. 112), salienta Kellison (2005). Nos programas de culinária, estes profissionais também só presenciam o dia de pré-*light*, uma vez que as configurações se mantêm as mesmas durante as gravações

O diretor de som garante que todos os detalhes sonoros são captados de forma impecável. Como explica Kellison (2005): "As subtilezas do design de som podem se perder no planeamento de pré-produção, então um produtor forte contrata um engenheiro de áudio que pode capturar a clareza do diálogo, sons de fundo, áudio especial no local e outros áudios ambientes". Esta atenção aos pormenores permite que o som reforce a experiência sensorial, o que faz com que o espectador se sinta mais próximo da ação.

Existe também o papel do fotógrafo que, segundo Kellison (2005), "tira uma série de fotos durante os ensaios e nos bastidores, bem como no *set*, com o propósito de fornecer fotos publicitárias e também criar um diário fotográfico da produção" (p. 112). No caso da Kinéma o fotografo entra em ação com a captação de imagens promocionais, dos pratos individualmente e dos *chefs*. Em alguns dias de gravações, outro fotógrafo junta-se à equipa para documentar os bastidores dos programas.

Durante as gravações, há um membro da equipa que anota todas as receitas que estão a ser gravadas, a anotadora, que é responsável por garantir que todos os detalhes são registados, de forma a evitar que algo importante seja esquecido ao transcrever as receitas para o website do 24Kitchen.

Quando as gravações terminam, o trabalho da edição ganha protagonismo. Foust, Fink e Gross (2018) definem o trabalho do editor como "juntar diferentes tomadas ou cenas gravadas no estúdio ou no campo para criar um projeto unificado" (p. 239). Os editores pegam em todas as imagens capturadas e organizam de modo a criar uma narrativa fluida e envolvente. Carolina Pereira descreve a importância deste processo, afirmando que "normalmente nós temos dois editores, e eu tenho um documento que diz quem é que edita o quê" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta fase resulta de um trabalho de equipa, onde a organização prévia, feita pelo assistente de edição, durante as gravações, garante que tudo está preparado para facilitar o trabalho dos editores. Carolina Pereira menciona que o assistente de edição "é uma pessoa que, basicamente, recebe todos os ficheiros das gravações daquele dia e organiza em pastas e *timelines*, isto tudo, para no processo de edição da pós-produção facilitar o processo dos editores" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

4.2.7. A equipa de beleza

A equipa de beleza nos programas televisivos de culinária desempenha um papel muitas vezes subestimado na criação da imagem dos chefs que aparecem no ecrã. É composta por profissionais como a maquilhadora e a estilista, esta equipa é responsável por garantir que os *chefs* não só se sintam bem, mas que também se apresentem da melhor forma possível ao público.

A maquilhadora, Inês Lapa, explica a importância da sua função: "estou responsável pela imagem dos talentos, que são os chefs, sejam homens ou mulheres, e de cuidar da maquilhagem e do cabelo" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Para ela, a maquilhagem vai muito além de cosméticos, é uma forma de realçar a personalidade dos chefs. Inês ajuda a transmitir a essência de cada um, assegura que o visual do *chef* está alinhado com a sua identidade e estilo. Esta maquilhadora acrescenta que, com "a maquilhagem, o cabelo e o *styling*, em conjunto, nós estamos a dar um pouco da identidade ao *chef*" (I. Lapa, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Este trabalho é uma arte que envolve sensibilidade e intuição.

4.2.8. O trabalho em equipa

John Ellis (2019) refere que "cada pessoa define as suas responsabilidades específicas que se relacionam a um item ou classe de equipamento, após o qual sua função é nomeada. (...) Essas tarefas encaixam-se numa série geral que é claramente entendida por todos" (p. 5). É através da definição de funções que se cria uma dinâmica que permite que todos trabalhem em harmonia.

Luís de Pina (1980) acrescenta que essa harmonia deve ser mantida "entre todos os setores, todas as idades, todas as profissões" (p.67). Quando a equipa entende que cada membro é essencial, cria-se um ambiente de respeito e colaboração. Carolina Pereira afirma: "não há um elemento que não seja preciso" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). A cooperação entre todos os elementos, mesmo aqueles que podem parecer menos relevantes, é o que garante a fluidez da produção.

Inês Lapa assegura: "Eu acho que se nós não trabalhássemos todos em conjunto, as coisas não aconteciam, isso é o que é bonito no audiovisual, nós dependemos mesmo todos uns dos outros" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Esta interdependência torna-se evidente à medida que a equipa avança em direção ao seu objetivo comum que é criar conteúdo de qualidade que possa ser

apreciado pelo público. Ricardo Capucho também enfatiza a importância da colaboração, "a colaboração e trabalho em equipa é vital porque cada um assume uma função ali dentro. Não fosse cada peça desse quebra-cabeça, as coisas de facto não aconteciam" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Compreender o papel de cada um e articular as funções é fundamental para o sucesso do projeto.

A gestão de diferentes personalidades e emoções é um aspeto importante do trabalho em equipa. Carolina Pereira explica que "estás muito tempo naquele sítio, e tens de estar sempre a gerir diferentes pessoas e diferentes emoções" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). É comum haver dias menos inspirados, mas o verdadeiro desafio está em conseguir que todos se sintam parte do mesmo propósito. Inês Lapa complementa esta ideia, afirmando que "nós somos seres humanos, e os seres humanos têm as suas individualidades, mas nós precisamos mesmo todos uns dos outros, senão ninguém conseguia levar o barco para a frente" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Carolina Pereira reflete ainda sobre como uma equipa bem estruturada pode aliviar a carga do coordenador de produção: "as coisas fazem-se, mas a partir do momento que tens uma equipa, tira peso a outras partes da produção, e de repente está tudo a funcionar automaticamente" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta dinâmica é essencial, pois o produtor, que é muitas vezes "pau para toda a obra", tal como apelida Carolina Pereira (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), pode focar em aspetos mais estratégicos quando sabe que a sua equipa está a funcionar em sintonia.

Por último, é a paixão pelo que se faz que torna todo o esforço válido. Inês Lapa menciona que "temos de ter mesmo muito amor à camisola, e gostarmos mesmo de ser criativos" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Essa dedicação não só melhora o ambiente de trabalho, mas também reflete na qualidade do que é produzido. A satisfação de saber que se está a criar algo bonito e interessante para o público é o que motiva todos a darem o seu melhor.

4.3. As fases da produção

4.3.1. Pré-produção

A pré-produção de um programa de culinária é uma fase determinante e deve ser preparada com, pelo menos, três meses de antecedência. Este período inicial é essencial para garantir que todos os detalhes técnicos, criativos e logísticos estejam no lugar quando as gravações começarem.

Um aspeto essencial da pré-produção é a gestão orçamental. Carolina Pereira, coordenadora de produção da Kinéma, define "estou sempre a, como é que se diz... a planear o futuro" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). As produções audiovisuais movimentam muitos fundos e dinheiro, portanto, cada produtora tem de procurar estratégias para melhor gerir os seus orçamentos. No caso prático da Kinéma, como mencionado nas notas de campo da produção, "é ter um único Excel com links para os gastos (...) dentro de cada link estão os gastos de cada projeto" (C. Pereira, notas de campo, 2022). Este tipo de organização garante que a produção decorre dentro dos limites estabelecidos e permite um controle mais rigoroso sobre as despesas.

Para definir o ritmo de uma produção cinematográfica, é essencial a criação de um mapa de produção, que é o primeiro passo a ser desenvolvido. Carolina Pereira, menciona que define "qual é que seria a *deadline* para a emissão do programa. A partir daí é desenvolvido um mapa de produção que tem em conta a edição, a revisão (...). É todo o mapa de produção que demora algum tempo a ser planeado, e que dita quando é que começamos efetivamente a gravar" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Este mapa "permite organizar todo o período da rodagem" e inclui todas as funções de cada dia de produção. Além disso, ajuda a garantir que os prazos são cumpridos e os episódios montados e entregues a tempo. Carolina refere: "No caso da Kinéma, existem datas de entrega dos programas e os episódios vão sendo montados consoante essas datas" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), o que assegura uma entrega estruturada e bem coordenada.

O passo seguinte, como apontado por Carolina Pereira é: "com as datas das gravações (e o mapa de produção terminado), podemos começar a contratar serviços essenciais para as gravações". Devem ser feitos contactos com "serviços essenciais para as gravações, nomeadamente, neste caso, um espaço, que é o estúdio, serviço de limpeza, serviços de fornecimento de águas, de café, serviços

de catering" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), que devem estar alinhados com o cronograma da produção, para que estejam disponíveis nos dias corretos.

Em paralelo, confirma-se que a equipa principal estará disponível para as datas de gravação. Carolina Pereira conta: "falamos com elementos da equipa, que já tenham trabalhado connosco ou novos" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), realçando a importância de selecionar profissionais de confiança que compreendam o curso da produção. Mas se algum desses membros não estiver disponível, a produção deverá rapidamente procurar substitutos adequados. E uma vez confirmada a equipa, começa a fase de planeamento técnico.

Logo em seguida, acontece a preparação das receitas, que é outro ponto crítico da pré-produção. Os *chefs* são convidados a criar as receitas que serão apresentadas e faz-se uma pré-seleção em conjunto com o realizador, caso seja necessário. Nas palavras da produtora, "depois de escolher um tema, é necessário organizar um documento com todas as receitas por programa. Escolher a receita, uma foto de referência de como ela deve ficar e os ingredientes necessários" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Ao faltarem cerca de seis semanas para o início das gravações, é vital garantir que todos os fornecedores e parceiros estejam a trabalhar conforme o plano. É essencial que os serviços contratados estejam informados sobre as datas de chegada e retirada dos materiais do estúdio.

Duas a três semanas antes das gravações, é necessário "contactar a equipa toda informando das gravações, referindo: datas; informações sobre almoços; informações sobre datas de gravações e as pausas; informações sobre os cuidados a ter no estúdio"(C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Estas são recomendações fundamentais que mantêm todos os envolvidos sincronizados.

Quando a produção de um programa de culinária finalmente entra em estúdio, o processo é dividido em três etapas principais: a montagem, as gravações e a desmontagem. Este trabalho começa com a fase de montagem, que pode demorar cerca de três dias, como Carolina Pereira descreve: "nós montamos o cenário sempre que vamos gravar, ou seja, cerca de três dias para montar o *Setup* todo, desde o próprio cenário, para decoração, e isso requer todo um trabalho de trás" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). A equipa não possui um estúdio próprio e precisa de montar todo o cenário de raiz.

Durante estes três dias, "temos uma equipa de três pessoas na produção que estão a descarregar caixas com adereços", refere Carolina Pereira (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Além disso, há o trabalho da copeira que lava e prepara toda a louça a ser usada no *set*, já que é preciso que esteja tudo impecável para o momento das gravações.

Simultaneamente, a equipa de imagem também começa a sua preparação. "A equipa da imagem, no primeiro dia de montagens, fica a fazer *pick-ups*" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). No segundo dia, a equipa organiza e prepara todo o equipamento para garantir que tudo está alinhado. O terceiro dia é dedicado ao pré-*light*, onde a iluminação é ajustada para assegurar a qualidade estética da gravação. A maquilhadora Inês Lapa realça que este dia também é importante para si, uma vez que "há várias coisas que podem ser testadas: como é que a pele reage à iluminação, como é que a pele reage ao *skincare* que foi utilizado" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Segundo Carolina Pereira, este processo de montagem pode, em alguns casos, estender-se: "às vezes podem ser quadros de quatro dias, tipo dois de montagem e decoração, e dois de pré-light" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), pois dependendo da complexidade do cenário e do *setup* técnico, o processo pode ser mais demorado.

Ao fim desses dias de preparação, o cenário está montado, os adereços posicionados e as luzes ajustadas, prontos para o início das gravações. A produtora Carolina Pereira menciona que a sensação de ver esta etapa a fluir bem é prazerosa:

> Adoro a parte da montagem em que já estamos adiantados e eu sei que tudo vai correr bem, então está a equipa de produção toda e estamos com música a ver as coisas a fluírem (...) aquele momento em que só faltam pormenores pequenos como meter as cadeiras no sítio, guardar as últimas caixas, ajustar as mesas, uns últimos retoques, isso é a melhor sensação. Tive aqui três dias e isto ao terceiro dia está tudo montado. (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

4.3.2. Produção

Desde o momento em que a equipa chega ao estúdio, há uma energia no ar de concentração. As folhas de serviço, que foram preparadas pelo assistente de realização, assumem-se como o guia diário que toda a equipa segue. Todos os detalhes estão lá, as cenas que serão gravadas, os horários, quem estará em cada parte do *set* e os intervalos. Tudo isto é partilhado através do software

Studiobinder, uma ferramenta essencial que permite à Kinéma fazer ajustes em tempo real. Uma vez que as gravações podem mudar rapidamente, esta flexibilidade é uma vantagem crucial.

Durante as gravações é necessário um cuidado com o estúdio, Carolina Pereira salienta: "no estúdio, convém ter tudo organizado, transparecendo que existe cuidado em ter tudo bem" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). E descreve também que "o estúdio está dividido em duas partes, uma parte tens o pessoal do *set*, outro tens o pessoal que está na cozinha de apoio, digamos assim, e eu estou com o pessoal da cozinha de apoio" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

O dia de gravações normalmente começa com o assistente de cozinha que começa por preparar as receitas do dia. Ricardo Capucho refere: "Eu geralmente sou o primeiro a chegar no estúdio, ou um dos primeiros a chegar, eu abro e vou direto para a cozinha", e prossegue a mencionar os seus passos, "pegar o meu caderno e o receituário e começar a destrinçar tudo o que eu preciso de fazer naquele dia e faço mesmo uma espécie de lista de afazeres, para depois ir riscando tudo que eu já fiz" (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). A partir daí, cada elemento da equipa vai chegando e começa a desempenhar as suas funções.

A maquilhadora Inês Lapa está também entre os primeiros a entrar em ação. Os *chefs* "passam pelo menos uma hora, uma hora e meia, às vezes duas horas, na preparação" (I. Lapa, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024), explica. Este processo envolve maquilhagem, penteados, escolha de figurinos, e às vezes mudanças de última hora. "Às vezes, depois de tudo, o talento vai para aprovação, e se não aprovam, temos que mudar a roupa ou ajustar detalhes" conta Inês Lapa (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Enquanto isso a equipa de produção começa a preparar os ingredientes que vão entrar em estúdio. A produtora Carolina Pereira menciona: "normalmente no dia anterior eu já deixei a primeira receita do dia seguinte preparada, que é para ter mais tempo para as outras coisas", e acrescenta: "pego nesses ingredientes da primeira receita que vamos gravar, levo para o *set* e separo pela ordem das fases" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Ao mesmo tempo, a equipa técnica prepara o material, como as câmaras e as perches. Desta forma, as primeiras horas da manhã são sempre em movimento por todos os elementos das equipas.

Apesar da organização, a natureza das gravações é muitas vezes caótica. "Nós começamos a gravar, mas nem sempre começamos pelo episódio um. Muitas vezes saltitamos de episódio em

episódio", diz a maquilhadora, que acrescenta: "De manhã estávamos num episódio, à tarde íamos para outro" (I. Lapa, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). O assistente de cozinha menciona: "Se uma coisa foge do cronograma, todo o resto da gravação acaba comprometido" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024), e salienta que a gestão do tempo é a chave para evitar atrasos. "São muitas coisas para gerir ao mesmo tempo, e eu acho que isso é o mais urgente, saber determinar o que é mais importante e o que pode esperar" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Há sempre uma sensação de urgência, mas ao mesmo tempo um ritmo quase ritualista. "Quando estamos a filmar no estúdio, nós estamos a ver, mas também temos de ter muita atenção a como é que depois vai ficar em câmara, e como é que as pessoas vão ver em casa", reflete Inês Lapa (comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024), consciente da importância da imagem final.

Todo este processo garante que o programa seja gravado sem problemas e que a qualidade final seja o mais elevada possível. Mesmo que, como o diretor de som refere, "não vá ficar perfeito, tem de ficar bom o suficiente para que dê para ajustar em pós-produção" (A. Franco, comunicação pessoal, 10 de Setembro, 2024).

4.3.3. Pós-produção

A fase de pós-produção de um programa de culinária é um processo composto por várias etapas que, apesar de se desenrolarem longe das câmaras, são fundamentais para garantir o sucesso final. É uma fase que começa com a desmontagem do estúdio, mas que rapidamente se expande para um trabalho técnico e criativo de montagem, correção de cor e som, e muito mais.

Após as semanas de gravações, o estúdio precisa de ser desmontado com o mesmo cuidado com que foi montado. A produtora Carolina Pereira descreve este processo: "A desmontagem é exatamente igual à montagem, só que fazemos o oposto: arrumamos tudo em vez de tirar das caixas" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Pode parecer simples, mas exige muita organização para garantir que tudo, desde os utensílios de cozinha até aos adereços, sejam armazenados corretamente para a próxima produção. A equipa de produção, liderada por Carolina Pereira, demora geralmente dois a três dias. "É um trabalho cansativo, mas necessário" diz Carolina Pereira (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024) e acrescenta que no final, quando o estúdio fica vazio, há uma sensação de alívio, "No último dia, quando já passaram meses de gravações e

desmontagens, e o estúdio volta a ficar vazio, há um suspiro... 'Meu Deus, acabou'" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Mas, na verdade, o trabalho está longe de terminar. A partir do momento em que o estúdio é desmontado, começa a verdadeira fase de pós-produção. A montagem dos episódios já está em andamento, mesmo antes de todas as gravações estarem concluídas. Carolina Pereira explica: "Cada editor tem dois dias para montar um episódio" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). No trabalho de edição, cada *frame* é cuidadosamente selecionado para mostrar a receita da melhor forma. Assim que o primeiro episódio está montado, é carregado para uma plataforma online para revisão. "As clientes veem o programa no frame.io e pedem as alterações necessárias" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Este processo ágil permite que o feedback seja integrado rapidamente, e mais episódios sejam montados em simultâneo.

Na segunda fase de edição, "se as clientes já aprovaram, o episódio vai para o estúdio de pós-produção, onde são feitos os ajustes de cor e som" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Esta etapa é fundamental para dar o toque final ao programa, e garantir que todos os aspetos visuais e auditivos estão em sintonia com a visão criativa da equipa. A correção de cor, por exemplo, não é apenas um ajuste técnico, mas uma arte, que envolve criar a atmosfera perfeita para os pratos apresentados. "Trabalhamos com a mesma pessoa que faz a nossa cor, e criámos um acordo estético. É um trabalho muito minucioso", sublinha Carolina Pereira (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Enquanto tudo isso acontece, decorre também a transcrição das receitas. Durante as gravações, uma anotadora regista todos os passos dos *chefs*, e na pós-produção, essas notas são transformadas em receitas que o público pode seguir em casa. Carolina Pereira explica que "a anotação é essencial. Se for feita com precisão, cria uma ligação real com o público, permitindo que eles repliquem as receitas que viram no programa" (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Depois da edição de cor e som serem finalizados, e as clientes terem aprovado o trabalho, o próximo passo é exportar o episódio em diferentes formatos. "Temos de garantir que o *grading* da cor fica consistente em todas as plataformas" explica Carolina Pereira (comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). A exportação para diferentes meios pode afetar a forma como a cor e o contraste são percebidos, por isso, a equipa precisa de garantir que a qualidade visual se mantém, independentemente do formato.

Finalmente, depois de todas as revisões e ajustes, o episódio está pronto para ser enviado para emissão. “Assim que o ficheiro final é aprovado, enviamos para emissão” (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024), que é o último passo de um longo processo. Este é o momento culminante de meses de trabalho árduo. O episódio final não é apenas o reflexo da agilidade técnica da equipa, mas também do esforço colaborativo todos. Tudo é pensado para criar um produto que inspire o público a cozinhar e experimentar novas receitas.

4.4. Os desafios da produção de programas televisivos de culinária

Produzir programas de culinária traz consigo uma série de desafios únicos e momentos imprevisíveis. Um dos maiores obstáculos é a gestão do tempo, que afeta todos os membros da equipa. Com prazos apertados e longas horas de trabalho, é necessária uma grande coordenação para garantir que tudo corre conforme planeado.

Carolina Pereira descreve o ambiente como se fosse um "reality show" em tempo real. "O desafio é mesmo gerir pessoas (...). A maioria de nós chega às oito da manhã e só sai às sete da noite, por isso tens muito pouco tempo para ti" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Para além disso, a gestão de patrocínios pode ser bastante complicada. "Por vezes, um patrocínio que devia ter sido fechado na pré-produção acaba por surgir durante as gravações (...), e isso obriga-me a rever todo o planeamento" (C. Pereira, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Essas mudanças de última hora afetam toda a logística, e exige adaptações rápidas por parte da equipa.

Na cozinha, o cenário também é exigente. Ricardo Capucho lida diariamente com a pressão de garantir que tudo corre bem, mas nem sempre o tempo está do seu lado. "O maior problema é quando algo corre mal e não há tempo para refazer" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024). Ele recorda-se de uma situação em que uma massa não levedava e não havia nada a fazer. "Pode ter sido a temperatura ou a humidade, mas simplesmente não havia tempo para repetir a receita. Quando chegou a altura de gravar, aquilo tinha de ir assim, e isso é muito frustrante" (R. Capucho, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024).

Inês Lapa, maquilhadora, também sente essa pressão constante do tempo. No seu trabalho, a rapidez é fundamental para que todos estejam prontos a tempo das filmagens. "Tenho de fazer uma mudança de maquilhagem em 20 minutos, é uma verdadeira corrida" (I. Lapa, comunicação pessoal, 2 de Outubro, 2024), comenta, cada minuto é precioso.

Pedro Bravo oferece outra perspetiva sobre os desafios impostos pela falta de tempo. Para ele, os orçamentos limitados e os prazos curtos restringem a criatividade. "Muitas vezes, não conseguimos fazer mais por questões orçamentais. Temos de gravar tudo naquele tempo e com aquelas limitações" (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024). Ainda assim, Pedro Bravo

mantém a esperança de que, com o crescimento das plataformas de *streaming*, surjam mais oportunidades para produções mais ambiciosas. “Talvez, no futuro, com as plataformas de *streaming*, consigamos ter mais espaço para criar” (P. Bravo, comunicação pessoal, 28 de Agosto, 2024).

Apesar de todos os desafios, o espírito de equipa e a paixão pelo trabalho fazem com que a produção avance. Cada membro da equipa desempenha um papel indispensável, e todos sabem que o sucesso depende da colaboração e do esforço de cada um. No final do dia, há uma sensação de orgulho quando conseguem superar os obstáculos e entregar um programa de qualidade. Mesmo com todas as dificuldades, o amor pelo que fazem mantem os profissionais resilientes e prontos para enfrentar mais um dia de gravações.

Síntese

A reflexão apresentada neste documento revela a complexidade da produção de programas de culinária, assim como as especificidades destes projetos, que se diferenciam de outros conteúdos audiovisuais.

Uma das principais particularidades é o caráter não repetitivo das cenas. Este aspeto aproxima o programa a um estilo quase documental ou de *reality show*, onde a espontaneidade e autenticidade são aspetos-chave. Embora as gravações não sejam transmitidas ao vivo, a gestão do tempo é essencial e rigorosa para assegurar que tudo corre de forma fluida e dentro dos parâmetros definidos pela produção.

Outro ponto fundamental é a utilização de um sistema multicâmara. Normalmente, três câmaras são operadas por assistentes que, através de movimentos subtis, criam uma sensação de humanismo e naturalidade. Estes movimentos não só humanizam a produção, como também proporcionam múltiplas opções de planos para a fase de edição, além de permitir que o fluxo da arte culinária seja captado de diferentes ângulos e perspetivas.

No entanto, o foco principal dos programas de culinária vai além da componente educativa ou de entretenimento, trata-se de proporcionar uma verdadeira experiência sensorial ao público. Para alcançar este efeito, o enquadramento das cenas desempenha um papel crucial. A boa composição visual da cozinha, com planos que destacam os aspetos mais importantes da preparação dos alimentos, é essencial para que o espectador se sinta imerso na ação. Entre os planos mais utilizados, os *close-ups* assumem um papel preponderante.

Estes são indispensáveis para que o público veja, em detalhe, o que está a ser preparado. Esta proximidade visual complementa-se com uma atenção especial à iluminação, que não só melhora a qualidade da imagem, mas também garante que os ingredientes e pratos brilham com a sua verdadeira cor e textura. Como é um género não-ficcional, a autenticidade das cores e dos produtos é primordial e a iluminação precisa de ser planeada com rigor, respeitando a veracidade visual dos alimentos.

O cenário, por sua vez, não é apenas uma questão estética. Deve ser altamente funcional, com eletrodomésticos em perfeito funcionamento, acesso adequado a água e outros recursos práticos.

Até a decoração tem uma função dupla: ser apelativa visualmente e, ao mesmo tempo, oferecer praticidade durante as gravações.

No que diz respeito ao som, a relevância de microfones de lapela em vez de microfones de perche é recorrente. Esta decisão garante uma captura mais fiel do áudio, preservando a clareza e a autenticidade dos sons diegéticos, como o borbulhar de uma panela ou o cortar de vegetais, que são intrínsecos à experiência sensorial do programa. Ao contrário do que acontece em outros formatos, o som nos programas de culinária precisa de ser captado sem distrações ou ruídos que possam perturbar o espectador.

Embora este seja um género não-ficcional, a narrativa continua a ser uma parte importante. O realizador deve ser capaz de contar uma história que equilibre a autenticidade da cozinha com o entretenimento. Nestes casos, o conhecimento culinário por parte do realizador é fundamental. Este deve entender não apenas os aspetos técnicos de uma produção audiovisual, mas também como ganhar a confiança do *chef* e saber orientá-lo ao longo das gravações, sempre a respeitar o ritmo natural da cozinha.

A dinâmica das gravações gira em torno do *chef*, também conhecido no meio como o "talento", sendo a figura central. Mas, nos bastidores, existe um trabalho invisível que também é relevante para o sucesso do programa. Nestas produções, há a particularidade de um *chef* assistente ser responsável por duplicar os pratos que estão a ser preparados e garantir que tudo corre conforme o planeado. Este trabalho é feito longe das câmaras, mas é essencial para que a magia da televisão aconteça. Para além disso, outro papel específico destas produções, é o gestor de despensa, que assegura que todos os ingredientes estão disponíveis e prontos a tempo de serem utilizados, para que as gravações fluam sem interrupções.

Nos bastidores, a produção é uma tarefa colaborativa e complexa, com a coordenação de uma equipa diversificada. Esta análise permitiu perceber que cada membro desempenha um papel vital para garantir que o programa seja produzido sem contratempos. O trabalho em equipa e a gestão das emoções e expectativas de todos são fundamentais para o sucesso.

A produção segue uma sequência rigorosa, com a pré-produção que envolve um planeamento detalhado e a montagem do cenário, enquanto a gravação pode ser caótica e exigir flexibilidade. Após as filmagens, a pós-produção ajusta os detalhes técnicos e estéticos para garantir um resultado de alta qualidade.

Apesar dos desafios, como orçamentos limitados e prazos apertados, a paixão e o esforço conjunto garantem a entrega de um produto final de sucesso, capaz de envolver o público e de criar uma experiência única.

Conclusão

A análise apresentada neste documento, cujo tema emergiu de uma experiência prévia adquirida durante um estágio curricular na empresa Kinéma, especializada na produção de programas televisivos de culinária, revelou-se uma fonte crucial de conhecimento sobre o funcionamento complexo deste tipo de produção audiovisual. Tanto a experiência de estágio, quanto a análise desenvolvida e aqui apresentada, consolidaram de forma concreta os conceitos estudados previamente no primeiro ano do Mestrado.

O trabalho de estágio levou à pergunta de investigação "Quais são os processos intrínsecos à produção audiovisual de um programa de culinária?", à qual foram procuradas respostas ao longo do trabalho empírico e da reflexão desenvolvida e apresentada neste documento. Procurou-se também responder aos objetivos inicialmente traçados: compreender as implicações técnicas e práticas da produção audiovisual de programas de culinária; entender as disciplinas de uma produção audiovisual; analisar o papel e a importância de cada equipa na criação de um programa de culinária; enquadrar a importância dos elementos fundamentais do audiovisual para o sucesso de um vídeo de culinária; e contribuir para a compreensão do fenómeno de um vídeo de culinária.

Este trabalho permitiu ampliar o conhecimento acerca da gramática audiovisual, que engloba conceitos como o enquadramento, a iluminação e a direção de arte, que se revelam fundamentais no contexto profissional da produção de programas de culinária. Estes elementos não são apenas acessórios estéticos, servem para destacar os pratos e guiar a perceção do espectador, que resulta na criação de uma atmosfera envolvente. A iluminação suave, a escolha cuidada do cenário e a disposição dos utensílios de cozinha não só embelezam a imagem, mas também facilitam a compreensão dos processos culinários, enriquecendo a experiência do público.

Ao longo do processo, foi possível analisar e compreender, em detalhe, a importância do som, que tem igualmente um papel essencial na imersão do espectador. Os sons diegéticos e a música de fundo são cuidadosamente escolhidos para reforçar a autenticidade do programa. O uso de equipamentos adequados, como a perche e a lapela, garante que o som captado envolva o público, com o objetivo de despertar os seus sentidos e criar uma ligação mais íntima com o que está a ser preparado pelo *chef* na sua cozinha.

A narrativa, por sua vez, é um elemento-chave. O *chef*, mais do que um cozinheiro, é uma figura central que narra, entretém e interage com o público, tornando o programa mais dinâmico e acessível.

A análise da gramática audiovisual dos programas de culinária reforçou os conceitos na perceção da aluna, e demonstraram a importância dos seus diferentes elementos. Durante o estágio, foi possível observar a importância do trabalho em equipa e a coordenação entre os diversos departamentos. Realizadores, técnicos de som, operadores de câmara e assistentes de produção, trabalham em sintonia para garantir que todos os aspetos técnicos e criativos fluam harmoniosamente. Mesmo sendo estudados os diferentes cargos, num estágio desta natureza é essencial uma perceção real da gestão do tempo e da capacidade de adaptação a imprevistos, para que o percurso de cada aluno seja limado até se tornar um profissional.

Outro ponto importante foi a compreensão das etapas de pós-produção, onde a edição, a cor e o som são ajustados para garantir que o produto final seja coeso e de alta qualidade. A fase de montagem dos episódios e a atenção meticulosa aos detalhes asseguram que o programa final satisfaça as expectativas do público.

Apesar dos desafios e limitações, a análise evidenciou como a produção de programas de culinária é um processo criativo e técnico, que depende de uma coordenação rigorosa e de uma equipa dedicada. As novas plataformas de *streaming*, aliadas à evolução tecnológica, abrem ainda mais possibilidades para inovação neste tipo de produções.

Em suma, tanto o relatório como o estágio revelaram a complexidade da produção audiovisual de programas de culinária. Concluiu-se que cada detalhe contribui para que o produto final seja envolvente, educativo e capaz de cativar o público. A experiência prática destacou ainda a importância da preparação, da flexibilidade e do trabalho colaborativo, que são essenciais para o sucesso de uma produção audiovisual de qualidade.

Relativamente às limitações deste trabalho, destaca-se a ausência de uma análise aprofundada sobre o componente orçamental das produções, o qual desempenha um papel decisivo na qualidade e viabilidade dos projetos audiovisuais. Compreender de forma mais detalhada como são geridos os recursos financeiros e de que forma estes influenciam a produção permitiria uma visão ainda mais completa do processo, uma vez que os constrangimentos orçamentais podem ter impacto

direto nas escolhas criativas e técnicas. Além disso, a amostra de entrevistados utilizada para a análise, composta por cinco profissionais da Kinéma, em Portugal, representa um nicho específico e limitado, o que condiciona a generalização das conclusões obtidas.

Esta análise, embora preliminar e com foco num contexto nacional, levanta perspetivas interessantes para estudos futuros, que poderão expandir o conhecimento sobre a produção de programas de culinária. Entre as direções a explorar, sugere-se uma análise comparativa de produções televisivas de culinária a nível internacional, uma vez que diferentes países poderão dispor de mais recursos ou utilizar abordagens inovadoras nos seus processos de produção. Outra possibilidade de estudo seria examinar as semelhanças e diferenças entre produções ficcionais e documentais de programas de culinária, como o caso da série *The Bear*, de forma a explorar as influências da estética e da narrativa na representação da cozinha.

Adicionalmente, seria pertinente investigar o impacto das plataformas de *streaming* e das redes sociais, que se têm tornado canais privilegiados para a divulgação de conteúdos de culinária. A crescente produção doméstica e pessoal, muitas vezes feita por criadores individuais a partir de suas casas, é uma tendência que merece atenção, uma vez que altera as dinâmicas tradicionais de produção e desafia o modelo de produção audiovisual convencional.

Sem esquecer que tanto na vida, como na culinária,

"Every second counts"

The bear

Referências Bibliográficas

Agel, H. (1983/1954). *O cinema*. Livraria Civilização Editora.

Arnheim, R. (1957). *A arte do Cinema*. Edições 70.

Ascher, S., & Pincus, E. (2012). *The Filmmaker's Handbook: A Comprehensive Guide for the Digital Age (5th Edition)*. Penguin Publishing Group.

Barbosa, M. (2007). Televisão, narrativa e restos do passado. *E-compós, 8*. https://doi.org/10.30962/ec.138

Bartz, C., Ruschatz, J., & Wattolik, E. (2023). *Food – Media – Senses: Interdisciplinary Approaches*. Transcript Verlag.

Benini, S., Savardi, M., Bálint, K., Kovács, A. B., & Signoroni, A. (2022). On the influence of shot scale on film mood and narrative engagement in film viewers. *IEEE Transactions on Affective Computing, 13*(2), 592-603. https://doi.org/10.1109/TAFFC.2022.3170459

Cavalcanti-de Oliveira, C. (2016). Televisão, cozinha e estesia: reflexões para a definição de uma estética do prazer. *Razón Y Palabra, 20*(3_94), 233–247. https://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/705

de Pina, L. (1980). *Cinema para todos*. Secretariado do Cinema e da Rádio.

de Solier, I. (2005). TV Dinners: Culinary Television, Education and Distinction. *Continuum, 19*(4), 465–481. https://doi.org/10.1080/10304310500322727

Deleuze, G. (1983). *A Imagem-Movimento: Cinema 1*. Assírio & Alvim.

Ellis, J. (2019). Filming for Television: How a 16mm Film Crew Worked Together. *VIEW Journal of European Television History and Culture 8*(15), 91-110. https://doi.org/10.18146/2213-0969.2019.jethc167

Foust, J. C., Fink, E. J., & Gross, L. S. (2018/1998). *Video Production: Disciplines and Techniques*. Routledge.

Hergesel, J. P. (2020). Programas televisivos e suas estruturas narrativas: enredo, personagens, tempo, espaço e foco narrativo em teledramaturgia e entretenimento. *Revista Informação Em Cultura (RIC)*, *2*(1), 11–24. https://doi.org/10.21708/issn2674-6549.v2i1a8669.2020

Kellison, C. (2005). *Producing for TV and Video: A Real-World Approach* (1st ed.). Routledge.

Leer, J., & Povlsen, K. K. (Eds.) (2016). *Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias*. Taylor & Francis.

Lopes da Silva, M. J., & Teves, V. H. (1971). *Vamos falar de televisão.* Editora Verbo.

Marner, J. (1972). *A realização cinematográfica*. Edições 70.

Marquioni, C. E., & Andacht, F. (2016). Jogando com a comida: MasterChef e os recursos televisuais que tornam espetacular uma atividade ordinária. *E-Compós*, *19*(2). https://doi.org/10.30962/ec.1230

Martino, G. (2022, 18 de dezembro). *Ambientando nosso imaginário: o que está por trás dos cenários dos programas de TV?* Arch Daily. https://www.archdaily.com.br/br/992440/ambientando-nosso-imaginario-o-que-esta-por-tras-dos-cenarios-dos-programas-de-tv

Matwick, K., & Matwick, K. (2014). *Storytelling and synthetic personalization in television cooking shows*. Journal of Pragmatics,71, pp 151-159. https://doi.org/10.1016/j.pragma.2014.08.005

McCombes, S. (2022, 26 de outubro). *Writing strong research questions*. Scribbr. https://www.scribbr.com/research-process/research-questions/

Pereira, C. (2023). *A produção audiovisual em Portugal: desafios, dificuldades e exigências para a criação de uma produtora* [Dissertação de Mestrado, Universidade do Minho]. RepositóriUM. https://hdl.handle.net/1822/85056

Phillipov, M. (2023). *Digital Food TV: The Cultural Place of Food in a Digital Era*. Routledge.

Teves, V. H. (1998). *História da televisão em Portugal: 1955-1979* (1° vol.). TV Guia Editora.

Apêndices

APÊNDICE I

GUIÃO DE QUESTÕES REALIZADAS AOS ENTREVISTADOS

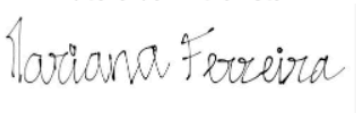
Entrevista

Questões para Entrevista no âmbito do Relatório de Estágio Curricular, do curso de Audiovisual e Multimédia da Universidade do Minho

Trabalho de Investigação com intuito de responder à questão:
"Quais são os processos intrínsecos à produção de um programa televisivo de culinária?"

1. Pode apresentar-se e descrever o seu papel na produção do programa de culinária explicando um pouco como se envolveu neste processo?
2. Quais as etapas desenvolvidas na pré-produção e pós de um programa de culinária e de quais faz parte? Quais foram as ferramentas ou técnicas que achou mais úteis no trabalho?
3. Pode descrever um dia típico de trabalho durante a produção destes programas.
4. Que tipo de equipa é necessária para a produção de um programa de culinária e como selecionam os membros?
5. Quais foram os maiores desafios que costuma enfrentar durante a produção destes programas? Pode dar um exemplo de um problema específico que encontrou e como foi resolvido?
6. Como se prepara para as gravações de um episódio do programa? Quais são os principais aspetos que precisa considerar?
7. Qual é a importância da colaboração e trabalho em equipa num programa de culinária?
8. Houve algum momento da produção que considerou particularmente memorável? Pode contar um episódio marcante?
9. Como vê o estado atual dos programas de culinária na televisão, nas plataformas de streaming e também o fenómeno nas redes sociais? E que futuro?
10. Que conselhos daria a alguém que está a começar na produção de programas de culinária?
11. Há alguma outra experiência ou comentário que gostaria de partilhar sobre o trabalho neste programa?

Autora da Entrevista:



Mariana da Silva Ferreira

17 de Agosto de 2024

APÊNDICE II

TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO



TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO

Título do projeto de Investigação

Comer, Gravar, Editar: Os segredos de um programa televisivo de culinária

Curso de Ciências da Comunicação

Atendendo à informação que consta do folheto informativo, pedimos que responda às questões seguintes, indicando se concorda em colaborar no estudo:

Li e compreendi o folheto informativo que me foi facultado, bem como as informações verbais que me foram fornecidas pela/s pessoa/s que abaixo assina/m sobre os objetivos do estudo.	Sim	Não
Foi-me concedida oportunidade para colocar questões relacionadas com o estudo.	Sim	Não
Obtive resposta a todas as questões que coloquei sobre o projeto.	Sim	Não
Foi-me garantida a possibilidade de, em qualquer altura, recusar participar neste estudo sem qualquer tipo de consequências.	Sim	Não
Aceito participar neste estudo e permito a utilização dos dados que forneço de forma voluntária, confiando em que apenas serão utilizados para esta investigação e nas garantias de confidencialidade e anonimato que me são dadas pelo investigador.	Sim	Não

Nome e contacto do investigador: Mariana da Silva Ferreira

Assinatura/s:

