

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI - UFSJ
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

RELATÓRIO DE PESQUISA

Edital 002/2016/PROPE

Título:

Queijeiras de Cerâmica

Aluna: Rosemara Marinho Pereira, graduanda em Artes Aplicadas
Orientadora: Prof^ª. Dr.^ª. Luciana Beatriz Chagas - DAUAP

**DAUAP - Departamento de Arquitetura, Urbanismo e Artes Aplicadas Curso de Artes
Aplicadas**

São João Del-Rei, 31 de agosto de 2017

QUEIJEIRAS DE CERÂMICA

Rosemara Marinho Pereira, graduanda em Artes Aplicadas
Luciana Beatriz Chagas, Departamento de Arquitetura, Urbanismo e Artes Aplicadas

RESUMO:

Este é um projeto voltado à pesquisa e criação do design de objetos cerâmicos utilitários para o consumo de queijos, conhecidos como “queijeiras”. O objetivo principal é contribuir com o segmento final da cadeia produtiva do queijo artesanal na microrregião do Campo das Vertentes, que é a interface com o consumidor na forma de apresentação e acondicionamento do produto para a degustação. Inicialmente, foram feitos estudos preliminares em forma de desenhos, e também estudos em argila a partir de desenhos já existentes de queijeiras, com o intuito de estudar a forma tridimensional, a ergonomia e o design. Para a modelagem dos protótipos apresentados, foram usadas as técnicas de molde de gesso com placas de argila prensadas e também a técnica de rolos, ou acordelamento. As queijeiras foram projetadas levando-se em conta duas peças principais: o prato-base, sobre o qual se apóia o queijo, e a tampa. A tampa foi projetada para encaixar perfeitamente no prato, de modo a não formar vãos ou aberturas, e possui um puxador para facilitar o manuseio. Foi realizada uma série de treze peças no total. Houve alguns defeitos decorrentes da secagem e da queima, e concluiu-se que foram ocasionados pelo uso de argila de baixa qualidade, o que foi solucionado no decorrer do projeto.

Palavras-chave: Queijeira. Cerâmica. Design.

INTRODUÇÃO

Este projeto se propõe a fazer pesquisa e criação do design de objetos cerâmicos utilitários para o consumo de queijos. Visa também contribuir com o segmento final da cadeia produtiva dos queijos artesanais, que é a interface com o consumidor na forma de apresentação e acondicionamento do produto para a degustação.

Os objetos a serem desenvolvidos, isto é, as queijeiras, apresentam-se em duas peças principais: o prato-base, sobre o qual se apoia o queijo e a tampa. O prato deve ser raso o suficiente para permitir o movimento de corte do queijo pelo usuário, e a tampa, que deve cobrir parcialmente o prato, deve ter um puxador para facilitar o manuseio, e encaixar perfeitamente no prato, de modo a não formar vãos ou aberturas.

Antes do início deste projeto, já haviam sido desenvolvidos algumas queijeiras, a título de estudos preliminares a partir do modelo tradicional mencionado acima, utilizando as técnicas de modelagem manual com massa cerâmica de alta temperatura. Na Figura 1, três fases de produção das peças, a última, esmaltada e queimada em alta temperatura.



Figura 1: Rosemara Marinho Pereira (2015): estudos para queijeiras

A pesquisa procurou desenvolver um design que pudesse ser ergonômico e funcional para o objeto utilitário de cerâmica e que dessa forma pudesse ser criativo e inovador, trazendo um novo modelo de queijeiras com um toque contemporâneo à rusticidade rural.

No decorrer das atividades foram feitas várias pesquisas bibliográficas, prancha de ambientação, desenhos livres, moldes de gesso e modelagem.

1. PRANCHA DE AMBIENTAÇÃO

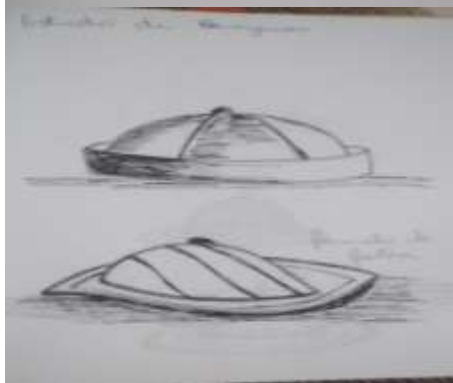
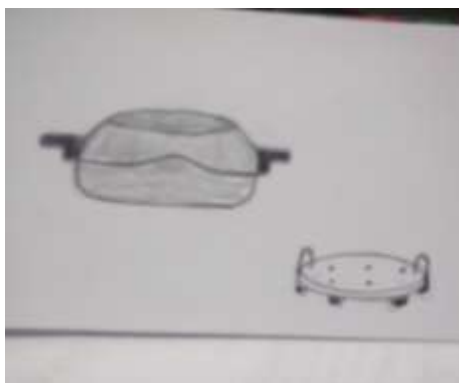
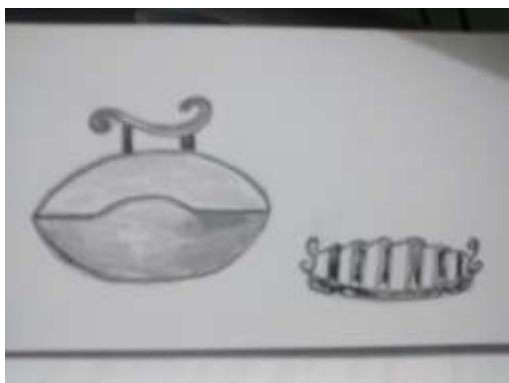
O primeiro passo foi colher referências visuais para a etapa de inspiração. Com pesquisas de imagens, coleta de fotos, desenhos, cores e texturas foi montada a prancha de ambientação, que define o clima do projeto.



Figura 2: Rosemara Marinho Pereira (2016): pranchas de ambientação

2. PRIMEIROS ESTUDOS COM DESENHOS

Em seguida, passou-se à etapa dos estudos preliminares com desenhos, para definir uma primeira idéia de design dos objetos e permitir uma multiplicidade de tentativas antes de iniciar a etapa com a argila. Foram feitos desenhos livres, sem escala, criando modelos para os puxadores, formatos diversos para o corpo das queijeiras.



3. PESQUISA DE IMAGENS ERGONÔMICAS

Foi feita uma pesquisa por imagens de outros tipos de objetos de cozinha que apresentassem os seguintes itens: tampas, alças, puxadores e cabos. O objetivo é estudar alguns detalhes que serão definitivos para a ergonomia da peça.

Na proposta deste projeto, foi dito que:

O design do objeto cerâmico, principalmente quando se trata de um objeto utilitário, deve levar em conta o uso para o qual ele se destina, ou seja, sua função. Segundo QUINN, objetos funcionais requerem considerações particulares, dependendo da sua função específica, como por exemplo, a forma de segurá-lo, seu tamanho, seu peso e como ele se equilibra quando está cheio. Essas considerações são parte da ergonomia do objeto (QUINN, 2007, p. 58).

A ergonomia de um objeto é o aspecto em que estão relacionados; a análise da tarefa, os requisitos projetuais e o manejo (GOMES, 2006, p. 71). O que a ergonomia leva em consideração é a associação destes três elementos com o corpo do usuário. Por exemplo, uma alça ou puxador de uma peça cerâmica deve permitir um manuseio confortável, com espaço suficiente para acomodar os dedos. Já um prato deve ter um rebaixo central com certa profundidade para acomodar o alimento sem derramá-lo e uma borda externa que permita ao usuário segurar o prato sem que suas mãos entrem em contato direto com o alimento nessa operação.(CHAGAS, 2016, p. 5)

A seguir, as imagens levantadas:





Figura 3: pesquisas sobre ergonomia (fotos de panelas)

4. PRIMEIROS ESTUDOS COM MODELAGEM

Foram feitos estudos em argila a partir de alguns dos estudos preliminares. O design nada foi mudado nestes modelos, apenas alguns detalhes e desenhos foram acrescentados. A queima destas peças foi feita em forno a lenha a 900°C.



Figura 4: Rosemara Marinho Pereira (2016): estudos para queijeiras



Figura 5: Rosemara Marinho Pereira (2016): estudos para queijeiras

5. ESTUDOS USANDO MOLDES DE GESSO

Em seguida, optou-se por fazer uma série de peças com o uso de molde de gesso. Este molde é um molde positivo, confeccionado despejando-se gesso dentro de uma tigela plástica e desmoldando-se após a secagem. O resultado é um tipo de molde que permite conformação a partir de placas de argila, bastando-se pressionar as placas sobre ele.



Figura 6: Rosemara Marinho Pereira (2016): moldes de gesso (esq), processo de modelagem (dir)



Figura 7: Rosemara Marinho Pereira (2016): Estudos para queijeiras modeladas com molde de gesso

6. PRIMEIRA QUEIMA (PEÇA BISCOITADA)

As peças da Figura 7 passaram por uma queima de biscoito (em forno a lenha a 900°C)



Figura 8: Rosemara Marinho Pereira (201): peças biscoitadas



Figura 9: Estas peças trincaram após a queima de biscoito

7. UM NOVO OLHAR E UM NOVO DESIGN PARA QUEIJEIRAS

1ª. Queijeira

Sua modelagem foi feita em duas partes e usando a técnica do rolinho. Primeiro foi feita uma base de argila e depois subiu-se uma parede aproximadamente uns 5 cm de altura em cada parte. Depois de prontas, foi feita a costura em cada uma e colada com barbotina uma na outra, alisando bem na parte de fora, e só depois de estar no ponto de couro que foi feita o recorte na peça e depois dado o acabamento por dentro e por fora.

A tampa é reta em cima e os pegadores ficaram nas laterais, o recorte foi assimétrico, sendo que ao fazer o recorte da queijeira ele não ficou na diagonal, fazendo com que as duas partes

ficassem escorregadias ao fechar uma na outra. Seu formato é oval. Foi realizado também um prato com furos para caso for um queijo mais fresco sua água poderá escorrer e não entrar em contato com o queijo, porém, faltou colocar um pezinho neste prato.

A queima destas queijeiras foi realizada em forno elétrico. Elas foram queimadas destampadas da parte de baixo.



Partes que serão costuradas, coladas e unidas com barbotina



Partes já recortadas



Processo de secagem



Processo de secagem já com alça



Ponto de osso

Prato com furos dentro da queijeira

Observações feitas com a peça em ponto de osso

- Desenvolver melhor o design ergonômico da alça, para que ao colocar a queijeira na mesa a pega possa ser segura.
- Melhorar a espessura do prato, ficou grossa;
- Refazer os furos do prato de forma que, quando forem usados não entupam com a água do queijo, abrir o furo chanfrado. Arredondar as laterais do prato.
- A tampa precisa ficar mais leve.

Peça biscoitada:



Rachadura no meio da peça



A tampa desliza fácil da parte de baixo



A tampa retraiu e não houve um bom encaixe

2ª. Queijeira

O processo desta queijeira foi um pouco diferente da primeira. Foi feita uma base e depois subindo as paredes com rolinhos até fechar toda a queijeira. As alças ficam nas laterais da base e o puxador tem forma arredondada.

Como a argila estava mole, foi preciso colocar uma manta de acrílico, para que ao subir as parede e até fechá-las, não corresse o risco de cair. A manta foi retirada só depois que a peça ficou em ponto de couro para ser cortada.

Foi feito um bruido para dar acabamento mais liso na queijeira, porém o resultado não foi tão bom.

A tampa chegou a trincar durante a secagem, teve uma trinca bem grande e profunda, por isso não houve a queima dela. Já a base, sua secagem foi normal e sua queima de biscoito também.



Manta de acrílico para sustentar o peso



Base da queijeira



Ponto de Osso



Base biscuitada, a tampa não foi queimada

3ª. Queijeira

Para esta queijeira, a argila foi esticada com rolo que será o fundo e depois cortado em círculo. Suas paredes foram com cordões de argila até fechar toda a queijeira. Ela tem duas alças que ficam na parte do prato e um puxador em cima na tampa, seu corte é levemente assimétrico ao lado das alças. Na peça em ponto de osso foi aplicado 8 demãos de terra sigilata.

Sua base que é o prato tem as paredes 4 cm de altura, o tamanho da queijeira é de 26 cm e sua altura 13 cm . As peças biscuitadas não tiveram nenhum problema.



Início da base



Subindo as paredes com rolinho



Fechamento



Marcação do corte da queijeira



Alças colocadas

Peças biscuitadas:



4ª. Queijeira

O processo desta queijeira foi semelhante a terceira, porém os cordões foram esticados com rolo e numa espessura mais fina. Na peça biscuitada houve uma trinca na tampa.

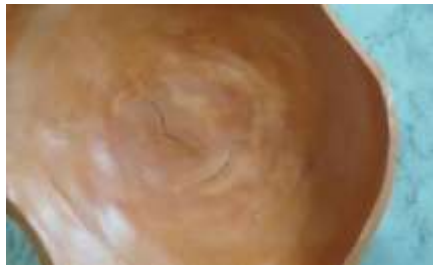


Costurando os rolinhos
Peças biscuitadas:



Subindo as paredes





Trinca na parte de dentro da tampa depois de biscoitada

5ª. Queijeira

Mesmo processo da quarta queijeira.



Subindo paredes



Peças secas em ponto de Osso



Peças biscoitadas

6ª. Queijeira

Foi feita uma base de argila, os rolinhos foram mais finos numa largura de 5 cm e esticados com rolo, e assim até o fechamento da queijeira. Seu pegador é largo e distorcido em cima da tampa, duas alças ficam na parte do prato da queijeira.

O tamanho da queijeira é de 26 cm de largura por 13 cm de altura. Foi passado 8 demãos de terra sigilata na peça em ponto de osso.



Subindo paredes



Ponto de Osso



Brilho da Terra Sigilata



Prato e tampa

7ª. Queijeira

No processo desta queijeira, primeiro foi esticado uma placa de argila e colocado dentro da forma e logo seguinte subindo as paredes com rolinho até fazer o fechamento. Foi feito um corte assimétrico somente de um lado, para facilitar o fechamento quando for necessário. Suas alças ficaram na parte do prato e um pegador na tampa.

O tamanho da queijeira é de 27 cm, altura 17,5 cm.

O prato e a tampa não tiveram problema na queima, mas uma das alças se soltou, talvez por não ter sido feito uma boa colagem.



Placa que foi modelada no molde de gesso



Paredes sendo subidas



Fechamento



Alça descolou na queima



Tampa e prato

8ª. Queijeira

O processo desta queijeira foi basicamente o mesmo da anterior, porém, com um corte bem assimétrico somente de um lado, e uma alça larga e distorcida.

Seu tamanho antes de queimar é de aproximadamente 26 cm e altura 12,5 cm.



Placa esticada no molde de gesso



Paredes sendo subidas



Fechamento



Corte assimétrico na frente



Corte ligeiramente arredondado atrás

9ª. Queijeira

O processo desta queijeira foi feito com dois moldes diferentes, foi esticado duas placas, uma que seria o prato e a outra encaixaria sendo a tampa.

A parte da tampa foi um molde um pouco menor e as paredes foram mais curtas. Mas depois do fechamento observou-se que não seria adequado a emenda da queijeira ser no meio, pois quando for fazer o corte da queijeira essa emenda iria atrapalhar, pois ela ficaria aproximadamente no lugar onde se faz o corte da queijeira.

Foi preciso fazer um corte redondo bem em cima, alisar toda a parte de dentro e só depois fechar a queijeira novamente, e depois quando chegou em ponto de couro foi feita o corte assimétrico normalmente.

Neste caso o que deu pra perceber é que dá pra fazer com dois moldes, porém o molde de cima tem que ser bem mais curto, para não atrapalhar quando a queijeira for cortada.

Essa queijeira tem uma forma bem arredondada em seus cortes, as alças estão na tampa, ela não tem puxador, e por isso ao abri-la, a parte da tampa também poderá ser usada para servir alimento, é uma queijeira com mais utilidades.



Placa no molde



Parte de cima e de baixo



Moldes



Prato e tampa



Corte assimétrico

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMATER-MG. Caracterização da microrregião de Campos das Vertentes como produtora tradicional de queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2009.

EMATER-MG. Mapa do Queijo Minas Artesanal. Belo Horizonte, [2011]. Disponível em:

<http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_

[pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59](http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_pgn_downloads_vert&grupo=135&menu=59)> acesso em: 06 abril 2016

GOMES Filho, João. **Design do Objeto: Bases Conceituais**. São Paulo: Escrituras, 2006.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA (IMA). Portaria nº 1022, de 03 de novembro de 2009.

Identifica a microrregião do Campo das Vertentes. Belo Horizonte, 2009. Disponível em:

<http://imanet.ima.mg.gov.br/nova/legis/portarias_pdf/1022.pdf> Acesso em: 06 abril 2016.

NETTO, M., M. **A geografia do queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte-MG. 429p. 2014.

PEREIRA, Daniel Arantes et al. CARACTERIZAÇÃO DOS SISTEMAS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA DE QUEIJARIAS DA MICRORREGIÃO CAMPO DAS VERTENTES. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, [S.l.], v. 69, n. 4, p. 258-267, jun. 2014. ISSN 2238-6416. Disponível em: <<http://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/314/325>>. Acesso em: 07 abr. 2016.

VÁRIOS. **500 Teapots: Contemporary Explorations of a Timeless Design**/ Editor, Suzanne J. E. Tourtullott ; introduction by Kathy Triplett.

AZEVEDO, Wilton. *O que é design*. São Paulo, Brasiliense, 1988. (Coleção Primeiros passos, 211)

Sites consultados na Web

http://www.taniabulhoes.com.br/302001-991_queijeira-folha-de-limao/p

http://ateliedobarromg.blogspot.com.br/2009_12_01_archive.html

<http://www.garphonic.com.br/tag/historinha-aperitif/>

<http://www.nature.com/nature/journal/v493/n7433/full/nature11698.html>

<http://www.nature.com/nature/journal/v493/n7433/extref/nature11698-s1.pdf>

<http://www.porcelanamontesiao.com.br/>

<http://www.bostonchildrensmuseum.org/exhibits-programs/collections/ancient-world>