



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO COM HABILITAÇÃO EM
JORNALISMO

CAMILA XAVIER DE BARROS E SOUZA

RAÍZES DO SABOR: COZINHA BAIANA
SÉRIE DOCUMENTAL PARA TIKTOK

SALVADOR
2024

CAMILA XAVIER DE BARROS E SOUZA

**RAÍZES DO SABOR: COZINHA BAIANA
SÉRIE DOCUMENTAL PARA TIKTOK**

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Comunicação, Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Comunicação com habilitação em Jornalismo.

Orientadora: Profa. Dra. Malu Fontes

**SALVADOR
2024**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO
COLEGIADO DO CURSO DE COMUNICAÇÃO**

Salvador, 05/09/2024 às 14:00

Ata de defesa pública de Trabalho de Conclusão de Curso

Nesta data, o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “**Raízes do sabor: cozinha baiana**”, de autoria de *Camila Xavier*, sob orientação de *Maria Lucineide Andrade Fontes*, foi apresentado em sessão pública e avaliado pela comissão examinadora, composta por *Livia de Souza Vieira* e *Wladimir Pinheiro Lima*.

Com base em escala de notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), considerando-se a média exigida para aprovação de 5,0 (cinco), de acordo com o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso do Colegiado de Graduação da Faculdade de Comunicação e com o Regulamento de Ensino de Graduação e Pós-Graduação da Universidade Federal da Bahia, foram atribuídos ao referido TCC as seguintes notas:

Tabela de avaliação	Nota	Assinaturas
Examinador(a) 1	10.0	<i>Livia de Souza Vieira</i>
Examinador(a) 2	10	<i>Wladimir P. F. Lima</i>
Orientador(a)	10.0	<i>Maria Lucineide Andrade Fontes</i>

Média final (valor numérico): 10.0

Média final (por extenso): DEZ

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha eterna gratidão aos meus pais, Denize Barros e Sidinei Souza, pelo suporte e pela presença nesta e em todas as outras etapas da minha vida. Agradeço ao meu namorado, Gabriel Neves, por sempre me apresentar novos mundos e por acreditar que eu poderia me tornar jornalista, antes mesmo de eu saber se seria capaz. Aos meus sogros, Ivan e Monica Oliveira, meu sincero agradecimento pelo acolhimento ao longo dessa caminhada.

A Malu Fontes, que tive a honra de ter como minha professora orientadora, agradeço por compartilhar desde o princípio seu repertório infindável de referências e conhecimentos. Sua orientação foi fundamental não apenas para o desenvolvimento deste trabalho, mas para a minha trajetória no jornalismo até aqui.

Aos professores com quem tive a oportunidade de aprender nas salas de aula da UFBA e nas redações por onde passei, em especial Cristiano Anunciação, Carla Miranda e Fausto Macedo, agradeço por confiarem no meu potencial e por me apresentarem os caminhos e os desafios do jornalismo.

Meu profundo carinho e gratidão a meus amigos Alana Souza, Gabriel Costa, Maria Lemos e Roberta Guimarães, que desde o início celebraram cada vitória e estiveram a postos para ouvir meus desabafos. Agradeço também àqueles que tive a sorte de conhecer ao longo dessa jornada, especialmente Isabella Pugliese.

Aos entrevistados e a todas as pessoas que, de alguma forma, contribuíram para este trabalho. Suas colaborações foram essenciais para a obtenção deste resultado. Por fim, em especial, dedico este projeto a Ricardina Pereira da Silva, Dona Cadu, que aos seus 104 anos me deu a honra de conhecê-la e me apresentou a beleza de seu olhar otimista sobre a vida. Este trabalho é uma homenagem a Dona Cadu e à sua inspiradora jornada.

RESUMO

Este memorial descreve o projeto “Raízes do Sabor”, uma série documental para TikTok sobre culturas alimentares e suas origens, bem como as dinâmicas históricas e identitárias reveladas a partir de tais tradições. A primeira temporada, denominada “Cozinha Baiana”, se fundamenta na perspectiva de Manuel Querino, pesquisador da tradição culinária da Bahia. Ela retrata, em quatro episódios, elementos que representam e mantêm vivo esse sistema alimentar: a panela de barro; o açaçá; a moqueca e o dendê; e a Feira de São Joaquim. O projeto visa testar a recepção do público a um conteúdo jornalístico no TikTok, em razão do constante aumento na utilização dessa plataforma no cenário informacional nos últimos quatro anos. Neste memorial descritivo, estão registrados os conceitos teóricos fundamentais para a idealização e a execução do projeto.

Palavras-chave: Cultura; Culinária; Bahia; Série; Documentário; TikTok

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Fontes de notícias no Brasil_____	11
Gráfico 2 - Dispositivos usados para consumo de notícias no Brasil_____	11
Gráfico 3 - Principais fontes globais de notícias online_____	11
Gráfico 4 - Uso de redes sociais para consumo de notícias até 2023_____	12
Gráfico 5 - Uso de redes sociais para consumo de notícias até 2024_____	12

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1 - Captura de tela da série Brasilidade Criativa_____	20
Imagem 2 - Captura de tela da série Street Food, América Latina_____	21
Imagem 3 - Termo de autorização de uso de imagem de Wilson Caetano_____	51
Imagem 4 - Termo de autorização de uso de imagem de Adriana Cerqueira_____	52
Imagem 5 - Termo de autorização de uso de imagem de Taurino Silva_____	53
Imagem 6 - Termo de autorização de uso de imagem de Ricardina Pereira_____	54
Imagem 7 - Termo de autorização de uso de imagem de Suzane Mendes_____	55
Imagem 8 - Termo de autorização de uso de imagem de Leda Nascimento_____	56
Imagem 9 - Termo de autorização de uso de imagem de Leila Carreiro_____	57
Imagem 10 - Termo de autorização de uso de imagem de Silvia Conceição_____	58

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Divisão de episódios da série _____	23
Tabela 2 - Roteiro do primeiro episódio da série, "Do Barro ao Fogo" _____	37
Tabela 3 - Roteiro do segundo episódio da série, "Pitada de Liberdade" _____	40
Tabela 4 - Roteiro do terceiro episódio da série, "Na Bahia, tem Dendê" _____	43
Tabela 5 - Roteiro do quarto episódio da série, "Onde Tudo se Encontra" _____	46

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. TENDÊNCIAS DO JORNALISMO	11
3. ASPECTOS METODOLÓGICOS	15
3.1. WEBSÉRIE DOCUMENTAL	15
3.2. TÉCNICA JORNALÍSTICA	17
3.3. A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA	18
4. PRODUÇÕES REFERENCIAIS	20
4.1. BRASILIDADE CRIATIVA	20
4.2. STREET FOOD, AMÉRICA LATINA	21
5. RAÍZES DO SABOR: COZINHA BAIANA	22
5.1. PÚBLICO-ALVO	22
5.2. OBJETIVO	22
5.3. FORMATO E CONTEÚDO	23
5.4. ETAPAS	25
5.4.1. Pré-Produção	25
5.4.2. Produção	26
5.4.3. Pós-Produção	27
5.4.3.1. Distribuição	27
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
REFERÊNCIAS	31
APÊNDICES	37
APÊNDICE I – ROTEIROS DOS EPISÓDIOS	37
APÊNDICE II – ROTEIROS DE ENTREVISTAS	49
APÊNDICE III – TERMOS DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM	51

1. INTRODUÇÃO

O consumo de produções inseridas no universo gastronômico e culinário tem crescido de maneira constante nos últimos anos. O número de buscas pelo termo “culinária” no YouTube praticamente dobrou desde 2019¹. Esse nicho de conteúdo está entre os cinco mais consumidos no Brasil por meio de vídeos online (KANTAR IBOPE MEDIA, 2021).

A quantidade de produções em torno desse tema passou por um aumento semelhante. Desde reality shows na televisão aberta e fechada, passando por programas produzidos em plataformas de *streaming* até publicações compartilhadas por influenciadores digitais, esses materiais estão disponíveis em diversos formatos (DO NASCIMENTO, JACQUES e GARBIN, 2022).

A partir de uma análise de vídeos de curta duração disponíveis no TikTok, percebi não haver a mesma diversidade de conteúdos que utilizassem técnicas jornalísticas para tratar o campo culinário. Nesse cenário, a série documental “Raízes do Sabor” traduz os universos simbólico e histórico nos quais se inserem culturas alimentares para a linguagem do TikTok.

Neste trabalho de conclusão de curso, desenvolveu-se uma temporada piloto, denominada “Cozinha Baiana”. Essa temporada torna acessíveis informações e elementos essenciais à gastronomia tradicional da Bahia. A temporada, ao explorar as raízes dessa culinária, especificamente a variação característica do Recôncavo, mostra tradições ligadas a elementos típicos dessa cozinha. O conteúdo se organiza a partir da classificação feita por Manuel Querino (1851–1923) em sua obra póstuma “A Arte Culinária na Bahia”, publicada pela primeira vez em 1928.

Os episódios retratam as principais influências formadoras da culinária baiana, além de debater a preservação e a atualização desse sistema alimentar². O

¹ Segundo dados disponibilizados pela plataforma Google Trends. Disponível em: <https://trends.google.com.br/trends/explore?date=today%205-y&geo=BR&gprop=youtube&q=culin%C3%A1ria&hl=pt>. Acesso em: 19 ago. 2024.

² O conceito de sistema alimentar, aqui equiparado ao de cultura alimentar, engloba os processos necessários à produção dos alimentos, os agentes responsáveis por esses processos e os consumidores desses produtos. O termo remete ainda a aspectos políticos, sociais, econômicos e aos impactos gerados pelos referidos processos (SUSTENTAREA, 2023).

primeiro episódio retrata a herança indígena por meio da tradição de cozimento na panela de barro. O segundo aborda a influência africana, por meio do acaçá³. No terceiro episódio, a moqueca e o dendê, um de seus ingredientes mais característicos, são utilizados para representar a mistura de identidades que originou o sistema alimentar baiano. Por fim, o quarto e último episódio mostra a Feira de São Joaquim como um espaço não apenas de encontro dessas heranças, mas como o principal vetor de preservação dessas tradições.

Além da observação dos cenários informacional e jornalístico que motivaram a elaboração deste projeto, está meu interesse em explorar o campo audiovisual, no qual ainda não havia me aprofundado. Ao longo de minha experiência com checagem de fatos, desenvolvida nos últimos quatro anos⁴, venho monitorando conteúdos em circulação nas redes sociais e acompanho de perto o aumento na relevância da linguagem de vídeo. O contato com esse universo despertou minha curiosidade pela produção de conteúdos audiovisuais, de modo que um de meus objetivos com este projeto foi o ganho de experiência prática nessa área.

Neste memorial, estão registrados as motivações, os objetivos, o processo criativo e o embasamento teórico da série. No tópico “tendências do jornalismo”, discorro sobre os fenômenos e transformações que justificaram a escolha do modelo do produto. Em “aspectos metodológicos”, abordo as referências teóricas utilizadas na concepção do trabalho, voltadas tanto às questões técnicas do formato quanto ao conteúdo.

O capítulo “produções referenciais” é voltado para a exemplificação de produções audiovisuais que serviram de inspiração técnica e estética para o produto. Em “Raízes do Sabor: Cozinha Baiana” delimito o público-alvo, o objetivo e a estrutura do projeto. Em seguida, descrevo as etapas criativas, divididas entre pré-produção, produção e pós-produção.

Ao final, faço as considerações a partir dos êxitos e desafios do processo de produção da série. Após as referências, estão os apêndices com os roteiros dos

³ O acaçá, de leite, é um bolinho de milho com leite de coco, cozido em ponto de corte e envolvido, ainda quente, na folha de bananeira.

⁴ Trabalhei para a Agência Lupa durante as eleições municipais de 2020. De 2021 até 2022, atuei como repórter de checagem de fatos na Agence France-Presse (AFP). Em seguida, desenvolvi atividade semelhante no Yahoo! Notícias até seu fechamento, em 2023. Em 2024, voltei a atuar na mesma função na AFP.

episódios, os das entrevistas e os termos de autorização de uso de imagem, voz e correlatos.

2. TENDÊNCIAS DO JORNALISMO

Nos últimos dez anos, os meios digitais têm se destacado como as principais fontes de notícias no Brasil. Desde 2020, os brasileiros se informam mais pelas redes sociais do que pela televisão (INSTITUTO REUTERS, 2024). Os dados também revelam que smartphones são os dispositivos mais utilizados para o consumo de informações (*Ibid.*).

Gráfico 1 - Fontes de notícias no Brasil

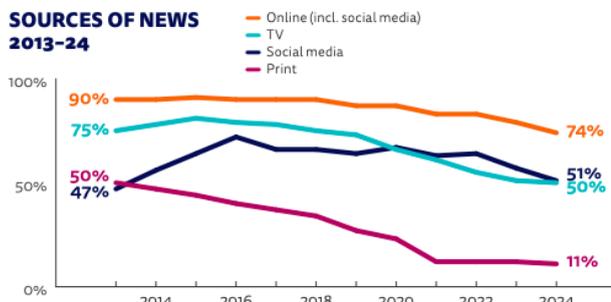
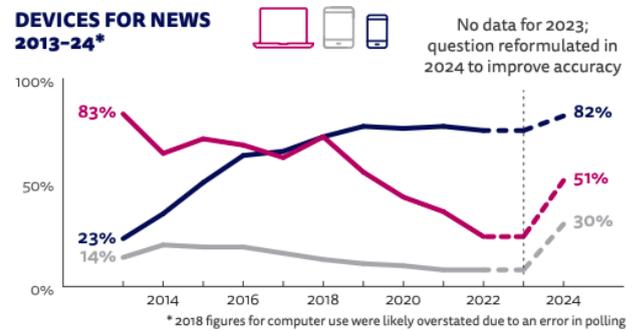


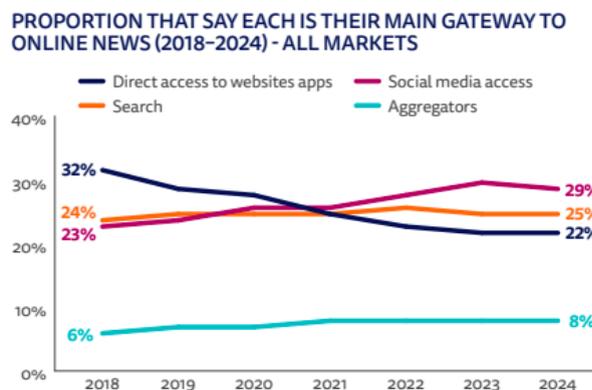
Gráfico 2 - Dispositivos usados para consumo de notícias no Brasil



Fonte: INSTITUTO REUTERS, 2024

As redes sociais são mais utilizadas mundialmente do que sites e agregadores de notícias (*Ibid.*). Nos Estados Unidos, elas são preferidas por sete em cada dez adultos de até 29 anos, representando cerca de 75% a mais do que o público que ouve podcasts (PEW RESEARCH CENTER, 2023).

Gráfico 3 - Principais fontes globais de notícias online

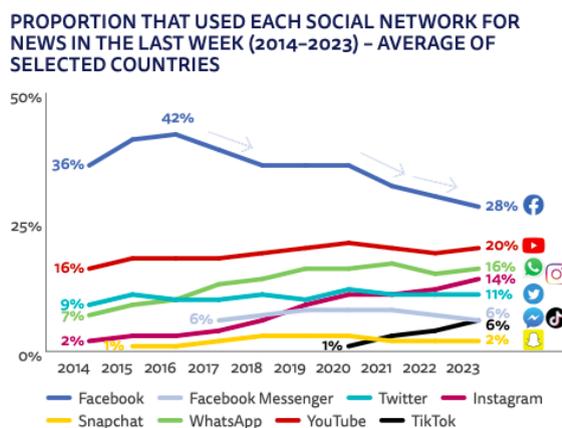


Fonte: INSTITUTO REUTERS, 2024

Embora o Facebook ainda seja a rede social mais utilizada para o consumo de notícias no mundo, desde 2016, vem perdendo espaço para plataformas de vídeos (INSTITUTO REUTERS, 2024). No âmbito global, YouTube, TikTok e Instagram, juntos, são preferidos por 45% das pessoas, cerca de 70% a mais da quantidade de pessoas que opta pelo Facebook (*Ibid.*).

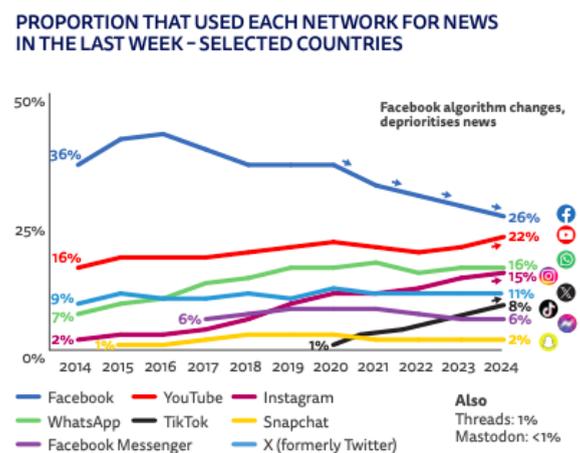
O TikTok vem gradativamente sendo mais procurado com intuito de consumir notícias (*Ibid.*). Entre 2023 e 2024, essa plataforma atraiu 33% mais pessoas, um crescimento aproximadamente três vezes maior que o do YouTube, de 10% (*Ibid.*). Desde 2020, o TikTok é a rede que mais tem atraído usuários interessados em se informar, tendo quase dobrado no intervalo até 2023 (MATSA, 2023).

Gráfico 4 - Uso de redes sociais para consumo de notícias até 2023



Fonte: INSTITUTO REUTERS, 2023

Gráfico 5 - Uso de redes sociais para consumo de notícias até 2024



Fonte: INSTITUTO REUTERS, 2024

O público, de maneira geral, incluindo o brasileiro, contudo, tem buscando menos notícias nos últimos cinco anos (INSTITUTO REUTERS, 2024). Esse fenômeno ocorre principalmente entre jovens adultos que não sabem a quais fontes recorrer e entre pessoas que cresceram em um ambiente onde não se mantinha o hábito de consumir notícias (EDGERLY, 2016). Em redes como o TikTok, o público tem confiado mais em celebridades e influenciadores digitais que em jornalistas para obter informações (INSTITUTO REUTERS, 2024).

A menor busca por fontes jornalísticas impõe a necessidade da presença online a profissionais da área, a fim de manter e ampliar a audiência. A utilização de técnicas de storytelling⁵, de abordagens transmidiáticas⁶ e de gamificação⁷ são estratégias que tendem a tornar as informações de interesse público mais atrativas (MOLONEY, 2011; DOWLING, 2020), adaptando-as às novas linguagens, sem comprometer o rigor jornalístico.

Em que pese as tendências desfavoráveis ao jornalismo, a falta de credibilidade das informações em circulação online tem sido progressivamente notada pelo público. Quatro em cada dez pessoas que consomem notícias nas redes sociais se incomodam com a falta de apuração e o uso de fontes não confiáveis (PEW RESEARCH CENTER, 2024). Desde 2018, esse quantitativo cresceu cerca de 10% (*Ibid.*), evidenciando a existência de espaço para jornalistas estabelecerem uma relação de confiança com a significativa parcela que recorre às plataformas digitais para se informar.

Compreende-se, aqui, informação no sentido de notícia. Por se tratar de um fenômeno que se transforma historicamente, a notícia se caracteriza a partir de suas qualidades duradouras: “o insólito, o extraordinário, o catastrófico, a guerra, a violência, a morte, a celebridade” (TRAQUINA, 2005). Em termos gerais, as notícias se apresentam com o caráter de atualidade, novidade e interesse para o público (CORREIA, 2011) ou, como define Sodré (2009), se constituem a partir de fatos selecionados por veículos de comunicação e transformados em acontecimentos.

Essa noção se diferencia “com certo grau de sutileza da reportagem” (LAGE, 2001a). A reportagem, diferentemente da notícia, não prioriza fatos novos, mas as conexões que reatualizam os acontecimentos (*Ibid.*). Ao jogar luz sobre assuntos e questões já noticiadas, a reportagem permite a compreensão do mundo, de maneira similar aos webdocumentários, apesar das diferenças existentes entre os dois. Em um esforço para atrair um público potencialmente interessado em consumir

⁵ O storytelling consiste em um conjunto de técnicas particulares do universo ficcional e pode ser utilizado em conteúdos publicitários ou jornalísticos para criar maior conexão com o público (DOYLE, 2016c).

⁶ Estratégias transmidiáticas se referem à publicação de conteúdos em diversas plataformas e em diferentes formatos, de maneira complementar (CHANDLER; MUNDAY, 2016b).

⁷ O conceito de gamificação se resume à aplicação de noções da área de design de jogos, como recompensas, em conteúdos de naturezas diversas, inclusive no jornalismo (DOYLE, 2016a).

conteúdos, não apenas notícias, mais confiáveis, “Raízes do Sabor” explora o potencial do meio online, especificamente do TikTok, em sua veiculação.

3. ASPECTOS METODOLÓGICOS

A fim de permitir a compreensão da metodologia e dos conceitos adotados na elaboração deste trabalho de conclusão de curso, são abordados neste ponto noções de websérie e documentário, de técnicas jornalísticas, além dos pressupostos básicos para o debate sobre tradições alimentares.

3.1. WEBSÉRIE DOCUMENTAL

As webséries se destacaram como uma forma de narrativa audiovisual a partir do surgimento da Web 2.0⁸ (KUHN, 2014). Esse formato de conteúdo surgiu como uma tentativa de atrair o público televisivo mais jovem, que estava começando a migrar para o ambiente digital (HERGESEL, 2015b).

Uma websérie consiste em um produto audiovisual serializado distribuído na internet, podendo tornar-se acessível a todo e qualquer usuário online, conforme Hergesel (2015a). Além disso, por ser projetado especialmente para o ambiente digital, esse tipo de conteúdo permite explorar recursos próprios desse meio, como hiperlinks e interação direta com espectadores.

Considerando a flexibilidade das webséries e a sua adaptabilidade às diferentes plataformas digitais, esse formato não se restringe a determinadas características. Hergesel (2016) atribui a esse formato de conteúdo apenas diretrizes gerais, tais quais linguagem audiovisual; serialização; curta duração dos episódios; e disponibilidade online. De maneira complementar, Kuhn (2014) também elenca a interatividade, a capacidade multimídia e o aproveitamento do potencial das redes.

No que tange à serialização, cabe destacar a relevância dessa característica para a obtenção do alto impacto particular às webséries. A divisão do conteúdo em capítulos permite a retenção do público e a adaptação do produto a partir da resposta dos espectadores. Tais pontos foram observados por Ducasse *et al.* (2022) em uma pesquisa com a série documental iOtok⁹, distribuída online em 13 episódios.

⁸ O termo Web 2.0 é utilizado desde 2004 para designar a segunda geração de recursos e aplicativos encontrados na Internet que permitiu maior grau de interação entre usuários (BRESSAN, 2007).

⁹ iOtok é um webdocumentário de 13 episódios que foi ao ar em 2017 e conta a história de habitantes da ilha de Biševo, na Croácia, que têm seus hábitos e modo de vida ameaçados pelo turismo de massa.

Conforme os autores, a serialização, combinada com uma promoção eficaz, impactou positivamente a construção de audiência e o alcance de um público mais amplo a cada semana em que os episódios estavam sendo publicados.

O desenvolvimento das plataformas de vídeo e as mudanças no mercado informacional levaram o jornalismo a adotar o formato de websérie como uma alternativa à televisão (DE SOUZA, 2022; DE SOUZA, CAJAZEIRA, 2015). Jornalistas passaram, então, a ter acesso a novas formas de interação com o público, por meio de ferramentas como comentários e transmissões ao vivo. Surgiram também diferentes possibilidades de compreensão da audiência, com ferramentas de aferição de métricas, o que resultou em novas oportunidades criativas.

Documentários nativos digitais, por dispor de oportunidades criativas diferentes da televisão ou do cinema, apresentam características próprias, a exemplo da interatividade e das diferentes abordagens de storytelling transmidiático. Embora os documentários produzidos para meios digitais tenham características próprias, há em comum com os demais formatos documentais a combinação de diversas mídias, como imagens, narrações em áudio, documentos e, sobretudo, múltiplos vídeos, como observam Ducasse *et al.* (2022).

O gênero documental desafia noções convencionais e altera percepções, ao mostrar ao público o ponto de vista do produtor que transforma “o filme em uma maneira de entender o mundo” (NICHOLS, 2017). A lente que os documentários oferecem à audiência diferencia esse formato de reportagens jornalísticas. Isso se deve ao fato de que documentários não buscam uma neutralidade, comumente adotada como diretriz pelo jornalismo convencional (MELO, GOMES E MORAIS, 2001).

A subjetividade própria do olhar do diretor é valorizada em produções documentais, podendo coexistir com princípios essenciais ao jornalismo, como a credibilidade e o compromisso com a verdade. Para que a subjetividade e a veracidade coexistam, os documentários costumam apresentar múltiplos pontos de vista, o que possibilita uma visão abrangente e um debate equilibrado sobre os assuntos (*Ibid.*).

O formato de documentário participatório, nos moldes definidos por Nichols (2017), joga luz sobre esse embate de visões. Nesse modelo, o criador de conteúdo deixa de ser um observador passivo para se tornar um ator social, atuando como pesquisador ou repórter, entrevistando os sujeitos ou interagindo com eles. Assim, ao capturar a complexidade da realidade humana e social, o documentário pode ser compreendido como um gênero jornalístico capaz não apenas de informar, mas também de provocar reflexões sobre questões relevantes e atuais, o que se busca com o projeto “Raízes do Sabor”.

3.2. TÉCNICA JORNALÍSTICA

Este projeto se baseou em conhecimentos e técnicas próprias do jornalismo, desde a concepção de sua ideia até a etapa de finalização e montagem dos episódios. Adotou-se como parâmetro o modelo tradicional de construção de narrativa no jornalismo: o lead ou lide. Esse modelo, amplamente discutido nos cursos de graduação e nas redações, propõe a organização dos conteúdos a partir das respostas “a seis questões consideradas fundamentais (O quê? Quem? Quando? Onde? Como? Porquê?)” (CORREIA, 2011).

O lead trata-se de um relato breve do fato, ordenado segundo “o princípio da precedência da notação mais interessante” (LAGE, 2001a). Essa estrutura serve à narração objetiva e precisa dos assuntos e eventos, considerando o compromisso jornalístico de “mediar e simplificar, cristalizar e identificar os elementos políticos no acontecimento noticioso” (TRAQUINA, 2005).

Ao seguir o direcionamento do lide, a série “Raízes do Sabor” condensa em um total de nove minutos informações atuais e históricas sobre os tópicos destacados nos episódios, o que a permite a apreensão da essência da culinária baiana. A adoção dessa técnica, dá à série um viés informativo, caracterizando-a como uma produção pertencente ao universo jornalístico.

Foram igualmente empregadas técnicas de entrevista jornalística durante as fases de pré-produção e de produção do trabalho. O uso dessas noções possibilitou a coleta de informações que respondessem às questões básicas sobre os tópicos dos episódios. Além do conhecimento prévio sobre o assunto discutido em qualquer entrevista, a condução da conversa e a forma de elaborar as perguntas devem ser

observadas para se obter respostas pertinentes (LAGE, 2001b). Guedes (2006) também chama atenção para pontos como a roteirização e a escuta ativa, de modo que o roteiro seja apenas um guia e não atrapalhe a condução da conversa. A observância desses aspectos na realização das entrevistas, aliada ao trabalho de apuração, possibilitou a obtenção das informações necessárias para a compreensão dos assuntos abordados.

3.3.A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA

A cultura alimentar reflete dinâmicas culturais e sociais aparentemente desvinculadas do universo gastronômico. Conforme Azevedo (2017), a alimentação possibilita reflexões sobre as premissas intrínsecas à vida em sociedade e consiste em um objeto legítimo de análise social. Como a culinária desempenha uma função constitutiva na sociedade (SANTOS, 2019), um prato regional transcende o aspecto alimentar ao se tornar um símbolo da identidade e da história de uma comunidade.

Entre os principais eixos temáticos na pesquisa sobre alimentação, cultura e sociedade, há as implicações político-culturais da gastronomia. Essa conexão é possível em virtude da própria concepção do termo “gastronomia”, que engloba as relações sociais e identidades ligadas à cozinha (COLLAÇO, 2013). A gastronomia regional, por exemplo, revela dinâmicas de resistência identitária ao contribuir para a preservação de tradições e influenciar a produção de determinados ingredientes (Azevedo, 2017). Nesse sentido, a gastronomia e a cultura alimentar desempenham papéis sociais que revelam complexidades históricas e identidades culturais.

Esses fatores históricos e culturais são delineados no produto final a partir da utilização da obra “A Arte Culinária na Bahia”, de Manuel Querino, que serviu como lente de observação do sistema alimentar baiano na narrativa documental. A ótica pela qual o autor desvela a cozinha baiana, em especial a variedade encontrada no Recôncavo, coincide com a formação étnica brasileira: uma confluência das identidades africanas, indígenas e portuguesas (QUERINO, 1957).

Antropólogo, escritor e jornalista, Querino se dedicou a pesquisar a contribuição africana para a formação da sociedade brasileira (D’AMATO, 2023) e da cultura baiana (LITERAFRO, 2023). Utilizada como referência por diversos

especialistas e pesquisadores da área, como Leila Carreiro e Vilson Caetano, ambos entrevistados para este trabalho, a obra de Querino é um dos principais marcos em termos de resgate da tradição alimentar da Bahia.

Tradição alimentar é composta por aspectos identitários ligados às práticas e aos hábitos alimentares de determinada região. Ela é formada pelo conjunto de produtos e alimentos que, por si só, ou por meio de seus processos de “saber-fazer”, contam a história de uma cultura ou de um povo (GUSKE, KARNOPP, ETGES, 2019). A tradição não se restringe a um fenômeno estático. Esse conceito é entendido como um processo em constante evolução, conforme analisou Vilson Caetano em entrevista: “Há duas maneiras de se pensar a tradição: primeiro, como algo imutável, depois, como algo extremamente dinâmico (...). Eu acho que toda tradição é mutável, mas sempre é atualizada dentro da sua temporalidade” (ENTREVISTA COM VILSON CAETANO, 2024).

4. PRODUÇÕES REFERENCIAIS

As duas séries documentais, “Brasilidade Criativa” e “Street Food, América Latina”, descritas nesta seção serviram de inspiração técnica e estilística no processo de concepção deste projeto.

4.1. BRASILIDADE CRIATIVA

Imagem 1 - Captura de tela da série Brasilidade Criativa



Fonte: FERNANDES, 2024

A série documental “Brasilidade Criativa”, dirigida e produzida por Gabriela Fernandes para a EBAC (Escola Britânica de Artes Criativas e Tecnologia), foi lançada no Instagram em 2024. Nela, Gabriela Fernandes documenta manifestações culturais em diversas cidades brasileiras. Em pouco menos de dois minutos, por meio de entrevistas com artesãos e de registros de seus trabalhos, a série apresenta tradições culturais e revela suas essências criativas.

A montagem dos episódios dessa série inspirou o formato deste trabalho de conclusão de curso. “Brasilidade Criativa” prioriza entrevistas à narração e as intercala com imagens e efeitos, a fim de imprimir um ritmo dinâmico ao vídeo. Em “Raízes do Sabor”, os artesãos, cozinheiros e feirantes ganham destaque como uma forma de valorização da perspectiva dos indivíduos responsáveis pela perpetuação da tradição culinária da Bahia. Já os cortes rápidos e a combinação de diferentes efeitos, são artifícios utilizados no projeto para reter a atenção do espectador.

4.2. STREET FOOD, AMÉRICA LATINA

Imagem 2 - Captura de tela da série Street Food, América Latina



Fonte: MILDERS, 2020

A série documental, que foi ao ar na Netflix em 2020, explora tradições e histórias ligadas à comida de rua em seis cidades da América Latina. O episódio filmado no Brasil tem como palco Salvador. Escrito por David Gelb e Brian McGinn e dirigido por Daniel Milder, ele retrata as raízes africanas e indígenas da culinária típica local.

A reflexão provocada pela série a partir do mergulho antropológico em questões identitárias ligadas à comida de rua serviu de inspiração para “Raízes do Sabor”. A série adapta essa abordagem sobre o universo gastronômico para a linguagem do TikTok e oferece um primeiro contato com as histórias de elementos da tradição alimentar baiana.

5. RAÍZES DO SABOR: COZINHA BAIANA

Este tópico descreve as informações relativas à estruturação e ao processo criativo da série documental “Raízes do Sabor” e à sua primeira temporada, “Cozinha Baiana”.

5.1. PÚBLICO-ALVO

O público-alvo do programa é a geração Z, não apenas de Salvador, mas de outras cidades do Brasil. O espectador modelo desta temporada piloto tem entre 18 e 24 anos e se interessa por gastronomia, história e tradições culturais.

Essa faixa etária é a mais presente no TikTok (KEMP, 2023) e se informa prioritariamente nas redes sociais, preferencialmente em plataformas de vídeo (INSTITUTO REUTERS, 2024).

5.2. OBJETIVO

A série retrata as origens de sistemas alimentares, conforme revela o nome escolhido: “Raízes do Sabor”. O objetivo prioritário da primeira temporada é tornar acessíveis informações acerca da gastronomia baiana, especificamente do Recôncavo Baiano, servindo como um primeiro contato dos espectadores com questões ligadas à preservação, à transformação e ao desaparecimento de elementos dessa tradição culinária.

O projeto também se propõe a testar a recepção do público ao conteúdo jornalístico adaptado ao formato de vídeos curtos. Por isso, a série foi disponibilizada no perfil de TikTok denominado “raizesdosabor”¹⁰.

¹⁰ A página do trabalho está disponível no seguinte link: <https://www.tiktok.com/@raizesdosabor>

5.3.FORMATO E CONTEÚDO

A série é composta por quatro episódios de até dois minutos e meio. Pesquisas sobre dados de alcance¹¹ e engajamento¹² de conteúdos nessa rede direcionaram a escolha da duração dos capítulos. Em relação ao alcance, vídeos de três a dez minutos são os que mais recebem visualizações, seguidos de conteúdos com duração entre dois e três minutos (LANG, 2024). No que tange ao engajamento, os vídeos de dois a três minutos ocupam a terceira posição ao se analisar a taxa de visualização completa do conteúdo, perdendo apenas para publicações de até cinco segundos, mais difíceis de serem puladas (*Ibid.*).

A quantidade de episódios e a sua divisão foram definidas considerando a classificação feita na obra de Querino referenciada neste memorial. O livro divide a culinária baiana em duas principais variedades, a dos alimentos “puramente africanos” e daqueles encontrados apenas no “sistema alimentar da Bahia”. A partir disso, dividiu-se o conteúdo em quatro blocos narrativos:

Tabela 1 - Divisão de episódios da série

Episódio 1	Episódio 2	Episódio 3	Episódio 4
Do Barro ao Fogo	Pitada de Liberdade	Na Bahia, tem Dendê	A Feira é o Mundo

Fonte: elaborada pela autora

O primeiro episódio trata da herança indígena, por meio da panela de barro, instrumento característico da cozinha baiana, utilizado até hoje no preparo de diversas refeições. A principal contribuição dos povos nativos foi a apresentação de elementos e de matérias-primas utilizadas para fazer as refeições (QUERINO, 1957).

¹¹ O alcance de um conteúdo é determinado pelo número de indivíduos que tiveram contato com a publicação em um período definido (DOYLE, 2016b).

¹² Engajamento é a métrica utilizada para calcular o número de interações de usuários com determinada publicação nas redes sociais (CHANDLER, MUNDAY, 2016a).

A partir de entrevistas com especialistas, como Adriana Cerqueira, antropóloga, e Leila Carreiro, chef de cozinha e proprietária do restaurante Dona Mariquita, especializado em cozinha patrimonial¹³, o episódio aborda a origem e a relevância dessa tradição. Para retratar a questão sob a perspectiva de pessoas engajadas no ofício da olaria, foram entrevistados os mestres Taurino Silva, conhecido como Seu Zé, de 67 anos, e Ricardina Pereira, a Dona Cadu, que desempenhou a atividade até os 104 anos. Dona Cadu faleceu poucas semanas após a entrevista para este webdocumentário, em 21 de maio de 2024.

O segundo episódio retrata a influência da culinária africana na Bahia. Alguns alimentos consumidos em abundância na África, como o açaçá, passaram a ser reproduzidos em território brasileiro de forma bastante semelhante após a afro-diáspora, explica Querino (1957). Presente no cardápio do Dona Mariquita, a iguaria é apresentada no episódio por Leila Carreiro. O conteúdo se centra em aspectos identitários e históricos desse alimento, como sua relação com a conquista de liberdade por mulheres que o vendiam desde os tempos do Império (FARIAS, 2024). O capítulo também menciona o desaparecimento do açaçá dos tabuleiros de Salvador, uma das consequências da política de desafricanização das ruas da cidade (FERREIRA FILHO, 1998).

“Na Bahia, tem Dendê”, mostra a mistura de influências culturais na cozinha baiana. Essa fusão de identidades é representada no terceiro episódio pela moqueca, cuja origem remete a uma preparação indígena que, ao longo do tempo, incorporou elementos africanos e portugueses. Suas origens estão ligadas à poqueca, um assado de peixe de tradição indígena, no qual o pescado era enrolado em folhas e assado em fornos conhecidos como “moquém” (CASCUDO, 1967).

Até chegar ao ponto da moqueca conhecida atualmente, o prato incorporou influências portuguesas, introduzidas pelas caldeiradas¹⁴ (DIAS LOPES, 2023). Os africanos acrescentaram à preparação ingredientes como o camarão seco, o leite de coco e o azeite de dendê (QUERINO, 1957). O uso do dendê se sobressai no

¹³ O termo “cozinha patrimonial”, na acepção adotada por Leila Carreiro para definir seu restaurante, se refere ao resgate de tradições e à adaptação da culinária votiva ou de terreiro para a cozinha comercial.

¹⁴ Ensopados de peixe com legumes, cuja textura se assemelha à da moqueca (DIAS LOPES, 2023).

episódio por conta de sua presença marcante na tradição de preparo do prato na Bahia, o que o diferencia das moquecas típicas de outras regiões do país.

O último episódio, “A Feira é o Mundo”, retrata a Feira de São Joaquim, considerada a maior feira livre da Bahia. São Joaquim reúne mais de dois mil feirantes em aproximadamente 39 mil metros quadrados de extensão (GLOBO REPÓRTER, 2022; RELLSTAB, 2021). A feira, com o nome e a configuração atuais, existe desde 1964, quando, após sofrer um incêndio, foi reconstruída e reinaugurada (CONDER, 2024; SOUZA, 2010). O capítulo retrata a São Joaquim como centro mantenedor da tradição culinária da Bahia, conforme apontou Vilson Caetano em sua entrevista para o documentário:

“A Feira de São Joaquim é um espaço de preservação, de resistência e de referência para a presença dessas comidas profundamente relacionadas às nossas identidades indígenas e às nossas identidades africanas e a tantas outras identidades que foram juntadas aqui com a diáspora forçada”. (ENTREVISTA COM VILSON CAETANO, 2024).

Ao mostrar o local como centro de referência e ponto de convergência das influências constitutivas dessa cozinha, abordadas ao longo da série, o capítulo justifica a relevância de São Joaquim para o sistema alimentar da Bahia.

5.4. ETAPAS

5.4.1. Pré-Produção

Após a definição do recorte temático da série, delimitou-se o enfoque dos episódios. A partir das pesquisas de pré-apuração, das entrevistas e dos ajustes feitos no processo de orientação, optei por representar diferentes elementos essenciais à culinária do Recôncavo Baiano sob a perspectiva de “A Arte Culinária na Bahia”, de Manuel Querino.

Antropólogo e escritor, nascido em Santo Amaro da Purificação, no Recôncavo Baiano, Querino escreveu obras que enfatizam a contribuição africana para a cultura brasileira e baiana. Entre os títulos de sua autoria, destacam-se também “A Bahia de outrora: vultos e fatos populares”, de 1916; “O colono preto

como fator da civilização brasileira”, de 1918; e “Costumes africanos no Brasil”, de 1938 (D’AMATO, 2023; LITERAFRO, 2023).

A partir disso, prossegui com a pesquisa para o roteiro e a identificação dos entrevistados. O conteúdo reunido teve como fonte, além dos depoimentos dos entrevistados, reportagens veiculadas pela imprensa, pesquisas acadêmicas e documentos públicos. Foram coletadas informações básicas sobre os pratos e seus modos de preparo e sobre as questões históricas relativas às origens de tradições relacionadas às iguarias e aos ingredientes retratados na série.

Em seguida, me dediquei à criação dos roteiros. Para isso, foi adaptado o modelo de “página dividida”, no qual se divide a página em duas colunas, descrevendo na da esquerda toda a parte visual e na da direita o conteúdo em áudio, como entrevistas, narração e trilha sonora (KREATIV, 2024). No caso do roteiro para este trabalho, a fim de sintetizar os processos, adicionei a coluna “edição” à direita. Nela foram feitas indicações básicas para a etapa de montagem dos episódios, como efeitos, créditos e legendas, para que não fosse necessária a criação de um roteiro adicional voltado somente a essa etapa.

5.4.2. Produção

Uma vez definidas as informações e o roteiro, começaram as entrevistas finais. Foram filmadas, ao todo, nove entrevistas e oito foram aproveitadas. O material bruto das conversas contabilizou duas horas e vinte minutos, aproximadamente.

Ao longo dessa etapa, foi feita uma viagem de dois dias para Maragogipinho e Coqueiros, onde foram entrevistados Seu Zé (Taurino Silva) e Dona Cadu (Ricardina Pereira). A cerca de 90 quilômetros de Salvador, o distrito de Maragogipinho abriga o maior centro de produção de cerâmica da América Latina, com mais de cem olarias. A atividade, desenvolvida no local desde o século XVIII, é a fonte de renda de cerca de 80% dos quase três mil habitantes (SIMÕES, 2016; MUSEU DO BARRO, 2022). Na mesma região, a 137 quilômetros de Salvador, está o distrito de Coqueiros, que preserva a produção artesanal de panelas, frigideiras, tachos e outros utensílios a partir do barro (DE QUEIROZ, 2010).

Ao todo, foram feitas cinco visitas à Feira de São Joaquim, além de deslocamentos em Salvador e na Região Metropolitana para a realização de entrevistas e a captação de imagens. Todo o processo criativo e de produção, desde o contato com as fontes até as filmagens, foi realizado apenas por mim. A captação das imagens foi feita com uma câmera de celular e a do som com um microfone de lapela sem fio.

5.4.3. Pós-Produção

Após a realização das filmagens, reassisti as entrevistas e reescrevi os roteiros iniciais para que a montagem fosse compatível com o material filmado. Uma vez adaptado o roteiro, tiveram início as etapas de edição e de finalização dos episódios, realizadas simultaneamente à de criação do padrão dos vídeos, da identidade visual e dos elementos básicos da série, como a vinheta, o encerramento e os créditos finais.

Todo o processo de edição, desde o tratamento do som e das imagens, até a inserção das legendas foi realizado também de forma independente, com o mesmo celular utilizado nas filmagens, por meio da versão Pro do aplicativo CapCut.

5.4.3.1. Distribuição

Um mês após a primeira publicação no perfil Raízes do Sabor no TikTok, foram conquistados 36 seguidores e um total de 169 curtidas. O conteúdo da primeira postagem, feita em 29 de agosto, foi um *teaser* da série.

O *teaser*, de 5,01 segundos de duração, obteve 718 visualizações; o tempo total de reprodução foi de 42 minutos e 44 segundos, com uma média de 3,5 segundos assistidos. O vídeo reuniu 22 curtidas, dois comentários, um compartilhamento e dois salvamentos.

O primeiro episódio, que totalizou 2 minutos e 5 segundos, obteve 559 reproduções. O tempo total de visualização foi de 1 hora, 25 minutos e 13 segundos, com uma média de 8,5 segundos assistidos. Houve 28 curtidas, sete comentários, um compartilhamento e cinco salvamentos.

O episódio de número dois, com 2 minutos e 31 segundos, somou 662 visualizações. Seu tempo total de reprodução foi de 2 horas, 54 minutos e 2 segundos, com uma média de 14,8 segundos assistidos. O conteúdo reuniu 41 curtidas, seis comentários, quatro compartilhamentos e três salvamentos.

O terceiro episódio, de 2 minutos e 6 segundos, atingiu 569 reproduções e um tempo total de reprodução de 2 horas, 38 minutos e 21 segundos. Sua média de tempo assistido foi de 16,1 segundos. O conteúdo reuniu 56 curtidas, quatro comentários, seis compartilhamentos e sete salvamentos.

O quarto e último vídeo da série, de 2 minutos e 16 segundos no total, chegou a 372 visualizações com um tempo total de reprodução de 1 hora, 6 minutos e 3 segundos. A média de tempo assistido foi de 10,2 segundos. O conteúdo chegou a 22 curtidas, três comentários, seis compartilhamentos e seis salvamentos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A migração do ambiente informacional para os meios virtuais tem sido acompanhada do aumento gradativo no número de pessoas que consomem notícias e conteúdos em plataformas digitais. Nos últimos anos, desde a popularização do TikTok, em 2020, o consumo de vídeos curtos cresce exponencialmente, com YouTube e Instagram, por exemplo, aderindo ao novo formato.

Após experiências com checagem de fatos, ao observar o ambiente digital, compreendi a importância da adaptação do jornalismo a uma linguagem que alcance o público, conforme debatido e exposto no curso de jornalismo. Essa percepção despertou em mim o interesse pela linguagem audiovisual, o que motivou a elaboração deste projeto de conclusão de curso. Meu objetivo final era adquirir maior proximidade com o processo de produção de conteúdo jornalístico audiovisual.

Embora temas ligados à culinária tenham sido amplamente explorados em produções televisivas e em conteúdos de influenciadores digitais, ainda há espaço para a produção de conteúdos jornalísticos adaptados para as redes sociais. Não foi encontrada uma grande variedade de documentários no TikTok que discutissem fatores históricos e sociais ligados a culinárias regionais e à tradição alimentar da Bahia. Aliando a oportunidade oferecida por esse cenário ao meu interesse pessoal, nasceu “Raízes do Sabor”. Sua primeira temporada apresentou elementos do sistema alimentar baiano e a mistura de influências formadoras dessa gastronomia.

O conteúdo produzido se dividiu em quatro episódios, sendo o primeiro deles voltado ao uso das panelas de barro, introduzidas pelos indígenas no preparo das refeições na Bahia. O segundo episódio apresentou a herança africana do açaçá. Pouco conhecido e consumido atualmente, esse alimento teve grande importância no processo de conquista de liberdade da população escravizada, o que ganha destaque no vídeo.

O terceiro episódio apresenta a fusão das identidades africana e indígena com a portuguesa, representada por meio da moqueca e do azeite de dendê, seu principal ingrediente. A temporada se encerra com um episódio sobre a Feira de São Joaquim, que exerce um papel central no abastecimento das cozinhas de Salvador e na preservação de tradição culinária da Bahia.

Os conceitos aqui reunidos permitiram identificar semelhanças entre o formato de webdocumentário e o gênero jornalístico da reportagem. A intenção de ambos não é jogar luz sobre fatos da mesma maneira que as notícias, mas articular assuntos e acontecimentos para contribuir com uma compreensão do mundo. No caso de “Raízes do Sabor” essa intenção se concretizou com a utilização de recursos e técnicas do jornalismo que permitiram a construção de um retrato sucinto e objetivo da cozinha baiana, adequando o conteúdo ao formato requerido pelo TikTok.

A partir das escolhas realizadas ao longo do projeto, desde a etapa de pré-produção até a de pós-produção, foi possível chegar a alguns aprendizados e observar pontos de melhoria para futuras temporadas. O principal desses aprendizados é a necessidade de reservar um tempo maior para a etapa de pré-apuração. Isso se deve não apenas ao fato de todos os processos seguintes dependem dessa etapa, mas porque, quanto mais detalhada a pré-apuração, mais efetivo pode ser o trabalho de roteirização, entrevista, captação das imagens e montagem final dos vídeos.

Este trabalho também despertou meu olhar para a importância de um planejamento de publicação. Na produção de futuras temporadas da série, uma estratégia de distribuição e de consolidação de marca será crucial para a atração do público-alvo, tendo em vista a possibilidade de expansão para outras plataformas além do TikTok.

Considerando o conhecimento e os aprendizados reunidos neste projeto, no que tange ao universo do gênero documental, acredito ter atingido o objetivo inicial de compreender de maneira prática o fluxo de elaboração de um conteúdo audiovisual. Em termos de gastronomia baiana, creio ter contribuído com a disponibilização de informações básicas sobre o tema, de maneira objetiva e acessível, abrindo caminho para a criação de consciência sobre a importância da tradição e das suas raízes da cultura alimentar da Bahia.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, Elaine de. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. *Sociologias*, v. 19, p. 276-307, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5bjvQVqqXdNYn9jYQgL#>. Acesso em: 28 mar. 2024.
- BRESSAN, Renato Teixeira. Dilemas da rede: Web 2.0, conceitos, tecnologias e modificações. *Anagrama*, v. 1, n. 2, p. 1-13, 2007.
- CAETANO, V. **Entrevista com Vilson Caetano por Camila Xavier**. Lauro de Freitas (BA), 20 abr. 2024
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967.
- CHANDLER, Daniel; MUNDAY, Rod. Engagement. *In: A dictionary of social media*. Oxford: Oxford University Press, 2016a. Disponível em: <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780191803093.001.0001/acref-9780191803093-e-438>. Acesso em: 28 ago. 2024.
- _____. Transmedia storytelling. *In: A dictionary of media & communication*. Oxford: Oxford University Press, 2016b. Disponível em: <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780191800986.001.0001/acref-9780191800986-e-3472>. Acesso em: 28 ago. 2024.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia*, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 2, p. 203–222, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em: 27 ago. 2024.
- CONDER. **Segunda etapa da requalificação da Feira de São Joaquim é autorizada pelo Governo do Estado**. Disponível em: <https://www.conder.ba.gov.br/noticias/2024-04-17/segunda-etapa-da-requalificacao-d-a-feira-de-sao-joaquim-e-autorizada-pelo>. Acesso em: 10 mar. 2024.
- CORREIA, João Carlos. **O admirável mundo das notícias: teorias e métodos**. Covilhã: UBI, LabCom Livros, 2011.
- D'AMATO, Andréa Silva. "Manuel Querino". *In: Enciclopédia de Antropologia*. São Paulo: Universidade de São Paulo, Departamento de Antropologia, 2023. Disponível em: <https://ea.fflch.usp.br/autor/manuel-querino>. Acesso em 15 ago. 2024.
- DE MELO, C. T. V.; GOMES, I. M.; MORAIS, W. O documentário jornalístico, gênero essencialmente autoral. **XXIV Congresso Brasileiro da Comunicação**, set. 2001. Disponível em: <http://www.portcom.intercom.org.br/pdfs/11572121297094948981203363898082664337.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2024.

DE QUEIROZ, Lúcia Aquino et al. Coqueiros e Maragogipinho: a resistência de uma tradição? **Crítica & Debates**, v. 1, n. 1, p. 1-18, jul./dez. 2010. Disponível em: <https://1ecc43507c.clvaw-cdnwnd.com/2eb9931fb1b91b0a57f266bbd5bd443a/200000046-1b0c71c03a/Coqueiros%20e%20Maragogipinho.pdf>. Acesso em 05 abr. 2024.

DE SOUZA, J.; CAJAZEIRA, P. Mas afinal, o que é uma websérie documental?, **Intercom - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação**. 2015. Disponível em: <https://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/resumos/R10-1215-1.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2024.

DE SOUZA, José Julian. Websérie documental multimídia: (re)pensando conceitualmente um formato audiovisual noticioso na era digital. **Passagens: Revista do Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade Federal do Ceará**, v. 13, p. 1–22, 2022. Disponível em: <http://periodicos.ufc.br/passagens/article/view/78317/226565>. Acesso em: 30 mar. 2024.

DIAS LOPES, J.A. O país das moquecas. **Revista Gula**, 17 nov. 2023. Disponível em: <https://www.revistagula.com.br/comer/o-pais-das-moquecas>. Acesso em: 05 ago. 2024.

DO NASCIMENTO, E. P.; JACQUES, A. P. C.; GARBIN, R. F. **Estudo sobre tendências de turismo gastronômico: Brasil 2030** [livro eletrônico]. Brasília, DF: Ed. da Autora, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/EstudosobreTndenciasdeturismogastronomiconoBrasil2030.pdf#page=51>. Acesso em: 19 ago. 2024.

DOWLING, David O. The gamification of digital journalism: innovation in journalistic storytelling. Routledge, 2020. Disponível em: <https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.4324/9780429021701/gamification-digital-journalism-david-dowling>. Acesso em: 26 ago. 2024.

DOYLE, Charles. Gamification. In: **A dictionary of marketing**. Oxford: Oxford University Press, 2016a. Disponível em: <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780198736424.001.0001/acref-9780198736424-e-1984>. Acesso em: 28 ago. 2024.

_____. Reach. In: **A dictionary of marketing**. Oxford: Oxford University Press, 2016b. Disponível em: <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780198736424.001.0001/acref-9780198736424-e-1484>. Acesso em: 28 ago. 2024.

_____. Storytelling. In: **A dictionary of marketing**. Oxford: Oxford University Press, 2016c. Disponível em: <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/acref/9780198736424.001.0001/acref-9780198736424-e-2118>. Acesso em: 28 ago. 2024.

DUCASSE, Julie *et. al.* Interactive web documentaries: a case study of video viewing behaviour on iOtok. **International Journal of Human-Computer Interaction**, v. 38, n. 10, p. 949–972, 2021. DOI: 10.1080/10447318.2021.1976511.

EDGERLY, Stephanie. Seeking Out and Avoiding the News Media: Young Adults' Proposed Strategies for Obtaining Current Events Information. **Mass Communication and Society**, 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/310789759_Seeking_Out_and_Avoiding_the_e_News_Media_Young_Adults%27_Proposed_Strategies_for_Obtaining_Current_Events_Information. Acesso em: 13 mar. 2024.

FARIAS, Juliana Barreto. **Mercados Minas: africanos ocidentais na Praça do Mercado do Rio de Janeiro (1830-1890)**. 294 f. 2012b. Tese (Doutorado em História) - Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/T.8.2012.tde22102012-113439>. Acesso em: 10 ago. 2024.

FERNANDES, Gabriela. **Brasilidade Criativa**. Instagram EBAC, 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/C3QAJF1slnh/?igsh=MWphOTZ3ZHczZzdnYQ%3D%3D>. Acesso em: 30 mar. 2024.

FERREIRA FILHO, Alberto Heráclito. Desafrikanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador 1890-1937. **Afro-Ásia**, n. 21-22, 1998.

GLOBO REPÓRTER. **Feira de São Joaquim, em Salvador, é a maior feira livre da Bahia e resiste há mais de meio século**. Disponível em: <https://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2022/10/22/feira-de-sao-joaquim-em-salvador-e-a-maior-feira-livre-da-bahia-e-resiste-ha-mais-de-meio-seculo.ghtml>. Acesso em: 10 mar. 2024.

GOOGLE TRENDS. **Interesse de pesquisa por “culinária” no YouTube no Brasil nos últimos 5 anos**. Disponível em: <https://trends.google.com.br/trends/explore?date=today%205-y&geo=BR&gprop=youtube&q=culin%C3%A1ria&hl=pt>. Acesso em: 19 ago. 2024.

GUEDES Stela. **Sobre entrevistas**: teoria, prática e experiências. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

GUSKE, Ana Claudia; KARNOPP, Erica; ETGES, Virginia Elisabeta. A tradição alimentar no contexto das agroindústrias familiares de alimentos. **Geosul**, v. 34, n. 73, p. 378-394, 2019.

HERGESEL, João Paulo. **Estilística aplicada à websérie**. Editora Jogo de Palavras, 2015a. p. 7-35. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=en&lr=&id=DpGnDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=websérie&ots=V9__W4FFEt&sig=8rhqHCAZ8wY_IWVPftu9WHJH0H0&redir_esc=y#v=onepage&q=websérie&f=false. Acesso em: 27 mar. 2024.

_____. A websérie enquanto processo comunicacional no contexto da cultura da convergência e os alicerces midiáticos necessários para sua roteirização.

Revista de Estudos Universitários - REU, Sorocaba, SP, v. 41, n. 1, 2015b.

Disponível em: <https://periodicos.uniso.br/reu/article/view/2150>. Acesso em: 27 mar. 2024.

_____. 15 Anos de Pesquisa sobre Websérie: Levantamento Bibliográfico. **XXI Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sudeste – Salto - SP**, 17 a 19/06/2016. Disponível em:

<https://portalintercom.org.br/anais/sudeste2016/resumos/R53-0225-1.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2024.

INSTITUTO REUTERS. **Digital News Report**. 2023. Disponível em:

https://reutersinstitute.politics.ox.ac.uk/sites/default/files/2023-06/Digital_News_Report_2023.pdf. Acesso em: 14 mar. 2024.

_____. **Digital News Report**. 2024. Disponível em:

https://reutersinstitute.politics.ox.ac.uk/sites/default/files/2024-06/RISJ_DNR_2024_Digital_v10%20lr.pdf. Acesso em: 18 ago. 2024.

KANTAR IBOPE MEDIA. **O poder da conexão: 69% dos usuários de internet via dispositivos móveis afirmam não viver sem internet no celular, indica Kantar Ibope Media**. São Paulo, 22 de março de 2021. Disponível em:

<https://kantaribope.com/conteudo/o-poder-da-conexao-69-dos-usuarios-de-internet-via-dispositivos-moveis-afirmam-nao-viver-sem-internet-no-celular-indica-kantar-ibope-media>. Acesso em: 19 ago. 2024.

KEMP, Simon. **Essential TikTok Stats**, 2023. Disponível em:

<https://datareportal.com/essential-tiktok-stats>. Acesso em: 30 mar. 2024.

KREATIV Alchemy. **Two column split page script format**. StreamSemester, 12 fev. 2024. Disponível em:

<https://www.streamsemester.com/articles/two-colum-split-page-script-format>. Acesso em: 10 mai. 2024.

KUHN, Markus. Web series between user-generated aesthetics and self-reflexive narration: On the diversification of audiovisual narration on the Internet. **Beyond classical narration: Transmedial and unnatural challenges**, 2014. p. 137-160.

LAGE, Nilson. **Ideologia e técnica da notícia**. 3. ed. Florianópolis: UFSC-Insular, 2001a.

_____. **Teoria e técnica de reportagem, entrevista e pesquisa jornalística**. Editora Record, 2001b.

LANG, Kirsti. **Best TikTok video length**. Buffer. Disponível em:

<https://buffer.com/resources/best-tiktok-video-length/>. Acesso em: 18 ago. 2024.

LITERAFRO. **Manuel Querino**. Disponível em:
<http://www.letras.ufmg.br/literafro/ensaistas/1143-manuel-querino>. Publicado em: 10 jul. 2023. Acesso em: 19 ago. 2024.

MATSA, Katerina Eva. **More Americans are getting news on TikTok, bucking the trend seen on most other social media sites**. Pew Research Center, 15 nov. 2023. Disponível em:
<https://www.pewresearch.org/short-reads/2023/11/15/more-americans-are-getting-news-on-tiktok-bucking-the-trend-seen-on-most-other-social-media-sites/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

MILDERS, Daniel. **Street Food, América Latina**. Netflix, 2020. Disponível em:
<https://www.netflix.com/title/81249660>.

MOLONEY, Kevin T. **Porting transmedia storytelling to journalism**. University of Denver, 2011. Disponível em:
<https://www.proquest.com/openview/9eb91855c508151f7dc4d72b04e39b23/1?pq-origsite=gscholar&cbl=18750>. Acesso em: 26 ago. 2024.

MUSEU DO BARRO. **Maragogipinho**. 2022. Disponível em:
<https://museudobarro.digital/maragogipinho/>. Acesso em: 5 abr. 2024.

NICHOLS, BILL. **Introduction to documentary**. Indiana University Press, 2017. p. 1-29, 104-132.

PENA, Felipe. **Teoria do jornalismo**. São Paulo. Contexto, 2005.

PEW RESEARCH CENTER. **News Platform Fact Sheet**. 2023. Disponível em:
<https://www.pewresearch.org/journalism/fact-sheet/news-platform-fact-sheet/>. Acesso em: 14 mar. 2024.

_____. **Many Americans find value in getting news on social media, but concerns about inaccuracy have risen**. 2024. Disponível em:
<https://www.pewresearch.org/short-reads/2024/02/07/many-americans-find-value-in-getting-news-on-social-media-but-concerns-about-inaccuracy-have-risen/>. Acesso em: 14 mar. 2024.

QUERINO, Manuel Raimundo. **A arte culinária na Bahia**. Livraria Progresso Editora, 1957.

RELLSTAB, Clara. Feira extraordinária: a galeria do artista Vik Muniz em um mercado de Salvador. **Revista Piauí**, n. 183, dez. 2021. Disponível em:
<https://piaui.folha.uol.com.br/materia/feira-extraordinaria/>. Acesso em: 10 mar. 2024.

SANTOS, VAGNER JOSÉ ROCHA. **Cultura, comida e outras histórias**. 2019. Disponível em:
https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/30911/1/Monografia_Vagner.pdf. Acesso em: 28 mar. 2024.

SIMÕES, Iacana Costa. **A cerâmica tradicional de Maragogipinho**. 2016. Disponível em:
https://ppgav.ufba.br/sites/ppgav.ufba.br/files/2016_-_iacana_costa_simoes.pdf.
Acesso em: 05 abr. 2024.

SODRÉ, Muniz (2009). **A narração do fato**: notas para uma teoria do acontecimento Petrópolis, RJ: Ed. Vozes

SOUZA, Márcio Nicory Costa. **A teia da feira**: um estudo sobre a feira-livre de São Joaquim, Salvador, Bahia. 2010. Disponível em:
https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/11114/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O_A%20TEIA%20DA%20FEIRA_M%C3%81RCIO%20NICORY_2010.pdf. Acesso em: 10 mar. 2024.

SUSTENTAREA. **O que são Sistemas Alimentares?**. 2023. Disponível em:
<https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2023/02/15/o-que-sao-sistemas-alimentares/>.
Acesso em: 15 abr. 2024.

TRAQUINA, Nelson. **Teorias do Jornalismo**: a tribo jornalística - uma comunidade interpretativa transnacional. Florianópolis: Insular, 2005.

APÊNDICES

APÊNDICE I – ROTEIROS DOS EPISÓDIOS

Tabela 2 - Roteiro do primeiro episódio da série, "Do Barro ao Fogo"

(Continua)

Imagem	Áudio	Edição
<p>Imagem de panelas e louças de barro</p> <p>Imagem de alimentos sendo cozidos na panela de barro</p> <p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p> <p>Imagem de refeições sendo servidas em pratos de barro</p>	<p>((V.O. / Entrevista / V.O.))</p> <p><Leila Carreiro> fala sobre importância da panela de barro na cozinha do Recôncavo</p>	<p>((Lettering)) Leila Carreiro Chef de cozinha e proprietária do Dona Mariquita</p>
<p>Abertura</p>	<p>Trilha</p>	<p>((Lettering)) Raízes do Sabor: Cozinha Baiana Ep. 1. <i>Do Barro ao Fogo</i></p>
<p>Imagem de placa em estrada indicando Maragogipinho</p> <p>Imagens da vila de Maragogipinho</p> <p>Imagens de fachadas de casas e de olarias</p> <p>Imagens de peças de cerâmica</p>	<p>((V.O.)) Neste episódio, a gente vai pra Maragogipinho, às margens do Rio Jacuípe no interior da Bahia, a cerca 90 quilômetros de Salvador. Com mais de 100 olarias, a vila é considerada o maior polo de produção em cerâmica da América Latina</p>	<p>((Lettering)) 90 km de Salvador</p>
<p>Imagem da entrevista com <Seu Zé></p> <p>Imagens de peças de barro</p> <p>Imagens de peças sendo moldadas</p>	<p>((Entrevista / V.O.)) <Seu Zé> fala sobre importância do artesanato em Maragogipinho</p>	<p>((Lettering)) Taurino Silva, Seu Zé Mestre Oleiro</p>
<p>Imagens de peça de barro sendo moldada</p> <p>Imagens de refeição em louça de barro</p>	<p>A principal contribuição indígena para a cozinha baiana, segundo Manuel Querino, autor de "A arte culinária na Bahia", foram os elementos e matérias-primas usados no preparo das refeições.</p>	<p>Sticker de Querino ((Lettering)) Manuel Querino, estudioso da culinária baiana e autor de "A arte culinária na Bahia"</p>

(Continuação)

<p>Continua imagem de peça sendo moldada</p> <p>Imagens de barro</p> <p>Imagem da entrevista com <Adriana Cerqueira></p> <p>Imagem de panela de barro no fogo</p>	<p>((V.O. / Entrevista / V.O. / Entrevista / V.O.))</p> <p><Adriana Cerqueira> fala sobre a origem do uso do barro por indígenas</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Adriana Cerqueira</p> <p>Pesquisadora e antropóloga</p>
<p>Transição, fachada da casa de <Dona Cadu></p>	<p>Trilha</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Coqueiros, BA</p> <p>137 km de Salvador</p>
<p>Imagem da entrevista com <Dona Cadu></p>	<p>((Entrevista))</p> <p><Dona Cadu> fala sobre uso da panela de barro no passado</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Ricardina Pereira, Dona Cadu</p> <p>Mestre Ceramista</p>
<p>Tela preta</p>	<p>Sem som</p>	<p>((Lettering))</p> <p>23 dias após essa entrevista, Dona Cadu faleceu aos 104 anos</p>
<p>Imagens de peças de barro</p> <p>Imagem de entrevista com <Adriana Cerqueira></p> <p>Imagens de panelas de barro sendo utilizadas</p>	<p>((V.O. / Entrevista / V.O.))</p> <p><Adriana Cerqueira> fala sobre importância da cerâmica de Coqueiros na produção de panelas</p>	
<p>Imagem de entrevista com <Dona Cadu></p> <p>Imagem de pratos</p>	<p>((Entrevista / V.O.))</p> <p><Dona Cadu> fala sobre a diferença que a panela de barro faz no sabor dos alimentos</p>	
<p>Transição, panela de barro com moqueca sendo servida</p>	<p>Trilha</p>	
<p>Imagem de entrevista com <Dona Cadu></p> <p>Imagens do barro</p>	<p>((Entrevista))</p> <p><Dona Cadu> a desvalorização das peças de cerâmica</p>	
<p>Transição, peças de barro e peças de artesanato</p>	<p>Trilha</p>	

(Conclusão)

<p>Imagem da entrevista com <Seu Zé></p> <p>Imagens de peças de barro</p> <p>Imagem da entrevista com <Seu Zé></p>	<p>((Entrevista / V.O. / Entrevista))</p> <p><Seu Zé> fala sobre problema de falta de novos artesãos em Maragogipinho</p>	<p>Imagem vai desfocando e aparece na tela ((lettering))</p> <p>"Continua no episódio 2".</p>
<p>Imagem da entrevista com <Dona Cadu></p> <p>Imagens de peças de barro</p> <p>Imagem da entrevista com <Dona Cadu></p>	<p>((Entrevista / V.O. / Entrevista))</p> <p><Dona Cadu> fala sobre como o ofício está ameaçado e como estava trabalhando aos 104 anos</p>	
<p>Imagens de panela de alumínio</p> <p>Imagem da entrevista com <Dona Cadu></p>	<p>((V.O. / Entrevista))</p> <p><Dona Cadu> fala sobre a diferença entre a panela de alumínio e de barro</p>	
<p>Imagem de peça sendo moldada</p>	<p>Trilha</p>	<p>Imagem vai desfocando e aparece na tela ((lettering))</p> <p>"Raízes do Sabor: Cozinha Baiana"</p> <p>"Continua no episódio 2".</p>
<p>Imagem preta</p>		<p>((Lettering))</p> <p>Créditos e mensagem</p> <p>"Este projeto é parte do Trabalho de Conclusão de Curso de jornalismo da UFBA"</p>

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 3 - Roteiro do segundo episódio da série, "Pitada de Liberdade"

(Continua)

Imagem	Áudio	Edição
Imagem de açaçá Imagem da entrevista com <Leila Carreiro>	((V.O. / Entrevista)) <Leila Carreiro> cita desaparecimento do açaçá	((Lettering)) Leila Carreiro Chef de cozinha e proprietária do Dona Mariquita
Abertura	Trilha	((Lettering)) Raízes do Sabor: Cozinha Baiana / Ep. 2. Pitada de Liberdade
Imagens do açaçá Imagens do Dona Mariquita	((V.O.)) Neste episódio, vamos conhecer um pouco mais sobre a história do açaçá. Por isso, vamos até o restaurante Dona Mariquita, localizado na Rua do Meio no Rio Vermelho, onde a tradição e as raízes culinárias da Bahia são resgatadas e mantidas.	((Lettering)) Local: Rio Vermelho, Salvador.
Imagem da entrevista com <Leila Carreiro>	<Leila Carreiro> cita origem do açaçá	
Imagens de fundo de ingredientes do açaçá	((V.O.)) Classificado como um alimento puramente africano por Manuel Querino, o açaçá preserva uma receita semelhante à utilizada nesse outro continente, mas com algumas adaptações brasileiras.	Sticker de Querino ((Lettering)) Manuel Querino, estudioso da culinária baiana
Imagem da entrevista com <Leila Carreiro> Imagem sobreposta de um mapa da África Imagem do açaçá no formato africano	((Entrevista / V.O.)) <Leila Carreiro> explica como o açaçá é consumido na África	
Imagem da entrevista com <Wilson Caetano>	((Entrevista)) <Wilson Caetano> fala sobre formas de se pensar a tradição culinária	((Lettering)) Wilson Caetano Antropólogo e Babalorixá

(Continuação)

<p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p> <p>Imagens de folhas de bananeira</p>	<p>((Entrevista / V.O.)) <Leila Carreiro> fala sobre a influência indígena sobre o acaçá e como ele foi adaptado em solo brasileiro</p>	
<p>Transição, imagem do açaçá</p>	<p>Trilha</p>	
<p>Imagens de arquivo e ilustrações de mulheres escravizadas vendendo comidas em tabuleiros</p>	<p>((V.O.)) Era comum tanto mulheres escravizadas quanto as libertas trabalharem vendendo alimentos, dentre eles o açaçá.</p>	
	<p>Essa atividade permitia muitas mulheres a juntarem recursos para a compra de sua alforria ou de familiares.</p>	
<p>Transição, segue ilustração</p>	<p>Trilha</p>	
<p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p> <p>Imagens de arquivo / ilustrações de vendedores de acaçá</p>	<p>((Entrevista / V.O.)) <Leila Carreiro> explica como o açaçá costumava ser vendido antigamente e cita desaparecimento dessa tradição</p>	
<p>Imagens do pelourinho e imagens de arquivos das ruas de Salvador</p>	<p>((V.O.)) As vendedoras ambulantes e o acaçá foram vítimas de uma política de desafricanização das ruas de Salvador.</p> <p>Durante a República, por exemplo, para trabalhar nas ruas, elas precisavam da autorização de seus maridos, não podiam ocupar calçadas nem mesmo vender alimentos em bandejas ou tabuleiros.</p>	
<p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p> <p>Imagem de acarajé e de açaçá sendo servido com a comidas de azeite</p>	<p>((Entrevista / V.O.)) <Leila Carreiro> fala sobre como o açaçá virou um alimento desconhecido e do porquê de não ser vendido com o acarajé</p>	

(Conclusão)		
Transição, imagens do Dona Mariquita	Trilha	
Continuam imagens do restaurante e seus simbolismos Imagem da entrevista com <Leila Carreiro>	((V.O. / Entrevista)) <Leila Carreiro> fala sobre como o Dona Mariquita é repleto de simbolismos e como o acaçá é um deles	
Imagem do acaçá	Trilha	Imagem vai desfocando e aparece na tela ((lettering)) "Raízes do Sabor: Cozinha Baiana" "Continua no episódio 3".
Imagem preta		((Lettering)) Créditos e mensagem "Este projeto é parte do Trabalho de Conclusão de Curso de jornalismo da UFBA"

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 4 - Roteiro do terceiro episódio da série, "Na Bahia, tem Dendê"

(Continua)

Imagem	Áudio	Edição
<p>Imagens de entrevistadas</p> <p>Imagens de dendê</p> <p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p>	<p>((Entrevista / V.O. / Entrevista))</p> <p>Entrevistados citando a palavra dendê</p> <p><Leila Carreiro> fala da importância do dendê para a cozinha baiana</p>	
<p>Abertura</p>	<p>Trilha</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Raízes do Sabor: Cozinha Baiana</p> <p>Ep. 3. Na Bahia, tem Dendê</p>
<p>Imagens de moqueca</p> <p>Imagens de elementos da culinária baiana ligados a Portugal, África e aos povos originários</p> <p>Imagens de moqueca</p> <p>Imagens de dendê</p>	<p>((V.O.))</p> <p>Neste episódio, vamos atrás das raízes da moqueca, um prato que traduz a fusão de influências portuguesas, indígenas e africanas, o que, segundo Manuel Querino representa não só a formação étnica do Brasil, mas também a cozinha baiana.</p> <p>E como o assunto é moqueca baiana, a gente não pode deixar de falar do dendê, um de seus ingredientes mais característicos.</p>	<p>Sticker de Querino</p> <p>((Lettering))</p> <p>Manuel Querino, estudioso da culinária baiana</p>
<p>Imagem da entrevista com <Leila Carreiro></p> <p>Imagens de ingredientes</p> <p>Imagem da Baía de Todos os Santos</p>	<p>((V.O. / Entrevista / V.O.))</p> <p><Leila Carreiro> fala sobre riqueza da cozinha do Recôncavo e da abrangência geográfica do Recôncavo</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Leila Carreiro</p> <p>Chef de cozinha e proprietária do Dona Mariquita</p>
<p>Imagem da entrevista com <Suzy Mendes></p> <p>Imagens de alimentos e do dendê</p>	<p>((Entrevista / V.O.))</p> <p><Suzy Mendes> fala sobre uso abrangente do dendê</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Suzy Mendes</p> <p>Secretária do Sindicato de Feirantes de São Joaquim</p>
<p>Transição, imagem de acarajé sendo preparado</p>	<p>Trilha</p>	

(Continuação)

Imagem da entrevista com <Wilson Caetano> Imagens do azeite de dendê	((Entrevista / V.O.)) <Wilson Caetano> cita crise do azeite de dendê	((Lettering)) Wilson Caetano Antropólogo e Babalorixá
Imagens de dendê Imagens de arquivo de fazendas e produção de dendê	((V.O.)) A crise na produção do dendê na Bahia já vem sendo anunciada desde 2020. Ela pode ser explicada por alguns fatores. O baixo investimento no setor, o uso de técnicas rudimentares, e a falta de renovação das palmeiras são alguns deles.	((Lettering)) Lista com fatores para a crise: - Baixo investimento no setor - Uso de técnicas rudimentares - Falta de renovação das palmeiras
Imagem da entrevista com <Wilson Caetano>	((Entrevista / V.O.)) <Wilson Caetano> menciona que essa crise pode afetar a cozinha baiana	
Transição, imagem de comida de azeite	Trilha	
Imagem da entrevista com <Leila Carreiro>	((Entrevista / V.O.)) <Leila Carreiro> fala sobre uso de ingredientes de origem africana no cardápio baiano	
Imagens de dendê Imagens de moqueca Imagens de poqueca	((V.O.)) O azeite de dendê, por exemplo, pode parecer inseparável de pratos como a moqueca, mas essa comida surgiu antes mesmo de os africanos trazerem a tradição do dendê para terras brasileiras com sua diáspora. Os indígenas tinham o hábito de comer "poqueca", como explica Câmara Cascudo. A receita era a seguinte: enrolar o peixe em folhas e o assar em fornos chamados de "moquém". Com o tempo, essa iguaria se aproximou mais das caldeiradas portuguesas, ensopados de peixe com legumes.	Sticker de Cascudo ((Lettering)) Câmara Cascudo, historiador e autor de "História da Alimentação no Brasil"

(Conclusão)		
Imagens de ingredientes mencionados	Já os africanos, acrescentaram alguns de seus ingredientes mais indispensáveis: o leite de coco, o azeite de dendê e o camarão seco.	
<p>Imagem de entrevista com <Leda Nascimento></p> <p>Imagem dos ingredientes</p> <p>Imagem de entrevista com <Silvia Conceição></p> <p>Imagem dos ingredientes</p> <p>Imagem de entrevista com <Leda Nascimento></p>	<p>((Alterna - Entrevista / V.O.))</p> <p><Leda Nascimento> fala sobre a necessidade do preparo correto da moqueca</p> <p><Silvia Conceição> fala sobre ingredientes indispensáveis</p> <p><Leda Nascimento> completa trecho sobre ingredientes</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Leda Nascimento Feirante há 35 anos</p> <p>((Lettering))</p> <p><Silvia Conceição> Feirante há 31 anos Proprietária do Bar e Restaurante Tempero da Silvia</p>
Imagens de moqueca	Trilha	<p>Imagem vai desfocando e aparece na tela</p> <p>((lettering))</p> <p>"Na Rota do Sabor: Cozinha Baiana"</p> <p>"Continua no episódio 4".</p>
Imagem preta		<p>((Lettering))</p> <p>Créditos e mensagem</p> <p>"Este projeto é parte do Trabalho de Conclusão de Curso de jornalismo da UFBA"</p>

Fonte: Elaborada pela autora

Tabela 5 - Roteiro do quarto episódio da série, "Onde Tudo se Encontra"

(Continua)

Imagem	Áudio	Edição
<p>Imagens da feira</p> <p>Imagens de comidas feitas na feira</p> <p>Imagem da entrevista com <Suzy Mendes></p>	<p>((V.O. // Entrevista))</p> <p><Suzy Mendes> (do Sindicato de Feirantes) fala sobre importância da Feira de São Joaquim para a cozinha do Recôncavo</p>	
<p>Abertura</p>	<p>Trilha</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Raízes do Sabor: Cozinha Baiana</p> <p>Ep. 4. Onde Tudo se Encontra</p>
<p>Imagem da feira</p> <p>Imagem de placa na entrada da feira</p> <p>Imagem de vista da feira para a Baía de Todos os Santos</p> <p>Imagens da feira/feirantes</p>	<p>((V.O.))</p> <p>Neste episódio, a gente vai pra Feira de São Joaquim, na cidade baixa, em Salvador, considerada a maior feira livre da Bahia</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Local: Cidade Baixa, Salvador.</p>
<p>Imagem da entrevista com <Wilson Caetano></p> <p>Imagem de mocotó sendo preparado na feira</p> <p>Imagem da entrevista com <Wilson Caetano></p>	<p>((Entrevista / V.O. / Entrevista))</p> <p><Wilson Caetano> fala sobre importância da Feira de São Joaquim para manter tradições culinárias na Bahia</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Wilson Caetano</p> <p>Antropólogo e Babalorixá</p>
<p>Transição, imagens de ingredientes típicos do Recôncavo</p>	<p>Trilha</p>	
<p>Imagens de ingredientes continuam</p> <p>Imagem da entrevista com <Suzy Mendes></p> <p>Imagens de ingredientes típicos baianos sendo vendidos na feira</p> <p>Imagem de refeições sendo preparadas e servidas na feira</p>	<p>((V.O. / Entrevista / V.O.))</p> <p><Suzy Mendes> desenvolve sobre o porquê de a feira preservar a tradição culinária do Recôncavo</p>	<p>((Lettering))</p> <p>Suzy Mendes</p> <p>Secretária do Sindicato de Feirantes de São Joaquim</p>

(Continuação)

Imagem de entrevista com <Leda Nascimento> Imagens dos ingredientes citados	((Entrevista / V.O.)) <Leda Nascimento> fala de ingredientes típicos da cozinha baiana que podem ser encontrados na feira	((Lettering)) Leda Nascimento Feirante há 35 anos
Imagem de entrevista com <Silvia Conceição> Imagem de alimentos citados por <Suzy Mendes> Imagem de entrevista com <Suzy Mendes>	((Entrevista / V.O. / Entrevista)) <Silvia Conceição> completa sobre o que se encontra na feira <Suzy Mendes> conclui	((Lettering)) <Silvia Conceição> Feirante há 31 anos Proprietária do Bar e Restaurante Tempero da Silvia
Transição, imagem da feira	Trilha	
Imagem de entrevista com <Wilson Caetano> Imagens da feira Imagem de entrevista com <Wilson Caetano> Imagens de ingredientes citados	((Alterna Entrevista / V.O.)) <Wilson Caetano> fala sobre conexão da feira com a comida votiva	
Transição, imagem da feira	Trilha	
Imagem de entrevista com <Suzy Mendes> Imagem de <Suzy Mendes> na feira Imagem de entrevista com <Silvia Conceição> Imagem de entrevista com <Suzy Mendes>	((Entrevista / OFF. / Entrevista)) <Suzy Mendes> fala sobre vínculo afetivo com a feira <Silvia Conceição> complementa fala sobre conexão com a feira <Suzy Mendes> conclui fala sobre vínculo afetivo com a feira	
Transição, imagem da feira	Trilha	
Imagem de entrevista com <Wilson Caetano> Imagens da feira Imagem de entrevista com	((Alterna - Entrevista / V.O.)) <Wilson Caetano> fala sobre a feira como espaço de preservação de tradições indígenas e africanas, que	

(Conclusão)		
<Wilson Caetano> Imagens de ingredientes de origem indígena e africana	compõem a cozinha baiana	
Imagem de pimentas	Trilha	Imagem vai desfocando e aparece na tela ((lettering)) "Raízes do Sabor: Cozinha Baiana"
Imagem preta		((Lettering)) Créditos e mensagem "Este projeto foi parte do Trabalho de Conclusão de Curso de jornalismo da UFBA"

Fonte: Elaborada pela autora

APÊNDICE II – ROTEIROS DE ENTREVISTAS

Vilson Caetano

- 1- Qual é o papel histórico da Feira de São Joaquim na culinária do Recôncavo?
- 2- Ao longo do tempo, a feira moldou as práticas alimentares da região ou foi moldada por elas? De que forma?
- 3- Como a feira preserva e promove tradições do Recôncavo?
- 4- O que é uma comida votiva? Como a feira contribui para essa tradição?
- 5- Qual a importância da Feira de São Joaquim, hoje, para a tradição culinária do Recôncavo?
- 6- Quais são os principais desafios enfrentados pela feira na preservação da cultura alimentar do Recôncavo Baiano atualmente?

Adriana Cerqueira

- 1- Qual a origem da produção da cerâmica na Bahia?
- 2- Por que os indígenas utilizavam panelas de barro?
- 3- Como Maragogipinho adquiriu a tradição da cerâmica?
- 4- Quais os desafios atuais na produção local e na comercialização da cerâmica?

Mestres oleiros e ceramistas (Seu Zé e Dona Cadu)

- 1- Há quantos anos você trabalha como oleiro/ceramista?
- 2- Com quem você aprendeu o ofício?
- 3- Onde suas panelas e louças são vendidas?
- 4- Qual a importância da panela de barro para a culinária baiana?
- 5- Qual a diferença de usar uma panela de barro e outras panelas na preparação dos alimentos?
- 6- Quais as dificuldades, hoje, na preservação do ofício de oleiro/ceramista?

Leila Carreiro

- 1- Qual a importância da panela de barro na cozinha baiana?
- 2- Quais ingredientes são essenciais para compor a identidade da gastronomia do Recôncavo?
- 3- Quais outros elementos, técnicas ou tradições são fundamentais para essa culinária?

- 4- Por meio dessa gastronomia, o que é possível extrair sobre a história, realidade social ou cultural de Salvador, em sua visão?
- 5- Qual a história do açaçá?
- 6- Como o açaçá chegou ao Dona Mariquita?
- 7- Qual o ingrediente mais emblemático da cozinha do Recôncavo Baiano?

Feirantes (Leda Nascimento, Silvia Conceição e Suzy Mendes)

- 1- Desde quando você trabalha na feira?
- 2- O que mudou nesse tempo?
- 3- Qual é a importância da Feira de São Joaquim para a cozinha do Recôncavo?
- 4- Me diga/mostre, por favor, os produtos que não podem faltar em receitas típicas do Recôncavo?
- 5- Quais deles vêm do Recôncavo? Com qual frequência?
- 6- Como você se sente em relação à Feira de São Joaquim? O que ela representa para você?
- 7- Quais as principais dificuldades atualmente para quem trabalha na feira?

APÊNDICE III – TERMOS DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Imagem 3 - Termo de autorização de uso de imagem de Vilson Caetano

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu, Vilson Caetano de Jesus Jr.
nacionalidade Brasil estado civil Casado portador(a) da Cédula de identidade RG
nº [REDACTED] inscrito(a) no CPF sob nº [REDACTED] residente à
Av./Rua [REDACTED] nº [REDACTED] município de
Caetés PE AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
autorização

Caetés, PE, dia 20 de ABRIL de 2024


(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

Imagem 4 - Termo de autorização de uso de imagem de Adriana Cerqueira

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu Adriana Cerqueira Silva
 nacionalidade Brasileira, estado civil solteira, portadora da Cédula de identidade RG
 n° [REDACTED] (ou inscrita) no CPF sob n° [REDACTED] residente à
 Av./Rua [REDACTED] n° [REDACTED] município de
Salvador AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
 entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
 realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
 comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
 utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
 exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
 ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
 autorização.

Salvador, 20 de maio de 2024 de _____



 (Assinatura)

Nome: Adriana
 Telefone p/ contato: [REDACTED]

Imagem 5 - Termo de autorização de uso de imagem de Taurino Silva

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu, TAURINO SILVA
nacionalidade BRASILEIRO, estado civil CASADO, portador(a) da Cédula de identidade RG
nº _____, inscrito(a) no CPF sob nº ██████████94, residente à
Av./Rua ██████████ nº ████ município de
ARATUÍPE. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
autorização.

ARATUÍPE, dia 27 de ABRIL de 2024

Taurino Silva
(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

Imagem 6 - Termo de autorização de uso de imagem de Ricardina Pereira

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu Ricardina Pereira da Silva
 nacionalidade Brasileira estado civil _____ portadora da Cédula de identidade RG
 n° _____ inscrito(a) no CPF sob n° _____ residente à
 Av./Rua _____ n° _____ município de
COQUELIDOS

AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso realizado por Camilla Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização.

Coqueledos, dia 23 de MAI de 2024

Ricardina Pereira da Silva
 (Assinatura)

Nome:
 Telefone p/ contato:

Juana S de Alencar
 _____ 21

Imagem 7 - Termo de autorização de uso de imagem de Suzane Mendes

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu, Suzane de Silva Mendes
nacionalidade Brasileira estado civil casada portador(a) da Cédula de identidade RG
n° [REDACTED] inscrito(a) no CPF sob n° [REDACTED] residente à
Av./Rua [REDACTED] n° [REDACTED] município de
Coimbra de Fátima AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
autorização.

Coimbra dia 02 de Março de 2024

Suzane de Silva Mendes
(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

Imagem 8 - Termo de autorização de uso de imagem de Leda Nascimento

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu Leda Nascimento de Jesus
 nacionalidade Brasileira, estado civil solteira, portador(a) da Cédula de identidade RG
 nº [REDACTED] 53, inscrito(a) no CPF sob nº _____, residente à
 Av./Rua [REDACTED] nº. [REDACTED] município de
Salvador, AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
 entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
 realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
 comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
 utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
 exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
 ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
 autorização.

Salvador, dia 4 de maio de 2024

Leda Nascimento de Jesus
 (Assinatura)

Nome:
 Telefone p/ contato: [REDACTED]

Imagem 9 - Termo de autorização de uso de imagem de Leila Carreiro

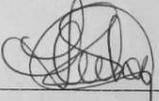
Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu, Leila Santo Carreiro,
nacionalidade brasileira, estado civil solteira, portador(a) da Cédula de identidade RG
nº _____, inscrito(a) no CPF sob nº _____, residente à
Av./Rua _____ nº _____, município de
Salvador. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no **projeto de conclusão de curso**
realizado por **Camila Xavier de Barros e Souza**, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito *sem que nada haja a
ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
autorização.*

Salvador, dia 07 de maio de 2024.



(Assinatura)

Nome:
Telefone p/ contato:

Imagem 10 - Termo de autorização de uso de imagem de Silvia Conceição

Termo de autorização de uso de imagem, voz e correlatos

Eu, Silvia Letícia dos Santos Conceição
 nacionalidade BRASILEIRA estado civil SOLTEIRA, portador(a) da Cédula de identidade RG
 nº [REDACTED] inscrito(a) no CPF sob nº [REDACTED], residente à
 Av./Rua [REDACTED] n.º [REDACTED] município de
BONFIN AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material
 entre imagens de vídeo, fotos, documentos e voz para ser utilizada no projeto de conclusão de curso
 realizado por Camila Xavier de Barros e Souza, portadora do CPF 065.546.065-99 e também nas peças de
 comunicação que serão veiculadas para divulgação deste mesmo projeto, bem como quaisquer outras
 utilizações comerciais e culturais que a jornalista venha a desenvolver no futuro, por prazo indeterminado.

A presente autorização abrange o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e no
 exterior, em todas as mídias existentes e em quaisquer outras que venham a ser inventadas no futuro.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a
 ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente
 autorização.

11 dia 05 de MAIO de 2024

Silvia Letícia dos Santos Conceição
 (Assinatura)

Nome:
 Telefone p/ contato: