



Universidade de Aveiro Departamento de Comunicação e Arte
2015

Isabel Gomes Nunes

Desenhar a experiência do queijo de São Jorge



Universidade de Aveiro Departamento de Comunicação e Arte
2015

Isabel Gomes Nunes

Desenhar a experiência do queijo de São Jorge

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Design, realizada sob a orientação científica do Prof. Doutor Francisco Maria Mendes de Seíça da Providência Santarém, Professor do Departamento de Comunicação e Arte da Universidade de Aveiro.

À minha família, sempre.

O Júri

Presidente

Prof. Doutor Álvaro José Barbosa de Sousa
Professor auxiliar da Universidade de Aveiro

Arguente

Prof. Doutor Luís Miguel Marques Ferreira
Professor adjunto do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Orientador

Prof. Doutor Francisco Maria Mendes de Seíça da
Providência Santarém
Professor associado convidado da Universidade de Aveiro

Agradecimentos

Aos docentes do Mestrado em Design da Universidade de Aveiro, que me auxiliaram durante esta etapa, em especial ao meu orientador Professor Dr. Francisco Providência, por todo o apoio e confiança depositada neste projeto.

Aos meus pais, irmã e ao meu namorado, por todo o carinho e compreensão nas horas difíceis.

A todos os artesãos e proprietários de chavões da ilha de São Jorge, pela disponibilidade demonstrada. Em especial ao senhor Rui Teixeira, dona Carmina Brasil, dona Arlete Marques e dona Gabriela Alves.

Aos meus amigos e colegas de casa, em especial ao Joel, Luís, Rúben, Sílvia, Lúcia, Catarina, Sara, Carla e Filipe; Francisco, Alexandre, e Tânia pelas horas de convívio e partilha.

Palavras-chave

Queijo de São Jorge, Festas do Espírito Santo, chavão, valorização do património, design de produto, turismo

Resumo

Esta dissertação, insere-se no âmbito projetual da valorização simbólica do património cultural e gastronómico da Ilha de São Jorge.

A partir do objetivo inicial, que propunha a valorização cultural e artesanal da ilha, avançou-se para o desenho de uma experiência organolética multifacetada. O projeto alia o chavão, (peça de artesanato tipo sinete em madeira), ligada às tradicionais festas do Espírito Santo e o queijo de São Jorge, elemento gastronómico representativo da região e sua economia. Através da aplicação dos processos de design, desenhou-se nomeadamente uma bolacha aromatizada com queijo de São Jorge, e um conjunto de produtos de merchandising, a partir dos motivos gráficos dos chavões direcionados para o turismo açoriano.

Keywords

Saint Jorge's Cheese, Holy Spirit Celebrations, "chavão", valuation of heritage, product design, tourism

Abstract

From the initial objective, which proposed the cultural value and craftsmanship of the island, it was drawn a multifaceted organoleptic experience. The project combines the "chavão", (craft piece made of wood), linked to the traditional celebrations of the Holy Spirit and the cheese of St. George, representative gastronomic element of the region and its economy. By applying the design process, it was designed in particular a flavored biscuit with cheese of St. George, and a set of merchandising products, from the graphic motifs of the "chavões" directed to the Azorean tourism.

ÍNDICE

1. Nota introdutória	15
2. Enquadramento Teórico	17
2.1. Descoberta dos Açores	17
2.2. A Ilha de São Jorge	17
2.2.1. O Turismo	19
2.3. O Queijo	21
2.3.1. O Queijo de São Jorge	22
2.4. Festas do Espírito Santo	25
2.4.1. Origem do Culto	25
2.4.2. Introdução do Culto – Portugal	27
2.1.4.2. Introdução do Culto – Arquipélago dos Açores	29
2.4.3. Festas do Espírito Santo em São Jorge	29
2.1.4.3. O Bolo de Véspera	32
2.5. O Chavão	35
2.5.1. Valorização Simbólica do Artefato	36
2.5.2. Caso de Estudo – “Pintadeiras Alentejanas”	38
2.5.3. Mapeamento, Organização e Classificação dos Chavões	41
2.1.5.3. Mapeamento e Organização	41
2.2.5.3. Classificação e Quadro Taxonómico	43
2.5.4. Elementos Simbólicos do Culto	47
2.1.5.4. Iconografia Religiosa	48
2.2.5.4. Iconografia Zoológica	51
2.3.5.4. Iconografia Botânica	52
3. Projeto – Concepção de bens de consumo culturalmente representativos	54
3.1. A marca: Ruivas – Azores	55
3.2. O nome	56
3.3. O logotipo	57
3.4. A Bolacha	60
3.4.1. Inquéritos	63
3.4.2. Casos de Estudo	69
3.1.4.2. Tia Lhú	69
3.2.4.2. Onilda’s – Sabores e Memórias	70
3.3.4.2. PDF – Penhas Douradas Food	71

3.5. Embalamento	72
3.5.1. Processo evolutivo	73
3.5.2. Caracterização, planificação e montagem	74
3.1.5.2. Montagem da Embalagem	78
3.5.1. Casos de Estudo	80
3.1.5.1. Honey – Made by Bees	80
3.2.5.1. Beehave – lip balm	81
3.3.5.1. Agência “ <i>La Pinza</i> ” – Hexagonal Pack	81
3.6. Merchandising	82
3.6.1. Público-alvo	82
3.6.2. Comunicação	82
3.1.6.2. Stand Expositivo	82
3.2.6.2. Comunicação Visual	84
3.3.6.2. Design da Experiência, Design e Emoção	86
3.7. Aplicação da iconografia presente nos chavões em bens de consumo	87
4. Considerações Finais	90
5. Referências Bibliográficas	92
5.1. Webgrafia	93
5.2. Índice de Figuras	96
5.3. Índice de Gráficos	98
5.4. Índice de Tabelas	98
6. Anexos	99
6.1. Inquéritos de avaliação da qualidade do produto	99

1. NOTA INTRODUTÓRIA

Atualmente, a valorização e divulgação patrimonial das regiões tem contribuído para a criação de novas áreas de negócio, consideradas cada vez mais relevantes para a sua sustentabilidade económica, identitária e cultural. Este projeto constitui uma declinação deste princípio à valorização da Ilha de São Jorge (Açores).

São Jorge, é uma ilha em desenvolvimento. O turismo e a produção de leite e queijo de São Jorge são as duas áreas mais importantes para a comunidade, sendo as que mais geram valor económico. Em termos populacionais, a fixação de jovens na região é cada vez menor e a população tende a envelhecer decrescendo de ano para ano.

Durante a pesquisa etnográfica de recolha de chavões tradicionais, realizada para o desenvolvimento da presente dissertação, foram encontrados alguns barreiras que deram mote para o arranque do projeto: O lento e progressivo desaparecimento do artesanato local e a conseqüente deterioração da identidade da região; o afastamento progressivo das populações mais jovens face à sua ligação com a cultura e património da ilha; a fraca exploração criativa do queijo de São Jorge, apesar da oportunidade comercial que o produto oferece. Aspetos considerados como passíveis de intervenção pelo design.

Este projeto surge, assim, no âmbito da divulgação e valorização do património cultural e gastronómico da Ilha de São Jorge, através da criação de bens de consumo culturalmente representativos. Nesta dissertação são abordados elementos do mobiliário da cultura religiosa açoriana - o chavão, e as festividades que o envolvem. A qualidade imagética destes objetos foi integrada no desenho de novos produtos gastronómicos representativos.

A presente dissertação, sob o título “Desenhar a experiência do queijo de São Jorge”, está dividida em duas partes: a primeira de enquadramento teórico, que suporta toda a contextualização do projeto, e a segunda, apresentando a parte projetual, onde são referidas as metodologias e etapas do projeto desenvolvido.

No que diz respeito ao enquadramento teórico, este suporta as temáticas consideradas precedentes para o desenvolvimento da presente dissertação, no sentido de contextualizar etnograficamente a região quanto ao

seu artesanato, gastronomia e cultura religiosa. Com base na perspectiva de diferentes autores, este enquadramento explora cada uma das áreas, para um melhor entendimento da valorização patrimonial proposta. Num olhar relativamente a esta parte, são abordados temas como a geografia, turismo, e economia rural, celebrações religiosas e produções etnográficas.

A segunda parte é inteiramente dedicada à fase projetual da dissertação. Aqui são apresentadas possíveis respostas para os problemas acima detetados através do desenvolvimento de bens de consumo culturalmente representativos.

O desenvolvimento de produtos de merchandising centra-se na recuperação dos motivos iconográficos dos chavões tradicionais com aplicação numa bolacha de trigo aromatizada com queijo de São Jorge (cuja forma, embalagem e marca foi desenvolvida neste contexto) e outros produtos de vestuário e papelaria estampados graficamente por esta iconografia. Este capítulo reflete todo o processo criativo envolvido bem como alguns casos de estudo que auxiliaram na conceção do projeto.

2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

2.1. DESCOBERTA DOS AÇORES

De acordo com Carita (2008, p.49), “o descobrimento do arquipélago Açores, (...) encontra-se envolto numa aura mítica”, que tem vindo a suscitar interpretações e teorias diversas. Desde literatura etnográfica ligada à mitologia grega e celta, às suas lendas, análise histórica de fontes cartográficas e vestígios da presença de outros povos anteriores aos portugueses, quem realmente ficou com a reputação de ter descoberto o arquipélago foi o Capitão Diogo de Silves.

A historiografia insular Açoriana tradicional, no entanto, levanta algumas dúvidas acerca do ano da descoberta, não se sabendo ao certo se foi em 1427 ou em 1432, devido ao mau estado do documento onde se inscreve a data.

A primeira ilha a ser descoberta foi a de Santa Maria, seguida de São Miguel e da Terceira. Por volta do ano de 1450 se deve ter feito também o reconhecimento sistemático das restantes ilhas do grupo central, como a Graciosa, Faial, Pico e São Jorge, embora alguns autores apontem para datas posteriores.

2.2. A ILHA DE SÃO JORGE

Segundo cronistas açorianos,

“(...) a segunda ilha do Grupo Central a ser devidamente reconhecida teria sido São Jorge, pelo capitão de Angra do Heroísmo, João Vaz de Corte-Real, no dia 3 de Abril de 1450, dia devotado àquele santo, embora por certo já fosse conhecida, até porque era visível da ilha Terceira.” (Monjardino et. al, 2008, p.58).

Esta ilha (244 km²), possui uma morfologia verdadeiramente singular no conjunto do arquipélago. É alongada, estreita e alta. Essa fisionomia resulta da sua origem vulcânica particular, um empilhamento de lavas e produtos piroclásticos formados por erupções sucessivas.

A grandiosidade da paisagem jorgense está associada a uma acentuada perigosidade natural, que, na ilha de São Jorge, se manifesta pela elevada sismicidade e instabilidade das vertentes costeiras.



Figura 1. Ilha de São Jorge

Evidências apontam para que o seu povoamento tenha tido início por volta do ano de 1460, sendo a segunda ilha do Grupo Central a ser habitada. No que diz respeito ao seu povoamento, Meneses (1989) afirma que,

“No povoamento de S. Jorge, sobejam os registos da participação e da influência de metropolitanos de todos os recantos. O discurso historiográfico alude aos homens dos portos do centro/norte de Portugal, por exemplo, da Figueira, de Aveiro e de Viana. A tecnologia agrícola conserva os vestígios do sul (...), originário do Alentejo e do Algarve, e no predomínio da grade algarvia (...).” (as cited in Matos, 1989)

Outros registos apontam ainda para que,

“Para algumas ilhas do grupo central iriam muitas famílias flamengas por influência de D. Isabel (...), casada com D. Filipe de Borgonha.

Para São Jorge foram também muitos homens de Flandres que acompanhados por Guilherme Van der Haagen (Vanderaga ou Silveira), acabaram por fixar-se a partir do Topo.” (Faria, 1997, p.16)

O relevo da ilha condicionou, em grande parte, a ocupação humana. A elevada humidade, e os nevoeiros persistentes das terras altas, não são favoráveis à agricultura e ao povoamento, sendo em terra plana junto ao mar, e especialmente nas fajãs, desenvolveu-se uma utilização agrícola mais intensa e variada. Foi também aqui que se instalou a maior parte da população.

De acordo com Meneses,

“Em 1825, a vereação da Calheta caracteriza o essencial da economia de S. Jorge, destacando a preponderância da criação e da exportação de gado. Com efeito, dizem os camaristas que “... há mais campos de pastos do que de lavoura, sendo o resto árvores e matos silvestres...” e acrescentam que “Não há mais géneros a exportar à exceção de gado vacuum e queijos...” (as cited in Matos, 2007).

Nos dias que correm, e em linha com os censos realizados em 2011 na Região Autónoma, a ilha alberga 9 171 habitantes. Este número tende a decrescer devido à imigração e falta de oportunidades para os estratos mais jovens, mas o turismo nas épocas altas ajuda a expor o que a ilha tem de melhor. Alguns populares afirmam que a vocação natural de São Jorge é a pastagem, talvez justamente por isso sejam a criação de gado, de leite e do afamado queijo de São Jorge, os principais suportes da economia jorgense.

2.2.1. O TURISMO

O Turismo é um dos maiores motores da economia açoriana. De acordo com o Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA, 2015), no ano transato, a região insular registou 110 061 dormidas na hotelaria tradicional.

No que diz respeito à ilha de São Jorge, esta registou um total de 21 040 dormidas no mesmo tipo de hotelaria. Os meses com maior afluência foram os de Junho e Julho contrariamente aos meses de Inverno, Dezembro e Janeiro.

Este ano, estima-se um maior fluxo turístico não só em São Jorge, mas um pouco por todo o arquipélago. Ainda segundo o SREA (2015), no primeiro trimestre deste ano, a ilha obteve mais 418 dormidas que no mesmo período do ano passado. Este aumento é justificado pela chegada das companhias aéreas *low cost* à região.

Entre os anos de 2001 e 2006, o SREA realizou um “*Estudo sobre os Turistas que visitam os Açores*” (SREA, 2007), baseando-se num inquérito de âmbito exclusivamente regional. Mediante os resultados obtidos nesse estudo, foi possível criar um perfil do turista que visita o arquipélago. Assim, entre os anos de 2005 e 2006, cerca de 70% dos inquiridos apresentavam idades compreendidas entre os 25 e os 56 anos (idade média 44 anos) e 76% em idade ativa. Apresentam formação de nível superior, e viajam para o arquipélago em “Negócios ou Trabalho” ou em “Descanso e Lazer”. Viajam maioritariamente sozinhos ou a par, valorizando a beleza natural, o ambiente calmo e a novidade e exotismo das ilhas. É de realçar que mais de 70% dos inquiridos alega ter provado a gastronomia local.

Relativamente ao mercado de origem, a maioria dos visitantes é residente em Portugal. Os residentes no estrangeiro são sobretudo oriundos de países nórdicos como a Dinamarca, Noruega e Suécia, e de países da América do Norte.

2.3. O QUEIJO

O queijo é um dos produtos alimentares mais antigos que se aprecia com os cinco sentidos e que tem um ótimo valor nutricional. Em casos de excelência pode ser considerado uma iguaria gastronómica (Barbosa, 2013).

Ainda em linha com Barbosa (2013, p. 13), o surgimento deste produto alimentar, foi por acaso. Evidências apontam para que tenha sido criado na origem do sistema agro-pastoril, em que o Homem, num regime nómada, se fazia acompanhar dos seus rebanhos.

Enumeras referências, acerca deste produto, foram feitas ao longo dos séculos, e no que diz respeito ao queijo, este pouco evoluiu o seu fabrico desde esses recuados tempos até meados do séc. XIX. A era industrial beneficiou do desenvolvimento técnico e científico que se tem vindo a intensificar.

A variedade de queijos a nível mundial é muito extensa, e de acordo com Barbosa (2013) “*Não podemos negar que os mais diversificados são produzidos em França*” (p. 19).

Estudiosos desta matéria, estabelecem uma forma de agrupar o queijo por categorias, de acordo com o processo de fabrico ou tecnologia utilizada. Desta forma temos os queijos de pastas frescas, que se caracterizam pela sua elevada humidade e baixa conservação; as pastas moles com casca lavada, característico do famoso queijo de ovelha português, o queijo da Serra; as pastas moles com bolores brancos, onde se pode encontrar o *Camembert* ou o *Brie*; as pastas moles com bolores azuis, como é exemplo o queijo *Roquefort*; as pastas prensadas não cozidas, como o queijo *Cheddar*; as pastas prensadas cozidas, sendo a maior parte produzida nas regiões alpinas de França, Itália e Suíça; e finalmente, os queijos de cabra, os de fantasia e os fundidos.

A consistência de um queijo é um ponto importante para a sua classificação, estando diretamente relacionada com a humidade. Um queijo é classificado de mole, com mais de 67% de humidade, e semi-mole, semi-duro, duro ou extra-duro, com menos de 51% de humidade.

É também possível a classificação deste produto lácteo pelo seu teor em gordura, podendo um queijo ser magro com menos de 10% de gordura, pouco gordo, meio gordo, gordo, muito gordo ou extra-gordo, quando apresenta uma percentagem de mais de 60% de gordura no extrato seco.

Assim, e segundo Barbosa (2013),

“A maior parte dos queijos bem conhecidos que consumimos situam-se entre os limites do meio gordo, com menos de 45% de gordura, e gordo com 45% de gordura ou mais (...) podemos dizer que os queijos tipicamente portugueses são de leite de vaca, ovelha ou cabra, todos de casca lavada e coagulação enzimática (...) variam entre o semi-mole e duro, são em geral feitos com leite inteiro e por isso a classificação é de gordo (...) as pastas são em geral fechadas com mais ou menos olhos pequenos e irregulares.

Em Portugal continental (...) o leite de vaca produzido é essencialmente absorvido pelo leite de consumo e pela produção de queijo industrial. Pelo contrário nos Açores, os queijos tradicionais estão intimamente ligados à produção do leite de vaca.” (p. 32 e 33).

2.3.1. O QUEIJO DE SÃO JORGE

Desde o século XVI que esta ilha tem a particularidade de produzir bom leite devido às suas pastagens com misturas de gramíneas e leguminosas produzidas a uma altitude elevada.

A produção de leite e do queijo de São Jorge, são o principal pilar da economia jorgense. De acordo com Barbosa (2013),

“(...) a produção de leite de vaca impôs-se e tomou conta da ilha dando origem ao fabrico de queijos de pasta semi-dura que eram referidos no século XVIII como produtos afamados pelo seu sabor e enviados para as outras ilhas do arquipélago e até para a Madeira.” (p.50)

O queijo é de pasta semi-dura podendo, com o prolongamento do tempo de cura, tornar-se num de pasta dura. É produzido exclusivamente a partir de leite cru de vaca e coagulado com coalho animal. A cura mínima é de três

meses, e a máxima de sete. O queijo tem um formato cilíndrico baixo e regular, com dimensões que variam entre os vinte e cinco e os trinta e cinco centímetros de diâmetro, e com uma altura de dez a quinze centímetros de altura. Pode atingir até 12 quilos de peso e possui um sabor forte e ligeiramente picante, o qual vai acentuando com o tempo de cura. É o maior queijo português, por isso é vendido às fatias.

Antigamente, o queijo desta ilha, possuía um travo mais picante, por curar à temperatura ambiente. Nos dias que correm e com o surgimento das unidades industriais dedicadas a este produto, o seu sabor modificou-se ligeiramente.

Na ilha, existem várias fábricas de produção de queijo, existindo uma União de Cooperativas Agrícolas de Laticínios de São Jorge (UCRL) a UNIQUEIJO. Esta foi criada em 1986, ano da criação da Região Demarcada do Queijo de São Jorge e da regulamentação do registo da Denominação de Origem Protegida (DOP)¹, atribuído à marca *Queijo de São Jorge*. Atualmente, alberga oito cooperativas de produção de queijos tradicionais dedicando-se, exclusivamente, à armazenagem, cura e embalamento do tradicional queijo de São Jorge.

Existe na ilha uma “Rota do Queijo”, onde os interessados podem visitar todas as unidades fabris, e a Confraria do queijo de São Jorge, sediada na Vila das Velas. Esta confraria foi criada em 1991, e tem como intuito fulcral a defesa, promoção e dignificação da Denominação de Origem Protegida (DOP) do queijo da ilha.



Figura 2. Alguns membros da Confraria do Queijo de São Jorge.

¹ DOP – Designação que permite preservar e proteger um produto tradicional considerado património cultural e gastronómico na Europa.

Fez-se uma curta visita às instalações da fábrica de queijo *Finisterra* – Cooperativa de Laticínios do Topo, de forma a adquirir informações relevantes para o desenvolvimento projetual. Em conversa com a operária Marylu da Silva (a guia da visita), ficou a saber-se que esta unidade industrial exporta o seu produto principalmente para os Estados Unidos da América, Canadá, Inglaterra e Portugal continental. O queijo mais exportado é o que possui mais tempo de cura, sendo o mais consumido na ilha, o chamado *fiscal* (com apenas três meses de cura).



Figura 3. Instalações da Cooperativa de Laticínios do Topo - "Finisterra"

No que concerne ao queijo produzido nesta fábrica, o queijo do *Topo*, o tempo mínimo de cura é de três meses e o máximo de quatro, podendo ser curado por um período de tempo mais alargado para ocasiões especiais. Para evitar que este produto lácteo adquira certos fungos, é devidamente lavado e revestido com uma cera especial (figura 4). A *Finisterra* também está autorizada a produzir o *queijo de São Jorge DOP*, que possui um método de produção diferente relativamente à marca *Topo*. Este queijo possui um tempo máximo de cura de sete meses.



Figura 4. Queijo do Topo; Queijo de São Jorge DOP

2.4. FESTAS DO ESPÍRITO SANTO

2.4.1. ORIGEM DO CULTO

Os açorianos reconhecem-se num culto religioso das Festas do Divino Espírito Santo anualmente celebrado em todo o arquipélago. Este culto, que tem o seu início no primeiro Domingo após a Páscoa e termina no Domingo da Trindade, tem unicamente por base exercer a caridade que se traduz na distribuição de alimentos.

De acordo com Costa et. al (2007) algumas evidências apontam para que neste Culto existam fatores que se apresentam como indicadores da presença da velha mitologia Agrária Europeia e que, simultaneamente, se diferenciam das atuais práticas católicas, sendo eles:

a) A natureza compulsiva das dádivas², que nas populações agrárias da Europa Neolítica simbolizavam um “sacrifício”/“contrato” para com a sua Deusa da Terra. Este comportamento tinha por base a crença de que toda a vida (animal ou vegetal) pertencia por direito próprio à Terra em primeira mão, e só depois à humanidade. Grande parte do comportamento observado nas *promessas*, e dirigido ao Espírito Santo, parece inscrever-se em crenças equivalentes.

b) As funções e características dos templos, que se distinguem não só pela sua arquitetura mas também pelas suas funções. Em vez de servir a comunidade como lugar de congregação e oração, as funções destes templos do Espírito Santo, assemelham-se às dos antigos templos gregos pré-Cristãos, que serviam unicamente para guardar, ou dar abrigo às imagens dos Deuses. Tal como estes, os *Impérios*³ do Espírito Santo parecem conservar a mesma lógica, servindo apenas, por um curto espaço de tempo, para a guarda da parafernália do Culto.

c) O elevado estatuto atribuído à mulher nas celebrações religiosas, pois no culto do Espírito Santo a mulher desempenha todos os papéis importantes em igualdade de posições e direitos com o homem. Sendo ela quem transporta

² Dádivas - no Culto do Espírito Santo são designadas como *promessas*

³ Império – armações de madeira e vidro, assim como construções de alvenaria onde se realiza parte das cerimónias das Festas do Espírito Santo e na qual, durante esse período, se expõem as insígnias.

alguns dos objetos sagrados, desempenhando muitas vezes o papel de “Imperatriz” ou promotora e responsável pelo ritual principal. Esta posição, é concordante com a que se conhece como pensamento social predominante na Europa arcaica, nas comunidades agrárias do Neolítico e/ou início do sedentarismo. Aqui as relações com a *Terra Mãe*, na figura feminina (Artémis, Deméter, etc.), eram praticadas na procura de proteção para as sementeiras.

d) Finalmente, outra evidência da presença mitológica agrária europeia no culto do Espírito Santo são as refeições cerimoniais, tidas como atos religiosos. Esta é outra manifestação visível do espírito arcaico que domina estas práticas. A refeição principal, é feita após ao ritual da *coroação*⁴ e é realizada de forma solene (sendo comum a presença de uma coroa sobre a mesa). Várias outras refeições, ou distribuições rituais de ofertas alimentares, tem lugar durante a semana das festas, inscrevendo-se desta forma, na categoria dos atos religiosos. O indicador desta categoria revela-se no obedecer a regulamentos restritos, em relação à natureza dos alimentos e a sua confeção.

Este conjunto de elementos, compondo o *corpus* da variante ancestral, embora não sendo exaustivo, elucida-nos acerca da permanência do fator mitológico nas práticas do Culto.

Em Portugal só se conhecem manifestações do culto ao Espírito Santo no arquipélago dos Açores e na cidade de Tomar, conhecida pela oferta de cestas de pão que os celebrantes levam à cabeça.

⁴ Coroação – ato/momento no qual a coroa é colocada na cabeça do Imperador ou da criança que o substitui nessa ocasião.

2.4.2. INTRODUÇÃO DO CULTO – PORTUGAL

Em Portugal, algumas evidências apontam para que estas práticas religiosas tenha sido fundadas pelo rei D. Dinis e a rainha Santa Isabel.

António Quadros (1987), após análise de variadas linhas de investigação de outros historiadores, apresenta a hipótese de ter sido preferencialmente o rei D. Dinis, o impulsionador das cerimónias, invocando alguns pontos fulcrais: O rei era um poeta, inteligente diplomata, e um conhecido intelectual, possuindo então o espírito criador necessário; A pendência existente entre o país e o Papado, chegando à interdição do reino e à excomunhão do rei, com as igrejas fechadas e a ausência de cerimónias religiosas quando D. Dinis sobe ao trono, poderá ter inspirado algumas das características do cerimonial que o distinguem de outros da mesma natureza; O facto de não existir a figura do Imperador nos rituais semelhantes encenados noutras regiões e países (Provença, Suíça e Aragão, pelo menos) que sob o formato de confrarias, tinham como principal objetivo formar grupos que se juntavam para a refeição cerimonial e para a redistribuição de bens alimentícios, por altura do Pentecostes.

Os relatos históricos que atribuem à rainha Santa Isabel o papel de fundadora das festividades são, por outro lado, numerosos, desde manuscritos dos próprios monarcas, a um elevado número de textos dos séculos XVI, XVII e XVIII. Deles, António Quadros destaca o relato de D. Rodrigo da Cunha (1642) (em grafia modernizada), que se transcreve abaixo por facilitar um entendimento cerimonial, como era na época e que se manteve intacto, sendo o formato aqui descrito, em geral, o dos atuais rituais praticados nos Açores.

“Ela e el-rei D. Dinis, seu marido, foram os autores da festa que se chama Espírito Santo, cuja solenidade foi tão célebre por todo o reino e mais nos maiores e mais populosos lugares dele, como ouvimos contar aos antigos: a que hoje dura em Alenquer tinha a mesma celebridade pelo reino, isto é, eleger-se e constituir-se emperador que na primeira oitava do Espírito Santo com majestade real assistisse aos ofícios divinos, andasse na procissão, condecorasse com sua presença as mesas, honrasse as festas e invenções com que o povo procurava

alegrar-se. Aqui em Alenquer se celebra ainda esta ação, que chamam do Império, com grande aparato, levam três coroas, e uma delas que foi da rainha Santa Isabel. Servem pessoas nobres e de qualidade ao Imperador, que está em seu trono, debaixo do dossel, onde se assenta depois de haver oferecido, junto do altar uma daquelas coroas na mão do sacerdote que diz a missa.” (Dante, 1954. p.50).

2.1.4.2. Introdução do Culto – Arquipélago dos Açores

A introdução do culto religioso nos Açores, remonta à época dos descobrimentos e do povoamento das ilhas. Nas naus portuguesas, navegavam frades franciscanos, portadores da mensagem da nova ordem. Alguns historiadores destacam este facto.

Costa (1999), refere que “o primeiro ato religioso nos Açores foi a realização de uma missa do Espírito Santo, na Ilha de Santa Maria, ficando o local assim denominado, tendo sido edificado posteriormente um templo em honra de Nossa Senhora”. (as cited in Frutuoso, 1999)

Ainda referenciando o livro de Antonieta Costa, outro historiador Açoriano vê a realização das festividades em louvor do Divino Espírito Santo como a manifestação do pensamento social da época. “A par de mais um testemunho sobre o tradicional arreigado culto dos insulares ao Divino Espírito Santo, a ponto de se afirmar como um dos elementos culturais mais peculiares da sociedade açoriana” (as cited in Santos, 1999).

O mesmo historiador menciona que as confrarias do Espírito Santo de então, atuavam à margem do quadro paroquial. O carácter coletivista evidenciava-se na refeição que era oferecida por ocasião do Pentecostes, onde todas as categorias sociais participavam.

2.4.3. FESTAS DO ESPÍRITO SANTO EM SÃO JORGE

Sendo as Festas do Espírito Santo uma atividade religiosa comum a todo o arquipélago, são visíveis algumas variações em todas as ilhas, e dentro das mesmas, alguns pormenores diferenciam freguesias. Este é um fator condicionante para a descrição das celebrações, sendo que as abaixo mencionadas são referentes à Ilha de São Jorge, freguesia de Santo Antão.

Em síntese, estas festividades, consistem num ato de caridade oferecido por um conjunto de *mordomos*⁵. Estes, são responsáveis pela organização de

⁵ Mordomos – são os chefes de família da povoação, que o responsável pelas festas de Pentecostes e da Trindade, convida para o auxiliar no desempenho das suas obrigações e contribuem para as despesas, com géneros e dinheiro. (as cited in, Mendonça, 1987)

toda a festa, sendo uma das partes fulcrais a escolha de bovinos. Os animais são escolhidos a dedo e engordados para abater aquando da celebração, sendo a sua carne oferecida em esmolas e cozinhada para a refeição que se realiza no Domingo da festa.



Figura 5. Casa do Espírito Santo de Santo Antão (edifício à direita) no decorrer de um Jantar. (Fotografia de Mark Marques)

Durante a semana que antecede as festividades, um conjunto de mulheres (“amassadeiras”), convidadas pelos mordomos, cozem pão, confeccionam diversos doces regionais e rezam o terço, na Casa do Espírito Santo⁶ (figura 5).

No dia da festa, é realizado um cortejo do *Império* até à igreja, onde se procede à missa e as coroações. De seguida, organiza-se outro cortejo da igreja para o *Império*, onde os portadores das coroas vão dentro de um quadro formado por varas, que quatro convidados unem pelas extremidades. A meio da procissão, e em frente à Casa do Espírito Santo são oferecidas esmolas de pão, carne e vinho às pessoas mais desfavorecidas da comunidade (geralmente doze).

⁶ Casa do Espírito Santo – local onde é oferecida a refeição (o jantar).



Figura 6. Império da freguesia de Santo Antão

Alcançando o Império (figura 6), os coroados e os mordomos ficam em lugar de destaque na escadaria do mesmo, onde crianças, normalmente meninas, lhes atiram pétalas de flores. Segue-se para a Casa do Espírito Santo, onde os mordomos oferecem aos convidados uma refeição, “o Jantar”⁷ com as tradicionais Sopas do Espírito Santo⁸ e doces regionais⁹.

Ao final da tarde é feita a distribuição de Bolos de Véspera (“Vésperas”), chamados assim por serem distribuídos a essa hora.



Figura 7. Terrina de Sopas Do Espírito Santo; “Jantar” do Espírito Santo em Santo Antão. (Fotografias de Isabel Nunes e Mark Marques, respetivamente)

⁷ Jantar – De acordo com Cunha (1981), «Este budo era outrora dado somente a pobres, geralmente doze, e daí a denominação de “jantar”(…)».

⁸ Sopas do Espírito Santo – refeição cujo ingrediente principal são grossas fatias de pão de trigo mergulhadas num caldo rico, proveniente da cozedura da carne de vaca, língua, coração, toucinho e do fígado, com condimentos, para acompanhamento do repasto.

⁹ Doces regionais – rosquilhas fervidas, massa d’anoite, esquecidos, arroz doce, entre outros.

2.1.4.3. O Bolo de Véspera

Em algumas ilhas do arquipélago, denota-se a existência de produtos regionais típicos, que apenas são confeccionados pela altura das celebrações em Louvor do Divino Espírito Santo. É exemplo o alfenim da ilha Terceira ou as rosquilhas na ilha do Pico.

Na ilha de São Jorge, em especial atenção à freguesia de Santo Antão, são confeccionados os Bolos de Véspera, ou como dizem os populares, as *Vésperas*. Estes são uma espécie de pão achatado, confeccionado com farinha de trigo, ovos, sal, leite e banha de porco. De acordo com Cunha (1981), “São de massa sovada, repenicados ou serrilhados na circunferência, com chavões numa das superfícies (...)”. Antes de irem ao forno a massa repousa em cima de uma toalha de linho. Esta evita que o bolo adira à superfície têxtil (figura 8). São posteriormente chaveados com um chavão e furados no centro desse carimbo por um fuso (figura 9), evitando assim que o bolo enfole durante a cozedura.



Figura 8. Bolo de Véspera sob uma toalha de linho a ser chaveado com um chavão. (Fotografia de Andreia Vitorino)



Figura 9. Objetos para decoração dos bolos. Repenicadeira ; Chavão; Fuso

Em geral, todos os bolos são chamados de *Vésperas*, mas, no Domingo do Espírito Santo (Pentecostes), ocasião da Primeira Festa, os bolos são denominados de *Bolos da Primeira Festa*, enquanto que pela altura do Domingo

da Trindade (Segunda Festa), são chamados de *Mancebos*, sendo de maiores dimensões que os anteriores.

Os bolos são confeccionados por quem assim o desejar, não havendo obrigação para tal. As famílias fazem-lhos como oferenda ao Espírito Santo ou em cumprimento de uma promessa.



Figura 10. Bolo de Véspera e Chavões. Ilustração de Luís Rêus (Faria, 1997, p.15)

Segundo depoimentos de populares, o dia da confeção das *Vésperas* é todo planeado ao pormenor, incluindo as refeições para aquele dia. A família e os amigos reúnem-se com o intuito de ajudar. Os bolos são levados para a Casa do Espírito Santo, onde serão benzidos pelo pároco da freguesia, antes de serem distribuídos pela comunidade. “Cada família recebe tantos bolos em duplicado quantos são os seus membros: Dois bolos a cada um” (Cunha, 1981, p. 430)



Figura 11. Bolos de Véspera

2.5. O CHAVÃO

O chavão é uma peça de artesanato feita em madeira, açoriano e alentejano, feita em diversas madeiras, nomeadamente em bucho e cedro. É uma espécie de carimbo em baixo relevo gravado em dois lados, utilizado para marcar os Bolos de Véspera, pela altura das Festas do Espírito Santo em São Jorge. Em algumas freguesias da ilha do Pico também se confeccionam estes bolos, e na Ilha Graciosa, os chavões de menores dimensões são utilizados para adornar as tradicionais “Rosquilhas do Espírito Santo”, confeccionadas na altura das celebrações do Espírito Santo na freguesia da Luz.

Estas peças apresentam várias dimensões, sendo os menores utilizados para a decoração dos Bolos de São João ou dos Bolinhos de Santa Rita, produtos estes confeccionados por altura das comemorações dos respetivos santos.

Em termos gráficos, o chavão está ligado aos símbolos do Espírito Santo, apresentando motivos ligados a estas comemorações como são exemplo as coroas, pombas, cruzes, motivos de cariz botânica, entre outros motivos menos usuais. No que diz respeito ao corpo, este é moldado num torno e pode adquirir uma forma bojuda ou escavada, mais ou menos elaborada (figura 12).



Figura 12. Chavão com corpo Escavado (esquerda) e Bojudo (direita).

2.5.1. VALORIZAÇÃO SIMBÓLICA DO ARTEFATO

“Um artefacto é algo criado pela mão humana, normalmente para um propósito prático” (as cited in Webster, 2007), refletindo muitas vezes uma cultura ou sociedade. A valorização simbólica do mesmo, passa pela criação de valores emocionais ou culturais, para além de uma dimensão de uso. Esta valorização depende do ambiente/contexto em que o artefacto se encontra e do papel que desempenha.

O chavão, possui estas mesmas características: É um objeto produzido pela mão humana, que de acordo com as suas funções básicas (marcar bolos), inseridas no contexto das Festas do Espírito Santo, adquire valores simbólicos que vão para além do seu cariz funcional.

Este é um objeto familiar que passa de geração em geração, como uma peça de culto, que mesmo no seu fim de vida útil é guardado e preservado. Durante um levantamento realizado no Verão de 2014, foram encontrados chavões com mais de 150 anos.

Krippendorff (2007, p.17), refere que quando temos contacto com um artefacto, não procuramos saber o seu material ou como foi produzido, mas sim a sua origem, e as suas histórias. Ao longo do levantamento e recolha dos chavões, o interesse pelas memórias guardadas no objeto eram maiores que a curiosidade materialista. O valor simbólico e emocional presente nas peças mais antigas, tornou-se, a certo ponto, um marcante ponto de interesse.

Tendo em conta o levantamento referido, procedeu-se a um levantamento dos artesãos que faziam e dos que atualmente ainda produzem chavões na ilha de São Jorge. Analisando a figura 13, conclui-se que esta atividade está em forte declínio, e estima-se que na ilha existam apenas duas pessoas que mantêm esta tradição ativa.

Em tom de homenagem, referem-se aqui alguns dos nomes recolhidos das pessoas falecidas, que exerciam esta atividade: José Soares (Ribeira do Nabo), José Abel Matos (Terreiros), João Silveira (Manadas), Rosa Nazária (Biscoitos), Henrique Teixeira (Norte Pequeno), João Ambrósio (Cruzal) e Noé Rato (Engenho).



Figura 13. Ilha de São Jorge |
Localização dos artesãos de chavões
falecidos e dos que atualmente exercem
a atividade.

2.5.2. CASO DE ESTUDO – “PINTADEIRAS ALENTEJANAS”

Um pouco por todo o país, seja no Minho, Trás-os-Montes, Estremadura ou Algarve, deparamo-nos com uma infinidade de objetos de fabrico popular, decorados na sua superfície com desenhos gravados e entalhes variados.

Contudo, e de acordo com Correia (1916), *“foi porém no Alentejo que o tronco secular da arte rústica bracejou com mais vigor (...) e se manifesta exuberantemente em todas as classes de objetos de uso caseiro.”* (p.70)

É o pastor alentejano o verdadeiro praticante desta arte popular tradicional portuguesa. Salientando as palavras de Correia (1916) *“É no isolamento em que sempre vive, o exercício desse sacerdócio voluntário chega quase a ser para ele uma necessidade.”* (p.71). Ocupa o tempo em que cuida do rebanho ou manada, a gravar e esculpir madeira, cortiça ou chifre com uma faca ou navalha muito aguçada. São vários os abjetos decorados desta forma, sendo um deles a pintadeira ou chavão.

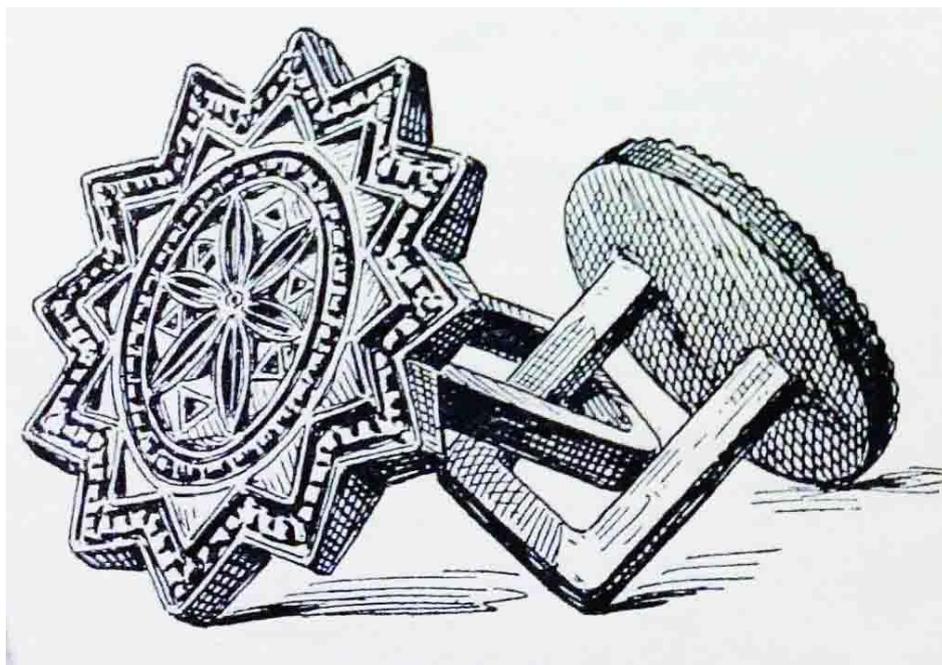


Figura 14. Pintadeiras encadeadas. Ilustração de A. Quaresma, in Correia, 1916, p.70

São estes objetos semelhantes, quer a nível funcional quer formal, aos que hoje se encontram na ilha de São Jorge. As pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses exercem o mesmo propósito funcional, ou seja, marcar bolos. Estes produtos são confeccionados no Alentejo pela quadra pascal, altura em que

no Arquipélago dos Açores se iniciam as Festas do Espírito Santo. Segundo Correia (1916),

“Servem as formas para cobrir de desenhos as crostas douradas dos bolos fabricados em casa (...) e aplicam-se um especial sobre os pãezinhos doces de milho e mel que é de uso transtagano enformar durante a quadra pascal. (...) Deviam estes bolos da Páscoa andar, primitivamente, ligados a qualquer cerimónia religiosa (...) Hoje porém, já sem qualquer intenção religiosa, a única coisa que servem de arcaico são os desenhos gravados” (p.75)

Evidências apontam para que estas peças tenham a sua inspiração em objetos antigos. *“As formas operam pelo processo das pintaderas da pintura corporal e dos carimbos da loiça pré e protoistórica.”* (Correia, 1916, p.75)

De um só pedaço de madeira podem ser esculpidas várias pintadeiras encadeadas. No que diz respeito aos chavões, estes utilizam o mesmo pedaço de madeira para dois campos de desenhos em posições opostas.

Em relação aos grafismos, o campo das formas é, maior parte das vezes, circular, e compreende um centro ornamental. Mas não é raro encontrar chavões cuja chapa do desenho esteja cortada em forma de estrela, retângulo ou coração. Nos chavões jorgenses predominam as formas circulares, coroas e corações.

Na iconografia encontrada nestas peças artesanais, manifestam-se diversas influencias, desde religiosas (imagens de santos, cruzes...), emotivas

(corações floridos, alguns com iniciais), tradicionais (rosetas de seis folhas, sino saimão) e natureza (plantas e animais).

Nas figuras abaixo são apresentados exemplos comparativos entre as pintadeiras alentejanas e os chavões de São Jorge.

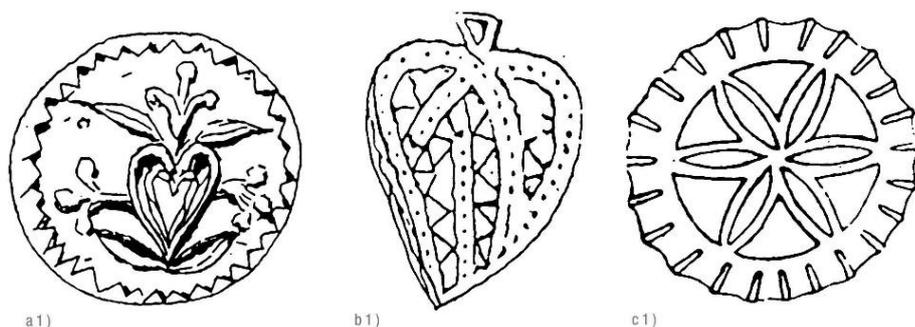


Figura 15. Exemplos comparativos entre pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses. Ilustrações de A. Quaresma, in Correia, 1916, p. 75.



Figura 16. Exemplos comparativos entre pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses.

Observando as figuras 15 e 16, retiram-se visíveis semelhanças a nível iconográfico, entre as pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses. A presença do friso em torno do suporte de desenho, que está bem visível na ilustração a1, está presente em todas as amostras dos chavões recolhidos (exemplos figura 16 a2, b2 e c2); o coração florido (b1 e b2), e a roseta (c1 e c2).

2.5.3. MAPEAMENTO, ORGANIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS CHAVÕES

2.1.5.3. Mapeamento e Organização

Entre os meses de Julho de 2014 e Abril de 2015, realizou-se a pesquisa e recolha de coleções particulares de chavões um pouco por toda a ilha de São Jorge. Foi uma recolha exaustiva, a maior parte das vezes sem sucesso, mas extremamente gratificante pela aquisição de conhecimento. Nos dias que correm, os chavões são peças difíceis de encontrar, passam de geração em geração e normalmente ficam sempre à guarda de apenas um membro da família ou amigo próximo.

Recolheram-se chavões de quatro proprietários a Sra. Carmina Brasil (figura 17), Sra. Arlete Marques e a Sra. Gabriela Brasil, com exemplares que herdaram de familiares e/ou amigos. Finalmente o Sr. Rui Teixeira (figura 17), que contribuiu com o maior número de peças, tendo uma coleção de mais de sessenta chavões. Este carpinteiro é dos poucos artesãos de chavões da ilha, sendo ele mesmo quem os esculpe, fazendo réplicas de peças antigas ou degradadas e fazendo as suas próprias criações para a sua coleção.



Figura 17. Coleções particulares de chavões da Sra. Carmina Brasil e Rui Teixeira respetivamente

Na amostra de chavões recolhida constam setenta e quatro exemplares, todos com tamanhos, corpos, e grafismos diferenciados. Durante a pesquisa efetuada para a redação deste documento, não foi encontrada uma recolha tão significativa de chavões como esta.

Figura 18. Cartaz expositivo da amostra de chavões recolhida

Procedeu-se à organização da amostra recolhida num cartaz (figura 18), onde as peças estão ordenadas numericamente por proprietário (da maior coleção para a menor) e dimensão (do menor para o maior chavão).

2.2.5.3. Classificação e Quadro Taxonómico

“Produzir esquemas inclui o ato implícito de esquematizar, ou seja, organizar, abstrair, reduzir sistematicamente progressivamente a complexidade das coisas, informações, e dos fenómenos a uma linguagem que os torne visíveis e, dessa forma, compreensíveis.” (Costa, 2011, p. 116)

Em observação prévia á amostra de chavões, estipularam-se cinco categorias iconográficas dominantes para a sua classificação, sendo elas a iconografia Botânica, Zoológica, Religiosa, Abstrata e Verbal.

A organização desta mesma classificação é feita com base numa espécie de asterisco de dez pontas. Cada travessão corresponde a uma das cinco categorias propostas. As cinco extremidades superiores correspondem à parte de cima do chavão, sendo que as restantes extremidades fazem correspondência ao verso da peça (figura 19).



Figura 19. Asterisco e legenda, com respetivo exemplo.

Em observação e análise do quadro organizacional classificativo dos chavões, conclui-se que a iconografia Botânica está em maior número, seguida da iconografia Religiosa e Zoológica. Os elementos com menos destaque são os Verbais e os Abstratos (figura 20).

Após o mapeamento, organização e classificação dos chavões, procedeu-se à organização de um quadro taxonómico dos componentes iconográficos das peças, que se observa na figura 21.

Figura 20. Cartaz ilustrativo da organização e Classificação dos Chavões.

Este quadro (figura 21), é o resultado de uma síntese gráfica da amostra de chavões recolhida, onde contam cento e vinte cinco elementos figurativos mais abundantes e comuns em cada temática. A iconografia Botânica é a que revela maior número de elementos e mais diversidade de formas, seguindo-se a iconografia Religiosa, onde constam maioritariamente coroas, e finalmente a iconografia Zoológica, tendo as aves como principal elemento figurativo.

Numa análise generalizada a todos os elementos, encontrou-se um característica comum a quase todos eles: o corte de navalha, com que são esculpidas as peças, deixa para trás formas geométricas muito características como triângulos, losangos ou prismas. Estas formas podem ser observadas na figura 22.

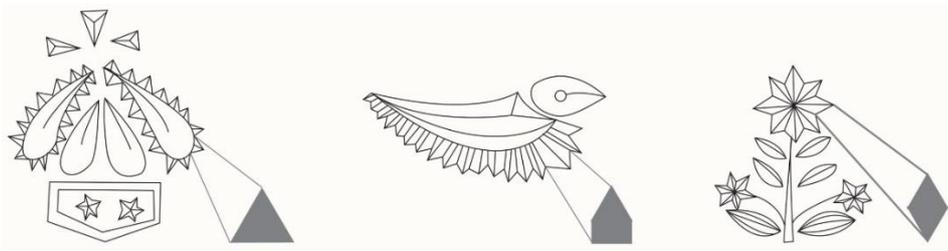


Figura 22. Formas geométricas comuns, presentes nos grafismos dos chavões.

2.5.4. ELEMENTOS SIMBÓLICOS DO CULTO

Com base nas palavras de Frutiger (2007), é possível admitir que é na arqueologia que se parte do princípio de que o Homem já nasce com senso geométrico. Em inúmeras regiões terrestres, encontram-se vestígios de sinais primários com formas idênticas, que remontam aos tempos mais remotos. Assim, e citando Costa (2011):

“O Homem é um animal simbólico. Alguns signos simples atravessam a história. O tempo carregou-os de sentido, porque os homens projetaram neles os seus medos, os seus sonhos e as suas quimeras, convertendo-os dessa maneira em símbolos. (...) A energia psicológica e a pregnância formal desses símbolos privilegiados torna-os praticamente eternos, pois reaparecem com frequência, se bem que com significados diferentes: é o caso da cruz e do Sol pré-históricos, da estrela, do triângulo, da espiral e da cruz suástica. Não só vivemos num mundo de símbolos como um mundo de símbolos vive em nós”. (p.110)

Como já foi referido em capítulos anteriores, julga-se que as Festas do Espírito Santo salientam o culto da fecundidade e do ressurgimento, culto de entrada num novo ciclo. Assim, a compreensão do enquadramento imaginário destas celebrações passa, necessariamente, pela definição simbólica do seu vocabulário.

Contudo, e em primeiro lugar, é necessário fazer uma distinção entre Insígnias e Emblemas do Espírito Santo. De acordo com Simões (1987), as Insígnias indicam os objetos do culto (coroa, cetro, bandeiras, espadim, varas, entre outros), enquanto que os Emblemas designam as figuras do Espírito Santo (pomba, figuração da coroa, raios, triângulo, entre outros). São figuras que se inscrevem nos edifícios (Impérios), nas bandeiras, e nas demais insígnias. Desta forma é credível concluir que o chavão, é uma insígnia do Espírito Santo, gravada com emblemas do culto.

2.1.5.4. Iconografia Religiosa

Um dos elementos gráficos mais presentes no chavão, é a representação figurativa da coroa. A coroa é uma das insígnias do Império e representa o poder imperial, uma forma de reconhecer ao Espírito Santo o poder máximo.

É de prata lavrada e apresenta na parte anterior do aro, em relevo, uma pomba de asas abertas. Inicialmente, as coroas dos Impérios eram semelhantes à coroa real da primeira dinastia portuguesa: um aro de prata em forma de ducal, tendo na parte anterior um medalhão ovalado contendo os emblemas do Espírito Santo (figura 23).



Figura 23. Coroa dos Cedros - Ilha do Faial

Assim que a coroa real portuguesa ganhou quatro braços, ou *imperiais*, a coroa do Império seguiu essa tipologia. No fecho dos braços, assenta um globo de prata sobre o qual pousa a pomba de asas abertas, símbolo do poder do Espírito Santo sobre a Terra e sobre o próprio poder imperial (figura 24).



Figura 24. Coroas do Espírito Santo, com quatro braços

Nalgumas coroas, a pomba é substituída por uma pequena cruz de prata, sinal da ligação entre a fé no Espírito Santo e a fé em Cristo. A cruz é outro elemento presente na iconografia religiosa, sendo o principal símbolo da fé cristã. Segundo Frutiger (2007, p.243) “*Devido à sua constituição simétrica, de um lado, e às quatro extremidades livres, de outro, a forma de cruz gera um forte estímulo à ornamentação.*”



Figura 25. Exemplos de cruzes presentes nos chavões

“*Em todos os campos da formação de sinais, desde a simbólica Estrela-de-David, passando pelos logotipos industriais até chegar ao asterisco em nossos livros, encontramos o símbolo da estrela como uma das figuras básicas que possui uma identidade gráfica muito forte*” (Frutiger, 2007, p.225)

A representação figurativa da estrela também está presente nos chavões recolhidos, de uma forma mais leviana e discreta. De acordo com Frutiger (2007),

“Enquanto o círculo e o disco formam as bases dos signos solares, a maioria dos sinais para as estrelas não aponta nenhuma forma redonda pronunciada. A expressão dos raios é dada pela disposição simétrica de retas que, estreitando-se até formarem uma ponta na parte externa, dão a impressão de que os raios desaparecem no vazio. Desse modo, quase sempre as estrelas consistem apenas em retas, a menos que se busque uma semelhança com algo figurativo, como flores, aranhas, etc.” (p.254)

São várias as representações do imaginário celestial que preenchem a história da humanidade. Vão desde a representação do Sol e da Lua até às estrelas. Na figura 26, são apresentados alguns exemplos, bem como breves comparações com os grafismos encontrados nos chavões recolhidos.



Figura 26. Estrela de oito pontas.
Também conhecida como flor estrelada.
Símbolo da fertilidade na arte popular.

2.2.5.4. Iconografia Zoológica

“(..). O fato de as aves serem associadas tanto ao terreno quanto ao “celestial”, e portanto a algo que está além da vida, segundo o imaginário primitivo, é uma espécie de personificação do simbólico. Por isso, não é de admirar que todos os animais voadores tenham sido objetos de atração muito forte para crenças simbólicas e místicas, representadas em todas as culturas desde a Idade da Pedra”. (Frutiger, 2007, p.213)

A pomba, e as representações de origem zoológica em geral, ocupam um lugar de destaque no que diz respeito à iconografia presente no chavão (figura 27).



Figura 27. Exemplos de pombas presentes nos chavões

Esta ave é a representação do Divino Espírito Santo, ou seja, da terceira pessoa da Santíssima Trindade – Deus. As primeiras referências da pomba como ser divino advém do Antigo Testamento, onde Noé solta uma pomba branca que regressa à arca com um ramo de oliveira, sinal de paz e do perdão de Deus (Gênesis 8, 8-12).

A representação do Divino Espírito Santo como uma pomba aparece no Novo Testamento, mais explicitamente no batismo de Jesus Cristo. Nessa passagem, o Divino Espírito Santo apareceu em forma de pomba e uma voz vinda do céu disse: *“Este é o meu Filho muito amado, em quem coloco toda a minha afeição”* (Marcos 1-7-11). Esta ave é assim, o símbolo representativo do Espírito Santo.

2.3.5.4. Iconografia Botânica

As evidências apontam para que a iconografia botânica seja a mais abundante das representações figurativas nos chavões. Segundo Frutiger (2007, p.223) *“Sinais simbólicos da vegetação são encontrados em todas as civilizações como expressão fundamental da vida, do crescimento, da fertilidade, da procriação, etc.”*. Como aqui já foi referido, julga-se que as Festas do Espírito Santo salientam o culto da fecundidade e do ressurgimento, culto de entrada num novo ciclo.

Segundo Frutiger (2007),

“As flores e folhas em geral eram tomadas como modelos para a decoração. No entanto, uma sensibilidade crescente para a beleza também trouxe para o mundo vegetal, com o esplendor de suas cores e a plenitude de suas formas, um conteúdo simbólico. (...) Partes de plantas, como os espinhos ou os botões, também possuem seu conteúdo simbólico. Até hoje o ramo de palmeira é conhecido como símbolo da paz” (p.225)

Observam-se nas figuras abaixo (figuras 28, 29, 30 e 31) exemplos comparativos de elementos figurativos botânicos presentes na obra de Adrian Frutiger, com a iconografia do mesmo tipo presente nos chavões.

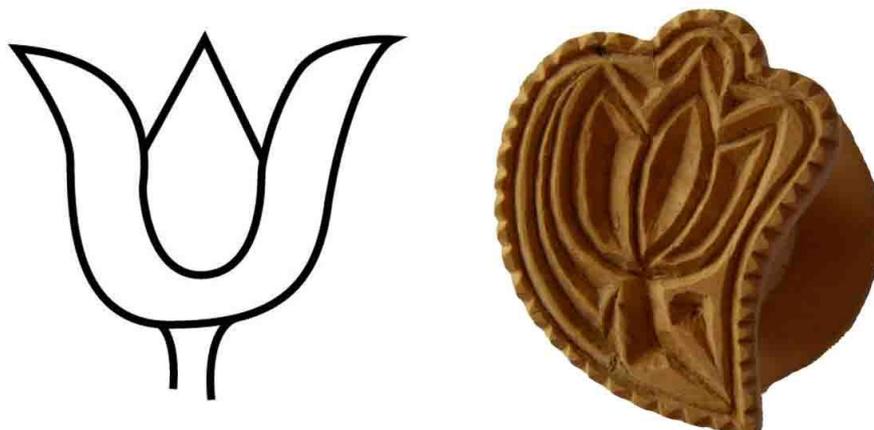


Figura 28. Tulipa. Símbolo da fertilidade



Figura 29. Trindade. Símbolo da vida. Antigo sinal popular.



Figura 30. Margarida. Símbolo de amor



Figura 31. Ramo da Paz. Símbolo ocidental associado à história de Noé.

3. PROJETO – CONCEPÇÃO DE BENS DE CONSUMO CULTURALMENTE REPRESENTATIVOS

Inicialmente, este projeto teve como principal intuito o estudo e valorização do património artesanal da ilha de São Jorge. Selecionou-se o *chavão*, não só pelo interesse pessoal, mas também pela variedade de grafismos nele presente e por ser uma arte em decadência na ilha. O queijo de São Jorge, também é parte envolvida no projeto, sendo o produto gastronómico mais reconhecido da região e o maior gerador de economia da ilha.

Assim, e com base nestes elementos, foi possível uma exploração e desenvolvimento de várias hipóteses de projetos e produtos que dessem a conhecer a ilha, o seu artesanato, e o reconhecimento gastronómico do referido queijo. Uma massa alimentícia em forma de bolacha, a criação de uma marca, de uma embalagem e de todo o *merchandising*, foi a solução encontrada para satisfazer estas necessidades. A exploração gráfica dos *chavões* também foi trabalhada neste projeto, sendo exposta neste capítulo.

Este projeto envolve uma forte componente cultural e pessoal, tornando-se não só na valorização gastronómica da ilha, através queijo de São Jorge, mas também na valorização simbólica de um artefacto, ou seja, o *chavão*. Este capítulo expõe e reflete todo o processo criativo do projeto.

3.1. A MARCA: RUIVAS – AZORES

Wally Olins, na sua obra “A Marca”, reforça o conceito de marca e o que esta tem vindo a representar. Inicialmente, as marcas eram apenas simples produtos domésticos do quotidiano, como chá ou sabão. Numa época em que a adulteração era frequente, e a qualidade dos produtos duvidosa, a criação de uma marca trazia sempre consistência e segurança aos consumidores.

As marcas são um símbolo de solidez e confiança. Foram criadas por técnicos de marketing, no interior das grandes empresas, de modo a seduzirem os consumidores, “(...)vendendo produtos por meio da criação e projeção de conceitos atrativos mas simples, de forma muito clara e repetida” (Olins, 2005, p.16).

A criação de uma marca para este projeto, foi um ponto fulcral para a divulgação da cultura jorgense. O produto criado – a bolacha - é o mote introdutório para a comunicação de toda uma região, cultura e gastronomia. São estes os conceitos que contornam e representam a marca “Ruivas – Azores”. Ainda em linha com Olins, 2005,

“As marcas assumem todo o género de tamanhos e feitios; podem ser específicas ou gerais, tangíveis ou intangíveis, globais ou nacionais, dispendiosas ou baratas, mas, na maioria dos casos, não é apenas o que são, mas também aquilo que representam que as torna poderosas (...) As marcas representam identidade.” (p. 19 e 29)

3.2. O NOME

Desenhar uma marca é dar forma visível a uma ideia, que é expressa e comunicada dessa forma. Segundo Costa (2011),

“Uma marca já não é apenas um nome traduzido visualmente em forma de um logotipo ou de um símbolo. É um conjunto de estratégias de comunicação que devem ser coordenadas no sentido de um fim comum, que não é senão a marca.” (p.138)

O nome da marca, foi um dos pontos mais trabalhados, no sentido da busca de uma designação adequada para o produto em questão. Pesquisaram-se os nomes dos descobridores da ilha, conceitos relacionados com as tradições, gastronomia e artesanato. Foram vistas também definições em latim para o nome das bolachas. Várias designações ficaram listadas como por exemplo: “Chavão”, “Vésperas”, “Semente”, “São Jorge” e “Ruivas”.

“Ruivas” foi a denominação selecionada por se diferenciar das demais no ramo do mercado da alimentação, por ser mais fácil de pronunciar por pessoas estrangeiras e por ser a cor natural de cabelo da autora desta dissertação. É também um nome apelativo, fator de diferenciação. Agregando-se a este nome, vem a palavra “Azores”, para um mais fácil reconhecimento da região insular, e em inglês para um melhor alcance dos mercados internacionais. A agregação desta palavra faz todo o sentido, por se tratar da designação da região a explorar e a trabalhar.

3.3. O LOGOTIPO

Em linha com as palavras de Costa (2011), *“As marcas e os logo dos produtos expressam-se graficamente em duas grandes formas alternativas como uma forma linguística ou legível (...) ou como forma icónica.”* (p.131). O logotipo em questão compreende, em parte, ambas as formas, envolvendo uma parte legível e outra icónica (figura 35)

O logo criado foi inspirado nos chavões jorgenses da amostra recolhida. Observando a figura 35 denota-se a presença de vários elementos que trazem à memória essa peça de artesanato, como o friso que delinea todo o desenho, as pombas, aves com forte presença na iconografia religiosa açoriana, e o coração ao centro, formado pelas asas das pombas, ícone frequente neste tipo de mobiliário do Espírito Santo. O nome da marca também está presente no logo, sendo a sua inspiração o corte de navalha, instrumento utilizado na produção de chavões.

No Arquipélago dos Açores, todas as ilhas tem uma cor representativa consoante as suas características geológicas, de fauna ou flora. São Jorge é a ilha castanha, pelas suas arribas e rochas acastanhadas na ponta dos Rosais. Assim, o logotipo adquire um tom castanho-escuro, lembrando a ilha e a terra. De acordo com Costa (2011), *“O castanho é uma cor masculina, severa e confortável. Evoca o Outono e dá impressão de gravidade e equilíbrio. É a cor “realista” por excelência, porque se associa à terra que pisamos (a cor “terra”)*” (p.61). Desta forma, a cor selecionada confere ao logotipo um aspeto íntegro, credível e orgânico, lembrando a Natureza e a Ilha de São Jorge, em particular, a todos os açorianos.

Nas figuras que se seguem, é apresentado um resumo do processo criativo envolvido na realização do logotipo.

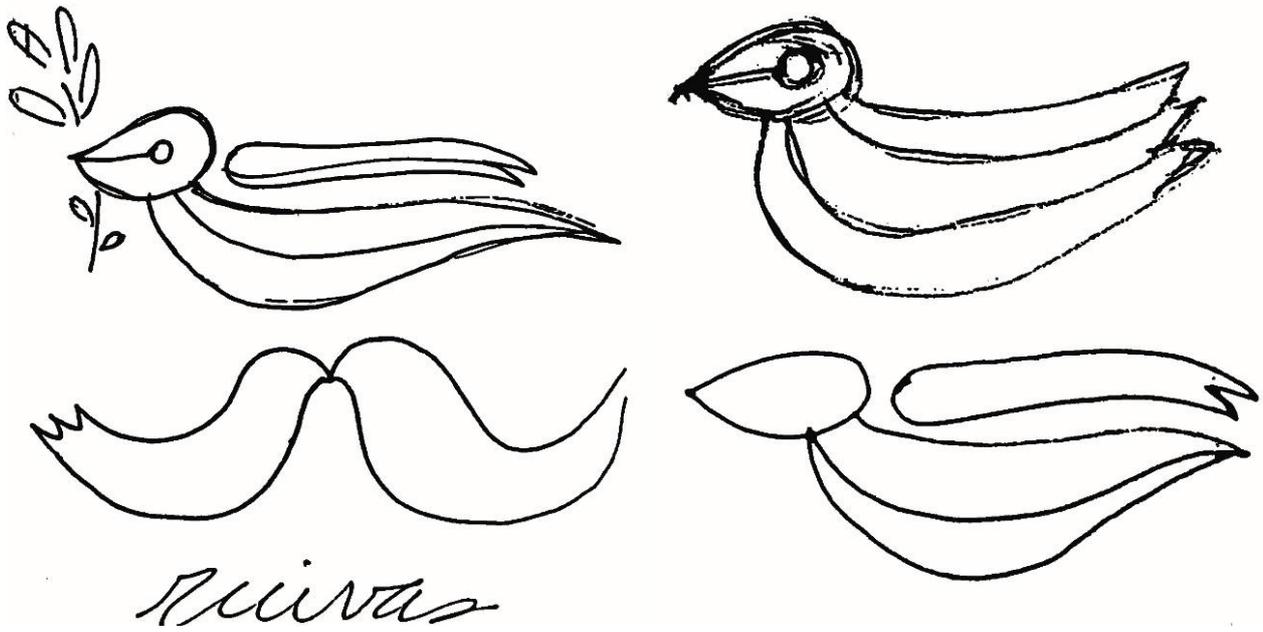


Figura 32. Esboços - iconografia zoológica do logotipo

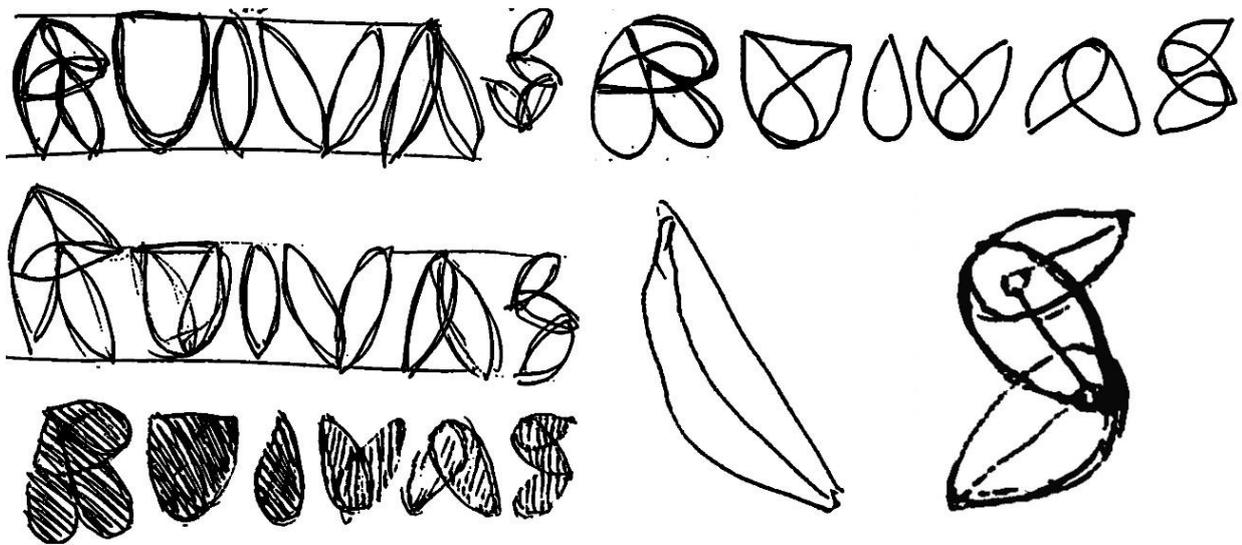


Figura 33. Esboços - estudo de caracteres



Figura 34. Processo criativo do logotipo

“Quanto mais icónica ou figurativa for uma imagem, mais fácil e agradável se torna de captar, porque requer do espectador um esforço mínimo ou uma capacidade de abstracção quase nula.” (Costa, 2011 p.24)



Figura 35. Logotipo da marca Ruivas - Azores

3.4. A BOLACHA

É nos primórdios na nossa civilização que surgiu o biscoito. Os povos nómadas coziam este alimento duas vezes, aumentando a sua durabilidade e secura. Na faixa cronológica da humanidade, podemos encontrar várias referências ao biscoito como ilustrações no Antigo Egipto, Grécia, França, entre outros.

A palavra biscoito é oriunda da França, pela junção de duas palavras “Bis” e “Coctus”, que significa cozido duas vezes. Este era o procedimento na época das grandes navegações, pois os biscoitos deveriam suportar as longas viagens de navio.

A partir do século XVII a popularidade do biscoito aumentou, pela sua versatilidade, podendo acompanhar chás e cafés ou ser servido com carnes. A palavra bolacha surgiu na Holanda por volta do ano de 1703, e nos dias que correm diferencia-se do biscoito por ser mais fina, plana, seca, e sem recheio.

No arquipélago dos Açores existem algumas marcas de bolachas da empresa “*Moaçor*”, que se destacam, sendo uma delas a “Mulata” e a bolacha “Maria dos Açores”. A marca “*Azores Gourmet*” é outra que se distingue do mercado, produzindo variados produtos desde biscoitos a compotas e chá com produtos da região.

Neste projeto, a criação de uma bolacha foi o meio encontrado para elevar, distinguir, experienciar e memorizar a ilha de São Jorge a vários níveis. Esta bolacha de trigo é aromatizada com queijo e de textura enriquecida com sementes à superfície.

A sua receita foi inspirada na dos tradicionais Bolos de Véspera da ilha, tendo como principais ingredientes a farinha de trigo, ovos, banha de porco, sal, açúcar, e queijo de São Jorge de cura de sete meses. É importante falar nas variações do produto, tendo sido criadas bolachas com sementes de papoila, e sésamo.

Foi possível a impressão tridimensional de um carimbo com o logotipo da marca, nas impressoras 3D da Universidade de Aveiro (figura 36). Um dos motivos para ter sido impresso, e não feito à mão como um chavão tradicional em que foi inspirado, foi o material. O plástico, confere uma utilização mais higiénica que a madeira.

O carimbo é utilizado para carimbar as bolachas antes destas irem ao forno. Assim, a bolacha ganha outro valor e identidade, comunicando não só a região e a cultura gastronómica, mas também a marca.

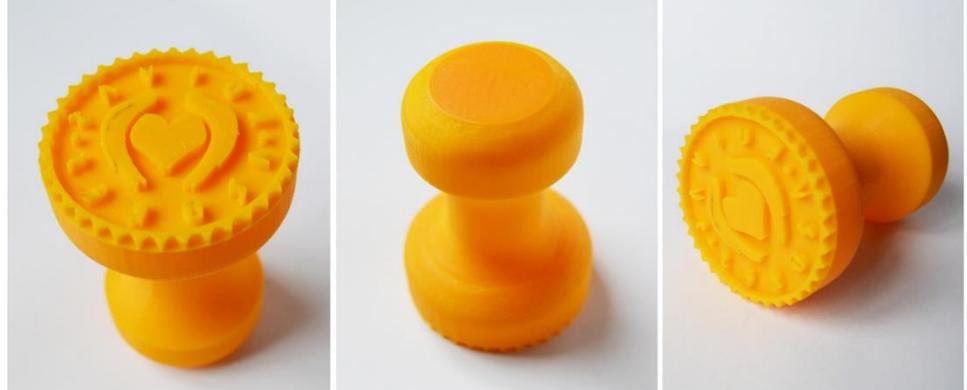


Figura 36. Carimbo para marcação das bolachas

No que concerne às características formais da bolacha, esta é feita artesanalmente, possuindo um formato circular, com seis centímetros de diâmetro e entre três a quatro milímetros de espessura. Em termos cromáticos, as *nuances* amarelo-torrado é predominante. Finalmente, é adornada com o símbolo da marca, valorizando ainda mais o produto, como se observa na figura 37.



Figura 37. Bolachas antes de irem ao forno

Este produto alimentar, de matéria-prima 100% nacional, permite ao consumidor disfrutar do característico sabor do queijo de São Jorge, de um modo simples, prático, seco, crocante, e facilmente transportável. A bolacha alia o sabor à tradição, tornando-se numa experiência única.



*Figura 38. Bolachas "Ruivas-Azores";
Variações da bolacha – com sementes
de papoila e sésamo.*

3.4.1. INQUÉRITOS

Entre os meses de maio e junho de 2015, foram realizados alguns inquéritos para apurar, junto aos consumidores, a qualidade e a relevância do produto. Os inquiridos recebiam uma bolacha e procediam à realização do breve questionário. As faixas etárias compreendiam idades entre os 20 e os 52 anos. Foram criado três grupos etários, sendo o dos vinte anos, o dos trinta e o dos quarenta e cinquenta. Este último engloba duas faixas etárias pela falta de elementos de cinquenta anos.

O inquérito, (figura 39) continha questões que se prendiam com o tamanho, espessura, textura e sabor da bolacha, mas também acerca da ocasião de consumo, e qualidade do produto. Este pequeno capítulo prende-se com a análise destes questionários bem como as conclusões a retirar do mesmo.

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: ____

Sexo: F M

__Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café

Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

__Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Figura 39. Inquérito realizado entre os meses de maio e junho de 2015 relativamente à pertinência e qualidade do produto.

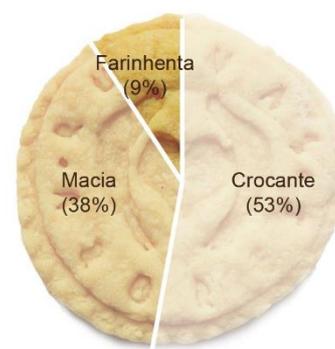
Numa visão generalizada aos inquiridos, e no que concerne ao sexo, 60% dos inquiridos são do sexo feminino, enquanto que os restantes 40% pertencem ao sexo masculino. A faixa etária com maior número de participantes foi a dos 20 anos, seguindo-se a dos 40 e 50, e finalmente a dos 30.

Em análise às questões 1.1 e 1.2, que se prendem com o tamanho e a espessura da bolacha, conclui-se que foram as que reunirão a unanimidade dos inquiridos. Aqui, 100% dos questionados consideraram o tamanho e a espessura do produto “Adequado”.

No que diz respeito à questão 1.3, relacionada com a textura do produto, e num olhar geral, 53% dos inquiridos consideraram a bolacha “crocante”, seguindo-se a característica “macia” (38%) e finalmente a “farinhenta” com 9% das respostas. Numa análise mais específica dentro das faixas etárias, verifica-se que mais de metade dos questionados, considera o produto “macio” e só depois “crocante”. Já na faixa etária seguinte, a dos 30 anos, observa-se o contrário. Por último, os inquiridos com idades entre os 40 e 50 anos, consideram a bolacha “crocante” (80%) e só depois “macia”.

Relativamente à pergunta 1.4, relacionada com o sabor da bolacha, no quadro geral, 48% dos inquiridos consideraram a bolacha “salgada”, seguindo-se a característica “forte”, com 33% das respostas, e por fim a “suave”, angariando apenas 19% das respostas. Numa análise mais detalhada, conclui-se que todas as faixas etárias consideram a bolacha maioritariamente “salgada”.

Assim, e encerrando a primeira questão, conclui-se que a bolacha possui as dimensões e espessura adequadas, sendo crocante e salgada. O teor de sal no produto é causado, maioritariamente, pelo queijo de São Jorge, que trás consigo um forte e vincado sabor, muito característico.



1.3 Textura

Gráfico 1. Análise global da questão 1.3



1.4 Sabor

Gráfico 2. Análise global da questão 1.4

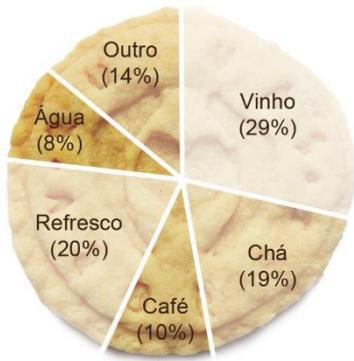


Gráfico 3. Análise global da questão número 2.

A questão número 2, prende-se com os acompanhamentos do produto (gráfico 3). Entre as opções estão apenas bebidas tais como o vinho, chá, café, refresco, água e outro à escolha do inquirido se assim o desejar. Desta forma e de um modo geral, os acompanhamentos que obtiveram o maior número de respostas foram o vinho (29%), o refresco (20%) e o chá (19%). Na opção “Outro”, a resposta mais comum foi a “cerveja”.

Num olhar mais detalhado às faixas etárias (gráfico 4), e no que concerne à faixa dos 20 anos, o acompanhamento mais selecionado foi o refresco, com 31% das respostas, seguido do chá, que angariou um total de 23% das respostas. No que diz respeito às faixas etárias restantes, existe uma coerência nas opções selecionadas, sendo que o vinho é a bebida eleita com maior número de respostas, 60% e 37% (respetivamente), relativamente aos gráficos abaixo apresentados.

Em suma, e de acordo com os dados recolhidos, os inquiridos mais jovens preferem acompanhar a bolacha com bebidas mais suaves e refrescantes, enquanto que os questionados mais velhos elegem bebidas alcoólicas como o vinho e a cerveja.

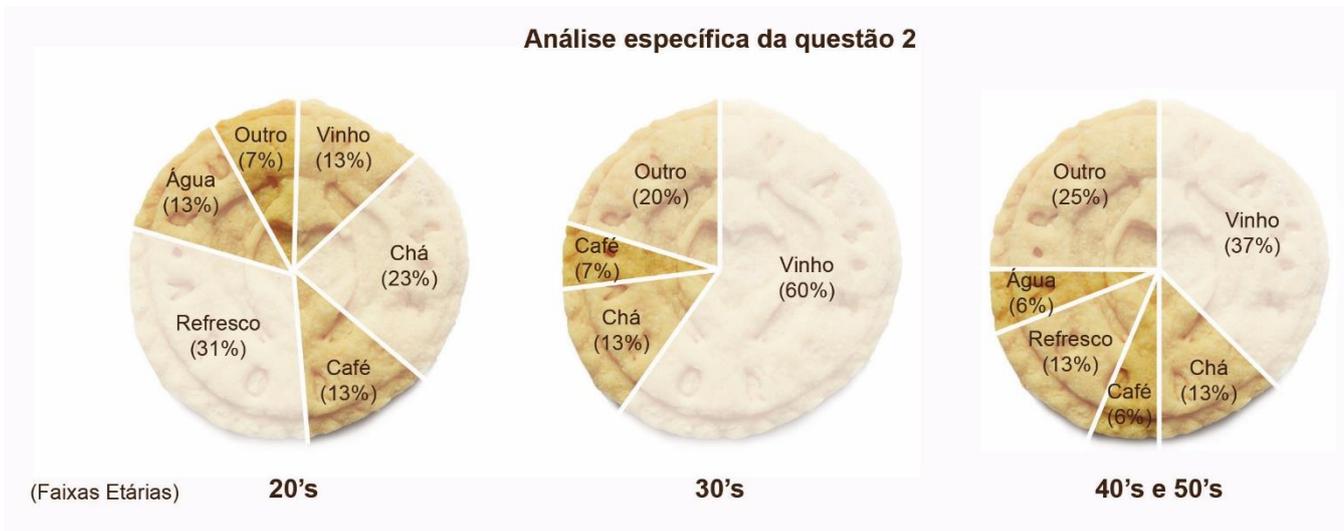


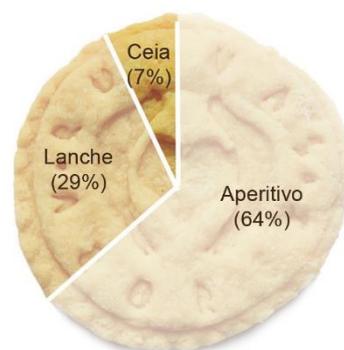
Gráfico 4. Análise específica da questão número 2 - Acompanhamentos

Relativamente à questão número três, relacionada com a ocasião de consumo deste produto (gráfico 5), e analisando numa perspectiva generalizada, observa-se que os inquiridos consumiriam a bolacha como aperitivo (64%) ou ao lanche (29%). A opção “ceia” foi a opção que reuniu um menor número de respostas, com uma percentagem de 7%. A opção “pequeno-almoço” não esteve entre as eleitas dos inquiridos, em nenhum dos grupos etários.

Numa análise mais precisa, observa-se que todas as faixas etárias consumiriam a bolacha como “aperitivo” e só depois como “lanche”.

As questões 4 e 5, exigem respostas escritas por extenso, prendendo-se com a opinião do questionado.

No que concerne à pergunta número quatro, o inquirido teria de expor a sua opinião relativamente à bolacha e justificar a mesma. Assim, e observando o gráfico 6, conclui-se de uma forma geral, que 85% dos inquiridos apreciaram a bolacha, enquanto que os restantes 15% não o fizeram.



3. Ocasião de consumo

Gráfico 5. Análise global da questão número 3 - Ocasião de consumo

4. Apreciou a bolacha?



Gráfico 6. Análise global da questão 4

Em análise à questão número quatro, expõe-se abaixo as respostas justificativas para a apreciação positiva ou negativa do produto.

Os inquiridos que apreciaram a bolacha, consideraram que esta possuía um sabor muito característico e diferenciado. Afasta-se das outras bolachas existentes no mercado por ter um sabor mais vincado a queijo e por este permanecer no palato por mais tempo. Outros ainda referiram que a bolacha era muito agradável.

No que diz respeito aos questionados que não apreciaram a bolacha, e em observação às justificações dadas, conclui-se que este desagrado é causado maioritariamente pelo queijo de São Jorge. Os indivíduos que não gostaram da bolacha não eram apreciadores de queijo. Outra das justificações encontradas era o excesso de sal ou de queijo no produto.

A última questão está relacionada com a adição ou remoção de componentes à bolacha. Aqui, os inquiridos não só deram a sua opinião, mas também redigiram outros elementos que poderiam acompanhar o produto. Em observação do gráfico 7, conclui-se que 47% dos questionados acrescentavam algo à bolacha, enquanto que a restante maioria não adicionava ou retirava nenhum componente.

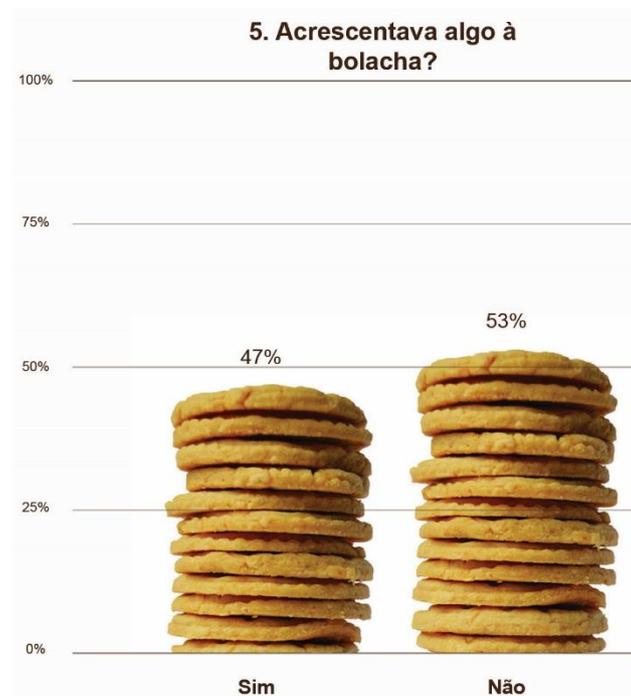


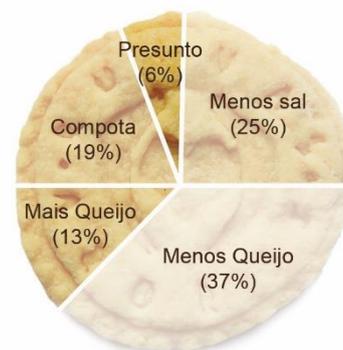
Gráfico 7. Análise global da questão 5. – Adição ou remoção de componentes

Assim, e atentando o gráfico circular 8, conclui-se que a maioria dos questionados gostaria que a bolacha contivesse menos queijo e menos sal. Por outro lado, 13% dos inquiridos gostariam de uma maior adição de queijo ao produto.

Nesta questão, surgiram também alguns alimentos que poderiam acompanhar a bolacha, como é exemplo da compota, ou presunto.

Em suma, conclui-se que a realização deste breve questionário foi um grande auxílio para a percepção da qualidade da bolacha e da sua validação junto aos consumidores. Desta forma, a possível alteração dos componentes da bolacha podem ser retificados de uma forma mais correta e certa. A diminuição do sabor a queijo, bem como do teor de sal são aspetos importantes a ter em conta, para a melhoria do produto.

Através deste inquérito também foi possível expor os elementos que os consumidores consideraram adequados para acompanhamento da bolacha.



Adição ou remoção de componentes

Gráfico 8. Análise específica da questão 5.

3.4.2. CASOS DE ESTUDO

3.1.4.2. Tia Lhú

Mediante uma pesquisa na web, foram encontradas outras marcas que, de uma maneira ou de outra, elevam uma região através da gastronomia. É exemplo a marca de doçaria açoriana *Tia Lhú*. Criada por Luísa Nunes, natural da ilha Terceira, residente no Porto, decidiu divulgar a gastronomia insular, para aliviar as saudades. Hoje tem um sócio, Bruno Melo, que auxilia com as novas criações e merchandising. A equipa faz todo o tipo de doces de cada uma das nove ilhas, como as “Donas Amelias” da ilha Terceira, as “Queijadas da Graciosa”, as “Espécies” de São Jorge, entre outros. As criações também vão surgindo, como é exemplo as bolachas com queijo de São Jorge denominadas de “Topos de São Jorge” (figura 40)



Figura 40. Logotipo da marca “Tia Lhú”; Bolachas “Topos de São Jorge”

Como se observa na figura acima, estes biscoitos, são mais uma forma de enaltecer o que a ilha de São Jorge tem de melhor. De embalagem simples, este produto apresenta uma espessura acentuada e formato circular com leves saliências decorativas nas extremidades.

Comparativamente às bolachas da marca “Ruivas – Azores”, a embalagem desta, marca pela diferença, sendo mais elaborada, e comunicando no seu interior as qualidades organoléticas do queijo e da região. A espessura do produto é visivelmente menor, tornando a bolacha mais crocante e seca. Os adornos feitos pelo carimbo também são uma forma de dar a conhecer as tradições e vivências da ilha, proporcionando ao consumidor uma experiência única.

3.2.4.2. Onilda's – Sabores e Memórias

Esta marca foi criada com o intuito de divulgar a cultura portuguesa, cruzando o património arquitetónico, literário e gastronómico, através de bolachas. Inspira-se em receitas familiares e, utiliza métodos artesanais sem corantes nem conservantes. O biscoito é marcado com temáticas portuguesas (figura 41), como monumentos, poetas portugueses, ou simples palavras marcantes, como por exemplo “mãe”. Desta forma, a cultura e património lusitanos chegam de forma original junto dos consumidores portugueses, de estrangeiros que visitam o país, e de comunidades portuguesas que vivem e trabalham no estrangeiro.



Figura 41. Logotipo da marca “Onilda's - Sabores e Memórias”; Exemplos de coleções de bolachas

As embalagens são adornadas por desenhos originais, textos, sínteses biográficas ou descritivas, traduzidos para inglês, francês e espanhol, são acompanhados também por citações alusivas, em prosa ou em verso, com indicação do autor, assim como a referência a locais de interesse turístico, de modo a promover o património cultural (figura 42).



Figura 42. Exemplos das embalagens das bolachas.

3.3.4.2. PDF – Penhas Douradas Food

O conceito do *Penhas Douradas Food* (PDF) surgiu em 2009, na sequência da formação de um pequeno empreendedorismo turístico “*Casa das Penhas Douradas*”, que consequentemente originou o projeto denominado “*Saberes e Fazeres da Vila*”. Criada por Isabel Costa e João Tomás, tem como principal objetivo revitalizar o valor das riquezas tradicionais locais, reinventando-as de maneira dinâmica e inovadora.

O PDF, como é mais conhecida, é uma marca de produtos alimentares gourmet, dedicada essencialmente ao que de melhor se faz e produz na região da Serra da Estrela. O chefe Luís Baena, um dos associados, contribuiu em grande parte na confeção de receitas inesperadas, com colaboração com a designer Inês Brito, responsável pela imagem e embalagem.

Figura 43. Marca de produtos da “Penhas Douradas Food”; Chutney de Abóbora; Biscoitos de queijo e azeitonas



3.5. EMBALAMENTO

O princípio fundamental de uma embalagem é proteger, preservar, conter e informar. Foi no final do século dezoito que o embalamento, tal como nós hoje o conhecemos, surgiu. A Revolução Industrial trouxe grandes mudanças para a indústria tecnológica. Antes desse acontecimento, muitos dos processos eram feitos manualmente e em baixa produção. A introdução da mecanização em grande escala, permitiu a produção de maiores quantidades de um só produto, numa linha de produção, em menos tempo e com mais qualidade. Em linha com Denison and Cawthray (1999) *“Pela primeira vez, a comida poderia ser contida e selada higienicamente em embalagens metálicas.”* (p. 9). As embalagens de cartão também foram muito utilizadas pois eram mais leves e facilmente impressas.

O design de embalagens de cartão, desenvolveu-se e evoluiu com rapidez crescente ao longo do século XX. Hoje em dia, as embalagens deste material englobam um vasto campo de laminados, desenhos e diferentes requisitos para o produto. Na construção de uma embalagem de cartão, existem três fases principais: a impressão, seguida do corte e da montagem.

“O imaginário das embalagens é vital; ele aumenta as vendas, auxilia na diferenciação, na criação de uma marca e no desenvolvimento da personalidade de uma embalagem. Os consumidores “veem” a forma, a combinação das cores ou reconhecem uma fonte em particular” (as cited in McDermott, 1999)

3.5.1. PROCESSO EVOLUTIVO

No que diz respeito ao embalamento da massa alimentícia, esta terá por base uma caixa hexagonal de cartão impresso. De acordo com Denison and Cawthray (1999), as embalagens de formato hexagonal “ *possuem uma forma pouco usual e robusto, servindo para acomodar uma vasta gama de produtos (...) a forma hexagonal torna a embalagem mais apelativa, chamando a atenção na prateleira.*” (pp. 67 e 117).

Na figura 44 abaixo apresentada, expõe-se o processo evolutivo formal da embalagem. No primeiro acondicionamento (1), existia um desperdício de material e espaço, pelo que se optou por uma forma circular (2), concordante com o formato das bolachas. A sua forma cilíndrica assemelha-se em grande parte às embalagens já existentes no mercado; a sua pequena janela permitia ao consumidor ver o produto antes da sua compra, mas os custos de produção seriam mais elevados.

A diferenciação desta embalagem no mercado, é um ponto essencial para o sucesso do produto em questão, pelo que se optou por uma embalagem de formato hexagonal (3, 4 e 5). As três últimas embalagens da figura 44, apresentam uma evolução em termos de imagens e não de forma, sendo a última, que mais se aproxima em termos figurativos, da embalagem final.



Figura 44. Processo evolutivo da embalagem

3.5.2. CARACTERIZAÇÃO, PLANIFICAÇÃO E MONTAGEM

Relativamente às dimensões da embalagem, esta possui 13,5 cm de altura, e um hexágono com 4 cm de aresta. A abertura é lateral, facilitando assim, o acesso e consumo do produto alimentar.

No que diz respeito ao material a utilizar, o cartão prensado impresso foi a melhor solução, sendo a mais económica. O interior da embalagem é revestido com papel kraft impresso, conferindo uma rusticidade artesanal ao produto (figuras 50 e 51). Relativamente ao exterior da embalagem, foi escolhida a cor branca como fundo, por proporcionar ao produto um tom mais limpo e leve (figura 45).

As figuras que se seguem refletem não só os esboços e estudos de cor, mas também ilustram a planificação exterior e interior da embalagem, bem como alguns pormenores nela presentes.



Figura 45. Embalagem final

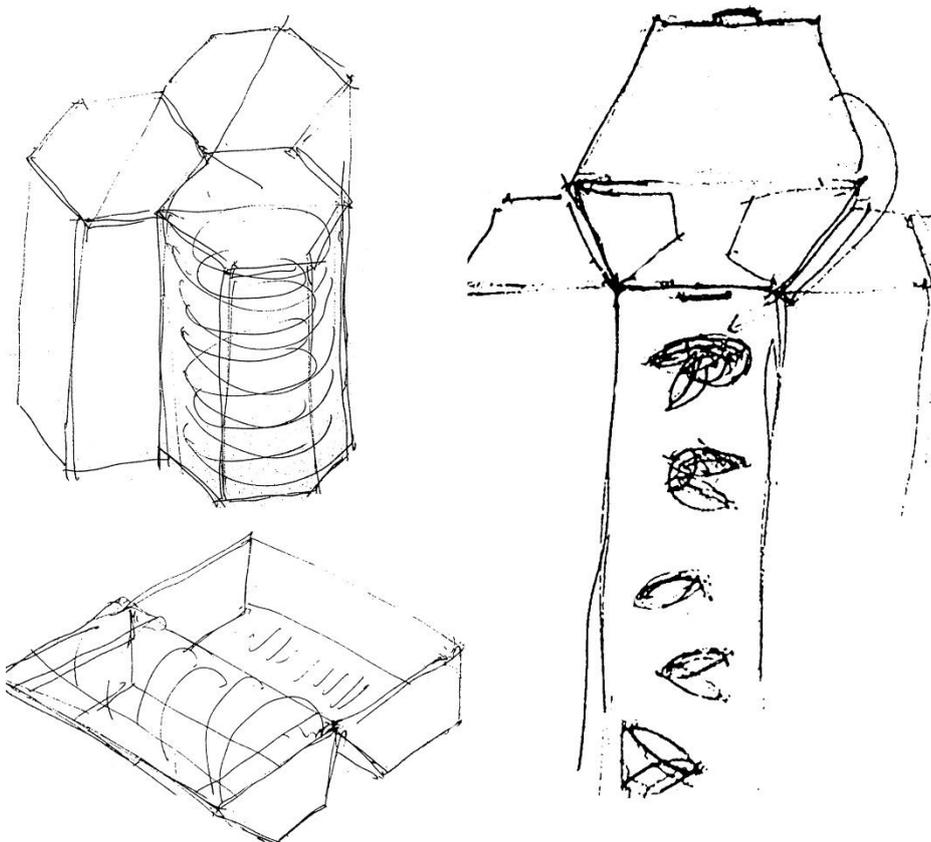


Figura 46. Esboços da embalagem; Acondicionamentos das embalagens; Embalagem aberta; Pormenor da planificação das abas



Figura 47. Estudos de cor para a embalagem; a embalagem número 5 foi a selecionada com as cores branco e castanho

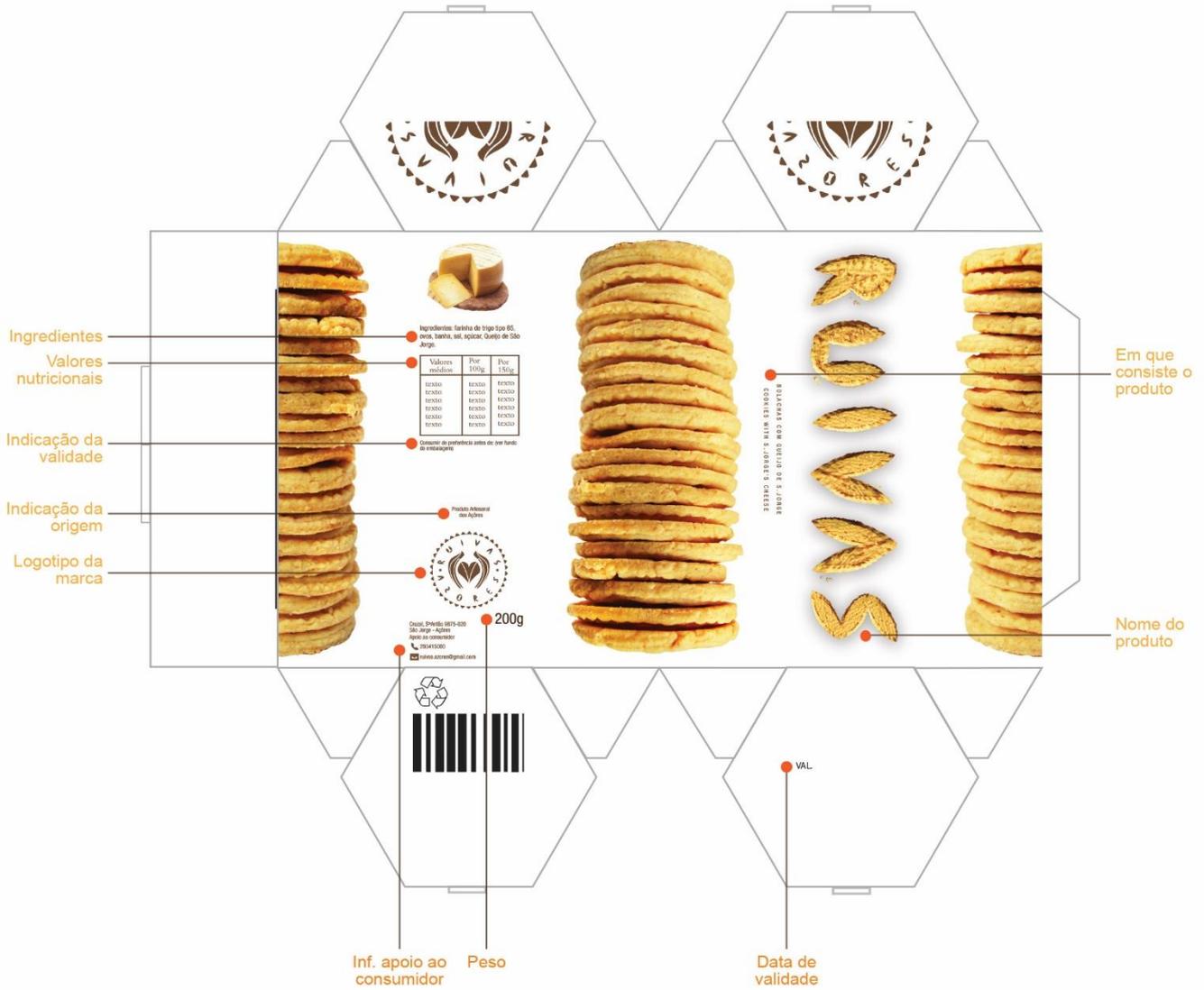


Figura 48. Planificação da embalagem



Figura 49. Pormenor da embalagem. Nome do produto - "Ruivas"; queijo de São Jorge; Logotipo da marca

Na figura 49 são apresentados alguns elementos significativos da embalagem. Em primeiro lugar, o nome do produto – “Ruivas”, com os caracteres representados em forma de pequenas bolachas. Desta forma, existe uma maior facilidade na identificação do produto, ou seja, bolachas. Um apelo ao consumidor e um convite ao despertar dos sentidos, está também proeminente, tornando o produto mais apetecível.

O queijo de São Jorge tem um papel muito importante no que diz respeito à divulgação da ilha e da gastronomia jorgense. Sendo o produto que representa a região, e em parte o produto, está presente de um modo figurativo, no exterior da embalagem. Desta forma o consumidor tem a melhor noção do que é o queijo de São Jorge.

Outro dos elementos significativos da embalagem é o logotipo da marca. Este está presente no topo, no verso, e no interior do acondicionamento, de forma a divulgar e publicitar a marca.

A embalagem contém importantes referências em termos da divulgação quer da bolacha, quer do queijo de São Jorge. Na figura 50 observa-se uma curta e ilustrada nota cultural dirigida ao consumidor, onde o queijo é o elemento gastronómico a ser valorizado.

Para um melhor acondicionamento do produto no interior da embalagem, foi concebido um pequeno encaixe interior, permitindo desta forma um melhor fecho da embalagem.



Figura 50. Planificação interior da embalagem; Nota cultural ao consumidor;

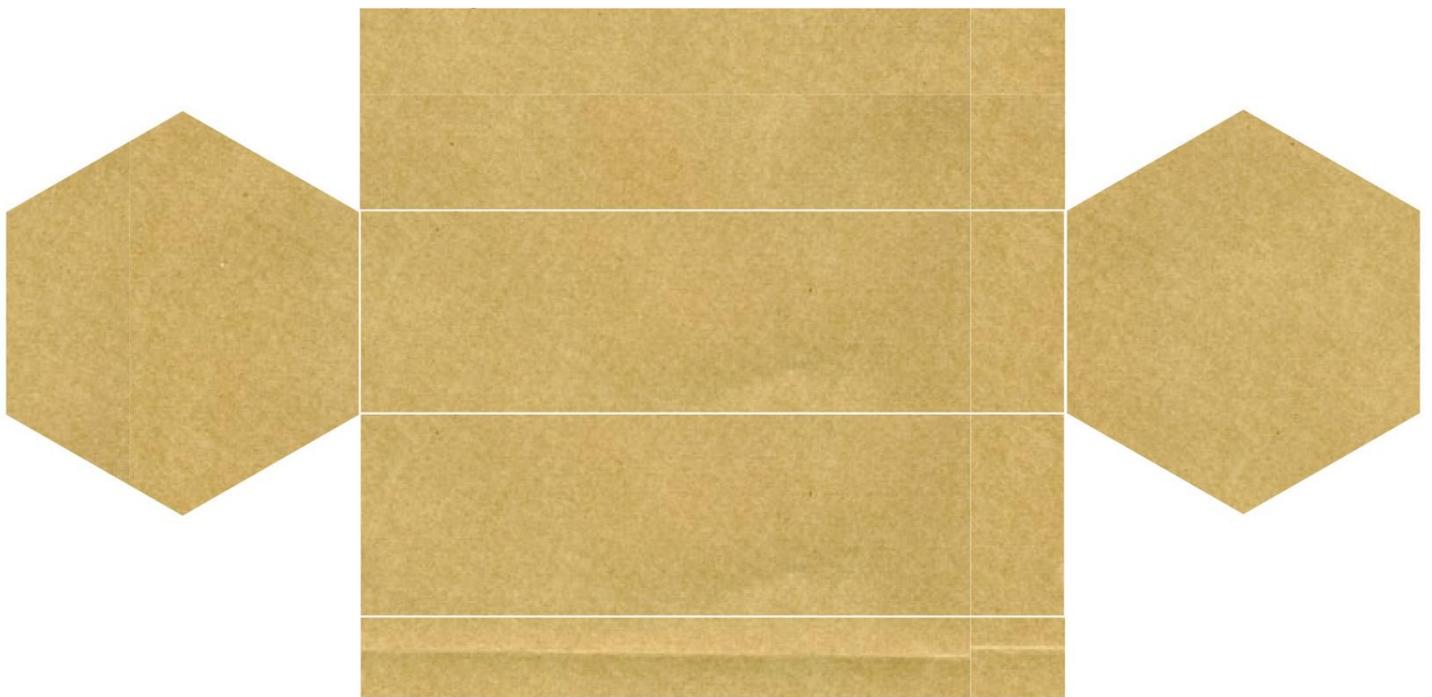


Figura 51. Planificação interior da embalagem; Encaixe interior

3.1.5.2. Montagem da Embalagem

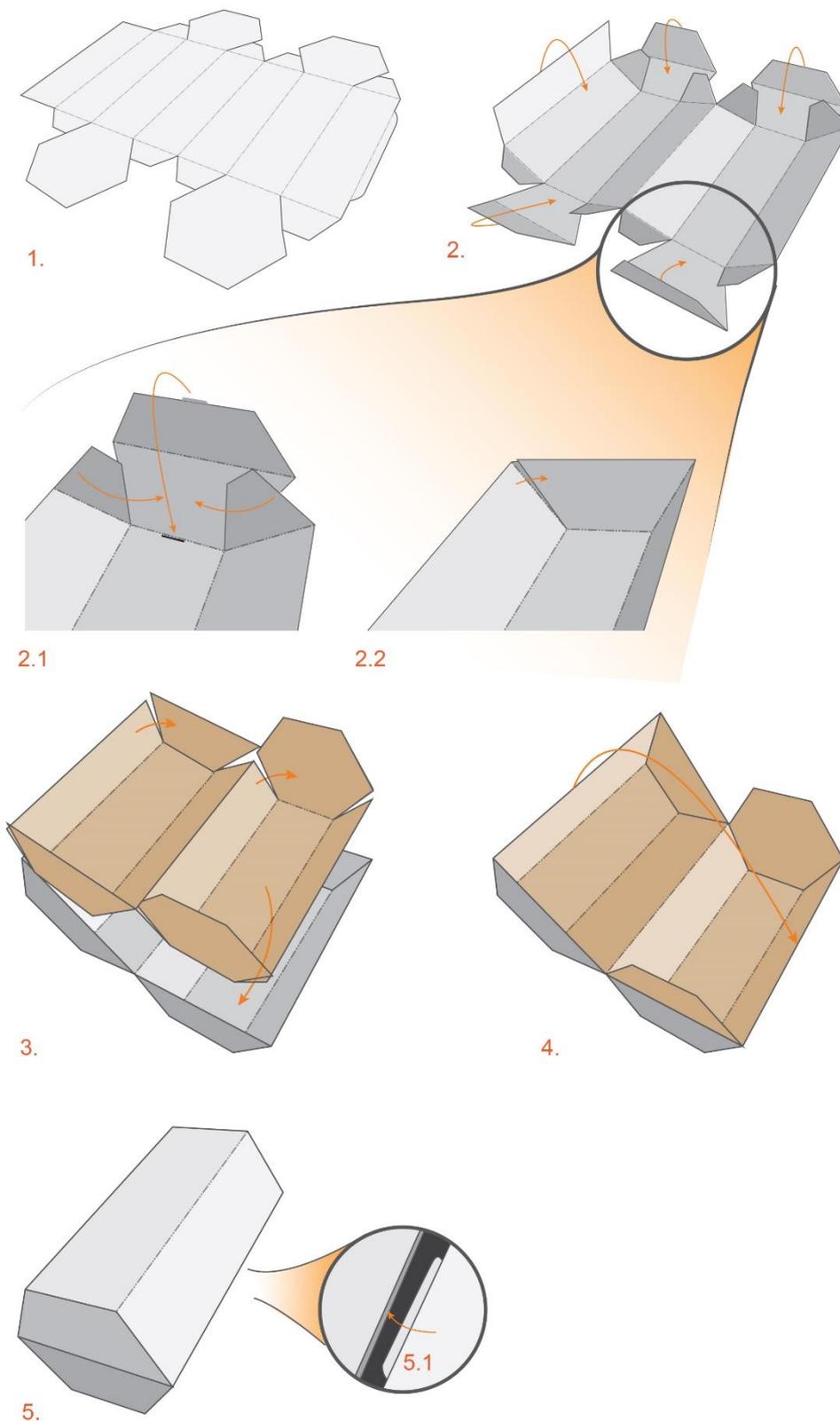


Figura 52. Processo de montagem da embalagem; 1. embalagem planificada; 2. Início de dobragem das abas; 2.1 e 2.2. Pormenor de dobragem das abas laterais; 3. Encaixe das abas interiores; 4. Embalagem final aberta; 5. Embalagem final fechada; 5.1 Pormenor do encaixe de fecho.



Figura 53. Embalagem final - fechada e aberta

Na figura acima é apresentada a embalagem final com uma versão fechada e outra aberta, revelando o produto. O acondicionamento alberga aproximadamente vinte bolachas. A massa alimentar, antes de ser colocada dentro da caixa será envolvida numa película plástica, por motivos de higiene e maior conservação quer da bolacha quer da embalagem. Em relação ao peso, a embalagem terá cerca de 200g.

Fizeram-se algumas experiências no decorrer da criação e aperfeiçoamento da receita base da bolacha, surgindo desta forma algumas variações relativamente ao sabor. A adição de sementes de sésamo e de papoila na crosta da bolacha revelou-se uma experiência crocante e agradável ao palato. As embalagens abaixo expostas (figura 54) refletem estas variações.



Figura 54. Embalagens para cada uma das variações da bolacha. Com sementes de sésamo; originais; Sementes de papoila

3.5.1. CASOS DE ESTUDO

São enumeradas as embalagens no mercado com formato hexagonal. Como referido anteriormente, este tipo de acondicionamentos, além de mais apelativos nos pontos de venda, são robustos e capazes de acomodar uma vasta gama de produtos.

Neste ponto, fazem-se referências a alguns produtos, cujo embalamento possui um formato hexagonal.

3.1.5.1. Honey – Made by Bees

No ramo da alimentação, a forma hexagonal é bastante associada ao mel e aos seus favos. A embalagem abaixo apresentada (figura 55), reflete o conteúdo na sua forma, ou seja, um favo de mel com mel no seu interior. Segundo o criador da embalagem, o designer Maks Arbuzov,

“As formas naturais são a melhor maneira de mostrar a naturalidade do produto. Você só precisa reconhecer a forma, a fim de entender o que está dentro da embalagem. O design é simples e organizada para mostrar o produto limpo e claro.”



Figura 55. Embalagens de mel: "Honey - Made by bees". Design de Maks Arbuzov

3.2.5.1. Beehave – lip balm

Esta embalagem de batons de cera de abelha, desenhada por Ross Burwell, foi inspirada nos favos de mel. A forma hexagonal e alongada da embalagem permite um maior e mais fácil acondicionamento (figura 56).

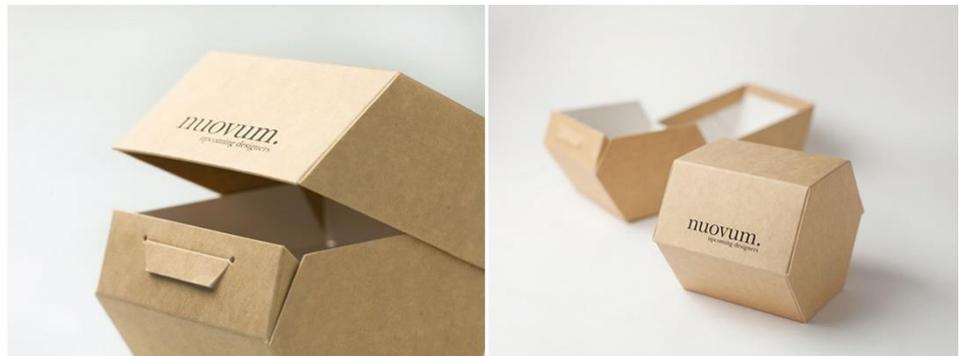
Figura 56. Logotipo “Beehave”; Embalagem do produto; Batom de cera de abelha. Design por Ross Burwell.



3.3.5.1. Agência “La Pinza” – Hexagonal Pack

Em termos funcionais e formais, esta embalagem é a que mais se aproxima da criada para o projeto *Ruivas-Azores*, devido não só à sua forma, mas também pela sua abertura lateral. O papel em que é produzida dá-lhe um aspeto rustico e artesanal (figura 57).

Figura 57. Embalagem hexagonal de papel kraft. Design por Agência “La Pinza”



3.6. MERCHANDISING

3.6.1. PÚBLICO-ALVO

Este produto destina-se não só à população açoriana, mas principalmente aos emigrantes açorianos e aos turistas espalhados pelo globo, que nutrem interesse pela região insular.

De um ponto de vista mais específico, e de acordo com os dados fornecidos pelo SREA, já aqui mencionados (ver página 19), é possível definir um público-alvo mais concreto. No que diz respeito às faixas etárias e formação, este produto destina-se a indivíduos entre os 25 e 56 anos, com formação de nível superior, e com gosto pela gastronomia e cultura açorianas. No que concerne ao mercado de origem, o produto está indicado maioritariamente para portugueses, sendo os que mais visitam o arquipélago, seguidos dos consumidores do Norte da Europa, e América do Norte.

No que diz respeito aos postos de venda, a comercialização deste produto alimentar estará centrada em aeroportos, lojas gourmet e estabelecimentos dedicados à venda de produtos tradicionais portugueses e açorianos.

3.6.2. COMUNICAÇÃO

3.1.6.2. Stand Expositivo

Entre os meses de Setembro e Janeiro, no âmbito da disciplina de Design de Ambientes Funcionais, propôs-se o desenvolvimento de um stand expositivo que refletisse e expusesse a marca e o produto desenvolvido. No briefing eram especificadas as medidas do espaço a ocupar (3mx6mx3m), e a permanência diária e noturna do responsável pelo estabelecimento.

O stand expositivo tem como conceito base a venda de bolachas e a exposição das tradições e memórias da Ilha de São Jorge, tais como as Festas do Espírito Santo, o chavão e o queijo. Desta forma, procura-se que o consumidor possa ter contacto com esta vivência disfrutando dos produtos oferecidos no espaço.

Assim, e observando a maquete tridimensional da figura 58, criou-se um espaço depurado, onde o consumidor poderá ter contacto com o produto e com

a história da ilha, através de uma curta projecção. Poderá desta forma desfrutar da bolacha, e se desejar de uma chávena de chá açoriano, refresco, ou um vinho do arquipélago, num ambiente calmo e relaxante, onde o aroma do produto alimentício está presente, chamando a atenção e aliciando o público.

Num olhar centrado na estrutura, a parede ao fundo do stand estará preenchida com as embalagens das bolachas. É de realçar a presença de um pequeno quarto de descanso para o responsável do espaço pernoitar, que serve igualmente de despensa. No que diz respeito ao balcão, este contém um pequeno expositor refrigerado, onde estará queijo de São Jorge também disponível para prova. As luzes de tom quente criam um ambiente calmo, confortável e familiar. À entrada do espaço, o indivíduo depara-se ainda com um curto poema relacionado com a ilha de São Jorge, da autoria de Carlos Faria.

*“São Jorge, Açores!
Perto de Portugal
como tudo o que
está perto do mar...
Aprendo nas ilhas
pequenas que o mundo
é exatamente do seu
tamanho: sem filosofias nem
calculos matemáticos...”*
Carlos Faria, Ciclo da Esmeralda, 1992
Poema afixado na
entrada do stand



Figura 58. Stand expositivo, maquete tridimensional. Vista de frente, pormenor do quarto de descanso; perspectiva

3.2.6.2. Comunicação Visual

A comunicação visual é um dos pontos essenciais para a divulgação do produto e da marca criadas. *“Quanto mais icónica ou figurativa for uma imagem, mais fácil e agradável se torna de captar, porque requer do espectador um esforço mínimo ou uma capacidade de abstracção quase nula”* (Costa, 2011, p.24).

Ainda em linha com Juan Costa, no seu livro *“Design para os Olhos”* (2011), estabelece um quadro comparativo entre os meios de comunicação gráfica, o tempo de perceção – leitura e o predomínio relativo imagem-texto. Assim, vem que:

Meios de comunicação gráfica	Tempo de perceção – leitura (segundos)	Predomínio relativo imagem - texto
Cartaz	1 – 2 seg.	Imagem  Texto
Anúncio	2 – 4 seg.	
Embalagem	3 – 5 seg.	
Anuncio Escrito	5 – 10 seg.	
Folheto 2 faces	8 – 10 seg.	
Desdobrável	12 – 20 seg.	
Catálogo 8 Páginas	20 – 30 seg.	
(...)	(...)	

Tabela 1. Comparação do dispêndio de tempo e de atenção em função relativa de imagens ou texto. in Costa, 2011, p.19.

Numa breve e resumida análise à tabela acima apresentada, e de um modo geral, o tempo de perceção é tanto maior quanto a quantidade de texto presente nos meios de comunicação gráfica. Assim, e em relação ao cartaz, o tempo de leitura é de 1-2 segundos, pois a imagem é predominante. Desta forma, e relativamente a este meio de comunicação, é importante manter uma linha limpa e clara, onde o texto não seja predominante, mas sim claro e conciso.

Nas figuras abaixo expostas, apresentam se exemplos de cartazes, que comunicam o produto.



Figura 59. Sugestão de cartazes para comunicação do produto.

Os cartazes elaborados, são uma forma de publicitar o produto criado. Os primeiros dois, seguem uma linha limpa e gourmet, onde as bolachas aparecem sozinhas ostentando desejo. O terceiro cartaz, com um cariz mais tradicional, revela mais elementos para além da bolacha, como é exemplo o queijo, a embalagem e um saco. Estes elementos são complementados por uma paisagem de fundo da ilha de São Jorge, permitindo ao consumidor identificar com maior facilidade a região, sentindo-se atraído pelo produto.

3.3.6.2. Design da Experiência, Design e Emoção

O design da experiência é uma disciplina que contribui ativamente para o projeto desenvolvido. As emoções que surgem desta mesma experiência, são uma consequência positiva a explorar.

“À medida que as pessoas se tornam mais sensíveis em relação às dimensões dos produtos que vão para lá dos aspetos tradicionais de usabilidade, a necessidade de criar uma ligação emocional entre as pessoas e os produtos aumenta.” (as cited in, DiSalvo et al., 2004).

Segundo Hassenzahl (2010, p.8) *“uma experiência é um episódio, um pedaço de tempo que se passou (...) lugares e sons, sentimentos e pensamentos, motivos e ações (...) estreitamente entrelaçadas, armazenadas na memória, rotuladas, revividas e comunicadas aos outros.”*

A marca “Ruivas-Azores” e as bolachas “Ruivas” são um mote para a comunicação da cultura e riqueza gastronómica, paisagística e sensorial, não só da ilha de São Jorge, mas do arquipélago em geral. Através do produto, o consumidor tem contacto não só com o artesanato e tradições vividas na região mas também com a gastronomia local, através da presença do queijo de São Jorge na bolacha. A experiência deste produto é marcada pelo característico aroma a queijo, pelo logotipo gravado na bolacha, inspirado no chavão, e pela embalagem que leva no seu interior uma pequena nota cultural relacionada com o queijo de São Jorge.

É de realçar que no Design da Experiência, é necessário ter em conta o contexto e a cultura do público-alvo. Por exemplo, um turista e um emigrante açoriano, irão experienciar o produto em questão (a bolacha), de maneiras diferenciadas. Espera-se que o turista fique curioso e intrigado com o produto, querendo saber mais acerca da região, tradições religiosas e gastronomia típica. Por outro lado, o emigrante poderá sentir alegria, por ver um produto inspirado na sua terra, tristeza, por sentir saudades da sua ilha, e um olhar mais crítico em relação ao produto alimentar, por já estar familiarizado com as tradições, gastronomia e cultura. As emoções despertadas, no consumidor, pelo produto enriquecem a experiência tornando-a num momento rico e memorável.

3.7. APLICAÇÃO DA ICONOGRAFIA PRESENTE NOS CHAVÕES EM BENS DE CONSUMO

Sendo a iconografia presente nos chavões tão rica e diversificada, desenvolveu-se uma linha de produtos direcionada para o turismo açoriano, tendo por base estes mesmos grafismos. Recorrendo à manipulação de imagem no Photoshop, foi possível a criação de motivos de cores vibrantes e formas variadas, que se encaixam no imaginário paisagístico do arquipélago.

As seguintes figuras ilustram o processo criativo envolvido, e algumas sugestões de bens de consumo culturalmente representativos direcionados para o turismo nos Açores.



Figura 60. Exploração dos componentes gráficos dos chavões (1)



A Z O R E S



SÃO JORGE | AZORES



SÃO JORGE | AZORES

Figura 61. Exploração dos componentes gráficos dos chavões (2)



Figura 62. Exemplos de bens de consumo utilizando os grafismos criados. T-shirts; Saco; Mochila; Bloco de notas; Cantil.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o objetivo de responder ao enunciado proposto, o presente projeto foi compassado por um conjunto de ações planeadas no sentido de chegar à proposta de uma solução. Desta forma, considera-se que o trabalho desenvolvido, resultou numa experiência enriquecedora, e uma aproximação à realidade profissional. A relação de proximidade entre a ilha de São Jorge, as minhas motivações pessoais, e o mestrado em Design foram os pontos-chave para o desenvolvimento deste projeto.

A possibilidade de explorar a cultura religiosa e gastronómica local junto da população, e intervir, de certa forma no artesanato, procurando e registando peças, foi uma experiência enriquecedora e memorável, permitindo uma grande expansão de conhecimentos, para o desenvolvimento do projeto.

Este projeto tem um cariz de valorização simbólica cultural patrimonial. O desenvolvimento dos bens de consumo culturalmente representativos, são não só um meio de publicitar a região e dar a conhecer o artesanato e gastronomia de São Jorge, mas também um meio de enriquecimento dos produtos regionais e, sobretudo da promoção e memorização organolética.

A distância foi sem dúvida um entrave no que diz respeito à angariação de informação e no contato com a comunidade local, sendo apenas nas férias escolares que este se tornava mais forte, e a pesquisa mais intensa. Os jorgenses revelaram interesse e entusiasmo pelo projeto a ser desenvolvido, existindo a certo ponto uma reflexão acerca da falta de projetos e iniciativas de valorização patrimonial em todo o território açoriano.

A deslocação entre ilhas foi outra das dificuldades sentidas no decorrer da pesquisa para o projeto. O estudo etnográfico da região insular, obrigou a algumas deslocações a várias bibliotecas municipais de outras ilhas, nomeadamente a Biblioteca Pública e Arquivo Regional de Angra do Heroísmo, na ilha Terceira e a Biblioteca Pública e Arquivo Regional de Ponta Delgada, na ilha de São Miguel.

Futuramente, e para o contínuo desenvolvimento do projeto criado, considera-se interessante e pertinente a apresentação do produto criado a uma unidade industrial dedicada à produção do queijo de São Jorge. Uma parceria, seria um importante reforço para a marca, facilitando a aquisição de queijo, para

a confeção das bolachas, e a maior valorização deste produto láteo junto aos consumidores.

É imperativa a pesquisa e definição futura, do custo do produto e a delineação de todo o sistema de comercialização do mesmo. Este é um ponto fulcral a ter em conta para o sucesso e continuidade do projeto.

A validação da bolacha junto aos consumidores, foi conseguida através dos questionários realizados, tendo sido fulcral para o aperfeiçoamento da receita.

Considerando o défice simbólico como um dos principais motivos para o fraco desempenho dos produtos portugueses no exterior, espera-se que esta marca, seja facilmente comercializada, conquistando o público. Esta marca assenta na recuperação e valorização de tradições, memórias e culturas açorianas.

O design é desenho de artefactos, dispositivos e serviços de mediação cultural, nesse sentido será o design a estabelecer os meios de efetividade da comunicação entre a cultura regional jorgense com o mercado do seu turismo que se reconhece fundamental para a consolidação da sustentabilidade económica, social e ambiental da ilha de São Jorge.

A marca “*Ruivas – Azores*”, deverá autonomizar-se da sua exclusividade gastronómica para se tornar no futuro uma marca de comunicação turística da região assim atribuindo identidade visual a um vasto conjunto de serviços desenhados na perspetiva da experiencia turística, ecoturística, cultural, ambiental, paisagística, turismo radical, espeleologia, observação da fauna e flora, e exploração e observação marinha.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barbosa, M. (2013). *O abc dos queijos portugueses*. Barcelos, Portugal. Feitoria dos Livros Pp 13 a 18, 32, 48 a 53, 67, 79, 81 a 84, 93 a 104
- Correia, V (1916). *Etnografia artística: notas de etnografia portuguesa e italiana*. Porto: Renascença Portuguesa. Pp. 70 a 78.
- Costa, A. (1999). *O poder das irmandades do espírito santo*. Lisboa: Editora Rei dos Livros. Pp 26 a 64
- Costa, A. [et. al] (2007). *Pelo sinal do espírito santo*. Angra do Heroísmo: Presidência do Governo Regional dos Açores, Direção Regional da Cultura. Pp 16 a 21.
- Costa, J. (2011). *Design para os olhos: marca, cor identidade e sinalética*. (1ª ed.) Lisboa: Dinalivro.
- Cunha, M (1981). *Notas históricas I: estudo sobre o concelho da Calheta (S. Jorge)*. Ponta Delgada: Direção regional dos assuntos culturais da secretaria regional da educação e cultura do Governo dos Açores. Pp 423 a 432.
- Denison, E & Cawthray, R. (1999). *Packaging prototypes*. Suíça: Roto Vision
- Faria, O.S. (1997). *O nosso falar Ilhéu: glossário de termos, provérbios, crenças e outras histórias*. (1ª ed.) Angra do Heroísmo: Edições BLU.
- Friendman, K. (2007). *Behavioral artifacts: what is na artifact? Or who does it?*. Artifact. Volume 1, Issue 1, páginas 7-11. Retrived from:
<http://www.informaworld.com/smpp/section?content=a779132906&fulltext=713240928>
- Frutiger, A. *Signos, símbolos, marcas, señales*. (6º ed). Naucalpan, México. Editorial Gustavo Gili, SA. Pp 22, 23, 176, 177, 236, 237, 244, 245, 254 a 259.
- Hagan, S. (2007). *The imaginaty and the concrete: what is na artifact?*. Artifact. Volume 1, Issue 1, páginas 23-25. Retrived from: <http://www.informaworld.com/smpp/section?content=a779137866&fulltext=713240928>
- Hassenzahl, M (2014): *User experience and experience design*. In: Soegaard, Mads and Dam, Rikke Friis (eds). "The Encyclopedia of Human-Computer Interaction, 2nd Ed.". Aarhus, Denmark: The Interaction Design Foundation, em:
https://www.interactiondesign.org/encyclopedia/user_experience_and_experience_design.html
- Krippendorff, K. (2007). *An exploration of artificiality*. Artifact. Volume 1, Issue 1, páginas 17-22. Retrived from:
http://repository.upenn.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1246&context=asc_papers
- Matos, A. T (1989). *Origem e reminiscências dos povoadores das ilhas atlânticas*. Porto. P.247
- Meggs, P. B. & Purvis, A. W. *Hisória do design gráfico*. (4º ed.) São Paulo, Brasil. Cosac Naify. Pp 18 a 49.
- Monjardino, A [et. al] (2008). *História dos açores: do descobrimento ao século XX*. (1ª ed.) Angra do Heroísmo: Instituto Açoriano da Cultura. Pp, 49 a 61.
- MsDonagh, D. Hekkert, P. Van Erp, J & Gyi D. (2004) *Design and Emotion: The Experience of Everyday Things*. Londres: Taylor & Francis
- Olins, W. (2005). *A marca*. Lisboa: Editorial Verbo.

Oppelaar E. Hennipman, E. G. Elbert-Jan van der Veer, G. (2008): *Experience design for dummies*. In: "Proceedings of the 15th European conference on Cognitive ergonomics the ergonomics of cool interaction - ECCE '08". em: <http://portal.acm.org/citation.cfm?doid=1473018.1473052>

Pereira, A. (1987). *A Ilha de São Jorge, séculos XV - XVII – Contribuição para o seu estudo*. Ponta Delgada: Universidade dos Açores - Departamento de História, Filosofia e Ciências Sociais.

Serviço Regional de Estatística dos Açores (2007). *Estudo sobre os Turistas que visitam os Açores. 2005 – 2006*. Região Autónoma dos Açores: Serviço Regional de Estatística dos Açores. Retrived from: [file:///C:/Users/Isabel/Downloads/perfis-turista2005%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Isabel/Downloads/perfis-turista2005%20(1).pdf)

Serviço Regional de Estatística dos Açores (2015). *Dormidas por ilha na hotelaria tradicional*. Retrived from: <http://estatistica.azores.gov.pt/upl/%7B0ae5287c-28c2-411e-9f2a-bd7b29c9fc04%7D.htm>

Serviço Regional de Estatística dos Açores (2015). *Evolução da atividade turística no TER (2003-2014)*. Região Autónoma dos Açores: Serviço Regional de Estatística dos Açores. Retrived from: <http://estatistica.azores.gov.pt/upl/%7B79d7c9bb-334f-433c-8fbf-a52d0dd46bc5%7D.pdf>

Simões, M.B. (1987). *Roteiro lexical do culto e festas do espírito santo nos açores*. (1ª ed.) Lisboa: Gráfica Maiadouro.

5.1. WEBGRAFIA

Sites

<http://www.inventario.iacultura.pt/>[Consult. 12 de Nov. 2014, 23:50pm]

<http://www.lactacores.pt/cooperativas.php?pageid=4> [Consult. 04 de Fev. 2015, 15:26pm]

<http://geocrusoe.blogspot.pt/2007/05/feitas-do-esprito-santo-i-simbologia-da.html> [Consult.15 de Mai. 2015, 16:27pm]

<http://www.dicionariodesimbolos.com.br/pomba/> [Consult.15 de Mai. 2015, 16:51pm]

<http://www.aleteia.org/pt/religiao/q-a/por-que-representamos-o-espirito-santo-em-forma-de-pomba-1537001> [Consult.15 de Mai. 2015, 16:51pm]

<http://www.cruzterrasanta.com.br/> [Consult.15 de Mai. 2015, 16:56pm]

http://www.snpcultura.org/linguagem_simbolica_Espirito_Santo.html [Consult.15 de Mai. 2015, 17:15pm]

http://srec.azores.gov.pt/dre/sd/115152010600/nova/Site_AP12A/Gastronomia/Confraria.htm [Consult.18 de Mai. 2015, 16:11pm]

<http://www.visitazores.com/pt-pt/the-azores/the-9-islands/sao-jorge/history> [Consult.18 de Mai. 2015, 17:03pm]

http://evatrainanet.blogspot.pt/2006_07_01_archive.html [Consult.19 de Mai. 2015, 15:49pm]

http://panisnostrum.blogspot.pt/2011_11_01_archive.html [Consult.19 de Mai. 2015, 15:54pm]

file:///C:/Users/Isabel/Downloads/Censos2011_ResultadosDefinitivos_RAA%C3%A7ores_3.pdf [Consult.31 de Mai. 2015, 11:17am]

<http://saboreseacores.wix.com/tialhu#!empacotados/c89k> [Consult.1 de Jun. 2015, 11:41am]

https://www.facebook.com/pages/onildassm/551205094926820?sk=info&tab=page_info [Consult. 1 de Jun. 2015, 14:04pm]

http://www.simabesp.org.br/site/historia_biscoito.asp [Consult. 1 de Jun. 2015, 21:24pm]

http://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/biscoito_bolacha.html [Consult. 1 de Jun. 2015, 21:49pm]

http://www.piraque.com.br/site/content/livro_receitas/dicas_curiosidades_descricao.aspx?dicald=31 [Consult. 1 de Jun. 2015, 21:49pm]

<http://nuovum.com/concept> [Consult. 16 de Jun. 2015, 11:45am]

<http://lovelypackage.com/hexagon-honey/> [Consult. 16 de Jun. 2015, 14:45pm]

<http://www.packagingserver.com/gallery/Beehave/2504463> [Consult. 16 de Jun. 2015, 15:42pm]

Imagens

https://www.google.pt/search?q=coroa+do+espírito+santo+4+bra%C3%A7os&espv=2&biw=1366&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0CAYQ_AUoAWoVChMlor-cuL_CVxgIV6wrbCh2fTQAe#imgrc=CJdNlwZms_PxIM%253A%3BHu-GKXxVylUfM%3Bhttp%253A%252F%252F3.bp.blogspot.com%252F-5G0FBqssj6E%252FUORqFS8uZtl%252FAAAAAAACx9U%252Fxbq4dGNyvc%252Fs400%252FCoroe_spirito_Santo.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fphilangra.blogspot.com%252F2013%252F01%252Fem-louvor-do-divino.html%3B320%3B300 [Consult. 17 de Jun. 2015, 00:36am]

[https://www.google.pt/search?q=Batismo+de+Cristo+\(Guido+Reni\)&es_sm=93&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=zRtWVYDYCMPpUpKtqfgJ&ved=0CB8QsAQ&biw=1366&bih=667#imgrc=r-9e9XX9Hgib7M%253A%3B7ai9MOEUzsp-RM%3Bhttp%253A%252F%252Fpt.wahooart.com%252FA55A04%252Fw.nsf%252FOPRA%252FBRUE-8LJ2Z5%252F%2524File%252FGUIDO-RENI-BAPTISM-OF-CHRIST.JPG%3Bhttp%253A%252F%252Fpt.wahooart.com%252FA55A04%252Fw.nsf%252FOPRA%252FBRUE-8LJ2Z5%3B445%3B650](https://www.google.pt/search?q=Batismo+de+Cristo+(Guido+Reni)&es_sm=93&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=zRtWVYDYCMPpUpKtqfgJ&ved=0CB8QsAQ&biw=1366&bih=667#imgrc=r-9e9XX9Hgib7M%253A%3B7ai9MOEUzsp-RM%3Bhttp%253A%252F%252Fpt.wahooart.com%252FA55A04%252Fw.nsf%252FOPRA%252FBRUE-8LJ2Z5%252F%2524File%252FGUIDO-RENI-BAPTISM-OF-CHRIST.JPG%3Bhttp%253A%252F%252Fpt.wahooart.com%252FA55A04%252Fw.nsf%252FOPRA%252FBRUE-8LJ2Z5%3B445%3B650) [Consult. 15 de Mai. 2015, 17:17pm] Imagem

<https://www.facebook.com/261043980674225/photos/a.261092814002675.49989.261043980674225/261092814002675.49989.261043980674225/261092814002675.49989.261043980674225/?type=1&theater> [Consult. 17 de Mai. 2015, 20:48pm] Imagem

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=977060335645946&set=a.977060092312637.1073742124.100000259652418&type=3&theater> [Consult. 17 de Mai. 2015, 21:15pm] Imagem

https://www.google.pt/search?q=imp%C3%A9rio+de+santo+ant%C3%A3o&espv=2&biw=1366&bih=623&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=BfhYVZPHO4GtUMfQqWA&ved=0CAYQ_AUoAQ#imgrc=KrhpcbjAYpuY6M%253A%3BAIIIWH7e3rHEvM%3Bhttp%253A%252F%252F2.bp.blogspot.com%252F_ERYNaAkq9ms%252FTEYzqYA8kEI%252FAAAAAAAAEc8%252FZuDxN_4Ng3Y%252Fs1600%252FSJO10_079.JPG%3Bhttp%253A%252F%252Fgeocrusoe.blogspot.com%252F2010%252F07%252Fimperio-do-espírito-santo-santo-antao.html%3B1600%3B1200 [Consult. 17 de Mai. 2015, 21:21pm]

https://www.google.pt/search?q=Confraria+do+queijo+de+S.+Jorge&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=QQNaVyroO8vUusb4gLqC&ved=0CAgQ_AUoAq&biw=1366&bih=667#imgrc=f9D5cBhLHY-CZM%253A%3BvQyFT7qBKvGpMM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.azores.gov.pt%252FNFR%252Frd

[nlyres%252F6FBFD572-9A68-40C0-B35F-CD23806F1724%252F125623%252F3550.JPG%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.azores.gov.pt%252FGaCS%252FNoticias%252F2007%252FAbril%252FPresidente%252Bdo%252BGoverno%252Bentronizado%252Bconfrade%252Bhonor%2525C3%2525A1rio%252Bda%252BConfraria%252Bdo%252BQueijo%252Bde%252BS%2525C3%2525A3o%252BJorge.htm%3B1403%3B958](#) [Consult. 18 de Mai. 2015, 16:30pm]

http://www.google.pt/imgres?imgurl=http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/15/Ponta_dos_Rosais_ilha_de_S%25C3%25A3o_Jorge_A%25C3%25A7ores_Portugal.jpg&imgrefurl=http://pt.wikipedia.org/wiki/Ilha_de_S%25C3%25A3o_Jorge&h=2472&w=3296&tbnid=oOVMI1HfUMnsZM:&zoom=1&tbnh=160&tbnw=213&usq=_Z5I9WoJWKXBcNEGZzxH2ghKM-T4=&docid=QfGk3wQ7mnJ6ZM&itq=1 [Consult. 18 de Mai. 2015, 16:33pm]

https://www.google.pt/search?q=ilha+de+s%C3%A3o+jorge&espv=2&biw=1366&bih=623&tbm=isch&imgil=oVTtu6bfHvR2aM%253A%253BQfGk3wQ7mnJ6ZM%253Bhttp%25253A%25252F%25252Fpt.wikipedia.org%25252Fwiki%25252FIlha_de_S%25252525C3%25252525A3o_Jorge&source=iu&pf=m&fir=oVTtu6bfHvR2aM%253A%252CQfGk3wQ7mnJ6ZM%252C_&usq=_Ua9oL2NNKXOxZaSVF-pJJApSbmq%3D&dpr=1&ved=0CCqQyjc&ei=NwZaVcaoHMjbU_q5qfC#imgrc=oVTtu6bfHvR2aM%253A%3BQfGk3wQ7mnJ6ZM%3Bhttp%253A%252F%252Fupload.wikimedia.org%252Fwikipedia%252Fcommons%252Fb%252Fb5%252FSanJorge.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fpt.wikipedia.org%252Fwiki%252FIlha_de_S%2525C3%2525A3o_Jorge%3B640%3B399 [Consult. 18 de Mai. 2015, 16:34pm]

https://www.google.pt/search?q=pintadeiras+alentejanas&espv=2&biw=1366&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=20dbVbSADYmqUe3gglAM&ved=0CAYQ_AUoAQ#imgrc=fLNk7SPTgCO6rM%253A%3BaQ6f1FblxS9kEM%3Bhttp%253A%252F%252F1.bp.blogspot.com%252F_7o0IU_l2Zs%252FRIno9ZooK5I%252FAAAAAAAAAAPs%252F1TID8TR7tc4%252Fs400%252Fpt_cmregio07a.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fcanticonegroholmes.blogspot.com%252F2011%252F03%252Fcasa-do-poeta-jose-regio.html%3B250%3B200 [Consult. 19 de Mai. 2015, 15:42pm]

https://www.google.pt/search?q=pintadeiras+alentejanas&espv=2&biw=1366&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=20dbVbSADYmqUe3gglAM&ved=0CAYQ_AUoAQ#imgrc=ePhTGJXWo1wiaM%253A%3BHztLJkncpUe5hM%3Bhttp%253A%252F%252F3.bp.blogspot.com%252F-U9Gwu9AQWs4%252FTqrV4FSCtCl%252FAAAAAAAAAABFM%252FSsZrks9Sk_M%252Fs1600%252FMarcas%252BPortalegre.png%3Bhttp%253A%252F%252Fpanisnostrum.blogspot.com%252F2011_11_01_archive.html%3B380%3B181 [Consult. 19 de Mai. 2015, 15:52pm]

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=832112400208491&set=ms.c.eJw1zMkRRDEIQ8GMpswiEPkn9scYfOsSfjSV~_wwuBfvxOdrOsZ6jhyGyRvEmn1va~%3BO7o3LN5~_n~%3Bc22Tdd3~%3BBMYSwYRwd8nefXpgaGuNvXtec2~%3BWvVSs8VwVfV10vvg~::~_.bps.a.832111020208629.1073741833.100002292156694&type=1&theater [Consult. 1 de Jun. 2015, 22:02pm]

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=832113393541725&set=a.832111020208629.1073741833.100002292156694&type=1&theater> [Consult. 1 de Jun. 2015, 22:03pm]

http://www.sabersefazeresdavila.pt/wpcontent/uploads/Biscotti_QAzeitonas3.jpg [Consult. 16 de Jun. 2015, 09:36am]

http://www.sabersefazeresdavila.pt/wpcontent/uploads/Chutney_Ab%C2%A2bora2.jpg [Consult. 16 de Jun. 2015, 09:38am]

https://www.facebook.com/mark.marques.98/media_set?set=a.977060092312637.1073742124.100000259652418&type=3 [Consult. 16 de Jun. 2015, 18:46pm]

5.2. ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ilha de São Jorge	18
Figura 2. Alguns membros da Confraria do Queijo de São Jorge.....	23
Figura 3. Instalações da Cooperativa de Laticínios do Topo - "Finisterra"	24
Figura 4. Queijo do Topo; Queijo de São Jorge DOP	24
Figura 5. Casa do Espírito Santo de Santo Antão (edifício à direita) no decorrer de um Jantar. (Fotografia de Mark Marques)	30
Figura 6. Império da freguesia de Santo Antão.....	31
Figura 7. Terrina de Sopas Do Espírito Santo; “Jantar” do Espírito Santo em Santo Antão	31
Figura 8. Bolo de Véspera sob uma toalha de linho a ser chaveado com um chavão. (Fotografia de Andreia Vitorino)	32
Figura 9. Objetos para decoração dos bolos. Repenicadeira ; Chavão; Fuso.....	32
Figura 10. Bolo de Véspera e Chavões. Ilustração de Luís Réus (Faria, 1997, p.15).....	33
Figura 11. Bolos de Véspera	34
Figura 12. Chavão com corpo Escavado (esquerda) e Bojudo (direita).	35
Figura 13. Ilha de São Jorge Localização dos artesãos de chavões falecidos e dos que atualmente exercem a atividade.	37
Figura 14. Pintadeiras encadeadas. Ilustração de A. Quaresma, in Correia, 1916, p.70	38
Figura 15. Exemplos comparativos entre pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses. Ilustrações de A. Quaresma, in Correia, 1916, p. 75.	40
Figura 16. Exemplos comparativos entre pintadeiras alentejanas e os chavões jorgenses.....	40
Figura 17. Coleções particulares de chavões da Sra. Carmina Brasil e Rui Teixeira respetivamente	41
Figura 18. Cartaz expositivo da amostra de chavões recolhida.....	42
Figura 19. Asterisco e legenda, com respetivo exemplo.	43
Figura 20. Cartaz ilustrativo da.....	44
Figura 21. Quadro Taxonómico dos Componentes Iconográficos dos Chavões.....	45
Figura 22. Formas geométricas comuns, presentes nos grafismos dos chavões.	46
Figura 23. Coroa dos Cedros - Ilha do Faial	48
Figura 24. Coroas do Espírito Santo, com quatro braços	49
Figura 25. Exemplos de cruzes presentes nos chavões	49
Figura 26. Estrela de oito pontas. Também conhecida como flor estrelada. Símbolo da fertilidade na arte popular.....	50
Figura 27. Exemplos de pombas presentes nos chavões.....	51
Figura 28. Tulipa. Símbolo da fertilidade.....	52
Figura 29. Trindade. Símbolo da vida. Antigo sinal popular.....	53
Figura 30. Margarida. Símbolo de amor.....	53
Figura 31. Ramo da Paz. Símbolo ocidental associado à história de Noé.	53
Figura 32. Esboços - iconografia zoológica do logotipo	58
Figura 33. Esboços - estudo de caracteres	58
Figura 34. Processo criativo do logotipo	59
Figura 35. Logotipo da marca Ruivas - Azores	59
Figura 36. Carimbo para marcação das bolachas.....	61
Figura 37. Bolachas antes de irem ao forno.....	61
Figura 38. Bolachas "Ruivas-Azores"; Variações da bolacha – com sementes de papoila e sésamo.	62

Figura 39. Inquérito realizado entre os meses de maio e junho de 2015 relativamente à pertinência e qualidade do produto.	63
Figura 40. Logotipo da marca "Tia Lhú"; Bolachas "Topos de São Jorge".....	69
Figura 41. Logotipo da marca "Onilda's - Sabores e Memórias" ; Exemplos de coleções de bolachas	70
Figura 42. Exemplos das embalagens das bolachas.	70
Figura 43. Marca de produtos da "Penhas Douradas Food"; Chutney de Abóbora; Biocoitos de queijo e azeitonas.....	71
Figura 44. Processo evolutivo da embalagem.....	73
Figura 45. Embalagem final	74
Figura 46. Esboços da embalagem; Acondicionamentos das embalagens; Embalagem aberta; Pormenor da planificação das abas	74
Figura 47. Estudos de cor para a embalagem; a embalagem número 5 foi a selecionada com as cores branco e castanho	75
Figura 48. Planificação da embalagem.....	75
Figura 49. Pormenor da embalagem. Nome do produto - "Ruivas"; Queijo de São Jorge; Logotipo da marca	76
Figura 50. Planificação interior da embalagem; Nota cultural ao consumidor;.....	77
Figura 51. Planificação interior da embalagem; Encaixe interior.....	77
Figura 52. Processo de montagem da embalagem; 1. embalagem planificada; 2. Início de dobragem das abas; 2.1 e 2.2. Pormenor de dobragem das abas laterais; 3. Encaixe das abas interiores; 4. Embalagem final aberta; 5. Embalagem final fechada; 5.1 Pormenor do encaixe de fecho.	78
Figura 53. Embalagem final - fechada e aberta.....	79
Figura 54. Embalagens para cada uma das variações da bolacha. Com sementes de sésamo; originais; Sementes de papoila	79
Figura 55. Embalagens de mel: "Honey - Made by bees". Design de Maks Arbuzov	80
Figura 56. Logotipo "Beehave"; Embalagem do produto; Batom de cera de abelha. Design por Ross Burwell.	81
Figura 57. Embalagem hexagonal de papel kraft. Design por Agencia "La Pinza"	81
Figura 58. Stand expositivo, maquete tridimensional. Vista de frente, pormenor do quarto de descanso; perspectiva	83
Figura 59. Sugestão de cartazes para comunicação do produto.	85
Figura 60. Exploração dos componentes gráficos dos chavões (1).....	87
Figura 61. Exploração dos componentes gráficos dos chavões (2).....	88
Figura 62. Exemplos de bens de consumo utilizando os grafismos criados. T-shirts; Saco; Mochila; Bloco de notas; Cantil.....	89

5.3. ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Análise global da questão 1.3.....	64
Gráfico 2. Análise global da questão 1.4.....	64
Gráfico 3. Análise global da questão número 2.	65
Gráfico 4. Análise específica da questão número 2 - Acompanhamentos	65
Gráfico 5. Análise global da questão número 3 - Ocasião de consumo	66
Gráfico 6. Análise global da questão 4.....	66
Gráfico 7. Análise global da questão 5. – Adição ou remoção de componentes.....	67
Gráfico 8. Análise específica da questão 5.	68

5.4. ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Comparação do dispêndio de tempo e de atenção em função relativa de imagens ou texto. in Costa, 2011, p.19.	84
---	----

6. ANEXOS

6.1. INQUÉRITOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 24

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

A minha opinião é muito salgado e não aprecio o sabor a queijo

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Tentaria reduzir o intendo sobre a queijo, talvez com duas aromáticas

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 21

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: loquete

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

O sabor é forte mas é bom e gostei das sementes na bolacha

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 22

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

A bolacha tem um sabor muito agradável e gostei da forma, se quando li que era aromatizada por queijo e que estava o sabor

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Penso que não.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 22

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: leite

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É crocante mas é fácil de mastigar, o sabor é melhor do que os de água e sal porque têm

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê? + Sabor.

Não, está muito bom!

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 25

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

São muito boas. Possuem um sabor muito característico e agradável.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Retirava mais queijo.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 20

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Apreiei a bolacha porque tem um sabor fofo do comim, mas muito agradável.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não acrescentaria nenhum componente

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 24

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Gosto pelo facto de ser salgado, sendo que a maior parte das bolachas são doces.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 23

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Não sou apreciadora de queijo

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 25

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Devido à sua textura e sabor intenso ao queijo

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Apesar de gostar do sabor, suavizava o sabor do queijo.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 22

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

A bolacha possui um sabor muito bom e que apeteço sempre mais.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Acho que está no ponto ideal.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 25

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Achei as características da bolacha adequadas no entanto achei bolacha um pouco salgada. O salgado tinha uma pouco de gosto do queijo.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Retirava um pouco o salgado

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 23

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Tem um sabor tradicional, fora do comum que nos permite apreciar dois sabores distintos mas que combinam.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê? Na perfeição.

Penso que a bolacha está ótima, no entanto servida como entrada, quer fosse queijo ou fiambre, também combinava com fiambre em cima.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 24

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Um sabor suave que não atenta o palato e desperta os papilas para algo mais

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

algo doce para equilibrar, tipo creme, um dia ou outro.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 27

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Aprecio queijo.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Mais queijo.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 23

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

SIM. TEM UM SABOR FORTE E AGRADÁVEL. PARECE SER IDEAL PARA APERITIVO E CONSUMIDO EM PEQUENAS QUANTIDADES.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

NÃO. ACHO APENAS QUE SE O SABOR POSSA MENOS INTENSO UM BOCADINHO, PUDESSE SER M CONSUMIDO MAIS VEZES AO DIA.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 28

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Não gosto de queijo

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

tirava o queijo.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 29

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Diferencia-se das que existem no mercado pelo seu sabor.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Menos sal.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 25

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Sabor bom e queijo e boa textura.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não está com açúcar.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 27

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Não apreciou qualidades que se fez-se-me esperar por ela.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Retirar: um pouco do sal.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 23

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

PELO FACTO DE SER MUITO SALGADA, NO ENTANTO GOSTEI DA TEXTURA E DAS SEMEANTES UTILIZADAS

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

RETIRARIA UM POUCO DE SAL OU ACRESCENTARIA ALGUMA ESPECIARIA PARA REDUZIR UM POUCO O SABOR SALGADO

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 22

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Sabor agradável e diferente. A bolacha não é muito seca. Não gosto de queijo e gostei da bolacha.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 27

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Tem componentes diferentes

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 22

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É uma bolacha com um sabor forte. O queijo está bem presente na primeira dentada.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 44

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Continuava bem c/ algo doce como uma compota

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 35

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É saborosa. Sabor vincado e diferente

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 32

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Gosto do sabor do queijo

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Poderia ser acompanhada por presunto

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 35

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É saboroso e me parece saudável

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 36

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande			
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	Crocante	Macia	Farinhenta			
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado	
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Sabor diferente. As sensações agradam-me

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Nada

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 35

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Não sou apreciador de queijo.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Retirava o queijo

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 39

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É boa e diferente

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Presunto

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 38

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É boa. Tem um sabor intenso.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 32

Sexo: F M

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não acrescentava nada

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Idade: 49

Sexo: F M

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É boa e diferente

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Já boa assim

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Idade: 50

Sexo: F M

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não acrescentava nada

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Idade: 40

Sexo: F M

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

O sabor e queijo de S. Jorge no final da prova, torna-a especial.

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não acrescentava nada.

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Idade: 41

Sexo: F M

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

_Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

	Pequeno	Adequado	Grande		
1.1 Tamanho	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
1.2 Espessura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Crocante	Macia	Farinhenta		
1.3 Textura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Insípido	Suave	Forte	Salgado	Adocicado
1.4 Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Acompanharia a bolacha com:

Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

_Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Achei muito forte! Preferia um sabor mais acentuado

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Embora aprecie as vantagens de adicionar o queijo, eu preferia que bolachas e queijo fossem elementos separados

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 40

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É boa e diferente das outras

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Prezento ou comuta para balancear o sabor

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 52

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: Cerveja

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

É boa

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Tá boa

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 47

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Sim boa e agradável / salgado

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

Inquérito

Inquérito realizado por Isabel Nunes, no âmbito do Mestrado em Design, sob o tema "Desenhar a experiência do Queijo de São Jorge".

Objectivo: Pretende-se avaliar a qualidade do produto desenvolvido - bolacha de trigo aromatizada por Queijo de São Jorge.

Idade: 45

Sexo: F M

Responda às questões assinalando o(s) espaço(s) pretendido(s) com uma cruz.

1. Características da bolacha:

- | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | Pequeno | Adequado | Grande | | |
| 1.1 Tamanho | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| 1.2 Espessura | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Crocante | Macia | Farinhenta | | |
| 1.3 Textura | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | Insípido | Suave | Forte | Salgado | Adocicado |
| 1.4 Sabor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

2. Acompanharia a bolacha com:

- Vinho Chá Café
 Refresco Água Outro: _____

3. Onde consumiria este produto e em que ocasião?

- Aperitivo Lanche Pequeno-almoço Ceia

Responda às questões:

4. Apreciou a bolacha? Justifique. Sim Não

Agradável - ligeiramente salgado

5. Acrescentaria ou retirava algum componente ao produto? O quê?

Não

Obrigada

