

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Tecnologia e Ciências

Escola Superior de Desenho Industrial

Embalagem artesanal

O design na comercialização de doces caseiros

Luciana de Sousa Santos

Orientador: Pedro L. Pereira de Souza

Rio de Janeiro, 2013

Embalagem artesanal

O design na comercialização de doces caseiros

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro de Tecnologia e Ciências

Escola Superior de Desenho Industrial

Embalagem artesanal

O design na comercialização de doces caseiros

Luciana de Sousa Santos

Orientador: Pedro L. Pereira de Souza

Rio de Janeiro, 2013

Dedicatória

À minha mãe, que sempre me incentivou em todos os momentos.

Agradecimentos

A Deus, por tudo: pela saúde, esperança de cada dia e por ter sido capaz de finalizar mais uma etapa da vida.

À minha mãe, por estar sempre presente.

Ao meu orientador, Pedro, pelas conversas e sugestões para o trabalho durante o ano inteiro.

À Noni, por toda a atenção e a indispensável ajuda no projeto.

Aos amigos, especialmente aos que ajudaram direta ou indiretamente na conclusão desse trabalho.

Muito obrigada!

Resumo

Este trabalho se propõe a criar um sistema de embalagens simples e prático, onde o produtor artesanal possa fazer parte da produção de suas próprias embalagens, não sendo necessária experiência pregressa ou habilidade manual complexa. Dessa maneira, é fornecida à uma economia de base familiar a oportunidade de utilizar o design de embalagens como ferramenta para agregar valor a seus produtos artesanais.

Palavras-chave

Artesanal. Doces. DIY. Embalagem. Rótulo.

Abstract

The object of this paper is to propose a package system that is simple and feasible where artisan bakers can be a part of the packaging production process, not necessarily requiring any previous experience or complex manual abilities. Therefore, the family based economy is given the opportunity of using package design as means to add value to their products.

Keywords

Artisan bakery. DIY. Label. Package. Pastry.

Sumário

	Introdução	9
1.	O projeto	11
1.1	Definição e conceitos	11
1.2	Público-alvo	12
1.3	Os doces	12
1.4	Análise de similares	14
2.	Materiais	15
2.1	Caixas	15
2.2	Forração das caixas	16
2.3	Rótulos	18
3.	Embalagens	20
3.1	Caixas para biscoitos	21
3.2	Caixas para bolos e doces de corte	24
4.	Rótulos	27
4.1	Informações	27
4.2	Tipografia	28
4.3	Formato	30
4.4	Cores e imagens	32
4.5	Adaptações do layout	35
4.6	Layout final	38

Sumário

5.	O produto final	58
5.1	Embalagens em uso	59
5.2	Encarte com CD	61
	Conclusão	69
	Referências	71

Introdução

Uma doce utopia

A partir do tema *utopia*, proposto pelos professores para o desenvolvimento dos trabalhos de conclusão do curso de Desenho Industrial da ESDI/UERJ em 2013, surgiu a ideia de trabalhar com embalagens, uma área com a qual me identifico e que ainda não havia desenvolvido nenhum tipo de trabalho durante o curso.

O meu interesse pelos doces artesanais já vem de anos. Desde criança, os biscoitos, doces, bolos e os vidros de compota me fascinavam, não somente pelo conteúdo, mas também por algumas das embalagens coloridas e simpáticas que os acompanhavam, era uma doce *utopia*. Concluí que esta seria a chance de aliar as duas coisas. Decidi fazer desse trabalho de conclusão de curso algo que se aproximasse do meu sonho infantil: que fosse colorido e simpático, mas que também fosse útil às outras pessoas.

Neste projeto, a *utopia* tem uma segunda presença e se caracteriza pelo incentivo ao sonho empreendedor de, quem produz doces em suas casas, poder quantificá-los e qualificá-los.

Introdução

Consiste em uma forma de fechar o ciclo, ou seja, o pequeno produtor poderá além de fazer, comercializar seus doces, embalando-os de forma simples, porém adequada – o que agrega valor e traz orgulho e satisfação aos doceiros e seus clientes, sendo assim, um estímulo à produção local.

O propósito desse projeto é atingir o maior número de pessoas que produzam doces, portanto, aqueles que também gostam de fazer doces para a família e de organizar a cozinha poderão se valer desse trabalho.

Esse é um projeto ao estilo DIY: *do it yourself* (faça você mesmo), onde o design aparece como peça chave no ciclo de produção e comercialização de doces caseiros.

1. O Projeto

1.1 Definição e Conceitos

Este projeto tem como objetivo embalar doces produzidos artesanalmente, de forma simples e eficaz.

Trata-se de um sistema de embalagens destinado ao produtor artesanal no intuito de que ele possa comercializar seus doces de maneira competitiva no mercado, sendo assim, uma proposta de potencialização do produto artesanal através do design.

Tendo isso em mente, foram definidos conceitos para que o trabalho pudesse nascer de uma base sólida.

A seguir, as palavras que representam os conceitos do projeto:

Toalha de Mesa	Simples	Bolo
Quadriculado	Artesanal	Biscoito
Colorido	Caseiro	Doces
Fazenda	Familiar	Frutas
Interior	Acolhedor	Sabor
Tradicional	Carinho	Lanche
Satisfação	Presente	Café da Manhã

1.2 Público-Alvo

O público-alvo original deste projeto se caracteriza por pessoas que moram no interior e que produzem doces artesanais para vender como forma de reforço nas finanças ou como fonte principal de renda familiar.

As palavras-conceito reforçam a ideia de tradicionalidade dos doces tipicamente brasileiros e trazem para perto o público-alvo original do trabalho, entretanto, nada impede que alguém que more nos grandes centros urbanos, e que se identifique com o trabalho, use estas embalagens como forma de promover seus produtos artesanais.

Há também os apreciadores dos chamados *gifts de cozinha*. São pessoas que não são *chefs*, mas que apreciam muito cozinhar e fazer doces e embalagens artesanais para dar como presente.

1.3 Os Doces

Partindo dos conceitos estabelecidos e com o público-alvo em mente, a proposta começou a se definir.

Três qualidades de doces artesanais foram escolhidas para o projeto e estão categorizados da seguinte forma:

1.3 Os Doces

- Biscoitos
- Bolos
- Doces em Corte

Cada uma dessas qualidades será apresentada em seis variações. Os sabores tratados aqui foram definidos levando em consideração os doces mais comuns nos estados do sudeste do Brasil.

Os 18 doces abordados no projeto estão especificados abaixo:

Biscoitos	Bolos	Doces em corte
Canela	Aipim	Bananada
Chocolate	Cenoura	Doce de Leite
Coco	Chocolate	Figada
Goiabinha	Coco	Goiabada
Leite	Laranja	Marmelada
Milho	Milho	Pessegada

1.4 Análise de Similares

Em uma pesquisa feita na busca por produtos similares foi constatada uma ausência na área proposta por esse trabalho.

Esse projeto se situa em uma lacuna entre o que é feito na embalagem industrial e o que é feito na embalagem artesanal.

O comportamento visto na pesquisa foi o de uma embalagem artesanal que muitas vezes não identifica ou qualifica e de um produto artesanal vendido de forma arbitrária, sendo apenas cortado e embalado, desconsiderando informações relevantes para o consumidor.

Sendo assim, o produto artesanal se encontrava desqualificado no que é a essência de uma embalagem: qualificar um produto.



Goiabada industrializada



Goiabada artesanal

2. Materiais

2.1 Caixas

São sugeridas caixas construídas em papel para os três tipos de doces por se tratar de uma material simples, fácil de manusear pelas pessoas (sem a necessidade de treinamento) e de baixo custo. Três são os papéis indicados para a produção das caixas:

- Cartão duplex 250g/m²
- Cartão triplex 250g/m²
- Papel kraft 250g/m²

O cartão duplex se caracteriza por ser de papelão sólido descolorado, com forro branco. Possui uma camada fina de papel branco puro sobre uma camada de polpa mecânica e química. É adequado a todas as aplicações de embalagem, especialmente na área de alimentos. Tem um de seus lados branco liso e o outro bege poroso.

O cartão triplex possui as mesmas características do duplex, apenas incorporando em sua massa uma camada de polpa de menor qualidade, geralmente reciclada, entre duas camadas de papel.

2.1 Caixas

O cartão triplex, diferentemente do duplex, tem ambos os lados na cor branca, sendo um lado poroso e o outro liso.

O papel kraft se caracteriza por ser uma papel forte. Descorado, natural ou colorido é resistente e excelente para lidar com óleo, gordura e repele a água. Utilizado em vários tipos de embalagens de alimentos, especialmente onde o reforço é necessário.

2.2 Forração das Caixas

As caixas serão forradas para dar um acabamento mais bonito à embalagem e também para reter parte do óleo dos alimentos, evitando que a gordura de bolos e biscoitos ou o melado dos doces de corte passem para a parte externa da embalagem.

Três tipos de papéis, feitos para resistirem a óleo, são os adequados para a forração das caixas de doces desse projeto:

- Papel-manteiga
- Papel-cristal ou glassine
- Papel-vegetal

2.2 Forração das Caixas

O papel-manteiga se caracteriza por ser um papel de polpa fortemente batida, resistente à gordura e excelente para produtos assados e gordurosos. É um papel de baixo custo, com resistência média/baixa à tração, mas que é ideal para forrar embalagens de biscoitos e bolos.

O papel-cristal se caracteriza por ser um papel similar ao papel manteiga porém, supercalandrado, sendo mais liso. É resistente a óleo e gordura, bloqueia o odor em sacolas e caixas, servindo de forro em vários tipo de embalagens. É um papel de média resistência à tração, indicado para forrar bolos e biscoitos, mas também pode ser utilizado para os doces de corte.

O papel-vegetal se caracteriza por ter um tratamento de ácido sulfúrico em sua produção, conferindo-lhe uma textura lisa e fina. É super resistente à tração, sendo mais transparente que os outros dois papéis já mencionados. O papel-vegetal é resistente à umidade, óleo e gordura. É ideal para embalar alimentos úmidos ou melados, como os doces de corte. Tem o custo mais elevado entre os três papéis aqui indicados.

2.2 Forração das Caixas

Para forrar as caixas adequadamente é necessário que o papel seja recortado de maneira a cobrir o fundo e a lateral das caixas, protegendo o conteúdo do contato com a embalagem de papel. Dessa forma, a gordura e o melado ficarão contidos no papel da forração, o que preservará a embalagem por mais tempo.

No caso específico dos doces de corte, o papel-vegetal ou papel cristal (glassine) poderá envolver todo o doce – como em um embrulho comum – antes de acondicioná-lo na caixa, como alternativa à forração descrita no parágrafo anterior, ficando a critério do produtor.

2.3 Rótulos

Para os rótulos, o material escolhido foi o papel sulfite branco 75g/m² no formato A4, por ser econômico, simples e acessível. Era necessário um tipo de papel que fosse adequado para imprimir e escrever, pois partes do rótulo precisam ser preenchidas pelo produtor. Por suas características, o papel sulfite é excelente tanto para a escrita à mão como para a impressão.

2.3 Rótulos

O formato A4 foi propositalmente escolhido por ser possível imprimir os rótulos em casa utilizando uma impressora comum, seja ela jato de tinta ou laser.

Os rótulos poderão ser impressos em papel sulfite ou, opcionalmente, impressos em etiquetas auto-adesivas em folhas A4.

No caso de papel comum, após a impressão, eles deverão ser recortados e colados com cola branca ou cola em bastão, de forma centralizada na caixa. No caso de etiqueta, após recortado, o rótulo deverá ser destacado e adesivado também de forma centralizada na embalagem.

As etiquetas auto-adesivas sugeridas para utilização nesse projeto são as etiquetas Pimaco A4 (em folha única), nas referências:

- A4 067 - com 10 folhas
- A4 267 - com 25 folhas
- A4 367 - com 100 folhas

3. Embalagens

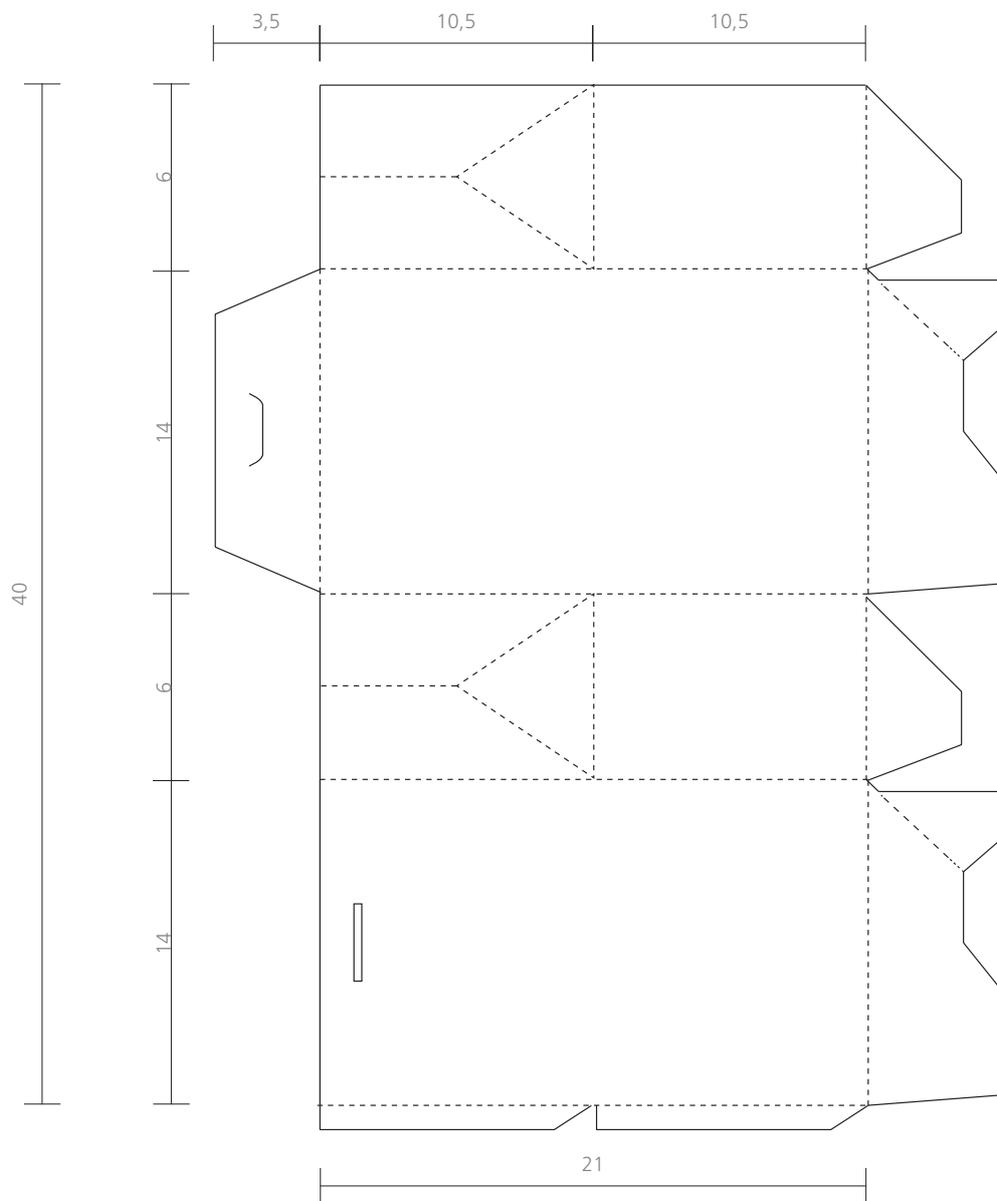
Foram definidas quatro embalagens que servem de sugestão aos usuários desse projeto. Duas caixas são exclusivas para biscoitos e as outras duas são intercambiáveis, servindo para qualquer uma das três qualidades de doces do projeto.

As facas apresentadas neste capítulo não são, de forma alguma, obrigatórias, tratando-se apenas de sugestões. Os produtores de doces poderão, contudo, comprar caixas disponíveis no mercado ou mesmo criar e montar quaisquer outros modelos que sejam adequados aos doces produzidos.

Com relação à estocagem, as caixas podem ser mantidas achata-das ou abertas, sendo montadas momentos antes de acondicionar os produtos, o que facilita o estoque das embalagens.

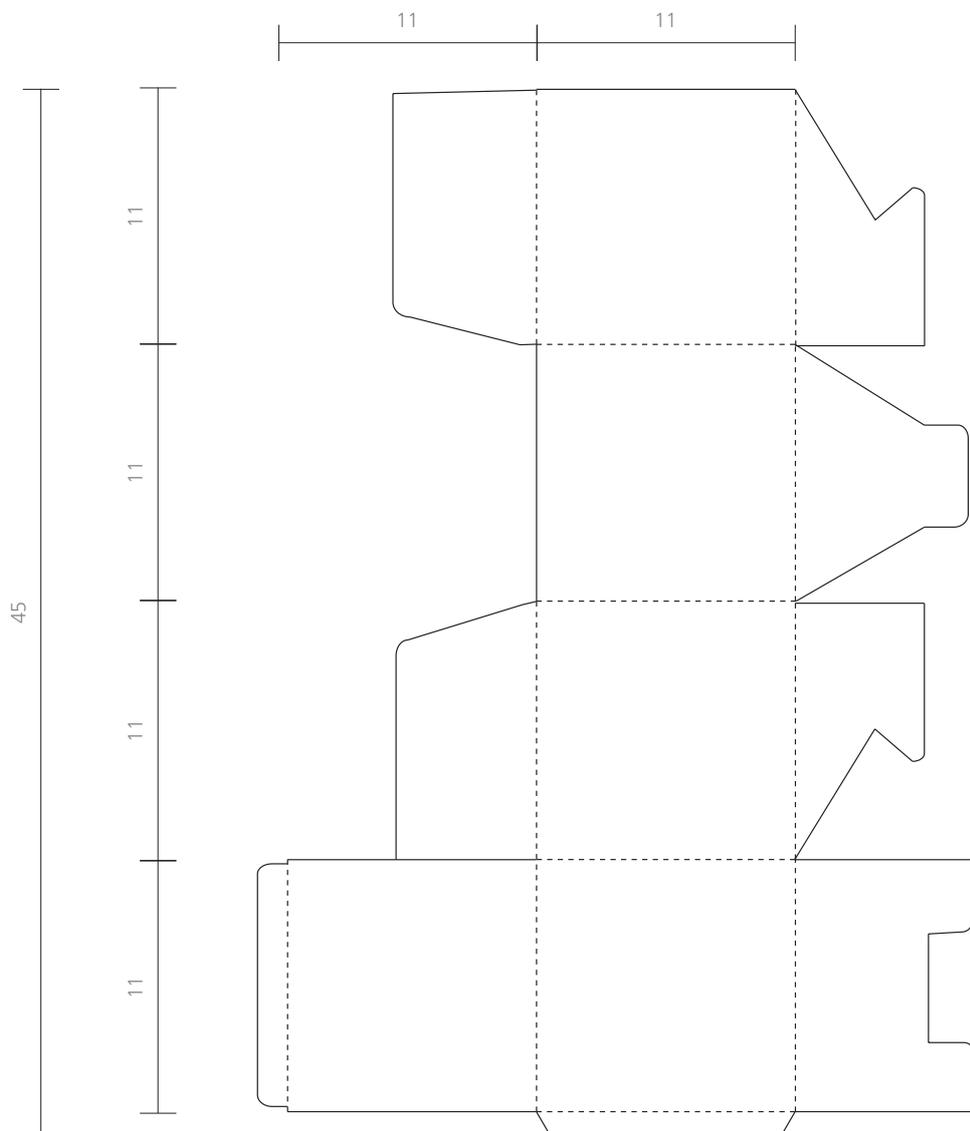
No caso do uso de facas não recomendadas aqui, é de suma importância observar atentamente as dimensões das caixas a serem utilizadas, para que sejam adequadas ao tamanho dos doces a que se proponham embalar, pensando nos espaços laterais e superior e na forração com os papéis sugeridos.

3.1 Caixas para Biscoitos



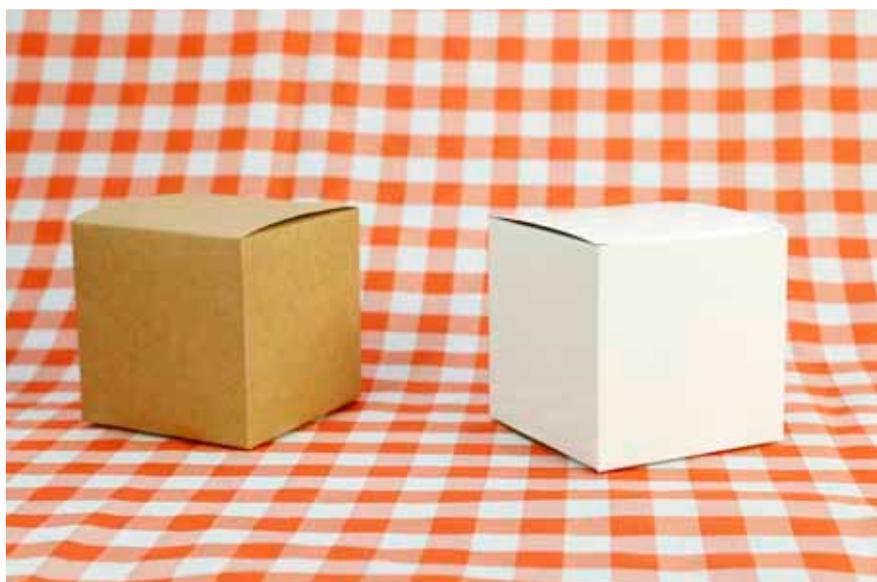
Medidas em centímetros. Escala 1:2

3.1 Caixas para Biscoitos

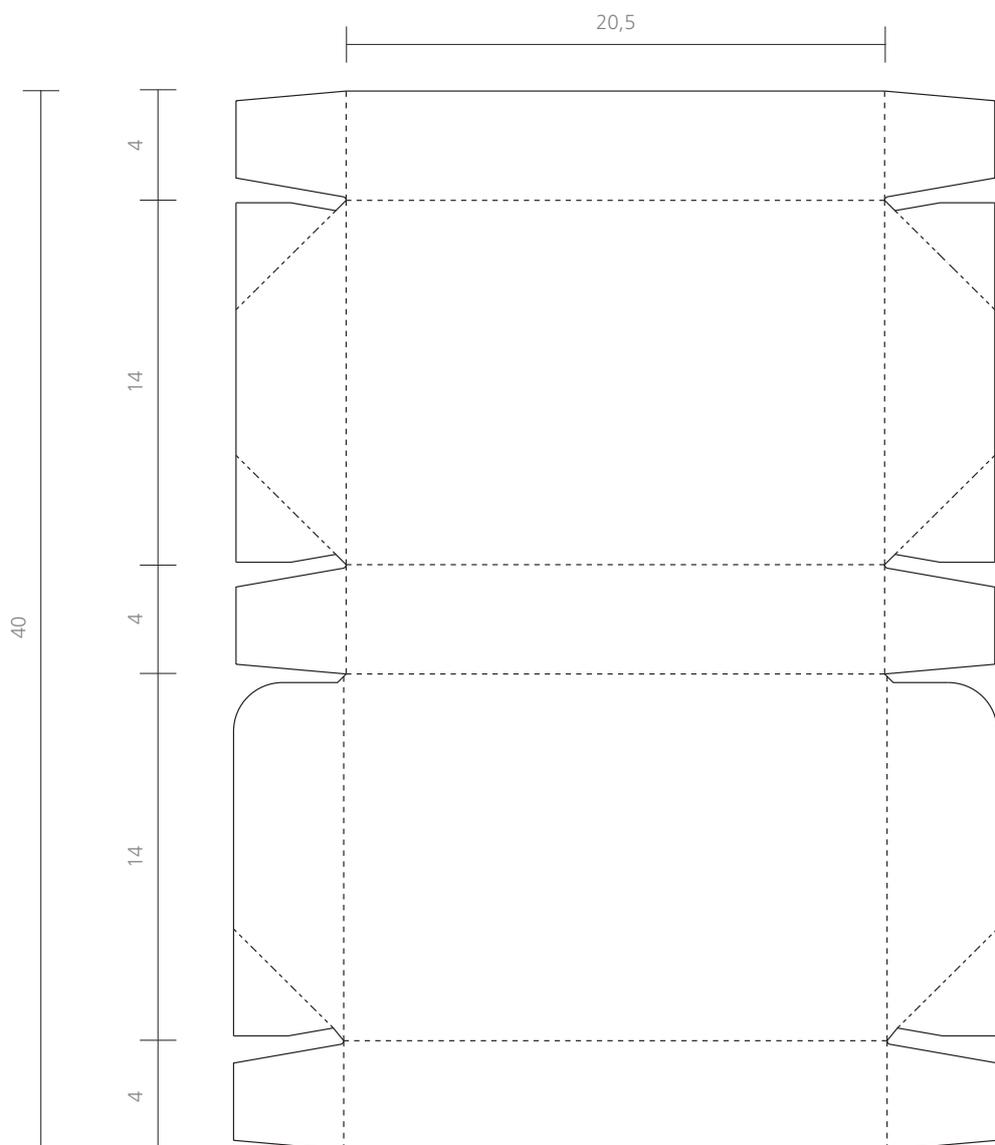


Medidas em centímetros. Escala 1:2

3.1 Caixas para Biscoitos

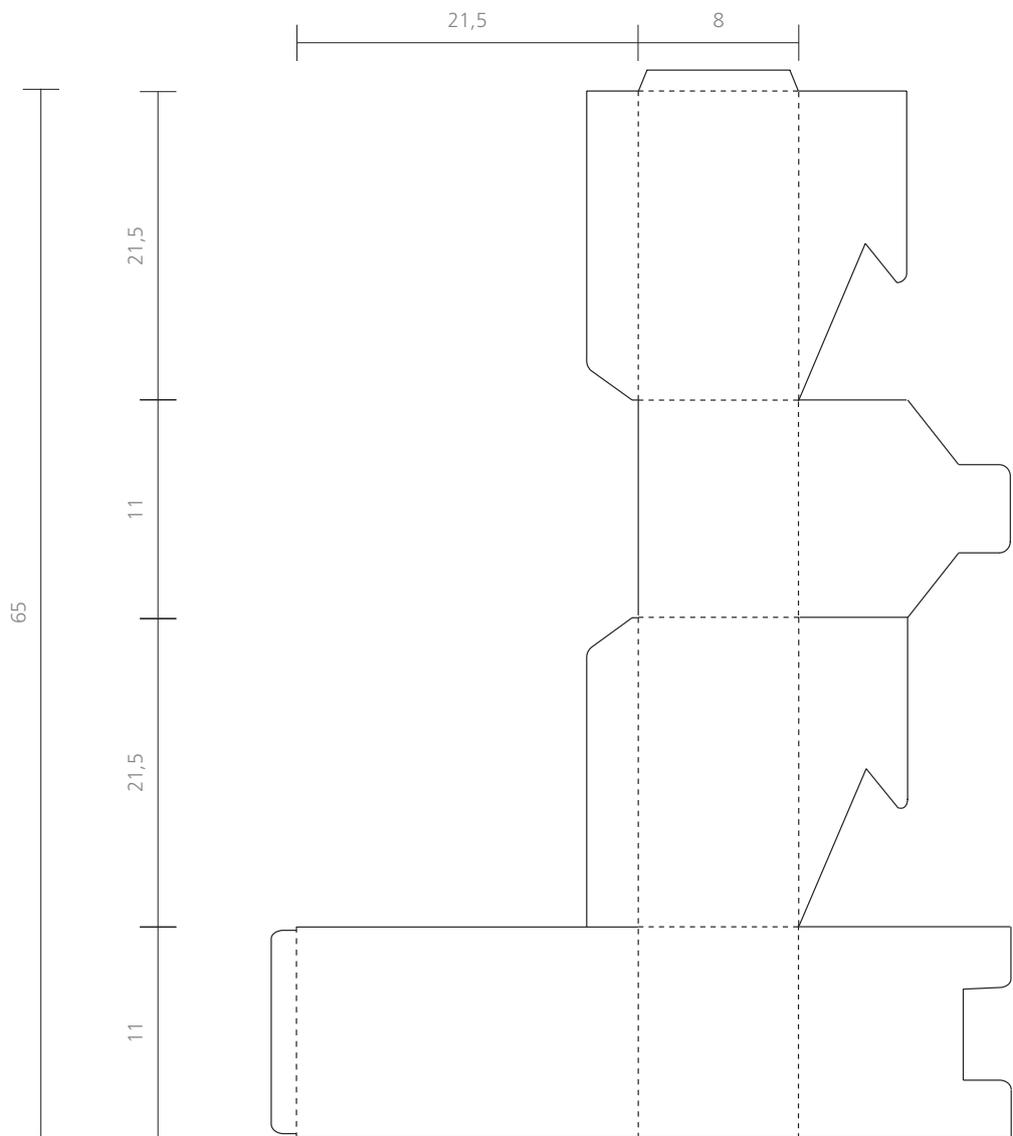


3.2 Caixas para Bolos e Doces de Corte



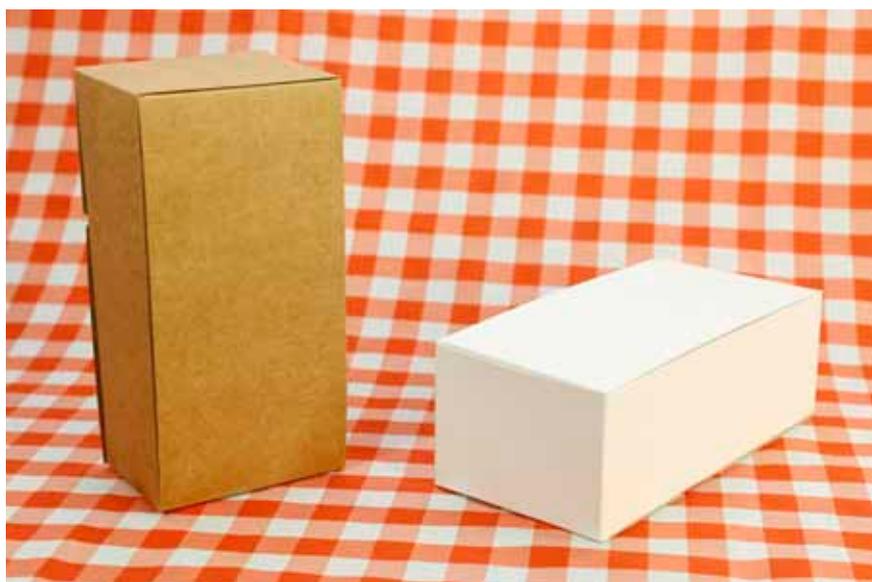
Medidas em centímetros. Escala 1:2

3.2 Caixas para Bolos e Doces de Corte



Medidas em centímetros. Escala 1:5

3.2 Caixas para Bolos e Doces de Corte



4. Rótulos

Serão apresentados aqui 36 rótulos horizontais e 36 rótulos verticais, num total de 72 rótulos. Em todos os rótulos foram evitadas grandes áreas de concentração de cor 100% chapadas, na tentativa de minimizar os gastos com tinta.

4.1 Informações

Tratando-se de alimentos, certas informações são obrigatórias e, portanto, devem constar de quaisquer tipos de embalagens. As informações presentes nos rótulos dos doces desse trabalho são:

- Tipo de doce (ex. biscoitos de)
- Sabor (ex. chocolate)
- Gramatura (ex. 100g)
- Data de fabricação e data de validade (a preencher)
- Ingredientes (a preencher)
- Observações (a preencher com modo/ambiente de conservação ou advertências)
- Fabricado por (a preencher)

4.2 Tipografia

Para que uma tipografia faça parte de um trabalho que tem o intuito de ser abrangente, ela também precisa possuir essa qualidade. Tipos universais, sem serifa, foram pesquisados para serem utilizados nesse projeto.

Dentre os mais de 30 tipos inicialmente pesquisados, a tipografia escolhida foi a Frutiger Next, um redesenho feito no ano de 1997, a partir da original, pelo tipógrafo suíço Adrian Frutiger e publicada pela Linotype em 2000.

Ao analisar a Frutiger Next letra a letra, é possível perceber que suas formas são extremamente coerentes com a proposta desse trabalho. Seu conjunto harmonioso garante uma identidade ao produto final adequada aos conceitos estabelecidos, sendo assim, a única tipografia utilizada em todo o projeto.

A Frutiger Next é vista nos rótulos em 3 pesos:

- Regular (data de fabricação e data de validade)
- Medium (tipo de doce e informações do verso)
- Bold (sabor e gramatura)

4.2 Tipografia

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Frutiger Next LT Regular 24/36

ABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVWXYZ
XYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

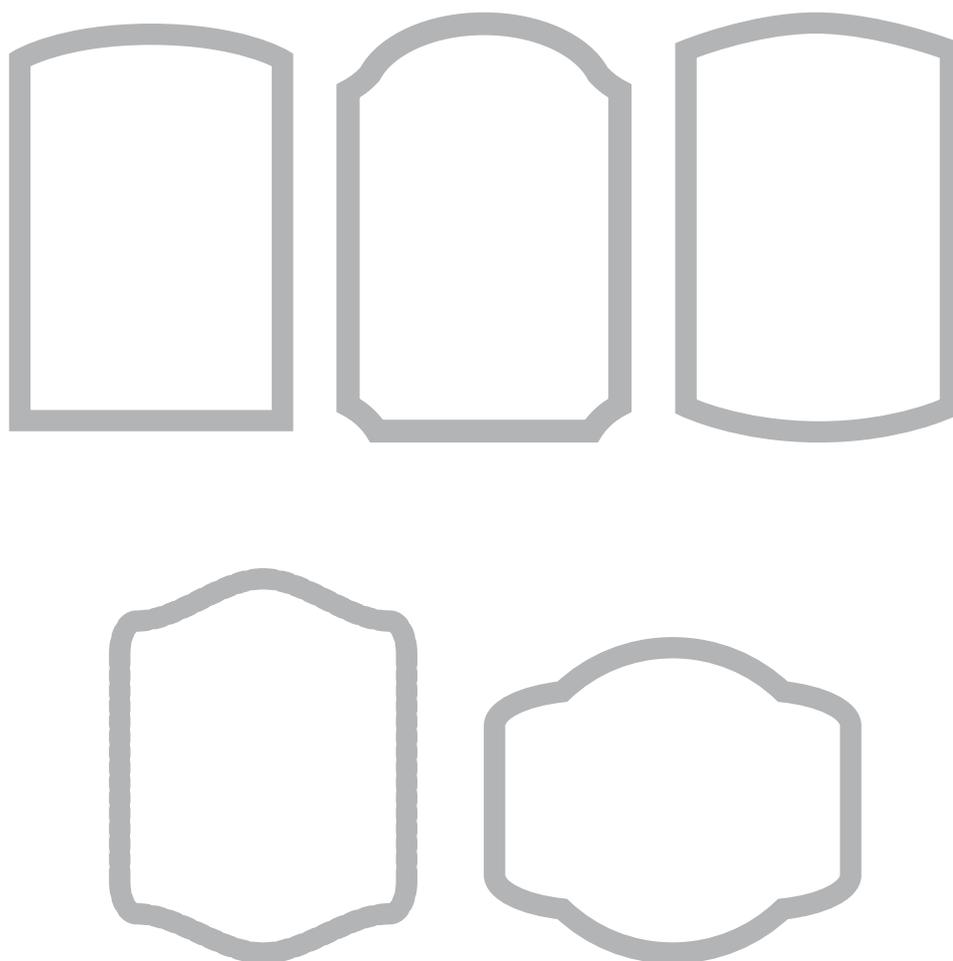
Frutiger Next LT Medium 24/36

**ABCDEFGHJKLMNOPQRSTUVWXYZ
XYZ abcdefghijklmnopqrstuvw
xyz 1234567890**

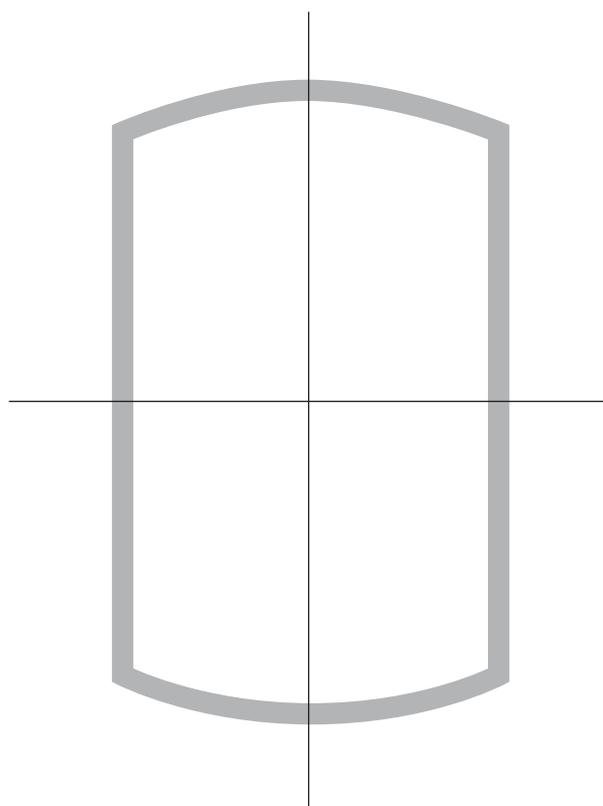
Frutiger Next LT Bold 24/36

4.3 Formato

Ao longo do processo de trabalho alguns formatos de rótulo foram testados. Cinco deles são mostrados a seguir:



4.3 Formato



No intuito de facilitar o processo de rotulagem das embalagens, o formato acima foi escolhido. Por se tratar de um formato simétrico, sem muitas curvas e reentrâncias, torna-se fácil seu recorte com uma tesoura comum por qualquer pessoa, não requerendo nenhuma habilidade manual específica.

4.4 Cores e Imagens

Neste projeto, as cores são de importância fundamental. Elas são usadas para estabelecer dois conjuntos de categorias: tipos de doces e sabores de doces.

Tipos de Doces – Se caracterizam pelo detalhe de cor na tipografia (nome do sabor) e na gramatura. Sempre com a mesma padronagem na imagem de fundo:

- Biscoitos - Detalhes na cor verde / padronagem diagonal
- Bolos - Detalhes na cor vermelha / padronagem quadrada
- Doces em Corte - Detalhes na cor laranja / padronagem assimétrica

Sabores de Doces – Se caracterizam pela imagem de fundo na cor que represente determinado sabor, são seis as cores relativas ao sabor ou ingrediente principal do doce.

O processo de atribuição de cores a cada sabor foi dado de forma a seguir as características do ingrediente principal em sua cor primária ou secundária ou a cores associadas aquele sabor. Alguns sabores possuem as mesmas cores, como é o caso do aipim e do chocolate e da cenoura e da laranja. Um outro problema enfrentado foi a atribuição de uma cor ao leite que não se tratasse do branco, pois o branco estava presente em todas as estampas e não seria interessante seu uso para caracterizar um sabor.

4.4 Cores e Imagens

Foi decidido então pelo uso da cor azul para representar o leite, por ser uma cor que está muito associada a ele em diversos tipos de embalagens de alimentos. A partir dessa conclusão, a associação da segunda cor do aipim – o branco – ao azul foi uma escolha natural, ficando o marrom para o sabor chocolate.

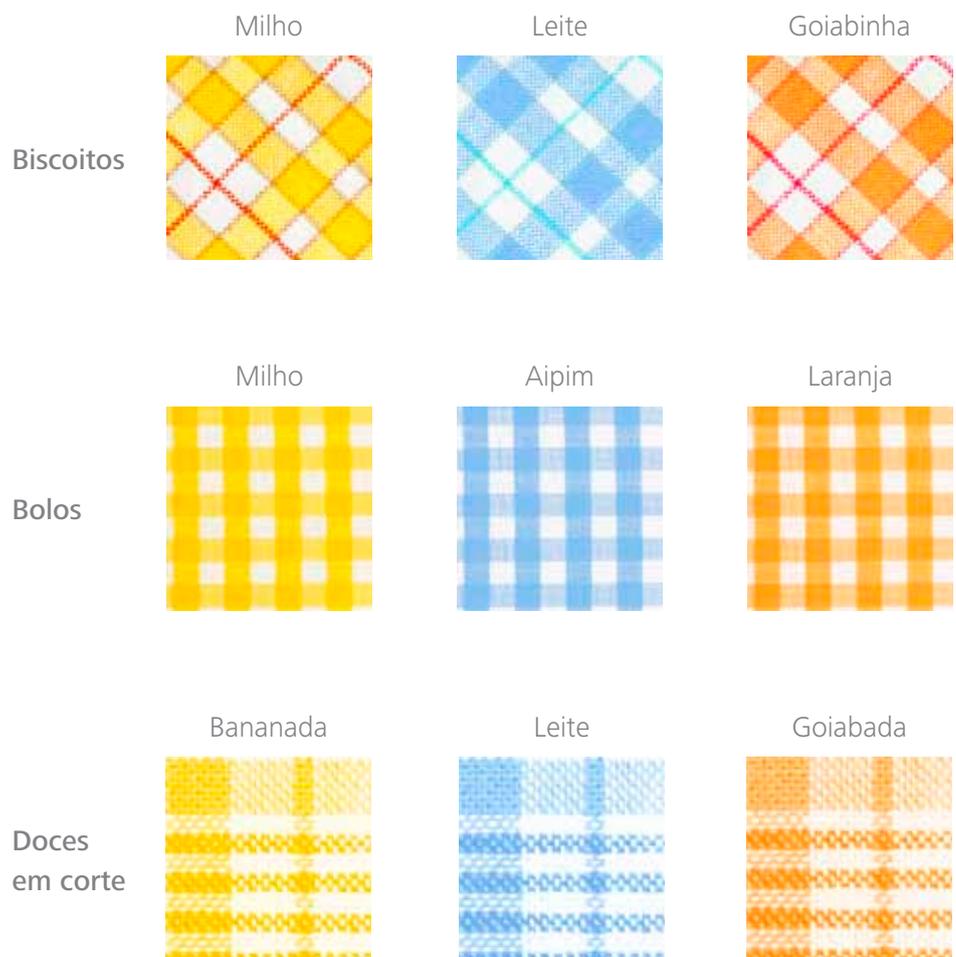
Seguindo a idéia de atribuir a cor principal ou secundária do ingrediente principal à cor do rótulo, foi possível solucionar a questão da cenoura e da laranja na categoria bolos. A cor da laranja é muitas vezes um amarelo alaranjado bem escuro, porém, mais clara que a cor da cenoura, que chega por vezes a ser de um alaranjado tão escuro que poderia ser representado pelo vermelho.

Abaixo, a escolha feita para a cor dos rótulos:

- Amarelo: biscoitos de milho, bolo de milho, bananada
- Vermelho: biscoitos de canela, bolo de cenoura, marmelada
- Laranja: biscoitos tipo goiabinha, bolo de laranja, goiabada
- Marrom: biscoitos de chocolate, bolo de chocolate, figada
- Verde: biscoitos de coco, bolo de coco, pessegada
- Azul: biscoitos de leite, bolo de aipim, doce de leite

4.4 Cores e Imagens

As imagens de fundo aparecem como forma de reforçar as categorias sabor e tipo de doces, como mostra o exemplo abaixo:



4.5 Adaptações do Layout

Exemplos de como o layout dos rótulos foi se transformando com o tempo de trabalho.



4.5 Adaptações do Layout



4.5 Adaptações do Layout

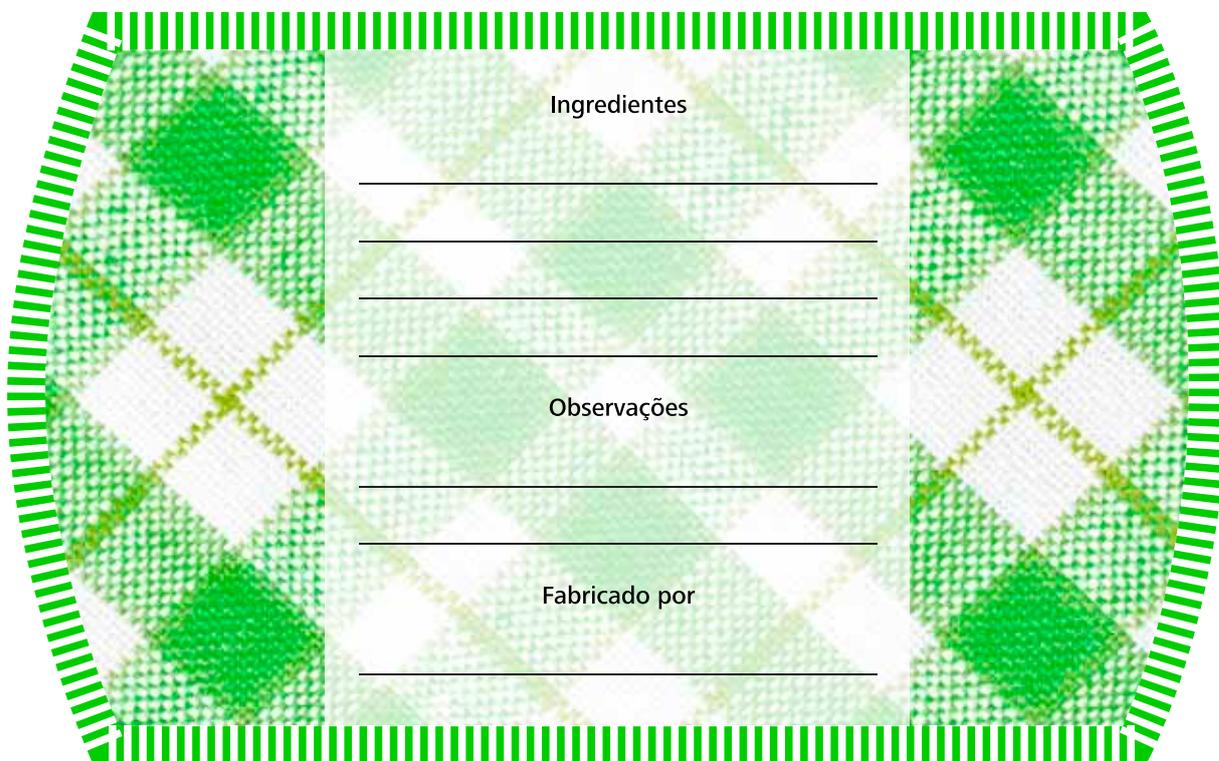


4.6 Layout Final

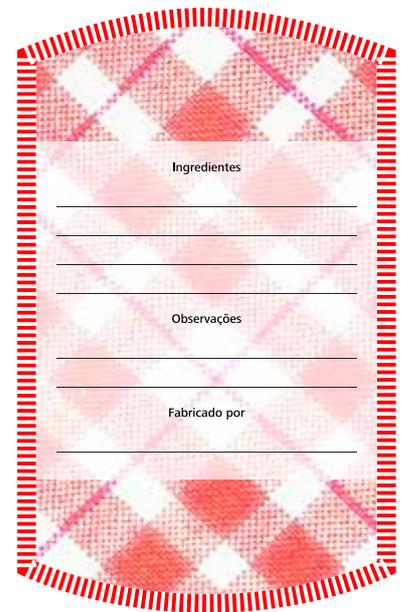
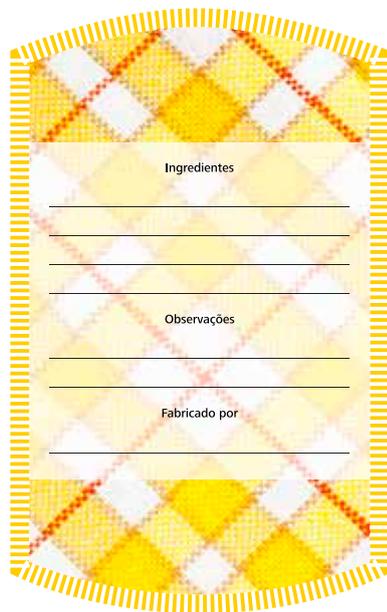
São apresentados aqui os 72 rótulos referentes a biscoitos, bolos e doces de corte contemplados nesse trabalho.



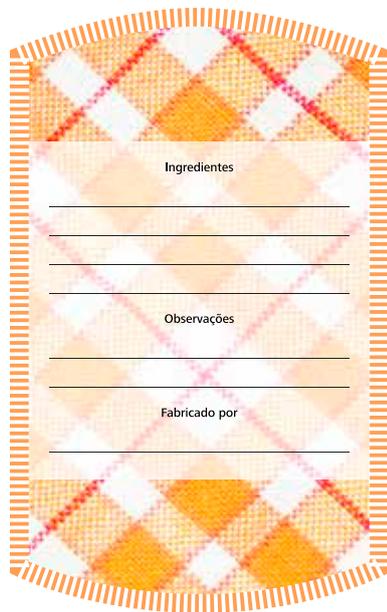
Medidas em centímetros. Escala 1:2



Escala 1:1



Escala 1:2



Escala 1:2



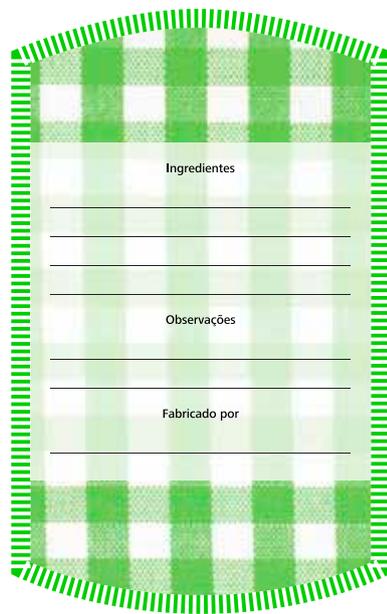
Escala 1:2



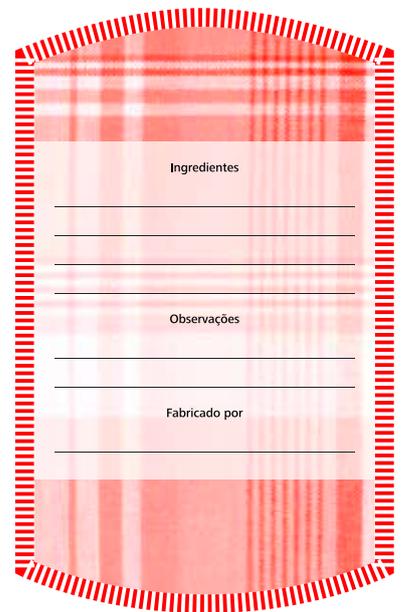
Escala 1:2



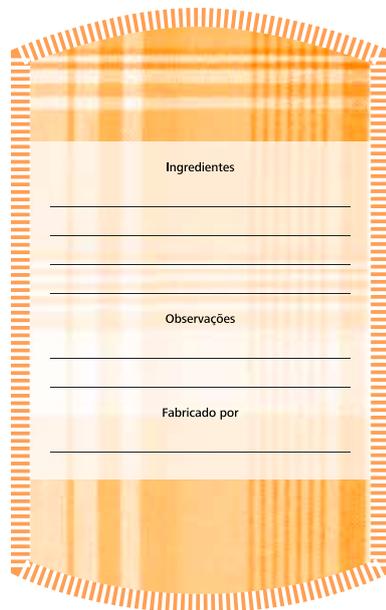
Escala 1:2



Escala 1:2



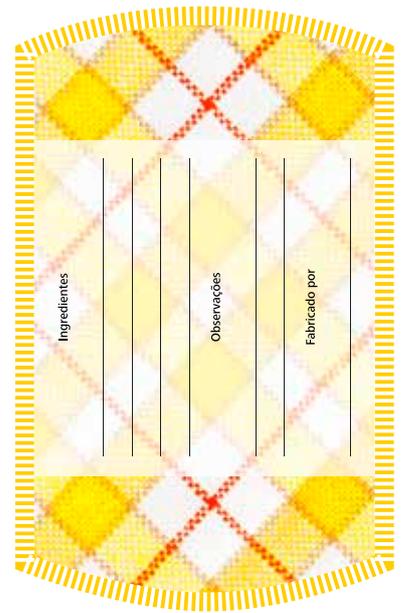
Escala 1:2



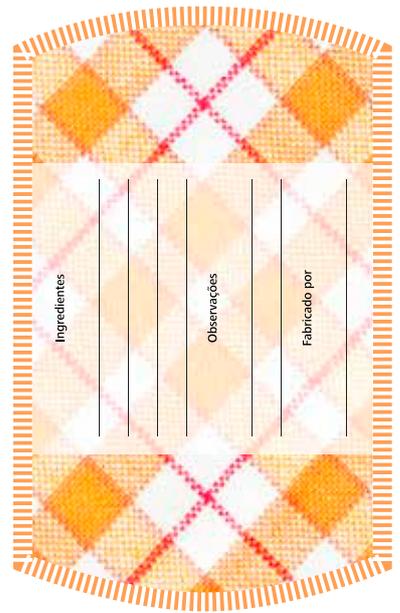
Escala 1:2



Escala 1:2



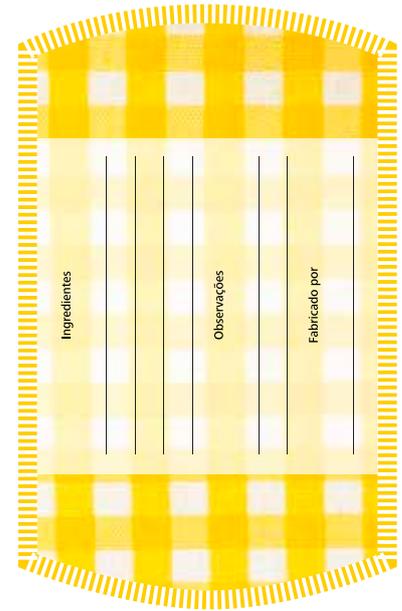
Escala 1:2



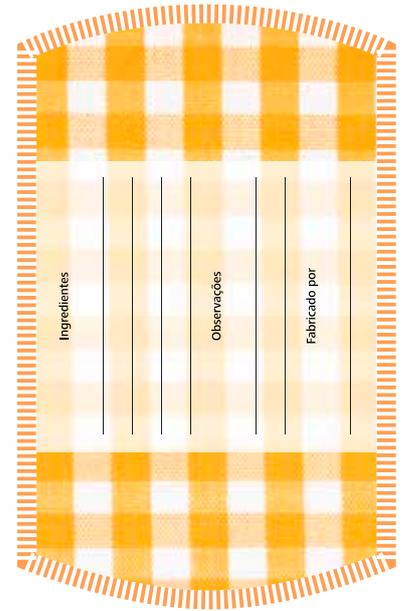
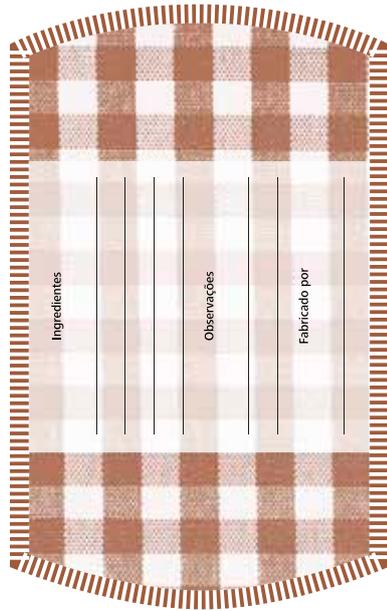
Escala 1:2



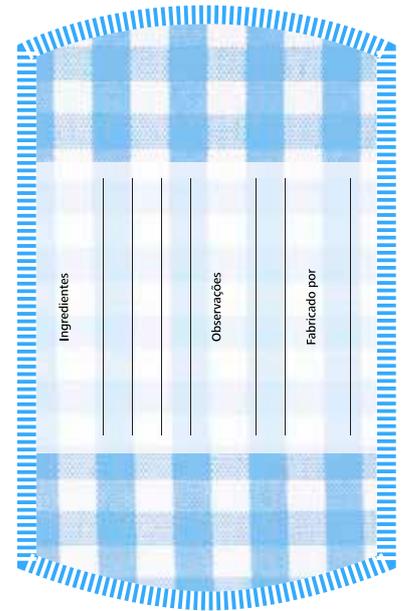
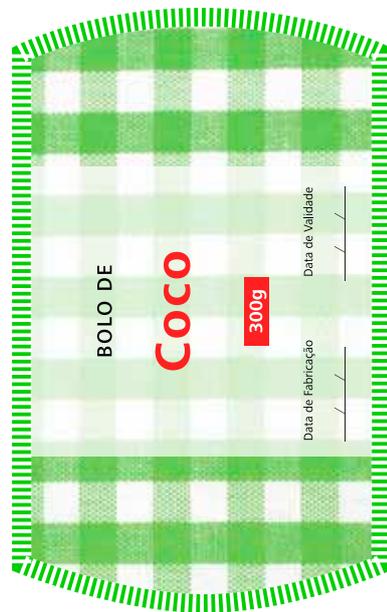
Escala 1:2



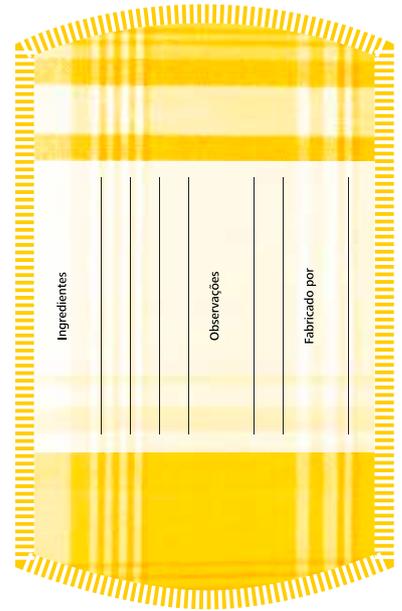
Escala 1:2



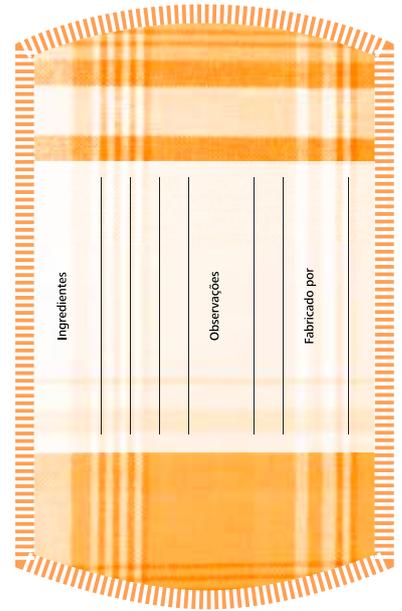
Escala 1:2



Escala 1:2



Escala 1:2



Escala 1:2



Escala 1:2

5. O Produto Final

O produto final consiste em um encarte com CD que o usuário receberá com tudo o que ele precisa para começar a fazer as suas próprias embalagens.

No CD estão inclusas as facas das caixas e todos os pares de rótulos (frente e verso) em arquivos .pdf no formato A4, para que possam ser impressos de forma simplificada em qualquer impressora colorida doméstica ou em gráfica rápida.

No encarte explicativo que acompanha o CD é mostrado como recortar, colar e montar as caixas, como produzir os rótulos, além de dicas e a finalização das embalagens para uso.

A identidade visual do encarte segue a identidade dos rótulos. As cores usadas na tipografia da capa são baseadas nas cores de classificação dos biscoitos, bolos e doces em corte (verde, vermelho e laranja). O encarte foi impresso em papel couché fosco 300g/m² (capa) e 115g/m² (miolo).

Neste capítulo serão mostradas algumas fotografias das embalagens prontas e em uso. Serão vistas também, as páginas diagramadas do encarte e fotos do produto final, assim como o que receberá o usuário desse projeto.

5.1 Embalagens em Uso

São apresentados aqui alguns exemplos das embalagens de doces prontas e em uso.



5.1 Embalagens em Uso



5.2 Encarte com CD

São apresentadas aqui fotografias, a capa da capa e as páginas diagramadas do encarte.



5.2 Encarte com CD



Medidas em centímetros. Escala 1:2

Este manual com CD destina-se a você

PRODUTOR ARTESANAL

Aqui você terá instruções de como
imprimir e montar a sua

EMBALAGEM



INTRODUÇÃO

Este manual tem o intuito de mostrar como fazer embalagens para doces artesanais de maneira prática e fácil. Seguindo as instruções das próximas páginas, você aprenderá a produzi-las passo a passo.

MATERIAIS UTILIZADOS

- Régua de metal
- Estilete
- Tesoura
- Cola (branca e bastão)
- Fita adesiva (durex)
- Clipe de papel

SUPRIMENTOS UTILIZADOS

- Papel Sulfito A4 75g/m²
- Cartão Duplex ou Triplex 250g/m²
- Cartão Kraft 250g/m²
- Papel-manteiga, vegetal ou glassine

LEGENDA

- - - Dobra/Vinco
- Corte

2

IMPRIMINDO A CAIXA

No CD há a pasta *modelos de caixas*, com os moldes em arquivos .pdf prontos para impressão. Ao imprimir, escolha o modo *lado a lado* (em inglês: *tile large pages*) e clique OK.



As folhas serão impressas para formar o gabarito de suas caixas. Emende as bordas das folhas com fita durex, formando a imagem que é vista no arquivo .pdf. Recorte o desenho impresso com uma tesoura.



Seu gabarito está pronto! Agora é só utilizá-lo para desenhar sobre as folhas de papel-cartão para criar suas caixas. **Lembre-se de sempre desenhar o gabarito na parte interna do papel.**

3

RECORTANDO A CAIXA



Com o gabarito desenhado na folha de papel-cartão, faça os vincos com um clipe de papel e a ajuda de uma régua de metal. Risque as linhas pontilhadas com o clipe para marcar as dobras.



Recorte as linhas de contorno com o estilete e a régua de metal. **Fique atento às dobras/ vincos, pois eles não devem ser cortados** (legenda na p. 2).



Após riscar as dobras com o clipe e cortar as marcações com o uso do estilete e da régua, sua caixa está pronta para ser montada!

4

MONTANDO A CAIXA



Dobre o papel exatamente na linha pontilhada (onde estão os vincos). A caixa começará a tomar o seu formato final.



Usando cola branca, fixe as abas. Pressione por alguns minutos até que a cola seque.



Com a cola seca, termine de montar a caixa. Ela se fechará completamente e estará pronta para uso.

5



FORRANDO A CAIXA



Com a caixa pronta, é hora de fazer o forro para os doces utilizando um dos três papéis para forrar: papel-manteiga, papel-cristal ou papel-vegetal. Para maiores detalhes, veja a seção *dicas* ao fim desse manual.



Para forrar adequadamente a parte interna das caixas é necessário que o papel seja recortado de maneira a cobrir aproximadamente o fundo e as laterais, protegendo o conteúdo do contato com a embalagem de papel.



Dessa forma, a gordura e o melado ficarão contidos no papel da forração, preservando a embalagem. Com o papel recortado no fundo da caixa e ela estará pronta para ser recheada com os doces.

8

PRODUZINDO O RÓTULO



No CD, a pasta *rótulos* contém os modelos prontos para impressão. Imprima o arquivo desejado com os dois rótulos (frente e verso) e recorte-os com a ajuda de uma tesoura comum, apenas seguindo os contornos.



Preencha os rótulos com as informações referentes ao doce embalado. **Essas informações são obrigatórias e devem ser fornecidas por você.** Utilize a área *observações* para informações de modo de conservação e/ou advertências ao consumidor.



Opcionalmente, você poderá imprimir os rótulos em folhas de etiqueta no formato A4. Consulte a seção *dicas* ao fim desse manual.

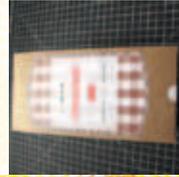
9

FINALIZANDO A EMBALAGEM



Passa a cola ao longo de toda a borda da parte de trás do rótulo. Centralize-o na caixa e pressione o papel cuidadosamente para melhor aderência.

Coloque dentro da embalagem o doce correspondente. Fique atento ao peso indicado no rótulo. Para fechar a caixa, você poderá utilizar fita durex ou uma etiqueta auto-adesiva no formato circular.



Parabéns! Seu doce artesanal está embalado e pronto para chegar às mãos do consumidor.

10

DICAS

- Para colar o rótulo, prefira a cola em bastão. A cola branca é mais indicada para a colagem da caixa.
- As etiquetas de folha inteira recomendadas no formato A4 são da marca Pimaco, nas referências: A4 067 com 10 folhas, A4 267 com 25 folhas ou A4 367 com 100 folhas. Imprima-as normalmente, como são impressas as folhas comuns.
- Para a forração da caixa, use um dos seguintes papéis: manteiga, cristal (glassine) ou vegetal. O papel-manteiga é recomendado para bolos e biscoitos e os papéis cristal e vegetal servem para qualquer uma das 3 categorias de doces.
- Você poderá utilizar também embalagens já prontas, desde que suas dimensões comportem o doce correspondente e seja possível a utilização do rótulo (cujas medidas são 16x10cm).

11

Conclusão

Este trabalho teve como meta incentivar produtores artesanais de doces a imprimir e montar suas próprias embalagens de tal forma que não fosse necessária experiência pregressa ou habilidade manual complexa.

Trata-se de um projeto que se propõe a atender de maneira simples e eficaz a pessoas que precisam comercializar seus doces artesanais competitivamente no mercado e que podem agora se utilizar do design como ferramenta para agregar valor a seus produtos, qualificando-os da forma correta, sem necessariamente depender de uma terceirização na produção e montagem das suas embalagens.

Todo o processo de produção e montagem das embalagens, a partir do momento em que o projeto já estava pronto, foi bastante fácil, o que prova a capacidade do trabalho de atender a um número grande de interessados em embalar e identificar seus doces de forma mais adequada.

A identidade das embalagens condiz com a proposta de simplicidade presente nos conceitos e com a idéia original de criar um produto final que pudesse ser útil a outras pessoas.

Conclusão

Neste momento, o projeto aqui apresentado possui um caráter restritivo, apesar de toda a variedade mostrada, não sendo excludente a possibilidade de expansão futura do trabalho para um número maior de sabores e variedades de doces. Poderá, também, vir a ser pensado de tal forma que relações de parceria com produtores possam ser estabelecidas para uma melhor adaptação e maior flexibilização do projeto.

Esse trabalho atingiu o seu objetivo, que era qualificar e quantificar os doces artesanais, sendo o próprio produtor o meio de alcançar essa meta. Esse projeto lhe fornece a oportunidade de percorrer todo o ciclo de produção do produto, passando pessoalmente pela área de embalagem, porém de forma tutelada, de modo a não se perder de vista o design ou as características de um produto artesanal.

Referências

- ANYADIKE, R. *Embalagens flexíveis*. São Paulo: Blucher, 2010.
- BOLOGNINI, D. S.; LODY, R.; MARTENSEN, R. L. *Embalagem, arte e técnica de um povo: um estudo da embalagem brasileira*. São Paulo: Toga, 1985.
- BRASIL. Secretaria de Tecnologia Industrial. *Manual para planejamento de embalagens*. Rio de Janeiro: Atelier, 1976.
- COLES, R. *Estudo de embalagens para o varejo*. São Paulo: Blucher, 2010.
- DENISON, E.; CAWTHRAY, R. *Design Fundamentals: Packaging Prototypes*. Crans-Près-Celigny: Rotovision, 1999.
- ELDRIDGE, K. *1000 Bags, Tags & Labels: Distinctive Designs for Every Industry*. Gloucester: Rockport, 2006.
- GARROFÉ, J. *Structural Packaging Workbook*. Barcelona: Index Book, 2005.
- PELTIER, F.; LEMOINE, R.; DELON, E. *A lata: solução de futuro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

Referências

PELTIER, F.; SAPORTA, H. *Design sustentável: caminhos virtuosos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PIE BOOKS. *Package Form and Design: Encyclopedia of Paper-Folding Designs*. Tóquio: Pie Books, 2007.

PIE BOOKS. *@Supermarket: Package Designs - Foods, drinks and various consumer products*. Tóquio: Pie Books, 2009.

ROCKPORT Publishers. *1000 Package Designs*. Beverly: Rockport Publishers, 2008.

ROOJEN, P. *Structural Package Design: Complex packaging*. Amsterdã: Pepin Press, 2010.

SOUZA, Mariana. *Sistema de embalagens para doces e frutas em barra destinadas a exportação*. Rio de Janeiro: ESDI, 2007.

STEWART, B. *Packaging Design*. Londres: Laurence King Publishing, 2007.

TWEDE, D.; GODDARD, R. *Materiais para embalagens*. São Paulo: Blucher, 2010.