



**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS**

MAYARA RIBEIRO BORIM

DO COZINHADINHO À PERA DELÍCIA: ETAPAS DE CRIAÇÃO E EDITORAÇÃO

ALFENAS - MG

2025

MAYARA RIBEIRO BORIM

DO COZINHADINHO À PERA DELÍCIA: ETAPAS DE CRIAÇÃO E EDITORAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso, na forma de relatório técnico, apresentado como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Letras – Língua Portuguesa, pela Universidade Federal de Alfenas.
Orientadora: Flaviane Faria Carvalho

ALFENAS - MG

2025

Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal de Alfenas
Biblioteca Central

Borim, Mayara Ribeiro.

Do cozinhadinho à pera delícia : etapas de criação e editoração /
Mayara Ribeiro Borim. - Alfenas, MG, 2025.

27 f. : il. -

Orientador(a): Flaviane Faria Carvalho.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Letras - Bacharelado
Língua Portuguesa) - Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, MG, 2025.

Bibliografia.

1. Estudos Editoriais. 2. Livros de culinária e gastronomia. 3. Mercado
editorial. 4. Edição de livros. 5. MasterChef. I. Carvalho, Flaviane Faria,
orient. II. Título.

MAYARA RIBEIRO BORIM

DO COZINHADINHO À PERA DELÍCIA: ETAPAS DE CRIAÇÃO E EDITORAÇÃO

A banca examinadora abaixo assina a aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Letras – Língua Portuguesa pela Universidade Federal de Alfenas.

Aprovada em: 04 de dezembro de 2025

Prof.^a Dr.^a Flaviane Faria Carvalho
UNIFAL-MG


Assinatura: _____

Prof.^a Dr.^a Leticia Santana Gomes
UFMG

Assinatura: _____

Prof.^a Ms.^a Samira Alves de Souza
UTFPR

Assinatura: _____

Documento assinado digitalmente
 **FLAVIANE FARIA CARVALHO**
Data: 09/12/2025 19:50:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Aos profissionais da culinária e gastronomia, capazes de transformar o “simples” ato de cozinhar em arte.

E aos profissionais da edição e escrita, que, muito além de materializar o objeto livro, constroem e eternizam vivências, histórias e memórias.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, a Deus por sempre guiar meus passos, fortalecendo-me em meus momentos de desânimo, medos e inseguranças.

À minha família — a quem devo tudo o que tenho e tudo o que sou —, especialmente à minha mãe, pois seu incentivo, carinho e auxílio foram essenciais para que eu pudesse chegar ao final dessa caminhada. Obrigada por tudo! Amo vocês!

Aos meus professores do ensino básico (em especial à Ana Carolina Bastos Órfão, Caroline Ferreira Cunha Santos e Kátia Alves Campos), pois mesmo aqueles que fizeram parte da minha vida escolar por poucos meses ou anos, seus ensinamentos e seu incentivo foram importantes para que eu chegasse até aqui.

À UNIFAL-MG, por ter me acolhido tão bem durante esses quatro anos e me apresentado ao curso de Letras, possibilitando não apenas o contato com um ambiente, professores e colegas de turma muito queridos, mas também com novas experiências, conhecimentos e aprendizados. À Letícia Santana Gomes, que, por meio de suas aulas e sua orientação durante a realização de meus primeiros projetos, inseriu-me no fascinante universo da edição de livros. À Flaviane Faria Carvalho, por ter dado continuidade a essa minha paixão, sendo a orientadora do meu TCC. Obrigada por todo o apoio, dicas, sugestões e suporte durante a realização deste trabalho!

Grasiela Junqueira Ribeiro, ou melhor, tia Grasi, obrigada por sugerir a história da Maria do Carmo — quando eu ainda estava pensando sobre o que (ou quem) escrever — e estabelecer essa ponte. À Maria do Carmo Prado Trevisan, obrigada por aceitar participar desse projeto, sendo tão gentil ao ceder um tempinho para as nossas entrevistas e ao compartilhar comigo sua história, seus conhecimentos e a experiência com a culinária. Adorei ouvi-la e conhecê-la um pouco mais! À equipe da Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu (COOMAP) pelo seu patrocínio, possibilitando a impressão de mais exemplares de *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*.

Gostaria de encerrar agradecendo a todos que não foram mencionados aqui, mas tiveram uma presença significativa em minha vida (familiar, acadêmica, profissional e pessoal) durante esses últimos quatro anos.

RESUMO

Este trabalho relata o processo de criação e editoração da obra intitulada *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*. A obra em questão consiste em uma narrativa biográfica que também está inserida no nicho editorial da literatura culinária e gastronômica, uma vez que aborda a trajetória de Maria do Carmo Prado Trevisan, a campeã do *MasterChef+* em 2023. Para a sua produção, inicialmente, foram realizadas duas entrevistas com Maria do Carmo a fim de explorar sua trajetória, a paixão pela culinária e a participação no *MasterChef+*. As entrevistas, transcritas e retextualizadas, compuseram o material original da obra juntamente com o acréscimo de receitas e mais informações a respeito da entrevistada. Em seguida, ocorreram os processos de escolha do título, criação da capa, definição das tipografias e demais especificações técnicas, além da criação do projeto gráfico no *Adobe InDesign*. Com o apoio da Cria Editora e o patrocínio da COOMAP, o principal resultado obtido foi a tiragem inicial de 50 exemplares do livro. *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* foi impresso pela gráfica Print Park no tamanho 14x21 cm, com a capa em papel cartão 250g (cores: 4x4) e o miolo em papel *offset* 120g (cores: preto e branco), tendo orelhas de 7 cm e o total de 124 páginas. Desse modo, ao associar as áreas da culinária e gastronomia à literatura e ao mercado editorial, espera-se que essa experiência contribua para o surgimento de novos trabalhos acadêmicos, literários e editoriais acerca desse nicho, ampliando as possibilidades dentro do mercado editorial e despertando o interesse de mais pessoas pela culinária e gastronomia, bem como pela leitura, editoração e escrita.

Palavras-chave: Estudos Editoriais; livros de culinária e gastronomia; mercado editorial; edição de livros; MasterChef.

ABSTRACT

This work reports the process of creation and editing of the book entitled *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*. The book consists of a biographical narrative that also belongs to the editorial niche of culinary and gastronomy literature, as it presents the life story of Maria do Carmo Prado Trevisan, the winner of *MasterChef+* 2023. For its production, two interviews were initially conducted with Maria do Carmo in order to explore her personal journey, her passion for cooking, and her experience on *MasterChef+*. The interviews, transcribed and retextualized, formed the original material of the book along with the addition of recipes and further information about the interviewee. Subsequently, the processes of choosing the title, designing the cover, defining the typefaces, and other technical specifications took place, as well as the creation of the graphic project in *Adobe InDesign*. With the support of Cria Editora and sponsorship from COOMAP, the main result obtained was an initial print run of 50 copies of the book. *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* was printed by Print Park in a 14x21 cm format, with a 250g cardstock cover (colors: 4x4) and 120g offset paper for the inside pages (colors: black and white), featuring 7 cm flaps and totaling 124 pages. Thus, by associating the fields of culinary arts and gastronomy with literature and the publishing market, it is expected that this experience will contribute to the emergence of new academic, literary, and editorial works related to this niche, broadening the possibilities within the publishing market and encouraging greater interest in cooking and gastronomy, as well as in reading, publishing, and writing.

Keywords: Publishing Studies; cookbooks and gastronomy; publishing market; book editing; MasterChef.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	9
2	ETAPAS DE PRODUÇÃO DO LIVRO.....	11
2.1	O PROJETO.....	11
2.2	AS ENTREVISTAS.....	12
2.2.1	Roteiro da primeira entrevista.....	12
2.2.2	Roteiro da segunda entrevista.....	12
2.3	A CRIAÇÃO DO ORIGINAL.....	14
2.4	PARATEXTOS EDITORIAIS.....	15
2.4.1	O título.....	16
2.4.2	A capa.....	17
2.4.3	As tipografias e as demais especificações técnicas.....	18
2.4.4	Dedicatória.....	19
2.4.5	Sinopse.....	19
2.5	A CRIAÇÃO DO PROJETO GRÁFICO.....	20
3	RESULTADOS.....	23
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	24
	REFERÊNCIAS.....	26

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo relatar o processo de criação e editoração da obra intitulada *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* — um projeto de livro experimental desenvolvido em 2025 para ser apresentado como Trabalho de Conclusão do Bacharelado em Letras – Língua Portuguesa da Universidade Federal de Alfenas. A obra em questão trata de uma narrativa biográfica — semelhante a um romance de formação — que também está inserida no nicho editorial da literatura culinária e gastronômica.

Do surgimento de selos editoriais específicos, como o selo “Companhia de Mesa”, da editora Companhia das Letras, criado em agosto de 2016, até o surgimento de editoras como a “Tapioca” — cujo catálogo é formado somente por títulos da literatura culinária e gastronômica —, o mercado editorial voltado para livros sobre culinária e gastronomia apresentou um crescimento significativo há alguns anos. Mais especificamente, a partir de 1990, houve um aumento do interesse do público por obras pertencentes a tais segmentos. É o que aponta Previatti (2023), em seu artigo “Entre o nacional e o internacional: a edição de livros de culinária e gastronomia no Brasil”, ao assinalar que

[...] na virada do final do século XX para o século XXI, houve uma publicação massiva de livros de culinária e gastronomia no Brasil[...]. A década de 1990 distinguiu-se das anteriores pelo crescimento excepcional do setor editorial especializado, com o aumento de títulos publicados em cerca de dez vezes na década de 1990 em relação à década de 1980. Dos 681 títulos encontrados na busca dos acervos da BNDigital e do SIBiUSP, 94,7% deles foram publicados a partir dos anos 1990 (Previatti, 2023, p. 441).

Apesar desse notório crescimento ocorrido na década de 1990, ao realizar algumas pesquisas no Google Acadêmico — utilizando as seguintes palavras-chave: mercado editorial AND gastronomia; mercado editorial AND culinária; publicação; edição; livros de gastronomia e culinária —, percebi a falta de artigos apresentando aspectos mais detalhados sobre a relação entre mercado editorial e livros de culinária e gastronomia; bem como informações a respeito do consumo e venda dessa literatura atualmente, se ela continua a crescer ao longo do século XXI ou se houve uma estagnação em sua procura por parte dos leitores. Os dados mais recentes encontrados são os mencionados na monografia publicada por De Sá Vale (2014). A partir de dados da Editora Senac, a autora afirma que, entre 2009 e 2014, “as vendas de livros especializados na área cresceram 121,99%” (De Sá Vale, 2014, p. 26).

Livros de receitas surgiram da necessidade de registrar processos culinários e, assim, preservar esse conhecimento, evitando que ele se perdesse com o tempo — permanecendo

apenas na oralidade das pessoas até ser completamente esquecido. No entanto, com o passar do tempo, a literatura culinária e gastronômica tornou-se um importante nicho editorial, o qual, em seus primórdios, surgiu a partir de revistas femininas, conforme demonstra Previatti (2023). A referida autora sublinha a importância da Editora Abril para a consolidação do formato atual dos livros de culinária e gastronomia, considerados uma espécie de derivação “de inovações estéticas pioneiras dessa editora nas revistas femininas, e posteriormente no mercado editorial, por meio de fascículos” (Previatti, 2023, p. 444). Mais tarde, à medida que avançaram no mercado editorial, os livros de culinária e gastronomia foram sendo transformados pelo trabalho das editoras, até dar origem a títulos voltados para leitores distintos. Isso porque houve uma expansão das temáticas, as quais passaram a incluir aspectos mais técnicos, levando esses livros não apenas às cozinhas, mas também aos ambientes acadêmicos.

O aprimoramento de técnicas gastronômicas transformou o “simples” ato de cozinhar em uma arte, a qual tem encantado cada vez mais o público devido à variedade de seus sabores e, principalmente, à riqueza de seus detalhes estéticos. Considerando, também, a fama conquistada por diversos de seus artistas (os cozinheiros, confeitadores e chefs, por exemplo), o mercado editorial percebeu, então, a necessidade de investir em publicações que explorassem mais esse universo.

As obras disponíveis em livrarias e no catálogo das editoras vão desde os clássicos livros de receitas, semelhantes aos caderninhos que todas as avós têm em suas casas, até biografias de chefs famosos. Alguns trazem histórias, relatos e curiosidades sobre as experiências de profissionais envolvidos, enquanto outros possuem teor crítico — sendo mais voltados aos pesquisadores e estudiosos da área —, abordando os diversos aspectos técnicos presentes no ramo gastronômico.

Desse modo, estando inserido nesse meio, *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* surge como uma maneira de ampliar e testar novas possibilidades dentro desse nicho editorial, ao explorar a vida, experiências profissionais e pessoais de Maria do Carmo Prado Trevisan — campeã, aos 79 anos, da segunda temporada do *MasterChef+* em 2023. Sendo assim, apresentarei a seguir minhas escolhas e as etapas que segui durante todo o processo de criação e editoração do livro.

2 ETAPAS DE PRODUÇÃO DO LIVRO

Movida por minha paixão pelo fascinante universo da leitura e escrita, bem como meu desejo de trabalhar com edição de livros no futuro, decidi que meu TCC consistiria na editoração de um livro. Assim, o projeto surgiu a partir do momento em que, sob orientação da professora Flaviane Faria Carvalho, passei a procurar ideias para um original que, posteriormente, seria editado e transformado em livro impresso e/ou digital. Após considerar algumas possibilidades, a que mais chamou minha atenção foi a de fazer um livro sobre a história de Maria do Carmo.

A campeã do *MasterChef+* nasceu e foi criada na cidade mineira de Paraguaçu, onde também nasci e moro até os dias de hoje. Atualmente, aos seus 81 anos, vive em Contagem desde 1969, mas, coincidentemente, tem um primo que é amigo do pai de uma tia minha. A partir disso, foi possível estabelecer um contato direto com ela, no qual pude explicar minha proposta e convidá-la a fazer parte do projeto que eu estava desenvolvendo.

2.1 O PROJETO

A princípio, o projeto do livro consistiria na editoração de alguma obra disponível em domínio público. Porém, durante nossa primeira reunião para alinhamento de ideias e segmentos de pesquisa, minha orientadora sugeriu que eu buscasse inspiração em minha própria terra natal; buscando escrever, por exemplo, sobre algum acontecimento histórico ou figura ilustre, a fim de produzir um material que fosse original e, ao mesmo tempo, pudesse valorizar a cidade e sua identidade. Após considerar algumas possibilidades, decidimos abordar a trajetória de Maria do Carmo, que ganhou destaque no cenário atual, tornando-se uma figura conhecida em todo o Brasil, devido à sua participação no programa *MasterChef+*, em 2023.

Assim, para dar início ao projeto, inspirei-me em um trabalho que realizei em 2023 com Maisanara Fonseca, sob orientação da professora Letícia Santana Gomes. Trata-se de um livreto feito a partir de uma entrevista — realizada com Nádia Alonso, responsável pela Cria Editora — que foi transcrita e retextualizada, passando por todo o processo de preparação e revisão do texto e, posteriormente, de edição e diagramação.

Assim, tendo como exemplo a obra *Nádia Alonso — Cria Editora*, para produzir *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*, foram realizadas duas entrevistas, ambas gravadas, com Maria do Carmo no segundo semestre de 2024, pelo *StreamYard*. A primeira — realizada no dia 4 de

setembro às 8h08min, com trinta e um minutos e vinte segundos de duração — teve como foco explorar a trajetória e a paixão de Maria do Carmo pela culinária, histórias marcantes por trás de algumas receitas, a participação no *MasterChef+* e os desafios encontrados ao longo de sua caminhada.

A segunda entrevista foi realizada no dia 20 de dezembro às 19h31min, teve uma hora, trinta e três minutos e trinta e dois segundos de duração; serviu para confirmar informações que não ficaram claras na primeira entrevista, bem como complementá-la quanto a preferências e vivências relacionadas à culinária, acrescentando experiências da entrevistada em outras áreas, tais como casamento, maternidade e vida profissional além da cozinha.

2. 2 AS ENTREVISTAS

2. 2. 1 Roteiro da primeira entrevista

1. Fale sobre quem é a senhora, sua história, formação e com o que trabalha ou já trabalhou.
2. Conte sobre a sua relação com a culinária. Quando ela começou? Teve alguém que a inspirou a cozinhar? O que te levou a trabalhar com isso?
3. Alguma receita teve uma história que mais te marcou?
4. Quantas receitas a senhora já criou?
5. Dos pratos que a senhora preparou, qual foi o mais desafiador e qual foi o mais importante? Por quê?
6. Quais foram os maiores desafios que a senhora encontrou ao trabalhar nessa área?
7. O que a culinária trouxe de positivo para a sua vida?
8. Baseado na sua experiência, o que a senhora acha que pode ser melhorado nessa área?
9. A senhora tem algum conselho ou aviso para futuros profissionais da culinária?
10. Qual a sua perspectiva sobre o trabalho nessa área na atualidade?
11. Fale sobre a sua participação no *MasterChef*. Como foi? Quais foram os maiores desafios e os momentos mais marcantes?
12. O que mudou em sua vida depois da participação no *MasterChef*?

2. 2. 2 Roteiro da segunda entrevista

1. Conte um pouco mais sobre a sua infância. Como foi, desafios e momentos marcantes? A senhora foi criada na roça mesmo ou foi na cidade? Como era essa época?
2. Conte um pouco mais sobre a sua adolescência (como foi, experiências e lembranças marcantes de vida e de culinária).

3. A senhora lembra com quantos anos fez seu primeiro prato e qual foi?
4. Quem ensinou a senhora a cozinhar? Como foi? Na infância, teve alguma pessoa que inspirou a senhora a ter esta paixão pela culinária?
5. Qual é a data do seu nascimento? Qual era o nome dos seus pais? Poderia falar um pouco sobre eles? Quantos irmão(ãs) a senhora tem?
6. A senhora lembra quantos anos tinha quando saiu de casa e foi estudar em Poços de Caldas (ou o ano em que foi para lá)? Conte um pouco mais sobre essa época (como foi, desafios encontrados).
7. Fale um pouco mais sobre a sua experiência como professora (como foi, momentos marcantes).
8. Poderia contar um pouco mais sobre o tempo que a senhora morou em Juiz de Fora também (como foi, experiências vividas)?
9. Se a senhora se sentir confortável e quiser falar sobre, poderia me contar um pouco mais sobre o seu marido (quando, onde e como vocês se conheceram)? Quantos anos vocês tinham quando se conheceram e quando ele se foi? O que houve com ele?
10. Poderia falar sobre como foi a sua experiência com a maternidade? Quais foram os desafios e momentos mais marcantes? Quantos anos a senhora tinha quando se tornou mãe?
11. Conte sobre a sua experiência em ser avó e bisavó.
12. Fale um pouco sobre a experiência de cozinhar com suas filhas, netos e bisneto e também de ensiná-los a cozinhar. Como é isso?
13. Poderia contar um pouco mais sobre a sua inscrição para o *MasterChef*? Qual/como foi a brincadeira que suas filhas fizeram e que fez a senhora se inscrever para participar do programa?
14. O prato que fez a senhora ser mais aceita para entrar no programa foi a “Pera Delícia” ou o “Frango de Matula”?
15. Durante a entrevista, percebi que a senhora tem preferência por uma culinária mais saudável. Por quê? O que levou a senhora a criar e buscar receitas mais saudáveis? De onde veio isso? Quando começou?
16. A senhora disse que atualmente trabalha com massagem terapêutica. Poderia contar um pouco mais sobre isso? O que levou a senhora a trabalhar nessa área? Tem alguma relação com a culinária?
17. Quando e por que a senhora passou a estudar/falar sobre as funções dos alimentos? De onde isso surgiu?

Após a realização das entrevistas, ambas foram transcritas separadamente com o uso de uma plataforma on-line e gratuita chamada *Google Collaboratory*, que funciona como uma extensão do Google Drive, permitindo a execução de códigos *Python* e, por meio da IA *Whisper*, auxilia a transformar áudios em textos. As transcrições foram revisadas junto aos seus respectivos áudios, a fim de que nenhuma fala da entrevistada fosse perdida ou ficasse incompleta. Depois, iniciei o processo de retextualização, o qual detalharei no tópico a seguir.

2.3 A CRIAÇÃO DO ORIGINAL

Durante a retextualização, a princípio, separei as informações juntando aquelas sobre eventos próximos ou semelhantes, a fim de organizá-las em textos que seguissem uma ordem cronológica de acontecimentos: começando desde a infância de Maria do Carmo — quando surge a paixão pela culinária —, até as fases da adolescência e vida adulta — quando ocorre o casamento, a maternidade, o curso de leitura corporal e a participação no programa. Os textos receberam títulos — de acordo com os assuntos abordados em cada um — e foram escritos em terceira pessoa, pois, desde o início, meu intuito era construir uma narrativa biográfica semelhante a um romance de formação.

Figura 1 — Transcrição da entrevista

A primeira era para a senhora contar um pouquinho mais sobre a sua infância, como foi, desafios, momentos marcantes, que até eu queria confirmar se a senhora foi criada na roça mesmo ou se foi na cidade? Eu fui criada na cidade quando eu nasci e o meu pai já não morava na roça, ele já morava na cidade, mas eu passei a infância na mesma casa onde eu nasci e fiquei lá até os 15, 16 anos. Ai depois eu fui estudar em poços, depois de poços de caldas, quando eu terminei eu fui morar em Juiz de Fora, em Juiz de Fora, dois anos, aí eu me casei e fui morar em Santo André, São Paulo. Quantos anos a senhora tinha quando foi morar em poços? Quando eu terminei a quarta sede, eu fui fazer o segundo grau em poços, com 15 anos, aí eu fui fazer o terceiro grau em terra, em poços. A senhora poderia contar um pouquinho mais sobre a sua

Fonte: Autora (2025).

Figura 2 — Início da retextualização

Quando eu nasci, meu pai já não morava na roça, ele morava na cidade. Desse modo, fui criada na cidade e passei a infância na mesma casa onde eu nasci, fiquei lá até os 15, 16 anos. Depois eu fui estudar em poços, depois de poços de caldas, quando eu terminei eu fui morar em Juiz de Fora. morei em Juiz de Fora por dois anos, aí eu me casei e fui morar em Santo André, São Paulo.

Eu fui morar em Poços quando terminei a quarta série, que aí eu fui para lá fazer o segundo grau em poços, com 15 anos, aí eu fui estudar interna em poços fazer o terceiro grau interna, em poços.

A minha infância foi boa demais, era muito divertida, a gente ficava solta no quintal, subia em árvore, adorava andar de bicicleta, a minha rua era de terra, que é ali a rua Ferreira que era de terra. Então a gente saía desde lá da igreja, de Nossa

Fonte: Autora (2025).

O maior desafio ao transformar as entrevistas em texto editável foi encontrar um equilíbrio entre o uso da minha criatividade e a autenticidade das memórias da entrevistada, pois havia o perigo de eu não transmitir corretamente essas informações, inserindo meu estilo de escrita de modo que pudesse interferir na veracidade de uma história que não me pertencia. Por isso, foi de extrema importância que, além do que foi fornecido durante as entrevistas, eventuais dúvidas fossem esclarecidas por meio da troca de mensagens entre entrevistadora e entrevistada no *WhatsApp*, a fim de garantir que, mesmo sendo convertidas em texto

narrativo, as memórias de Maria do Carmo fossem preservadas e não sofressem nenhuma alteração que não condissesse com a realidade dos fatos vivenciados por ela.

Ademais, por se tratar de um livro especificamente sobre trajetória e paixão pela culinária, julgamos ser essencial acrescentar receitas que também fizeram parte da biografia da nossa protagonista, a fim de complementar a experiência dos leitores durante a apreciação da história de Maria do Carmo. Com isso, o material do original também foi composto por algumas receitas postadas no *Instagram* (@mdocarmoprado) da entrevistada no formato de *Reels*. Todas as receitas selecionadas apresentam informações complementares e/ou significativas relacionadas à comida, que vão desde histórias e memórias da infância e demais fases da vida de Maria do Carmo, até ensinamentos e dicas acerca da leitura corporal e a função dos alimentos.

Como foi feito com as entrevistas, os *Reels* foram transcritos, retextualizados e transformados em capítulos da história, recebendo títulos próprios e sendo encaixados entre os demais, em uma tentativa de dar continuidade à narrativa — em algumas partes do livro, as receitas acrescentadas permitiram essa continuidade na história de Maria do Carmo; já em outras, ficaram apenas como uma curiosidade ou informação adicional.

Finalizada a composição e a revisão de todo o material, o original ficou com um total de 63 páginas. Segui, então, para as próximas etapas: a escolha do título, a criação da capa, a definição das tipografias e o formato do livro impresso, além da elaboração dos demais elementos paratextuais.

2. 4 PARATEXTOS EDITORIAIS

Em seu livro intitulado *Paratextos Editoriais*, o crítico literário francês Gérard Genette (2009) define o paratexto como

[...] aquilo por meio de que um texto se torna livro e se propõe como tal a seus leitores, e de maneira mais geral ao público. Mais do que um limite ou uma fronteira estanque, trata-se aqui de um *limiar*, ou — expressão de Borges ao falar de um prefácio — de um “vestíbulo”, que oferece a cada um a possibilidade de entrar, ou de retroceder (Genette, 2009, p. 9).

Em outras palavras, os paratextos editoriais são todos os demais textos que acompanham o material original (texto principal) na composição do livro. Ao final dos agradecimentos de *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*, destaco que “os paratextos também merecem ser lidos”, pois ao acrescentar informações ao texto principal, contribuem para a produção de sentidos da obra e auxiliam na sua compreensão como um todo, enriquecendo

ainda mais a experiência da leitura. Os paratextos podem ser divididos entre peritexto e epitexto. O peritexto refere-se aos elementos presentes no espaço interno da obra, alguns exemplos são os prefácios, posfácios, epígrafes, apresentações, introduções, notas de rodapé, dedicatórias, mensagens de agradecimento, bem como a capa, o falso rosto, os títulos, subtítulos, ilustrações e o nome do autor. Os epitextos, por sua vez, seriam aqueles elementos que acompanham o texto principal no espaço externo da obra, tais como entrevistas com o autor, resenhas, discussões e debates sobre o livro, bem como os eventos para seu lançamento e divulgação.

Desse modo, além da capa, nome da autora, títulos e subtítulos de capítulos, alguns dos outros paratextos que compõem a obra *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* são: falsa folha de rosto, folha de rosto, página de créditos, dedicatória, capítulo de apresentação, agradecimentos, minibiografia da autora, colofão e sinopse (ou texto da quarta capa). A seguir, destacarei a criação dos paratextos elaborados para o livro em questão.

2.4.1 O título

O título precisava informar o leitor de que o livro era sobre a história de uma mulher chamada Maria do Carmo Prado Trevisan e sua paixão pela culinária, já deixando explícito o fato de ela ter sido campeã da segunda edição do *MasterChef+*. Para isso, inicialmente, pensei nas seguintes opções:

1. Do Cozinhadinho à Pera Delícia: a trajetória de Maria do Carmo Prado Trevisan e sua paixão pela culinária
2. Do Cozinhadinho ao *MasterChef+*: a trajetória de Maria do Carmo Prado Trevisan e sua paixão pela culinária
3. Do Cozinhadinho à Pera Delícia: a trajetória da campeã do *MasterChef+* 2023 e sua paixão pela culinária

Os três títulos cumpriam os requisitos de apresentar a temática do livro, o protagonismo de Maria do Carmo e seu envolvimento com o programa *MasterChef+*, mas devido à quantidade de informações, ficaram muito extensos. Por isso, decidi manter apenas “Do Cozinhadinho à Pera Delícia” e acrescentar as demais informações na capa. O “Cozinhadinho” do título remete à infância de Maria do Carmo, época em que ela brincava de fazer comida (ou de preparar seu “Cozinhadinho”) com os matinhos que pegava no quintal de sua casa; enquanto a “Pera Delícia” foi o prato que deu a ela o direito de usar o avental do

MasterChef+. Desse modo, o título já revela que *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* não é apenas um livro de receitas, mas também uma narrativa que apresenta a trajetória de Maria do Carmo pela culinária, contemplando desde o surgimento de sua paixão logo na infância com a preparação de seu primeiro prato (o “Cozinhadinho”), até o momento de maior prestígio em sua carreira.

2.4.2 A capa

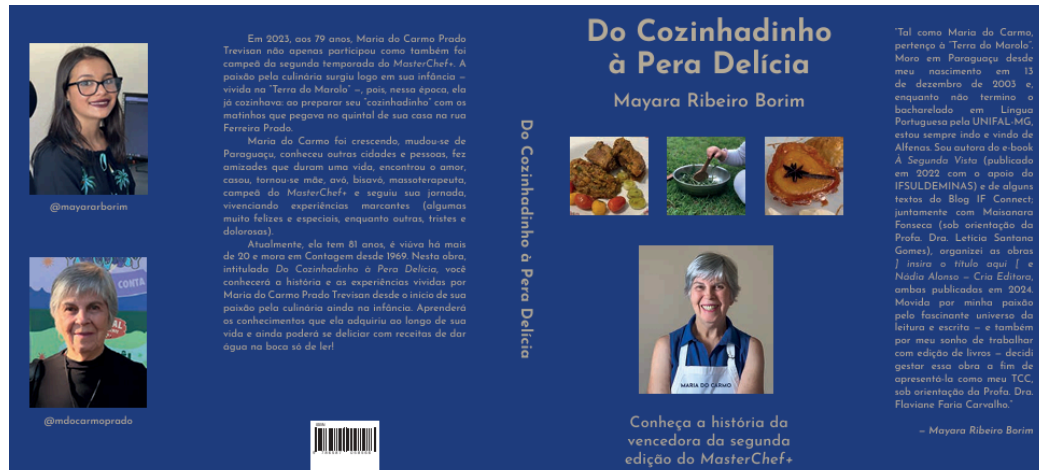
Para a capa, primeiramente, criei um modelo no *Canva* com todos os elementos que a comporiam e, depois, fiz a montagem completa (incluindo a lombada, quarta capa e as orelhas) no *Adobe InDesign*. Além de informações básicas como o título e a autora, era necessário acrescentar o nome de Maria do Carmo (uma vez que não pude fazer isso no título) e uma foto sua, mas surgiu o mesmo problema: “Maria do Carmo Prado Trevisan” é um nome extenso e ocuparia muito espaço, em contrapartida, se eu usasse apenas “Maria do Carmo”, por ser um nome muito comum, não ajudaria a identificar a verdadeira protagonista da obra; ademais, nome e foto precisavam ser colocados de modo que o leitor não confundisse autora e protagonista, pensando se tratar da mesma pessoa.

A fim de solucionar esses impasses, selecionei uma imagem de Maria do Carmo usando um avental branco e, com o auxílio do *Canva*, acrescentei “Maria do Carmo” no avental da imagem. A utilização de seu rosto supriria a ausência de seu nome completo e, com o acréscimo da frase “Conheça a história da vencedora da segunda edição do *MasterChef+*” logo após a foto, contribuiria para vinculá-la ao programa, atraindo a atenção de quem a viu. As cores escolhidas para o fundo e os textos da capa, foram, respectivamente, um azul escuro e um tom de bege; este combinando com o fundo da fotografia de Maria do Carmo e aquele com a blusa que ela está usando.

Sendo um livro cuja temática principal é a culinária, e sabendo que essas obras se destacam pela beleza de suas imagens, seus variados formatos e possibilidades de diagramação, acrescentei também imagens de alguns dos principais pratos mencionados durante a narrativa, contribuindo para chamar a atenção de pessoas que gostam de cozinhar e experimentar novas receitas. Os escolhidos foram a “Pera Delícia”, o “Cozinhadinho” e o “Frango de Matula” — a relevância dos dois primeiros para a história já foi mencionada anteriormente, quanto ao último, é uma receita que marcou a infância de Maria do Carmo e também esteve presente em sua participação no programa, ganhando um extenso capítulo no livro. Exceto a imagem do Cozinhadinho, gerada no próprio *Canva* por meio de uma IA, as demais foram retiradas do *Instagram* de Maria do Carmo.

Com relação às demais partes da capa, a orelha esquerda possui uma minibiografia da autora, enquanto a direita traz fotos desta e da protagonista, bem como suas respectivas contas no *Instagram*. Já a lombada foi composta apenas pelo título, enquanto a quarta capa, por uma breve sinopse da história, apresentando Maria do Carmo e o que o leitor encontrará durante a leitura. Segue abaixo um print da capa do livro:

Figura 3 — Capa do livro *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*



Fonte: Borim (2025).

2. 4. 3 As tipografias e as demais especificações técnicas

Durante a criação da capa, defini que a tipografia sem serifa utilizada seria a *Josefin Sans*. Além dos textos da capa, ela está presente nos títulos dos capítulos, nas receitas, paratextos, paginação e informações de cabeçalho. Após testar fontes serifadas, verificando sua combinação com a *Josefin Sans*, decidi utilizar a *Petrona* no miolo. Ambas são delicadas e apresentam boa legibilidade, possibilitando sua combinação nos capítulos das receitas, por exemplo — em que ocorre uma quebra no texto por meio do uso dessas duas fontes distintas, indicando para o leitor que não se trata apenas de mais um capítulo da história, mas de um capítulo com uma receita ao final da informação adicional. Ademais, a fonte *Petrona*, ao ser utilizada na maior parte do texto (que seriam os capítulos da história), permite uma leitura mais fluida, considerando que a serifa transmite a ideia de conexão e continuidade entre as letras do texto, o que auxilia a guiar o leitor durante sua leitura.

De acordo com os formatos disponíveis e o orçamento fornecido pela gráfica, ficou decidido que o livro seria impresso no tamanho 14x21 cm, com a capa em papel cartão 250g (cores: 4x4) e o miolo em papel *offset* 120g (cores: preto e branco), teria orelhas de 7 cm e não poderia ultrapassar 130 páginas.

2. 4. 4 Dedicatória

Sendo do *Cozinhadinho à Pera Delícia* um livro sobre culinária, não poderia deixar de dedicá-lo especialmente aos amantes de tal arte. Pensando nesses não apenas como os profissionais, pesquisadores e estudiosos da área, mas também todas aquelas pessoas que — mesmo não sendo os melhores na cozinha, nunca ganhando troféus como o do *MasterChef+* e não sendo nem mesmo cozinheiros habilidosos — fazem perdurar receitas passadas de geração em geração, que vão muito além do ato de alimentar e deliciar: trazem histórias de infância e vida, geram conexão e afeto entre pessoas, suas memórias, os ingredientes e objetos utilizados, despertando a saudade de amigos e familiares distantes, bem como de tempos antigos.

Além disso, penso que também se trata de uma leitura que pode despertar a paixão daqueles que ainda não se conectaram com o ato de cozinhar, por isso, a obra foi dedicada da seguinte forma: “Aos amantes da culinária — e aos que ainda não se apaixonaram por essa arte, mas, um dia, certamente vão. Que vocês possam saborear essa história tanto quanto as deliciosas receitas que recheiam alguns dos capítulos a seguir. Boa leitura e bom apetite!”

2. 4. 5 Sinopse

Como mencionado anteriormente, a quarta capa é composta por um texto curto que contém as principais informações da obra e tem o objetivo de apresentá-la ao leitor, despertando sua vontade de ler a história, conhecer a protagonista e se deliciar com as receitas ensinadas:

“Em 2023, aos 79 anos, Maria do Carmo Prado Trevisan não apenas participou como também foi campeã da segunda temporada do *MasterChef+*. A paixão pela culinária surgiu logo em sua infância — vivida na “Terra do Marolo” —, pois, nessa época, ela já cozinhava: ao preparar seu “cozinhadinho” com os matinhos que pegava no quintal de sua casa na rua Ferreira Prado. Maria do Carmo foi crescendo, mudou-se de Paraguaçu, conheceu outras cidades e pessoas, fez amizades que duram uma vida, encontrou o amor, casou, tornou-se mãe, avó, bisavó, massoterapeuta, campeã do *MasterChef+* e seguiu sua jornada, vivenciando experiências marcantes (algumas muito felizes e especiais, enquanto outras, tristes e dolorosas).

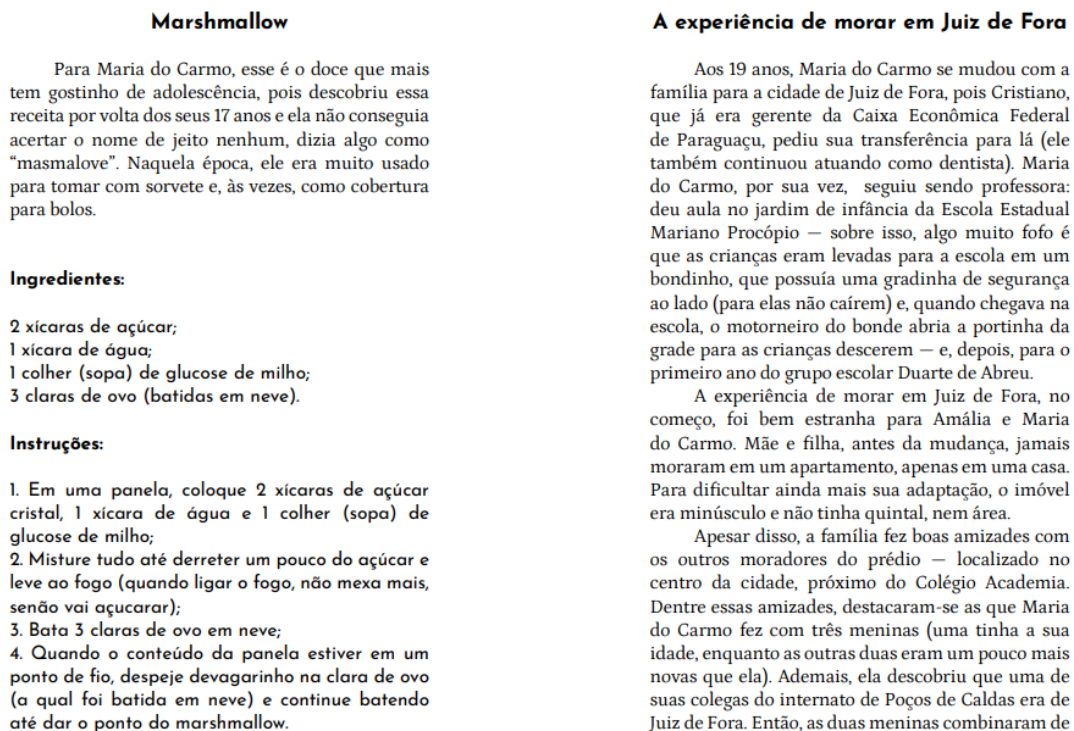
Atualmente, ela tem 81 anos, é viúva há mais de 20 e mora em Contagem desde 1969. Nesta obra, intitulada *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*, você conhecerá a história e as experiências vividas por Maria do Carmo Prado Trevisan desde o início de sua paixão pela

culinária ainda na infância. Aprenderá os conhecimentos que ela adquiriu ao longo de sua vida e ainda poderá se deliciar com receitas de dar água na boca só de ler!”

2. 5 A CRIAÇÃO DO PROJETO GRÁFICO

Tendo em mente as tipografias e o formato do livro impresso, utilizei o *Adobe InDesign* para a criação do projeto gráfico do miolo, definindo estilos de parágrafo específicos para os títulos, subtítulos, receitas e o corpo do texto; e separando as receitas em capítulos à parte. Durante o processo de edição e diagramação, acrescentei os paratextos, a paginação¹ no rodapé, bem como título e autora no cabeçalho; também removi a hifenização das palavras e as linhas órfãs e viúvas. A única imagem presente no miolo é uma ilustração em preto e branco (sem direitos autorais) retirada do site freepik.com — um banco de imagens on-line e gratuitas. Ela foi selecionada para preencher as páginas de guarda do livro e, por meio do recorte de alguns de seus elementos, também foi usada na decoração das páginas da folha de rosto, dedicatória e colofão. Abaixo estão alguns prints do miolo do livro:

Figura 4 — Capítulo com receita e capítulo da história



Fonte: Borim (2025, p. 25).

¹ Por escolha estilística, optei por manter o início de todos os capítulos (das receitas e da história) sem a numeração da página.

Segundo o autor Marc Barreto Bogo (2020), o termo “livro-objeto”

passou a designar um vasto conjunto de publicações, pertencentes a domínios diversos (artes visuais, literatura infanto-juvenil, teoria e crítica etc.), em edições únicas ou seriadas, que tomam partido de sua materialidade e de sua condição física de manifestações do mundo, dotadas de uma consistência estética que é parte fundamental dos seus processos de construção de sentido (Bogo, 2020, p. 83)

Além do que foi relatado até aqui, tendo os prints da capa e miolo do livro de exemplo, podemos observar como as escolhas do projeto gráfico contribuíram para tornar *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* um livro-objeto, uma vez que a materialidade desta obra é capaz de construir uma atmosfera afetiva e culinária repleta de sentido. No miolo, a combinação de tipografias com aspecto mais delicado e o uso de uma única imagem em preto e branco² transmitem a ideia de equilíbrio e suavidade ao conteúdo e estilo da obra. Além disso, a falta de imagens coloridas das receitas prontas incentivam o leitor-cozinheiro a usar sua imaginação a fim de tentar visualizar essas imagens em sua própria mente, possibilitando, assim, a complementação do conteúdo que está ausente no livro. A capa por sua vez, traz detalhes e elementos que expressam afetividade e identificam *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* como pertencente ao nicho da literatura culinária, tais como a paleta de cores associada à fotografia da protagonista, a presença de imagens coloridas das três principais receitas da narrativa, o uso de uma tipografia legível e elegante, bem como os demais paratextos.

² Uma vez que, devido ao nosso orçamento e às especificações da gráfica, não foi possível acrescentar imagens coloridas das receitas no miolo do livro. Contudo, elas podem ser encontradas em *posts* e *Reels* do *Instagram* da entrevistada (@mdocarmoprado).

3 RESULTADOS

Realizadas todas as etapas de criação e editoração descritas acima, os arquivos do miolo e da capa foram encaminhados para o e-mail da Cria Editora, que faria os ajustes finais, o fechamento dos arquivos e estabeleceria a comunicação com a gráfica responsável pela impressão. Assim, com a doação feita pela COOMAP no valor de R\$ 1.500,00 foi possível uma tiragem inicial de 50 exemplares da obra. *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* foi impressa pela gráfica Print Park e ficou com um total de 124 páginas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o passar do tempo, a literatura culinária e gastronômica desenvolveu características, temas e um estilo próprio; tendo um lugar reservado em concursos, festivais, feiras e premiações literárias. Com isso, para além dos livros de receitas e das biografias de chefs famosos, o ramo gastronômico, bem como o da culinária, também ganhou espaço em outras mídias, destacando-se em matérias de revistas de outras áreas, jornais e, até mesmo, em programas de TV, como o *MasterChef*.

Além de ensinar deliciosas receitas aos seus leitores durante a apreciação da história, por ser uma memória da trajetória, dos conhecimentos e experiências de Maria do Carmo Prado Trevisan — não apenas como vencedora do *MasterChef+*, mas também como esposa, mãe, avó, bisavó, massoterapeuta —, a publicação de obras como *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* auxilia na valorização dos profissionais de sua área, amplia nosso conhecimento a respeito das histórias e curiosidades dos ingredientes, bem como enriquece a nossa cultura, uma vez que as práticas culinárias e gastronômicas contribuem para a formação e a expressão de nossa identidade. Em sua monografia intitulada *A Influência e o Poder da Gastronomia na Cultura Brasileira e Carioca*, Raíssa Cavaignac de Sá Vale, sob a ótica dos estudos em Comunicação e Cultura, destaca que:

A Gastronomia está diretamente ligada à cultura de um povo. [...] Ela não representa apenas a seleção de alimentos ou ingredientes diferentes, mas muito mais do que isso. Ela possibilita a integração e principalmente a identidade entre os povos. [...] O alimento sempre foi uma necessidade básica do ser humano. O homem precisa dele para sobreviver, mas mostra também, através de sua alimentação, muito dos seus costumes e da sua cultura (De Sá Vale, 2014, p. 12).

Apesar da falta de dados, pesquisas e informações mais recentes sobre livros de culinária e gastronomia — além de sua pouquíssima representatividade em comparação com obras de outras áreas do conhecimento, as quais são mais valorizadas tanto pelo público leitor quanto pelos próprios editores —, é possível que haja, futuramente, um crescimento desse nicho no mercado editorial; levando em consideração que culinária e gastronomia são duas áreas constantemente presentes em programas de TV, na Internet, rádio, jornais e outros meios de comunicação, o que contribui para o aumento do interesse dos leitores por publicações com essa temática.

Cabe salientar também a incipiência de pesquisas acadêmicas com foco no mercado editorial de livros de culinária e gastronomia, apontando para a existência de um profícuo campo de pesquisa que merece — e necessita — ser mais estudado. Afinal, como foi

demonstrado pela obra *Do Cozinhadinho à Pera Delícia*, existem inúmeros aspectos interessantes dentro da culinária e gastronomia que merecem ser explorados de maneiras mais detalhadas e significativas pelo mercado editorial brasileiro e por futuros trabalhos acadêmicos — como as histórias, experiências e conhecimentos de seus profissionais e estudiosos, bem como o próprio processo editorial de produção das obras.

Por fim, concluo que, associando as áreas da culinária e gastronomia à literatura e ao mercado editorial, *Do Cozinhadinho à Pera Delícia* pode contribuir para o surgimento de novos trabalhos acadêmicos, literários e editoriais acerca desse nicho, ampliando as possibilidades dentro do mercado editorial e despertando o interesse de mais pessoas pelo universo da culinária e gastronomia, bem como da leitura, editoração e escrita.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, Rodrigo da Costa. De Textos e de Paratextos. **Palimpsesto - Revista do Programa de Pós-Graduação em Letras da UERJ**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 10, p. 1-5, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/palimpsesto/article/view/35183>. Acesso em: 28 out. 2025.

BOGO, Marc Barreto. **Intersemiotidades do objeto literário**. 2020. 485 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Cotutela: Université de Limoges, São Paulo, 2020. Disponível em: <https://sapientia.pucsp.br/handle/handle/24342>. Acesso em: 06 dez. 2025

BORIM, Mayara Ribeiro. **Do Cozinhadinho à Pera Delícia**. Alfenas: Cria Editora, 2025, 124 p.

DE SÁ VALE, Raíssa Cavaignac. **A Influência e o Poder da Gastronomia na Cultura Brasileira e Carioca**. 2014. 60 f. Monografia (Graduação em Jornalismo) – Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, Escola de Comunicação – ECO. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/handle/11422/4399>. Acesso em: 29 jul. 2025.

GENETTE, Gérard. **Paratextos Editoriais**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2009, 376 p.

JACOB, Helena Maria Afonso. **Gastronomia, culinária e mídia: estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha**. 2013. 207 f. Tese (Doutorado em Comunicação) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/4497>. Acesso em: 29 jul. 2025.

PESSANHA, Rosane Nunes de Oliveira. **Conto em casa: o livro infantil em tempo de pandemia**. 2021. Dissertação (Mestrado em Edição de Texto) — Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Lisboa, 2021. Orientador: Prof. Dr. Rui Zink. Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/130566>. Acesso em: 29 jul. 2025.

PREVIATTI, Débora. Entre o nacional e o internacional: a edição de livros de culinária e gastronomia no Brasil. **Revista Pós Ciências Sociais**, v.20, n.2, 439-459, mai/ago, 2023. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/22104>. Acesso em: 29 jul. 2025.

- **Matérias e notícias de sites:**

GIRÃO, Eduardo Tristão. **Gastronomia vira nicho importante no mercado editorial**. Uai. 25 mar. 2013. Disponível em: <https://www.uai.com.br/app/noticia/gastronomia/2013/03/25/noticias-gastronomia,141267/literatura-gastronomica.shtml>. Acesso em: 5 dez. 2024.

PARANHOS, Verena. **Livros de culinária invadem o mercado editorial**. A Tarde. 19 dez. 2013. Disponível em: https://www.google.com/amp/s/atarde.com.br/cultura/livros-de-culinaria-invadem-o-mercado-editorial-568063%3f_=_amp. Acesso em: 5 dez. 2024.

SCHIOCHET, Flávia. **Editora lança selo para livros de gastronomia**. Bom Gourmet. 9 ago. 2016. Disponível em: <https://bomgourmet.com/bomgourmet/plantao/companhia-das-letras-lanca-selo-para-livros-de-gastronomia-e-aposta-em-segmento-em-crescimento/>. Acesso em: 5 dez. 2024.

TONON, Rafael. **Livros sobre culinária viram filão e inspiram volumes de luxo que custam R\$ 7.000**. Diário de Cuiabá. 11 mar. 2023. Disponível em: <https://www.diariodecuiaba.com.br/ilustrado/livros-sobre-culinaria-viram-filao-e-inspiram-volumes-de-luxo-que-custam-r-7-000/644323>. Acesso em: 5 dez. 2024.