



Processo Seletivo Vestibular 2012 - 22/11/2011

## PROVA DE HABILIDADES ESPECÍFICAS

### DESIGN DE MODA e DESIGN GRÁFICO - MATUTINO

#### Instruções:

1. Confira, na folha definitiva da Prova de Habilidades Específicas, seu nome e número de inscrição. Assine no local indicado.
2. Nesta primeira etapa, realize o trabalho sobre o papel fornecido, utilizando materiais que não danifiquem a prova durante seu transporte e armazenamento.
3. É obrigatória a utilização de **cores**.
4. **Não** são permitidos empréstimos de materiais, consultas e comunicação entre os candidatos.
5. **Não** é permitida a identificação do candidato na prova.

#### Texto introdutório

#### O CENÁRIO

Segundo a Cruz Vermelha, o número de pessoas obesas supera o de famintos no mundo. Se a livre interação entre as forças do mercado produziram um resultado em que 15% da humanidade passa fome, enquanto 20% estão obesos, alguma coisa deu errado. Em 2005, o *chef* britânico Jamie Oliver, que ensina receitas em programas de TV, engajou-se em uma grande mobilização para mudar a merenda escolar das crianças britânicas. A campanha originou duas séries com sucesso de audiência no mundo todo: Jamie's Ministry of Food (O Ministério de Alimentos do Jamie) e Jamie's School Dinners (Cozinheiros Escolares de Jamie).

Oliver ficou popular no Reino Unido por ser um jovem *chef* que passou a usar de sua popularidade para criticar assuntos polêmicos relacionados à alimentação. Ele propôs que houvesse uma reforma no sistema da merenda escolar nas escolas inglesas, substituindo a oferta de alimentos industrializados por refeições saudáveis feitas com alimentos orgânicos.

Os estudantes ingleses testaram a dieta proposta por Oliver durante um ano. Com frutas, verduras e carne vermelha em receitas atraentes, eles melhoraram o desempenho escolar de forma considerável. A pesquisa apontou, por exemplo, que a nota média dos alunos de 11 anos cresceu 4,5% em Inglês e 6% em Ciências. Também se reduziu o número de inaladores de ar entre os asmáticos, o que pesquisadores consideram um indício de uma saúde mais tranquila e controlada. E, melhor, os pequenos começaram a gostar do que estavam comendo.

É claro que essa proposta gerou uma imensa polêmica, mas Oliver continua determinado a cumprir o seu objetivo de tornar o mundo um lugar menos *fast* e mais verde, afinal, o que se come é uma questão de vida ou de morte. O que vai dizer se é bom ou ruim é o modo de preparo e a apresentação, garante o *chef*. Na mesma semana em que Oliver recebia o prêmio Technology, Entertainment, Design (TED) por sua campanha em defesa da comida saudável, a primeira-dama dos Estados Unidos, Michelle Obama, lançava uma campanha nacional contra a obesidade infantil. Nos Estados Unidos, uma entre três crianças tem o peso acima do ideal ou é obesa. Michelle Obama diz que o problema ameaça o futuro do país.

No Brasil, as estatísticas apontam que a obesidade infantil cresce rapidamente e o cenário é agravado por mudanças nos hábitos alimentares, pela ampla oferta de produtos hipercalóricos e por poucas atividades físicas nas horas de lazer, o que preocupa os profissionais da saúde que lidam com o problema.

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009, do IBGE, indicam que, em 20 anos, os casos de obesidade mais do que quadruplicaram entre crianças de 5 a 9 anos, chegando a 16,6% (meninos) e 11,8% (meninas).

## O PROBLEMA

Este é um problema que deve ser enfrentado não somente pela área da saúde, mas também se trata de um nicho de mercado e uma necessidade da população a ser atendida, portanto configura também um problema de *design*. Enquanto a propaganda de alimentos industrializados investe em estratégias para seduzir ao consumo por meio de embalagens atraentes e coloridas como biscoitos recheados, hambúrgueres, cachorros-quentes, chocolates e salgadinhos, os alimentos saudáveis tornam-se menos competitivos e perdem espaço na mesa e no estômago do brasileiro.

Observando esta demanda de mercado, uma rede de restaurantes contrata um *designer* para propor sua identidade visual com uma abordagem diferente do tradicional. O restaurante irá ofertar pratos criativos elaborados com os mais diversos ingredientes saudáveis.

Verduras e legumes possuem texturas, cores, sabores, temperatura, consistência e formas diversos, podendo ser muito saudáveis e atrativos aos olhos.

Considerando o cenário descrito, observe o painel de imagens a seguir.

## Painel de imagens



Cenoura



Abóbora



Tomate



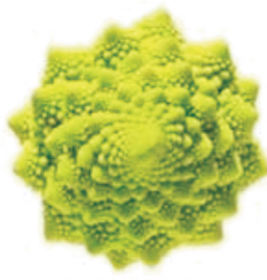
Pimentão



Beringela



Ervilha



Brócolis



Espinafre

- a) Selecione, a partir do painel de imagens, no mínimo, 3 (três) alimentos.
- b) Estilize esses alimentos graficamente.
- c) Construa uma composição utilizando os elementos gráficos desenvolvidos. Explore as cores, as formas, as texturas e outras qualidades visuais para estimular o desejo pela alimentação saudável.
- d) De modo criativo, aplique a composição na superfície das seguintes peças: avental, embalagem para viagem, prato, jogo americano e cardápio. Todos os itens estão representados a seguir, no entanto o formato do cardápio não está representado, devendo ainda ser criado.

