

# A Rota da Comida Brasileira: uma visualização de dados exploratória

*The Route of the Brazilian Food: a exploratory data visualization*

Letícia Marques Santos, Gabriela Araujo F. Oliveira

visualização de dados, infográfico, alimentação

Este artigo tem como objetivo apresentar e discutir um projeto de infográfico que explicita a rota da comida brasileira a partir de uma narrativa construída por meio de visualização de dados exploratória. Assim, apresentamos as trocas de alimentos nacionais e internacionais que compõem a culinária brasileira. A partir disso, o infográfico foi dividido em três seções: (1) de onde veio, (2) o que se produz, (3) para onde vai. Para tanto, o projeto teve como base os dados apresentados no livro de Dória (2021) e os estudos de Kirky (2019) acerca de visualização de dados. Além disso, adaptamos a metodologia proposta por Fry (2007) para se adequar ao escopo do projeto. Assim, este artigo apresenta o relato de experimentação e tomada de decisões projetuais no processo da construção de uma narrativa por meio da visualização de dados.

*data visualization, infographic, food*

*This article aims to present and discuss an infographic project that explains the route of Brazilian food from a narrative built through exploratory data visualization. Thus, we present the exchanges of national and international foods that make up Brazilian cuisine. From there, the infographic was divided into three sections: (1) where it came from, (2) what is produced, (3) where it is going. To this end, the project was based on the data presented in the book by Dória (2021) and Kirky's studies (2019) on data visualization. In addition, we adapted the methodology proposed by Fry (2007) to suit the scope of the project. Thus, this article presents the report of experimentation and design decision-making in the process of building a narrative through data visualization.*

## 1 Introdução

Quando falamos sobre a comida brasileira muitas vezes pensamos na sua origem, na formação do país e na ideia de miscigenação. Da culinária como a linha e agulha que tecem a união das diferentes culturas que vieram ao Brasil misturando-se e agregando diferentes contribuições para formar o que hoje conhecemos como a culinária brasileira. Sobre essa “miscigenação”, Dória (2012) afirma que:

Nada mais foi do que a pacificação histórica de um processo violento, dramático, que destruiu as unidades culturais iniciais, cuja integridade, porém, o recurso à mitologização preservou no plano simbólico (p.47).

**Anais do 11º CIDI e 11º CONGIC**

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola, Rosângela Vieira de Souza (orgs.)

**Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI**  
Caruaru | Brasil | 2023

**ISBN**

**Proceedings of the 11<sup>th</sup> CIDI and 11<sup>th</sup> CONGIC**

Ricardo Cunha Lima, Guilherme Ranoya, Fátima Finizola, Rosângela Vieira de Souza (orgs.)

**Sociedade Brasileira de Design da Informação – SBDI**  
Caruaru | Brazil | 2023

**ISBN**

A articulação desses sistemas simbólicos teve como resultado a criação da nossa ideia de nação, sendo a culinária um pilar um de seus pilares. E, por um processo tão intenso de trocas, hoje já não distinguimos a origem de certos alimentos, processos e receitas incorporados em nossa mesa. Sobre esses movimentos, Dória (2021) comenta:

A culinária é sempre produto de transações, e estas não se limitam aos espaços nacionais, mas fazem-se em constantes trocas com o que lhes é exterior. O propósito de explicar uma culinária nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento de trocas (p. 22).

Buscando explicitar a rota da comida brasileira, construímos uma estrutura narrativa dividida em: de onde veio?; o que se produz?; e para onde vai?. Então, a partir de dados coletados do livro *A formação da culinária brasileira*, criamos uma visualização de dados exploratória que, de acordo com Kirky (2019):

Estão mais focadas em ajudar os espectadores ou – mais especificamente neste caso – os usuários a descobrir e formar suas próprias interpretações. [...] o ponto de interrogação é emblemático de visualizações exploratórias, pois estão associadas a um ‘visualizador’ que ajuda o usuário a responder a uma pergunta (p.84).

Para isso, optamos pelo uso de um infográfico estático, pois “um dos melhores usos para o gráfico estático é exibir conteúdo perene que permanecerá relevante sem a necessidade frequente de atualizar as informações” (Lankow, Ritchie & Crooks, 2012, p. 88). Além disso, é considerado um infográfico editorial, pois é construído a partir de uma narrativa e tem amplo potencial de distribuição (*ibid*, p.172).

Os contornos que definem o que é um infográfico e o que é uma visualização de dados não são evidentes. Para Andrade & Miranda (2023), “as demandas da sociedade da informação levam os profissionais a circular vocabulários e técnicas entre as disciplinas para conseguir apresentar informações de forma visual” (p.120-121). Portanto, ao longo do artigo utilizaremos *infográfico* para nos referirmos à peça gráfica completa e *visualização de dados* para nos referirmos às partes que a compõem.

Assim, este artigo tem como objetivo apresentar e discutir o processo de construção de um infográfico editorial estático. Para isso, coletamos dados, construímos uma narrativa e exploramos modos de visualização da informação a partir da metodologia proposta por Fry (2007).

## 2 Metodologia

O projeto seguiu o processo de criação de visualização de dados interdisciplinar proposto por Fry (2007), onde os campos do design, da computação e da matemática são contemplados. Para se adequar ao escopo do nosso projeto, adaptamos essa metodologia, simplificando-a para a criação de uma visualização estática (Figura 1).

Figura 1: Processo de criação das visualizações. Fonte: Adaptados pelas autoras a partir de Fry (2007).



Como ponto de partida, utilizamos duas tabelas do livro *A formação da culinária brasileira* (Figura 2) sendo elas: (1) espécies exóticas aclimatadas e (2) principais cultivos dos povos indígenas. A partir desses dados foi possível começar a traçar uma narrativa pensando na melhor maneira de encadear essas informações de maneira coerente. Para isso, fizemos uma extensa **coleta de dados** em sites como Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)<sup>1</sup>, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA)<sup>2</sup> e outros órgãos estatísticos relacionados à agricultura e pecuária.

Figura 2: Tabelas extraídas do livro *A formação da culinária brasileira*. Fonte: Dória, 2021.

1

ESPÉCIES EXÓTICAS ACLIMATADAS

| ESPÉCIE                                     | ORIGEM            | ÉPOCA  |
|---|-------------------|--|
| Arroz ( <i>Oryza sativa</i> )               | China             | século 17 (Guape   SP)<br>século 18 (Maranhão) |
| Abriçó-do-pará ( <i>Mammea americana</i> )  | Antilhas          | século 18                                      |
| Banana ( <i>Musa spp</i> )                  | Ásia              | —  |
| Carambola ( <i>Averrhoa carambola</i> )     | Ásia              | século 19                                      |
| Chuchu ( <i>Seschium edule</i> )            | América Central   | —  |
| Coco ( <i>Cocos nucifera</i> )              | Índia             | —  |
| Coentro ( <i>Coriandrum sativum</i> )       | Europa Meridional | século 17                                      |
| Couve ( <i>Brassica oleracea</i> )          | Europa            | século 17                                      |
| Dendê ( <i>Elaeis guineensis</i> )          | África            | século 16                                      |
| Figo ( <i>Ficus carica</i> )                | Oriente Médio     | século 16                                      |
| Fruta-do-conde ( <i>Annona squamosa</i> )   | Antilhas          | —  |
| Fruta-pão ( <i>Artocarpus incisa</i> )      | Malásia           | século 19                                      |
| Gergelim ( <i>Sesamum indicum</i> )         | Ásia              | século 16                                      |
| Graviola ( <i>Annona muricata</i> )         | América Central   | —  |
| Inhame ( <i>Colocasia esculenta</i> )       | Ásia              | —  |
| Jaca ( <i>Artocarpus integrifolia</i> )     | Índia             | século 19                                      |
| Jatobá ( <i>Hymenaea courbaril</i> )        | Antilhas          | —  |
| Macadâmia ( <i>Macadamia integrifolia</i> ) | Austrália         | século 20                                      |
| Manga ( <i>Mangifera indica</i> )           | Ásia              | século 16                                      |
| Melancia ( <i>Citrullus lantus</i> )        | África            | século 16                                      |
| Quiabo ( <i>Hibiscus esculentus</i> )       | África            | século 16                                      |
| Soja ( <i>Glycine max</i> )                 | China             | século 19                                      |
| Trigo ( <i>Triticum aestivum</i> )          | Ásia              | século 16                                      |

Fontes: CÂMARA CACUDO. História da alimentação no Brasil; CAVALLANTE, Paulo B. Frutas comestíveis da Amazônia; RUFFINO, Gil. Grãos e sementes.

2

PRINCIPAIS CULTIVOS DOS POVOS INDÍGENAS

| POVO           | LOCALIZAÇÃO                        | CULTIVOS   |
|----------------|------------------------------------|--|
| Guaraní        | Delta do Paraná                    | Milho, Abóbora   |
| Goiacás        | Campos dos Goitacazes              | Milho, Batata-doce ou Cará   |
| Timbu (atambí) | Ilhas do rio Paraná                | Milho, Amendoim e/ou Feijões<br>Abóbora                              |
| Chané          | Alto Paraguai                      | Milho, Batata-doce ou Cará<br>Amendoim e/ou Feijões                  |
| Aweikota       | Oeste do país, excluindo florestas | Milho, Mandioca, Batata-doce ou Cará                                 |
| Bororo         | Oeste do país                      | Milho, Mandioca  |
| Caingang       | São Paulo e Santa Catarina         | Milho (vermelho, branco e violeta)<br>Amendoim e/ou Feijões, Abóbora |
| Apinajé        | Brasil central e noroeste          | Mandioca, Batata-doce ou Cará  |
| Coroadó        | Serra do Mar                       | Milho, Batata-doce ou Cará<br>Amendoim e/ou Feijões                  |
| Botocudo       | Ilhéus a Porto Seguro              | Mandioca, Batata-doce ou Cará  |

Em seguida, os dados que poderiam ser interessantes para a narrativa que queríamos construir para o infográfico eram agrupados em um planilha, **analisados** e estruturados em parâmetros – que são as categorias de informação dos dados coletados, como por exemplo: cultivos, espécies, época, entre outros. A partir disso, os dados são **filtrados**, passando pelos processos de seleção e limpeza (Figura 3) com o objetivo de diminuir o volume de informações de modo a tornar a visualização legível, tendo em vista seu formato estático. E, assim, o processo se repete com todos os dados coletados (Figura 4).

<sup>1</sup> <https://cidades.ibge.gov.br/> (Acesso em: junho, 2022)

<sup>2</sup> <http://www.ipeadata.gov.br/Default.aspx>. (Acesso em: junho, 2022)

Figura 3: Exemplo dos dados antes e após o tratamento. Fonte: Elaborado pelas autoras.

|    | A              | B                 | C         |
|----|----------------|-------------------|-----------|
| 1  | Espécie        | Origem            | Época     |
| 2  | Dendê          | África            | Século 16 |
| 3  | Melancia       | África            | Século 16 |
| 4  | Quiabo         | África            | Século 16 |
| 5  | Chuchu         | América Central   |           |
| 6  | Graviola       | América Central   |           |
| 7  | Abriçó-do-pará | Antilhas          | Século 18 |
| 8  | Fruta-do-conde | Antilhas          |           |
| 9  | Jatobá         | Antilhas          |           |
| 10 | Banana         | Ásia              |           |
| 11 | Carambola      | Ásia              | Século 19 |
| 12 | Gergelim       | Ásia              | Século 16 |
| 13 | Inhame         | Ásia              |           |
| 14 | Manga          | Ásia              | Século 16 |
| 15 | Trigo          | Ásia              | Século 16 |
| 16 | Macadâmia      | Austália          | Século 20 |
| 17 | Arroz          | China             | Século 17 |
| 18 | Soja           | China             | Século 19 |
| 19 | Couve          | Europa            | Século 17 |
| 20 | Coentro        | Europa Meridional | Século 17 |
| 21 | Coco           | Índia             |           |
| 22 | Jaca           | Índia             | Século 19 |
| 23 | Fruta-pão      | Malásia           | Século 19 |
| 24 | Figo           | Oriente Médio     | Século 16 |
| 25 |                |                   |           |

|    | A         | B               | C            |
|----|-----------|-----------------|--------------|
| 1  | Espécie   | Origem          | Época        |
| 2  | Arroz     | China           | Século 17    |
| 3  | Banana    | Ásia            | Desconhecido |
| 4  | Carambola | Ásia            | Século 19    |
| 5  | Chuchu    | América Central | Desconhecido |
| 6  | Coco      | Ásia            | Desconhecido |
| 7  | Coentro   | Europa          | Século 17    |
| 8  | Couve     | Europa          | Século 17    |
| 9  | Dendê     | África          | Século 16    |
| 10 | Fruta-pão | Ásia            | Século 19    |
| 11 | Gergelim  | Ásia            | Século 16    |
| 12 | Graviola  | América Central | Desconhecido |
| 13 | Inhame    | Ásia            | Desconhecido |
| 14 | Jaca      | Ásia            | Século 19    |
| 15 | Manga     | Ásia            | Século 16    |
| 16 | Melancia  | África          | Século 16    |
| 17 | Quiabo    | África          | Século 16    |
| 18 |           |                 |              |

Dados sobre espécies exóticas aclimatadas após o tratamento

Figura 4: Outros dados coletados. Fonte: Elaborado pelas autoras.

|    | A              | B              | C            | D          | E         | F          |
|----|----------------|----------------|--------------|------------|-----------|------------|
| 1  | Produto        | Área destinada | Área colhida | Quantidade | Valor     | Rendimento |
| 2  | Açúcar         | 196319         | 196158       | 1398328    | 3028873   | 7129       |
| 3  | Banana         | 467639         | 461751       | 6812708    | 7514598   | 14754      |
| 4  | Café Total     | 1825035        | 1823403      | 3009402    | 17641885  | 1650       |
| 5  | Café Arábica   | 1437074        | 1435504      | 2093429    | 13547536  | 1458       |
| 6  | Café Canephora | 387961         | 387899       | 915973     | 4094350   | 2361       |
| 7  | Coco-da-baía   | 188113         | 186950       | 1553966    | 929594    | 8312       |
| 8  | Dendê (coco)   | 178130         | 177475       | 2583293    | 642706    | 14556      |
| 9  | Laranja        | 592814         | 58910        | 17073593   | 8510646   | 28957      |
| 10 | Limão          | 56664          | 56491        | 1511185    | 1570884   | 26751      |
| 11 | Maça           | 32433          | 32405        | 1222979    | 1816117   | 37740      |
| 12 | Mamão          | 27843          | 27556        | 1161808    | 1059667   | 42187      |
| 13 | Manga          | 67754          | 67328        | 1414338    | 1639250   | 21007      |
| 14 | Maracujá       | 41800          | 41584        | 593429     | 1186587   | 14271      |
| 15 | Uva            | 74866          | 74625        | 1485292    | 3357069   | 19903      |
| 16 | Abacaxi        | 67319          | 67167        | 1617684    | 1906915   | 24085      |
| 17 | Algodão        | 1627445        | 1627163      | 6893340    | 15994229  | 4236       |
| 18 | Arroz          | 1727194        | 1710049      | 10358611   | 8764989   | 6063       |
| 19 | Amendoim       | 171673         | 171567       | 580574     | 1056961   | 3384       |
| 20 | Batata-doce    | 57486          | 57290        | 805412     | 886585    | 14059      |
| 21 | Batata-inglesa | 116804         | 116682       | 3696930    | 5422019   | 31684      |
| 22 | Cana-de-açúcar | 10109413       | 10081170     | 752895389  | 54727021  | 74683      |
| 23 | Cebola         | 48863          | 48146        | 1556885    | 2225331   | 32337      |
| 24 | Cevada         | 113962         | 113814       | 409099     | 381394    | 3594       |
| 25 | Feijão         | 2769934        | 2610585      | 2906508    | 7467931   | 1113       |
| 26 | Mandioca       | 1213459        | 1190121      | 17497115   | 8806923   | 14702      |
| 27 | Melancia       | 100117         | 98489        | 2278186    | 1538463   | 23131      |
| 28 | Milho          | 1777669        | 17518054     | 101138617  | 47597070  | 5773       |
| 29 | Soja           | 35930334       | 35881447     | 114269392  | 125590826 | 3185       |
| 30 | Sorgo          | 819001         | 818301       | 2672245    | 1015743   | 3266       |
| 31 | Tomate         | 54916          | 54537        | 3917967    | 5667002   | 71841      |
| 32 | Trigo          | 2114074        | 2098003      | 5604158    | 4068256   | 2671       |

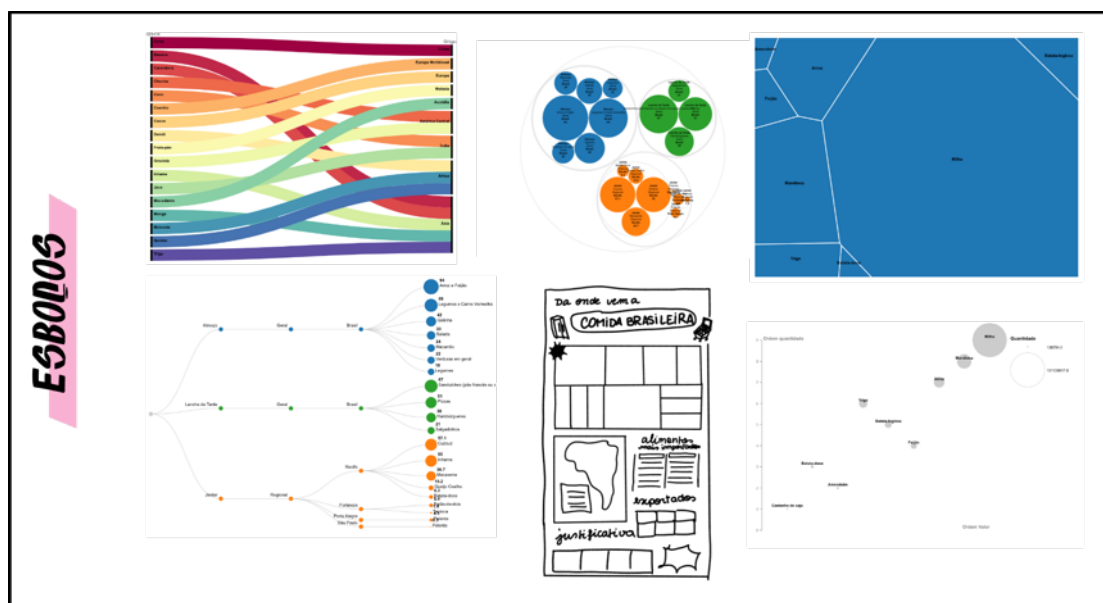
|    | A              | B                        | C                   | D          |
|----|----------------|--------------------------|---------------------|------------|
| 1  | Produto        | Área destinada           | Área colhida        | Quantidade |
| 2  | Caingang       | São Paulo e San Abóbora  |                     |            |
| 3  | Guarani        | Delta do Paraná          | Abóbora             |            |
| 4  | Timbu (atambí) | Ilhas do rio Parar       | Abóbora             |            |
| 5  | Caingang       | São Paulo e San Amendoim |                     |            |
| 6  | Chané          | Alto Paraguai            | Amendoim            |            |
| 7  | Corado         | Serra do Mar             | Amendoim            |            |
| 8  | Timbu (atambí) | Ilhas do rio Parar       | Amendoim            |            |
| 9  | Apinajé        | Brasí Central e n        | Cará ou Batata-doce |            |
| 10 | Awikota Botocu | Oeste do país            | Cará ou Batata-doce |            |
| 11 | Botocudo       | Ilhéus e Porto Se        | Cará ou Batata-doce |            |
| 12 | Chané          | Alto Paraguai            | Cará ou Batata-doce |            |
| 13 | Corado         | Serra do Mar             | Cará ou Batata-doce |            |
| 14 | Goiacás        | Campos Goytacé           | Cará ou Batata-doce |            |
| 15 | Caingang       | São Paulo e San Feijões  |                     |            |
| 16 | Chané          | Alto Paraguai            | Feijões             |            |
| 17 | Corado         | Serra do Mar             | Feijões             |            |

OUTROS DADOS USADOS

Com os dados tratados, o projeto segue para a etapa de representação. Nela são feitos os testes de possíveis modelos visuais para a visualização dos dados (Figura 5). Para a criação desses gráficos iniciais, utilizamos o RawGraphs<sup>3</sup> como ferramenta, sendo possível gerar alternativas de maneira mais rápida e prática e, assim, escolher a visualização mais adequada.

<sup>3</sup> <https://www.rawgraphs.io/>

Figura 5: Testes de configuração da visualização, bem como da narrativa do infográfico. Fonte: Elaborado pelas autoras.

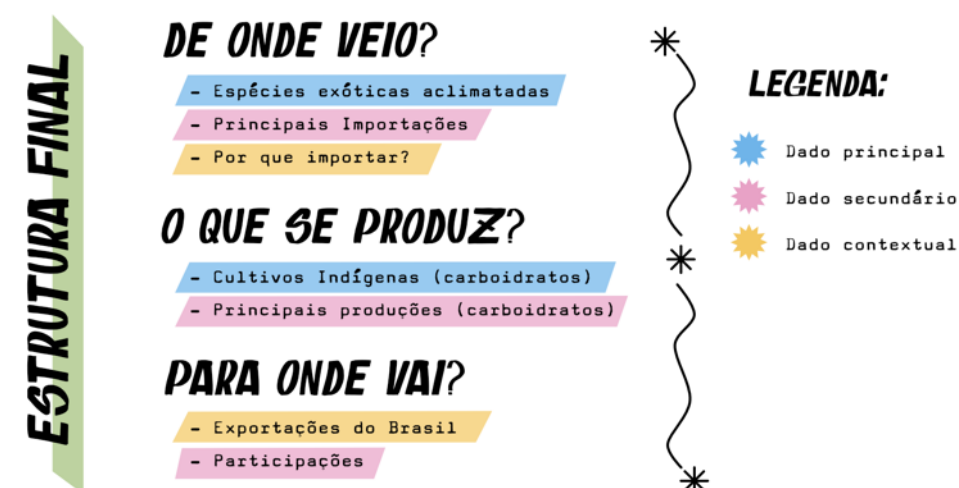


Por fim, é realizado a escolha e refinamento dos gráficos, a criação do projeto gráfico (definindo a linguagem gráfica visual) e a diagramação dos resultados, o qual apresentaremos na seção a seguir.

### 3 Desenvolvimento

Inicialmente, após todos os processos delineados no tópico anterior, partimos para a construção da narrativa do infográfico. Essa etapa é determinante para compreendermos *o que* irá ser utilizado e definirmos *como* será mostrado. Assim, organizamos o infográfico em três tópicos principais: (1) de onde veio?; (2) o que se produz?; e (3) para onde vai? (Figura 6). A partir desses tópicos, organizamos os dados para cada um deles seguindo as seguintes categorias: dado principal, dado secundário e dado contextual.

Figura 6: Dados após o tratamento e limpeza. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Para iniciarmos a construção da linguagem gráfica visual do infográfico, fizemos um painel de referências (*moodboard*). Assim, coletamos imagens de anúncios antigos, de supermercado e de outras visualizações (Figura 7).

Figura 7: Painel de referências. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Em relação às definições de projeto gráfico, escolhemos três tipografias para contemplar os tipos de informações que o infográfico contém. A *Oferta do dia*, foi escolhida por remeter aos cartazes de supermercado e, devido ao seu desenho, foi utilizada para os títulos e áreas de destaque – ou seja, só em corpos maiores; selecionamos a *Bobby rough soft* devido ao seu caráter mais “falhado”, para remeter aos impressos efêmeros, e a utilizamos nos gráficos e em textos secundários; e, por fim, escolhemos a *Hermetico* para legendas e textos menores devido ao seu desenho remeter às tipografias monoespaciaadas e, também, devido a sua legibilidade. Em relação às cores, optamos por uma cartela diversificada para que contemplasse, assim



como as tipografias, os tipos de informações. Além disso, também utilizamos essas cores em opacidades diferentes quando necessário.

Figura 8: Projeto gráfico do infográfico. Fonte: Elaborado pelas autoras.



#### 4 Discussões e resultados

##### De onde veio?

A primeira visualização tem como objetivo destacar a origem dos alimentos que não são brasileiros (espécies exóticas aclimatadas), mas que já foram tão incorporados na nossa culinária que é possível acharmos que são nacionais. Foi escolhido esse dado para abrir o infográfico e responder a pergunta inicial “De onde veio?” como forma de despertar a curiosidade no leitor. O tipo de gráfico utilizado foi um *treemap* adaptado por permitir criar com mais espaço, destacando o nome dos alimentos. Além disso, utilizamos as cores como informação para representar o continente de onde esses alimentos originalmente vieram.

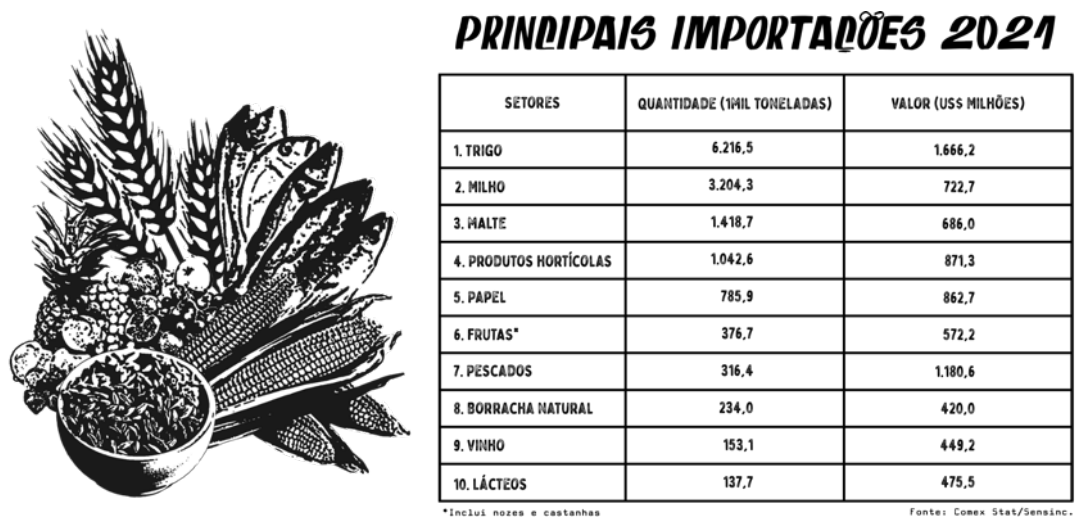
Figura 9: Visualização de dados “de onde veio”. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Com o objetivo de dar continuidade à narrativa criada pela visualização anterior, o gráfico seguinte busca responder a seguinte pergunta: "que tipo de alimentos continuam vindo de fora do Brasil?" e, assim, são apresentados os dados de importação mais recentes do Brasil. Essa visualização acompanha uma ilustração também inspirada nos anúncios de jornal antigos e de supermercados. O tipo de gráfico utilizado foi uma tabela de três colunas organizada em ordem decrescente, iniciando pelo setor que importou maior quantidade em toneladas até o que importou menor quantidade.



Figura 10: Gráfico Principais importações. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Por sua vez, a terceira visualização traz dados contextuais relacionados diretamente com a visualização anterior, respondendo a pergunta “Por que esses produtos são importados?”. Utilizamos ícones para acompanhar os dados mais qualitativos e gráfico pizza para os dados que lidam com porcentagem.

Figura 11: Gráfico “Por que importar?”. Fonte: Elaborado pelas autoras.



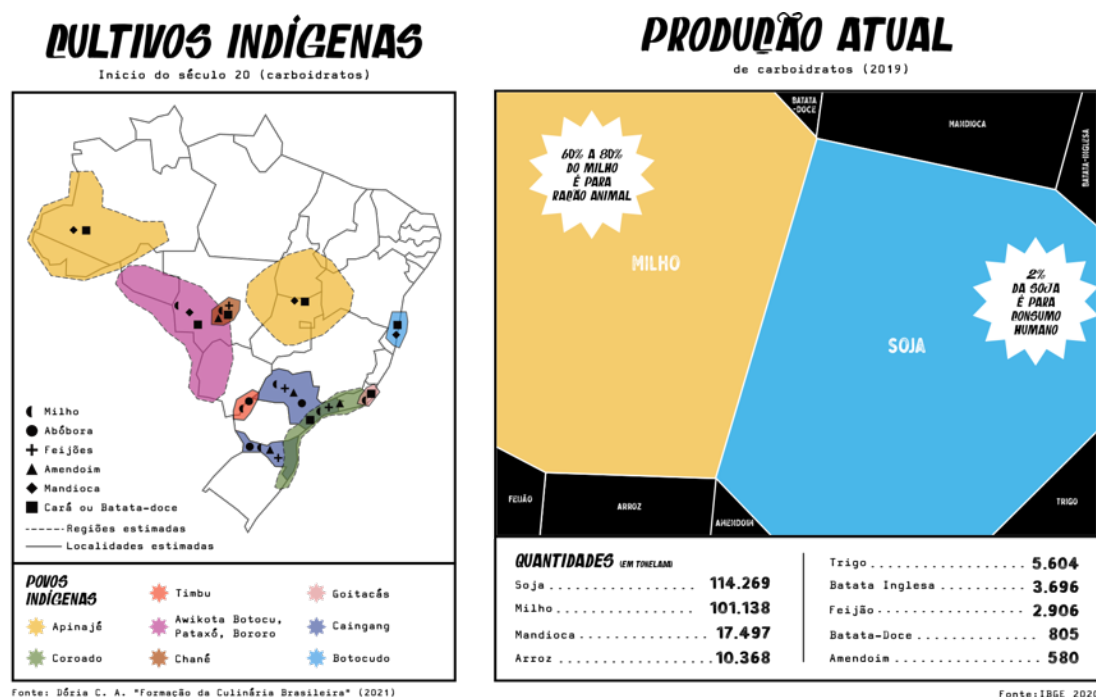
## O que se produz?

Seguindo a sequência narrativa, entramos na segunda seção do infográfico que questiona o que se produz no Brasil. A primeira visualização apresenta quais alimentos eram produzidos desde o início do país pelos indígenas e como essa produção se distribuía em território nacional, tendo como foco os carboidratos. Em sua construção foram utilizadas três camadas de informação: povos, regiões e alimentos. Assim, utilizamos o mapa do Brasil e trabalhamos com cores, ícones e elementos esquemáticos para indicar essas camadas de informação.

Para trazer uma referência mais atual do que se é produzido no Brasil, construímos a visualização de produção nacional de 2020 organizada por quantidade (com foco em

carboidratos). O objetivo desse gráfico é trazer uma comparação entre as produções do início do século 20 e hoje em dia, guiando o leitor a comparar essas informações e observar como esse cenário se modificou ao longo dos anos. Para isso, utilizamos um gráfico *convex treemap* e destacamos as produções de milho e soja, uma vez que são os alimentos mais produzidos atualmente.

Figura 12: Gráficos “cultivos indígenas” (esq) “produção atual” (dir). Fonte: Elaborado pelas autoras.



### Para onde vai?

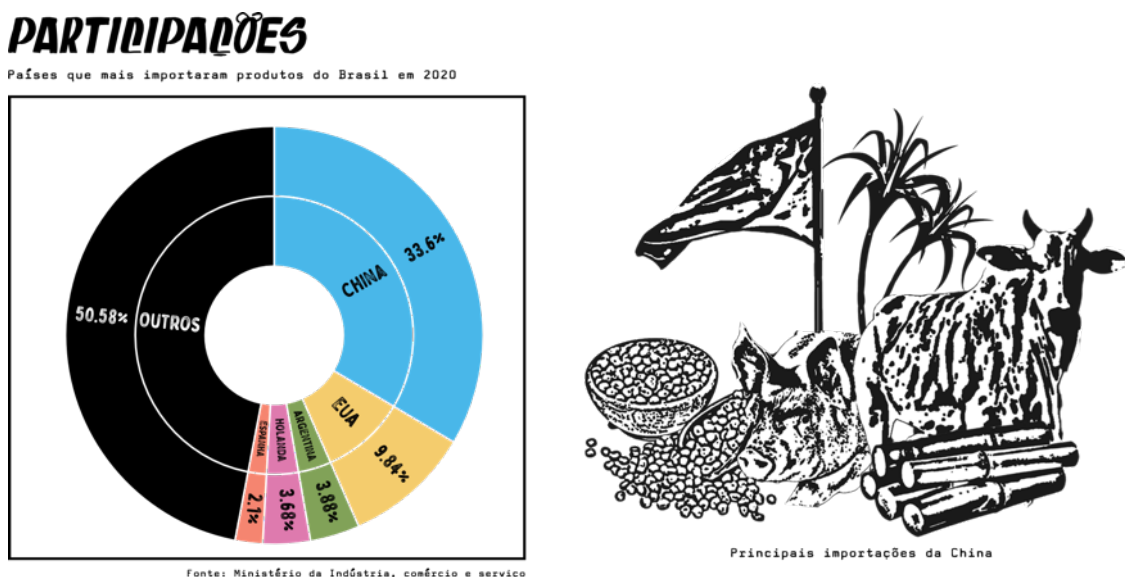
Com objetivo de concluir a narrativa, fizemos a última pergunta: “Para onde vai?”. Para isso, optamos pela primeira visualização trazer dados dos principais produtos exportados pelo Brasil – por quantidade. Para representá-los, utilizamos um *treemap*, pois permite comparações de volume, com ênfase nas produções de soja e seus derivados, além de conversar com o destaque projetado na visualização anterior sobre produção atual. Assim, utilizamos também uma tabela para a organização das quantidades na legenda utilizando a cor para agrupar e destacar essas informações.

Figura 13: Gráfico “Exportações do Brasil”. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Para concluir a rota da comida brasileira traçada pelo infográfico, trouxemos então a porcentagem de participação dos cinco países que mais compram produtos do Brasil, ou seja, para onde vão as produções nacionais. Essa visualização acompanha uma ilustração com as principais importações da China, o país que mais consome produtos brasileiros, e ela também foi inspirada no estilo dos jornais antigos. Para a construção da visualização, utilizamos um gráfico de *donut* multi camadas que traz o nome dos países juntamente com sua a porcentagem de participação.

Figura 14: Gráfico “Participações”. Fonte: Elaborado pelas autoras.



Apesar de não ser possível visualizar com precisão de detalhes o infográfico completo, consideramos importante colocá-lo para que o esqueleto da narrativa também fosse visualizado

(Figura 15). Originalmente, esse infográfico foi desenvolvido na largura de 1920 px e tem como objetivo ser lido em uma página com rolagem contínua sem interrupções.



## 5 Considerações finais

A culinária brasileira é construída a partir de diferentes culturas que compõem o território nacional. Assim, o objetivo deste artigo foi apresentar e discutir um projeto de infográfico que explicita a rota da comida brasileira a partir de uma narrativa construída por meio de visualização de dados exploratória. Para isso, adaptamos a metodologia de Fry (2007) e elencamos as seguintes etapas para o desenvolvimento do infográfico: adquirir; analisar; filtrar; representar; e refinar.

Com isso, produzimos um infográfico estático editorial e digital a partir de três perguntas norteadoras relacionadas aos alimentos: (1) de onde veio?; (2) o que se produz?; e (3) para onde vai?. Para o (1), coletamos dados relacionados a: espécies exóticas aclimatadas (dado principal); principais importações (dado secundário); e por que importar? (dado contextual). Para o (2), selecionamos dados sobre carboidratos a partir dos seguintes recortes: cultivos indígenas (dado principal); e principais produções (dado secundário). Por fim, para o (3), buscamos dados relacionados à: exportações no Brasil (dado contextual); e participações (dado secundário). A partir disso exploramos diferentes visualizações de dados para escolher qual seria a mais adequada para cada informação específica. Assim, este artigo apresenta o relato de experimentação e tomada de decisões projetuais no processo da construção de uma narrativa por meio da visualização de dados.

Compreendemos que é possível criar outras visualizações com os mesmos dados e, assim, construir outras narrativas. O repertório que trata sobre alimentação é vasto e ainda tem muitos caminhos que podem ser seguidos para tornar as informações mais acessíveis por meio da visualização de dados.

## Referências

- Andrade, R. de C.; Miranda, F. de. (2023). *Pensar infográfico: especulações e proposições a partir do ensino de infografia*. In: Medeiros, R. P.; Gianella, J. R. (2023). *Dataviz em perspectiva: ensino e prática profissional da visualização de dados do design brasileiro*. Rio de Janeiro: Rio Books.
- Dória, C. A. (2021). *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Fósforo.
- Fry, B. (2007). *Visualizing Data: Exploring and Explaining Data with the Processing Environment*. California: O'Reilly Media
- Kirky, A. (2019). *Data Visualisation: A Handbook for Data Driven Design*. London: Sage Publications Ltd.
- Lankow, J.; Ritchie, J.; & Crooks, R. (2012). *Infographics: the power of visual storytelling*. New Jersey: John Wiley & Sons.



**Sobre o(a/s) autor(a/es)**

Letícia Marques Santos, Bacharel, CESAR School, Brasil <leticiamsantos32@gmail.com>

Gabriela Araujo Ferraz Oliveira, Msc., CESAR School, Brasil <gabrielaa.araujo@gmail.com>