

Afeto e memória: narrativas em um livro de receitas sobre mulheres da minha família.

Júlia Mendes da Silva Souza¹

Felipe Grassine de Oliveira²

Esta escrita intenciona pensar nas relações da autoetnografia e etnografia familiar a partir do meu projeto de conclusão de curso em Design, onde desenvolvo um livro de receitas afetivas, construído a partir de conversas com algumas mulheres da minha família que fazem e fizeram parte da minha trajetória de crescimento e desenvolvimento de forma bastante significativa. São mulheres que cuidaram de mim quando criança e cuidam até hoje, que são tão mães minhas quanto minha própria mãe biológica, e marcaram presença na minha vida com gestos de cuidado, ensinamentos e, principalmente, com sabores e aromas que ficaram impregnados na minha memória. A partir dessas conversas, coletei receitas e também as lembranças e sentimentos que cada prato carrega. Aqui, usarei o design como uma ferramenta de registro, memória e preservação desses fragmentos de afeto — essas histórias que percorrem gerações, muitas vezes de forma oral, e que na construção deste livro podem permanecer e ser celebradas.

Palavras-chave: Design e memória, afeto, mulheres, livro de receitas, etnografia.

¹ Graduanda em Design pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (ESDI/UERJ)

² Mestre e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Design (PPDESDI) e Docente de Design do departamento de Produto da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

1. Introdução

Quero iniciar esse trabalho com um breve relato pessoal, para assim, favorecer uma conexão mais significativa com a proposta deste escrita.

Eu sou Julia Mendes, embora prefira ser chamada de Lia — apelido que ganhei durante o ensino médio e pelo qual tenho muito carinho. Sou uma mulher cisgênera nascida e criada numa cidade de aproximadamente sessenta mil habitantes na região metropolitana do Rio de Janeiro, chamada Rio Bonito. Apaixonada por doces, sou filha única e cresci cercada por muitas tias, tios, primas e primos. Fomos criados todos em conjunto, sob cuidado das mulheres da família — eu principalmente.

Durante a infância, costumava passar os dias na casa de uma de minhas tias, Luci, enquanto meus pais trabalhavam. Ali, realizava as principais refeições do dia — café da manhã, almoço e, por vezes, até o jantar. Também realizava visitas semanais à casa de minha avó materna, Therezinha, aos sábados ou domingos, onde almoçávamos em família após longas brincadeiras com os primos de idade mais próxima à minha. Naturalmente, eu nunca saía de lá sem antes fazer um lanche.

A cozinha, para além de só um ambiente, foi onde boa parte da minha infância aconteceu. Cresci em uma família em que a cozinha sempre foi o coração da casa. Desde pequena, lembro de observar as mulheres da minha família reunidas nesse ambiente, entre risos e conversas sobre os mais variados assuntos, cujos detalhes já não consigo recordar. Ali, entendi que comida para nós era mais que sustento: era carinho, comemoração, presença.

Minha avó Therezinha, minha mãe Néia e minhas tias Luci e Neti sempre ocuparam um papel central no preparo dos alimentos e, conseqüentemente, na manutenção dos vínculos familiares. Ali, enquanto cozinhavam, elas compartilhavam saberes, preocupações e carinhos, fazendo com que o ato de cozinhar ganhasse cada vez mais significados. Entre elas, comer juntas significava partilhar não só a refeição, mas a vida. Na cozinha, as mulheres se faziam ouvir e se reconheciam.

Certos pratos, adquiriram com o tempo, uma forte carga afetiva. Bolos, carnes, um arroz soltinho ou uma farofa deixaram de ser apenas sabores e passaram a se constituir como verdadeiras lembranças sensoriais — marcadores de tempo, de lugares e de pessoas que permanecem vivos na memória por meio do paladar e do olfato.

A ideia do trabalho nasceu a partir de uma auto reflexão sobre minha relação com a comida e com as receitas da minha família. Vivendo cada vez mais isolada desse círculo por conta da faculdade e de todas as novas responsabilidades de alguém que deixou de morar com a mãe, me vi várias vezes frustrada pelo desejo de comer algo muito específico, feito com a receita de minha mãe.

Após aprender dela uma receita básica — o macarrão com cebola que minha avó costumava fazer nos almoços de domingo porque sabia que eu preferia macarrão ao arroz —, me vi diante do fato de que essas receitas das quais eu sentia falta constantemente e não sabia executar poderiam simplesmente deixar de existir, caso não se fizesse disponível uma forma de registrá-las.

Vejo o ato de transcrever as receitas que envolveram minha infância aqui, neste projeto, como um ato de afeto — um esforço para não esquecer, para guardar num espaço onde o design se torna guardião dessas memórias.

Resgatando essas experiências, percebo que cada receita, cheiro e sabor carregam muito mais que apenas instruções culinárias: são veículos de memória. Nessa intersecção entre comida e afeto, encontra-se um campo fértil para explorar o design como guardião de histórias e emoções.

Essa relação entre design, memória e identidade é respaldada por autores que abastecem a discussão sobre o papel do design na mediação entre experiências individuais e coletivas. Almeida Netto e Pillotto (2020) em seu artigo “O Design como objeto de memória” afirmam que os objetos de memória, através de seu design, podem proporcionar uma compreensão das origens e percepção da evolução dos indivíduos em relação à vida em sociedade. Os objetos projetados (como livros, cadernos, utensílios ou produtos gráficos), portanto, além de produto são também veículos de memórias e agentes de narrativas. No caso deste projeto, a materialização de receitas familiares em algo gráfico faz-se, então, uma ativação de memórias

e também de projeção de identidade. Nesse contexto, o design não fica limitado a soluções visuais e expande seu papel, tornando-se um mediador de vivências, sensações e afetos.

Este é o ponto em que esse projeto dialoga com o conceito de design emocional que Larissa Andrioli (2014) amplia em “Stuff we love: Afeto, Presença e Materialidade no Design de Livros”, baseada nas discussões de Donald Norman (2008) em “Design emocional: por que amamos (ou odiamos) os objetos do dia a dia”. Segundo Norman (2008), o design eficaz deve atuar em três camadas: visceral, comportamental e reflexiva. A camada visceral seria responsável pelas reações imediatas, pelo impacto inicial do produto e de sua estética; a comportamental pela experiência do usuário, pela função, o desempenho e a usabilidade; a reflexiva pelas emoções, cognição e pensamento. Andrioli expande essa discussão ao sugerir que a materialidade de um livro (texturas, formatos, composições gráficas) seria capaz de mobilizar afetos e proporcionar experiências estéticas para além da leitura racional. A autora afirma que a forma física de um objeto editorial viria, então, a interferir na forma como o conteúdo é sentido, principalmente quando o design é concebido como parte da narrativa para além do suporte gráfico. Essa compreensão corrobora o papel do design como agente de criação de experiências sensoriais e emocionais.

O caráter pessoal e narrativo deste trabalho encontra-se alinhado a abordagens contemporâneas da pesquisa em design, que rompem com paradigmas positivistas e hegemônicos. Grassine e Yasmin (2022) defendem que a escrita em primeira pessoa, a autoetnografia e a narrativa confessional compõem uma estratégia potente e legítima de pesquisa no campo do design, pois desafiam a noção de ciência neutra e evidenciam que toda a produção de conhecimento é situada. Quando posicionam suas experiências e corpos como partes inseparáveis de suas pesquisas, as autoras evidenciam que o produzir científico não é um ato estéril, mas influenciado por desejos, histórias e afetos. Portanto, ao trazer minha vivência como ponto de partida para este projeto, não estou distanciando-o da academia; pelo contrário, sugiro uma investigação situada, onde o design é ferramenta e linguagem para dizer o que, por vezes, escapa da lógica de dados e medidas.

As transformações na configuração familiar e nos modos de vida contemporâneos, impulsionadas pela urbanização, aceleração do tempo e interferências tecnológicas impactam diretamente a forma como nos relacionamos com o passado, os outros e nós mesmos. Com

isso, o ato de cozinhar e de reunir-se à mesa torna-se cada vez mais raro e, por vezes, esquecido, afetando diretamente o processo de formações identitárias que, segundo Stuart Hall (2006), constituem-se num jogo entre memória, cultura e representação. O desaparecimento de práticas não se trata somente de perda de hábito, mas de apagamento simbólico. Atuar na contramão desse processo de esvaziamento, propondo resgate, escuta e reinserção de memórias culinárias como parte de um legado afetivo e culinário é o que busco realizar com este projeto. Ao fazer isso, não só preservó histórias, mas proponho uma forma gráfica de partilha e continuidade — um objeto que pode ser lido, tocado, visto e, sobretudo, sentido.

Decidi, então, desenvolver um livro de receitas que não fosse apenas um caderno de passo a passo culinário, mas que também fosse um registro sensorial de todas as memórias e momentos envolvidos na receita e em sua execução.

Com esse projeto busco registrar e catalogar receitas (selecionadas pelo meu ponto de vista como as mais marcantes) que percorrem a história da minha família e memórias a elas relacionadas, desenvolvendo a partir disso um livro.

Com isso defino que os objetivos específicos que quero alcançar no projeto são:

- Entender os laços entre a memória, afeto e a culinária;
- Compreender o papel de um livro/caderno de receitas como ferramenta de transmissão de conhecimento e registro de memórias;
- Coletar receitas e memórias por meio de entrevistas, posteriormente passando-as para texto para desenvolvimento do conteúdo do livro;
- Pensar o design gráfico como meio de linguagem, já que por exemplo, minha avó não era alfabetizada e muitas das suas receitas eram descritas por símbolos e imagens.
- Falar sobre a cultura alimentar;

Contei o objetivo do projeto, mas nesta escrita objetivo contar sobre os processos metodológicos que passei, desafios e prospecções futuras.

2. Metodologia

A metodologia desse projeto partiu, inicialmente, de uma etapa onde foi realizada uma pesquisa bibliográfica e de referências projetuais, com o objetivo de embasar teoricamente os caminhos escolhidos e identificar trabalhos que tangenciassem os temas de base dessa proposta: memória afetiva, design emocional, narrativas pessoais e design editorial.

Foram consultadas literaturas acadêmicas e também outros Trabalhos de Conclusão de Curso que fossem semelhantes na proposta de uma abordagem afetiva, estética, documental, etnográfica e narrativa.

A narrativa não é apenas o produto de um ‘ato de contar’, ela tem também um poder de efetuação sobre o que narra” (DELORY, 2012, p. 82), ou seja, a narrativa é composta por um aglomerado de ações, e, nesse sentido, a pessoa que narra experiencia o ocorrido em movimento. Pensando nesse processo, rememorar certos ocorridos nos coloca não só na posição de contadores, mas também de analisadoras e questionadoras sobre o que aconteceu, nos indagando a cada lembrança quais passos acarretaram aquela ação, ou até mesmo gerando outras possíveis versões do que poderia ter acontecido.

A opção de seguir com a narrativa, enquanto uma ferramenta metodológica e estrutural do texto, caracteriza-se como uma das possibilidades de pensar construção de identidade, de compreender como nos tornamos algo e de como certas ações interferem e/ou modificam nossos percursos. Em minha dissertação eu utilizei a seguinte citação que julgo representar até hoje a justificativa de usar a narrativa: “[...] uma verdadeira pesquisa narrativa é um processo dinâmico de viver e contar histórias, e reviver e recontar histórias, não somente aquelas que os participantes contam, mas aquelas também dos próprios pesquisadores”(Clandinin e Connelly, 2011, p.18).

Pensando na etnografia, entendo e vejo que o conceito abre possibilidades “para interrogar como afiliações de identidade sobrepostas e aparentemente opostas influenciam nossas vidas, relacionamentos e narrativas pessoais” (Boylorn; Orbe, 2014, p.234-235). Refletindo através do conceito de etnografia, boa parte do processo de interligação das

narrativas com os conceitos, se deu exclusivamente por trazer na reflexão como essas ações influenciam aquele momento.

A partir disso, dei início ao processo de nomeação das mulheres que compõem a base desse projeto. Essa escolha foi realizada com base em vínculos familiares e experiências pessoais significativas que envolvessem a cozinha. Após essa seleção, selecionei receitas representativas das memórias que tenho com essas mulheres — pratos que marcaram momentos, gestos ou rotinas e que carregam um valor simbólico mais profundo. Considerando a proposta deste trabalho, que envolve um extenso processo de diálogos e lembranças, entendo que a partir daqui exploro um processo etnográfico.

Na etapa de gerar conversas que alimentassem a narrativa e o projeto, enfrentei alguns desafios:

- Devido ao teor pessoal das conversas, me vi constantemente na dúvida sobre como estruturá-las, até mesmo se deveria fazê-lo;
- Algumas memórias estavam dispersas, difíceis de relembrar ou de traduzir em palavras;
- Muitas vezes, conversar pessoalmente com as mulheres se tornou inviável por questões de rotina, horários e distância geográfica. Assim, conversar através da internet era a opção restante, o que tornava o diálogo mais impessoal do que eu desejava.

Com o material das conversas em mãos, iniciei a redação das narrativas que acompanham as receitas, articulando lembranças e contexto familiar de forma textual. É um processo desafiador e ainda em andamento onde tenho encontrado desafios para traduzir contextos pessoais em um texto acadêmico, sem tornar as experiências estereis.

A partir da redação das narrativas, vou desenvolver ilustrações para compor o conteúdo do livro, assim como testes de capa e estudos de diagramação, para então partir para o processo de finalização editorial.

3. As mulheres e o projeto

Nesta parte vou contar a história de cada uma das mulheres entrevistadas, reunindo suas receitas e as memórias especiais que elas têm dessas preparações. A ideia é deixar bem claro

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

como essas receitas são além de alimentos, mas também objetos de afeto que carregam histórias de família e tradições que correm por anos. Pretendo conectar as memórias contadas por elas com as que eu lembro e vivi, traçando paralelos e completando as histórias delas com as minhas e vice-versa.

3.1. Therezinha, minha avó

Therezinha é minha avó e uma das figuras mais presentes nas minhas memórias de infância. Nasceu no Espírito Santo, na década de 40, e é mãe de sete filhos, dos quais seis ainda vivem. Criou minha mãe e seus irmãos e irmãs enquanto trabalhava duro na roça, por vezes até mesmo com a ajuda deles ainda novos. Quando eu era pequena, gostava de brincar de dirigir com as tampas de suas Tupperwares e panelas, o que não a agradava muito, mas acho que escapava porque ela sempre foi carinhosa até demais com seus netos, criados tão próximos dela que são praticamente filhos também. Lembro de observar atentamente sua rotina agitada: cozinhava, fazia tapetes de retalho, cuidava de uma horta extensa no seu quintal e das plantas envasadas — plantações de verdura, árvores frutíferas, cactos, jibóias e mais uma imensidão de plantas que não sei nomear — e ainda conseguia tempo para cuidar de seus netos.

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

3.2. Luci, minha tia



Figura 1: Minha mãe e minha tia Luci, à esquerda e à direita respectivamente

Luci é irmã mais velha da minha mãe e a tia com quem mais me lembro de passar tempo quando era criança. Nasceu na década de 60 em Tanguá, cidade pequena na região metropolitana do Rio de Janeiro, e foi a primeira das filhas mulheres de minha avó. Casou-se cedo e teve duas filhas, ambas se formaram professoras durante o ensino médio e contribuíram para que eu aprendesse a ler e escrever bem cedo. Minha tia foi dona de casa desde que me lembro e sua rotina girava em torno do cuidado com as duas filhas, comigo e até com a filha da vizinha da casa ao lado. Além disso, dedicava parte do seu tempo para bordar e pintar panos de prato.

3.3. Néia, minha mãe

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ



Figura 2: Minha mãe, ainda jovem

Lucinea, conhecida mais comumente como Néia, é minha mãe. Nasceu nos anos 70, também em Tanguá como boa parte de seus irmãos, em uma família numerosa com seis destes. Trabalhou por muito tempo como agente comunitária de saúde, passou pela educação e também trabalhou de forma independente por muitos anos. Mesmo enquanto trabalhava fora de casa, sempre fez um extra e surpreendentemente ainda tinha tempo para cozinhar. Em casa, era sempre minha mãe que ia para o fogão preparar as diversas refeições que fazíamos num dia.

3.4 Dayane, minha prima

Dayane é filha de Luci, minha tia, e esteve presente em diversos momentos da minha infância. Nasceu nos anos 90, cresceu com muitos primos em idades próximas e assim como eles, quando mais velha ajudava a cuidar dos primos mais novos (eu inclusa). Acredito que foi com o incentivo dela e de sua irmã que aprendi a ler antes mesmo da escola, já que passava horas dos meus dias lendo os livros que montavam para as turmas nas quais faziam estágio, quando realizavam um curso de formação de professoras integrado ao ensino médio.

3.5 Lia, eu



Figura 3: Selfie tirada por mim, em 2024

Eu cresci observando. Mais do que participar ativamente das atividades na cozinha, eu gostava de espreitar pelos cantos — absorvendo visualmente o que faziam enquanto participava das conversas, que eram o que me atraía para a cozinha. Desde cedo, porém, ajudava com algumas tarefas pontuais: o ato de ralar o mamão verde para fazer doce, o corte de alguns legumes, catava temperos pelos quintais de minha avó e da minha casa. Foi nesse

espaço que aprendi o valor sentimental da comida, para além do nutricional, e foi sob essas circunstâncias que nasceu a minha vontade de registrar essas receitas e momentos.

3.6 Exemplo de uma receita: Pudim de leite e pipoca doce

A receita desse pudim nunca esteve escrita em lugar algum, acessível apenas através da memória de minha mãe e de suas instruções verbais que eu até hoje não consegui memorizar. Demorei para entender o preparo do doce, mesmo sem saber de cor as medidas e instruções mais minuciosas, mas sempre observei curiosa a sequência de passos e de aromas que surgiam na cozinha da minha casa.

Sempre me vem à mente o cheiro da calda de caramelo que minha mãe estava sempre fazendo à tarde, principalmente perto dos feriados de fim de ano, enquanto outras coisas cozinhavam no topo do fogão e eu aguardava ansiosa, ouvindo o borbulhar que surgia em determinado momento do preparo da calda, ansiosa para provar o que sobrava do caramelo fluído no fundo da leiteira onde era preparado.

O barulho do liquidificador batendo a massa do pudim — leite condensado, leite e ovos — durava minutos e preenchia o ambiente por cima de qualquer coisa que se estivesse assistindo ou ouvindo dentro de casa: desde o começo, abafando os desenhos animados que eu via quando criança até às músicas que ouvi na adolescência e juventude. Depois de ir ao forno, o pudim passava a noite na geladeira, ainda na forma. Eu o observava ansiosamente, como se pudesse apressar o tempo apenas com o olhar, sabendo que só no dia seguinte ele seria desenformado para que pudéssemos comer.

Eu lembro que tinha que dar um jeito de esconder o pudim na geladeira, se não você comia no café da manhã, no almoço, no lanche da tarde, depois da janta e ainda ia dormir pedindo mais pudim.

Ingredientes — pudim:

2 latas de leite condensado

2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)

8 ovos

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

Ingredientes — calda:

1 xícara de açúcar

200ml de água

Modo de preparo da calda:

Derreta o açúcar em uma panela até atingir o ponto de caramelo.

Adicione a água com cuidado e deixe ferver até engrossar.

Reserve e deixe esfriar.

Modo de preparo do pudim:

Bater todos os ingredientes do pudim no liquidificador por cerca de cinco minutos.

Despejar a calda no fundo da forma e adicionar a mistura.

Assar em banho-maria no forno pré-aquecido por aproximadamente uma hora.

Deixar esfriar e refrigerar por no mínimo 12 horas antes de desenformar.

Sempre gostei muito de doces, e mais ainda de pipoca. Comprar pipoca nas carrocinhas de rua quando saía de casa era praticamente inevitável, ainda mais por não saber fazer pipoca doce em casa e não ter alguém que soubesse fazer para mim. Depois de adulta eu finalmente encontrei uma receita que dava certo comigo, apesar da minha enorme dificuldade em fazer caramelo.

Minha mãe sempre foi muito exigente com comida, acho que por cozinhar tão bem. Essa pipoca é a primeira coisa que me lembro dela pedir para eu fazer pra ela comer. Na minha família, alguém gostar da sua comida é um dos maiores atos de apreciação possível, então eu fiquei muito feliz de conseguir “conquistar” minha mãe com essa receita.

Ingredientes:

4 cs de milho de pipoca

4 cs de açúcar

4 cs de água

3 cs de óleo

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na pipoqueira e mexa;

Quando a água evaporar e a calda de açúcar e óleo engrossar, tampe a pipoqueira;

Mexa esporadicamente até a pipoca começar a estourar;

Quando começar a estourar, mexa sem parar até todo o milho pipocar.

3.7 Design e referências iniciais

As referências estéticas que orientam esse trabalho estão intrinsecamente ligadas ao

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

artesanato, que se conecta à história da minha família e à maneira como o fazer manual sempre esteve presente em nosso cotidiano. A pesquisa visual se concentra em texturas e estampas que estavam presentes nas casas que frequentei enquanto criança: cortinas de pia quadriculadas, panos de prato pintados à mão e toalhas e panos bordados.

Para além disso, também uso como referência alguns trabalhos de conclusão de curso que tratam sobre afeto, memória e material impresso.

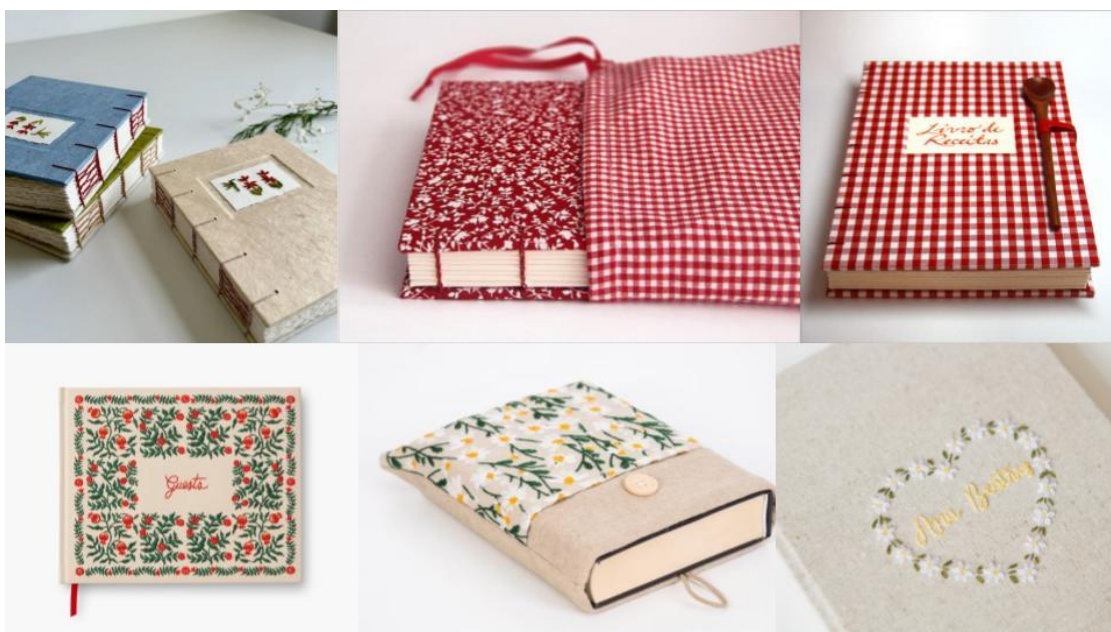


Figura 4: Painel de imagens de inspiração para capa, encadernação e acessórios pro livro.



Figura 5: Imagens de um pano de prato pintado pela minha mãe

4. Conclusão

No decorrer deste trabalho, compreendi que o design pode se fazer não só uma ferramenta, mas também um poderoso mediador de afetos, memórias e identidades. O processo — ainda em andamento — de desenvolvimento desse livro de receitas se mostrou não apenas uma prática projetual, mas também de escuta e reconexão com as mulheres que moldaram minha história. Transformando essas receitas e narrativas familiares num objeto gráfico, busco preservar saberes que até então existiam apenas na oralidade e no gesto, afirmando o design como ferramenta de registro e continuidade.

As conversas, por mais desafiadoras que tenham sido — especialmente diante da necessidade de criar um ambiente confortável para tratar de lembranças pessoais e, muitas vezes, sensíveis — mostraram e mostram-se essenciais para a construção de um projeto genuinamente afetivo. A partir delas, foi possível perceber como práticas cotidianas, como o ato de cozinhar, carregam camadas simbólicas que trespasam a materialidade dos alimentos, assumindo também a forma de expressões de cuidado, pertencimento e amor.

Assim, esse trabalho se estabelece na intersecção entre o design e o emocional, a

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

autoetnografia e a memória afetiva. Ele reforça a ideia de que projetar trata-se também de narrar e que, ao narrar, produzimos sentido sobre quem somos e de onde viemos. O livro de receitas, portanto, não se restringe a apenas registrar modos de preparo, mas torna-se um espaço de celebração das mulheres da minha família, de suas vozes e de seus gestos., perpetuando, por meio do design, um legado que é tanto estético quanto afetivo.

Mais do que um produto final, esse projeto é um processo vivo, em constante construção, que convida-nos a refletir sobre como o design pode atuar como guardião das histórias que nos constituem e como instrumento de resistência frente ao esquecimento.

5. Referências

ALMEIDA NETTO, Nelson Martins de; PILLOTTO, Silvia Sell Duarte. **O Design como objeto de memória**. DAPesquisa, Florianópolis, v. 9, n. 11, p. 188–202, 2014. DOI: 10.5965/1808312909112014188. Disponível em: <https://www.revistas.udesc.br/index.php/dapesquisa/article/view/8182>.

ANDRIOLI, L. Stuff we love: Afeto, Presença e Materialidade no Design de Livros. **Matlit: Materialidades da Literatura**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 119-134, 2014. DOI: 10.14195/2182-8830_2-1_6. Disponível em: https://impactum-journals.uc.pt/matlit/article/view/2182-8830_2-1_6.

10ª ReACT

REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA

PRÁTICAS GERMINANTES

06 a 10 de outubro de 2025

Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 104 p. Tradução de: The question of cultural identity. ISBN 85-7190-402-3.

NORMAN, Donald A. **Design emocional: por que adoramos (ou detestamos) os objetos do dia-a-dia**. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.

OLIVEIRA, Grassine de; MENEZES, Yasmin Da Silva; ALTMAYER, Guilherme; CARVALHO, Ricardo Artur Pereira. **Escritas de si: estratégias de escrita em produções acadêmicas no campo do Design**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN – P&D DESIGN, 15., 2024, Manaus. Anais [...]. Manaus: [s.n.], 2024. DOI: 10.29327/5457226.1-36 Disponível em: <https://www.periodicos.ufam.edu.br/index.php/cadernoppgd/article/view/16293>.