



**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
COMUNICAÇÃO SOCIAL – CURSO DE JORNALISMO**

RODRIGO MATEUS DE ARAUJO

Laricando por Goiânia
O seu guia culinário Goiano

GOIÂNIA
2020

RODRIGO MATEUS DE ARAUJO

Laricando por Goiânia
O seu guia culinário Goiano

Trabalho de Conclusão de Curso a Pontifícia Universidade Católica de Goiás como requisito final para a conclusão do Curso de Jornalismo, orientado pelo professor Me. Enzo de Lisita.

GOIÂNIA
2020

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado em Local, ____ de _____ de 2020 para a obtenção do título de Bacharel em Jornalismo.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Orientador Me. Enzo de Lisita

Prof. Me. Luciana Ferreira Serenini Prado

Prof. Dr. Rogério Pereira Borges

A minha família que sempre me impulsionou a querer mais e me superar independente das barreiras que a sociedade me impôs, tanto racial quanto social e econômica.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer primeiramente a Deus e aos meus pais, pois sem eles eu não teria alcançado metade do conhecimento que tenho e com certeza não teria chegado a este momento de formação universitária, além de terem me dado todo apoio possível e sempre se fazerem presente ao meu lado.

Em segundo a mim por nunca ter desistido dos meus objetivos apesar de das adversidades que enfrentei para ingressar na universidade.

Gostaria de agradecer também ao meu Professor e orientador Me. Enzo de Lisita, pelas ótimas orientações e por ter aceitado fazer parte desse projeto, sempre acreditando em mim.

Gostaria de agradecer ao Rafael Oliveira Brito por ter me ajudado nas gravações e nas edições do projeto, além de me apoiar na construção do mesmo e por ser esse amigo sensacional.

E por fim agradecer a Sara Bessa Bueno por ter me ajudado das mais diversas formas, sendo elas principalmente na parte escrita quanto na gravação sugerindo ideias.

RESUMO

Esse é um trabalho de Conclusão de Curso, que tem como objetivo a produção de conteúdo audiovisual relacionados a culinária, porém não é a principal função ensinar as pessoas como fazerem bons pratos, e sim mostrar os melhores lugares para comer em Goiânia, mostrando todo conteúdo do local, a história da sua fundação e os seus principais pratos. Essa produção será postada no Youtube Brasil, a ideia é de uma abordagem mais reverente, contendo gírias e um bate papo descontraído, mas que aborde bastante repertório e cultura.

Palavras Chave: Culinária, Gastronomia goiana, culinária no YouTube,

SUMÁRIO:

AGRADECIMENTOS

RESUMO

INTRODUÇÃO	8
1 – HISTÓRIA DA CULINÁRIA	9
1.1 – Culinária como fonte de renda	9
1.2 – Culinária e multimídia	11
1.3 – Novas tendências tecnológicas presentes na gastronomia	13
1.4 – Jornalismo e culinária	16
2 – O QUE É O YOUTUBE	18
2.1 – Como foi a criação do Youtube	18
2.2 – Funcionamento da plataforma	19
2.3 – Como funciona o Youtube para criadores de conteúdo	22
2.4 – A importância do Youtube	23
2.5 – O que é mais acessado no Youtube.....	24
2.6 – Jornalismo no Youtube	25
3 – METODOLOGIA	29
CONSIDERAÇÕES.....	33
REFERENCIAS	34
APÊNDICE ROTEIRO	41

Introdução

Esse trabalho se trata de um canal no Youtube, tem como objetivo mostrar diversos lugares para comer em Goiânia, assim fazendo um “rolê” pelos locais, e mostrando como é a experiência de estar nesse ambiente, expor a história e com um foco principal na culinária presente no mesmo.

O canal é pensando para um público mais jovem que teria uma média de idade dos 18 anos até os 35. Tem o intuito de usar uma linguagem menos formal, para trazer um público menos elitizado, mesmo usando gírias nunca saímos do âmbito jornalístico, que é sempre trazer uma boa informação com credibilidade ao telespectador.

O trabalho foi pensando para trazer um conteúdo áudio visual relacionado a culinária urbana da capital goiana, visto que há uma escassez desse tipo de conteúdo em Goiânia, depois de uma pesquisa foi possível notar que a grande maioria do conteúdo culinário da capital era feito em formato de fotos e textos, então surgiu a ideia de criar esse no formato de vídeos, assim mostrando uma experiência mais real e legítima.

Nesse TCC decidi apresentar três lugares que é a Casa Liberté, Blends Hamburgueria e açaiteria e o Ópera Café, ambientes totalmente distintos, a ideia é mostrar os mais diferentes lugares, para conseguir abranger diferentes públicos de classes sociais, mostrando do lugar mais caro até o lugar mais barato.

Na mesma data em que esse TCC foi escrito estávamos passando por uma pandemia causada pela COVID-19, então abordamos lugares que estavam sendo mais preventivos contra a doença, todas as gravações foram feitas seguindo orientações da OMS (Organização Mundial da Saúde).

1 – RESUMO HISTÓRICO DA CULINÁRIA

A culinária esteve sempre presente em nosso dia a dia e no início dos primórdios da humanidade vem sendo essencial. Desde que o Ser Humano está na terra a gastronomia é presente e vem se aperfeiçoando durante o passar dos séculos.

No início dos tempos o ser humano começou como caçador/coletor assim se fez a descoberta do fogo e com esse fato o primeiro aperfeiçoamento de alimentos¹, com o passar dos anos aconteceram diversas transformações culinárias, onde a gastronomia era utilizada em rituais religiosos e banquetes².

Logo após, algumas centenas de anos depois, a culinária continuou sua evolução. A partir do século XX começa a chegada de instrumentos tecnológicos que facilitam a produção na cozinha: torradeiras, batedeiras, liquidificadores, fornos elétricos entre outros, assim, facilitando a vida de chefs, cozinheiros e até donas de casa³.

E no período em que este TCC está escrito a tecnologia gastronômica evoluiu de forma estrondosa, com a chegada de diversos aparatos que facilitam ainda mais na cozinha no nosso dia a dia como: Fogão Cooktop com o qual se pode medir a temperatura em que está o fogão, populares air fryer que fritam alimentos sem usar nenhum óleo e toda dona(o) casa pode possuir, como também cafeteiras de capsula onde o usuário coloca a capsula dentro da máquina e ela produz vários tipos de cafés, chás e capuchino, em menos de um minuto.

1.1 CULINÁRIA COMO FONTE DE RENDA

A culinária é cada vez mais vista como fonte de renda, das mais diferenciadas formas, desde o produtor em grande escala com vários funcionários e materiais industrializados á pessoas que produzem em sua

¹Autor desconhecido. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

²autor desconhecido. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

³autor desconhecido. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

própria casa com materiais não industriais, até o motoboy que entrega a sua refeição no domicílio.

Uma dessas pessoas que vivem da culinária é Romero Fonseca um dos sócios do Ópera café. O seu café começou junto aos seus amigos em 2017, quando teve muita pesquisa e dedicação, hoje é um dos locais mais requisitados de Goiânia portando diversos cafés e vários atrativos gastronômicos, ele contou que sempre teve vontade de abrir esse tipo de estabelecimento, e depois de anos de estudos e pesquisar até fora do Brasil conseguiu abrir o seu próprio estabelecimento e viver de culinária.

Heitor Vilela é proprietário da casa Liberté localizada no Setor Central de Goiânia, decidiu começar essa jornada no ramo da culinária depois de ver um déficit de lugares que tinham shows e eventos e assim veio a ideia da criação da casa como ele mesmo diz “sempre via necessidade de um retorno de um bar com um viés cultura que pudesse rolar lançamento de livro, cine-debate, roda de conversa, discotecagem vinil, um lance voltado mais consumo e venda de bebida, mas também trazendo uma carga cultural” além disso o local conta com diversos petiscos sempre trazendo uma pegada mais de bar e assim funciona a casa Liberté.

Outro entrevistado foi Lucas Altino Machado, dono da Blends Buguer e açaiteria, relata uma história de amor com a culinária:

Desde pequeno sempre fiquei olhando minha mãe, avó e irmãs cozinhando no domingo, preparando os pratos de família. Nas reuniões de amigos sempre fui o responsável por organizar as compras e elaborar o que íamos comer. Bom, isso acontece até hoje!

Aprendi que cozinhar é saber esperar, saber que cada coisa acontece ao seu tempo. Cada ingrediente tem o seu preparo e a sua individualidade. Viver de culinária é saber que cozinhar envolve dedicação, espera e respeito. Não adianta colocar mais sal pra compensar a falta de alho e cebola que esqueceu de acrescentar no começo. Quando decidi abrir a Blends com meu amigo Eduardo Lettieri, sentamo-nos e começamos não pelos hamburques, mas sim pelo que queríamos passar aos nossos clientes ao entrar no ambiente, ao receber um burger com sua melhor montagem e claro com os melhores ingredientes. Acredito que para uma boa comida existe um ingrediente que nunca pode faltar: o amor! Não esse amor clichê que todos falam, mas o amor do respeito, da espera e da organização. Viver de culinária é uma lição de vida. É trabalhar a paciência, pois em algum momento alguém não vai gostar de sua comida e você vai ter que deixar o ego de lado e com humildade aceitar as críticas. Mesmo nestes momentos ele faz

...você crescer e se torna um desafio para melhorar cada dia sua cozinha⁴.

Assim mostrando um grande amor pela gastronomia Lucas faz com que a sua paixão seja parte de sua fonte de renda, e sempre mostrando uma paixão pela profissão.

1.2 CULINÁRIA E MULTIMÍDIA

A culinária está presente em nosso dia a dia e no universo de entretenimento não é diferente, podemos observar que na internet e nas emissoras de TV, programas que envolvem gastronomia vêm ganhando uma grande audiência e cada vez mais espaço.

Segundo levantamento feito pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (IBOPE) em 2014, em mais de 70 canais abertos e pagos, há 67 programas de culinária sendo veiculados na televisão brasileira⁵. Masterchef programa transmitido pela TV Bandeirantes é um dos mais populares sobre culinária no Brasil, o *reality show* se consiste em três chefs Jurados (Henrique fogaça, Érick Jacquin e Paola Carosella) que avaliam pratos de participantes que buscam ganhar a premiação proposta pelo programa que possui duas edições, uma contando com participantes já formados e renomados na gastronomia e o outro com competidores amadores que sonham em ser profissional.

O programa ficou popular no Brasil, mas já era popular em outros países, o *reality* é originário do Reino Unido⁶ e a Edemol é proprietária do dos direitos do show chegando em mais de 50 países, dentre eles: Argentina, Bolívia , Chile, Colômbia, Equador, Guiana, Guiana Francesa, Paraguai, Peru, Uruguai, Suriname, Venezuela, México, Portugal, Angola, Cabo Verde, Guiné-Bissau,

⁴ MACHADO, Lucas Altino. Laricando por Goiânia, PUC-Goiás. Goiânia, 2020.

⁵ BUENO, Chris. Febre culinária. Ciência e Cultura, 2016. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252016000100020. Acesso em: 17/05/2020.

⁶ AUTOR INDEFINIDO. Como é o Masterchef dos outros Países, 2019. Disponível em: <https://www.jornalcorreiooms.com/2019/06/como-e-o-masterchef-dos-outros-paises.html> Acesso em: 17/05/2020.

Moçambique, São Tomé e Príncipe, Antígua e Barbuda, Porto Rico, Ilhas Virgens Americanas e etc⁷.

A Rede Globo não fica de fora das emissoras brasileiras que possuem seu próprio programa de TV sobre gastronomia. *Mestre Do Sabor* é um *reality* que possui características semelhantes com o programa da Bandeirantes, onde os competidores são julgados por chefs renomados (José Avillez, Kátia Barbosa e Leo Paixão⁸), porém a emissora não possui apenas esse programa que envolve a culinária, *Mais Você* apresentado por Ana Maria Braga estreou no dia 18 de outubro de 1999⁹, o conteúdo repassado para o público composto por entrevistas, reportagens e receitas das mais diversas, e contava com um fantoche falante Louro José. Com tanta longevidade o programa fez diversos *realities*¹⁰ sobre culinária estes como: *Super Chef*, *Superchefinhos*, *Jogo de panelas*, *Delivery Mais Você* etc.)

A culinária não é apenas popular nas emissoras de TV, mas vem ganhando cada vez mais espaço em outros meios de comunicação tanto em redes sociais como: Facebook, WhatsApp, Twitter e TikTok, e principalmente no Youtube que possui centenas de canais que têm como foco principal a gastronomia e mostrar das maneiras mais diversas como fazer uma boa comida.

Na plataforma existem canais de culinária como o *Receitas de Pai*, que possuíam 7,65 milhões de inscritos no dia 19 de novembro de 2020¹¹, o canal posta vários tipos de receitas de uma forma prática e rápida, com uma produção mais caseira os vídeos são postados com uma frequência diária, já o canal *Hambúrguer Perfeito* possui 149 mil inscritos no dia 19 de novembro de 2020¹², é focado apenas em mostrar receitas de hambúrguês e provar diferentes

⁷ RODRIGUES, Guilherme. MasterChef Brasil é exibido por quantidade enorme de países; saiba quais, 2017. Disponível em: <https://observatoriodatv.uol.com.br/noticias/masterchef-brasil-e-exibido-por-quantidade-enorme-de-paises-saiba-quais>. Acesso em: 17/05/2020.

⁸ GSHOW. Por dentro do “Mestre do Sabor”: tudo o que você precisa saber a segunda temporada, 2020. Disponível em: <https://gshow.globo.com/realities/mestre-do-sabor/noticia/por-dentro-do-mestre-do-sabor-tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-segunda-temporada.ghtml>. Acesso em: 17/05/2020.

⁹ AUTOR DESCONHECIDO. Mais Você, 2020. Disponível em: <https://memoriaglobo.globo.com/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/historia/4115804/>. Acesso em: 19/05/2020

¹⁰ AUTOR DESCONHECIDO. Mais Você, 2020. Disponível em: <https://memoriaglobo.globo.com/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/historia/4115804/>. Acesso em: 19/05/2020

¹¹ PAI, Receitas de. Receitas de Pai, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCF5WzS-iBJRfp_EcFi-GT1w/videos. Acesso em: 20/05/2020

¹² PERFEITO, Hambúrguer. Hambúrguer Perfeito, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UCUmoKjfDIVO2pMwmdAk3uTg>. Acesso em: 20/05/2020

sandwiches de hamburguerias, assim fazendo um serviço para o consumidor que está atrás de um bom hambúrgão.

O canal *Netão Bom Beef* é focado apenas em carnes e o apresentador Netão mostra os diversos tipos de cortes para carnes e como fazer a melhor carne possível, seja ela em churrasco ou na panela, o canal possui 711 mil inscritos em 19 de novembro de 2020¹³. *Nhac GNT* mostra inúmeras receitas, dicas, entrevistas e contêm numerosos apresentadores, possui uma produção muito boa já que é feito por um canal de Tv fechada, no dia 19 de novembro de 2020 possuía 1,64 milhões de inscritos¹⁴.

Amo Pão Caseiro é focado em receitas de pão caseiro, mostrando passo a passo de como fazer o pão perfeito. O canal possuía 558 mil inscritos em 19 de novembro de 2020¹⁵. *Mohamad Hindi* apresenta diferentes quadros onde exibi receitas, lugares para comer, três tipos de comida, Comidas de Sofá, Cozinha Básica etc. O canal possuía 1,9 milhões de inscritos no dia 19 de novembro de 2020¹⁶.

Depois de mencionado diversos canais, podemos observar que estes conteúdos sobre culinária fazem sucesso na plataforma, mesmo sendo diferentes, mostrando que no Youtube há espaço para todo tipo de gastronomia desde a mais básica até a mais rebuscada.

1.3 NOVAS TENDÊNCIAS TECNOLÓGICAS PRESENTES NA GASTRONOMIA

A culinária não fica de fora das novas tendências tecnológicas, muitas plataformas de assinaturas e aplicativos estão inovando cada vez mais para facilitar o acesso de seus usuários.

¹³BEEF, Netão Bom. Netão Bom Beef, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCNU_eMfEmoktIhUsuikHNWA/videos. Acesso em: 21/05/2020.

¹⁴GNT, Nhac. Nhac GNT, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCr-FSSGzeh9Q9iuQWDhW_gQ/videos. Acesso em: 21/05/2020.

¹⁵CASEIRO, Amo Pão. Amo Pão Caseiro, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UCrPLBn22arVETOO5aIUbW7A>. Acesso em: 21/05/2020.

¹⁶HINDI, Mohamad. Hindi Mohamad, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ/playlists>. Acesso em: 21/05/2020.

Netflix e Amazon Prime, os dois sites possuem os mais diversificados conteúdos de culinária, desde competições até documentários que abordam onde nasceu a gastronomia no mundo.

Na Netflix tem dezenas de programas culinários, entre essas competições: *Final Table*¹⁷, *Todos Contra o Chef*¹⁸, *Dinheiro à Mesa*¹⁹, *Sugar Rush*²⁰, *The Big Family Cooking Showdown*²¹ entre outros. O catálogo conta com muitos documentários e minisséries como: *Chef's Table*²², *E il Cibo Va una jornada culinária*²³, *Cooked*²⁴, *Street Food: Asia*²⁵, *Ugly Delicious*²⁶ etc. Na plataforma também contém programas de culinárias atípicos do padrão, entre: *Receita da Boa*²⁷ e *cozinhando em 4:20*²⁸, onde os participantes utilizam da cannabis sativa como principal insumo na cozinha, possui também um reality chamado *Mandou Bem*²⁹, onde confeiteiros sem experiências tentam recriar obras primas da culinária por um prêmio de dez mil dólares.

¹⁷TABLE, Final. Final Table- Que vença o Melhor, 2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80201866>. Acesso em: 23/05/2020.

¹⁸CHEF, Todos Contra o. Todos Contra o Chef, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81103517>. Acesso em: 23/05/2020.

¹⁹MESA, Dinheiro à. Dinheiro à Mesa, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81004322>. Acesso em: 23/05/2020

²⁰RUSH, Sugar. Sugar Rush, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80201328>. Acesso em: 23/05/2020.

²¹SHOWDOWN, The Big Family, 2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80186090>. Acesso em: 23/05/2020.

²²TABLE, Chef's. Chef's Table, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80007945>. Acesso em: 23/05/2020.

²³VA, E Il Cibo Uma Jornada Culinária. E Il Cibo Va Uma Jornada Culinária, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80233511>. Acesso em: 23/05/2020.

²⁴COOKED, Cooked, 2016. Disponível <https://www.netflix.com/title/80022456>. Acesso: 23/05/2020.

²⁵ASIA, Street Food. Street Food: Asia, 2019. Disponível: <https://www.netflix.com/title/80244996>. Acesso em: 23/05/2020.

²⁶DELICIOUS, Ugly. Ugly Delicious, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80170368>. Acesso em: 24/05/2020.

²⁷BOA, Receita da. Receita da Boa, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81032347>. Acesso 24/05/2020

²⁸4:20, cozinhando em. Cozinhando em 4:20,2018. Disponível: <https://www.netflix.com/search?q=cozinhando%20&jbv=80988793&jbp=1&jbr=0>. Acesso em: 24/05/2020

²⁹BEM, Mandou. Mandou Bem, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/search?q=mandou%20bem&jbv=80179138>. Acesso em: 24/05/2020

Amazon Prime dispõem diversos conteúdos gastronômicos, apresenta *reality* como: *Famílias Frente a Frente*³⁰ e *Masterchef*³¹ onde a plataforma transmite o mesmo conteúdo produzido pela Rede Bandeirantes, conta com várias minisséries e documentários como: *Rendez-vous à Paris*³², *À Brasileira*³³, *Receitas Brasil*³⁴, *Comida de Série*³⁵ e alguns mais.

A culinária também não fica de fora do ramo de aplicativos, existem diversos aplicativos que envolvem a gastronomia, entre esses alguns que te auxiliam na cozinha: *CyberCook Receitas*, *Evernote Food*, *Larica Total*, *Thyme*, *Medidas Culinárias*³⁶, esses *apps* buscam facilitar suas experiências gastronômicas contando com receitas fáceis e ajuda nas medições para sua receita. Existem outros programas que levam a comida até sua casa, os famosos *deliverys* esses como: *IFood*, *Uber Eats*, *Rappi*, *Loggi* e *Apptite*³⁷.

Com tudo citado podemos observar que a cada dia a culinária vem se adaptando e evoluindo tecnologicamente, ganhando mais espaço e nome com as essas novas tecnologias, mas ainda mantendo-se parcialmente no passado com veículos tradicionais que ainda fazem muito sucesso.

³⁰FRENTE, Famílias Frente a. Famílias Frente a Frente, 2019. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0PDP84XLTPC6JIMNATI0R8W7H/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07YNXSZ1N&qid=1591663707.

Acesso em: 24/05/2020

³¹MASTERCHEF, Masterchef, 2016. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0HKDQAP8IC5T1YJ70WB0REOJW9/ref=atv_sr_def_c_unkc_2_1_2?sr=1-2&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07XZJ1DJM&qid=1591664102. Acesso: 24/05/2020

³²PARIS, Rendez-Vous à. Rendez-vous à Paris, 2015. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0L47N4RZRDZM8YP7Z2JEPD8PA5/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07BF77GLQ&qid=1591666594.

Acesso em: 24/05/2020

³³BRASILEIRA, À. À Brasileira, 2019. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0TVOX8BYOJK55FNVXE5KHPE4SG/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07ZL1WHYK&qid=1591666738. Acesso em: 24/05/2020

³⁴BRASIL, Receitas. Receitas Brasil, 2017. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0FO60RDDTXEN0MP5Y8D9YXNXD1/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07QPQHLBP&qid=1591666888. Acesso em: 24/05/2020

³⁵SÉRIE, Comida de. Comida de Série, 2015. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0N8XS5FS41CGTNW7E0R3JU5Q5P/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07BC8N2SK&qid=1591667127. Acesso em: 24/05/2020

³⁶CIRIACO, Douglas. 5 Aplicativos que vão ajudar você na cozinha, 2015. Disponível em: <https://canaltech.com.br/apps/5-aplicativos-que-vao-ajudar-voce-na-cozinha/>. Acesso em: 23/05/2020.

³⁷FERREIRA, Adriano. Aplicativos delivery: Veja cinco apps para entrega de comida e produtos, 2019. Disponível em: <https://www.techtudo.com.br/listas/2019/04/aplicativos-delivery-veja-cinco-apps-para-entrega-de-comida-e-produtos.ghtml>. Acesso em: 23/05/2020.

Atualmente a culinária se faz muito presente no Instagram, onde existem diversos perfis que têm como foco a gastronomia, alguns exemplos desses estão chefs renomados e pessoas que não tem nenhuma formação, mas são influentes na rede social, existem também vários perfis de lanchonetes, hamburguerias e restaurantes que divulgam seu próprio trabalho na rede, esses usuários muitas vezes promovem seus conteúdos fazendo sorteios, *lives* e produzindo fotos de qualidade alta e vídeos ensinando algo ou mostram um lugar que tenham uma comida diferente e gostosa.

O novo aplicativo *Tik Tok* com mais de 800 milhões usuários³⁸ não fica de fora do ramo da gastronomia, a rede de vídeos virais contém diversificados perfis culinários, onde apresentam vídeos curtos com dicas rápidas de culinária estes como: @angelo.h.m.s³⁹, @gohanplz⁴⁰, dois perfis que abordam a gastronomia de forma irreverente, usando até palavras de baixo calão, mostrando bem fora do padrão sério de uma cozinha.

1.4 JORNALISMO E CULINÁRIA

A culinária é pautada no jornalismo por jornais locais ou nacionais, em Goiás, a TV Anhanguera, mostra matérias de relevância gastronômica, abordando pratos tradicionais da culinária goiana, com um quadro chamado *Prato do Dia* a emissora ressalta diversos lugares na cidade que possui pratos diferenciados, assim dando dicas para a população de onde comer.

A TV Bandeirantes, possuinte dois diretos de imagens do *Masterchef Brasil* abordam diversas temáticas além do próprio reality, como: respondendo

³⁸MARKETING, Influencer. 50 estatísticas do Tik Tok que irão te impressionar,2020. Disponível em: <https://influencermarketinghub.com/br/estatisticas-do-tiktok/>. Acesso em: 27/05/2020.

³⁹ NESSA, Frango do KFC Aaaaah vamo. Frango do KFC Aaaaah Vamo nessa, 2020. Disponível em: https://www.tiktok.com/@angelo.h.m.s/video/6835732022279834885?u_code=dc7mfkk1e0l8dl&preview_pb=0&language=pt&d=db38ijg05cilh8&share_item_id=6835732022279834885×tamp=1591667545&user_id=6823057901754958853&utm_source=copy&utm_campaign=client_share&utm_medium=android&share_app_name=musically&share_iid=6833562077107291909&source=h5_m. Acesso em: 08/06/2020.

⁴⁰ GOHANCOOK, seidito urumaki desu!!!!. Seidito Uramaki Desu!!!! Gohancook, 2020. Disponível em: https://www.tiktok.com/@gohanplz/video/6836068154427329797?u_code=dc7mfkk1e0l8dl&preview_pb=0&language=pt&d=db38ijg05cilh8&share_item_id=6836068154427329797×tamp=1591667888&user_id=6823057901754958853&utm_source=copy&utm_campaign=client_share&utm_medium=android&share_app_name=musically&share_iid=6833562077107291909&source=h5_m. Acesso em: 08/06/2020

perguntas de seus telespectadores em vídeos do youtube⁴¹, fazendo um esquentar antes do programa mostrando notícias e como está seus participantes de edições passadas, além das *lives* com os próprios jurados do programa⁴².

Um das maiores representações do jornalismo na culinária é o Globo Rural, programa feito pela emissora Globo que apresenta matérias gastronômicas com receitas típicas, os meios de produção que levaram até a finalização da comida, receitas específicas e produção de alimentos primários. Um desses exemplos é a edição do dia 15 de abril de 2020 onde o programa abordou um novo tipo de uva que ganhou espaço no vale do Rio São Francisco⁴³, outro exemplo é o Globo Rural que foi exibido em 26 de abril de 2020 onde mostrou um fruto do guabiju que é da mesma família da jabuticaba que pode ser usado em suco, sorvete e geleia⁴⁴.

A gastronomia é presente no jornalismo, seja ele televisionado ou não. No Youtube como o já citado *Mohamad hindi*⁴⁵ é um dos exemplos de produto jornalístico, mesmo não sendo elaborado por pessoas que possuem formação acadêmica, revela-se um novo formato para a produção de conteúdo referente a culinária. Nas plataformas de streaming podemos observar os diversos produtos jornalístico que envolvem a culinária de maneira documental, dentre eles os programas já citados: *E Il Cibo Va uma jornada gastronômica*⁴⁶, *Chef's Table*⁴⁷, *Street Food Ásia*⁴⁸. A gastronomia presente em nosso dia a dia, sendo pautada pelo jornalismo que traz o de mais relevante para a sociedade, englobando a culinária com diversos modelos de pauta desde a senhora que cozinha em casa o seu bolo de fubá indo até aos restaurante renomados com

⁴¹BRASIL, MasterChef. MasterChef Brasil,2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC2EWGw-KBjEReUbXMJEiaCA/videos>. Acesso em: 01/06/2020.

⁴²BRASIL, MasterChef. MasterChef Brasil,2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC2EWGw-KBjEReUbXMJEiaCA/videos>. Acesso em: 01/06/2020

⁴³GLOBOPLAY. Globo Rural- Edição de 15/03/2020, 2020. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8400816/programa/>. Acesso em: 01/06/2020.

⁴⁴ GLOBOPLAY. Fruto do guabiju, da mesma família da jabuticaba, pode ser usado em suco, sorvete e geleia, 2020. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8510763/>. Acesso em: 01/06/2020.

⁴⁵HINDI, Mohamad. Hindi Mohamad, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ/playlists>. Acesso em:05/06/2020

⁴⁶VA, E Il Cibo Uma Jornada Culinária. E Il Cibo Va Uma Jornada Culinária, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80233511>. Acesso em: 05/06/2020.

⁴⁷TABLE, Chef's. Chef's Table, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80007945>. Acesso em: 05/05/2020.

⁴⁸ASIA, Street Food. Street Food: Asia, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80244996>. Acesso em: 05/06/2020.

estrelas Michelin (avalia os restaurantes do mundo inteiro, considerando a qualidade dos ingredientes, as técnicas de preparo, a personalidade, a harmonia de sabores e o padrão de seus pratos⁴⁹), assim, mostrando as diversas facetas da culinária e do jornalismo, sempre abrangendo as diferentes classes sociais.

2 - O QUE É O YOUTUBE

Youtube é a gigante plataforma de produção audiovisual onde milhões de criadores postam seus vídeos de produção independente ou dependentes de produtoras, na qual muitos desses vivem da sua própria produção e outros postam apenas para se divertirem. Youtube vem sendo a maior referência de site para a produção de vídeos desde o ano 2005 em que seus criadores Chad Hurley, Steve Chen e Jawed karim o fundaram, no entanto, a plataforma não os mais pertence, e sim a Google que pagou cerca de 1,65 bilhões de dólares pelo site⁵⁰. Estima-se que a cada minuto sejam enviadas 400 horas de vídeo para a plataforma. O mundo atualmente possui 7 bilhões de habitantes sendo 1,9 bilhões são usuários mensais⁵¹, todos os dias esses usuários assistem mais de 1 bilhão de horas diárias. No ano de 2019 a plataforma teve um faturamento de US\$15,1 bilhões em vendas de publicidade⁵².

2.1 COMO FOI A CRIAÇÃO DO YOUTUBE

⁴⁹ MONEY, Code. Qual restaurante tem mais estrela Michelin?, 2020. Disponível em: <https://www.codemoney.com.br/blog/qual-restaurante-tem-mais-estrela-michelin/#:~:text=Um%20dos%20maiores%20sonhos%20dos,o%20padr%C3%A3o%20de%20seus%20pratos>. Acesso em: 15/06/2020.

⁵⁰ KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>. Acesso em: 25/03/2020.

⁵¹ OSMAN, Maddy. Estatísticas e Fatos Surpreendentes do YouTube (2º Site Mais Visitado). Insta, 2019. Disponível em: <https://kinsta.com/pt/blog/estatisticas-do-youtube/>. Acesso em: 25/03/2020

⁵² G1. Google Divulga Faturamento publicitário do You Tube pela primeira vez. G1, 2020 Disponível em : <https://g1.globo.com/economia/tecnologia/noticia/2020/02/03/google-divulga-faturamento-do-youtube-pela-primeira-vez.ghtml>. Acesso em: 25/03/2020

O Youtube foi criado em 2005 no dia 14 de fevereiro, por Chad Hurley, Steve Chen e Jawed Karim, de acordo com o site Tecmundo⁵³ a plataforma surgiu de uma conversa na qual eles discutiam o quanto era difícil assistir vídeos na internet naquela época, dessa maneira tiveram a ideia que iria mudar toda forma de assistir vídeos. A página inicial do site continha apenas abas de favoritos, mensagens e o perfil do usuário, que melhor será detalhada no tópico a seguir.

O primeiro vídeo a ser upado na plataforma foi *Me at the zoo* um vídeo de apenas 18 segundos onde mostrava Jawed Karim falando sobre elefantes em um zoológico, hoje o vídeo de Jawed passa de 88 milhões de visualizações⁵⁴. Enquanto o primeiro vídeo a se tornar viral foi o de dois garotos asiáticos do canal Cow que fez upload no vídeo no dia 25 de junho de 2005, esse mostra dois garotos dublando a música *I Want It That Way* da banda BackStreet Boys⁵⁵, na época o viral chegou a 6 milhões de visualizações. Já a primeira marca a anunciar seus produtos foi a Nike, com um vídeo do jogador Ronaldinho Gaúcho, no qual ele calça as chuteiras da Nike e faz embaixadinhas⁵⁶.

2.2 FUNCIONAMENTO DA PLATAFORMA

O Youtube é uma plataforma de fácil acesso, qualquer pessoa consegue navegar com tranquilidade pelo site, na página principal podemos observar várias categorias:

A *Barra de pesquisa* é a ferramenta utilizada para que o usuário procure o que de melhor for de seu interesse. Quando ele escreve já é redirecionado para alguma página onde estará algum vídeo relacionado ao assunto pesquisado.

⁵³ KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>. Acesso em: 25/03/2020.

⁵⁴ KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>. Acesso em: 25/03/2020

⁵⁵ BOYS, BackStreet. Backstreet Boys - I Want It That Way (Official Music Video). 2010.(3m39s) Disponível em :< <https://www.youtube.com/watch?v=4fnDeDfaWCg>>

⁵⁶ VidMonsters. Conheça a história do YouTube e saiba sobre a evolução dessa plataforma. Vidmonsters, 2019. Disponível em: <https://vidmonsters.com/blog/historia-do-youtube/>. Acesso em: 25/03/2020

Aplicativos do Youtube é onde o usuário tem a opção de ir para outros programas da plataforma Youtube, esses como: Youtube TV, Youtube Music, Youtube Kids, Escola de Criadores de Conteúdo e Youtube para artistas.

Notificações é onde o usuário visualiza suas citações de vídeos novos ou de inscrições em seu próprio canal, para que cheguem essas notificações de vídeo novo é necessário ativar o sininho e se inscrever em algum canal da preferência do usuário.

Início é a aba onde se pode observar vídeos recomendados que são aqueles que o próprio algoritmo do Youtube mostra de acordo com seus acessos anteriores de buscas e visualizações.

Em alta é uma aba recentemente implantada no Youtube que mostra os vídeos mais acessados no momento no Brasil e no mundo, de acordo com o suporte da própria plataforma do Youtube a opção em alta tem o objetivo de “destacar vídeos que podem interessar a vários espectadores. Alguns destaques são previsíveis, como a música nova de um artista famoso ou o trailer de um filme. Outros são surpreendentes, como um vídeo viral.”⁵⁷

Inscrições é uma aba individual do usuário onde ele pode se inscrever em canais de interesse próprio, e nessa página não tem um limite de inscrições, e todo vídeo novo do produtor de conteúdo que o usuário for inscrito vai aparecer diretamente nessa aba. Na página inicial temos dois ícones de inscrições o segundo mostra diretamente algumas inscrições mais recentes do usuário.

Biblioteca é o local onde pode ser observada toda a atividade do usuário dentro do site como o histórico, assistir mais tarde, playlists, vídeos marcados com *Gostei* e compras realizadas no site como filmes pagos, programas e inscrições. Histórico é o local em que o usuário pode ver quais foram seus últimos vídeos e procurar vídeos vistos anteriormente.

Seus vídeos é onde o próprio criador do conteúdo e dono da conta podem acessar os seus vídeos, nele podemos observar duas abas como personalizar o canal e Youtube Studio.

Assistir mais tarde são os vídeos em que o usuário pode selecionar para visualizar em um melhor momento e funciona como lembrete para um vídeo importante. Vídeos marcados como *Gostei* onde mostra os vídeos fixados com

⁵⁷ Sem autor: Em alta no Youtube. Ajuda do Youtube, 2020. Disponível em: <https://support.google.com/youtube/answer/7239739?hl=pt-BR>. Acesso em:30/03/2020

o like pelo usuário, todos os vídeos em que o proprietário da conta marcar com gostei, fica arquivado nesta aba.

Youtube Premium é um plano de assinatura mensal do Youtube que oferece os seguintes produtos e benefícios: o usuário pode ver vídeos sem anúncios e em segundo plano e com a tela do celular bloqueada, uma outra opção é *downloads* onde o assinante pode baixar vídeos e abri-los a qualquer momento mesmo sem internet.

Youtube Filmes é um espaço destinado a filmes, seus usuários podem alugar, comprar e encomendar filmes. De acordo o site Ajuda do Youtube, o catálogo inclui milhares de filmes premiados, desde clássicos atemporais até os últimos lançamentos, contêm reality shows, conteúdos de comedia, drama e documentários⁵⁸.

Na aba jogos e ao clicar nela somos direcionados para um canal criado pela própria plataforma chamado *Jogos* contendo hoje mais de 84 milhões de inscritos, neste canal temos vários subtítulos, o primeiro inclui os *principais jogos ao vivo* que mostra os jogos que mais estão sendo Stremados e assistidos pelos usuários, logo abaixo a aba *Recomendados*, onde mostra os vídeos de games recomendados para cada usuário, e logo abaixo *Vídeos em alta* onde podemos ver os vídeos mais acessados e vistos sobre games.

Ao vivo é a aba em que podemos ver o que de melhor está sendo transmitido ao vivo por criadores de conteúdo, assim como nos games há um canal onde 11,3 milhões de pessoas são inscritas, e está dividido em subseções como: Ao vivo agora-jornalismo, Ao vivo agora- esportes, Streams ao vivo recentes, próximos streams ao vivo, Ao vivo agora- tecnologia, Ao vivo agora- animais, transmissões ao vivo para dispositivos móveis, transmissões ao vivo pela Webcam.

Configurações é o lugar em que o usuário pode definir suas preferências como as configurações de conta, privacidade, reprodução e desempenho, contas conectadas, assistir na TV, faturamento e pagamentos, configurações avançadas.

⁵⁸ Sem autor: Sobre Filmes e programas de TV. Ajuda do Youtube, 2020. Disponível em: https://support.google.com/youtube/answer/9674101?hl=pt-BR&visit_id=637216226645270788-1606030210&rd=1 acesso em: 30/03/2020

Histórico de denúncias é o local em que os usuários podem denunciar conteúdos impróprios que violam as diretrizes da comunidade do Youtube, esses conteúdos podem ser relacionados a nudez ou conteúdo sexual, conteúdo prejudicial ou perigoso, conteúdo de incitação ao ódio, conteúdo explícito ou violento, assédio e bullying virtual, spam, metadados enganosos e golpe, ameaças, direitos autorais, privacidade, falsificação de identidade, segurança infantil, outras políticas como linguagem de baixo calão, política para contas inativas, postagens encorajando a violação dos termos de serviço, restrições etárias em produtos do Google.

O próprio Youtube incentiva que seus usuários denunciem estes tipos de conteúdo. “Qualquer membro do YouTube pode sinalizar conteúdo que pareça violar as diretrizes da comunidade. Quando um conteúdo é sinalizado, ele não é removido automaticamente. Primeiro, analisamos com base nas seguintes diretrizes”⁵⁹.

Ajuda como o nome indica é o local em que o usuário clica e pode tirar suas dúvidas com a plataforma. No mesmo instante que é clicado no título *ajuda* o Youtube automaticamente abre uma caixa de diálogo onde o usuário pode escrever qual sua dúvida. Para além, a aba *Enviar Feedback* permite que o usuário possa mostrar sua opinião sobre a plataforma sendo um feedback negativo ou positivo.

2.3 COMO FUNCIONA O YOUTUBE PARA CRIADORES DE CONTEÚDO

Uma nova forma de emprego na atualidade são os criadores de conteúdo, muitos desses são utilizadores da plataforma Youtube e são produtores de materiais audiovisual para o site, esses profissionais seguem regras e normas impostas pelo Youtube, como direitos autorais, normas de monetização e violações éticas. O *Ajuda Youtube* destaca o que é direitos autorais com a seguinte fala

Em muitos países, quando uma pessoa cria uma obra original que é exibida em um meio físico, ela automaticamente possui os direitos autorais da obra. Como proprietária dos direitos autorais, a pessoa tem o direito exclusivo de usar a obra. Na maioria das vezes, apenas o

⁵⁹ Sem autor: Histórico de denúncias. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/reporthistory>. Acesso em: 25/03/2020

proprietário dos direitos autorais pode autorizar alguém a usar a obra (AJUDA DO YOUTUBE, 2020)

A plataforma também tem um suporte e solução de problemas para casos específicos de direitos autorais, como: enviar uma denúncia de violação de direitos autorais, como enviar uma contra notificação, conceitos básicos sobre avisos de direitos autorais, como cancelar uma reivindicação de violação de direitos autorais, como disputar uma reivindicação de Content ID, veja o status da sua conta, explicação sobre direitos autorais, reivindicações de conteúdo ID, como funciona o Content ID, a história por trás do uso aceitável, Creative Commons, Ferramentas de gerenciamento de direitos autorais, todos esses tópicos podem ser visto e avaliados no site *Youtube About*⁶⁰.

Atualmente, dentro da própria plataforma temos uma aba destinada aos criadores de conteúdo que é a aba *Youtube Studio*. Nela podemos ver onde o criador de conteúdo gerencia o seu canal, nela também temos o painel, conteúdo, *playlists*, estatísticas, comentários, legendas, monetização, biblioteca de áudio.

Para começar a monetizar seu canal é preciso ter no mínimo mil inscritos e 4 mil horas assistidas pelos telespectadores, para uma melhor monetização é necessário produzir um conteúdo próprio, de frequência regular, mostrar que é um produto 100% original, não infringir nenhuma norma de direitos autorais e obedecer às regras da comunidade.

2.4 A IMPORTÂNCIA DO YOUTUBE

O Youtube é cada vez mais importante na sociedade para informações, entretenimento, e busca por aprendizado. Nele, existem muitos canais que fazem tutoriais onde qualquer pessoa que tenha acesso a internet pode entrar em contato com este tipo de conteúdo e aprender, um desses exemplos são os canais de vídeo aulas sobre produção áudio visual, edição, captação e gravação.

Grandes *influencers* conseguiram ascensão social por meio do Youtube, um exemplo é o youtuber Lucas Lira Soares, do *Canal Invento na Hora* que

⁶⁰ Sem Autor: Direitos autorais no Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/intl/pt-BR/about/copyright/#support-and-troubleshooting>. Acesso em: 25/03/2020

trabalha com a plataforma desde outubro de 2014. Em abril de 2020 o youtuber contava com 11,8 milhões de inscritos. Para um canal desse tamanho é necessária uma equipe de gerenciamento, além do Lucas o canal conta com uma equipe de nove editores, assim dito no vídeo *chegou a hora de revelar o segredo que eu tava guardando*⁶¹. Dessa forma pode-se perceber que apenas um canal gerou 10 oportunidades de emprego contando com seu fundador que vive apenas do Youtube, o que revela uma grande importância na plataforma para uma ascensão social.

2.5 O QUE É MAIS ACESSADO NO YOUTUBE

O Youtube é uma plataforma na qual todos os dias são geradas milhões de visualizações. Em 2019 o Youtube fez um levantamento dos vídeos mais acessados na plataforma, esses foram divididos em novos criadores, vídeos musicais e vídeos games. O vídeo de música mais acessado no mundo em 2019 foi *Daddy Yankee & Snow – Con Calma*⁶² estando com 2,1 bilhões de visualizações em novembro de 2020. No Brasil o vídeo de música mais visto foi *Matheus & Kauan – Vou Ter Que Superar (Ao Vivo) ft. Marília Mendonça*⁶³ com 385 milhões de visualizações até o mesmo período citado.

No Brasil vídeos virais mais conhecidos como memes, são muito acessados e neste levantamento o Youtube mostrou quais desses tipos de conteúdo mais teve visualização em 2019, a saber: *ticolé é muito bom*⁶⁴ em novembro de 2020 esse vídeo bateu 44 milhões de visualizações, um vídeo simples em que não é utilizado nenhum tipo de efeito e nenhum equipamento profissional, mostrando que a plataforma não é apenas para grandes criadores e nem para grandes produções, pois possibilita que um menino consiga fazer 40

⁶¹ SOARES, Lucas Lira, **Chegou a hora de revelar o segredo que eu tava guardando**. Youtube. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=67Kf-lea4Qg>>. Acesso em: 25 março.2020.

⁶² YANKEE, Daddy. Daddy Yankee & Snow - Con Calma (Vídeo Oficial). 2019. (3m30s). Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=DiltGE3eAyQ>>. Acesso em: 25 de março. 2020. 10:30:05

⁶³ KAUAN, Matheus e. Matheus & Kauan – Vou Ter Que Superar (Ao Vivo) ft. Marília Mendonça. 2019. (3m06s). Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=JmxyfbRg0A>>. Acesso em: 26 de março. 2020. 09:15:15

⁶⁴ MUSIC, On. ticolé é muito bom. 2019. (2m33s) Disponível em:< <https://www.youtube.com/watch?v=tZw16u0AJ4E&t=47s> >. Acesso em: 26 de março. 2020. 09:32:20

milhões de visualização sem um microfone e nenhuma câmera, mostrando ainda uma grande inclusão social para quem queira virar produtor de conteúdo no Youtube.

Levanta-se o questionamento de quais são os vídeos mais acessados da história do Youtube. O top três vídeos mais acessados do Youtube foram: em terceiro lugar uma música que marcou fãs de velozes e furiosos *See You Again* – *Wiz Khalifa feat. Charlie Puth*⁶⁵ em 2019 com 4,2 bilhões de views e em 2020 estando com mais de 4.8 bilhões. Em segundo lugar está a música *Ed Sheeran-Shape Of You*⁶⁶ com 4,3 bilhões de visualizações em 2019, em 2020 estando com 5,0 bilhões. E em primeiro lugar foi a música *Despacito* – *Luis Fonsi Feat. Daddy Yankee*⁶⁷ com 6,4 bilhões de visualizações no ano de 2019 hoje totalizando 7,0 bilhões de visualizações⁶⁸.

2.6 JORNALISMO NO YOUTUBE

O Youtube vem se apresentando como uma grande plataforma de comunicação, desse modo o jornalismo não poderia ficar de fora. Existem muitos canais que estão utilizando do site para a produção de conteúdo jornalístico, esses produtores em sua grande maioria são formados na área do jornalismo, mas não atuam como jornalistas, porém em sua essência não deixaram de transmitir um conteúdo jornalístico. Um exemplo é a youtuber Nilce Moretto do canal *Cadê a Chave?* Nilce é formada em jornalismo, atuou como jornalista na TV Record Goiânia, em novembro de 2020 o seu canal contava com 4,07 milhões de seguidores. O canal da Nilce aborda temas como o dia a dia de sua vida e do seu marido Leon Martins também youtuber, no entanto ela não apenas expõem o seu dia a dia, mas fala dele de uma forma que traz informação para o telespectador, abordando temas como política, economia, meio ambiente entre outros.

⁶⁵ KHALIFA, Wiz. *See You Again* – *Wiz Khalifa feat. Charlie Puth*. 2015. (3m57s) Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=RgKAFK5djSk>>. Acesso em 26 março. 2020. 10:30:40

⁶⁶ SHEERAN, Ed. *Ed Sheeran- Shape of You*. 2017. (4m24s) Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=JGwWNGJdvx8>>. Acesso em 26 março. 2020. 11:12:50

⁶⁷ FONSI, Luis. *Despacito* – *Luis Fonsi Feat. Daddy Yankee*. 2017. (4m42s) Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=kJQP7kiw5Fk>>. Acesso em 26 março. 2020. 12:02:35

⁶⁸ RIBEIRO, Felipe. *Youtube Divulga lista com os vídeos mais assistidos de 2019; confira, 2019*, Disponível em: <https://canaltech.com.br/internet/youtube-videos-mais-vistos-2019-157129/> Acesso em: 19/03/2020

No momento em que foi escrito esse TCC o mundo vivia uma pandemia em decorrência do Coronavírus, a youtuber fez alguns vídeos dando dicas de prevenção e apelos para que as pessoas ficassem em casa, esses vídeos como *Um Apelo- Fica na Sua Casa*⁶⁹, *Precisamos Parar o Brasil – Ep. 1441*⁷⁰ e *#FicaEmCasa: Está Dando Certo! – Ep. 1442*⁷¹. Dessa forma pode-se observar que há um conteúdo jornalístico, porém de uma forma alternativa sem apoio de uma emissora, apenas uma pessoa sentando-se em frente uma câmera na sua casa e produzindo um conteúdo de qualidade e informativo para a população.

Muitos canais no Youtube produzem um conteúdo jornalísticos, mas não são necessariamente feitos por jornalistas, são produções que trazem alguma informação benéfica para a sociedade e tira dúvidas para o telespectador. Um exemplo de canal que mostra esse fato é o do *mohamad hindi*⁷² uma das inspirações para esse TCC, consiste em um canal de culinária onde seu apresentador Mohamad ensina receitas de culinária, dicas do que se fazer na cozinha e um quadro do canal chamado três tipos de, nesse quadro ele mostra três tipos de lugares para se comer ou três tipos de comida, no vídeo chamado *3 tipos de Hot Dog / Em São Paulo*⁷³ o apresentador mostra tipos diferentes de cachorro quente e três diferentes lugares para comer em São Paulo, que é um estilo de conteúdo totalmente jornalístico, o qual presta um serviço para moradores de uma cidade e tirando dúvidas para possíveis turistas.

*Desimpedidos*⁷⁴ é outro exemplo de canal não feito inteiramente por jornalistas, aborda um conteúdo de futebol de forma descontraída e irreverente, mas trazendo informação para o telespectador, o *Desimpedidos* possui três quadros fixos no canal que é o *Bolívia Talk Show*, apresentado pelo próprio Bolívia onde acontece a famosa “resenha” um bate papo descontraído entre o

⁶⁹CHAVE, Cadê a. Um Apelo- Fica na Sua Casa. 2020. (15m43s) Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=Gu_dilMZqvU>. Acesso em 06 abril. 2020. 10:45:30

⁷⁰CHAVE, Cadê a. Precisamos Parar o Brasil – Ep. 1441. 2020. (10m30s) Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=RE3pzyb4mE>>. Acesso em 06 abril. 2020. 11:00:40

⁷¹ CHAVE, Cadê a. #FicaEmCasa: Está Dando Certo! – Ep. 1442. 2020. (13m09s). Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=xLXuP4m4uQ4&t=255s>>. Acesso em 06 abril. 2020. 11:14:30

⁷²HINDI, Mohamad. Mohamad Hindi. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ>. Acesso em 16/04/2020

⁷³HINDI, Mohamad. 3 Tipos de Hot Dog/ Em São Paulo. 2018. (10m06s). Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=v2gE9o2ELYE>>. Acesso em 16 de abril. 2020. 19:07:25

⁷⁴DESIMPEDIDOS. Desimpedidos. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/Desimpedidos/videos>. Acesso em 16/0/2020

apresentador e um jogador convidado e eles falam sobre a carreira do entrevistado. *Fred +10* é apresentado pelo próprio Fred onde o apresentador juntamente a sua equipe se reúne em uma sala e discutem dez lances da história do futebol de modo descontraído possuindo até desafio para os seus participantes. Desafio do Fred é um programa no qual o ele chama jogadores para participar de um desafio futebolístico e bate um papo sobre a sua carreira.

No entanto, no Youtube também não estamos livres das *Fake News*, em uma plataforma onde existe muitos criadores de conteúdo de qualidade e informações concretas, também existe produtores que disseminam notícias falsas, alguns criando notícias falsas e outros as espalhando. Muitos desses criadores estão buscando o *clickbait* que é uma tática usada na Internet para gerar tráfego *online* por meios conteúdos enganosos ou sensacionalistas. Também chamado de *caça-clique*, esse termo refere-se à quebra de expectativa por parte do usuário que foi fisgado por essa isca de cliques⁷⁵, essas notícias enganosas possuem títulos em caixa alta, títulos que terminam em uma pergunta, assim atraindo atenção de quem está passando pela *timeline* e gerando um dúvida possibilitando um possível *click*.

Apesar de vermos grandes criadores de conteúdo jornalístico independente de notáveis empresas e emissoras, podemos concluir também que as grandes marcas estão no Youtube, como: *Estadão*, *CNN Brasil*, *TV Folha* entre outras, mas um grande exemplo de emissora tradicional que está explorando muito o Youtube é a Bandeirantes, possuindo vários canais na plataforma, tais como: *Band Jornalismo*, *Brasil Urgente*, *Jogo Aberto*, *Os Donos da Bola*, *Melhor da Tarde*, *Band.com.br*, *Rádio BandNews FM*, *Rádio Bandeirantes*, *3º Tempo* e *Bandsports*. A televisora consegue trabalhar muito bem no site, onde seu canal de mais sucesso é o *Jogo Aberto*⁷⁶ na atual data 16 de abril de 2020 possui 1,95 milhões de inscritos. A Televisão não cria conteúdos exclusivos para o Youtube ela apenas pega o produto criado para a TV convencional e upa para a plataforma, mas uma parte interessante é que canais

⁷⁵ CONTENT, Redator Rock. Descubra o que é *clickbait* e porque você não deve usá-lo na sua estratégia. 2018. Acesso em: <https://rockcontent.com/blog/clickbait/>. Acesso em 12/04/2020

⁷⁶ ABERTO, Jogo. Jogo Aberto. Youtube. Disponível em : <https://www.youtube.com/channel/UCZaOZdn-Y-I5ikrofkWBLgQ>. Acesso em 12/04/2020

como *Jogo Aberto* e *Os Donos da Bola* são transmitidos simultaneamente ao vivo para a Televisão Aberta e para os respectivos canais no Youtube.

Em referência a todo conteúdo abordado, pode-se observar que cada vez mais o Youtube vem sendo um espaço para o Jornalismo, algumas emissoras tentam a ignorar a existência da plataforma, mas com o crescimento exponencial das novas tecnologias a plataforma se apresenta vital no dia a dia.

3 - METODOLOGIA

Esse TCC (Trabalho de Conclusão de Curso) passou por diversas mudanças que começaram ainda no primeiro semestre de 2019. Pensei em diversos temas como: Gangsta Rap, História do Rap, Pagode no Rio de Janeiro, Comida de Botecos do Rio de Janeiro e por fim Lugares da Culinária Goiana onde ainda não tem um tema específico, porém ainda não sabia qual enfoque abordar. Depois de decidido o tema pensei em fazer em formato de documentário, no segundo semestre de 2019 abordei o professor Enzo De Lisita para ser meu professor orientador, ele aceitou.

Assim, no primeiro semestre de 2020 iniciava uma jornada de pesquisa e estudos para desenvolver de maneira clara e prática um documentário sobre lugares para comer em Goiânia. O professor e eu combinamos que toda sexta-feira as 10:45 horas da manhã faríamos as nossas reuniões para discutir o que se fazer para o TCC, assim dividimos em duas partes: pesquisa sobre o que é documentário e outra sobre culinária, sempre relacionando os dois temas ao jornalismo.

Passadas algumas semanas busquei alguns livros e conteúdos relacionados sobre o que é documentário, mas acabei percebendo que não estava satisfeito com o produto “documentário”, por essa razão mudei de ideia sobre o TCC, ao invés de um documentário decidi produzir quatro vídeos para o Youtube divididos em: Cafés para sociais, Lugares e ambientes agradáveis para bater um papo e experimentar comidas boas, Comida de Rua, Lugares de comida alternativa e Vegetariana. Cada vídeo deveria ter em média cinco minutos cada um podendo chegar até seis minutos.

Com a troca de tema me atrasei por um tempo e tive que adiantar a minha pesquisa para a N1 que agora virou “o que é Youtube” onde busco mostrar um pouco do Youtube desde sua história até como ele é aplicado no jornalismo. Logo depois comecei a pesquisar e tive grandes dificuldades em me relacionar com as normas da ABNT, mas após procurar vídeos tutoriais e seguir as orientações do meu orientador, consegui entender as regras.

Passei por várias dificuldades para produzir a parte escrita, tanto com bloqueio de ideia, porém após essa crise as ideias e a criatividade acenderam

de forma magnífica, assim consegui escrever mais da metade do trabalho de n1 em três dias. No dia 6 de abril de 2020, mandei a primeira parte para o orientador, no dia 9 de abril ele me mandou de volta para corrigir alguns erros, depois de corrigido passei a escrever mais algumas coisas e no dia 25 de abril mandei novamente para o professor, ele lançou a minha nota que se consistiu em 9,5 pontos.

No dia 25 de março deu início ao segundo semestre do período onde comecei a abordar o tema culinária, mostrar sua história, conteúdos áudios visuais envolvendo culinária e como é a relação da culinária com o jornalismo.

A produção da N2 foi de extrema importância para a construção desse projeto de TCC, onde entrevistei algumas pessoas que trouxeram perspectivas diferentes sobre a culinária e como é viver dela. Tive dificuldades com fontes que demoraram muito para responder. Com a busca por conhecimento gastronômico aprendi muito sobre o quanto a culinária é multimidiática e que é possível aprender a cozinhar de diversas maneiras.

Com a chegada de agosto também se deu o início do trabalho de conclusão de curso 2, que consiste na produção prática do produto desse trabalho. Mesmo com algumas indecisões em relação a continuação do trabalho devido a nova pandemia causada pelo Covid-19, decidi prosseguir seguindo todas as regras de segurança, pois iria em estabelecimentos comerciais e passaria por certos riscos de contaminação.

O primeiro dia de gravação foi na Hamburgueria e açaiteria Blends, o entrevistado era um dos proprietários, foi uma gravação bem atípica onde fiquei bem nervoso apesar de já conhecer o entrevistado. A segunda gravação foi feita na Casa Liberté, onde tive uma grande entrevista e o proprietário contou muito da história da casa e de como surgiu a ideia de uma temática com questões sociais e políticas.

Dias após a segunda gravação, acabei refazendo as filmagens no Blends, assim perdi parte desse nervosismo e consegui fazer um bom bate papo com o entrevistado, ele contou como funciona a casa e a sua temática indígena. A terceira gravação foi feita no Opera Café, onde a entrevista se deu no formato de dois entrevistados ao mesmo tempo, foi um bate papo descontraído no qual os dois donos contaram um pouco sobre como é a história da formação do café. Fiz uma quarta entrevista, no Mr. Hoppy um Pub bar, no entanto descartei esse

vídeo pois não ficou no mesmo nível dos outros vídeos. A edição acabou sendo tranquila, mas com alguns empecilhos como no vídeo gravado no Opera café, a lapela que estava captando o meu áudio e não funcionou, assim tive de fazer uma dublagem de toda minha fala para que pudesse incluir na entrevista, porém alcancei meus resultados esperados.

As autorizações do uso de imagem foram consentidas de maneira áudio visual onde estão contidas em cada final de vídeo, optei por fazer desta forma, pois maioria dos personagens entrevistados tem uma vida corrida e ali no momento de gravação não seria um momento oportuno para fazer isso.

O primeiro dia de gravação foi realizado na Casa Liberté, fizemos de maneira rápida e improvisada, visto que o dono que concedeu a entrevista estava ocupado e tínhamos ainda que pensar nas medidas preventivas contra o Corina Vírus, para além as gravações não tiveram uma roteirização previa afim de possibilitar que durante os vídeos prevalecessem a espontaneidade das respostas das entrevistas e a condução das entrevistas. Pensando ainda na relação de adaptação quanto as entrevistados e ambientes, afim de conduzir um processo que transmitisse a linguagem e paisagem de cada lugar através de seus idealizadores, no caso da Casa Liberté o dono se apresentava de forma tranquila, mais imparcial e militante.

No segundo vídeo realizado na Casa Blends, lugar que já havia frequentado antes da construção desses Trabalho de Conclusão de Curso assim já tendo uma familiaridade com o lugar, a comida os funcionários e o entrevistado Lucas um dos donos, a entrevista foi conduzida de forma espontânea assim como no primeiro vídeo, sem roteiro prévio e de forma mais descontraída por estar adaptado ao ambiente e sua história de origem. Na Blends as gravações ocorreram em dois dias devido ao fato de ter-me apresentado muito nervoso, embora fosse algo corriqueiro. Por essa razão optei em voltar ao estabelecimento em busca de um produto que estivesse em comum acordo com minhas intenções e objetivos para o trabalho, porém utilizei imagens das comidas feitas na primeira gravação como apoio para o resultado final do vídeo.

A terceira e última das gravações que compõe o esse TCC foi realizada no Ópera Café, o qual tive apoio do professore e orientador Enzo Delesita para abordar as fontes para a entrevista, visto que ele já conhecia um dos donos, Romero. Essa gravação foi mais complexa, pois tive de orientar dois

entrevistados ao mesmo tempo e havia a formalidade que o ambiente exigia. A lapela utilizada para a captação do meu áudio apresentou um problema que pude notar somente na hora da edição então dublei meu próprio áudio para não perder o conteúdo já realizado.

Durante a edição optei em usar alguns filtros de imagem para todos os vídeos com uma tonalidade roxa e os editei no Adobe Premiere. Os materiais utilizados foram: Duas Lapelas Boya uma com apenas um microfone e outra com dois, uma Right Light Greika e uma câmera Canon T6, não houve gastos com esses materiais pois consegui a luz e a câmera emprestados do Rafael Oliveira que me auxiliou durante as gravações e as Lapelas já havia adquirido para a realização de demais projetos. Os gastos se expressaram apenas nas comidas apresentadas aos longos dos vídeos com cerca de 200 reais no total e o custo da gasolina para poder locomover com os materiais e equipe com cerca de 70 reais.

CONSIDERAÇÕES

Depois de ver o trabalho concluído, percebi que os meus resultados foram os que almejei, com algumas adversidades devido a pandemia causada pela COVID-19, porém a conclusão final correu como o esperado. Consegui transmitir uma fala mais informar, cercada de gírias e seguindo os meus trejeitos, assim não deixado uma fala localizada apenas a uma classe social e sim a todas, mas também não fugindo do padrão jornalístico que tem o foco de trazer a informação para o telespectador.

Nas gravações deixei um aspecto mais escurecido de imagem, pois a maioria dos ambientes gravados são noturnos ou de pouca luz, também contém tonalidades roxas como efeito visual, pois assim facilitaria em uma similaridade e familiaridade em todos os vídeos, com isso o telespectador se remeteria ao meu canal. Os vídeos são gravados sem uma roteirização de falas, mas a uma pesquisa e um pequeno roteiro sobre o local, os donos e a comida, no qual a ideia central é passar uma experiência real do cotidiano do ambiente, buscando dessa forma uma imparcialidade.

O canal almeja ser uma espécie de guia culinária goiano, onde o telespectador pode encontrar os mais diversos locais para comer, mostrado de um jeito simples e sincero, com a integridade jornalística trazendo sempre a informação solicitada pelo telespectador.

Os vídeos não cotem uma função publicitária pois almejam sempre mostrar um viés mais informativo, para realmente buscar a atenção do público e uma audiência assídua. Tem como objetivo de passar uma certa liberdade para quem está vendo o produto, essa autonomia para o público tem como ideia passar uma realidade e ter uma colaboração, e sempre teria uma interação entre apresentador e público, sendo através de comentários no canal com sugestões de locais e um feedback do conteúdo, essa ação é de extrema importância pois conseguirá ver o quanto está sendo importante a criação deste canal para o público, que tem como objetivo sempre transmitir autenticidade e que o telespectador se sinta parte do “rolê” e que esteja bem informado que é o principal objetivo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERTO, Jogo. Jogo Aberto. Youtube. Disponível em : <https://www.youtube.com/channel/UCZaOZdn-Y-I5ikrofkWBLgQ>. Acesso em 12/04/2020

ARAÚJO, Aparecida Maria. Laricando por Goiânia, PUC – Goiás. Goiânia, 2020. ASIA, Street Food. Street Food: Asia, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80244996>. Acesso em: 23/05/2020.

ASIA, Street Food. Street Food: Asia, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80244996>. Acesso em: 05/06/2020.

AUTOR DESCONHECIDO. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

AUTOR DESCONHECIDO. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

AUTOR DESCONHECIDO. Culinária, sua história e sua evolução. Disponível em: <https://www.culinariafrequente.com.br/culinaria-historia-evolucao/> Acesso em: 01/06/2020.

AUTOR DESCONHECIDO. Mais Você, 2020. Disponível em: <https://memoriaglobo.globo.com/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/historia/4115804/>. Acesso em: 19/05/2020.

AUTOR DESCONHECIDO. Mais Você, 2020. Disponível em: <https://memoriaglobo.globo.com/entretenimento/auditorio-e-variedades/mais-voce/historia/4115804/>. Acesso em: 19/05/2020.

AUTOR DESCONHECIDO: Em alta no Youtube. Ajuda do Youtube, 2020. Disponível em: <https://support.google.com/youtube/answer/7239739?hl=pt-BR>. Acesso em: 30/03/2020.

AUTOR DESCONHECIDO: Histórico de denúncias. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/repothistory>. Acesso em: 25/03/2020

AUTOR DESCONHECIDO: Sobre Filmes e programas de TV. Ajuda do Youtube, 2020. Disponível em: https://support.google.com/youtube/answer/9674101?hl=pt-BR&visit_id=637216226645270788-1606030210&rd=1 acesso em: 30/03/2020

AUTOR INDEFINIDO. Como é o Masterchef dos outros Países, 2019. Disponível em: <https://www.jornalcorreiooms.com/2019/06/como-e-o-masterchef-dos-outros-paises.html> Acesso em: 17/05/2020.

BEEF, Netão Bom. Netão Bom Beef, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCNU_eMfEmoktlhUsuikHNWA/videos. Acesso em: 21/05/2020.

BEM, Mandou. Mandou Bem, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/search?q=mandou%20bem&jbv=80179138>. Acesso em: 24/05/2020

BOA, Receita da. Receita da Boa, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81032347>. Acesso 24/05/2020.

BORGES, Carlos Eduardo. Laricando por Goiânia, PUC-Goiás. Goiânia, 2020.
BOYS, BackStreet. Backstreet Boys - I Want It That Way (Official Music Video). 2010.(3m39s) Disponível em :<
<https://www.youtube.com/watch?v=4fnDeDfaWCq>>

BRASIL, MasterChef. MasterChef Brasil,2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC2EWGw-KBjEReUbXMJEiaCA/videos>. Acesso em: 01/06/2020.

BRASIL, MasterChef. MasterChef Brasil,2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC2EWGw-KBjEReUbXMJEiaCA/videos>. Acesso em: 01/06/2020

BRASIL, Receitas. Receitas Brasil, 2017. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0FO60RDDTXEN0MPSY8D9YXNXD1/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07QPQHLBP&qid=1591666888. Acesso em: 24/05/2020.

BRASILIERA, À. À Brasileira, 2019. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0TVOX8BYOJK55FNVXE5KHPE4SG/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07ZL1WHYK&qid=1591666738. Acesso em: 24/05/2020.

BUENO, Chris. Febre culinária. Ciência e Cultura, 2016. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252016000100020. Acesso em: 17/05/2020.

CASEIRO, Amo Pão. Amo Pão Caseiro, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UCrPLBn22arVETOO5aUbW7A>. Acesso em: 21/05/2020.

CHAVE, Cadê a. *#FicaEmCasa: Está Dando Certo!* – Ep. 1442. 2020. (13m09s). Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=xLXuP4m4uQ4&t=255s>>. Acesso em 06 abril. 2020. 11:14:30

CHAVE, Cadê a. *Precisamos Parar o Brasil* – Ep. 1441. 2020. (10m30s) Disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=RE3pzyb4mE>>. Acesso em 06 abril. 2020. 11:00:40

CHAVE, Cadê a. *Um Apelo- Fica na Sua Casa*. 2020. (15m43s) Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=Gu_diLMZgvU>. Acesso em 06 abril. 2020. 10:45:30

CHEF, Todos Contra o. *Todos Contra o Chef*, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81103517>. Acesso em: 23/05/2020.

CIRIACO, Douglas. *5 Aplicativos que vão ajudar você na cozinha*, 2015. Disponível em: <https://canaltech.com.br/apps/5-aplicativos-que-vaio-ajudar-voce-na-cozinha/>. Acesso em: 23/05/2020.

CONTENT, Redator Rock. *Descubra o que é clickbait e porque você não deve usá-lo na sua estratégia*. 2018. Acesso em: <https://rockcontent.com/blog/clickbait/>. Acesso em 12/04/2020.

COOKED, *Cooked*, 2016. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80022456>. Acesso em: 23/05/2020.

DELICIOUS, *Ugly. Ugly Delicious*, 2020. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80170368>. Acesso em: 24/05/2020.

DESIMPEDIDOS. *Desimpedidos*. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/Desimpedidos/videos>. Acesso em 16/05/2020

FERREIRA, Adriano. *Aplicativos delivery: Veja cinco apps para entrega de comida e produtos*, 2019. Disponível em: <https://www.techtudo.com.br/listas/2019/04/aplicativos-delivery-veja-cinco-apps-para-entrega-de-comida-e-produtos.ghtml>. Acesso em: 23/05/2020.

FONSI, Luis. *Despacito – Luis Fonsi Feat. Daddy Yankee*. 2017. (4m42s) Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=kJQP7kiw5Fk>>. Acesso em 26 março. 2020. 12:02:35

FRENTE, *Famílias Frente a. Famílias Frente a Frente*, 2019. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0PDPM84XLTPC6JIMNATI0R8W7H/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07YNXSZ1N&qid=1591663707. Acesso em: 24/05/2020.

G1. *Google Divulga Faturamento publicitário do You Tube pela primeira vez*. G1, 2020 Disponível em :

<https://g1.globo.com/economia/tecnologia/noticia/2020/02/03/google-divulga-faturamento-do-youtube-pela-primeira-vez.ghtml>. Acesso em: 25/03/2020.

GLOBOPLAY. Fruto do guabiju, da mesma família da jabuticaba, pode ser usado em suco, sorvete e geleia, 2020. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8510763/>. Acesso em: 01/06/2020.

GLOBOPLAY. Globo Rural- Edição de 15/03/2020, 2020. Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/8400816/programa/>. Acesso em: 01/06/2020.

GNT, Nhac. Nhac GNT, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCr-FSSGzeh9Q9iuQWDhW_gQ/videos. Acesso em: 21/05/2020.

GOHANCOOK, seidito urumaki desu!!!!. Seidito Uramaki Desu!!!! Gohancock, 2020. Disponível em: https://www.tiktok.com/@gohanplz/video/6836068154427329797?u_code=dc7mfkk1e0l8dl&preview_pb=0&language=pt&d=db38ijg05cilh8&share_item_id=6836068154427329797×tamp=1591667888&user_id=6823057901754958853&utm_source=copy&utm_campaign=client_share&utm_medium=android&share_app_name=musically&share_id=6833562077107291909&source=h5_m. Acesso em: 08/06/2020.

GSHOW. Por dentro do “Mestre do Sabor”: tudo o que você precisa saber a segunda temporada, 2020. Disponível em: <https://gshow.globo.com/realities/mestre-do-sabor/noticia/por-dentro-do-mestre-do-sabor-tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-segunda-temporada.ghtml>. Acesso em: 17/05/2020.

HINDI, Mohamad. 3 Tipos de Hot Dog/ Em São Paulo. 2018. (10m06s). Disponível em < <https://www.youtube.com/watch?v=v2gE9o2ELYE> >. Acesso em 16 de abril. 2020. 19:07:25

HINDI, Mohamad. Hindi Mohamad, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ/playlists>. Acesso em: 21/05/2020.

HINDI, Mohamad. Hindi Mohamad, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ/playlists>. Acesso em: 05/06/2020.

HINDI, Mohamad. Mohamad Hindi. Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UC92stP3p40WmY-6-8X14zbQ>. Acesso em 16/04/2020.

KAUAN, Matheus e. Matheus & Kauan – Vou Ter Que Superar (Ao Vivo) ft. Marília Mendonça. 2019. (3m06s). Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=IjmxlyfBRq0A> >. Acesso em: 26 de março. 2020. 09:15:15.

KHALIFA, Wiz. See You Again – Wiz Khalifa feat. Charlie Puth. 2015. (3m57s) Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=RgKAFK5djSk>>. Acesso em 26 março. 2020. 10:30:40

KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>. Acesso em: 25/03/2020.

KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>

KLEINA, Nilton. A história do Youtube, a maior plataforma de vídeos do mundo. Tecmundo, 2017. Disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/118500-historia-youtube-maior-plataforma-videos-do-mundo-video.htm>. Acesso em: 25/03/2020

MACHADO, Lucas Altino. Laricando Por Goiânia, PUC-Goiás. Goiânia, 2020.

MARKETING, Influencer. 50 estatísticas do TikTok que irão te impressionar, 2020. Disponível em: <https://influencermarketinghub.com/br/estatisticas-do-tiktok/>. Acesso em: 27/05/2020.

MARTINS, Vitor Gabriel Rocha. NOME INDEFINIDO, PUC - Goiás. Goiânia, 2020.

MASTERCHEF, Masterchef, 2016. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0HKDQAP8IC5T1YJ70WB0REOJW9/ref=atv_sr_def_c_unkc_2_1_2?sr=1-2&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07XZJ1DJM&qid=1591664102. Acesso em: 24/05/2020.

MESA, Dinheiro à. Dinheiro à Mesa, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/81004322>. Acesso em: 23/05/2020.

MONEY, Code. Qual restaurante tem mais estrela Michelin?, 2020. Disponível em: <https://www.codemoney.com.br/blog/qual-restaurante-tem-mais-estrela-michelin/#:~:text=Um%20dos%20maiores%20sonhos%20dos,o%20padr%C3%A3o%20de%20seus%20pratos.>. Acesso em: 15/06/2020.

MUSIC, On. ticolé é muito bom. 2019. (2m33s) Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=tZw16u0AJ4E&t=47s> >. Acesso em: 26 de março. 2020. 09:32:20

NESSA, Frango do KFC Aaaaah vamo. Frango do KFC Aaaaah Vamo nessa, 2020. Disponível em: https://www.tiktok.com/@angelo.h.m.s/video/6835732022279834885?u_cod_e=dc7mfkk1e0l8dl&preview_pb=0&language=pt&d=db38ijg05cilh8&share_ite

[m_id=6835732022279834885×tamp=1591667545&user_id=6823057901754958853&utm_source=copy&utm_campaign=client_share&utm_medium=android&share_app_name=musically&share_iid=6833562077107291909&source=h5_m](https://www.youtube.com/watch?v=6835732022279834885×tamp=1591667545&user_id=6823057901754958853&utm_source=copy&utm_campaign=client_share&utm_medium=android&share_app_name=musically&share_iid=6833562077107291909&source=h5_m). Acesso em: 08/06/2020.

OSMAN, Maddy. Estatísticas e Fatos Surpreendentes do YouTube (2º Site Mais Visitado). Insta, 2019. Disponível em: <https://kinsta.com/pt/blog/estatisticas-do-youtube/>. Acesso em: 25/03/2020.

PAI, Receitas de. Receitas de Pai, 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/channel/UCF5WzS-iBJRfp_EcFI-GT1w/videos. Acesso em: 20/05/2020.

PARIS, Rendez-Vous à. Rendez-vous à Paris, 2015. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0L47N4RZRDZM8YP7Z2JEPD8PA5/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07BF77GLQ&qid=1591666594. Acesso em: 24/05/2020.

PERFEITO, Hambúrguer. Hambúrguer Perfeito, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/channel/UCUmokjDIVO2pMwmdAk3uTg>. Acesso em: 20/05/2020.

4:20, cozinhando em. Cozinhando em 4:20,2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/search?q=cozinhando%20&jbv=80988793&jbp=1&jbr=0>. Acesso em: 24/05/2020

RIBEIRO, Felipe. Youtube Divulga lista com os vídeos mais assistidos de 2019; confira, 2019, Disponível em: <https://canaltech.com.br/internet/youtube-videos-mais-vistos-2019-157129/> Acesso em: 19/03/2020.

RODRIGUES, Guilherme. MasterChef Brasil é exibido por quantidade enorme de países; saiba quais, 2017. Disponível em: (

RUSH, Sugar. Sugar Rush, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80201328>. Acesso em: 23/05/2020.

Sem Autor: Direitos autorais no Youtube. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/intl/pt-BR/about/copyright/#support-and-troubleshooting>. Acesso em: 25/03/2020.

SÉRIE, Comida de. Comida de Série, 2015. Disponível em: https://www.primevideo.com/detail/0N8XS5FS41CGTNW7E0R3JU5Q5P/ref=atv_sr_def_c_unkc_1_1_1?sr=1-1&pageTypeldSource=ASIN&pageTypeld=B07BC8N2SK&qid=1591667127. Acesso em: 24/05/2020.

SHEERAN, Ed. Ed Sheeran- Shape of You. 2017. (4m24s) Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=JGwWNGJdvx8>>. Acesso em 26 março. 2020. 11:12:50

SHOWDOWN, The Big Family, 2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80186090>. Acesso em: 23/05/2020.

SOARES, Lucas Lira, Chegou a hora de revelar o segredo que eu tava guardando. Youtube. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=67Kf-lea4Qg>>. Acesso em: 25 março.2020.

TABLE, Chef's. Chef's Table, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80007945>. Acesso em: 23/05/2020.

TABLE, Chef's. Chef's Table, 2019. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80007945>. Acesso em: 05/05/2020.

TABLE, Final. Final Table- Que vença o Melhor, 2018. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80201866>. Acesso em: 23/05/2020.

VA, E Il Cibo Uma Jornada Culinária. E Il Cibo Va Uma Jornada Culinária, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80233511>. Acesso em: 23/05/2020.

VA, E Il Cibo Uma Jornada Culinária. E Il Cibo Va Uma Jornada Culinária, 2017. Disponível em: <https://www.netflix.com/title/80233511>. Acesso em: 05/06/2020.

VIDMONSTERS. Conheça a história do YouTube e saiba sobre a evolução dessa plataforma. Vidmonsters, 2019. Disponível em: <https://vidmonsters.com/blog/historia-do-youtube/>. Acesso em: 25/03/2020.

YANKEE, Daddy. Daddy Yankee & Snow - Con Calma (Vídeo Oficial). 2019. (3m30s). Disponível em: < <https://www.youtube.com/watch?v=DiltGE3eAyQ>>. Acesso em: 25 de março. 2020. 10:30:05

APÊNDICE 1 - ROTEIRO DO VÍDEO UM NA CASA LIBERTÉ

TEMPO DO FILME	VÍDEO	ÁUDIO
00:01 – 00:13	Rodrigo sentado em uma mesa falando com a câmera, com uma caipirinha do seu lado.	Fala pessoal, tudo bem? Sejam bem vindos a mais um vídeo no canal Laricando por Goiânia, eu sou Rodrigo Mateus e hoje para começar bem a gente ta na casa Liberté. Lugar muito massa, localizado no setor central, com música bacana, vários drinks e, é isso cara. A gente vai mostra um pouco do lugar e vem com a gente.
00:13 – 00:30	Abertura do Canal Laricando por Goiânia, logo após a abertura mostra um pouco do ambiente do local, depois disso um drink sendo preparado, depois imagens da fachada, e logo depois imagens da casa, e finaliza com o Rodrigo de costas entrando no local.	Musica tema do canal
00:31 – 04:19	Rodrigo mais o entrevistado Heitor Vilela que é o proprietário da Blends, está em um plano mais aberto onde mostra o fundo do local	RODRIGO: Estamos aqui com o Heitor Vilela fundador do Liberté e a gente quer saber um pouco da história do Liberté, como começou essa ideia e qual o diferencial do lugar. HEITOR VILELA: Meu caro, eu também sou jornalista, trabalhei na área por muito tempo e principalmente jornalismo cultural, sempre cobri locais da

0:42 – 0:44	Aparece seguinte frase: Vídeo Gravado seguindo protocolos de segurança na prevenção da covid-19	cidade com shows, eventos e principalmente a cena cultural mais voltada para os PUB´s que durante os anos 2000 tinham várias casas que tinham shows e eventos com frequência, mas isso foi morrendo nos últimos 5 anos, então os espaços para a música, debate e mesmo para ouvir uma discotecagem mais específica. Esses lugares foram acabando com o tempo e foram tudo virando ou boate para dança e tudo, eu como uma pessoa que sempre frequentei e também fazia cobertura disso, sempre via necessidade de um retorno de um bar com um viés cultura que pudesse rolar lançamento de livro, cine-debate, roda de conversa, discotecagem vinil, um lance voltado mais consumo e venda de bebida, mas também trazendo uma carga cultural. E aqui na casa além da carga cultural a gente tem traz uma memória de luta de Goiânia, mas também do Brasil todo e de outros lugares do mundo muito forte. Isso é uma coisa que a gente tenta deixar marcado essa memória e, esse espaço aqui tinha uma carência de vida.
0:54 – 1:09	Cena de Rodrigo entrando na casa e imagens do local, por cima da fala do entrevistado	RODRIGO: De lugar, ne!?

1:43 – 1:48	Imagens do ambiente por cima da fala do entrevistado	HEITOR VILELA: A partir do momento que a gente assume ocupa aqui o lugar, o espaço traz um Studio de tatuagem , teve uma redação jornal que é o Jornal Metamorfose, que hoje ele funciona de forma em 2018 o coletivo Metamorfose que é esse Jornal que te falei, a gente fez uma festa para celebrar os 50 anos de maio de 68. O maio de 68 principalmente na França, em Paris, foi um levante, uma revolta meio espontânea de trabalhadores e estudantes que modificou principalmente na área dos costumes, de comportamento, e de manifestação, organização que transformou o mundo todo. Então em 2018 a gente faz esse evento para rememorar e a partir desse evento que foi uma efervescência mesmo e assim mais de 15 bandas, artistas expondo tudo. Trazer essa atmosfera de maio de 68 expondo tudo, no caso 50 anos de maio de 68, de forma permanente daí veio a ideia da casa Liberté. O nome dessa festa chama festa Liberté e aconteceu la no Itatiaia, então a gente traz em memória de maio de 68, Liberté, e as vezes vão pensar que é referência
2:06 – 2:08	Entra uma tela cinza e o entrevistado diz que não consegue usar mais a mascarâ e a tira.	
3:11 – 3:16	Imagens da faixa da do Local	

<p>3:28 – 3:40</p>	<p>Entra a cena de imagens de petiscos servidos no lugar. Cenas do Rodrigo comendo as opções</p>	<p>a Revolução Burguesa da França, mas não, é referência a Revolução, tentativa de Revolução de maio de 68. Por isso Liberté, por isso o nosso cardápio, nossas paredes e na forma que a gente tenta lidar a gente sempre vai trazer a temática de resistência como tudo. RODRIGO: Tudo né, cara!?</p> <p>HEITOR VILELA: Tudo que a gente tentar vai está sem nesse sentido. RODRIGO: Perfeito, cara. E a comida, o que você tem para falar, do jeito que é preparado os pratos e coisas do tipo?</p> <p>HEITOR VILELA: Cara, a nossa cozinha ela é uma cozinha de boteco mesmo, é bem simples, não tem nenhum prato elaborado são mais petiscos mesmo, o que a gente tenta colocar aqui que a maioria dos botecos não tem e que a gente não se considerada um restaurante, um bar, a gente se considera um boteco mesmo, tenta trazer mais opções veganas ne, então atualmente a gente tem pelo menos umas quatro opções que a gente sempre tenta deixar no cardápio, veganas. A gente fez agora uma parceria com a toca da onça, que é um brother um punk que faz tudo caseiro artesanal.</p>
--------------------	--	---

	servidas por cima da fala do entrevistado.	<p>RODRIGO: Esfirras, ne!</p> <p>HEITOR VILELA: Esfirras veganas que a gente ta trazendo fresquinhas todos os dias, tem uma de passas com beringela que também é vegano. Eu acho que esse é o diferencial do nosso cardápio, tentar trazer mais opções veganas que no geral não tem aqui em Goiânia e esta falha um pouco nesse sentido ainda.</p> <p>RODRIGO: Perfeito, cara. É isso mano.</p> <p>HEITOR VILELA: Pode ir la?</p> <p>RODRIGO: Tranquilo mano. Muito obrigada cara, valeu demais.</p> <p>HEITOR VILELA: Tranquilo.</p> <p>RODRIGO: Muito obrigada, valeu demais.</p>
04:20 – 04:31	Cena de comidas, vinho, Drinks, Rodrigo provando Drink, comendo frango	(Sobe BG)
04:32 – 04:55	Cena de comidas e bebidas servidas e Rodrigo experimentando	A gente acabou de comer aqui no Liberté, cara. Uma experiencia muito legal, um lugar totalmente higienizado, totalmente diferenciado por conta da nova pandemia do Corona Vírus ne. A gente comeu diversos pratos que está aparecendo para vocês aí agora. Foi uma experiencia muito boa, com comida muito boa e apimentada, bem temperada, foi muito legal cara, então tipo

		assim, vem aqui no Liberté e a gente já vai para mais rolê então puxa o próximo aí. Tipo isso.
04:56 – 05:05	Tela cinza com os dois personagens conversando a respeito do uso de imagem.	HEITO VILELA: Valeu. RODRIGO: Só autorizar o uso de imagem. HEITOR VILELA: Autorizado, é isso. Valeu demais. RODRIGO: Valeu demais. HEITOR VILELA: Depois manda la.

**APENDICÉ 2 – ROTÉIRO DO VÍDEO DOIS NA BLENDS
HAMBUGUERIA E AÇAÍTERIA**

Tempo de vídeo	Vídeo	Áudio
00:00 – 00:16	Abertura do canal Laricando por Goiânia e cenas de hamburguês servidos no ambiente da Blends.	
00:17 – 00:51	Cenas do preparo dos alimentos na cozinha, de alguns lugares da Blends, dos hambúrgueres, do preparo de um deles apresentados no vídeo, a comida servida, Rodrigo experimentando a comida	RODRIGO: Olá pessoal, tudo bem? Sejam bem vindos a mais um vídeo do canal Laricando por Goiânia, cara. E para começar bem esse vídeo estamos a gente ta aqui na casa Blends, hamburgueria e açáiteria com uma temática indígena. E hoje tem um evento de Hamburgueres nômades. Primeiramente é um Hamburguer Kalunga, de pickles de cebola roxa, cara. Muito interessante e diferente, é um hamburguer, a casa tem essa tradição de fazer hambúrgueres que vão migrando sempre, um dia ta aqui e no outro não ta, então tem vários hamburgers únicos, entendeu? É isso, vamos comer e experimentar os hambúrgueres e várias coisas, vamos para o vídeo
00:51 – 01:07	Transição com cenas do local, contendo imagens do ambiente, preparação de Hamburguers e o Rodrigo comendo	Musica padrão
01:08 – 05:59		RODRIGO: Então como é que funciona a casa, como da onde vem essa ideia de colocar temáticas indígenas, como é que é?
01:18 – 01:29		

01:24 – 01:28	<p>Cenas do preparo da carne de Hamburguer gravadas na cozinha do local.</p> <p>Letras com a seguinte frase “Vídeo gravado seguindo protocolos de segurança na prevenção da Covid-19”</p>	<p>LUCAS: Bom a casa né ela tem o nome de Blends, então Blends na verdade ele é o processo do hambúrguer artesanal onde que você pega a carne você faz a mistura. E aí você vai boleando que se transforma em um hambúrguer. Então esse é o processo que se chama Blends em inglês é a mistura. E aí então a gente passou bom a gente queria uma casa a gente podia agregar e ter Exatamente Essa mistura de pessoas de gente de povos E aí então a gente falou não então vamos botar a nossa casa ter referência de povos E aí então a gente foi buscando os povos né não dá fora dos cinco continentes E aí então quando a gente decidiu a gente foi buscando como que seria a montagem né e a gente queria uma casa que a gente podia agregar e ter essa mistura de pessoas, de gente, de povos. E ai a gente falou, não, vamos botar a casa ter referência de povos, ai então a gente foi buscando os povos mundo a fora dos cinco continentes e então quando a gente decidiu esses povos, a gente buscando como seria a montagem de cada hambúrguer, o que cada</p>
01:36 – 01:40	Imagens do ambiente	

02:20 – 02:23	Imagens do ambiente e de um hambúrguer	<p>hamburguer teria de característica para apresentar para as pessoas, então exemplo, nós temos os Funios que são a tribo indígena no Pernambuco, então Pernambuco carne de sol carne de sol com queijo coalho melão então a gente deu essa característica temos também um hambúrguer dos cherokees que são nos Estados Unidos então ele é um hambúrguer clássico né pão, queijo cheddar, bacon e a carne.</p> <p>RODRIGO: O Funió ganhou como parto do dia, né!?</p> <p>LUCAS: Nós não tínhamos essa pretensão, ele era muito exótico, mas eu falei não vamos deixar ele na casa porque ele é diferente, e aí menos de cinco meses ele teve uma boa aceitação, ganhamos o prato do dia né com ele, então assim, é um sucesso na casa e a gente percebe que as pessoas gostam dessa mistura né, dessa mistura exótica né de carne de sabores. E aí então por isso que a gente, toda vez que a gente cria um hambúrguer novo, quando a gente cria um nômade a gente busca além da identidade, exatamente assim, vamos criar Sensações</p>
---------------	--	--

02:49 – 02:57	Cena de hambúrguer sendo montado	diferentes para as pessoas, para provar e sair do normal né para gente fazer essa conexão com a casa. Como a casa tem a cultura de ter seus hambúrgueres com nomes de tribos indígenas, de povos Asteca, Funiô, Cherokee, então assim nada melhor do que uma tribo que vai passar ficar um tempo na casa e vai embora. Então por isso que nós criamos né, colocamos o nome dele de tribo nômade, então o nômade que nós decidimos homenagear é a tribo povos foram os Kalunga, e o nosso hambúrguer ele é o primeiro hambúrguer da casa de 180 g né, os outros nossos hambúrgueres são de 100 g são de 160 g, e assim como os Kalunga comecei um hambúrguer grande assim como os Kalunga. Eles foram primeiro aqui no centro no sertão Goiano, foi a comunidade quilombola e maior comunidade quilombola aqui no sertão Goiano, então nós decidimos homenageá-lo com esse tanto de carne e a maior carne do hambúrguer. Então homenageando o maior quilombo desse povo que viveu aqui e que ainda vive aqui ali na
---------------	----------------------------------	--

04:12 – 04:13	Mostrando os picles de cebola roxa sendo colocada no hambúrguer	<p>região da Chapada né então nós decidimos e fizemos ele com uma carne vamos dizer assim, nobre na hora do churrasco né que o cupim. E aí então nós fizemos uma um picles de cebola roxa e vai dar esse contraste essa acidez nós fizemos votamos nele o alface tomate colocamos né o nosso molho especial que é de alho para dar também essa pegada de churrasco e então graças a Deus fazendo esse sucesso e queria que vocês provassem.</p> <p>RODRIGO: Nossa, eu achei muito interessante essa ideia dos picles de cebola.</p> <p>LUCAS: Isso, na verdade é uma curiosidade as pessoas acham que o picles ele é como se fosse um legume e na verdade eu fico feliz que vai no hambúrguer é o picles de pepino a verdade o picles ele nada mas é o processo de transformar o legumes e botar em conserva na salmoura.</p> <p>RODRIGO: Pouca gente sabe disso ne, eu não tinha ideia.</p> <p>LUCAS: Todo mundo achava que você ia lá na feira e eu quero um picles, na verdade os picles é pepino. E aí então nós decidimos fazer esse picles de cebola roxa e aí é que ela dá toda, como fala, ela assim como um</p>
---------------	---	--

05:35 – 05:39	Doce de balaio sendo mostrado	<p>cupim ele também é estrela do hambúrguer porque ela dá essa acidez, ela quebra essa vamos dizer assim, esse essa gordura que vai ali no Hamburguer de cupim. Também nós estamos agora com uma parceria com o pessoal do ateliê do confeitiro que desenvolveram uma sobremesa especial para casa, e a gente, como a gente homenageou os Kalunga ele é um povo que ele se mexe muito com trançado, sexto de palha, então nós demos o nome dessa nossa sobremesa de balaio de brownie, a base dela vem com creme de confeitiro, ela vem com creme de leite ninho, com creme de avelã em cima, então assim eles desenvolveram especificamente para Blends e a gente também assim como Kalunga é uma sobremesa que vai ficar na casa e que representa os povos que eles mexe muito com Balaio com essa cestas também. Espero que vocês gostem todo mundo.</p> <p>RODRIGO: Então vamos comer, obrigado Lucas, estou ansioso para comer e vamos nessa, cara.</p>
05:59 – 06:19	Transição, mostrando diversos takes de comida, mostrando a	

	experimentação, hambúrgueres e doces	
06:20 – 06:59		RODRIGO: Então, a gente acabou de comer aqui no Blends, experiencia muito massa, a gente acabou de comer o hamburguer Kalunga que é o nômade da casa. Muito gostoso, muita carne, e um pouco daquele ácido da cebola de picles, muito bom e também a gente comeu brownie e brownie com sorvete muito bom que é do ateliê do confeitoiro. E também comemos um balaio de brownie em homenagem a um povo Kalunga. A gente mostrou um pouco do lugar, muito obrigado a você que viu o vídeo até aqui e continue que tem mais um rolê pela frente e vamos até a casa Liberté.
06:43 – 06:44	Imagem de Brownie	
06:53 – 06:59	Tela cinza com erro de gravação	
07:00 – 07:08	Lucas dono da Blends, faz um vídeo na vertical em um ambiente mais escuro.	Lucas: Olá tudo bem? Eu sou o Lucas da Blends e autorizo o meu uso de imagem para o Tcc do Rodrigo Mateus, valeu.

APÊNDICE 3 – ROTÉIRO DO TRÊS NO ÓPERA CAFÉ

TEMPO DO VÍDEO	VÍDEO	AÚDIO
----------------	-------	-------


00:00 – 00:10		RODRIGO: Fala pessoal, tudo bem? Sejam bem vindos a mais um vídeo no canal Laricando por Goiânia, eu sou Rodrigo Mateus e hoje estamos aqui no Opera Café. Para experimentar café e fazer uma entrevista com os donos. Vamos lá.
00:10 – 00:31	Abertura do Canal Laricando por Goiânia e imagens do ambiente visitado.	Vinheta do canal
00:31 – 05:22 0:53 – 0:56	Cena dos cafés sendo preparados por cima do áudio dos entrevistados. Tarja com a seguinte frase “Vídeo gravado seguindo protocolos de segurança na prevenção da Covid-19”	RODRIGO: Fala pessoal, tudo bem? A gente está aqui no Opera café, estamos com os dois proprietários, o Romero e o Beto e vamos saber um pouco sobre a história do lugar. Primeiramente é um prazer estar com vocês. E aí, como é essa história, como começou o local? ROMERO: Oi Rodrigo, tudo bem? Bom, tanto o Beto quanto a esposa dele e a minha, a gente sempre teve uma vontade de ter um café e nós éramos vizinhos e amigos de caminhada, e a três anos atrás resolvemos montar um café. Então começou uma pesquisa para montar uma área de alimentação, porque o café é muito complexo e pra ser sincero nem nós tínhamos essa ideia. BETO: É, de fato a complexidade da coisa toda a gente não muita

01:00 – 01:07	Cena de preparação dos cafés servidos no local e mostrando o ambiente presente nele.	ideia. A três anos resolvemos fazer esse plano de negócio, estudamos bastante, nos preparamos, participamos de feiras internacionais, visitamos cafés em outras cidades e países.
01:29 – 01:38	Cena com grãos de Café e sua preparação	ROMERO: A gente caprichou muito na em todos os detalhes. Pesquisamos muito sobre o visual, tem a nossa mão e bom gosto em todos os detalhes aqui. A gente caprichou muito em toda
02:21 – 02:26	Café sendo servido	qualidade de tudo, tanto que as coisas são muito caras porque prezamos pela qualidade. Se você pegar nosso cardápio é um cardápio que parece ser pequeno, mas contempla praticamente tudo. Tem o que comer desde o café da manhã ate a noite com um bom vinho, você pode ver que nem todas
02:40 – 02:43	Cena de um ovo mexido	cafeterias tem esse leque de opções. BETO: Na verdade a gente queria não somente apresentar produtos de qualidade, mas proporcionar no ambiente uma
02:58 – 03:05	Cena do lugar apresentado no vídeo.	experiencia bacana. Quem vem aqui tem uma ampla variedade de cafés especiais, mas também uma grande variedade de opções no cardápio. RODRIGO: É um ambiente agradável, meio familiar, aconchegante. Qual o

03:33 – 03:44	Cenas de preparação de café na máquina.	diferencial do Ópera Café em relação aos outros cafés. A relação de qualidade de comida e tudo mais. ROMERO: Eu acho que é esse conjunto. A pessoa que vem aqui é atendida na mesa, recebe na mesa, isso já é um diferencial. A gente quer que a pessoa sente e tenham o prazer, com experiência boa e queira voltar. Esse é o nosso negócio, de trazer experiência agradável.
04:43 – 04:44	Imagem de um café pronto	RODRIGO: Uma paz e tranquilidade, o ambiente musical que estamos ouvindo aqui, relaxante. Qual é o prato mais vendido, o carro chefe? BETO: Acho que uma opção interessante e diferente é o nosso waffle de pão de queijo desenvolvido de maneira muito especial, eu diria que você não se encontra em qualquer lugar. RODRIGO: Perfeito, então vamos comer!?
05:22 – 05:30	Cena de comidas servidas, Rodrigo degustando o café, o Waffle, imagens do ambiente	
05:30 – 06:20	Cena começa com Rodrigo Falando sobre sua experiência no local, e depois já corta para diversas imagem explicativas do que é falado no áudio	RODRIGO: Fala pessoal, acabamos de comer no Ópera café, experiência muito boa. Pedimos vários pratos entre eles um frapê de capuccino, ovo mexido com bacon, soda italiana. Foi isso, mais

		um vídeo no canal, se inscrevam e ate a próxima.
06:21 – 06:43	Autorização de uso de imagem.	ROMERO: Oi pessoal, eu sou Romero, proprietário e estou liberando nossa imagem da equipe em questão.

Autorização de publicação



RESOLUÇÃO nº 038/2020 – CEPE
Termo de autorização de publicação de produção acadêmica

O(A) estudante Rodrigio Matos de Araujo
do Curso de Journalismo, matrícula 20192012700412,
telefone: 1621 992 443006 e-mail Rodrigio.Matos@pucgoias.edu.br, na
qualidade de titular dos direitos autorais, em consonância com a Lei nº 9.610/98 (Lei dos
Direitos do autor), autoriza a Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) a
disponibilizar o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado
LABILANDO POR GOIÂNIA

gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, por 5 (cinco) anos, conforme
permissões do documento, em meio eletrônico, na rede mundial de computadores, no formato
especificado (Texto (PDF); Imagem (GIF ou JPEG); Som (WAVE, MPEG, AIFF, SND);
Vídeo (MPEG, MOV, AVI, QT); outros, específicos da área; para fins de leitura e/ou
impressão pela internet, a título de divulgação da produção científica gerada nos cursos de
graduação da PUC Goiás.

Goiânia, ___ de DEZEMBRO de 2020

Assinatura do(s) autor(es) Rodrigio Matos de Araujo

Nome completo do autor Rodrigio Matos de Araujo

Assinatura do professor-orientador Enzo de Lisita

Nome completo do professor-orientador ENZO DE LISITA