

Análise de acessibilidade para pessoas cegas às embalagens

Ana Carolina Aoki Lopes

Orientadora: Ana Claudia França



Apresentação

Hipótese

O projeto partiu da hipótese de que as embalagens poderiam não ser suficientemente entendíveis para os consumidores cegos

Objetivos

Objetivo Geral

Identificar barreiras e facilitadores de acessibilidade para pessoas cegas em bens de consumo não duráveis (alimentos, produtos de higiene e de limpeza).

Objetivos Específicos

- **Identificar e discorrer sobre pontos relevantes sobre acessibilidade;**
- **Levantar dados para contextualização do tema no Brasil e em outros países;**
- **Identificar facilitadores e barreiras de acessibilidade em embalagens de bens de consumo não duráveis a partir da experiência de pessoas cegas;**
- **Elaborar sugestões para projetos de embalagens visando o consumidor cego.**



Metodologia

Estudo bibliografico

- Design Universal e Acessibilidade
 - Cegueira
 - Braille
 - Embalagens
- Design nas soluções táteis e sonoras

Entrevistas

- Realizada no IPC – Instituto Paranaense de Cegos
 - Questionário semi-estruturado;
 - 5 entrevistadas;
- 2 entrevistadas individualmente; 3 entrevistadas em grupo.

Levantamento de embalagens

Varredura nos corredores de um supermercado de grande porte

Braille



Difícil diferenciação



Sistema de abertura





Resultados

Entrevistas

- Importância do Braille;
- Diferenciar embalagens;
 - Sistema de abertura;
- Falta de mão de obra especializada;
 - Consumo.

Levantamento

Braille



Levantamento Braille

SOBRE O REMIX CASTANHA
 O MIX saudável de bolso!
 Com castanhas selecionadas,
 uva passa e SEM adição de SAL!

SOBRE A GENTE
 Trabalhamos com alegria porque temos orgulho em
 oferecer produtos naturais que fazem bem para as pessoas
 e para o planeta. Saiba mais em maeterra.com.br

7 PRINCÍPIOS DOS PRODUTOS MAE TERRA

1. SEM CONSERVANTES E AROMAS ARTIFICIAIS
2. SEM AÇÚCARS BRANCO E CORDURAS TRANS
3. SEM TRANS-GRACIOSOS
4. MAIS ENERGIA, mais nutritivo
5. ORGÂNICO, sempre que possível
6. NÍVEIS MODERADOS DE SÓDIO
7. SABOR! Além de natural, tem que ser gostoso!

Veja receitas e dicas saudáveis:
[maeterra](https://www.facebook.com/maeterra)
[@maeterraoficial](https://www.instagram.com/maeterraoficial)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
 porção de 25 g (1 unidade)

	Porção de 25 g	%VD*
valor energético	126 kcal - 529 kJ	6
carboidrato, dos quais:	11 g	4
- açúcares	1,6 g	—
- amido	9,5 g	—
- outros carboidratos	2,9 g	4
proteínas	2,9 g	4
gorduras totais	9,0 g	16
gorduras saturadas	1,9 g	9
gorduras trans	0,0 g	—
fibra alimentar	0,9 g	4
sódio	2,4 mg	0
Selênio	4,0 µg	12

*Valores diários de referência, com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. *Valor diário não estabelecido.

CONTÉM GLÚTEN pois passa por moinhos que também processa alimentos com glúten. Pode conter traços de gergelim e soja.

AQUI TEM AGRICULTURA FAMILIAR
 bacana!

FSC
 MANTENDO O SEU CUIDADO

7 896496 972531

Mae Terra Produtos Naturais Ltda.
 Rua Sald. 45 - Osasco - SP
 CEP: 06039-040 - CNPJ: 07.452.452/0000-03
 SAC MAE TERRA 11 3480020
sac@maeterra.com.br
maeterra.com.br

Qualitá

Garantia e Exclusividade
 Grupo Pão de Açúcar

Qualitá é a escolha inteligente para sua família. Uma linha completa de produtos com o preço que você procura, sem abrir mão de qualidade. Experimente! Qualitá faz parte do seu dia.

O Temporo para Arroz Qualitá é o toque que faltava em sua cozinha. Seu arroz vai ficar ainda mais soltinho e com aquele delicioso sabor de comida caseira. Acrescente no início do preparo e garanta o máximo de sabor.

Modo de preparo:

1. Coloque em uma panela 1 colher (de sopa) de óleo e refogue 1 xícara (de chá) de arroz.
2. Adicione 1 sachê de temporo para arroz e mexa por 2 minutos.
3. Acrescente 2 xícaras (de chá) de água fervente, deixe cozinhar em fogo médio por 10 minutos ou como de costume.
4. Sirva em seguida.

Utilize 1 sachê para cada xícara (de chá) de arroz.

Leve com você a paixão do futebol

São 10 TATTOOS
 Para brincar e jogar!

SABIA QUE?
 Aproveite o produto para fazer uma camiseta personalizada para a sua equipe favorita.

SAO 10 TIPOS DIFERENTES EM DIFERENTES PORÇÕES
 NUTRA SUA FAMÍLIA PELO FUTEBOL

A verdadeira Magia acontece na cozinha!
 Todo mundo vai querer descobrir o Segredo dos seus pratos!

Uma dica MAGGI®
 Tenha hábitos alimentares adequados! Inclua em suas refeições alimentos de todos os grupos como carnes magras, verduras, legumes e frutas.

Serviço Nestlé ao Consumidor
 0800-7702458 www.nestle.com.br/maggi
 SMS: 25770 e-mail: telecom@nestle.com.br
 Cx. Postal 21144 - CEP 04602-970 - São Paulo - SP

NUTRICIONAL COMPASSA - Marca Registrada de Sociedade Produtos Nestlé, S.A.

Y Completo, dispensa o uso de sal e outros temperos.
 Y Único com pedaços de 7 vegetais.
 Y Granulado, dissolve fácil.
 Y Vem na medida certa.

QUAKER

Cereal Mix

Muito + gostoso!
 Aveia + Frutas + Flocos Crocantes

MONSTRO-LIMÃO

QUE TAL MONTAR UM POMAR NO SEU PORTA-LÁPIS OU TER UMA COLHEITA PERSONALIZADA?

INSTRUÇÕES:
 Recorte e plastifique e enrole um lápis, uma caneta, um caderno e tudo o que você quiser. SOLTE E MONTE SEU POMAR!

SUA GELATINA AINDA + NUTRITIVA...
 PUNHA A GELATINA EM SÓDIO DE ÁGUA QUENTE E DEPOIS MISTURE COM SUCO DE SUPO DE LARANJA E A 1 LARANJA BATAO NO LIQUIDIFICADOR COM 1 FOLHA DE COQUE (QUE SE PREFERIR).

modo de preparo

Misto - 10 minutos

1. Remova o conteúdo do pacote e coloque em uma panela.
2. Adicione em fogo médio por aproximadamente 10 minutos.

Como há alergias entre os frutos, o tempo de preparo poderá variar. Adapte de acordo com o seu produto. Não descongele. Lave bem do frasco ao longo do uso.

Informação Nutricional
 Quantidade por Porção (1 unidade)

	Porção	%VD*
valor energético	130 kcal - 542 kJ	17
carboidrato	29g	10
proteína	2,9g	6
gorduras totais	1,9g	4
gorduras saturadas	0,9g	2
gorduras trans	0,0g	—
fibra alimentar	2,9g	11
sódio	1,9 mg	0

*Valores diários de referência, com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **%VD não estabelecido.

Ingredientes: Água, açúcar, alho-poró, sal, leite condensado, leite, margarina, óleo e sal.

NÃO CONTEM GLÚTEN

Conservação: Manter congelado entre -12 °C e -18 °C. Depois de aberto, armazenar só o consumo imediato. Uma vez descongelado, o produto não deve ser novamente congelado.

Validade: 12 meses na embalagem.

Produção e embalagem por: Grupo Pão de Açúcar e Ind. de Alimentos Ltda. - Rua Pimenta, 305 - São Paulo, SP - CEP: 04142-901 - CNPJ: 47.808.111/0001-98 - GRP

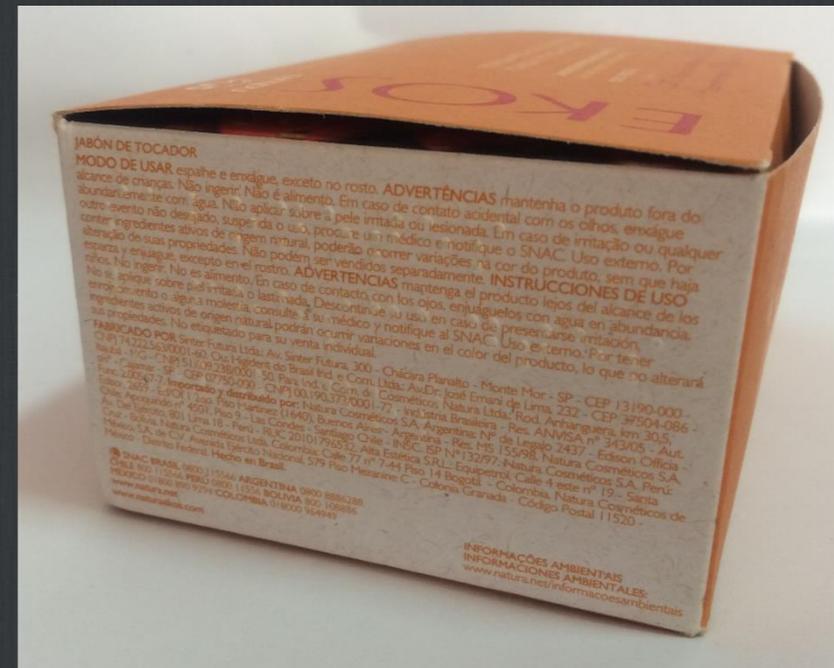
Distribuído por: Cia Brasileira de Distribuição - Grupo Pão de Açúcar - Av. Eng. Luís Antônio, 2142 - São Paulo - SP - CEP: 04142-901 - CNPJ: 47.808.111/0001-98 - GRP

Grupo Pão de Açúcar

7 895000 353378

Levantamento

Braille



Levantamento

Braille

	Produto	Marca	SAC	Quantidade
Embalagem 1	2	1		3
Embalagem 2	3	1	2*	4
Embalagem 3	2	1	4	3
Embalagem 4	1 abreviado	2	4*	3
Embalagem 5	3	1	2*	4
Embalagem 6	1	2	4*	3
Embalagem 7	1	2	4*	3
Embalagem 8	1	3	4*	2
Embalagem 9	1	2	4*	3
Embalagem 10	3	1	2	4
Embalagem 11	1	2	4	3
Embalagem 12	1			
Embalagem 13	1			
Embalagem 14	1			

Levantamento

Diferenciação das embalagens



Levantamento

Diferenciação das embalagens



Levantamento

Diferenciação das embalagens



Levantamento

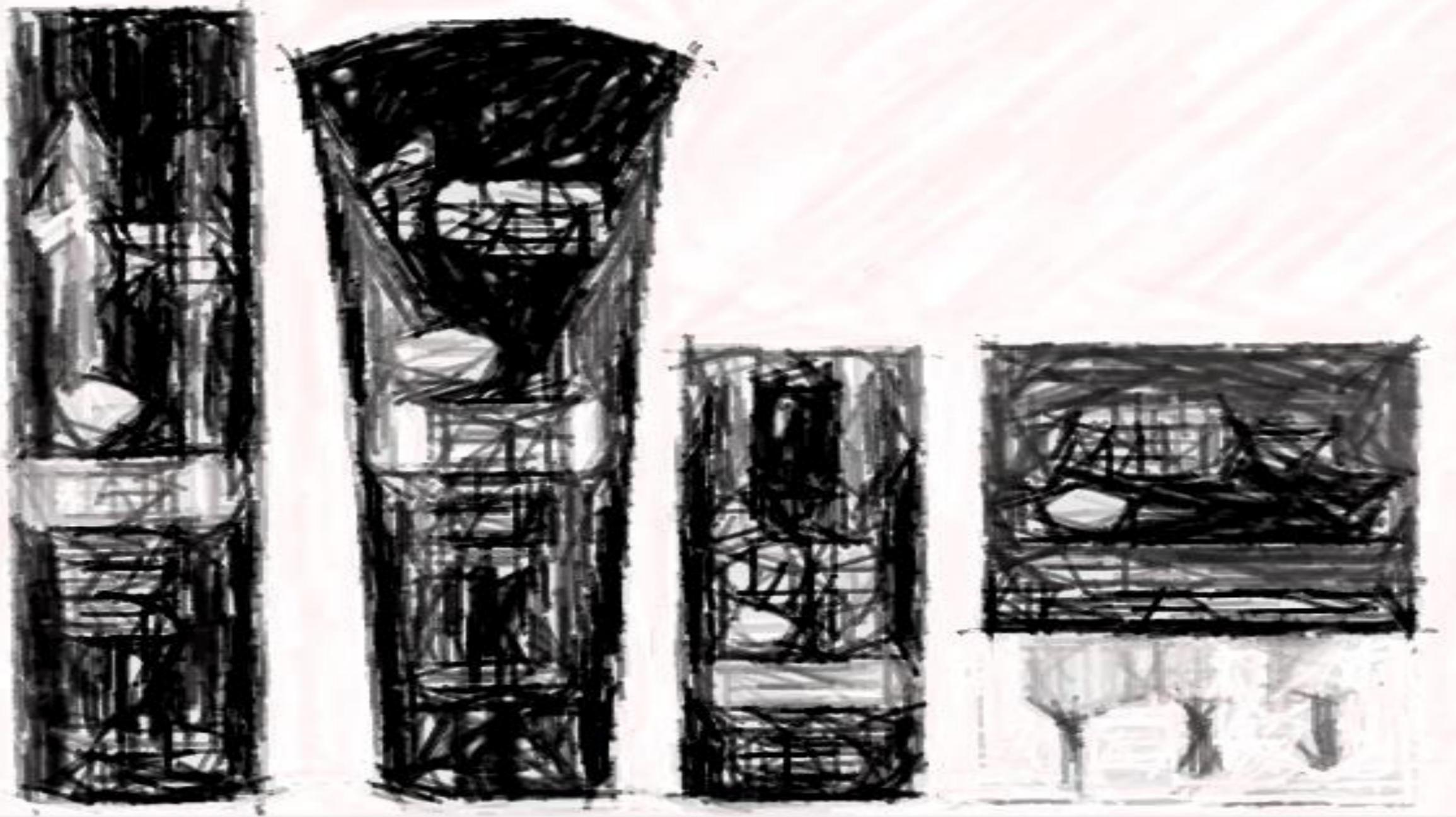
Sistema de abertura



Levantamento

Sistema de abertura





Triangulação!

Triângulação

De acordo com os princípios estudados a aplicação de formas e linguagem em Braille pode ajudar a atender a maioria dos princípios total ou parcialmente.



Considerações

Conclusões

- As pessoas são criativas e encontram formas de se adaptar
 - Seria importante o Braille nas embalagens
 - Alfabetização em Braille
- Algumas embalagens tem difícil aderência ao Braille ao processo produtivo

Considerações finais

Sugestão para próximos trabalhos

- Poderia ser feito entrevista com uma amostra maior de pessoas
 - Poderia ser feito teste de usabilidade com as embalagens citadas
- Unir leitor de código de barras com impressora Braille para etiquetar.



Agradecimientos