



LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

- 1 Este caderno é constituído de quatro questões. Caso o caderno de prova esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao fiscal de sala mais próximo que tome as providências cabíveis.
- 2 Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado do caderno de respostas do teste teórico-prático, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

Os espelhos são usados para ver o rosto, a arte, para ver a alma.

- 3 Não serão prestadas informações a respeito das questões além das contidas neste caderno.
- 4 Na duração do teste, está incluído o tempo destinado à identificação — que será feita no decorrer do teste.
- 5 Durante o teste, não se levante nem se comunique com outros candidatos.
- 6 Na questão que envolve elaboração de texto, escreva com letra legível nos espaços relacionados para isso. É obrigatório o uso de caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente. Em caso de erro, risque, com um traço simples, a palavra, a frase, o trecho ou o sinal erroneamente grafado.
- 7 É vedado o uso de material de consulta bem como o empréstimo de material no decorrer do teste, mesmo que se trate de material de candidato que já tenha terminado o teste.
- 8 Ao término do teste, chame o fiscal de sala mais próximo e devolva-lhe este caderno, único documento válido para a correção da sua prova. Após esse procedimento, deixe o local de realização da prova.
- 9 Não serão avaliadas respostas apresentadas em espaços indevidos deste caderno de prova.
- 10 A desobediência a qualquer uma destas instruções poderá implicar a anulação do seu teste.
- 11 Este caderno de prova é o único documento válido para a avaliação e não poderá ser levado em hipótese alguma.
- 12 Informação sobre datas referentes à Certificação de Habilidade Específica poderá ser obtida no edital que rege o evento, disponível no sítio www.cespe.unb.br.

1.ª Certificação de Habilidade Específica de 2015

Artes Plásticas

Bacharelado e Licenciatura

Teste teórico-prático



Nome: _____

Inscrição: _____

Assinatura: _____

máscara

“Por que não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético se não ético?”

Michel Onfray. *A razão gulosa: filosofia do gosto*, 1999, p. 166.

A cozinha é uma arte do tempo: tempo de preparo, duração dos cozimentos, cores e formas desenvolvidas de maneira tridimensional. Ela utiliza volumes e materiais diferentes, exatamente como suas irmãs mais ricas: a arquitetura, a pintura, a escultura e a música.

Todas as operações realizadas na cozinha modificam significativamente a matéria. Desenformar, corar, assar, fritar, escaldar, dourar, grelhar, ferver, abafar, flambar é agir sobre a questão do tempo. Cortar, picar, rasgar, amarrar, enfarinhar é agir no terreno da forma. Moer, furar, ligar, conservar é interferir nas texturas. Refogar, aferventar, condimentar, temperar, marinar é intervir no campo da cor, da luz. As operações culinárias se realizam exatamente como as artísticas, produzindo modificações sobre uma matéria-prima em estado bruto, não trabalhada.

Numa criação de arte culinária, os cinco sentidos são solicitados em sua completude: o perfume das iguarias, sua consistência, seu sabor, sua impressão visual e seus rumores, internos e externos. É uma arte sinestésica.

Fabiano Dalla Bona. *Revista X*, v. 2007, p. 53. Internet: <academia.edu>.



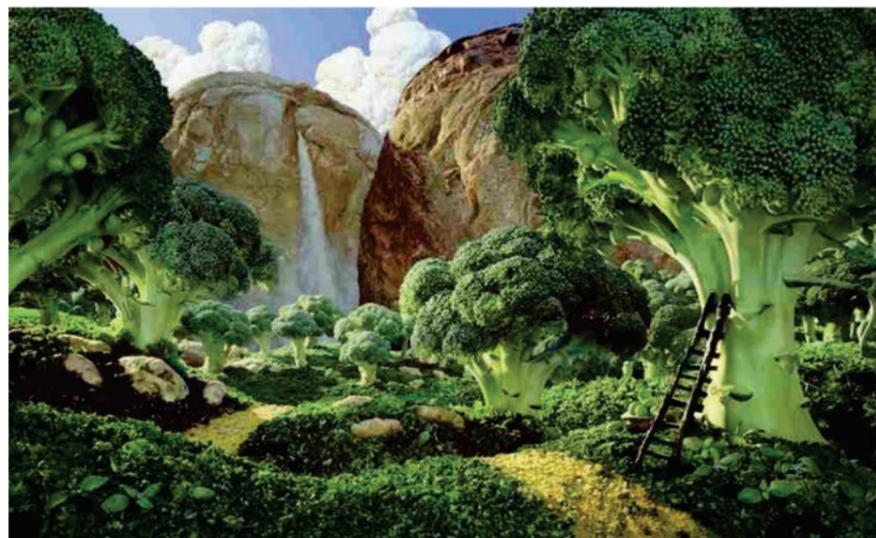
Andy Warhol. *Sopa Campbell 1*. Serigrafia, 1968. Internet: <commons.wikimedia.org>.



Antoni Miralda. *Performance*, 1970. Internet: <tumiamiblog>.



Viki Muniz. *Dupla Mona Lisa após Warhol*. Cibacrome, geleia e chocolate, 121,9 cm x 152,4 cm, 1999. Internet: <artnet.com>.

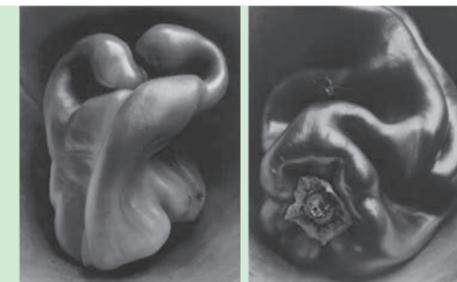


Carl Warner. *Floresta de Brócolis*. Fotografia a partir de *Paisagens de comida*, Adams, 2010. Internet: <carlwarner.com>.

ARTE E ALIMENTO

“Se não há dietética inocente, nenhuma é profundamente revolucionária: tudo já foi preparado, ingerido, comido. A boca é o local da história e a história é apenas um perpétuo recomeçar. A dietética como reveladora do eterno retorno”.

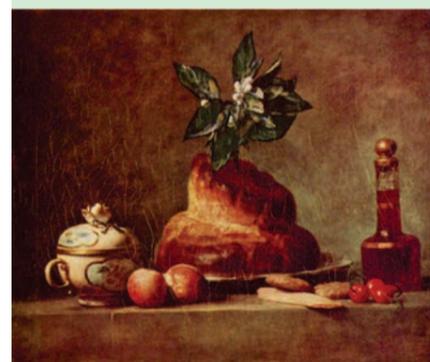
Michel Onfray



Edward Weston. *Pimentão*. Fotografia em preto e branco, 1930. Internet: <ideiafixa.com>.



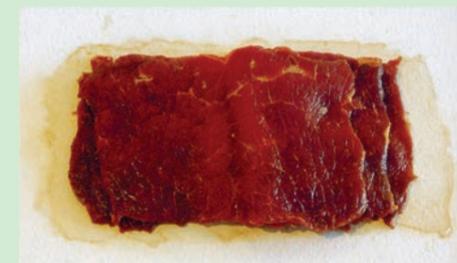
Daniel Spoerri. *La table du clown bar Paris*. Assemblage, 1996. Internet: <artnet.com>.



Jean Baptiste Simeon Chardin. *Brioche*, 1763. Óleo sobre tela. Internet: <commons.wikimedia.org>.



Michelangelo Caravaggio. *Cesto de frutas*, 80 cm x 56 cm, óleo sobre tela 1598-99. Internet: <commons.wikimedia.org>.



Artur Barrio. *Livro de carne*, Carne, dimensões variáveis, 1977. Internet: <cadernosafetivos.blogspot.com.br>.



Giuseppe Arcimboldo. *Verão*. Óleo sobre tela, 1590. Internet: <commons.wikimedia.org>.



Wim Delvoye. *Cloaca*, Original 2000. Vista: Museum Kunst-Palast, Dusseldorf, 2001/cortesia Studio Wim Delvoye, Bélgica. Internet: <newscientist.com>.

QUESTÃO 1

A partir da observação das obras apresentadas na página 1 e considerando o tema proposto tanto nas obras quanto nos textos de Michel Onfray e Fabiano Dalla Bona, escolha, no mínimo, três dessas obras e redija, no espaço ao lado, um texto crítico-reflexivo em resposta às seguintes perguntas.

- Nas obras que você escolheu, que materiais, processos e recursos visuais cada artista utilizou na construção de sua obra e como esses elementos — materiais, processos e recursos — são efetivos no impacto estético da obra?
- Que ideias novas sobre arte propõem os artistas em suas obras e os autores em seus textos?
- Como essas obras e ideias se relacionam com as suas ideias de arte? Que sentido elas podem ter no contexto atual e pessoal?

[valor da questão: 4,0 pontos]

No seu texto, serão avaliados os seguintes quesitos:

- ▶ capacidade de articulação entre a leitura da obra e seu conteúdo; [valor do quesito: 1,5 ponto]
- ▶ qualidade dos argumentos a respeito da relação entre as obras e os textos; [valor do quesito: 1,5 ponto]
- ▶ clareza na exposição das ideias. [valor do quesito: 1,0 ponto]

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

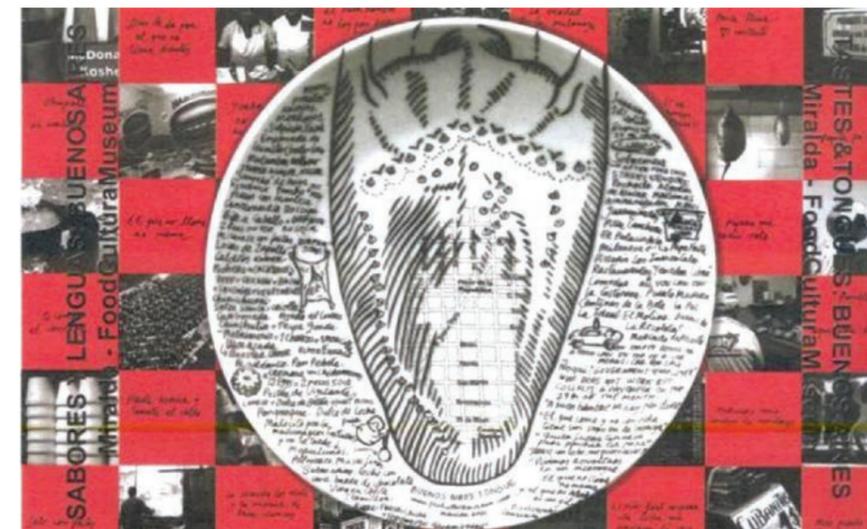
(extensão máxima: 30 linhas)

QUESTÃO 2

Em colaboração com o FCM (Food Culture Museum), o artista plástico contemporâneo Antoni Miralda, com seu projeto *Sabores y Lenguas* (figura ao lado) pretende divulgar, por meio de pratos coletados em diversas partes do mundo, diferentes propostas gastro-culturais, induzindo o público a uma reflexão sobre as produções coletivas e individuais de uma determinada cultura. Seus pratos, frutos, ao mesmo tempo, de uma experiência/influência contextual e de uma reelaboração individual por parte do público, estimulam a participação do espectador, que produz o prato a ser exposto. A obra final (uma coleção de pratos que aumenta constantemente) torna-se a materialização da experiência alimentar individual e coletiva que incentiva, a partir da aproximação de culturas diferentes, a ideia de uma cultura alimentar *universal*.



Antoni Miralda. *Sabores y lenguas*. Galería Metropolitana, Santiago de Chile, 2013. Foto: Andrés Cruz. Internet: <artishock.cl>.



Antoni Miralda. *Sabores y lenguas*. Montevideo Centro Cultural de Espanha, Food Cultural Museum, 1997-2007. Internet: <artepedrodacruz.wordpress.com>.

L. Hargreaves. *Artefagia do corpo comestível*. Anais ANPAP, 2009 (com adaptações).

Tendo como referência inicial o fragmento de texto acima e considerando as obras de Antoni Miralda aqui reproduzidas, bem como o tema proposto para esta prova — Arte e Alimento —, elabore uma proposta artística no prato em branco ao lado e, se quiser, no espaço circundante.

[valor da questão: 2,0 pontos]

No trabalho a ser desenvolvido, serão avaliados os seguintes quesitos:

- ▶ relação entre forma e conceito; [valor do quesito: 1,0 ponto]
- ▶ relação entre forma e espaço; [valor do quesito: 0,5 ponto]
- ▶ adequação ao uso de recursos técnicos e procedimentos (espaço, cor, volume, linha). [valor do quesito: 0,5 ponto]



QUESTÃO 3



Giuseppe Arcimboldo. *Vertumnus, Retrato de Rodolfo II*. Óleo em painel, 68 cm × 56 cm., 1591. Internet: <commons.wikimedia.org>.

Considerando a imagem acima e o texto ao lado, elabore no espaço em branco uma composição com ou sobre objetos/alimentos.

[valor da questão: 2,0 pontos]

No trabalho a ser desenvolvido, serão avaliados os seguintes quesitos:

- ▶ criação de novos sentidos para os objetos/alimentos;
[valor do quesito: 1,0 ponto]
- ▶ relações entre forma e espaço;
[valor do quesito: 0,5 ponto]
- ▶ adequação no uso de recursos técnicos e procedimentos (espaço, cor, plano, volume, linha).
[valor do quesito: 0,5 ponto]

Em seu ensaio sobre os retratos de Giuseppe Arcimboldo, Roland Barthes estabelece uma relação entre a produção visual do artista e as figuras de linguagem. Para o autor, Arcimboldo elabora “cabeças compostas” feitas com “coisas” (objetos, vegetais e animais), montando figuras anatomicamente ambíguas, desfazendo objetos familiares para produzir objetos novos e estranhos. O conceito de metáboles (transferência de sentido) participa ativamente da obra de Arcimboldo, na qual, sempre segundo Barthes (1990, p. 124), cada cabeça representa um grande número de figuras de retórica... transformando a tela em um verdadeiro laboratório de tropos.

L. Hargreaves. *Artefagia do corpo comestível*. Anais ANPAP, 2009 (com adaptações).

QUESTÃO 4

Em 1930, o artista futurista Filippo Tomaso Marinetti elaborou o manifesto da cozinha futurista, em que foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas, considerados como verdadeiras obras de arte. Segundo Marinetti, ao ingerir suas obras alimentares, o fruidor tornava-se ele mesmo uma obra de arte, reduzindo, cada vez mais, o espaço físico e simbólico entre a obra e seu público. Segundo Onfray (1995, p. 171), portanto, “Para todos os que praticavam a cozinha futurista, a alimentação ingerida era um conteúdo menos dietético que simbólico, menos nutritivo que uma gramática plástica de conteúdo estético.” A experiência proposta por Marinetti, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do momento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor.

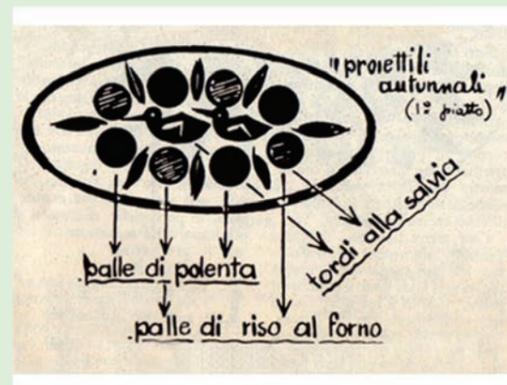
L. Hargreaves. *Artefagia do corpo comestível*. Anais ANPAP, 2009.

Considerando o texto acima e as imagens ao lado, elabore um desenho para um projeto futuro de ação, performance, intervenção ou instalação artística que reflita sobre a relação entre arte e alimento. Para tornar seu desenho mais explícito, poderão ser utilizados, além das imagens, palavras e símbolos, de acordo com as necessidades.

[valor da questão: 2,0 pontos]

No trabalho a ser desenvolvido, serão avaliados os seguintes quesitos:

- ▶ desenho de projeto artístico visualmente estruturado; [valor do quesito: 1,0 ponto]
- ▶ elaboração e representação do procedimento de construção das ideias; [valor do quesito: 0,5 ponto]
- ▶ adequação no uso de recursos técnicos e procedimentos (planos, linha, relações de tamanho, localização, funcionamento dos elementos). [valor do quesito: 0,5 ponto]



Marinetti e a Cozinha Futurista, de cima para baixo: Cartaz da taverna Santo Palato; xilogravura e tipografia da apresentação dos pratos; receituário Santo Palato. Internet: <ojardimdepicuro.wordpress.com>.