

Procurando referências

Transcrição

[00:00] Nesse curso, vamos supor que a Alura nos passou o seguinte briefing: eles querem que façamos uma página de receitas no Facebook e que os vídeos tenham 45 segundos. Por que 45 segundos? Quando a pessoa está no Facebook e ela vai ver um conteúdo, ela não quer que seja um conteúdo muito extenso. Geralmente, a pessoa não vai ter a atenção retida por muito tempo. Então, não é bom que seja um conteúdo muito extenso.

[00:28] Temos que fazer um vídeo de 45 segundos e passar uma receita legal. O nosso desafio será balancear o conteúdo que temos que passar com o tempo que temos para passar esse conteúdo. Desenvolveremos os vídeos como se fossemos desenvolver uma página para o Facebook que se chamasse Alura Receitas.

[00:47] Então, eu vou mostrar para vocês alguns exemplos dessas páginas de Facebook que tem esses vídeos de receita. Nós vamos analisar esses vídeos e ver quais são os recursos que esses vídeos usam para passar essa receita de uma forma rápida.

[01:04] O primeiro é esse, do Tastemade.

[01:19] Ele tem 20 bombons Ouro Branco, vai cortar apenas um e, daí, ele vai mostrar todos os 20 já no liquidificador. Então, o que ele faz? Na edição, ele corta de uma forma didática o que ele quer passar: ele só vai deixar no vídeo o que interessa como passo a passo para você entender a receita.

[01:45] Vamos dar uma olhada em outro canal. Tem esse, do ChefClub.

[01:57] Aqui, ele já faz uma trucagem: ele está com um ovo, e de repente, ele corta para 5 ovos na tigela. Assim como ele faz com o presunto: ele pega o presunto, mostra o presunto e, de repente, ele corta para o presunto todo na tigela e todo picadinho. Porque, só pela imagem, você já entendeu que o presunto está picado.

[02:26] A diferença é que ele bota tudo no mesmo plano. Se aqui ele corta em vários planos diferentes, por exemplo: a câmera está em cima da tábua e a câmera está angulada, ele já corta para o liquidificador - nessa do ChefClub, a câmera está sempre parada e ele faz jump cuts para você entender que o tempo passou e que, nessa passagem de tempo, alguma coisa aconteceu - no caso, o presunto foi cortado. Aqui, ele vai cortar para os ingredientes sendo mexidos e, de repente, aqui ele está com todos os ingredientes já batidos como omelete.

[03:09] Então, essas são duas trucagens de edição diferentes: uma é só cortar o conteúdo de uma forma didática e excluir o excesso de conteúdo. E, aqui, é deixar uma câmera parada no mesmo lugar com um tripé e, com jump cuts, ele vai mostrando os passo-a-passos e a passagem do tempo. Mas, sem mostrar o que não é necessário.

[03:32] E, se você for ver, é um vídeo quadrado. Por que é um vídeo quadrado? Se dermos uma olhada na nossa timeline do Facebook, o vídeo não vai ficar com aquelas tarjinhas pretas na lateral. Por que a pessoa não necessariamente vai ter que entrar no post para ver o vídeo. Ela provavelmente vai ver na timeline dela e vai compartilhar ou vai passar para frente. E isso é uma forma de otimizar o vídeo para o teu celular, também. No celular, ele vai ficar assim, quadrado, e não vai ficar com aquelas tarjas pretas na lateral.

[04:13] Por fim, o último recurso, que eu achei mais interessante, e se temos que reter a atenção das pessoas eu acho que é o mais válido, é esse aqui da Receitaria. Porque ele mantém a câmera parada. Ele vai posicionando o bacon ao redor da panela como se o bacon tivesse magicamente surgido dessa forma na panela. Ele exclui o sujeito.

[04:43] Ele exclui a pessoa que está manipulando os alimentos. Na batata, é a mesma coisa: ele faz tudo em stop motion e parece que a batata se cortou com a faca sem ele precisar fazer nenhum movimento para faca ter cortado a batata. A mesma coisa com o posicionamento da batata na frigideira: parece que, de repente, a batata se posicionou daquela forma. Nós vamos fazer o nosso vídeo seguindo mais ou menos esse padrão da Receitaria. No caso, nós vamos fazer o nosso vídeo quase todo em Stop Motion.

[05:24] O stop motion é um recurso gráfico para mostrar uma simplificação das coisas. As coisas ficam mais lúdicas e parece que tudo é mais simples. E é exatamente isso que nós queremos fazer. Nós queremos que a nossa receita pareça supersimples. Vamos fazer a receita de um guacamole, que é uma receita simples e podemos passar em 45 segundos, tranquilamente.

[05:45] Bom, nós já escolhemos o nosso estilo e já escolhemos a receita que a vamos passar. Agora precisamos botar a mão na massa. Vamos ver como que fazemos para gravar um vídeo assim?