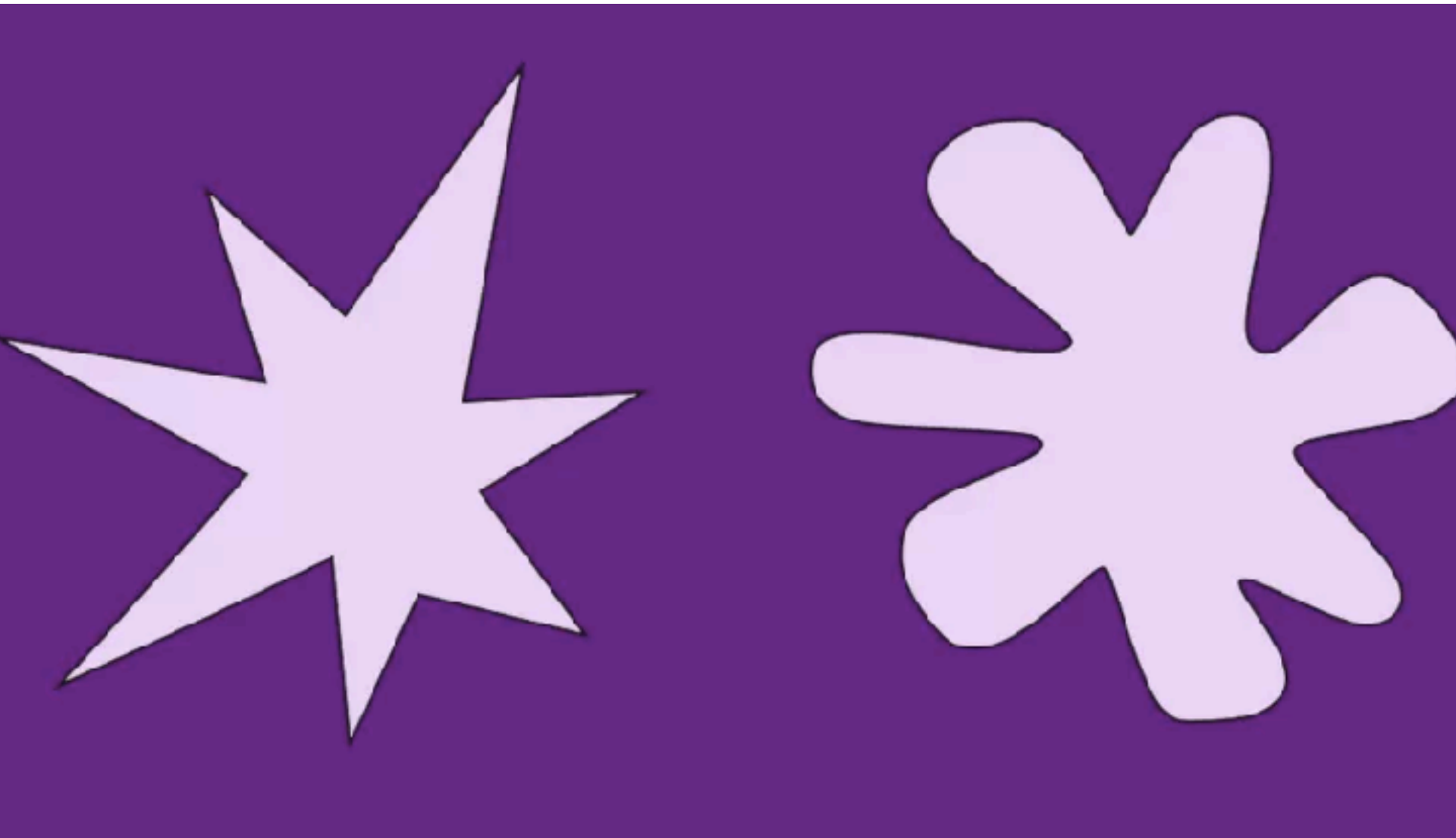


Customer experience em design de interiores comerciais

Multisensory Architecture

Olhe as figuras e diga: qual se chama "bouba"
e qual se chama "kiki"?



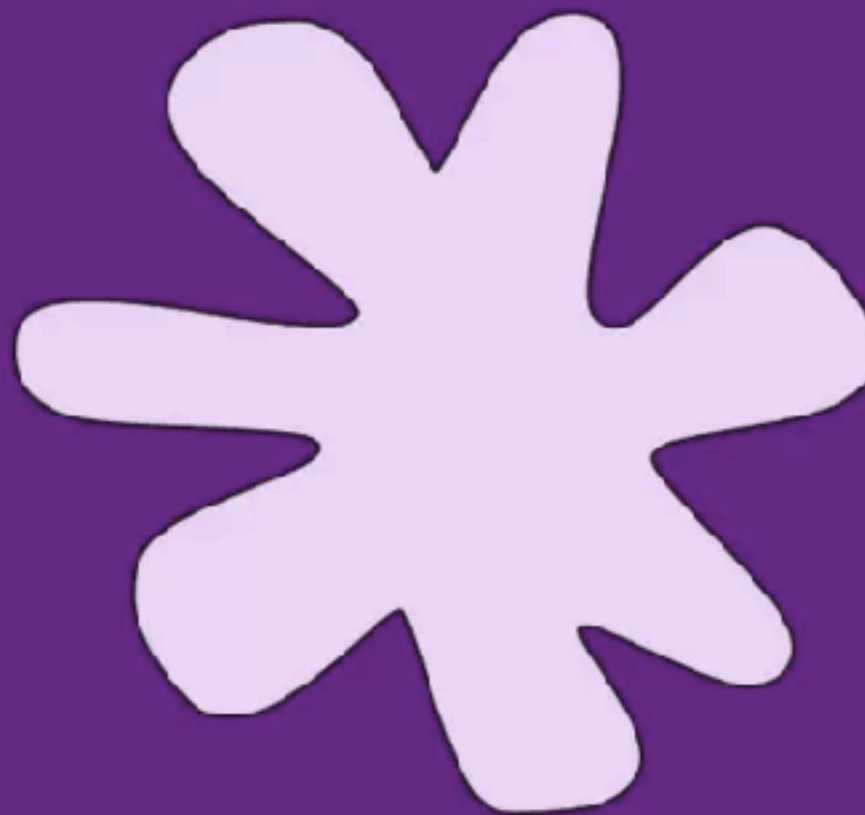
Não se trata de um truque nem uma mera curiosidade, mas de um fenômeno chamado **sinestesia**

Sinestesia um fenômeno que faz as pessoas misturarem experiências sensoriais, inclusive sons e imagens.

O efeito bouba/kiki não se manifesta apenas com a visão e a audição, mas também com outros sentidos, tais como paladar, olfato e tato.

Entre o chocolate ao leite e o amargo qual
seria o boubba e qual o Kiki?

Ou qual dessas formas tem sabor doce e
qual tem sabor salgado?



Estudos revelaram que a comida nos parece mais doce quando servida em um prato redondo em comparação com um quadrado ou triangular.

Outros experimentos mostraram que os sabores picantes - como o do gengibre e do wasabi - são percebidos de forma mais intensa se servidos em recipientes "kiki" (ásperos e pontiagudos) enquanto a comida parece ficar mais cremosa em recipientes "bouba" (suaves e redondos).

Nossos sentidos estão sempre ativos e interagindo entre si sutilmente, e essas conexões moldam nossa percepção do mundo

A ideia de um design multissensorial é a intenção de projetar para uma narrativa que orchestra estímulos sensoriais para em termos uma conexão emocional com o espaço.

O design Sensorial reconhece que as pessoas experimentem e reajam a um ambiente de muitas maneiras, sutis e óbvias, consciente e inconscientemente.

Fatores, como: o volume e a qualidade do som que ouvimos, se nos sentimos muito aquecidos ou com frio e até mesmo como podemos navegar facilmente pelo espaço têm um efeito substancial em longo prazo em nossa saúde mental e física, bem como em quanto somos felizes.

Encontramos os cinco sentidos básicos
como uma estrutura simples para aumentar
nossa atenção com recursos de design
multissensorial

VISÃO

A visão é composta de muitas facetas diferentes que vão além da estética. As cores das superfícies e dos objetos podem ter um efeito significativo sobre o desempenho, a satisfação, o conforto e a saúde dos ocupantes

VISÃO

O acesso visual à luz natural, por exemplo, nos ajuda a manter ritmos biológicos consistentes (ligados à saúde física, mental e comportamental).

OLFATO

Você provavelmente já ouviu falar que o olfato é o sentido mais fortemente vinculado à memória.

OLFATO

Odores agradáveis podem ajudar a criar uma associação forte e positiva entre o espaço e seus ocupantes e tornar o ambiente menos estéril e mais pessoal.

OLFATO

A depender do uso do espaço esses odores podem ser aplicados em espaços de uso mais íntimo, como provadores, lavabos para criar a assinatura olfativa mais perceptível e intensa.

AUDIÇÃO

O som em um ambiente pode ser relaxante ou energizante, mas também está associado ao ruído e à distração.

AUDIÇÃO

Barulhos relaxantes como de água podem trazer efeitos positivos. Permitir que os clientes personalizem a música em playlists para espaços selecionados é uma maneira de interação memorável.

AUDIÇÃO

Atenuadores de ruídos também podem trazer experiências agradáveis em restaurantes e clínicas por exemplo.

TATO

O tato inclui os objetos que realmente entramos em contato, bem como as superfícies, limites e ambientes dentro de nossa visão, que podemos simplesmente tocar.

TATO

O tato também está presente quando o usuário experimenta o nível de umidade em um espaço ou reage ao seu fluxo de ar ou temperatura.

TATO

O tato também está presente quando o usuário experimenta o nível de umidade em um espaço ou reage ao seu fluxo de ar ou temperatura.

PALADAR

Não são todos os ambientes que conseguem trabalhar com o paladar, mas, aqueles que dão conta, valem muito a pena.

PALADAR

O paladar e o olfato caminham juntos, então, muitas vezes você pode estimular o paladar pelo uso de cheiros. Ou efetivamente ter espaços de degustação ou mimos comestíveis

E então, após essa aula, acredita que conseguiu desenvolver um pouco mais das suas capacidades sinestésicas enquanto designer?