

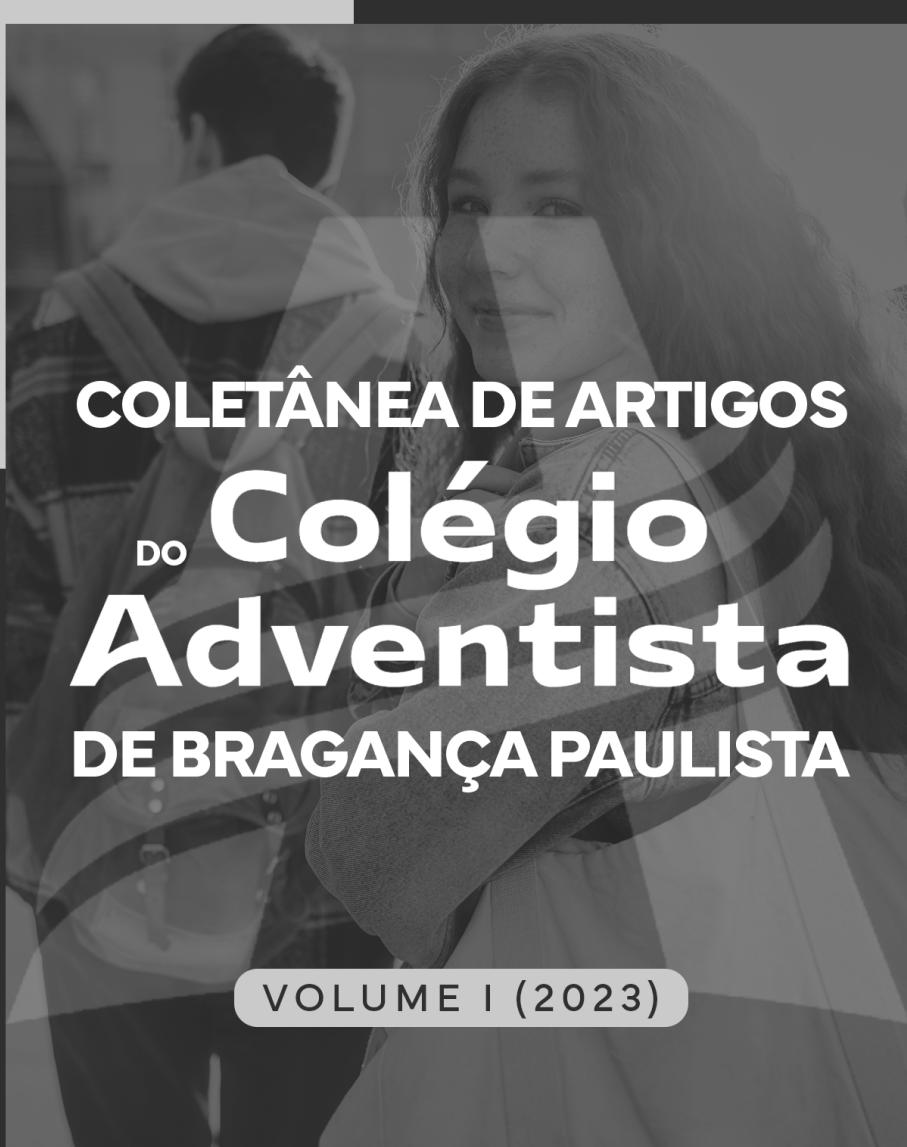
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena
(ORGANIZADOR)



COLETÂNEA DE ARTIGOS
do Colégio
Adventista
DE BRAGANÇA PAULISTA

VOLUME I (2023)

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena
(ORGANIZADOR)



COLETÂNEA DE ARTIGOS
do Colégio
Adventista
DE BRAGANÇA PAULISTA

VOLUME I (2023)

Editora chefe	Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Editora executiva	Natalia Oliveira
Assistente editorial	Flávia Roberta Barão
Bibliotecária	Janaina Ramos
Projeto gráfico	
Camila Alves de Cremo	2023 by Atena Editora
Ellen Andressa Kubisty	Copyright © Atena Editora
Luiza Alves Batista	Copyright do texto © 2023 Os autores
Nataly Evilin Gayde	Copyright da edição © 2023 Atena
Thamires Camili Gayde	Editora
Imagens da capa	Direitos para esta edição cedidos à
iStock	Atena Editora pelos autores.
Edição de arte	Open access publication by Atena
Luiza Alves Batista	Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano

Profª Drª Amanda Vasconcelos Guimarães – Universidade Federal de Lavras

Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará

Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás

Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria

Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^a Dr^a Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia
Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa
Prof. Dr. Edevaldo de Castro Monteiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará
Prof^a Dr^a Girene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof^a Dr^a Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa
Prof^a Dr^a Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof^a Dr^a Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

**Coletânea de Artigos do Colégio Adventista de Bragança Paulista -
Volume I (2023)**

Diagramação: Ellen Andressa Kubisty
Correção: Andria Norman
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)	
C694	Coletânea de Artigos do Colégio Adventista de Bragança Paulista - Volume I (2023) / Organizador Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2023.
	Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-258-2381-2 DOI: https://doi.org/10.22533/at.ed.812241602
1. Educação - Bragança Paulista/SP. I. Magdalena, Rafael Augusto Valentim da Cruz (Organizador). II. Título. CDD 370.98161	
Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166	

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, desta forma não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de e-commerce, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

AGRADECIMENTOS

É com imensa gratidão que dedicamos este momento para expressar nossos mais sinceros agradecimentos a todos que tornaram possível a realização deste livro.

Primeiramente, gostaríamos de expressar nossa profunda apreciação aos professores que dedicaram tempo, conhecimento e expertise para orientar e apoiar os alunos ao longo deste processo. Sem esse comprometimento e incentivo, não alcançaríamos o objetivo com sucesso. As orientações foram fundamentais para o desenvolvimento acadêmico e pessoal dos alunos, e estamos verdadeiramente gratos pelo envolvimento deste grupo seletivo.

Aos alunos, expressamos nossa mais profunda admiração pelo entusiasmo, empenho e dedicação demonstrados em cada etapa desse projeto. O compromisso em buscar conhecimento, superar desafios e alcançar excelência é verdadeiramente inspirador. Este livro é um testemunho de talento e perseverança e estamos imensamente orgulhosos de cada estudante.

À equipe administrativa, em especial à coordenadora pedagógica, prof.^a Amanda Cristina Mancinelli, nosso sincero agradecimento pelo apoio incondicional e pela confiança depositada em nosso projeto. Sua dedicação em garantir que todos os eventos e atividades relacionadas ao projeto ocorressem de forma organizada e eficiente foi fundamental para o seu sucesso. Estamos profundamente gratos por sua orientação e apoio contínuo.

Por fim, gostaríamos de expressar nossa profunda gratidão ao diretor do colégio, prof.^o Clayton Ap. de Souza, cujo magnífico apoio tornou possível a publicação deste livro. Seu compromisso em investir neste sonho e contribuir financeiramente para sua realização foi fundamental para torná-lo uma realidade. Sua visão e generosidade são verdadeiramente inspiradoras e estamos imensamente agradecidos por sua confiança e suporte.

A todos os que contribuíram de alguma forma para este projeto, nossa sincera gratulação. Que este livro seja não apenas uma fonte de conhecimento e inspiração, mas também um testemunho do poder da colaboração, dedicação e determinação em alcançar nossos sonhos mais audaciosos.

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena
Luciane de Souza Oliveira Valentim

PREFÁCIO

É com grande entusiasmo que apresentamos este trabalho, fruto de uma iniciativa pioneira em nossa instituição. Este projeto representa a primeira tentativa de aplicar os princípios da escrita científica nos moldes de um trabalho de conclusão de curso, proporcionando aos alunos uma valiosa experiência na pesquisa acadêmica.

Ao longo deste processo, os alunos tiveram a oportunidade de escolher seus professores orientadores, que gentilmente se dispuseram a compartilhar seus conhecimentos e experiências. Sob a orientação desses mentores, os estudantes elaboraram e apresentaram seus projetos de pesquisa, demonstrando um compromisso admirável com o desenvolvimento acadêmico.

Uma das etapas cruciais foi a construção de um texto próprio, no qual os alunos puderam aplicar os conceitos aprendidos, adquirindo habilidades iniciais para realizar citações adequadas e evitar o plágio, aspectos essenciais no ambiente acadêmico.

A culminância desse esforço foi a realização de uma banca de apresentação do trabalho, na qual os alunos foram avaliados por três especialistas experientes. Esse processo não apenas testou o conhecimento adquirido, mas também incentivou a troca de ideias e a busca pela excelência na produção científica.

É importante ressaltar que a participação e o apoio da equipe administrativa foram fundamentais para o sucesso deste projeto. Agradecemos sinceramente ao diretor, vice-diretor, coordenadora pedagógica, orientadora educacional e o capelão do colégio pelo envolvimento e incentivo constantes, proporcionando um ambiente propício para a realização deste trabalho.

Este projeto representa uma conquista pessoal para os alunos envolvidos, bem como um marco significativo em nossa instituição. Desejamos que sirva como inspiração para futuras turmas e incentivo ao desenvolvimento contínuo da pesquisa e da escrita científica em nosso meio acadêmico.

Que este trabalho seja o ponto de partida para muitas outras realizações e descobertas em nossas jornadas acadêmicas.

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena
Luciane de Souza Oliveira Valentim

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
SISTEMA PRISIONAL E AS DIFICULDADES DA RESSOCIALIZAÇÃO BRASILEIRA	
Maitê Mori Martins	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
Amanda Miranda Cintra	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416021	
CAPÍTULO 2	12
O DESENVOLVIMENTO INFANTIL SOB A INFLUÊNCIA DE PAIS ABALADOS	
Sara Nascimento Santos	
Thainá Valentim Marques Novaes	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416022	
CAPÍTULO 3	20
O IMPACTO DAS EXPERIÊNCIAS DE COMBATE NA SAÚDE MENTAL DOS POLICIAIS MILITARES ESTADUAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO	
Bianca Moreira dos Santos	
Rebeca Pires Lamartine Rocha	
Thainá Valentim Marques Novaes	
Ana Paula Barbosa	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416023	
CAPÍTULO 4	27
CONTROLE E PREVENÇÃO DE PROBLEMAS BUCAIS INFANTIS NO ESTADO DE SÃO PAULO	
Gustavo Camargo Garcia	
Renata Magalhães de Oliveira	
Luciane de Souza Oliveira Valentim	
Thainá Valentim Marques Novaes	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416024	
CAPÍTULO 5	35
UMA MULHER NA LINHA DE FRENTE	
Nathália Silva Nascimento	
Gilberto José da Silva	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416025	
CAPÍTULO 6	50
A EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO BRASIL	
Marcella Marques Simões	
Pedro Henrique da Silva Nascimento Rosa	
Thainá Valentim Marques Novaes	
Rafael Augusto Valentim Da Cruz Magdalena	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416026	

CAPÍTULO 7	63
INCAS: AGRICULTURA EM TERRITÓRIO ELEVADO	
Julia Mendes Frazão	
Redson Luiz Melo de Oliveira	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
Luciane de Souza Oliveira Valentim	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416027	
CAPÍTULO 8	70
DIFERENÇAS ENTRE A 1 ^a E A 2 ^a GUERRA MUNDIAL: PODER BÉLICO	
Guilherme Acedo	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
Thainá Valentim Marques Novaes	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416028	
CAPÍTULO 9	79
PRINCIPAIS PARASITOS DO NORDESTE: ANCILOSTOMOSE E ESQUISTOSSOMOSE	
Larissa Frias Fernandes	
Maria Heloísa Sodré	
Luciane de Souza Oliveira Valentim	
Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena	
Giovanna Balancieri Pereira	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.8122416029	
CAPÍTULO 10.....	89
CARACTERÍSTICAS DO TDAH E COMO LIDAR	
Laura Vitória Sthocco Ferraz Fonseca	
Thainá Valentim Marques Novaes	
José Paulo Ramos	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.81224160210	
CAPÍTULO 11	95
A PSICOLOGIA DAS CORES NA GASTRONOMIA: O IMPACTO DAS CORES NOS PRATOS E ALIMENTOS	
Yasmin de Souza	
Elis Regina Barreto de Oliveira	
Clayton Ap de Souza	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.81224160211	
CAPÍTULO 12.....	104
A INTELIGENCIA ARTIFICIAL	
João Pedro Sampel Ferreira	
Amanda Cristina Mancinelli	
Luis Fernando Lourenco	
João Pedro Rodrigues	
doi https://doi.org/10.22533/at.ed.81224160212	
SOBRE O ORGANIZADOR	117

CAPÍTULO 1

SISTEMA PRISIONAL E AS DIFICULDADES DA RESSOCIALIZAÇÃO BRASILEIRA

Data de aceite: 01/02/2024

Maitê Mori Martins

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Orientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Amanda Miranda Cintra

Professora Coorientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

problemática da mesma, de maneira eficaz,
inseridos dentro do cenário brasileiro.

PALAVRAS-CHAVE: Sistema; Ressocialização;
Preso.

INTRODUÇÃO

No Brasil há 833 mil presos e o
déficit nas prisões aumenta cada vez mais.
O sistema prisional brasileiro é baseado
na ressocialização, fato que se torna uma
realidade apenas para alguns. Aqueles
que cometem o crime, são punidos e após
cumprirem sua sentença não são acolhidos
como uma parcela da população, mas são
deixados como uma parcela criminosa de
modo que se torna irreversível.

Portanto, a pesquisa possui como
foco principal refletir sobre o cenário
brasileiro nas prisões, apontando as
dificuldades e buscando soluções para
os problemas enfrentados com a falta de
eficácia na ressocialização. É necessário
uma revisão da política de encarceramento
em nosso país, pois muitas vezes a
liberdade pode não ser o caminho mais
efetivo para a punição mas acaba sendo
o único.

RESUMO: O trabalho possui como objetivo
principal investigar o sistema prisional
do Brasil, apontando sua inefficiência ao
executar o processo de ressocialização.
O método utilizado foi baseado em uma
pesquisa bibliográfica, dando forma à
primeira base do trabalho, esclarecendo
conceitos e levantando informações obtidas
através de pesquisas sobre o sistema
prisional, sobre o surgimento dos presídios,
sobre os tipos de pena, sobre os direitos e
deveres de um preso e sobre sua realidade
na prisão. Por fim, apresenta os pontos
positivos e negativos da ressocialização,
contendo a solução parcial para resolver a

O objetivo geral é apresentar a ineficiência do sistema carcerário brasileiro ao executar a ressocialização. E os objetivos específicos são investigar o sistema carcerário brasileiro e a proposta da ressocialização no Brasil. Este trabalho é bibliográfico, pois está baseado em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este trabalho é bibliográfico, pois está baseado em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet. Em um primeiro momento será levantado o significado conceitual de diversos termos como, prisional, carcerário, ressocialização, etc. Na sequência o trabalho será composto em quatro etapas sendo elas:

A primeira etapa possui como tema o sistema prisional, como ele surgiu e quais são os modelos de presídios. A segunda etapa possui como tema o surgimento do sistema prisional no Brasil e os direitos e deveres de um preso. A terceira etapa possui como tema a realidade do sistema prisional brasileiro abordando pautas como o encarceramento em massa, os diversos grupos de presos que se formam, a dificuldade em preservar a saúde física e psicológica do indivíduo e a formação de organizações criminosas. A quarta etapa possui como tema a ressocialização explicando seu significado, seus objetivos e os pontos positivos e negativos da mesma.

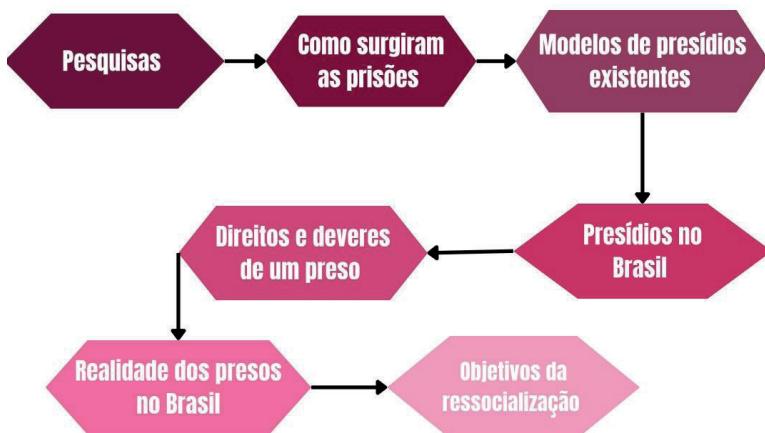


Figura 1: Fluxograma metodológico.

Fonte: Próprio autor.

ORIGEM DO SISTEMA PRISIONAL

Os povos primitivos utilizavam de diversos atos vingativos para punir aqueles que cometiam crimes, muitas vezes aquele que era ofendido castigava o ofensor. O código de Hamurabi, é um grande exemplo, pois foi o primeiro conjunto de leis da história, ordenando a sociedade no império babilônico. Baseava-se na Lei do Talião, onde o criminoso era punido de acordo com o crime que ele havia cometido, sendo assim, seguindo na prática a expressão “olho por olho e dente por dente”.

Com o passar do tempo, durante a Idade Média, os castelos e as fortalezas eram tidos como prisões, onde aqueles que eram considerados criminosos, como os escravos, estrangeiros e homens livres que praticavam crimes contra o Estado, não só cumpriam a pena privativa de liberdade, como também, eram torturados antes de receber seu castigo, a partir da autorização da igreja, com o objetivo final do detento arrepender-se e reconciliar-se com Deus.

Entretanto, até o início do século XVII a prisão não era vista como pena. Na verdade, o que existiu foi o encarceramento do ser humano em: cavernas, subterrâneos, túmulo, fossas, torres, calabouços; sendo reconhecidos pelos bárbaros como prisões, na maioria das vezes, piores do que a pena de morte, pois os prisioneiros encontravam-se em situação de abandono total. E a pena aplicada não era reconhecida como retributiva, de caráter preventivo e com finalidade de ressocializar, e sim, como pena-prisão.

No final do século XVIII ocorre o aprisionamento do criminoso para que cumpra a sua pena. Por isso, a reclusão passa a substituir a pena de morte, e a instituição prisão começa a ter caráter de sanção disciplinar. Desta forma, as novas prisões que surgiam não possuíam quaisquer princípios de normas penitenciárias; em que a promiscuidade e a falta de higiene eram componentes do sistema punitivo, e também não havia preocupação com as medidas reeducativo-penais. A maioria dos estabelecimentos prisionais eram subterrâneos, o que causava sofrimentos cruéis ao indivíduo condenado à prisão.

Contudo, com o surgimento do Iluminismo novas propostas a respeito do aprisionamento surgiram. Cesare Beccaria em seu livro “Dos delitos e das penas” apresenta reflexões sobre a pena sendo ela justa e humanizada com o objetivo de prevenir que outros delitos sejam cometidos.

[...] O objetivo da pena, portanto, não é outro que evitar que o criminoso cause mais danos à sociedade e impedir a outros de cometer o mesmo delito. Assim, as penas e o modo de infringí-las devem ser escolhidos de maneira a causar a mais forte e duradoura impressão na mente de outros, como mínimo tormento ao corpo do criminoso. (IGNACIO, 2023, np.)

SURGIMENTO DOS PRESÍDIOS BRASILEIROS

O surgimento do primeiro presídio brasileiro se deu no Rio de Janeiro, enquanto era capital do Brasil, durante o período colonial, as autoridades encaminharam os infratores das leis da Coroa Portuguesa para a Cadeia da Relação. Em 1808, por meio de decisões os presos foram transferidos até que se inaugurou a prisão chamada Casa de Correção da Corte, atualmente conhecida como Complexo Frei Caneca.

Atualmente o Brasil segue o sistema da pena privativa de liberdade. De acordo com a Lei de Execução Penal em seu artigo 112 o condenado depende da quantidade de sua pena onde inicia seu cumprimento em regime fechado, em caso de progressão seguindo os deveres dos presos podendo atingir o livramento condicional.

MODELOS DE AMBIENTES DE RECLUSÃO

A reclusão consiste em punir uma pessoa, restringindo seu direito de ir e vir. Sendo assim, o ambiente de reclusão é o local onde o criminoso irá cumprir um dos seguintes tipos de regime: fechado, semiaberto e aberto.

Penitenciária

As penitenciárias são o destino dos presos provisórios ou condenados à pena de reclusão em regime fechado, de acordo com o artigo 87 da Lei de Execução Penal. A União, os Estados, o Distrito Federal e os Territórios podem construí-las.

Elas dividem-se em Segurança Máxima Especial que são os estabelecimentos penais destinados a abrigar pessoas presas com condenação em regime fechado, dotados exclusivamente de celas individuais. E as de segurança média ou máxima, que são os estabelecimentos penais destinados a abrigar pessoas presas com condenação em regime fechado, dotados de celas individuais e coletivas.

Colônias agrícolas, industriais ou similares

Estas são aquelas que destinam-se aos presos em cumprimento de pena em regime semiaberto , de acordo com o artigo 91 da Lei de Execução Penal. O estabelecimento se caracteriza pela inexistência de grades, muros, cercas eletrificadas ou guardas armados para evitar a fuga do preso.

Casa de albergado

De acordo com o artigo 93 da Lei de Execução Penal a casa de albergado destina-se ao cumprimento de pena privativa de liberdade, em regime aberto, e da pena de limitação de fim de semana.

Nela o condenado fica recolhido somente no período noturno e nos domingos e feriados. Ele poderá exercer normalmente o seu trabalho, se já o tiver, para aquele que já estiver trabalhando, ficará recolhido na casa de albergado ou no estabelecimento adequado sem vigilância direta, se demonstrar a disciplina e responsabilidade exigida.

Centro de observação

O Centro de observação de acordo com o artigo 96 da Lei de Execução Penal, é o estabelecimento onde deve-se realizar os exames gerais e o criminológico, cujos resultados serão encaminhados à Comissão Técnica de Classificação, onde serão classificados a partir de seus antecedentes e personalidade a fim de serem motivados a cumprir seu programa de tratamento penitenciário adequado.

Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (HCTP)

O Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico destina-se “aos inimputáveis e semi-imputáveis referidos no artigo 26 e seu parágrafo único do Código Penal” (art. 99, da Lei de Execução Penal). Neles estão as pessoas submetidas à Medida de Segurança, que poderão ser internados ou realizar tratamento ambulatorial.

Cadeia Pública

A cadeia pública de acordo com a Lei de Execução Penal destina-se ao recolhimento de presos provisórios, ainda sem condenação, como aqueles com a prisão preventiva ou temporária decretada pela Justiça. É chamada também de presídio, e é de segurança máxima.

TIPOS DE PENA: RECLUSÃO, DETENÇÃO E PRISÃO SIMPLES

A pena de reclusão é aplicada a condenações mais severas, o regime de cumprimento pode ser fechado, semiaberto ou aberto, e normalmente é cumprida em estabelecimentos de segurança máxima ou média.

A detenção é aplicada para condenações leves e não admite que o início do cumprimento seja em regime fechado.

Sua regra é que seja cumprido em regime semi-aberto em estabelecimentos menos rigorosos como colônias agrícolas, industriais ou similares, ou em regime aberto, nas casas de albergado ou estabelecimento adequados.

A prisão simples é prevista na lei de contravenções penais como pena para condutas descritas como contravenções, que são infrações penais de menor gravidade. O cumprimento ocorre sem rigor penitenciário em estabelecimento especial ou seção especial de prisão comum, em regime aberto ou semiaberto. Somente são admitidos os regimes aberto e semiaberto, para a prisão simples.

DIREITOS E DEVERES

Ao longo do tempo, outros presídios e delegacias foram surgindo e por meio da Constituição Federal de 1988 todo e qualquer preso, independente do crime cometido possui assegurado o direito a vida, além da integridade física e moral, incluindo a proteção contra o tratamento cruel ou tortura.

Além disso a Lei de Execução Penal em seu artigo 41 prevê outros direitos à população prisional como:

- Alimentação suficiente e vestuário; atribuição de trabalho e sua remuneração; previdência social e constituição de pecúlio (poupança formada pelo trabalho do preso, só liberada quando este é colocado em liberdade ou antecipado em casos excepcionais); proporcionalidade na distribuição do tempo para o trabalho, o descanso e a recreação; exercício das atividades profissionais, intelectuais, artísticas e desportivas anteriores, desde que compatíveis com a execução da pena; assistência material, à saúde, jurídica, educacional, social e religiosa; proteção contra qualquer forma de sensacionalismo; entrevista pessoal e reservada com o advogado; visita do cônjuge, da companheira, de parentes e amigos em dias determinados; chamamento nominal; igualdade de tratamento salvo quanto às exigências da individualização da pena; audiência especial com o diretor do estabelecimento; representação e petição a qualquer autoridade, em defesa de direito; contato com o mundo exterior por meio de correspondência escrita, da leitura e de outros meios de informação que não comprometam a moral e os bons costumes; atestado de pena a cumprir, emitido anualmente, sob pena da responsabilidade da autoridade judiciária competente.

De acordo com a Lei de Execução Penal em seu artigo 39, é dever do preso ter bom comportamento, o mau comportamento pode gerar interferência em seus benefícios.

Além disso, constituem deveres do preso:

- Comportamento disciplinar e cumprimento fiel da sentença; Obediência ao servidor e respeito a qualquer pessoa com quem deve relacionar-se; Urbanidade e respeito no trato com os demais condenados; conduta oposta aos movimentos individuais ou coletivos de fuga ou de subversão à ordem ou à disciplina; Execução do trabalho, das tarefas e das ordens recebidas; Submissão à sanção disciplinar imposta; Indenização à vítima ou aos seus sucessores; Indenização ao Estado, quando possível, das despesas realizadas com a sua Manutenção, mediante desconto proporcional da remuneração do trabalho; Higiene pessoal e asseio da cela ou alojamento; Conservação dos objetos de uso pessoal.

Apesar das diversas leis criadas pensadas na humanização daquele que cometeu o ato criminoso, a realidade do sistema penitenciário mostra-se diferente na prática.

REALIDADE DO SISTEMA PRISIONAL BRASILEIRO

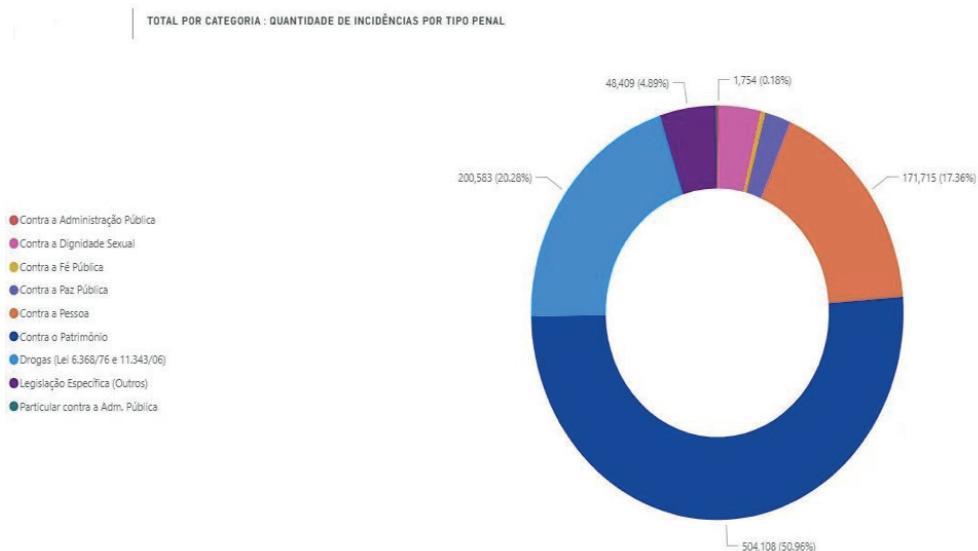
O sistema prisional brasileiro possui como principal objetivo punir aquele que cometeu um crime, até que ele deixe de ser um risco social, objetivando seu retorno de maneira estável para a convivência em sociedade. Entretanto, a realidade toma outro rumo na prática, pois a残酷za da prisão, torna-se uma justificativa para infligir os direitos humanos nesse recorte da população.

ENCARCERAMENTO EM MASSA

No Brasil temos 338 encarcerados a cada 100 mil habitantes, correspondendo, segundo o Conselho Nacional de Justiça, a aproximadamente 812 mil presos no país. Considerando esse número absoluto de presos, ocupamos a 3^a posição no ranking de maior população carcerária do mundo, atrás apenas de China e Estados Unidos.

Além disso, a taxa de superlotação carcerária é correspondente a 166% conforme dados do estudo “Sistema Prisional em Números” publicado em 2019.

Figura 2: Porcentagem de incidência por tipo penal nas prisões brasileiras.



Fonte: (IGNACIO, 2020)

DIVERSOS GRUPOS DE PRESOS

Como podemos analisar pouco mais de 50% da população prisional está encarcerada por ter cometido delitos que podem ser enquadrados no grupo de “crimes contra o patrimônio”, como furto, roubo e receptação.

Estão envolvidos em crimes relacionados à drogas pouco mais de 20% dos presos. Quase 18% dos encarcerados cometem crimes contra a pessoa, como infanticídio, aborto e homicídio.

DIFICULDADE EM PRESERVAR A SAÚDE FÍSICA E MENTAL DO INDIVÍDUO

Apesar dos direitos concedidos aos presos a partir da constituição as condições dentro das prisões brasileiras são precárias, as celas são imundas e insalubres, permitindo a proliferação de doenças infectocontagiosas.

A comida é de péssima qualidade e a água não é potável. Há falta de produtos de higiene e escassez de acesso a assistência judiciária, educacional, de saúde, trabalho e outros.

Muitos estabelecimentos penais, bem como muitas celas, e dormitórios têm de duas a cinco vezes mais ocupação do que a capacidade prevista pelos trabalhos. A LEP prevê que os detentos sejam mantidos em celas individuais de pelo menos seis metros quadrados.

Porém, ao invés de manter um preso por cela, as celas individuais são normalmente usadas para dois ou mais detentos. Além de celas individuais, grande parte dos presídios possui celas grandes ou dormitórios que foram especificamente planejados para convivência em grupo.

Devido à superlotação, muitos deles dormem no chão de suas celas, às vezes no banheiro, próximo ao buraco do esgoto. Nos estabelecimentos mais lotados, onde não existe espaço livre nem no chão, presos dormem amarrados às grades das celas ou pendurados em redes. A maior parte dos estabelecimentos penais conta com uma estrutura física deteriorada, alguns de forma bastante grave. Forçados a conseguir seus próprios colchões, roupas de cama, vestimentas e produtos de higiene pessoal, muitos presos dependem do apoio de suas famílias ou de outros fora dos presídios. A luta por espaço e a falta de provisão básica por parte das autoridades leva à exploração dos presos por eles mesmos. Assim, um preso sem dinheiro ou apoio familiar é vítima dos outros presos.

ORGANIZAÇÕES CRIMINOSAS

Nesse ambiente o crime organizado encontra espaço para se fortalecer e desenvolver suas atividades, contribuindo para que as facções criminosas cresçam e dominem cadeias.

De um lado, o ambiente prisional proporciona um ciclo de recrutamento de novos indivíduos para o crime e, de outro, não impede que o crime permaneça gerenciado dentro dos próprios presídios.

O aumento de adeptos das facções também tem relação com o crescimento da violência nos presídios. Uma das principais manifestações da violência carcerária é a realização de rebeliões com amotinamento e danos causados à estrutura e à integridade dos outros presos.

RESSOCIALIZAÇÃO

A ressocialização é o termo utilizado para referir-se ao processo de ressocializar, inserir na sociedade, voltar a pertencer e fazer parte de uma sociedade, como a ressocialização de presos ou encarcerados.

Objetivo da ressocialização

A liberdade é característica do ser humano, porém a partir do instante em que se comete um crime, violando a norma social, é necessário que regras sejam seguidas para o bom comportamento da sociedade, portanto as punições adequadas são impostas.

Para que a mesma seja efetiva é necessário que alguns fatores como resgatar o indivíduo que se perdeu fazendo-o entender e buscar o motivo da falha cometida em algum momento de sua vida. Além disso, ao ressaltar a religião, família, educação e trabalho torna-se a ressocialização mais eficaz.

Pontos positivos

A reinserção do indivíduo que cometeu determinado crime contra a sociedade é necessária para que seus direitos como ser humano permaneçam.

A proposta é oferecer dignidade, tratamento humano, conversando a honra do mesmo. Medidas como os trabalhos de profissionalização, aconselhamento psicológico, entre outros, incentivam para que a sua colaboração seja efetiva. Além disso, alguns aspectos podem auxiliar o condenado na progressão de regime, ou seja, tendo benefícios durante o cumprimento da pena ou até mesmo na diminuição da mesma.

Pontos Negativos

Os obstáculos para que o processo de ressocialização seja efetivo tornam-se difíceis, por exemplo com a superlotação das unidades prisionais, a situação se agrava pois, o número de apenados cresce e o sistema não comporta. Além disso, há a questão dos estabelecimentos com estrutura precária tornando o tratamento individual do preso praticamente impossível e dificultando a Lei de Execução Penal.

Inúmeros pontos negativos podem ser apontados em relação às dificuldades da ressocialização, como os citados acima, porém destaca-se o que é estabelecido em sociedade onde os condenados são enviados às penitenciárias com a finalidade de retornar a vida social, porém a realidade em sua grande maioria é que os mesmos despreparados e com questões que são levantadas fora do sistema prisional, acaba regressando com maior desenvoltura para cometer outros crimes.

O PRESO E A RELAÇÃO COM O TRABALHO

O preso possui o direito social ao trabalho de acordo com o artigo 6º previsto pela Constituição Federal Brasileira. Cabe ao Estado o dever de dar trabalho ao condenado em cumprimento de pena privativa de liberdade, ou a quem se impôs medida de segurança detentiva. É direito do preso a atribuição de trabalho e sua remuneração, de acordo com o artigo 41 da Lei de Execução Penal.

Apenas 0,2% de pessoas que saíram da prisão e receberam a liberdade judicial conseguiram se recolocar no mercado de trabalho. Os dados fazem parte da auditoria operacional realizada em 2018 pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, que analisou os Programas da Custódia e Reintegração Social da População Penal.

Nem todos os presos estão aptos ao trabalho. Dentro desse cenário, temos um quadro muito pequeno de presos trabalhando.

Entende-se que apenas através do trabalho em situações dignas, onde se assegura o respeito pleno ao ser humano, que a pessoa torna-se capaz de se afirmar e de se realizar plenamente enquanto ser social no capitalismo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de ressocialização que os ex-presidiários enfrentam é um desafio significativo, pois a realidade que se estende a cada um deles são causados pelos estigmas que os associam com criminosos, a falta de apoio, a escassez de oportunidades de empregos, a falta de auxílio psicológico após a experiência prisional, entre outros. A complexidade das situações que devem ser enfrentadas saindo do sistema, são tão ruins quanto permanecer na prisão.

Portanto, ao chegar na conclusão citada acima a partir de dados e relatos que são apontados durante o trabalho, nota-se a ineficiência parcial do sistema prisional ao executar a ressocialização.

REFERÊNCIAS

IGNACIO, Julia. Sistema prisional brasileiro e o respeito aos direitos humanos. Politize, 2020. Disponível em: <<https://www.politize.com.br/sistema-prisional-e-direitos-humanos-entenda/>>. Acesso em: 24 de julho de 2023.

MARINER, Joanne; CAVALLARO, James. O Brasil atrás das grades: condições físicas. Human rights watch. Disponível em: <<https://www.hrw.org/legacy/portuguese/reports/presos/condicoes.htm>>. Acesso em: 25 de julho de 2023.

O GLOBO. Museu penitenciário no centro conta história do sistema carcerário no Brasil. O GLOBO, 2017. Disponível em: <https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Museu_Penitenci%C3%A1rio_do_Estado_do_Rio_de_Janeiro> Acesso em: 25 de julho de 2023.

IMMICH, Michele; PEREIRA, Adriane. O sistema prisional brasileiro e a criação da lei da execução penal. Jus Brasil, 2018. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/artigos/o-sistema-prisional-brasileiro-e-a-criacao-da-lei-da-execucao-penal/326166078>> Acesso em: 25 de julho de 2023.

MARCONDES, José Sergio. Tipos de estabelecimentos prisionais. Gestão de segurança privada, 2022. Disponível em:<<https://gestaodesegurancaprivada.com.br/estabelecimento-prisional/#:~:text=Os%20estabelecimentos%20prisionais%20podem%20ser,tratamento%20psiquiátrico%20e%20cadeia%20pública>>Acesso em 4 de agosto de 2023.

SOARES, Beatriz, VIEIRA, Stephany, KARIM Jacob, BARBOSA Andrade. A contratação de ex-detentos no mercado de trabalho: dificuldades e desafios, 2019. Disponível em: <<https://proceedings.science/8o-cbcshs/trabalhos/a-contratacao-de-ex-detentos-no-mercado-de-trabalho-dificuldades-e-desafios?lang=pt-br>> Acesso em 13 de novembro de 2023.

OLIVEIRA Karina. Evolução histórica de pena prisão, 2019. Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/artigos/evolucao-historica-da-pena-de-prisao/776529652/amp>> Acesso em 19 de novembro de 2023.

CAPÍTULO 2

O DESENVOLVIMENTO INFANTIL SOB A INFLUÊNCIA DE PAIS ABALADOS

Data de aceite: 01/02/2024

Sara Nascimento Santos:

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Orientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Coorientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: Este trabalho tem a finalidade de identificar a influência de pais traumatizados na criação dos filhos e a importância da quebra de tradição das raízes na infância sob a criação paterna. O método utilizado foi baseado em pesquisas bibliográficas, conceitualizando o trauma e através dos estudos psicológicos comprovando seus comportamentos sob a vida infantil para a adulta. Finalizando com a ideologia da mudança de perspectiva de visão sobre acreditar que está “correto” e abranger solução sobre o problema sobre o cenário familiar.

PALAVRAS-CHAVE: Traumas; Paternidade; Infância.

INTRODUÇÃO

O trauma não é uma situação qualquer, um pensamento momentâneo comum do cotidiano do ser humano, é algo de certa maneira que o nosso cérebro nunca esperou viver, geralmente o trauma é o resultado de um evento angustiante. Esse evento pode ser entendido como violência sexual, relacionamento abusivo, violência doméstica, luto e divórcio, podem causar dores e angústias psíquicas significativas, impactando as ações e o bem-estar emocional, mental e físico das vítimas. Traumas passados de geração a geração referem-se à transmissão de efeitos negativos resultantes de eventos traumáticos ao longo do tempo, influenciando membros de uma família ou comunidade em diferentes gerações.

O objetivo geral do tema traz o foco de mudar a perspectiva da forma de criação dos filhos, uma autoconsciência parental, desenvolver uma maior autoconsciência em relação às próprias experiências de infância e como essas experiências pode

ter influenciado seu estilo de parentalidade e o objetivo específico é pesquisar atitudes enraizadas em experiências da infância, reflexão sobre a própria história de vida e identificação como as práticas da infância podem ter moldado as atitudes atuais.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa é bibliográfica, pois está baseada em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet. Em um primeiro momento será levantado o significado conceitual de diversos termos. A conceitualização do trauma, a pesquisa dos diferentes tipos de traumas, pesquisa sobre comportamentos de pessoas traumatizadas(crianças e adultos),será construído duas tabelas, a primeira irá relacionar os traumas adultos e seus comportamentos e a segunda irá relacionar os traumas infantis e seus comportamentos e por fim uma análise sobre as tabelas apresentadas.

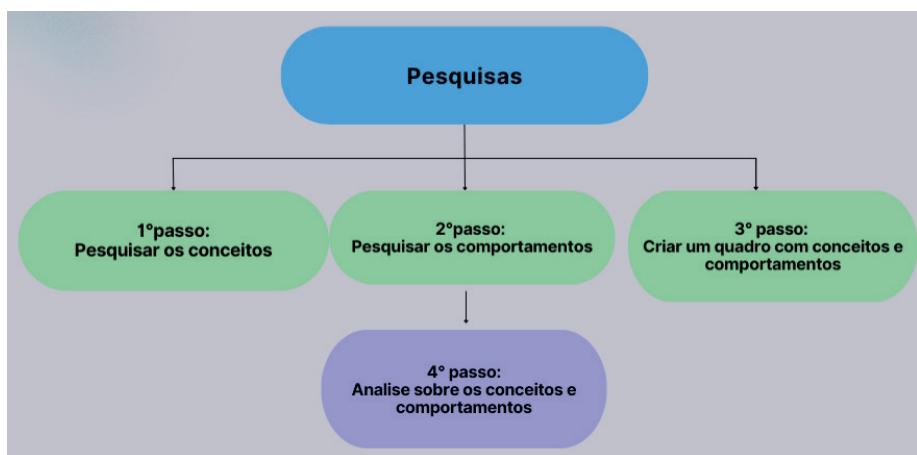


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

TRAUMAS

A expressão “trauma” pode trazer tanto a ideia de traumas psicológicos e traumas físicos, porém iremos focar no traumas psicológico, que nada mais seria uma resposta emocional a algum evento que deixou memórias em sua mente. Foi utilizado muitas vezes de forma equivocada, levar essa ideia como piada, sendo que é um tema abordado com muita seriedade, pois é real uma pessoa traumatizada sofreu muitas dores, sofrimentos e cenas angustiantes que a deixou com transtornos psíquicos.

“Quando convidado para um diálogo sincero, não consegue parar de fazer brincadeiras.” (McWilliams, 2014)

A tendência de usar o humor como uma forma de evitar diálogos sérios pode ser uma estratégia de defesa. Algumas pessoas usam o humor como uma maneira de lidar com situações desconfortáveis, confrontos emocionais ou para evitar a exposição de suas verdadeiras emoções.

Esses transtornos (traumas) resultam na pessoa alterações em seus comportamentos, seu modo de agir e pensar se torna negativo, e cria em sua mente uma luta para não relembrar do seu passado ou a cena que a traumatiza. A negação é um mecanismo de defesa da mente humana para afastar assuntos complicados e esconder nossos medos, é uma maneira de proteger o estado emocional para que as emoções não o consumam, uma decisão inconsciente. A escolha de estar em um período de negação pode causar ansiedade, estresse, isolamento, tristeza e estar com a sensação de amargura por nunca ter administrado a sua mente de forma correta.

De acordo com o Fundo Nacional das Nações Unidas para a Infância, o abuso sexual, a violência em casa são uma realidade comum na vida de milhões de crianças. Esses são alguns problemas causadores de danos emocionais, os quais se revelam como uma resposta do cérebro a um ou vários acontecimentos negativos que se passaram na vida do indivíduo.

TIPOS DE TRAUMAS

Existem diversos traumas que prejudica os adultos e as crianças, porém iremos focar em cinco deles, que são:

Violência Sexual

É conhecido como um dos traumas mais marcantes, deixar marcas dolorosas e suas lembranças se tornam negativas, uma luta inconsciente difícil de ganhar para esquecer, a vítima que sofre essas violência necessita do apoio profissional e familiar constante.

Segundo as pesquisas do Fórum Brasileiro de Segurança Pública 33,4% das mulheres vivenciaram violência física ou sexual, isso no total são 21,5 milhões de mulheres e 32,6% foram vítimas de violência psicológica com insultos, humilhações e xingamentos proferidos de forma reiterada no total são 21 milhões

Luto

Um dos traumas comuns, a saudade, o sentimento de perda, a lembrança que permanece na memória são difíceis de superá-los, necessita de um tratamento efetivo.

Relacionamento Abusivo

Relacionamentos abusivos é um dos pontos de origem de traumas psicológicos, é um cônjuge desgastante, desagradável, existe desrespeito, conflitos, competição e prejudicar mental, física e emocional a ambos. De acordo com a Secretaria de Políticas para as Mulheres, através do balanço dos atendimentos registrados pelo Ligue 180, entre janeiro e outubro de 2015, das 63.090 denúncias de violência contra a mulher, 49.82% referiam-se à violência física, 30.40% à violência psicológica, 7.33% à violência moral, 4.86% à violência sexual, 2.19% à violência patrimonial, 1.76% à cárcere privado e 0.53% à violência envolvendo tráfico. Esses atendimentos também revelaram que 77,83% das vítimas possuem filhos/as e que 80,42% desses/as filhos/as presenciaram ou sofreram a violência.

Violência Doméstica

Um estudo indica que 27% das mulheres de 15 a 49 anos sofrem de violência doméstica, modificações de comportamento surgem na mulher, tem dificuldades de pensar, se concentrar, a fadiga vem à tona, esses traumas não só ataca a mulher mas também seus filhos e filhas.

Divórcio

De fato é um acontecimento muito duro e difícil do seu emocional aguentar, tanto pelo casal, quanto pelas crianças, que são os alvos mais focados em ter o emocional abalado. É claro que em cada faixa-etária existem sintomas emocionais diferentes, mas os principais são a timidez, a culpa e a tristeza que aflora nos pequenos durante o processo do divórcio.

ADULTOS TRAUMATIZADOS

Quando um trauma psicológico é mal resolvido, ele traz uma série de consequências para a vida diária e suas manifestações são sutis, porque as pessoas quando têm memórias de um trauma marcante realizado na infância ou na adolescência pode não ser percebido que seu modo de pensar e agir, principalmente os estresses do dia a dia teve a origem desse processo de superação mal resolvido. Na psicologia, as construções mentais ocorridas na infância e na adolescência são denominadas crenças negativas e limitantes, que são manifestadas somente na vida adulta e que trazem prejuízos psicológicos, como por exemplo a ansiedade, o medo, a insegurança e alguns transtornos psicológicos. O sujeito que sofre com esses traumas têm dificuldades de conviver em sociedade, ter um relacionamento e apresenta sentimentos de baixa autoestima e agressividade. Há três tipos de comportamentos no adulto que sofreu um trauma em sua infância, são elas, inibição; repúdio por elogios; irascibilidade.

Inibição

A origem mais comum costuma ser a humilhação quando criança por ter demonstrado suas emoções espontaneamente, famílias e amigos que punem as crianças por se expressarem, ou seja, uma repressão imposta aos pensamentos, sentimentos ou atos pelas restrições das pulsões instintivas. No podcast Minuto Saúde Mental, o professor João Paulo Machado de Sousa fala sobre inibição comportamental: “Certas crianças parecem ter uma disposição inata, ou seja, que ‘vem de fábrica’, para evitar o contato e permanecer em uma atitude desconfiada e assustada mesmo depois do período que seria necessário para essa avaliação inicial”, afirma.

Repúdio por elogios

Adultos que sofrem com traumas vividos na infância tem problemas para reconhecer o seu valor, se sentem inferiores e assim rejeitam elogios dos outros, pois não se consideram bons o suficiente, costumam a ver os adjetivos que recebem (bonita, inteligente,perspicaz...) como tom de brincadeira, pensam que são mentiras e não tem o entendimento de admiração que as pessoas pode ter sob ele.

Irascibilidade

Adultos agressivos podem demonstrar esse sentimento em algumas situações, podem demonstrar a tensão nos gestos e fala, porém essa agressividade se trata de um mecanismo de defesa, pois foi desenvolvido na vivência marcante do passado. O relatório da Unicef cita o Brasil positivamente como um dos 59 países que têm uma legislação que proíbe o castigo físico, apenas 9% das crianças com menos de 5 anos em todo o mundo vivem nesses lugares, o que significa que 607 milhões não contam com uma proteção legal contra as agressões.

CRIANÇAS TRAUMATIZADAS

O cérebro de uma criança pode ser comparado a um favo de mel vazio que está prestes a ser preenchido. Isso significa que tudo aquilo que for presenciado e escutado nessa fase será absorvido e guardado. Na infância não temos o discernimento para filtrar o que é bom ou ruim, e assim levamos na memória todos os acontecimentos, sem qualquer avaliação sobre aquilo.

Na psicologia, essas construções mentais são chamadas de crenças negativas limitantes, as crenças limitantes muitas vezes têm suas raízes na infância, onde as experiências e interações moldam a perspectiva que uma pessoa tem sobre si mesma e sobre o mundo ao seu redor adultos, quando educam crianças, tendem a sempre pontuar as possíveis consequências dos atos delas, exemplo: “se você continuar comendo assim,

“seu corpo vai ficar desse jeito e as pessoas não vão te aceitar assim.” Uma pesquisa demonstra que as crianças pequenas podem ser afetadas de forma profunda quando eventos ameaçam sua segurança ou de seus pais e cuidadores, podem também vivenciar estresse pós-traumático em resposta a procedimentos médicos dolorosos ou uma perda súbita de um dos seus pais ou cuidadores.

Crianças desenvolvem seus comportamentos influenciados por traumas, porque não conseguem expressar seus medos, angústias e impotência através das palavras. Comportamentos comuns que as crianças podem apresentar são as dificuldades de enfrentar novas situações, facilmente serem assustadas, bem difíceis consoladas, apresentar agressividade, ser impulsivas, dificuldade para dormir e mostrar regressão no funcionamento fisiológico e comportamental.

TRAUMAS PASSADOS DE GERAÇÃO A GERAÇÃO

Jung via os complexos como estruturas autônomas da psique, com sua própria energia e dinâmica. Eles são formados quando a energia emocional associada a uma experiência é reprimida no inconsciente. Esses complexos podem influenciar o comportamento e a percepção de uma pessoa, muitas vezes de maneiras que são difíceis de serem compreendidas racionalmente.

[...] o complexo se manifesta independentemente da vontade, pode inclusive mostrar-se diretamente antagônico às tendências conscientes. O complexo impõe-se à consciência com força tirânica. A explosão de fundo afetivo é comparável a uma investida global contra a personalidade: o indivíduo é como que atacado por um inimigo ou um animal selvagem. Tenho observado, não raro, que o afeto traumático típico é representado no sonho sob forma de feras selvagens e perigosas – o que ilustra adequadamente sua natureza autônoma, quando cindido da consciência. (Jung, 2011, p. 14)

Para a criança é difícil superar seus primeiros traumas, quando são causados por seus próprios pais, eles não apagam as emoções inconscientes e memórias armazenadas no corpo. Se uma criança internaliza a mensagem de que atormenta e punir uma criatura inocente é “a coisa certa a fazer” e que o seu próprio sofrimento não deve ser reconhecido, isso pode se tornar parte integrante da sua psique. Essas mensagens emocionais, muitas vezes inconscientes, podem moldar a forma como a criança percebe a si mesma, aos outros e ao mundo ao seu redor.

Para que esses traumas não sejam passados para as crianças, e que assim quando se tornarem adultos não criarem seus filhos baseados em ações de seu passado, compreender que o quadro abaixo não se coloca em ação na criação da paternidade.

Traumas	Comportamentos
Eventos como divórcio dos pais, mudanças frequentes de residência.	Dificuldades de enfrentar novas situações
Eventos traumáticos diretos, como acidentes graves e também testemunhar a violência entre adultos	Facilmente serem assustadas
Abuso Emocional ou Físico	Bem difíceis consoladas
Punições físicas insuportáveis	Apresentar agressividade
Traumas podem incluir experiências como a perda de um ente querido	Dificuldade para dormir

Figura 2: Quadro sobre os traumas infantis e seus comportamentos

Fonte: próprio autor.

Traumas	Comportamentos
Rejeição quando criança por ter demonstrado suas emoções espontaneamente	Inibição
Pressão dos pais a serem melhores e assim não se considerarem bons o suficiente	Repúdio por elogios
Frutos de condutas hiperativas e impulsivas.	Irrascibilidade

Figura 3: Quadro sobre os traumas adultos e seus comportamentos

Fonte: próprio autor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a presente pesquisa foi possível expor situações que podem gerar traumas na vivência infantil, suas consequências e análises a partir do que foi estudado pelos autores selecionados, destaca de maneira importante a necessidade de reavaliar comportamentos fraternos e reconhecer a relevância da saúde mental em todas as faixas etárias. A importância de uma abordagem mais compreensiva e empática no âmbito familiar, reconhecendo que o comportamento fraterno desempenha um papel crucial no desenvolvimento emocional e psicológico das crianças.

Consideramos de extrema importância o estudo sobre o tema para a elucidação de dúvidas referentes às experiências emocionais e psicológicas que podem acarretar em uma vida repleta de inseguranças carregadas durante a adolescência que irão resultar em frustrações adultas.

Ir em busca de um profissional vai ajudar não só a aliviar o peso da solidão, como também a organizar aquela pessoa internamente, viver em constante dor especialmente, uma dor traumática é muito pesada para qualquer um e ter um espaço para tratar disso, diretamente, é ótimo. O autoconhecimento é um dos pilares da inteligência emocional, um ponto que tem que ser trabalhado para a superação ressignificar traumas da infância, o objetivo é identificar as emoções relacionadas a experiências negativas e assim se desenvolve uma relação melhor própria com o que sente.

REFERÊNCIAS

RANGEL, DR. Aline. Trauma: como identificar e tratar o problema. Traumas, [s. l.], 13 fev. 2022. Disponível em: Internet. Acesso em: 31 ago. 2023.

Os efeitos do trauma e da negligência no desenvolvimento cerebral e a proteção das ferramentas de Disciplina Positiva. Maria Alice Fontes – Clínica Plenamente. Disponível em: <<https://clinicaplenamente.com.br/os-efeitos-do-trauma-e-da-negligencia-no-desenvolvimento-cerebral-e-a-protecao-das-ferramentas-de-disciplina-positiva-maria-alice-fontes/#:~:text=As%20crian%C3%A7as%20pequenas%20podem%20desenvolver>>. Acesso em: 04 set. 2023.

MATOS, G. S. Traumas mal resolvidos: 6 formas de como eles afetam a nossa vida. Disponível em: <<https://www.psitto.com.br/blog/traumas-mal-resolvidos-afetam-nossa-vida/>>. Acesso em: 04 set. 2023.

Traumas por Violência - PSICÓLOGA SOLANGE FERRARI CIANFA. Disponível em: <<https://www.solferrari.psc.br/traumas-por-violencia.php>>. Acesso em: 04 set. 2023.

DR. Ana Beatriz Barbosa. Roteiro: Influência dos traumas infantis na vida adulta. Youtube: [s. n.], 2021. Disponível em: Youtube. Acesso em: 29 set. 2023.

Traumas na infância: como influenciam na saúde mental? Disponível em: <<https://hospitalsantamonica.com.br/traumas-na-infancia-como-influenciam-na-saude-mental/>>.

Minuto Saúde Mental #76: Inibição comportamental é um estilo de temperamento. Disponível em: <<https://jornal.usp.br/podcast/minuto-saude-mental-76-inibicao-comportamental-e-um-estilo-de-temperamento/>>. Acesso em: 08 nov. 2023.

“Impotentes e frustrados” são os mais agressivos na internet, diz psicóloga. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2015/09/150831_salasocial_agressividade_internet_rs>. Acesso em: 08 nov. 2023.

Por trás de todo comportamento agressivo tem uma grande dor escondida. Disponível em: <<https://www.estadao.com.br/emails/luciana-kotaka/por-tras-de-todo-comportamento-agressivo-tem-uma-grande-dor-escodida/>>. Acesso em: 08 nov. 2023.

CÂMARA, L.; HERZOG, R. Aspectos preliminares para um estudo sobre a inibição em Freud. *Tempo psicanalítico*, v. 50, n. 1, p. 53–71, 1 jun. 2018.

JUNG, C. G.; APPY, M. L.; BONAVENTURE, J. *Ab-reação, análise dos sonhos, transferência*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

MCWILLIAMS, N. *Diagnóstico Psicanalítico*. [s.l.] Artmed Editora, 2014.

CAPÍTULO 3

O IMPACTO DAS EXPERIÊNCIAS DE COMBATE NA SAÚDE MENTAL DOS POLICIAIS MILITARES ESTADUAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Data de aceite: 01/02/2024

Bianca Moreira dos Santos

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Rebeca Pires Lamartine Rocha

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Orientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Ana Paula Barbosa

Coorientadora Orientadora educacional do
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

RESUMO: O impacto das experiências de combate na saúde mental dos policiais militares do Estado de São Paulo é uma questão de grande relevância. Esses profissionais, frequentemente expostos a situações de alto estresse e perigo, enfrentam desafios significativos em relação à sua saúde psicológica. As experiências de combate, que incluem confrontos armados, situações de violência

e pressões constantes, podem contribuir para o desenvolvimento de problemas como estresse pós-traumático, ansiedade e depressão. O ambiente operacional e as demandas específicas do trabalho policial militar podem criar um cenário propenso a impactos negativos na saúde mental. A falta de suporte adequado, estigma associado ao pedido de ajuda e a exposição contínua a eventos traumáticos são fatores agravantes. Diante desse contexto, é essencial implementar medidas efetivas de prevenção, intervenção e suporte psicológico para mitigar os efeitos adversos nas condições de saúde mental dos policiais militares. O reconhecimento institucional da importância dessas ações e a promoção de uma cultura que priorize o bem-estar psicológico são passos cruciais para abordar essa complexa questão e proporcionar um ambiente mais saudável para esses profissionais que desempenham um papel vital na segurança pública.

PALAVRAS-CHAVE: Policiais Militares. Saúde Mental, trauma.

INTRODUÇÃO

Nossos objetivos são, apresentar sugestões de adaptações e melhorias na preparação psicológica dos militares, com base nas experiências dos policiais militares de São Paulo entrevistados. Para isso este trabalho está organizado em seções. Nesta primeira seção, serão apresentados os antecedentes que motivaram o desenvolvimento desta pesquisa. Na segunda seção, serão apresentados os procedimentos metodológicos adotados para levantamento do corpus de análise da pesquisa bibliográfica. Na terceira seção, serão apresentadas 2 subseções, subseção 1: Polícias estaduais de São Paulo e experiência de combate dos policiais militares e subseção 2: Saúde mental e bem-estar dos policiais militares e estratégias de intervenção e prevenção. Na quarta seção, serão apresentadas as considerações finais.

A motivação para a realização do nosso trabalho é o interesse na carreira militar e na área da psicologia, iremos utilizar os pilares da psicologia dando ênfase na rotina militar baseado em experiências. Nós iremos utilizar de sites sobre psicologia, estresse pós-traumático entre outros transtornos que podem ser desenvolvidos a partir dos combates enfrentados por militares. Foram utilizadas as ideias apresentadas em trabalhos sobre saúde mental de militares e sites acadêmicos com foco em psicologia.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS



Figura 1: Fluxograma metodológico

FONTE: Próprio autor.

POLÍCIAS ESTADUAIS DE SÃO PAULO

As polícias militares estaduais no Brasil tiveram sua origem durante o século XIX, coincidindo com a chegada de D. João VI ao país em 1808. Naquela época, a Guarda Real de Polícia de Lisboa permaneceu em Portugal. Contudo, apenas um ano após a chegada da Corte Lusitana ao Brasil, em 13 de maio de 1809, foi estabelecido um equivalente na então capital Rio de Janeiro, denominado Divisão Militar da Guarda Real de Polícia do Rio de Janeiro. Esta nova instituição adotou o mesmo modelo de organização da guarda portuguesa, empregando os mesmos uniformes e armamentos, e já possuía uma estrutura militarizada, incluindo companhias de infantaria e de cavalaria.

A polícia militar exerce um papel extremamente importante dentro da segurança pública da sociedade. A saúde mental desses profissionais pode afetar diretamente seu desempenho profissional. Experiências de combate são vividas diariamente por esses agentes, podendo afetar a sua saúde mental.

As vivências em situações de combate são extremamente intensas e marcantes, englobando uma diversidade de emoções e obstáculos. A natureza dessas experiências pode divergir consideravelmente, dependendo do contexto específico, do tipo de conflito e da função desempenhada pelo indivíduo no cenário de combate.

“O homem saudável é aquele que possui um estado mental e físico em perfeito equilíbrio.” Hipócrates, médico e filósofo da Grécia Antiga, considerado o pai da medicina.

A Polícia Militar segue uma hierarquia militar bem definida, conhecida como patentes. Essas patentes são fundamentais na estruturação das Polícias Militares e estabelecem a cadeia de comando que todos os profissionais devem respeitar em sua organização. A escala hierárquica da Polícia Militar segue a seguinte configuração, em ordem ascendente:

1. Soldado
2. Cabo
3. Terceiro sargento
4. Segundo sargento
5. Primeiro sargento
6. Sub-tenente
7. Segundo tenente
8. Primeiro tenente
9. Capitão
10. Major
11. Tenente coronel
12. Coronel

O posto mais elevado na hierarquia é o de Coronel, seguido pelo de Tenente-Coronel e Major. O Coronel detém a maior responsabilidade na Polícia Militar, sendo o responsável pelo Comando-geral, o Estado-maior, os comandos regionais e as diretorias que coordenam todas as assessorias do comandante-geral.

EXPERIÊNCIA DE COMBATE DOS POLICIAIS MILITARES

Problemas como estresse, ansiedade e depressão frequentemente associados ao excesso de cobranças, relacionamentos abusivos, situações humilhantes, salários insatisfatórios e uma carga horária exaustiva, todos contribuindo para agravar os desafios emocionais enfrentados pelos profissionais da área.

A profissão de Policial Militar é intrinsecamente associada a desafios operacionais únicos, frequentemente envolvendo situações de alto risco, estresse e confrontos armados. No contexto específico do Estado de São Paulo, os policiais militares enfrentam uma série de experiências de combate que vão desde confrontos diretos até situações de violência urbana. Este trabalho propõe uma análise do impacto dessas experiências na saúde mental desses profissionais dedicados, explorando os efeitos do trauma, do estresse prolongado e das demandas operacionais nas condições psicológicas dos policiais militares.

O cenário de combate para policiais militares abrange uma diversidade de contextos, desde operações contra o crime organizado até intervenções em situações de crise e confrontos armados. Essas experiências, muitas vezes traumáticas, deixam uma marca profunda na psique dos policiais, impactando não apenas sua saúde mental, mas também sua visão de mundo e sua capacidade de lidar com situações cotidianas. A pressão enfrentada durante o combate é exacerbada pela necessidade de tomar decisões rápidas e precisas, muitas vezes em circunstâncias de grande estresse. A exposição contínua a eventos traumáticos pode resultar em consequências psicológicas significativas, incluindo o desenvolvimento de estresse pós-traumático, ansiedade e depressão.

Entretanto, a resiliência é uma característica distintiva dos policiais militares. A capacidade de se adaptar e superar os desafios do combate é uma qualidade fundamental nesses profissionais. Muitos policiais, mesmo após enfrentarem experiências impactantes, encontram maneiras de se recuperar, aprender com as adversidades e continuar a desempenhar suas funções de maneira eficaz. A importância de abordar a experiência de combate dos policiais militares vai além do reconhecimento dos desafios enfrentados. Estratégias de apoio psicológico, treinamento em resiliência e a criação de ambientes organizacionais que promovam a saúde mental são vitais para mitigar os efeitos negativos dessas experiências.

Compreender a experiência de combate dos policiais militares requer uma abordagem holística que reconheça não apenas os desafios enfrentados, mas também a resiliência inerente a esses profissionais.

SAÚDE MENTAL E BEM ESTAR DOS POLICIAIS MILITARES

A saúde mental de todos os indivíduos é um assunto importante de ser tratado entre todas as pessoas, mas o bem-estar psicológico e saúde mental dos policiais militares é uma pauta muito relevante e representa uma preocupação fundamental, considerando a natureza exigente e, frequentemente, traumática das suas responsabilidades laborais. Esses profissionais enfrentam diariamente situações de elevado estresse, violência e perigo, situações essas que podem impactar significativamente o seu estado de saúde mental.

Através de uma pesquisa realizada através de um formulário autoral (https://docs.google.com/forms/d/1d4-WEgjBK_4RGSii5D-XyEFxxpzX3IrgaCvCdUKTHjU/viewform?edit_requested=true), policiais militares do Estado de São Paulo responderam as sete perguntas, entre estas estava presente o seguinte questionamento: “Qual foi a sua maior motivação para seguir essa profissão?”. As respostas que foram obtidas eram em sua maioria semelhantes seguindo uma linha entre servir a humanidade, obter realização profissional e pessoal, ajudar e proteger a sociedade e as pessoas que nela estão.

Entretanto, em contrapartida aos profissionais que estão satisfeitos e de acordo da forma que seu trabalho acontece, existem militares que seguem a carreira militar não por desejo de servir ou paixão pela nação e sim por pura necessidade ou por falta de opção. Essa obrigação e pressão aplicada sobre eles faz com que sejam desenvolvidos problemas psicológicos e mentais.

“Minha família dependia do meu sustento”, “Minha Família, para mantê-la. Se não tivesse dependentes já teria saído da Polícia”, “Falta de opção, as vagas de empregos exigiam experiência e não tínhamos nem condições de pagar um curso e pagavam muito pouco. Precisávamos ajudar os pais a pagar contas”

- Respostas de militares aos serem questionados por qual era sua maior motivação em seguir carreira militar

Ainda dentro da pesquisa realizada, foi feita a pergunta “Das doenças citadas abaixo, você já apresentou sintomas ou características de alguma delas?” e as respostas foram as seguintes:

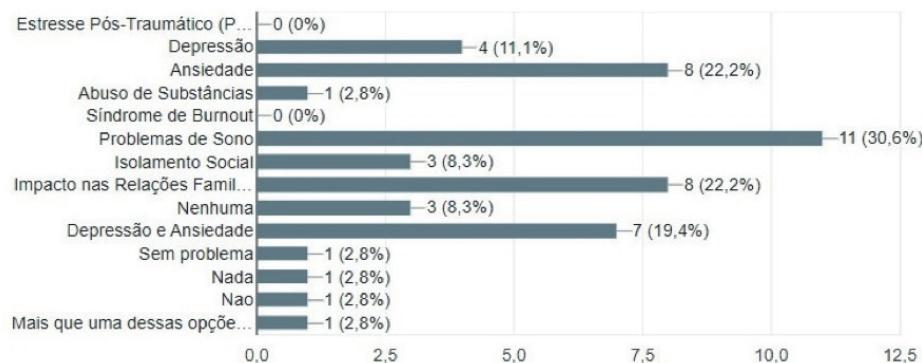


Figura 2: Sintomas de doenças pós trabalho

FONTE: Próprio autor.

Relatou um capitão entrevistado por Charlotte Beatriz, estudante da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai para a realização de Trabalho de Conclusão de Curso:

“Só nosso trabalho em si já é uma coisa gratificante, é um serviço que a gente tá prestando pra comunidade. Pensa bem, uma cidade sem policiamento, por exemplo, se

com policiamento já acontece muita coisa, então o nosso serviço é muito importante pra sociedade. Então só de a gente se sentir necessário, já é uma coisa gratificante pra gente” Em vista de tudo isso, é notório que a motivação para a realização do trabalho é sempre maior que a necessidade de cuidar de si mesmo.

ESTRATÉGIAS DE PREVENÇÃO E INTERVENÇÃO

Para que transtornos como estresse Pós-Traumático (TEPT), depressão, ansiedade, abuso de substâncias, problemas de sono e problemas sociais como isolamento e impacto nas relações familiares são necessárias estratégias de intervenção e prevenção.

A psicóloga contratada pelo Instituto PRO-PM Kássia Pena, disse em uma pesquisa que “Casos muito difíceis chegam até nós e o valor da contribuição para o PRÓ-PM é pequeno se comparado aos benefícios que o policial militar recebe.” A preservação da saúde mental dos militares é fundamental para garantir não apenas o bem-estar individual, mas também a eficácia operacional das Forças Armadas. Estratégias abrangentes de prevenção e intervenção desempenham um papel crucial nesse contexto.

Em termos de intervenção, garantir acesso fácil a profissionais de saúde mental é essencial. Programas de aconselhamento, redes de apoio dentro das unidades militares e intervenções específicas para eventos traumáticos são implementados. Além disso, programas de retorno e reintegração oferecem suporte durante períodos de transição.

Essas estratégias não apenas abordam os desafios existentes, mas também fortalecem a resiliência e promovem uma mentalidade de busca por ajuda quando necessário. Ao investir na saúde mental dos militares, as Forças Armadas não apenas protegem seus membros individualmente, mas também contribuem para uma força mais resiliente e pronta para enfrentar desafios tanto no campo de batalha quanto na vida cotidiana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É crucial que sejam implementadas políticas e programas de apoio à saúde mental dos policiais militares, incluindo acesso a tratamento, treinamento em habilidades de enfrentamento e a criação de uma cultura que promova a busca de ajuda quando necessário. Além disso, o reconhecimento da importância da saúde mental na profissão policial é essencial para garantir o bem-estar e a eficácia dos agentes de segurança pública.

Iniciativas preventivas incluem treinamento em resiliência para fortalecer a capacidade de enfrentar desafios, educação em saúde mental para desmistificar estigmas, avaliações regulares da saúde mental e a criação de uma cultura organizacional que promova um ambiente de apoio.

REFERÊNCIAS

CABRAL, J. B.; RAMOS, A. P. de S.; MARTINS, T. M.; PEREIRA FILHO, A. de M.; MEDEIROS, H. C. G. L. de; NASCIMENTO, D. da S.; AMORIM , G. S.; ANDRADE, R. . B. de; LEITE, C. A.; LIMA, B. B. C. de; SIQUEIRA FILHO, E. A. de; SANTOS, T. T. de L. dos; CALAZANS, F. A.; VENANCIO , D. B. R. TRANSTORNO DE ESTRESSE PÓS-TRAUMÁTICO EM POLICIAIS MILITARES: UMA REVISÃO INTEGRATIVA DA LITERATURA. Disponível em: <https://bjih.s.emnuvens.com.br/bjih/article/view/470>. Acesso em: 28 nov. 2023.

BMILITAR. A Resiliência como Competência Essencial na Carreira Militar: Desenvolvendo Habilidades de Adaptação. Disponível em: <<https://medium.com/@bmilitar/a-resili%C3%A3ncia-como-compet%C3%A3ncia-essencial-na-carreira-militar-desenvolvendo-habilidades-de-71ac3cab0312>> Acesso em: 21 de novembro de 2023

PENA, Kassia. Especialista em reabilitação da mão ajuda a promover a boa saúde física dos Policiais Militares. Disponível em: <<https://propm.org.br/materia/instituto-pro-pm-lado-a-lado-com-a-saude-e-o-bem-estar-centro-de-reabilitacao-da-pm-conta-com-uma-terapeuta-ocupacional/>> Acesso em: 20 de novembro de 2023

MORAES, Bruno. Tratamento para Transtorno do Estresse Pós-Traumático (TEPT) Disponivel em: <<https://psicologomogidascruzes.com.br/artigo/tratamento-para-transtorno-do-estresse-pos-traumatico-tept/>> Acesso em: 23 de novembro de 2023

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO. Disponível em: <<https://www.policiamilitar.sp.gov.br/>>. Acesso em: 29 nov. 2023.

BEATRIZ, Charlotte; ROBERTO, Álvaro. Trabalho policial e saúde mental: uma pesquisa junto aos Capitães da Polícia Militar. Disponível em: <[SciELO - Brasil - Trabalho policial e saúde mental: uma pesquisa junto aos Capitães da Polícia Militar](https://scielo.brasil.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-35982013000100001&lng=pt&format=pdf&idart=127831)> Acesso em: 21 de novembro de 2023

WALDO, José. Transtorno de Estresse Pós-Traumático em Policiais Militares: Um Estudo Prospectivo. Disponivel em: <<https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/12783/1/Tese%20Jos%C3%A9%20Waldo%20Camara%20Filho.pdf>> Acesso em: 22 de novembro de 2023

CAPÍTULO 4

CONTROLE E PREVENÇÃO DE PROBLEMAS BUCAIS INFANTIS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Data de aceite: 01/02/2024

Gustavo Camargo Garcia

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Renata Magalhães de Oliveira

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Luciane de Souza Oliveira Valentim

Professora Orientadora Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Coorientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: A infância é uma fase muito importante para o desenvolvimento da saúde bucal, necessitando de cuidados preventivos especiais focados nessa etapa da vida. Portanto, a educação e a saúde são os meios mais comuns e acessíveis de ensinar a escovação dentária manual. As instituições de ensino têm demonstrado serem um local adequado de aplicação de programas de saúde bucal por reunir

crianças em idades ideais para realização de ações educativas e preventivas. Nos últimos tempos, a saúde bucal infantil vem melhorando em muitos países, porém várias crianças ainda são acometidas por cárie. Através deste trabalho, analisaremos as condições de saúde bucal das crianças do estado de São Paulo. A cárie dentária, os problemas de mordida e os impactos dessas condições na qualidade de vida dessa parte da população. Serão analisadas as ações necessárias para prevenir doenças e promover a saúde dos mesmos. Essa trabalho foi realizada através de levantamento bibliográfico, a partir de informações contidas em revistas, artigos, trabalhos, sites governamentais e com o auxílio de uma pós-graduanda em Odontopediatria (Stephanie Magalhães / CRO - SP - nº 149.460). Com este estudo espera-se, apresentar os problemas bucais mais comuns no público infantil e as medidas para solucionar tais problemas, para melhor desenvolvimento e convivência social.

PALAVRAS-CHAVE: Odontopediatria;
Cárie; Maloclusão.

INTRODUÇÃO

A infância é uma fase muito importante para o desenvolvimento da saúde bucal, necessitando de cuidados preventivos especiais focados nessa etapa da vida. Portanto, a educação e a saúde são os meios mais comuns e acessíveis de ensinar a escovação dentária manual. As instituições de ensino têm demonstrado serem um local adequado de aplicação de programas de saúde bucal por reunir crianças em idades ideais para realização de ações educativas e preventivas. Nos últimos tempos, a saúde bucal infantil vem melhorando em muitos países, porém várias crianças ainda são acometidas por cárie.

Primeiramente, abordamos esse tema pela importância ao público infantil. Inclusive por termos parentescos com casos como esses relatados na trabalho. Outro ponto importante é o interesse por parte da aluna Renata Magalhães de Oliveira, em cursar Odontologia.

O objetivo geral deste trabalho é analisar as ações necessárias para prevenir doenças e promover a saúde bucal infantil no estado de São Paulo.

O objetivo específico deste trabalho é relatar as condições de saúde bucal das crianças, expor os impactos dessas condições na qualidade de vida dos mesmos e discorrer sobre a Cárie e a Maloclusão.

Este trabalho é bibliográfico, pois está baseado em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Essa trabalho foi realizada através de levantamento bibliográfico, a partir de informações contidas em revistas, artigos, trabalhos, sites governamentais e com o auxílio de uma pós-graduanda em Odontopediatria (Stephanie Magalhães / CRO - SP - nº 149.460). O trabalho será composto em três etapas, sendo elas:

O primeiro capítulo possui como tema O Levantamento Histórico e Hábitos Orais Infantis. O segundo capítulo possui como tema A Cárie e a Maloclusão. O terceiro capítulo possui como tema As Prevenções Para a Melhora da Saúde Bucal Infantil.

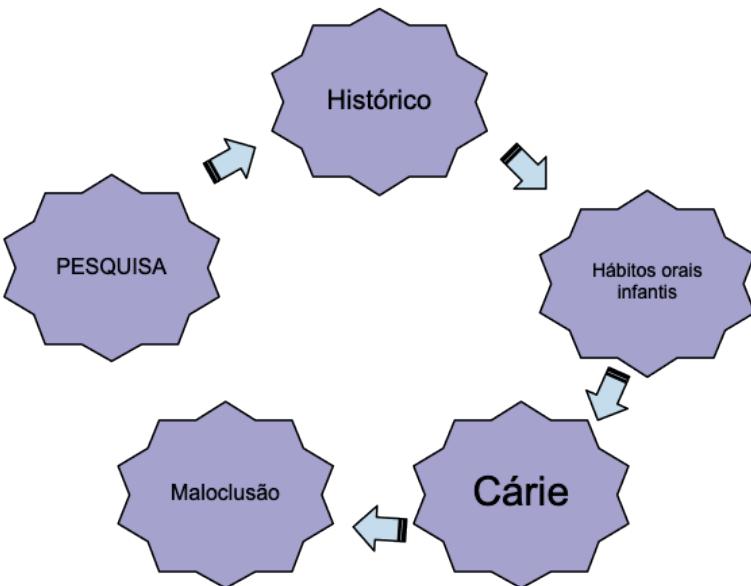


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: O próprio autor

LEVANTAMENTO HISTÓRICO E HÁBITOS ORAIS INFANTIS

Os problemas bucais infantis, normalmente, surgem por conta da falta de informação. Muitos pais demoram a levar seus filhos para um acompanhamento odontológico, no entanto, levar o quanto antes é uma maneira de prevenir diversas doenças.

Através de uma pesquisa, concluiu-se que 14,83% das crianças eram portadoras de oclusão normal, enquanto 85,17% possuíam algum tipo de alteração (57,24% portadoras de má oclusão de Classe I; 21,73%, de Classe II e 6,2%, de Classe III). Além disso, os casos de mordida cruzada em 19,58% das crianças, sendo 10,41%, na região anterior e 9,17% na posterior; de sobremordida profunda em 18,09%; e de mordida aberta em 15,85%. Ademais, cárie e perdas dentárias estavam presentes em 52,97% das crianças (BITTENCOURT; MACHADO, 2010).

Através de outro trabalho, foi avaliada a prevalência de cárie nas crianças de 0 (zero) a 6 (seis) anos nos municípios de Bauru e São Paulo. Na faixa etária de 5-6 anos, apenas 9,3% das crianças de São Paulo estavam isentas desse problema, já em Bauru, 23,3%. Esses dados analisados são referentes às fichas de 699 crianças e a 251 questionários realizados pelos pais dos mesmos.

As crianças do grupo de São Paulo eram de várias localidades do município, onde as águas de abastecimento público são fluoretadas desde 1985. No Município de Bauru, cerca de 90% da população recebe água tratada e fluoretada. Outro fator é a renda familiar, que ajuda a avaliar a situação socioeconômica da população, e possui um alto poder

discriminatório, isto é, crianças pertencentes a famílias com diferentes níveis de renda apresentam diferenças importantes nos indicadores de saúde (TOMITA et al., 1996).

Atualmente, alguns desafios persistem, como a desigualdade no acesso a serviços odontológicos, especialmente em regiões economicamente desfavorecidas. A cárie dentária e os hábitos orais deletérios ainda são uma preocupação, e palestras sobre higiene oral, uma dieta equilibrada e trabalhos de conscientização sobre tais hábitos, continuam sendo essenciais para prevenir esses problemas bucais em crianças.

HÁBITOS ORAIS INFANTIS

Hábito é considerado um automatismo de um comportamento adquirido ao longo do tempo, e muitas vezes são involuntários. Alguns hábitos persistem após a fase oral da criança, sendo realizados na região bucal de modo deletério, alterando os tecidos dentários, ósseos e musculares, e o padrão de crescimento orofacial.

De acordo com pesquisas, os hábitos deletérios mais comuns em crianças na faixa dos 5 (cinco) anos são o uso de chupeta e mamadeira, succção do polegar, roer unhas e ranger os dentes. Em São Paulo foi realizado um estudo com 1.190 crianças, onde foi apresentado que 40,2% delas possuem hábitos de succção não nutritiva, das quais 27,7% chupavam chupeta e 12,5%, o dedo. (Santos et al, 2009). Outra pesquisa realizada (Zapata et al, 2010), apresenta um estudo em uma escola com crianças de 4 a 6 anos e concluíram que 83,1% das crianças possuíam algum hábito oral, prevalecendo a chupeta, a mamadeira e a onicofagia. Ainda foi observado que 44,7% destas crianças apresentavam alterações de oclusão dentária.

Esses estudos têm como objetivo caracterizar os hábitos orais deletérios a partir de questionários respondidos pelos responsáveis das crianças de 3 a 6 anos de idade, de uma instituição de ensino da rede pública, na cidade de São Paulo.

Há uma grande importância em identificar as ocorrências desses hábitos nas crianças, porque desta forma, são realizadas as devidas intervenções e orientações para que de alguma forma eles sejam eliminados.

CÁRIE E A MALOCCLUSÃO

A cárie dental e a maloclusão são doenças crônicas mais comuns na infância, consistindo em um grande problema para a saúde pública mundial.

CÁRIE

A cárie é uma doença que resulta da desmineralização do esmalte dentário devido à ação de ácidos produzidos por bactérias presentes na placa bacteriana. Fatores como dieta rica em açúcares, higiene oral inadequada e predisposição genética podem contribuir para o desenvolvimento de cárries.

Por mais duro que seja o esmalte do dente, as bactérias que formam a placa bacteriana e os resíduos que elas liberam danificam irreversivelmente o esmalte. Isso pode acontecer tanto nos dentes permanentes quanto nos dentes de leite das crianças. Os dentes de leite têm menos proteção do que os dentes adultos, porque suas cavidades pulparas (onde fica o nervo) são maiores e, portanto, correm maior risco de serem gravemente afetadas.

A Cárie da Primeira Infância é uma das doenças mais prevalentes, embora evitável, em crianças com menos de 6 anos. De acordo com a Academia Americana de Odontopediatria, crianças têm cinco vezes mais chances de serem diagnosticadas com CPI, do que com asma.

Estudos recentes afirmam que a prevalência de cárie na infância varia de 12 a 46%, sendo que a faixa etária que desenvolveu mais cárie foi de 1 a 3 anos de idade. O último levantamento epidemiológico em saúde bucal encontrou uma prevalência de 26,85% de cárie em crianças entre 18 e 36 meses, existindo um evidente incremento com avanço da idade, independente do gênero (LOSSO et al., 2009).

COMO RECONHECER A CÁRIE INFANTIL

O primeiro passo é analisar a cor dentária, que se torna esbranquiçada e sem brilho.

Se estiver mais avançado, nota-se uma borda amarela, marrom ou preta no nível da área cariada. O avanço da cárie é muito lento, por isso a importância da visita ao odontopediatra para encontrar qualquer dano antecipadamente, evitando que influencie na saúde dos futuros dentes permanentes.

MALOCLUSÃO

Já a maloclusão refere-se ao desalinhamento dos dentes e à relação inadequada entre os arcos superior e inferior. Ocasiona problemas estéticos, dificuldades na mastigação, fala e até dores na mandíbula. É causada por fatores genéticos, hábitos orais (como chupar o polegar, o uso de chupeta e mamadeira) e perda prematura de dentes de leite.

Pode se tratar de um problema de saúde pública, pois existem muitos casos e pode interferir negativamente na qualidade de vida, por causar desvios tanto estéticos quanto funcionais, como oclusão, mastigação, deglutição e respiração.

De acordo com o Índice de Estética Dental (DAI), no ano de 2010, os dados do novo levantamento sobre crianças de 5 anos, relativos à má oclusão, apontam 29% de alterações de sobressaliência, quase 32% de sobremordida alterada, e quase 25% de mordida cruzada posterior. Também foi observado que, nesta faixa etária, 69% das crianças tinham, pelo menos, uma das condições acima citadas. Muitas destas alterações podem ser evitadas durante a primeira infância, a partir da prevenção tanto de hábitos deletérios, quanto da perda precoce de dentes, evitando o desenvolvimento das más formações na dentição permanente, que necessita de tratamentos mais complexos.

Maloclusão Fase II

Elas representam uma desarmonia de crescimento entre a maxila e a mandíbula. Esse tipo de maloclusão concede à criança um perfil côncavo, com o queixo para trás. Ela está relacionada à respiração bucal (fator que deve ser prevenido), que desarticula as arcadas através da passagem de ar pela boca.

Maloclusão Fase III

Nesse caso, há um crescimento excessivo na mandíbula ou falta de crescimento na maxila, ou ambos. É comum que a criança tenha um queixo ressaltado, possuindo um perfil convexo, ou seja, mesmo ela usando um aparelho fixo após a fase da puberdade, corrigiria sua arcada dentária, mas não seu perfil.

Mordida Aberta Anterior

Esses são os casos que provêm da sucção de dedo, chupeta ou bico de mamadeira. Gera uma desarmonia relacionada com a falta de contacto dentário entre os dentes superiores e inferiores. É importante que seja feito o tratamento precoce dessa mordida, pois mesmo com o dente permanente pode se repetir o mesmo padrão.

Mordida Cruzada Posterior

Do mesmo modo que o tópico anterior, ela é causada pela sucção não nutritiva, porém gera um platô estreito, afundando suas vias aéreas e podendo prejudicar a respiração da criança. Nessa faixa etária já deve ser corrigida, para que futuramente não haja mais complicações.

PREVENÇÕES PARA A MELHORA DA SAÚDE BUCAL INFANTIL

Para promover a saúde bucal infantil, é essencial adotar práticas preventivas desde cedo. Incentivar a escovação regular com uma quantidade adequada de creme dental com flúor. Além disso, limitar o consumo de açúcares, promovendo uma dieta balanceada. Realizar visitas regulares ao dentista também é crucial para identificar e tratar com antecedência possíveis problemas.

O controle e a reversão da cárie são possíveis caso seja diagnosticada em estágio inicial, que é a presença de mancha branca no esmalte dental, sem cavidades (LOSSO et al., 2009). Para ajudar na prevenção é necessário trocar a escova de três em três meses, utilizar fio dental, beber bastante água, entre outros.

Dentre os hábitos bucais deletérios para serem evitados, podemos citar:

Sucção do polegar e outros dedos;
Projeção da língua;
Sucção e mordida do lábio;
Deglutição atípica;
Má postura durante o dia e noite;
Onicofagia (roer unhas);
Sucção habitual de lápis, chupetas e outros objetos;
Bruxismo (ranger e apertar de dentes) diurno e noturno;
Respiração pela boca.

Os cuidados contra a má oclusão devem começar bem cedo, e cabe aos pais estarem atentos às medidas necessárias e aos sinais de problemas. O acompanhamento odontológico é importante desde a primeira infância.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através desta trabalho pudemos analisar mais a fundo sobre a Cárie e a Maloclusão nas crianças do estado de São Paulo, além disso, suas causas e precauções. Concluímos que com a evolução dos dias atuais, são permitidas as mudanças necessárias para tratar dentes acometidos de forma minimamente invasiva. É de extrema importância que haja o acompanhamento contínuo de um profissional especializado na área infantil, para que problemas futuros sejam evitados.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO BORGES, V. Programa de Pós-Graduação em Odontologia Preventiva e Social. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/b9e1b9e3-f210-422d-963f-bf7081b876d4/content>>. Acesso em: 25 out. 2023.
- TOMITA, N. E. et al. Prevalência de cárie dentária em crianças da faixa etária de 0 a 6 anos matriculadas em creches: importância de fatores socioeconômicos. Revista de Saúde Pública, v. 30, p. 413–420, 1 out. 1996. Acesso em: 23 nov. 2023.
- NUNES, V. H.; PEROSA, G. B. Cárie dentária em crianças de 5 anos: fatores sociodemográficos, lócus de controle e atitudes parentais. Ciência & Saúde Coletiva, v. 22, n. 1, p. 191–200, jan. 2017. Acesso em: 1 out. 2023.
- SPEED, B. D.; BUZZI, I. Dieta Cariogênica na Odontopediatria. Disponível em: <<https://blog.dentalspeed.com/dieta-cariogenica-odontopediatria/>>. Acesso em: 3 out. 2023.
- FERNANDES, D. M. Z.; LIMA, M. C. M. P. The view of parents and teachers about the occurrence of deleterious oral habits in a group of preschool children. Revista CEFAC, v. 21, n. 2, 2019. Acesso em: 19 out. 2023.

AGENCIA360MKT. Cuidados na infância contra a má oclusão dentária. Disponível em: <<https://rrmedicina.com.br/cuidados-infancia-contra-ma-oclusao-dentaria/>>. Acesso em: 20 nov. 2023.

Tipos de má-oclusão e seus tratamentos na Infância. Disponível em: <<http://lourencoodontologia.com.br/blog/tipos-de-ma-oclusao-e-seus-tratamentos-na-infancia/>>. Acesso em: 23 nov. 2023.

Criança com cárie: tratamento e como prevenir | Colgate®. Disponível em: <<https://www.colgate.com.br/oral-health/kids-oral-care/early-childhood-caries-1216>>. Acesso em: 23 nov. 2023.

CAPÍTULO 5

UMA MULHER NA LINHA DE FRENTE

Data de aceite: 01/02/2024

Nathália Silva Nascimento

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Gilberto José da Silva

Professor Orientador do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Coorientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: Ao conduzir pesquisas e leituras para a execução da trabalho, foi aprofundado o entendimento sobre a notável história de Virgínia Portocarrero, uma enfermeira militar durante a Segunda Guerra Mundial. Sua trajetória ressoa na carreira contemporânea da Sargento Navarro, que enfrenta desafios semelhantes devido ao gênero. A exploração de estudos sobre a mente feminina, conduzidos por Miguelita e Marleide, destaca a conclusão de que as mulheres demonstram uma significativa capacidade mental em ambientes sob pressão. Esse atributo torna-se crucial

na enfermagem militar, uma profissão caracterizada por desafios extremos. Os estudos revelam que, ao atuar sob pressão, as mulheres exibem uma resiliência e foco mental excepcionais, sendo este um ponto de partida para reconhecer a importância das mulheres na área militar, especialmente na enfermagem, onde a pressão é constante. A história de Virgínia Portocarrero serve como inspiração, uma pioneira que desafiou normas sociais e contribuiu significativamente para o esforço de guerra. A trajetória contemporânea da Sargento Navarro reforça a necessidade contínua de superar estereótipos e promover a plena aceitação da mulher na enfermagem militar. Neste contexto, torna-se evidente que a acessibilidade e aceitação da mulher na enfermagem militar são imperativas. As mulheres não apenas têm a capacidade mental necessária, mas também trazem uma perspectiva única e uma abordagem compassiva a ambientes desafiadores. Este movimento em direção à aceitação plena da mulher na enfermagem militar não é apenas uma demanda atual, mas um fenômeno que se desdobra ao longo da história. Estamos testemunhando uma evolução constante, buscando o devido reconhecimento e espaço para as mulheres

nesse domínio crítico, onde a resiliência e habilidades mentais desempenham papéis preponderantes. Almejando uma inclusão mais significativa, estamos, de fato, moldando o futuro da enfermagem militar, abraçando a riqueza da contribuição feminina sob pressão e desafiando as limitações impostas pelo passado.

PALAVRAS-CHAVE: Desafios; Gênero; Enfermagem; Militar.

INTRODUÇÃO

O impulso para a elaboração desta pesquisa está intrinsecamente conectado aos antecedentes que moldaram minhas aspirações pessoais. Desde sempre, o desejo de ser enfermeira ocupou um lugar central em meus planos de vida. Essa inclinação ganhou ainda mais força por meio da inspiração contínua proporcionada por minha tia Marleide, uma figura emblemática na minha família que trilha uma carreira exemplar na enfermagem.

No entanto, um anseio latente por uma experiência mais desafiadora e atração pela vida militar sempre coexistiram em minha jornada. Foi a busca por uma síntese dessas paixões que me conduziu à alternativa de ser enfermeira militar. Anos de dedicação a essa profissão peculiar testemunham meu comprometimento com o propósito de servir de maneira única e significativa.

Ao longo dessa jornada, minhas pesquisas sobre o tema foram vastas, mas um dado específico capturou minha atenção de maneira singular: “A cada 400 alunos que ingressam na enfermagem militar, apenas 40 são mulheres.” Esse dado intrigante, considerando que aproximadamente 80% dos enfermeiros em ambientes hospitalares são mulheres, suscitou uma série de questionamentos.

A aparente disparidade na representação feminina na enfermagem militar em comparação com outros setores despertou meu interesse por compreender as barreiras e desafios enfrentados pelas mulheres que escolhem trilhar esse caminho específico. Afinal, em um campo onde a empatia, a resiliência e a habilidade de tomar decisões sob pressão são essenciais, a limitação do acesso para mulheres levanta questões pertinentes sobre igualdade de oportunidades.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS



Fonte: próprio autor

VIRGINIA MARIA DE NIEMEYER PORTOCARRERO

Virgínia Maria Niemeyer Portocarrero nasceu em 1917 no Rio de Janeiro, estudou em um colégio católico e formou-se Bacharel em Ciências e Letras pelo Colégio Pedro II. Realizou posteriormente o curso de Aperfeiçoamento em Arte Decorativa na Escola Politécnica. Filha do General Tito Portocarrero, desde sua infância manteve contato com o mundo militar. Não podendo seguir a carreira que, até então, só admitia o ingresso de pessoas do sexo masculino, Virgínia Portocarrero resolveu inscrever-se no voluntariado para a Guerra em 1943, oportunidade surgida após a conclusão do Curso de Enfermagem Samaritana na Cruz Vermelha que iniciara em Belém do Pará, vindo a concluir-lo no Rio de Janeiro.



Figura 2: VIRGÍNIA PORTOCARRERO

Fonte: Base Arch Fiocruz

Virgínia Portocarrero foi uma mulher corajosa e determinada que enfrentou grandes desafios na área militar, especialmente por ser mulher. Em uma época em que as mulheres eram subestimadas e suas habilidades eram frequentemente questionadas, Virginia persiste em seu objetivo de servir na enfermagem militar.

Desde o início, Virginia enfrentou preconceitos e dificuldades. Muitos acreditavam que as mulheres não eram adequadas para o trabalho militar, especialmente em áreas de combate. Ela teve que provar repetidamente sua competência e habilidades, superando os estereótipos de gênero impostos pela sociedade.

Virginia encontrou resistência e descrédito de colegas e superiores, mas isso não a impediou. Ela se dedicou aos estudos e treinamentos, buscando constantemente aprimorar suas habilidades como enfermeira militar. Sua determinação e paixão pela profissão ajudaram a superar os obstáculos que encontrava pelo caminho.

Assim como Virginia, muitas mulheres enfrentam desafios semelhantes na área militar nos dias de hoje. Ainda há preconceitos arraigados em relação à capacidade das mulheres de desempenhar funções consideradas tradicionalmente masculinas. Elas precisam provar constantemente seu valor e habilidades, muitas vezes enfrentando discriminação e falta de oportunidades.

Assim como Virgínia Portocarrero é hoje lembrada como um ícone na enfermagem militar, as mulheres que enfrentam preconceitos e dificuldades na área militar atualmente também deixarão um legado valioso. Seu trabalho árduo abrirá caminho para mais igualdade de oportunidades e reconhecimento, inspirando outras mulheres a seguirem seus passos e alcançarem seus objetivos na área militar.

A recuperação da trajetória da Virgínia Portocarrero está sendo realizada através da análise das fontes como fotos, cartas, bilhetes, canções e um diário riquíssimo em detalhes sobre o front, além de entrevistas concedidas pela mesma. Tais fontes estão localizadas no acervo da Casa de Oswaldo Cruz/FIOCRUZ, no Rio de Janeiro. Em termos teóricos nossa análise é pautada nos conceitos de gênero, trajetória, biografia e memória.

O diário de guerra apresenta-se como uma fonte de grande importância analítica e rica em informações. Composto por folhas de anotações escritas durante a permanência da Virgínia no Teatro de Operações, e depois que retornou ao Brasil, reunindo documentos, fotos, cartas, bilhetes, transcrições de outras obras sobre a guerra no mesmo diário.

A ideia da elaboração de um Diário de Guerra surgiu do pai da Virgínia, que a orientou para mandar as folhas avulsas pelos doentes que retornavam ao Brasil a fim de que a censura militar não os retivesse. Além do diário com todo o seu variado conteúdo, algumas entrevistas concedidas pela Virgínia a pesquisadores da área de Enfermagem e de História da Saúde compõem o acervo da ex-enfermeira da FEB, ajudando-nos na tarefa de recuperação de sua trajetória ao passo que esclarece importantes fatos de sua infância e revelam através de seu discurso os motivos de sua entrada na Guerra.



Figura 3: DIÁRIO DE GUERRA

Fonte: Base Arch

Através da análise do acervo desta ex - enfermeira da FEB percebeu-se a importância do estudo e recuperação de sua trajetória para a melhor compreensão da história da FEB, revelando o mundo militar sob a ótica feminina. Em seu diário, Virgínia apresenta relatos do cotidiano do front, assim como uma descrição das relações com as colegas de profissão brasileiras e americanas e com os oficiais superiores e soldados, oferecendo indícios para a compreensão das relações de poder estabelecidas no interior da hierarquia militar. Tal análise está sendo realizada considerando as diferenças estabelecidas entre o papel conferido à mulher e ao homem e como essas relações de gênero se mantêm ou se modificam diante do contexto de guerra.

Virginia Maria de Niemeyer Portocarrero foi uma das líderes de enfermagem militares durante a Segunda Guerra Mundial. Na época, as mulheres enfrentavam desafios e preconceitos significativos, já que suas habilidades e contribuições não eram tão reconhecidas como as dos homens. No entanto, Virginia e outras enfermeiras militares desempenharam um papel crucial no cuidado e tratamento dos soldados feridos durante a guerra, demonstrando sua competência e coragem. Sua liderança e dedicação tornaram-se marcantes nesse contexto histórico.



Figura 4: Virgínia Portocarrero como oradora da turma na cerimônia de formatura das alunas do curso de Enfermeiras da Reserva do Exército

Fonte: Base Arch

Esses fatos mostram a importância e a coragem das mulheres que desafiaram os estereótipos e contribuíram para o esforço de guerra. A atuação de Virginia Maria de Niemeyer Portocarrero como líder de enfermeiras militares durante esse período histórico é um exemplo marcante da determinação e do valor das mulheres na área militar.

Após sua saída do exército , ela criou um fundo chamado : ``Fundo Virgínia Portocarrero da Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz'', onde o valor arrecadado é doado a instituições de enfermagem militares femininas , que funcionam até hoje.

Isso mostra o poder da história de Virgínia Portocarrero , que mesmo após a sua morte com 105 anos , a história dela ainda move gerações que desejam servir não somente na área de enfermagem , mas sim em outras áreas militares como mulher.

SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

A Segunda Guerra Mundial, desencadeada em 1939 e encerrada em 1945, foi um dos conflitos mais devastadores e abrangentes da história. Suas origens remontam ao período entre guerras, marcado por tensões políticas, econômicas e territoriais, especialmente na Europa.

O conflito teve início com a invasão da Polônia pela Alemanha nazista em setembro de 1939, seguida pela União Soviética. Este evento desencadeou uma resposta rápida do Reino Unido e da França, marcando o início formal da guerra na Europa. Rapidamente, a agressão alemã se expandiu, envolvendo países como Bélgica, Holanda e França, onde a estratégia militar alemã, conhecida como blitzkrieg, demonstrou sua eficácia com avanços rápidos e coordenados.

Enquanto isso, na Frente Oriental, a Alemanha invadiu a União Soviética em 1941, buscando lebensraum (espaço vital). Essa frente tornou-se um teatro crucial, com a Batalha

de Stalingrado em 1942-1943 marcando uma virada significativa em favor dos Aliados. A resistência soviética, aliada às duras condições climáticas, enfraqueceu consideravelmente o avanço alemão.

No Pacífico, o Japão, em sua busca por expansão territorial, atacou Pearl Harbor em dezembro de 1941, levando os Estados Unidos a entrarem no conflito. A guerra no Pacífico foi caracterizada por batalhas navais, como a Batalha de Midway, e pela estratégia dos Aliados de “island hopping” (pulando de ilha em ilha), buscando enfraquecer as defesas japonesas.

O Holocausto, perpetrado pelos nazistas, foi uma atrocidade incomparável, marcada pelo genocídio sistemático de milhões de judeus e outros grupos étnicos. Os julgamentos de Nuremberg, após a guerra, buscaram responsabilizar líderes nazistas pelos crimes de guerra.

Além dos conflitos militares, a guerra teve um impacto avassalador nas populações civis. Bombardeios aéreos destruíram cidades, e a ocupação de territórios resultou em privações e sofrimento. As condições extremas deixaram cicatrizes duradouras nas sociedades afetadas.

O término da guerra trouxe consigo a necessidade de reconstrução. O Plano Marshall, implementado pelos Estados Unidos, visava revitalizar as economias europeias devastadas. Surgiram organismos internacionais, como as Nações Unidas, com o objetivo de prevenir futuros conflitos globais.

A Segunda Guerra Mundial deixou um legado profundo, moldando a política, a sociedade e as relações internacionais. O conflito testemunhou a capacidade humana tanto para a destruição quanto para a resistência. Seus ensinamentos continuam a influenciar o cenário geopolítico e a busca constante por paz e cooperação global.

VIRGÍNIA E A GUERRA

Com o início da Segunda Guerra Mundial em 1939 o Brasil, inicialmente, manteve-se neutro em relação ao conflito. Porém, com o torpedeamento dos navios mercantes brasileiros e o ataque a Pearl Harbor em 1941, o país entrou na guerra declarando “solidariedade” aos Estados Unidos mediante garantia de reequipamento das Forças Armadas Brasileiras e apoio na defesa do país.

Segundo Luis Felipe da Silva Neves em sua dissertação de mestrado sobre a FEB “A Força Expedicionária Brasileira: uma perspectiva histórica”, o governo Varguista passou a organizar a defesa do território nacional, a ser articulado em um Corpo Expedicionário pelo Exército Brasileiro, devido à falta de um número de soldados suficientes e treinamento condizente com um combate daquelas proporções, devido ao contexto político interno brasileiro que vivia um regime ditatorial sem incentivo e organização efetiva da estrutura militar. (NEVES, 1992:74).



Figura 5: Alunas do Curso de Enfermagem de Emergência do Exercito treinando

Fonte: Base Arch

Em 1943 foi criada a 1o Divisão de Infantaria Expedicionária, parte do corpo da Força Expedicionária Brasileira que foi composta por unidades de artilharia, engenharia e saúde. Além dessa organização militar, houve também as iniciativas de mobilização civil para a guerra, entre as quais estava a convocação para o serviço de enfermagem voluntária. Essas iniciativas foram embasadas por um apelo patriótico utilizado por Getúlio Vargas como uma estratégia de alcance dos seus objetivos. (OLIVEIRA, 2007:45)

Sobre tal apelo patriótico Roney Cytrynowicz, doutor em história social pela USP, em artigo intitulado “A serviço da pátria: a mobilização das enfermeiras no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial”, afirma que:

-“A utilização pelo governo Getúlio Vargas da enfermagem e das enfermeiras – enquanto profissão enquadrada pelo Estado e modelo de uma certa condição de mulher classe média e, em muitos casos, alta – constitui peça importante da mobilização das mulheres pelo Estado Novo e, já como enfermeiras da FEB e da FAB, representou uma persuasiva imagem de mobilização civil engendrada durante a Segunda Guerra Mundial no Brasil: a imagem da pátria-mãe, que estendia os cuidados (maternos) aos soldados no

front de guerra, aos filhos da pátria. Esta imagem, construída pelo Estado Novo, pretendia instituir a vivência da guerra, no front interno, como uma experiência coletiva que deveria unir todos os homens e mulheres, todos os brasileiros, sem quaisquer estratificações ou divisões sociais, conjugando mobilização para a guerra e adesão política ao Estado Novo. (CYTRYNOWICZ,2000:2)"

Essa mobilização civil foi divulgada pela imprensa da época e, no caso das enfermeiras, no Jornal "O Globo" do dia 9 de outubro de 1943, através do qual Virgínia Maria Niemeyer Portocarrero teve acesso à informação e se inscreveu, sem o conhecimento de seus pais. A convocação exigia um perfil bem específico, as mulheres deveriam ter entre 18 e 36 anos, com qualquer diploma de enfermagem, serem solteiras, viúvas ou separadas.

Segundo as informações contidas em seu depoimento às pesquisadoras da Casa de Oswaldo Cruz, a enfermeira recém - formada e filha de militar descreve que ao ver a chamada para inscrição no voluntariado para a guerra, decidiu se inscrever sem o conhecimento de seus familiares que, posteriormente acabaram permitindo a sua ida para a guerra. Sobre o motivo da sua inserção no voluntariado, Virgínia afirma:

-Foi uma revolta por eles estarem bombardeando. Eu ouvia falar essa coisa toda, não sabe? Eu disse: 'Não, eu vou fazer um curso para também ir para essa guerra para cuidar dos militares...' (...) E eu fiz o primeiro ano, o Samaritana, que era o primeiro ano de Cruz Vermelha, tanto que fazímos junto com as profissionais, estágio, tudo lá. E eu fiz e nisso saiu no jornal O Globo o voluntariado. E aceitavam até voluntárias socorristas, que era abaixo do curso meu. As voluntárias socorristas eu acho que foram 6 meses, ou 4 meses. Eu fui em casa, apanhei os documentos, não disse a ninguém, me apresentei. Chegou de noite o jornal começou a publicar e dar os nomes, aí começaram a telefonar. (PORTOCARRERO, 2008:12)''

A partir da sua seleção, participou de um Curso de Emergência de Enfermeiras da Reserva do Exército, um curso de formação que foi concluído em junho de 1944, colocando à disposição do primeiro Escalão da FEB as 67 enfermeiras aprovadas, além das seis enfermeiras da FAB.

Segundo Joaquim Xavier da Silveira, ex-pracinha da FEB que escreveu seu livro de memórias "A FEB por um soldado", o corpo de enfermagem era um quadro inexistente no exército e causou uma série problemas no processo de implementação e aceitação, já que o exército nunca havia permitido mulheres em seu contingente antes. (SILVEIRA, 1989:107)

A participação das mulheres em um contexto diferenciado do que era a elas relegado na época representou uma mudança significativa. A historiadora Michelle Perrot que em sua obra "Minha história das mulheres" analisa as mudanças ocorridas na constituição do trabalho exercido pela mulher ao longo do tempo, afirma que:

-``A maioria dos empregos que elas ocupam são marcados pela persistência de um caráter doméstico e feminino: importância do corpo e das aparências; função das

qualidades ditas femininas, dentre as quais as mais importantes são do devotamento, a prestatividade, o sorriso etc.(PERROT, 2008:123)''

De alguma forma este papel essencialmente feminino se mantém no exercício da profissão de enfermagem. Em seu diário de Guerra, Virgínia muitas vezes relatou a atuação“materna” que tinha com seus doentes e a estima que esses tinham por ela, como fica evidente em cartas que os mesmos remetiam à enfermeira elogiando sua atenção e carinho.

Sobre o seu trabalho da mulher na Guerra, Virgínia afirma em seu diário que:

-``As páginas da nossa história do Brasil, são ricas de exemplos de bravura da mulher brasileira, como Ana Nery, Maria Quitéria, Ludovina Portocarrero, Joana Angélica e tantas quantas pretendemos citar para nosso orgulho. Certo, que não seria a nossa geração que haveria de empanhar o augusta exemplo de amor ao próximo que elas nos legaram no Campos de Batalha, nas lutas pela independência e nos bravios sertões de Mato Grosso. E nós, teríamos de ser, como fomos, as continuadoras desse renome cívico, da mulher brasileira, que é adorável no lar, é mãe extremosa, sem perder um só instante de amor pátrio, pelo qual enfrenta qualquer sacrifício. (PORTOCARRERO, Diário de Guerra, p.214).''

A história militar de Virgínia e a influência exercida sobre a escolha de sua atuação profissional foi decisiva. Formada em um curso de arte decorativa, Virgínia não exitou em realizar o curso de enfermagem, única maneira de ingressar na carreira militar em um momento onde a mesma era fechada às mulheres.

Em mais um trecho de sua entrevista, quando a entrevistadora pergunta sobre o Colégio Pedro II e sua facilidade com o desenho, mencionando que o pai de Virgínia queria que ela fosse engenheira, mas uma vez a depoente revela a vontade de ser militar:

-Pois é. Eu queria ser militar, eu queria ser homem, ser militar, porque o fulano disse que era homem militar, os meninos, e não havia Colégio Militar para menina. O Colégio Militar era só para homens, então eu fui para o Pedro II, não é? Mas a minha vontade era ser homem e militar... (PORTOCARRERO, 2008:9)''

Torna-se claro ao longo da análise realizada nas falas de Virgínia no diário e nas entrevistas, uma oscilação entre uma afirmação do papel feminino tradicional à época e de uma reivindicação, ainda que sutil, por uma extensão desse papel. No trecho transcrito acima, ela não afirma que queria ser militar apenas, mas que gostaria de ser “homem e militar”, o que demonstra a aceitação do discurso social e da tradição de que só homens poderiam pertencer ao mundo militar. Porém, a indignação com a falta de reconhecimento da participação das mulheres também se faz presente:

-``(...) doze anos depois da FEB ter regressado, a injustiça foi reparada: as enfermeiras que desejaram foram designadas para o exército no posto de segundo tenente, sendo promovidas mais tarde a primeiro tenente, trabalhando nos estabelecimentos hospitalares da organização. Hoje na reserva, algumas nos postos de tenente e capitão gozam do

merecido reconhecimento pelos serviços prestados. Foram 12 anos de luta para vencer os entraves burocráticos e superar a incompreensão daqueles que não viam com bons olhos elementos femininos participarem do contingente do exército. As enfermeiras venceram mais essa batalha”.(PORTOCARRERO, Diário de Guerra)’

O trecho transcrito acima pertence a obra de Joaquim Xavier da Silveira (SILVEIRA,1989,p. 109) , citado também em muitas partes do diário de guerra de Virginia , demonstra uma visão igualitária dos dois .



Figura 6: VIRGINIA PORTOCARRERO

Fonte: Base Arch

Por meio desta jornada inigualável de Virgínia Portocarrero , mostra que profissão de enfermagem estava na margem restrita de possibilidades de atuação da mulher no ambiente urbano, ao lado de “donas do lar” e algumas poucas profissões como vendedoras em comércio sendo este, muitas vezes, ligados à família. Mas o contexto de guerra transportou essa enfermagem exercida em ambiente “seguro” moral e fisicamente, as vistas de pais e maridos, a um ambiente instável e complexo de guerra, no qual a moral das mesmas foi questionada por muitos da sociedade. Nesse contexto, a atuação das enfermeiras e a posterior reivindicação por espaço nas forças armadas abriu precedente na história da participação da mulher no exército brasileiro, o que justifica a relevância do estudo de tal trajetória.

PSICOLOGIA DO CÉREBRO FEMININO

No estudo conduzido pela terapeuta Miguelita e pela enfermeira Marleide, surge uma perspectiva fascinante sobre a força mental inerente ao cérebro feminino. A frase “o homem tem a força física e a mulher a força mental” ganha destaque como reflexão sobre as capacidades únicas que as mulheres demonstram ao enfrentar pressões e desafios.

A Complexidade do Cérebro Feminino

Miguelita, especialista em terapia cognitiva, e Marleide, com vasta experiência na enfermagem, exploram a complexidade do cérebro feminino. O estudo aponta para a capacidade intrínseca das mulheres de lidar com pressões por meio de uma combinação única de empatia, intuição e resiliência emocional.

A Força Sob Pressão

Ao analisar situações de pressão, Miguelita e Marleide identificam que a força mental feminina não apenas permite a gestão do estresse, mas também promove a capacidade de tomar decisões ponderadas em momentos críticos. Essa habilidade é destacada como uma ferramenta valiosa em profissões como a enfermagem, onde a pressão é constante.

Empatia como Ferramenta de Resiliência

O estudo ressalta a empatia como um componente-chave da força mental feminina. Marleide, ao longo de sua carreira como enfermeira, destaca a capacidade das mulheres de se conectar emocionalmente com pacientes e colegas, criando redes de apoio que fortalecem sua resiliência diante das adversidades.

Intuição como Guia Precioso

Miguelita e Marleide também exploram a intuição como uma força motivadora nas decisões femininas sob pressão. A capacidade de captar nuances e ler entre as linhas torna as mulheres particularmente adeptas a antecipar desafios, contribuindo para soluções eficazes em situações complexas.

Desmistificando Estereótipos

Ao desmistificar estereótipos, o estudo de Miguelita e Marleide oferece uma visão esclarecedora sobre as contribuições singulares das mulheres em ambientes desafiadores. A frase citada destaca a importância de reconhecer e valorizar a força mental feminina, destacando que ela não só complementa, mas muitas vezes supera a força física masculina em contextos específicos.

Aplicação na Profissão e na Sociedade

O estudo sugere que compreender e aplicar a força mental feminina não apenas beneficia as mulheres individualmente, mas também enriquece a dinâmica de equipes e o funcionamento de sociedades. Em campos como a enfermagem, a habilidade de agir com determinação e calma sob pressão torna as mulheres líderes naturais.

Miguelita e Marleide proporcionam uma visão enriquecedora sobre o cérebro feminino, enfatizando a força mental como uma qualidade distintiva. O estudo destaca não apenas as capacidades únicas das mulheres, mas também sublinha a necessidade de reconhecimento e valorização da força mental feminina em diversos aspectos da vida e da sociedade.

CARREIRA MILITAR FEMININA NA ATUALIDADE

Na contemporaneidade, a carreira militar em enfermagem para mulheres é marcada por notáveis avanços e desafios superados. A história do Sargento Navarro personifica a resiliência e a dedicação enfrentadas por muitas enfermeiras militares, enquanto desbrava um caminho antes predominantemente masculino.

O Sargento Navarro ingressou nas fileiras da enfermagem militar com a determinação de servir sua nação e cuidar daqueles que protegem a liberdade. Sua escolha não foi isenta de desafios, pois a tradicional presença masculina nas forças armadas impunha barreiras que precisavam ser superadas.

Nos primeiros anos de sua carreira, a Sargento Navarro enfrentou o desafio de ser uma das poucas mulheres em uma unidade militar predominantemente masculina aceitos na ares . A necessidade de provar sua competência profissional e física era constante, e ela se destacou não apenas como enfermeira, mas como uma líder resiliente, como ela mesma disse:

-``(...) O desânimo é grande quando vemos uma fila de mais de 400 meninas jovens que você sabe que são esforçadas e às vezes até melhores que você , competindo por apenas 40 vagas ... quando caiu a ficha de que eu tinha passado , eu notei que o esforço que eu já havia feito até aquele momento , dali para frente , teria que ser 1000 vezes melhor.

Quando você se vê em um local onde a margem de homens é muito maior do que a de mulheres, você se sente na obrigação de provar que é melhor...e foi o que eu fiz!''
(SARGENTA NAVARRO, via conversa pessoal)''

Infelizmente, a Sargento Navarro não escapou de preconceitos baseados em estereótipos de gênero. As dúvidas sobre sua capacidade de desempenhar funções essenciais eram obstáculos que ela enfrentava regularmente. No entanto, sua habilidade, conhecimento e compaixão na prestação de cuidados de saúde foram gradualmente conquistando o respeito de seus colegas.

Ao longo dos anos, a Sargento Navarro conquistou posições de destaque na enfermagem militar. Seu trabalho exemplar em situações de emergência e sua liderança eficiente tornaram-na uma referência para outras enfermeiras que aspiraram seguir carreiras militares. O reconhecimento por seu mérito profissional contribuiu para transformar percepções equivocadas.

A Sargento Navarro testemunhou a evolução nas políticas de igualdade de gênero nas forças armadas, promovendo um ambiente mais inclusivo. As mudanças gradualmente implementadas abriram portas para mais mulheres na enfermagem militar, solidificando um legado de pioneirismo.

A trajetória do Sargento Navarro na enfermagem militar reflete não apenas a superação de desafios pessoais, mas também a transformação contínua de paradigmas de gênero nas instituições militares. Sua dedicação e competência são um tributo à capacidade das mulheres de se destacarem e liderarem em ambientes desafiadores, consolidando a presença feminina na vanguarda da saúde militar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos estudos realizados nesta trabalho, que explora a vida de Virgínia Portocarrero, juntamente com as análises psicológicas conduzidas por Marleide e Miguelita, é possível identificar uma nova perspectiva em relação às mulheres enfermeiras em contextos de guerra. Essa análise abrange tanto o período histórico de 1942 quanto a atualidade, destacando uma mudança gradual nas percepções e no papel dessas mulheres.

Apesar de frequentemente não receberem o devido reconhecimento, às enfermeiras militares demonstram uma notável força de vontade na busca por mudanças. O estudo psicológico conduzido por Marleide e Miguelita ressalta não apenas as habilidades técnicas desses profissionais, mas também sua resiliência emocional e comprometimento diante das adversidades.

Comparando a narrativa histórica com a realidade atual, como mostra a história do Sargento Navarro, nota-se uma evolução na compreensão do papel da mulher enfermeira na guerra. Mesmo após mais de duas décadas, os jovens continuam a despertar o desejo de redefinir a história das enfermeiras militares, buscando uma valorização adequada e um reconhecimento justo.

Essa busca por mudança reflete não apenas a persistência das enfermeiras militares, mas também a evolução da sociedade em reconhecer e valorizar as contribuições únicas dessas mulheres. O ciclo contínuo de jovens inspiradas a transformar o cenário destaca a importância de construir uma narrativa mais justa e igualitária para as mulheres que escolhem servir nas forças armadas como enfermeiras.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. A Ilusão biográfica. Paris, 1986. In: AMADO, J.; FERREIRA, M.M. Usos e abusos da história oral. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1996.

CYTRYNOWICZ, R.: 'A serviço da pátria: a mobilização das enfermeiras no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial'. História, Ciências, Saúde – Manguinhos, VII(1): 73-91, mar.-jun. 2000.

HALBWACHS, Maurice (1877-1945). *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

LEVI, Giovanni. *Usos da biografia*. 1989. In: AMADO, J.;FERREIRA, M.M. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1996.

NEVES, Luis Felipe da Silva. *A Força Expedicionária Brasileira: uma perspectiva histórica*. Dissertação (Mestrado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro. 1992.

NORA, Pierre. "Entre memória e história. A problemática dos lugares." In: Trabalho História. Revista do programa de Estudos Pós-Graduados em História e do Departamento de História da PUC-SP. São Paulo, 1981.

OLIVEIRA, A B. *Signos do esquecimento: os efeitos simbólicos da participação das enfermeiras da Força Expedicionária Brasileira na Segunda Guerra Mundial (1943-1945)* [dissertação]. Rio de Janeiro (RJ): Universidade Federal do Rio de Janeiro. Escola de Enfermagem Anna Nery; 2007.

PORTOCARRERO, Virgínia Maria Niemeyer. Comando Militar do Leste. Rio de Janeiro. 13 de dezembro de 2001. Entrevista concedida à Margarida Maria Rocha Bernardes.

PORTOCARRERO, Virgínia Maria Niemeyer. FIOCRUZ. Rio de Janeiro. 14 de maio. 2008. Entrevista concedida à Anna Beatriz de Sá Almeida, Laurinda Rosa Maciel e Margarida Maria Rocha Bernardes. Acervo da Casa de Oswaldo Cruz. Fundo: Virgínia Portocarrero.

SILVEIRA, Joaquim Xavier da. *A FEB por um soldado*. Rio de Janeiro. Nova Fronteira, 1989.

CAPÍTULO 6

A EVOLUÇÃO GASTRONÔMICA NO BRASIL

Data de aceite: 01/02/2024

Marcella Marques Simões

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Pedro Henrique da Silva Nascimento Rosa

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Orientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Rafael Augusto Valentim Da Cruz Magdalena

Professor Coorientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: O trabalho tem o objetivo principal mostrar como a gastronomia foi evoluindo, escolhemos a gastronomia brasileira para mostrar com mais detalhes e aprofundar no assunto. Trazemos tabelas comparativas e diversas informações sobre a culinária contemporânea. O método utilizado foi baseado em diversas pesquisas, nas quais citaremos ao decorrer do trabalho, onde

esclarecemos detalhadamente as refeições feitas nos tempos antigos e nos atuais, onde também vamos mostrar as diferentes culinárias de cada região do Brasil. Por fim, apresentaremos também os pratos mais nutritivos, mais populares e os que sofreram poucas mudanças, contendo a evolução de modo claro e visível.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Culinária; Evolução.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país rico em sabores e tradições culinárias, e ao longo dos séculos, sua gastronomia passou por uma fascinante evolução. Desde os ingredientes indígenas até as influências coloniais e imigrantes, a culinária brasileira reflete a diversidade cultural e geográfica do país.

A gastronomia, como expressão cultural e social, desempenha um papel fundamental na construção da identidade de uma nação. No contexto brasileiro, essa evolução culinária é um reflexo das complexas interações entre tradição, história, e influências globais.

Neste trabalho, exploraremos a jornada gastronômica brasileira, destacando as transformações, inovações e tradições que moldaram a forma como comemos e celebramos a comida ao longo do tempo.

Ao mergulhar nas nuances dos sabores regionais e observar as mudanças impulsionadas pela globalização, buscamos compreender não apenas o que é servido à mesa, mas também como a gastronomia se entrelaça com a cultura, a sociedade e as tendências contemporâneas.

Este estudo não apenas lança luz sobre o passado e o presente da culinária brasileira, mas também projeta uma perspectiva para o futuro, explorando as possíveis direções que a gastronomia nacional pode tomar.

Em meio a ingredientes autênticos, técnicas inovadoras e tradições arraigadas, a evolução da gastronomia brasileira revela-se como um diálogo dinâmico entre o local e o global, entre o tradicional e o contemporâneo, proporcionando uma experiência sensorial rica e multifacetada.

Bem-vindos a uma viagem saborosa pelos caminhos da evolução gastronômica no Brasil.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa é bibliográfica, pois está baseada em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet.

Em um primeiro momento será levantado o significado conceitual de diversos termos como, refeições, gastronomia, matéria-prima e por fim será construído uma tabela que indicará as principais mudanças nas refeições.

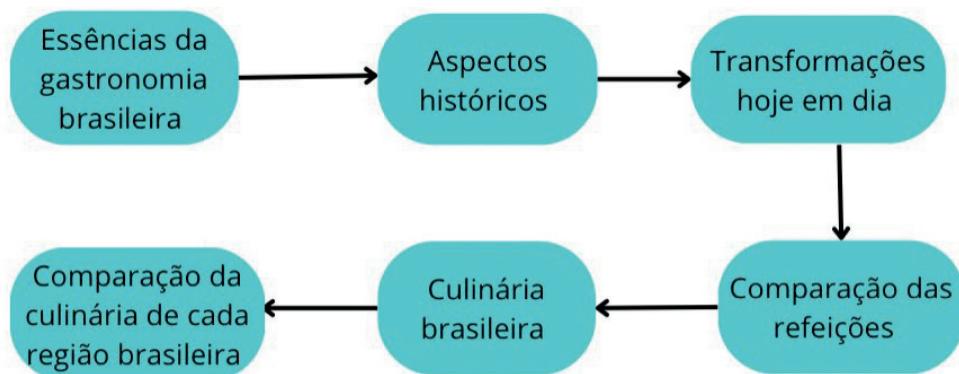


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

RAÍZES DA GASTRONOMIA BRASILEIRA

A gastronomia brasileira é um fascinante mosaico de influências históricas que remontam às suas raízes. A interação de diversas culturas ao longo dos séculos moldou a forma como os brasileiros encaram a comida. Vamos explorar os aspectos históricos e as influências que deram origem a essa rica tradição gastronômica:

Aspectos Históricos

A Evolução Culinária do Brasil: A história da culinária brasileira é intrinsecamente entrelaçada com os diferentes períodos que marcaram sua formação e transformação ao longo dos séculos. O encontro de culturas durante o Período Colonial, especialmente com a chegada dos colonizadores portugueses, desencadeou uma revolução gastronômica que moldou a identidade culinária única do Brasil.

Os colonizadores portugueses introduziram não apenas sua presença, mas também uma variedade de ingredientes e técnicas europeias. Esses elementos se amalgamaram com as práticas alimentares indígenas e africanas, resultando em uma fusão culinária inigualável. A cozinha brasileira, assim, nasceu da rica miscigenação dessas influências, cada uma contribuindo com sua própria singularidade.

Durante o sombrio período da escravidão, os africanos não só trouxeram consigo uma força de trabalho crucial, mas também uma riqueza de sabores e tradições culinárias. A fusão de ingredientes e métodos de preparo ocorrida nessa época desempenhou um papel fundamental na formação da base da gastronomia brasileira. A comida não era apenas sustento, mas também uma expressão vívida da resiliência e cultura dos africanos no Brasil.

À medida que o tempo avançava, eventos marcantes, como a independência do Brasil, e a imigração de diversos grupos étnicos, incluindo italianos, alemães e japoneses, contribuíram para adicionar camadas adicionais de diversidade à culinária nacional. Cada grupo trouxe consigo suas tradições, ingredientes e métodos de preparo, enriquecendo ainda mais o cenário gastronômico brasileiro.

Como destaca a citação do Portal Unit, “A origem da gastronomia no Brasil ocorreu no período colonial, em meio à mistura dos povos indígenas, que aqui estavam, africanos e portugueses. Essa integração foi a grande responsável pela formação da nossa culinária.” Essa síntese cultural, destacada pela integração harmoniosa dos povos, continua a ser o alicerce da culinária brasileira, uma expressão viva da diversidade que define a riqueza gastronômica do país.

Ingredientes Autóctones e Suas Transformações

Mandioca (Aipim ou Macaxeira): Originária da América do Sul, a mandioca é um ingrediente autóctone que desempenha um papel central na culinária brasileira. Sua transformação em farinha de mandioca é notável, sendo usada em pratos como a “farofa” e a tapioca.

Frutas Tropicais: A diversidade de frutas tropicais, como o açaí, cupuaçu, caju e maracujá, contribui para sabores únicos e refrescantes em sucos, sobremesas e pratos regionais.

Pimentas e Temperos Locais: O uso de pimentas, como a malagueta, e temperos regionais, como o coentro e a pimenta-do-reino, acrescenta complexidade e intensidade de sabor a muitos pratos brasileiros.

Feijão: Originário da América do Sul, o feijão é um grão básico na dieta brasileira, destacando-se na preparação de pratos como a feijoada, um ícone da culinária nacional.

Transformações e Adaptações

Técnicas indígenas, como a fermentação da mandioca, foram incorporadas à culinária, demonstrando uma adaptação consciente de métodos tradicionais.

A cozinha brasileira é uma fusão harmoniosa de sabores e técnicas, onde os ingredientes autóctones são transformados em pratos que representam a identidade cultural do país.

TRANSFORMAÇÕES CONTEMPORÂNEAS

A culinária brasileira está em constante evolução, refletindo não apenas suas raízes históricas, mas também as transformações contemporâneas impulsionadas por diversos fatores, como a globalização e a inovação culinária. Vamos explorar duas facetas importantes dessas transformações:

Impacto da Globalização na Culinária Brasileira

No cenário contemporâneo, a globalização emerge como uma força significativa moldando as preferências culinárias dos brasileiros. A interconexão entre nações trouxe consigo uma tapeçaria complexa de influências gastronômicas, transformando radicalmente a paisagem da culinária nacional.

A disseminação de informações sobre práticas alimentares globais, impulsionada por restaurantes internacionais e redes de fast food, teve um impacto profundo no paladar e nas escolhas alimentares dos brasileiros. A diversidade de influências culinárias, provenientes de todos os cantos do globo, agora encontra seu lugar nas mesas brasileiras, criando uma experiência gastronômica verdadeiramente globalizada.

A transformação também se estende às prateleiras dos mercados, onde a disponibilidade crescente de ingredientes exóticos e internacionais abre portas para um repertório culinário expandido. O acesso facilitado a produtos importados não apenas diversifica as opções, mas também inspira a criação de pratos inovadores, nos quais a fusão de sabores se torna uma expressão artística.

Nesse contexto, a fusão de cozinhas ganha destaque como uma manifestação vívida do intercâmbio cultural impulsionado pela globalização. Chefs brasileiros, inspirados por uma variedade de tradições culinárias, incorporam elementos distintos em suas criações, resultando em pratos únicos e contemporâneos que transcendem fronteiras culturais.

Como destacou o saudoso chef Anthony Bourdain, “A verdadeira essência da culinária reside na capacidade de incorporar diversas influências, criando uma sinfonia de sabores que reflete a riqueza da nossa conexão global.” Em cada garfada, podemos saborear não apenas os ingredientes, mas também a história e a diversidade que compõem a mesa brasileira na era da globalização culinária.

Surgimento de Novas Técnicas e Tendências

O avanço da tecnologia na gastronomia trouxe novas técnicas de preparo, como a gastronomia molecular, sous-vide e outras abordagens inovadoras. Chefs brasileiros têm explorado essas técnicas para criar experiências gastronômicas únicas.

Valorização de Ingredientes Locais Paralelamente à globalização, há uma tendência crescente de valorização de ingredientes locais e sazonais. Chefs estão explorando o potencial de produtos regionais, promovendo a sustentabilidade e destacando a diversidade do Brasil.

A ascensão da culinária de autor, com chefs renomados desenvolvendo assinaturas culinárias distintas, contribui para uma cena gastronômica vibrante e diversificada em todo o país.

A ênfase na Experiência Gastronômica além do sabor, a experiência gastronômica como um todo tornou-se um foco importante, com restaurantes investindo na apresentação artística dos pratos, ambientes diferenciados e conceitos únicos.

	Mais nutritiva	Mais cara	Mais saborosa	Alimentos mais consumidos	Comida preferida
Antigamente	Mais nutritiva, pois não havia industrializados, comidas caseiras e sem uso de agrotóxicos.		Banquetes super saborosos e grandiosos, fartura em comida e bebidas	Trigo, bovinos, grãos no geral, suínos e outros animais direto da caça, legumes cultivados naturalmente	Banquetes com carnes, pães, vinhos, peixes, raízes e frutos
Atualmente		A mais cara é a dos nossos dias atuais, pois antigamente eles colhiam, caçavam, se tornando mais barato, pois tudo o que fazemos hoje em dia temos que comprar	Comidas diferentes, vários ingredientes novos sendo explorados	Industrializados, animais comprados em supermercado e legumes com substâncias	Fast food, pizza, massas, carne, doces

Figura 2: Tabela de comparação com os alimentos de antigamente e os atuais

Fonte: Pense mais verde, CRN e SBCBM

ASPECTOS HISTÓRICOS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA: UMA VIAGEM ÀS ORIGENS

A compreensão das origens da gastronomia brasileira é uma jornada fascinante que remonta a períodos cruciais da história do país. Vamos explorar dois aspectos fundamentais que moldaram essa tradição culinária única.

Influência dos Colonizadores

A chegada dos colonizadores portugueses ao Brasil no século XVI trouxe consigo não apenas novos habitantes, mas também uma rica gama de ingredientes, técnicas e práticas alimentares europeias. A fusão desses elementos com os recursos naturais locais deu origem a uma culinária singular.

Os colonizadores introduziram alimentos como trigo, açúcar, vinho e azeite, que foram incorporados à dieta local. Essa troca de ingredientes foi fundamental para a criação de pratos que refletiam a adaptação às novas condições geográficas.

A mestiçagem de técnicas culinárias e as técnicas de preparo europeias se mesclaram às práticas culinárias indígenas e africanas, resultando em uma culinária que reflete a diversidade étnica do Brasil.

Práticas Alimentares Indígenas e Africanas

O mosaico de sabores que caracteriza a gastronomia brasileira é uma tapeçaria intricada, moldada por séculos de influências que ecoam as práticas alimentares das populações indígenas e africanas. Um mergulho na história revela como ingredientes, sabores e métodos de preparo únicos dessas comunidades desempenharam um papel crucial na formação do paladar nacional.

Desde tempos remotos, os indígenas cultivavam e consumiam alimentos autóctones, estabelecendo uma conexão profunda com a terra. Mandioca, milho, frutas e peixes eram não apenas fontes alimentares, mas pilares essenciais da culinária brasileira. A utilização de ingredientes locais pelos indígenas foi a semente que germinou e floresceu ao longo dos anos, consolidando-se como a base sólida da diversidade gastronômica do Brasil.

Durante o período colonial, a chegada dos africanos à terra brasileira trouxe consigo uma riqueza de sabores, temperos e técnicas de preparo. A feijoada, icônica na culinária brasileira, é um exemplo marcante dessa herança, sendo um prato que transcende com o tempo e continua a ser apreciado nos dias de hoje. A influência africana permeia a mesa brasileira, enriquecendo-a com uma paleta de sabores inigualável.

Em consonância com essa riqueza culinária, a pesquisa realizada no site Uol destaca a diversidade e tradição presentes na culinária brasileira. Cada estado do país, enraizado em antigas tradições, contribui para a vastidão do repertório gastronômico. A citação, “A culinária brasileira é rica, saborosa e diversificada. Cada um dos estados brasileiros tem seus pratos típicos, preparados de acordo com antigas tradições, que são transmitidas a cada geração”, reflete a profundidade dessa herança culinária e a forma como ela é perpetuada ao longo do tempo.

Assim, a culinária brasileira se revela não apenas como um festim para o paladar, mas como um testemunho vivo da história, cultura e tradições que se entrelaçam em cada prato, formando um legado culinário único e inestimável.

Transformação Gradual das Técnicas Culinárias ao Longo dos Séculos

Ao longo dos séculos, as técnicas culinárias no Brasil sofreram uma transformação gradual, impulsionada por fatores históricos, sociais e econômicos.

Durante a era colonial, a escravidão desempenhou um papel crucial na formação da culinária brasileira, com os africanos trazendo consigo sabores, métodos de preparo e uma riqueza de ingredientes.

Imigração e Influências Regionais ao longo do tempo, a imigração de diferentes grupos étnicos, como italianos, alemães e japoneses, adicionou camadas adicionais de diversidade à culinária brasileira, moldando práticas regionais distintas.

ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA BRASILEIRA: UM MOSAICO DE SABORES E TRADIÇÕES

Explorar os aspectos culturais da gastronomia brasileira é adentrar em um universo complexo onde as influências indígenas, africanas e europeias se entrelaçam, formando a rica tapeçaria de sabores que caracteriza a culinária do Brasil.

Interseção de Heranças Culturais

Os povos indígenas foram os primeiros mestres da terra, cultivando ingredientes autóctones como mandioca, milho e frutas. Sua presença é marcante na base da alimentação brasileira, contribuindo com técnicas como o uso da mandioca na produção de farinha e tapioca.

A influência africana é notória nos temperos, nas técnicas de preparo e em pratos emblemáticos como a feijoada. Elementos como o dendê, o azeite de dendê e o uso de ervas e especiarias adicionam camadas de sabor únicas à culinária.

Os colonizadores europeus introduziram práticas como o uso do trigo e a produção de queijos, além de técnicas refinadas que moldaram a alta gastronomia, especialmente nas regiões Sul e Sudeste.

A culinária brasileira é, portanto, uma síntese cultural, onde cada herança contribui de maneira única para a diversidade de ingredientes, sabores e técnicas.

Festividades, Rituais e Tradições

As festividades juninas celebram a cultura nordestina e são marcadas por pratos como canjica, pé-de-moleque e milho assado, evidenciando a influência das tradições portuguesas e indígenas.

Nas religiões afro-brasileiras, como o Candomblé e a Umbanda, a comida desempenha um papel sagrado em rituais, com pratos específicos associados a cerimônias e festividades.

Cada região brasileira tem suas próprias festas e tradições culinárias. Festivais como o de Parintins (AM) e o de Comida Típica de São João Nepomuceno (MG) são exemplos de eventos que destacam a riqueza das tradições locais.

Em nível mais pessoal, a culinária está intrinsecamente ligada a rituais familiares e sociais, como almoços de domingo e celebrações de datas especiais, onde receitas transmitidas de geração em geração fortalecem laços culturais.

ASPECTOS SOCIAIS RELACIONADOS À GASTRONOMIA NO BRASIL: ESPELHO DAS DINÂMICAS SOCIAIS

A interação entre a gastronomia e fatores sociais é uma narrativa fascinante que revela não apenas o que comemos, mas também como a comida se entrelaça com a estratificação de classes, migrações e mudanças econômicas, moldando a relação das pessoas com a culinária brasileira.

Estratificação de Classes e Preferências Alimentares

A gastronomia de alta qualidade muitas vezes está associada a restaurantes finos, chefs renomados e ingredientes premium. Isso cria uma dinâmica em que o acesso a essas experiências gastronômicas é muitas vezes determinado pela posição social e econômica.

A culinária popular, com pratos tradicionais e acessíveis, muitas vezes reflete a identidade social e econômica de comunidades específicas. Está profundamente conectada às raízes culturais e pode funcionar como um elemento unificador dentro dessas comunidades.

Migrações e Diversidade Gastronômica

As migrações internas e imigrações influenciaram significativamente a gastronomia brasileira. Regiões que receberam grandes fluxos migratórios absorveram novas práticas culinárias e ingredientes, enriquecendo a diversidade gastronômica do país.

A migração também desempenha um papel na preservação de tradições alimentares específicas, pois muitas vezes as pessoas carregam consigo suas receitas e práticas culinárias de suas regiões de origem.

Mudanças Econômicas e Hábitos Alimentares

Transformações na economia muitas vezes se refletem nos hábitos alimentares. Mudanças nos padrões de consumo, como a busca por conveniência ou a preferência por alimentos saudáveis, estão ligadas a contextos econômicos específicos.

A globalização econômica trouxe consigo uma ampla gama de influências culinárias externas, alterando as preferências alimentares e introduzindo novas tendências gastronômicas.

Gastronomia como Expressão de Identidade Social

A escolha de alimentos e a maneira como são preparados muitas vezes refletem a identidade cultural e social de uma pessoa ou comunidade. Isso pode se manifestar na preservação de pratos tradicionais ou na reinvenção de receitas para atender às tendências contemporâneas.

A gastronomia pode ser um instrumento de inclusão social, proporcionando oportunidades econômicas e expressão cultural. No entanto, em alguns casos, o acesso limitado a certos tipos de alimentos ou experiências gastronômicas pode contribuir para a exclusão social.

GASTRONOMIA REGIONAL NO BRASIL: CELEBRANDO A DIVERSIDADE CULINÁRIA

A gastronomia regional brasileira é uma tapeçaria de sabores, técnicas e tradições que reflete a diversidade cultural e geográfica do país. Cada região apresenta características distintas que se traduzem em uma variedade única de pratos típicos e tradições locais. Vamos explorar algumas dessas nuances:

DESTAKE PARA CARACTERÍSTICAS DISTINTAS EM DIFERENTES REGIÕES

Norte:

- Características: Influência indígena marcante, destaque para ingredientes amazônicos como tucupi, jambu e peixes de água doce.
- Exemplos de Pratos: Tacacá, pato no tucupi, maniçoba.

Nordeste:

- Características: Forte presença de ingredientes africanos, abuso de frutas tropicais, uso de temperos intensos.
- Exemplos de Pratos: Acarajé, moqueca, feijoada nordestina.

Centro-Oeste:

- Características: Influências indígenas e de imigrantes, uso de carne bovina, pratos com pequi e guaraná.
- Exemplos de Pratos: Arroz com pequi, empadão goiano, pintado na telha.

Sudeste:

- Características: Mistura de influências europeias, africano-indígenas, destaque para frutos do mar e a valorização de técnicas refinadas.
- Exemplos de Pratos: Feijoada, virado à paulista, moqueca capixaba.

Sul:

- Características: Herança de colonizadores europeus, foco em carnes de gado, porco e frango, uso abundante de embutidos.
- Exemplos de Pratos: Churrasco, barreado, arroz de carreteiro.

Exemplos de Pratos Típicos e Tradições Locais

- Festa do Bumba Meu Boi (Nordeste):
- Tradição: Celebração folclórica que envolve danças, músicas e pratos típicos durante as festas juninas.
- Pratos Associados: Canjica, bolo de milho, pé-de-moleque.
- Festa do Peão de Barretos (Centro-Oeste)
- Tradição: Evento que destaca a cultura rural e sertaneja, com competições, rodeios e comidas típicas.
- Pratos Associados: Pamoinha, bolo de milho, carne de sol.
- Festival Internacional de Cinema de Gramado (Sul)
- Tradição: Destaca a cultura e produção cinematográfica da região, acompanhada de pratos típicos.
- Pratos Associados: Sagu, cuca, chucrute.

A gastronomia regional no Brasil não é apenas uma expressão de paladares locais, mas também uma manifestação cultural que une comunidades e preserva tradições únicas. Cada região contribui para a riqueza e complexidade do cenário gastronômico brasileiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise da evolução da gastronomia brasileira revelou uma trama rica e complexa, entrelaçando aspectos históricos, culturais e sociais que moldaram essa tradição culinária única.

A seguir, destacamos síntese dos principais achados, reflexão sobre a importância da evolução da gastronomia no contexto brasileiro e possíveis contribuições para o campo.

Identificamos a influência marcante das raízes históricas, destacando a fusão de práticas alimentares indígenas, africanas e europeias.

A diversidade regional foi evidente, com cada parte do Brasil contribuindo com ingredientes autóctones e técnicas culinárias únicas.

As transformações contemporâneas refletem o impacto da globalização, introduzindo novas técnicas, ingredientes e tendências na culinária brasileira.

A evolução da gastronomia no Brasil transcende a mera alimentação; é uma manifestação viva da história e cultura do país. A gastronomia brasileira não é apenas uma fonte de sustento, mas um elo vital que conecta as comunidades, preserva tradições e expressa a riqueza da diversidade nacional.

Além disso, ela desempenha um papel fundamental na construção da identidade cultural, refletindo o sincretismo de influências que definem o Brasil.

O estudo aprofundado das raízes históricas e ingredientes autóctones pode fornecer insights para a preservação e revitalização de práticas culinárias tradicionais.

A compreensão das transformações contemporâneas permite que chefs e profissionais da gastronomia inovem de maneira consciente, incorporando elementos globais sem perder a autenticidade local.

A análise das características distintas de cada região contribui para a valorização da diversidade gastronômica brasileira, promovendo o turismo culinário e o reconhecimento internacional.

Em suma, a evolução da gastronomia brasileira transcende as fronteiras da culinária, tornando-se um fenômeno cultural dinâmico e vital. Ao compreendermos profundamente essa jornada, estamos aptos a preservar tradições, celebrar a diversidade e contribuir para o enriquecimento constante do campo da gastronomia no Brasil e além.

REFERÊNCIAS

A ALIMENTAÇÃO DE ANTIGAMENTE ERA MAIS SAÚDAVEL DO QUE A ATUAL?. A ALIMENTAÇÃO DE ANTIGAMENTE ERA MAIS SAÚDAVEL DO QUE A ATUAL?, [S. I.], p. 1, 2023. Disponível em: <https://usegreenco.com.br/blogs/pense-mais-verde/a-alimentacao-de-antigamente-era-mais-saudavel-do-que-a-atual#:~:text=Antigamente,%20as%20banhas%20de%20porco,uma%20alternativa%20bem%20mais%20saudave>

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. Arquivos Brasileiros de Alimentação, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015. Disponível em: <<http://www.journals. ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417>>. Acesso em: 27 fev. 2018.

PORTAL Unit. Tradições unem o prazer da gastronomia a capítulos da história, [S. I.], p. 1, 23 jul. 2021. Disponível em: <https://portal.unit.br/blog/noticias/tradicoes-unem-o-prazer-da-gastronomia-a-capitulos-da-historia/>

CRUZ, M. S. R.; SIMÕES, M. L. N. O Imaginário da cozinha regional como condutor e atrativo do destino turístico. Ilhéus: UDESC, 2008. Disponível em: <http://www.uesc.br/icer/artigos/o_imaginario_cozinhaRegional.pdf>. Acesso em: 21 fev. 2018.

QG jeitinho brasileiro. O que é gastronomia: história e curiosidades, [S. I.], p. 1, 11 nov. 2019. Disponível em: <https://www.qgjeitinhocaseiro.com/o-que-e-gastronomia-historia-e-curiosidades/>

TRIBUTO de 5 anos do Anthony Bourdain – Um Legado que Inspira. Tributo de 5 anos do Anthony Bourdain – Um Legado que Inspira, [S. I.], p. 1, 8 jun. 2023. Disponível em: <https://referenciabibliografica.net/a/pt-br/ref/abnt>

BETEMPS , Cristiane. Contribuições da pesquisa para a gastronomia. Contribuições da pesquisa para a gastronomia, [S. I.], p. 1, 11 nov. 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/7082851/contribuicoes-da-pesquisa-para-a-gastronomia>

MANNO, Chefdi. Frases de Gastronomia. Citações , [S. I.], 30 nov. 2005. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/citacao-direta-e-indireta/>

GONÇALVES , Rui. Alimentação saudável está cada vez mais cara e distante da mesa dos brasileiros. CRN6, [S. I.], p. 1, 10 ago. 2023.

A EVOLUÇÃO da alimentação. Lições que o passado pode ensinar para o futuro, [S. I.], p. 1, 2 mar. 2016. Disponível em: <https://www.sbcbm.org.br/a-evolucao-da-alimentacao-licoes-que-o-passado-pode-ensinar-para-o-futuro/>

CAPÍTULO 7

INCAS: AGRICULTURA EM TERRITÓRIO ELEVADO

Data de aceite: 01/02/2024

Julia Mendes Frazão

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Redson Luiz Melo de Oliveira

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Orientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Luciane de Souza Oliveira Valentim

Professora Coorientadora Mestre do
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil.

RESUMO: Estabelecida pelos Incas, a cidade de Machu Picchu foi construída por volta do século XV, especialmente projetada para um local de difícil comodidade. Localizada no alto das Cordilheiras dos Andes, dessa forma foi preciso muito esforço de seus engenheiros para a sobrevivência, por grande necessidade de recursos locais foram desenvolvidos “novos” modos de

agricultura. O objetivo dessa pesquisa é analisar como uma civilização pré-colombiana situada em zonas com elevada altitude, conseguiu desenvolver formas de contornar os problemas com a localidade e realizar a agricultura de uma forma inteligente e engenhosa. Dessa forma, estaremos exemplificando e esclarecendo as questões e metodologias dos Incas, especificamente no que diz respeito ao seu notável sistema de irrigação e à avançada prática agronômica. A pesquisa foi desenvolvida em três capítulos, primeiramente apresentando o contexto histórico que estavam inseridos, como também informações sobre suas atividades e organização. No capítulo seguinte apresentaremos informações sobre a importância e como era praticada a agricultura pelo os Incas, e pra finalizar traremos características dessa prática agrícola e como se assemelha a prática moderna. Ao concluir essa pesquisa, espera-se o entendimento das práticas desenvolvidas pelos Incas e sua forma de sobreviver.

PALAVRAS-CHAVE: Incas, Agricultura, Pesquisa, Prática, Projetada, Engenheiros.

INTRODUÇÃO

Apresentaremos neste trabalho um tema referente às práticas agrícolas desenvolvidas realizadas por uma civilização pré-colombiana localizada na região da Cordilheira dos Andes. Apesar das dificuldades, esse povo se adaptou às dificuldades particulares desse ambiente e conseguiram se estabelecer e ser a civilização mais sofisticada da América do Sul, o império Inca.

Por meio de técnicas de irrigação e plantio eles desenvolveram terras aráveis e calcula-se cerca de 700 espécies vegetais, como batata, mandioca, entre outros alimentos. Os Incas já realizavam o plantio em terraços utilizando de avançadas técnicas das curvas de nível que continuam sendo utilizadas atualmente, e foram os primeiros a usarem o sistema de irrigação.

Nas elevações de Machu Picchu, foram construídas plataformas em forma de escada chamadas de andenes, destinadas a diversas culturas agrícolas. Um sistema de irrigação engenhoso foi feito mediante a perfuração de orifícios nas paredes das plataformas. Como medida de proteção contra deslizamentos, estratos de areia e pedras foram aplicados sob cada plataforma. Logo adicionando mais de 100 canais de drenagem foram construídos para não haver riscos de inundação, direcionando a água para a praça central da cidade, dada a natureza desafiadora do escoamento devido à superfície lisa das pedras e a ausência de sedimentos no local.

A técnica dos andenes nos dias de hoje já mudou, como exemplo para implantação de florestas nativas e comerciais, sendo colocadas em lugares mais altos e mesmo assim mantendo a riqueza do solo, poucas coisas mudaram através da tecnologia, ainda sim usando o método milenar.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa é bibliográfica, sendo baseada a partir de pesquisas e informações contidas em sites da internet, artigos científicos e livros. Após colher as informações necessárias para a realização desta trabalho, organizamos em capítulos para melhor entendimento e facilitação da análise do tema abordado.

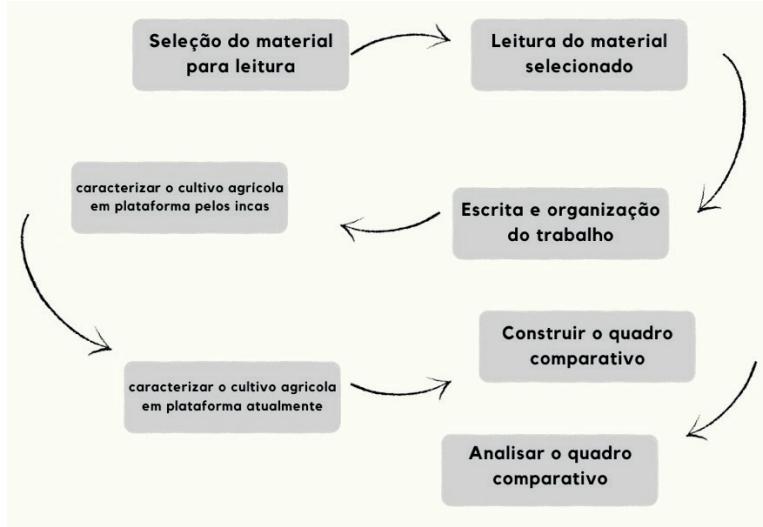


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

CONTEXTO INCA

Os Incas, uma civilização pré-colombiana originária de Cusco, no Peru, destacaram-se como um dos impérios mais avançados das Américas, ao lado dos maias e astecas. Sua sociedade altamente hierarquizada baseava-se na agricultura, criação de animais e arte refinada, incluindo objetos ornamentados com ouro.

Com uma arquitetura notável, criaram monumentos como Machu Picchu. Politeístas, os Incas eram uma sociedade imperial e teocrática, com um imperador considerado uma divindade encarnada. Apesar de sua grandeza, a civilização entrou em declínio devido a disputas internas pelo cargo de imperador e à invasão dos colonizadores espanhóis.

Os Incas, ao desenvolverem uma economia agrícola, destacaram-se pelo cultivo de batatas e milho. Utilizaram uma técnica inovadora chamada “curvas de nível” para tornar as terras férteis, consistindo em linhas imaginárias que conectam altitudes semelhantes. Essa abordagem adaptativa permitiu-lhes prosperar em regiões montanhosas, como os Andes.

A economia inca era caracterizada pelo trabalho coletivo, adaptado às diferentes idades dos indivíduos. Centrada na agricultura, especialmente nas regiões montanhosas dos Andes, os Incas praticavam o cultivo cooperativo para garantir a subsistência da comunidade. Além dos alimentos essenciais como batatas e milho, destacavam-se na criação de lhamas para transporte, alpacas e vicunhas para obtenção de lã e carne. Essa abordagem integrada evidencia a habilidade dos Incas em gerenciar eficientemente os recursos naturais para atender às necessidades da sociedade.

IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA PARA OS INCAS

A agricultura desempenha um papel central na economia Inca, sendo a principal provedora de alimentos, com ênfase significativa em culturas como milho e batata. Por conseguinte, era abordada com a devida relevância, o que se manifesta na engenhosidade das técnicas de terraformação aplicadas pelos Incas.

Nas montanhas formaram andenes (plataformas), grandes “escadas” e espaços para cada tipo de plantação, entretanto tiveram que desenvolver um tipo de sistema de irrigação, onde se dava a buracos em cada parede da plataforma levando a água para baixo, conseguindo abastecer todos os “degraus”, dessa mesma forma estendido por toda Machu Picchu. Logo surgiram alguns problemas como inundações e risco de deslizamentos, para não ocorrer deslizamentos foram feitos em cada plataforma camadas de areia e pedras por baixo, dessa forma atrasando a água de chegar ao solo e impedindo a formação de lama. Encima havia o risco de inundação, já que a cidade era feita de pedras lisas e sem sedimentos para escoação, foi preciso mais de 100 escoadouros, vindo da parte elevada para a praça central da cidade.

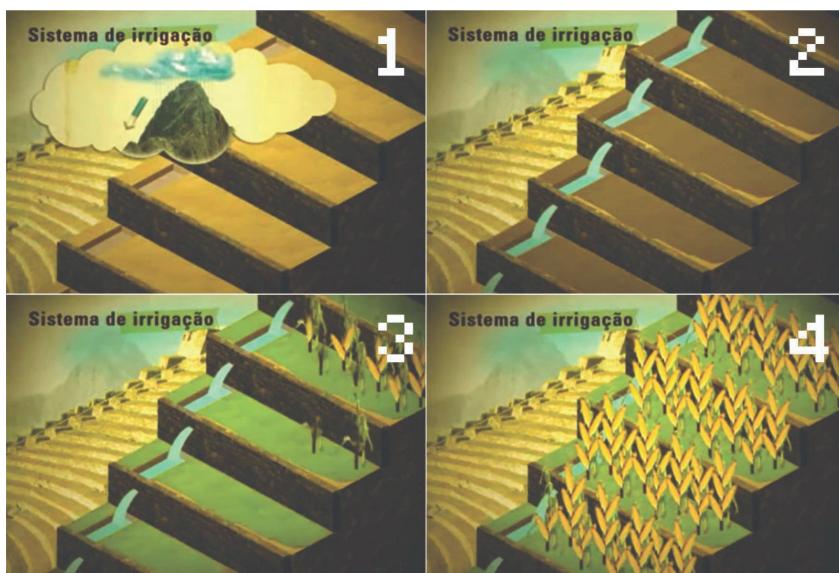


Figura 2: A Agricultura Inca

Fonte: A agricultura Inca - https://www.youtube.com/watch?v=evVySguC_Xo

DIFERENTES TIPOS DE PRÁTICAS AGRÍCOLAS

1 - Agricultura Tradicional:

O principal tipo de agricultura é o tradicional, que se destaca pelo uso de técnicas básicas, resultando em baixos investimentos em mecanização e tecnologia. Essa abordagem é associada à baixa produtividade e lucratividade, sendo frequentemente adotada em pequenas propriedades para subsistência ou para abastecer o mercado local. Como resultado, a comercialização dos produtos da agricultura tradicional é limitada em escala.

2 - Agricultura Moderna:

A agricultura moderna representa uma abordagem dinâmica e progressista na produção agrícola, destacando-se pelo uso intensivo de tecnologia e métodos inovadores. Nesse contexto, observa-se um comprometimento substancial em investimentos para aprimorar a mecanização e introduzir inovações agrícolas. Este modelo busca a excelência na eficiência e lucratividade, adotando práticas avançadas, tais como a agricultura de precisão, que envolve o uso preciso de insumos agrícolas com base em informações detalhadas sobre as condições do solo e clima.

3 - Agricultura Familiar:

A agricultura familiar, como modelo agrícola, representa uma forma íntima e interconectada de cultivo, ocorrendo em pequenas propriedades administradas por membros da mesma família. Esse sistema agrícola é distinto por sua adoção de práticas tradicionais, que frequentemente passam de geração em geração, preservando técnicas agrícolas enraizadas nas tradições locais. O envolvimento direto dos membros familiares em todas as etapas da gestão agrícola destaca a natureza colaborativa e a forte ligação emocional com a terra.

4 - Agricultura Patronal (Empresarial):

A agricultura patronal, como paradigma agrícola, é definida pela liderança exercida por grandes proprietários ou empresas em extensas áreas de cultivo. Este modelo se destaca por sua abordagem comercial, focada predominantemente na maximização dos lucros e na eficiência produtiva em larga escala. Ao contrário da agricultura familiar, cujo cerne é a gestão conduzida por membros de uma mesma família em propriedades menores, a agricultura patronal opera sob uma estrutura mais complexa e muitas vezes hierárquica.

5 - Agricultura Orgânica:

A agricultura orgânica se destaca como um método de cultivo que se fundamenta na eliminação de substâncias químicas sintéticas, como pesticidas e fertilizantes, buscando,

assim, uma abordagem mais natural e sustentável. Em contraste com os métodos convencionais, os agricultores orgânicos adotam práticas que respeitam o equilíbrio ecológico do ambiente, promovendo a saúde do solo e a biodiversidade. Uma das práticas centrais na agricultura orgânica é a compostagem, um processo pelo qual resíduos orgânicos, como restos de vegetais e esterco, são decompostos para criar um fertilizante rico em nutrientes.

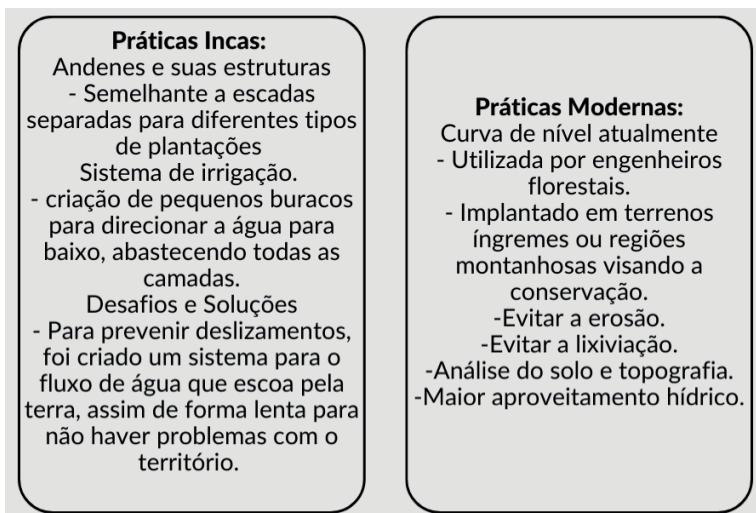


Figura 3: Comparação entre práticas incas e práticas modernas

Fonte: próprio autor

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao finalizar esta trabalho, observamos como o desenvolvimento dessas técnicas agrícolas utilizadas na antiguidade, foram importantes para manter uma civilização pré-colombiana inteira e tão bem desenvolvida no âmbito agrícola e econômico. O império Inca foi um dos mais desenvolvidos das Américas durante seu período de existência, com uma sociedade dividida em classes e muito hierarquizada com foco principal na agricultura. O plantio Inca era feito em terraços e já era utilizada a adiantada técnica das curvas de nível, sendo os primeiros a usarem o sistema de irrigação.

Espera-se que seja possível o entendimento acerca do tema a partir da organização em etapas dessa pesquisa, sendo composta de três capítulos baseados em pesquisas em sites, artigos e livros. Após colher as informações e organizá-las, foi possível observar a importância das técnicas desenvolvidas que ainda continuam a ser utilizadas atualmente na agricultura.

REFERÊNCIAS

VESTIBULARES.ESTRATEGIA.COM. Incas: a civilização, religião, agricultura, arquitetura e mais.. Disponível em: <https://vestibulares.estategia.com/portal/materias/historia/incas/#Agricultura-Inca>. Acesso em: 16 nov. 2023.

IBFLORESTAS.ORG.BR. Curva de nível: técnica milenar de cultivo em áreas íngremes.. Disponível em: <https://www.ibflorestas.org.br/conteudo/curva-de-nivel>. Acesso em: 16 nov. 2023

MACHUPICCHUBRASIL.COM.BR. Terraços Incas: entenda a engenhosidade dos Incas na agricultura.. Disponível em: <https://machupicchubrasil.com.br/blog/terracos-incas-entenda-a-engenhosidade-dos-incas-na-agricultura/#:~:text=A%20agricultura%20era%20o%20grande,de%20terraceamento%20aplicadas%20pelos%20Incas>. Acesso em: 16 nov. 2023.

HISTORIADOMUNDO.COM.BR. História do mundo: Incas. Disponível em: <https://www.historiadomundo.com.br/inca#:~:text=Os%20incas%20foram%20uma%20das,imp%C3%A9rio%20propriamente%20dito%20foi%20formado>. Acesso em: 16 nov. 2023.

DOCS.FCT.UNESP.BR. História das agriculturas no mundo: Do neolítico à crise contemporânea. Livro por Marcel Mazoyer. Disponível em: https://docs.fct.unesp.br/docentes/geo/bernardo/BIBLIOGRAFIA%20DISCIPLINAS%20POS-GRADUACAO/HISTORIA%20DA%20AGRICULTURA/Historia_das_agriculturas.pdf. Acesso em: 16 nov. 2023.

CESAD.UFS.BR. Artigo material didático . Disponível em: https://cesad.ufs.br/ORBI/public/uploadCatalogo/16110716022012Historia_das_Americas_I_aula_6.pdf. Acesso em: 16 nov. 2023.

CAPÍTULO 8

DIFERENÇAS ENTRE A 1^a E A 2^a GUERRA MUNDIAL: PODER BÉLICO

Data de aceite: 01/02/2024

Guilherme Acedo

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Orientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Coorientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

metodologia e fonte de pesquisa artigos históricos, sites de cunho educacional serão desfrutados para acrescentar informações de valor para o tema abordado. Com este estudo esperamos conseguir visualizar as principais diferenças entre os dois maiores conflitos mundiais, descobrindo sobre o poder do armamento utilizado e o quanto ele interfere no dano causado sobre outras pessoas e sobre outras nações e fazer a distinção do dano que as duas guerras fizeram na história.

PALAVRAS-CHAVE: Guerra; Armas;
Danos.

RESUMO: A Primeira e a Segunda Guerra mundial são eventos que moldaram e influenciaram o século XX por mais que pareçam ser parecidos e terem o mesmo nome, ambos têm características diferentes a primeira guerra mundial é caracterizada pela guerra das trincheiras já o segundo conflito mundial é caracterizado pelo avanço em tecnologias de destruição em massa. Nesta trabalho vamos explorar as principais diferenças entre os conflitos analisando as causas, estratégias militares e os armamentos utilizados em comparação aos danos causados. Utilizaremos como

INTRODUÇÃO

A Primeira e a Segunda Guerra mundial são eventos que moldaram e influenciaram o século XX por mais que pareçam ser parecidos e terem o mesmo nome, ambos têm características diferentes a primeira guerra mundial é caracterizada pela guerra das trincheiras já o segundo conflito mundial é caracterizado pelo avanço em tecnologias de destruição em massa.

Nesta trabalho vamos explorar as principais diferenças entre os conflitos analisando as causas, estratégias militares e os armamentos utilizados em comparação aos danos causados. “Mais do que questões de fronteiras e território, a guerra também viria a revolucionar as relações de poder dentro das sociedades europeias” (SONDHAUS, 2013, p. 6) Ao identificar essas diferenças vamos oferecer uma visão de como essas batalhas moldaram o passado e influenciam nosso presente/futuro.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Utilizaremos como metodologia e fonte de pesquisa artigos históricos, sites de cunho educacional serão desfrutados para acrescentar informações de valor para o tema abordado.

Esta pesquisa é bibliográfica, pois está baseada em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet.

Em um primeiro momento será levantado o contexto histórico que causou as 2 guerras Depois será listado as armas que foram utilizadas nas guerras, depois serão identificados os danos que foram causados e por último será construído uma tabela comparativa dos danos.

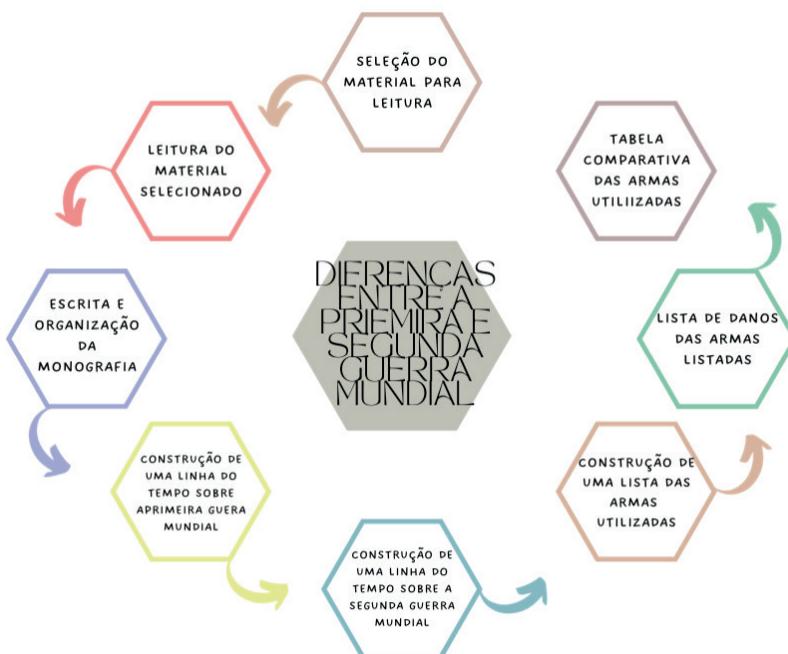


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

A GUERRA DOS 7 ANOS

A Guerra dos Sete Anos, que ocorreu entre 1756 e 1763 durante o reinado de Luís XV, foi uma série de conflitos internacionais envolvendo a França, a Monarquia de Habsburgo e seus aliados (Saxônia, Império Russo, Império Sueco e Espanha) de um lado, e a Inglaterra, Portugal, o Reino da Prússia e o Eleitorado de Hanôver do outro. Vários motivos contribuíram para o desencadeamento do conflito, incluindo as preocupações com o crescente prestígio de Frederico II, o Grande, Rei da Prússia, as disputas pela posse da Silésia entre a Monarquia de Habsburgo e o Reino da Prússia, e as rivalidades entre a Grã-Bretanha e a França pelo controle comercial e marítimo das colônias nas Índias e na América do Norte. Além disso, houve disputas por territórios na África, Ásia e América do Norte.

A fase norte-americana da guerra foi conhecida como Guerra Franco-Indígena (ou Guerra Francesa e Indígena), envolvendo a Inglaterra e suas colônias norte-americanas contra a França e seus aliados alunquinos. A fase asiática marcou o início do domínio britânico nas Índias.

Este conflito foi o primeiro a adquirir uma dimensão verdadeiramente mundial, e muitos consideram seu desfecho como um ponto crucial que marcou o início da era moderna. A Guerra dos Sete Anos foi precedida pela reformulação do sistema de alianças entre as principais potências europeias, conhecida como a Revolução Diplomática de 1756, e ficou marcada pelas derrotas francesas sucessivas na Alemanha (como em Rossbach), no Canadá (com a queda de Québec e Montreal) e na Índia. O conflito chegou ao fim com a vitória da Grã-Bretanha e de seus aliados.

A guerra dos 7 anos tem grande importância na história dos combates mundiais pois influenciou, a colonização européia na América e a independência estadunidense e para os historiadores ela é considerada o primeiro grande conflito mundial pois suas disputas ocorreram em várias partes do planeta e suas consequências foram mundiais.



Figura 2: Quadro de Carl Röchling

Fonte: <https://www.historialustrada.com.br/2014/05/a-verdadeira-primeira-guerra-mundial.html>

A Batalha de Hohenfriedeberg foi uma grande vitória prussiana sobre as forças austríacas na Silésia, tal fato é representado no quadro de Carl Röchling, de 1913, intitulado “Ataque da Infantaria Prussiana na Batalha de Hohenfriedeberg, 4 de Junho de 1745”.

A PRIMEIRA GUERRA

Ao longo de grande parte do século XIX, as principais potências europeias mantiveram boas relações de poder isso era conhecido como concerto da europa, a partir de 1848 esse equilíbrio foi se rompendo por uma série de fatores como a retirada da grã bretanha para o isolamento esplêndido, o declínio do império otamo e a ascensão da prússia por Bismarck.

A corrida armamentista entre Alemanha e Inglaterra pelo desenvolvimento de armas de fogo modernas só aumentava o clima de tensões na época pré-guerra. O clima na europa era de tensão pré guerra, competição entre as nações europeias pelos recursos e colônias, nacionalismo em crescente, e formação de alianças militares.

O estopim de tudo foi a morte do arquiduque Francisco Ferdinando da Áustria no dia 28 de julho de 1914, tal acontecimento foi o principal gatilho para a guerra se iniciar. O conflito se desenvolveu na guerra das trincheiras, como principal característica desse marco histórico e conflitos dinâmicos com grandes deslocamentos de tropas.

A guerra se encerrou com o tratado de versalhes, impondo sanções à Alemanha que anos depois causaria o início da segunda guerra mundial, a primeira guerra mundial causou grande destruição, muitas mortes e um custo econômico enorme tendo um impacto gigantesco no século XX.

A SEGUNDA GUERRA

As tensões se iniciaram no período do fim da primeira guerra mundial com o tratado de Versalhes, com sanções impostas à Alemanha assim se iniciando as tensões que ocasionaram a segunda guerra mundial.

Em 1939 a alemanha e a URSS assinaram o pacto molotov que seria um tratado de não agressão onde as duas nações não poderiam se atacar mas esse acordo tinha informações escondida nas entrelinhas como um rearranjo territorial, seria oeste da polônia para a alemanha e leste da polônia para a URSS.

A guerra se iniciou com a alemanha nazista de adolf hittler invadindo o territorio polones no dia primeiro de setembro de 1939, assim tendo respostas aos aliados com o reino unido e a frança declarando guerra a alemanha assim se iniciando o segundo conflito. O regime nazista marcou a segunda guerra mundial, o holocausto meio genocida de matar pessoas que não participavam da ideologia da raça ariana como judeus e homossexuais.

O Japão se expandia pela ásia ganhando territórios, e em 1941 efetuou um ataque aos estados unidos em pearl harbor assim fazendo os estados unidos entrarem na guerra. A alemanha nazista com o enfraquecimento das potencias do eixo se renderam em 1945.

Com a rendição da Alemanha os Estados Unidos lançaram suas bombas nucleares no Japão com o ataque de Hiroshima e Nagasaki assim causando o fim da Segunda Guerra Mundial.

A Segunda Guerra Mundial foi o conflito mais devastador da história com o total de 70 milhões de pessoas mortas, tendo como consequência a criação das nações unidas.

PRINCIPAIS ARMAS UTILIZADAS

Durante a Primeira Guerra foram:

- Metralhadoras Maxim

As metralhadoras Maxim tiveram papel crucial nas trincheiras, tendo poder de fogo sustentado e tendo um bom papel defensivo.

- Gases Venenosos

Gases como cloro, fósforo e principalmente o mostarda tiveram papel crucial na guerra das trincheiras usadas como armas químicas forçaram o desenvolvimento da máscara de gás

- Tanques

Os tanques foram introduzidos na guerra para superar as trincheiras, com versões primárias eram lentos e tinham grande possibilidade de desgastes mecânicos, mas abriram caminho para o desenvolvimento futuro

Durante a Segunda Guerra foram:

- Rifles de grande porte

A evolução armamentária da Segunda Guerra é eminentemente os rifles de assalto eram amplamente utilizados em combate como o MG42 alemão

- Aeronaves

Bombardeiros estratégicos ou missões de combate aéreo, os aviões tiveram papel crucial para a conquista de territórios. A aeronave P-51 Mustang dos Estados Unidos era bastante utilizada,

- Armas nucleares

A Segunda Guerra Mundial tem como marco a utilização das primeiras armas nucleares que bombardearam as cidades de Hiroshima e Nagasaki no Japão

Este armamento trouxe consequências e números terríveis de serem verificados.

No site História do Mundo o autor afirma que a Primeira Guerra Mundial deixou 20 milhões de mortos, já no site Brasil Escola se afirma que a Segunda Guerra Mundial deixou 70 milhões de pessoas mortas.

No site Brasil escola o autor estima que na primeira guerra mundial 11 milhões de pessoas morreram por arma de fogo, já no site wikipedia o autor estima que cerca de 25 a 30 milhões de pessoas morreram por armas de fogo na segunda guerra mundial, mais que o dobro da primeira guerra.

No site História do mundo acredita-se que 1 milhão de pessoas morreram para as armas químicas na primeira guerra mundial, como os gases mostarda e o gás cloro, já na segunda guerra mundial o site Ufrb.edu afirma que 6 milhões de pessoas sofreram com os gases na segunda guerra mundial.

Na batalha de Somme, a batalha mais sangrenta da segunda guerra mundial, o site Mundo Educação afirma que ocorreram mais de 1 milhão de mortes em combate, já segundo o brasil escola na batalha de Stalingrado ocorreram mais de 2 milhões de mortes.

		1 GUERRA MUNDIAL	2 GUERRA MUNDIAL
MORTES TOTAIS	20 milhões de mortos	70 milhões de mortos	
MORTES POR RIFLES	11 milhões de mortos	25 milhões de mortos	
MORTE POR GASES	1 milhão de mortos	6 milhões de mortos	
NUMERO DE MORTOS NA BATALHA MAIS SANGRENTA	1 milhão de mortos	2 milhões de mortos	

Figura 3: Números da guerra

Fonte: Próprio autor

DANOS

No dia 22 de abril de 1915 uma nuvem esverdeada sobrevoou sobre o norte de Ypres, na Bélgica, asfixiando cerca de 5000 soldados franceses, foram cerca de 168 toneladas de gás cloro soldados no ar pelos alemães assim se iniciou a guerra química.



Figura 4: Guerra química

Fonte:<https://www.fatosdesconhecidos.com.br/7-armas-proibidas-ate-mesmo-em-guerras/>

Às 8h15 a bomba denominada little boy, com 75 quilos de urânio foi lançada sobre a cidade de hiroshima a mais de 10 quilômetros de altura demorando 43 segundos até a explosão de tudo em um raio de 2 mil metros em sua volta matando 140 mil pessoas.



Figura 5: Foto após ataque de bomba nuclear em Hiroshima

Fonte:<https://oglobo.globo.com/brasil/historia/nos-70-anos-de-hiroshima-pesquisadores-discutem-que-levou-os-eua-detonarem-bomba-17048987>

No dia 7 de dezembro de 1941 pouco antes das 8 horas o Japão atacou de surpresa a base naval dos Estados Unidos, ataque que resultou em mais de 2 mil mortos para a marinha americana e por consequência a entrada dos Estados Unidos na guerra, também um dos motivos pelo lançamento das bombas nucleares no Japão.



Figura 6: Imagem de Pearl Harbor durante ataque kamikaze das forças aéreas japonesas

Fonte: <https://zheit.com.br/post/guerra-em-fotos-ataque-a-pearl-harbor->

A tortura nazista, os campos de concentração nazistas eram construídos em áreas abertas cercadas de arames, eram construídos com a finalidade de facilitar o que os nazistas chamavam de 'solução final' que era o extermínio em massa daqueles que não pertenciam a raça 'ariana'.

No dia 27 de janeiro de 1945 as tropas soviéticas encontraram Auschwitz, local conhecido por ser o maior complexo de extermínio.



Figura 7: Auschwitz

Fonte: https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2015/10/151026_sobrevivente_campos_concentracao_fn

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com este estudo esperamos conseguir visualizar as principais diferenças entre os dois maiores conflitos mundiais, descobrindo sobre o poder do armamento utilizado e o quanto ele interfere no dano causado sobre outras pessoas e sobre outras nações e fazer a distinção do dano que as duas guerras fizeram na história.

REFERÊNCIAS

SONDHAUS, Lawrence. A primeira guerra mundial: Historia completa. [S. I.: s. n.], 2013. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=esdnAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=primeira+guerra+mundial+armas+&ots=qNNnYDE14y&sig=bb4uhU_30VMNloNrStIJuNSYeU#v=onepage&q=p. Acesso em: 4 ago. 2023.

TEIXEIRA, Francisco Luiz. Abaixo as armas! O discurso a favor da neutralidade no debate sobre a Primeira Guerra Mundial no Brasil (1914-1917). A primeira guerra mundial: Historia completa, [S. I.], p.2-390, 30 ago. 2014. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/emtempos/article/view/14824>. Acesso em: 16 ago. 2023.

SILVEIRA, Matheus Santos de. A verdadeira primeira guerra mundial. In: A verdadeira primeira guerra mundial . [S. I.], 5 nov. 2014. Disponível em: <https://www.historialustrada.com.br/2014/05/a-verdadeira-primeira-guerra-mundial.html>. Acesso em: 20 out. 2023.

HIROSHIMA Pós Ataque. [S. I.], 1 ago. 2015. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/brasil/historia/nos-70-anos-de-hiroshima-pesquisadores-discutem-que-levou-os-eua-detonarem-bomba-17048987>. Acesso em: 8 nov. 2023.

ARMAS proibidas ate mesmo em guerras. [S. I.], 17 jul. 2018. Disponível em: <https://www.fatoshesconhecidos.com.br/7-armas-proibidas-ate-mesmo-em-guerras/>. Acesso em: 8 nov. 2023.

O HOMEM que sobreviveu a 8 campos de concentração nazistas. [S. I.], 27 out. 2015. Disponível em: https://www.bbc.com/portuguese/noticias/2015/10/151026_sobrevivente_campos_concentracao_fn. Acesso em: 8 nov. 2023.

A GUERRA dos 7 anos. [S. I.], 26 out. 2023. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Guerra_dos_Sete_Anos. Acesso em: 8 nov. 2023.

A SEGUNDA guerra mundial. [S. I.], 21 nov. 2023. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Segunda_Guerra_Mundial. Acesso em: 4 out. 2023.

CAPÍTULO 9

PRINCIPAIS PARASITAS DO NORDESTE: ANCILOSTOMOSE E ESQUISTOSSOMOSE

Data de aceite: 01/02/2024

Larissa Frias Fernandes

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Maria Heloísa Sodré

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Luciane de Souza Oliveira Valentim

Professora Orientadora Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Rafael Augusto Valentim da Cruz Magdalena

Professor Coorientador Mestre do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Giovanna Balancieri Pereira

Graduanda em Medicina Coorientadora
da Universidad adventista del Plata - Villa
libertador San Martín - Puigari, Argentina

RESUMO: O trabalho possui como objetivo principal investigar a Ancilostomose e a esquistossomose são doenças parasitárias causadas por vermes. A ancilostomose é transmitida pela pele em solos contaminados, enquanto a

esquistossomose é transmitida através do contato com água doce contaminada. Ambas podem causar sintomas gastrointestinais, sendo crucial evitar contato com solos e águas contaminadas e procurar atendimento médico para diagnóstico e tratamento adequados. O objetivo geral deste trabalho é investigar o que são doenças parasitárias e identificar qual região do Brasil é mais afetada pela Ancilostomose e a Esquistossomose. O objetivo específico é apresentar as duas doenças com relação a contágio, profilaxia e tratamento, assim como estabelecer uma comparação entre essas duas doenças. O método selecionado para a pesquisa é o levantamento bibliográfico, pois consulta órgãos governamentais, como o GOVERNO (GOV), e Ministério da Saúde, além de artigos e trabalhos encontradas na plataforma SUCUPIRA. Com esse trabalho, foi possível concluir que essas doenças parasitárias, ocorrem em grande escala no estado nordestino, muitas vezes por conta do saneamento básico precário e descaso com a saúde pública da região, o que faz com que a população seja afetada com frequência.

PALAVRAS-CHAVE: Doenças parasitárias.
Saúde Pública. População.

INTRODUÇÃO

As pesquisas sobre Ancilostomose e Esquistossomose, foram motivadas pelo impacto significativo dessas doenças parasitárias na saúde global, especialmente em regiões mais vulneráveis como o nordeste brasileiro. A prevalência dessas infecções, os desafios de diagnóstico e tratamento, bem como as consequências para as comunidades afetadas.

Entender as causas, os modos de transmissão e seus principais vetores. A pesquisa desse tema pode contribuir para a formulação de políticas de saúde mais eficientes e programas de intervenção, visando reduzir a carga dessas doenças parasitárias.

Portanto, a motivação para estudar a ancilostomose e esquistossomose insiste em mostrar como o descaso com a saúde pública e a falta de saneamento básico afeta a qualidade de vida das populações nordestinas e como esses parasitas são caracterizados e transmitidos.

O objetivo geral deste trabalho é investigar o que são doenças parasitárias e identificar em qual região do Brasil é mais afetada pela Ancilostomose e a Esquistossomose.

O objetivo específico é apresentar as duas doenças com relação a contágio, profilaxia e tratamento, assim como estabelecer uma comparação entre essas duas doenças.

O método selecionado para a pesquisa é o levantamento bibliográfico, pois consulta órgãos governamentais, como o GOVERNO (GOV), e Ministério da Saúde, além de artigos e trabalhos encontradas na plataforma SUCUPIRA.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa é bibliográfica, pois está baseada em levantamento de informações contidas em artigos científicos, livros e sites da internet.

O trabalho será composto por três etapas sendo elas:

O primeiro capítulo possui como tema Doenças Parasitárias, onde será apresentada a definição de doenças parasitárias, mapeando as regiões do Brasil identificando a região que mais apresenta casos de Ancilostomose e Esquistossomose.

O segundo capítulo apresentará as duas doenças parasitárias apresentando como ocorre o contágio, profilaxia e tratamento.

No terceiro capítulo será efetuada a comparação entre as doenças parasitárias.

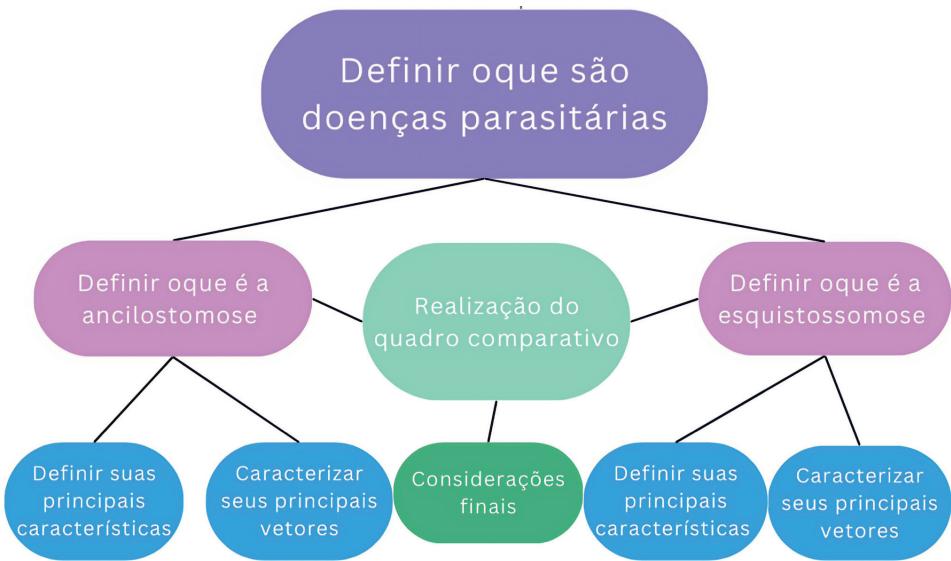


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: Próprio autor

DOENÇAS PARASITÁRIAS

Doenças causadas por organismos parasitas são condições de saúde em que vivem no corpo do hospedeiro e se alimentam de seus nutrientes ou tecidos. Esses parasitas incluem protozoários, vermes, inserções e outros micrões. Malária, doença de chagas, esquistossomose são exemplos de doenças parasitárias.. De acordo com o tipo de parasita envolvido, essas doenças têm o potencial de afetar uma ampla gama de hospedeiros, incluindo humanos, animais e plantas, e podem resultar em uma ampla gama de sintomas e complicações.

Com uma prevalência significativa global, especialmente em áreas pobres, as parasitoses impactam 36% da população no Brasil, sendo 55% apenas crianças.

As parasitoses intestinais constituem um sério problema de saúde pública no Brasil, apresentando maior prevalência em populações de nível socioeconômico mais baixo e condições precárias de saneamento básico, resultando em altos índices de morbidade (FERREIRA, 1997; SANTOS, 1984; TAVARES-DIAS, 1999; UCHOA, 2001).

No Brasil, há alguns parasitas em que a taxa de incidência é alta como pode ser identificado nos casos da Ascaridíase, que é uma infecção por lombrigas do intestino; A Giardíase que é causada pelo parasita Giardia lamblia; A Oxiuríase, onde a transmissão do parasita acontece a partir do contato indireto entre a boca e o ânus, pela mão; A Teníase, que é uma infecção causada pela tênia adulta no intestino delgado.

Para este trabalho foi escolhido a Ancilostomose e a Esquistossomose que são doenças parasitárias que impactam profundamente o Brasil.

REGIÃO DO BRASIL MAIS AFETADA PELA ANCILOSTOMOSE E ESQUISTOSSOMOSE

A esquistossomose é uma doença que não está restrita apenas a regiões rurais. O aumento do ecoturismo e a migração populacional contribuíram para sua disseminação e modificação ambiental, facilitando a transmissão. Os caramujos, hospedeiros intermediários, estão presentes em acúmulos de água doce constantes, como barragens, locais de irrigação, rios, lagoas, esgotos e brejos, além de locais temporários, como canais de drenagem de águas pluviais e terrenos alagadiços.

No Nordeste, as condições ambientais, socioeconômicas e culturais favorecem a disseminação do parasita e do caramujo hospedeiro, resultando em importantes consequências econômicas e sanitárias para a região.

Nas regiões litorâneas, os criadouros de caramujos são encontrados principalmente no peridomicílio, e na estação chuvosa, transbordam, levando caramujos contaminados para as ruas e o interior das residências. Isso provoca uma ampla contaminação da população, tornando os indivíduos suscetíveis quando entram em contato com águas contaminadas, como durante banhos, pescas, lavagem de roupas e louças.

Infecções causadas por parasitas intestinais são um sério problema de saúde, especialmente nas regiões mais pobres do Nordeste do Brasil, onde a falta de saneamento básico é prevalente são comuns em áreas rurais, onde muitas vezes não há coleta adequada de lixo, levando ao descarte incorreto de resíduos

Nessas regiões, a população é mais suscetível à contaminação da ancilostomose devido ao contato com solo contaminado por esgoto. Crianças brincando descalças e ingerindo água de córregos e lagos poluídos podem facilmente adquirir essas doenças. Além disso, a ancilostomose pode ser adquirida por contato direto da pele com o solo contaminado.

Os dados revelam que a situação é preocupante no Nordeste, com 88,6% dos municípios destinando resíduos incorretamente em lixões, 0,50% do material sendo reaproveitado e 34% dos domicílios sem coleta de lixo adequada. Além disso, a falta de uma fonte de arrecadação específica para custear os serviços de saneamento agrava ainda mais o cenário.

Em conclusão, a falta de saneamento básico e o hábito de andar descalço em regiões onde a contaminação é elevada contribuem para a propagação dessas doenças parasitárias, afetando especialmente as crianças e colocando em evidência a necessidade de melhorias na infraestrutura e medidas preventivas para garantir a saúde pública.

Um tema extremamente relevante e sensível à região Nordeste é o saneamento básico, entretanto é um assunto pouco discutido, porém é de grande importância para a região. Carente de recursos e de atenção dos governantes, apresenta grandes oportunidades de desenvolvimento. Segundo Razzolini e Günther (2008), o saneamento ambiental se constitui das seguintes atividades básicas: esgotamento sanitário, limpeza pública, drenagem urbana, controle de vetores de importância sanitária, tendo o abastecimento de água como atividade primordial. Infelizmente, os números referentes aos serviços de saneamento básico no Nordeste são desiguais e, muitas vezes, abaixo da média nacional.

O BNDES e o Estado de Pernambuco assinaram um contrato para estruturar um trabalho de desestatização dos serviços de abastecimento de água e esgotamento sanitário. O objetivo é universalizar o acesso desses serviços para a população pernambucana até 2033, beneficiando até 7,8 milhões de pessoas. Atualmente, cerca de 83% dos pernambucanos têm acesso a água tratada, enquanto apenas 30,8% possuem tratamento de esgoto, e o índice de perda na distribuição de água é de aproximadamente 46%.

A partir da compreensão dos problemas da Região Nordeste apresentadas no capítulo seguinte serão apresentadas a Ancilostomose e a Esquistossomose.

ANCILOSTOMOSE

A ancilostomose, também conhecida como amarelão ou ancilostomíase, é uma doença parasitária causada por infecções com os vermes parasitas *Ancylostoma duodenale* e *Necator americanus*. Esses parasitas se alojam no intestino humano, onde se fixam na mucosa e se alimentam do sangue do hospedeiro.

A transmissão da ancilostomose ocorre principalmente através do contato com o solo contaminado por fezes humanas ou de animais infectados. As larvas do parasita, presentes no solo, penetram na pele das pessoas, geralmente através dos pés descalços, e migram para a corrente sanguínea, chegando ao intestino, onde se desenvolvem em vermes adultos.

Os sintomas da ancilostomose podem variar desde leves a graves e incluem anemia, fadiga, fraqueza, dor abdominal, diarreia ou constipação, além de coceira e irritação no local de penetração da larva na pele.

A ancilostomose é mais comum em regiões tropicais e subtropicais, especialmente em áreas rurais e comunidades com falta de saneamento básico. Medidas de higiene, como o uso de calçados adequados, e saneamento adequado são fundamentais para prevenir a doença.

O tratamento da ancilostomose é feito com medicamentos antiparasitários prescritos por profissionais de saúde. É importante procurar assistência médica se houver suspeita de infecção por ancilostomose.

Em resumo, a ancilostomose é uma doença parasitária que afeta o intestino humano, transmitida pelo contato com o solo contaminado. A prevenção, através de práticas de higiene adequadas e cuidados com a carne consumida, é fundamental para evitar a infecção, e o tratamento é realizado com medicamentos específicos sob orientação médica.

Os ancilostomídeos possuem um ciclo biológico direto, não precisando de um hospedeiro intermediário. Seu ciclo consiste em duas fases: uma fase de vida livre e outra fase de vida parasitária obrigatória.

A contaminação por ancilostomídeos pode ocorrer de duas maneiras diferentes: através da penetração ativa das larvas filarióides na pele, conjuntiva e mucosas, ou passivamente pela ingestão oral.

Durante a penetração das larvas dos ancilostomídeos, pode haver uma sensação de picada, seguida por vermelhidão, inchaço e coceira, resultando em uma dermatite semelhante à urticária. Outros sinais e sintomas podem ocorrer após a chegada do parasita ao intestino, como dor no estômago, falta de apetite, indigestão, cólicas, mal-estar, náuseas, vômitos e flatulência. Em alguns casos mais graves também pode ocorrer diarreia com presença de sangue ou prisão de ventre. Com o início da deposição dos ovos no organismo esses sintomas podem se agravar.

Um dos principais sintomas da ancilostomose é a anemia causada pelo intenso consumo sanguíneo pelos vermes adultos. Essa anemia é responsável pela icterícia que caracteriza a doença conhecida como “Amarelão”.

As principais causas da ancilostomose são as próprias vermes parasitas do hospedeiro. Os dois agentes ancilostomídeos que causam à doença são:

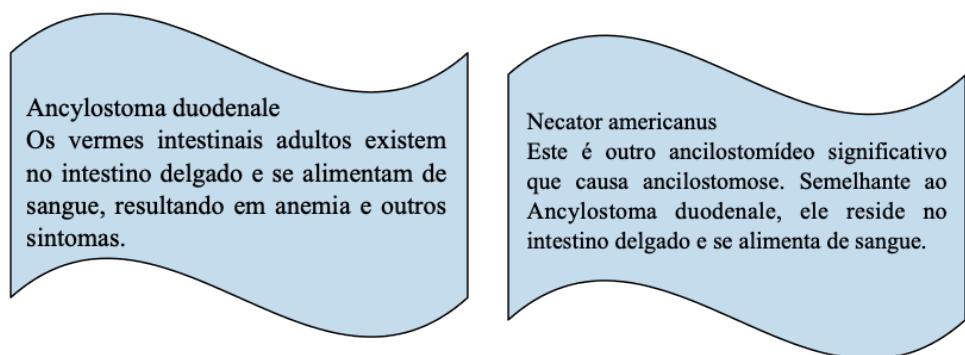


Figura 2: Principais causas da ancilostomose

Fonte: Próprio autor

Os ovos desses vermes são eliminados nas fezes de indivíduos infectados e podem se espalhar para um indivíduo não infectado. As larvas se desenvolvem no solo e podem entrar na pele de pessoas que entram em contato direto com o solo contaminado, geralmente através de seus pés descalços.

A ancilostomose, pode afetar diversas áreas do Nordeste, especialmente aquelas com condições socioeconômicas precárias e falta de saneamento básico. Estados como Piauí, Bahia e Alagoas são frequentemente mencionados em estudos epidemiológicos e de saúde pública, conduzidos por instituições como o Ministério da Saúde do Brasil sobre a prevalência dessa doença na região nordestina.

ESQUISTOSSOMOSE

A esquistossomose é uma doença endêmica e significativo problema de saúde pública. Ela está relacionada com a pobreza e baixo desenvolvimento econômico, afetando principalmente comunidades pobres, rurais e populações agrícolas e pesqueiras. Entre todas as macrorregiões, a região do Nordeste ocupa o segundo lugar no ranking da esquistossomose, representando 13% dos casos confirmados no período de 2010 a 2017. A dificuldade de acesso aos serviços de saúde e as precárias condições socioeconômicas desempenham um papel determinante no adoecimento da população nordestina. Alagoas, Bahia, Pernambuco e Sergipe apresentam condições ecológicas e organização espacial que favorecem a transmissão da esquistossomose.

Fatores de risco para a transmissão incluem precariedade do saneamento ambiental e domiciliar, falta de educação em saúde para as populações de risco e movimentos de pessoas em áreas endêmicas.

A esquistossomose é especialmente prevalente na África e no Leste do Mediterrâneo, incluindo o Delta do Nilo, Egito e Sudão. Na América do Sul, destaca-se em áreas como Caribe, Venezuela e Brasil. No Brasil, as regiões mais afetadas são o Nordeste e Sudeste, onde ocorre contato direto com o molusco transmissor.

As áreas endêmicas no Brasil incluem Maranhão, Alagoas, Bahia, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Sergipe, Minas Gerais e Espírito Santo. Já as áreas com transmissão focal compreendem Pará, Piauí, Ceará, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Goiás, Distrito Federal e Rio Grande do Sul. Medidas de prevenção e controle são essenciais para combater a doença e minimizar seus efeitos nas populações vulneráveis.

A esquistossomose é adquirida pelo homem quando a cercária penetra ativamente na pele. Depois da infecção, as cercárias se desenvolvem em uma forma parasitária chamada de esquistossômulo, que começa a migrar através da circulação sanguínea e linfática até chegar ao coração e, em seguida, aos pulmões. Os esquistossômulos chegam aos vasos sanguíneos e alcançam o fígado, onde se tornam formas adultas. Nos vasos portais mesentéricos, ocorre o acoplamento entre a fêmea e o macho no canal ginecóforo, seguido pela postura de ovos.

Em média, leva de 1 a 2 meses desde a infecção até a fase em que as cercárias penetram no corpo, se desenvolvem e os vermes adultos se estabelecem dentro do

hospedeiro definitivo. Durante esse período, em casos raros, podem ocorrer sintomas como fadiga, dor de cabeça, falta de apetite, desconforto e náusea.

A esquistossomose não é transmitida por meio do contato direto entre uma pessoa doente e uma pessoa suscetível. Também não há ocorrência de “auto-infecção”, como acontece com outras doenças causadas por vermes, como a estrongiloidíase.

O vetor da esquistossomose é um caramujo de água doce, mais especificamente do gênero Biomphalaria, que atua como hospedeiro intermediário para o parasita Schistosoma. Existem várias espécies de Schistosoma que causam a esquistossomose em diferentes regiões do mundo, como o Schistosoma mansoni, Schistosoma japonicum e Schistosoma haematobium.

O ciclo de transmissão da esquistossomose começa quando os ovos do parasita, que são encontrados nas fezes ou na urina de indivíduos infectados, entram na água. As larvas conhecidas como cercárias que são liberadas dos ovos dentro da água, infectam os caramujos com Biomphalaria. Dentro do caramujo, as larvas passam por um estágio de desenvolvimento e se transformam no que é conhecido como formas infecciosas “proximais”. Quando as cercárias são liberadas pelos caramujos retornando à água, elas podem penetrar na pele humana enquanto envolvem atividades como banho ou contato.



Figura 3: Quadro comparativo

Fonte: Próprio autor

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em decorrência da pesquisa sobre esquistossomose e ancilostomose, foi possível alcançar uma compreensão mais aprofundada dessas parasitoses, suas características distintas e os desafios associados ao seu controle.

A caracterização das duas parasitoses proporcionou uma compreensão de como essas doenças se comportam.

Durante o percurso da pesquisa, deparamo-nos com desafios, como a escassez de dados em determinadas áreas e a complexidade na execução de intervenções. Reconhecemos essas limitações como oportunidades para futuras investigações superarem obstáculos e aprimorarem abordagens.

A pesquisa também evidenciou a importância de abordar a esquistossomose e a ancilostomose no contexto da saúde. Compreendendo os fatores de transmissão, seus principais vetores e em que região são mais comuns.

Esta pesquisa contribui para o corpo de conhecimento sobre esquistossomose e ancilostomose, fornecendo informações valiosas que podem orientar práticas de saúde, políticas públicas e futuras pesquisas na área.

Em conclusão, esta pesquisa fornece uma base sólida para o avanço do conhecimento sobre esquistossomose e ancilostomose. Esperamos que esta trabalho inspire futuras iniciativas que contribuam para pesquisas mostrando o impacto dessas parasitoses na saúde global.

REFERÊNCIAS

Estudo aponta que falta de saneamento prejudica mais de 130 milhões de brasileiros. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/infomaterias/2022/03/estudo-aponta-que-falta-de-saneamento-prejudica-mais-de-130-milhoes-de-brasileiros>>. Acesso em: 02 ago. 2023

CONTEÚDO, E. N.-A. DE. No Nordeste, 72% da população ainda carece de coleta de esgoto. Disponível em: <https://agenciaconordeste.com.br/no-nordeste-72-da-populacao-ainda-carece-de-coleta-de-esgoto/>. Acesso em: 03 ago. 2023.

Doenças socialmente determinadas: saiba mais sobre a esquistossomose e as geo-helmintíases. Disponível em: <https://www.gov.br/sauder/pt-br/assuntos/noticias/2023/junho/doencas-socialmente-determinadas-saiba-mais-sobre-a-esquistossomose-e-as-geo-helmintias>. Acesso em: 03 ago. 2023.

EDUARDA, M.; VILAR, M. [s.l.: s.n.]. Disponível em: https://ppgorgsistem.ufba.br/sites/ppgorgsistem.ufba.br/files/dissertacao_maria_eduarda_final.pdf. Acesso em 26 set. 2023.
Região Norte do Brasil carece de investimentos em saneamento básico - Trata Brasil. Disponível em: <<https://tratabrasil.org.br/regiao-norte-do-brasil-carece-de-investimentos-em-saneamento-basico/>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

FERN, M.; GARCIA, A. 82% da região Norte do Brasil não tem serviços de saneamento básico. Disponível em: <<https://observatorio3setor.org.br/carrossel/82-da-regiao-norte-do-brasil-nao-tem-servicos-de-saneamento-basico/>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

Saneamento - Portal da transparência. Disponível em: <<https://portaldatransparencia.gov.br/funcoes/17-saneamento?ano=2018>>. Acesso em: 03 ago. 2023.

PESSÔA, S. B. - Considerações sobre as verminoses no Nordeste Brasileiro — Rev. Inst. Med. trop. São Paulo 1:57-80, 1959. >. Acesso em: 03 ago. 2023.

Almeida Maia, Carlos Vangerre ; Hassum, Izabella Cabral. - Parasitoses intestinais e aspectos sociosanitários no nordeste brasileiro no século xxi: uma revisão de literatura >. Acesso em: 03 ago. 2023

FERREIRA, CB; MERÇAL J.R.O. Enteroparasitoses em escolas do Distrito de Martinésia, Uberlândia, MG: um estudo piloto. Rev. Sociedade Brasileira de Medicina Tropical. v. 30: 373-377, 1997. > Acesso em: 03 ago. 2023.

SANTOS, C.S. et al. Inquérito parasitológico pelo exame de fezes em crianças pertencentes a creches no Rio de Janeiro. J. Pediatr, v. 56: 97-100 , 1984. > Acesso em: 03 ago. 2023.

TAVARES-DIAS, M; GRANDINI, A.A. Prevalência e aspectos epidemiológicos de enteroparasitoses na população de São José da Bela Vista, São Paulo. Rev. Sociedade Brasileira de Medicina. Tropical. v. 32:63-65, 1999. > Acesso em: 03 ago. 2023

UCHÔA, CMA; LOBO, AGB; BASTOS OMP; MATOS AD. Parasitoses Intestinais: prevalência em creches comunitárias da cidade de Niterói, rio de Janeiro - Brasil. Rev. Inst. Adolfo Lutz. v. 60:97-101, 2001. > Acesso em: 03 ago. 2023.

Razzolini MTP, Günther WMR. Impactos na saúde das deficiências de acesso a água. Saúde Soc. 2008; 17(1):21-32. > Acesso em: 03 ago. 2023.

Doenças Infecciosas e Parasitárias - Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_bolso_4ed.pdf > Acesso em: 03 ago. 2023.

CAPÍTULO 10

CARACTERÍSTICAS DO TDAH E COMO LIDAR

Data de aceite: 01/02/2024

Laura Vitória Sthocco Ferraz Fonseca

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Thainá Valentim Marques Novaes

Professora Orientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

José Paulo Ramos

Professor Coorientador do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: Esta trabalho tem como objetivo demonstrar alguns pontos sobre o Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH). Com a intenção de reconhecer características, comorbidades e tratamentos a qual vem sendo abordada nas áreas de conhecimento e no campo da educação. Foram analisados livros, pesquisas e observações evidenciando ações relatadas por profissionais da área em questão, apresentando as dificuldades encontradas durante o cotidiano e as necessidades de adaptações em escolas e empresas para garantir conforto e segurança para as pessoas afetadas pelo TDAH.

PALAVRAS-CHAVE: TDAH. Características. Tratamento.

INTRODUÇÃO

O presente estudo apresenta uma análise sobre a importância do conhecimento sobre um assunto que tem crescido nos últimos anos, o transtorno de déficit de atenção e hiperatividade conhecido como TDAH, assim levando aprendizado sobre esta temática tão importante.

O tema em questão aponta dados e estatísticas comprovando o número de crianças e adolescentes que apresentam as características do distúrbio, as quais poderá ser diagnosticada, auxiliando no entendimento e na compreensão do TDAH. Percebe-se que crianças e adolescentes desviam facilmente o foco, o que ajuda no desenvolvimento do transtorno. Contudo, isso não é parâmetro para especificá-los como hiperativos.

Considerando a importância e necessidade do tema optou-se por realizar pesquisas por meio de livros e artigos remetendo aos meios de conhecimento e direcionamento sobre profissionais da área e seus estudos.

A intenção, nesta pesquisa, é pôr luz a respeito dessa discussão sem o propósito de findar o tema, mas buscando observar como esta nova realidade tem se desenvolvido no meio em que estamos inseridos. Investigar quais são as características do TDAH e apresentar algumas soluções e tratamentos. Análise das características encontradas e a necessidade de um profissional. Encontrar maneiras de lidar e tratamentos adequados a seguir. Apresentar as comorbidades que podem também serem encontradas junto ou devido a este transtorno.

Buscando aprimorar as investigações sobre o Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH) por meio da coleta de dados em fontes conceituadas, como livros, pesquisas e relatos profissionais. Incluindo uma análise detalhada sobre o tema em questão. Contudo, após a análise e organização das informações coletadas sobre características do TDAH, trazendo maior conhecimento e compreensão sobre o transtorno.

Serão apresentados cinco capítulos abordando o seguinte assunto: O que é o TDAH? Quais ações realizar em cada uma das situações do TDAH; É necessário tratamento? Existe tratamento? Tabela sobre problemas e soluções.

Como principal objetivo, conscientizar o aumento das taxas recorrentes sobre o diagnóstico do Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH). Em análise das características busca-se aprimorar a convivência social e pessoal, orientando a importância de um profissional para obter um melhor suporte.

Foram utilizados os livros: Estratégias para lidar com o TDAH- adulto de Bárbara Rodrigues Martins e Vencendo o TDAH de Russell A. Barkley e Christine. Os quais foram retirados das características e das maneiras de se lidar com este transtorno. Além disso foram utilizados diversos sites dos quais foram retirados dados e estatísticas, citações e complementando alguns outros pontos sobre o TDAH

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para levantar esta pesquisa sobre a temática do Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade (TDAH), serão coletados dados de fontes relevantes como livros, pesquisas e relatos profissionais, analisar o conteúdo de tais relatos, analisar discussões e interpretações e por fim organizar uma forma de destacar as ações tidas como características do TDAH.

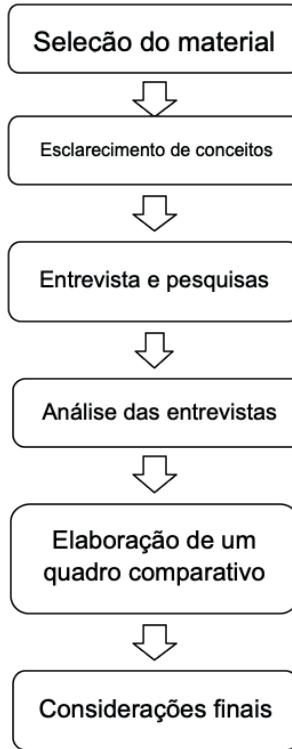


Figura 1: Fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

TDAH

O TDAH também conhecido por transtorno de déficit de atenção e hiperatividade é uma condição neuropsiquiátrica a qual pode apresentar dois tipos diferentes sendo assim pode apresentar apenas a hiperatividade, a desatenção ou os dois sintomas juntos, estes sintomas são os principais e mais conhecidos mas dentre eles também podemos encontrar alguns outros sintomas sendo eles: impulsividade, falta de foco, perda de compromissos importantes ou objetos, interrompe quando estão falando, são desorganizados, não terminam o que começam, podem apresentar problemas no trânsito, acidentes graves no serviço, problemas conjugais e familiares e outros problemas

Cerca de 5% e 8% apresentam este transtorno em nível mundial tendo em vista que a maior parte são meninos e não meninas, em grande parte caracterizadas já na infância.

Este transtorno é percebido já na infância e se não for tratado já quando criança pode se tornar ainda mais complicado o tratamento já que é muito comum apresentarem também ansiedade e depressão devido às críticas constantes por ter uma maturidade e evolução bem mais lenta que os demais, além de dificultar o dia a dia da pessoa principalmente com relação aos demais ao seu redor ou até mesmo com infrações graves no trânsito, segundo

o diretor científico da Associação Mineira de Medicina do Tráfego, (Ammetra), Alysson Coimbra. Os riscos de acidentes envolvendo um autista aumentou 2X mais. “Estudo com mais de 17.000 motoristas constatou taxas mais altas de colisões envolvendo pessoas com TDAH em relação ao grupo controle, sendo (6,5% X 3,9%) para os homens e (3,9% X 1,8%) para as mulheres. O risco relativo para colisões de veículos conduzidos por pessoas com TDAH é 1,36 a 1,88 vezes maior”, descreve trecho da diretriz.

O TDAH é diagnosticado por um profissional de saúde como: psicólogos, psiquiatras, neurologistas e pediatras especializados. Os métodos utilizados por eles são o histórico médico, em seguida há um questionário de escalas podendo ser o (ASRS) Questionário de TDAH para Adultos ou o inventário Conners onde os pais e professores auxiliam no diagnóstico, logo após é avaliado o histórico médico a procura de sintomas do TDAH, observação do paciente em diferentes ambientes, exclusão de outras condições que possam confundir o diagnóstico, critérios diagnósticos é o momento em que analisa todos os sintomas anteriores com base em um manual diagnóstico e estatístico de transtorno mentais (DSM-5) da associação Americana de Psiquiatria. Segundo pesquisas realizadas pelos neurologistas e psiquiatras da USP, da UNICAMP, do Albert Einstein College of Medicine e do Instituto Glia de pesquisa em neurociência, cerca de 75% de crianças e adolescentes utilizam medicamentos para o TDAH sem necessidade e que na verdade apenas 23,7% realmente precisam do medicamento por apresentarem TDAH de fato e o restante foi diagnosticados de forma incorreta por falta de aprofundamento nos casos dos pacientes. pesquisas realizadas pelo JAMA Pediatrics estas características semelhantes ao TDAH vem do fato de começarem o período escolar antecipadamente assim pulando algumas etapas de desenvolvimento e crescimento

Para pessoas com TDAH é necessário muita paciência pois eles sempre levam tudo de forma literal, desta maneira é preciso que tudo seja bem explicado com detalhes para não os deixar desconfortáveis e ansiosos com a situação. Ensiná-los e incentivá-los a saber seus limites e suas maneiras de lidar com determinados comportamento é importante para assim ele aprender a viver em sociedade.

AÇÕES A SE REALIZAR EM CADA UMA DAS SITUAÇÕES DE TDAH

Algumas formas de lidar com o TDAH além dos remédios são usando certas estratégias como:

Pensar bem antes de agir e tomar decisões, pode se fazer as seguintes perguntas; será que vale a pena? ou quais são as vantagens e desvantagens? Como visto em livros de ajuda para o TDAH

Usar ambientes sem distrações para conseguir estudar usando apenas o necessário.

Utilizar alarmes para se lembrar das coisas e compromissos.

Dividir tarefas grandes em partes para evitar o procrastinamento.

Se começar a perder o foco de uma pausa antes de continuar.

Faça anotações durante as aulas e depois releia, escreva, e releia em voz alta.

TRATAMENTO

O tratamento com um psiquiatra e um neurologista é fundamental, por mais que existam livros que ajudem a lidar e a entender, é necessário buscar uma ajuda profissional pois eles irão garantir que: Os sintomas são referentes ao TDAH e não a outra coisa, para saber qual a origem dos problemas, a necessidade da medicação e dosagem apropriada para o nível de TDah para cada pessoa, reconhecer seus pontos fortes e fracos para saber como lidar com eles de forma certa e eficaz.

Além do mais o TDAH pode apresentar algumas comorbidades, devido a fatores genéticos, ambientais e neurológicos, principalmente quando se trata do sexo feminino, a principal comorbidade que vemos é o transtorno do espectro autista, uma condição neuropsiquiatria que afeta principalmente o desenvolvimento social, comportamental e comunicativo, e o transtorno da personalidade ou por uso de substâncias, também desencadeia transtornos como ansiedade, depressão, obsessivo-compulsivo e transtorno explosivo, por esta razão um psicólogo ou um profissional específico deve ser consultado, para enfim indicar o melhor tratamento adaptado para a pessoa .

Apesar deste transtorno não apresentar de fato uma solução concreta a muitas maneiras de lidar com ele e controlá-lo para que não se agrave, como o uso da medicação na qual tem eficácia para normalizar o comportamento de aproximadamente 50 e 65% das pessoas que o utilizam e os outros 20 a 30% tem uma melhora em seu comportamento. O reconhecimento dos pontos fortes e fracos também entram em discussão já que é através dele que pode-se descobrir a raiz do problema e saber lidar com ele da melhor maneira possível.

Problemas	Soluções
Falta de foco	Buscar ambientes sem distração, e fazer pausas quando estiver realizando atividades que exijam esforço dele.
Perder compromissos	Ter uma agenda com todos os compromissos e colocar alarmes para se lembrar
Perder objetos	Manter sempre o espaço limpo e organizado, sem muitos objetos.
Problemas familiares e de relacionamento.	Buscar uma ajuda profissional que te ensinará a lidar com si mesmo e com outras pessoas.
Impulsividade	Pensar antes de tomar uma atitude ou dizer algo.
Acidentes graves devido a falta de atenção	Pensar se aquilo não irá te machucar ou se vale a pena se arriscar.
Falta de organização	Evitar acumular coisas e mantê-las sempre no lugar.

Tabela 1: Sobre problemas e soluções

Fonte: próprio autor

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A temática abordada tem como intenção conscientizar sobre um tema grandemente abordado em principal na área escolar devido ao crescimento de casos de crianças e adolescentes sendo diagnosticadas com Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade, o TDAH. A necessidade de conhecer mais um pouco sobre um transtorno no qual pode vir desencadear a outros problemas e comorbidades, mas mesmo sem uma cura definitiva ainda a formas de ter uma melhor convivência em sociedade.

Ao analisar suas características pode-se buscar meios de melhorar a convivência em sociedade e consigo mesmo, além de profissionais dispostos em atender e instruir com medicamentos e aconselhamentos. Podendo assim descobrir mais sobre o transtorno e entender como lidar diante dessas características e a importância de um diagnóstico profissional com alguém apto para evitar um diagnóstico errado e com o uso de medicamentos desnecessários.

REFERÊNCIAS

BARKLEY, R. A.; BENTON, C. M. Vencendo o TDAH Adulto. [s.l: s.n.]

Disponível em: <https://afinamenina.com.br/2023/09/28/pessoas-com-tdah-tem-o-dobro-do-risco-de-se-envolver-em-acidentes/>. Acesso em:15/11/2023

Disponível em: Diagnóstico errado de TDAH é comum? - Instituto NeuroSaber acesso em: 15/11/2023

Disponível em: Entre 5% e 8% da população mundial apresenta Transtorno de Déficit de Atenção com Hiperatividade — Ministério da Saúde (www.gov.br) .Acesso em:09/07/2023.

Disponível em: Estatísticas de TDAH 2021: Quão comum é o TDAH? | SingleCare - Notícias | Novembro 2023 (covidografia.pt). Acesso em:23/09/2023

Disponível em: Myths and Truths About ADHD - Artigos | NeuroSaber (institutoneurosaber.com.br)
Acesso em:27/09/2023

Disponível em: Transtorno do déficit de atenção com hiperatividade (TDAH) - Problemas de saúde infantil - Manual MSD Versão Saúde para a Família (msdmanuals.com) Acesso em:09/07/2023

Disponível em: ADHD in adults - Symptoms and treatment - MundoBoaForma. Acesso em :01/10/2023

Disponível em: TDAH: o que é, sintomas, teste online e tratamento - Tua Saúde (tuasaude.com)Acesso em;09/07/2023

Disponível em: Transtorno do déficit de atenção com hiperatividade – TDAH | Biblioteca Virtual em Saúde MS (saude.gov.br)Acesso em:09/07/2023

CAPÍTULO 11

A PSICOLOGIA DAS CORES NA GASTRONOMIA: O IMPACTO DAS CORES NOS PRATOS E ALIMENTOS

Data de aceite: 01/02/2024

Yasmin de Souza

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Elis Regina Barreto de Oliveira

Professora Orientadora do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

Clayton Ap de Souza

Coorientador Diretor do Colégio Adventista
de Bragança Paulista - CABP, Brasil

algo salgado ou até a vontade de comer mais, é explicado pelo seguinte fato de os diferentes formatos e cores da louça nos fazem ter essa alusão. A gastronomia é a forma cultural de maior intensidade, pois com ela podemos compartilhar momentos e histórias com pessoas do mundo todo. O que une as famílias na mesa de jantar é a comida, e sim, a comida não é apenas uma necessidade básica, ela é uma demonstração de afeto e amor.

PALAVRAS-CHAVE: Charles Spence; Cor; Alimentos; Psicologia alimentar; Prato; Gastronomia.

RESUMO: Este trabalho apresenta pesquisas do psicólogo alimentar Charles Spence, juntamente com a cordos alimentos, nos mostrando como cada alimento com cores diferentes nos trás diversos benefícios, além de explicar exemplificando como selecionamos nossas comidas e como tudo está ligado com a psicologia alimentar. Adentrando ao tema, é argumentado como funciona o comportamento humano diante do prazer ao se comer um alimento, pois temos sempre memórias de algo que nos faz feliz, inclusive um bom prato de comida. Falando então de prato, é bom lembrar que a sensação que temos de estar comendo

INTRODUÇÃO

Se há algum aprendizado com a maçã caindo da árvore, próximo a Isaac Newton, é que para tudo há uma pergunta a ser solucionada, o que leva a pensar que, para escolhermos os alimentos desde o período pré-histórico será que algo não nos chamava atenção? Será que as cores chamativas não auxiliavam os homens das cavernas a descobrirem se aquele alimento era comestível ou não? Por que sempre que entramos no mercado, existe

fileiras e fileiras de alimentos coloridos com cores intensas? Por que as cores das frutas modificam com o tempo e quando elas estão com cores chamativas elas já estão boas para o consumo? São algumas das diversas perguntas que passam na mente e foram meu primeiro passo para o tema da trabalho, sendo assim, neste trabalho, irei procurar respondê-las, a fim de que, no término do trabalho, todos possam compreender e fazer com que esse tema esteja bem esclarecido.

Este trabalho tem a finalidade de auxiliar no meu futuro como chefe de cozinha, porque com ele, poderei criar pratos não apenas deliciosos e saudáveis, mas também visualmente atraentes. Como costuma dizer minha sábia vovó, “antes de comer com a boca, nós comemos com os olhos”, por isso, o início de uma boa experiência gastronômica é sua aparência, pois com o visual poderei fazer com que chame a atenção das pessoas e assim, irei aprofundar meu domínio sobre como as cores podem desempenhar um papel fundamental na experiência culinária.

Explorando a psicologia das cores no ramo gastronômico, o conceito fundamental é de que diferentes cores podem recordar emoções e influenciar nossas percepções sensoriais ao saborear um prato. Como por exemplo, se a mesma comida é servida em dois pratos, um preto e outro azul, muitas das pessoas irão falar que está mais gostoso no prato preto, mesmo a comida sendo preparada do mesmo modo. É disso e muito mais que se trata a psicologia das cores que vamos compreender.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para a trabalho, utilizei o método qualitativo de pesquisa, focando na análise e investigação de documentos, produzindo assim, pesquisas por diversos sites e trabalhos sobre temas semelhantes, a fim de coletar informações para o conteúdo do trabalho, além de buscar os estudos de Charles Spence em seus livros já publicados. Essas pesquisas que serão recolhidas servirão para um aumento do meu repertório cultural, com a finalidade de desenvolver de forma fluída, com coerência e coesão meu estudo científico escolar. Algumas das pesquisas serão feitas por exemplificações e contato com pessoas do meu cotidiano, para utilizar como argumento sólido e com base de dados, logo, colocando as informações extraídas no capítulo 5 do desenvolvimento.

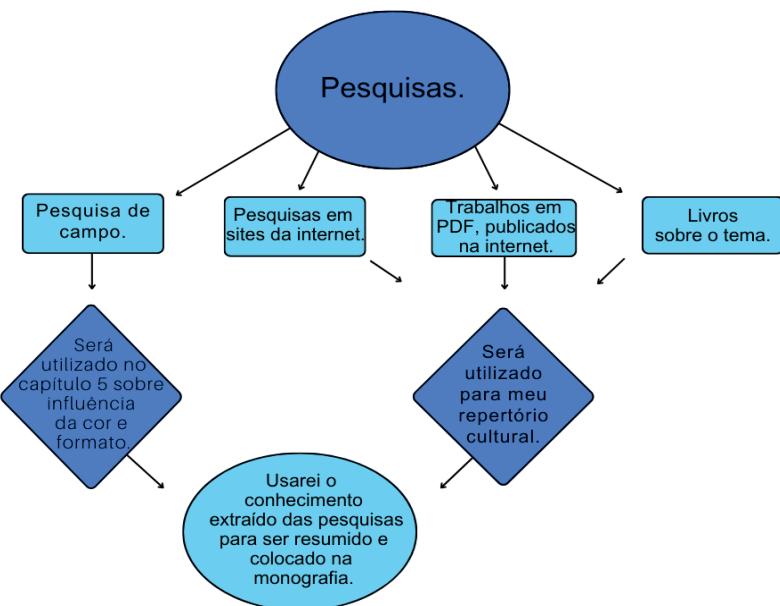


Figura 1: fluxograma metodológico

Fonte: próprio autor

PSICOLOGIA ALIMENTAR BASEADO EM CHARLES SPENCE.

Charles Spence é um renomado psicólogo experimental e neurocientista. Nasceu em Londres, no ano de 1969, e foi reconhecido a partir da primeira interação como professor na Universidade de Oxford, desenvolvendo pesquisas inovadoras na psicologia experimental sensorial, aplicada então, na alimentação. Nas pesquisas de Charles é avaliado as interações perceptivas, com base nos estímulos sensoriais, sendo a visão, audição e paladar, tanto quanto o ambiente, a iluminação, as cores dos pratos e dos alimentos. Os estudos do psicólogo foram tão valorizados, que ganharam diversas premiações, como Prêmio da Sociedade de Psicologia Experimental; Prêmio Seção Cognitiva da Sociedade Britânica de Psicologia; Prêmio Paul Bertelson, em 2003; Prêmio de Pesquisa Friedrich Wilhelm Bessel, da Fundação Alexander von Humboldt; Prêmio Ig Nobel, em 2008.

Quando se pensa no que é uma refeição perfeita, alguns irão pensar na lasanha da titia ou no bolo de fubá da vovó, mas Charles não pensa apenas em uma comida, mas sim em um todo. Ele imagina a influência de um local com iluminação diferenciada, das cores das paredes, do formato e cores da louça, no modo como a comida foi colocada, na música que toca. De acordo com Charles Spence “A refeição perfeita significa algo diferente para cada pessoa”, “Mas existem pontos em comum, e a busca pela refeição perfeita leva a muitas pesquisas interessantes”, sendo assim, o que comemos afeta o que sentimos

em cada cosmovisão intrapessoal, pois a refeição pode nos trazer a tona memórias que tivemos, sendo boas ou ruins. Pierre Gagnaire, um grande chefe francês, dá sustento a ideia de Charles, assegurando que “A cozinha é multissensorial. A culinária se direciona ao olho, à boca, ao nariz, ao ouvido, a todos os sentidos e ao espírito. Nenhuma arte tem essa complexidade.”

A psicologia alimentar tem como objetivo fazer com que controlemos melhor comportamentos compulsivos na alimentação, ganho e perda de massa, além de poder experimentar diversas sensações dos alimentos, por exemplo, o sabor, o som que nossa boca faz ao ingerir o alimento, o porquê de comermos algo com os olhos fechados é diferente de olhos abertos, entre muitas outras sensações.

Na obra *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*, Spence e a psicóloga Betina Piqueras-Fiszman, da Universidade de Wageningen, na Holanda, exploram minuciosamente detalhes que podem melhorar a vivência gastronômica de cada indivíduo, o livro tem como finalidade auxiliar no futuro de novos chefes que entendem que a cozinha anda junto com a ciência, e que acima disso, o que importa não é apenas a comida que será apreciada, mas sim um complexo de elementos para que se tenha uma experiência multissensorial, pois como muitos conhecem o ditado popular, não comemos apenas com a boca, mas sim com todo o corpo.

COR E ESCOLHA ALIMENTAR

Na era pré-histórica, os seres humanos não tinham seus alimentos em embalagens coloridas, selecionados pronto para consumo, igual hoje, por isso, eles precisavam encontrar maneiras de obter conhecimento do que era viável para consumo, e para isso, a primeira coisa a ser feita é “comer com os olhos”.

A expressão comer com os olhos surgiu na Roma antiga, em que nos rituais fúnebres eram feitos banquetes para o falecido e para louvar os deuses, assim fazendo com que esses deuses cuidassem de seu ente querido, entretanto não era permitido comê-las, apenas apreciá-las. No caso dos homens das cavernas, o que lhe fazia escolher o seu alimento com os olhos, eram as cores chamativas, lembrando sempre que para tudo há exceções. Esses homens, e não só eles, como vários animais também, utilizavam o fator da cor para identificar se o alimento está bom para consumo e até para localizá-lo. Os primatas viam no seu alimento o destaque no brilho das tonalidades de verde e vermelho. O vermelho sinalizava mais energia e maior teor de proteínas, além de mostrar que muitas frutas já estão maduras para consumo. Quando se vê um morango branco e um vermelho, qual lhe chama mais atenção? Pois bem, se você escolheu o vermelho, já está explicado todo esse capítulo, o vermelho está bom para consumo!

No caso dos animais, quando ele tem capacidade de detectar frutos bons pela cor, auxilia na escolha de um parceiro para o acasalamento. Algumas aves, como a *Toutinegra*,

que faz migração por muitas horas e a distância, precisa de muita gordura no corpo, e para encontrar frutos ricos em tal substância, selecionam o pelas cores escuras e mais azuis, pois são ricas em lipídios no habitat em que se encontram.

Infelizmente, a escolha alimentar com base nas cores, às vezes pode ser negativa. O que isso quer dizer? Existe uma doença muito comum em crianças e adolescentes chamada de Transtorno Alimentar Restritivo Evitativo, o TARE. Essa doença tem como característica a seleção de alimento com base na sua cor e textura. Foi detectado um padrão no momento da escolha pela aparência do alimento. A criança pode deixar de comer brócolis, por exemplo, pelo simples fato da cor ser “nojenta”, e comer beterraba, pois rosa é sua cor favorita, porém, isso faz com que ela tenha uma restrição na alimentação, trazendo então prejuízos no seu desenvolvimento físico, cognitivo e psíquico, além de ocorrer a insuficiência de nutrientes específicos que existe pela cor do alimento. Mesmo assim, é bom lembrar que, como afirma Paulo Elias, “no mundo da gastronomia, gosto é gosto e não desgosto.”

Foi feita uma pesquisa pela Universidade Federal de Minas Gerais, pela Escola de Veterinária, em que se dispuseram alimentos de várias tonalidades para pintos de corte, para que escolhessem aquele que a ave iria comer, baseando no que chamava mais atenção. Na pesquisa foi concluído que as aves optaram por selecionar seu alimento para consumo com base na cor vermelha, mas sentiam mais atratividade na cor azul.

É bom lembrar que ao comprarmos frutas escolhemos também com base em suas cores. Estudos demonstram que quando o abacaxi está levemente amarelado, ele já está bom para comer, e quando a maçã apresenta cor marrom, não está para consumo. Muitas dessas “regras” ao comprar uma fruta pela coloração, nos salva de usar o dinheiro em vão. Todos esses conteúdos que foram comprovados e retratados aqui, nos mostram que sim, escolhemos desde há muito tempo nossos alimentos com base na cor; ou porque nos chama atenção, ou porque não gostamos, ou por algum nutriente ou vitamina que há em abundância no alimento. Selecionamos nossos alimentos pela cor e ainda hoje isso não mudou, pois ao invés de vermos pelo próprio alimento, compramos pelas embalagens vibrantes, dispostas em corredores de mercado coloridos e que nos chama a atenção, como se dissessem para escolhermos ele. Mesmo que o alimento não seja muito bom, escolhemos pela aparência!

ALIMENTO, COR E COMPORTAMENTO HUMANO

Segundo o Chef DI Manno, “as cores dos alimentos são as tintas da sua paleta gastronômica, basta criar suas obras de arte”, por isso, é essencial falarmos sobre a coloração dos alimentos. Muitos estudos procuravam saber o porquê de selecionarmos alguns alimentos em detrimento de outros, e uma das pesquisas demonstrou que a cor desses alimentos incitava certas emoções nos humanos. Na pesquisa foi concluído que os

frutos avermelhados tinham mais energia e teor proteico, já os frutos verdes foi o oposto. Isso passou de geração em geração, até porque ainda hoje os alimentos vermelhos nos chamam atenção por fornecer mais energia. Porém é necessário tomar cuidado ao pensar que é apenas pela cor que comemos e compramos algo, o comportamento humano é o principal influenciador, junto com suas culturas e crenças.

Em um estudo feito em Taiwan e Reino Unido, sobre corantes, foi descoberto que a bebida azul que foi servida em Taiwan parecia ser de menta, mas no Reino Unido, as pessoas disseram que era de framboesa, por isso deve-se fazer muitas pesquisas antes de criar qualquer alimento nos países. Cada um tem sua cultura que pode influenciar de diferentes formas, sem contar a idade das pessoas, o status, o sexo, a genética, que pode modificar o fator psicológico da cor do alimento na percepção do paladar, podendo causar uma aceitação ou uma terrível rejeição.

Algumas análises sobre a psicologia das cores demonstraram que tanto o McDonald's quanto o Burger King utilizam cores como laranja, amarelo e vermelho porque essas cores dão fome. A psicologia das cores é utilizada por profissionais de marketing o tempo todo, para que assim ele consiga remeter ao cliente diversas sensações com base naquilo que vende no restaurante.

Quando se fala em prazer, é pensado em diversas coisas, mas poucos irão pensar sobre comida. Historicamente, as pessoas se alimentam por diversos motivos, não apenas como necessidade, e o prazer é um deles. Quando se come algo gostoso e prazeroso, nosso cérebro tem a tendência de guardar essa memória e estabelecer um registro dessa sensação, fazendo com que busquemos outra vivência semelhante, justamente para sentirmos o mesmo prazer. A comida é um dos mais considerados fatores emocionais, por isso que quando a prima diz "que comida gostosa, já pode casar!" ela está descrevendo um fato. Se você faz uma comida boa, você consegue fazer um humano ter algum sentimento por você, ou pela sua comida.

Falando um pouco sobre ciência, todos sabem que necessitamos de comida para sobreviver, porém já parou para pensar o porquê de quando não conseguimos lidar com nossos sentimentos, acabamos descontando no excesso ou na falta de comida? Isso porque o hipotálamo, localizado no cérebro, aquele que controla a nossa necessidade de comer, fica em abundância quando estamos com emoções intensas, fazendo com que nossa demanda de comer fique oscilando. Muitas pesquisas ainda estão tentando aprofundar o porquê dessa influência dos sentimentos em nossa alimentação.

Para termos um comportamento mais consciente e equilibrado em relação ao consumo de alimentos é necessário que pratiquemos a inteligência emocional também, pois não é porque você foi demitida que deverá afundar em bebidas alcoólicas, o que por sinal ocorre muitas vezes atualmente.

Segundo o site do laboratório São Gerônimo, quando buscamos conforto em comidas como chocolate ou um café quente, "este comportamento sintonizam-se com o conceito

mood food ou alimentos de humor”, pois como já havia dito antes, nossa alimentação pode ser muitas vezes movida pelo nosso humor, porém o alimento também pode mudar nosso humor, como por exemplo, comer frutas como mexerica e melancia, faz com que nosso comportamento esteja regulado, por possuir triptofano nesses alimentos. Quando você busca por comidas apimentadas, o comportamento será de intensidade e emoção. Quando busca por doces, costuma compensar uma forma de alegria e satisfação. Quando se busca por carboidratos, é uma forma de desejo de consolo e carinho. Até alimentos salgados estão ligados a pessoas ansiosas e agitadas, pois o sal ativa a circulação de água no nosso corpo.

ALIMENTOS COLORIDOS

A nutricionista Carla Oliveira afirma que “cada cor significa benefícios e nutrientes específicos em cada alimento”, por isso comer um prato colorido, é comer uma refeição balanceada.

Citando então os nutrientes, vitaminas e benefícios, que as cores tanto de frutas quanto de legumes e vegetais têm. Iniciando com a cor verde, os alimentos podem ser alface, agrião, pimentão, e nesses alimentos tem em abundância clorofila e vitamina A, que ajuda a combater o surgimento de tumores, tem ação antibacteriana, cicatrizante, entre outros.

Os alimentos de cor vermelha como o morango, a melancia, o tomate e o caqui têm licopeno, sendo antioxidante e diminui o estresse. Reduz os riscos de desenvolver doenças como Alzheimer, câncer, diabete e Parkinson.

Os alimentos de cor branca como queijo, batata e arroz, são ricos nos minerais cálcio e potássio contribuindo no reforço dos ossos. A cor branca tem ação anti-inflamatória e antialérgica.

As cores amarela e laranja nos alimentos têm o betacaroteno, que está ligado a visão noturna e a rápida manutenção dos tecidos. Há também abundância das vitaminas C e B-3 que ajudam bastante no desenvolvimento do sistema imunológico. Os alimentos dessa classe são o mamão, laranja, cenoura, pêssego, entre outros.

A cor roxa é abundante em vitamina B-1, quercetina e ácido elágico, fazendo com que consiga neutralizar substâncias cancerígenas antes de invadirem o DNA, melhora a pele e diminui os riscos cardíacos. Os alimentos que representam são a beterraba, jabuticaba, uva, repolho roxo, ameixa, entre outros.

INFLUÊNCIA DA COR E FORMATO DO PRATO

Apesar da famosa frase dita por Marco Túlio Cícero, um conhecido filósofo, escritor, político e advogado, “o prazer dos banquetes não está na abundância dos pratos e, sim, na reunião dos amigos e na conversação”, os pratos importam sim, não apenas as cores do alimento, como as cores e formato da louça também influenciam na escolha da comida. Uma pesquisa feita na Universidade de Portsmouth, no Reino Unido, descobriu que as cores e formato dos pratos influenciam no sabor do alimento. Os pesquisadores selecionaram 50 pessoas, dentre elas 25 pessoas que não comiam muitas coisas e a outra metade que se alimentava de tudo. Eles ofereceram comidas servidas em pratos de três cores diferentes, vermelho, branco e azul. Para as pessoas que eram seletivas aquilo que comiam, o teor de sal alterava dependendo da cor da louça, mesmo sendo a mesma comida e sendo preparada do mesmo jeito.

Com as conclusões das pessoas que não comiam diferentes comidas, foi dado que nos pratos azuis e vermelhos a comida estava mais salgada e o prato vermelho foi o mais rejeitado. Explicando então o porquê de as diversas embalagens de salgadinhos serem vermelhas. Lorenzo Stanfford, o cientista responsável pela pesquisa explica: “Esse conhecimento pode ser útil para quem está tentando expandir o repertório de alimentos. Por exemplo, se você quiser encorajar um comedor exigente a experimentar mais vegetais conhecidos por serem vistos como amargos, tente servi-los em um prato ou tigela conhecido por aumentar a doçura. Através de mais pesquisas, poderíamos determinar maneiras de ajudar a afetar positivamente a dieta de uma pessoa e, como resultado, sua saúde mental e física”.

A cor da louça e o formato também ajudam as pessoas que querem fazer dieta ou emagrecer. Uma pesquisa feita por Brian Wansink, psicólogo alimentar da Universidade Cornell nos Estados Unidos, considerou 600 pessoas para comer macarrão com molho branco, metade em pratos brancos e a outra em pratos vermelhos, e a seguir, foram concluindo que surpreendentemente, os indivíduos que comeram com o prato branco, ingeriram 22% mais massa. Wansink afirma que “quando há diferença clara entre a coloração do alimento e a do recipiente, a pessoa nota melhor o volume que se serviu”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta trabalho, podemos destacar a profunda conexão e importância que a psicologia das cores tem na gastronomia, evidenciando como a seleção das cores dos alimentos transcendem o aspecto visual, influenciando diretamente a percepção sensorial como um todo, como o próprio Charles Spence explica.

A compreensão do tema da culinária, não agrega apenas o sabor, mas sim o aspecto visual e multissensorial. Por isso é significativo termos consciência de que os pratos, a comida, o formato e as cores modificam tudo na gastronomia, aquilo que parece ser às vezes não é.

REFERÊNCIAS

KRIEGER, Rafael. Comendo com os olhos: a influência da cor na escolha dos alimentos, 2020. Disponível em: <https://comidacomhistoria.com.br/comendo-com-os-olhos-a-influencia-da-cor-na-escolha-dos-alimentos/> Acesso em: 28 de setembro.

SINGH, Maanvi. Psicologia alimentar: como enganar seu paladar para obter uma refeição mais saborosa, 2014. Disponível em: <https://www.npr.org/sections/thesalt/2014/12/31/370397449/food-psychology-how-to-trick-your-palate-into-a-tastier-meal#:~:text=The%20shape%20and%20color%20of,reduce%20the%20amount%20diners%20eat> Acesso em: 28 de setembro.

Departamento de psicologia experimental. Charles Spence. Departamento de psicologia experimental. Disponível em: <https://www.psy.ox.ac.uk/people/charles-spence> Acesso em: 28 de setembro.

Pão de Açúcar. Por que devo montar um prato colorido? Pão de Açúcar. Disponível: <https://content.paoadeacucar.com/saudabilidade/por-que-prato-colorido> Acesso: 28 de setembro.

ScieELO. Reconhecimento de cores de objetos e de alimentos de cromaticidades opostas por pintos de corte. SciELO, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/abmvz/a/sXyKcCpyy8vPGPyRL5SxpnQ/#> Acesso em: 18 de novembro.

NUNES, Bethânia. Escolher alimento pela cor ou pela textura pode ser transtorno alimentar. Metrópoles, 2020. Disponível em: <https://www.metroplates.com.br/saude/escolher-alimento-pela-cor-ou-pela-textura-pode-ser-transtorno-alimentar> Acesso em: 18 de novembro.

Conquiste sua vida. Aprenda a identificar se a fruta está madura antes de comprá-la na feira. Conquiste sua vida, 2018. Disponível em: <https://conquistesuavida.com.br/materia/aprenda-a-identificar-se-a-fruta-esta-madura-antes-de-compra-la-na-feira#:~:text=Tamb%C3%A9m%20fique%20atento%20a%20poss%C3%ADveis,hora%20de%20utilizar%20esse%20abacate> Acesso em: 18 de novembro.

Laboratório São Gerônimo. Alimentos e sentimentos A conexão entre os alimentos e as sensações. Laboratório São Gerônimo, 2018. Disponível em: <https://laboratoriosageronimo.com.br/post/alimentos-e-sentimentos-a-conexao-entre-os-alimentos-e-as-sensacoes/115> Acesso em: 18 de novembro.

FAVRETTTO, Analu. Conheça a psicologia das cores: elas deixam os clientes com fome? Blog GrandChef, 2023. Disponível: <https://blog.grandchef.com.br/psicologia-das-cores-que-dao-fome/> Acesso em: 20 de novembro.

VAZ, Karina. Descubra a função das cores nos alimentos. Universidade Federal de Pelotas, 2015. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/empauta/descubra-a-funcao-das-cores-nos-alimentos#:~:text=%E2%80%9CCada%20cor%20significa%20benef%C3%ADcios%20e,escolhidos%20para%20representar%20cada%20cor.> Acesso em: 20 de novembro.

Vitat. Estudo diz que a cor do prato influencia desejo por comida. Vitat, 2022. Disponível em: <https://vitat.com.br/cor-do-prato#:~:text=Cheiro%2C%20textura%20e%20visual%20de,medo%20de%20experimentar%20comidas%20novas> Acesso em: 20 de novembro.

CADORE, Francine. A cor do prato pode importar na quantidade que você come. Central Nacional Unimed, 2013. Disponível em: <https://www.centralnacionalunimed.com.br/viver-bem/alimentacao/a-cor-do-prato-pode-importar-na-quantidade-do-que-voce-come> Acesso em: 20 de novembro.

Carolina. As melhores frases sobre cozinar. Superprof, 2022. Disponível em: <https://www.superprof.com.br/blog/proverbios-relacionados-a-culinaria/> Acesso em: 20 de novembro.

CAPÍTULO 12

A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

Data de aceite: 01/02/2024

João Pedro Sampel Ferreira

Estudante do 3º ano do Ensino Médio,
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Amanda Cristina Mancinelli

Orientadora Coordenadora Pedagógica do
Colégio Adventista de Bragança Paulista -
CABP, Brasil

Luis Fernando Lourenco

Coorientador Vice-diretor do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

João Pedro Rodrigues

Coorientador Pastor Capelão do Colégio
Adventista de Bragança Paulista - CABP,
Brasil

RESUMO: Os programas de computadores são aperfeiçoados em curto espaço de tempo e novas formas de uso surgem. A Inteligência Artificial é uma novidade neste momento, ela possibilita novas formas de experiências aos usuários. No dia a dia, percebe-se um recurso de Inteligência Artificial em empresas de e-commerce, o chatbot. Elas utilizam-se desse recurso para auxiliar nas compras

ou em dúvidas. Esta trabalho tem por objetivo compreender se esse recurso (chatbot) é útil, eficaz e prático para os usuários comuns e responder algumas questões sobre a Inteligência Artificial: como ela opera na área de e-commerce; quais são seus problemas, vantagens e desvantagens; e de que maneira ela afeta o setor de TI. A metodologia de pesquisa desta trabalho será realizada por meio de levantamento bibliográfico em livros, revistas especializadas, artigos científicos, blogs profissionais e sites de empresas. Será realizada uma análise de um recurso de Inteligência Artificial (chatbot) da empresa de e-commerce Amazon a fim de perceber quais vantagens, desvantagens ou possíveis alinhamentos no uso desse mecanismo pelos usuários. A escolha pela Amazon deu-se porque essa empresa está presente neste ramo desde a primeira onda, conforme estudos de Gnatius (2018).

PALAVRAS-CHAVE: computação; e-commerce; chatbot;

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa tem por objetivo analisar como o recurso de Inteligência Artificial possibilita novas

formas de interação com as empresas que vendem produtos em e-commerce. De acordo com Albertin (1998), para um futuro de bit, uma nova economia se apresenta, a qual dispensa informações físicas e exige que as informações sejam alocadas em ambientes virtuais. A Economia Digital, segundo o autor, considera o uso de Tecnologias da Informação como estratégias competitivas. As TICs possuem vantagens comerciais porque sustentam o relacionamento entre fornecedores e clientes.

De acordo com o Albertin (1998), cinco características podem explicar o potencial do mercado eletrônico (e-commerce): a) redução de custos dos clientes para obter informações sobre preços e produtos; b) mudanças de custos para os participantes; c) oferecem grandes investimentos de capitais e substanciais economias; d) apresentam, de certa forma, incertezas aos participantes. O autor ressalta que o uso de um e-commerce oferece facilidades como: onipresença, facilidade de acesso à informação e baixo custo de transação.

De acordo com Sampaio (2019), o e-commerce também conhecido como comércio eletrônico ou comércio on-line, o comércio eletrônico é um tipo de negócio em que os produtos são comprados e vendidos inteiramente pela Internet. Portanto, todas as etapas de compra dos produtos são feitas de forma virtual: seleção do produto, seleção do endereço de entrega, forma de pagamento e compra e interações com os clientes.

Neste sentido, a TI desempenha um papel importante no comércio eletrônico e contribui significativamente para o seu processo. Não muito tempo atrás, a Tecnologia da Informação deixou de desempenhar um papel de apoio às empresas e tornou-se uma indústria importante.

Isso ocorre porque a TI não apenas gerencia dados, comunicações, hardware e tarefas relacionadas a software, mas também é responsável por garantir a segurança e a estabilidade das transações on-line.

À medida que o comércio eletrônico se torna mais importante no mercado e as lojas on-line continuam a crescer, a necessidade de proporcionar a melhor experiência ao cliente torna-se mais importante. Portanto, o uso de Tecnologia da Informação melhora a experiência do cliente durante as compras, evita falhas e garante melhor atendimento e segurança das informações.

Segundo Falco (2017), as empresas investem cada vez mais em plataformas em nuvem ou datacenters locais para promover uma administração mais eficiente. Para tanto, o departamento de TI é visto como a personagem principal nesta decisão, pois garante, por meio de análises e processamento, a estabilidade das transações comerciais realizadas pela empresa. Em um cenário mais atual, observa-se o uso de recursos de Inteligência Artificial que acompanha as transações comerciais em diferentes formas.

A partir do exposto, esta trabalho pretende compreender o cenário da Inteligência Artificial no contexto de e-commerce, aspectos que serão discutidos em três capítulos. No capítulo 1, comprehende o desenvolvimento do e-commerce apoiado pela Tecnologia da

Informação; no Capítulo 2, comprehende a contribuição de recurso de Inteligência Artificial para o e-commerce e, por fim, no Capítulo 3, analisa o recurso de Inteligência Artificial (chatbot) no e-commerce.

Os capítulos seguirão a Metodologia de pesquisa que será apoiada por levantamento bibliográfico em livros, revistas especializadas, artigos científicos, blogs profissionais e sites de empresas. Será realizada uma análise de um recurso de Inteligência Artificial (chatbot) de uma empresa de e-commerce a fim de perceber quais vantagens, desvantagens ou possíveis alinhamentos no uso desse mecanismo pelos usuários.

A EVOLUÇÃO DO E-COMMERCE

De acordo com Sarraf (2020), o comércio eletrônico teve início em meados dos anos de 1970 nos Estados Unidos, utilizando sistemas eletrônicos para realizar transações comerciais. No cenário brasileiro, tem-se registros de e-commerce em 1996, mas há os que acreditam que sua origem é em 1999 com a venda de produtos do site Submarino.

Sabe-se que, na década de 1990, com o crescimento da Internet e a popularidade do uso de cartões de crédito on-line, o comércio eletrônico começou a ganhar força. Empresas pioneiras como a Amazon e o eBay desempenharam um papel fundamental na demonstração do potencial do comércio eletrônico.

Segundo Paoliello (2018), cronologicamente, na década de 2000, os avanços na Tecnologia da Informação (TI) levaram ao surgimento de plataformas mais sofisticadas, mais seguras e mais acessíveis. A integração de sistemas de pagamento on-line, o aumento da segurança nas transações e a personalização da experiência do utilizador foram fatores-chave para o crescimento contínuo do comércio eletrônico. Além disso, o aumento dos dispositivos móveis e a expansão da conectividade tornaram o comércio eletrônico mais acessível a um público global.

A década de 2010 foi marcada por uma revolução na forma como as pessoas acessavam o comércio eletrônico. A ascensão dos dispositivos móveis, como smartphones e tablets, permitiu que os consumidores fizessem compras a qualquer hora e em qualquer lugar. Isso impulsionou a criação de aplicativos dedicados que proporcionam uma experiência de compra mais simples e personalizada.

No Portal E-commerce Brasil, vê-se que o futuro do comércio eletrônico é brilhante e a inovação tecnológica continua a moldar a indústria. Tendências como Realidade Aumentada (VR), Inteligência Artificial (IA) e Blockchain, provavelmente, revolucionarão ainda mais a experiência do consumidor, por exemplo, a realidade aumentada pode proporcionar uma experiência mais envolvente, permitindo que os consumidores visualizem virtualmente os produtos antes de comprar.

Além disso, a Inteligência Artificial (IA) pode melhorar a personalização, prevendo as preferências do consumidor e fornecendo recomendações mais precisas.

A evolução do e-commerce é um testemunho de capacidade da tecnologia de remodelar a maneira como as transações comerciais são conduzidas. Desde seus modestos primeiros passos na década de 1990 até as inovações atuais, o e-commerce continuou a se adaptar as demandas dos consumidores e as possibilidades oferecidas pela tecnologia da informação. À medida que olhamos para o futuro, é evidentemente que essa transformação continuará, com o e-commerce desempenhando um papel central na vida cotidiana dos consumidores.

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (TI) NO E-COMMERCE

A tecnologia da Informação (TI), conforme Selleradm (2021), desempenha um papel central no desenvolvimento do e-commerce, oferecendo soluções inovadoras para enfrentar desafios e criar oportunidades, tais como:

Plataformas de E-commerce: as plataformas de e-commerce são construídas sobre tecnologias de TI e oferecem uma base para a criação, gestão e personalização de lojas online. Exemplos incluem Shopify, Magento, WooCommerce e muitos outros. Essas plataformas facilitam a criação de sites de comércio eletrônico, ajudando as empresas a vender produtos e serviços online.

Segurança da Informação: Dada a natureza sensível das transações financeiras e dos dados do cliente no e-commerce, a segurança da informação é uma prioridade. Tecnologias como criptografia, firewalls e sistemas de detecção de intrusões são essenciais para proteger informações confidenciais contra ameaças cibernéticas.

Pagamentos eletrônicos: Sistemas de pagamento online são vitais para o e-commerce. Soluções como gateways de pagamento, carteiras digitais e criptomoedas são incorporadas para facilitar transações seguras e convenientes.

Logística de estoque: Sistemas de TI são usados para rastrear o estoque, gerenciar pedidos e otimizar a cadeia de suprimentos. Isso inclui o uso de software de gerenciamento de armazém e sistemas de rastreamento de remessas para garantir entregas eficientes e precisas.

Análise de dados: A coleta e análise de dados são vitais para entender o comportamento do cliente, otimizar a experiência do usuário e tomar decisões estratégicas. Ferramentas de análise de dados e business intelligence permitem que os varejistas online compreendam melhor as preferências dos clientes, ajustem suas estratégias de marketing e melhorem a eficiência operacional.

Experiência do usuário: A TI desempenha um papel crucial na criação de experiências de usuário intuitivas e envolventes. Isso inclui o design responsivo para dispositivos móveis, a personalização da interface do usuário e a otimização do tempo de carregamento do site.

A Tecnologia da Informação (IA) é essencial no e-commerce, capacitando as empresas a oferecerem serviços on-line eficientes, seguros e personalizados para o consumidor.

COMO OPERA A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO E-COMMERCE

De acordo com os estudos obtidos pela plataforma Resultados Digitais, a Inteligência Artificial (IA) desempenha um papel significativo no setor do e-commerce, otimizando processos, melhorando a experiência do usuário e impulsionando as vendas. Aqui estão algumas maneiras de como a IA opera no e-commerce:

Recomendações personalizadas: Sistemas de recomendação baseados em IA analisam o comportamento do usuário, histórico de compras e preferências para oferecer sugestões personalizadas de produtos. Essa abordagem aumenta as chances de os clientes encontrarem produtos relevantes.

Busca Inteligente: algoritmos de busca baseados em IA são capazes de compreender a intenção do usuário e fornecer resultados mais precisos.

Chatbots: chatbots alimentados por IA fornecem suporte ao cliente 24 horas por dia, respondendo a consultas, auxiliando na navegação do site e até mesmo concluindo transações.

Personalização de páginas da Web: A personalização de páginas da web por meio de IA permite a adaptação dinâmica de conteúdo, promoções e ofertas com base no comportamento do usuário.

Automatização de atendimento ao cliente: A é utilizada para automatizar tarefas rotineiras de atendimento ao cliente, como rastreamento de pedidos, processamento de devoluções e resolução de problemas comuns.

Otimização de preços: Algoritmos de IA podem analisar dados de mercado em tempo real, ajustando os preços automaticamente para maximizar os lucros, levar em conta a concorrência e responder a mudanças na demanda.

Essas são apenas algumas maneiras de como a Inteligência Artificial (IA) opera no e-commerce. A aplicação da IA pode variar de acordo com as necessidades específicas de cada empresa, por exemplo, a Amazon usa muito dessa ferramenta no site dela, a empresa utiliza uma variedade de técnicas avançadas de IA em suas operações. Aqui estão alguns aspectos que a Amazon utiliza dessa inteligência (Plataforma RD Station).

Recomendações de produtos: Seu algoritmo de recomendação utiliza aprendizado de máquina para analisar o histórico de compras, visualizações de produtos e comportamento de navegação

Amazon Alexa: A assistente virtual da Amazon, Alexa, é um exemplo de IA aplicada em dispositivos domésticos. Ela usa processamento de linguagem natural (PNL) e aprendizado de máquina para entender e responder às solicitações dos usuários, desde a reprodução de música até a realização de compras por meio de comandos de voz.

Análise de dados em tempo real: A Amazon emprega análise preditiva baseada em IA para analisar grandes conjuntos de dados em tempo real. Isso inclui previsões de demanda, otimização de preços e ajustes dinâmicos nas estratégias de estoque para garantir uma oferta alinhada com a demanda do mercado.

Logística inteligente: A Amazon utiliza IA para otimizar sua cadeia de suprimentos e logística. Isso inclui a roteirização eficiente de entregas, previsão de tempos de trânsito e gerenciamento de estoques em diversos centros de distribuição.

Atendimento ao cliente com chatbots: A Amazon implementa chatbots alimentados por IA para lidar com consultas e problemas comuns dos clientes. Esses assistentes virtuais ajudam a agilizar o suporte ao cliente, oferecendo respostas rápidas e eficientes.

Esses exemplos destacam como a Amazon incorpora a Inteligência Artificial (IA) em várias áreas de suas operações para melhorar a eficiência, a experiência do cliente e se manter na inovação no setor do e-commerce.

O CHATBOT COMO UM RECURSO DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO E-COMMERCE DA AMAZON

Os chatbots nada mais são do que sistemas de conversação automatizados equipados com Inteligência Artificial. Eles são amplamente utilizados em áreas como comércio eletrônico. Os chatbots são programados para se comunicarem na linguagem mais natural possível e são usados para atender necessidades mais simples, como consultas frequentes ou recebimentos repetidos.

Esses sistemas fazem parte de scripts predefinidos que identificam palavras-chave nas mensagens do usuário para fornecer a melhor resposta.

Os chatbots são recursos críticos para atendimento ao cliente e estratégias que em todos os canais de contato da marca. Eles podem ser usados para atender necessidades mais simples, reduzindo o tempo que os usuários esperam por uma resposta e liberando a equipe de suporte humano para lidar com questões mais complexas. Além disso, eles estão disponíveis 24 horas por dia.

Em especial, o recurso de chatbot no e-commerce têm ganhado ampla utilização para responder mais rapidamente aos clientes e evitar o abandono do carrinho de compras. O Chat-Commerce Report Brasil 2022 produzido pela OmniChat afirma que se uma empresa demorar apenas 1 dia para responder a um consumidor, a taxa de conversão cairá de 23% para 1%. De acordo com os clientes, o chatbot é um ponto positivo para consumidores: 52% por conveniência, 43% por serem mais rápidos que os agentes humanos, 42% de serem de fácil uso.

De acordo com Santos (2022), quanto aos tipos de chatbot, há os de: (i) marketing: usados na geração de leads qualificados, coletando informações sobre o perfil desses consumidores, seus hábitos e preferências. Também pode auxiliar na nutrição desses leads; (ii) live chat: são os assistentes virtuais, que podem realizar desde o atendimento e vendas; (iii) inteligência artificial: são os bots dotados da tecnologia de processamento de linguagem natural (PLN) e/ou aprendizado de máquina, ou seja, quanto mais são utilizados, mais inteligentes ficam inclusive replicando uma linguagem altamente humanizada; (iv)

escolha de opções: são mais simples e voltados para direcionar o usuário para o melhor caminho.

O mesmo autor afirma que, atualmente, no mercado, há opções de ferramentas que agregam chatbots:

Leadster: voltado para vendas e marketing, sobretudo para a geração de leads e aumento da taxa de conversão.

Octadesk: possui soluções tanto para sites quanto para redes sociais. O uso também é variado: marketing, vendas e suporte.

Drift: também voltado para marketing e vendas, tem foco na conversão e é mais voltado para sites

Landbot: atendendo a grandes empresas, oferece uma solução robusta, inclusive com suporte a vídeos e imagens.

JivoChat: com foco no atendimento e suporte, é muito utilizado por ex-commerces, além de poder ser empregado em diferentes redes sociais.

Zendesk: seguindo na mesma linha, oferece opção de bot até mesmo para atendimento por telefone.

Quanto aos tipos de chatbot, há os de: (i) marketing: usados na geração de leads qualificados, coletando informações sobre o perfil desses consumidores, seus hábitos e preferências. Também pode auxiliar na nutrição desses leads; (ii) live chat: são os assistentes virtuais, que podem realizar desde o atendimento e vendas; (iii) inteligência artificial: são os bots dotados da tecnologia de processamento de linguagem natural (PLN) e/ou aprendizado de máquina, ou seja, quanto mais são utilizados, mais inteligentes ficam inclusive replicando uma linguagem altamente humanizada; (iv) escolha de opções: são mais simples e voltados para direcionar o usuário para o melhor caminho.

Nesta pesquisa, realizou-se a análise do chatbot da empresa Amazon para compreender se esse recurso (chatbot) é útil, eficaz e prático para os usuários comuns e para responder algumas questões sobre a Inteligência Artificial: como ela opera na área de e-commerce; quais são seus problemas, vantagens e desvantagens; e de que maneira ela afeta o setor de TI.

A empresa Amazon disponibiliza o chatbot na área de Serviço de Atendimento ao Cliente com acesso a qualquer horário.

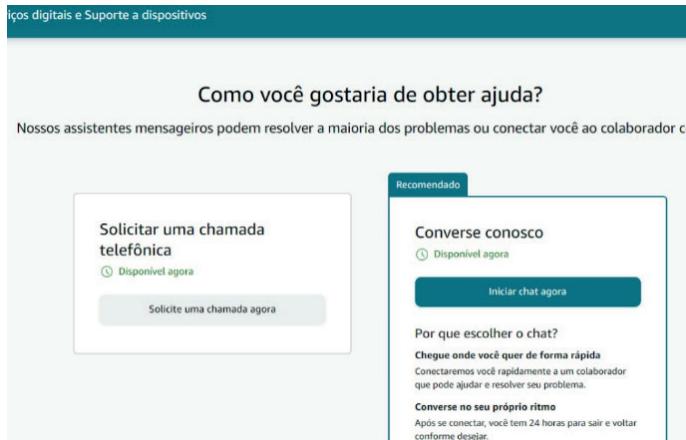


Figura 1 – Chatbot da Amazon

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

O acesso ao Chatbot foi instantâneo com uso de apenas um clique no campo disponibilizado “Iniciar chat agora”. Automaticamente, o chatbot disponibilizou um sequência de informações: “Olá, obrigada por entrar em contato com a Amazon. Sou assistente de mensagens da Amazon. Estou aqui para responder as suas perguntas e encontrar a pessoa certa para te ajudar. Conforme envio mensagens, você pode selecionar um botão para responder”. O recurso inicialmente dispara uma comunicação programada, parecida com linguagem natural. Essa é a primeira interação com o usuário.

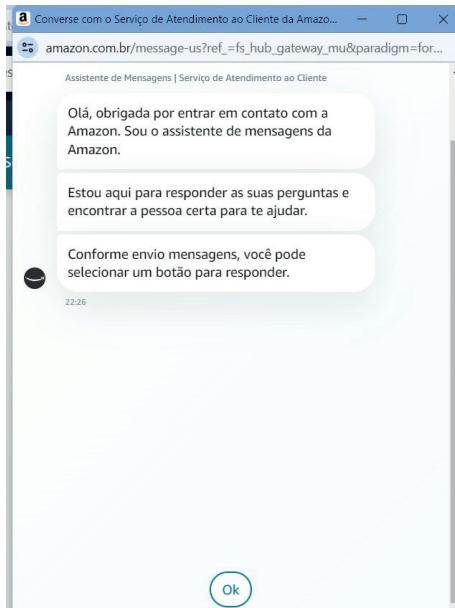


Figura 2 – Interação 1

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

Em seguida, o chatbot disponibiliza algumas opções de possíveis dúvidas do usuário, conforme figura 3.

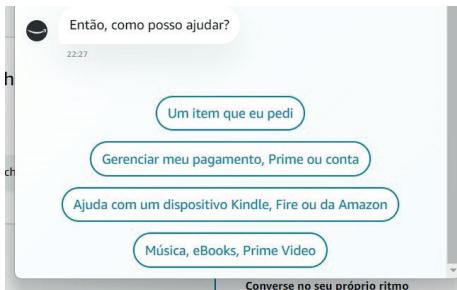


Figura 3 – Interação 2

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

O usuário delimitou o assunto “Gerenciar meu pagamento, prime ou conta” e, em seguida, obteve como resposta “Claro, vou conseguir alguém para te ajudar”.

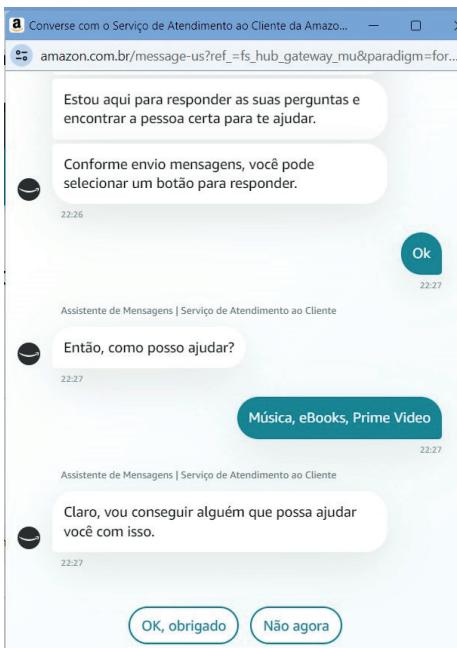


Figura 4 – Interação 3

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

O chatbot dispara três opções, as quais podem ser definidas pelo usuário como ele pode ser atendido: pelo chat, por ligação, ou desistência da conversa.

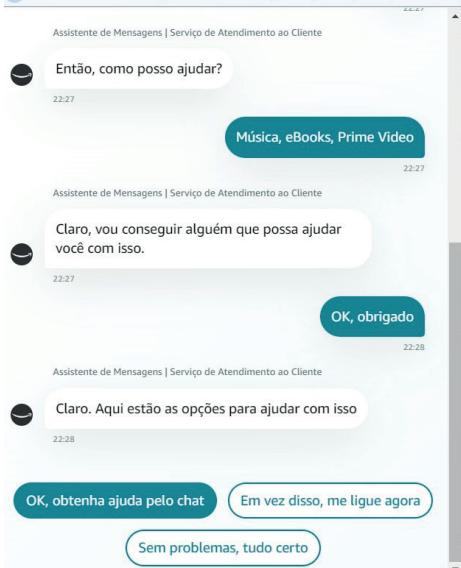


Figura 5 – Interação 4

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

O usuário aguarda a entrada de um colaborador para atendê-lo. O recurso de Inteligência Artificial utiliza padrões de linguagem tal como a natural.



Figura 6 – Interação 5

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

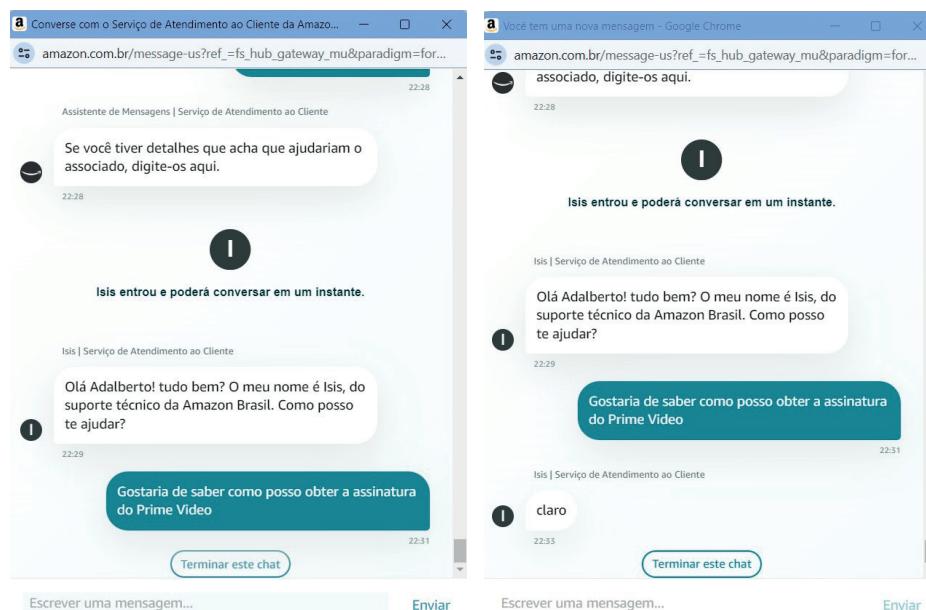
A atendente com nome Isis entra para atender ao usuário, se identifica e coloca-se disponíveis para ajudar. Neste momento, percebe-se a ruptura do uso de sistema de IA.



Figura 7 – Interação 6

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

O usuário pede informação sobre a assinatura de Prime Video (serviço de streaming). O usuário já possui a conta e gostaria de saber qual é a data do vencimento. Vê-se pela conversa que o colaborador ao responder no chatbot obtém todos os dados do usuário, essa é a característica de e-commerce e de recursos de TI.



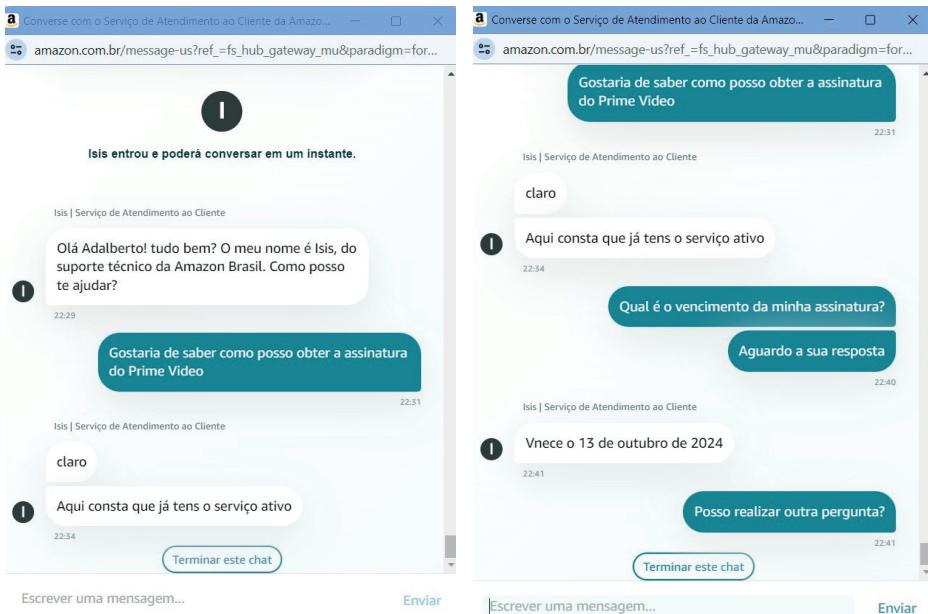


Figura 8 – Interação 7

Fonte: <https://www.amazon.com.br/>

Percebe que o recurso de chatbot é rápido e prático, neste caso, o usuário conseguiu obter uma resposta em 15 minutos de conversa. O horário disponível por 24 horas auxilia os usuários nesta interação. As respostas dadas em minutos auxiliam na fidelização do cliente.

A Amazon utiliza o chatbot para atendimento ao cliente no início da conversa e limita as opções de conversa (Figura 1 e Figura 2). Dependendo da solicitação, a Amazon disponibiliza um colaborador para responder às suas questões em qualquer horário. O chatbot mostrou-se com um mecanismo de comunicação eficiente entre usuário e empresa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em conclusão à pesquisa realizada, cujo objetivo era perceber se o recurso de Inteligência Artificial (chatbot) no e-commerce pode auxiliar na relação entre usuário e empresa, admite-se pela experiência analisada, que o recurso se mostrou de fácil acesso, rápido e eficaz.

Entende-se que a Inteligência Artificial no e-commerce agrega à empresa um potencial comunicativo, o qual pode atender necessidades individuais dos consumidores e oferecer um atendimento personalizado. Isso melhora a satisfação e aumenta a fidelização.

Com a implementação de recursos de Inteligência Artificial nas empresas, maior é o desafio para as áreas de TI que precisam manter-se atualizadas com novas programações e suscetíveis a mudanças e novas configurações de sistemas para atender os usuários.

REFERÊNCIAS

ALBERTIN, Luiz Alberto. Comércio eletrônico: benefícios e aspectos de sua aplicação. Revista de Administração de Empresas. São Paulo, v. 38, n. 1, p. 52-63. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/mKmhwsVC5zbYqWDGgHrqmvh/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: jul. 2023.

EQUIPE TOTVS. Inteligência Artificial: o guia completo sobre IA. mai, 2023. Disponível em: [https://www.totvs.com/blog/innovacoes/o-que-e-inteligencia-artificial/#:~:text=A%20Intelig%C3%A1ncia%20Artificial%20\(IA\)%20%C3%A9,A9,atividades%20humanas%20de%20maneira%20aut%C3%B4noma](https://www.totvs.com/blog/innovacoes/o-que-e-inteligencia-artificial/#:~:text=A%20Intelig%C3%A1ncia%20Artificial%20(IA)%20%C3%A9,A9,atividades%20humanas%20de%20maneira%20aut%C3%B4noma). Acesso em: set. 2023.

FALCO, Samir. Tecnologia da Informação a favor do e-commerce. Canaltech. Disponível em: <https://arquivo.canaltech.com.br/e-commerce/tecnologia-da-informacao-a-favor-do-e-commerce-94114/>. Acesso em: ago. 2023.

GNATIUC, André Luís. E-commerce: Evolução e Revolução no Mercado. Disponível em: <https://www15.fgv.br/network/tcchandler.axd?tccid=7939>. Acesso em: nov. 2023.

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL: COMO ELA ATINGE O E-COMMERCE. Portal E-commerce Brasil. Disponível em: <https://www.ecommercebrasil.com.br/artigos/inteligencia-artificial-como-ela-atinge-o-e-commerce>. Acesso em: nov. 2023.

PORTAL SS3 TECNOLOGIA. Como a Inteligência Artificial está mudando o mercado de TI. Abr, 2023. Disponível em: <https://ss3tecnologia.com.br/inteligencia-artificial-mudando-mercado-de-ti/>. Acesso em: ago. 2023.

RESULTADOS DIGITAIS. Inteligência Artificial: entenda o impacto e as vantagens de aderir ao uso de ferramentas de IA. Ago, 2023. Disponível em: <https://resultadosdigitais.com.br/marketing/inteligencia-artificial/>. Acesso em: nov. 2023.

SANTIAGO, Natália de Oliveira; FILHO, Carlos Alberto Pereira Leite. O uso de chatbots como ferramenta de comunicação on-line em lojas de varejo brasileiras. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos18/21626281.pdf>. Acesso em: nov. 2023.

SANTOS, TK. Chatbots com inteligência artificial no e-commerce. Portal BETMINDS Disponível em: <https://betminds.ag/blog/chatbots-com-inteligencia-artificial-no-e-commerce>. Acesso em: nov. 2023.

SAMPAIO, Daniel. O que é e-commerce? Tudo o que você precisa saber para ter uma loja de sucesso! Blog Rock Content. Disponível em: <https://rockcontent.com.br/blog/e-commerce-guia/>. Acesso em: jul. 2023.

SARRAF, Thiago. Aprenda a origem e o que é e-commerce. DR@commerce. Disponível em: <https://www.doutorecommerce.com.br/criando-um-e-commerce/aprenda-origem-e-o-que-e-e-commerce/>. Acesso em ago. 2023.

SELLRADM. Dez, 2021. Disponível em: <https://sellerfy.com.br/blog/tecnologia-para-e-commerce-quais-os-principais-recursos/>. Acesso em: nov. 2023.

RAFAEL AUGUSTO VALENTIM DA CRUZ MAGDALENA - é Doutorando em Educação pela Universidade São Francisco, é Mestre em Educação pela Universidade São Francisco (2019), possui Pós-Graduação em Metodologia e Didática do Ensino Superior pela Universidade Adventista de São Paulo (2014) e possui Pós-Graduação em Psicopedagogia pela Universidade Metropolitana de Santos (2015), possui Licenciatura e Bacharelado em Geografia pela Fundação Municipal de Ensino Superior de Bragança Paulista (2006), também possui Licenciatura em História pela Universidade Metropolitana de Santos (2015), é professor da Universidade São Francisco (Campus Bragança Paulista, Itatiba e Campinas), também, é professor do Colégio Adventista de Bragança Paulista, possuindo publicações nacionais e internacionais como artigos e capítulos de livros. É o organizador desta obra, porém não é o único responsável por essa realização, a equipe administrativa, a equipe de professores e os alunos participantes deste projeto merecem todo reconhecimento e admiração pelo conjunto de trabalhos que realizaram e que compõe esta obra.



COLETÂNEA DE ARTIGOS DO Colégio Adventista DE BRAGANÇA PAULISTA

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
- FACEBOOK www.facebook.com/atenaeditora.com.br



COLETÂNEA DE ARTIGOS
DO Colégio
Adventista
DE BRAGANÇA PAULISTA

- 🌐 www.atenaeditora.com.br
- ✉️ contato@atenaeditora.com.br
- 📷 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
- FACEBOOK www.facebook.com/atenaeditora.com.br