

PET INFORMA

EDITORIAL

Caros leitores,

Aí vem o PET INFORMA para deixá-los por dentro das ações do grupo PET ProdBio, que é um Programa de Educação Tutorial financiado pelo Ministério da Educação para a melhoria dos cursos de graduação, sendo realizadas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Nosso PET é formado por estudantes dos cursos de Engenharia de Produção e Ciências Biológicas do CEUNES/UFES (São Mateus).

Este boletim informativo tem o intuito de manter as comunidades pesqueiras informadas sobre assuntos do seu interesse e dar visibilidade a seus problemas para o restante da sociedade.

Esperamos que gostem do conteúdo apresentado e que o jornal traga informações do interesse de vocês.

Grande abraço da Equipe PET ProdBio.

Dicas para garantir a qualidade e higiene do pescado

O que você entende por higiene quando se refere a produtos como o pescado? Você conhece os riscos de contaminação que o seu alimento está exposto? Qual a maneira correta de armazenar o pescado? Se você se interessou neste tema, vá para página 1 e leia nosso texto.

Histórias e relatos das festas de São Benedito e São Sebastião

A cultura capixaba é marcada, sobretudo, pelas heranças deixadas pelos povos indígenas e africanos. Nela está presente celebrações religiosas, cantigas e festas populares. Está interessado em saber um pouco sobre a cultura do Espírito Santo? Então, vá até a página 3 e confira nosso texto.

SUMÁRIO

Dicas para garantir a qualidade e higiene do pescado	1
Histórias e relatos das festas de São Benedito e São Sebastião	3
A resistência do Jongu na comunidade pesqueira de Barreiras	5

A resistência do Jongu na comunidade pesqueira de Barreiras

O Jongu é uma dança com origens africanas deixada como herança a cultura mateense, que por muitos anos recebeu negros escravos que chegaram principalmente pelo Porto de São Mateus. O grupo Pet ProdBio realizou visitas na região do Porto para ouvir dos moradores as atuais dificuldades encontradas para a continuidade da manifestação cultural. Entenda a situação na página 5.



Integrantes PET ProdBio
Fonte: PET ProdBio

Dicas para garantir a qualidade e higiene do pescado

Autores: Bárbara Morais, Eveline Malaquias, Filipe Nogueira e Thales Almeida.

A atual competitividade do **mercado** moderno e **globalizado** (Figura 1) força os produtores e comerciantes a oferecerem cada vez mais serviços e produtos de maior qualidade com preços competitivos. Uma vez que os consumidores têm acesso a diversas novidades em tempo recorde e dispõem de grande oferta de produtos, a forte concorrência do mercado confere aos consumidores o poder de escolha e assim, estes tornam-se mais exigentes quanto aquilo que compram, comem e usam.



Figura 1 – Mercado globalizado
Fonte: Autores, 2019

No caso da comercialização do pescado, os aspectos de qualidade dos produtos são um diferencial na escolha do cliente para se tornar freguês de uma peixaria ou pescador.

As boas práticas de manipulação (passando pela captura, transporte, armazenagem e comercialização) são medidas que garantem higiene ao produto, ajudam no controle de micróbios (Figura 2) que estragam o pescado e transmitem doenças e ajudam a fornecer o produto com qualidade e segurança para conquistar e fidelizar clientes!

Micróbios são organismos que só podem ser vistos ao microscópio. Incluem os vírus, as bactérias, os protozoários, as algas unicelulares, fungos e os ácaros.

Figura 2 – Definição de micróbios
Fonte: Autores, 2019

Aqueles que manipulam o pescado (pegam o pescado com a mão) devem atentar-se e manter bons hábitos de higiene, como:

- Usar roupas e aventais limpos; pés, sandálias, sapatos ou botas limpas; tomar banhos diários, lavar os cabelos e usar touca ou algo que evite a queda de cabelo sobre o pescado manipulado; lavar bem as mãos, braços e antebraços; estar sempre com unhas bem cortadas e limpas; evitar usar barba; evitar uso de bijuterias; quando for possível usar luvas e toucas descartáveis; lavar sempre os utensílios (faca, panos, buchas) e não trabalhar doente (gripado, resfriado, com febre etc).

Curiosidade: Além dos hábitos de higiene ajudarem a controlar os micróbios, a temperatura também tem sua importância nesse controle, vide Figura 3.

- **Temperaturas altas (acima de 65 °C) matam os micróbios**
- **Entre 5 e 65 °C os micróbios multiplicam-se intensamente**
- **Em baixas temperatura (abaixo de 5 °C) os micróbios não se multiplicam, por isso é importante o uso do gelo**

Figura 3 – Temperatura no controle dos micróbios
Fonte: Autores, 2019

Como acontece a contaminação do pescado?

O pescado pode ser contaminado a partir do contato com qualquer outro material que não seja referente ao próprio pescado. Alguns exemplos são: Contaminação física: restos de outros pescados, como ossos e espinhas; Vestígios de rede, anzol, náilon;

insetos como mosca, barata, besouros; a partir do manuseio do próprio manipulador do pescado, pedaços de unha, cabelo;

Contaminação química: pesticidas provenientes da agricultura, material radioativo, metais tóxicos como no caso dos rejeitos de mineração, vazamento de combustíveis, rejeitos domésticos, medicamentos;

Contaminação microbiológica: micróbios ou micro-organismos como bactérias, fungos, vírus e protozoários.

Logo, a fim de evitar a contaminação do pescado, é de extrema importância tomar algumas precauções. A começar pela escolha do local: evite capturá-lo em regiões onde exista a possibilidade de contaminação química da água e que a água esteja muito poluída. Durante a captura e manuseio do pescado certifique-se da higiene pessoal. Outro fator importante é no armazenamento: mantenha sempre o local limpo e higienizado com cloro. Os peixes e o gelo devem ser armazenados em camadas alternadas de modo que um peixe não toque em outro nem nas paredes da caixa coletora (Figura 4).

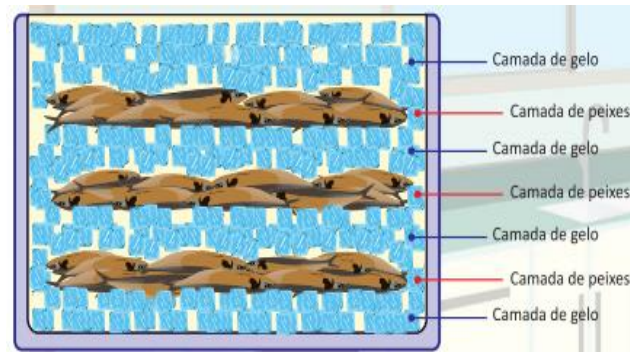


Figura 4 – Armazenamento do pescado
Fonte: Google Imagens

Cuidado com a água utilizada

Muitos micro-organismos podem ser transmitidos pela água. Então, utilize água clorada na lavagem do pescado e água potável para confecção do gelo que irá conservar os peixes.

Por que o pescado é considerado um alimento altamente perecível?

Os alimentos perecíveis são aqueles que estragam mais rápido quando estão à temperatura ambiente. Para que se evite isso, é importante que esses alimentos sejam colocados em locais de baixas temperaturas, como por exemplo em uma geladeira. De um modo geral, os pescados como peixes, camarões e crustáceos são alimentos perecíveis, deixá-los em lugares com temperaturas inadequadas irá

comprometer sua qualidade, em outras palavras, irá estragá-los.

Como podemos selecionar e classificar o pescado capturado?

A primeira separação é feita em relação ao tipo de pescado, vamos diferenciar? PESCADO FRESCO é aquele destinado ao consumo e que não passa por nenhum processo de conservação, somente o gelo.

PESCADO RESFRIADO precisa ser devidamente guardado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5 a -2°C (nesta temperatura, temos a formação dos cristais de gelo)

PESCADO CONGELADO passa por tratamento e processos de congelamento, em temperatura não superior a -25°C.

A seleção de peixes deve levar em conta as espécies dos peixes (ex: tilápia, namorado, sardinha) e os tamanhos dos peixes. Não se deve misturar as espécies no isopor. Também deve-se colocar os peixes pequenos por cima dos peixes grandes, para que os menores não se danifiquem.

Cuidados com a evisceração e lavagem

As vísceras podem ser retiradas no barco ou não, esta é uma etapa muito importante, pois junto com as vísceras, serão retiradas bactérias e microorganismos que são responsáveis pelo processo de deterioração. Quando não há contaminação quando as vísceras são retiradas, o pescado permanece fresco por muito mais tempo.

Evisceração: é a remoção das vísceras ou intestinos. Quando as vísceras forem retiradas, deve-se fazer nova lavagem, de preferência com água potável e água sanitária. Nem todos os barcos possuem água potável sendo neste caso a lavagem realizada com água do rio ou do mar refrigerada, mas sempre de maneira atenciosa.

Cuidados no acondicionamento a bordo do barco e resfriamento

Será que armazenar o pescado em um lugar frio é suficiente para sua conservação? A pergunta parece simples de se responder, mas, na verdade, três elementos devem ser levados em consideração antes que se responda: higiene, o gelo usado na conservação e a vestimenta dos manipuladores de alimento (Figura 5). Antes de tudo é importante que se tenha em mente que a higiene é o principal elemento no que diz respeito à conservação correta do pescado. Higiene significa limpar. Dito isso, deve-se higienizar corretamente as caixas de isopor cujo pescado será armazenado, bem como os utensílios e materiais usados na pesca.

Em seguida, mas não menos importante, o gelo é o segundo elemento a ser pensado. Ele será útil desde que possua uma qualidade microbiológica aceitável, em outras palavras, isso significa dizer que o gelo não deve possuir bactérias que possam contaminar o produto. A proporção de gelo indicada para refrigerar o pescado é de 1,5 kg de gelo para 1kg de pescado.

O último elemento trata da vestimenta dos responsáveis pela manipulação dos alimentos. É indispensável à utilização dos seguintes itens:

- Touca descartável;
- Máscara descartável;
- Avental de material lavável e impermeável;
- Luvas;
- Calça de preferência branca; e
- Calçado fechado branco e de material impermeável, como por exemplo uma bota plástica.



Figura 5 – Cuidados com o pescado
Fonte: Google Imagens

Histórias e relatos das festas de São Benedito e São Sebastião

Autores: Gabriela Ramalho, Júlia Barbosa, Maria Eduarda Chequer, Maykol Hoffmann e Patrick Lóss

*São Benedito, santo de Deus amado,
Sede no céu nosso advogado.*

[Hino de São Benedito!]

A cultura do estado do Espírito Santo é o resultado do convívio das diferentes culturas e povos, como os portugueses, com grande influência na língua e religião, mas também é marcada com traços dos povos indígenas e africanos na culinária e vários costumes como as cantigas, danças e festas populares.

Essa rica mistura dos usos e costumes é rodeada por celebrações religiosas que são simbolizadas por manifestações culturais, com diversos grupos da cultura popular capixaba para homenagear os santos, como nas festas de São Benedito e São Sebastião, tradicionalmente realizadas no mês de dezembro e janeiro, dependendo do local. Dessa forma, conheça, a

seguir, um pouco sobre tais manifestações culturais presentes nestas festas (Figura 6), como:



Figura 6: Manifestações Culturais das festas de São Benedito e São Sebastião. 1a. Reis do Congo; 1b. Alardo; 1c. Jongo; 1d. Reis de Boi; 1e. Ticumbi; 1f. Capoeira.

Fonte: Google Imagens

- **Reis do Congo:** grupos musicais de origem indígena, com apropriação entre os escravos africanos e os índios. A partir do sincretismo religioso, passou a ter São Benedito como santo de devoção;
- **Alardo:** o Alardo louva São Sebastião e São João Batista. É uma dança dramática a qual há uma representação de luta entre cristãos e mouros;
- **Jongo:** envolvendo canto, dança e percussão de tambores, o jongo é considerado a raiz mais primitiva do samba. Entre os instrumentos utilizados, destaca-se um tipicamente capixaba, o reco-reco;
- **Reis de Boi:** é uma dramatização precedida de um momento de louvação aos Santos Reis. O “Boi” é a principal atração. O “vaqueiro” conduz os “bichos”, que são componentes do grupo usando máscaras de lobos, fantasmas, lobisomens, cavalos-marinhos e outras;
- **Ticumbi:** tipicamente capixaba, é formado por grupos de cânticos, bailados e evoluções com passos coreografados. A dramatização consiste na competição entre o “Reis de Congo” e o “Reis de Bamba” (duas

majestades negras) que separadamente querem fazer a festa de São Benedito;

- **Capoeira:** foi um tipo de luta embalada por músicas desenvolvida pelos escravos africanos no Brasil. Através dos anos ela passou a ser uma técnica sistematizada de jogo.

No município de São Mateus, a tradição das festas de São Benedito é preservada com muita fé e muito trabalho na comunidade que recebe o nome do padroeiro, no centro da cidade. Para conhecer melhor essa herança religiosa e cultural, os petianos foram até a comunidade e puderam ouvir relatos dos organizadores da festa.

Bartolomeu Vicente dos Santos, conhecido como “Bartô”, está no quarto ano atuando como coordenador da comunidade e com a ajuda de outros membros, lembra que a tradição acontece todos os anos, desde a fundação da Igreja - a 2ª mais antiga de São Mateus.

A festa ocorre entre os dias 18 e 28 de dezembro e a organização da festa subsequente inicia assim quando a atual termina. Para os organizadores, é uma tradição a qual a comunidade não se vê mais sem, e conquista a todos pelas histórias de fé dos devotos, recebendo cerca de 10 mil pessoas ao ano.

Ainda de acordo com os fiéis, é notório que a cada ano a festividade fica ainda mais sofisticada, visto que a infraestrutura evolui e apresenta estruturas mais aprimoradas, com ainda mais tendas, estrutura de som e cadeiras, como pode ser observado na Figura 7. Há três missas durante o dia da festa, sendo que às 17h é realizada uma procissão que recebe grande parte dos devotos.

A comunidade se organiza e fica na espera durante o ano todo para essa festa. Então, os organizadores - cerca de 9 pessoas - se dedicam para arrecadar dinheiro ao longo do ano com barraquinhas após as celebrações, festa junina e bingo, e buscam toda documentação necessária, como alvará dos bombeiros, policiamento, entre outras coisas para fazer com que a festa ocorra dentro da legalidade.

“Seu Bartô” demonstrou ser bem grato por todo esforço para organizar a festa, visto que a comunidade elogia e a cada ano a disseminação do evento aumenta, recebendo pessoas de outras comunidades e paróquias. Para o organizador, ele tem mais a agradecer por toda experiência e gratidão do que a comunidade agradecer a ele, e se diz muito orgulhoso de já ir para a quarta organização dos festejos de São Benedito.

Entre os mais experientes membros da comunidade, destaca-se Dona Tedir Figueiredo Carvalho, que recebeu as chaves da igreja para continuar com a tradição, aos 15 anos. No momento atual, com 86,

ainda auxilia na organização da festa e na perpetuação da comunidade. Tedir também trabalha na confecção dos andadores e das roupas de São Benedito e relata que no início de sua administração havia 1 congo e 2 jongos na festa, dançados na porta da igreja, sendo que este último hoje só possui 1.



Figura 7 - Fiéis carregando a imagem de São Benedito na missa da festa do padroeiro

Fonte: Acervo Paróquia São Mateus

A devoção a São Benedito e São Sebastião também é expressiva nas comunidades pesqueiras da região. Para saber mais sobre os festejos, o grupo foi até a comunidade de Barreiras, em Conceição da Barra, e conversou com alguns dos organizadores.

Sebastião Gomes dos Santos Filho, participa da festa de São Benedito e São Sebastião desde criança, completando 40 anos na organização do evento. Ele conta que, na comunidade, a festa sempre acontece em um final de semana próximo aos dias 11, 12 e 13 de janeiro. O evento conta com grande participação da comunidade local e de pessoas de outras cidades, sendo promovido momentos de brincadeiras de folclore, como as manifestações do Reis de Boi e o Jongo, além de brincadeiras com pau de sebo, futebol e presença de bandas de forró após as celebrações da Santa Missa. Com isso, as festividades promovem o comércio na comunidade, como uma alternativa de melhoria na renda dos moradores, por isso é sempre divulgado o cartaz com a programação da Festa (Figura 8) para a comunidade.

Ainda de acordo com Sebastião, as festas são realizadas há mais de 200 anos, sendo a tradição passada de geração em geração. Ele afirma querer levar essa herança para os filhos, assim como herdou de seu pai. Ressalta também a importância da fé para a permanência da tradição, devido a devoção dos fiéis aos santos celebrados e a crença nos milagres pela intercessão de tais.

O organizador pontua que apesar de toda a riqueza da festa, a falta da valorização da cultura popular ainda é comum, informando que são poucas pessoas que se

dispõem a trabalhar para manter a tradição. Ele justificou sua fala citando a festa do ano anterior, na qual houve problema com a Associação de Folclore, com poucos patrocínios e sem o apoio da prefeitura com questões burocráticas. Mas os moradores ainda se mobilizam para a realização do evento, motivados pela emoção e devoção, visíveis nos devotos durante as celebrações.

Simone dos Santos, esposa de Sebastião, conta que sempre participou da organização da festa, e atua também na equipe de liturgia das missas na comunidade. Ela relata que a SECULT (Secretaria de Estado de Cultura), sempre ajudava com a alimentação dos grupos folclóricos que participavam do evento, porém afirmou que no ano de 2019 não teve esse apoio.

Destacou também os milagres recebidos pela intercessão dos santos, dizendo ver que muitos fiéis vão para a festa com o objetivo de pagar suas promessas. Apesar das dificuldades enfrentadas, Simone diz que a devoção dos fiéis é a força para ela e a equipe continuarem na organização. Ela também conta que mesmo na enfermidade, os fiéis se dedicam ao trabalho e que muitos já foram curados de suas dores durante os festejos de São Benedito e São Sebastião.



Figura 8 - Cartaz com a programação da Festa de São Benedito e São Sebastião, 2019

Fonte: Autores, 2019

Os autores veem a preservação dessas manifestações culturais e religiosas como de extrema importância. Ações que promovam a visibilidade dos grupos que mantêm suas tradições são necessárias, porém, cada vez mais ausentes. Você que ainda não conhece as festividades de São Benedito e São Sebastião em nossa região, programa-se e faça parte dessa cultura tão rica, viva e plural!

Viva São Benedito! Viva São Sebastião!

A resistência do Jongo na comunidade pesqueira de Barreiras

Autores: Fabrício Lopes, Juliana Andrelino, Karla Marchese e Ricardo Magnago.

Como já visto na reportagem “**Histórias e relatos das festas de São Benedito e São Sebastião**”, nessas festas tradicionais católicas como a de São Benedito e São Sebastião, existem manifestações folclóricas e dentre elas, temos o Jongo.

O Jongo é uma dança que possui raízes em ritos e crenças dos povos africanos, vindos da região do Congo e da Angola. O Porto de São Mateus era um dos locais de desembarque dos negros trazidos para o Brasil. Devido a isso, na época era conhecido como principal centro de comercialização de escravos. Sendo assim, os saberes que vieram junto desses povos foram difundidos na região, e contribuíram para cultura e tradições brasileiras.

No município e em outras áreas da região sudeste do Brasil, o jongo era embalado ao ritmo da percussão de tambores (Figura 9) unidos ao canto e a dança, sendo permitido para o divertimento dos patrões brancos, e “alívio” do sofrimento do povo negro. Considerando a importância da valorização da construção histórica e cultural de São Mateus e a preservação das manifestações tradicionais, fizemos uma entrevista na comunidade para compreender como esta manifestação folclórica, o jongo, resiste até os dias atuais.



Figura 9 - Objetos centenários que pertencem ao mestre Santo Reis

Fonte: Acervo dos autores, 2019

Em uma visita à comunidade de Barreiras, o mestre do grupo de jongo de São Benedito das Piabas, Benedito Paixão Gomes, 70 anos, conhecido como Santo Reis, e seus familiares foram entrevistados. Eles relataram

como ocorriam as mudanças e as dificuldades encontradas em manter o grupo de jongo.

Santo Reis relatou que na época em que seu pai era mestre de Jongo, só existia um grupo que se chamava Ticumbi e pertencia a Conceição da Barra. Ele relata que quando criança, seu pai não o deixava participar do jongo pois eles andavam a pé por aproximadamente 3 meses e só homens adultos podiam jogar, explica ainda que eles dançavam até o amanhecer do dia.

Além disso, não existiam mulheres participando, apenas uma acompanhava o jongo da comunidade local, Romana dos Santos, que era conhecida como Romaninha e tinha o papel de zeladora. No decorrer da entrevista, perguntou-se sobre como é o jongo na atualidade e quais são as dificuldades encontradas para permanência. Dentre elas, podemos citar: a falta de investimento de órgãos públicos como a Prefeitura de Conceição da Barra, resultando na falta de incentivo e à desvalorização da tradição.

Os integrantes do grupo se queixam da falta de assistência da parte dos órgãos públicos para manutenção de seus ornamentos e instrumentos. Até pouco tempo a AFCC (Associação de Folclore de Conceição da Barra), apoiava o desenvolvimento do jongo com investimentos financeiros para custear a fabricação das roupas e outros materiais, porém atualmente a associação se encontra fragmentada, sendo um problema, pois os jongueiros perderam uma forma de investimento.

Outra dificuldade encontrada, segundo Santo Reis, é a propagação de outros ritmos musicais, como o funk que tem deixado os jovens da comunidade cada vez mais distante da participação ou interesse pela cultura. Ele também conta que alguns outros grupos utilizam as músicas tiradas por ele, sem sua autorização, um erro pois cada grupo de jongo possui seu próprio ritmo e as músicas devem ser retiradas pelos seus mestres. Entretanto, o grupo se encontra cada vez mais resistente e o número de pessoas envolvidas têm contribuído com o crescimento e fortalecimento do grupo, que conta atualmente com 31 pessoas, sendo que 19 são mulheres, das quais o mestre Santo Reis pretende colocar para tocar, assim não faltaria nenhum instrumentista.

A jongueira Simone dos Santos, contou que entrou aos 20 anos no grupo de jongo da comunidade de Barreiras. Apesar das dificuldades encontradas no passado para a participação do grupo, atualmente a cultura está mais valorizada, além disso, ela se diz feliz no jongo, pois quando entra na roda é como se viesse uma força divina, dando alegria para dançar e mandando toda a tristeza embora.

Devido à influência de diferentes culturas no Brasil, foram ampliadas as maneiras que o povo brasileiro celebra seus rituais, seus santos, suas festas de largo, suas colheitas, suas datas comemorativas promovendo ricas manifestações culturais. O jongo e muitas outras danças de raízes africanas resistem às intolerâncias e às influências do mundo contemporâneo.

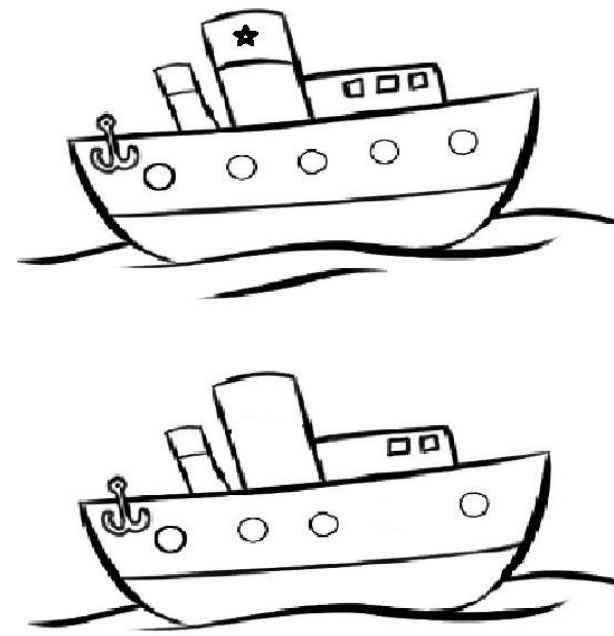
A fé em Deus e em São Benedito são um dos motivos que mantêm o grupo de Jongo de São Benedito das Piabas vivo até hoje em dia. Os relatos de milagres recebidos pela intercessão deste Santo (Figura 10) são, segundo os jongueiros, uma força, que além da alegria em jogar, permitem que essa cultura não se perca, tendo no grupo algumas crianças que já sabem dançar melhor que os adultos e outras que já sabem tocar violão.



Figura 10 - Imagem de São Benedito.
Fonte: Acervo dos autores, 2019.

Sendo essa cultura local passada ao longo de gerações, muitas modificações foram acontecendo, a participação de mulheres e crianças, é um exemplo fundamental para que essa dança continue existindo e resistindo, mantendo viva não só uma tradição, mas também um povo e a memória dos seus antepassados.

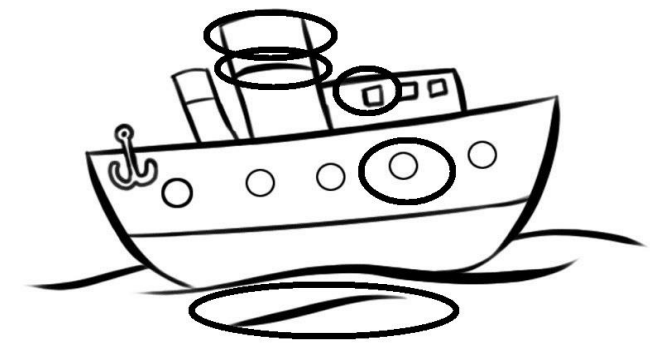
Jogo dos 5 erros



O que rola na universidade...

Meu nome é Gabriela Ferreira de Andrade e estou cursando o sétimo período do curso Ciências Biológicas Bacharelado na UFES campus São Mateus. Meu sonho sempre foi fazer a diferença na vida. Seja na vida das pessoas, animais, plantas... Quando entrei no curso de biologia essa vontade só aumentou. Gosto de aprender de tudo um pouco, “xeretando” aqui e ali. Fiz parte do PET ProdBio por um ano e meio e aos poucos fui aprendendo sobre mim mesma, a tomar alguns direcionamentos e escolhas de decisões. Saí do grupo PET para seguir outro sonho, que era trabalhar com genética. Atualmente sou bolsista do Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PBIC) e trabalho com a genética de *Epinephelus itajara* (Mero). O mero está classificado como vulnerável na Red List, o que é um avanço, pois a pouco tempo este estava classificado como criticamente ameaçado. Com isto a importância do meu projeto, que visa avaliar temporalmente a variabilidade genética do mero com base na região D-loop do mtDNA dos meros juvenis do estuário de Conceição da Barra- ES para reforçar os programas de manejo e conservação dos mesmos.

Respostas:



Expediente

Corpo editorial: Eveline Oliveira Malaquias, Gabriela Ramalho Sousa, Matheus de Jesus Amorim e Marielce C. R. Tosta.

Periodicidade da publicação: Semestral

Nome e logradouro do autor corporativo: Universidade Federal do Espírito Santo – Centro Universitário Norte do Espírito Santo. Rodovia BR 101 Norte, Km 60, Bairro Litorâneo, São Mateus, Espírito Santo. Sala PET (sala 04) localizada no segundo andar do prédio do DCAB e DCS. CEP 29932-900.
Contato: 27 3312-1501
secretaria.ceunes@institucional.ufes.br

Responsáveis pela publicação: Marielce de Cássia Ribeiro Tosta.

Autores:

Bárbara Moraes dos Santos
Eveline Oliveira Malaquias
Fabrício Lopes Santos
Filippe Nogueira Rodrigues
Gabriela Ramalho Sousa
Júlia Sacramento Barbosa
Juliana Silveiras Andreolino
Karla Emanuely Marchese Barros
Maria Eduarda Chequer Leitão
Maykol Hoffmann Silva
Patrick Lóss Fernandes da Silva
Ricardo Magnago de Oliveira
Thales de Almeida Cruz