

◇ UVV POST | Nº126 | 06/03 A 20/03 DE 2017

# UVV POST

Publicação quinzenal interna Universidade Vila Velha - ES  
Produto da Comunicação Institucional



UNIVERSIDADE  
**VILA VELHA**  
ESPÍRITO SANTO

# ARTES CÊNICAS DA UVV GANHA O ES

“Alice, Uma Quase Ópera Punk-Rock Contemporânea”



“Alice Uma Quase Ópera Punk-Rock Contemporânea” é uma peça teatral baseada no clássico texto de Lewis Carrol “Alice No País das Maravilhas”. Com direção da atriz e coordenadora, Rejane Arruda e um elenco formado por vinte e oito jovens atores da companhia “Poéticas da Cena Contemporânea”, do curso de Artes Cênicas da Universidade Vila Velha, o espetáculo vai circular por oito cidades do Espírito Santo. Vitória, Rio Novo do Sul, Viana, João Neiva, Linhares, Afonso Claudio, Colatina e Cachoeiro de Itapemirim receberão o projeto, que tem o slogan “Encare o Mundo de Frente”.

## AÇÃO-ESCOLA

O espetáculo tematiza a perspectiva do sujeito construir o seu lugar no mundo, mesmo

este sendo absurdo, inóspito e estranho. Tal como no romance de Lewis Carrol, a protagonista desafia a Rainha de Copas, interroga a Lebre de Março e o Chapeleiro Maluco, está sempre em busca de uma resposta, levanta questões sobre tudo e não se intimida com os “personagens doidos” que encontra. A metáfora do mundo de Alice serve tanto para o nosso mundo externo quanto interno. Assim, as ações-escola de “Circulação-Alice: Encare o Mundo de Frente” contemplam o debate e convidam os estudantes a postarem histórias de “como encaram o mundo de frente” no blog veiculado ao site do projeto. O projeto tem o apoio da Universidade Vila Velha através do Edital de Extensão 35/2016, no qual tirou o primeiro lugar.

# ARTES CÊNICAS DA UVV GANHA O ES

“Alice, Uma Quase Ópera Punk-Rock Contemporânea”



## ESTÉTICA DO ESPETÁCULO

O nome “Uma Quase Ópera Punk-Rock Contemporânea” faz a alusão à linguagem cênica, que conta com uma trilha sonora híbrida, com músicas do punk-rock em contraste com momentos de delicadeza, além de projeções e duplicação de personagens. As personagens da Rainha e Duquesa são interpretadas por homens e o espetáculo conta com um coro de doze “Alices”.

## LANÇAMENTO DO PROJETO “CIRCULAÇÃO-ALICE: ENCARE O MUNDO DE FRENTE”

O lançamento do projeto será no dia 18 de março, com apresentação única em Vila Velha, no teatro municipal. Para maiores in-

formações, acesse: [www.encareomundodefren.wixsite.com/alice](http://www.encareomundodefren.wixsite.com/alice) e curta a página no instagram: @espeticuloalice.es.

Para nós da UVV, é uma grande honra saber que nossos alunos brilham onde quer que estejam.

Ver o esforço e a determinação serem transformados em conquistas, só mostra o quanto nossa missão é importante.

Este espetáculo é a exemplificação do sucesso e do reconhecimento do trabalho bem feito que o curso de Artes Cênicas está desenvolvendo aqui.

Temos orgulho dos alunos, dos professores e de todos aqueles que tornam o palco, um lugar ainda mais bonito. Nós não vamos perder o espetáculo. E você, vai ficar fora dessa?!

# BANDEJAS DE SHOPPING

Um perigo constante



**N**a correria do dia-a-dia, tempo é uma preciosidade. A rotina é automática e, às vezes, até a hora da alimentação é prejudicada. Constantemente deixamos de almoçar em casa pela falta de tempo e até apelamos aos fast foods com certa frequência. Essa praticidade é tentadora, não?!

Com tantas preocupações, ainda lembramos de lavar a mão antes das refeições, ou pelo menos devíamos lembrar. Mas será que só isso nos livras das bactérias nessa hora? E se a sua bandeja estivesse contaminada, você acha que iria perceber?

Nem sempre o local precisa estar visivelmente sujo para estar contaminado. Embora não pareçam, as bandejas das praças de alimentação são objetos que contém uma car-

ga fúngica muito grande, que podem causar desde simples diarreias até infecções graves. Uma criança, um idoso ou alguém com o sistema imunológico baixo é mais vulnerável à contaminação.

Esse foi o resultado de um TCC, que se desenvolveu e virou um projeto de pesquisa. Os professores João Damasceno e Clarisse Maximo Arpini levaram a frente o tema de fazer um levantamento do nível de contaminação de bandejas de praça de alimentação em um shopping do município de Vila Velha.

A pesquisa mostra que foram encontradas dois tipos de bactérias nas bandejas. A primeira, *Escherichia coli*, indica contaminação fecal. Ou seja, em algum momento alguém, com mãos mal higienizadas, manipulou a

# BANDEJAS DE SHOPPING

Um perigo constante



bandeja, que depois disso não foi corretamente limpa. A segunda, *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, está ligada à infecções adquiridas principalmente em ambiente hospitalar, associada à pele e feridas. Além disso, as bandejas tinham a presença de fungos, como bolores e leveduras.

Existe a necessidade de uma melhor higienização entre as refeições. Não sabemos como é feita a limpeza das bandejas que são usadas nas praças de alimentação. O ideal é conscientizar os proprietários de restaurantes sobre o mantimento de um sistema de higienização.

Muitas vezes os estabelecimentos, para se adaptarem ao alto fluxo de clientes, deixam a desejar na higienização dos seus

utensílios de alimentação como as bandejas e os pratos, gerando a proliferação de microrganismos.

“Os consumidores também devem ter alguns cuidados. É necessário ter o mínimo de higiene e evitar o contato do alimento e dos talheres descobertos com a bandeja, ou até mesmo usar álcool em gel antes de colocar o prato.”

Viu como as dicas são importantes?! Nem sempre conseguimos ter controle sobre a higienização dos locais onde consumimos e acabamos não nos dando conta do risco que corremos. Portanto, é preciso ficar atento aos hábitos que minimizam a contaminação e protegem nossa saúde das tantas bactérias que somos expostos todos os dias!

# AGROTÓXICOS: UM PRATO CHEIO!

Pesquisa revela altos níveis de agrotóxicos em peixes e vinhos



**N**os dias atuais, cada vez mais nos preocupamos com uma alimentação saudável, como um prato a base de pescados, vegetais e uma taça de vinho. Entretanto, mesmo numa alimentação saudável, podem estar escondidas substâncias altamente tóxicas, como os agrotóxicos. Nesse prato representado na foto, você acha que pode ter agrotóxicos? Se você respondeu que sim, acertou. Em quais alimentos é possível encontrar agrotóxicos? Se você respondeu nos vegetais, acertou em parte, pois os agrotóxicos estão sendo encontrados em vinhos e até mesmo em peixes.

Pesquisa recente desenvolvida na Universidade Vila Velha – UVV, coordenada pelo Prof. Dr. Rodrigo Scherer, revelou a presença de agrotóxicos em vinhos, peixes, frutas e

hortaliças. Os resultados são alarmantes e levantam uma poderosa questão: Até que ponto temos a real noção do que estamos ingerindo?! Antes de apresentar a pesquisa, vale lembrar a importância da higienização dos alimentos de maneira correta. O vinagre e o bicarbonato de sódio podem ser uma boa opção!

## OS RESULTADOS:

**Vinhos:** foram analisados mais de 150 rótulos de vinhos tintos dos países Uruguai, Argentina, Chile e Brasil, incluindo dois rótulos de vinhos de Santa Teresa no Espírito Santo. Mais de 15% das amostras de vinhos apresentaram presença de pelo menos um agrotóxico. Os principais encontrados foram ditio-carbamatos, e o mais preocupante, elevados

# AGROTÓXICOS: UM PRATO CHEIO!

Pesquisa revela altos níveis de agrotóxicos em peixes e vinhos



índices de azoxitrombina (913 µg/L), um fungicida de classificação toxicológica classe III, que é utilizado no cultivo das uvas. Não existe limite de resíduo no vinho para agrotóxicos, apenas nas uvas, que nesse caso é de 500 µg/kg. Vale ressaltar que os vinhos Brasileiros foram os mais contaminados, entretanto, os vinhos de Santa Teresa (Cantina Mattiolo e Tabocas) não apresentaram nenhum resíduo de agrotóxico.

**Peixes:** foram analisadas 80 amostras de tilápias coletadas nos principais polos produtores do Brasil. Esse trabalho foi conduzido como parte da tese de doutorado em Ecologia de Ecossistemas (UVV) da aluna Taciana Onesorge Miranda Lopes, orientada do Prof. Dr. Levy de Carvalho Gomes (UVV). Os resulta-

dos mostraram que 5% das amostras apresentaram agrotóxico, com valores entre 100 e 240 µg/kg de piraclostrobina, que é um fungicida classificado como ALTAMENTE tóxico (classe II de toxicidade) pela OMS. Agrotóxicos Classe II de toxicidade são muito perigosos para saúde, o que torna o risco ainda maior.

**Vegetais:** Mais de 200 amostras de vegetais foram coletadas no CEASA-ES. Em resumo, a pesquisa revelou que as amostras de couve, tomate e mamão apresentaram os resultados mais críticos.

Visto isso, podemos perceber a importância de conhecer a origem de nossos alimentos. Ainda assim, corremos riscos de contaminação! A dica é ficar atento e priorizar sempre a higienização.

## EXPEDIENTE

### UVV POST - JORNAL MURAL

Publicação quinzenal | Ano 4

Produto da Comunicação Institucional

### UVV-ES / SEDES-UVV-ES

**Presidente:** José Luiz Dantas

**Reitor:** Heraclito Amancio Pereira Junior

**Vice-Reitora:** Luciana Dantas

### COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

**Gestora da Divisão de Comunicação Integrada:** Liliane Ramos

**Assessor de Comunicação:** Leonardo Vieira

**Analista de Comunicação:** Isis Drumond

**Analista de Comunicação:** Bianka Silva

**Analista de Comunicação:** Taynã Feitosa

**Assistente de Comunicação:** Glauber Pinheiro

**Assistente de Comunicação:** Hid Saib

**Estagiária de Jornalismo:** Fernanda Rangel

**Estagiária de Fotografia:** Thiara Macedo

**Estagiário de Marketing:** Vitor Zeamperlino

### PROJETO GRÁFICO

Glauber Pinheiro e Leonardo Vieira

### COLABORAÇÃO

Correção Ortográfica: Professor Roberto Ferreira

