

Tecnólogos em Foco é o informativo da FATEC de Marília que tem como objetivo a divulgação de algumas das várias atividades acadêmicas desenvolvidas pelos professores, alunos e administração.

BEM-VINDOS!

Respire fundo.

Sorria. Deixe suas preocupações de lado.

Desejamos que você se sinta bem entre nós, que faça parte das nossas vivências, que encontre oportunidades e condições para aprender e crescer.

Esperamos sinceramente que sua experiência conosco seja excelente e duradoura.

Sinta-se muito bem acolhido.

Desejamos as boas-vindas, muitas realizações e sucesso nesta nova empreitada.

Boa sorte e bons estudos!

Pedro H. S. de Rossi

PENSAMENTO POSITIVO

O pensamento positivo pode ajudar na sua saúde e no seu bem-estar.

Pense em algo que você quer muito. A casa dos seus sonhos, comprada sem financiamento. Enquanto você lia a frase utópica aí atrás, uma avalanche de sinais nervosos correu seu cérebro. Milhares de neurônios foram acionados e trocaram informações em frações de segundo. Arquivos de memória foram vasculhados e a imagem do imóvel surgiu em sua mente. Você se sentiu bem.

Dizem por aí que é só seguir os passos acima para você virar um ímã e atrair tudo o que desejar. Que dinheiro e saúde estão ao alcance de suas mãos – basta você pensar que eles estão. Que pensar positivo é solução para tudo.

Será? Uma atitude otimista faz um bem danado, sim. Mas ninguém consegue ficar rico só com pensamento positivo.

Mas pensar positivo funciona?

Funciona. Mas não como a maioria das pessoas gostaria. O pensamento positivo não vai engordar sua conta bancária do dia para a noite. Nem fará carros e diamantes orbitar ao seu redor. Porém, segundo várias pesquisas, uma atitude otimista pode influenciar muito a resistência do organismo às doenças.

Uma comprovação disso veio da Universidade Harvard, nos EUA. Há 5 anos, um grupo de médicos da instituição descobriu que pensar positivamente pode fazer bem para os pulmões. Os pesquisadores avaliaram o estado de saúde de 670 homens na faixa dos 60 anos de idade. Também aplicaram testes de personalidade para identificar quem eram os otimistas e os pessimistas. Depois de 8 anos, constatou-se que a turma do bom humor tinha um sistema imunológico mais resistente a doenças pulmonares quando comparada ao grupo dos estressados. Até mesmo os fumantes otimistas apresentaram resultados melhores que os adeptos do tabagismo que eram, digamos, baixo-astral.

Quando o assunto sai da área de saúde e bem-estar, os resultados do pensamento positivo ainda são controversos – pelo menos no que diz respeito aos estudos acadêmicos. A ciência não confirma a eficácia do otimismo na obtenção de sucesso profissional ou do êxito em qualquer outra atividade. Contudo, não faltam exemplos de que alguma coisa parece funcionar a nosso favor quando adotamos uma atitude “para cima”. Ou melhor: quando estamos motivados.



Escrito por: Michelle Veronese, para a Revista Superinteressante / Jan, 2018.
Editado por: Pedro de Rossi

Prefeitura quer seis novos cursos para Fatec de Marília

Chefe do Executivo já protocolou ofício solicitando os novos cursos, após reunião no gabinete com diretora e coordenador da faculdade

A Prefeitura de Marília protocolou um ofício junto à Fatec de Marília solicitando novos cursos para a unidade mariliense. O pedido foi feito em reunião no gabinete com a diretora Profa. Dra. Cláudia Cristina T. Nicolau e responsável pelo polo EAD Prof. MSc. Gilmar Milewski Lucena.

Foram solicitados pelo chefe do Executivo seis novos cursos: Mecânica – Processos de Produção; Eletrônica Industrial; Design de Mídias Digitais, Gestão de Negócios e Inovação; Gestão Comercial e Gestão Financeira.

“A nossa Fatec tem excelência nos serviços de educação tecnológica já prestados e conta com um corpo docente especializado nas mais diversas áreas. Por que não ampliar a gama de cursos oferecidos? Vamos lutar juntos para essa conquista”, disse Daniel Alonso, prefeito de Marília.

A partir desse momento, a direção da Fatec fará estudos dos cursos que foram propostos. “Vamos estudar cada proposta e fazer um plano de trabalho e enviar ao Estado. Temos total condição de abrigar novos cursos na nossa faculdade, como disse o nosso prefeito. Juntos vamos conseguir”, disse.

O secretário municipal da Administração, Cássio Luiz Pinto Junior, participou do encontro. “Marília tem muita falta de mão de obra qualificada, temos vagas, mas não temos quem ocupe. É importante esse olhar do prefeito Daniel a fim de atender essa necessidade. Novos cursos irão trazer muito mais desenvolvimento para a nossa cidade”, disse o secretário.

A reunião no gabinete contou também com a presença do secretário municipal da Fazenda, Levi Gomes de Oliveira.



Fonte: Assessoria de Imprensa da Prefeitura Municipal de Marília

Tomate previne o câncer de próstata?

Conheça os benefícios desse alimento

O tomate (*Solanum lycopersicum*) é o fruto do tomateiro e é nativo da América do Sul. Pertence à família das Solanáceas, como o pimentão, o jiló, a berinjela e a batata. Os tipos mais comuns são o tomate carmem, o italiano e o cereja. É rico nas vitaminas A, B, C, K e minerais como fósforo, potássio, cálcio, magnésio e ferro. A substância que dá a coloração vermelha ao fruto se chama licopeno, é um carotenoide e possui vários benefícios para a saúde, principalmente por sua ação antioxidante.

Por esses motivos, o tomate pode ser considerado um alimento funcional, desempenhando papel importante na prevenção e tratamento de doenças. O licopeno é considerado um nutraceutico, ou seja, um componente alimentar que pode ser isolado e usado como suplemento visando vários benefícios para a saúde. Confira a seguir os principais benefícios do tomate, os riscos e contraindicações e as formas de consumo.



AJUDA A PREVENIR O CÂNCER DE PRÓSTATA

Estudos mostraram que o consumo de tomate e seus produtos estão associados a menor incidência de câncer de próstata, pulmão e estômago. O licopeno é um dos elementos que desempenham papel protetivo. Isso ocorre porque impede a angiogênese, ou seja, a proliferação de vasos e capilares que nutrem as células anormais e o crescimento de células tumorais. Alguns estudos mostram a ligação do consumo de tomates e a redução de incidência do câncer de próstata. No entanto, o licopeno só é ativado adequadamente quando o tomate é consumido cozido.

Também há um estudo que demonstra que os carotenoides podem prevenir o câncer de mama. E a carga de vitaminas e minerais presentes no tomate contribui para fortalecer o sistema imune, o que é importante para prevenir a formação de células malignas. Mais pesquisas em humanos são necessárias para investigar os

possíveis benefícios do licopeno na prevenção ou tratamento de outros tipos de câncer.

FAZ BEM PARA O CORAÇÃO

Estudos demonstraram que baixos níveis de licopeno e betacaroteno estão associados a um maior risco de problemas cardíacos e acidentes vasculares cerebrais (AVC). Além disso, o licopeno ajuda a baixar o colesterol ruim (LDL) e o estresse oxidativo, o que é muito benéfico para o coração.

É BENÉFICO PARA A PELE

O licopeno também contribui para proteger a pele. Um estudo publicado no jornal *Photochemical Sciences* demonstrou que o consumo de carotenoides ajuda a proteger a pele contra os efeitos danosos da radiação ultravioleta. E outra pesquisa, publicada no *The Journal of Nutrition* comprovou que o consumo de pasta de tomate é capaz de proteger a pele contra as queimaduras solares. E consumir frequentemente o tomate ajuda na textura e na saúde da pele, minimizando os poros dilatados, surgimento de acne e erupções cutâneas.

PROTEGE OS OLHOS

O tomate é um alimento rico em vitamina A, por isso, é benéfico para a saúde ocular. A vitamina A é fundamental para o funcionamento da retina e sua deficiência está associada a uma série de doenças da visão. Outros componentes do tomate que são benéficos à visão são a luteína e a zeaxantina, além do licopeno, que combate os radicais livres, que também causam malefícios à visão.

DIMINUI O RISCO DE DIABETES

O fruto é rico em cromo, mineral relacionado ao metabolismo da glicose cuja deficiência pode favorecer o diabetes tipo 2. O cromo facilita a ação da insulina, permitindo que ela consiga inserir a glicose nas células com maior facilidade. O consumo frequente do fruto pode ajudar as pessoas com diabetes a regular os níveis de açúcar no sangue.

Fonte: Samantha Cerquetani em Colaboração para o UOL VivaBem /2019

Cinética de degradação de vitamina C em Mangas ‘PALMER’ minimamente processadas armazenadas em diferentes temperaturas

A manga (*Mangifera indica L.*) destaca-se como uma fruta de alto valor comercial em muitas regiões do mundo. Pode ser consumida na forma de sucos, compotas, gelatinas, mas, principalmente, *in natura*, por apresentar ótima qualidade sensorial e ser rica em vitaminas A e C (Cunha et al., 1994).

Mas mangas maduras requerem algumas preparações antes do consumo, como a retirada da casca, a separação da semente e o fatiamento da polpa, o que as tornam bastante adequadas ao processamento mínimo (Rattanapanone & Watada, 2000).

As perdas pós-colheita de frutas tropicais são um grave problema, em razão da rápida deterioração durante a manipulação, transporte e armazenagem (Yahia, 1998). As transformações que os frutos sofrem, decorrentes do processamento mínimo, pioram o problema, por aumentar a atividade metabólica e favorecer a descompartimentalização de enzimas e substratos, causando escurecimento e amolecimento da polpa, deterioração microbiológica e desenvolvimento de sabores e odores indesejados (Ahvenainen, 1996).

O processamento resulta em um aumento na respiração e na produção de etileno e, quando associados, aumentam as taxas de outras reações bioquímicas responsáveis por mudanças de cor, odor, textura e qualidade nutricional (Cantwell, 1992).

Todas essas mudanças representam um impacto sobre compostos fitoquímicos e sobre as propriedades antioxidantes, esta última atribuída a componentes bioativos tais como vitamina C, E, carotenóides e polifenóis, que são benéficos à saúde e estão presentes no fruto intacto (Robles-Sanchez et al., 2007).

A determinação do conteúdo de ácido ascórbico em vegetais é muito importante, pois além de seu papel fundamental na nutrição humana (Guthrie, 1989), sua degradação pode favorecer o escurecimento não enzimático (Abd Allah et al., 1974),

e causar aparecimento de sabor estranho (Bernhardt et al., 1979). Além disso, o ácido ascórbico é um importante indicador, pois sendo a vitamina mais termolábil, sua presença no alimento, indica que, provavelmente, os demais nutrientes também estão sendo preservados (Bender, 1978; Özkan et al., 2004).

Estudos sobre a manutenção da qualidade e o potencial antioxidante em frutas tropicais minimamente processadas são escassos. Os trabalhos publicados, em sua maioria, enfocam o prolongamento da vida-útil.

Poucos relataram o efeito do processamento mínimo sobre os componentes bioativos (Robles-Sanchez et al., 2007). É importante considerar que a perda de nutrientes durante a estocagem pode representar fator limitante para o consumo destes produtos (Kabasakalis et al., 2000; Özkan et al., 2004).

Para a previsão da vida útil de alimentos minimamente processados é importante o conhecimento do mecanismo e da cinética das principais reações de deterioração, além da orientação quanto às condições mais adequadas de conservação dos produtos. Assim, neste trabalho, objetivou-se utilizar parâmetros cinéticos para avaliar a degradação de vitamina C sobre a vida útil de mangas minimamente processadas e armazenadas em diferentes temperaturas.

Durante o período em que as mangas mantiveram-se próprias para o consumo, a perda de ácido ascórbico foi inferior a 50% do valor inicial, o que demonstra que o teor de vitamina C é um bom parâmetro para acompanhar a vida útil de mangas minimamente processadas.

Fonte: ALVES, Juliana Alvarenga et al. Cinética de degradação de vitamina c em mangas 'palmer' minimamente processadas armazenadas em diferentes temperaturas. *Ciênc. agrotec.* [online]. 2010, vol.34, n.3 [cited 2019-08-08], pp.714-721.

Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542010000300026&lng=en&nrm=iso>.

ISSN 1413-7054. <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-70542010000300026>.

A alimentação à base de frutas, verduras e legumes (FVL) deve ser valorizada pelos benefícios à saúde e pela contribuição para a melhoria da qualidade de vida. É neste cenário que já se observa uma parte da população que vem crescendo com esta preocupação, pois a exiguidade do consumo das FVL apresenta-se como um dos dez principais fatores de risco para a carga global de doenças não transmissíveis (SILVEIRA et al., 2015). No entanto, as FLV apresentam um alto conteúdo de umidade, o que as tornam altamente perecíveis, devendo ser mantidas em refrigeração ou processadas o mais rapidamente possível, após a colheita, afim de diminuir as perdas (CORREIA, 2011).



Um novo conceito de *snack* está surgindo no Brasil, com a designação de *fruit leather* (FL), são produtos à base de frutas com um teor de umidade intermediário, pois são desidratados, e apresentam geralmente a forma de uma folha flexível. São levemente doces, saborosos e de fácil mastigação, tornando este produto atrativo e de fácil incorporação de frutas à dieta, especialmente para crianças e adolescentes (QUINTERO et al., 2012).

Variados tipos de frutas podem ser usados para fazer os FLs, como maçã, mamão, manga, goiaba, jaca, uva e kiwi, inclusive a combinação de frutas e a inserção de condimentos e aditivos. Por ser um produto novo, necessita de maior elaboração e avaliação de suas características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais para ser lançado ao mercado.



A seriedade do desenvolvimento deste produto demonstra-se pelo envolvimento dos discentes e pela continuidade do trabalho, pois já é o segundo grupo que estuda e elabora o *fruit leather*, entendendo os acertos e erros do primeiro trabalho, aprimorando cada vez mais o produto, para que um próximo seja mais assertivo. Portanto, este desenvolvimento envolveu a combinação de matérias-primas e aditivos na obtenção de um equilibrado *Fruit Leather*, a fim de ofertar uma opção de lanche saudável, saboroso, nutritivo e prático para o consumidor.

FATEC ESPAÇO DE ALIMENTAÇÃO, EDUCAÇÃO E INCLUSÃO

O autismo tem sua etiologia incerta, o fato é que não se trata de uma doença e sim de uma forma diferente do cérebro processar as informações. A partir da publicação em 2013, do Manual de Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-V), os Transtornos Globais do Desenvolvimento, que incluíam o Autismo, Transtorno Desintegrativo da Infância e as Síndromes de Asperger e Rett foram absorvidos por um único diagnóstico, Transtornos do Espectro Autista.

As novas classificações para as pessoas que estão dentro do Transtorno do Espectro Autista são agora englobadas em três graus, leve, moderado e severo, extinguindo o termo asperge usado para designar o autismo bem leve e os demais. As pessoas classificadas como autistas leves apresentam menor comprometimentos cognitivo, sensorial, na comunicação e social, podendo ter excelente evolução com a intervenção precoce, o moderado é aquele autista que atinge o desenvolvimento a um nível que as vezes dependerá de auxílio externo ou não para executar algum tipo de tarefa e os tidos como severos, altamente comprometidos necessitarão de auxílio para afazeres simples como se alimentar, higiene pessoal, a vestimenta, dentre outros.

É imprescindível que o diagnóstico e o tratamento de intervenção ocorram mais cedo possível e que o tratamento seja assertivo. Por vários fatores o diagnóstico de autismo, em muitos casos, vem tardiamente, atrasando o processo de intervenção precoce, onde o cérebro é plástico e pode ser mais facilmente modelado ao aprendizado, além de levar os pais a exaustão a procura do tratamento adequado para seus filhos. Diferente do Brasil nos EUA os pais ou os responsáveis são amparados por lei, onde os médicos têm a responsabilidade de liberar o laudo no caso de Transtorno do Espectro Autista (TEA) até a idade de 1 ano e meio, sendo extremamente valioso para evolução do autista e toda sua família.



Existem diversos profissionais envolvidos na terapia das pessoas com Transtorno do Espectro Autista, entre eles Educador Físico, Fisioterapeuta a Fonoaudiólogos, Pedagogos, Psicólogos, Psiquiatras, Terapeuta Ocupacional. No entanto notamos que há uma lacuna muito grande na área da alimentação, visto que esta influencia diretamente no comportamento dos autistas.

É fato, raras exceções, que tanto as crianças com Desenvolvimento Típico (DT) quanto as que estão dentro do Espectro Autista são seletivas aos alimentos, principalmente se tratando de frutas e hortaliças. Esta seletividade é mais aguçada nas crianças que possuem Transtorno do Espectro Autista (TEA), devido as alterações que estes possuem nos sentidos sensoriais. A coloração (as vezes amarelo ou vermelho fortes), textura (escorregadia, por exemplo, de banana, mamão ou tomate), aroma (pronunciado de mexerica ou brócolis), podem gerar um desconforto tão intenso que o sabor nem vem a ser conhecido pelos autistas devido a estas alterações mencionadas.

Diante do exposto, em 2017 foi iniciada pesquisa da Fatec/Marília em parceria com o “Espaço Potencial” Escola para Autistas. A pesquisa em princípio era realizada com cinco adolescentes e hoje contamos com um grupo de 14 autistas, e em 2019 iniciamos também terapia alimentar com seis crianças de 3 a 6 anos.



“Mary, mostrando a hortinha orgânica montada no Espaço Potencial, atividade dos adolescentes.”



“Horta montada pelo grupo de adolescentes, no sítio Olho D’água da Profª. Renata.”



“Visita técnica que fizemos no SENAI dentro da Fatec de Pompéia para eles conhecerem e poderem estudar e possivelmente trabalhar na jato.”



“Uma das aulinhas que fiz com a salinha verde de crianças de 4 a 6 anos.”

“Este é um aluno chamado Rafael, seletivo a alimentos, mas durante as oficinas práticas de conhecimento de frutas e hortaliças, ele adorou abacate amassado e sopinha cremeosa de batata-baroa com cenoura.”



“A blusa de um aluno com parte de uma música que eles cantam no Espaço Potencial, eu particularmente acho muito profunda!”



‘Atividade com as crianças’

Contribuição: Profa. Juliana Audi Giannoni

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO EFLUENTE BRUTO DE INDÚSTRIA DE REFRIGERANTES

O consumo de água potável pelas indústrias de refrigerantes é muito grande. Sua utilização pode ocorrer de diversas formas durante as etapas dos processos industriais, originando os efluentes líquidos, e estes se forem despejados diretamente nos corpos receptores causam sérios danos de ordem ambiental, social e econômico devido a quantidade de matéria orgânica presente.

A importância do tratamento dos efluentes nas indústrias visa a sustentabilidade industrial e a manutenção da qualidade de vida da população de maneira geral, assim, cada indústria deve controlar totalmente sua carga poluidora.

O objetivo deste trabalho foi realizar análises físicas e químicas em amostras brutas de efluentes gerados nos processos de produção de uma indústria de refrigerantes da região e com base nos resultados apresentar um sistema de tratamento adequado, eficiente e acima de tudo viável.

Os parâmetros avaliados foram: sólidos totais (ST), sólidos sedimentáveis (SS), sólidos suspensos totais (SST), demanda bioquímica de oxigênio (DBO_5), demanda química de oxigênio (DQO), fósforo (P), nitrogênio, cianetos, óleos e graxos, amônia (NH_3), turbidez, cor aparente e pH (Potencial Hidrogeniônico) de amostras brutas de efluentes gerados nos processos de produção de uma indústria de refrigerantes da região.

O efluente avaliado apresentou elevada carga de matéria orgânica indicando necessidade de tratamento anaeróbico. No tratamento de efluentes das indústrias de bebidas o uso de reatores é bastante recomendado pela economia principalmente nos usos de aeradores e pela geração de gás combustível aproveitável. Os sistemas UASB e IC apresentam sistemas efetivos com eficiência na remoção da matéria orgânica atendendo a legislação vigente e diminuindo a carga orgânica do efluente estudado.

Contribuição: Profa. Alda Otoboni e os alunos Adriano Todão e Leoédio Camargo

Prefeitura conquista parceria com a FATEC e lança projeto 'BOA FEIRA'

O prefeito Daniel Alonso, por meio da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, lançou uma parceria inédita com a Fatec – Faculdade de Tecnologia de Marília. A partir da próxima segunda-feira (12), com aula inaugural, o Projeto “Boa Feira” oferecerá cursos de manejo de alimentos para feirantes, visando segurança e qualidade.

Nesta quinta-feira (8), o secretário municipal Ricardo Cavichioli Scaglione recebeu os docentes da instituição e a equipe envolvida no projeto. Eles preparam detalhes da aula inaugural. Prontamente serão beneficiados 50 feirantes. A iniciativa tem o apoio do vereador Evandro Galete.

O prefeito Daniel Alonso destacou a parceria. “Nossa gratidão aos professores e à direção da Fatec, que assinaram esse convênio com o município, através do curso de Tecnologia de Alimentos. Esse curso vai fortalecer e valorizar as feiras livres, gerar ainda mais qualidade, renda e um case de sucesso para Marília”, disse.

Após a divulgação entre os feirantes e a realização das matrículas, levantamento apontou que a faixa etária média dos futuros alunos do curso é de 40 anos, explica o professor Leandro Repetti, coordenador do projeto e docente da Fatec Marília.

“A grande maioria deles nunca teve a oportunidade de um contato tão próximo com uma instituição de ensino superior. Então, é algo novo, em um ambiente diferente, que irá fornecer uma importante ferramenta para que eles possam melhorar suas práticas de manejo e controle de qualidade, gerando benefícios para feirantes e consumidores”, disse.



Extensão comunitária

Com mais dois colegas docentes, monitores e alunos da graduação que atuarão como monitores, Leandro irá ministrar o curso de extensão comunitária em dois módulos: básico (de agosto a dezembro) e avançado (de fevereiro a junho).

“Quando iniciarmos o avançado, no início do próximo ano, já teremos liberadas mais 50 vagas (há lista de espera), para início da segunda turma. A formação completa dentro da proposta do projeto ‘Boa Feira’ permitirá o curso em menos de um ano”, disse.

Os alunos e docentes da Fatec, conforme explica Leandro Repetti, também serão beneficiados. O projeto permite, por exemplo, campo de pesquisa para estudos relacionados a Tecnologia de Alimentos e também negócios. As aulas serão quinzenais, nos laboratórios da Fatec

Suporte

O secretário municipal da Agricultura relata que o município tem cerca de 400 feirantes, sendo que parte deles são também produtores. Em quase sua totalidade, trabalham com algum tipo de alimento, seja em estado in natura ou minimamente processados.

“O curso vai trabalhar boas práticas em manipulação e higienização, fabricação de produtos, exposição, conservação e também a venda. Haverá um selo aos alunos aprovados, que poderão usar como certificação em suas barracas, desde que mantenham os requisitos validados pelo Programa. Com isso, ganha o produtor, ganha o consumidor e também o Poder Público, que cumpre seu papel de fomentar o desenvolvimento”, destacou Ricardo Cavichioli.



Contribuição: Prof^o. Leandro Repetti

1º CONCURSO CULTURAL TECNÓLOGOS EM FOCO

Com o objetivo de promover a interação, o diálogo e a troca de ideais entre os alunos da nossa instituição, está sendo realizado o 1º Concurso Cultural do Jornal Tecnólogos em Foco.

Do concurso:

- ✓ Deverá ser redigido uma redação dissertativa sobre qualquer assunto relativo ao Tecnólogo em Alimentos na atualidade.
- ✓ O texto deverá conter no máximo 30 linhas, ser digitado utilizando as fontes *Times New Roman* e tamanho 12.
- ✓ O mesmo deverá ser enviado por e-mail na data que compreende 02 a 20 de agosto do ano de 2019.
- ✓ Não serão aceitos textos copiados da internet ou qualquer outro veículo de comunicação.
- ✓ O resultado da melhor redação será divulgado no dia 26 a agosto por informativos espalhados na instituição.

Da avaliação:

- ✓ Será escolhida a melhor redação segundo critérios do corpo editorial do jornal.

Premiação:

- ✓ O aluno estará concorrendo a um prêmio surpresa.



PARTICIPE

TECNÓLOGOS EM FOCO

Participe da próxima edição do informativo da FATEC Marília.

Escreva para marie.fatec@gmail.com ou pedro.rossi3@fatec.sp.gov.br

CORPO EDITORIAL

Cláudia Teixeira Nicolau

Marie Oshiiwa

Pedro H. S. de Rossi

REALIZAÇÃO



TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ®