

Caderno de
Resumos da
/ ComCiência
2023



CADERNO DE RESUMOS

I ComCiência - IFRJ-CEPF

1ª edição

ISBN: 978-65-00-60147-3

Organização:

Lundoi Tobias Lee (IFRJ/CEPF)
Bruno Botelho Costa (IFRJ/CEPF)
Sabrina Araújo de Almeida (IFRJ/CEPF)

Promoção e realização:



**INSTITUTO
FEDERAL**

Rio de Janeiro

Campus
Eng. Paulo de Frontin

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro – IFRJ
Câmpus Engenheiro Paulo de Frontin

Reitoria

Rafael Barreto Almada

Pró-Reitoria de Administração, Planejamento e Desenvolvimento Institucional

Igor da Silva Valpassos

**Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional, Valorização de Pessoas e
Sustentabilidade**

João Gilberto Carvalho

Pró-Reitoria de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

Alessandra Ciambarella Paulon

Pró-Reitoria de Extensão

Ana Luísa Soares da Silva

Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação

Marcus Vinicius da Silva Pereira

Diretoria-Geral do Câmpus Engenheiro Paulo de Frontin

Ricardo Esteves Kneipp

Diretoria de Ensino do Câmpus Engenheiro Paulo de Frontin

Sabrina Araújo de Almeida

Comissão Organizadora da I ComCiência

Lundoi Tobias Lee

Bruno Botelho Costa

Sabrina Araújo de Almeida

Ilustração da capa e logo

Arthur Pinto de Moraes Silva

Comitê Científico

Adriano Oliveira Santos (IFRJ/CEPF)

Cristiane Moreira da Silva (IFRJ/CEPF)

Daniel Clarismundo Borges (IFRJ/CEPF)

Diones Bernardes dos Santos Motta (IFRJ/CEPF)

Fabio da Silva Gomes (IFRJ/CEPF)

Gabriela Almeida Kronemberger (IFRJ/CEPF)

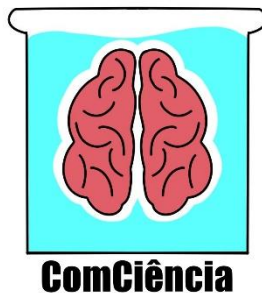
Raquel Souza de Moraes (IFRJ/CEPF)

Ricardo Esteves Kneipp (IFRJ/CEPF)

Rodrigo Britto Martins (IFRJ/CEPF)

Roni Costa Ferreira (IFRJ/CEPF)

APRESENTAÇÃO



O 1º ComCiência, evento acadêmico científico-cultural promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro – Câmpus Engenheiro Paulo de Frontin, ocorrido no dia 30 de novembro de 2022, inaugurou seus trabalhos com proposta arrojada e criativa: prestar homenagem ao legado afro-brasileiro na ciência e na cultura. Os resumos apresentados no evento reúnem uma gama de investigações conduzidas com autonomia e dinamismo pelos próprios estudantes do Curso Técnico em Informática para a Internet. Versam sobre a história de personalidades de diversas áreas da Ciência frequentemente apartada do cânone por terem sido ou serem negras e negras. Falam de experiências científicas e empíricas conduzidas por pessoas que vieram ao Brasil escravizadas e sob o jugo do colonizador, cujas técnicas em áreas como agricultura, mineração e engenharia foram empregadas na construção das cidades, dos portos, das fazendas e demais polos de produção e circulação da economia brasileira. Demonstram que a iniciativa de aproximar Ciência e Consciência Negra não é, na verdade, um esforço de unir dois mundos essencialmente separados, mas, sim, o de mostrar como são artificiais, arbitrárias e falsas, além de cruéis e desumanas, as formas pelas quais o racismo insiste em apartar o/a negro/a do ambiente científico e da produção de conhecimento e apresentar a Ciência como uma realização desprovida de contensões sociais e raciais. Por fim, revelam o quanto os/as alunos/as se empenharam em fornecer à comunidade científica uma experiência inovadora, criativa e criticamente embasada de aprender coletivamente como fazer pesquisa e apresentar resultados, valendo-se da capacidade que, pedagogicamente, eles/as vêm desenvolvendo junto aos/às professores/as do IFRJ.

Lundoi Tobias Lee

Bruno Botelho Costa

Sabrina Araújo de Almeida

I ComCiência - IFRJ-CEPF

TRABALHOS PREMIADOS

1° lugar

DELÍCIAS DA ÁFRICA

Naan Moreira Lorena; Arthur Pinto de Moraes Silva; Luís Filipe Guimarães Pinheiro; Leonardo Queiroz Silva; Ryan Gomes Marques Romão; André de Jesus Kerheisbaumer.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

2° lugar

EPISTEMICÍDIO E A REFOCALIZAÇÃO DAS CULTURAS DE MATRIZ AFRICANA

Manuela Simão Salema; Jose Pedro Pais Diaz; João Pedro de Souza Baptista; Júlia Pereira Santos; Maria Luiza Vieira Freitas; Thiago Santos Ribeiro do Couto.

Orientadores: Jonas Soares Lana; Sabrina Araújo de Almeida.

3° lugar

ANÁLISE DA INSERÇÃO DE PESQUISADORES NEGROS NA CIÊNCIA: O EPISTEMICÍDIO HISTÓRICO NO BRASIL

Jéssica Jesus de Oliveira Pereira; Manuella Leite Siqueira da Roza; Bernardo Alonso Romualdo; Gabriel Moreira Barbosa; Karen Kristina da Silva Araujo de Carvalho; Anna Carolina Mendonça; Anthony Luis Lima de Oliveira.

Orientador: Bruno Botelho Costa

MENÇÃO HONROSA

A HERANÇA DAS ERVAS AROMÁTICAS AFRICANAS NO BRASIL

Alice de Souza Baptista, Gabriela Carvalho da Silva Rezende de Oliveira, Isabelle Aparecida Dutra Vale, Lucas Davi Martins dos Reis, Maria Clara Ferreira Lourenço e Victoria Oliva Almeida.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

NEGRITUDE E BIOTECNOLOGIA: CONHEÇA NEGROS QUE MUDARAM A HISTÓRIA

Arthur de Oliveira Monteiro Nascimento; Felipe Senna Targueta de Moura Guimarães; Gabriel da Rocha Lima Antunes; Igor Nunes Leonardo; Klara Corrêa Gomes; Lucilia Leal Lima Pereira; Marcos André Faria Gonçalves; Matheus Rodrigues Baltar Cordeiro; Thais de Freitas Martins.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee.

JANE COOKE WRIGHT: A MÃE DA QUIMIOTERAPIA

Amanda Alvisi de Ávila; Anna Gabriela Lisboa da Silva Almeida; Aylane Cristina Santos Souza Eduardo Castilho Barbosa de Alcantara; Juliana Pio Alves; Kauan Souza de Azevedo Pedro Sérgio Armando Vargas; Rafael Verardi dos Santos de Freitas.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

AJEUM

Pedro Henrique do Nascimento Gama; Anne Carolini Santos da Silva; Gabriel Viana dos Santos, Kawan da Rocha de Araújo, Moreno Siqueira Campos Ramos, Rafael de Paula Berião Marques.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

SUMÁRIO

Surgimento da escravidão	1
Literatura negra no brasil	2
Epistemicídio e a refocalização das culturas de matriz africana.....	3
A persistência do racismo na nossa sociedade	4
A luta pelos direitos dos negros até os dias de hoje	5
A herança das ervas aromáticas africanas no brasil	6
Ajeum.....	7
Mitos sobre os alimentos banana e manga com leite	8
O acarajé: herança nutritiva	9
Delícias da África.....	10
Jane Cooke Wright: a mãe da quimioterapia	11
Figuras negras na biotecnologia	12
Percy Julian e a síntese química	13
Negritude e biotecnologia: conheça negros que mudaram a história	14
Os transgênicos e a agricultura africana	15
O legado dos negros para a ciência	16
A ciência negra	17
Análise da inserção de pesquisadores negros na ciência: o epistemicídio histórico no Brasil.....	18
O legado de Milton Santos	19
Os/as negros/as e a ciência	20
Receitas	211

I ComCiência - IFRJ-CEPF

SURGIMENTO DA ESCRAVIDÃO

Esther de Carvalho Jordão; Evilyn Teixeira de Avila Brangada; Joyce da Silva da Rosa; Kailany da Silva Martins; Marcus Vinnicius da Gama Coelho Júnior.

Orientadores: Jonas Soares Lana jonas.lana@ifrj.edu.br;

Sabrina Araújo de Almeida sabrina.almeida@ifrj.edu.br.

Ao olharmos para o passado nos deparamos com uma realidade terrível, onde escravizar negros era visto como algo normal e aceitável. Fato é que, para chegarmos onde estamos hoje, foram necessárias muitas lutas e revoluções. Hoje em dia ainda vivemos em um mundo cheio de preconceitos, mas ao olharmos para o passado podemos ver uma nítida diferença, em comparação aos dias atuais. O período conhecido como escravocrata tem início na idade moderna quando os povos brancos precisavam de mão de obra, então os portugueses começaram praticar o tráfico de pessoas trazidas do continente africano no século XV. No ano de 1444, os portugueses conseguiram pessoas negras no Sudão para levar para trabalhar nas Américas, onde os indígenas também se tornaram escravos. Desde então, muita luta foi necessária para que houvesse liberdade, até que em 13 de maio de 1888 eles finalmente foram libertos. Após a abolição, ainda houve muitas dificuldades para que os negros fossem inseridos na sociedade, já que não houve nenhuma reforma para que eles pudessem ser integrados socialmente. Nesse trabalho iremos usar como base metodológica a pesquisa bibliográfica, que é aquela usada com base na análise de artigos apresentados em congressos e livros sobre o tema. Portanto, esperamos mostrar um pouco mais sobre a história das pessoas negras/pretas, sua trajetória, além de lutas e revoluções necessárias para que hoje, pudéssemos enxergar a liberdade em nosso horizonte. O mundo ainda está sujeito a trazer à tona, (em forma de palavras ofensivas, violência, piadinhas etc.) um passado doloroso, porém, o que antes era encarado como algo quase inalcançável, hoje pode-se dizer que já está sendo concluído. O dia 20 de novembro, marca uma data no calendário para comemorarmos, em memória dos nossos antepassados, a luta daqueles que foram escravizados.

Palavras chaves: povo escravizado; início da escravidão; negros.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

LITERATURA NEGRA NO BRASIL

Arthur Machado Rocha; Ana Julia da Conceição da Silva; Gabriel Magalhães Fonseca Borges; Felipe Santos de Lima; Gabriel Gomes Venin.

Orientadores: Jonas Soares Lana jonas.lana@ifrj.edu.br;

Sabrina Araújo de Almeida sabrina.almeida@ifrj.edu.br.

Em 1978, um grupo de escritores afro-brasileiros passaram a lutar para que a literatura negra fosse reconhecida. A partir daí surge uma literatura afro-brasileira, escrita por afro-brasileiros. Assim, observa-se nos livros de imigração no Brasil, escritos por estrangeiros e brasileiros que resolveram pesquisar à fundo a diáspora africana no Brasil, basicamente todas as religiões do Brasil com influência africana, a cultura afro-brasileira distinta da maioria dos brasileiros, sua comunidade, história, vida, censo, saúde, escolaridade e inclusão social. Assim, é possível refletir que a dominação cultural branca na literatura brasileira corresponde aos livros considerados “clássicos”, contemplados pelos currículos escolares refletindo esse paradigma. É, em sua grande maioria, escrita por brancos mostrando personagens brancos. A presença negra nos enredos foi por muito tempo distanciada e também estereotipada, sendo as mulheres “mulatas”, sexualizadas, e o negro vagabundo ou vitimizado e etc. Assim, é por meio da literatura negra que personagens e autores negros e negras retomam sua integridade e sua totalidade enquanto seres humanos, rompendo o círculo do racismo, entranhado na prática literária até então. Embora o conceito de literatura negra tenha aparecido apenas no século XX, a produção literária feita por negros e abordando a questão negra existe no Brasil desde o século XIX, mesmo antes do fim do tráfico negreiro. É o caso dos poucos lembrados, como Luiz Gama e Maria Firmina dos Reis, primeira romancista negra da América Latina e a primeira autora mulher abolicionista da língua portuguesa. É o caso também dos célebres Cruz e Sousa, ícone do movimento simbolista, do pré-moderno Lima Barreto e do maior escritor da literatura brasileira, Machado de Assis, este último, constantemente embranquecido pela mídia e pelas editoras, a ponto de muita gente desconhecer que era negro.

Palavras-chave: literatura; literatura negra; racismo.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

EPISTEMICÍDIO E A REFOCALIZAÇÃO DAS CULTURAS DE MATRIZ AFRICANA

Manuela Simão Salema; Jose Pedro Pais Diaz; João Pedro de Souza Baptista; Júlia Pereira Santos;
Maria Luiza Vieira Freitas; Thiago Santos Ribeiro do Couto.
Orientadores: Jonas Soares Lana jonas.lana@ifrj.edu.br;
Sabrina Araújo de Almeida sabrina.almeida@ifrj.edu.br.

O tema Epistemicídio e a Refocalização das Culturas de Matriz Africana foi escolhido tendo em mente duas palavras centrais presentes nele, Epistemicídio e refocalização, a partir do processo de invisibilização e ocultação das contribuições culturais e sociais não assimiladas pelo 'saber' ocidental (estaremos trabalhando com as culturas de matriz africana), ou seja, colocando a temática em destaque. O presente trabalho tem como objetivo ampliar o conhecimento do público sobre as culturas de matriz africana, sobre o apagamento sofrido durante a colonização, até os dias de hoje, assim como, o destaque que vem sendo dado a ela recentemente. Outro ponto importante, são as correlações com o nosso dia a dia e explicar o porquê desse apagamento e o motivo dessas culturas estarem começando a receber seu devido destaque só recentemente. Iremos adotar uma metodologia interacionista, que fará uso de conversação, tira-dúvidas, questionários, enquetes e a exposição de livros e fotos, por meio da observação do visitante. Desta forma, os visitantes podem tirar dúvidas, gerando o debate e o diálogo com a comunidade. Esperamos obter como resultados uma interação que enriqueça e conscientize as pessoas sobre o assunto, fazendo-as assim poder entender mais sobre a própria sociedade, sobre o passado, sobre as pessoas e culturas ao redor, e até sobre si mesmas. Concluindo, falaremos sobre o tema Epistemicídio e a Refocalização das Culturas de Matriz Africana e nosso objetivo será aumentar o conhecimento geral dos presentes sobre as culturas de matriz africana por meio de uma metodologia interacionista, e com esse método pertentemos agregar conhecimento útil para a vida geral dos presentes.

Palavras-chave: epistemicídio; marginalização; temporalidade; interativo; refocalização.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

A PERSISTÊNCIA DO RACISMO NA NOSSA SOCIEDADE

João Marcos Cabral Pinheiro; Valeria Zdaranok; Caio Henrique Dos Santos Carvalho; Henrique Costa Soares; Breno De Mello Carius.

Orientadores: Jonas Soares Lana jonas.lana@ifrj.edu.br;

Sabrina Araújo de Almeida sabrina.almeida@ifrj.edu.br.

O presente trabalho busca iniciar um processo de sensibilização das pessoas para o fato de que o progresso na solução do racismo praticamente parou, ou pelo menos que não ocorre em velocidade aceitável, e isso não é normal. Após isso, iremos tentar mostrar alguns indicadores que falem a favor deste ponto, e outros que falem contra, assim como argumentos para interpretar esses indicadores, tentando, desta forma, promover uma discussão sobre o tema; Nosso trabalho tem por objetivo demonstrar o motivo da persistência do racismo na sociedade em que vivemos. A temática será apresentada por meio da apresentação e explicação de cartazes. Os cartazes têm o objetivo de demonstrar de forma visual e tornar mais perceptível as diferenças entre os grupos sociais analisados. Esperamos por resultado obter a compreensão e a sensibilização dos ouvintes sobre o tema e assim permitir o raciocínio crítico, a fim de capacitar ao máximo os mesmos a estarem aptos a contribuir com a solução desta disparidade em nossa sociedade, ou seja, desejamos tornar o tema o mais inteligível o possível. Ao final da discussão, não planejamos que os participantes saiam com uma ideia formada, mas que tenham matérias e informações para repensar suas crenças sobre o tema.

Palavras-chave: racismo; sociedade; problema; discussão.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

A LUTA PELOS DIREITOS DOS NEGROS ATÉ OS DIAS DE HOJE

Geysa Mauricio dos Reis; Filipe Milagres dos Santos; Sarah Tardin Dantas; Julia da Silva Ribeiro; Daniel de Souza Silva Vieira de Carvalho.

Orientadores: Jonas Soares Lana jonas.lana@ifrj.edu.br;

Sabrina Araújo de Almeida sabrina.almeida@ifrj.edu.br.

No dia 13 de maio de 1888, foi assinada pela Princesa Isabel a Lei Áurea (Lei nº 3.353). Esta lei foi sancionada para extirpar a escravidão do Brasil. Porém, vemos que mesmo a escravidão sendo abolida há quase 130 anos, podemos observar a grande luta dos negros pelos seus direitos na sociedade que perdura até a atualidade. No decorrer dos anos, vemos o aumento de pessoas negras no Brasil. Segundo os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), de 2012 a 2021, houve um aumento de pessoas pardas (que de 45,6% foi de 47%), pessoas negras (de 7,4% para 9,1%) e tivemos também uma diminuição de pessoas brancas (de 46,3% para 43%). Através desses dados, podemos observar um avanço considerável de negros no Brasil, contudo, junto com esse avanço, cresce também a desigualdade e preconceito racial no país. Um exemplo desse preconceito é não ver um negro em uma posição superior, seja em órgãos públicos ou iniciativa privada. Desde a abolição da escravidão, os negros vêm tendo dificuldades de se manterem inseridos na sociedade, pois, na época, os donos de fazendas, capatazes e vendedores de pessoas escravizadas não aceitavam a libertação do povo, assim como a presença de ex-escravizados convivendo na sociedade e não aceitavam que eles ocupassem cargos superiores. Segundo os dados da PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios) em 2016, mostram que a taxa de analfabetismo entre os brancos é de 4,2% e entre os negros e pardos é de 9,9%, a taxa de crianças de 5 a 7 anos que trabalham e são brancas é de 35,8% enquanto a de crianças são negras ou pardas é de 63,8%, a taxa de rendimento médio mostra que os brancos recebem R\$2.814, os pardos recebem R\$1.606 e os negros R\$1.570, mas, se observarmos a taxa de desocupação, veremos que os brancos é de 9,5%, os pardos são de 14,5% e os negros são de 13,3%. Diante de todos estes dados vemos que, mesmo a escravidão sendo judicialmente abolida do Brasil, ainda existe a desigualdade, a intolerância, o desprezo, o preconceito e a desvalorização dos negros na sociedade e que precisa urgentemente ser encerrada no Brasil.

Palavras-chave: Lei Áurea; desigualdade racial; intolerância; preconceito; abolição.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

A HERANÇA DAS ERVAS AROMÁTICAS AFRICANAS NO BRASIL

Alice de Souza Baptista, Gabriela Carvalho da Silva Rezende de Oliveira, Isabelle Aparecida Dutra Vale,
Lucas

Davi Martins dos Reis, Maria Clara Ferreira Lourenço e Victoria Oliva Almeida.

Orientadora: Lundoj Tobias Lee

lundoj.lee@ifrj.edu.br

Desde antes da época colonial no Brasil, os africanos aprenderam a usar plantas e ervas medicinais ao seu favor: seja para cozinhar, usar em seus rituais ou para sanar suas enfermidades. Essas práticas foram passadas pelas famílias de geração em geração, e nos dias de hoje essas mesmas práticas ainda são usadas por diversas famílias brasileiras. Sendo assim, o principal objetivo desta pesquisa é identificar os diferentes tipos de ervas, de origem africana, mais utilizadas pelos alunos, familiares e comunidade local bem como seus benefícios, reconhecendo a importância das plantas medicinais para a vida dos discentes. O método de pesquisa utilizado foi a divisão do grupo em 3 áreas de pesquisa: Chás, Banhos e Temperos. Cada equipe foi encarregada de questionar em suas comunidades quais ervas de origem africana eram utilizadas com maior frequência em suas casas, quais eram os benefícios para suas vidas e descrevendo seu processo de elaboração de alguns chás e banhos. As plantas que mais são utilizadas pela comunidade são: Boldo, camomila e babosa. Dessas plantas foram relatados os seguintes usos: Babosa - planta utilizada como cosmético através de cremes para a pele e cabelos, também possui valor cicatrizante; Camomila – conhecida como erva de ação calmante, também identificada como erva utilizada no combate a inchaço do rosto, rugas, queimaduras de sol e tem função cosmética; Boldo - erva de ação digestiva, calmante e diurética do chá. Os banhos mais comuns são os Banhos de Arruda, que ajudam durante a fase menstrual, aliviando cólicas e sintomas próprios, sua folha também é usada para fazer um antigo remédio caseiro contra piolhos. E o tempero mais utilizado é o gengibre, que é usado para combater gripes, resfriados, tosse, rouquidão, bronquites, dores reumáticas, além de ter um sabor muito forte. Enfim, por sua natureza peculiar e por sua importância cada vez mais evidente nos dias atuais, pode-se destacar que as plantas medicinais apresentam comprovada eficácia, tornando-se alvo de pesquisas constantes.

Palavras-chave: africanos; ervas; chás; banho; tempero.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

AJEUM

Pedro Henrique do Nascimento Gama e Anne Carolini Santos da Silva, Gabriel Viana dos Santos, Kawan da Rocha de Araújo, Moreno Siqueira Campos Ramos, Rafael de Paula Berião Marques.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

lundoï.lee@ifrj.edu.br

"Ajeum" significa comer junto. Esse estudo aborda a temática sobre o Candomblé, religião de matriz africana que cultua os orixás, sendo trazida da África pelos escravizados do século XVI, se tornando assim uma religião afro-brasileira. O Candomblé é uma religião monoteísta que acredita na existência da alma e na vida após a morte. A palavra "candomblé" significa "dança" ou "dança com atabaques" e cultua os orixás, normalmente reverenciados por meio de danças, cantos e oferendas. A história se mistura com o catolicismo, onde os escravizados eram proibidos de praticar sua religião e usavam as imagens dos santos de modo a continuar cultuando sua religião e fugir da censura imposta pela igreja, isso explica o sincretismo. A religião inclui vários rituais, as oferendas deixadas nas encruzilhadas eram uma forma dos negros alimentarem seus irmãos escravizados que estavam fugindo dos feitores. Eram escolhidos lugares estratégicos por onde escravizados fugitivos passariam e colocavam comida com alto teor nutritivo que consistia em uma proteína, um carboidrato e uma bebida, alcoólica como a cachaça, nas beiras de estradas para que o fugitivo pudesse passar e se alimentar, ou até ajudar a diminuir a dor em caso de ferimentos. Utilizavam velas em torno dos alimentos para que animais não se aproximassem e consumissem esses alimentos, foi através disso que surgiu o que todo conhecemos como macumba. Esse ritual permanece sendo realizado pelas religiões afro como forma de agradecimento e pedidos aos seus ancestrais e em homenagem a seus santos. A cultura branca e eurocêntrica foi quem desvirtuou a prática, para causar medo, terror e abominação e reforçar os preconceitos e discriminações contra os negros.

Palavras-chave: valor nutricional; alimentação; mito.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

MITOS SOBRE OS ALIMENTOS BANANA E MANGA COM LEITE

Aline Monsores Andre, Isabela Silva Wangler de Avila, Maria Eduarda Santos Alexandre, Maria Luiza Ginart Andrade e Mariana Duarte de Souza.

Orientador: Lundoí Tobias Lee

lundoí.lee@ifrj.edu.br

A manga e a banana são frutas utilizadas como alimentos, consumidos pela maioria dos brasileiros, essas frutas podem ser utilizadas para produzir sucos, sorvetes, sobremesas, e diversas receitas. Apesar de ser abundante no Brasil, eles não são originários do nosso país. A manga teve sua origem na Ásia na região nordeste da Índia e a banana admite-se atualmente que seja oriunda do sul da China ou da Indochina. Há referências da sua presença na Índia, na Malásia e nas Filipinas, onde tem sido cultivada há mais de 4.000 anos. Essas frutas também fazem parte de mitos, que foram passadas de geração a geração. Assim, esse estudo tem por objetivo analisar os mitos que envolve essas duas frutas e verificar a veracidade da mistura de manga com leite. A metodologia utilizada foi a pesquisa através da internet. Um dos mitos conhecidos que envolve a banana é: não poder comer banana à noite porque faz mal ao estômago, já o mito mais popular que envolve a manga é a manga com o leite. Como conclusão acerca desses mitos, a informação sobre não poder comer banana a noite é um mito porque além de não fazer mal ao estômago, a fruta é rica em potássio e ajuda a dormir. A manga com leite é um mito porque foi inventada pelos senhores, pois no Brasil colonial o leite era caro e deveria ser reservado e a manga era uma fruta em superabundância, por isso, para não deixar que os escravizados consumissem o leite, os senhores de engenho inventaram esse mito.

Palavras-chave: mito; alimentos; banana; manga; leite.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

O ACARAJÉ: HERANÇA NUTRITIVA

Aleph Silva Ramos, Alice Pereira de Jesus, Dâmaris Silva de Araújo Ribas, Isaac Azevedo Werneck, Lucas Watanabe Tavares e Luiz Guilherme Oliveira da Silva.

Orientador: Lundoí Tobias Lee

lundoí.lee@ifrj.edu.br

O acarajé é um prato típico baiano considerado patrimônio cultural imaterial nacional, cuja receita foi trazida do Golfo de Benim, na África Ocidental, para o Brasil pelos escravizados durante o período colonial. A palavra acarajé se origina da língua africana iorubá, em que *akará* significa “bola de fogo” e *jé* “comer”, então, “comer bola de fogo”. Basicamente, feito de feijão, temperado com cebola e sal e frito em azeite de dendê, o quitute é, além de herança culinária, uma oferenda sagrada difundida no candomblé. O objetivo deste estudo é informar o quão benéfico pode ser o acarajé para a nossa saúde, quando aplicado em nossa dieta de forma equilibrada, levando em consideração seus valores nutricionais. Realizou-se a busca por publicações que tangessem a temática do acarajé enquanto alimento nutritivo, sua origem e as vantagens de consumi-lo. De fato, o acarajé não é o alimento mais saudável a ser consumido, pois é estimado que cada porção (unidade) tenha em média 272 kcal (calorias). Apesar de calórica, a iguaria leva ingredientes com alto valor nutritivo, como o feijão-fradinho, rico em ferro, cálcio e potássio, o azeite de dendê, que contém antioxidantes, como as vitaminas A e E, que evitam o envelhecimento precoce e combatem os radicais livres, estes que lesionam as células e, a cebola, que por ter dissulfureto de dialilo, é eficaz contra a coagulação sanguínea, fazendo com que o sangue flua corretamente. Logo, desde que o acarajé seja consumido moderadamente, traz benefícios à saúde, pois auxilia na prevenção de doenças coronarianas e na melhora do perfil lipídico sanguíneo.

Palavras-chave: acarajé; dieta; nutrição; cultura afro-brasileira.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

DELICÍAS DA ÁFRICA

Naan Moreira Lorena; Arthur Pinto de Moraes Silva; Luís Filipe Guimarães Pinheiro; Leonardo Queiroz Silva; Ryan Gomes Marques Romão; André de Jesus Kerheisbaumer.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

lundoï.lee@ifrj.edu.br

Este estudo avalia comidas típicas do continente africano, um pouco de sua cultura e suas relações com os conhecimentos da ciência. Para realização deste, foram feitas pesquisas tanto via internet, quanto por meio de diálogos com amigos e parentes com o intuito de conseguir a maior gama possível de informações. Foram coletados dados históricos da maior parte dos alimentos que serão aqui citados, porém vale ressaltar que nenhum deles pode ser totalmente comprovado, sendo informações empíricas. Buscamos coletar informações acerca de pratos das mais variadas regiões do continente, não focando apenas nas gastronomias mais conhecidas, como também naquelas menos exploradas quando o assunto são pratos africanos. São essas refeições: o Bunny Chow e o Melkert, da África do Sul, a Moamba, proveniente da Angola, Nyama na Irió, típico do Quênia, o Cuscuz, uma iguaria da região Norte da África, que se tornou bem popular no Brasil, assim como o Acarajé, da África Ocidental, inspirado no Falafel Árabe, e por último, o Puff Puff nigeriano, aquele que deu origem ao nosso Bolinho-de-Chuva. Os resultados mostram que a maior parte dos alimentos analisados são altamente calóricos, e possuem um elevado nível de carboidratos. Isso se deve ao fato de que na África, principalmente nas épocas onde esses alimentos surgiram, o foco da gastronomia era a energia provinda da alimentação, fato esse que se torna verídico quando observamos que se tratam de épocas em que a escravidão e a fome estavam muito presentes no cotidiano das pessoas.

Palavras-chave: nutrição; África; cultura; gastronomia.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

JANE COOKE WRIGHT: A MÃE DA QUIMIOTERAPIA

Amanda Alvisi de Ávila; Anna Gabriela Lisboa da Silva Almeida; Aylane Cristina Santos Souza
Eduardo Castilho Barbosa de Alcantara; Juliana Pio Alves; Kauan Souza de Azevedo
Pedro Sérgio Armando Vargas; Rafael Verardi dos Santos de Freitas.
Orientadora: Lundoí Tobias Lee
lundoí.lee@ifrj.edu.br

Descendente de médicos negros que desafiaram as barreiras raciais em uma profissão predominantemente branca, Dr^a Wright desenvolveu novas técnicas para a administração de quimioterapia contra o câncer. O objetivo vigente foi analisar o legado deixado por Jane Cooke Wright, médica oncologista afro-americana, nascida em Manhattan, Nova Iorque, EUA, no dia 30 de novembro de 1919. Foram analisados seus feitos como médica que contribuíram para o tratamento cancerígeno, não só através de medicamentos, mas também por novas formas de tratar a doença, a exemplo, a quimioterapia, baseada no uso de agentes químicos para a eliminação das células cancerígenas, em que foi obtido um método além da radioterapia. A técnica desenvolvida consistia em testar os medicamentos apenas em amostras de tecidos cancerosos, e não diretamente em seus pacientes, como era feito anteriormente. Também encontrou uma técnica para tumores de difícil acesso, o qual era menos agressivo de conduzir os quimioterápicos precisamente à certas áreas do corpo, através de um cateter. A luta contra o câncer ainda é um desafio contemporâneo, mas graças as técnicas empregadas por ela, muitas formas de câncer humano tornaram-se passíveis de tratamento. Alguns impactos positivos que a quimioterapia trouxe para o processo foram: a possibilidade de um modo generalizado, visto que trata-se de um procedimento sistêmico; alívio dos sintomas a partir do combate das células doentes; controle das células cancerosas, pois impede que elas continuem invadindo o organismo; possibilidade de cura, através do combate e controle das células doentes; redução do risco de recorrência, pois a quimioterapia atinge todo o organismo, portanto a chance de uma célula cancerosa sobreviver é menor e assim fica mais difícil que o paciente volte a condição inicial. Dessa forma, o trabalho pioneiro de Jane Cooke Wright não só foi imensurável à comunidade científica, mas também inspirou gerações de pesquisadores.

Palavras-chave: oncologia; quimioterapia; medicina; negros.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

FIGURAS NEGRAS NA BIOTECNOLOGIA

Ayla de Almeida Silva; Bernardo Dutra Barbosa; Camylle Brum Schenorr; Esther Duarte dos Santos; Gabriella Souza Carvalho; João Paulo Cipriano Santos da Silva; Mariany Miranda Viana; Sarah Canedo Fernandes de Paula.

Orientadora: Lundoï Tobias Lee

lundoï.lee@ifrj.edu.br

A biotecnologia é um ramo da Biologia onde se desenvolve tecnologias partindo de organismos vivos, ou suas matérias-primas, para criar ou modificar produtos e resolver problemas sociais ou ambientais. Dentre tantas figuras notáveis, escolhemos três para evidenciar suas vidas e suas contribuições para a biotecnologia, sendo eles Ernest Everett Just (1883–1941), um norte-americano que estudou zoologia e desenvolvimento celular, considerado pioneiro nas áreas de fisiologia do desenvolvimento, como a fertilização; Percy Lavon Julian (1899-1975), um dos maiores químicos da história, responsável por desenvolver pesquisas a respeito de versões sintéticas dos hormônios progesterona e cortisona; e Alice Augusta Ball (1892-1916), uma química de origem afro-americana que desenvolveu um extrato de óleo injetável utilizado no tratamento da Hanseníase (comumente conhecida como Lepra). Esse estudo tem como objetivo e foco principal apresentar o papel e a importância da contribuição de pessoas negras na biotecnologia e desenvolvimento científico, ressaltando as dificuldades e o preconceito racial que existiu e continua existindo ao longo da história da humanidade, do modo que mais pessoas possam tomar conhecimento a respeito da história de cada um deles e das participações valorosas e representativas no ramo da saúde e da biotecnologia.

Palavras-chave: consciência negra; biotecnologia; importância.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

PERCY JULIAN E A SÍNTESE QUÍMICA

Daiane Alexandre Coelho Teixeira; Gabriel Michaeli dos Santos; Lucas Andrade Ramos Ribeiro; Maria Luíza Chaves; Maria Luíza Soares de Carvalho; Marllon Ramos Silva; Raíssa Firmo Rosa Carius; Rogério Gabriel Pereira de Oliveira.
Orientadora: Lundoï Tobias Lee
lundoï.lee@ifrj.edu.br

Percy Lavon Julian, nasceu no dia 11 de abril de 1899 em Montgomery, no Alabama, Estados Unidos. Sua morte, ocorreu em 19 de abril de 1975, aos 76 anos, em Waukegan, Illinois, Estados Unidos. Ele foi um pesquisador químico afro-americano e um pioneiro na síntese química de medicamentos a partir de plantas. A síntese química é o processo de fazer compostos de substâncias mais simples. O objetivo é produzir novas substâncias químicas e desenvolver métodos mais econômicos de sintetizar substâncias naturais conhecidas. Essas pesquisas serviram como base para a produção de indústrias de medicamentos esteroides de cortisona, outros corticosteroides e da pílula anticoncepcional. Mais a frente, ele deu início a sua própria campanha para sintetizar esteroides intermediários do inhame selvagem mexicano. Ele, ajudou a diminuir o custo de esteroides intermediários de grandes empresas farmacêuticas multinacionais. A produção de remédios para asma, artrite, hemorroidas, anemia, eczema, tratamentos hormonais, etc., foram graças as suas descobertas. Porém seu estudo com a síntese química de esteroides para hormônios como progesterona e testosterona a partir da soja, tonou possível a produção desses hormônios numa escala muito maior, com o potencial de diminuir o custo dos tratamentos de deficiência hormonais. Julian estabeleceu um laboratório próprio em torno de 1954, chamado de Julian Laboratory, que se especializou na produção de cortisona sintética. Na sua vida toda ele obteve mais de 130 patentes de produtos químicos e foi um dos primeiros afro-americanos a receber doutorado em química.

Palavras-chave: síntese química; esteroides; plantas.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

NEGRITUDE E BIOTECNOLOGIA: CONHEÇA NEGROS QUE MUDARAM A HISTÓRIA

Arthur de Oliveira Monteiro Nascimento; Felipe Senna Targueta de Moura Guimarães; Gabriel da Rocha Lima Antunes; Igor Nunes Leonardo; Klara Corrêa Gomes; Lucilia Leal Lima Pereira; Marcos André Faria Gonçalves; Matheus Rodrigues Baltar Cordeiro; Thais de Freitas Martins.

Orientadora: Lundoí Tobias Lee

lundo.lee@ifrj.edu.br

A lei 10.639/03, que além de promover a obrigatoriedade de inclusão do ensino de história e cultura afro-brasileira nas escolas, valida o dia 20 de novembro como “Dia Nacional Da Consciência Negra”. Devido a importância da divulgação de pessoas negras e neste caso, especificamente, dentro da ciência, esse estudo tem como objetivo explorar e conhecer melhor o campo dos conhecimentos descobertos por cientistas negros, sobre quem foram, o que descobriram e como contribuíram para o desenvolvimento da biotecnologia, com o intuito de apresentá-los a mais pessoas e tornar a sua difusão ainda maior. Visando assim, garantir o reconhecimento que merecem. Para tanto, fizemos uma pesquisa minuciosa utilizando o Google Acadêmico para a coleta de dados, e percebemos que existe um enorme déficit de informações sobre esses profissionais, o que retratou a importância do nosso estudo. Diante disso, e com novas pesquisas, escolhemos alguns especialistas como Alfred Oscar Coffin (1861 - 1933) primeiro afro-americano a obter um doutorado em biologia, George Washington Carver (1864 - 1943) desenvolveu 325 produtos derivados do amendoim e mais de 100 outros produtos, derivados da soja e da batata-doce, Ernest Everett Just (1883 - 1941) responsável por reconhecer o papel fundamental da superfície celular no desenvolvimento dos organismos, Alice Ball (1892 - 1916) criadora do tratamento químico que ajudou a curar a lepra e Jane Cooke Wright (1919-2013) que desenvolveu novas formas de testar drogas contra o câncer, entre outros. Buscamos espalhar a história dessas pessoas para que sirvam não só de inspiração, como sejam reconhecidas e valorizadas.

Palavras-chave: biotecnologia; consciência negra; negritude; ciência.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

OS TRANSGÊNICOS E A AGRICULTURA AFRICANA

Fábio de Souza Farias; Gabriel Mahia Amaral; Gabriel Soares Guedes;
João Flávio Simões de Figueiredo; Ryan Medeiros da Silva; Thiago de Oliveira Moreira; Andrey Eduardo Nascimento Palaci; Anderson Silva Lopes.
Orientadora: Lundoï Tobias Lee
lundoï.lee@ifrj.edu.br

Esse estudo se trata de uma contextualização de um dilema geopolítico, que se trata do uso de alimentos transgênicos no continente africano. Enquanto a população da África cada vez mais aumenta, as expectativas tendem a chegar aos 2,3 bilhões de habitantes, em um continente onde dados apontam uma alta taxa de mais de 230 milhões de pessoas na condição de subnutrição, somente na África Subsaariana. Enquanto no mundo se desperdiça 1,3 bilhões de toneladas de alimento, acredita-se que produzir mais alimento somente trará mais desperdício. Especula-se, também, que a produção de alimentos transgênicos é um perigo para a população vegetal nativa, assim como podem causar efeitos negativos à saúde a longo prazo. O objetivo desse estudo é uma conscientização popular, além de trazer opiniões diversas para o debate e para o diálogo sobre o tema, a conscientização da maior quantidade de pessoas na comunidade, região e grupo do IFRJ sobre esse assunto que se trata essencialmente de uma questão social (o uso de alimentos transgênicos), um assunto de conscientização política internacional – observando-se que o conhecimento político internacional é visto como algo fora de qualquer prioridade, tendo pouca presença dos assuntos nos debates ao executivo. Dentro desse cenário, visamos por fim, auxiliar e trazer esse debate para um meio cívico, para que desta forma, busque impedir a formação de ideias errôneas e ideologias baseadas em falsidades, e que através das mesmas, o meio social tenha uma melhor escolha da tomada de posicionamento político-social.

Palavras-chave: alimentos transgênicos; conscientização; fome; desperdício; África.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

O LEGADO DOS NEGROS PARA A CIÊNCIA

Cleyton Dutra Barboza, Fernando Hugo Cadinha Dester Maciel, Gabrielly Oliveira Maia, Giovanna Luciano de Oliveira, Juarez Gomes Junior, Lucas Marques Xavier, Nicole Josua Rodrigues e Victor Hugo Carius Lopes Rego Pereira.

Orientador: Bruno Botelho Costa
bruno.botelho@ifrj.edu.br

Para muito além do legado da economia – espaço em que foi explorado e escravizado ao longo de séculos, mas construiu enormes riquezas em todo o planeta, apropriadas pelas elites; para além da herança cultural, o negro deixou contribuições relevantes na ciência, que ainda continuam tendo que ser descortinadas. O desenvolvimento das nações nessas áreas do conhecimento deve-se, principalmente, às particularidades dos seus processos históricos e culturais. Isso não está relacionado com maior ou menor grau de inteligência ou aptidão de certos agrupamentos humanos. É interessante enfatizar essa questão para dissipamos teorias racistas a respeito da suposta inferioridade de determinados grupos humanos em relação a outros no que se refere à capacidade cognitiva para empreender o desenvolvimento em suas sociedades. As grandes distorções históricas a respeito do legado cultural e científico dos povos africanos e afro-descendentes resultam principalmente da predominância do eurocentrismo na história oficial. A falta de reconhecimento do legado resultou em uma apropriação cultural e apagamento dos conhecimentos científicos gerado por pessoas negras nos dias atuais. Muitas criações de egípcios negros foram apropriadas e até hoje em dia estão guardadas em locais que não são seus lugares de origem. Com o histórico das conquistas tecnológicas e científicas dos povos e indivíduos africanos e afro-brasileiros, esperamos que esses exemplos estimulem os profissionais de educação a utilizar as referências históricas da população africana e da diáspora para encorajar os estudantes negros e negras e não negros a terem orgulho das contribuições do negro para a construção do nosso país, transcendendo a tradicional referência aos elementos culturais (culinária, dança, música e linguagem) as quais, apesar da importância, não foram as únicas expressões da capacidade intelectual dos povos africanos que foram trazidos para este país; se estabeleceram e deram também sustentação técnica e econômica à sociedade Brasileira. Para esse resumo compreendem: revisão bibliográfica sobre o assunto, pretendendo aprofundar o conhecimento sobre a tese, como recurso didático as pesquisas web, incluindo artigos e conhecimentos gerais.

Palavras-chave: cultural; históricos; científicas; negros.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

A CIÊNCIA NEGRA

Ingrid de Souza Fonseca, Kener Lucas Motta e Souza, Mauro José Mourão Pardal, Gabriel Machado Correia Pinto, Gabriel Marçal Reissinger e Daniel Ceffas Pereira Chaves.

Orientador: Bruno Costa

bruno.botelho@ifrj.edu.br

Desde sua criação, a humanidade é curiosa, sempre investigando atrás de respostas dos cosmos ou de formas de melhorar suas vidas, ao longo da história muitos cientistas apareceram para cumprir essas tarefas, porém poucos que são falados são negros. O objetivo é mostrar alguns destes cientistas ao longo da história que trouxeram coisas novas à raça humana, mas não tiveram seu devido reconhecimento. Os integrantes deste grupo irão, cada um, escolher um cientista negro, a partir da escolha, será redigido um texto sobre o escolhido, contendo: um pouco de sua história e sua inovação, junto de sua aplicação em nossa vida. Buscando trazer o devido reconhecimento a estas pessoas e instigar a curiosidade sobre outras figuras negras que fizeram o mesmo ou algo similar. Portanto, busca-se a disseminação sobre os cientistas negros pela história humana, informando um pouco sobre sua biografia e trazer as invenções e/ou inovações de cada um para a humanidade, com um membro escolhendo e redigindo um texto sobre a escolha, para que assim, os cientistas ganhem sua devida notoriedade e mais pessoas conheçam seus trabalhos, gerando também curiosidade para se ir atrás, por vontade própria, de outras figuras negras que fizeram algo similar. Tal ato é praticamente uma ação de justiça para com tais cientistas, ação extremamente necessária nos dias atuais, de racismo estrutural e emoções exacerbadas. Mergulhando nas histórias dessas pessoas notórias podemos nos inspirar e reconhecer as contribuições do povo negro, ao mesmo tempo que o conhecimento a respeito dos feitos deles pode valorizar a autoestima das crianças e jovens negros, necessitados desses bons sentimentos quanto a si mesmos em meio a realidade tão opressiva e tóxica dos dias atuais. Com nossa apresentação, esperamos, é claro, passar um conteúdo de qualidade e, indo um pouco além, inspirar novas apresentações semelhantes, que podem contribuir muito para instrução e saúde mental das pessoas negras recebendo esse conteúdo.

Palavras-chave: cientistas negros; história; reconhecimento; ação; justiça.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

ANÁLISE DA INSERÇÃO DE PESQUISADORES NEGROS NA CIÊNCIA: O EPISTEMICÍDIO HISTÓRICO NO BRASIL

Jéssica Jesus de Oliveira Pereira; Manuella Leite Siqueira da Roza; Bernardo Alonso Romualdo; Gabriel Moreira Barbosa; Karen Kristina da Silva Araujo de Carvalho; Anna Carolina Mendonça; Anthony Luis Lima de Oliveira.

Orientador: Bruno Botelho Costa
bruno.botelho@ifrj.edu.br

A discussão sobre a questão étnico-racial aborda as dificuldades que a população negra sofre na inserção no campo científico diante da conjuntura etnocêntrica do corpo social. Mediante de um histórico racista, vivemos em uma sociedade que negligencia o trabalho e a diligência de pessoas negras, convivendo diariamente com a desigualdade e a exclusão sócio-racial nos diversos campos de atuações profissionais, devido ao sistema escravagista adotado no passado que contribuiu para o epistemicídio no imaginário social e para a eugenia do racismo na ciência. Nessa perspectiva, ao averiguar o ambiente científico, percebe-se os inúmeros pesquisadores negros que contribuíram para um desenvolvimento social, tecnológico e cultural. Assim como a cientista negra Viviane dos Santos Barbosa que recebeu o prêmio International Aerosol Conference, em 2010, pela pesquisa da criação de catalisadores que ajudam na diminuição da emissão de gases poluentes no meio ambiente e a cientista Jaqueline Góes de Jesus que ganhou notoriedade mundial quando sequenciou o primeiro genoma do vírus SARSCoV-2, em 2020, ao lado de outra cientista brasileira, Ester Sabino. Essa pesquisa tem como base uma perspectiva crítica dialética que tem por objetivo analisar as contribuições de pesquisadores negros para a ciência e buscar estratégias de como essas produções podem ser inseridas em instituições de ensino conformadas pelas leis N°. 10.639/03 e N°. 11.645/08. Desenvolvemos uma pesquisa exploratória precedida por revisão bibliográfica e realizamos um cruzamento das diretrizes oficiais presentes na Constituição. Em suma, espera-se que a observação possa ter utilidade no aprofundamento da compreensão antirracista na produção da informação, partindo da exposição e do fomento incisivo sobre a temática. Deste modo, os preceitos teóricos discutidos devem integrar no desenvolvimento tecnológico e social do pensamento coletivo, para então nomes como Jaqueline Góes de Jesus e Viviane dos Santos Barbosa se tornarem grandes referências no mundo acadêmico e científico, acabando com esse estigma social.

Palavras-chave: racismo; ciência; epistemicídio; autores negros.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

O LEGADO DE MILTON SANTOS

Maria Vitória da Silva Araújo; Luan Farias Chaves de Oliveira; Lucas Farias Chaves de Oliveira; Pedro Paulo Rodrigues Figueira; Emanuel Reis Michaeli da Silva; Patrick Daniel Lopes de Almeida; Caio Mendonça Monsóres.

Orientador: Bruno Botelho Costa
bruno.botelho@ifrj.edu.br

Como assunto principal do nosso trabalho, falaremos sobre Milton Almeida dos Santos, que foi um grande nome da geografia brasileira. Autor de obras como “Pobreza Urbana” e “Por uma geografia nova”, publicadas em 1978, o geógrafo também era cientista, advogado, professor universitário e jornalista. Temos como objetivo mostrar um resumo de fácil e boa compreensão, e realizar um trabalho interessante e bem elaborado. Milton Santos foi o geógrafo que viu a geografia do Brasil de uma forma mais clara, sua força contínua para defender a cidadania e a ética transcendeu as barreiras acadêmicas. Ele produziu uma série de estudos complexos que introduzem várias fases e aparências, além de serem verdadeiras conjecturas geoespaciais que exigem muita reflexão. Esta passagem representa uma das muitas possibilidades de classificação de sua obra, sendo assim, acredita-se que seu pensamento e a organização de sua obra seguem dois caminhos fundamentais, desde o âmbito das reflexões filosóficas sobre a natureza do espaço geográfico até obras de caráter empírico. Ao mesmo tempo em que buscava a reconstrução intelectual do mundo a partir de experiências específicas, destacando a categoria do cargo. Milton dedicou grande parte da sua vida à pesquisa e ao ensino, examinando conceitos pouco explorados na geografia da sua época, como território, paisagem, lugar e o espaço geográfico do Brasil. Esses elementos são vistos como fundamentais para conseguir entender os povos, suas lutas e resistências. Ele se destaca por escrever e abordar uma quantidade de tópicos bem ampla, como epistemologia na geografia, globalização, espaço urbano e muito mais. Portanto, Milton Santos é considerado um dos maiores renomados intelectuais do Brasil no século XX, e foi um dos grandes nomes da renovação da geografia na década de 1970, foi uma figura importantíssima para o legado dos negros para a Ciência. Ainda estamos pensando em qual metodologia iremos utilizar, mas temos como ideia principal apresentar um slide ou um cartaz, e que dessa forma, o trabalho seja bem apresentado, com uma boa compreensão para aqueles que nos escutarão. Esperamos uma apresentação envolvente e interessante, para que as pessoas além de escutar, aprendam junto.

Palavras-chave: geógrafo; cientista; epistemologia; legado.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

OS/AS NEGROS/AS E A CIÊNCIA

Rafael da Silva Costa; Luís Felipe de Souza Baptista; João Victor de Souza Baptista; Ítalo de Souza Fonseca; Pedro Augusto Parda Alves; Erick de Paula Rodrigues; Gabriel Leal do Nascimento.

Orientador: Bruno Botelho Costa

bruno.botelho@ifrj.edu.br

Por muito tempo a população negra vem lutando por reconhecimento em diversas áreas da educação, e a ciência é uma delas. Por conta do contexto racista em que viviam, grande parte dos cientistas negros não tiveram seu devido reconhecimento. Ainda assim, envoltos de barreiras sociais, contribuíram para diversos marcos científicos. Um dos importantes biólogos que contribuiu para a ciência foi, Ernest Everett Just, nascido no fim do século XIX e criado em Charleston, na Carolina do Sul. Ernest foi o primeiro negro a receber o título de Ph.D. da universidade de Chicago, como pesquisador na área de embriologia experimental. Sua pesquisa baseava-se na fertilização, divisão e hidratação celular e dos efeitos da radiação carcinogênica em células, sendo o pioneiro nessas pesquisas. Uma de suas principais descobertas é o reconhecimento do papel fundamental da superfície da célula no desenvolvimento dos organismos, contribuindo para estudos do mesmo. Contudo, como dito anteriormente, o contexto racista da época impedia a ingressão de negros em grandes universidades americanas e carreiras científicas, com Just não foi diferente, por isso mudou-se para a Europa em 1930, onde escreveu setenta estudos científicos e publicou dois livros. Assim em 1941, Just deixa seu legado e contribuição científica com a triste notícia de seu falecimento em decorrência do câncer no pâncreas. Além de Just, houve diversos importantes cientistas negros, como por exemplo: Alfred Oscar Coffin (tornou-se o primeiro afro-americano a obter um doutorado em biologia — pela Illinois Wesleyan University); Alice Ball (criou um tratamento químico para a Lepra e aliviou vida de diversas pessoas). Portanto, fica explícito que os negros tiveram uma grande atuação no cenário científico mundial e inspiraram outras pessoas a seguirem seu legado.

Palavras-chave: Ernest Everett Just; embriologia; legado.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

RECEITAS:

Durante a exposição e apresentação dos trabalhos alguns autores trouxeram algumas receitas típicas e correlacionadas com os temas expostos, as quais foram anexadas aqui.

MANTEIGA DE AMENDOIM

INGREDIENTES:

- 4 xícaras de amendoim - descascado, sem pele e torrado (esse é o único ingrediente necessário para fazer a manteiga)

MODO DE PREPARO:

Depois de tostar o amendoim por alguns minutos, processe até que vire um creme. Primeiro ele parece como uma areia e depois adquire a consistência de pasta. Depois se forma a manteiga ou creme.

GENGIBRE CRISTALIZADO

INGREDIENTES:

- 500 gramas de gengibre fresco
- 2 xícaras de açúcar
- ½ xícara de água

MODO DE PREPARO:

Primeiramente raspe o gengibre com uma colher, de forma a retirar a pele. Em seguida corte-o em rodela finas. Após isso, coloque o gengibre em uma panela com água até cobrir e leve ao fogo para ferver. Quando ferver retire do fogo, escorra e coloque de novo na panela. Acrescente o açúcar e a meia xícara de água, misture muito bem e leve ao fogo mexendo de vez em quando, de preferência com uma colher de pau. Quando a calda começar a secar baixe o fogo e não pare de mexer, até que o gengibre cristalize, ou seja, até que fique branco e soltinho. Nesse momento desligue, para evitar que o

I ComCiência - IFRJ-CEPF

açúcar derreta e o gengibre volte a ficar úmido e mole. Espalhe o gengibre com açúcar sobre um tabuleiro e deixe esfriar. conserve em vidros fechados.

BUNNY CHOW:

INGREDIENTES

- 1kg de coxão mole Minerva
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 4 canelas em pau de aproximadamente 2,5 cm
- 6 cardamomos verdes
- 6 cravos
- 1 folha de louro
- 2 colheres (chá) de semente de erva-doce
- 2 colheres (chá) de curry amarelo
- ½ pimenta dedo-de-moça picada, sem semente
- 1 cebola grande em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de gengibre picado
- ½ colher (chá) de cúrcuma
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 colher (sopa) de suco de limão ou vinagre de maçã
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de garam masala
- 4 colheres (sopa) – não muito cheias – de masala picante
- 4 xícaras (chá) de água
- ½ xícara (chá) de purê de tomate
- 1 tomate picado
- 2 batatas em cubos
- 1 cenoura em cubos
- Coentro fresco ou salsa fresca picadinha
- Sal a gosto
- Pão redondo para rechear

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande, aqueça o óleo e adicione a canela, o cardamomo, o cravo, o louro e as sementes de erva-doce. Mexa durante alguns segundos e em seguida coloque o curry, a pimenta dedo-de-moça, a cebola picada, a cúrcuma, o gengibre e o alho. Refogue tudo de três a quatro minutos e reserve. Misture o vinagre de maçã ou o limão, o açúcar, o garam masala e a masala picante e mexa bem. Adicione a carne picada em cubos e o sal. Misture até que a carne esteja coberta pelos temperos, tampe a panela e cozinhe em fogo médio até sair o caldo da carne. Mexa de vez em quando, até que a

I ComCiência - IFRJ-CEPF

carne esteja bem refogada e o óleo fique na superfície do líquido. Adicione a água e continue cozinhando até a carne ficar macia. Junte o purê de tomate, os tomates picados, as batatas e as cenouras. Quando os legumes estiverem cozidos e o molho ligeiramente reduzido, coloque o coentro ou a salsa. Continue cozinhando em fogo médio. Corte o topo do pão em forma de tampa, retire o miolo, preencha-o com o molho e volte a cobri-lo com a tampa. Sirva quente.

PUFF PUFF:

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha multiuso (375 gramas)
- 2 1/4 colheres de chá de fermento seco ativo (1 sachê)
- 2 xícaras de água morna cerca de 500 ml
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 litro de óleo vegetal (para fritar)

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com água morna e deixe repousar. Ele ficará cremoso e / ou bolhas se formarão na parte superior. Adicione o açúcar e o sal à mistura de fermento e água e mexa bem até borbulhar.

Em uma tigela grande, misture a mistura de fermento e a farinha até formar uma pasta lisa. Cubra com filme plástico e papel de cozinha e deixe a massa crescer em um local quente por cerca de 40 minutos a 2 horas. (2 horas é o mais indicado). Aqueça o óleo em uma panela média ou wok em fogo médio-alto por cerca de sete minutos. Vire o fogo para médio e pegue um pouco da massa com a mão, molhando com água e coloque no óleo. Vai formar uma bola. Se tiver dificuldade, use uma colher de sorvete ou uma colher de sopa com óleo para desprender. Coloque massa suficiente apenas para encher a assadeira, mas não para superlotá-la. Quando um lado ficar dourado, passe para o outro lado para cozinhar. Quando as bolas estão douradas, estão bem cozidas. Retire e escorra em papel toalha. Desfrute quente com chá ou da maneira que desejar. Se quiser polvilhe com açúcar.

NYAMA NA IRIO

O irio é um prato tradicional do povo kikuyu, do Quênia. É simples de preparar, mas muito nutritivo e saboroso. Consiste numa espécie de purê. Quando acompanhado de carne, o prato se chama nyama na irio.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

INGREDIENTES

- 1 lata de ervilhas ≈ 170g
- 3 ou 4 batatas médias ≈ 500g
- 2 ou 3 maçarocas de milho ou uma lata de milho ≈ 170g
- ½ colher de chá de pimenta-preta moída ≈ 1g
- ½ colher de chá de sal ≈ 2g
- 3 colheres de sopa de manteiga ≈ 45g
- Espinafres ou outras verduras de folha verde (grelos, rúcula, agrião...)

MODO DE PREPARO

1. Em panelas diferentes, coza as ervilhas e as batatas. Em seguida, reserve algumas ervilhas, para ornamentar o prato no fim, e reduza o restante a purê.
 2. Escorre a lata de milho ou, se usar maçarocas, solte os grãos.
 3. Faça purê usando batatas e manteiga derretida. Misture com pimenta e sal (também pode acrescentar tabasco e cebolada).
 4. Misture os dois purês. Caso queira, espalhe folhas de espinafre (ou outra verdura) e junte. Acrescente as ervilhas que foram reservadas.
 5. Adicione alguma carne de sua preferência.
- Por fim, sirva-se.

MUAMBA DE GALINHA:

INGREDIENTES

- 1 galinha ou frango
- 1 cebola grande
- 3 tomates maduros
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 limão
- 6 colheres de sopa de azeite de dendê
- 3 abobrinhas
- 3 berinjelas
- 100 gramas de quiabos
- Sal a gosto
- Pimenta-malagueta
- 250 gramas de farinha de milho

MODO DE PREPARO

I ComCiência - IFRJ-CEPF

- 1 - Limpe o frango, corte em pedaços e tempere com sal. Em uma panela, leve ao fogo as cebolas e os alhos descascados e picados, o louro, os tomates limpos de sementes e picados, o óleo, o suco de limão e a pimenta-malagueta.
- 2 - Leve ao fogo moderado a estufar e mexa a panela de vez em quando.
- 3 - Descasque e corte em pedacinhos as berinjelas e as abobrinhas. Junte quando o frango começar a ficar tenro. Sacuda a panela com cuidado e deixe cozinhar.
- 4 - Quando estiver quase cozido, junte os quiabos limpos e cortados em rodela.
- 5 - Engrosse com um pouco de farinha de milho dissolvida em água e deixe apurar.
- 6 - À parte, leve 1 litro de água ao fogo sem sal e deixe ferver.
- 7 - Desfaça à parte metade da farinha em água morna e junte a água que levantou fervura. Mexa com uma colher de pau e junte o resto da farinha aos poucos, deixando cair em "chuva", mas mexendo sempre, em fogo moderado.
- 8 - Vá desfazendo os caroços que se forem formando com o auxílio da colher de pau e deixe ferver durante 5 minutos, obtendo um creme espesso. Despeje num prato e cubra com outro igual.
- 9 - No momento de servir, retire o prato de cima, faça uma cruz e sirva.
- 10 - À parte, sirva a galinha com os legumes.

MELKERT

INGREDIENTES

Massa

- 240 gramas Farinha de trigo
- 90 gramas Manteiga sem sal
- 120 gramas Açúcar Refinado
- 1 ovo
- 3 gramas extrato de baunilha

Recheio

- 400 gramas Leite
- 6 gramas extrato de Baunilha
- 60 gramas açúcar refinado
- 12 gramas amido de milho
- 12 gramas farinha de trigo
- 100 gramas ovos
- 2 unidades Canela em Pau

MODO DE PREPARO

Massa

- 1 - Misture a Manteiga e Açúcar na batedeira até virar um creme.

I ComCiência - IFRJ-CEPF

- 2 - Adicione os ovos e misturar.
- 3 - Adicione a farinha de trigo e bater na primeira velocidade da batedeira até formar a Massa. Leve a Massa ao congelador aberta entre plástico filme por 25 minutos.
- 4 - Abra a massa entre 2 sacos plásticos com auxílio de um rolo e colocar a massa na forma utilizada (forminha de tarteletes 2cm x 8cm).
- 5 - Leve para o congelador por 15 min antes de assar.
- 6 - Asse a 170°C por 15 a 20 min.

Recheio

- 1 - Ferva o leite, baunilha e canela em pau. Misture ovos, amido de milho, farinha de trigo e açúcar até clarear a mistura.
- 2 - Faça a temperagem dos ovos com o leite para não talhar a mistura.
- 3 - Coloque a mistura de ovos junto ao leite e cozinhe até engrossar.
- 4 - Deixe amornar a mistura, retire a canela em pau e adicione o creme à base de torta já assada e leve para gelar.
- 5 - Polvilhe canela e açúcar em cima da torta, decore prato.

CUSCUZ:

INGREDIENTES

- (Sem quantidades exatas)
- Sêmolas de cereal
- (Preferência para as de trigo)
- Vegetais
- Opcionais:
- Carnes
- ou
- Peixes

MODO DE PREPARO

- 1 - Molhe um pouco a sua mão e aperte a Sêmolas de cereal até virarem pequenos grãos.
- 2 - Coloque os Vegetais para cozinhar. Caso tenha pego Carne ou Peixe, coloque-o junto dos vegetais.
- 3 - Coloque a Sêmolas de cereal no meio do prato e, em volta, coloque os Vegetais com Carne ou peixe, caso tenha colocado.