



Pint of Science

# Uso para a sociedade

Evento mostrou o uso da energia nuclear para o bem comum e tecnologia para alimentação

ADRIANA FERREZIM

Da Gazeta de Piracicaba  
adriana.ferrezim@gazetadepiracicaba.com.br

A segunda edição do Pint of Science teve início em Piracicaba, ontem, com os temas Para que serve a energia nuclear mesmo? e Tecnologia, alimentação e saúde. Os pesquisadores participantes apresentaram estudos feitos no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP) e na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), que mostram para a sociedade o impacto das descobertas para o bem comum. O evento prossegue até o dia 16, sempre às 19h30.

Na Pizzaria ForLen, o professor Luiz Carlos Pessenda falou sobre Estórias da Pré-História e o docente Luiz Antônio Martinelli apresentou resultados sobre seus estudos que dão nome à palestra: Shoyo sem soja, cerveja com milho, vinho com muito mais que uva: o que a ciência me mostra sobre o que estamos consumindo.

Pessenda apresentou dados sobre as aplicações do Carbono 14 (C14), técnica aplicada na datação de elementos, com até 50 mil anos, que ajudam a dar respostas a questões históricas e atuais. Essa técnica pode ter três aplicações fundamentais: na reconstituição de vegetações, arqueologia e paleontologia.

"No contexto arqueológico, identificamos a origem de uma múmia chilena de aproximadamente mil anos e que sua última refeição teve milho. Também analisamos uma ossada de uma preguiça gigante que viveu na Amazônia e foi encontrada sob área de floresta, que antigamente era um campo aberto. Era um animal de seis metros de altura, que viveu há 11,7 mil anos".

Martinelli apresentou dados sobre sua recente pesquisa que revelou que a maioria do molho shoyo brasileiro, tem como ingrediente principal o milho. "Agora estou pesquisando as rações para cães e gatos, para analisar com os isótopos estáveis, os



Professor Luiz Antônio Martinelli fez palestra na For Len

componentes químicos desses alimentos", disse.

Na Pizzaria Babbo, foram apresentadas três palestras. O professor Severino Matias de Alencar (Esalq/USP) falou sobre as frutas nativas desconhecidas da Mata Atlântica que oferecem muitas propriedades para a saúde das pessoas. O professor Luís Rey-

naldo Alleoni (Esalq/USP) explicou que o estudo de solo se aplica tanto para a agricultura, quanto para campos de futebol. E o pesquisador Alexandre José Ferreira Diniz (Esalq/USP) comentou sobre o uso de insetos no controle de pragas agrícolas para a produção de alimentos mais saudáveis.

Hoje, falam os professores do Instituto Federal de São Paulo (ISFP), Joubert da Costa Júnior (Aquecedores solares: o futuro de sua água quente!) e Valter César Montanher (Argumentar é preciso! Aprender com a controvérsia científica), na ForLen.

Na Babbo, o professor André Ricardo Alcarde (Esalq/USP) abordará sobre Cachaça: ciência, tecnologia e arte, e o professor Luiz Carlos Basso e a pesquisadora Renata Furlan (Esalq/USP) sobre Uma levedura tipicamente brasileira para cervejas brasileiras.

O coordenador local do Pint of Science, Fabiano Pereira, afirmou que a apresentação de quarta-feira, na Pizzaria ForLen, de professores da Unicamp, foi cancelada por motivo de viagem ao exterior de um dos participantes. O evento da Pizzaria Babbo Piracicaba, com pesquisadores da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP/Unicamp) está confirmado. Mais informações: [www.pintofscience.com.br/events/piracicaba](http://www.pintofscience.com.br/events/piracicaba).

