

SÃO PAULO TECH SCHOOL

ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS

**Teatro como ferramenta de desenvolvimento pessoal**

Andrei Scafi de Vasconcelos RA: 01242028

São Paulo

2024

**SUMÁRIO**

[**1. CONTEXTO** 3](#_Toc176950698)

[**O primeiro ator:** 3](#_Toc176950699)

[**99% esforço e 1% talento:** 3](#_Toc176950700)

[**Desenvolvimento Pessoal** 4](#_Toc176950701)

[**Temperaturas Altas** 4](#_Toc176950702)

[**Importância do monitoramento do álcool na fermentação:** 4](#_Toc176950703)

[**Instrumentos Utilizados na Fermentação:** 5](#_Toc176950704)

[**2. OBJETIVO** 5](#_Toc176950705)

[**3. JUSTIFICATIVA** 6](#_Toc176950706)

[**4. ESCOPO** 6](#_Toc176950707)

[**Requisitos:** 7](#_Toc176950708)

[**Ferramenta de gestão de projeto** 7](#_Toc176950709)

[**Premissas:** 8](#_Toc176950710)

[**Restrições:** 8](#_Toc176950711)

[**REFERÊNCIAS** 10](#_Toc176950712)

# **1. CONTEXTO**

A arte da interpretação acompanha a Humanidade desde seus primórdios. Pois, nada mais é, em resumo, que um desdobramento da arte de contar histórias. E as histórias, como sabemos, são a força motriz que alimenta a imaginação e movimenta a alma humana na direção do futuro.

Deixando as digressões de lado, pois a presente documentação se pretende objetiva e concisa. Passo agora a relatar, um breve resumo, sobre a evolução da arte da interpretação ao longo da história.

## **O primeiro Ator:**

Segundo o filósofo grego Aristóteles, o primeiro ator, propriamente dito, teria surgido na Grécia antiga, em 534 antes de Cristo. Trata-se do dramaturgo Téspis de Icária, que durante uma apresentação em homenagem ao deus Dionísio, se destacou do coro de cantores, tomando a frente como protagonista, e representou ele próprio, o deus Dionísio, utilizando uma máscara para tanto.

Desde então, a arte da interpretação, assim como a arte de contar histórias, vem evoluindo ao longo do tempo. Passando desde as tragédias gregas, autos religiosos (durante a idade média), comédia dell’arte, farsas e Shakespeare, até os sistemas de atuação modernos, baseados, em sua maioria, na obra do russo Constatin Stanislavski. Trabalho que gerou as bases do sistema de interpretação americano do Actor’s Studio, utilizado em Hollywood.

## **99% esforço e 1% talento:**

Diferentemente da crença popular, o trabalho do ator, assim como qualquer outro, depende muito mais de esforço do que talento. E, além disso, possui muito mais similaridades com o trabalho do programador do que poderia crer a nossa vã filosofia.

Assim como o trabalho do programador, o trabalho do ator é lógico e sistemático. Como muito bem ensinado na disciplina de Desenvolvimento Sócio Emocional, sabemos que as emoções humanas são involuntárias e inconscientes. Portanto, não faria qualquer sentido lógico, que um ator entrasse em cena para sentir uma emoção. Isso seria impossível. Por isso, quando o ator entra em cena, ele entra para agir, para realizar uma ação. A emoção, é apenas uma consequência daquela ação.

E para que o ator consiga agir de acordo com as premissas da personagem, é necessário que o ator estude as circunstâncias que envolvem a personagem naquela situação. Vestindo cada circunstância, como se fosse uma camada da sua pele. Além disso, o ator deve aprender a pensar como a personagem, de forma lógica e coerente (assim como na programação). O ator deve entender como algoritmo da mente da personagem funciona, e agir, utilizando o que chamamos de “linha de ação contínua” - cadeia de pensamentos lógicos da personagem, evocando causa e consequência -, como se fosse a personagem.

Ou seja, estamos falando de análise, percepção de contexto e tomada de ações lógicas e coordenadas. Nessa perspectiva, o ator não é um profissional que age apenas por instinto (feeling), mas sim um profissional lógico e sistemático, que desenvolve sua cena, detalhe por detalhe, peça por peça. Com 99% de esforço e 1% de talento.

## **Desenvolvimento Pessoal**

Feita a devida associação entre o trabalho do ator e o trabalho do programador, podemos seguir adiante e tratar sobre o aspecto educacional do teatro. O teatro é uma ferramenta educacional poderosíssima quando se trata de desenvolvimento pessoal.

## **Temperaturas Altas**

**Alteração de Aromas e Sabores**: em decorrência à ambientes de alta temperatura, as leveduras podem morrer e propiciar um maior aparecimento da acidez volátil, que se encontrada em altos níveis pode dar ao vinho um aroma e sabor desagradável de vinagre.

**Fermentação descontrolada:** ao fermentar, o mosto gera cada vez mais calor, o que eleva a temperatura do tonel. Porém, isso requer a atenção dos vinicultores pois quanto maior a temperatura, maior a desregulamentação da fermentação.

## **Importância do monitoramento do álcool na fermentação:**

O site CHR HANSEN afirma que todo ano é descartado 5 a 10% dos vinhos por desvios que ocorrem na fermentação alcóolica. Isso quer dizer que esse percentual perdido será descartado, vendido num preço reduzido ou enviado para as indústrias de produção de vinagre, que gera um prejuízo significante.

A fermentação é um processo muito delicado, e pode-se afirmar que na fermentação é definido o sabor e a característica dos vinhos de cada produtor.

Há vinícolas que optam por retardar o processo de fermentação, realizando o trabalho em um ambiente mais frio, a fim de produzir um sabor mais frutado.

Sendo assim, combinando o monitoramento da temperatura junto com o volume alcóolico, auxilia-se a produção de um vinho com característica única e desejada e padronização da produção, diminuindo o descarte do vinho por fermentação de forma equivocada.

## **Instrumentos Utilizados na Fermentação:**

Atualmente nesse mercado temos diversos dispositivos presentes nas vinícolas capazes de realizar medições de temperatura e nível alcoólico.

**Densímetro Portátil Anton Paar DMA 35:** assim como é descrito pelo seu fabricante, serve para verificações de qualidade no mosto. Esse produto é oferecido nacionalmente por aproximadamente R$26.000.

 **Espectômetro Bruker Alpha II FTIR**: destinado para medir a concentração de álcool no vinho de forma não invasiva e precisa. Em contrapartida à sua eficiência, temos muita dificuldade em encontrá-lo para compra em solo brasileiro, onde a única opção para adquiri-lo se torna a importação. Seu valor de compra varia entre R$90.000, sendo novo, e R$70.000, sendo seminovo.

Telefone celular antigo

Descrição gerada automaticamente com confiança média **Termômetro Digital Infravermelho Fluke 62 Max:** são utilizados para medir a temperatura do conteúdo dos tonéis individualmente e sem contato direto com o líquido. O preço desse dispositivo é de a partir R$700,00 e é encontrado no mercado nacional.

# **2. OBJETIVO**

Criar um sistema de monitoramento através de sensores MQ2 (sensor de gás inflamável) e LM35 (sensor de temperatura) para monitorar o processo de fermentação alcoólica, auxiliando as vinícolas a tomarem decisões estratégicas a fim de obter uma redução no desperdício e a maior padronização nos vinhos produzidos.

# **3. JUSTIFICATIVA**

Por meio da implantação do projeto, é possível ter uma visão mais precisa da fermentação do vinho, evitando que 5% a 10% do vinho seja desperdiçado ou desvalorizado anualmente, além de resultar no aumento da qualidade dos vinhos e ainda padronizá-los, sem que tenham vinhos do mesmo produtor com sabor diversificado.

# **4. ESCOPO**

O sistema irá monitorar a fermentação alcoólica dos vinhos, com o uso dos sensores MQ-2 (sensor de captura de gases inflamáveis) e LM35 (sensor de captura de temperatura) conectados no Arduino Uno R3 e instalados nos tonéis de vinhos, iremos extrair dados do ambiente de fermentação e armazená-los no banco de dados para posteriormente exibir os gráficos através do nosso site.

• Uso dos sensores MQ-2 e LM35 para extrair dados do ambiente de fermentação;

• Dados serão capturados pelo Arduino Uno R3;

• Dados capturados pelo Arduino serão armazenados no banco de dados;

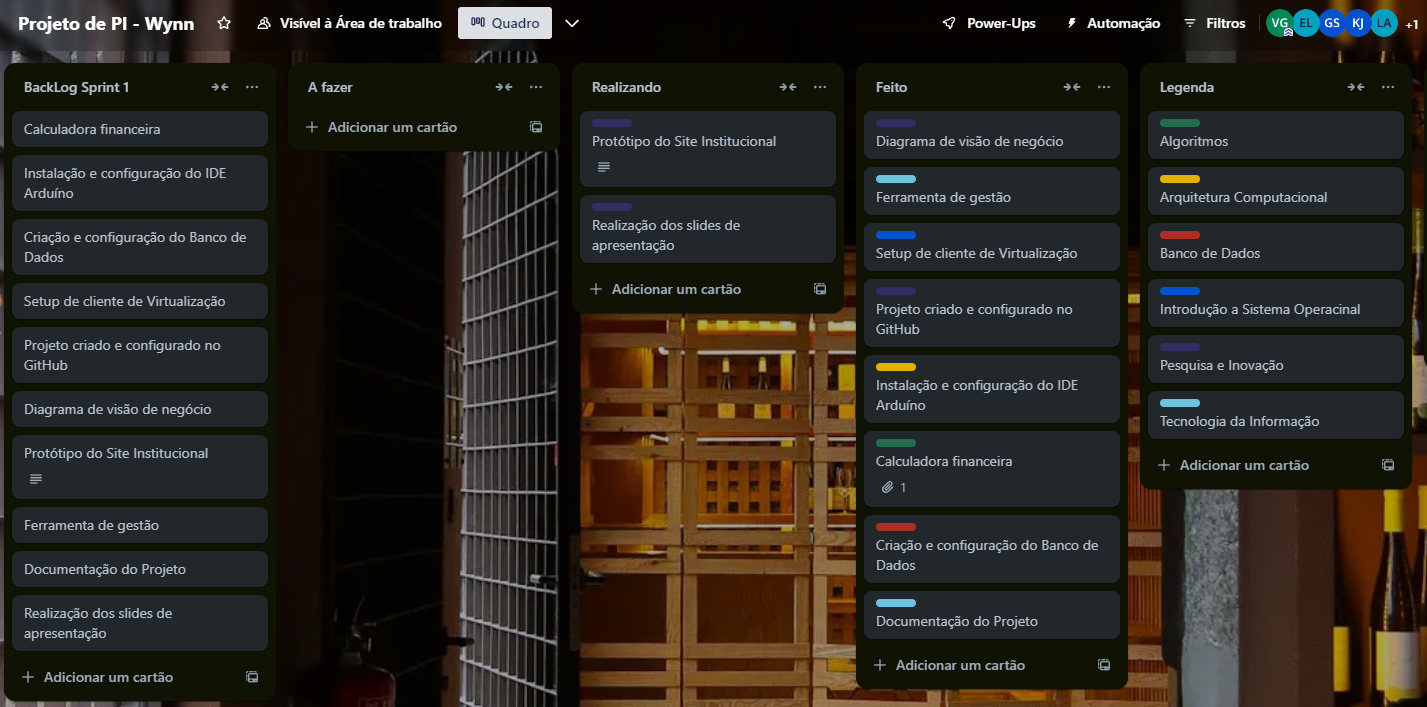
• Os dados serão lidos, armazenados e manipulados através dos seguintes softwares e linguagens: MySQL, HTML, JS e Arduino IDE;

• No sistema web, os dados serão manipulados para gerar gráficos e tabelas;

• Será oferecido o protótipo das páginas do website (Homepage, Sobre nós, Contato, Login e Valores) e calculadora financeira.

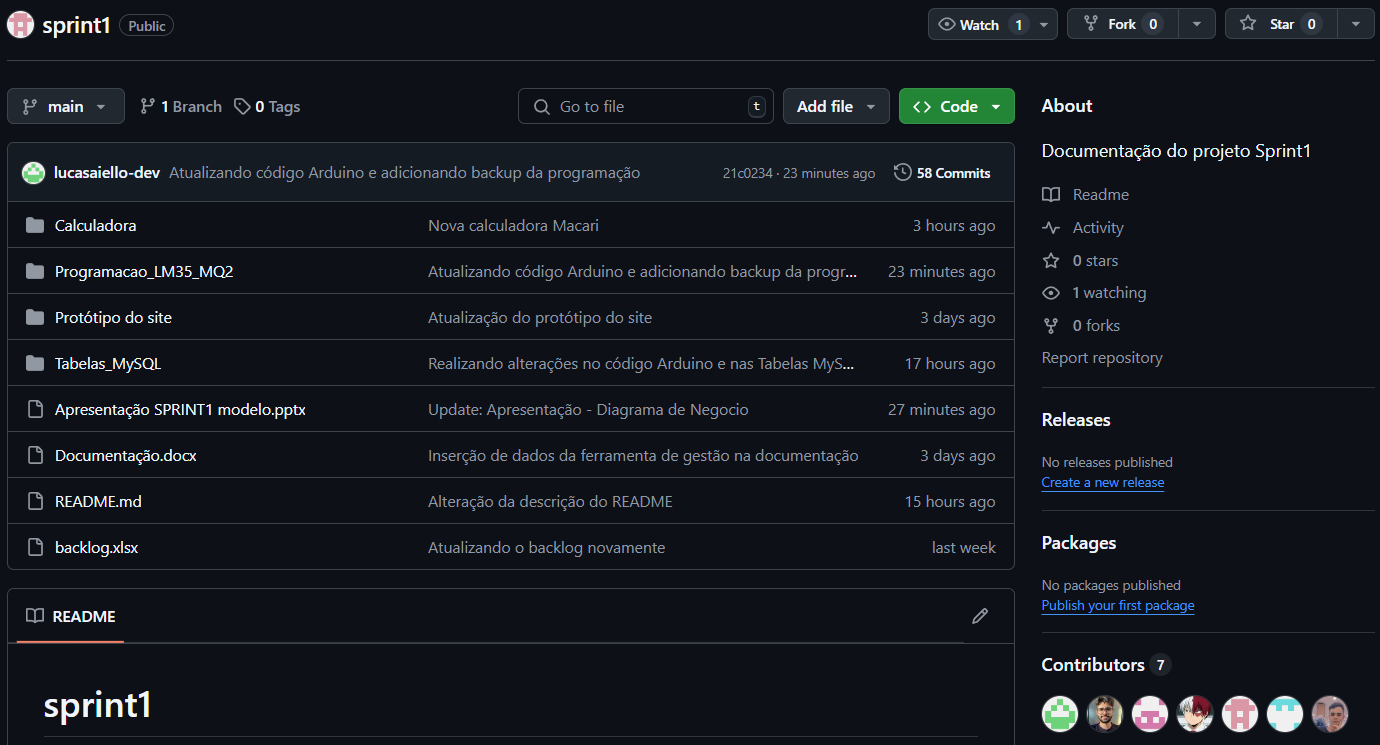
## **Requisitos:**

## **Ferramenta de gestão de projeto**

A ferramenta de gestão escolhida para a organização desse projeto foi o Trello.

(Print tirada dia 10/09/2024).

Todas as informações foram devidamente exportas para organização do projeto no GitHub.

(Print tirada dia 10/09/2024).

## **Premissas:**

• Conter um computador pessoal;

• Conter acesso à internet de pelo menos 50Mb/s de velocidade à cabo ou Wi-Fi;

• Funcionários dominar o mínimo da informática;

• Cliente deve apresentar uma infraestrutura adequado para a monitoração;

• Cliente deve conter tonéis que garantem a isolação do tonel do ambiente fora do tonel.

## **Restrições:**

• Não haverá conserto pelo mau uso dos sensores;

• Não haverá conserto pelo mau cuidado dos sensores;

• Não será realizado qualquer manutenção da infraestrutura da vinícola;

• Não haverá nenhum treinamento técnico além do oferecimento de informação sobre o uso do sistema;

• Não haverá nenhuma automatização do processo da vinícola;

• Somente será monitorado o vinho tinto;

• Uso somente das linguagens de programação: HTML, CSS e JS;

• O projeto não será aplicado em vinícolas de produção ilegal;

• O projeto será concluído entre as datas: 09/09/2024 até 16/09/2024.

# **REFERÊNCIAS**

1: [Aumento no consumo de vinho no Brasil desafia tendências globais de queda - Estadão (estadao.com.br)](https://www.estadao.com.br/paladar/radar/aumento-no-consumo-de-vinho-no-brasil-desafia-tendencias-globais-de-queda/)

2: [Fermentação do Vinho: Entenda o processo | Evino](https://www.evino.com.br/blog/fermentacao-vinho/?srsltid=AfmBOopcvIBdenfw1y1h1k7uwOkg3t49uxnQOT0R4-PFI8dwLM1o_2c8)

3: [Fermentação, Leveduras e Temperatura. | Clube de Vinhos Portugueses (clubevinhosportugueses.pt)](https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/fermentacao-leveduras-e-temperatura/)

4: [Conheça os limites máximos e entenda melhor a acidez volátil de seu vinho - Wine Fun](https://winefun.com.br/conheca-os-limites-maximos-e-entenda-melhor-a-acidez-volatil-de-seu-vinho/)

5: [EstudosImpactosFermentacao.pdf (ufs.br)](https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/12586/2/EstudosImpactosFermentacao.pdf)

6: [Densímetro portátil: DMA 35 | Anton Paar (anton-paar.com)](https://www.anton-paar.com/br-pt/produtos/detalhes/dma-35/?sku=172244)

7: [Bruker Alpha II FTIR Spectrometer at Rs 1400000 | FTIR Spectroscopy in Kochi | ID: 23356538233 (indiamart.com)](https://www.indiamart.com/proddetail/bruker-alpha-ii-ftir-spectrometer-23356538233.html)

8: [Bruker Alpha FTIR spectrometer with Quick-snap transmission FTIR 400-5000 cm-1 | eBay](https://www.ebay.com/itm/387330480932?_nkw=bruker+alpha+ftir&itmmeta=01J6FZ3HH1T3AVTSH7RCZSV16G&hash=item5a2eb21b24:g:CQgAAOSwVWhlgeLB&itmprp=enc%3AAQAJAAAA0HoV3kP08IDx%2BKZ9MfhVJKk%2FoFUPNGzlFqITI7MmJObYW%2BntbMWARVl0AvOcD4sJNXsDy2GhpbsQw%2F9miDRdBJq2xVWX%2F3ZFJjoN5jMqaXlAPJY4V4Z2IePrDpafdjyOPT9juWmxUIR78mF5Ec03UeoVkNxVOtRB0jJT9xAL84gTG9TstWckk8SZuzPiml0Wo6nPUflmNT5AiFb7hTgeO0XoW3PvSuoXlAUA52MapQzn3fyC5eA8Tb8EfmF6KWhNP896MSggaixVHgEoVbiHvp8%3D%7Ctkp%3ABk9SR8yYjv-zZA)

9:<https://www.chr-hansen.com/pt/food-cultures-and-enzymes/fermented-beverages/cards/article-cards/avoid-producing-off-flavors>

10:<https://www.clubevinhosportugueses.pt/vinhos/fermentacao-leveduras-e-temperatura>

11:<https://caetanovicentino.com.br/2024/01/25/conheca-a-importancia-da-fermentacao-na-producao-de-vinhos/>