

ANAIS DE EVENTO

I CONGRESSO DE INTEGRAÇÃO FARMACÊUTICA

25 a 29 de maio de 2026

O I Congresso de Integração Farmacêutica (I CONFAR) foi o primeiro congresso organizado pelo curso de Farmácia da UEG da Unidade Universitária de Itumbiara. Realizado de 25 a 29 de maio de 2026, teve como objetivo promover a integração entre ensino, pesquisa, extensão e prática profissional, proporcionando um espaço para a divulgação da produção científica dos estudantes, o compartilhamento de experiências de estágio e extensão e o fortalecimento do diálogo entre a comunidade acadêmica, profissionais da área e a sociedade.

A cerimônia de abertura contou com apresentação artística do grupo Sinfonia do Cerrado, enriquecendo o início das atividades. A programação incluiu palestras, oficinas e o Encontro dos Egressos do curso de Farmácia, que proporcionou uma valiosa troca de experiências entre ex-alunos, estudantes, docentes e profissionais, fortalecendo os vínculos com a instituição.

O evento foi destinado aos estudantes do curso de Farmácia da UEG, docentes, profissionais da área, discentes de outras instituições de ensino superior e à comunidade em geral. O I CONFAR contou com 140 participantes inscritos e 37 trabalhos científicos aprovados pela comissão científica do curso de Farmácia da UEG, apresentados durante a programação. O evento contribuiu para o desenvolvimento científico, acadêmico e profissional dos participantes por meio da divulgação de pesquisas e ações de extensão, da socialização de experiências de estágio e da promoção de discussões sobre temas relevantes para a formação farmacêutica. Também favoreceu o desenvolvimento de competências como comunicação científica, pensamento crítico e trabalho colaborativo, além de ampliar a visibilidade das ações desenvolvidas pela UEG junto à comunidade.

A realização do I CONFAR foi possível graças ao empenho de docentes, técnicos administrativos e monitores, bem como ao apoio das coordenações do curso de Farmácia e da UEG – Unidade Universitária de Itumbiara.



COMISSÃO ORGANIZADORA

Profª Dra. Daniela Borges Marquez Barbosa

Coordenadora do Evento

UEG UnU Itumbiara

E-mail: danielaborges@ueg.br

Comissão organizadora

Daniela Borges Marquez Barbosa

Danillo Luiz dos Santos

Leandra De Almeida Ribeira Oliveira

Leticia Cristina Alves De Sousa

Pedro Alexandre Sampaio Oliveira

Comissão científica

Danillo Luiz dos Santos

Leandra De Almeida Ribeira Oliveira

Leticia Cristina Alves De Sousa

Pedro Alexandre Sampaio Oliveira



Copyright: © 2026. This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

A controvérsia entre eficácia e segurança do protetor solar

Paula Vanessa Albuquerque Rosa¹; Marília Luísa Martins Defendi¹; Letícia Cristina Alves de Sousa²;
Daniela Borges Marquez Barbosa²; Leonardo Gomes Souza².

¹Universidade Estadual de Goiás (UEG)

E-mail: paulinhavrosa@gmail.com

Resumo: O objetivo deste estudo foi analisar criticamente as evidências científicas sobre a eficácia e a segurança dos protetores solares. Trata-se de uma revisão narrativa crítica, baseada em artigos científicos e documentos institucionais obtidos nas bases PubMed, SciELO e Google Scholar, selecionados por sua relevância para os temas fotoproteção, absorção sistêmica e toxicidade de filtros ultravioleta. Os resultados demonstraram que o uso regular e adequado de protetores solares reduz eritema, danos ao DNA, apoptose celular, imunossupressão cutânea, fotoenvelhecimento e risco de câncer de pele. Em contrapartida, estudos confirmaram a absorção sistêmica de alguns filtros UV, além de evidências experimentais de atividade endócrina, presença de metais pesados em concentrações traço e detecção desses compostos em tecidos humanos e no ambiente. Apesar dessas preocupações, os níveis de exposição observados em condições normais de uso permanecem, em geral, dentro dos limites considerados aceitáveis por agências regulatórias. Avanços tecnológicos, como nanoencapsulação e filtros mais fotoestáveis, têm contribuído para o desenvolvimento de formulações mais seguras. Conclui-se que os benefícios da fotoproteção superam os riscos potenciais atualmente descritos, porém a controvérsia entre eficácia e segurança evidencia a necessidade de monitoramento contínuo, atualização regulatória e realização de novos estudos para esclarecer os possíveis efeitos a longo prazo desses produtos.

Palavras-chave: fotoproteção; filtro solar; absorção cutânea; toxicidade; segurança cosmética.

Keywords: photoprotection; sun filter; skin absorption; toxicity; cosmetic safety.

Palabras clave: fotoprotección; filtro solar; absorción cutánea; toxicidad; seguridad cosmética.

Ação integrativa com óleos essenciais de lavanda e limão siciliano

Stéfany Liara Cadima de Oliveira¹; Grazielly Rodrigues de Amorim¹; Michelle Pereira Quintino¹

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: stefanyliaracadima2018@gmail.com

Resumo: A aromaterapia é uma prática terapêutica complementar que utiliza óleos essenciais para auxiliar em tratamentos físico, mental e emocional, estimulando o cérebro através do olfato e uso tópico em massagens. O óleo de lavanda possui propriedades calmantes, ajudando na redução de ansiedade, estresse e melhora do sono. Já o de limão siciliano, possui ação antisséptica, bactericida, antioxidante, aumento na concentração e alívio em sintomas de resfriados e náuseas. Considerando as vantagens dos óleos essenciais, no dia 08 de maio de 2026, foi realizada uma ação na Casa da Mulher, local de acolhimento para mulheres em situações de vulnerabilidade, da cidade de Itumbiara- GO, sob a orientação docente, apresentando o conceito da aromaterapia e distribuindo amostras do óleo de lavanda e limão siciliano, em pompons, orientando sobre seu uso e suas contraindicações. O público foi exclusivamente feminino, com a presença de autoridades e profissionais do local. Assim, entre as 70 mulheres participantes, o tema aromaterapia era desconhecido para muitas delas. Com a realização da ação, os óleos essenciais foram bem aceitos, destacando-se os óleos de lavanda e de limão-siciliano, que despertaram maior interesse em razão de suas propriedades.

Palavras- chave: óleos voláteis, saúde mental, aromaterapia, práticas alopáticas, promoção da saúde.

Keywords: oils volatile, mental health, aromatherapy, allopathic practices, health promotion.

Palabras clave: aceites volátiles, salud mental, aromaterapia, practicas alopaticas, promoción de la salud.

**Ações educativas sobre uso racional de medicamentos em uma escola pública em Itumbiara-GO:
um relato de exp Resumo: eriência**

José Marcos Bento Medeiros Carvalho ¹; Ketlen Kawanny Silva Neves ²; Suzana Oliveira Andrade ³;
Gabriela Aparecida Candido Marcelino ⁴; Newton Ferreira de Paula Júnior ⁵

¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: jose.193@aluno.ueg.br

-

Resumo: A automedicação infantil pode causar intoxicações e outros riscos à saúde, tornando importante a sensibilização sobre o uso racional de medicamentos. Nesse contexto, o projeto "Formação de Agentes Mirins de Saúde" desenvolve ações educativas para orientar tais cuidados em saúde. Tendo como objetivo relatar a experiência da construção de ações educativas sobre uso racional de medicamentos em uma escola pública. Refere-se a um projeto de extensão da Universidade Estadual de Goiás, em uma instituição pública de ensino de Itumbiara, com a participação de acadêmicos da área da saúde e estudantes do ensino fundamental, na faixa etária de 7 a 14 anos. A metodologia compreendeu o desenvolvimento de atividades, dinâmicas e apresentação oral. Entre os assuntos propostos, destaca-se a automedicação infantil, visto que o projeto visa alcançar crianças e subsequente suas famílias também. Assim, partindo de atividades dinâmicas no ambiente escolar, levando orientações lúdicas, buscando facilitar a compreensão dos estudantes acerca da importância do uso correto dos medicamentos e os riscos da automedicação. Conclui-se que o projeto visa incentivar e orientar as crianças de Itumbiara, com ações preventivas contra o uso irracional de medicamentos, contribuindo para reduzir acidentes domésticos e preparar as crianças para atuarem de forma segura em situações de risco.

Palavras-chaves: Medicamentos; Automedicação; Saúde da Criança; Educação Infantil.

Keywords: Medications; Self medication; Child health; Child Rearing - Early childhood education.

Palabras clave: Medicamentos; Automedicación; Salud infantil; Crianza del Niño - Educación infantil.

AfirmaSUS: Relato de Experiência de um Projeto de Apoio à Permanência Universitária e Diversidade

Sara Fernandes Moreno¹, Luiz Gustavo Alves De Oliveira¹, Maria Eduarda Silva Inocêncio¹, Feliciano Marciano Có¹, Kellen Carlos Simon Moreira¹

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: sarafernandesmoreno1@gmail.com

Resumo: O Programa Nacional de Apoio à Permanência, Diversidade e Visibilidade para Discentes na Área da Saúde (AfirmaSUS) por meio da Portaria GM/MS nº 5.803/2024, consiste em uma política pública de promoção da equidade no ensino superior em saúde. O programa desenvolve ações de ensino, pesquisa, extensão e cultura, pautadas na interdisciplinaridade e intersetorialidade. O objetivo deste estudo foi descrever as ações desenvolvidas pelo projeto de apoio à permanência, diversidade e visibilidade no município de Itumbiara-GO. Consiste em um relato de experiência, fundamentado nas vivências dos discentes dos cursos de Farmácia, Medicina e Enfermagem no período de dezembro de 2025 a maio de 2026. As ações foram estruturadas em três eixos: capacitação dos discentes (oficinas e reuniões temáticas), rodas de cultura e educação popular. As palestras e encontros temáticos resultaram em ampliação do conhecimento sobre temas como interculturalidade, racismo, protagonismo de pessoas com deficiências, promoção da equidade feminina, contribuindo para a qualificação da formação acadêmica. A roda de cultura sobre capoeira Angola estimulou o respeito à diversidade. As práticas educativas que promovem o apoio à diversidade favorecem o desenvolvimento de competências críticas, éticas e socioculturais. A experiência fortaleceu a formação acadêmica ao integrar equidade, diversidade e inclusão, favorecendo uma atuação adaptada às diferentes realidades socioculturais.

Palavras-Chave: Equidade em Saúde; Diversidade Cultural; Inclusão Social; Racismo; Educação em Saúde.

Keywords: Health Equity; Cultural Diversity; Social Inclusion; Racism; Health Education.

Palabras clave: Equidad en Salud; Diversidad Cultural; Inclusión Social; Racismo; Educación en Salud.

Análise ADMET de um candidato inédito a fármaco quimioterápico

Ana Cecilia Carneiro Dias¹; Edson Kalebe Alves da Silva¹; Michelle Pereira Quintina¹; Anna Paula de Sá Borges¹; Carolina Arruda Braz¹; Ricardo Campos Lino¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

E-mail: ancecilia019@gmail.com

Resumo: O câncer é uma doença caracterizada por falhas nos mecanismos biológicos de regulação celular, resultando na proliferação descontrolada de células no organismo. Em 2022, foi responsável por cerca de 9,7 milhões de mortes no mundo, segundo a Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer. O objetivo deste estudo foi analisar, por meio das ferramentas DataWarrior e SwissADME, parâmetros físico-químicos relacionados à absorção, distribuição, metabolismo, excreção e toxicidade, visando estabelecer um perfil farmacológico inicial da molécula. Os resultados indicaram boa capacidade de atravessar barreiras biológicas, difusão passiva eficiente e absorção intestinal positiva, sugerindo potencial para administração oral. Entretanto, a baixa solubilidade aquosa pode reduzir a biodisponibilidade oral e a dissolução gastrointestinal. Quanto à distribuição, observou-se potencial para atravessar a barreira hematoencefálica, embora a molécula apresente perfil compatível com efluxo celular, diminuindo a retenção intracelular e a concentração efetiva do composto. Com base no perfil enzimático e nas características físico-químicas, presume-se metabolismo predominantemente hepático e provável excreção biliar. Em relação à toxicidade, a molécula não apresentou potencial irritativo, mutagênico ou tumorigênico. Conclui-se que a molécula possui perfil farmacológico promissor, mas ainda necessita de ajustes estruturais para otimização de suas propriedades.

Palavras-chave: Antineoplásicos; Farmacocinética; Química Farmacêutica; Neoplasias; Quimioterapia.

Keywords: Antineoplastic Agents; Pharmacokinetics; Pharmaceutical Chemistry; Neoplasms; Chemotherapy.

Palabras clave: Antineoplásicos; Farmacocinética; Química Farmacéutica; Neoplasias; Quimioterapia.

Análise da qualidade da droga vegetal de *Mikania* spp. (guaco) comercializada no município de Anápolis, Goiás

Lyandra Carla do Carmo Garcia¹; Mariana Martins Carvalho¹; Marina Luiza França Teodoro¹; Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danillo Luiz dos Santos¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

Email: lyandraccg@gmail.com

Resumo: A qualidade de drogas vegetais é fundamental para garantir a segurança e a eficácia de fitoterápicos, tornando necessário o controle de qualidade dessas matérias-primas. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade das folhas secas de *Mikania* sp. comercializadas no município de Anápolis, Goiás, por meio da análise das características organolépticas, determinação de matéria estranha e avaliação do teor de cinzas totais. Trata-se de um estudo descritivo e experimental, realizado em laboratório universitário, utilizando amostras da droga vegetal para análises físico-químicas. Na avaliação organoléptica, a amostra apresentou coloração verde-escuro pálida e odor característico de cumarina, em concordância com as características descritas pela Farmacopeia. O teor de cinzas totais obtido foi de 11,802%, encontrando-se dentro do limite máximo preconizado (16,0%). Entretanto, a determinação de matéria estranha revelou percentual de 74,97%, valor muito superior ao limite máximo de 2,0% estabelecido pela Farmacopeia Brasileira, indicando comprometimento da qualidade da droga vegetal. Esse resultado pode estar relacionado, principalmente, à presença de partes vegetais não contempladas na definição da droga vegetal, além de possíveis falhas nas etapas de coleta, processamento e armazenamento. Os dados evidenciam a importância das análises físico-químicas e organolépticas no controle de qualidade de drogas vegetais.

Palavras-chave: controle de qualidade; *Mikania* sp.; análise físico-química; pureza vegetal; avaliação organoléptica.

Keywords: quality control; *Mikania* spp.; physicochemical analysis; herbal drug; organoleptic evaluation.

Palabras clave: control de calidad; *Mikania* spp.; análisis físicoquímico; droga vegetal; evaluación organoléptica.

Análise in silico e in vitro de um complexo de cobre com potencial antitumoral

Edson Kalebe Alves da Silva¹; Ana Cecilia Carneiro Dias¹; Anna Paula de Sá Borges¹; Ricardo Campos Lino^{1,2}

¹Universidade Estadual de Goiás.

² Universidade Federal de Uberlândia.

E-mail: kalebe.farmacia.ueg@aluno.ueg.br

Resumo: Câncer é um termo que abrange mais de 100 doenças, caracterizadas pela mitose desordenada. O estudo de novos antitumorais foca no desenvolvimento de fármacos mais seletivos e menos tóxicos. Os complexos de cobre são promissores para essa tarefa, uma vez que este metal está presente em diversas reações do metabolismo humano. O objetivo do estudo foi analisar a interação entre um complexo de cobre e o DNA por meio de ferramentas in silico e in vitro. Foi realizado um estudo de docking molecular e toxicidade in vitro com um complexo de cobre e o DNA como alvo. O preparo do ligante envolveu seu desenho e otimização por meio do ChemBioOffice e Avogadro. A ancoragem utilizou o programa MGLTools e BIOVIA DiscoveryStudio para análise das interações. No estudo in vitro o complexo foi incubado com DNA plasmidial na presença de peróxido de hidrogênio, sendo as amostras submetidas à eletroforese e analisadas no ImageJ. Os resultados de energia de ligação e eficiência do ligante foram ambos negativos, -8,8 e -0,29, respectivamente. As interações formadas entre o complexo e o DNA foram do tipo halogênio, carbono-hidrogênio, pi-ânion e ligação de hidrogênio. Na eletroforese, observou-se a quebra da DNA na presença de peróxido de hidrogênio, evidenciando a capacidade do complexo de causar dano ao DNA. Conclui-se que o complexo de cobre é um candidato promissor para a fase de estudos in vivo e determinação do índice terapêutico.

Palavras-chave: Cobre, Câncer, Antineoplásico, Ancoragem molecular, Eletroforese

Keywords: Copper, Cancer, Antineoplastic, Molecular docking, Electrophoresis

Palabras clave: Cobre, Cáncer, Antineoplásico, Acoplamiento molecular, Electroforesis

Análise Temporal do Tabagismo e do Consumo Abusivo de Álcool em Goiânia: Um Estudo Retrospectivo

Tálita Kézia Freitas Cruvinel¹; Marina Luiza França Teodoro¹; Vinicius Eduardo Farias Silva¹; Pedro

Alexandre Sampaio Oliveira¹

¹Universidade Estadual de Goiás

E-mail: talita.778@aluno.ueg.br

Resumo: O tabagismo e o consumo abusivo de álcool constituem importantes fatores de risco para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), representando desafios relevantes para a saúde pública. Este estudo objetivou avaliar retrospectivamente a prevalência desses comportamentos na população adulta de Goiânia entre 2014 e 2023, utilizando dados secundários do sistema Vigitel. Trata-se de um estudo retrospectivo, transversal, baseado em indicadores obtidos por inquérito telefônico anual realizado com indivíduos adultos (≥ 18 anos). Serão analisadas as prevalências relacionadas ao tabagismo e ao consumo abusivo de álcool, estratificadas segundo variáveis sociodemográficas. Até o momento, foram avaliados os indicadores referentes ao tabagismo, observando-se aumento preocupante da prevalência de fumantes com consumo igual ou superior a 20 cigarros por dia, passando de 2,7% em 2014 para 4,7% em 2023, representando crescimento de quase o dobro no período analisado. Também foi identificado aumento de 34,7% no uso de cigarros eletrônicos entre 2019 e 2023, evidenciando expansão contínua desses dispositivos. Esses achados sugerem intensificação da dependência nicotínica e potencial aumento da incidência de DCNT, especialmente doenças cardiovasculares, respiratórias e neoplasias. Espera-se que a análise conjunta dos dados relacionados ao tabagismo e alcoolismo contribua para o fortalecimento de estratégias de prevenção e promoção da saúde na população goianiense.

Palavras-chave: Doenças crônicas não transmissíveis, epidemiologia, vigilância em saúde, Vigitel, saúde pública.

Keywords: Chronic non-communicable diseases, epidemiology, health surveillance, Vigitel, public health.

Palabras clave: Enfermedades crónicas no transmisibles, epidemiología, vigilancia en salud, Vigitel, salud pública.

Aplicação de aptâmeros na detecção de metais pesados: perspectivas para o monitoramento de Hg²⁺ - revisão integrativa da literatura

Maria Luíza Pereira Gonçalves¹; Naielly Tirone Brito¹; Amanda Gabrielle da Silva¹

¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: malupereiragon@gmail.com

Resumo: Os metais pesados ameaçam a saúde humana devido à contaminação ambiental e alimentar, causando danos aos sistemas nervoso, renal e endócrino. Nesse contexto, os aptâmeros, sequências de DNA ou RNA de fita simples, destacam-se como ferramentas promissoras de biorreconhecimento pela alta especificidade e afinidade por diferentes alvos. Este estudo objetivou mapear na literatura o uso de aptâmeros na detecção de mercúrio (Hg²⁺) e catalogar as sequências utilizadas, visando futuras análises estruturais e aplicações biotecnológicas. Realizou-se uma revisão integrativa na base PubMed, considerando artigos publicados de 2005 a 2025. Utilizaram-se os descritores "mercury aptamer", "Hg²⁺ aptamer" e "aptâmero mercúrio", combinados por operadores booleanos AND/OR. A busca resultou em 234 artigos, triados por títulos e resumos. Incluíram-se estudos originais em português/inglês com texto completo, excluindo-se duplicatas, revisões e fora do escopo. Ao final, 97 estudos foram selecionados, identificando-se 118 sequências de potenciais. Os resultados evidenciam a ampla aplicação dos aptâmeros em ensaios de detecção para o íon mercúrio, com destaque para o desenvolvimento de sistemas eletroquímicos e DNAzimas. Desta forma, os achados consolidam um panorama tecnológico na área, contribuindo para o desenvolvimento de ferramentas analíticas eficientes para o monitoramento ambiental e em saúde, com potencial aplicação futura em biossensores e dispositivos *point-of-care* para análises *in loco*.

Palavras-chave: mercúrio, metais pesados, nanotecnologia, biossensores, toxicidade.

Keywords: mercury, heavy metals, nanotechnology, biosensors, toxicity.

Palabras clave: mercurio, metales pesados, nanotecnología, técnicas biossensores, toxicidad.

Aplicação dos óleos essenciais de melaleuca e gerânio na aromaterapia: um relato de experiência

Ellen Duarte Moura¹; Suzana Oliveira Andrade²; Michelle Pereira Quintino³

¹Universidade Estadual de Goiás

E-mail: ellen.25@aluno.ueg.br

Resumo: A aromaterapia é a prática terapêutica reconhecida pelo Sistema Único de Saúde que utiliza as propriedades dos óleos essenciais, para encontrar o equilíbrio do organismo visando à promoção da saúde física e mental. O presente trabalho teve como objetivo apresentar o conceito da aromaterapia e divulgar as propriedades dos óleos essenciais, ocorreu na Casa da Mulher de Itumbiara e foi direcionado a um público feminino. Trata-se de um trabalho descritivo, do tipo relato de experiência, vivenciado por graduandas em Farmácia da Universidade Estadual de Goiás, realizado com óleos essenciais de melaleuca e gerânio. O método aplicado foi em formato de divulgação das propriedades terapêuticas em um folheto, juntamente com uma amostra dos óleos essenciais, aplicados a um pompom. Tendo em vista os resultados, por parte do público, houve uma aceitação, apesar de não terem conhecimento sobre o assunto. Nesse processo, foi apresentado os respectivos óleos a cerca de 50 mulheres, sendo o óleo de gerânio o que despertou maior curiosidade, devido às suas propriedades serem muito benéficas, especialmente em casos de menopausa, TPM e outras questões relacionadas ao bem-estar feminino. Em suma, obteve-se objetivo de propagar o conceito de aromaterapia e a utilização dos óleos essenciais em tratamentos complementares, além de que a ação oportunizou em conhecer mais a realidade de mulheres em contextos de vulnerabilidade.

Palavras-chave: Divulgação; mulheres; tratamento.

Keywords: Publicity; women; treatment.

Palabras clave: Divulgación; mujeres; tratamiento.

Aspectos fisiológicos do climatério e suas repercussões sistêmicas na saúde da mulher

Evellyn Pereira Souza Hongo¹, Daniele Ferreira Moreira¹, Lanja Yasmim Araujo de Souza¹, Tálita Kezia Freitas Cruvinel¹, Ricardo Campos Lino¹; Anna Paula de Sá Borges¹

¹Universidade Estadual de Goiás
E-mail: evellyn.souza@aluno.ueg.br

Resumo: O objetivo deste estudo foi revisar os principais aspectos fisiológicos do climatério e suas repercussões sistêmicas. Para isso, realizou-se revisão narrativa da literatura em PubMed, SciELO e SOBRAC, com os descritores "menopausa", "climatério", "saúde da mulher" e "hormônios", em português, inglês e espanhol, considerando publicações entre 2000 e 2026. Foram incluídos artigos originais, revisões e diretrizes clínicas, e excluídos estudos não humanos, duplicados ou sem acesso ao texto completo. Os resultados evidenciaram que a deficiência hormonal desencadeia múltiplas alterações no organismo. No sistema reprodutivo, observou-se irregularidade menstrual, atrofia endometrial, ressecamento vaginal e diminuição da libido. No sistema cardiovascular, a queda do estrogênio aumenta o risco de hipertensão, dislipidemias e aterosclerose. No metabolismo ósseo, há aceleração da perda de massa óssea, favorecendo osteopenia e osteoporose. Alterações neuroendócrinas incluem fogachos, sudorese noturna, insônia, irritabilidade e maior vulnerabilidade a transtornos de humor. Além disso, há redistribuição da gordura corporal, especialmente abdominal, com tendência ao ganho de peso. Conclui-se que o climatério é uma fase natural da vida feminina, marcada por mudanças fisiológicas que podem comprometer a qualidade de vida, sendo fundamental a compreensão desses mecanismos para orientar estratégias de prevenção e cuidado, garantindo atenção integral à saúde física e emocional da mulher.

Palavras-chave: climatério; menopausa; saúde da mulher; hormônios

Keywords: climatério, menopausia; salud de la mujer; hormonas

Palabras clave: climacteric; menopause; women's health; hormones

Avaliação Bromatológica de Alimentos: Relato de Experiência sobre Determinação de Umidade, Cinzas e Lipídios

Marcos Vinicius de Aquino Ferreira¹, Sara Fernandes Moreno¹, João Alefe Silva da Silva¹, Ludymila Guimaraes Gomes¹, Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹.

¹Universidade Estadual de Goiás

E-mail: Marcos.181@aluno.ueg.br

Resumo: A análise de alimentos na graduação de Farmácia é essencial para compreender o controle de qualidade e a segurança alimentar. Foram avaliadas amostras de pão doce adquiridas no comércio de Itumbiara-GO, focando em parâmetros que definem a conservação do produto. Iniciando se pelo teor de umidade, técnica fundamental para medir a água livre disponível; níveis acima de 0,90 favorecem o crescimento de microrganismos patogênicos, enquanto alguns fungos podem se desenvolver a partir de 0,80. Na prática, foi triturado a amostra e preparadas as triplicatas de 5g, que foram levadas a estufa a 105°C durante 3 horas e após ao dessecador para esfriar por 30 minutos, até atingir o peso constante. Em seguida foram feitas as análises do teor de cinzas (resíduo mineral fixo). A amostra de pão doce foi triturada e cerca de 3 g foram colocados em um cadinho já calcinado. Logo após o material seguiria para a carbonização e depois para a mufla a 550°C. Porém as amostras foram perdidas antes dessa etapa, o que afetou os resultados finais. Dando continuidade ao estudo, foi extraído os lipídeos usando os métodos de Bligh & Dyer. Foi concluído que dominar essas técnicas é indispensável para auxiliar na definição da vida útil e no armazenamento correto dos alimentos. Apesar do imprevisto na análise de cinzas, a experiência foi fundamental para consolidar o rigor técnico necessário em uma futura rotina como farmacêuticos, focando sempre na proteção da saúde pública e na qualidade dos produtos.

Palavras-chave: Bromatologia; Farmácia; Pão Doce; Controle de Qualidade; Umidade.

Keywords: Bromatology; Pharmacy; Sweet Bread; Quality Control; Humidity.

Palabras clave: Bromatología; Farmacia; Pan Dulce; Control de Calidad; Humedad.

Avaliação da Atividade Antibacteriana do Óleo Essencial de *Rosmarinus officinalis* Extraído por Destilação de Arraste à Vapor vs. Comercial

Júlia Azevedo Andrade¹ ; Fernanda Fernandes Batista¹ ; Michelle Pereira Quintino¹; Arthur Inácio do Prado¹ .

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: julia.andrade@aluno.ueg.br

Resumo: A crescente resistência bacteriana a antimicrobianos sintéticos impulsiona a investigação de compostos bioativos de origem vegetal como alternativas terapêuticas, sendo o *Staphylococcus aureus* um patógeno de alta relevância clínica ideal para modelos de triagem. O objetivo deste trabalho foi avaliar e comparar a atividade antibacteriana do óleo essencial de alecrim (*Rosmarinus officinalis*), obtido por destilação por arraste a vapor em sistema de clewenger, frente ao produto comercial. A metodologia consistiu no teste de difusão em disco por Kirby-Bauer, onde inóculos de *S. aureus* foram semeados em ágar Mueller-Hinton e expostos a discos de papel impregnados com as amostras, seguidos de incubação a 35°C por 24 horas. Ambas as amostras demonstraram atividade antimicrobiana satisfatória, com formação de halos de inibição significativos. O óleo essencial extraído sob condições laboratoriais confirmou a eficácia do método, enquanto o óleo comercial exibiu halos ligeiramente superiores, variação possivelmente associada à padronização de princípios ativos no processamento industrial. A análise revelou equivalência no potencial de inibição biológica. Conclui-se que tanto o óleo extraído experimentalmente quanto o comercial possuem expressivo potencial biotecnológico, sendo agentes antimicrobianos naturais viáveis contra o *Staphylococcus aureus*.

Palavras-chave: antibacterianos, óleos essenciais, *Staphylococcus aureus*.

Keywords: anti-bacterial agents, essential oils, *Staphylococcus aureus*.

Palabras clave: antibacterianos, aceites esenciales, *Staphylococcus aureus*.

Avaliação dos Métodos de Desidratação e Cristalização na Conservação de Alimentos

Etelaine Pinheiro de Oliveira¹; Sellen Kananda Alvares de Castro¹; Nicole Silva Cardoso¹; Pamela cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹.

¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: etelaine@aluno.ueg.br

Resumo: A conservação de alimentos visa prolongar a vida útil de produtos perecíveis, mantendo sua qualidade e segurança. O objetivo deste estudo foi aplicar e avaliar os métodos de desidratação em couve (*Brassica oleracea* L.) e cristalização em abacaxi (*Ananas comosus*). Para a desidratação, as folhas de couve foram higienizadas, cortadas e submetidas à secagem em forno a 200°C por 15 minutos. Na cristalização do abacaxi, os frutos foram fatiados, cozidos e submetidos a um processo de impregnação osmótica em xarope de açúcar até a saturação. Os resultados da prática demonstraram que a desidratação reduziu visualmente o volume e alterou a textura da couve, conferindo estabilidade ao produto. Conforme descrito na literatura técnica para este método, a redução da atividade de água para níveis abaixo de 0,60 é eficaz na inibição de microrganismos, ocorrendo paralelamente a concentração de sólidos solúveis totais (Brix) e preservação de compostos bioativos. No abacaxi, a cristalização substituiu parcialmente a água por açúcares, aumentando a estabilidade osmótica. Conclui-se que ambas as técnicas são eficazes na redução da disponibilidade de água, preservando características essenciais, agregando valor comercial e combatendo o desperdício pós-colheita através de processos de baixo custo e fácil aplicabilidade.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Vida de prateleira; Atividade de água; Processamento de alimentos; Estabilidade de alimentos.

Keywords: Food safety; Shelf life; Water activity; Food processing; Food stability.

Palabras clave: Inocuidad de los alimentos; Vida útil; Actividad de agua; Procesamiento de alimentos; Estabilidad de los alimentos.

Determinação da composição centesimal da carne moída bovina: um estudo da qualidade nutricional

Anne Isabel da Silva Vieira ¹; Anaysa Oliveira Freitas ¹; Leticia Sousa de Oliveira ¹; Lucas Henrique Silva Rocha ¹; Mariana Alves Ferreira Pantoja ¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis ¹

¹Universidade Estadual de Goiás

E-mail: anneueg@gmail.com

Resumo: A composição centesimal é a identificação, em percentual, dos principais componentes de um alimento, determinando os teores de umidade, proteínas, lipídios, cinzas e carboidratos, permitindo avaliar sua qualidade e valor nutricional. O estudo em questão teve como objetivo determinar a composição centesimal da carne moída bovina, por meio de práticas laboratoriais, visando apresentar sua composição nutricional e auxiliar no controle de qualidade e na caracterização do alimento. A metodologia incluiu ensaios para determinação de umidade por dessecação em estufa, resíduos secos e minerais por incineração, teor de lipídios pelo método de extração Bligh & Dyer, proteínas por nitrogênio total (Kjeldahl), e por fim, determinação de carboidratos por cálculo de diferença. O teor de umidade da carne moída foi de 62,48%, valor elevado típico de tecidos musculares frescos, caracterizando alta perecibilidade. Não houve valor disponível para o resíduo mineral fixo. Observou-se divergência na determinação de lipídios: o método Soxhlet indicou 0% devido à interferência da umidade, enquanto Bligh & Dyer, adequado para matrizes úmidas, revelou 8,25%. O teor proteico médio foi de 28,28%, com boa precisão (CV = 2,43%). A composição centesimal mostrou que umidade, lipídios e proteínas somam 99,01%, confirmando que carboidratos e minerais representam menos de 1%, esperado para carnes *in natura*. Desse modo, a amostra da carne moída demonstrou sua qualidade nutricional dentro dos valores esperados.

Palavras-chave: Análise de alimentos; carne; valor nutricional.

Keywords: Food analysis; meat; nutritive value.

Palabras clave: Análisis de los Alimentos; carne; valor nutricional.

Estágio em Farmácia de Manipulação: um Relato de Experiência

Letícia de Lima Monteiro ¹; Letícia Gabriely Pereira Silva ¹; Leonardo Borges de Oliveira¹; Daniela Borges Marquez Barbosa ¹.

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: leticia.monteiro@aluno.ueg.br

Resumo: O estágio em farmácia de manipulação realizado pelas discentes teve como objetivo proporcionar vivência prática nas diferentes áreas da atuação farmacêutica magistral, permitindo o desenvolvimento de habilidades técnicas nesse âmbito profissional. As atividades foram realizadas em duas unidades de uma mesma rede farmacêutica, localizadas na cidade de Itumbiara. Durante todo o estágio, foram seguidas as normas de biossegurança, com a devida paramentação e postura adequada, a fim de evitar contaminações. Na unidade principal, foram preparadas cápsulas com ativos em pó e oleosos, sachês, xaropes, antibióticos e medicamentos homeopáticos. Além disso, foram realizados testes de controle de qualidade, como análise de densidade e solubilidade das matérias-primas, bem como a conferência de lotes e prazos de validade no sistema, no setor de controle de qualidade. Na outra unidade, as atividades concentraram-se na manipulação de cosméticos, incluindo bases faciais, protetores solares, batons, xampus, condicionadores, cremes e óvulos vaginais. A experiência permitiu ampliar o conhecimento sobre a rotina farmacêutica magistral, destacando a importância do controle de qualidade, da organização e da responsabilidade profissional. Conclui-se que o estágio contribuiu significativamente para a formação acadêmica e profissional, proporcionando aprendizado prático, desenvolvimento técnico e maior compreensão sobre a atuação do farmacêutico na manipulação.

Palavras-chaves: farmácia, cosméticos, estudante universitário.

Keywords: pharmacy, cosmetics, university student.

Palabras clave: farmacia, cosméticos, estudiante universitario.

Estudo da atividade antitumoral *in silico* de um complexo de cobre

Edson Kalebe Alves da Silva¹; Ana Cecília Carneiro Dias¹; Anna Paula de Sá Borges¹; Michelle Pereira Quintino¹; Ricardo Campos Lino¹

¹Universidade Estadual de Goiás.
E-mail: kalebe.farmacia.ueg@aluno.ueg.br

Resumo: O câncer se configura como um problema de saúde global, o que é confirmado pelas mais de 9 milhões de mortes por câncer em 2022. Logo, se faz necessária a pesquisa de novos fármacos antineoplásicos, menos tóxicos e mais seletivos para células tumorais. O uso de organometálicos tem se mostrado promissor, dentre eles o cobre ganha destaque como metal complexado com menos efeitos deletérios por conta do seu papel existente no metabolismo humano. O objetivo do estudo foi avaliar, por meio de modelagem molecular, a interação entre um complexo de cobre e uma molécula de DNA. Foi realizado um estudo de ancoragem molecular de um complexo de cobre com o DNA obtido como estrutura cristalizada no ProteinDataBank. O complexo foi desenhado no ChemBioOffice e teve sua otimização realizada no Avogadro, a fim de se obter a conformação mais estável. O *docking* foi realizado no programa MGLTools e analisado no BIOVIA DiscoveryStudio. Os resultados da interação entre complexo e DNA demonstraram interações intermoleculares diversas, como pi-ânion com um grupamento aromático do complexo e pi-alquil com um anel homocíclico. As interações permitem inferir que o complexo interage de forma significativa com o DNA. Conclui-se que a interação entre o complexo de cobre e o DNA é favorável e suficiente para o candidatar em estudos farmacocinéticos *in silico* e de toxicidade *in vitro* posteriores.

Palavras-chave: Ancoragem molecular, Cobre, Neoplasia

Keywords: Molecular docking, Copper, Neoplasia

Palabras clave: Acoplamiento molecular, Cobre, Neoplasia

Impacto dietético sobre a incidência de Doença Isquêmica CardíacaAnaysa Oliveira Freitas¹; Rafael de Freitas Juliano¹¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: anaysa_@aluno.ueg.br

Resumo: Doença isquêmica cardíaca (DIC) é causada por fluxo sanguíneo arterial insuficiente para suprir as necessidades metabólicas cardíacas. Os fatores de risco para a DIC estão associados ao estilo de vida e a condições metabólicas e genéticas. O estudo visa avaliar o impacto dietético sobre a incidência dessa doença e seu potencial preventivo ou de risco para DIC. Foi feito uma modelagem de sete dietas com propostas saudáveis para avaliar o risco relativo composto associado ao consumo de alguns alimentos ou nutrientes, com base na pesquisa do Global Burden of Disease 2019. O consumo de carne vermelha apresentou maior risco individual (1,46), seguido pelo consumo de gorduras trans (1,38), enquanto o consumo de leguminosas e grãos integrais apresentou maior proteção (0,63). As dietas vegana e vegetariana apresentaram o menor risco relativo, seguidas por pescetariana, EAT-L e mediterrânea, enquanto as dietas cetogênica e, sobretudo, paleolítica exibem risco maior. Contudo, quando a dieta vegana é consumida com produtos ultraprocessados "plant-based", estes podem elevar os riscos pela ingestão de nitritos presentes em conservantes industriais. Logo, a adesão a padrões alimentares com mais vegetais, baseadas em alimentos *in natura*, ou consumo de mais peixe como fonte proteica, oferece maior proteção à DIC, enquanto dietas que enfatizam carnes vermelha como maior fonte proteica apresentam mais riscos para o desenvolvimento dessa doença.

Palavras-chave: Alimentos Ultraprocessados, Dieta, Fatores de Risco, Isquemia Miocárdica e Prevenção de Doenças.

Key words: Processed Food, Diet, Risk Factors, Myocardial Ischemia, Disease Prevention.

Palabras clave: Alimentos Procesados, Dieta, Factores de Riesgo, Isquemia Miocárdica, Prevención de Enfermedades.

Impactos da Crise Ambiental na Ecoansiedade

Ketlen Kawanny Silva Neves¹; Gabriela Aparecida Candido Marcelino¹; Nichollas Rafael Borges Sica²;
Débora de Jesus Pires¹.

¹Universidade Estadual de Goiás

²Universidade Fip Moc Afya

E-mail: ketlen.neves@aluno.ueg.br.

Resumo: As crises ambientais e climáticas, como o aquecimento global e eventos extremos, podem causar a ecoansiedade. Definida por medo constante e angústia diante das mudanças climáticas e do colapso ambiental. Assim, o objetivo do estudo foi realizar uma revisão narrativa sobre os impactos das crises ambientais no surgimento da ecoansiedade. Trata-se de uma revisão narrativa, de abordagem qualitativa e com caráter descritivo. A pesquisa foi conduzida nas bases Embase, LILACS e Web of Science, por meio da utilização de descritores relacionados à temática, assim como foram aplicados os critérios de exclusão e inclusão. Foram selecionados 19 artigos científicos publicados entre 2021 e 2025, nos idiomas português, inglês e espanhol. Os estudos demonstraram que as consequências das crises ambientais podem contribuir para o surgimento da ecoansiedade, aumento da incidência e da prevalência de transtornos mentais à medida que o aquecimento global avança. Os impactos das crises ambientais na ecoansiedade relacionam-se ao comprometimento das atividades cotidianas, incluindo alterações do sono, dificuldade de concentração, além da possibilidade de evolução para quadros depressivos e fobias sociais. Conclui-se que a ecoansiedade é o sofrimento psicológico causado pelos impactos antecipados das crises ambientais. Por isso, é importante criar políticas climáticas e abordagens terapêuticas que ajudem as pessoas a lidar com essa responsabilidade com compaixão, usando rede de apoio.

Palavras-Chave: Mudanças climáticas; Desenvolvimento Sustentável; Saúde mental; Psicologia; Ansiedade Climática.

Keywords: Climate change; Sustainable development; Mental health; Psychology; Climate Anxiety.

Palabras clave: Cambio climático; Desarrollo sostenible; Salud mental; Psicología; Ansiedad climática

Implementação do Programa 5S na Indústria de Alimentos: Uma revisão da literatura

Winnicius Pereira Ferreira Santos¹; Lorena Souza Castro¹; Ana Júlia Silva Santos¹; Kairo Batista Rodrigues Ferreira¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹

Universidade Estadual de Goiás – UEG

E-mail: winniciussantos9@gmail.com

Resumo: O presente estudo teve como objetivo analisar a aplicação do programa 5S como ferramenta de gestão da qualidade e sua contribuição para a organização, segurança alimentar e melhoria dos processos na indústria de alimentos. Trata-se de uma revisão bibliográfica descritiva, elaborada a partir da análise de artigos científicos, livros, normas sanitárias e materiais acadêmicos relacionados ao programa 5S, às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e ao controle de qualidade na produção de alimentos. O método 5S, originado no Japão, é composto pelos sentidos de utilização, organização, limpeza, padronização e disciplina, sendo amplamente utilizado para reduzir desperdícios, melhorar o ambiente de trabalho e aumentar a eficiência operacional. Os estudos analisados demonstraram que a implementação do programa favorece a organização dos setores produtivos, otimiza o armazenamento de matérias-primas, reduz riscos de contaminação cruzada e auxilia no cumprimento das exigências sanitárias da indústria alimentícia. Também foram observadas melhorias na produtividade, padronização das atividades, controle visual dos processos e conscientização dos colaboradores quanto à qualidade e higiene. Conclui-se que o programa 5S é uma ferramenta eficiente de melhoria contínua, contribuindo para o fortalecimento da qualidade, segurança dos alimentos e adequação às normas sanitárias.

Palavras-chave: gestão da qualidade, segurança alimentar, indústria de alimentos, Boas Práticas de Fabricação, 5S.

Keywords: quality management, food safety, food industry, Good Manufacturing Practices, 5S.

Palabras clave: gestión de la calidad, seguridad alimentaria, industria alimentaria, Buenas Prácticas de Fabricación, 5S.

Influência do método extrativo no teor de flavonoides totais de extratos das folhas de *Mikania* sp. (guaco)

Maria Eduarda Duarte dos Santos¹, Isabella Moura Gomes¹, Brayan Henrique de Faria¹, Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danillo Luiz dos Santos¹; Pâmela Cristina De Sousa G. Reis Oliveira¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

E-mail: medds@aluno.ueg.br

Resumo: As folhas de *Mikania* spp. (guaco), são utilizadas no tratamento de doenças respiratórias devido à presença de metabólitos secundários, como cumarinas e flavonoides. O presente avaliou a influência do método extrativo no teor de flavonoides totais (TFT) de extratos obtidos das folhas de *Mikania* spp. As amostras foram adquiridas em uma ervanaria de Anápolis, Goiás. Os extratos foram preparados em duplicata por maceração e decocção, utilizando etanol 40% e 70% como solventes extratores. Foram utilizadas relações droga:extrato (RDE) de 1:10 e 1:20 (m/v), correspondentes a 5 g e 2,5 g da droga vegetal, respectivamente, com volume final ajustado para 50 mL. Os extratos obtidos foram homogeneizados e filtrados. O teor de flavonoides totais (TFT) foi determinado pelo método espectrofotométrico de cloreto de alumínio, com leitura a 403 nm e rutina como padrão. As determinações foram realizadas em triplicata, e os resultados expressos em mg de equivalentes de rutina por grama de extrato (mg ER g⁻¹), em base úmida (TBU). Os extratos obtidos por decocção apresentaram maiores valores de TBU que os obtidos por maceração. Para o etanol 70%, os valores foram de 0,453 ± 0,025 mg ER g⁻¹ por decocção e 0,300 ± 0,016 mg ER g⁻¹ por maceração. Para o etanol 40%, os valores foram de 0,175 ± 0,007 mg ER g⁻¹ e 0,113 ± 0,000 mg ER g⁻¹, respectivamente. Conclui-se que o método extrativo por decocção é mais eficaz que a maceração na otimização da obtenção do extrato de folhas de *Mikania* spp.

Palavras-chaves: *Mikania* spp.; guaco; maceração; decocção; flavonoides totais.

Keywords: *Mikania* spp.; guaco; maceration; decoction; total flavonoids.

Palabras clave: *Mikania* spp.; guaco; maceración; decocción; flavonoides totales.

**Influência do solvente extrator no teor de flavonoides totais de extratos das folhas de *Mikania* spp.
(guaco)**

Ana Karolyna Mendonça e Silva¹; Livia Assis Alves¹; Yasmin Ribeiro Morais¹; Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danilo Luiz dos Santos¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

Email: karolmendonca0604@gmail.com

Resumo: *Mikania* spp. (guaco) são amplamente utilizadas na medicina popular por suas propriedades broncodilatadoras e apresentam compostos fenólicos, como cumarinas e flavonoides. Este estudo avaliou a influência de diferentes solventes extratores no teor de flavonoides totais (TFT) de extratos obtidos das folhas de *Mikania* spp. As amostras foram adquiridas em uma ervanaria no município de Anápolis, Goiás. Os extratos foram preparados em duplicata por maceração e decocção, utilizando etanol 40% e etanol 70%, e por maceração utilizando metanol, na relação droga:extrato de 1:20 (m/v). O TFT foi determinado pelo método espectrofotométrico de cloreto de alumínio, com leitura a 403 nm e rutina como padrão. As análises foram realizadas em triplicata, e os resultados expressos em miligramas de equivalentes de rutina por grama de extrato (mg ER g⁻¹), em base úmida (TBU). Nos extratos obtidos por decocção, os valores médios de TBU foram de 0,453 ± 0,025 mg ER g⁻¹ para etanol 70% e 0,175 ± 0,007 mg ER g⁻¹ para etanol 40%. Nos extratos obtidos por maceração, os valores médios de TBU foram de 0,113 ± 0,000 mg ER g⁻¹ para etanol 40%, 0,300 ± 0,016 mg ER g⁻¹ para etanol 70% e 1,160 mg ER g⁻¹ para metanol. Conclui-se que o metanol apresentou maior eficiência nas condições avaliadas para extração de flavonoides de *Mikania* spp., seguido pelo etanol 70%, sendo ambos superiores ao etanol 40%, o que deve ser considerado no desenvolvimento de produtos fitoterápicos padronizados.

Palavras-chave: flavonoides; plantas medicinais; extração vegetal; fitoterapia; farmacognosia.

Keywords: flavonoids; medicinal plants; plant extraction; phytotherapy; pharmacognosy.

Palabras clave: flavonoides; plantas medicinales; extracción vegetal; fitoterapia; farmacognosia.

Influência da Relação Droga-Extrato (RDE) na extração de flavonóides das folhas de *Mikania* sp. (guaco)

Isabella Moura Gomes¹; Maria Eduarda Duarte¹; Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danilo Luiz dos Santos¹; Pâmela Cristina De Sousa G. Reis Oliveira¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

E-mail: isabella.gomes@aluno.ueg.br

Resumo: As espécies de *Mikania* spp. (guaco) são amplamente utilizadas pelas populações devido à presença de metabólitos secundários com potencial farmacológico, dentre eles os flavonoides, que se destacam por sua ação antioxidante. A eficiência da extração desses compostos pode ser influenciada por diversos fatores do processo extrativo, como a relação droga:extrato (RDE), tornando necessária a avaliação de parâmetros como esse para a padronização de extratos vegetais. O presente estudo teve como objetivo avaliar a influência das RDE de 1:10 e 1:20 na extração de flavonoides totais de folhas de *Mikania* spp., utilizando etanol 40% GL como solvente extrator e maceração como método de extração. As amostras foram adquiridas em uma erva-nária no município de Anápolis, Goiás. Os extratos foram preparados nas RDE de 1:10 e 1:20 (m/v), utilizando 5 g e 2,5 g da droga vegetal, respectivamente, com volume final ajustado para 50 mL. O TFT foi quantificado pelo método espectrofotométrico de complexação com cloreto de alumínio, utilizando rutina como padrão e leitura em 403 nm. As determinações foram realizadas em triplicata, e os resultados expressos em mg de equivalentes de rutina por grama de extrato (mg ER g⁻¹), em base úmida. A RDE 1:10 apresentou maior rendimento de flavonoides totais (0,153 ± 0,0007 mg ER g⁻¹) em comparação à RDE 1:20 (0,113 ± 0,000 mg ER g⁻¹), sugerindo que maiores concentrações de droga vegetal favorecem a extração dos flavonoides presentes em *Mikania* spp (guaco).

Palavras-chave: farmacognosia; flavonoides; guaco; maceração; fitoterápicos.

Keywords: pharmacognosy; flavonoids; guaco; maceration; herbal medicines.

Palabras clave: farmacognosia; flavonoides; guaco; maceración; fitoterapéuticos.

Investigação fitoquímica de compostos fenólicos em extratos das folhas de *Mikania* sp. (guaco)

Ana Júlia Moura Martins¹; José Marcos Bento¹; Maria Eduarda Souza Oliveira¹; Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danilo Luiz dos Santos¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

Email: anajuliamartins2704@aluno.ueg.br

Resumo: A investigação fitoquímica de drogas vegetais constitui uma importante etapa no controle de qualidade e na caracterização de metabólitos secundários presentes em espécies medicinais. Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo realizar a investigação fitoquímica de compostos fenólicos em extratos das folhas de *Mikania* spp. (guaco). As folhas de *Mikania* spp. foram adquiridas em uma ervanaria no município de Anápolis, Goiás. Os extratos foram obtidos por maceração e decocção, empregando-se etanol 40% e etanol 70%, enquanto os extratos metanólicos foram preparados exclusivamente por maceração, nas relações droga vegetal:extrato (RDE) de 1:10 e 1:20 (m/v). Os extratos foram preparados em duplicata, filtrados e submetidos à investigação fitoquímica por meio de reações químicas e cromatografia em camada delgada (CCD). Os resultados evidenciaram a presença de fenólicos simples por meio de reações positivas com hidróxido alcalino e cloreto férrico, flavonoides pelo teste com cloreto de alumínio, e taninos por reações positivas com gelatina, hidróxidos alcalinos e sais metálicos. A análise por CCD revelou perfil cromatográfico semelhante ao padrão de cumarina, indicando a presença desse metabólito nos extratos avaliados. Os resultados demonstraram a presença de diferentes classes de compostos fenólicos nos extratos de *Mikania* spp., evidenciando a importância da investigação fitoquímica na caracterização e no controle de qualidade de drogas vegetais.

Palavras-chave: compostos fenólicos; *Mikania* sp.; investigação fitoquímica; maceração; decocção.

Keywords: phenolic compounds; *Mikania* spp.; phytochemical investigation; maceration; decoction.

Palabras clave: compuestos fenólicos; *Mikania* spp.; investigación fitoquímica; maceración; decocción.

Levantamento da composição de medicamentos fitoterápicos semissólidos disponíveis no mercado brasileiro, com ênfase naqueles oriundos do bioma Cerrado

Leticia de Lima Monteiro ¹; Mariana Alves Ferreira Pantoja ¹; Leticia Cristina Alves de Sousa¹; Daniela Borges Marquez Barbosa¹ ; Leonardo Gomes Souza¹

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: leticia.monteiro@aluno.ueg.br

Resumo: O objetivo do presente trabalho foi realizar um levantamento da composição de fitoterápicos semissólidos comercializados no Brasil e dentro desse contexto identificar as formulações com ativos pertencentes ao bioma Cerrado. Para isso, realizou-se um levantamento de fitoterápicos semissólidos com registro ativo na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (DATAVISA), no período de 28/11/2025 a 05/12/2025, com o filtro "fitoterápico". Os dados foram organizados no Google Planilhas contemplando: nome, princípio ativo, classe terapêutica, forma semissólida, função, via de administração, derivado vegetal, excipientes, armazenamento, restrições e o pertencimento ao Cerrado. Foram realizados cálculos das seguintes frequências em relação às formulações selecionadas: semissólidos em relação ao total de fitoterápicos, classes terapêuticas, bases farmacotécnicas, derivados e espécies mais recorrentes e aquelas associadas ao Cerrado. Foram encontradas 11 formulações semissólidas de 230 fitoterápicos, sendo 10 com registro ativo (4,35%). Observou-se predominância de ação anti-inflamatória (60%) e laxante (40%), sendo o gel a forma mais frequente e o uso predominante de extratos secos. Identificou-se o uso de espécies nativas do Cerrado como *Cordia verbenacea*, *Schinus terebinthifolius* e *Stryphnodendron adstringens*. Conclui-se que a maioria dos semissólidos ainda baseia-se em espécies exóticas, indicando a necessidade de maior incentivo à valorização das plantas nativas.

Palavras-chaves: Biodiversidade, Plantas Medicinais, Fitoterapia.

Key-words: Biodiversity, Plants Medicinal, Phytotherapy.

Palabras clave: Biodiversidad, Plantas Medicinales, Fitoterapia.

Modelagem molecular no combate da doença de Chagas

Edson Kalebe Alves da Silva¹; Ketlen Kawanny Silva Neves¹; Giovana Rodrigues Silva¹; Emily Talita Rodrigues¹; Anna Paula de Sá Borges¹; Michelle Pereira Quintino¹; Ricardo Campos Lino¹

¹Universidade Estadual de Goiás.

E-mail correspondente: kalebe.farmacia.ueg@aluno.ueg.br

Resumo: A doença de Chagas, causada pelo *Trypanosoma cruzi*, é uma doença negligenciada e importante problema de saúde pública nas Américas, o que reforça a necessidade de novos fármacos. Nesse contexto, a cruzaina é um alvo terapêutico promissor, pois é essencial para a sobrevivência do parasita e sua inibição pode levar à sua morte. O objetivo do estudo foi analisar a interação entre um complexo de cobre e a cruzaina do *Trypanosoma cruzi*. Foi realizado um estudo de ancoragem molecular utilizando o complexo de cobre como ligante e a cruzaina como alvo. O ligante foi desenhado e otimizado por meio dos softwares ChemBioOffice e Avogadro. A enzima cruzaina foi obtida no ProteinDataBank sob o código 1ME4 e teve seu inibidor cocrystalizado retirado. O programa MGLTools foi o de escolha para a realização do docking e BIOVIA DiscoveryStudio para a análise das interações formadas entre o ligante e a enzima. A energia de ligação obtida foi de -6,28, o que indica que a interação é favorável, sendo um forte achado para inferir que a interação pode ocorrer em meio biológico. Foram observadas ligações de hidrogênio e interações do tipo pi, que são consideradas fracas e caracterizam o complexo como possível inibidor reversível. Foi possível concluir que o complexo demonstrou resultados que o classificam como potencial inibidor da cruzaina, justificando estudos adicionais de alteração estrutural, dinâmica molecular e farmacocinética.

Palavras-chave: Cobre, Doença de Chagas, Ancoragem molecular.

Keywords: Copper, Chagas disease, Molecular docking.

Palabras clave: Cobre, Enfermedad de Chagas, Acoplamiento molecular.

Padrões alimentares entre a população idosa: Uma Análise da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018

Isabella Moura Gomes¹; Pamela Cristina De Sousa G. Reis Oliveira¹; Rafael de Freitas Juliano¹

¹Universidade Estadual de Goiás.
E-mail: isabella.gomes@aluno.ueg.br

Resumo: O envelhecimento populacional torna relevante investigar o consumo alimentar de idosos, pois a dieta influencia a prevenção de agravos e a manutenção da saúde nessa fase da vida. O objetivo deste estudo foi descrever o consumo alimentar de idosos brasileiros a partir dos microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Trata-se de estudo transversal, descritivo, com dados secundários. Foram utilizados os arquivos de moradores e consumo alimentar da pesquisa, processados no software RStudio, sendo selecionados indivíduos com 60 anos ou mais e vinculadas suas informações ao módulo de consumo. Foram organizadas entradas alimentares individuais com idade, sexo, descrição dos alimentos, quantidade, energia e nutrientes selecionados. Identificaram-se 26.221 idosos no arquivo de moradores, dos quais 8.336 apresentaram registros de consumo alimentar, totalizando 219.106 entradas. A idade média foi de 69,98 anos. Entre os idosos com consumo registrado, observou-se média de 2.899,10 kcal, 136,37 g de proteínas, 393,25 g de carboidratos, 39,38 g de fibras, 93,37 g de lipídios e 4.028,06 mg de sódio. Os achados evidenciam a iminência de estruturar uma base nacional para investigar padrões alimentares em idosos e apontam consumo expressivo de energia e sódio, relevante para análises posteriores de adequação nutricional e risco à saúde. Conclui-se que a organização dos microdados constitui etapa essencial para estudos sobre alimentação, envelhecimento e saúde pública no Brasil.

Palavras-chave: Idosos, Nutrição do Idoso, Inquéritos sobre Dietas

Keywords: Elderly, Elderly Nutrition, Dietary surveys

Palabras clave: Anciano, Nutrición del Anciano, Encuestas sobre la alimentación

Práticas de bromatologia - Análises centesimais de pão francês: Um relato de experiência

Naielly Tirone Brito¹; Brayan Henrique de Faria ¹; Maria Luiza Pereira Gonçalves ¹; Stéfany Liara Cadima de Oliveira ¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹

¹ Universidade Estadual de Goiás
E-mail: naiellytirone543@aluno.ueg.br

Resumo: O pão francês foi submetido a análises bromatológicas para avaliar sua composição centesimal. O teor de umidade é um parâmetro que influencia a textura, o sabor e a aparência do produto, enquanto a análise de cinzas tem como objetivo verificar se o alimento está dentro dos padrões determinados pela legislação. Por outro lado, a determinação de lipídios visa garantir a qualidade nutricional. Para determinar a umidade, 5g da amostra triturada foi pesada em triplicata, levadas à estufa (105°C) por 24hrs e resfriadas em dessecador. As pesagens ocorreram a cada 3hrs até atingir o peso constante, obtendo os seguintes resultados na 5ª pesagem: B4(A)=83,9609; B5(B)=80,7796; B6(C)=82,0400. Para as cinzas, 3g da amostra foi carbonizada em bico de Bunsen para posteriormente serem levadas ao forno mufla a 550°C, porém nessa etapa, infelizmente, houve um acidente que impossibilitou a continuidade da análise. Nos lipídios, utilizou-se clorofórmio e sulfato de sódio em tubos, seguidos de agitação, decantação e filtragem de 5mL da camada inferior para pesagem em placas de Petri, sendo os valores finais foram: G2(A)=0,018g; G2(B)=0,01g; G2(C)=13,459g. As práticas realizadas contribuíram para a aprendizagem dos métodos centesimais, destacando a necessidade da execução metodológica adequada para obtenção de resultados precisos.

Palavras-chave: análise bromatológica, pão, lipídios dos alimentos.

Keywords: food analysis, bread, dietary fats

Palabras Clave: análisis de los alimentos, pan, grasas de la dieta

Preparação e caracterização de extratos das folhas de *Mikania* sp (guaco, Asteraceae)

Ana Laura Nascimento Reis¹; Felipe Alves de Santana Malaquias¹; João Marcos da Silveira Soares¹;
Emerith Mayra Hungria Pinto²; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Danilo Luiz dos Santos¹; Leandra de
Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

²Unidade Universitária de Ceres, Universidade Estadual de Goiás

Email: ana.05@aluno.ueg.br

Resumo: As espécies do gênero *Mikania*, popularmente conhecidas como guaco, são tradicionalmente utilizadas no tratamento de afecções respiratórias. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo caracterizar extratos obtidos a partir das folhas de *Mikania* sp., avaliando a influência de diferentes métodos extrativos, solventes e proporções droga:solvente. As folhas utilizadas no estudo foram adquiridas comercialmente em uma ervanaria localizada no município de Anápolis, Goiás. Para a obtenção dos extratos, foram empregadas as técnicas de maceração e decocção utilizando etanol 40% e 70%, enquanto o metanol foi utilizado exclusivamente na maceração. Os extratos foram preparados em duplicata, utilizando-se relações droga vegetal: extrato (RDE) de 1:10 e 1:20 (m/v). Posteriormente, os extratos foram filtrados e submetidos a ensaios físico-químicos, incluindo caracterização organoléptica (cor), pH e densidade. Os extratos apresentaram variações de coloração entre tons amarelados, amarronzados e esverdeados, conforme o método extrativo e o solvente empregado. Os extratos obtidos com solventes hidroalcoólicos apresentaram valores de pH entre 5,44 e 5,96 e densidade entre 0,898 e 0,980 g/mL. Já o extrato obtido com metanol apresentou pH de 6,15 e menor densidade (0,798 g/mL). De modo geral, o solvente empregado influenciou as características físico-químicas dos extratos de *Mikania* sp., destacando-se o extrato metanólico, que apresentou maiores diferenças em relação aos hidroalcoólicos.

Palavras-chave: extração, plantas medicinais, farmacognosia, *Mikania* sp., extratos vegetais.

Keywords: extraction, medicinal plants, pharmacognosy, *Mikania* sp., plant extracts.

Palabras clave: extracción, plantas medicinales, farmacognosia, *Mikania* sp., extractos vegetales.

Produção e Avaliação de Geleia de Morango e Conserva de Pepino Japonês como Estratégias de Conservação de Alimentos

Daniel Rodrigues Silva¹; Carla Roberta Silva Pereira¹; João Vitor Nunes Coelho Queiroz¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹

¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: Danipnn65@aluno.ueg.br

Resumo: A conservação de alimentos desempenha papel fundamental na ampliação da vida útil de produtos perecíveis, contribuindo para a segurança alimentar e a redução do desperdício pós-colheita. O presente estudo teve como objetivo elaborar e avaliar a produção de geleia de morango (*Fragaria × ananassa*) e pepino japonês em conserva (*Cucumis sativus* L.) como estratégias de conservação e agregação de valor nutricional e comercial. Para a produção da geleia, os morangos foram selecionados, higienizados, triturados e cozidos com açúcar e suco de limão até atingir consistência adequada e concentração desejada de sólidos solúveis totais. Para a conserva, os pepinos foram higienizados, fatiados e imersos em solução acidificante de vinagre, água, sal e condimentos, seguida de acondicionamento em recipientes esterilizados. A geleia apresentou características sensoriais satisfatórias e redução da atividade de água pela alta concentração de açúcar, favorecendo estabilidade microbiológica. A conserva apresentou estabilidade pela acidificação do vinagre, inibindo microrganismos deteriorantes e patogênicos. Ambas as técnicas se mostraram eficazes, promovendo durabilidade, segurança microbiológica e valorização dos produtos.

Palavras-chave: Conservação de alimentos; Geleia; Conserva; Segurança alimentar; Valor nutricional.

Keywords: Food preservation; Jam; Preserve; Food safety; Nutritional value.

Palabras clave: Conservación de alimentos; Mermelada; Conserva; Seguridad alimentaria; Valor nutricional.

Promoção do uso seguro de chás medicinais: relato de experiência extensionista em Unidade de Saúde de Itumbiara (Goiás)

Ana Clara Cintra Natividade¹; João Álefe S. Silva¹; Ketlen Kawanny Silva Neves¹; Letícia Cristina Alves de Sousa¹; Guilherme Leonardo Freitas Silva¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

E-mail: anaclaraciintra@hotmail.com

O uso de plantas medicinais e chás terapêuticos é amplamente difundido na população brasileira, porém o preparo inadequado e o uso indiscriminado podem ocasionar riscos à saúde. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo relatar uma experiência extensionista de educação em saúde voltada à promoção do uso seguro de plantas medicinais e chás terapêuticos, realizada no município de Itumbiara (GO). A ação foi fundamentada em levantamento prévio e pesquisa bibliográfica em bases científicas e documentos oficiais, os quais subsidiaram a ampliação do conteúdo da cartilha "Orientações sobre o preparo e uso de chás medicinais", realizada pelos discentes do curso de Farmácia. O material foi apresentado e distribuído pelos alunos extensionistas durante ação desenvolvida em maio de 2026 em uma UBS do município de Itumbiara (GO). Durante a atividade, foram realizadas orientações à comunidade sobre preparo, indicações, contraindicações e riscos associados ao uso inadequado de plantas medicinais. Foram abordadas espécies amplamente utilizadas pela população, como canela, erva-cidreira, camomila, hortelã-pimenta e gengibre. Observou-se participação ativa da comunidade, com relatos de uso frequente dessas preparações e desconhecimento sobre possíveis interações medicamentosas. Assim, a ação contribuiu para a educação em saúde e do uso racional de chás medicinais, além de fortalecer a formação acadêmica dos discentes para a atuação na orientação da população.

Palavras-chave: Fitoterapia; Plantas medicinais; Chás medicinais; Educação em Saúde; Extensão Universitária.

Keywords: Phytotherapy; Medicinal plants; Herbal teas; Health education; University extension.

Palabras clave: Fitoterapia; Plantas medicinales; Tés medicinales; Educación en salud; Extensión universitaria.

Relato de caso: Implantação da ISO 22000 como estratégia de segurança alimentar em uma indústria de molhos: um relato de caso

Bhrunna Moreira Menezes¹; Eduarda Silva de Oliveira Lima¹; Isabella Martins Souza¹; Gisele Partata Araújo¹; Júlia Vasconcelos de Lima¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira¹

¹Universidade Estadual de Goiás
E-mail:bhrunnamoreira20@gmail.com

Resumo: A garantia da segurança dos alimentos é fundamental na indústria de produtos processados, exigindo sistemas de gestão capazes de reduzir riscos à saúde do consumidor. Este trabalho relata a experiência de uma atividade prática realizada em sala de aula, na qual alunos da disciplina de controle de qualidade de alimentos simularam a implantação da norma ISO 22000 em uma indústria fictícia de molhos. Durante a atividade, os estudantes criaram a empresa "Sabor Caseiro Alimentos" e identificaram falhas críticas, como embalagens estufadas, presença de fungos em lotes, controle inadequado de temperatura, ausência de rastreabilidade e falta de padronização nos processos de higienização. A partir desse cenário, o grupo elaborou um plano de ação baseado nos requisitos da ISO 22000, incluindo análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), monitoramento térmico, criação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de limpeza, treinamentos para colaboradores e sistemas de rastreabilidade. Os resultados da simulação mostraram que a aplicação dessas medidas reduziria contaminações e perdas, além de favorecer auditorias sanitárias e aumentar a confiança do mercado. A atividade permitiu consolidar conceitos sobre prevenção de riscos biológicos, químicos e físicos, demonstrando que a simulação prática é uma estratégia eficaz para o aprendizado em segurança alimentar.

Palavras-chave: ensino em saúde; segurança de alimentos; ISO 22000; simulação de caso; controle de qualidade.

Keywords: health education; food safety; ISO 22000; case simulation; quality control.

Palabras clave: educación en salud; inocuidad de los alimentos; ISO 22000; simulación de caso; calidad de control.

Risco de Diabetes Mellitus tipo 2 em idosos e sua relação com padrões alimentares

Kairo Batista Rodrigues Ferreira¹ ; Rafael de Freitas Juliano¹

¹Universidade Estadual de Goiás

E-mail: kairo.ferreira@aluno.ueg.br

Resumo: O estudo teve como objetivo compreender a relação entre sustentabilidade alimentar, insegurança alimentar e envelhecimento, avaliando a aplicabilidade de sete dietas em idosos e seu impacto no risco de Diabetes Mellitus tipo 2 (DM2). A metodologia envolveu a modelagem e estimativa da densidade nutricional de sete padrões alimentares (cetogênica, EAT-Lancet, EAT-Lancet plus, mediterrânea, paleolítica, vegana e vegetariana), analisando mais de 15 alimentos e nutrientes específicos quanto à sua influência no risco de DM2, por meio de cálculos de redução de risco baseados em riscos relativos compostos do Global Burden of Disease 2019. As dietas vegana e vegetariana apresentaram os menores riscos relativos (RR = 0,70), indicando redução de 30% no risco, atribuída ao elevado consumo de frutas, legumes, verduras, fibras, sementes e castanhas, sem aumento paralelo de alimentos de risco. A dieta EAT-Lancet piscívora também apresentou baixo risco (RR = 0,71), seguida da EAT-Lancet (RR = 0,73) e da mediterrânea (RR = 0,77). Em contraste, as dietas cetogênica (RR = 0,83) e paleolítica (RR = 0,88) exibiram maiores riscos, influenciados sobretudo pelo alto consumo de carne vermelha, associado a aumento adicional de 15% e 21% no risco, respectivamente. Conclui-se que a qualidade do padrão alimentar é determinante para o controle do DM2 em idosos, e que dietas predominantemente com mais vegetais favorecem melhores desfechos metabólicos e a prevenção da doença nessa população vulnerável.

Palavras-chave: Saúde Pública, Envelhecimento Populacional, Fibras Alimentares, Segurança Alimentar, Sustentabilidade.

Keywords: Public Health, Population Aging, Dietary Fiber, Food Security, Sustainability.

Palabras clave: Salud Pública, Envejecimiento de la Población, Fibra Alimentaria, Seguridad Alimentaria, Sostenibilidad.

Triagem Fitoquímica e Identificação de Compostos Bioativos em Extratos de Casca de Jabuticaba

Mariana Alves Ferreira Pantoja ¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira ¹; Pamela Cristina de Sousa Guardiano Reis Oliveira ¹; Leticia Cristina Alves de Sousa ¹; Danilo Luiz dos Santos ¹; Vinicius Eduardo Farias Silva ¹; Kerylle Rodrigues Faria ¹; Daniela Borges Marquez Barbosa ¹.

¹ Universidade Estadual de Goiás

E-mail: mari27afp@gmail.com

Resumo: O objetivo do estudo foi preparar extratos de cascas de jabuticaba e realizar prospecção fitoquímica para identificar compostos fenólicos, flavonoides, taninos e antocianinas. As amostras utilizadas foram obtidas a partir de resíduos do processo de fermentação vinícola no município de Hidrolândia (GO). O extrato foi submetido a ensaios colorimétricos e de precipitação para avaliar a presença de fenólicos simples por meio de reações com hidróxidos alcalinos e cloreto férrico, de flavonoides pelas reações de cianidina, ácido sulfúrico e cloreto de alumínio, e de taninos por reações com gelatina e sais metálicos. Os testes indicaram positividade para compostos fenólicos simples, confirmando a concentração de polifenóis. Na análise de flavonoides, as reações de cianidina e ácido sulfúrico atestaram a presença desses derivados. O ensaio com cloreto de alumínio não apresentou fluorescência, o que sugere que os flavonoides da amostra são majoritariamente antocianinas, sem flavonóis quelantes detectáveis. Além disso, as reações de precipitação confirmaram a presença de taninos condensados e hidrolisáveis. Conclui-se que o resíduo da casca de jabuticaba apresenta um perfil fitoquímico rico em metabólitos secundários, o que demonstra seu potencial para uso em formulações farmacêuticas e reforça a viabilidade do aproveitamento de subprodutos agroindustriais.

Palavras-chave: Extratos Vegetais; Fenóis; Antocianinas.

Keywords: Plant Extracts; Phenols; Anthocyanins.

Palabras clave: Extractos Vegetales; Fenoles; Antocianinas.

Uso da Argirelina em estética: revisão narrativa comparativa com a toxina botulínica e reflexos na autoestima de mulheres com pele madura

Marília Luísa Martins Defendi¹; Paula Vanessa Albuquerque Rosa¹; Letícia Cristina Alves de Sousa¹; Daniela Borges Marquez Barbosa¹; Leonardo Gomes Souza¹.

¹Universidade Estadual de Goiás (UEG)

E-mail: marilialuisa910@gmail.com

Resumo: O objetivo deste estudo foi revisar a literatura científica acerca da Argirelina, comparando seu mecanismo de ação, eficácia, segurança e impactos psicossociais com a toxina botulínica tipo A. Trata-se de uma revisão narrativa, qualitativa e descritiva, realizada a partir de buscas nas bases PubMed, Scielo e Google Acadêmico, entre agosto de 2025 e maio de 2026, utilizando descritores relacionados ao envelhecimento cutâneo, peptídeos biomiméticos, toxina botulínica, autoestima e qualidade de vida. Foram incluídos artigos originais, revisões e ensaios clínicos com relevância científica e relação direta com o tema. Os resultados demonstraram que a toxina botulínica apresenta maior eficácia clínica e efeito prolongado devido ao bloqueio da liberação de acetilcolina na junção neuromuscular. Em contraste, a Argirelina atua de forma mais superficial e gradual, promovendo redução discreta das linhas de expressão, com elevada tolerabilidade e menor risco de efeitos adversos. Além dos benefícios estéticos, ambos os tratamentos apresentaram impacto positivo sobre autoestima, autoconfiança e bem-estar emocional. Conclui-se que a toxina botulínica permanece como tratamento mais eficaz para rugas dinâmicas, enquanto a Argirelina representa alternativa cosmética promissora, acessível e não invasiva para o manejo inicial do envelhecimento facial.

Palavras-chave: envelhecimento cutâneo; cosméticos antissinais; cosméticos antirrugas; rugas dinâmicas; botox.

Keywords: skin aging; anti-aging cosmetics; anti-wrinkle cosmetics; dynamic wrinkles; botox.

Palabras clave: envejecimiento cutáneo; cosméticos antiedad; cosméticos antiarrugas; arrugas dinámicas; botox.

Uso de Plantas Medicinais na Gestação: Relato de uma Ação de Sensibilização em Unidade Básica de Saúde (UBS) de Itumbiara (GO)

João Álefe S. Silva¹; Ana Clara Cintra Natividade¹; Ketlen Kawanny Silva Neves¹; Letícia Cristina Alves de Sousa¹; Guilherme Leonardo Freitas Silva¹; Leandra de Almeida Ribeiro Oliveira¹

¹Unidade Universitária de Itumbiara, Universidade Estadual de Goiás

E-mail: alefesilvapaz@gmail.com

Resumo: O uso de plantas medicinais é uma prática comum na população brasileira, porém muitas pessoas acreditam que produtos naturais não oferecem riscos à saúde. Durante a gestação, essa prática pode representar risco ao desenvolvimento fetal, pois algumas plantas possuem efeitos abortivos, teratogênicos e tóxicos. Nesse contexto, este estudo relata uma atividade de extensão desenvolvida por discentes dos cursos de Farmácia e Enfermagem da UEG para promover o uso racional de plantas medicinais durante a gestação e lactação em uma UBS de Itumbiara (GO). Inicialmente, realizou-se levantamento bibliográfico sobre plantas medicinais contraindicadas na gestação e lactação, subsidiando a elaboração de uma cartilha educativa com orientações sobre o uso seguro dessas preparações e seus possíveis riscos ao feto e ao lactente. A atividade conduzida na UBS envolveu orientações às gestantes e distribuição das cartilhas sobre plantas medicinais contraindicadas na gestação e lactação, destacando possíveis efeitos tóxicos, abortivos e teratogênicos associados ao uso indiscriminado dessas preparações. As participantes demonstraram interesse diante das informações apresentadas, evidenciando a importância da educação em saúde para o uso racional de plantas medicinais. A ação contribuiu para conscientizar as gestantes sobre os riscos do uso indiscriminado dessas preparações, reforçando a importância da orientação profissional durante a gravidez.

Palavras-chave: fitoterapia; plantas medicinais; gestação; educação em saúde; extensão universitária.

Keywords: phytotherapy; medicinal plants; pregnancy; health education; university extension.

Palabras clave: fitoterapia; plantas medicinales; embarazo; educación en salud; extensión universitaria.