

ANAIS

IV SIMPÓSIO INTERNACIONAL
INTERDISCIPLINAR DOS
CURSOS DA ÁREA DA SAÚDE

IX CICLO DE ESTUDOS EM
FARMÁCIA

2024

ORGANIZADORES

Dra. Ariana Centa
Dr. João Paulo Assolini
Dr. Gustavo Colombo Dal Pont
Dra. Claudriana Locatelli
Me. Vilmair Zancanaro
Me. Juliângela Mariane Schroeder Ribeiro
Me. Karine Luz
Esp. Eduardo Sttoco

Anais do IX
Ciclo de Estudos em Farmácia

**ALIMENTOS NA
PROMOÇÃO DA SAÚDE,
INOVAÇÃO E
SUSTENTABILIDADE**

EXPEDIENTE

Reitor

Neoberto Geraldo Balestrin

Vice-Reitor Acadêmico

Prof. Dr. Joel Haroldo Baade

Pró-Reitor do Campus de Fraiburgu

Prof. Me. Aldair Marcondes

Secretaria Geral

Suzana Alves de Morais Franco

Secretaria Acadêmica

Marissol Aparecida Zamboni

Bibliotecária

Célia de Marco

Conselho Curador

Alcir Irineu Bazanella

André Peruzollo

Daniel Tenconi

Eduardo Seleme

Gilberto Seleme

Gustavo Ganz Seleme

İvano João Bortolini

João Luiz G. Driessen

Joran Seiko Aguno

José Carlos Tombini

Leonir Antonio Tesser

Luiz Eugenio Rossa Beltrami

Maria Fernanda Francio Parisotto

Moacir José Salamoni

Rui Caramori

Telmo Francisco Da Silva

Victor Mandelliq

Vitor Hugo Balvedi

Vitor Hugo Bazeggio

Conselho Fiscal

Auri Marcel Bau

Julio Henrique Berger

Solano Hass

Reno Luiz Caramori

Mauricio Carlos Grando

Mauricio Busato



Projeto Editorial

Acauê Zanella

Capa e Diagramação

André Leonardo Radeck Maia

Acauê Zanella

Conselho Editorial da Uniarp (Ediuniarp)

Editor-Chefe: Prof. Dr. Levi Hülse

Membros

Dr. Adelcio Machado dos Santos – Uniarp

Dr. Anderson Antônio Mattos Martins – Uniarp

Dr. André Trevisan – Uniarp

Dra. Ivanete Schneider Hahn – Uniarp

Dra. Rosana Claudio Silva Ogoshi – Uniarp

Dr. Joel Haroldo Baade – Uniarp

Dra. Marlene Zwierewicz – Uniarp

Dr. Ricielli Endrigo Ruppel da Rocha – Uniarp

Dr. Saturnino de la Torre - Universidad de Barcelona – ES

Dra. Maria Antònia Pujol Maura - Universidad de Barcelona – ES

Dr. Juan Miguel Gonzales Velasco - Universidad Mayor de San Andres – BO

FICHA CATALOGRÁFICA

Universidade alto vale do rio do peixe - Uniarp - Universidade Alto Vale Rio do Peixe. IV Simpósio Internacional Interdisciplinar dos Cursos da Area da Saúde. IX Ciclo de Estudos em Farmácia

Anais... do 9º Ciclo de Estudos em Farmácia [recurso eletrônico]: alimentos na promoção da saúde, inovação e sustentabilidade. Organizadores: Ariana Centa; João Paulo Assolini; Gustavo Colombo Dal Pont; Claudriana Locatelli; Vilma Zancanaro; Juliângela Mariane Schroeder Ribeiro; Karine Luz; Eduardo Sttoco. Caçador/SC: EdUniarp, 2024.

57p.

1 e-book (57p.)

ISBN: 978-65-88205-53-2

1. Inovação e Sustentabilidade. 2. Alimentos na Promoção da Saúde. 3. Simpósio – Saúde. 4. Ciclo de Estudos - Farmácia I. Centa, Ariana. II. Assolini, João Paulo. III. Dal Pont, Gustavo Colombo. V. Locatelli, Claudriana. VI. Zancanaro, Vilma. VII. Ribeiro, Juliângela Mariane Schroeder. VIII. Luz, Karine. IX. Sttoco, Eduardo. X. Titulo.



SUMÁRIO

EFEITO in vitro DO EXTRATO HIDROALCÓOLICO DE BAGAÇO DE UVA NA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA E FORMAÇÃO DE BIOFILME DE <i>Candida albicans</i>	7
ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA APARTIR DE CHÁ VERDE (<i>Camellia sinenses</i>) E AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS	8
KOMBUCHÁ: UM ALIMENTO FUNCIONAL COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL DE BAIXO IMPACTO AMBIENTAL	9
ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE E CONTROLE DAS DISLIPIDEMIAS ATRAVÉS DE ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS	11
PROJETO EDUCATIVO INFANTIL SOBRE PARASITAS: INTEGRANDO SAÚDE E NUTRIÇÃO	12
RESTRIÇÕES ALIMENTARES E INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM PACIENTE COM CÂNCER COLORRETAL: UM RELATO DE CASO.....	14
ALIMENTAÇÃO NA MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL E EFEITO EM QUADROS DE PSORÍASE	15
ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS	16
ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE: UMA ABORDAGEM INTEGRADA E BASEADA EM EVIDÊNCIAS.....	17
ALIMENTOS RICOS EM AMINOÁCIDOS PRECURSORES DE NEUROTRANSMISSORES E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE COGNITIVA	18
ALTERAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL: A IMPORTÂNCIA DOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NA SAÚDE INTESTINAL	19
ASPECTOS BIOLÓGICOS DO MEL E SEU PAPEL COMO ALIMENTO FUNCIONAL	20
CAROTENOIDES NA DIETA:PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E PREVENÇÃO DO ENVELHECIMENTO CUTÂNEO	21
CONSUMO DE IOGURTE PROBIÓTICO E SUA INFLUÊNCIA NA MICROBIOTA INTESTINAL	22
CONSUMO DE SEMENTES DE GIRASSOL E DE ABÓBORA: REVISÃO DE LITERATURA SOBRE OS BENEFÍCIOS À SAÚDE E POTENCIAL NUTRICIONAL	23
CONSUMO DO VINAGRE DE MAÇÃ NO CONTROLE E REDUÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO.....	24
COOKIE FUNCIONAL DE BATATA-DOCE E AMÊndoAS	25
CUIDADOS COM A HIGIENE NA ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA NA PREVENÇÃO DE PARASITOSES E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAS)	26
DIETA RICA EM AMINOÁCIDOS SULFURADOS: MECANISMOS DE NEUROPROTEÇÃO E POTENCIAIS TERAPÊUTICOS	27
DO CAMPO A MESA: A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO LOCAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE E SUSTENTABILIDADE.....	28
ENVELHECER COM OBESIDADE E O CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS	29
EXPLORANDO OS BENEFÍCIOS DOS PROBIÓTICOS PARA A SAÚDE INTESTINAL	30
IMPACTOS DO JEJUM INTERMITENTE NA SAÚDE	31



IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES DIABÉTICOS: UMA REVISÃO NARRATIVA	32
INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES PÓS-QUIMIOTERAPIA	33
INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO RICA EM VITAMINA K E O USO DE FÁRMACOS ANTICOAGULANTES	34
INOVAÇÃO EM ALIMENTOS PARA ANIMAIS COM NECESSIDADES ESPECIAIS	35
A INTRÍNSECA INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTOS DE DEPRESSÃO E ANSIEDADE	36
JEJUM INTERMITENTE E NEUROPLASTICIDADE: UMA REVISÃO NARRATIVA SOBRE OS IMPACTOS DAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA SAÚDE CEREBRAL E FUNÇÃO COGNITIVA	37
NUTRIÇÃO: O REMÉDIO DA VIDA	38
O IMPACTO DOS HÁBITOS ALIMENTARES NO BEM-ESTAR E TRATAMENTO DE PACIENTES COM DOENÇAS AUTOIMUNES	39
O PAPEL DA FARMÁCIA CLÍNICA NA GESTÃO DAS INTERAÇÕES FÁRMACO-NUTRIENTE EM PACIENTES IDOSOS	40
O PAPEL DOS ALIMENTOS FERMENTADOS DE ORIGEM VEGETAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE INTESTINAL	41
O USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PROMOÇÃO DE SAÚDE	42
ORA-PRO-NÓBIS: UMA PANC ANCESTRAL NO APOIO NUTRICIONAL E SUSTENTÁVEL DA ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA	43
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: CONTRIBUIÇÕES NUTRICIONAIS E IMPACTOS NA SAÚDE	44
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: NUTRIENTES ESQUECIDOS NA COZINHA MODERNA	45
POTENCIAL NEUROPROTECTOR DAS FRUTAS CÍTRICAS CONTRA A DOENÇA DE ALZHEIMER	46
PROPRIEDADES NUTRACÊUTICAS DO CHÁ VERDE (<i>CAMELLIA SINENSIS</i>): BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E POTENCIAL TERAPÊUTICO	47
PROTEÍNA DE INSETO: UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL	48
SELETIVIDADE ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: DESAFIO PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROPSICOMOTOR	49
SUPLEMENTAÇÃO DA VITAMINA D E K NA PREVENÇÃO DE FRATURAS EM IDOSOS	50
TANINOS COMO MODULADORES NUTRICIONAIS: PERSPECTIVAS NA NUTRIÇÃO DE RUMINANTES	51
TERRORISMO ALIMENTAR: O MITO DOS ALIMENTOS INFLAMATÓRIOS	52
USO DE ARGININA PARA CICATRIZAÇÃO DE PÉ DIABÉTICO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA NARRATIVA	53
USO DO GENGIBRE NO CONTROLE DA HIPERÊMESE GRAVÍDICA	54

INICIAÇÃO CIENTÍFICA

**EFEITO *in vitro* DO EXTRATO HIDROALCÓOLICO DE BAGAÇO DE UVA NA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA E FORMAÇÃO DE BIOFILME DE *Candida albicans***

Isadora Schmidt Schuh¹, Ariana Centa^{2,3,4}, Gustavo Colombo Dal Pont^{2,3,4}, Claudriana Locatelli^{2,3,4}, Cassio Geremia Freire³, João Paulo Assolini^{1,2,4}

¹Curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Grupo de Pesquisa em Fisiopatologia Experimental - UNIARP.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas - UNIARP.

⁴Laboratório de Pesquisa Translacional em Saúde - UNIARP.

Categoria do trabalho: Estudos Experimentais e de Iniciação Científica.

Palavras-chave: Candidíase. Tratamento Alternativo. Compostos naturais.

Introdução: Espécies de *Candida*, como *Candida albicans*, são comuns na microbiota humana, mas podem causar infecções graves, especialmente em indivíduos imunossuprimidos. Essas infecções, frequentemente associadas à formação de biofilme, podem apresentar resistência aos tratamentos antifúngicos convencionais. Compostos naturais, como os derivados do bagaço de uva, conhecidos por suas propriedades antioxidantes e antimicrobianas, surgem como possibilidades de alternativas para o tratamento desta micose. **Objetivos:** Avaliar a atividade antifúngica e o potencial de inibição da formação de biofilme *in vitro* do extrato hidroalcoólico do bagaço de uva Isabel contra *Candida albicans*. **Metodologia:** A atividade antifúngica e a formação de biofilme foram avaliadas por microdiluição em placas de 96 poços (protocolo M27-A) e coloração por cristal violeta, respectivamente. Brevemente, uma suspensão de *C. albicans* (2×10^3 CFU/mL) foi incubada com diferentes concentrações do extrato (1mg/mL – 0,003mg/mL) por 24, 48 e 72 horas. A atividade antifúngica e a formação de biofilme foram determinadas por espectrofotometria a 492 nm e 630 nm, respectivamente. A análise estatística foi realizada pelo software *GraphPad Prism 8*. O teste ANOVA de uma via (one-way) foi utilizado para comparação múltipla, e valores de $p \leq 0.05$ foram considerados estatisticamente significativos. **Resultados e discussão:** O extrato não apresentou efeito inibitório significativo em 24 e 48 horas, mas houve redução no crescimento de *C. albicans* após 72 horas, nas concentrações de 0,015 a 1 mg/mL ($p < 0.05$). No entanto, o extrato não inibiu a formação de biofilme nas concentrações testadas. Estudos prévios indicam que subprodutos da vinificação podem apresentar atividade antifúngica moderada, com CIM entre 1 e 0,5 mg/mL, correlacionada à concentração de flavonoides. Além disso, extratos encapsulados em nanopartículas biopoliméricas foram mais eficazes na inibição de biofilmes em comparação com compostos livres. **Considerações finais:** Embora o extrato de bagaço de uva tenha mostrado eficácia limitada nas primeiras 48 horas, houve redução significativa do crescimento de *C. albicans* após 72 horas. Estudos futuros serão conduzidos para identificar as substâncias bioativas e avaliar a atividade antifúngica, imunomoduladora e neuroprotetora do extrato *in vivo*.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Os autores agradecem o apoio financeiro da FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E INOVAÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA – FAPESC ofertado pelo edital de chamada pública FAPESC nº 54/2022 - Programa de Ciência, Tecnologia e Inovação de Apoio aos Grupos de Pesquisa da Associação Catarinense das Fundações Educacionais – ACAFE e à Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

**ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA APARTIR DE CHÁ VERDE (*Camellia sinenses*) E
AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Juliana Aparecida Kunierski Florz^{2,5,6}, Solange De Bortoli Beal^{1,5,6}, Ana Paula Ludwig do Amaral^{4,5,6}, Eliana Rezende Adami^{1,3,4,5,6}

¹Curso de Medicina. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Curso de Biomedicina. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Curso de Farmácia. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

⁴Curso de Nutrição. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

⁵Mestrado Interdisciplinar de Desenvolvimento e Sociedade – UNIARP.

⁶Grupo de pesquisa em Saúde, Desenvolvimento Tecnológico, sociedade e Bioética (CSDTSB).

Categoria do trabalho: Estudos Experimentais e de Iniciação Científica.

Palavras-chave: Kombucha. Probiótico. *Camellia Sinenses*. Bactérias Acéticas. Benefícios à saúde.

Introdução: A Kombucha, uma bebida milenar de origem chinesa, tem sido cultivada por diversas culturas ao longo de milhares de anos. Relatos históricos datados de cerca de 100 a.C. indicam que as pessoas daquela época já utilizavam microrganismos para produzir bebidas à base de ácido láctico, servidas como fonte de energia e refresco durante os trabalhos de colheita. Nas décadas de 1960 e 1970, a Kombucha ganhou popularidade global. Reconhecida como uma bebida probiótica, é rica em ácidos orgânicos, vitaminas e açúcares simples residuais, o que a torna benéfica para equilibrar a microbiota intestinal. Em algumas culturas, a Kombucha é vista como um remédio natural, hipoteticamente capaz de promover saúde e força física. Sua composição é baseada em uma cultura simbiótica de microrganismos aglomerados em uma massa de celulose, conhecida como zoogleia ou biofilme. **Objetivo:** Desenvolver Kombucha artesanal utilizando chá verde (*Camellia sinensis*) e avaliar suas propriedades organolépticas, além de descrever seus constituintes químicos e potenciais benefícios medicinais. **Metodologia:** A preparação envolveu a utilização de 12 gramas de chá Amaya em 1 litro de água aquecida a 80°C por 6 minutos. Após a filtração, foram adicionados 70 gramas de açúcar. A mistura, após ser resfriada, foi transferida para um recipiente de vidro, onde foi adicionado o "scooby" e 10% de chá de arranque. A primeira fermentação durou 7 dias, após foi realizada uma saborização com 200g de abacaxi em temperatura ambiente por 48 horas. A bebida foi então peneirada, envasada em garrafas PET e mantida por mais 2 dias para carbonatação, sendo posteriormente refrigerada. **Resultados e discussões:** Mostraram que a fermentação de 7 dias resultou em uma bebida gaseificada com sabor e aroma de abacaxi, mantendo suas propriedades medicinais e nutricionais, como cor amarelada, odor cítrico e pH de aproximadamente 3,5, que é o recomendado para o consumo. **Conclusão:** A produção de Kombucha a partir de chá verde revelou-se uma prática enriquecedora tanto do ponto de vista culinário quanto de saúde e bem-estar. O chá verde, com suas propriedades antioxidantes e nutritivas, contribuiu significativamente para a qualidade final do produto, potencializando os benefícios atribuídos à Kombucha. Estudos futuros poderão aprofundar-se na análise do processo de fermentação e nas variações de sabores e aromas, contribuindo para a inovação no setor de bebidas funcionais.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradeço a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, através do curso de Farmácia e IX Ciclo de Estudos em Farmácia.

Agradecemos o apoio financeiro do Governo do Estado de Santa Catarina, realizado via Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pela aprovação do Projeto Elaboração, produção e comercialização de kombuchas saborizadas e gaseificadas. CHAMADA PÚBLICA FAPESC N°54/2022, e pela bolsa edital 18/2024.



KOMBUCHÁ: UM ALIMENTO FUNCIONAL COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL DE BAIXO IMPACTO AMBIENTAL

Solange De Bortoli Beal^{1,2,5,6}, Juliana Aparecida Kunierski Florz^{1,2,5,6}, Ana Paula Ludwig do Amaral^{4,5,6}, Eliana Rezende Adami^{1,2,4,5,6}

¹Curso de Medicina. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

²Curso de Biomedicina. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

³Curso de Farmácia. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

⁴Curso de Nutrição. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

⁵Mestrado Interdisciplinar de Desenvolvimento e Sociedade – UNIARP.

⁶Grupo de pesquisa em Saúde, Desenvolvimento Tecnológico, sociedade e Bioética (CSDTSB).

Categoria do trabalho: Estudos Experimentais e de Iniciação Científica.

Palavras-chave: Kombucha. Bebida artesanal. Probiótico. Ácidos orgânicos. Benefícios à saúde.

Introdução: A Kombucha é uma bebida agridoce fermentada de origem asiática, conhecida por suas propriedades medicinais e compostos bioativos. Embora sua composição química seja variável, a maioria de seus componentes como ácidos orgânicos, vitaminas e polifenóis já foram demonstrados e, devido à

presença desses compostos

bioativos, foram caracterizados como um alimento funcional, como alternativa sustentável de baixo impacto ambiental, contribuindo para a saúde intestinal e fortalecendo o sistema imunológico, promovendo o bem-estar geral e a vitalidade. Esses componentes têm sido associados a benefícios como a regulação do metabolismo, a melhoria da digestão e a modulação da resposta imunológica.

Objetivo: Desenvolver a produção de Kombuchá como alimento funcional sustentável, buscando reduzir o impacto ambiental por meio de práticas de produção ecologicamente responsáveis.

Metodologia: A pesquisa envolveu buscas nas bases de dados eletrônicas PUBMED, BVS e GOOGLE ACADEMIC, empregando os seguintes descritores (DeCS/MeSH): “kombucha”, “probiotics”, “benefits”, Quality of life, Patients over 50, com a ajuda dos operadores booleanos OR e AND. A coleta de dados foi realizada através de questionário, após aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa número 6.304.44, adjunto do termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Para avaliação clínica foi realizado a semiologia clínica composta de anamnese, sinais vitais, uso de medicamentos, patologias diagnosticadas, controle de continência fecal e urinária, internações.

Resultados e discussões: O uso da kombucha tem sido explorado em programas locais de saúde pública, em comunidades rurais a adesão a práticas naturais é mais prevalente. Nessas comunidades, a kombucha é promovida como parte de programas de educação nutricional, que visam melhorar a saúde geral dos participantes através de uma dieta equilibrada e do consumo de alimentos fermentados. **Considerações Finais:** A aceitação da kombucha é facilitada pela valorização cultural de práticas naturais e pela busca por alternativas acessíveis e menos invasivas. Além disso, a produção de kombucha em pequena escala tem potencial para ser uma atividade economicamente viável, promovendo não apenas a saúde, mas também a sustentabilidade econômica local. A expansão dessas iniciativas pode contribuir para uma maior disseminação dos benefícios potenciais da kombucha, tanto para a saúde individual quanto para a saúde pública em geral.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos a Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, através do curso de Farmácia e IX Ciclo de Estudos em Farmácia.

Agradecemos o apoio financeiro do Governo do Estado de Santa Catarina, realizado via Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pela aprovação do Projeto Elaboração, produção e comercialização de Kombuchas saborizadas e gaseificadas. Chamada PÚBLICA FAPESC N°54/2022 e pela bolsa edital 18/2024.

PROJETOS DE EXTENSÃO



ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE E CONTROLE DAS DISLIPIDEMIAS ATRAVÉS DE ESCOLHAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

Amanda Bogorny^{1,2}, Solange de Bortoli Beal^{1,3,4}

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Liga de Medicina Intensiva, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Grupo de pesquisa em Saúde, Desenvolvimento Tecnológico, sociedade e Bioética (CSDTSB).

⁴Mestrado Interdisciplinar de Desenvolvimento e Sociedade – UNIARP.

Categoria do trabalho: Projetos Extensionistas.

Palavras-chave: Dislipidemias. Alimentação consciente. Adolescentes.

Introdução: As dislipidemias são estabelecidas como mudanças na concentração plasmática das lipoproteínas. Um acúmulo sérico de triglicerídeos e lipoproteína de baixa densidade (LDL) ou a redução nas porções da lipoproteína de alta densidade (HDL) são considerados fatores de risco isolado para a evolução de patologias ateroscleróticas. Somadas aos prejuízos causados à saúde do paciente, as dislipidemias ainda cooperam para que as doenças ateroscleróticas ocupem o primeiro lugar no ranking das causas de óbitos do mundo e do Brasil. Além disso, em território nacional, a taxa de mortalidade corresponde a 2,5 óbitos por 100.000 habitantes. **Objetivos:** Implementar práticas de Educação em Saúde voltadas para a redução dos riscos de desenvolvimento de dislipidemias em estudantes entre 12 e 16 anos de duas escolas públicas do município de Caçador SC, por meio da promoção de escolhas alimentares saudáveis. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo pautado na busca de produção científica por intermédio de consulta às bases de dados da Biblioteca Virtual de Saúde (Scielo) e Google Scholar. Realizou-se duas palestras acerca da promoção da saúde cardiovascular e controle das dislipidemias em duas escolas públicas do município de Caçador, SC com os estudantes do sexto e sétimo ano. **Resultados e discussão:** Observou-se que os alunos participaram ativamente da ação e demonstraram interesse pelo tema. Além disso, firmou-se um pacto de compromisso entre a autora da ação extensionista e os alunos participantes da ação, sobre as mudanças alimentares e hábitos de vida que devem adotar a partir de então. Durante o encontro, muitas dúvidas foram esclarecidas e uma compreensão mais precisa do que realmente constitui uma alimentação saudável foi estabelecida, desfazendo a ideia de que uma refeição composta apenas por vegetais e legumes é suficiente. A diminuição das possíveis ameaças à saúde causadas pelas dislipidemias pode ser concretizada através de um controle na rotina alimentar, introduzindo frutas e verduras na dieta em conjunto com a redução do consumo de alimentos ricos em gordura, embutidos, com excesso de sódio e/ou açúcar. **Considerações finais:** O projeto visou sensibilizar crianças e adolescentes sobre a importância de uma alimentação saudável e equilibrada, contribuindo para o estabelecimento de hábitos positivos desde a juventude, impulsionando, assim, a redução das dislipidemias e a prevenção de riscos cardiovasculares na comunidade infanto-juvenil.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos à Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, através do curso de Farmácia e IX Ciclo de Estudos em Farmácia.

**PROJETO EDUCATIVO INFANTIL SOBRE PARASITAS: INTEGRANDO SAÚDE E NUTRIÇÃO**

Paola Karine Lara¹, Paula Elisa de Camargo¹, Emyr Hiago Bellaver^{2,3}, Natan Veiga^{1,2,4}

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Laboratório Escola de Análises Clínicas da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – LEAC UNIARP.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.

Categoria do trabalho: Projeto Extensionista.

Palavras-chave: Parasitas. Saúde. Nutrição.

Introdução: As doenças transmitidas pela ausência de higiene nos alimentos são um grave problema de saúde pública, afetando milhões de pessoas globalmente. A falta de controle higiênico ao manipular alimentos dificulta a implementação de medidas eficazes contra parasitos intestinais. Este trabalho extensionista levou às crianças, por meio de histórias e ilustrações, conhecimentos sobre parasitas e a importância de boas práticas de higiene e cuidados alimentares. **Objetivos:** O livro foi apresentado às crianças para educá-las sobre higiene e prevenção de doenças parasitárias.

Metodologia: O trabalho extensionista consistiu na criação de um livro infantil que explica de forma simples e acessível sobre parasitos. O texto abordou definição, sintomas, tratamento e prevenção, e foi enriquecido com ilustrações atraentes. O livro foi apresentado às crianças para educá-las sobre higiene e prevenção de doenças parasitárias. O desenvolvimento do mesmo teve como base pesquisas realizadas nas principais bases de dados, como *SciELO*, *PubMed* e Google Acadêmico. **Resultados e discussão:** As parasitoses são doenças negligenciadas que afetam principalmente populações de baixa renda. Diversos estudos indicam que as principais causas de parasitose estão ligadas a condições sanitárias inadequadas, hábitos alimentares e falta de educação em saúde. Em condições de higiene precárias, microrganismos do trato gastrointestinal podem ser transferidos para as mãos e, posteriormente, para os alimentos. A principal forma de contaminação dos alimentos é através dos manipuladores. As doenças parasitárias contribuem de maneira significativa para o desenvolvimento de anemias e seus sintomas, corroborando no comprometimento do desenvolvimento psicomotor, diminuição da imunidade e consequente aumento da susceptibilidade a infecções, aumento da fadiga, astenia, dispneia, entre outros sinais e sintomas. Considerando que a Constituição Federal Brasileira afirma que “a saúde é direito de todos e dever do Estado”, torna-se evidente a necessidade de cumprir essa prerrogativa. Nesse contexto, a participação das instituições de ensino é essencial para a promoção da saúde da população, justificando, assim, o desenvolvimento deste trabalho.

Considerações finais: As doenças veiculadas por alimentos e má higiene representam um importante problema de saúde pública. A iniciativa destaca a necessidade de educação precoce para melhorar a saúde pública e prevenir doenças parasitárias.

REVISÃO DE LITERATURA



RESTRIÇÕES ALIMENTARES E INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS EM PACIENTE COM CÂNCER COLORRETAL: UM RELATO DE CASO

Luiza Machry^{1,2}, Daniela Kamin Pauli^{1,2,4}, Ariana Centa^{1,3}

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Liga Acadêmica de Pneumologia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Liga Acadêmica de Oncologia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

⁴Liga Acadêmica de Ortopedia e Traumatologia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Relato ou Estudo de Casos Clínicos.

Palavras-chave: Tratamento câncer colorretal. Efeitos adversos na alimentação. Alternativas de tratamento.

Introdução: O câncer colorretal é o terceiro câncer mais incidente no mundo e o quarto mais comum no Brasil. Dentre as intervenções para o tratamento do câncer colorretal estão a cirurgia, quimioterapia e radioterapia, que podem levar a efeitos secundários ao paciente, como a restrição alimentar. A restrição alimentar refere-se a qualquer limitação ou redução na dieta e compreende diversas razões, incluindo a dificuldade no consumo de determinados alimentos. Portanto, durante o tratamento oncológico os pacientes necessitam cuidados nutricionais para auxiliar na resposta ao tratamento. **Objetivos:** Relatar um caso de restrição alimentar após tratamento oncológico de um paciente com câncer colorretal. **Metodologia:** Relato de caso, descritivo, retrospectivo, com abordagem qualitativa de dados obtidos pela análise de prontuários, exames, laudos médicos e relato do paciente. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob parecer 6.978.405. **Resultados e discussão:** Paciente do sexo masculino, 52 anos, brasileiro, após tratamento cirúrgico, radiológico e quimioterápico de um câncer colorretal, apresentou efeitos adversos em relação a alimentação. Relatou dificuldades no consumo de alimentos como leguminosas, vegetais, derivados de lactose e certas frutas. A restrição nutricional se manifestou através de diarreia, gases e mal-estar, interferindo na qualidade de vida do paciente. Tentativas de reeducação alimentar com nutricionista foram realizadas, iniciando com uma alimentação regrada com alimentos cozidos, e posteriormente, outros alimentos foram introduzidos gradualmente na dieta. Essa abordagem amenizou os efeitos, contudo, o paciente continuava com dificuldades na dieta. Voltou ao médico, que iniciou tratamento com os probióticos *Lactobacillus helveticus*, *Bifidobacterium* e BLH UFC *Bifidobacterium infantis*. Probióticos são definidos como microrganismos vivos que atuam no trato gastrointestinal e ajudam a equilibrar a flora intestinal. Como resultado, o paciente apresentou melhora significativa três meses após o início do tratamento, com uma aceitação considerável em relação aos alimentos crus, frutas e alguns vegetais. Entretanto, leguminosas e derivados de lactose ainda não são tolerados. **Considerações finais:** Através deste relato é possível perceber que a ingestão de substâncias que auxiliam no equilíbrio da flora intestinal e reeducação alimentar podem auxiliar na melhora da restrição alimentar apresentada pelo paciente.



ALIMENTAÇÃO NA MODULAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL E EFEITO EM QUADROS DE PSORÍASE

Letycia Vitória Corrêa¹, Gabriela Martinez Zarpelon¹, Isadora Suchara Rachinski¹,
Isabely Recalcate Petry¹, Mariane Rafaela Seidel¹

¹Curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão Interpretativa de Literatura.

Palavras-chave: Modulação. Alimentação Saudável. Microbiota Intestinal. Psoríase.

Introdução: Com os avanços científicos recentes, a noção de "DNA humano" pode parecer imprecisa, dado que a cada célula humana com DNA, há cerca de dez microrganismos, transformando o corpo em um grande ecossistema conhecido como microbioma. A microbiota, ou seja, cada componente deste ecossistema, desempenha um papel crucial na saúde, inclusive em condições inflamatórias da pele, como a psoríase. **Objetivos:** Explorar a importância de uma boa alimentação visando a saúde da microbiota intestinal e impactos na microbiota da pele, principalmente no quadro de psoríase. **Metodologia:** para o levantamento de dados e busca de artigos foram utilizadas as bases de dados Scielo, LILACS e BVS. O critério de seleção incluiu tanto artigos brasileiros quanto internacionais. A pesquisa focou em bibliografias que abordassem especificamente a modulação da microbiota intestinal e seus impactos na psoríase. **Resultados e discussão:** Estudos destacam a interação entre o sistema imunológico e a pele, com a dieta desempenhando um papel significativo. Ingredientes alimentares alérgicos podem comprometer a barreira intestinal, levando a reações alérgicas que afetam tanto o intestino quanto a pele. O equilíbrio da microbiota intestinal é fundamental, e a disbiose — um desequilíbrio na composição da microbiota — está associada à patogênese de doenças inflamatórias como a psoríase, sendo esta uma condição autoimune crônica que afeta 3% da população global e 5 milhões de brasileiros. Fatores genéticos, imunológicos, ambientais e nutricionais contribuem para seu desenvolvimento. Estudos indicam que a microbiota intestinal em pacientes com psoríase pode diferir significativamente de indivíduos saudáveis, com desequilíbrios nos filos Firmicutes e Bacteroidetes. Dietas ricas em aditivos alimentares, pobres em fibras e hipercalóricas podem promover inflamação, enquanto a ingestão de alimentos com baixo índice glicêmico e o aumento de pré e probióticos podem reduzir a inflamação da pele. **Considerações finais:** Considerando a relevância dos fatores dietéticos na modulação da microbiota intestinal, evidências sugerem que uma alimentação equilibrada e rica em nutrientes pode melhorar significativamente as lesões de psoríase. No entanto, escolhas alimentares inadequadas e um estilo de vida impróprio podem agravar a condição ou atuar como gatilhos.

**ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS**

Bruna Ramiro Simão¹, Bruna Schumacher Flor¹, Nicoli Emmer Mazzotti Anhaya¹,
Thyana Lays Brancher¹

¹Acadêmica do curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Alimentos funcionais. Prevenção. Saúde pública.

Introdução: Nos últimos anos, as doenças crônicas, como diabetes, hipertensão e doenças cardiovasculares têm se tornado uma preocupação relevante em relação à saúde pública. A necessidade de estratégias eficazes de prevenção se torna cada vez mais necessária. Nesse contexto, os alimentos funcionais contêm compostos bioativos que podem ajudar a prevenir o desenvolvimento dessas doenças. **Objetivos:** Este trabalho tem como objetivo identificar o papel já descrito dos alimentos funcionais na prevenção de doenças crônicas. **Metodologia:** Este estudo foi composto por uma revisão bibliográfica nas bases de dados Scielo e Google Acadêmico de 2020 a 2024, com palavras-chaves: alimentos funcionais; prevenção; e doenças crônicas. **Resultados e discussão:** De acordo com a análise bibliográfica, os alimentos funcionais apresentam uma diversidade significativa de componentes bioativos com potencial para a prevenção de doenças crônicas. Os polifenóis, fibras e probióticos foram os que mais apresentaram benefícios. Os polifenóis presentes em uvas e morangos, possuem atividade antioxidante que neutraliza os radicais livres, os quais são os principais causadores de danos às células e ao DNA. Alimentos ricos em fibras como aveia e linhaça podem fazer o controle da glicemia, reduzir os níveis de colesterol e auxiliar na prevenção da obesidade. Os probióticos encontrados em produtos lácteos fermentados são benéficos para a saúde intestinal, reduzindo doenças como a síndrome do intestino irritável, além de possuir papel na regulação do metabolismo da glicose, na prevenção do Diabetes mellitus II e na redução de risco de doenças cardiovasculares por meio do controle da pressão arterial. O binômio dieta e saúde estabelece um novo paradigma no estudo dos alimentos. Dessa maneira, uma alimentação adequada não se limita a fornecer energia e nutrientes essenciais ao corpo. Ela também destaca a importância dos compostos bioativos, que promovem efeitos fisiológicos benéficos, capazes de prevenir ou retardar doenças como as cardiovasculares, infecções intestinais, entre outras. **Considerações finais:** Os resultados deste estudo evidenciam que os alimentos funcionais desempenham papel significativo na prevenção de doenças crônicas. Os benefícios desses alimentos surgem como uma estratégia eficaz e natural na promoção da saúde. Portanto, a incorporação dos alimentos funcionais na dieta diária pode ser uma alternativa de prevenção e manejo de doenças crônicas.

**ALIMENTOS NA PROMOÇÃO DA SAÚDE: UMA ABORDAGEM INTEGRADA E BASEADA EM EVIDÊNCIAS**

Lucas Eduardo Siqueira Rodrigues¹, Natan Veiga¹

¹Curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Alimentos funcionais. Promoção da saúde. Prevenção de doenças. Dieta saudável. Nutrição.

Introdução/Fundamentos: A adoção de uma alimentação saudável é fundamental para a prevenção de doenças crônicas que afetam milhões de pessoas, como doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e certos tipos de câncer. Além de fornecer energia, uma dieta equilibrada fortalece o sistema imunológico, promove o bem-estar e melhora a qualidade de vida. Estratégias nutricionais preventivas, em sinergia com políticas públicas, são essenciais para promover hábitos alimentares saudáveis em larga escala. **Objetivos:** Este estudo revisa e sintetiza evidências científicas recentes sobre a alimentação como aliada na promoção da saúde, com foco em alimentos funcionais. Estes alimentos não só fornecem nutrientes essenciais, mas também atuam na prevenção de doenças e na promoção da saúde pública. **Metodologia:** A pesquisa foi conduzida por meio de uma revisão bibliográfica sistemática, abrangendo artigos publicados entre 2016 e 2020 em bases como *PubMed*, *Scielo* e *Web of Science*. Foram selecionados estudos que exploram os benefícios de alimentos funcionais, como frutas, vegetais, grãos integrais, peixes e oleaginosas. A análise focou em estudos clínicos, meta-análises e revisões sistemáticas, destacando como esses alimentos contribuem para a prevenção de doenças e o aumento do bem-estar. **Resultados:** Os resultados indicam que alimentos ricos em fibras, antioxidantes e ácidos graxos ômega-3 desempenham um papel crucial na redução do risco de doenças crônicas. O consumo regular de frutas e vegetais foi associado a uma redução de até 30% no risco de doenças cardiovasculares. Peixes ricos em ômega-3 mostraram benefícios significativos para a saúde mental, como a redução dos sintomas de depressão e ansiedade. Grãos integrais também se mostraram eficazes na melhoria da saúde digestiva e no controle do peso. **Conclusões/Considerações finais:** A alimentação é um aliado poderoso na prevenção de doenças e promoção do bem-estar. Alimentos funcionais desempenham um papel central nessa abordagem, oferecendo benefícios comprovados para a saúde física e mental. Políticas públicas devem continuar fomentando o acesso a esses alimentos, e profissionais de saúde devem incentivar práticas alimentares saudáveis. A educação nutricional é essencial para garantir que todos tenham acesso a uma alimentação promotora de saúde.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: A Universidade Alto Vale do Rio do Peixe -UNIARP.

**ALIMENTOS RICOS EM AMINOÁCIDOS PRECURSORES DE NEUROTRANSMISSORES E SUA INFLUÊNCIA NA SAÚDE COGNITIVA**

Vinicius Miguel Ortiz Ruth¹, Thyana Lays Brancher¹

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Aminoácidos. Neurotransmissores. Saúde cognitiva. Alimentos. Nutrição.

Introdução: O papel dos aminoácidos precursores de neurotransmissores na saúde cognitiva tem atraído crescente interesse científico. Aminoácidos como triptofano, tirosina e fenilalanina são essenciais para a síntese de neurotransmissores importantes como serotonina, dopamina e norepinefrina, os quais influenciam o humor, a memória e a função cognitiva de modo geral.

Objetivos: Este estudo teve como objetivo analisar a influência dos alimentos ricos em aminoácidos precursores na saúde cognitiva via levantamento bibliográfico de trabalhos já realizados, examinando como a ingestão de certos nutrientes pode afetar a função cerebral e a saúde mental. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão na base PubMed abrangendo os últimos cinco anos de publicações que exploraram a relação entre aminoácidos precursores e neurotransmissores. A análise incluiu estudos de intervenção e observacionais, focando em alimentos específicos e suas propriedades nutricionais.

Resultados e discussão: Alimentos ricos em triptofano, como carnes magras, laticínios e nozes, estão associados ao aumento na produção de serotonina, resultando em melhora no estado de humor. A tirosina, encontrada em alimentos como soja e carne, está diretamente ligada à síntese de dopamina e norepinefrina, influenciando a motivação e a concentração. Os dados sugerem que uma dieta balanceada, rica em aminoácidos precursores, pode ter um impacto positivo na saúde cognitiva e na prevenção de distúrbios neurológicos. Além disso, o ácido glutâmico, presente em peixes e ovos, é precursor do glutamato, neurotransmissor essencial para a função cerebral, especialmente no aprendizado e na memória. Esses aminoácidos influenciam neurotransmissores e desempenham um papel crucial no desenvolvimento e na manutenção das funções cognitivas ao longo da vida.

Considerações finais: A inclusão de alimentos ricos em aminoácidos precursores na dieta pode melhorar a função cognitiva e a saúde mental. Recomenda-se a realização de mais estudos clínicos para confirmar esses efeitos e elaborar diretrizes nutricionais específicas.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos ao curso de farmácia da Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe, pelo apoio dado para a realização desta revisão.



ALTERAÇÃO DA MICROBIOTA INTESTINAL: A IMPORTÂNCIA DOS PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS NA SAÚDE INTESTINAL

Helen Pirolli¹, Natan Veiga^{1,2}

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Probióticos. Prébióticos. Saúde.

Introdução: A crescente busca por qualidade de vida tem destacado a importância dos alimentos funcionais, com ênfase especial em probióticos e prebióticos, que desempenham um papel crucial na manutenção da saúde intestinal e na prevenção de doenças. Estes compostos naturais não só equilibram a microbiota intestinal, mas também têm sido associados à melhoria da saúde geral, tornando-se essenciais em uma alimentação saudável. **Objetivos:** Este estudo objetiva revisar os benefícios dos probióticos e prebióticos na saúde intestinal, enfatizando sua relevância para a promoção do bem-estar e prevenção de doenças. **Metodologia:** A revisão bibliográfica foi realizada por meio de pesquisas nas plataformas Google Acadêmico e SciELO, abrangendo artigos publicados nos últimos cinco anos que discutem os impactos dos probióticos e prebióticos na saúde intestinal.

Resultados e Discussão: Os probióticos, como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* spp., têm papel crucial na mucosa intestinal, promovendo a inibição de bactérias patogênicas e contribuindo para a prevenção da carcinogênese. Sua resistência ao ambiente ácido do estômago e a capacidade de aderir à mucosa intestinal os tornam agentes eficazes na manutenção da saúde digestiva. Além disso, os prebióticos, como inulina e frutooligossacarídeos, são fibras alimentares que alimentam as bactérias benéficas no cólon, favorecendo a produção de ácidos graxos de cadeia curta, fundamentais para a integridade da mucosa intestinal. Estudos indicam que a modulação da microbiota intestinal por prebióticos pode ser uma estratégia eficaz no tratamento de doenças inflamatórias intestinais e na prevenção de patologias crônicas associadas ao desequilíbrio da flora intestinal. A combinação de probióticos e prebióticos na dieta potencializa esses efeitos, proporcionando uma sinergia que promove não apenas a saúde intestinal, mas também o bem-estar geral, com reflexos na prevenção de doenças e na melhora da qualidade de vida. **Considerações Finais:** Diante dos benefícios identificados, conclui-se que a inclusão de probióticos e prebióticos na dieta é essencial para a saúde intestinal e geral. A promoção do consumo desses alimentos funcionais deve ser incentivada como parte de estratégias preventivas de saúde, visando reduzir o risco de doenças e melhorar a qualidade de vida da população.

**ASPECTOS BIOLÓGICOS DO MEL E SEU PAPEL COMO ALIMENTO FUNCIONAL**

Jennyfer Bertotto¹, Rayza Rafaella Melniski Driessen¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Alimento funcional. Propriedades biológicas. Abelhas.

Introdução: O mel é considerado um líquido espesso, aromático e açucarado, produzido por abelhas a partir do néctar ou secreções sacarínicas de plantas, principalmente de origem floral. Após serem transportadas para a colmeia, são maturadas pelas abelhas e armazenadas nos favos. Para preservar sua qualidade, é fundamental que o mel seja armazenado em um local fresco, protegido da luz, em um recipiente de vidro, isolado do ar, devido a sua propriedade higroscópica. Dessa maneira previne-se a fermentação e conservam-se todas as suas propriedades nutricionais, assegurando que a qualidade do produto seja preservada. Como alimento funcional, ele não só proporciona valor nutricional, mas também oferece benefícios adicionais. **Objetivos:** Analisar a composição e destacar o valor do mel como alimento funcional, enfatizando suas propriedades nutricionais e terapêuticas. **Metodologia:** O presente estudo constitui-se pelo método de revisão bibliográfica, realizado entre o mês de agosto e setembro de 2024. Foram utilizadas as bases de dados SciELO e Google Acadêmico, na busca por artigos originais, no período de 2019 a 2024. **Resultados e discussão:** Diferente do açúcar refinado, que fornece calorias vazias sem valor nutricional, a composição do mel é diversificada e inclui glicose, frutose e maltose, ácidos graxos, proteínas, cobre, manganês, ferro, fósforo, vitaminas lipossolúveis e complexo B, podendo ser uma fonte de substituição do açúcar, como uma alternativa mais atraente que pode enriquecer o sabor de uma variedade de alimentos e bebidas, desde bolos, biscoitos e até chás. Sua doçura natural é acompanhada por notas sutis de flores e frutas. O mel vai além de seu valor nutricional básico, oferecendo benefícios adicionais que podem auxiliar na prevenção e tratamento de doenças. Sua capacidade de atuar como cicatrizante, expectorante, antibacteriano, anti-inflamatório e analgésico quando ingerido exemplifica seu papel no suporte à saúde. Sua diversidade de propriedades resulta da variedade da flora da qual as abelhas coletam o néctar, tornando o mel uma opção valiosa tanto na nutrição quanto na terapêutica. **Considerações finais:** Esta revisão evidencia que o mel possui uma composição variada e rica, sendo classificado como um alimento funcional por seus múltiplos benefícios à saúde, que ultrapassam a nutrição básica, especialmente por suas propriedades biológicas, como ação antimicrobiana, antioxidante e capacidade cicatrizante e a substituição do açúcar refinado.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: As acadêmicas agradecem a instituição Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – Uniarp pelo apoio e a orientadora Karine Luz, pelas contribuições significativas para o progresso dessa pesquisa. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

**CAROTENOIDES NA DIETA:PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE E PREVENÇÃO DO ENVELHECIMENTO CUTÂNEO**Helen Pirolli¹, Janaína Elyê Aleixo¹, Natan Veiga^{1,2}¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.**Categoria do trabalho:** Revisão de Literatura.**Palavras-chave:** Carotenoides. Antioxidante. Radiação.

Introdução: Antioxidantes são fundamentais na prevenção do envelhecimento da pele e na proteção contra danos ambientais. Carotenoides, presentes em alimentos como tomate, cenoura, espinafre e abóbora, destacam-se por suas potentes propriedades antioxidantes. Compostos como betacaroteno, licopeno e luteína oferecem proteção contra a radiação UV, estresse oxidativo e contribuem para a saúde geral da pele. Embora a nanotecnologia traga avanços na aplicação tópica desses antioxidantes, este estudo foca nos benefícios da ingestão regular de carotenoides por meio de uma dieta rica em alimentos naturais. **Objetivos:** Revisar os benefícios dos carotenoides e sua ação antioxidante, enfatizando sua importância para a promoção do bem-estar e prevenção do envelhecimento precoce da pele. **Metodologia:** A pesquisa consistiu em uma revisão bibliográfica nas plataformas Google Acadêmico e SciELO, analisando artigos publicados nos últimos cinco anos sobre os benefícios dos antioxidantes alimentares e suas aplicações estéticas. **Resultados e Discussão:** A ingestão regular de carotenoides, como betacaroteno, licopeno e luteína, proporciona proteção significativa contra os danos oxidativos na pele. O betacaroteno atua como uma defesa natural contra os raios UV, diminuindo a formação de eritemas solares e sinais de envelhecimento. O licopeno neutraliza espécies reativas de oxigênio, preservando o colágeno e a elastina, essenciais para a firmeza e elasticidade da pele. A luteína, além de melhorar a hidratação e a textura da pele, também contribui para a proteção contra a degradação induzida por radiação UV. Esses achados sugerem que, apesar das variações na biodisponibilidade e na resposta genética individual, a ingestão contínua de carotenoides é eficaz na manutenção da saúde cutânea. Adicionalmente, o uso de nanocosméticos enriquecidos com esses antioxidantes pode complementar a proteção fornecida pela dieta, oferecendo uma abordagem abrangente para a saúde da pele. **Considerações Finais:** A ingestão de carotenoides por meio de uma dieta equilibrada é crucial para proteger a pele contra danos oxidativos e combater o envelhecimento precoce. Combinada com o uso de produtos tópicos, essa estratégia pode maximizar os benefícios estéticos e de saúde, promovendo um envelhecimento saudável. A continuidade dos estudos é essencial para aprimorar as estratégias nutricionais e estéticas que utilizam carotenoides.



CONSUMO DE IOGURTE PROBIÓTICO E SUA INFLUÊNCIA NA MICROBIOTA INTESTINAL

Rayza Rafaella Melniski Driessen¹, Jennyfer Bertotto¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão narrativa de literatura.

Palavras-chave: Iogurte. Probiótico. Microbiota intestinal. Distúrbios Gastrointestinais.

Introdução: A microbiota intestinal é crucial na saúde humana, atuando como uma barreira protetora contra patógenos e contribuindo para a digestão e absorção de nutrientes. Composta por uma diversidade de microrganismos, essenciais para a manutenção do equilíbrio do trato gastrointestinal. Quando há disbiose intestinal, o ideal é a ingestão de probióticos para repovoar o intestino com as bactérias saudáveis para restabelecer o equilíbrio, a integridade da mucosa e, por consequência, o equilíbrio funcional do organismo. O seu consumo, especialmente através de alimentos como o iogurte, tem ganhado destaque por promover a saúde intestinal. **Objetivos:** Investigar a influência do consumo de iogurte probiótico na composição da microbiota intestinal, analisando as alterações que ocorrem em indivíduos saudáveis após a ingestão regular deste alimento. Compreender como a introdução de culturas probióticas pode impactar positivamente a flora intestinal, contribuindo para prevenção de distúrbios e promovendo o bem-estar. **Metodologia:** Revisão narrativa da literatura, realizada em agosto de 2024, buscando artigos originais publicados entre 2018 a 2024, nas bases *SciELO* e *Pubmed*. **Resultados e discussão:** Os iogurtes probióticos podem ajudar a restaurar o equilíbrio intestinal ao fornecer uma quantidade significativa de bactérias benéficas, como os lactobacilos e bifidobactérias, que são essenciais para a saúde da microbiota intestinal. Esses achados sugerem que a administração de probióticos não apenas contribui para a restauração do equilíbrio microbiano intestinal, mas também melhora a qualidade de vida dos pacientes, evidenciando a eficácia dos iogurtes probióticos como uma intervenção nutricional valiosa no manejo de distúrbios intestinais. **Considerações finais:** Os resultados deste estudo ressaltam a importância do consumo de iogurte probiótico na modulação da microbiota intestinal. A ingestão regular de produtos que contêm microrganismos benéficos, como o iogurte, demonstrou promover um aumento nas populações de bactérias benéficas, contribuindo para o equilíbrio intestinal. Embora os efeitos observados sejam promissores, é fundamental realizar mais pesquisas para explorar a eficácia de diferentes cepas probióticas e suas interações com a microbiota em diversas condições de saúde. Assim, a inclusão de iogurtes probióticos na dieta pode ser uma estratégia valiosa para a promoção da saúde intestinal e a prevenção de doenças associadas ao desequilíbrio microbiano.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: As autoras agradecem a instituição Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - Uniarp pelo apoio e a professora orientadora Karine Luz por todo auxílio e apoio, compartilhando seus saberes. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

**CONSUMO DE SEMENTES DE GIRASSOL E DE ABÓBORA: REVISÃO DE LITERATURA SOBRE OS BENEFÍCIOS À SAÚDE E POTENCIAL NUTRICIONAL**

Solange De Bortoli Beal ^{1,4,5}, Dayane Carla Borille ^{1,2}, Josiéli Varela ^{1,2,5,6},
Eliana Rezende Adami^{1,4,6}

¹Curso de Medicina. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Curso de Enfermagem. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Curso de Psicologia. Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

⁴Grupo de pesquisa em Saúde, Desenvolvimento Tecnológico, sociedade e Bioética (CSDTSB).

⁵Grupo de Pesquisa de Ética, Cidadania e Sustentabilidade – GPECS.

⁶Mestrado Interdisciplinar de Desenvolvimento e Sociedade – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão narrativa.

Palavras-chave: Consumo alimentar. Benefícios. Semente de abóbora. Semente de Girassol.

Introdução: A semente de abóbora vem ganhando importância devido a sua excelente composição nutricional, além de efeitos anticancerígenos, antihelmínticos, antivirais, antiinflamatórios e antioxidantes. É também rica em ácidos graxos poliinsaturados, os quais são essenciais para o organismo, e em compostos bioativos, como carotenoides, vitaminas do complexo B, vitamina E e compostos fenólicos (principalmente fitoestrógenos). Já a semente de girassol é ótima fonte de proteínas, além das vitaminas A e E, concentra magnésio e selênio, é muito utilizada para combater problemas do trato digestivo e doenças cardiovasculares. Devido a grande quantidade de ômega 3 e 6, ajuda no combate de doenças crônicas como aterosclerose e dislipidemias além de auxiliar no combate de radicais livres que são responsáveis pelo aparecimento precoce de doenças neurodegenerativas como Alzheimer e Parkinson. **Objetivo:** Identificar artigos publicados nos últimos 5 anos que abordam evidências científicas sobre o consumo de sementes de abóbora e de girassol e seus potenciais nutricionais e benefícios à saúde; discutir os achados das evidências.

Metodologia: trata-se de uma revisão de literatura que abordou assuntos relacionados às sementes.

Para a busca, utilizou-se as bases de dados PubMed, Medline e Google Acadêmico. **Resultados e discussões:** O estudo trouxe evidências que comprovam os benefícios à saúde e o potencial nutricional das sementes de girassol e abóbora, destacando suas propriedades funcionais e nutricionais, potencializando o cardápio, tornando-o mais funcional e nutritivo. No entanto, o consumo regular destas sementes em dietas diversificadas e seus efeitos a longo prazo precisam ser observados, destaca-se a necessidade de mais estudos clínicos e epidemiológicos.

A semente de abóbora apresenta teor interessante de fibras, que geram saciedade, aceleram o trânsito intestinal e ajudam a diminuir a absorção de carboidratos e gorduras, colaborando no emagrecimento. **Considerações finais:** as sementes de abóbora e girassol podem ser uma ótima fonte para o consumo dietético e para composição de suplementos. A inclusão dessas sementes em uma alimentação equilibrada pode ser uma estratégia promissora para a melhoria da saúde, desde que acompanhada de orientações nutricionais adequadas. Mas para isso, também há necessidade de mais estudos sobre a extração adequada, conservação, bem como sua ideal utilização.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos à Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP, através do curso de Farmácia e IX Ciclo de Estudos em Farmácia.



CONSUMO DO VINAGRE DE MAÇÃ NO CONTROLE E REDUÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO

Maiane Paiano Ribeiro¹, Leticia de Oliveira de Godoes¹, Luiza Prigol¹, Rafaela Baseggio Borges da Silva¹, Alesandra Perazzoli de Souza^{1,2}

¹Curso de Enfermagem. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Grupo de Pesquisa Avaliação, Gestão e Inovação em Cuidados de Saúde – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Vinagre de maçã. Perfil lipídico. Dislipidemias.

Introdução: O vinagre de maçã é um subproduto dos frutos da macieira (*Malus sp.*), produzido pelo processo de fermentação acética, em que o álcool é convertido em ácido acético. Embora seja amplamente popular na culinária, estudos recentes têm apontado o vinagre de maçã como um possível agente capaz de reverter quadros de dislipidemia, atuando especificamente na redução dos níveis de colesterol total, lipoproteína de baixa densidade (LDL) e triglicerídeos. Sua composição química inclui minerais, vitaminas, compostos bioativos e aproximadamente 5% de ácido acético, sendo este último o principal responsável pela ação redutora dos níveis lipídicos. **Objetivos:** avaliar os efeitos do consumo de vinagre de maçã na redução do perfil lipídico. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão de literatura, descritiva e exploratória realizada através de busca por artigos científicos e trabalhos acadêmicos publicados nos últimos 5 anos, em português e inglês, nas bases de dados: SCIELO e BVS. Foram incluídos na amostragem final 5 estudos para análise. **Resultados e discussão:** Evidências científicas mostraram que a ingestão diária de ácido acético reduz significativamente os níveis de gordura corporal e melhora os marcadores lipídicos. Um estudo realizado no Japão com dois grupos de indivíduos com dislipidemia que foram acompanhados por 12 semanas: o grupo experimental recebeu porções diárias de ácido acético, enquanto o grupo controle recebeu placebo pelo mesmo período. Os resultados indicaram que o grupo que consumiu ácido acético apresentou uma redução significativa nos níveis de gordura corporal e nos marcadores lipídicos, incluindo colesterol total, LDL, triglicerídeos, e aumento dos níveis de lipoproteína de alta densidade (HDL), conhecida como "colesterol bom". Em contrapartida, o grupo placebo não apresentou alterações significativas nesses parâmetros. Outro estudo realizado no Brasil, em que portadores de dislipidemias ingeriram 50ml de vinagre de maçã diluídos em 270 ml de água diariamente por um período de 30 dias, apresentando reduções significativas dos níveis lipídicos séricos e no Índice de Massa Muscular (IMC). **Considerações finais:** Os estudos sugerem que o consumo de vinagre de maçã pode trazer benefícios na redução da gordura corporal e dos níveis lipídicos em indivíduos com dislipidemia. No entanto, ainda são necessários estudos adicionais que isolem e identifiquem as substâncias específicas responsáveis pelo efeito redutor lipídico observado.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos a UNIARP e ao Curso de Enfermagem pelo apoio e incentivo à pesquisa.

**COOKIE FUNCIONAL DE BATATA-DOCE E AMÊndoas**

Jennyfer Bertotto¹, Rayza Rafaella Melniski Driessen¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Alimento funcional. *Prunus amygdalus Dulcis*. *Ipomoea batatas*. Compostos bioativos.

Introdução: Quando incluídos na dieta, os alimentos funcionais além de proporcionar valores nutricionais também contribuem com efeitos fisiológicos e metabólicos para o organismo. Estudos sugerem que esses alimentos podem ter uma abordagem eficaz na redução do risco de diversas doenças crônicas não transmissíveis. Amplamente consumidos por vários países, os cookies se destacam como alternativa prática no consumo alimentar, porém, possuem alto teor de açúcar e gordura. Devido ao aumento da procura por alimentos mais saudáveis, esse biscoito pode ser reformulado, permitindo a incorporação de diversos ingredientes nutritivos, como as farinhas de batata-doce e amêndoas. **Objetivos:** O objetivo deste estudo é analisar os efeitos benefícios para o organismo dos compostos bioativos presente no cookie de batata-doce e amêndoas. **Metodologia:** Este estudo foi realizado por meio de uma revisão bibliográfica, no mês de agosto e setembro de 2024. Foram utilizadas as bases de dados *SciELO* e *Google Acadêmico*, num período de 2016 a 2024. **Resultados e discussão:** A *Ipomea batatas*, conhecida como batata-doce possui diversos compostos bioativos, como carotenoides, antocianinas e polifenóis além de suas propriedades antioxidantes, apresenta efeitos anti-inflamatório, antienvelhecimento, os polifenóis têm sido associados a melhora da saúde cardiovascular e auxílio no desenvolvimento de alguns tipos de câncer. Reconhecida pelo seu sabor e textura a amêndoas (*Prunus dulcis*), é uma fonte de vitamina E, manganês, magnésio, cobre, fósforo, fibra e riboflavina. As farinhas de batata-doce e amêndoas geram aplicações na indústria alimentícia, devido baixo teor de gordura e sua riqueza em vitaminas, fibras e minerais, sendo umas das fontes de substituição da farinha de trigo, isso não só melhora o valor nutricional, mas também oferece uma alternativa saborosa e nutritiva, apresentando múltiplos benefícios à saúde. Além disso, a presença de compostos bioativos contribui para a redução do risco de doenças, melhorando a saúde digestiva e fortalecendo o sistema imunológico. **Considerações finais:** A reformulação de cookies com a incorporação de ingredientes funcionais, como as farinhas, pode proporcionar inúmeros benefícios ao organismo, além de atender à crescente demanda por produtos mais saudáveis. Esses ingredientes, ricos em compostos bioativos, mostram-se como uma alternativa valiosa, promovendo uma dieta mais nutritiva.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: As acadêmicas agradecem a instituição Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – Uniarp pelo apoio e a orientadora Karine Luz, pelas contribuições significativas para o progresso dessa pesquisa. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

**CUIDADOS COM A HIGIENE NA ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA NA PREVENÇÃO DE PARASITOSES E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAS)**

Letycia Vitória Corrêa¹, Natalli Amélia do Amaral¹, Emry Hiago Bellaver^{1,2}

¹Curso de Biomedicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Laboratório Escola de Análises Clínicas da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – LEAC UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura Narrativa.

Palavras-chave: Higienização. Alimentação Saudável. Prevenção.

Introdução: A alimentação compreende uma das atividades humanas de extrema relevância, não apenas pelo aspecto biológico, também por ser econômico, social e psicologicamente fundamental para evolução da sociedade. Contudo, atualmente, as doenças transmitidas por alimentos no Brasil são consideradas um problema de saúde pública, visto que a presença de bactérias e parasitas, principalmente em hortaliças, promovem riscos à saúde humana quando não há uma higiene adequada. **Objetivos:** Explorar a importância da higiene na alimentação, principalmente de origem orgânica, na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e parasitos. **Metodologia:** A pesquisa em questão trata-se de uma revisão interpretativa literária sobre DTAs operando em base de dados como Scielo, LILACS e BVS para busca, utilizando como critério para escolha artigos brasileiros e internacionais. Na busca, priorizou-se por bibliografias que correspondessem aos descritivos: doenças transmitidas por alimentos, parasitos e importância da higienização de alimentos. **Resultados e discussão:** A OMS destaca as DTAs e as parasitos como problemas de saúde pública mundial, causados pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados por microrganismos causadores de infecções, sejam eles bactérias, fungos, vírus e parasitas. Segundo o Ministério da Saúde, diversos fatores corroboram para a ocorrência destes quadros, principalmente as condições de saneamento e qualidade da água impróprias para o consumo humano, como alimentos contaminados com má higienização e as práticas inadequadas de higiene pessoal. Com foco nos alimentos de origem orgânica, a qualidade da água e a lavagem para desinfecção do alimento são cruciais. Muitas fontes de infecção, como cistos de protozoários ou ovos de helmintos podem permanecer intactas por longos períodos em diversas condições. A higienização de frutas e verduras deve ser feita através da lavagem com água corrente e ação mecânica, realizar a imersão em produto sanitizante e enxaguar em água corrente retirando o excesso do produto químico, como forma de eliminar possíveis contaminantes. **Considerações finais:** Assim, fica claro a importância da higienização correta de alimentos visando a prevenção de DTAs e parasitos. Através da conscientização da população sobre o assunto e os agravos destas infecções, pode-se sensibilizá-los acerca de um consumo mais racional através da higienização alimentar e, desta forma, interferir positivamente na prevalência destas doenças.

**DIETA RICA EM AMINOÁCIDOS SULFURADOS: MECANISMOS DE NEUROPROTEÇÃO E POTENCIAIS TERAPÊUTICOS**Vinicius Miguel Ortiz Ruth¹, Thyana Lays Brancher¹¹Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).**Categoria do trabalho:** Revisão de Literatura**Palavras-chave:** Aminoácidos sulfurados. Neuroproteção. Glutationa. Cisteína.

Introdução: A neuroproteção refere-se a mecanismos e estratégias que previnem ou limitam danos ao sistema nervoso, sejam eles decorrentes de doenças neurodegenerativas ou de eventos agudos, como o acidente vascular cerebral (AVC). Aminoácidos sulfurados, como cisteína e metionina, desempenham papel essencial na regulação de antioxidantes, principalmente na síntese de glutationa, um dos principais protetores celulares contra o estresse oxidativo. **Objetivos:** Este artigo tem como objetivo discutir o papel dos aminoácidos sulfurados na neuroproteção, com ênfase nos seus mecanismos antioxidantes e nos seus potenciais aplicações terapêuticas em doenças neurodegenerativas.

Metodologia: A pesquisa baseia-se em uma revisão bibliográfica de artigos científicos publicados nos últimos cinco anos, utilizando a base de dados PubMed. A pesquisa se concentra em estudos que tratam da relação entre aminoácidos sulfurados e proteção neural.

Resultados e discussão: Os resultados dos trabalhos apontam que a cisteína e a metionina estão diretamente ligadas à produção de glutationa, um antioxidante que protege as células neurais do estresse oxidativo. Além disso, evidências sugerem que a suplementação com esses aminoácidos pode retardar a progressão de doenças neurodegenerativas, como o Alzheimer e o Parkinson, uma vez que a glutationa desempenha papel central na desintoxicação celular. Os aminoácidos sulfurados também participam de outros processos neuroprotetores, sendo a metionina, por exemplo, a precursora da S-adenosilmotionina (SAM), um importante doador de grupos metil envolvidos na epigenética que regula a expressão de genes relacionados à inflamação e resposta ao estresse. Isso sugere que a suplementação com aminoácidos sulfurados pode não só combater o estresse oxidativo, mas também modular processos inflamatórios e de reparo neuronal. **Considerações finais:** Os aminoácidos sulfurados mostram-se promissores como agentes neuroprotetores, especialmente devido à sua influência na síntese de glutationa. No entanto, estudos clínicos são necessários para validar a eficácia terapêutica dessas substâncias em tratamentos preventivos ou adjuvantes de doenças neurodegenerativas.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos ao curso de farmácia da Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe, pelo apoio dado para a realização desta revisão.

**DO CAMPO A MESA: A IMPORTÂNCIA DA PRODUÇÃO LOCAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE E SUSTENTABILIDADE**Wilian Henrique Furtado¹, Natan Veiga^{1,2}¹Curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.**Categoria do trabalho:** Revisão de literatura.**Palavras-chave:** Agricultura. Local. Saúde. Sustentabilidade

Introdução: O Brasil, com suas vastas dimensões, depende fortemente do agronegócio, que contribui significativamente para o PIB nacional. Dentro deste setor, a agricultura familiar, caracterizada pela produção em pequenas propriedades geridas por famílias, destaca-se por sua importância na promoção da saúde e da sustentabilidade. Esse tipo de agricultura oferece alimentos frescos e de qualidade, além de reduzir o impacto ambiental, fortalecendo a economia local e promovendo práticas mais sustentáveis. A diminuição na necessidade de longos transportes preserva a qualidade dos alimentos, enquanto o menor uso de produtos processados traz benefícios diretos à saúde pública e ao bem-estar das comunidades. **Objetivos:** Este estudo tem como objetivo investigar a importância da produção agrícola local/familiar na promoção da saúde e sustentabilidade, destacando seus benefícios para a qualidade de vida e o meio ambiente. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada por meio de uma revisão narrativa da literatura, utilizando as bases de dados Google Acadêmico, *SciELO* e *PubMed*. Foram selecionados artigos publicados nos últimos cinco anos, focando em estudos que exploram a relação entre agricultura familiar, saúde e sustentabilidade, e analisam o impacto da produção local nas comunidades. **Resultados e Discussão:** A agricultura familiar se mostra essencial ao fornecer alimentos frescos e de alta qualidade, que mantêm seus valores nutricionais ao não necessitarem de transporte a longas distâncias. Essa prática reduz a dependência de alimentos processados, beneficiando diretamente a saúde pública. Além disso, a produção local desempenha um papel vital na redução das emissões de carbono, utilizando os recursos de forma mais eficiente. Isso fortalece as economias locais e promove uma conexão mais estreita entre comunidades e produtores, estabelecendo a agricultura familiar como essencial para garantir um fornecimento alimentar sustentável e de qualidade. **Considerações Finais:** A agricultura local/familiar é fundamental para a promoção da saúde e da sustentabilidade, oferecendo alimentos de alta qualidade que melhoram a vida das pessoas e contribuem para a preservação ambiental. Ao garantir produtos frescos e menos processados, essa forma de produção fortalece as comunidades, apoia a economia e minimiza os impactos ambientais, sendo um pilar do desenvolvimento sustentável.



ENVELHECER COM OBESIDADE E O CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS

Flávia Eduarda Cachoeira^{1,2}, Paola Ribas Gonçalves dos Santos^{1,5}, Anna Clara Cachoeira^{1,2},
Alesandra Perazzoli de Souza^{2,3}

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Curso de Enfermagem. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Grupo de Pesquisa Avaliação, Gestão e Inovação em Cuidados de Saúde – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Obesidade. Idosos. Envelhecimento saudável. Consumo alimentar.

Introdução: O envelhecimento da população mundial é um fenômeno crescente e traz consigo uma série de desafios, entre eles, o aumento da prevalência de obesidade nos idosos. A obesidade é uma condição que compromete a qualidade de vida e a longevidade, especialmente na terceira idade, devido à sua associação com doenças crônicas como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares e osteoartrite. **Objetivos:** Sintetizar as evidências disponíveis na literatura sobre a relação entre o envelhecimento com obesidade e o consumo alimentar dos idosos, identificando padrões alimentares, fatores associados e estratégias de intervenção nutricional para a promoção de um envelhecimento saudável. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão de literatura, descritiva e exploratória realizada através de busca por artigos científicos e trabalhos acadêmicos publicados nos últimos 5 anos, em português e inglês, nas bases de dados: SCIELO e BVS. Foram incluídos na amostragem final 7 estudos para análise. **Resultados e discussão:** O aumento da obesidade entre idosos está relacionado a múltiplos fatores, incluindo alterações fisiológicas associadas ao envelhecimento, como a redução do metabolismo basal e da massa muscular, além de mudanças no paladar e no olfato, que podem influenciar negativamente o apetite e a escolha dos alimentos. Pode ainda, ser agravada pelo sedentarismo e por barreiras socioeconômicas, que limitam o acesso a alimentos saudáveis e a práticas regulares de atividade física, impactando negativamente no padrão alimentar. Por outro lado, estudos mostram que a adoção de uma dieta balanceada, rica em frutas, vegetais, grãos integrais e proteínas magras, associada a um estilo de vida ativo, pode contribuir significativamente para a prevenção e controle da obesidade nessa população. As intervenções nutricionais, especialmente aquelas que incluem a educação alimentar e a adaptação de dietas às preferências e necessidades individuais dos idosos, tem mostrado melhores resultados na promoção de um envelhecimento saudável, na melhora dos parâmetros metabólicos e na redução do risco de doenças crônicas associadas à obesidade. **Considerações finais:** Ressalta-se a importância de abordagens multidisciplinares para o manejo da obesidade em idosos, enfatizando a necessidade de intervenções nutricionais individualizadas e implementação de políticas públicas que promovam hábitos alimentares saudáveis para a melhoria da qualidade de vida e à promoção de um envelhecimento ativo e saudável.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos a UNIARP e ao Curso de Medicina pelo apoio e incentivo à pesquisa.

**EXPLORANDO OS BENEFÍCIOS DOS PROBIÓTICOS PARA A SAÚDE INTESTINAL**

Nicole Ferreira Fernandes¹, Natan Veiga^{1,2}

¹ Curso de Biomedicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

² Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Microbiota. Equilíbrio. Saúde.

Introdução: Os probióticos são micro-organismos vivos que, quando consumidos em quantidades adequadas, proporcionam benefícios à saúde do hospedeiro, especialmente no que diz respeito à saúde intestinal. Pesquisas recentes mostram que os probióticos desempenham um papel vital na restauração da microbiota intestinal, regulando a resposta imunológica e impedindo a colonização por patógenos. Além disso, eles contribuem para a digestão de nutrientes e aprimoram a função gastrointestinal.

Objetivos: Analisar o papel dos probióticos na promoção da saúde intestinal, com foco em sua capacidade de restaurar o equilíbrio da microbiota. **Metodologia:** A pesquisa consiste em uma revisão bibliográfica, com a busca de artigos científicos publicados entre 2019 e 2024 nas plataformas SciELO e PubMed, utilizando termos relacionadas a probióticos. **Resultados e discussão:**

A microbiota intestinal humana contém trilhões de bactérias que executam funções essenciais, como a fermentação de fibras alimentares e a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCCs), como butirato, propionato e acetato. Esses compostos são cruciais para a saúde do cólon e para a preservação da barreira intestinal. O desequilíbrio da microbiota intestinal, conhecido como disbiose, está relacionado a diversas condições, incluindo síndrome do intestino irritável (SII), doenças inflamatórias intestinais (DII), obesidade e até mesmo distúrbios mentais, como depressão e ansiedade. A suplementação com probióticos pode ajudar a restabelecer o equilíbrio microbiano, aliviando os sintomas dessas condições e promovendo a saúde intestinal. Espécies probióticas como *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* favorecem o crescimento de bactérias benéficas e a produção de compostos antimicrobianos, além de fortalecer a integridade da barreira intestinal. Elas também desempenham um papel importante na regulação do sistema imunológico, estimulando a produção de imunoglobulina A (IgA) e citocinas anti-inflamatórias, o que pode ajudar a reduzir a inflamação crônica no intestino. **Considerações finais:** O papel dos probióticos na manutenção da saúde intestinal é amplamente apoiado pela ciência. Além de reequilibrar a microbiota intestinal, eles também atuam de forma preventiva e terapêutica em diversas condições intestinais. A ingestão regular de probióticos, seja através de alimentos fermentados ou suplementos, pode promover benefícios significativos para a saúde digestiva, ajudando a manter uma microbiota equilibrada e saudável.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Os autores deste trabalho acadêmico agradecem a organização do evento e ao corpo docente do Curso de Biomedicina e à UNIARP.



IMPACTOS DO JEJUM INTERMITENTE NA SAÚDE

Cintia Grazielle dos Santos Vidal¹, Juliangela Mariane Schroeder Ribeiro dos Santos¹

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Jejum intermitente. Saúde. Metabolismo.

Introdução: A imposição de dietas restritivas, motivadas por razões estéticas, competitivas ou culturais, levanta questões complexas sobre seus efeitos psicológicos e físicos. As dietas muito restritivas, frequentemente sem embasamento científico adequado, podem impactar negativamente a saúde mental e física dos indivíduos. O jejum intermitente, por exemplo, tem ganhado popularidade por seus potenciais benefícios, mas também apresenta riscos que precisam ser considerados.

Objetivos: Analisar a literatura existente sobre os efeitos das dietas restritivas, com foco especial no jejum intermitente. A revisão busca identificar e compreender os benefícios e malefícios associados a essas práticas alimentares, avaliando seu impacto na saúde. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão de artigos científicos recentes sobre dietas restritivas e jejum intermitente. A metodologia incluiu estudos que abordam tanto efeitos positivos quanto negativos dessas dietas, considerando os impactos na saúde. **Resultados e discussão:** As dietas restritivas podem ter efeitos variados. O jejum intermitente, por exemplo, é associado a benefícios como perda de peso. No entanto, também pode causar deficiências nutricionais, desequilíbrios hormonais e impactos negativos na saúde mental e desempenho físico. A revisão destaca que os efeitos dessas dietas são altamente dependentes da abordagem individual e da supervisão profissional. **Considerações finais:** A revisão indica que dietas restritivas devem ser adotadas com cautela e sempre com orientação profissional. Embora possam oferecer benefícios significativos quando bem planejadas, práticas extremas como o jejum intermitente podem levar a consequências negativas se não forem adaptadas às necessidades pessoais e realizadas sob supervisão adequada. Recomenda-se uma abordagem equilibrada e sustentável para mudanças alimentares, fundamentada em evidências confiáveis e informações baseadas em pesquisa, para garantir a saúde e bem-estar a longo prazo.



IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES DIABÉTICOS: UMA REVISÃO NARRATIVA

Rafaela Baseggio Borges da Silva¹, Letícia Oliveira de Godoes¹, Luiza Prigol¹, Maiane Paiano Ribeiro¹, João Paulo Assolini¹

¹Curso de Enfermagem. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Diabetes. Alimentação. Hiperglicemia.

Introdução: Os maus hábitos alimentares, associados a um estilo de vida inadequado, são uma das principais razões para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis. Nos últimos anos tem aumentado significativamente o número de casos de diabetes *mellitus* (DM) no mundo, em razão da obesidade, sedentarismo e o envelhecimento da população. Uma alimentação saudável é um dos principais pilares no tratamento de DM, são muitas recomendações desde a porção adequada das refeições até o consumo de alimentos naturais, como verduras e frutas, diminuir a ingestão de alimentos gordurosos, alimentos ricos em açúcar e sódio. **Objetivos:** Descrever brevemente a importância da alimentação em pacientes diabéticos. **Metodologia:** Esta pesquisa consiste em uma revisão narrativa da literatura. Os artigos dos últimos dez anos foram selecionados nas plataformas Scielo, BVS e Google Acadêmico, utilizando os seguintes descritores: “diabetes” e “alimentação”. **Resultados e discussão:** Uma alimentação saudável e equilibrada é essencial no manejo de DM, contribuindo para o controle glicêmico e a prevenção de complicações. Dietas ricas em alimentos não processados, como vegetais, frutas, cereais integrais, proteínas magras e gorduras saudáveis, ajudam a controlar os níveis de glicose no sangue, evitando a variabilidade glicêmica e os riscos de hiperglicemia. Além disso, o controle do peso corporal, facilitado por uma alimentação adequada, é crucial para evitar a obesidade e a resistência à insulina, que podem agravar a condição diabética. A melhoria da sensibilidade à insulina também é um benefício importante, pois permite que o organismo utilize esse hormônio de maneira mais eficiente. Portanto, é fundamental que indivíduos com diabetes recebam orientações personalizadas de profissionais de saúde para desenvolverem um plano alimentar adaptado às suas necessidades específicas. **Considerações finais:** Uma alimentação saudável é fundamental para o manejo eficaz da diabetes, contribuindo para o controle glicêmico, a regulação do peso e a melhoria da sensibilidade à insulina. Pacientes diabéticos que adotam uma dieta balanceada podem reduzir a necessidade de medicamentos, ou até mesmo atuar de forma sinérgica, melhorando o resultado do tratamento. O Ministério da Saúde do Brasil oferece materiais informativos que auxiliam na escolha de alimentos adequados e no controle do consumo de carboidratos, apoiando pacientes na adoção de hábitos alimentares que favoreçam sua saúde e qualidade de vida.



INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO NO PROGNÓSTICO DE PACIENTES PÓS-QUIMIOTERAPIA

Maria Antônia Dal Molin Werlang^{1,2}, Bruna Luize Barros^{1,2}, Ariana Centa^{1,2}

¹Curso de Medicina, Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

²Liga Acadêmica de Oncologia (LAOn) – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão Integrativa de Literatura.

Palavras-chave: Alimentação. Câncer. Pós-tratamento.

Introdução: A quimioterapia, um dos principais tratamentos para o câncer, pode causar diversos efeitos colaterais, incluindo náuseas, perda de apetite e fraqueza, comprometendo o estado nutricional dos pacientes e consequentemente, sua qualidade de vida. A manutenção de uma nutrição adequada é crucial para melhorar o prognóstico, favorecer a recuperação e minimizar os efeitos adversos pós-tratamento. **Objetivos:** Enfatizar a influência da alimentação após o tratamento do câncer, avaliando aspectos positivos e negativos. **Metodologia:** O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura, a qual foi realizada por meio de pesquisas e análise de artigos indexados às bases de dados Pubmed, SciELO e Google Acadêmico, utilizando como descritores: nutrição, câncer e pós-tratamento. Foram selecionados artigos disponíveis na íntegra na língua portuguesa e inglesa, publicados nos últimos cinco anos. **Resultados e discussão:** Após a busca e aplicação dos critérios de inclusão, foram selecionados 6 artigos para esta revisão de literatura. Estudos recentes indicam que intervenções nutricionais específicas podem melhorar significativamente o estado de saúde dos pacientes pós-quimioterapia. Evidências sugerem que dietas ricas em proteínas e antioxidantes são fundamentais para a regeneração tecidual e a recuperação da força muscular. Além disso, a suplementação com probióticos têm mostrado benefícios na recuperação da microbiota intestinal, frequentemente comprometida pela quimioterapia. A importância da ingestão de ácidos graxos ômega-3, que estão associados à redução da inflamação e ao suporte ao sistema imunológico, também são descritos como fatores essenciais na fase de recuperação. Ainda, observou-se impactos positivos de uma dieta a base de plantas no prognóstico de câncer de mama, próstata e colorretal. No entanto, é necessário personalizar a dieta de acordo com as necessidades e tolerâncias individuais dos pacientes, uma vez que a sensibilidade a certos alimentos pode variar. **Considerações finais:** A nutrição adequada desempenha um papel essencial na recuperação de pacientes pós-quimioterapia, auxiliando na diminuição dos efeitos adversos e na melhoria do prognóstico geral. Apesar dos avanços na compreensão dos benefícios de dietas específicas, há necessidade de mais estudos que considerem a variabilidade individual dos pacientes, visando uma intervenção personalizada, para melhorar a qualidade de vida do paciente após o tratamento antitumoral.



INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO RICA EM VITAMINA K E O USO DE FÁRMACOS ANTICOAGULANTES

Luiza Prigol¹, Letícia de Oliveira de Godoes¹, Maiane Paiano Ribeiro¹, Rafaela Baseggio Borges da Silva¹, João Paulo Assolini^{1,2,3}

¹Curso de enfermagem. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Grupo de pesquisa em fisiopatologia experimental.

³Laboratório de pesquisa translacional em saúde.

Categoria do trabalho: Revisão bibliográfica

Palavras-chave: Anticoagulação. Cardiologia. Equipe multidisciplinar.

Introdução: Segundo a Organização Pan-Americana da saúde, doenças cardiovasculares são as principais causas de morte no mundo. Observa-se um crescimento no uso de anticoagulantes crônicos auxiliando na prevenção de complicações coronarianas. A anticoagulação é um processo que atua para evitar a formação de trombos indesejáveis, que podem causar AVE, embolia, infarto ou trombose. As substâncias responsáveis pela coagulação sanguínea são as plaquetas, proteínas relacionadas com a cascata da coagulação e nutrientes que podem atuar como coenzimas. Alguns anticoagulantes atuam como antagonistas da vitamina K, essencial para o processo de coagulação sanguínea. Portanto, alguns alimentos ricos nesta vitamina podem influenciar na anticoagulação.

Objetivos: Descrever brevemente sobre a possível interação de alimentos fonte de vitamina K com medicamentos anticoagulantes. **Metodologia:** O presente estudo consiste em uma revisão narrativa da literatura. Os artigos foram selecionados na plataforma Scielo. Foram utilizados os termos "anticoagulantes", "alimentação" e "doenças cardiovasculares". Foram incluídos artigos publicados nos últimos 5 anos, escritos em português. **Resultados e discussão:** A vitamina K, uma vitamina lipossolúvel conhecida como anti-hemorrágica, é adquirida principalmente através de vegetais e folhas verdes. Ela desempenha um papel crucial na coagulação sanguínea, especialmente na ativação dos fatores VII, IX e X, que são dependentes de vitamina K. Alguns anticoagulantes agem de forma oposta, "afinando" o sangue. Para pacientes em uso crônico desses medicamentos, é essencial o acompanhamento regular do RNI para monitorar a hemostasia e minimizar o risco de coágulos ou hemorragias. Alimentos ricos em vitamina K podem interferir na ação desses anticoagulantes, por isso, é importante que profissionais de saúde orientem sobre a estabilização do consumo desses alimentos de forma adequada, em vez de restringi-los. **Considerações finais:** Este trabalho destacou a importância de orientar pacientes sobre o uso de anticoagulantes e a interação com alimentos ricos em vitamina K, enfatizando o papel da equipe multidisciplinar em garantir o equilíbrio das dosagens, uma alimentação adequada e indicações eficazes.



INOVAÇÃO EM ALIMENTOS PARA ANIMAIS COM NECESSIDADES ESPECIAIS

Emelly Looysleinne de Campos Cordeiro¹, Larissa Rodio¹, Claudia Emilia Ferreira¹ Natan Veiga²

¹Medicina Veterinária - Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Alimentação natural. Ração convencional. Saúde animal. Bem-estar. Nutrição pet.

Introdução: Os animais domésticos (pets), cada vez mais presentes nos lares, trazem diversos benefícios aos humanos. O bem-estar deles tem impacto direto na saúde e felicidade dos tutores, tornando essencial garantir os cuidados necessários com a saúde dos animais. Entre os problemas de saúde que afetam esses companheiros, destacam-se a obesidade, a hipersensibilidade alimentar e a urolitíase, doenças com graves consequências para o bem-estar animal e que podem ser prevenidas ou terem seus sintomas amenizados pela dieta. **Objetivos:** Este trabalho propõe analisar os benefícios da alimentação natural para a manutenção do bem-estar dos pets em comparação à ração convencional. **Metodologia:** Revisão bibliográfica sistemática baseada na plataforma Google Acadêmico, com filtro de tempo para trabalhos publicados nos últimos cinco anos. **Resultados e discussão:** A alimentação dos animais domésticos é controlada pelos seres humanos. Levando isso em conta, é necessário disponibilizar opções que atendam tanto às necessidades nutricionais quanto aos hábitos alimentares de cada espécie, indo além de apenas nutrir, promovendo saúde, bem-estar e longevidade, prevenindo diversos distúrbios desde o início da vida. Os dois tipos principais de alimentação para cães e gatos são a convencional e a natural. A alimentação convencional inclui rações econômicas, *premium* e *super premium*, enquanto a natural é livre de processos químicos e conservantes, sendo preferida quando se trata de qualidade. A alimentação natural tem ganhado destaque na manutenção da vida e no controle de doenças como hipersensibilidade e urolitíase, devido à facilidade de troca de ingredientes e à melhoria da qualidade de vida do animal. Nutrientes podem ser fornecidos de acordo com as necessidades específicas, como em animais obesos ou com diabetes, usando ingredientes frescos e não processados. Embora a alimentação natural ofereça muitos benefícios, é fundamental que o tutor, com a ajuda de um veterinário, avalie se essa é a melhor opção para o animal, considerando fatores como custo, praticidade e facilidade de acesso aos ingredientes. **Considerações finais:** O mais importante é que a dieta, seja convencional ou natural, atenda às necessidades do animal e contribua para sua saúde e bem-estar, garantindo uma vida longa e saudável.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Universidade Alto Vale do Rio do Peixe- Uniarp.



A INTRÍNSECA INFLUÊNCIA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTOS DE DEPRESSÃO E ANSIEDADE

Letycia Vitória Corrêa¹, Layne Paula Corrêa², Lincon Bordignon Somensoi³

¹Curso de Biomedicina da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Curso de Direito da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

³Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Sociedade da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura Narrativa.

Palavras-chave: Prevenção. Alimentação. Microbiota. Ansiedade e Depressão.

Introdução: Os nutrientes que obtemos da alimentação são essenciais para uma boa saúde. Além disso, com os avanços na pesquisa do eixo intestino-cérebro, sabemos que a conexão entre eles ocorre através do nervo vago. Esse nervo desempenha um papel crucial no envio de neurotransmissores, que, quando desregulados, podem levar a condições como depressão e transtornos de ansiedade. Assim, a dieta é fundamental para a modulação da microbiota intestinal e, consequentemente, para a saúde mental. **Objetivos:** Explorar como uma alimentação saudável auxilia a regular a microbiota intestinal, demonstrando a importância do seu impacto na prevenção da depressão e transtornos da ansiedade. **Metodologia:** Para a realização desta revisão bibliográfica, baseou-se em vinte artigos das bases de dados: PubMed, SciELO, BVS e Google Acadêmico, considerando os descritivos: alimentação relacionada a transtornos mentais e tratamentos nutricionais para ansiedade e depressão.

Resultados e Discussão: Distúrbios psicológicos são alterações na mente que podem afetar qualquer pessoa. Atualmente, a depressão e a ansiedade são os transtornos mais comuns, atingindo cerca de 15,5% e 9,3% da população brasileira, respectivamente. Uma alimentação inadequada pode diminuir os níveis de neurotransmissores essenciais, como dopamina, serotonina e noradrenalina, que regulam prazer, humor, sono, apetite e batimentos cardíacos. Deficiências em vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais são frequentes em pacientes com depressão. Para prevenir e tratar esses transtornos, dietas equilibradas, combinadas com exercícios físicos e acompanhamento profissional, podem ajudar a melhorar a ansiedade e a depressão. Além disso, uma dieta adequada desempenha um papel crucial na modulação da microbiota intestinal, que, quando equilibrada, pode contribuir para a prevenção e o tratamento de problemas de saúde mental. **Considerações Finais:** Assim, fica claro que uma alimentação saudável e equilibrada tem um papel fundamental na prevenção e tratamento de transtornos mentais como ansiedade e depressão. Muitos nutrientes são essenciais para manter a microbiota intestinal em equilíbrio. Quando a ingestão desses nutrientes é inadequada ou a dieta é irregular, isso pode causar um desequilíbrio na microbiota, levando à disbiose. Essa condição resulta na diminuição dos neurotransmissores que contribui para o desenvolvimento de ansiedade e depressão.

**JEJUM INTERMITENTE E NEUROPLASTICIDADE: UMA REVISÃO NARRATIVA SOBRE OS IMPACTOS DAS RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA SAÚDE CEREBRAL E FUNÇÃO COGNITIVA**

Vinicius Miguel Ortiz Ruth¹, Líncon Bordignon Somensi¹

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Jejum Intermítente, Neuroplasticidade, Saúde Cerebral, Função Cognitiva, Fatores Neurotróficos

Introdução: O jejum intermitente (JI) é uma prática alimentar que alterna entre períodos de alimentação e jejum, emergindo como uma estratégia promissora para a promoção da saúde cerebral. Recentes estudos sugerem que o JI pode influenciar positivamente a neuroplasticidade, a capacidade do cérebro de se reorganizar e adaptar, o que é fundamental para a função cognitiva e a saúde neurológica. **Objetivos:** Deste modo, o objetivo desta revisão é explorar como o jejum intermitente influencia a neuroplasticidade e a saúde cerebral. Especificamente, o estudo visa analisar os efeitos do JI na produção de fatores neurotróficos, na redução da inflamação e na regulação do metabolismo da glicose, e como esses fatores contribuem para a função cognitiva e a recuperação neural.

Metodologia: A metodologia incluiu uma análise da literatura através de uma revisão narrativa sobre os efeitos do jejum intermitente na neuroplasticidade. Foram analisados estudos experimentais e clínicos que investigam os mecanismos biológicos envolvidos, como a autofagia, a produção de BDNF e a redução da inflamação. Dados de pesquisas sobre a função cognitiva e a saúde cerebral em modelos animais e humanos foram considerados para avaliar os impactos do JI. **Resultados e discussão:**

Os resultados indicam que o jejum intermitente promove a autofagia, aumentando a remoção de proteínas danificadas e melhorando a saúde neuronal. O JI também eleva os níveis de BDNF, essencial para a formação de novas sinapses e a plasticidade cerebral. Além disso, a prática reduz a inflamação crônica e melhora a sensibilidade à insulina, fatores que contribuem para a preservação da função cognitiva e a recuperação neural. Esses achados sugerem que o JI pode oferecer benefícios significativos para a saúde cerebral e a prevenção de doenças neurodegenerativas.

Considerações finais: O jejum intermitente representa uma abordagem promissora para melhorar a saúde cerebral e a função cognitiva, estimulando mecanismos biológicos que favorecem a neuroplasticidade. A evidência acumulada apoia a implementação do JI como uma estratégia para promover o bem-estar neurológico e prevenir o declínio cognitivo associado ao envelhecimento. Recomenda-se a continuidade das pesquisas para elucidar completamente os mecanismos e otimizar as práticas de jejum intermitente para benefícios neurológicos.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos ao curso de farmácia da Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe, pelo apoio dado para a realização desta revisão.



NUTRIÇÃO: O REMÉDIO DA VIDA

Andrieli Rinaldi Conte¹, Jéssica Reis^{1,2}

¹Curso de Medicina Veterinária. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Laboratórios de Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Alimentação. Longevidade. Saúde.

Introdução: “Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio”. Esta foi a frase dita por Hipócrates há mais de 2 mil anos comprovando a relação da alimentação saudável com a saúde e longevidade. Embora a alimentação saudável esteja ligada ao atendimento adequado das necessidades nutricionais do organismo, associá-la apenas a fatores biológicos pode ser limitante. Dessa forma, é dada importância a inclusão de alimentos com propriedades benéficas aos sistemas fisiológicos, e a prevenção de doenças, os quais são os alimentos funcionais e nutracêuticos.

Objetivos: apresentar a importância da alimentação saudável, no seu âmbito mais amplo, sobre a qualidade de vida e longevidade. **Metodologia:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas utilizando as bases de dados Scielo e Google Acadêmico. **Resultados e discussão:** O crescente aparecimento de doenças crônicas na população, preocupa órgãos públicos de saúde, pois são fatores importantes na redução da expectativa e qualidade de vida. Assim, surgiu uma nova consciência dos profissionais da saúde e consumidores quanto a indicação e uso dos alimentos funcionais, nutracêuticos e suas respectivas substâncias bioativas como parte do conceito de alimentação saudável. Alimentos funcionais são qualquer alimento natural consumido de maneira convencional, seja ele comum ou processado, com a função de nutrir e prevenir doenças. Nutracêuticos são produtos funcionais extraídos e concentrados de alimentos naturais, podendo ser nutrientes ou não, e têm a finalidade de prevenir e tratar doenças. Já substâncias bioativas, são os componentes essenciais que oferecem benefícios e efeitos funcionais, encontradas tanto em alimentos funcionais, de forma natural ou artificial, quanto em nutracêuticos, de forma isolada e concentrada. **Considerações finais:** A alimentação saudável, embora definida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como aquela que disponibiliza ao corpo nutrientes essenciais, não deve ser considerada como algo estático ou restrito. Esta deve ser abordada no seu âmbito mais holístico onde a qualidade dos alimentos, o equilíbrio nutricional e o impacto na saúde e bem-estar devem estar acima da simples contagem de calorias ou monitoramento da ingestão de nutrientes específicos. Cabe então aos profissionais da saúde aplicarem esses conceitos e resultados de pesquisas realizadas acerca do consumo de alimentos funcionais e nutracêuticos na promoção da longevidade e qualidade de vida de seus pacientes.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos ao Programa de Apoio a Extensão e Cultura (PAEC) pela concessão de bolsa.

**O IMPACTO DOS HÁBITOS ALIMENTARES NO BEM-ESTAR E TRATAMENTO DE PACIENTES COM DOENÇAS AUTOIMUNES**Amanda Metzger Garcia¹, Caroline Tramontini¹, Natan Veiga²¹Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP)²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.**Categoria do trabalho:** Revisão Integrativa de Literatura.**Palavras-chave:** Doenças autoimunes. Alimentação. Inflamação. Qualidade de vida.

Introdução: As doenças autoimunes são processos multifatoriais em que o sistema imunológico ataca células e tecidos saudáveis do próprio organismo, confundindo-os com agentes patogênicos. Embora a gênese dessas doenças ainda não esteja totalmente elucidada, fatores genéticos são frequentemente apontados como causadores, impedindo o organismo de diferenciar seus próprios tecidos de invasores externos. Exemplos dessas condições incluem diabetes tipo 1, lúpus eritematoso sistêmico e psoríase. Essas doenças, apesar de não serem contagiosas, impactam significativamente a qualidade de vida dos pacientes, causando dor, fadiga e limitações nas atividades diárias.

Objetivos: Investigar como os hábitos alimentares influenciam o tratamento e a qualidade de vida de pacientes com doenças autoimunes. **Metodologia:** Revisão integrativa da literatura, analisando artigos publicados nos últimos cinco anos nas plataformas SciELO e *PubMed*, com foco no impacto da alimentação em pacientes com doenças autoimunes. **Resultados e discussão:** A literatura revisada mostra que a alimentação tem papel crucial na gestão das doenças autoimunes. Dietas ricas em alimentos processados, açúcares, glúten e laticínios podem agravar a inflamação. O consumo excessivo de açúcar promove aumento de glicose e insulina no sangue, desencadeando a liberação de citocinas pró-inflamatórias, como a interleucina-6 (IL-6) e o fator de necrose tumoral (TNF), intensificando os sintomas. O glúten está associado a inflamações intestinais que comprometem a absorção de nutrientes. Por outro lado, dietas ricas em antioxidantes e ômega 3, presentes em peixes, nozes e vegetais, reduzem a inflamação, melhoram a resposta imune e os sintomas das doenças autoimunes. Pacientes que adotam essas dietas relatam menos dores articulares e melhorias emocionais, o que reflete na qualidade de vida. A introdução de fibras e probióticos auxilia na microbiota intestinal, reforçando o sistema imune. **Considerações finais:** A dieta tem impacto significativo no controle dos sintomas das doenças autoimunes, sendo uma aliada importante na melhora da qualidade de vida. Hábitos alimentares adequados, priorizando alimentos anti-inflamatórios, contribuem para a redução da inflamação, enquanto a exclusão de alimentos inflamatórios pode minimizar sintomas e complicações. Uma abordagem integrada é fundamental para o sucesso no manejo dessas doenças.



O PAPEL DA FARMÁCIA CLÍNICA NA GESTÃO DAS INTERAÇÕES FÁRMACO-NUTRIENTE EM PACIENTES IDOSOS.

Cíntia Grazielle dos Santos Vidal¹, Arieli Alves Massaneito¹, Amanda Cristina do Sacramento¹,
Jéssica Camile Favarin¹

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Farmácia Clínica. Idosos. Polifarmácia. Interações.

Introdução: A Farmácia Clínica é uma especialidade da saúde focada em assegurar o uso correto e eficaz de medicamentos, maximizando benefícios, minimizando riscos e garantindo a adesão ao tratamento, melhorando a qualidade de vida dos pacientes. **Objetivo:** Realizar uma revisão bibliográfica sobre a interação entre medicamentos e nutrientes na população idosa. **Metodologia:** Revisão de literatura sobre farmácia clínica, interações fármaco-nutrientes e atenção farmacêutica, com artigos de plataformas de dados online, dos anos de 2020 a 2024, em inglês e português.

Resultados e discussão: A Farmácia Clínica é importante para otimizar o uso de medicamentos, especialmente em idosos com polifarmácia e alterações nutricionais. As interações entre medicamentos e alimentos podem afetar a absorção, eficácia e segurança dos tratamentos, sendo essencial a orientação sobre horários de administração e interações potenciais. Estudos mostram que muitos idosos têm deficiências nutricionais agravadas pelo uso de medicamentos, destacando a necessidade de uma abordagem integrada farmacêutica e nutricional. Pesquisas revelaram que 19,5% dos medicamentos analisados tinham possíveis interações alimentares e 45,05% tinham potencial para interagir com alimentos. Outro estudo indicou que 32% dos 345 medicamentos avaliados tinham interações com alimentos ou nutrientes, especialmente entre idosos. A falta de orientação pode causar efeitos adversos, como redução da eficácia dos tratamentos e deficiências nutricionais. Dados de um estudo multicêntrico de 2023 mostraram que a integração de equipes interprofissionais reduziu em 25% as hospitalizações relacionadas a interações medicamentosas e deficiências nutricionais entre idosos, melhorando a adesão ao tratamento e a qualidade de vida dos pacientes, evidenciando a importância de uma estratégia colaborativa para minimizar essas interações. A Farmácia Clínica é fundamental na gestão dessas interações e a integração interprofissional é essencial para otimizar os resultados dos tratamentos. **Considerações finais:** A Farmácia Clínica é essencial na gestão da terapia medicamentosa e na interação complexa entre medicamentos e nutrientes. Os farmacêuticos devem colaborar com outros profissionais de saúde para garantir a segurança e eficácia dos tratamentos, oferecendo orientação sobre alimentos e monitoramento contínuo. A integração de estratégias interprofissionais é essencial para melhorar a qualidade de vida dos pacientes e a eficácia dos tratamentos.



O PAPEL DOS ALIMENTOS FERMENTADOS DE ORIGEM VEGETAL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE INTESTINAL

Cintia Grazielle dos Santos Vidal¹, Erica Camargo¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Microbiota intestinal. Fermentação. Alimentos vegetais. Saúde.

Introdução: A microbiota intestinal humana é composta por um vasto conjunto de microrganismos que desempenham papéis essenciais para a absorção de nutrientes, a regulação imunológica, a proteção contra patógenos e a manutenção da integridade da barreira intestinal. Além disso, a microbiota intestinal influencia diretamente a neurobiologia, afetando o desenvolvimento, a função e a plasticidade do sistema nervoso. A fermentação, técnica ancestral para a conservação de alimentos, é responsável por produzir compostos benéficos à saúde. Com o crescente interesse por alimentos funcionais, como prebióticos e probióticos, os alimentos fermentados de origem vegetal têm se destacado como alternativas saudáveis para aqueles com restrições alimentares ou preferências específicas. Este processo envolve a ação de microrganismos e enzimas que modificam o sabor, aroma e propriedades funcionais dos alimentos. **Objetivos:** Revisar o impacto da fermentação de alimentos vegetais na saúde humana, destacando seus benefícios, a influência dos microrganismos probióticos. Busca-se também explorar como a fermentação pode melhorar a biodisponibilidade dos nutrientes e contribuir para a saúde intestinal em geral. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão bibliográfica em agosto de 2024, buscando artigos originais publicados entre 2019 e 2024, nas bases *Mendeley* e *SciELO*. **Resultados e discussão:** A fermentação de alimentos vegetais resulta na produção de compostos benéficos, como fenólicos, carotenoides e fibras, devido à ação de microrganismos probióticos. Esses alimentos oferecem benefícios como melhora na biodisponibilidade dos nutrientes, redução do colesterol, aumento da imunidade, proteção contra diabetes e danos celulares, além de ação antimicrobiana. Com o avanço da tecnologia, a padronização e segurança dos processos fermentativos melhoraram, permitindo um maior controle sobre as espécies de microrganismos envolvidos. A bebida fermentada conhecida como *kefir* exemplifica essas práticas. **Considerações finais:** A fermentação de alimentos vegetais não só contribui para a saúde através de compostos benéficos, como também responde à demanda crescente por alternativas saudáveis. O uso de culturas iniciadoras pode aprimorar a padronização e o controle dos processos fermentativos, tornando os produtos mais funcionais e comercialmente atraentes. Investimentos em pesquisa e desenvolvimento são cruciais para avançar na criação e aprimoramento de produtos fermentados de origem vegetal.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

**O USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS NA PROMOÇÃO DE SAÚDE**Camila Caetano da Silva¹, Natan Veiga²¹Academica do curso de Farmácia da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP)²Grupo de Pesquisa Translacional em Moléculas Bioativas.**Categoria do trabalho:** Revisão de Literatura.**Palavras-chave:** Saúde. Alimentação. Saudável.

Introdução: A alimentação desempenha um papel crucial na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas. Nos últimos anos, o conceito de alimentos funcionais tem ganhado destaque por seus potenciais benefícios, indo além da nutrição básica. Esses alimentos contêm compostos bioativos que podem influenciar positivamente a saúde, modulando processos biológicos importantes e contribuindo para a manutenção do bem-estar geral. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho é compreender como a inclusão de alimentos funcionais na dieta contribui para a promoção da saúde e a prevenção de doenças crônicas. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão bibliográfica abrangente em bases de dados científicas, incluindo *SciELO* e *PubMed*, focando em artigos publicados nos últimos cinco anos. Foram selecionados estudos que abordam os efeitos dos alimentos funcionais na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. A pesquisa foi orientada por descritores como "alimentos funcionais", "saúde" e "prevenção de doenças". **Resultados e Discussão:** A literatura revisada destaca que os alimentos funcionais, como frutas, legumes, verduras, cereais integrais e peixes ricos em ômega-3, desempenham um papel essencial na manutenção da saúde e na prevenção de doenças. Esses alimentos são ricos em fibras, vitaminas, minerais e compostos bioativos que modulam processos inflamatórios, melhoram o perfil lipídico e contribuem para o controle glicêmico. Estudos mostram que a ingestão regular desses alimentos está associada à redução do risco de doenças cardíacas, diabetes tipo 2 e alguns tipos de câncer. Além disso, a redução do consumo de alimentos ultraprocessados, que são ricos em açúcares, gorduras saturadas e sódio, é fundamental para a prevenção dessas doenças. A literatura também destaca que os benefícios dos alimentos funcionais são mais efetivos quando inseridos em uma dieta variada e equilibrada, acompanhada de um estilo de vida saudável. **Considerações Finais:** Conclui-se que a adoção de uma dieta rica em alimentos funcionais, aliada a um estilo de vida saudável, desempenha um papel vital na promoção da saúde e na prevenção de doenças crônicas. O crescente interesse por esses alimentos reflete uma conscientização sobre a importância da dieta para o bem-estar geral. No entanto, é essencial que esses alimentos sejam consumidos como parte de um plano alimentar equilibrado para maximizar seus benefícios à saúde.

**ORA-PRO-NÓBIS: UMA PANC ANCESTRAL NO APOIO NUTRICIONAL E SUSTENTÁVEL DA ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA**

Josiane Goularte Pinheiro^{1,2,3}, Ana Claudia Lunelli Moro^{1,2,3}, Ana Paula Ludwig do Amaral^{1,2,3}, Débora Fernandes Pinheiro^{1,2}, Cristine Vanz Borges^{1,2,3}, Rosana Cláudio Silva Ogoshi^{1,2,3}

¹Curso de Nutrição. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Grupo de Estudos Desenvolvimento Organizacional e Sustentabilidade / Biotecnologia, Inovação e Cuidados em Saúde.

³Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Sociedade da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Ora-pro-nóbis. Plantas comestíveis. Proteína vegetal. PANCs.

Resumo: A busca por alternativas alimentares mais saudáveis e sustentáveis tem levado à redescoberta das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Entre elas, destaca-se a Ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), conhecida por seu valor nutricional e seu potencial na culinária.

Objetivo: Discutir os benefícios da inclusão da Ora-pro-nóbis na alimentação, explorando, além de suas propriedades nutricionais, sua facilidade de incorporação à dieta cotidiana. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão integrativa da literatura, selecionando artigos científicos publicados nos últimos 10 anos, em inglês e português, nas bases de dados Scielo, PubMed, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e na base de pesquisas agropecuárias da EMBRAPA. **Resultados e Discussão:** A exploração de PANCs, como a Ora-pro-nóbis, resgata práticas alimentares tradicionais, contribui para a diversidade na dieta e promoção da alimentação sustentável. No entanto, apesar de seus benefícios nutricionais, a incorporação dessas plantas na alimentação enfrenta desafios, como a falta de conhecimento, o receio quanto à toxicidade e o sabor. A composição nutricional da Ora-pro-nóbis pode atingir até 25% de proteínas de alto valor biológico e digestibilidade, superando leguminosas como feijão, lentilha e grão-de-bico. A planta também é rica em compostos bioativos, além de vitaminas A e C, cálcio, ferro e magnésio, cerca de 39% de suas folhas são compostas por fibras. Pode ser facilmente incorporada a receitas como saladas, sopas, omeletes e tortas. Além disso, sua mucilagem pode ser utilizada como substituto do ovo em preparações culinárias.

Considerações Finais: A Ora-pro-nóbis apresenta-se como uma valiosa proposta nutricional. Seus compostos bioativos e vitaminas possuem propriedades antioxidantes, que auxiliam na prevenção de doenças relacionadas ao estresse oxidativo. Para que mais pessoas possam se beneficiar de suas propriedades, sugere-se a realização de mais estudos sobre seu consumo in natura e seu potencial como aditivo para o enriquecimento nutricional de alimentos.

Instituições Financiadoras/Apoiadoras e Agradecimentos: Ao CNPq. Esse projeto possui participação de bolsistas do Projeto Formação de Profissionais Qualificados Para a Região do Alto Vale do Rio do Peixe: Demandas, Necessidades e Possibilidades. Programa Institucional de Bolsas de Pós-Graduação (PIBPG) - Edital 09/2022.



PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: CONTRIBUIÇÕES NUTRICIONAIS E IMPACTOS NA SAÚDE

Julia Luiza Nesi Artifon¹, Gabriella Julia Belz Lopes¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Medicina, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP

²Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais. Biodiversidade. Promoção em saúde. Nutrição.

Introdução: As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são espécies vegetais comestíveis que possuem alto valor nutricional e incluem uma variedade de folhas, frutos, flores e sementes. Essas plantas podem crescer de forma espontânea em ambientes urbanos ou rurais. Apesar de seu uso reduzido na alimentação moderna, as PANCs têm ganhado destaque pela sua diversidade, sustentabilidade e potencial para enriquecer a dieta com novos sabores e nutrientes. O Brasil é um país de elevada biodiversidade em relação ao potencial alimentício, mas muitos alimentos com valor nutritivo e sabores diversificados vêm deixando de fazer parte do cotidiano da nossa alimentação. Após uma lacuna acerca do tema, as PANCs estão ganhando evidência no mundo científico. **Objetivos:** Identificar, analisar e sintetizar as evidências disponíveis sobre as contribuições nutricionais das PANCs e seus impactos na saúde humana. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa exploratória, em agosto de 2024, nas bases de dados *SciELO* e *Virtual Health Library* (BVS) no período de 2014 a 2024. **Resultados e discussão:** As PANCs representam uma oportunidade para trazer benefícios à saúde das pessoas quando incorporadas à alimentação do dia a dia. Elas possuem um elevado potencial nutricional e, ao serem integradas à dieta, podem beneficiar a saúde, além de contribuir para a preservação e fortalecimento da biodiversidade. De fato, estudos mostraram que essas plantas não convencionais carregam uma qualidade nutricional importante, o que confirma que esses vegetais poderiam ser incorporados facilmente à dieta da população, trazendo não apenas benefícios para a saúde mas também proporcionando uma alimentação mais acessível sem descartar o valor nutricional. No entanto, a falta de estudos aprofundados sobre a composição nutricional mais esmiuçada de outras PANCs e seus efeitos clínicos em longo prazo mostra uma maior necessidade de haver mais pesquisas na área. **Considerações finais:** A complementação com essas plantas na alimentação traz diversos benefícios à saúde, como fonte de proteínas, minerais e antioxidantes. É de extrema importância que a introdução dessas plantas nas políticas públicas de saúde e alimentação sejam efetivadas, visto que, assim o seu potencial seja plenamente aproveitado, na valorização do meio ambiente e na sustentabilidade. Com isso, as PANCs podem se tornar elementos-chave em estratégias alimentares e sustentáveis, agindo na promoção da saúde populacional.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: À Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP) e ao Ciclo de Estudos em Farmácia, que oportunizaram a realização deste estudo. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

**PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: NUTRIENTES ESQUECIDOS NA COZINHA MODERNA**

Maiara Pierdoná de Araújo¹, Kalei Median da Silva¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹ Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Plantas. Sustentabilidade. Alimentação saudável.

Introdução: As plantas alimentícias não convencionais ou PANCs, são plantas que embora comestíveis não são tradicionalmente consumidas. Crescem, muitas vezes, de forma espontânea em áreas rurais ou urbanas e possuem alto valor nutricional. O conceito de alimentação muda conforme o conhecimento da população e a busca por uma melhora de vida leva as pessoas a inovarem visando a funcionalidade e a sustentabilidade dos alimentos. As PANCs podem fazer parte do nosso consumo diário, mas normalmente são consideradas como ervas infestantes ou pragas, sendo assim, ignoradas. Podem ser encontradas facilmente na natureza e possuem alto valor nutritivo sendo fonte de sais minerais, vitaminas, carboidratos e proteínas. Elas podem ser consumidas imaturas, cozidas ou industrializadas e também têm potencial como fonte de renda, pois muitas crescem espontaneamente e são facilmente encontradas na natureza. **Objetivos:** Explanar como as PANCs ajudam na sustentabilidade, diversificação da dieta, redução do desperdício, saúde e nutrição. **Metodologia:** Revisão narrativa de literatura. As pesquisas foram realizadas buscando artigos originais, em agosto de 2024, através das bases de dados *Scielo* e *Google Acadêmico*, publicados entre os anos de 2019 a 2014. **Resultados e discussão:** As PANCs oferecem grandes benefícios quando integrados aos hábitos alimentares. Com um potencial nutricional significativo, essas plantas podem promover a saúde e fortalecer a biodiversidade local. Ao serem incluídas na dieta, as PANCs não apenas melhoram a nutrição, mas também contribuem para a preservação e valorização da biodiversidade regional. Se a segurança e os benefícios à saúde das PANCs forem comprovados, elas podem ser reconhecidas como alimentos funcionais. Os alimentos funcionais têm um grande potencial de mercado, uma vez que os consumidores buscam produtos com alto valor agregado. As PANCs demonstram elevado potencial para uso alimentar, contribuindo para a diversificação e inovação no setor alimentício. **Considerações finais:** Por meio deste estudo destaca-se que as PANCs são uma opção que oferecem uma oportunidade para complementar a alimentação da população. Porém, há uma necessidade urgente de estudos mais aprofundados sobre sua composição, uma vez que algumas podem ser tóxicas se não utilizadas corretamente. Apesar da limitação de informações disponíveis sobre certas espécies de PANCs, já é possível reconhecer seus benefícios, funcionalidades e potencial de sustentabilidade.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos primeiramente a instituição UNIARP pela oportunidade de ensino. Também agradecemos a professora/orientadora Karine Luz, por todo apoio e atenção. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.



POTENCIAL NEUROPROTETOR DAS FRUTAS CÍTRICAS CONTRA A DOENÇA DE ALZHEIMER

Gustavo Henrique Crestani^{1,2}, Fernanda Canalli^{1,3}, Kamilla Vittória Pompeo^{1,2}, Daniela dos Santos¹

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

²Liga Acadêmica de Oncologia.

³Liga Acadêmica de Geriatria.

Categoria do trabalho: Revisão Integrativa de Literatura.

Palavras-chave: Neuroproteção. Limoneno. Doença de Alzheimer. Frutas cítricas. Terpenos.

Introdução: O limoneno, um terpeno encontrado nas cascas de frutas cítricas, apresenta potencial neuroprotetor significativo, especialmente contra a Doença de Alzheimer (DA). Ele possui propriedades antioxidantes que ajudam a neutralizar espécies reativas de oxigênio, reduzindo o estresse oxidativo. Além disso, o limoneno modula a resposta inflamatória, diminuindo citocinas pró-inflamatórias e pode inibir a agregação de placas de beta-amiloide, um fator crucial na DA.

Objetivos: A revisão visou explorar o potencial neuroprotetor do limoneno, um terpeno das frutas cítricas, investigando suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, seu impacto na agregação de beta-amiloide, presente na doença de Alzheimer. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão integrativa na base de dados PubMed. Os descritores estabelecidos foram: “neuroproteção OR compostos de propriedades neuroprotetoras”, “limoneno OR terpenos” e “doença de Alzheimer OR doenças neurodegenerativas” conectados pelo operador booleano “AND”. Fez-se a utilização dos filtros: últimos dez anos (2015-2024) e texto completo e estudos primários, excluindo pesquisas bibliográficas. Foram encontrados, primeiramente, 66,908 artigos, sendo excluídos aqueles que, pelo título, não envolviam a temática proposta, conferindo-se, portanto, 9 artigos aplicados à pesquisa.

Resultados e discussão: As frutas cítricas, ricas em terpenos como o limoneno, são reconhecidas por suas propriedades nutricionais e terapêuticas. O limoneno, encontrado nas cascas de frutas cítricas, tem demonstrado potencial neuroprotetor, particularmente contra a Doença de Alzheimer (DA). Ele possui propriedades antioxidantes que neutralizam espécies reativas de oxigênio, reduzindo o estresse oxidativo, e modula a inflamação ao diminuir citocinas pró-inflamatórias. Além disso, o limoneno pode inibir a agregação de beta-amiloide e melhorar a função cognitiva ao aumentar os níveis de acetilcolina. **Considerações finais:** Apesar dos resultados promissores em estudos pré-clínicos, mais pesquisas clínicas são necessárias para validar seu uso em humanos.

**PROPRIEDADES NUTRACÊUTICAS DO CHÁ VERDE (*CAMELLIA SINENSIS*):
BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E POTENCIAL TERAPÊUTICO**

Débora Fernandes Pinheiro¹, Ana Paula Ludwig do Amaral¹, Josiane Goularte Pinheiro¹, Ana Claudia Lunelli Moro¹

¹Curso de Nutrição. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura

Palavras-chave: Atividade biológica. Anti-inflamatório. Alimento Funcional.

Introdução: Há uma tendência crescente de explorar produtos naturais provenientes de plantas, como o chá verde (*Camellia sinensis*), devido às suas importantes propriedades sensoriais, nutricionais, químicas, fitoquímicas e biológicas, que a tornam promissora para a saúde humana em suas aplicações tecnológicas, alimentícias e nutracêuticas. **Objetivos:** O objetivo do presente estudo foi realizar uma pesquisa sobre as principais aplicações do chá verde para a saúde humana. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão de literatura dos últimos 5 anos nas bases de dados *Science Direct* e *Web of Science*, considerando apenas artigos publicados em inglês na íntegra. **Resultados e Discussão:** Considerando as características dessa planta, observam-se importantes indicadores antioxidantes na composição da *Camellia sinensis*. Verifica-se ainda o potencial natural da planta do chá e seus efeitos na saúde humana, contendo em sua composição aproximadamente 90% de polifenóis, 7% de aminoácidos, 1% de cafeína, 1% de proantocianina e 1% de teanina. Entre os compostos presentes no chá, destacam-se a teanina, conhecida por seu sabor umami e efeito relaxante; a proantocianina, que produz efeitos protetores para a saúde cardiovascular; a cafeína, com efeito diurético e anti-fadiga; os polifenóis, que induzem a autofagia e regulam a flora microbiana, além de protegerem a mucosa intestinal; e os aminoácidos, que são potentes antioxidantes e atuam como neurotransmissores a nível celular. Também, verifica-se a presença de catequinas, fortemente relacionadas às propriedades antiinflamatórias e no potencial anticâncer. **Considerações Finais:** A incorporação na dieta de compostos nutracêuticos compostos no chá verde para obtenção de benefícios à saúde humana é uma tendência crescente, impulsionada por suas propriedades nutricionais e funcionais, em grande parte atribuídas à sua rica composição bioativa. Contudo, para que esses benefícios sejam plenamente compreendidos e maximizados, é necessário realizar mais testes clínicos, que possam determinar a dosagem ideal e possíveis efeitos colaterais. DIRECIONAMENTOS FUTUROS devem explorar a aplicação do chá em novas áreas terapêuticas e avaliar o seu impacto em diferentes populações, visando a personalização de tratamentos e a otimização dos efeitos positivos e colaterais à saúde.



PROTEÍNA DE INSETO: UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

Andrieli Conte¹, Jéssica Reis^{1,2}

¹Curso de Medicina Veterinária. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP

²Laboratórios de Saúde

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Nutrição. Sustentabilidade. Insetos

Introdução: O aumento da população humana e animal, combinado com a escassez de terras, mudanças climáticas e desafios na produção agropecuária, tem aumentado a busca global por fontes alternativas sustentáveis de proteína e energia. Em resposta, a indústria de alimentos para pets está explorando o uso de insetos, em decorrência do seu grande potencial em relação ao valor nutricional, eficiência de conversão alimentar do inseto e espaço reduzido para produção. Os insetos são uma fonte rica em proteínas (40-60%), lipídios (14-37%), energia, vitaminas e minerais que variam com as espécies e os estágios da vida e que podem ser usados como fonte alternativa na alimentação de animais como cães, gatos, coelhos, répteis e aves ornamentais e de produção. **Objetivos:** Destacar a significância da utilização de proteínas de insetos como uma alternativa sustentável na alimentação animal. **Metodologia:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas utilizando as bases de dados Scielo, PubMed, e Google Acadêmico. **Resultados e discussão:** A criação de insetos é considerada ecologicamente correta e sustentável quando comparada a pecuária. Trata-se de uma criação notoriamente eficiente em termos de recurso, uma vez que requerem significativamente menos água, espaço e alimentação. Os insetos, de uma forma geral, têm uma taxa de conversão alimentar muito superior àquela observada em animais de criação tradicionais, se tornando um ingrediente de alto valor nutricional em rações para animais de estimação. Como regra geral, o conteúdo de nutrientes nos insetos, em ordem decrescente, é: proteína > lipídios > matéria mineral > fibra. O teor de proteína varia de 41% a 69% a depender do estágio de desenvolvimento do inseto, o que é igual ou superior ao farelo de soja (40% a 45%) e à farinha de carne (40% a 50%). Além disso, os aminoácidos de insetos têm alta digestibilidade (76% a 98%), semelhante aos de proteína de origem animal com grande concentração de aminoácidos essenciais. Os aminoácidos predominantes são os ácidos glutâmico e aspártico, sendo o primeiro relacionado à percepção do sabor umami, descrito como agradável e apetitoso para alguns animais, como cães e gatos. **Considerações Finais:** Os insetos possuem grande potencial nutritivo e sustentável, no entanto, é importante que as indústrias de alimentos para animais de estimação utilizem os insetos comestíveis em seus produtos, com base nos resultados das pesquisas já desenvolvidas, visando a sustentabilidade do sistema de produção.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos ao Programa de Apoio a Extensão e Cultura (PAEC) da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP e pela concessão de bolsa.

**SELETIVIDADE ALIMENTAR EM CRIANÇAS COM TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA: DESAFIO PARA O DESENVOLVIMENTO NEUROPSICOMOTOR**

Gabriella Erckmann Perrotti^{1,2}, Paloma Franceschi¹, Ariana Centa^{1,3}, Gustavo Colombo Dal-Pont^{1,3,4}

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

²Liga Acadêmica de Neurocirurgia e Neurologia (LANNEC), Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

³Liga Acadêmica de Oncologia (LAOn), Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

⁴Liga Acadêmica de Psiquiatria (LAPSI), Universidade Alto Vale do Rio do Peixe – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura.

Palavras-chave: Ingestão seletiva. TEA. DNPM.

Introdução: O transtorno do espectro autista (TEA) caracteriza-se por um transtorno do neurodesenvolvimento, que compromete interações sociais e comunicação. Crianças com TEA tendem a apresentar seletividade alimentar grave, influenciando diretamente no desenvolvimento. Os desafios apresentados estão relacionados à recusa e falta de diversidade de alimentos quando consumidos, causando deficiências nutricionais que prejudicam as funções motoras e cognitivas.

Objetivos: Compreender os impactos da seletividade alimentar no desenvolvimento neuropsicomotor de crianças com TEA. **Metodologia:** Revisão de literatura narrativa, com busca de artigos utilizando a base de dados Biblioteca Virtual Saúde, com os filtros texto completo e idioma português, sem delimitação de tempo. Para a busca, foram utilizados os descritores “Nutrição AND autismo” e “Alimentação AND autismo”. Como critérios de inclusão, foram utilizados artigos que abordassem a seletividade alimentar em crianças com TEA, voltados para o desenvolvimento neuropsicomotor.

Resultados e discussão: Foram encontrados 41 artigos durante a busca, sendo que seis deles atendiam aos critérios de seleção. Os estudos demonstraram que crianças com diagnóstico de TEA, apresentam baixas de vitaminas e minerais, devido à restrita diversidade de alimentos ingerida, dietas baseadas em alimentos gordurosos, doces e poucos alimentos *in natura* como frutas e legumes, feito que compromete a funcionalidade dos sistemas, dificultando o desenvolvimento dessas crianças. As terapias alimentares, buscam estimular as refeições de forma dinâmica, com cores, cortes e apresentações diferentes, principalmente na forma pastosa, obtendo resultados positivos frente a seletividade alimentar, pois prenderam a atenção das crianças, aumentando a adesão a diferentes alimentos. Estudos apontaram que dietas com restrição de glúten e caseína apresentaram boa aceitação por parte dos pacientes com TEA, devido a disfunções da microbiota intestinal e os problemas do trato gastrointestinal. **Considerações finais:** Portanto, cabe à equipe multidisciplinar e a família introduzir na alimentação das crianças com TEA, alimentos ricos em nutrientes que estimulem e desenvolvam as habilidades cognitivas e sociais. São pacientes com diversas restrições, patologias gastrointestinais, juntamente com a seletividade alimentar, sendo assim é necessário desenvolver dietas individuais e manejos inovadores para introdução dos alimentos saudáveis faltantes nas refeições.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos:

Gostaríamos de agradecer a Universidade do Alto Vale do Rio do Peixe- UNIARP, juntamente com a organização do Ciclo de Estudos em Farmácia pela oportunidade de submissão desse resumo.



SUPLEMENTAÇÃO DA VITAMINA D E K NA PREVENÇÃO DE FRATURAS EM IDOSOS

Evelyn Gabriela Dalla Santa¹, Juliângela Mariane Schroeder Ribeiro dos Santos¹, Jéssica Camile Favarin¹

¹Curso de Farmácia. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Hipovitaminoses. Osteoporose. Colecalciferol.

Introdução: Quando os níveis de vitamina D (VD) e vitamina K (VK) estão abaixo do ideal, há a hipovitaminose, que se relaciona como fator preditivo para osteoporose. Estima-se que 200 milhões de pessoas no mundo possuem osteoporose, dessa forma, possui alto impacto na saúde pública.

Objetivos: Investigar o papel da suplementação da VD e VK na redução do risco de fraturas em idosos. **Metodologia:** Revisão de literatura em base de dados nos anos de 2020 a 2024. **Resultados e discussão:**

A VD apresenta um papel essencial na homeostase do cálcio e fósforo, responsável pela manutenção da mineralização e saúde óssea. A hipovitaminose D leva a um aumento na produção do paratormônio, através da glândula paratireoide. Este hormônio, por sua vez, promove o estímulo indireto dos osteoclastos, células responsáveis pela regeneração e remodelação do tecido ósseo. Todo esse processo pode levar ao desenvolvimento de osteopenia e, em casos mais acentuados, osteoporose, principalmente em idosos. A VK2 age como cofator de ativação para a proteína osteocalcina, que tem a função de retirar o cálcio da corrente sanguínea e direcionar para os ossos e dentes. A VK ativa duas proteínas principais que funcionam como um “sistema de coordenada de navegação”, a proteína Gla da matriz (MGP), responsável por levar o cálcio aos ossos e dentes, e a osteocalcina, que retira o cálcio de locais onde não apresenta efeitos positivos, como tecidos moles e faz o redirecionamento. Dessa forma, a VK reduz o risco de fratura através da melhora da qualidade óssea e auxilia a evitar a perda de densidade óssea que pode ocorrer na menopausa. Ainda, é importante que os idosos mantenham uma rotina de atividade física, pois ela promove o estímulo da formação óssea através ação dos osteoclastos e osteoblastos. É imprescindível que a suplementação seja realizada de forma individual mediante a constatação da necessidade por exames laboratoriais, pois a suplementação excessiva pode resultar em toxicidade e desordens metabólicas. **Considerações finais:** Evidencia-se que a deficiência de VD e VK em idosos está fortemente associada com o risco de quedas e o enfraquecimento ósseo. Dessa forma, é necessário que os profissionais de saúde estejam sempre atentos às necessidades nutricionais dessas vitaminas e implementem estratégias eficazes para mantê-las em níveis ideais. Além disso, a educação em saúde é essencial para evitar a ingestão excessiva e potencialmente tóxica dessas vitaminas.



TANINOS COMO MODULADORES NUTRICIONAIS: PERSPECTIVAS NA NUTRIÇÃO DE RUMINANTES

Andrieli Rinaldi Conte¹, Karine Luz^{1,2,3,4}

¹ Curso de Medicina Veterinária, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP)

²Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP)

³Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS

⁴Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Nutrição animal. Compostos fenólicos. Taninos.

Introdução: A nutrição animal é o conjunto de mecanismos que envolvem várias reações químicas e processos fisiológicos responsáveis pela transformação dos alimentos em vários nutrientes, visando atender as exigências nutricionais individuais de cada animal, tornando-se fundamental para que ocorra a conversão dos alimentos metabolizados em conservação da vida. Nos últimos tempos, estudos apontam uma crescente demanda por métodos nutricionais sustentáveis e eficazes possibilitando grande destaque a compostos naturais extraídos de plantas na utilização de dietas e nutrição de animais. Em resposta a essa crescente demanda surgem os taninos, compostos naturais que quando incorporados a dietas em quantidade adequada beneficiam o bem estar animal e melhoram a qualidade da proteína animal. **Objetivos:** Apresentar e ressaltar a importância de utilização de compostos tânicos como fonte nutricional animal. **Metodologia:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas dos últimos 5 utilizando as bases de dados *Scielo*, *Google Acadêmico* e *PubVet*. **Resultados e discussão:** Os taninos são compostos fenólicos advindos do metabolismo secundário de vegetais, sendo divididos em hidrolisáveis e condensados. Os taninos condensados possuem habilidade formadora de complexos fortes devido a sua capacidade de formar ligações e precipitações com proteínas, aminoácidos e polissacarídeos. Estes, quando ingeridos por ruminantes, numa concentração máxima de 5% do peso do alimento ingerido pelo animal, auxiliam na prevenção do timpanismo e na possibilidade do aumento de proteínas não degradadas no rúmen através da formação do complexo tanino – proteína, onde o tanino é estável em níveis de pH entre 3,5 – 7,0, protegendo a proteína do processo de hidrólise microbiana e aumentando seu fluxo disponível para o processo de digestão e absorção pós ruminal. Além disso os taninos exercem grande papel no processo de ensilagem de forragens, dado ao fato de atuar na inibição de enzimas e formação de complexos proteicos o que diminui sua degradabilidade, ou seja, reduzindo a proteólise na produção de silagens. **Considerações finais:** Pode-se considerar que a utilização de taninos condensados como fonte alternativa nutricional são uma ótima opção, tendo como base seu potencial em formar complexos proteicos, evitando a hidrólise de proteínas e aumentando sua disponibilidade, além do aumento do desempenho animal através da dieta advinda da nutrição adequada e sustentável, com a utilização de compostos naturais.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.



TERRORISMO ALIMENTAR: O MITO DOS ALIMENTOS INFLAMATÓRIOS

Guilherme de Costa Machado¹, Laura Marció Brixius^{1,4}, Matheus Dries de Souza^{1,3}, Ariana Centa^{1,5}

¹Curso de Medicina. Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - UNIARP.

²Liga Acadêmica de Anatomia Humana - UNIARP.

³Liga Acadêmica de Medicina Intensiva - UNIARP.

⁴Liga Interdisciplinar de Medicina Legal - UNIARP.

⁵Liga Acadêmica de Oncologia (LAOn) – UNIARP.

Categoria do trabalho: Revisão de literatura.

Palavras-chave: Lactose. Glúten. Inflamação. Restrição alimentar.

Introdução: A preocupação com a saúde tem levado muitas pessoas a evitarem alimentos que contêm glúten e lactose, sob a premissa de que seriam "inflamatórios" e prejudiciais. No entanto, essa percepção carece de uma base científica sólida e contribui para mitos alimentares. Embora pessoas com condições específicas, como a doença celíaca e a intolerância à lactose, precisam evitar esses componentes, para a maioria, glúten e lactose não apresentam os riscos frequentemente atribuídos a eles. Devido a isso, é importante esclarecer o impacto real desses componentes na saúde, buscando-se evitar dietas restritivas desnecessárias. **Objetivos:** Desmistificar a ideia de que o glúten e a lactose são universalmente inflamatórios, com base em uma revisão da literatura científica atual.

Metodologia: Trata-se de uma revisão narrativa de literatura. Foi realizada uma pesquisa nas plataformas BVS, por meio do uso dos descritores e booleanos (lactose OR glúten) AND (inflamação OR inflamatório). Como critérios de inclusão, foram selecionados artigos com texto completo, publicados nos últimos cinco anos, em português e inglês. **Resultados e discussão:** Após a busca, foram encontrados 177 artigos, dos quais sete foram selecionados para esta revisão. Estudos recentes não indicam que a lactose esteja relacionada a ações inflamatórias e relatam efeitos anti-lipêmicos e anti-hipertensivos, atribuídos à β -lactoglobulina e β -caseína, respectivamente. Em relação ao glúten, poderá haver inflamação e aumento da permeabilidade intestinal, mas apenas em indivíduos que possuem histórico de doença celíaca. A relação entre dietas restritivas ao glúten e perda de peso permanece incerta, pois algumas pesquisas sugerem que a perda de peso observada em dietas sem glúten pode estar mais associada à restrição calórica e à eliminação de alimentos processados do que ao próprio glúten. A exclusão desnecessária de alimentos que contêm essa proteína da dieta pode levar à deficiência de nutrientes importantes, como fibras, vitaminas e minerais, presentes em grãos integrais que contêm glúten. **Considerações finais:** Os resultados indicam que, para a maioria das pessoas, glúten e lactose não são inflamatórios. Estudos recentes sugerem até efeitos benéficos da lactose, como redução de lipídios e pressão arterial. Isso reforça a necessidade de uma abordagem baseada em evidências na nutrição e a importância de evitar dietas restritivas sem necessidade clínica comprovada.

**USO DE ARGININA PARA CICATRIZAÇÃO DE PÉ DIABÉTICO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA NARRATIVA**

Leticia de Oliveira de Godoes¹, Luiza Prigol¹, Maiane Paiano Ribeiro¹, Rafaela Baseggio Borges da Silva¹, Gabriela Carneiro Ramos Rocha¹

¹Curso de Enfermagem, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

Categoria do trabalho: Revisão de Literatura (narrativa).

Palavras-chave: Suplementação. Arginina. Pé diabético. Enfermagem. Nutrição.

Introdução: O pé diabético é uma complicação comum em pacientes com diabetes, caracterizada por lesões, úlceras e infecções que resultam de neuropatia, má circulação e outras comorbidades associadas ao diabetes. Essas condições dificultam a cicatrização das úlceras e aumentam o risco de infecções graves, podendo levar até mesmo à amputação. A suplementação com arginina pode ter um papel positivo na gestão das úlceras do pé diabético devido às suas propriedades: vasodilatação, imuno estimulação e síntese de colágeno. **Objetivos:** Estudar o uso de arginina como coadjuvante na cicatrização do pé diabético. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada através de revisão bibliográfica narrativa com artigos publicados nos anos de 2018 a 2023. Foi realizada uma busca na base de dados da BVS e PubMed com os seguintes descritores “Arginina”, “Cicatrização” e “Pé diabético” junto ao conectivo AND. Ao todo encontramos 21 artigos, após uma triagem realizando a leitura do título e do resumo foram excluídos artigos não relacionados ao objetivo do trabalho, pagos e que estavam duplicados sobrando 4 artigos. Para complementação de algumas informações também foram utilizados livros da biblioteca virtual da UNIARP. **Resultados e discussão:** Um bom estado nutricional é primordial para uma vida saudável. Sendo assim, falta de algum micronutriente pode afetar a cicatrização, recuperação de uma lesão e a imunocompetência do paciente. A suplementação com arginina está associada a uma melhora significativa na cicatrização de úlceras do pé diabético, com destaque para a síntese de óxido nítrico, que estimula a vasodilatação e aumenta o fluxo sanguíneo para os tecidos danificados além disso, algumas pesquisas mostraram que a arginina estimula a proliferação de fibroblastos e a produção de colágeno. Essas duas funções são essenciais para a formação de novos tecidos e cicatrização de feridas e também aumentou a atividade dos linfócitos e a produção de citocinas, reduzindo o risco de infecções. **Considerações finais:** Foi comprovado que o uso de arginina como suplemento pode beneficiar no processo de cicatrização de lesões em diabéticos, promovendo aumento do fluxo sanguíneo, crescimento celular e fortalecimento do sistema imunológico. Embora sejam necessários mais estudos para definir as quantidades ideais e potenciais interações com outras comorbidades, a arginina deve ser considerada nos protocolos nutricionais, e seu benefício conhecido por demais profissionais da saúde.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: Agradecemos a UNIARP e ao Curso de Enfermagem pelo apoio e incentivo à pesquisa.

**USO DO GENGIBRE NO CONTROLE DA HIPERÊMESE GRAVÍDICA**

Rayza Rafaella Melniski Driessen¹, Jennyfer Bertotto¹, Karine Luz^{1,2,3}

¹Curso de Farmácia-Universidade Alto Vale do Rio do Peixe (UNIARP).

²Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento e Sociedade – PPGDS.

³Grupo de Pesquisa Translacional em Saúde.

Categoria do trabalho: Revisão narrativa de literatura.

Palavras-chave: Gengibre. Gestação. Hiperêmese gravídica. *Zingiber officinale*.

Introdução: A gestação é um período de diversas transformações hormonais, ocorrendo uma subida gradual dos níveis circulantes de gonadotrofina coriônica humana (hCG), atingindo seu pico entre 10-12 semanas, seguindo em um declínio gradual até 20 semanas, nesse período 1 a 5% das gravidezes são complicadas por uma situação denominada hiperêmese gravídica, que se caracteriza por um quadro grave de náuseas e vômitos condicionando perda de peso, cetose e alterações hidroeletrolíticas importantes. Diante da busca por alternativas seguras e eficazes para o alívio desses desconfortos, o gengibre tem ganhado destaque na literatura científica como um remédio natural com propriedades antieméticas. **Objetivos:** Investigar e analisar a eficácia do gengibre como uma intervenção para o alívio das náuseas e vômitos durante a gestação. **Metodologia:** Revisão narrativa da literatura, realizada entre agosto e setembro de 2024, buscando artigos originais publicados entre 2018 a 2024, nas bases *SciELO* e *Pubmed*. **Resultados e discussão:** O uso do *Zingiber officinale* na hiperêmese gravídica têm se mostrado uma alternativa promissora para o manejo dos vômitos intensos. A análise de ensaios clínicos randomizados revelou que doses de até 1000 mg diárias do extrato seco de gengibre demonstram eficácia significativa na redução dos sintomas, além de serem consideradas seguras. No entanto, é crucial que os profissionais de saúde avaliem individualmente cada caso, levando em conta possíveis interações medicamentosas e reações adversas. A discussão enfatiza a importância de uma abordagem cautelosa, onde o uso dos fitoterápicos deve ser integrado a um plano de cuidado, garantindo que as gestantes recebam orientações adequadas sobre a dosagem e a forma de uso. **Considerações finais:** O uso do fitoterápico durante a gestação se destaca como uma alternativa viável e segura para o alívio de náuseas e vômitos. As evidências científicas sugerem que o gengibre não apenas proporciona benefícios significativos, mas também apresenta um perfil de segurança favorável quando utilizado sob orientação adequada. No entanto, é essencial que as gestantes busquem a orientação de profissionais de saúde antes de incorporar qualquer fitoterápico em sua rotina, garantindo assim uma abordagem segura. A continuidade de pesquisas sobre o uso de fitoterápicos na gestação é fundamental para validar e expandir o entendimento sobre suas aplicações e segurança.

Instituições financiadoras/apoiadoras e agradecimentos: As autoras agradecem a instituição Universidade Alto Vale do Rio do Peixe - Uniarp pelo apoio e também a professora orientadora Karine Luz por todo auxílio e apoio, compartilhando seus saberes. O presente trabalho foi realizado com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, através da Chamada CNPq nº. 69/2022 – Bolsas de Mestrado e Doutorado PIBPG 2022.

