

FARMÁCIA

PLANO DE TRABALHO: Análise do uso e a composição botânica das garrafadas comercializadas em um mercado de Belém (PA), Brasil, indicadas para o tratamento da DE.

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Ederlan Lemos de Freitas

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Representações Sociais da utilização das garrafadas indicadas para o tratamento da Disfunção Erétil, comercializadas em um Mercado de Belém do Pará: um olhar etnobotânico

COORDENADOR: Alexandre Mansuê Ferreira Carneiro

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: Disfunção Erétil; Plantas Medicinais; Etnobotânica.

Sabendo-se que as “garrafadas” são indicadas para variadas patologias, inclusive para Disfunção Erétil (DE), segundo o Instituto Nacional de Saúde dos Estados Unidos (NIH, 1993), este Plano de Trabalho analisou, no âmbito da etnobotânica, o uso das “garrafadas” comercializadas em um mercado de Belém (PA, Brasil). Considerou-se a definição de etnobotânica dada por Maynard Araújo (1959). Identificou-se o conhecimento dos raizeiros sobre o uso de plantas medicinais, e seu perfil socioeconômico e dos compradores. Observou-se ser necessário que os raizeiros aperfeiçoem os conhecimentos no que diz respeito às normas de higiene e saúde.

PLANO DE TRABALHO: A prevalência de infecções genitais em mulheres atendidas no ambulatório de uma faculdade particular no município de Belém (PA).

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Lívia da Silva Biancardi

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: O perfil biossocial e a prevalência de infecções genitais acometidas em mulheres atendidas no ambulatório de uma faculdade particular no município de Belém (PA)

COORDENADOR: Amanda Gabryelle Nunes Cardoso Mello

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: Infecções genitais; Perfil social; Mulheres.

Analisar a prevalência de infecções genitais acometidas por mulheres atendidas no ambulatório da Faculdade particular, localizada no município de Belém (PA), foi o objetivo deste Plano de Trabalho. Identificaram-se e quantificaram-se as infecções genitais; avaliou-se o perfil biossocial das pacientes acometidas por infecções vaginais, associando-o com a frequência de infecções genitais. Os dados revelaram que a infecção prevalente é a causada pela bactéria comensal *Gardnerella vaginalis*, que os números de candidose foram inexpressivos e que é necessário haver políticas públicas em educação de atendimento às mulheres sobre formas de prevenir as infecções genitais.

PLANO DE TRABALHO: Controle de qualidade do ‘vinho’ de açaí comercializado no município de Santa Bárbara do Pará

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: David dos Santos Bermeu

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém

COORDENADOR: Christian Neri Lameira

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: “Vinho” açaí; Santa Bárbara, Belém, Pará; Selo “Açaí Bom”.

Considerando-se a necessidade de expandir as análises do “vinho” do açaí comercializado, principalmente, nos municípios da região metropolitana de Belém que ainda não adotaram selo de qualidade, o presente estudo busca verificar se o açaí, consumido na região de Santa Bárbara (PA) apresenta condições microbiológicas para o consumo, Foram utilizadas 15 amostras com o selo “Açaí Bom” ou equivalente. O método de análise foi o qualitativo direto a fresco, sedimentação espontânea e centrífugo-flutuação (Faust). Concluímos que a presença de microrganismos vivos foi presente nas amostras e que nenhum dos estabelecimentos do município cumpria as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA).

PLANO DE TRABALHO: Avaliação da possível adulteração do suco de açaí batido no município de Benevides

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Derek Lima da Silva

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém

COORDENADOR: Christian Neri Lameira

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: “Vinho” açaí; Benevides, Belém, Pará; Amido; Protozoários.

Este Plano de Trabalho avaliou se o suco de açaí batido artesanalmente no município de Benevides, Belém (PA) é passível de adulteração. É justificável sua realização, haja vista que a população vai poder ter conhecimento do produto que está consumindo e as instituições terão acesso aos dados que comprovam a falta de cumprimento da lei. Foi feita a compra de 10 amostras. O método de análise utilizado foi qualitativo direto a fresco, sedimentação espontânea e centrífugo-flutuação (Faust). Verificou-se que determinados pontos de venda não cumpriam com o que é exigido pela lei. Havia amido em algumas amostras e também protozoários. É necessário haver aumento das fiscalizações, para garantir a qualidade do produto em boas condições higiênico-sanitárias e sem adulteração.

PLANO DE TRABALHO: Controle de qualidade do ‘vinho’ de açaí comercializado em Marituba

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Heloise da Silva Ferreira

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém

COORDENADOR: Christian Neri Lameira

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: “Vinho” açaí; Marituba, Belém, Pará; Adulteração.

O presente relatório contém os resultados das análises do “vinho” do açaí comercializado no município de Marituba. Os procedimentos seguidos foram: avaliar a presença de amido; de protozoários; de ovos e larvas de helmintos; e verificar se o período da safra interfere na qualidade do açaí comercializado. Foram utilizadas 15 amostras. Nenhum dos estabelecimentos onde as amostras foram compradas possuía o selo de qualidade da prefeitura. Na comparação entre os períodos de safra e entressafra, pode-se dizer que a qualidade do açaí comercializado é visivelmente distinta, sendo passível de adulteração, principalmente no período da entressafra, com a adição de amido e outros produtos.

PLANO DE TRABALHO: Avaliação da possível adulteração do suco de açaí batido no município de Ananindeua.

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Maria Eduarda Lima de Araújo

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém

COORDENADOR: Christian Neri Lameira

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: “Vinho” açaí; Ananindeua, Belém, Pará; Adulteração.

O objetivo do Plano de Trabalho foi determinar se o suco de açaí batido artesanalmente no município de Ananindeua é passível de adulteração, considerando-se a necessidade de expandir as análises da polpa de açaí comercializado, na região metropolitana de Belém. Os procedimentos adotados foram: exame da presença de protozoários; análise da presença de ovos e larvas de helmintos; averiguação do período da safra, se interfere na qualidade do açaí; avaliação da diferença de qualidade do suco com e sem selo. Foram coletadas 15 amostras previamente escolhidas com e sem o selo “Açaí Bom”. Entre os períodos de safra e entressafra, a qualidade do açaí é visivelmente distinta, sendo passível de adulteração, principalmente no período da entressafra.

PLANO DE TRABALHO: Avaliação da possível adulteração do suco de açaí batido no município de Belém

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Sidney Julio Vieira de Oliveira

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Controle de qualidade do “vinho” de açaí comercializado na região metropolitana de Belém

COORDENADOR: Christian Neri Lameira

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: “Vinho” açaí; Belém, Pará; Adulteração.

Avaliar se o açaí comercializado no município de Belém, em locais com e sem selo, apresenta diferenças de qualidade foi o objetivo deste Plano de Trabalho. Foi analisada a presença de amido; de protozoários; e de ovos e larvas de helmintos. Também foi averiguado se o período da safra interfere na qualidade do açaí e examinadas as condições higiênico-sanitárias dos locais de comercialização. As amostras com e sem licença sanitária foram 17 (em períodos da safra e entressafra), além daquelas que apresentaram, ou não, o selo “Açaí Bom” ou equivalente. Não foi encontrada nenhuma amostra com adulteração, até mesmo no período de entressafra. As instalações dos locais de comercialização seguem, em parte, o padrão de qualidade para o adequado processamento do fruto.

PLANO DE TRABALHO: Perfil epidemiológico da automedicação entre os estudantes da área de saúde em um Centro Universitário da região Amazônica

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Lívia Bessa dos Santos Costa

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Avaliação de automedicação praticada por estudantes da área de saúde em uma Faculdade particular

COORDENADOR: Daniella Paternostro de A. Grisólia

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: Automedicação; Estudantes de Saúde; Faculdade Integrada Brasil Amazônia, Belém (PA).

Este Plano de Trabalho avaliou o perfil epidemiológico da automedicação praticada por estudantes da área da saúde do Centro Universitário Fibra, Belém, Pará. Foi um estudo do tipo transversal descritivo. Um questionário foi aplicado a 92 estudantes, de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos, com perguntas sobre seu perfil epidemiológico; a influência da propaganda na prática da automedicação; a importância da leitura da bula; e a influência da propaganda. Conclui-se que 62% dos estudantes realizam a automedicação, com prevalência do gênero feminino e de idade entre 18 a 25 anos; a maioria considera ser relevante ler a bula dos medicamentos e não ser influenciada por propagandas.

PLANO DE TRABALHO: Caracterização do Organogel de Óleo de Girassol e Monoestearato de Glicerila

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Beatriz Chaves dos Santos

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Desenvolvimento de partículas de bigel contendo hidrogel de alginato de cálcio e organogel de monoestearato de glicerila

COORDENADOR: Sarah Regina Pereira Camelo

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: Organogel de Óleo de Girassol e de soja; Monoestearato de Glicerila; Estabilidade.

Considerando que materiais lipídicos são muito importantes no desenvolvimento de diversos produtos industrializados, procurou-se neste Plano de Trabalho caracterizar os organogéis de óleo de girassol (OG) e de soja (OS), utilizando o monoestearato de glicerila (MEG) como estruturante. Este foi adquirido pela Isofar (lote: 13146, Brasil), o OG utilizado foi da marca Liza (lote: L02C, Brasil) e o OS, da marca Liza (lote: 07B, Brasil). O organogel de OG obteve maior estabilidade de ácidos graxos e triacilgliceróis em comparação ao organogel de OS. Conclui-se que o objetivo principal do estudo foi eficaz. É preciso, no entanto, haver uma investigação mais detalhada da estabilidade, das concentrações do estruturante, dos óleos utilizados e das redes tridimensionais dos organogéis.

PLANO DE TRABALHO: Caracterização do organogel de azeite de oliva e monoestearato de glicerila

ALUNO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA: Paula Cristina Barroso Reis Oliveira

PROJETO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA: Desenvolvimento de partículas de bigel contendo hidrogel de alginato de cálcio e organogel de monoestearato de glicerila

COORDENADOR: Sarah Regina Pereira Camelo

CURSO: Farmácia

PALAVRAS-CHAVE: Organogel de azeite de oliva; Monoestearato de glicerila; Agente estruturante.

A tecnologia de organogéis desponta como uma alternativa potencial para obtenção de bases lipídicas com funções tecnológicas adequadas a diferentes aplicações industriais. Em vista disso, o objetivo deste Plano de Trabalho foi desenvolver um organogel, à base de azeite de oliva, utilizando monoestearato de glicerila (MEG) como agente estruturante, considerando seu potencial para melhorar as características físicas de um produto, sem incrementar seu teor de ácidos graxos saturados ou trans. A caracterização microscópica do organogel demonstrou diferenças nas estruturas formadas, influenciadas tanto pela concentração do MEG (organogelificante) quanto pela temperatura de gelificação.