

PLACAS DE CULTURA COMO FERRAMENTA DE TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

HALL, A. J. B. [1]; OJEDA, B. A. [2]; STARIKOFF, K. R. [3]

O presente trabalho descreve a produção e utilização de placas de Petri contendo ágar nutriente como ferramenta prática para treinamento e sensibilização sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), visando demonstrar de forma visual o risco de contaminação microbiológica em diferentes situações do cotidiano, especialmente em ambientes de manipulação de alimentos. Foram coletadas amostras de superfícies, objetos e partes do corpo humano frequentemente negligenciados quanto à higiene, incluindo cílios postiços, barba, cabelo, alianças, mãos mal higienizadas, pano de prato, tábua de corte com ranhuras, celular, unhas compridas ou mal lavadas e esponjas de lavar pratos. O ágar nutriente foi escolhido por ser um meio de cultura não seletivo, capaz de permitir o crescimento de uma ampla variedade de bactérias, permitindo a visualização de diferentes morfologias de colônias e facilitando a identificação de áreas com alta carga microbiana. Após a coleta e inoculação, as placas foram incubadas e observou-se o crescimento abundante de colônias bacterianas, evidenciando a presença significativa de microrganismos em materiais e superfícies de uso comum, confirmando o risco de contaminação cruzada e a necessidade de cuidados rigorosos com a higiene. As placas foram utilizadas em diferentes ações educativas: no curso de Nutrição, serviram para apoiar discussões teóricas com base em evidências visuais; no Restaurante Universitário foram expostas para alunos e servidores, reforçando a importância das BPF no preparo e manipulação de alimentos; e nas redes sociais, especialmente no Instagram do projeto Vet Alimentos, foram apresentadas em vídeos curtos e explicativos, permitindo que o público geral visualizasse o resultado das culturas e entendesse de forma clara e impactante os riscos de não seguir protocolos de higiene. Essa abordagem demonstrou grande potencial educativo, pois a observação direta das colônias microbianas provoca forte efeito de conscientização e favorece a mudança de comportamento, estimulando a adoção de práticas seguras tanto no ambiente doméstico quanto no profissional. Conclui-se que o uso de placas de ágar nutriente no contexto de treinamento e extensão universitária é uma estratégia eficaz para integrar teoria e prática, facilitar a compreensão de conceitos microbiológicos e promover a melhoria contínua da qualidade e a segurança de alimentos, sendo uma metodologia de baixo custo, alto impacto visual e aplicabilidade ampla em ações futuras de ensino, pesquisa e extensão.

Palavras-chave: Segurança de alimentos; Educação em saúde; Avaliação Microbiológica.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Origem: Extensão

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

[1] Ana Julia Borges Hall. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.
anahall@estudante.uffs.edu.br.

[2] Breno Amaral Ojeda. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.
breno.ojeda@estudante.uffs.edu.br.

[3] Karina Ramirez Starikoff. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.
karina.starikoff@uffs.edu.br