



XXIV SEMANA DE EXTENSÃO E XXIX JORNADA
CIENTÍFICA UNIVERSO GOIÂNIA – SEMEX HÍBRIDA

“Empreendedorismo com Responsabilidade Socioambiental”

De 28 a 31 de Outubro de 2025

EFICÁCIA DA HIGIENIZAÇÃO SIMPLES DAS MÃOS NA REDUÇÃO DA MICROBIOTA TRANSITÓRIA: uma prática laboratorial do curso de Nutrição.

Kesia Israel Martins Nascimento¹

Kenia Lima Borges²

Vinicius Barreto da Silva³

Zelcimar Lemos Salvador⁴

Maria José Camelo Antunes⁵

RESUMO

A contaminação microbiológica das mãos é uma etapa crítica da transmissão de doenças veiculadas por alimentos, representando um grave problema de saúde pública. A higienização adequada das mãos é, portanto, uma medida preventiva essencial para manipuladores de alimentos. Este estudo teve como objetivo avaliar, durante uma aula prática curricular do curso de Nutrição, a eficácia do procedimento de higienização simples das mãos com água e sabão na redução da microbiota transitória. A metodologia consistiu em um estudo observacional comparativo do crescimento bacteriano após coleta de amostras das polpas digitais, falanges, faces dorsal e palmar das mãos de uma estudante do curso de Nutrição com o auxílio de um swab umedecido. A semeadura foi realizada em placas de Petri com meio BHI (*Brain Heart Infusion*), realizadas imediatamente antes e após a lavagem simples das mãos com água e sabão. As placas foram incubadas a 37°C por 24 horas e o crescimento bacteriano comparado por contraste visual. Os resultados demonstraram uma notável diferença no desenvolvimento de colônias bacterianas. A placa correspondente ao estado pré-lavagem exibiu crescimento bacteriano confluyente e numeroso, enquanto a placa pós-lavagem apresentou uma redução drástica, com poucas colônias visíveis. Conclui-se que a técnica de higienização simples é altamente eficaz na remoção de microrganismos transitórios. Esta prática laboratorial evidencia visualmente a importância da lavagem das mãos como barreira primária na garantia da inocuidade dos alimentos e na prevenção de surtos causados pela falta de cumprimento de protocolos de higiene por manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: Microbiologia; Segurança Alimentar; Unidades de Alimentação e Nutrição.

¹Discente do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Universo Goiânia.

²Discente do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Universo Goiânia.

³Discente do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Universo Goiânia. Docente dos cursos de Medicina e Farmácia da Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Doutor em Ciências Farmacêuticas pela Universidade de São Paulo (2011).

⁴Docente do curso de Farmácia do Centro Universitário Universo. Mestre em Biologia Geral área de Morfologia pela Universidade Federal de Goiás (2002).

⁵Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Universo. Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás (2012).