

<b>Módulo 2</b>	<b>Higiene de manos. Hábitos básicos de higiene en manipuladores de alimentos.</b>
<b>Dirigido a:</b>	Manipuladores de alimentos, supervisores de línea y personal de aseguramiento de calidad.
<b>Plan de Estudio:</b>	Módulo de capacitación teórica, entrenamiento práctico lavado de manos y evaluación de Conocimientos
<b>Objetivos</b>	Concienciar a los manipuladores de alimentos en que el procedimiento de lavado de manos es una de las mejores medidas en la prevención de enfermedades de transmisión alimenticia.
<b>Temario</b>	Prácticas básicas y hábitos de higiene personal en manipuladores de alimentos. Principales focos de contaminación de los alimentos. Principales contaminantes transmitidos por los alimentos. Procedimiento de lavado de manos: Lavado de manos, cuando y cómo higienizarse correctamente las manos.
<b>Requisitos</b>	No tiene requisitos.