

**Módulo 1**                      **Introducción a normas y hábitos de higiene en Industria Alimenticia**

**Dirigido a:**                      Manipuladores de alimentos, supervisores de línea y personal de aseguramiento de calidad.

**Plan de Estudio:**              Módulo de capacitación teórica y evaluación de conocimientos.

**Objetivos**                      Resaltar la importancia de buenos hábitos alimenticios.

Reducir los riesgos de contaminación generados por la mala manipulación de los alimentos, sensibilizando a los manipuladores de alimentos de los graves riesgos que genera la mala manipulación de los alimentos en la sociedad (Enfermedades de transmisión alimenticia)

**Temario**                      Conceptos de Calidad e Inocuidad.  
Calidad alimentaria y su importancia en la sociedad.  
¿Qué es higiene?.  
¿Qué es un alimento contaminado?.  
Importancia de la higiene alimentaria.  
Contaminación de los alimentos. Contaminación cruzada.  
Hábitos básicos de higiene de los manipuladores de alimentos.  
Consecuencias de una mala higiene alimentaria.

**Requisitos**                      No tiene requisitos.