



## **Higiene Personal**

La higiene personal se identifica en el CFR 507.14 Personal en la Subparte B como uno de los métodos para cumplir con las prácticas de higiene y mantener la limpieza en las instalaciones de alimento concentrado. Después de completar este módulo, debería ser capaz de identificar las pautas correctas de higiene personal al menos el 80% del tiempo.

El cuestionario del módulo evaluará su capacidad para identificar las pautas correctas de aseo personal. Para presentar las pautas para el aseo personal, este módulo utiliza diapositivas interactivas. Para completar el módulo, vea las diapositivas.

A medida que vea las diapositivas, habrá preguntas o actividades para que pruebe sus conocimientos.

Una vez que termine de ver las diapositivas, responda el cuestionario del módulo.

## **Lavado de Manos**

El lavado de manos se identifica en el CFR 507.14 Personal en la Subparte B como uno de los métodos para cumplir con las prácticas higiénicas y mantener la limpieza en las instalaciones de alimento concentrado. Después de completar este módulo, debería poder identificar los tiempos y técnicas correctas para lavarse las manos al menos el 80% del tiempo.

El cuestionario del módulo evaluará su capacidad para identificar los tiempos y técnicas correctas para el lavado de manos. Para demostrar el lavado de manos y su importancia, este módulo utiliza el programa “Lucha contra los gérmenes. Lávese las manos”, video de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. Para completar el módulo, vea el video.

Durante el video, habrá preguntas o actividades para que pruebe sus conocimientos.

Después de completar el video, responda el cuestionario del módulo.

## **Eliminación y Protección de Pertenencias Personales**

Remover o asegurar objetos personales se identifica en CFR 507.14 Personal en la Subparte B como uno de los métodos para cumplir con las prácticas higiénicas y mantener la limpieza en las instalaciones de alimento concentrado. Después de completar este módulo, debería poder identificar los objetos que deben ser removidos o asegurados al menos el 80% del tiempo.

El cuestionario del módulo evaluará su capacidad para identificar objetos que deben ser removidos o asegurados. Para identificar los objetos que se deben quitar o asegurar, este módulo utiliza una presentación de diapositivas y actividades de práctica interactivas.

Para completar el módulo, vea la presentación de diapositivas. Complete las actividades de práctica tantas veces como necesite.

Después de completar la presentación y las actividades de práctica, responda el cuestionario del módulo.

## **Almacenamiento de Objetos**



El almacenamiento de ropa u otras pertenencias personales lejos de las áreas de producción se identifica en CFR 507.14 Personal en la Subparte B como uno de los métodos para cumplir con las prácticas de higiene y mantener la limpieza en las instalaciones de alimento concentrado. Después de completar este módulo, debería poder identificar los objetos que deben almacenarse al menos el 80% del tiempo.

El cuestionario del módulo evaluará su capacidad para identificar objetos que deben quitarse o asegurarse. Para identificar los objetos que deben almacenarse, este módulo utiliza diapositivas interactivas con una actividad.

Para completar el módulo, vea las diapositivas.

Complete la actividad de práctica tantas veces como necesites.

Después de completar las diapositivas y practicar la actividad, responda el cuestionario del módulo.

### **Otras Precauciones**

Otras precauciones se identifican en el CFR 507.14 Personal en la Subparte B como uno de los métodos para cumplir con las prácticas de higiene y mantener la limpieza en las instalaciones de alimento concentrado. Después de completar este módulo, debería poder identificar situaciones o circunstancias que pueden afectar la seguridad alimentaria animal al menos el 80% del tiempo.

El cuestionario del módulo evaluará su capacidad para identificar situaciones o circunstancias que pueden afectar la seguridad alimentaria de los animales.

Este módulo utiliza diapositivas para presentar la información que debe considerar. Para completar el módulo, vea las diapositivas. Los temas cubiertos incluirán contaminación de alimentos para animales, superficies de contacto con alimentos para animales, materiales de empaque de alimentos para animales, por qué la seguridad de los alimentos para animales es importante y cuándo reportar peligros potenciales.

Después de completar las diapositivas, responda el cuestionario del módulo.

