

**SANEAMIENTO EN OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS
(COLEGIO TÉCNICO BATE)
ARTICULACIÓN**

**Conexión de carreras del condado de Pierce
Acuerdo de Articulación de Crédito Dual**

Al completar un año completo de escuela secundaria o equivalente a las siguientes competencias:

¿ PROPORCIONAR ALIMENTOS SEGUROS

Comprender los peligros de las enfermedades nacidas de los alimentos
• Comprender qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos

Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos
• Peligros potenciales • Cómo los alimentos se vuelven inseguros • Prácticas de prevención

El Micro mundo ¿

Comprender el:

cuatro bacterias

• Dos toxinas

•

Comprender la contaminación: enfermedades transmitidas por los alimentos

Tipos de contaminación

Químico

Físico

¿

Entendiendo a los Manipuladores Seguros de Alimentos

Manipuladores de

alimentos ¿ Cómo los manipuladores de alimentos contaminan los alimentos

Enfermedades no transmitidas por los alimentos

Higiene Personal ¿ Rol

de la Gerencia

Políticas

asignaciones de trabajo

Flujo de alimentos

¿ **Contaminación cruzada**

Tiempo Control de temperatura 41-135

Supervisión

Flujo Compras Recepción ¿

Proveedores

Procedimientos de inspección

Recepción

Pescados/

Mariscos ¿ Carnes/Aves

Lácteos/Huevos

Comprender el flujo de almacenamiento de alimentos

Directrices de almacenamiento FIFO

Tipos de almacenamiento

Alimentos Específicos

Pescados/Mariscos qué buscar

¿

Carnes/Aves

Descongelar los alimentos correctamente

Cocción de alimentos: temperatura adecuada

Retención de alimentos: temperatura adecuada

Equipo ¿

Limpieza y Sanitización

Limpieza y Sanitización

lavar vajilla

Equipo de limpieza

Limpieza de locales

Almacenamiento de utensilios y equipos de

lavado ¿ Materiales peligrosos

Regulaciones de Seguridad Alimentaria

Inspecciones de alimentos

Sistema de Regulación Gubernamental

USDA

FDA – código de alimentos

Expresar

Local

Los estudiantes deben ganar 75% o más en la comida.

prueba del manipulador.

Un estudiante que obtenga una calificación de "C" o mejor puede obtener

crédito universitario en la siguiente universidad:

Colegio técnico de Bates 0854

Número del curso: CARROS 102

de Créditos: 1