

**SANEAMIENTO EN OPERACIONES DE SERVICIO DE ALIMENTOS**  
**(UNIVERSIDAD TÉCNICA DE CLOVER PARK)**  
**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:**

ÿ PROPORCIONAR ALIMENTOS SEGUROS

Peligros en las enfermedades nacidas de los alimentos

- Brote de enfermedades transmitidas por alimentos
- Coste de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Población en alto riesgo

Prevención de enfermedades de origen alimentario

- Peligros potenciales
- Cómo los alimentos se vuelven inseguros
- Prácticas de prevención

Responsabilidades de los gerentes

ÿ El micromundo

Contaminantes microbianos

- Patógenos
- toxinas

Bacterias, Virus, Hongos  
Infección- Intoxicación

Avances tecnológicos

ÿ Contaminación-Enfermedad transmitida por los alimentos

Tipos de contaminación

- Químico
- Físico

ÿ Alergias alimentarias

- Tipos
- Prevención

ÿ Manipuladores seguros de alimentos

manipuladores de alimentos

- Cómo los manipuladores de alimentos contaminan los alimentos
- Enfermedades no transmitidas por los alimentos

ÿ Higiene Personal

Rol de la gerencia

- Políticas
- asignaciones de trabajo

ÿ Flujo de Alimentos

Contaminación cruzada

Control de temperatura de tiempo

Supervisión

ÿ Flujo Compras Recepción

Proveedores

Procedimientos de inspección

Recepción

- Pescados/Mariscos

- Carnes/Aves
- Lácteos/Huevos

ÿ Flujo de almacenamiento de alimentos

Directrices de almacenamiento

Tipos de almacenamiento y tecnología

Alimentos Específicos

- Pescados/Mariscos
- Carnes/Aves
- Lácteos/Huevos

ÿ Flujo de preparación de alimentos

descongelación de alimentos

Preparando comida

Cocinando comida

Refrigeración de alimentos

recalentar comida

ÿ Flujo de Servicio de Alimentos

Sosteniendo comida

- Con control de temperatura
- Sin control de temperatura

Sirviendo comida

- Personal de cocina
- Servidores

Servicio fuera del sitio

ÿ Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria

Programa de Seguridad

HACCP

Gestión de Crisis

ÿ Instalaciones y Equipos Sanitarios

Diseño Sanitario

- Disposición
- Revisión del plan
- Materiales de construcción

Equipo

Utilidades

ÿ Limpieza y Sanitización

Limpieza y Sanitización

lavar vajilla

Equipo de limpieza

Limpieza de locales

Almacenamiento de utensilios y equipos de lavado.

Materiales peligrosos

• Manejo de plagas

Programa de Manejo Integrado de Plagas

Identificación de plagas

Operador de control de plagas

Tratamiento y Medidas de Control

• Reglamento de Seguridad Alimentaria

Inspecciones de alimentos

Sistema de Regulación Gubernamental •

USDA • FDA – código de alimentos

- Expresar
- Local

Proceso de inspección

Proceso regulatorio

• Capacitación de empleados

Capacitación en seguridad alimentaria

Entrenamiento efectivo

Formación en desarrollo

Capacitación

\* Los estudiantes deben obtener un 75 % o más en el examen SERVSAFE

---

Un estudiante que obtenga una calificación de "C" o mejor puede obtener créditos universitarios en la siguiente universidad:

<u>Universidad</u>	<u>Curso</u>	<u>Créditos</u>
Colegio técnico de Clover Park	CUL 104 (Código CIP: 12.0503)	3