

**SANEAMIENTO EN LAS OPERACIONES DE SERVICIO DE
ALIMENTOS (CLOVER PARK TECHNICAL COLLEGE)**
. ARTICULACIÓN

Conexión de carreras profesionales del condado de Pierce

Acuerdo de Articulación de Doble Crédito

Al finalizar un año completo de bachillerato o equivalente, poseer las siguientes competencias:

- **SUMINISTRO DE ALIMENTOS SEGUROS**
 - Peligros de enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Brote de enfermedad transmitida por alimentos
 - Costo de las enfermedades transmitidas por los alimentos
 - Población de alto riesgo
 - Previsión de enfermedades transmitidas por alimentos
 - Peligros potenciales
 - Cómo los alimentos se vuelven inseguros
 - Prácticas de prevención
 - Responsabilidades de los gerentes
- **El micro mundo**
 - Contaminantes microbianos
 - Patógenos
 - Toxinas
 - Bacterias, virus, hongos
Infección -Intoxicación
 - Avances tecnológicos
- **Contaminación-Enfermedades transmitidas por alimentos**
 - Tipos de contaminación
 - Químico
 - Físico
- **Alergias alimentarias**
 - Tipos
 - Prevención
- **Manipuladores de alimentos seguros**
 - Manipuladores de alimentos
 - Cómo los manipuladores de alimentos contaminan los alimentos
 - Enfermedades que no se transmiten por los alimentos
- **D Higiene personal**
 - El papel de la dirección
 - Políticas
 - Asignaciones de trabajo
- **Flujo de alimentos**
 - Contaminación cruzada
 - Control de temperatura y tiempo
 - Escucha
- **Flujo Compras Recepción**
 - Proveedores
 - Procedimientos de inspección
 - Recepción
 - Pescado/marisco
- Carnes/Aves
- Lácteos/huevos
- **Flujo de almacenamiento de alimentos**
 - Flujo de almacenamiento de alimentos
 - Pautas de almacenamiento
 - Tipos y tecnología de almacenamiento
 - Alimentos específicos
 - Pescado/marisco
 - Carnes/Aves
 - Lácteos/huevos
- **Flujo de preparación de alimentos**
 - Descongelación de alimentos
 - Preparando comida
 - Cocinar comida
 - Alimentos refrescantes
 - Recalentar alimentos
- **Flujo del servicio de alimentos**
 - Sosteniendo comida
 - Con control de temperatura
 - Sin control de temperatura
 - Sirviendo comida
 - Personal de cocina
 - Servidores
 - Servicio fuera del sitio
- **D Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**
 - Programa de seguridad
 - APPCC
 - Gestión de crisis
- **Instalaciones y equipos sanitarios**
 - Diseño sanitario
 - Disposición
 - Revisión del plan
 - Materiales de construcción
- **Limpieza y desinfección**
 - Equipo Utilidades
 - Limpieza y desinfección
 - Lavar vajilla
 - Equipo de limpieza
 - Limpieza de locales
 - Almacenamiento de vajilla y equipos de lavado
 - Materiales peligrosos

Manejo de plagas

Programa de Manejo Integrado de Plagas

Identificación de plagas

Operador de control de plagas

Medidas de tratamiento y control

Normas de seguridad alimentaria

Inspecciones de alimentos

Sistema de regulación gubernamental

- USDA • FDA
- código alimentario
- Estado
- Local

Proceso de inspección

Proceso regulatorio

Capacitación de empleados

Capacitación en seguridad alimentaria

Entrenamiento eficaz

Desarrollo de la formación

Realización de formación

* Los estudiantes deben obtener un 70% o más en el examen SERVSAFE

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

Colega

Colegio Técnico Clover Park

Curso

CUL 104 (Código CIP: 12.0503)

Créditos

3