

Salubridad de la Comida

Entrenamiento

ServSafe

Asociación Nacional de Restaurantes

Requisitos de los departamentos de salubridad en los condados de Georgia **Certificación para Gerentes de Salubridad de la Comida**

- Restaurantes
- Cafeterías de Escuelas
- Servicio de comida en hospitales
- Hospicio para ancianos
- Cantinas / Clubes
- Cafés
- Servicio de Banquetes
- Sitios móviles de comida
- Bodegas / tiendas
- Loncherías

Los que deben de tomar este curso:

- Dueños
- Chefs & Gerentes de Cocina
- Gerentes de Comida y Bebidas
- Operadores
- Gerentes Dietéticos
- Todos los encargados de Comida

Beneficios de Certificación:

- Prevenga las enfermedades alimenticias aprendiendo los métodos preventivos correctos
- Aumente su calificación de inspección del departamento de salubridad del condado, lo que le da mas reputación frente sus clientes
- Reduce la prima del seguro del negocio
- El certificado es valido por cinco años & y es reconocido a nivel nacional en la industria.
- Le abre las puertas a empleos en la industria de servicio de alimentación y aumenta su posibilidad de incrementar su nivel de salario.

Una enfermedad alimenticia a un establecimiento:

- Pérdida de cliente y ventas
- Pérdida de prestigio y reputación.
- Vergüenza a través de periódicos
- Demandas que se tiene que pagar a abogados y a la corte.
- Aumento del costo del seguro.
- Absentismo de los empleados y necesidad de volver a entrenar empleados

Clases de Salubridad de alimentación FOOD SAFETY CLASSES ofrecidas por:

Consumer Education Services
PO Box 724261
Atlanta, GA 31139
(770) 333-7912
(770) 384-1784 Fax



[About the Course](#)



[Home Page](#)

ESPAÑOL

Curso de salubridad de comida para gerentes

ServSafe clase de 2-días:

Sobre el curso:

Este es un curso de dos días detallado y a paso lento. Este curso es diseñado para profesionales de servicio alimenticio que necesitan un poco más de explicación y entendimiento del material. El curso también es diseñado para estudiantes quienes necesitan ser re-certificados o tomar el examen de nuevo. Esta clase de dos días es un repaso de todos los temas importantes del libro **ServSafe** en Español, que cubre **11** capítulos.

El curso ServSafe de salubridad de comida para gerentes será enseñado en inglés con un maestro con experiencia en educación de adultos y quien es un maestro certificado de ServSafe. El traductor para el curso **ServSafe** va a ser un hispano quien ha recibido un certificado **ServSafe** y actualmente trabaja en la industria alimenticia.

La clave del éxito en Inglés, Español o Chino es de leer el libro completo y hacer los ejercicios al final de cada capítulo antes de venir a clase. Por lo mínimo los estudiantes deben de tomar **8 a 10** horas para leer y hacer los ejercicios al final de cada capítulo en el libro **ServSafe** en Español.

Los estudiantes aprenderán en los siguientes temas sobre el manejo de la salubridad de comida:

- Cómo brindar comida salubre
- El mundo microscópico
- Contaminación, alergias a la comida, Y enfermedades alimenticias
- El empleado responsable del manejo de la comida
- Compra y recepción de comida salubre
- Cómo almacenar comida salubre
- Cómo proteger la comida en la preparación
- Cómo proteger la comida durante el servicio
- Los principios de un sistema HACCP
- Manejo de plagas e instalaciones salubres
- Los reglamentos de salubridad

Los estudiantes tomarán el examen en el segundo día del curso a las 4 de la tarde. Cada estudiante puede tomar todo el tiempo que desea para el examen que tarda un promedio de 90 minutos. El examen tiene 80-90 preguntas de opción múltiple. Para pasar el examen, el estudiante necesita una calificación de **75%**. Si el estudiante no pasa, tendrá que tomar el examen de nuevo en la próxima fecha de clase a un costo de **\$40**. Uno puede tomar el examen un máximo de 3 veces.

Costo del curso:

El costo del curso de 2 días en español de **ServSafe** es de **\$240**, que incluye un libro en español, materiales en español para estudio, envío del libro, examen y certificado. Bebidas y refrescos durante las pausas están incluidos en el precio. El almuerzo no está incluido. Para reservar un asiento en la clase, se necesita un pago por adelantado. Por favor mande el pago un mínimo de **15** días antes que empiece la clase.



Registration



Bacteria & Rodents



Home Page

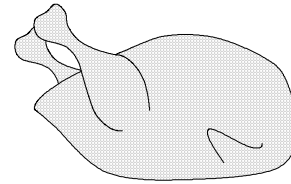
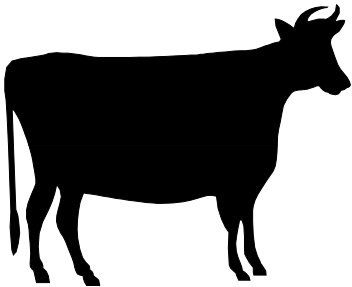
LA BACTERIA

De la Industria de la Comida



La bacteria es un microorganismo, que no se ve con el ojo obscuro. La bacteria, se compone de 1 o más células, la palabra micro significa 'pequeño'. La bacteria a veces se refiere como 'germes', un palabra con significado negativo. La bacteria nos rodea en la Industria de la comida y es muy importante recordar que la sanitación es necesaria para controlarlos. Algunos bacterias son dañosas y causan las enfermedades, como el cólico, infecciones de Staph, o enfermedades por alimentos. Muchas bacterias causan la descomposición de la comida.

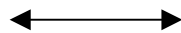
Los microorganismos nos rodean por todos lados: en el pelo y las manos, la boca y los sistemas digestivos. Debemos aprender controlarlos porque nos enfrentan cada día.



Bajo las mejores condiciones, 1 libra de carne puede contener más que 136,200,000 bacterias. Aunque una célula de bacteria se doble cada 20 minutos, algunas bacterias se pueden dividir cada 7 minutos. Una célula de bacteria puede multiplicarse en más que 16 células en solo 8 horas en la zona de tiempo peligroso.

Aves de corral, incluye el pollo, pavo, pato, conitene 40.000 bacterias por una área de 4 pulgadas cuadradas de pelo. Es muy importante cuidar estos productos cuidadosamente para que no tengan la oportunidad para la reproducción.

Bacterias son el grupo de microorganismos más largo. Existen miles de tipos de bacterias y se diferencian del tamaño y figura. Sin embargo, el tamaño promedio de célula de bacteria o bacterium es 1/25,000 de pulgada o un micrómetro. Para visualizar esto, Piensa en tomar 25,000 células y separarlos en capas de lado a lado para igualar una pulgada.



1 pulgada

25,000 células de bacteria

Un bloque de juguete, aproximadamente una pulgada al lado, puede contener, mil millones de bacterias, 3,000 para cada persona del mundo.

Puede contener 9
mil millones de
bacteria

Reference:

George A. Schuler
Extension Food Scientist
The University of Georgia



RATAS DE LA INDUSTRIA DE COMIDA



RATAS:

- Son nadadores excelentes
- Evitan los trampas y el queso
- No son tan inteligentes, sino adaptivas
- Comen carne o verduras
- Pueden meterse por un agujero del tamaño de una peseta para entrar en un edificio
- Se reproducen rapidamente
 - Los adultos producen 4-6 litros por año.
 - Cada litro puede contener 4-8 ratas.

RATONES:

- Ratones son curiosos, pero temen muchas cosas.
- Ratones comen de todo, pero algunos especies prefieren comer granas.
- Ratones tienen apetitos largos.
- Ratones puede meterse por un agujero del tamaño de una moneda de 10 centavos para entrar en un edificio.
- Ratones reproducen rapidamente - 11 veces por año.
- Ratones producen 7 embras por litro.

RATAS Y RATONES:

- Pueden llevar y separar microorganismos que causan enfermedades y traer pulgasy senales a un servicio de alimento. Son un peligro a la salud.
- Comen y destruyen la propiedad.
- Roa para alcanzar el alimento y agua y destruir sus dientes que crecen continuamente.

MEDIDAS DE CONTROL PARA LAS RATAS Y RATONES:

- Negar el acceso a los roedores.
- Compruebe todas las entregas antes de que lleguen. No Aceptan los que muestran evidencia de infestación.
- Los roedores generalmente son atraídos a los lugares oscuros, mojados y sucios. Una cocina limpia y sanitaria no ofrece un lugar para alojamiento y comida para los ratones.
- Llène las aberturas o las cubre con el metal de hoja para negar la entrada a los roedores.
- Instale las pantallas sobre pipas de ventilación y los conductos en la azotea.
- Cubre los drenes del piso con las rejillas para permitir la entrada de roedores.
- Selle todas las grietas de los pisos y paredes.
- Almacene alimentos secos 6 pulgadas de la pared.
- Tire la basura rápido y correctamente y adecuadamente. Mantenga los contenedores de basura limpios y bien cubiertos en todas áreas dentro y fuera. Limpia los regeros cerca de los contenedores de basura inmediatamente.
- Supervise la facilidad para evidencia de la infestación de roedores: pelo, pistas, y aberturas.
- Negar a los roedores el acceso a la comida, agua, y un lugar para esconderse.
- La prevención en el control de roedores es importante, pero si ud. Tiene una infestación, ud. Debe consultar a un operador del control de los roedores para. Eliminar los roedores que entran. Solamente los operadores pueden usar los cemicales para la eliminación de roedores.



MATRICULA

ServSafe en Espanol

Servicios de Educacion al Consumidor

PO Box 724261

Atlanta, GA 31139

(770) 333-7912 (Ingles)

(678) 407-3590 (Espanol)

(770) 384-1784 Fax

Opcion I	Clases de 1-dias English	Opcion II (letrqa de molde)	Clases de 2-dias Espanol	Por Favor Indique con una X
Fecha:	_____	Fecha: (date)	_____	Ingles _____
Hora:	8:30 AM - 5:30 PM	Hora:	8:30 AM – 5:30 PM	
Localidad		Localidad:		Espanol _____
Valor Clase		Valor Clase	\$ 240.00	

(Letra de Molde - Ingles/English)

Nombre Estudiante _____ **Telefona Casa:** _____

Direccion: _____ **Ciudad** _____ **Codigo Postal** _____

Nombre Restaurante: _____ **Telefono Trabajo** _____ **No. Fax:** _____

Direccion: _____ **Ciudad** _____ **Codigo Postal:** _____

Examen: En Ingles _____ En Espanol _____

(Por Favor Indique una X)

_____ La Clase de ServSafe (s) @ \$ 240.00 Which includes Advanced mailing of text book	\$ _____ cada un
Enclosed in my cheque o money order (or credit charges)	\$ _____ Total
Cobre mi: _____ VISA _____ MASTERCARD _____ DISCOVER	(Por Favor Indique una X) Opcion # I _____ Ingles Opcion #II _____ Espanol
No. De Tarjeta: _____ Fecha de Exp. _____	
Nombre dell tenedor de tarjeta _____ (Letra de Molde)	
Firma: _____	

- Si usted envia Cheque o Money Order, por favor hagalos a nombre de **Consumer Education Services** Para el honorario de su clase.
- Usted recibira un recibo en el correo por cualquier tipo de pago.
- Favor de hacer un copia de este Recibo y enviar el original a Consumer Education services a la direccion de arriba. Si ud. Envie su formorlaio por correo or Fax en menos que 14 dias antes de la clase, Ud. Tendra que pagar \$25 adicional para entrar en la clase, si hay espacio, porque el espacio es limitada.



Bacteria & Rodents



Home Page