

# VIDEOS



PUBLIC HEALTH – MADISON & DANE COUNTY TIENE ESTOS VIDEOS DISPONIBLES PARA PRESTAR

Módulo	Nombre del Video	Descripción
Módulos 1, 3 y 5	<u>Lavándose las Manos de Por Vida: El Porque, Cuando y Como.</u> El Foro de Iniciativa en Lavado de Manos, 2002.	Este es un video corto y mudo para motivar a trabajadores de cocina en línea y servidores en el porque, cuando y como lavarse las manos. (4:30 minutos)
Módulo 2	<u>Previniendo Intoxicaciones.</u> Departamento de Salud Pública y Ambiental de Colorado, 1999.	Este video cubre lo básico en seguridad alimenticia, con mensajes del manejo apropiado de alimentos, y especialmente enfatiza la importancia del tiempo y la temperatura, buen lavado de manos, contaminación entre diferentes productos y empleados enfermos. (9:46 minutos).
Módulo 9	<u>Protección de Alimentos: Usted hace la diferencia.</u> Departamento de Salud del Condado Seattle-King, 1995.	Este video habla de la importancia de lavarse las manos, prevenir contaminación entre alimentos cuando los almacenamos y cuando los preparamos, desinfectando los utensilios y áreas de trabajo, temperaturas de alimentos, y otros temas importantes en protección de alimentos. (28:00 minutos).
Módulos 9 y 10	<u>Serie de Videos en Protección de los Alimentos: Su Guía de Entrenamiento en Alimentación Segura - Vol. 3: Descongelando, Cocinando, Enfriando y manteniendo Alimentos fríos o calientes.</u> Universidad de Florida /Asociación de Restaurantes de Florida, 1997	Esta serie de videos es ideal para el entrenamientos de personal de restaurantes, en todos los aspectos importantes de la seguridad de alimentos. Este volumen se basa en la importancia de descongelar, Cocinar, Enfriar, y mantener los alimentos seguros cuando los mantenemos calientes y o fríos (9:00 minutos).
Módulo 11	<u>El Control de Listeria Monocytogenes.</u> Departamento de Agricultura de la Universidad: Penn State, Sciences, 2003.	Este video explica enfoques positivos para controlar Listeria monocytogenes en facilidades pequeñas. También incluye higiene personal de los empleados, harborage sites, biofilms, equipos y facilidades, y separación de productos. (26:00 minutos)
Módulo 12	<u>La Zona Peligrosa (La Seguridad de los Alimentos en Rosticerías).</u> Asociación Internacional de Rosticerías, 1989.	Este es un programa de seguridad y saneamiento para los empleados que preparan y venden alimentos en rosticerías (Deli) (30:00 minutos).

<b>Módulo</b>	<b>Nombre del Video</b>	<b>Descripción</b>
Módulo 13	<u>Serie de Videos en Protección de los Alimentos: Su Guía de Entrenamiento en Alimentación Segura - Vol. 2: Recibiendo, Almacenando e inventario.</u> Universidad de Florida /Asociación de Restaurantes de Florida, 1997	Esta serie de videos es ideal para el entrenamientos de personal de restaurantes, en todos los aspectos importantes de la seguridad de alimentos. Este volumen abarca como recibir alimentos apropiadamente, almacenamiento, e inventario. (9:00 minutos).
Módulo 14	<u>Serie de Videos en Protección de los Alimentos: Su Guía de Entrenamiento en Alimentación Segura - Vol. 5: Lavando y Desinfectando.</u> Universidad de Florida /Asociación de Restaurantes de Florida, 1997	Esta serie de videos es ideal para el entrenamientos de personal de restaurantes, en todos los aspectos importantes de la seguridad de alimentos. Este volumen cubre limpieza y desinfectado apropiado del equipo y utensilios para preparar alimentos.(9:00 minutos).