

## Temas clave de capacitación

			Nivel TASN
<b>Nutrición-1000</b>			
	(1100) Planificación del menú		
		(1110) Requisitos de nutrición del USDA (1100)	3-5
		(1120) Ciclo Menús	3
		(1130) Alimentos locales: de la granja a la escuela	3
		(1140) Recetas estandarizadas	2
		(1150) Análisis de menú	3
		(1160) Dietas especiales, incluidas las alergias alimentarias	2-3
		(1170) Alimentos 3-5 del USDA	3-5
	(1200) Educación nutricional		
		(1210) Actividades de nutrición	3
		(1220) Integración de salón de clases y cafetería	3
		(1230) Jardines escolares	3
	(1300) Nutrición general		
		(1310) Pautas dietéticas para estadounidenses, MyPlate	2-5
		(1320) Nutrición general	3
<b>Operaciones- 2000</b>			
	(2100) Producción de alimentos		
		(2110) Recetas estandarizadas	2
		(2120) Registros de producción de alimentos	4
		(2130) Habilidades culinarias	2
		(2140) Uso y cuidado del equipo	2
		(2150) Etiquetado y acreditación CN	3
	(2200) Sirviendo comida		
		(2210) Tamaños de las porciones / Dietas especiales	2
		(2220) Oferta versus 1 porción	1
		(2230) Mantener la apariencia de la calidad de los alimentos	2
		(2240) Líneas de servicio	2
	(2300) Cajero y punto de servicio		
		(2310) Comidas reembolsables	1
		(2320) Directrices de responsabilidad financiero en ventas	3
		(2330) Identificación gratuita o reducida	3
	(2400) Compras / Adquisiciones		

## Temas clave de capacitación

	(2410) Especificaciones del producto	3
	(2420) Solicitud y evaluación de ofertas	5
	(2430) Compra de alimentos, suministros y equipo	3
	(2440) Pedidos de alimentos y suministros	3
	(2450) Grupos de compras cooperativas	3-4
	(2460) Contratos con la empresa de gestión de servicios alimentarios	3-5
	(2500) Recepción y almacenamiento	
	(2510) Gestión de inventario	4-5
	(2520) Recepción y almacenamiento	3
	(2530) Retener y recuperar	3
	(2600) Seguridad alimentaria y HACCP	
	(2610) HACCP	1-2
	(2620) Seguridad alimentaria - General	1
	(2630) Regulaciones de seguridad alimentaria federales, estatales y locales	1
	(2640) Cultura de seguridad alimentaria	1
<b>Administración-3000</b>		
	(3100) Beneficios de comidas de tarifa	
	y precio reducido	
	(3110) Elegibilidad	3-4
	(3120) Certificación directa	3-4
	(3130) Disposición de elegibilidad comunitaria	3-4
	(3200) Gestión de programas	
	(3210) Gestión de personal	4
	(3220) Procedimientos operativos estándar	4-5
	(3230) Ambiente escolar saludable	3
	(3240) Planes de emergencia	4-5
	(3250) Gestión de agua, energía y residuos	5
	(3260) Revisión de la administración	4
	(3300) Gestión financiera	
	(3310) Recuento, reclamación y administración de fondos de comidas	4
	(3320) Cumplimiento de normativas / políticas	3
	(3330) Presupuestos	4
	(3340) Análisis financiero	4
	(3350) Precios	4
	(3360) Comunicar información financiera	4

## Temas clave de capacitacion

	(3400) Recursos humanos y capacitación del personal	
	(3410) Gestión de recursos humanos	4
	(3420) Políticas y procedimientos	4
	(3430) Planes de entrenamiento y seguimiento	4
	(3440) Retención, promoción y reconocimiento	4
	(3450) Salud, seguridad y bienestar de los empleados	1-4
	(3500) Planificación de instalaciones y equipos	
	(3510) Planificación de instalaciones y equipos	5
	(3520) Compra y mantenimiento de equipos	5
<b>Comunicación y</b>		
<b>Marketing-4000</b>	(4100) Comunicaciones y marketing	
	(4110) Planes estratégicos y de marketing	3
	(4120) Promoción del programa	5
	(4130) Servicio al cliente	1
	(4140) Habilidades comunicativas	1
	(4150) Comunicación escolar y comunitaria	1
	(4160) Técnicas más inteligentes para el comedor	3

