

Temas clave de capacitacion

			Nivel TASN
Nutrición-1000			
	(1100) Planificación del menú		
		(1110) Requisitos de nutrición del USDA (1100)	2 a 5
		(1120) Ciclo Menús	Tres
		(1130) Alimentos locales: de la granja a la escuela	Tres
		(1140) Recetas estandarizadas	Dos
		(1150) Análisis de menú	Tres
		(1160) Dietas especiales, incluidas las alergias alimentarias	2 y 3
		(1170) Alimentos 3-5 del USDA	3 a 5
	(1200) Educación nutricional		
		(1210) Actividades de nutrición	Tres
		(1220) Integración de salón de clases y cafetería	Tres
		(1230) Jardines escolares	Tres
	(1300) Nutrición general		
		(1310) Pautas dietéticas para estadounidenses, MyPlate	2 a 5
		(1320) Nutrición general	3
Operaciones- 2000			
	(2100) Producción de alimentos		
		(2110) Recetas estandarizadas	Dos
		(2120) Registros de producción de alimentos	4
		(2130) Habilidades culinarias	Dos
		(2140) Uso y cuidado del equipo	Dos
		(2150) Etiquetado y acreditación CN	Tres
	(2200) Sirviendo comida		
		(2210) Tamaños de las porciones / Dietas especiales	Dos
		(2220) Oferta versus 1 porción	uno
		(2230) Mantener la apariencia de la calidad de los alimentos	Dos
		(2240) Líneas de servicio	Dos
	(2300) Cajero y punto de servicio		
		(2310) Comidas reembolsables	uno
		(2330) Identificación gratuita o reducida	Tres
	(2400) Compras / Adquisiciones		
		(2410) Especificaciones del producto	Tres

Temas clave de capacitacion

	(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 y 4
	(2460) Contratos con la empresa de gestión de servicios alimentarios	3 a 5
	(2500) Recepción y almacenamiento	
	(2510) Gestión de inventario	4 y 5
	(2520) Recepción y almacenamiento	3
	(2530) Retener y recuperar	3
	(2600) Seguridad alimentaria y HACCP	
	(2610) HACCP	1 y 2
	(2620) Seguridad alimentaria - General	uno
	(2630) Regulaciones de seguridad alimentaria federales, estatales y locales	uno
	(2640) Cultura de seguridad alimentaria	uno
Administración-3000		
	(3100) Beneficios de comidas de tarifa	
	y precio reducido	
	(3110) Elegibilidad	3 y 4
	(3120) Certificación directa	3 y 4
	(3130) Disposición de elegibilidad comunitaria	3 y 4
	(3200) Gestión de programas	
	(3210) Gestión de personal	Cuatro
	(3220) Procedimientos operativos estándar	4 y 5
	(3230) Ambiente escolar saludable	3
	(3240) Planes de emergencia	4 y 5
	(3250) Gestión de agua, energía y residuos	5
	(3260) Revisión de la administración	Cuatro
	(3300) Gestión financiera	
	(3310) Recuento, reclamación y administración de fondos de comidas	Cuatro
	(3320) Cumplimiento de normativas / políticas	3
	(3330) Presupuestos	Cuatro
	(3340) Análisis financiero	Cuatro
	(3350) Precios	Cuatro
	(3360) Comunicar información financiera	Cuatro
	(3400) Recursos humanos y capacitación del personal	

Temas clave de capacitacion

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

