

Key Area/TASN Niveles

Key Area 1	(1000) Nutrición
	(1100) Planificación Del Menú
	(1110) Requisitos De Nutrición Del USDA
	(1120) Ciclo De Menús
	(1130) Alimentos Locales: De La Granja A La Escuela
	(1140) Recetas Estandarizadas
	(1150) Análisis De Menú
	(1160) Dietas Especiales, Incluidas Las Alergias Alimentarias
	(1170) Alimentos Del USDA
	(1200) Educación Nutricional
	(1210) Actividades De Nutrición
	(1220) Integración De Salón De Clases Y Cafetería
	(1230) Jardines Escolares
	(1300) Nutrición General
	(1310) Instrucciones Dietéticas Para Estadounidenses, MyPlate, Y Nutrición Escolar
(1320) Nutrición General	

Key Area/TASN Niveles

Key Area 2	(2000) Operaciones
	(2100) Producción De Alimentos
	(2110) Recetas Estandarizadas
	(2120) Registros De Producción De Alimentos
	(2130) Habilidades Culinarias
	(2140) Uso Y Cuidado Del Equipo
	(2150) Etiquetado Y Acreditación CN
	(2200) Sirviendo Comida
	(2210) Tamaños De Las Porciones / Dietas Especiales
	(2220) Oferta Versus 1 Porción
	(2230) Mantener La Apariencia De La Calidad De Los Alimentos
	(2240) Líneas De Servicio
	(2300) Cajero Y Punto De Servicio
	(2310) Comidas Reembolsables
	(2320) Directrices De Responsabilidad Financiero En Ventas
(2330) Identificación Gratuita O Reducida	

Key Area/TASN Niveles

Key Area 2	(2400) Compras / Adquisiciones
	(2410) Especificaciones Del Producto
	(2420) Solicitud Y Evaluación De Ofertas
	(2430) Compra De Alimentos, Suministros Y Equipo
	(2440) Pedidos De Alimentos Y Suministros
	(2450) Grupos De Compras Cooperativas
	(2460) Contratos Con La Empresa De Gestión De Servicios Alimentarios
	(2500) Recepción Y Almacenamiento
	(2510) Gestión De Inventario
	(2520) Recepción Y Almacenamiento
	(2530) Retener Y Recuperar
	(2600) Seguridad Alimentaria Y HACCP
	(2610) HACCP
	(2620) Seguridad Alimentaria - General
	(2630) Regulaciones De Seguridad Alimentaria Federales, Estatales Y Locales
(2640) Cultura De Seguridad Alimentaria	

Key Area/TASN Niveles

Key Area 3	(3000) Administración
	(3100) Beneficios De Comidas Gratuitas Y A Precio Reducido
	(3110) Elegibilidad
	(3120) Certificación Directa
	(3130) Disposición De Elegibilidad Comunitaria
	(3200) Gestión De Programas
	(3210) Gestión De Personal
	(3220) Procedimientos Operativos Estándar
	(3230) Ambiente Escolar Saludable
	(3240) Planes De Emergencia
	(3250) Gestión De Agua, Energía Y Residuos
	(3260) Revisión De La Administración
	(3300) Gestión Financiera
	(3310) Recuento, Reclamación Y Administración De Fondos De Comidas
	(3320) Cumplimiento De Normativas / Políticas
(3330) Presupuestos	

Key Area/TASN Niveles

Key Area 3	(3340) Análisis Financiero
	(3350) Precios
	(3360) Comunicar Información Financiera
	(3400) Recursos Humanos Y Capacitación Del Personal
	(3410) Gestión De Recursos Humanos
	(3420) Políticas Y Procedimientos
	(3430) Planes De Entrenamiento Y Seguimiento
	(3440) Retención, Promoción Y Reconocimiento
	(3450) Salud, Seguridad Y Bienestar De Los Empleados
	(3500) Planificación De Instalaciones Y Equipos
	(3510) Planificación De Instalaciones Y Equipos
	(3520) Compra Y Mantenimiento De Equipos

Key Area/TASN Niveles

Key Area 4	(4000) Comunicaciones Y Marketing
	(4100) Comunicaciones Y Marketing
	(4110) Planes Estratégicos Y De Marketing
	(4120) Promoción Del Programa
	(4130) Servicio Al Cliente
	(4140) Habilidades Comunicativas
	(4150) Comunicación Escolar Y Comunitaria
	(4160) Técnicas Más Inteligentes Para El Comedor

Key Area/TASN Niveles

Niveles	Requisitos		Total
1	4 Horas De Seguridad Alimentaria 4 Horas De Saneamiento 4 Horas De Servicio Al Cliente	4 Horas De Reconocimiento De Comidas Reembolsables / Patrones De Comidas	16 Horas
2	Key Area 1 – 10 Horas Key Area 2 – 10 Horas	Key Area 3 – 10 Horas Key Area 4 – 10 Horas	40 Horas
3	Key Area 1 – 10 Horas Key Area 2 – 10 Horas Key Area 3 – 10 Horas	Key Area 4 – 10 Horas Key Area General – 10 Horas	50 Horas
4	Key Area 1 – 12 Horas Key Area 2 – 12 Horas Key Area 3 – 12 Horas	Key Area 4 – 12 Horas Key Area General – 12 Horas	60 Horas
5	Key Area 1 – 15 Horas Key Area 2 – 15 Horas Key Area 3 – 15 Horas	Key Area 4 – 15 Horas Key Area General – 15 Horas	75 Horas