

## Esquema de Aprendizaje Previo a la Formación

### **RESUMEN: Aprendizaje Basado en el Trabajo + Horas de Instrucción Relacionadas**

- Cursos SFI 4: 20 horas (4 horas de lectura previa, 4 horas de tarea, 12 horas de aprendizaje en línea)
- Sesiones de aprendizaje virtual: 3 horas (2 sesiones, 1.5 horas cada una)
- Aprendizaje basado en el trabajo: 84 horas (12 horas x 7 semanas)

### **RESUMEN SEMANAL**

Preparaciones para Pre-Aprendizaje

Integración y presentación de documentos necesarios

Descripción general del ServSafe Requisito

---

### **Semana Número Uno (10/23 - 10/27)**

**SFI:** [Comida Escolar 101](#)

#### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Introducción al programa de alimentos del distrito y la escuela: Descripción general de la inscripción del distrito, Población de almuerzos gratuitos / reducidos, Promedio de Participación diaria , Otros programas
  - Director del servicio de alimentos en la sombra: Recorrido por las cocinas y cafeterías del distrito, introducción al personal
  - Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela (por ejemplo, preparación de comidas, lavado de platos, servicio, limpieza, etc.)
- 

### **Semana Número Dos (10/30 - 11/3)**

**SFI:** [Ingredientes para niños más sanos](#)

#### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Introducción a las recetas: Cómo se desglosan las recetas de alimentos escolares para cumplir con las asignaciones de costos y las guías de nutrición.
  - Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela
- 

### **Semana Número Tres (11/6 - 11/10)**

#### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Operaciones - En el Frente de la Casa: Servicio de comidas en la cafetería, descripción general de cómo funciona el sistema POS en la comida escolar
- Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela

**SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL:** Por qué es tan Importante Cocinar Desde Cero

---

***Finaliza el periodo de prueba - Debe haber completado la certificación ServSafe***

---

## **Semana Número Cuatro (11/13 - 11/17)**

**SFI:** [Recetas y Desarrollo de Menús](#)

### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Introducción a las Operaciones: Parte de Atrás (cocina): continuación del tiempo de trabajo en la producción, descripción general del transporte de paquetes y flujo de alimentos en el programa
  - Recetas / Producción: Trabajo en la preparación de recetas de almuerzo en la cocina y descripción general de cómo funciona la programación y el programa de producción.
  - Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela
- 

### ***Feriado Dia de Accion de Gracias***

---

## **Semana Número Cinco (11/27 - 12/1)**

### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Operaciones - Parte de Atrás (cocina): Producción
- Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela

SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL: Incorporación del abastecimiento local y sostenible en la alimentación escolar

---

## **Semana Número Seis (12/4 - 12/8)**

**SFI:** [Barras de Ensaladas a las Escuelas](#)

### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Adquisiciones: Dedique tiempo a observar a los empleados de adquisiciones. Aprenda cómo se realizan los pedidos, umbrales de compra, proveedores, productos básicos, etc.
  - Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela
- 

## **Semana Número Siete (12/11 - 12/15)**

### Aprendizaje Basado en el Distrito de Trabajo

- Mercadeo: Participar en un evento de muestras/sabores de comidas en la cafetería de la escuela.
  - Apoyo general en la operación del servicio de alimentos de la escuela
-