

Videos para seminarios satélite (videos subtítulos en español con material escrito en inglés)

Preparación de comidas de calidad: recetas estandarizadas y control de porciones

El vídeo de 60 minutos para el seminario satélite brinda una oportunidad para que el personal del Programa de Nutrición para Niños comprenda de mejor manera las recetas estandarizadas, los términos culinarios, los pesos y medidas, las técnicas de control de porciones y la modificación de recetas para preparar alimentos de calidad. Publicado en 2000... Ítem #TT041200(S)

Conflictos y desafíos en el lugar de trabajo

El video de 48 minutos para el seminario satélite trata las causas y el valor del conflicto, identifica los estilos de resolución de conflictos, y examina las estrategias para sobrellevar comportamientos no productivos en el lugar de trabajo. Publicado en 2002... Ítem #TT103002(S)

Primer día...todos los días: información básica para asistentes para el servicio de alimentos, Parte II

El video de 60 minutos para el seminario satélite está diseñado para ayudar a los asistentes para el servicio de alimentos a desarrollar su trabajo de manera segura y eficiente. Los temas incluyen peso y medidas, control de porciones, cuadros de producción, ajuste de recetas y seguridad de equipos. Publicado en 1998... Ítem #TT042998(S)

Calidad de los alimentos: cómo lograr una buena calificación en nutrición de los niños, parte I

El video de 55 minutos para el seminario satélite explica cómo determinar lo que los estudiantes definen como calidad y muestra cómo aplicar un conjunto de normas para juzgar la calidad de los alimentos preparados. Publicado en 1999... Ítem #TT042199(S)

Calidad de los alimentos: cómo lograr una buena calificación en nutrición de los niños, parte II

El video de 60 minutos para el seminario satélite continúa con el tema de los programas de calidad según los estudiantes. Los temas incluyen los principios de preparación de alimentos, y las técnicas de presentación y comercialización. Publicado en 1999... Ítem #TT102799(S)

Comercialización en tiempo real

El video de 60 minutos para el seminario satélite brinda una oportunidad para que el personal del Programa de Nutrición para Niños comprenda de mejor manera las "Cuatro máximas de la comercialización: precio, producto, promoción y lugar". Contiene sugerencias acerca de la creación de un plan de comercialización y sobre la comunicación con clientes acerca de productos y servicios. Publicado en 2001... Ítem #TT102401(S)

Simplificación del trabajo

El video de 60 minutos para el seminario satélite da a los profesionales de nutrición de niños la oportunidad de ver cómo la simplificación del trabajo puede aumentar la eficiencia y brindar la máxima calidad de servicio. Publicado en 2001... Ítem #TT042401(S)

Instituto Nacional de la Administración del Servicio de Alimentos

**Universidad de Mississippi
Post Office Drawer 188
University, MS 38677-0188**

**Teléfono: 800-321-3054
Fax: 800-321-3061
www.nfsmi.org**

This project has been funded at least in part with Federal funds from the U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service through a grant agreement with The University of Mississippi. The contents of this publication do not necessarily reflect the views or policies of the U.S. Department of Agriculture, nor does mention of tradenames, commercial products, or organizations imply endorsement by the U.S. Government.

The University of Mississippi is an EEO/AA/TITLE IX/SECTION 504/ADA/ADEA/employer.

**Instituto Nacional de la
Administración del Servicio
de Alimentos**

Materiales en idioma español



National Food Service Management Institute
The University of Mississippi

Materiales en idioma español Afiches bilingües

Mini-afiches de cuidado de niños

Diez mini-afiches laminados a color de 8 1/2" x 11" para ser utilizados en los centros de cuidado de niños. Entre los temas se incluyen el lavado de manos, la contaminación cruzada, consejos para la compra de alimentos, manejo seguro de alimentos para bebés, lactancia, uso de mamaderas, consejos sobre cambio de pañales, temperatura segura para alimentos, y seguridad de carne, aves y pescado. WWW
Publicado en 2001...Ítem # ET29-01



Afiche con consejos sobre cuidado de niños

Afiches a color para ser utilizados en los centros y hogares para el cuidado de niños. Entre los temas se incluyen el lavado de manos, la contaminación cruzada, consejos sobre compra de alimentos, alimentos para bebés, lactancia, uso de mamaderas, cambio de pañales, y seguridad de carne, aves y pescado. Sólo WWW
Publicado en 2001...Ítem # ET28-01

Kit de mini-afiches sobre seguridad de alimentos

Catorce mini-afiches laminados a color de 8 1/2" x 11" que incluyen temas sobre lavado de manos, apariencia personal e higiene, almacenamiento, temperatura y preparación de alimentos. WWW
Publicado en 2000...Ítem # EX50-00

Afiche sobre seguridad en el servicio de alimentos

El afiche de 25" x 33" 1/2 refuerza la importancia de las prácticas seguras sobre alimentos y las precauciones en cada fase de la producción de alimentos. WWW
Publicado en 2002...Ítem # ET38-02(A)



Materiales sobre cuidado de niños

Circular alimenticia para el cuidado infantil

La hoja de datos para CACFP publicada doce veces al año incluye una amplia variedad de temas relacionados con el cuidado de niños. Generalmente se incluyen menús, recetas y actividades. WWW

Asistente para el servicio de alimentos... usted es importante

El módulo de Capacitación para Desayunos y Almuerzos (BLT) se concentra en el papel importante del asistente para el servicio de alimentos y las habilidades necesarias para lograr los objetivos del Programa de Nutrición Escolar. Está formado por 4 lecciones de un promedio de 30 minutos cada una. Cada parte incluye contenidos esenciales para lograr los dos objetivos de cada lección. Los videos de 33 minutos incluyen segmentos de introducción y cierre, y cuatro partes relacionadas con cada tema de la lección. Publicado en 2004. Manual sólo en español #ET52-04(S) WWW



Gestión de inventario

Este módulo de la BLT está diseñado para que los directores escolares del servicio de alimentos capaciten a los gerentes. Cuatro lecciones se concentran en los principios generales de gestión de inventarios: Organización para Control de Inventarios, Confección de Registros, Seguridad de los Productos y Control de Costos. Incluye la guía para el instructor, el libro de actividades, un video de 24 minutos, y tres mini-afiches a color de 8 1/2" x 11" que enumeran los plazos máximos de almacenamiento de alimentos para refrigerador, freezer y depósito. WWW
Publicado en 2000...Ítem # ET20-00 (inglés)
Video con subtítulos en español - Ítem # ET20-00(S)

Seguridad en el servicio de alimentos – Segunda edición

El manual describe por qué la seguridad de los alimentos es importante y brinda pautas sobre cómo puede asegurar el personal de servicio de comidas la preparación y el servicio de alimentos seguros. Brinda información sobre la base del Código de Alimentos de 2001. Modificado en 2004. #ET38-02(SMAN) WWW



Guía para instructores sobre seguridad en el servicio de alimentos – Segunda edición

Manual de referencia y libro de clase que presenta una serie de diez sesiones de capacitación de dos horas cada una. Modificado en 2004. #ET38-02(SIG) WWW

Trabajo seguro: prevención de accidentes en los programas de nutrición para niños

Este módulo de la BLT está diseñado para que el personal escolar de servicio de alimentos prevenga accidentes en el lugar de trabajo. La información para el instructor y las 4 lecciones tratan las heridas por caídas y para levantarse, cortes, fuego y quemaduras, y accidentes químicos. Incluye un manual, un video de 17 minutos, actividades listas para copiar, y cuatro Mini-afiches sobre Trabajo SEGURO de 8 1/2" x 11". WWW
Publicado en 1999... Ítem # ET18-99 (inglés)
Video con subtítulos en español - Ítem # ET18-99(S)