



MEMORÁNDUM agosto 2016

4-C Programa de Alimentos (CACFP)

5 Odana Court
Madison, WI 53719
608.271.5242 or 1.800.292.2429
Fax: 608.271.5380
www.4-C.org

SE DEBE POR EL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2016:

Menús mensuales y nuevas inscripciones

La fecha tentativa para reembolso es:

viernes, 2 de septiembre de 2016

CACFP ACTUALIZACIONES

Nuevas tasas de reembolso: Las nuevas tasas de reembolso para el 1 de julio de 2016 hasta 30 de junio de 2017 se enumeran a continuación. Las tasas de Nivel 1 disminuyeron: 1 centavo para cada desayuno, merienda, almuerzo y cena. Las tasas de reembolso para el desayuno y meriendas en el Nivel 2 no han cambiado pero el almuerzo y la cena disminuyeron por un centavo.

	Nivel 1	Nivel 2
Desayuno	1.31	0.48
Almuerzo/Cena	2.46	1.49
Meriendas	0.73	0.20

¿Por qué bajan las tasas de reembolso de cuidado infantil familiar?

USDA (Departamento de Agricultura) requiere actualizar las tasas de reembolso para la inflación usando el: Índice de Precios Consumidor para "comida en casa" para ajustar las tasas de cuidado infantiles.

El Índice de Precios Consumidor para "comida en casa" bajó (0.7 por ciento), resultando en tasas de reembolso más bajos para los hogares de cuidado infantil. Esta disminución de reembolso no refleja con exactitud los costos reales para los proveedores.

Pagos de reembolso: Su reembolso ya sea por depósito directo o cheque se llevará a cabo en la fecha que aparece en la parte superior del memorándum. El Departamento de Instrucción Pública (DPI) requiere que tengamos el pago distribuido dentro de seis días de recibir el reembolso de DPI. Por favor sólo llame a la oficina si usted no recibe su pago en la fecha que aparece en la parte superior del memorándum.

Proveedores que relaman en línea: Al enviar inscripciones, ingresos u otra información pertinente a la oficina a través de correo electrónico, por favor, no envíe imágenes de formularios. Necesitamos que sea escaneado y enviado como un adjunto, por fax o enviado por correo postal. La mayoría de las veces las imágenes no son claramente visibles.

Importante: Durante el año escolar ya no es necesario documentar la razón cuando niños de edad escolar están bajo su cuidado durante el horario escolar. Esto también incluye las vacaciones de invierno y primavera. Simplemente reclama todos los niños en su cuidado durante las horas de operación.

Directora de Departamento de Salud y Seguridad

Brianne Heidke

Asistente Administrativa

Bette Miller

Especialistas en Nutrición

Jan Howe

Robin Hunter

Mary Schott

Wanda Rodríguez

No tenemos que añadir sal a nuestro alimento



La sal de mesa se compone de sodio y cloruro, 2 químicos que son esenciales para la salud, pero sólo en cantidades muy pequeñas. El sodio y el cloruro se encuentran naturalmente en muchos alimentos y no es necesario añadirlos a los alimentos preparados.

Una dieta equilibrada basada en las Guías Alimentarias para los Americanos contiene más que suficiente sodio para satisfacer nuestras necesidades diarias.

- Americanos comen un promedio de alrededor de 1 a 3 cucharaditas de sal al día (añadiendo hasta entre 2,300 y 6,900 miligramos de sodio).
- El requerimiento diario de sodio promedio es mucho menos, que van desde 1,200 miligramos de sodio para los niños de 4 a 8 años de edad y 1,500 miligramos de 9 a 18 años de edad. Esto equivale a alrededor de la mitad de una cucharadita de sal al día.

Añadimos sal a los alimentos como un hábito o porque hemos aprendido a gustar un sabor salado. La adición de cantidades moderadas de sal a los alimentos para sabor es aceptable, pero cantidades excesivas debe ser desanimado como las preferencias de sabor se forman temprano y grandes cantidades de sodio puede conducir a la hipertensión arterial en el futuro. Así que es una buena idea enseñar a los niños a evitar la sal innecesaria. Una forma es mantener el salero fuera de la mesa. Probar la comida antes de añadir sal y otros condimentos. Al mismo tiempo, tener en cuenta que la mayor parte del sodio en nuestra dieta no viene de sal agregada en la mesa o durante la cocción. Casi el 80% del sodio en nuestra dieta proviene de alimentos procesados como el pan, sopas, bocados salados, comidas rápidas, alimentos enlatados, o las carnes procesadas.

Alimentos altos en sodio:

- Ahumado, curado, salado o carnes enlatadas, pescado, aves de corral, tocino, carnes frías, jamón, y salchichas.
- Carnes empanadas y cenas congeladas, como burritos y pizzas.
- Los alimentos enlatados, tales como raviolis, Spam y el chile.
- Frutos secos salados.
- Los frijoles enlatados con sal añadida.

Pasaje de [healthy children.org](http://healthychildren.org)

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades