

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS **Memorándum**



## JULIO 2019

**El pago del reclamo de junio se depositará o los cheques se enviarán a más tardar el viernes 29 de julio de 2019.**

## RECORDATORIOS

**Ingreso anual:** El formulario de ingreso anual de CACFP se envió a los proveedores que actualmente son reembolsados en el Nivel 1 (más alto). Esto se envió por correo electrónico (el 1 de julio) para los proveedores en línea o por correo postal a los reclamantes en papel. Todos los formularios deben presentarse en la oficina antes del **31 de julio**.

- Si no ha devuelto el formulario de ingresos junto con la documentación requerida, por favor hágalo inmediatamente. Debe utilizar el formulario de ingreso actual que se encuentra en la parte superior **FFY 2020, Rev. 6/19**.
- Si no recibimos el formulario de ingresos y cualquier documentación requerida antes del **31 de julio**, su negocio de cuidado infantil recibirá el reembolso del Nivel 2 (más bajo) hasta que recibamos la documentación requerida.
- Todos los formularios de ingresos y la documentación recibida después del **31 de julio** entrarán en vigencia el mes que recibamos el formulario en la oficina.

Si ha tenido un cambio en sus ingresos y desea solicitar un reembolso del Nivel 1 (más alto), por favor avísanos para que podamos enviarle el formulario de ingresos requerido. Por favor llame a la oficina con cualquier pregunta.

**Asignación de mantenimiento de registros:** la asignación de mantenimiento de registros anual para 2018-2019 se debía el 1 de junio de 2019. Si no ha completado esta asignación, por favor complete y envíe **a más tardar el 23 de agosto de 2019**. Esto se aplica a todos los proveedores en el programa de alimentos participando antes del 1 de octubre de 2018. Si necesita otra copia, puede encontrarla en nuestro sitio web o llamarnos y le enviaremos por correo una copia. Si no se completa la asignación se puede encontrar con una deficiencia grave en CACFP.

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

## Memorándum



**Funciones de KidKare:** hay muchas características excelentes en la sección de iniciar sesión en Kid Kare. Simplemente haga clic en esta sección y luego "inicio". Luego vaya al final de la página en el lado derecho donde verá el símbolo de Google y cambie a español. Existen numerosos recursos para ayudar a responder las preguntas que pueda tener con KidKare. También hay videos tutoriales si lo visual funciona mejor para ti. Si aún tiene preguntas, contacte a nuestra oficina. Estamos aquí para ayudarte.

## ¿SABÍAS?

Con el fin de cumplir con el patrón de comida de CACFP acerca del tamaño de la porción para mantequillas de semilla/nueces y rebanadas de queso, se tendrá que servir porciones grandes. DPI tiene un nuevo folleto que incluye fotos útiles de sándwiches con la cantidad necesaria de mantequilla de semilla/nueces o rebanada de queso por grupo de edad. Puede encontrar este folleto en línea en (ingles) [https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/cheese\\_slices\\_nut\\_seed\\_butters.pdf](https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/cheese_slices_nut_seed_butters.pdf).

## ENFOQUE EN UN PROVEEDOR

Hemos estado pidiéndoles a los proveedores que compartan sus consejos y trucos con nosotros sobre varios temas. A continuación hay algunas respuestas que hemos recibido.

"¿CÓMO ESTA ORGANIZADO SU AMBIENTE PARA QUE LAS COSAS FLUYAN Y FUNCIONAN BIEN?"

- Angie dice que todo está ubicado en un nivel.
- Sherry dice que tiene mesas, sillas y platos para niños, que utiliza para comer las comidas de estilo familiar. Los niños cargan sus platos al lavaplatos.

"¿CÓMO PARTICIPAN LOS NIÑOS EN LA PLANIFICACIÓN O PREPARACIÓN DE LA COMIDA?"

- Sherry dice que les pregunta a los niños si hay algo especial que quieran al hacer la lista de la compra. Ella también pide comentarios a veces como preguntar "¿deberíamos tener guisantes o zanahorias hoy?"
- Angie dice que los niños ayudan a preparar la mesa a la hora de las comidas y llevar artículos a la mesa.

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

## Memorándum



"¿CÓMO/CUÁNDO USTED PROGRAMA TIEMPO PARA TRABAJAR EN TU REGISTROS?"

- Angie dice que lo hace durante la siesta.
- Sherry dice que usa su papeleo como herramienta de enseñanza. Ella les preguntará a los niños "¿cuál es tu proteína?" Luego, después de que se da una respuesta (o no se da ninguna respuesta) ella dirá algo así como "huevos, la proteína son huevos". Juntos repasan la lista de componentes de la comida y luego terminan con la asistencia.

## RECETAS

### **Dip de yogur de mantequilla de maní**

½ taza de yogur griego, sin grasa, natural

¼ taza de mantequilla de maní natural (crujiente recomendado)

Combine todos los ingredientes en un tazón pequeño, refrigere hasta que esté listo para comer. Sirve con tu fruta o verdura favorita.

### **Ensalada Tropical De Frijoles**

3 1/2 tazas de frijoles negros, bajos en sodio, enlatados, escurridos y enjuagados o frijoles negros, secos, cocidos

1 1/2 tazas de mango, fresco o enlatado, escurrido, cortado en cubitos

3/4 taza de tomate, fresco, 1/4 "cortado en cubitos

1 cucharada de aceite de canola

2 cucharadas de vinagre de manzana

1/2 cucharadita de orégano, seco

1/4 cucharadita de pimienta negra, molida

3 tazas de lechuga romana, cruda, picada



1. En un tazón mediano, mezcle los frijoles negros, el mango y el tomate para hacer una ensalada.
2. Prepare el aderezo: En un tazón pequeño, mezcle el aceite de canola, el vinagre de manzana, el orégano y la pimienta.
3. Mezcle la ensalada de frijoles negros con el aderezo
4. Cubra y refrigere. Enfríe por al menos 2 horas para permitir que los sabores se fusionen.
5. Sirva 1 taza de ensalada de frijoles negros sobre 1/2 taza de lechuga.

5 Odana Court, Madison, WI 53719

608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380

www.4-C.org | info@4-C.org

*Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.*

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA  
EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS  
**Memorándum**



## EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

**Directora de Departamento de Salud y Seguridad**  
Brienne Heidke

**Asistente Administrativa**  
Bette Miller

**Especialista en Nutrición**  
Jan Howe  
Robin Hunter  
Wanda Rodriguez  
Mary Schott