

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

Memorándum



MAYO 2020

El pago del reclamo de abril se depositará antes del viernes 29 de mayo.

RECORDATORIO DE REINSCRIPCIÓN ANNUAL

La información sobre este proceso se envió a todos a principios del mes de abril. Puede encontrar una copia del correo electrónico y el documento completo en el sitio web de 4-C CACFP donde se publican los memorándums mensuales <https://www.4-c.org/espanol/2020-octubre-2019-septiembre-2020.html>.

POR FAVOR: Reconocemos que el momento de esto es menos que ideal debido a la actual pandemia de COVID-19. Entendemos que muchos proveedores de cuidado infantil están temporalmente cerrados o no operan en su capacidad normal. Todos los niños actualmente inscritos en el cuidado han vencido el 30 de abril.

- Si no se envía documentación a nuestra oficina antes del 31 de mayo, tendrá que volver a inscribir a los niños para presentar un reclamo después de esa fecha.
- Los proveedores que actualmente no están cuidando niños pueden preparar la documentación para tenerlo listo al abrir su guardería nuevamente. Se puede enviar a 4-C CACFP en ese momento.
- Los proveedores que tienen niños inscritos que actualmente no vienen pueden preparar la documentación para cuando los niños regresen al cuidado. Se puede enviar a 4-C CACFP en ese momento.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese ya que estaremos encantados de responder a sus preguntas y ayudarle a descubrir cómo funciona este proceso.

ALTERNATIVAS DE CARNE

¿Preocupado por una posible escasez de carne? Recuerde que hay muchas maneras de cumplir con los requisitos del patrón de comidas con alternativas de carne, incluyendo queso, yogurt, yogurt de soya, frijoles y guisantes secos, huevos enteros, tofu, tempeh, mantequilla de maní u otras mantequillas de nueces o semillas, y nueces y semillas. También puede usar frijoles enlatados (negro, pinto, etc.) y atún / pescado enlatado. A continuación, hay una compilación de recursos útiles para carne/alternativas de carne que hemos compartido en el pasado.

- ❖ Varíe sus alimentos de la proteína - USDA Team Nutrition https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/tn/NibblesProtein_Sp.pdf
- ❖ Servir carne y alternativas de carne en el desayuno – USDA Team Nutrition <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/tn/CACFP-MeatAlternates-sp.pdf>
- ❖ Cheese slices and nut seed butters – DPI (enlace disponible solo en inglés) https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/cheese_slices_nut_seed_butters.pdf
- ❖ Queso acreditable y no acreditable – DPI (enlace disponible solo en inglés)
- ❖ https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/creditable_noncreditable_cheese.pdf
- ❖ Carnes, aves de corral y huevos locales (enlace disponible solo en inglés) https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/local_meats_poultry_and_eggs.pdf

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



- ❖ 4-C CACFP Asignación de Casa "Cómo usar carne y alternativas de carne para ahorrar dinero y aumentar la nutrición con el nuevo patrón de comida". (enlace disponible solo en inglés)
<https://www.4-c.org/food-program/home-assignments.html>

TUS IDEAS



¿Tiene alguna receta o ideas de carne o alternativas de carne que le gustaría compartir con otros proveedores? Nos gustaría saber de usted y poner sus ideas en nuestro próximo memorándum. Por favor, envíenos sus recetas o ideas por correo electrónico a foodprog@4-c.org. ¡Nos encantaría saber de usted!

4-C ACTUALIZACIONES

Continuaremos reenviando cualquier información que recibamos de USDA y DPI. Por favor continúe visitar la página web de 4-C COVID-19 para obtener actualizaciones de 4-C <https://www.4-c.org/contact-us/4-c-covid-19-espanol.html>

Diagrama de flujo de grano entero: DPI ha creado un diagrama de flujo para ayudar a determinar si su alimento es rico en granos integrales (WGR). La tabla comienza con diferentes tipos de granos en la parte superior (cereal versus pan / bollo / rollo / pasta versus otros granos como galletas, bagels, waffles, tortillas, galletas, panqueques, etc.) y proporciona pasos para determinar si ese grano es WGR o no. Puede encontrar este cuadro en línea: (enlace disponible solo en inglés)
https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/wgr_flow_chart.pdf

El Manual de acreditación del USDA para el CACFP: Esto enumera los alimentos comunes para cada componente y los identifica como acreditables o no según el patrón de comida. Este recurso finalmente se ha revisado para reflejar los requisitos actualizados del patrón de comidas del CACFP. El manual se puede encontrar en línea: (enlace disponible solo en inglés)
https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/FNS_Crediting_Handbook.pdf

RECETAS

Sartén de Frijoles Negros y Batata

- 2 batatas grandes (peladas y cortadas en cubos de tamaño uniforme)
- 3 cucharadas aceite de oliva
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Sal y pimienta
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 cucharada ajo picado
- 1 lata (14 oz) de frijoles negros (enjuagados)
- 1 taza de maíz congelado

Caliente el horno a 425 grados. Coloque las batatas en cubos en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Rocíe 2 cucharadas de aceite de oliva sobre las papas. Agite un poco. Espolvorea chile en polvo, comino, sal y pimienta sobre las papas. Agite un poco. Hornee por 15-20 minutos o hasta que esté listo.

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



Mientras tanto, caliente la última cucharada aceite de oliva en una sartén. Agregue las cebollas y saltee hasta que estén caramelizadas. (unos 6 minutos) Agregue el ajo y saltee durante aproximadamente un minuto. Agregue los frijoles y el maíz. Calienta bien.

Cuando esté caliente agregue las batatas. Espolvorea con queso feta si lo deseas.

Quesadilla Margarita Pizza

4 tortillas de harina
8 oz de salsa marinara y más para servir
6 oz de queso mozzarella rallado
8 hojas de albahaca picadas

Calienta un sartén antiadherente lo suficientemente grande para toda la tortilla. Calienta el sartén y coloca una tortilla en la superficie caliente. Esparce 2 onzas de salsa marinara. Agregue 3 oz de queso mozzarella. Espolvorea con la mitad de la albahaca. En una tabla de cortar coloque otra tortilla y esparce 2 oz de salsa marinara. Cuidadosamente ponga esta tortilla encima de la tortilla en el sartén. Cocine durante unos 4 minutos hasta que el queso se derrita y la tortilla de fondo esté crujiente. Con una espátula, voltea la quesadilla al revés y cocina por otros 2-3 minutos. Retire la quesadilla del sartén y ponga sobre la tabla de cortar. Corta en 4 rebanadas. Repita el proceso para la segunda quesadilla.

Tazas veganas de desayuno

2 tazas de garbanzos secos
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de cúrcuma
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
1 cucharada de levadura
1 ½ tazas de agua
1 taza de leche de almendras o leche
1 cucharada de vinagre de manzana
Ingredientes opcionales: pimienta, cebolla, brócoli, champiñones

En una licuadora potente, pulse los garbanzos hasta que alcancen un estado similar al polvo. Transfiera la harina de garbanzos a un colador y cuele sobre un tazón grande. Agregue el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el bicarbonato de sodio, la cúrcuma, la sal, la pimienta y la levadura nutricional y revuelva para combinar. Precaliente el horno a 400°F. En un tazón, combine el agua, la leche de almendras y el vinagre de manzana y revuelva para combinar. Vierte la mezcla líquida en la mezcla seca y bate hasta que esté suave. Deje reposar la masa por 2 minutos. Vierte la mezcla en una lata de magdalenas y agrega los ingredientes que prefieras. Hornea 15 minutos. Dejar enfriar, pero se debe servir tibio.

¡GRACIAS DE NUEVO!

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**



Queremos seguir agradeciendo a todos por su paciencia y comprensión mientras navegamos por esta situación sin precedentes. ¡Apreciamos a los proveedores de cuidado infantil familiar y todo lo que hacen!



EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

Directora de Departamento de Salud y Seguridad
Brianne Heidke

Asistente Administrativa
Bette Miller

Especialista en Nutrición
Jan Howe Robin Hunter Wanda Rodriguez Mary Schott