

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



SEPTIEMBRE 2019

El pago del reclamo de agosto será depositado o los cheques enviados antes del **27 de septiembre**.

CACFP CAMBIOS DE AÑO NUEVO

El 1 de octubre es el comienzo del nuevo año para el Programa de Alimentos. El mayor cambio del nuevo año es el cambio en los sistemas de software que compra el 4-C CACFP. El 20 de agosto a todos se les envió una carta presentando este cambio, y ahora el 10 de septiembre a todos se les envió una segunda carta que detalla el proceso de transición para los que reclaman en papel y en línea.

Proveedores que reclaman en menús de papel pueden encontrar una copia de la carta en <https://bit.ly/2ItHdIn> y la carta para los que reclaman en línea en <https://bit.ly/2mplaLU>.

Algunas cosas importantes resaltadas en las cartas enviadas incluyen:

- Proveedores que reclaman en menús papel deben usar sus formularios de Minute Menu en septiembre y comenzar a usar los nuevos menús en octubre. Se enviarán nuevos menús la semana del 23 de septiembre.
- Los nuevos menús de papel ya no tienen una burbuja para llenar que identifica los alimentos de granos integrales servidos. Se debe escribir "WG" (whole grain) al lado de su alimento de grano entero servido cada día.
- Proveedores que reclaman en línea recibirán un correo electrónico el 30 de septiembre con información sobre su inicio de sesión, contraseña e instrucciones actualizadas sobre cómo inscribir a niños nuevos.

Si alguien actualmente reclama en menús de papel y desea cambiar a reclamos en línea con el nuevo sistema, por favor notifique a la oficina de 4-C CACFP lo antes posible. Para obtener más información sobre reclamar en línea, consulte: (en inglés)

- Video You Tube <http://www.cacfpnet.com/home/ClaimEntry.aspx>
- Instrucciones para reclamar en línea <https://bit.ly/2mr4yEw>.
- Instrucciones para reclamar en dispositivos móviles <https://bit.ly/2lr9nxm>.

RECLAMOS TARDES: Con la transición entre el sistema de Minute Menu y el sistema AccuTrak, la hora y el procesamiento de reclamos tardes cambiará temporalmente.

IMPORTANTE

- ✓ Si usted no presentó un reclamo de agosto, su reclamo tarde debe presentarse (en papel o en línea) antes del 1 de octubre.
- ✓ Si usted no presenta un **reclamo actual de septiembre por el 10 de octubre**, no se podrá presentar como un reclamo tarde en una fecha futura.

A partir del 1 de octubre, cuando todos estén usando el nuevo sistema, el momento de enviar reclamos tardes volverá a la normalidad. Si usted es alguien que generalmente presenta reclamos tardes por favor contáctenos si tiene alguna pregunta o inquietud sobre esto para que podamos ayudarlo.

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**



NUEVOS ALIMENTOS CREDITABLES

Los siguientes alimentos ahora son acreditables en las comidas/meriendas para el CACFP Programa de Alimentos:

- Carne de aves de corral y productos del mar secos y semisecos estables
- Tempeh
- Masa de maíz, masa harina, harina de maíz nixtamalizada / harina de maíz
- Hominy (maíz molido)
- Palomitas de maíz
- Coco
- Surimi Seafood (Mariscos)
- Productos de pasta a base de harina vegetal.



TABLA DE ALIMENTOS

El 4-C CACFP Tabla de Alimentos se actualizó y se envió por correo a todos los proveedores el 10 de septiembre de 2019. También se puede encontrar en línea en <https://bit.ly/2kSGqKv>. Ahora verá todos los alimentos nuevos enumerados previamente en la Tabla de Alimentos. Además, en un esfuerzo por simplificar el proceso, algunas de las opciones de alimentos han sido condensado. Un ejemplo de una de las opciones de alimentos condensados que verá es el pan. En lugar de opciones como "blanco / trigo / centeno / italiano / pan integral", la Tabla de Alimentos ahora simplemente indica "pan". Usted puede escribir o seleccionar "pan" en línea y luego también indicar si fue de grano entero. Los tipos específicos de pan servido continuarán siendo monitoreados en la visita al hogar.

RECETAS

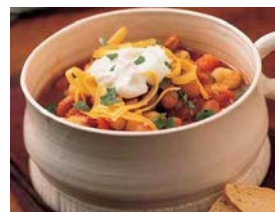
A continuación, hay recetas que incluyen tres de los nuevos alimentos acreditables (Maíz molido, Surimi Seafood y Tempeh).

Hominy (maíz molido) Chili con Frijoles (myrecipes.com)

Hominy (maíz molido) es hecho de granos de maíz secos de los que se han eliminado los cascotes y los gérmenes. Puede encontrarlo en la sección de verduras enlatadas del supermercado cerca del maíz.

Ingredientes

- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de ajo picado embotellado
- 4 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 lata (15.5 onzas) de maíz blanco, escurrido
- 1 lata (15 onzas) de frijoles rojos, escurridos
- 1 lata (14.5 onzas) de tomates cortados en cubitos sin sal añadida, sin escurrir
- 1 lata (14.5 onzas) de tomates guisados sin sal, sin escurrir y picados
- 1/4 taza de crema agria baja en grasa
- 1/4 taza (1 onza) de queso cheddar rallado, bajo en grasa, rallado
- 4 cucharaditas de cilantro fresco picado



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**



Instrucciones

Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego medio. Agregue ajo; sofríe 1 minuto. Agregue el chile en polvo y los siguientes 5 ingredientes (chile en polvo a través de tomates guisados); llevar a hervir. Reducir el calor; cocine a fuego lento, sin tapar, 15 minutos. Coloque 1 1/4 tazas de chile en 4 tazones; cubra cada porción con 1 cucharada de crema agria, 1 cucharada de queso y 1 cucharadita de cilantro.

Tempeh de barbacoa fácil de hornear (yummymummykitchen.com)

El tempeh es una empanada de soja fermentada. Por lo general, puede encontrarlo cerca del tofu en el pasillo de productos o lácteos en los supermercados.

Ingredientes

1 paquete de 8 onzas de tempeh
1 taza de salsa barbacoa favorita



Instrucciones:

Precalente el horno a 375 grados F. Retire el tempeh del empaque y córtelo transversalmente en rodajas de 1/4 ". Cubra el fondo de una fuente para hornear con una capa delgada de salsa BBQ. Coloque el tempeh en una sola capa sobre la salsa. Cubre con más salsa y hornea por 20 minutos.

Rollos de Surimi (familycircle.com)

El marisco Surimi es un marisco pasteurizado, listo para comer y reestructurado, generalmente hecho de abadejo (pescado)

Ingredientes:

1 libra de carne de cangrejo imitación (surimi), picada
3/4 taza de mayonesa
3/4 taza de apio picado (aproximadamente 2 costillas grandes)
4 cucharaditas de estragón fresco picado
1 cucharada de mostaza Dijon
1 cucharada de aceite de oliva
8 bollos de hot dog
Perejil rizado (opcional)



Instrucciones: En un tazón grande, mezcle el cangrejo de imitación, la mayonesa, el apio, el estragón, la mostaza y el aceite de oliva hasta que estén bien combinados. Cubra y refrigere por al menos 1 hora. Para servir, vierta una generosa 1/3 taza de la mezcla de cangrejo en cada rollo. Decora con perejil, si lo desea.

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