

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



DICIEMBRE 2021

El pago para el reclamo de noviembre se depositará o los cheques se enviarán a más tardar el viernes 24 de diciembre de 2021.

## RECORDATORIOS DE FIN DE AÑO

- ❖ **Retención de registros del programa de alimentos** - para aquellos de ustedes que limpian sus archivos y registros al final de cada año, a continuación, se incluyen algunos recordatorios:
  - Los registros del Programa de Alimentos deben mantenerse en su centro de cuidado infantil durante el mes actual, más los 12 meses anteriores.
  - Los registros de los tres años anteriores se pueden almacenar en el sitio o fuera del sitio (instalación).
  - Los registros pueden almacenarse electrónicamente, pero TODOS LOS REGISTROS DEBEN estar accesibles para su revisión por el 4-C Programa de Alimentos, el Departamento de Instrucción Pública de Wisconsin (DPI) o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en cualquier momento durante el horario de cuidado infantil.
  - Las Mejores Prácticas Comerciales le aconsejan que haga una copia de seguridad de los registros de su programa de alimentos periódicamente.
- ❖ **Reportes de impuestos** - toda la información que necesita se incluye en los informes de resumen de reclamo de cada mes. Para aquellos que necesitan una recopilación de los pagos del Programa de Alimentos recibidos durante el año:
  - **Proveedores en línea:** Cuando haya iniciado sesión en el programa, haga clic en "Mi INFORMACIÓN CACFP" y luego haga clic en "cheques recibidos". Ingrese las fechas del 1/1/2021 al 12/31/2021, luego haga clic en "imprimir"; esto abrirá una página web con una tabla de las fechas de su cheque, fechas de reclamo, nivel, monto total y un desglose de la comida totales. Tenga en cuenta que en este momento no es un formulario PDF que se crea y se puede descargar.
  - **Proveedoras utilizando menús de papel:** comuníquese directamente con la oficina de 4-C CACFP y solicite un formulario de compilación y se lo enviaremos.

## CALENDARIO

Lo siguiente se incluyó en el memorando de noviembre. Para aquellos que solicitaron un calendario, deberían llegar por correo en las próximas semanas. Si alguien aún desea solicitar uno, complete el formulario vinculado o envíe un correo electrónico a [wanda.rodriguez@4-C.org](mailto:wanda.rodriguez@4-C.org).



Como parte de la Subvención de Capacitación en Servicio de Comidas del USDA CACFP, el Equipo de Nutrición Comunitaria del Departamento de Instrucción Pública (DPI) de Wisconsin proporcionó a 4-C CACFP un Calendario de Nutrición 2022 en papel y Sistemas de Mantenimiento de Registros. Originalmente habíamos planeado entregarlos a todos en las visitas domiciliarias, sin embargo, dado que las visitas todavía son virtuales en este momento, esa no es actualmente una opción. Para cualquier persona que desee una copia de este calendario (solo en inglés en este momento), complete lo siguiente [online form](#) y se lo enviemos por correo.

5 Odana Court, Madison, WI 53719  
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380  
[www.4-C.org](http://www.4-C.org) | [info@4-C.org](mailto: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



## RECETAS

### Brócoli de la freidora de aire

#### Ingredientes:

- 2 coronas de brócoli fresco cortado en trozos pequeños
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta



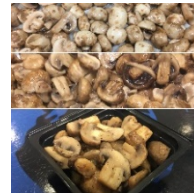
#### Instrucciones:

Espolvoree el aceite, la sal y la pimienta sobre el brócoli y mezcle. Coloque en una bandeja para hornear. Fríe al aire a 450°C durante 35 minutos o hasta que los bordes comiencen a dorarse.

### Champiñones Frescos Tostados

#### Ingredientes:

- 9 onzas de champiñones frescos en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta



#### Instrucciones:

Precalente el horno a 375 ° F. Enjuague, limpie la suciedad con un paño húmedo. Trate de no remojar los champiñones en agua. Corta los champiñones muy grandes por la mitad o en cuartos. Mezcle los champiñones con aceite de oliva, sal y pimienta. Se pueden agregar otros condimentos, como ajo granulado. Coloque los champiñones en una sola capa en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. No amontone los champiñones ya que esto hará que se cocinen al vapor. Ase hasta que los champiñones estén ligeramente dorados y tiernos, aproximadamente 15 minutos.

### Bok Choy de ajo

#### Ingredientes:

- 1 bok choy (1 libra)
- 5 dientes de ajo (use de 4 a 6 dientes, picados o de 1 a 1 1/2 cucharaditas de ajo en polvo)
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 1/2 cucharadita de sal



#### Instrucciones:

Corta el bok choy transversalmente en trozos fáciles de comer. En una sartén mediana a fuego medio-alto, saltee el ajo en aceite hasta que esté fragante. Si usa ajo en polvo, agréguelo con sal en el siguiente paso. Agregue el bok choy y revuelva rápidamente. Agregue sal. Revuelva hasta que las verduras se ablanden y los tallos estén tiernos y crujientes. Servir caliente.

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



## EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

**Directora del Departamento de Salud y Seguridad**

Brianne Heidke  
brianne.heidke@4-C.org  
608-216-7014

**Asistente Administrativa**

Bette Miller  
bette.miller@4-C.org  
608-216-7028

**Especialistas en Nutrición**

Jan Howe  
jan.howe@4-C.org  
608-219-6715

Robin Hunter  
robin.hunter@4-C.org  
608-219-6716

Wanda Rodriguez  
wanda.rodriguez@4-C.org  
608-712-1053

Mary Schott  
mary.schott@4-C.org  
608-219-6714