

Boletín del Programa Infantil de Comidas

Marzo 2024 • Volúmen 31, Número 3



www.catalystcomm.org



Novedades en Salud y Nutrición

La Semana Nacional del Programa de Comidas se celebra del 10 al 16 de Marzo de 2024

La Semana CACFP es una campaña nacional de educación e información patrocinada anualmente durante la tercera semana de marzo por la Asociación Nacional de Patrocinadores del CACFP.

La campaña está diseñada para crear conciencia sobre cómo funciona el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos del USDA para combatir el hambre y mejorar la nutrición.

El CACFP lleva alimentos saludables a las mesas de todo el país para niños en guarderías, hogares y programas extraescolares, así como para adultos en guarderías. ¡Debe estar orgulloso de ser un proveedor de CACFP! El tema de este año es **Comer los colores del arcoíris**.

Aquí hay algunas maneras en que puede participar en **la Semana Nacional CACFP**:

- Educando a los niños y a los padres sobre los hábitos alimentarios saludables con [actividades divertidas](#) y las herramientas de comunicación gratuitas del CACFP.
- Incorpora [Anytime Rainbow Super Foods](#) a tu menú este mes.
- Sirva el arcoíris usando los [menús de muestra de la semana del CACFP](#)
- [Promociona el CACFP](#) y haz incidencia con un comunicado de prensa, una carta al Congreso y una solicitud de proclamación.
- Comparta #CACFPWeek en las redes sociales y en su comunidad y muestre su agradecimiento a todos los que trabajan con CACFP.
- Participe en [el Desafío de redes sociales](#) para tener la oportunidad de ganar \$100 y hacer que sus refrigerios acreditables #CACFPC aparezcan en el sitio web nacional del CACFP.
- Muestre cómo participa en la Semana del CACFP enviando su historia a [la Semana en Acción del CACFP](#).

Fuente: <https://www-cacfp-org>.

Esquina de KidKare

Impuestos y el CACFP

Como recordatorio, Catalyst Community CACFP (Catalyst Family, Inc.) **NO** envía declaraciones de impuestos (1099) a los proveedores que participan en el CACFP.

Puede acceder a su informe fiscal de 2023 en KidKare yendo a **Informes>Declaraciones de reclamaciones>Informe fiscal>Seleccionar año (2023)**. Si tiene preguntas sobre impuestos relacionadas con el CACFP, visite [Tom Copeland's 10 Childcare Tax Tips for 2023](#). Tom es considerado el principal experto del país en el negocio del cuidado infantil familiar y tiene mucho conocimiento sobre el aspecto comercial y las ventajas de participar en el CACFP.

Catalyst Community CACFP

3161 Cameron Park Dr. Suite 101
Cameron Park, CA 95682
530-676-0707

www.catalystcomm.org



Pago reclamo Enero 2024 es Febrero 26, 2024

*****Febrero 2024 Fechas Limites*****

Marzo 1, 2024- enviar reclamo en KidKare.

Marzo 5, 2024 - Formas registro nuevos niños en la oficina de Cameron Park

Recordatorios del Programa y Actualizaciones

NUEVA ACTUALIZACIÓN DE LA POLÍTICA: INSCRIPCIÓN INFANTIL Y COMIDAS RECLAMADAS EN KK

De acuerdo con la política del USDA – 7CFR 226.16(d)(4)(ii), los patrocinadores deben “*usar documentos de inscripción y registros de asistencia para determinar la cantidad de participantes bajo atención en cada servicio de comidas e intentar conciliar esas cifras con la cantidad de comidas registradas. en el recuento de comidas*”.

A partir del 1 de enero de 2024, KidKare rechazará automáticamente cualquier comida/refrigerio reclamado que sea diferente de los días/comidas que se especifican en el cronograma de inscripción actual de cada niño que se encuentra en KidKare

ACCIÓN NECESARIA: Verifique el cronograma de inscripción actual de cada niño en KidKare y avísenos si hay alguna actualización de los días, horarios y comidas recibidas bajo cuidado. Si se espera que el horario de un niño varíe fuera de los días/horarios/comidas actualmente especificadas, **POR FAVOR** asegúrese de informarnos antes de enviar su reclamo de enero para que podamos indicarlo en el archivo de inscripción del niño.

IMPORTANTE: Cuando inscriba a nuevos niños en KK en el futuro, asegúrese de marcar SÍ en las casillas “¿Varían los horarios de recogida y entrega?” y “¿Variarán los días de una semana a otra?” para evitar futuras cancelaciones de comidas. Además, si un niño PUEDE recibir una comida o un refrigerio, asegúrese de marcar TODAS las comidas participantes.

* Díasy horarios de cuidado

lunes	>	08:00 AM	⊖	05:00 PM	⊖
martes	>	08:00 AM	⊖	05:00 PM	⊖
miércoles	>	08:00 AM	⊖	05:00 PM	⊖
jueves	>	08:00 AM	⊖	05:00 PM	⊖
viernes	>	08:00 AM	⊖	05:00 PM	⊖
sábado	<				
domingo	<				

¿Las horas de dejar y de recoger varían?

SI NO

¿Los días de asistencia varían cada semana?

SI NO

Comidas en que participa

Desayuno Merienda A.M. Almuerzo Merienda P.M. Cena Merienda noche



En Movimiento

Competencia de MyPlate

Publique una imagen de MyPlate para que los niños puedan ver los 5 grupos de alimentos representados. Imprima y recorte [MyPlateFoodCards](#). Crear equipos de 5 y asignar a cada grupo uno de los 5 componentes de alimentos y entregue a cada niño una tarjeta de alimentos de su grupo asignado asegurándose de que haya suficientes tarjetas. Cuando esté listo, indíqueles que busquen otros niños con tarjetas de diferentes componentes de alimentos para formar un nuevo “grupo MyPlate” con todos los 5 representados. Las primeras cinco personas que se formen el “grupo MyPlate” deben correr como grupo hasta la línea de meta designada. ¡Revise todas las tarjetas de alimentos representadas en MyPlate!

Receta del Mes:

Arcoiris en mi plato

Ingredientes

- 1 batata grande
- 1 tallo de brócoli
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 pimiento morrón mediano , amarillo
- 1 pepino mediano
- 1 taza de tomates cherry
- 1 taza de repollo rojo picado
- 1 taza de quinua, cruda
- 2 tazas de agua
- 1/4 taza de semillas de girasol

Garbanzos asados

- 1 lata de garbanzos escurridos, enlatados
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de orégano, seco
- 1/4 cucharadita de sal

Vendaje

- 1 aguacate mediano
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 1/4 taza de agua

Instrucciones

Precale el horno a 425* F. Enjuague y escurra los garbanzos. Reserva los garbanzos para que se sequen. Pica el camote en cubos de 1/2 pulgada y el brócoli en floretes pequeños. Mezcle en una bandeja para hornear grande con 1 cucharadita de aceite de oliva y espolvoree con un poco de sal y pimienta. Mezcle los garbanzos con 1/2 cucharadita de aceite de oliva, pimentón, orégano, ajo en polvo y sal. Vierta sobre la bandeja para hornear junto con el brócoli y la batata. Hornee durante 25 minutos, revolviendo a la mitad, hasta que las verduras estén blandas al gusto. Mientras tanto, hierva la quinua con 2 tazas de agua según las instrucciones del paquete hasta que esté cocida. Prepare aderezo de aguacate combinando aguacate, jugo de limón, dientes de ajo, parmesano y agua en un procesador de alimentos. Pulse hasta que quede suave. Pica el pepino, el pimiento, el repollo y los tomates cherry en trozos pequeños. Prepare tazones: 1 cucharada colmada de quinua cubierta con verduras frescas y asadas, aderezada con una cucharada de aderezo de aguacate y semillas de girasol.

