

Feliz Año Nuevo y Bienvenidos al 2017! El nuevo año trae nuevas oportunidades y cambios importantes al Programa de Nutrición. Después de 6 años de deliberación y mucha anticipación, el nuevo Patrón de Alimentos de CACFP se hará efectivo durante este año. Esto marca la primera actualización del Patrón de Alimentos desde su creación en el año de 1968! El Entrenamiento Anual de Nutrición se enfocará en prepararles para los cambios que vendrán para que tengan el conocimiento y se sientan confiadas cuando llegue el momento de cambiar al nuevo Patrón de Alimentos. Esté pendiente de las fechas para el Entrenamiento Anual en su condado y planee asistir y vernos en persona en este entrenamiento tan importante, en donde habrá recursos divertidos y muchos premios!

Avisos

» Con la ayuda de todas las **1,277 Proveedoras de Cuidado de Niños** participando en el Programa de Nutrición, servimos más de **6,291,264 comidas** a más de **13,181 niños** en el 2016! Cada una de ustedes hace la diferencia diariamente en la salud de los niños y el impacto colectivo es increíble. Continúen con su maravilloso trabajo y *Gracias* por todo lo que hacen!

» La nueva forma de reclamar en Minute Menu ya está disponible para su uso. Simplemente vaya a www.kidkare.com, ponga la información de su clave y contraseña, y comience a reclamar! Kidkare es compatible con cualquier dispositivo electrónico, ya sea PC o Mac, sin importar si usa su teléfono celular, tableta, o computadora, y con cualquier navegador que use. Usted podrá completar su documentación diaria, inscribir niños nuevos, ver reportes, y hasta enviar su reclamo de cualquier dispositivo que esté conectado a wifi/internet.

Recordatorios

» Los reglamentos del Programa de Nutrición requieren que las proveedoras llamen a la oficina cuando cierren su guardería por cualquier razón. Para aquellas proveedoras que reclaman por internet, por favor *no añadan días cerrados a su calendario*. Llamen a la oficina, háganos saber los días que cerrará, y el personal de la oficina marcará los días en su calendario y notificará a su monitora.

» Cuando necesite dar de baja a algún niño(a) de su guardería, por favor mande un correo electrónico a cif@cdasandiego.com para solicitar que sea dado de baja. Incluya el nombre completo del niño(a) y el último día de cuidado para que el personal de la oficina lo remueva de su lista de niños.

» Esté preparada para una visita de su monitora y/o auditor siguiendo el Patrón de Alimentos, completando su documentación diariamente, teniendo su licencia y cartelón Construyendo para el Futuro a la vista, sus solicitudes de inscripción organizadas, y la retención de documentos disponible (3 años más el año en curso).

Chili de Camote y Frijol Negro

Ingredientes:

- 1½ cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 camote mediano, pelado y cortado en cubos
- 1 cebolla grande, cortada
- 4 dientes de ajo, picado
- 2 cucharadas chile en polvo
- 4 cucharitas de comino
- ¼ cucharita de sal
- 2½ tazas de agua
- 2 botes de 15 oz. de frijol negro, enjuagados
- 1 bote de 14 oz. tomate cortado
- 4 cucharitas de jugo de limón
- ½ taza de cilantro fresco picado



Instrucciones:

Caliente el aceite en una olla grande a fuego medio-alto. Añada el camote y cebolla; cocine, revolviendo frecuentemente hasta que la cebolla comience a suavizar aproximadamente 4 minutos. Añada el ajo, chile en polvo, comino y sal y cocine, revolviendo constantemente por 30 segundos. Añada el agua y deje que hierva. Cubra y baje el fuego hasta tener un hervor lento de 10—12 minutos y el camote esté suave. Añada los frijoles, tomates, y el jugo de limón. Aumente el fuego para que hierva, revolviendo constantemente, después reduzca el fuego y deje hervir por otros 5 minutos. Retire del fuego, añada el cilantro y sirva.