



# Programas Extracurriculares en Riesgo

(At-Risk Afterschool Programs)

Este folleto cubre sólo información sobre las nuevas opciones para los programas Extracurriculares en Riesgo. Consulte las otras hojas de componentes para obtener otros requisitos de patrón de comida CACFP. Todos los folletos e información pueden encontrarse en la nueva página web del Patrón de Comidas del CACFP: <https://dpi.wi.gov/community-nutrition/cacfp/new-cacfp-meal-pattern>



**Vigente desde el 1 de octubre de 2017**

- Se permite oferta versus servicio (OVS)
- Se puede implementar el compartir mesas
- Los niños pueden tomar un componente alimenticio fuera del sitio



## Oferta versus servicio (OVS)

OVS es un método opcional para servir comidas en el desayuno, el almuerzo o la cena. Todos los componentes alimenticios requeridos deben ofrecerse a cada participante que entonces puede declinar algunos de los alimentos, como se explica en el lado derecho de esta página. **En el OVS no se permiten aperitivos.**

### Términos clave

- **Componente alimenticio** - categorías de alimentos que constituyen una comida reembolsable (es decir, leche, carne / sustituto de carne, granos, vegetales, frutas)
- **Alimento** - alimentos que son parte de un componente alimenticio (es decir, brócoli, manzana)

Todos los **Alimentos** en el desayuno, el almuerzo y la cena deben ser **diferentes** uno del otro. Por ejemplo, los copos de salvado y el cereal de arroz inflado son los mismos **alimentos** (es decir, cereal), y las rodajas de manzana y la salsa de manzana son dos formas de manzanas que no son idénticas, pero son el mismo **alimento**.

## Los Fundamentos de la OVS

### OVS en el Desayuno

- Los 3 componentes de alimentos **requeridos** en el desayuno son leche, fruta / verdura y granos.
- OVS requiere al menos 4 **alimentos**, en los tamaños de porción mínimos requeridos, se ofrecerá:
  1. Leche
  2. Componente de fruta/verdura
  3. Componente de granos
  4. Carne/sustituto de la carne o un elemento diferente adicional del componente de frutas/vegetales o granos
- Los niños deben tomar 3 diferentes **alimentos** de los 4 **alimentos** ofrecidos.

### Ejemplo de Desayuno OVS



### OVS en el Almuerzo/Cena

- Requiere un **alimento** de cada uno de los 5 **componentes de alimentos**, en los tamaños de porción mínimos requeridos, se ofrecerá:
  1. Leche
  2. Componente Carne/Sustituto de la Carne
  3. Componente vegetal
  4. Componente de fruta
  5. Componente de granos
- Los niños debe tomar 3 **componentes de alimentos**, en lugar de 3 artículos.

### OVS Almuerzo/Cena Ejemplo



## Compartir Mesas

Las Mesas o Estaciones compartidas permiten que los niños devuelvan los alimentos enteros o los artículos de bebida que eligen no comer, que están entonces disponibles a otros niños que pueden desear porciones adicionales. Los programas deben planificar, preparar y ordenar los alimentos con el objetivo de proporcionar una comida por niño en cada servicio de comidas.

Los alimentos y/o bebidas que se colocan en la mesa compartida se pueden utilizar de las siguientes maneras, dependiendo de las preferencias de su programa:

- Los niños pueden tomar una ayuda adicional de una comida o bebida de la mesa compartida sin costo;
- Los alimentos o bebidas que queden en la mesa compartida pueden ser servidos y reclamados para reembolso durante otro servicio de comidas; y/o
- Se pueden donar alimentos o bebidas a una organización sin fines de lucro, como un banco de alimentos comunitario, un refugio para personas sin hogar u otra organización benéfica sin fines de lucro (*Refer to CACFP 05-2012*)

Se puede reclamar una comida para el reembolso cuando el niño haya recibido una **comida completa reembolsable**. A continuación, el niño puede optar por poner uno o más componentes en la mesa compartida.

Se recomienda tener una política por escrito que delinee el uso de las mesas compartidas. Los programas pueden usar la siguiente tabla como guía. Se pueden encontrar más detalles en la nota de política del USDA sobre las Mesas Compartidas ([CACFP 13-2016](#)). **Antes de la implementación de la mesa compartida, comuníquese con su Departamento de salud local.**

### Requisitos de la Mesa Compartida y las Mejores Prácticas

**Paso 1 (REQUERIDO):** Siga los requisitos Federales, Estatales y locales de salud y seguridad alimentaria.

**Paso 2:** Establezca pautas claras para los componentes alimenticios que pueden y no pueden ser compartidos o reutilizados como parte de una comida reembolsable posterior (vea las cajas púrpuras a la derecha).

**Paso 3:** Si el compartir artículos que requieren enfriamiento está permitido bajo leyes locales, establezca pautas estrictas de seguridad alimentaria para prevenir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Paso 4:** Supervisar la mesa compartida en todo momento para asegurar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria.

**Paso 5:** Promover la mesa compartida para niños y familias.

## Requisito de Agua

El agua debe estar disponible durante el programa, pero no es parte de la comida reembolsable y no puede reemplazar la leche líquida. Consulte [Haga que el Agua esté Disponible Durante todo el Día](#) hoja de consejos de Team Nutrition sobre ideas para hacerlo más accesible, y memorando de política del USDA [CACFP 20-2016](#) para más información.

## Tomar un Componente Alimenticio fuera del sitio

Los programas en riesgo pueden permitir que los niños que participan en el servicio de comidas tomen **un vegetal, fruta, o artículo de grano fuera del sitio** para comer en un momento posterior. El alimento tomado fuera del sitio debe ser de la propia comida o merienda del niño, o a la izquierda en una mesa compartida por otro niño que no lo quería.



Los programas deben asegurarse de que al permitir que los artículos sean tomados fuera del sitio, cumpla con los códigos locales y estatales de salud y seguridad. Esta disposición debe ser monitoreada por el programa para prevenir cualquier problema de seguridad o integridad alimentaria.



## Nuevo Grupo de Edad de 13 a 18 años

La adición de este nuevo grupo de edad no aumenta los tamaños de porción requeridos para los niños de 13 a 18 años; los tamaños de la porción siguen siendo iguales que los de 6 a 12 años. Eso anima a servir porciones más grandes, como opción, a este nuevo grupo de edad basado en sus necesidades calóricas y nutrientes más altas.

### Directrices para la Mesa Compartida Componentes Alimenticios

#### Componentes alimenticios recomendados para compartir

- Artículos preempaquetados sin abrir, tales como una bolsa de zanahorias bebé o manzanas rebanadas en un compartimiento de enfriamiento
- Trozos enteros de fruta, como manzanas o plátanos
- La leche sin abrir, si se almacena inmediatamente en un compartimiento de enfriamiento mantenido en 5 ° C o por debajo

#### Componentes Alimenticios NO recomendados para compartir

- Artículos no empaquetados, como una ensaladera sin tapa
- Artículos empaquetados que se pueden abrir y volver a sellar
- Artículos abiertos, tales como una bolsa abierta de zanahorias o manzanas rebanadas
- Alimentos perecederos cuando los controles de temperatura no están en su lugar

**Para Más Información,** consulte los memorándum de políticas del USDA:

- **OVS:** [CACFP 05-2017](#)
- **Mesas Compartidas:** [CACFP 13-2016](#)
- **Tomar Comida Fuera del Sitio:** [CACFP 22-2016](#)

**Encuentre aquí el Equipo de Nutrición de la Comunidad:**

 <https://www.facebook.com/WisDPICommunityNutrition/>

 [https://twitter.com/WisDPI\\_CNT](https://twitter.com/WisDPI_CNT)



Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.