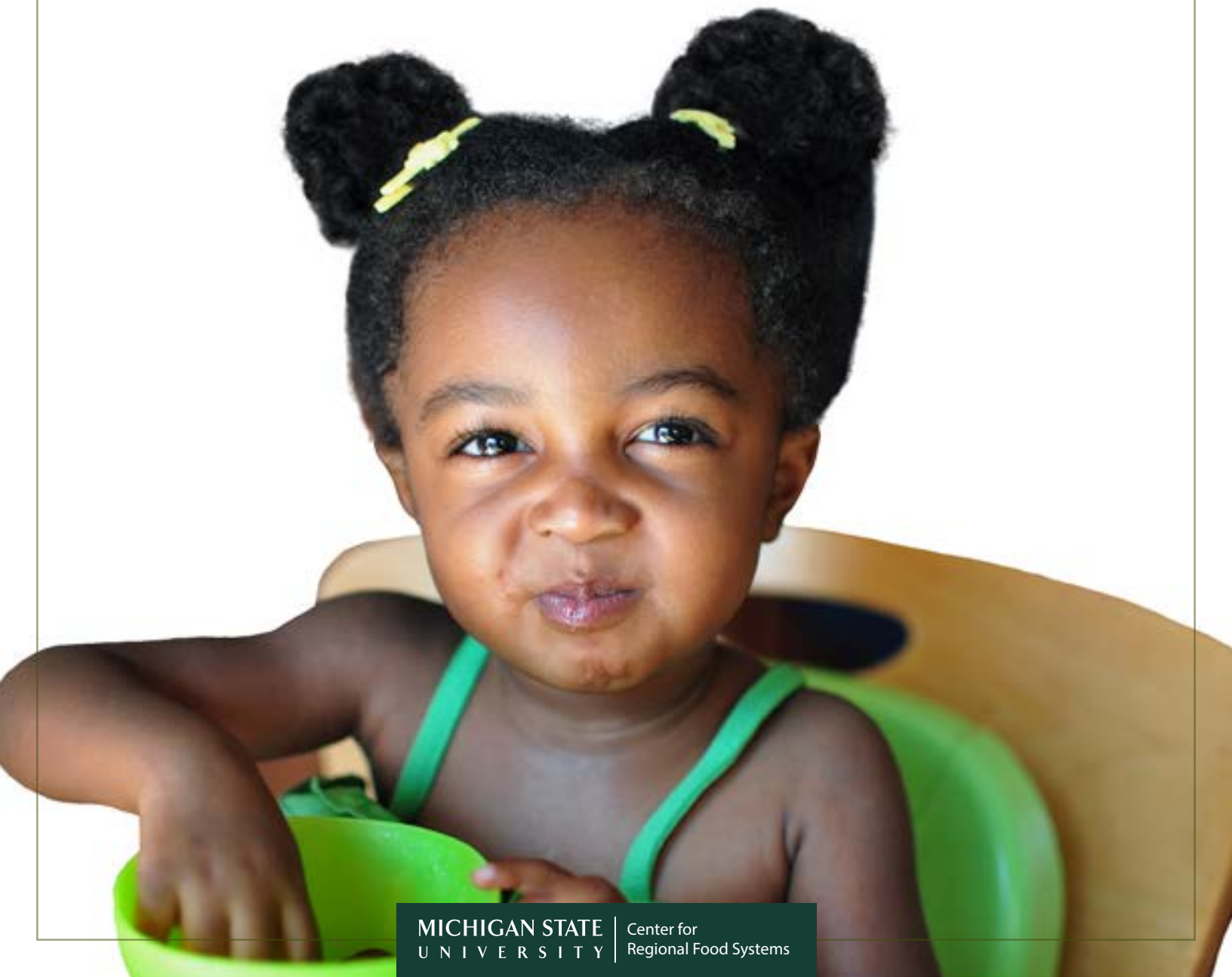


ALIMENTOS LOCALES PARA PEQUEÑOS COMENSALES

Una Guía de Migrant & Seasonal Head Start para la Compra de Alimentos Locales





Propósito de este Recurso

Este recurso está dirigido a los programas Migrant and Seasonal Head Start (MSHS) que buscan aumentar la cantidad de alimentos locales que compran y utilizan en los programas de alimentos MSHS.

Contenido

INTRODUCCIÓN	4
Reglas y Regulaciones para los Programas de Alimentación MSHS	4
Audiencia Objetivo	4
HOJA DE RUTA, DE LA GRANJA A MSHS	6
Paso 1: Comenzar	10
Hoja de Trabajo de Alimentos Locales	13
Hoja de Trabajo de Análisis de Menús	15
Paso 2: Establecimiento de Vínculos con la Comunidad	16
Desarrolle su Definición Local	18
Opciones y Apoyo de Proveedores/Suministro	18
Cómo Conectarse con Distribuidores de Alimentos	19
Cómo Conectarse con los Granjeros	20
Realización de Visitas Sobre el Terreno	20
Paso 3: Prepárese para la Compra de Alimentos Locales	21
Criterios de Muestreo para la Selección de Proveedores	22
Muestra de Carta a Proveedores Potenciales	23
Muestra de Cuestionario a Proveedores	24
Muestra de Formulario de Disponibilidad y Fijación de Precios de Productos	25
Paso 4: Elija Productos Alimenticios y Proveedores	26
Opciones de Seguridad Alimentaria en la Granja	27
Información Sobre la Seguridad Alimentaria: Auditorías y Evaluaciones Formales	27
Paso 5: ¡Empiece a Comprar Alimentos Locales!	28
Sirviendo Nuevos Alimentos Locales en los Programas MSHS	29
Alimentos Locales y Hora de la Comida	29
Actividades con Niños	29
Recursos y Currículos para la Educación Alimentaria Local	30
Recursos para la Seguridad Alimentaria en la Cocina y el Salón de Clases	31



¡Este PDF es interactivo!

Puede marcar las casillas y agregar texto para responder a las preguntas.
¡Busque enlaces sobre los que puede hacer clic para navegar esta guía y visitar los recursos!

Autores

Abby Harper MS

Educador de sistemas de alimentación comunitaria
Michigan State University Extension

Bryan Brown BS

Gerente de Servicios Alimentarios
Community Action Partnership of San Luis Obispo County

Meagan K. Shedd PhD

Profesor asistente
Farm to Early Care and Education
Michigan State University
Center for Regional Food Systems

Reconocimientos

Los autores desean agradecer a **Jekeia Murphy, Julia Smith, y Colleen Matts**, autoras de Farm to Early Childhood Programs: A Step-by-Step Guide, de donde fue adaptado este recurso.

Los autores también desean agradecer a **Guadalupe Cuesta, Lacy Stephens, y Colleen Matts** por sus cuidadosas revisiones. Agradecimientos a **Andrea Weiss** por su liderazgo en las comunicaciones y a **Sarah Garner** por su apoyo en el diseño.

Este proyecto se hizo posible gracias al financiamiento de la W.K. Kellogg Foundation.

Las fotografías de las páginas 5, 21, 26, 28 son de **Alice Henneman**.

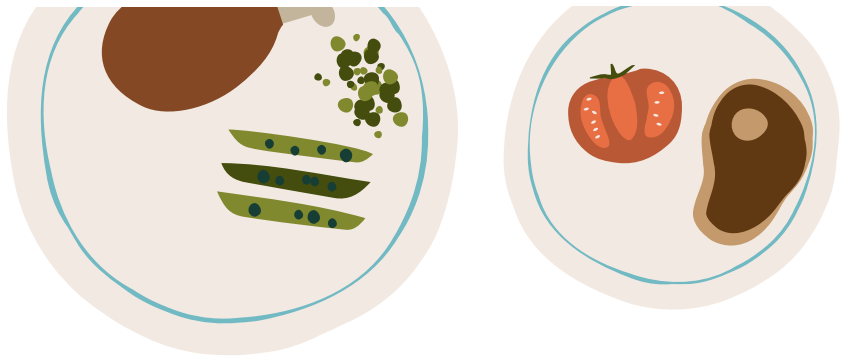
Las fotografías de la portada y de las páginas: 2, 10, 16, 17, 19 y 31 son de iStock.

Ilustraciones de **Sarah Garner**.

Citas sugeridas:

Harper, A., Brown, B., & Shedd, M. K. (2018). *Local food for little eaters: A Migrant and Seasonal Head Start guide to local food purchasing. (Alimentos locales para pequeños comensales: Una guía de Migrant & Seasonal Head Start para la compra de alimentos locales)*. East Lansing, MI: Michigan State University Center for Regional Food Systems. Extraído de <http://www.canr.msu.edu/foodsystems/uploads/files/Local-Food-for-Little-Eaters.pdf>

Introducción



AUDIENCIA OBJETIVO

La intención de esta guía es ayudar a los programas MSHS a aumentar la cantidad de alimentos locales que compran y utilizan para los programas de atención y educación de la primera infancia (ECE, por sus siglas en inglés) que proporcionan servicios a los niños de trabajadores agrícolas migrantes y de temporada. Los proveedores del programa pueden seguir las instrucciones paso a paso y utilizar las herramientas -las cuales se complementan- para ayudar a los programas MSHS a comprar y utilizar más alimentos locales en sus programas alimentarios.

Adicionalmente, los programas estatales de atención infantil a migrantes típicamente financiados por el gobierno federal y el estado en el cual el programa está localizado, pueden beneficiarse de esta guía. Ofreciendo servicios similares a los programas MSHS, pero con distintos requerimientos de elegibilidad, los programas estatales están abiertos durante diversos períodos de tiempo a lo largo del año, basados en la temporada agrícola. Los hogares de atención infantil brindan servicios a niños de distintas edades en un ambiente hogareño, algunos de los cuales podrían ser trabajadores migrantes durante la temporada agrícola. Estos programas reciben pagos directos por servicios de atención infantil o pagos financiados por el estado por guarderías para familias de bajos ingresos.

REGLAS Y REGULACIONES PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN MSHS

Los programas MSHS reciben financiamiento para sus comidas de parte del Child and Adult Care Food Program (CACFP, por sus siglas en inglés) del United States Department of Agriculture (USDA). El CACFP proporciona reembolsos federales a los programas ECE, de cuidado de adultos y programas extraescolares a personas en situaciones de riesgo.

Aquí hay algunas cosas importantes que debe saber acerca del CACFP:

- **Las comidas y refrigerios servidos a través del CACFP deben cumplir con las guías nutricionales federales.** Dado que MSHS es una división de Head Start, los niños participantes en MSHS califican para un reembolso completo de las comidas CACFP. Información acerca de los patrones de alimentación y menús CACFP pueden encontrarse en <https://fns.usda.gov/cacfp/meals-and-snacks>.
- A fin de comprar alimentos con fondos CACFP, **MSHS debe cumplir con los procedimientos federales competitivos para adquisiciones**, detallados en la página 5. “Adquisiciones” es el término utilizado por el gobierno para la compra u obtención de alimentos.
- **Los programas no pueden utilizar “local” como una especificación en los procedimientos de adquisición, ya que es visto como restrictivo de la competencia.** Sin embargo, los programas pueden incluir especificaciones que adecúen las solicitudes hacia los alimentos locales. Por ejemplo, las especificaciones pueden incluir atributos del producto o del proveedor, tales como la frescura de los productos alimenticios, la disponibilidad de distintas variedades de productos o la capacidad de celebrar visitas de campo.
- Los hogares para la atención de niños de familias migrantes también utilizan CACFP; sin embargo, **los hogares para la atención de niños están exentos de las prácticas de adquisición detalladas en la página 5.**



TIPOS DE ADQUISICIONES

Adquisiciones formales¹

Las adquisiciones formales se utilizan principalmente para los grandes programas y/o los programas de sitios múltiples o para realizar compras de un distribuidor a gran escala. Los procedimientos de adquisiciones formales requieren de solicitudes públicas de ofertas y aplican a compras de alimentos con un valor monetario superior al umbral federal de pequeñas compras de \$150,000. Sin embargo, las políticas estatales o locales aplicables podrían indicar un umbral menor de pequeñas compras. En estos casos, se deberá utilizar el umbral más restrictivo (el de menor valor monetario).

Adquisiciones informales

Las adquisiciones informales aplican a las compras de alimentos con un valor monetario por debajo del umbral federal de pequeñas compras. Los niveles estatales o locales podrían variar y deberán seguirse si es que son más restrictivos. En lugar de llevar a cabo una solicitud pública de ofertas, sin embargo, los programas pueden seguir el procedimiento de adquisiciones informales documentando los precios de un mínimo de tres proveedores. Los programas podrán elegir abordar únicamente a granjeros o proveedores locales para efectos de comparaciones de precios y deberán documentar cuidadosamente todos los procedimientos que sigan.

Microcompras

Las microcompras se pueden realizar para transacciones individuales menores a \$3,500. El uso de este método puede ser tan simple como encontrar un proveedor, comprar sus productos y luego documentar estas compras sin necesidad de proporcionar cotizaciones de precios competitivos. Las microcompras permiten beneficiarse fácilmente de los productos descontados o excedentes o de la compra de alimentos para eventos que no caen dentro de un plan de compra de alimentos. Si se planean hacer compras múltiples de un mismo proveedor, deberán obtenerse cotizaciones de precios de múltiples proveedores, de manera similar al método de adquisiciones informales.

¹ USDA. (2015). Adquisición de alimentos locales para los programas de nutrición infantil. Extraído de <https://www.fns.usda.gov/cfs/procuring-local-foods-child-nutrition-programs>





Hoja de Ruta, de la Granja a MSHS

¡Haga clic en la casilla de selección para completar el paso!



PASO 1: COMENZAR

- Determine interés** y capacidad para comprar y utilizar alimentos locales en sus programas.
 - **Herramienta:** Evaluación para la Compra de Alimentos Locales
- Decida qué alimentos locales le gustaría comprar** y utilizar con base en la disponibilidad estacional de su región.
 - **Herramienta:** Hoja de Trabajo de Alimentos Locales
- Revise sus prácticas actuales de planificación de comidas.** Analice su menú para identificar rápidamente las oportunidades para añadir alimentos locales.
 - **Herramienta:** Hoja de Trabajo de Análisis de Menús

PASO 2: ESTABLECIMIENTO DE VÍNCULOS CON LA COMUNIDAD

- Establezca contactos** con granjeros, organizaciones comunitarias, otros programas MSHS, guarderías u hogares de cuidado infantil, escuelas e instituciones en su comunidad para encontrar recursos y socios colaboradores en su trabajo. Utilice boletines informativos del programa, reuniones, eventos del programa y sitios web para compartir su programa de la Granja a MSHS y su definición de alimentos locales (vea más abajo).
- Cree un equipo para el programa de la Granja a MSHS** para apoyar los esfuerzos de su programa y contribuir al fortalecimiento de los vínculos con la comunidad.
 - **Herramienta:** Equipos para el Programa De la Granja a MSHS
- Defina lo que “local” significa para usted.**
 - **Herramienta:** Desarrolle su Definición Local
- Elija qué tipo de proveedores** serían los mejores para la compra de alimentos locales para su programa.
 - **Herramienta:** Opciones y Apoyo de Proveedores/Suministro
- Vincúlese con los alimentos locales a través de los distribuidores de alimentos** que actualmente utiliza. Los programas MSHS podrían utilizar un distribuidor de servicio completo (a gran escala) y/o distribuidores especializados para la compra de la mayoría de sus alimentos y los alimentos locales podrían ser parte de ello. Haga preguntas que ayuden a la selección de proveedores que satisfagan sus necesidades específicas.
 - Cómo Conectarse con Distribuidores de Alimentos
- Busque granjeros locales** que puedan estar dispuestos a venderle cuando exista disponibilidad de alimentos locales y que sean de temporada. La compra directa de los granjeros puede dar cabida a oportunidades de compra de temporada en pequeñas cantidades y al establecimiento de relaciones que se desarrollan y crecen con el tiempo. Pregúnteles sobre las opciones para comprarles alimentos para su programa.
 - Cómo Conectarse con los Granjeros
 - Realización de Visitas Sobre el Terreno

PASO 3: PREPÁRESE PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS LOCALES

- ❑ **Determine sus criterios para la selección de proveedores de alimentos locales.** Cree un plan para la evaluación de las cotizaciones de precios y/o las ofertas de granjeros/proveedores con base en sus criterios.
 - **Herramienta:** Criterios de Muestreo para la Selección de Proveedores

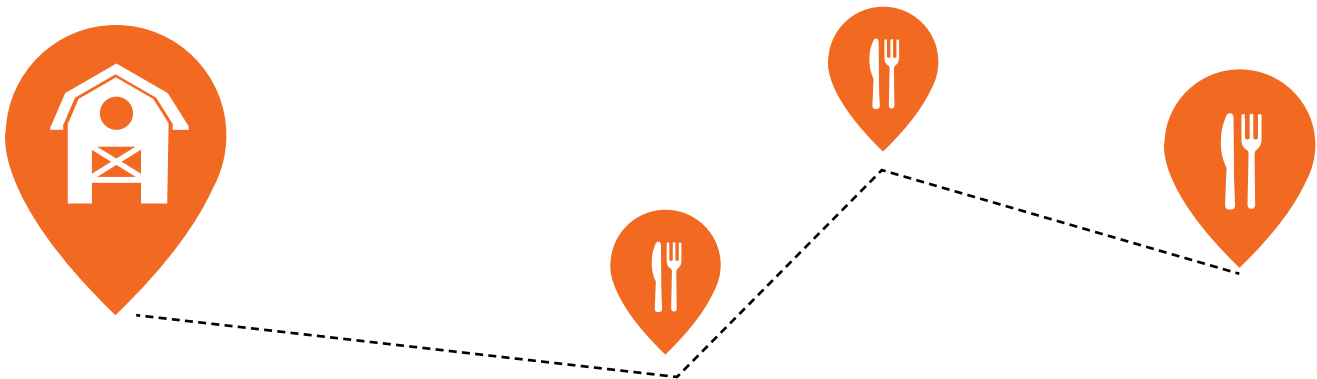
- ❑ **Prepare una carta introductoria** informando a los proveedores potenciales sobre su interés en la compra de alimentos locales para su programa. Incluya anotaciones sobre sus razones para la compra de alimentos locales, información acerca de su programa y cualquier requerimiento de prácticas de seguridad en la producción y/o los alimentos.
 - **Herramienta:** Muestra de Carta a Proveedores Potenciales

- ❑ **Prepare un cuestionario de información de los proveedores** para distribuir a los potenciales proveedores y granjeros. La información recibida de los proveedores le permitirá identificar qué tanto se ajusta un granjero o proveedor a sus criterios de selección.
 - **Herramienta:** Muestra de Cuestionario a Proveedores

- ❑ **Prepare un formulario de disponibilidad y precio de productos** para su distribución a los proveedores potenciales. Pida información relacionada con los criterios que son importantes para el proceso de toma de decisiones. Contar con más flexibilidad incrementa la probabilidad de que un granjero o proveedor satisfaga sus necesidades.
 - **Herramienta:** Muestra de Formulario de Disponibilidad y Fijación de Precios de Productos

- ❑ **Discuta los plazos de entrega** con los granjeros y proveedores locales. Comenzar estas discusiones en invierno o temprano en la primavera, o incluso el año anterior, puede ayudar a los granjeros en la debida planificación de sus cultivos y siembras. Discuta los precios y pagos para que ambas partes sepan qué esperar.

- ❑ **¡Corra la voz!** Utilice sus vínculos con la comunidad para contactar con proveedores potenciales. Visite a los mercados agrícolas locales para hablar con los granjeros acerca de esta oportunidad. Hable acerca de sus esfuerzos en su boletín informativo, en el sitio web del programa o en las redes sociales. No olvide incluir su información de contacto para que los granjeros y proveedores sepan cómo ponerse en contacto para conocer más al respecto.



PASO 4: ELIJA PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y PROVEEDORES

- Discuta sobre la seguridad alimentaria** con los granjeros y/o proveedores que haya identificado al visitarlos y conocer las prácticas de seguridad que tienen implementadas. También puede preguntar acerca de cómo son producidos los alimentos y cómo son manejados después de la cosecha.
 - **Herramienta:** Opciones de Seguridad Alimentaria en la Granja
 - **Herramienta:** Información Sobre la Seguridad Alimentaria: Auditorías y Evaluaciones Formales

- Elija uno o más granjeros y/o proveedores** que mejor se ajusten a su definición de suministro y necesidades de compra locales. Con base en la información recibida de parte de los proveedores actuales y potenciales, utilice sus criterios establecidos en el Paso 3 para evaluar sus opciones. Dé seguimiento para hacer saber a los granjeros y/o proveedores si ha decidido trabajar con ellos.

- Contacte con los proveedores** para discutir aspectos de logística, incluyendo el empaque, los pedidos, las entregas y los pagos. Discuta otras formas de abordar a los granjeros y proveedores de alimentos, tales como realizar visitas de campo e invitaciones a granjeros o proveedores a que visiten el programa.

PASO 5: ¡EMPIECE A COMPRAR ALIMENTOS LOCALES!

- Aproveche las oportunidades para probar los alimentos locales.** Utilice pruebas de degustación conversaciones en el salón de claso para animar a los niños a que prueben nuevas clases de alimentos.
 - **Herramienta:** Sirviendo Nuevos Alimentos Locales en los Programas MSHS

- Alimentos Locales y Hora de la Comida

- Actividades con Niños

- Involucre a los niños en oportunidades de aprendizaje** relacionadas con el lugar de procedencia de los alimentos a la vez que aumentan el consumo de alimentos frescos, saludables y cosechados localmente.
 - **Herramienta:** Recursos y Currículos para la Educación Alimentaria Local
 - **Herramienta:** Recursos para la Seguridad Alimentaria en la Cocina y el Salón de Clases

- ¡Haga crecer su programa!** Una vez que haya comenzado, puede modificar sus menús para agregar más opciones locales, involucrar a los padres/familias en el programa y abrir nuevos mercados a las familias. ¡No hay límite para el crecimiento de su programa!



Paso 1

Comenzar

EVALUACIÓN PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS LOCALES

Antes de comprar alimentos locales, es importante evaluar sus prácticas actuales para entender cómo incorporar la compra de alimentos locales. Esta evaluación le ayudará a hacer un balance de sus prácticas actuales y empezar a identificar las formas de incorporar alimentos locales.

1. Preparación y Volumen de las Comidas

- a. ¿Cómo describiría su preparación de la comida?
- Cocinar desde cero
 - Calentar y servir (mayormente preempacado y/o precocinado)
 - Proporcionado por una escuela/distrito o cocina central del vecindario
 - Fuera de las instalaciones
 - Combinación de _____ y _____
 - Otro (especificar): _____

- b. ¿Cuántas comidas sirve al día?
- Desayunos: _____ Refrigerios: _____
- Almuerzos: _____ Cenas: _____

Cantidad de programas o sitios de alimentación:

Cantidad de sitios en donde se cocina:

- c. ¿Durante cuántos meses está su programa en operación?

- Enero
- Febrero
- Marzo
- Abril
- Mayo
- Junio
- Julio
- Agosto
- Septiembre
- Octubre
- Noviembre
- Diciembre

¿Hay alimentos locales que consideraría comprar si tuviera una mayor capacidad de almacenaje o de preparación? SÍ NO

2. Logística: Pedidos, Pagos y Entregas (anote sus respuestas en una hoja de papel aparte)

- a. ¿Cuáles son los procedimientos de compra actuales?
- b. ¿Su programa compra alimentos a granel? ¿De qué fuentes?
- c. ¿Su programa tiene distribuidores de alimentos contratados? ¿De qué fuentes?
- d. ¿A cuántas ubicaciones se entregan los alimentos?
- e. ¿Cuántas entregas de alimentos se llevan a cabo por semana en cada ubicación? ¿A qué horas?
- f. ¿Cómo prefiere hacer pedidos? ¿por teléfono, fax, texto, correo electrónico? ¿o por una combinación de métodos?
- g. ¿Existen restricciones administrativas sobre los proveedores de los cuales usted puede comprar? ¿Permite su departamento de finanzas la compra de alimentos de cuentas más pequeñas?
- h. ¿Cuáles son sus procedimientos de pago y con qué frecuencia se hacen los pagos? ¿Cuánto tiempo toma a los proveedores recibir sus pagos?

3. Compra de Alimentos Locales

- a. Existen muchas razones para comprar alimentos cultivados y producidos localmente. ¿Cuáles son las ventajas de ofrecer alimentos locales que tienen sentido para su programa? Marque todas las que apliquen.
- Oportunidades de aprendizaje experiencial
 - Acceso a alimentos de mayor frescura
 - Mayor calidad de los alimentos
 - Menor costo de los alimentos
 - Capacidad para comprar variedades y tipos especiales de alimentos
 - Mayor capacidad para incluir alimentos culturalmente relevantes
 - Vincular a los niños con la profesión de sus padres
 - Aumentar la exposición de los niños a una variedad de alimentos frescos
 - Promover un mayor consumo de frutas y verduras
 - Conocer la fuente de los productos
 - Apoyar la economía y las granjas locales
 - Construir asociaciones con la comunidad
 - Menores costos de transporte
 - Reducir el uso de pesticidas, hormonas, etc.
 - Publicidad positiva para el programa de servicio de comidas
 - Oportunidad para la participación de los padres/familias
 - Satisfacer las solicitudes de alimentos locales hechas por niños, padres/familias y/o maestros
 - Otro (especificar): _____
- b. Los programas ECE adoptan enfoques diferentes para la inclusión de alimentos locales en los programas de comidas. ¿Cuáles enfoques le interesan? Marque todos los que apliquen.

Suministros:

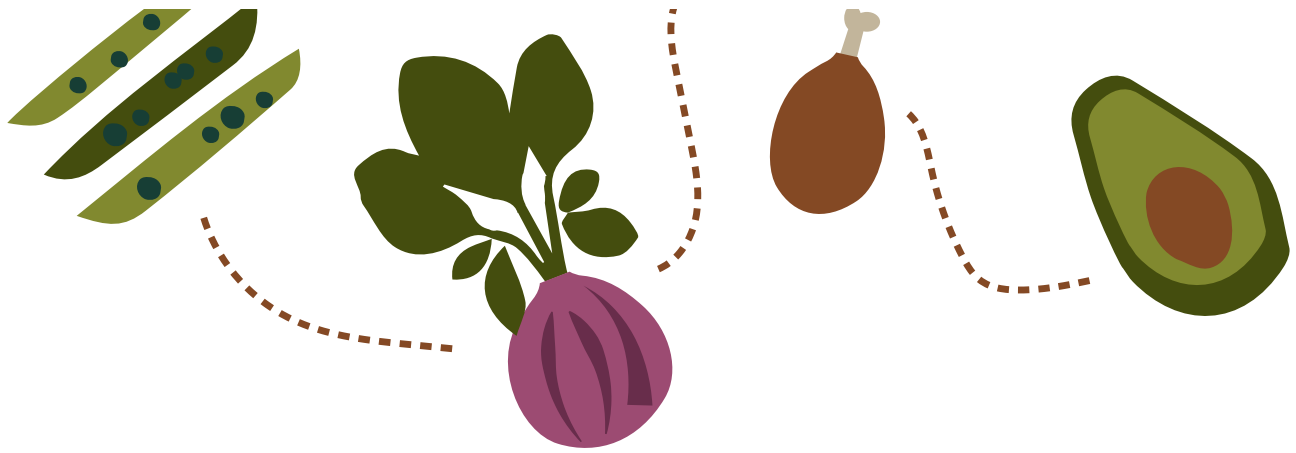
- Solicite a sus distribuidores o proveedores actuales que ofrezcan alimentos locales
- Compre directamente de los granjeros que emplean a familias que forman parte del programa
- Compre directamente de los granjeros locales o mercados agrícolas
- Reciba donaciones de un banco de alimentos local
- Compre alimentos a granel o de segunda (productos cosméticamente imperfectos)
- Compre o reciba donaciones directas de parte de ferias o subastas de productos agrícolas
- Cultive sus propios alimentos en un huerto en el lugar

Frecuencia:

- Planifique los menús en torno a la disponibilidad estacional de los productos locales
- Compre y destaque uno o dos productos locales cada mes o estación
- Sirva alimentos locales sobre una base limitada o piloto, tal como en un lugar o durante un día a la semana
- Sustituya los productos de su menú con alimentos disponibles localmente o alternativos cuando estén disponibles (¡asegúrese de que su director de programa de alimentos permita realizar cambios y sustituciones en el menú!)

Educación:

- Lleve a cabo degustaciones de comidas con los niños
- Destaque las fuentes locales de alimentos en materiales de marketing o pósters
- Organice visitas de los proveedores locales de alimentos



HOJA DE TRABAJO DE ALIMENTOS LOCALES

Los siguientes cuadros enumeran los alimentos que podrían estar disponibles localmente, incluyendo frutas y verduras, frijoles y legumbres, carnes y productos lácteos. En cada columna, marque aquellos productos que compra en la actualidad y de qué manera lo hace. Después, marque aquellos productos que están disponibles localmente para ayudarle a comenzar a identificar los alimentos a sustituir con productos locales. Muchos de los productos que se incluyen en esta hoja de trabajo son culturalmente relevantes para las poblaciones MSHS.

Piense en otros productos que puedan estar disponibles y que son culturalmente apropiados e inclúyalos en las categorías de “otros”. La compra de productos agrícolas de estación puede dar lugar a alimentos de mayor frescura y sabor, y a menos desperdicio. Investigue cuáles productos están disponibles cerca de usted en cada estación poniéndose en contacto con los recursos siguientes:

- El departamento de agricultura estatal
- El comisionado agrícola del condado (si aplica)
- Los agentes locales de extensión cooperativa

Productos cárnicos	Procesados*	No procesados**	Disponibles localmente
Carne de res			
Pollo			
Pavo			
Pescado			
Cordero			
Cerdo			
Otros mariscos			
Otros:			

Productos lácteos	Compra en la actualidad	Disponibles localmente
Leche		
Queso		
Huevos		
Yogurt		
Otros:		

* Congelados, enlatados, etc.

** Frescos

Legumbres	Dried	Canned	Available Locally
Frijoles adzuki			
Frijoles negros			
Frijoles de ojo negro			
Frijoles colombianos			
Frijoles cannellini/ frijoles blancos			
Garbanzos			
Arvejas secas			
Habas			
Habas del norte			
Lentejas			
Frijoles de Lima			
Frijoles blancos			
Frijoles pintos			
Frijoles rojos			
Pequeños frijoles rojos			
Frijoles de ojo amarillo/ chicharos			
Otros:			

Frutas	Procesadas*	No procesadas**	Disponibles localmente
Manzanas			
Albaricoques			
Bananas			
Zarzamoras			
Arándanos			
Melones			
Cerezas			
Arándanos rojos			
Uvas			
Toronjas			
Guayabas			
Melones dulces			
Kiwis			
Nectarinas			
Naranjas			
Duraznos			
Peras			
Ciruelas			
Frambuesas			
Ruibarbos			
Fresas			
Sandías			
Otros:			
Otros:			

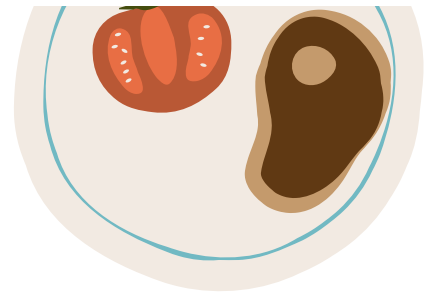
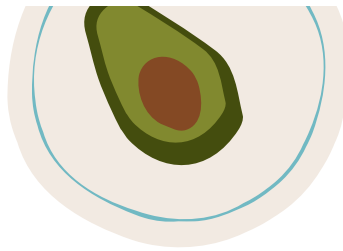
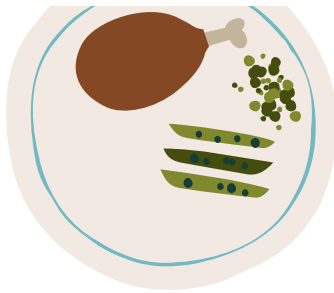
Espicias	Secas	Frescas	Compra local
Albahaca			
Cebollinos			
Cilantro			
Comino			
Eneldo			
Epazote			
Menta			
Orégano			
Perejil			
Romero			
Salvia			
Tomillo			
Otros:			
Otros:			

* Congelados, enlatados, etc.

** Frescos

Verduras	Procesadas*	No procesadas**	Disponibles localmente
Espárragos			
Aguacates			
Ejotes			
Remolachas			
Brócoli			
Coles de Bruselas			
Repollo			
Cactus/nopales			
Zanahorias			
Coliflor			
Apio			
Chayote			
Maíz			
Pepinos			
Berenjenas			
Hojas verdes (berza, col rizada, etc.)			
Jícamas			
Lechuga			
Hongos			
Okra			
Cebollas			
Chirivías			
Chicharos			
Chile morrón			
Papas			
Calabazas			
Verdolaga			
Rábanos			
Nabicol			
Ensalada verde			
Espinaca			
Calabaza de verano			
Calabaza de invierno			
Camotes			
Tomatillos			
Tomates (cereza o uva)			
Tomates para rebanar			
Nabos			
Otros:			
Otros:			

Otros productos	Compra en la actualidad	Disponibles localmente



HOJA DE TRABAJO DE ANÁLISIS DE MENÚS

Esta hoja de trabajo le ayudará a identificar sitios sencillos y sostenibles en sus menús actuales para sustituir o añadir alimentos locales. Utilice estos resultados para arrancar su programa de compra de alimentos locales. Utilice el conocimiento alrededor de la producción estacional para revisar los menús actuales e incluir uno o dos productos ya en uso que se encuentren disponibles localmente. Después, identifique qué tan frecuentemente debe comprar estos productos y en qué cantidades. Esto puede ayudarle a orientar sus conversaciones con los proveedores locales. Esta hoja de trabajo también puede ser utilizada para añadir más artículos culturalmente relevantes al menú para reflejar las culturas de los niños a los que da servicio el programa.

Producto	Método de compra actual	Frecuencia de compra	Normas para la compra (especificaciones de productos)	Veces por semana/día
Ejemplo: Verduras: Ejotes	Distribuidor a gran escala	Una vez cada 2 semanas	4 lb de ejotes frescos	2 veces/semana en los almuerzos
Proteínas (carnes, frijoles, nueces, otras legumbres)				
Lácteos				
Verduras				
Frutas				
Granos integrales				



Paso 2

Establecimiento de Vínculos con la Comunidad

EQUIPOS PARA EL PROGRAMA DE LA GRANJA A MSHS

Los vínculos con la comunidad son una razón importante para comprar alimentos locales. La creación de un equipo para el programa de la granja a MSHS puede apoyar la compra local de alimentos y el uso de alimentos en los programas de comidas MSHS. Las familias son un recurso especialmente valioso que los programas MSHS pueden involucrar en un equipo del programa de la granja a la escuela. Dado que trabajan en la agricultura, tienen una conexión directa con los alimentos locales.

Posibles miembros del equipo:

- Cocinero del programa
- Concesionario MSHS Gerente del programa de alimentación CACFP
- Educadores/maestros y miembros del personal
- Directores y administradores del programa
- Padres, abuelos u otros miembros de la familia de los niños en el programa
- Granjeros, gerentes de mercados agrícolas y/o proveedores
- Voluntarios y otros miembros de la comunidad
- Promotores de salud
- Personal local de extensión cooperativa

Algunos programas podrían ya contar con equipos establecidos como parte de su estructura de programa. Muchos programas Head Start incluyen la formación de equipos como parte de su labor orientada hacia la colaboración comunitaria, la autoevaluación y el aprendizaje cooperativo. Estos equipos se enfocan con frecuencia en componentes del programa tales como la salud y la nutrición, la educación, la alfabetización, el bienestar o el involucramiento de los padres/familias. Debido a que estas estructuras ya existen, puede ser de ayuda agregar el programa de la granja a MSHS a las actividades del equipo o formar un subcomité.

Reuniones en las que las discusiones del programa de la granja a MSHS podrían agregarse:

- Reuniones con la familia/los padres
- Reuniones para servicios de salud o con promotores de salud
- Reuniones de administración de equipos
- Reuniones con el personal
- Reuniones con los socios comunitarios



DESARROLLE SU DEFINICIÓN LOCAL

En materia de alimentos locales, la definición de “local” depende del personal del centro. Este proceso podría incluir a educadores, familias, socios comunitarios y granjeros para ayudar a crear una definición que genere una conciencia comunitaria acerca de los alimentos locales. La definición debería apoyar a la misión, visión y objetivos del centro y, de ser posible, debería además apoyar a otros objetivos de la comunidad. Si la definición requiere de aprobación de parte de un supervisor, director o financiador, incluya a esa persona en el proceso de toma de decisiones. Si el programa recibe alimentos de una escuela o distrito local, hable con el director de servicios de alimentos acerca de toda definición de “local” que se encuentre en uso actualmente y de cómo es que la definición encaja dentro de los objetivos del programa de compra local de alimentos.

Se encuentran disponibles una cantidad de opciones para la definición de “local”; entre ellas están las siguientes:

- Dentro de la misma comunidad que el centro o programa
- Dentro del mismo condado que el centro o programa
- Dentro de un área de cinco condados alrededor del sitio/entorno del centro o programa
- Dentro de un radio de 200 millas del sitio del centro o programa
- Dentro del mismo estado que el centro o programa
- Dentro de una región multiestatal alrededor del sitio/entorno del centro o programa

Mientras más amplia sea la definición geográfica de “local”, mayor será la accesibilidad de alimentos y recursos. Mientras más estrecha sea la definición, mayor será el impacto en la comunidad inmediata. Deje un margen para que la definición evolucione y considere el uso de una definición escalonada y/o la priorización de diferentes áreas geográficas para diferentes productos. Una vez establecida su definición, compártala públicamente y utilícela como una oportunidad para entablar contactos que generen apoyo.

OPCIONES Y APOYO DE PROVEEDORES/SUMINISTRO

Ahora que una definición de “local” ha sido establecida, considere qué proveedores usar para la compra de alimentos locales conociendo más acerca de ellos, de sus productos y sus prácticas. Hable con los representantes de ventas de sus proveedores actuales acerca de los alimentos locales de interés. Los programas de mayor tamaño podrían ya estar recibiendo alimentos de distribuidores de servicio completo (a gran escala) y/o distribuidores especializados que podrían ofrecer alimentos locales o que podrían considerar comprar alimentos locales directamente de los granjeros más importantes. Los programas más pequeños podrían tener más flexibilidad en la compra de alimentos locales y pueden comprar directamente de los mercados agrícolas locales o supermercados.

Los programas que reciben fondos federales CACFP pueden utilizar lo que se conoce como preferencia geográfica para establecer sus propias definiciones de “local” para la compra de alimentos mínimamente procesados y dar preferencia a cotizaciones u ofertas recibidas para estos alimentos locales. Conozca más visitando el sitio del USDA: <http://www.fns.usda.gov/farmtoschool/geographic-preference>

Considere aquellas opciones que podrían funcionar mejor y comunique la definición de “local” de su programa y sus objetivos. Algunos aspectos a considerar:

- ¿Las familias que trabajan en la agricultura podrían conectar al personal del programa con los granjeros o con los administradores de granjas?
- ¿Existen granjeros y proveedores locales que podrían proporcionar alimentos y servir además como sitios para realizar visitas de campo?
- ¿Existen oportunidades de colaboración con socios comunitarios, otros programas o centros, u otras instituciones cercanas para la compra conjunta de alimentos locales?
- ¿Es una escuela o huerto del programa una fuente viable de alimentos para el programa de alimentos?
- ¿Es posible utilizar a un miembro del personal, ya sea a tiempo parcial o completo, para operar un huerto en el sitio a fin de abastecer al programa de alimentos?

Opciones para los proveedores locales de alimentos:

- Distribuidores a gran escala
- Distribuidores especializados, tales como distribuidores de productos agrícolas, lácteos y pan
- 'Hubs' de alimentos, es decir, organizaciones que acopian y distribuyen alimentos locales
- Mercados agrícolas
- Grupos de granjeros o cooperativas que trabajan juntos para suministrar productos a los clientes.
- Granjeros, particularmente las granjas en las que trabajan las familias de los niños
- Puestos de venta en granjas
- Jardines comestibles en centros o huertos comunitarios

CÓMO CONECTARSE CON DISTRIBUIDORES DE ALIMENTOS

Muchos distribuidores de alimentos podrían ya contar con una fuente de alimentos de los granjeros locales, las cooperativas agrícolas y de los procesadores o proveedores de alimentos. Pregunte a los representantes de ventas sobre sus prácticas de compra y de marketing para los alimentos locales. La compra de alimentos de fuentes locales permite a los distribuidores de alimentos tomar ventaja de ahorros en los costos, de la disponibilidad estacional y de la calidad y la frescura de los productos. A continuación, se detallan algunas maneras en las que un distribuidor de alimentos puede contribuir a que los programas se conecten con los alimentos locales. Estos consejos también pueden aplicar al establecimiento de contactos con los granjeros locales.

1. Pida a los representantes de los distribuidores de alimentos o proveedores de servicios de comidas que formen parte del equipo de la granja a MSHS.
2. Reúna información de referencia sobre los productos disponibles y solicite información local de suministro de parte de los distribuidores de alimentos, utilizando la Hoja de Trabajo de Alimentos Locales para ayudarlo a llevar un registro. Indague acerca de los alimentos locales que ya distribuyen y si pueden proporcionarle actualizaciones periódicas acerca de la disponibilidad de los alimentos locales. Los distribuidores de alimentos que trabajan directamente con los granjeros contarán con la información más actualizada sobre los productos que están en temporada, y el momento y la duración de su disponibilidad.
3. La compra de alimentos locales a través de un distribuidor no significa que tiene que perder su conexión con el granjero. Pida a sus representantes de ventas que compartan con usted la información de cómo los distribuidores están conectados a sus productores, o que le proporcionen los perfiles de los productores los cuales contienen información importante, tales como las prácticas de cultivo de los granjeros.
4. Incorpore flexibilidad en el menú, tanto como sea posible. Si los granjeros necesitan vender productos excedentes con rapidez, los distribuidores pueden trasladarle los ahorros, si usted es capaz de efectuar sustituciones con facilidad.



CÓMO CONECTARSE CON LOS GRANJEROS

La compra directa de los granjeros locales crea una conexión con la persona que cultiva los alimentos. Las relaciones directas posibilitan un mayor conocimiento sobre las prácticas de producción, acceso a los productos más frescos y acceso a oportunidades educativas en la granja o en el salón de clases. Los educadores de la primera infancia han compartido que las visitas a los mercados agrícolas y las conversaciones con los granjeros acerca de sus productos es una de las mejores maneras de encontrar productos para sus instalaciones. Hablar con otros proveedores para conocer dónde se están abasteciendo de ciertos productos puede ser de utilidad y además, puede crear la oportunidad para compartir los costos de envío al coordinar los pedidos y la entrega o recolección. Los recursos nacionales que se detallan a continuación pueden ayudarle a localizar granjeros a quienes abordar para la compra de alimentos locales:

Local Harvest

Local Harvest proporciona listados de mercados agrícolas cercanos, granjas familiares, agricultura con apoyo comunitario (CSA, por sus siglas en inglés) y otras fuentes de alimentos producidos de manera sostenible.
localharvest.org

Extensión Cooperativa

Los programas de extensión cooperativa están asociados con universidades con dotación de terrenos federales. Ellos proporcionan programas educacionales sobre una diversidad de temas, y con frecuencia incluyen los temas de desarrollo de la agricultura local y desarrollo de la comunidad. Para encontrar una oficina de extensión cercana, visite el directorio en el sitio web de las universidades con dotación de terrenos federales del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA.
<http://nifa.usda.gov/land-grant-colleges-and-universities-partner-website-directory?state=All&type=Extension>

Servicio de Conservación de Recursos Naturales

Este sitio proporciona un listado de oficinas de servicio a nivel de condado y estado que podrían proporcionar contactos con granjeros locales.
<http://offices.sc.egov.usda.gov/locator/app?agency=nrcs>

Programas de Recopilación (Rebusco)

Los bancos de alimentos, las organizaciones caritativas y las despensas alimenticias con frecuencia se benefician de los productos agrícolas recopilados a través del rebusco. Los productos agrícolas recopilados a través del rebusco se cosechan de los campos que las operaciones agrícolas han decidido no cosechar debido a factores de mercado o porque el producto agrícola está por debajo de la norma, tal como productos de segunda o cosméticamente imperfectos.
endhunger.org/regions/

Consejos de Política Alimentaria

Los consejos de política alimentaria locales se enfocan en el apoyo a los sistemas de alimentos locales. Podrían estar dispuestos a apoyar los esfuerzos de abastecimiento de alimentos locales.
foodpolicynetworks.org/fpc-map/

Directorio de Hub de Alimentos del USDA

Este directorio puede ayudarle a encontrar un hub de alimentos cercano.
<http://www.ams.usda.gov/local-food-directories/foodhubs>


Organizaciones Agrícolas y de Materias Primas

Muchas organizaciones de materias primas estatales pueden ofrecer contactos con granjeros que podrían estar interesados en vender a los programas MSHS.

REALIZACIÓN DE VISITAS SOBRE EL TERRENO

Las visitas a granjas son también una opción para comenzar a establecer una relación con un granjero y para conocer más acerca de sus prácticas de producción y manejo. Muchos granjeros que operan granjas más pequeñas llevan a cabo prácticas seguras y saludables, pero podrían no documentarlas. En estos casos, los granjeros pueden proporcionar un plan de seguridad y sanidad alimentaria y/o el personal del programa puede visitar la granja y hacer preguntas al granjero en relación con lo siguiente:

- Mantenimiento de registros
- Higiene de los trabajadores
- Uso de pesticidas
- Uso de compost y estiércol
- Manejo poscosecha



Paso 3

Prepárese para la Compra de Alimentos Locales

CRITERIOS DE MUESTREO PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Una vez que haya identificado a unos cuantos proveedores potenciales, utilice esta hoja de trabajo para evaluar si los proveedores satisfacen sus criterios. Aquí se incluyen criterios de muestreo, pero el listado puede personalizarse.

Programa MSHS: _____

Proveedor: _____ Fecha: _____

Criterios:

- Precio
- Confiabilidad
- Calidad de los alimentos
- Resultados de la degustación
- Plan de entregas
- Flexibilidad
- Disponibilidad para programas de promoción/educación
- Requerimiento de seguros de responsabilidad civil
- Normas de seguridad y sanidad alimentaria
- Aprobado por el departamento de finanzas
- Método y plan de pago

Justificación del otorgamiento:

Firma del representante del programa

Fecha

MUESTRA DE CARTA A PROVEEDORES POTENCIALES

Estimado proveedor de productos agrícolas:

_____ en estos momentos se encuentra aceptando ofertas para el suministro de frutas y verduras para utilizar en su programa de alimentos.

Su información de contacto como un proveedor potencial fue proporcionada por _____.

De ser elegido, se podría solicitar a aun proveedor que reciba visitas de campo y/o que visite el programa para brindar presentaciones educativas prácticas con el fin de dar a conocer los productos agrícolas locales a los niños y a los miembros del personal. Se pedirá a todos los proveedores elegidos que se reúnan individualmente con el gerente de servicios de alimentos y/o con el director para revisar un contrato/acuerdo de proveedor antes de suministrar los productos agrícolas y/o dar presentaciones escolares. Todos los arreglos contractuales relacionados con planes de entrega, pedidos, pagos, disponibilidad/precio de los productos agrícolas y otros artículos pertinentes se llevarán a cabo durante dicha reunión.

_____ se reserva el derecho de adjudicar contratos a múltiples proveedores y no garantiza ningún volumen específico de pedidos.

Para presentar una oferta a consideración, complete y devuelva el cuestionario de proveedor anexo y el formulario de disponibilidad y fijación de precios de productos. Si existe algún producto no listado que usted quisiera que considerásemos para nuestro programa, por favor agréguelo al formulario de disponibilidad y fijación de precios de productos. Todas las propuestas deben ser entregadas dentro de un sobre sellado con el nombre Produce Service claramente escrito en su parte exterior.

Las ofertas deben recibirse a más tardar el _____ y ser dirigidas a la atención de _____.

Por favor dirija cualquier pregunta adicional a _____, _____
o llame al _____.

Atentamente,

Nombre: _____

Cargo: _____

Dirección de correo electrónico: _____

MUESTRA DE CUESTIONARIO A PROVEEDORES

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

¿Está dispuesto a suministrar?

- Sí
- No

¿Suministrará en más de una ubicación?

- Sí
- No

Monto de la cobertura de seguro de responsabilidad civil por productos (proporcione una copia de la póliza)

Nombre e información de contacto de los clientes locales actuales:

Términos y expectativas sobre el pago de los productos: _____

Enumere toda inspección o certificación que sus instalaciones reciben y su frecuencia. Adjunte copias de los informes de inspección o certificación más recientes.

Por favor describa sus prácticas de seguridad y sanidad alimentaria.

Por favor explique su política de crédito/devolución de productos de calidad inaceptable.

¿Está usted disponible para visitar nuestro programa y hablar sobre cómo su producto es cultivado?

- Sí
- No

¿Está disponible su granja para efectuar visitas de campo?

- Sí
- No

Firma del proveedor

Fecha

Herramienta adaptada de Farm to Early Childhood Programs: A Step-By-Step Guide

FORMULARIO DE DISPONIBILIDAD Y FIJACIÓN DE PRECIOS DE PRODUCTOS

Este formulario puede ser completado con productos alimentarios locales que el centro está interesado en servir. Puede ser presentado a granjeros y/o proveedores potenciales para ser completado y devuelto. Esto ayuda a documentar la disponibilidad y el costo de los productos para efectos de mantenimiento de registros y selección

Nombre e información de contacto del proveedor:

Firma del proveedor: _____ Fecha: _____

Por favor complete las columnas sobre la disponibilidad proyectada y el precio unitario de los productos listados. Si existe algún producto no listado aquí que usted quisiera que considerásemos en el programa de alimentos, por favor agréguelo a este formulario en el espacio proporcionado a continuación.

Producto	Variedades disponibles	Cantidad proyectada	Meses de disponibilidad	Precio unitario	Pedido mínimo

Herramienta adaptada de Farm to Early Childhood Programs: A Step-By-Step Guide



Paso 4

Elija Productos Alimenticios y Proveedores

PASO 4: ELIJA PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y PROVEEDORES

Es importante hablar con los granjeros y/o proveedores sobre los aspectos de seguridad alimentaria que usted ha identificado. Puede preguntar acerca de cómo son producidos los alimentos y cómo son manejados después de la cosecha y/o visitarlos para conocer más acerca de sus prácticas de seguridad alimentaria.

Opciones de Seguridad Alimentaria en la Granja

Con niños pequeños, la seguridad alimentaria es esencial. Los directores de programa MSHS, los miembros del personal de cocina y los maestros, todos buscan proporcionar alimentos seguros y sanos a los niños en sus programas. Cada estado tiene distintos requerimientos de controles para la seguridad alimentaria, así que revise los requerimientos de su estado con su departamento de agricultura o educación respectivo. Algunos estados requieren que las granjas sean auditadas por Buenas Prácticas Agrícolas (GAP, por sus siglas en inglés) para la venta a instalaciones de atención y educación de la primera infancia. A continuación, se presentan algunas maneras formales e informales para encontrar información acerca de las prácticas de producción y manejo seguro de alimentos para granjeros y proveedores.

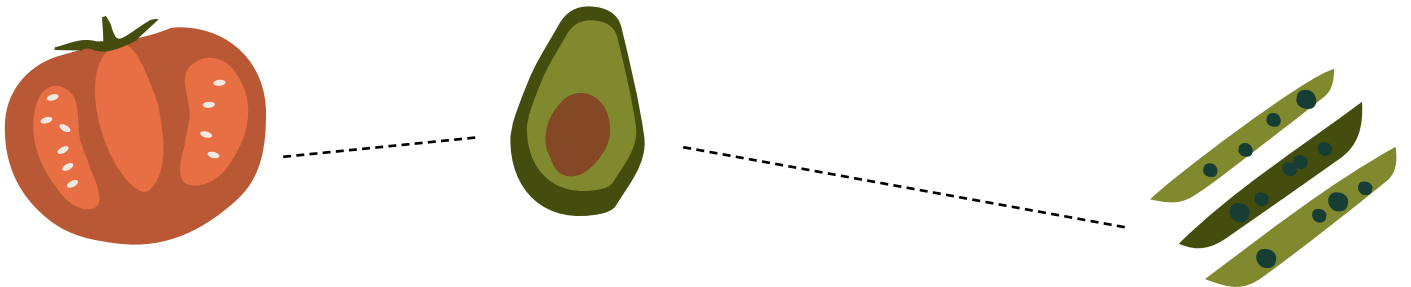
Información Sobre la Seguridad Alimentaria: Auditorías y Evaluaciones Formales

- Las auditorías GAP (Buenas Prácticas Agrícolas) y GHP (Buenas Prácticas de Manejo) son auditorías en la granja administradas por el USDA y se enfocan en las mejores prácticas para asegurar que los alimentos sean producidos y manejados de la forma más segura. Estas auditorías son voluntarias, a solicitud del granjero, y llevadas a cabo en la granja durante la época de la cosecha. A los granjeros se les cobra una tarifa por la auditoría.
- Otras empresas de terceros ofrecen auditorías exhaustivas de seguridad en la granja que podrían ser exigidas por grandes compradores tales como distribuidores de servicio completo y cadenas de supermercados. Estas auditorías son ofrecidas por compañías tales como Primus Labs y la National Sanitation Foundation (NSF, por sus siglas en inglés) mediante el pago de una tarifa por servicio. Estas dos compañías privadas proporcionan verificación de terceros para la producción y prácticas alimentarias seguras relacionadas con los trabajadores agrícolas, almacenamiento, instalaciones de procesamiento y otros tipos de prácticas agrícolas para granjas y ranchos.

La seguridad de los pesticidas también es un aspecto importante en los programas MSHS, ya que los residuos de los pesticidas plantean graves riesgos para la salud. Al igual que los productos agrícolas que han sido comprados, los productos agrícolas donados deben lavarse adecuadamente antes de ser proporcionados a los niños. La Asociación de Programas de Oportunidad para Trabajadores Agrícolas (AFOP, por sus siglas en inglés) se ha asociado con MSHS y otras organizaciones para proporcionar capacitaciones sobre la reducción del riesgo a la exposición de pesticidas.

El currículum de Limiting Exposure Around Families (LEAF, por sus siglas en inglés) busca mitigar e incrementar la conciencia de estos riesgos de exposición a las familias que pueden llevarse a casa: <http://afop.org/health-safety/pesticide-safety/take-home-exposures/>

José Aprende Sobre los Pesticidas (José Learns About Pesticides) es un currículum basado en una narración que enseña a los niños a protegerse de los pesticidas, disponible en inglés y español: <http://afop.org/health-safety/pesticide-safety/children-pesticides/>





Paso 5
¡Empiece
a Comprar
Alimentos Locales!

SIRVIENDO NUEVOS ALIMENTOS LOCALES EN LOS PROGRAMAS MSHS

Servir nuevos alimentos puede ser tanto gratificante como desafiante. Si los niños todavía no han tenido la oportunidad de probar nuevos alimentos, podrían necesitar varias oportunidades antes de que les agrade comer estos nuevos alimentos. Incluir actividades y currículum alrededor de los alimentos locales puede ayudar a aumentar la inclinación de los niños a probar nuevos alimentos agregados al programa de alimentos. Los programas MSHS tienen un alto nivel de compromiso familiar, lo cual puede apoyar la introducción de nuevos alimentos a los niños. Asíciense con las familias que cosechan los alimentos para introducir nuevos productos agrícolas a los niños y enséñeles cómo crecen los alimentos.

ALIMENTOS LOCALES Y HORA DE LA COMIDA

Los programas MSHS sirven típicamente comidas de estilo familiar. Servir alimentos locales en este ambiente proporciona una oportunidad para la crear conversaciones alrededor de los alimentos que pueden ayudar a la formación de buenos hábitos alimenticios en los niños. A continuación, se presentan algunas ideas que pueden ser utilizadas durante las horas de comida para introducir nuevos alimentos y crear conversaciones de sobremesa.

- Hable con los niños acerca de la procedencia de los alimentos, indicando que los alimentos cultivados cerca de casa y hable sobre cuáles alimentos están en temporada.
- Pregunte a los niños qué tipo de trabajo agrícola hacen sus padres u otros miembros de la familia y qué tipo de verduras y/o frutas llevan a casa, si los hubiera.
- Tenga conversaciones acerca de los alimentos que son culturalmente relevantes para los niños y cómo es que ellos ven y comen estos alimentos en sus casas.
- Ejemplifique buenas prácticas de alimentación frente a los niños y anime al personal a que participe.
- Dé a los niños pequeñas muestras para degustar, preparadas de diversas maneras.
- Muestre a los niños ejemplos de los productos agrícolas en crudo que han sido preparados y servidos en la comida.
- Pregunte a los niños qué tipo de alimentos cultivan sus familias en casa.
- Presente un alimento de la semana o del mes y sívalo de formas diferentes.

ACTIVIDADES CON NIÑOS

Las actividades en el salón de clase y los tiempos de aprendizaje estructurado proporcionan una oportunidad para que los niños aprendan acerca de nuevos tipos de alimentos locales. Los tiempos de aprendizaje pueden conectarse a los alimentos que se están sirviendo y enriquecer así el aprendizaje de los niños. A continuación, se detallan algunas maneras de incorporar los alimentos locales dentro del aprendizaje.

- Lleve a cabo pruebas semanales de degustación de diferentes alimentos y pregunte a los niños lo que les ha gustado y por qué.
- Elija libros infantiles u otros materiales de lectura acerca de alimentos, nutrición y agricultura que apoyen una cultura de alimentos locales saludables.
- Lleve a cabo visitas de campo a granjas locales o mercados agrícolas. Compre algunos productos alimenticios locales y llévelos al salón de clases. Pida a las familias que participen o que dirijan las visitas de campo a las granjas en las que trabajan. (Tenga en cuenta que para esto será necesario obtener un permiso de parte del productor o capataz).
- Enseñe las actividades de temporada relacionadas con la siembra, cultivo y cosecha de los alimentos.
- Incluya actividades y planes de lección de la granja a MSHS, utilizando uno de los recursos listados en Recursos y Currículos para la Educación Alimentaria Local o creando lecciones nuevas.
- Pida a los padres que hagan una visita y que hablen a los niños de las granjas en que trabajan
- Incorpore alimentos locales a otros currículos educacionales.

RECURSOS Y CURRÍCULOS PARA LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA LOCAL

Probar nuevos alimentos puede ser una forma creativa y divertida de ampliar las oportunidades de aprendizaje en el salón de clases. Se encuentran disponibles una variedad de recursos que proporcionan materiales educativos e ideas para enseñar acerca de los alimentos locales y para apoyar las prácticas de alimentación saludables. Algunos de ellos se detallan a continuación. Revise el sitio web de la agencia estatal que administra los programas federales de nutrición infantil para acceder a recursos adicionales.

Preescolares - Choose My Plate (Elige Mi Plato)

Este sitio ofrece recursos para el aprendizaje de hábitos alimenticios saludables para niños pequeños y para fomentar estilos de vida saludables.

choosemyplate.gov/health-and-nutrition-information

Paquete de currículum de la Granja al Cuidado Infantil

Estas herramientas de aprendizaje proporcionan un programa de muestra y planes de lección de fácil incorporación para una diversidad de frutas y verduras.

<http://www.iatp.org/documents/farm-to-childcare-curriculum-package>

Planes de lección de la Granja al Jardín de Niños

Esta colección de planes de lección incluye una variedad de actividades y recursos sugeridos para el apoyo de la educación sobre los alimentos locales.

growing-minds.org/tag/preschool+lesson-plan/

¡Cultívalo, Pruébalo y que te Guste! (Grow It, Try It, Like It!)

¡Cultívalo, Pruébalo y que te Guste! es un kit de educación nutricional basado temáticamente en un huerto y dirigido al personal de centros de cuidado infantil que introduce las frutas y verduras a los niños.

<http://www.fns.usda.gov/tn/grow-it>

De la Granja al los Cuidados Tempranos y la Educación

El sitio web de la Granja a ECE de la Red Nacional de la Granja a la Escuela contiene currículos y enlaces a recursos para el apoyo a los esfuerzos de compra de alimentos locales y la educación sobre huertos, alimentos y agricultura.

farmtoschool.org/our-work/early-care-and-education

Cosecha para Niños Saludables (Harvest for Healthy Kids)

Cosecha para Niños Saludables proporciona gratuitamente kits para actividades desarrollados por maestros y proveedores de cuidados infantiles que inspiran a los niños con alimentos locales frescos.

harvestforhealthykids.org

Our First Harvest/Nuestra Primera Cosecha

Este recurso es un currículum bilingüe para la primera infancia basado en un huerto que podría complementar las prácticas de compra de alimentos locales.

cityblossoms.org/shop/?category=Publications

RECURSOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA COCINA Y EL SALÓN DE CLASES

Servir alimentos frescos y locales en los programas de alimentos MSHS puede plantear una serie de cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria y el manejo de los alimentos. A continuación, se presenta una lista de recursos sobre las prácticas de seguridad alimentaria.

Recursos del USDA para la Seguridad Alimentaria de los Productos Agrícolas

Este sitio web ofrece una serie de recursos desarrollados por el Instituto Nacional de la Administración del Servicio de Alimentos (NFSMI, por sus siglas en inglés). Estos recursos están dirigidos a profesionales en nutrición infantil y contienen información sobre el manejo de productos agrícolas frescos en la cocina y el salón de clases, así como información específica de productos. Materiales de capacitación, seminarios web e información acerca de huertos escolares también están disponibles.

<http://www.fns.usda.gov/food-safety/produce-safety-resources>

Mejores Prácticas para el Manejo de Productos Agrícolas Frescos en las Escuelas

Esta guía del USDA y el NFSMI ofrece asesoramiento en el manejo de productos agrícolas frescos y en la minimización del riesgo de intoxicación alimentaria. Cubre los aspectos de compra y recepción, lavado y preparación, higiene de manos, servir alimentos y almacenamiento apropiado de los alimentos.

http://www.fns.usda.gov/sites/default/files/foodsafety_bestpractices.pdf

El Libro de las Enfermedades Alérgicas (The Food Allergy Book)

Este folleto de la Red de Información de NEA Health Information Network contiene información para los trabajadores del servicio de alimentos con relación a alimentos que provocan alergias alimentarias en los niños. Detalla las alergias alimentarias e intolerancias, así como las precauciones que pueden tomarse con los niños alérgicos.

healthyfutures.nea.org/wpcproduct/food-allergy-book-what-school-employees-need-to-know-english/



MICHIGAN STATE | Center for
UNIVERSITY | Regional Food Systems

El Michigan State University Center for Regional Food Systems avanza los sistemas de alimentación enraizados regionalmente a través de la investigación aplicada, la educación y la difusión uniendo los conocimientos y la experiencia de diversos interesados con aquellos de los docentes y personal de la MSU. Nuestro trabajo estimula una economía creciente, equidad y sostenibilidad para Michigan, la nación y el planeta a través del avance de sistemas que producen alimentos saludables, verdes, equitativos y asequibles.

Conozca más en foodsystems.msu.edu

**Michigan State University Center
for Regional Food Systems**

480 Wilson Road
Natural Resources Building
East Lansing, MI, 48824

Para consultas generales:

EXPLORE: foodsystems.msu.edu
CORREO ELECTRÓNICO: CRFS@msu.edu
LLAME AL: 517-353-3535
SÍGANOS EN: @MSUCRFS

Las direcciones de correo electrónico y números telefónicos individuales de los miembros del personal pueden encontrarse en la página de Contactos de nuestro sitio web.