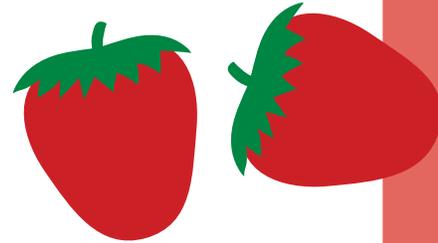


INTEGRACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN LOCAL A LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN INFANTIL



FRUTAS Y VEGETALES, leche y queso, pan y pasta, frijoles, carnes, mariscos y productos avícolas; las oportunidades de servir alimentos provenientes de fuentes locales en los programas de alimentación infantil son numerosas. No solamente los alimentos locales pueden abarcar el plato, los operadores también pueden servir alimentos locales en todos los tipos de programas: programas de verano Summer Food Service Program (SFSP) y Seamless Summer Option (SSO), programas extracurriculares y para la edad temprana (Child and Adult Care Food Program (CACFP)), programas de meriendas (Fresh Fruit and Vegetable Program (FFVP)), y programas a nivel nacional de desayuno y almuerzo en las escuelas (National School Lunch (NSLP) y School Breakfast Programs (SBP)). Los operadores de los programas, incluyendo desde los programas extracurriculares y para la edad temprana hasta los programas que corren durante todo el año académico y los meses de verano, se pueden auxiliar de los siguientes pasos para encontrar, comprar e incorporar alimentos provenientes de fuentes locales a los programas de alimentación infantil.

Definición de “local”

Lo que el término local significa para su programa lo define usted, y las opciones son ilimitadas. Para un operador de un programa el término local se traduce en los productos provenientes del condado, mientras que para otros puede incluir el estado e incluso los estados adyacentes. La definición de “local” también puede variar dependiendo de la temporada, el tipo de producto e incluso puede cambiar por programa o evento.

Puesta en marcha

Cuando se encuentre planificando el modo de integrar alimentos de origen local a las comidas, comience por revisar el menú para conocer cuales alimentos provenientes de fuentes locales se encuentra actualmente sirviendo. La comunicación con los proveedores y la revisión de los empaques y recibos para conocer la ciudad y estado de proveniencia, le pueden revelar si algunos de los productos que actualmente se encuentra sirviendo provienen de fuentes locales. El siguiente paso consiste en determinar cómo proveer más alimentos de origen local. A continuación se muestran varias ideas para la incorporación de dichos productos:

Cosecha del mes: Escoja un elemento de la estación para resaltar cada mes que su programa se encuentre funcionando. Presente los elementos especiales en el menú, o realice degustaciones o actividades educativas en las que se muestren productos de origen local.

Menús de temporada: Una planificación de lo que servirá atendiendo a la temporada, le permitirá mantener un menú fresco así como encontrar alimentos de origen local a precios asequibles.

Creación de nuevas recetas: Cree recetas que incluyan alimentos de temporada como un modo divertido de integración de nuevos alimentos. En What’s Cooking? (Sitio web USDA Mixing Bowl) podrá encontrar recetas y libros de cocina.

Bar de ensaladas: ¡A los niños les encanta servirse ellos mismos! Disponga los alimentos de origen local en los bares de ensaladas para resaltar dichos productos y permitir que los niños escojan nuevos alimentos por si solos.

Menús temáticos para eventos especiales: ¡Celebre la temporada! Incluya elementos de origen local para complementar los eventos especiales, por ejemplo las actividades de inicio del verano (summer kick-offs), parrilladas por motivo del regreso a clases (back to school BBQs), comidas en días festivos que contengan alimentos de la temporada (holiday harvest meals), o celebración de la primavera (spring flings).

Huertos: Coseche productos del huerto de la escuela, del centro de cuidados infantiles o del huerto comunitario y añádalos a las comidas que sirva, o coordine las cosechas del huerto con las comidas a servir para introducir nuevos alimentos a los niños y ayudarles a entender de donde provienen dichos alimentos. Revise el currículo educativo para la nutrición basado en los huertos en [Team Nutrition](#).

Aprenda más

Podrá encontrar una lista de recursos útiles para la planificación de menús y recetas en el sitio web “Office of Community Food Systems” de USDA, que se localiza en

www.usda.gov/farmtoschool



Desarrollo del plan

Una vez que haya definido cómo ofrecer los alimentos provenientes de fuentes locales, necesitará planificar su compra. Puede planificar la compra de alimentos de origen local de la misma manera en la que compraría cualquier otro tipo de alimentos, considerando el presupuesto y prediciendo lo que necesitará. Considere lo siguiente a medida que desarrolle su plan:

1) Considere su capacidad: Revise su presupuesto, equipamiento, así como las necesidades de preparación, en adición a requisitos de almacenamiento y distribución, antes de comunicarse con los agricultores, productores y distribuidores.

2) Tenga en cuenta el alcance: Tome en consideración los tipos de programas de nutrición infantil que opera y la manera en la que el período en que se realizan dichos programas se alinean con la disponibilidad de alimentos estacionales en su área.

3) Identificación de fuentes: Puede solicitar alimentos de origen local a partir de una variedad de proveedores incluyendo distribuidores, compañías de gestión del servicio de alimentos, procesadores, productores, centros de alimentación, huertos y USDA. Deberá seguir los métodos apropiados para la licitación, independientemente del modo de adquisición, ya sea directamente a partir de un agricultor o a través de un distribuidor. La decisión sobre el método de licitación correcto a seguir, dependerá de una variedad de factores (para obtener más información, vea el documento "Decision Tree" y la guía "Procuring Local Foods for Child Nutrition Programs")

Consejos de los expertos

Empiece a pequeña escala: La identificación de uno o dos elementos que, sin mucho esfuerzo, se ajusten al menú cada año, le colocará en el camino al éxito y le incitará a comprar cuanto antes, impulsando de esta manera su programa.

Promocione sus esfuerzos: La clave para construir y mantener el programa radica en dar a conocer los elementos del menú que sean locales. Esto se puede lograr con el uso de señalizaciones en la línea de servicio, presentación de los elementos en el menú escolar, en los boletines dirigidos a los padres o en los sitios web del distrito, o hasta incluyendo elementos de juego como las tarjetas coleccionables de agricultores.

Registre sus compras: El mantenimiento de registros en relación a la cantidad total gastada y las libras compradas es un buen indicador de progreso, muestra el impacto económico y constituye una buena herramienta para ilustrarle a su personal y a la comunidad en general sobre el éxito del programa.

* * * * *

Para obtener información adicional y registrarse para recibir la revista quincenal electrónica proveniente de Food and Nutrition Service's Office of Community Food Systems, visite el sitio www.usda.gov/farmtoschool.

¿Preguntas? Envíenos un correo electrónico a farmtoschool@fns.usda.gov.

USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades para todos. Actualizado en Agosto del 2017.

Los mayores retos de planificación del menú: RESUELTOS

1) Es difícil encontrar productos que estén disponibles durante todo el año y en la cantidad necesaria

Un alimento no tiene que estar fresco para que se considere local. Alimentos de origen local congelados, deshidratados o que hayan sido procesados para su uso más tarde en el año, constituyen una excelente manera de ofrecer alimentos locales. Elementos confeccionados a partir de productos locales, como las salsas o las compotas de manzana, constituyen otro modo de ofrecer alimentos de origen local durante todo el año y de apoyar a los negocios locales.

Considere alimentos que se encuentren disponibles durante todo el año como granos, carnes y productos lácteos.

Explore cuales productos de origen local son servidos en las escuelas vecinas del distrito, supermercados o mercados agropecuarios, o contacte al departamento de agricultura de su estado para conocer cuales productos se encuentran disponibles en la región. Pequeños volúmenes de comida de origen local pueden todavía lograr un gran impacto en su programa, y pueden ser integrados de forma creativa en determinadas porciones de su programa como FFVP, degustaciones o eventos especiales.

2) Los elementos de origen local no se pueden obtener a partir de proveedores primarios

Pídale a los proveedores que identifiquen elementos de origen local en las facturas o que le provean con una lista de los productos que son producidos en el estado. También liste, entre los requisitos para la solicitud de servicios, que los proveedores incluyan la procedencia del producto en las etiquetas.

Use la preferencia geográfica durante el proceso de licitación de productos no procesados para exhortar a los distribuidores a obtener y proveer más productos de origen local.

3) Los alimentos de origen local son más costosos

Si son adquiridos de manera competitiva y en el momento adecuado de la temporada de cultivo, los alimentos de origen local son frecuentemente comparables en precio con aquellos provenientes de afuera del estado.

La predicción de lo que necesitará por adelantado en los programas de nutrición infantil que ofrece, le ayudará a fortalecer el poder de compra e incitar a los proveedores a ofrecer precios más competitivos.