

HABLA ESPAÑOL?

Entrenamientos en español

¿Busca capacitación ofrecida en español para el Programa de Alimentación para el Cuidado de Niños y Adultos? En el Centro de aprendizaje, hay más de 20 seminarios web de capacitación sobre temas relacionados con los requisitos del patrón de comidas del CACFP y las actualizaciones del programa.

Acreditación de alimentos combinados para bebés comprados en la tienda en el CACFP

Este seminario web muestra a los operadores del CACFP cómo identificar los alimentos combinados para bebés comprados en la tienda que se pueden servir en comidas y meriendas/refrigerios reembolsables para bebés.

Alimentación para bebés de 0-5 meses

Este seminario web se enfoca en cómo el patrón de comidas para bebés del CACFP apoya el crecimiento y el desarrollo de bebés recién nacidos hasta los 5 meses de edad.

Alimentación para bebés: comenzando con comidas sólidas

Este seminario web se enfoca en cómo el patrón de comidas para bebés del CACFP apoya el crecimiento y desarrollo de bebés de 6 a 11 meses. El seminario incluye información sobre cómo saber si un bebé está listo en su desarrollo para comer sólidos y acerca de alimentos sólidos en el CACFP

Añada granos integrales a su menú

Este seminario web se enfoca en cómo ofrecer granos integrales en los sitios del CACFP.

Cómo acreditar paquetes individuales de granos en el CACFP

Este seminario web muestra a los operadores del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) cómo acreditar paquetes individuales de granos que cuenten hacia una comida o merienda/refrigerio reembolsable.

Como puede apoyar la lactancia en el CACFP

Este seminario web se enfoca en cómo los centros de cuidado infantil y los hogares de cuidado infantil que participan en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) pueden apoyar la lactancia materna.

Cómo usar la lista de alimentos de WIC para identificar alimentos acreditables en el CACFP

Este seminario web se enfoca en cómo los operadores del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) pueden usar la lista de alimentos del Programa Especial de Nutrición Suplementaria para Mujeres, Infantes y Niños (WIC, por sus siglas en inglés) para encontrar cereales acreditables y alimentos ricos en grano integral para servir como parte de una comida o una merienda reembolsable.

Elija cereales de desayuno bajos en azúcares añadidas

Este seminario lleva a la audiencia a través de la hoja de capacitación de Team Nutrition “Elija cereales de desayuno bajos en azúcares añadidas” y hace que la audiencia evalúe varios cereales para ver si cumplen con los requisitos del patrón de comidas.

Elija yogures con bajo contenido de azúcares añadidas

Este seminario lleva a la audiencia a través de la hoja de capacitación de Team Nutrition “Elija yogures con bajo contenido de azúcares añadidas” y hace que la audiencia evalúe varios yogures para ver si cumplen con los requisitos del patrón de comidas.

El uso de la etiqueta de información nutricional en el CACFP

Este seminario web muestra cómo usar la etiqueta de información nutricional para identificar alimentos que se pueden servir en comidas o meriendas reembolsables.

Identificar alimentos ricos en grano integral para el CACFP usando la lista de ingredientes

Este seminario web se enfoca en cómo los operadores del CACFP pueden usar la lista de ingredientes de un alimento para identificar alimentos ricos en grano integral para sus menús.

Entrenamientos **CACFP** en español

Parte 2: Identificar alimentos ricos en grano integral en el CACFP

Este seminario web se enfoca en cómo los operadores del CACFP pueden usar la lista de ingredientes de un alimento para identificar alimentos ricos en grano integral para sus menús, incluyendo cómo tratar las mezclas de harinas.

La hora de la comida con los niños de 1 a 2 años de edad en el CACFP

Este seminario web incluye consejos prácticos sobre cómo los operadores del CACFP pueden cumplir con los requisitos del patrón de comidas, mientras atienden las necesidades de desarrollo de un niño pequeño de 1 a 2 años de edad.

Métodos para cocinar sano

Este seminario web se enfoca en cocinar comidas y meriendas nutritivas en el CACFP, usando métodos como asar, hornear, al vapor, al sartén, a la parrilla y más.

Ofrecer Versus Servir en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

Este seminario web se centra en cómo usar el servicio de comidas Ofrecer Versus Servir, el cual está disponible y es opcional para sitios que sirven después de la escuela en lugares en riesgo o a adultos participantes en el CACFP solamente.

Planificando el desayuno

Este seminario web muestra a los operadores del CACFP a planificar desayunos nutritivos y atractivos que cumplan con los requisitos del patrón de comidas del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP).

Planificación de comidas para el CACFP

Este seminario web se enfoca en diferentes técnicas de planificación de comidas que se pueden utilizar para servir comidas y meriendas saludables y atractivas que cumplen con los requisitos del patrón de comidas para el CACFP y pre-escolares.

Recursos sobre las onzas equivalentes de granos para operadores del CACFP

Este seminario web muestra a los operadores del CACFP. Este seminario muestra diferentes herramientas para implementar las onzas equivalentes de granos que los operadores del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) pueden usar para planificar comidas en sus sitios.

Postres a base de granos en el CACFP

Este seminario web se enfoca en cómo los operadores del CACFP pueden usar la lista de ingredientes de los alimentos para identificar postres a base de granos, y usar este conocimiento para planificar menús que cumplan con los requisitos del programa.

Servir carne y sustitutos de carne en el desayuno

Este seminario web se enfoca en la opción de servir carne y sustitutos de carnes en lugar de granos en el desayuno hasta tres veces por semana para quienes siguen el patrón de comidas para el CACFP y preescolares.

Servir leche en el CACFP

Este seminario lleva a la audiencia a través de la hoja de capacitación "Servir leche en el CACFP" de Team Nutrition y permite que la audiencia seleccione leche para varios grupos de edad para cumplir con los requisitos del patrón de comidas.

Servir meriendas o refrigerios en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

Este seminario web les muestra a los operadores del CACFP cómo planear y preparar meriendas/refrigerios reembolsables para los niños y adultos en su cuidado.

Servir vegetales en el CACFP

Este seminario web se enfoca en maneras creativas y apetitosas de ofrecer vegetales en comidas y meriendas en el CACFP.

Sirviendo a los participantes adultos en el CACFP

Este seminario web muestra a los operadores del CACFP cómo planear y preparar comidas y meriendas reembolsables para los participantes adultos.

