

Productos alternativos de proteína (APP, por sus siglas en inglés): Ingredientes alimenticios (como harina de soya o proteína vegetal texturizada) que pueden utilizarse para cumplir parte o todo el requisito de carnes/sustitutos de carne. Estos productos deben cumplir los requisitos de los *Alternate Foods for Meals* (Alimentos alternativos para las comidas) del Apéndice A del Código de regulaciones federales (CFR, por sus siglas en inglés), Título 7, Parte 226. Antes de usar productos que contengan APP y reclamar el reembolso de las comidas, comuníquese con su agencia estatal o su organización patrocinadora. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener la información de contacto de la agencia estatal.

Provisión Buy American: La Provisión *Buy American* es una provisión muy importante del Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP) y el Programa de Desayuno Escolar (SBP) que le aplica a una institución de CACFP si es una autoridad de comida escolar que opera el NSLP y el SBP. No se aplica a las instituciones del CACFP que no son autoridades de comida escolar que operan el NSLP o el SBP.

Esta provisión requiere que una autoridad de comida escolar compre, en la mayor medida posible, productos básicos o alimentos de origen nacional. El término “productos básicos o alimentos de origen nacional” se refiere a un producto agrícola que se produce en los Estados Unidos, y un producto alimenticio que se procesa en los Estados Unidos utilizando principalmente productos agrícolas que se producen en los Estados Unidos.

La definición de “principalmente” significa que más del 51 por ciento del producto final procesado consiste de productos agrícolas que se cultivaron en el país. Existen excepciones muy limitadas cuando no se pueden comprar alimentos domésticos. Solo se permiten

estas excepciones después de considerar las alternativas domésticas y cuando los alimentos de origen nacional no estén disponibles o sean extremadamente costosos. Por lo tanto, para alimentos que no estén procesados, los productos agrícolas deben ser de origen nacional, y en el caso de los alimentos procesados, estos deben ser procesados nacionalmente, con productos agrícolas del país que consistan por lo menos de un 51 por ciento de productos que fueron cultivados localmente, en peso o en volumen.

En el caso de los productos adquiridos por una autoridad de comida escolar con fondos de la cuenta del servicio de alimentos sin fines de lucro, el componente alimenticio del producto se considera el producto agrícola básico. FNS define al componente alimenticio como uno de los grupos de alimentos que constituyen una comida reembolsable. Los componentes alimenticios son carnes/sustitutos de carne, granos, vegetales, frutas y leche líquida. Consulte el Código de regulaciones federales (CFR) Título 7, secciones 210.2 y 226.20 para más información sobre las definiciones completas.

Nota: aunque las instituciones del CACFP que no son operadas por una autoridad de comida escolar no están obligadas a cumplir la Provisión *Buy American*, estas deben seguir los estándares federales de compra del Título 7 del CFR, sección 226.22, y el Título 2 del CFR, secciones 200.318-326 con respecto a la compra adecuada de bienes y servicios para garantizar el uso adecuado de los dólares federales. Esto significa que todos los bienes y servicios deben adquirirse mediante una competencia completa y abierta. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener información sobre los memorandos de política del CACFP que ofrecen una guía para llevar a cabo procedimientos de compra que cumplan con los estándares.

Programa de la Etiqueta de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés):

Es un programa voluntario que le ofrece a los fabricantes de alimentos la oportunidad de incluir una declaración de acreditación estandarizada en la etiqueta de sus productos. El Programa de la Etiqueta de CN está administrado por el Servicio de Comercialización Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) del USDA.

- Todas las etiquetas de CN deben ser autorizadas por el AMS antes de usarse.
- Los fabricantes de alimentos deben tener un programa de control de calidad (QC, por sus siglas en inglés) aprobado y supervisión federal para participar en el Programa de la Etiqueta de CN y elaborar productos con etiqueta de CN.
- Las etiquetas de CN ofrecen una garantía contra reclamaciones como resultado de una auditoría cuando el producto se utiliza según las instrucciones del fabricante de alimentos.

¿Qué productos pueden llevar las etiquetas de CN?

Los alimentos para el plato principal que contribuyen al requisito del componente de carnes/sustitutos de carne del patrón de comidas son elegibles para una etiqueta de CN. Algunos ejemplos de estos productos incluyen: hamburguesas de carne, pizzas de queso o carne, burritos de carne o queso y burritos de frijoles, los rollitos de huevo y las porciones de pescado empanizado.

Cómo identificar una etiqueta de CN

Las cuatro partes esenciales de una etiqueta de CN válida incluyen:

- Nombre del producto
- Declaración de ingredientes
- Logotipo de CN (el recuadro con la CN a cada lado que rodea la declaración de contribución al patrón de comidas)
- Sello de inspección

Vea el ejemplo de una etiqueta de CN a continuación en la página 6. Tenga en cuenta que el número de CN de la etiqueta de muestra no es un número de CN real. Una etiqueta de CN válida nunca tendrá XXXXXX como número de CN.

Ejemplo de etiqueta de CN*

1 Tazón de pollo salteado

Declaración de ingredientes:

2 Pollo, arroz integral, brócoli, pimientos rojos, zanahorias, cebollas, agua, aceite de oliva, salsa de soya, especias.

3 CN XXXXX X

Cada tazón de pollo salteado de 4.5 oz proporciona 1.5 oz eq de carnes, 1.0 oz eq de granos, ¼ taza de vegetales verde oscuro, ¼ taza de vegetales rojos/anaranjados y ⅓ taza de otros vegetales para cumplir con los requisitos del patrón de comidas para la nutrición infantil. (El uso de este logotipo y las declaraciones están autorizados por el Servicio de Alimentos y Nutrición, USDA XX/XX).

CN **CN**

CN

Peso neto: 18 libras

4 

Chicken Wok Company
1234 Kluck Street • Poultry, PA 1235

- 1** Nombre del producto
- 2** Declaración de ingredientes
- 3** Logotipo de CN
- 4** Sello de inspección

Requisitos de la etiqueta de CN

Es importante saber que el logotipo de CN (el recuadro identificado con CN en cada lado, que rodea la declaración de contribución al patrón de comidas) es una de las cuatro partes fundamentales de una etiqueta, que incluye el nombre del producto, la declaración de ingredientes y el sello de inspección. Las cuatro partes deben estar en la caja del producto para que la etiqueta de CN sea válida.

Para obtener una explicación detallada del Programa de la Etiqueta de Nutrición Infantil (CN), consulte el Apéndice C de la Guía de compra de alimentos.

*USDA solo requiere que la etiqueta de CN esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.

DEFINICIONES Y EXPLICACIONES

Programas de Nutrición Infantil:

Programas federales de asistencia alimentaria administrados por el Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés) del USDA que proporcionan alimentos saludables a los participantes. Estos incluyen el **Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos, el Programa Nacional de Almuerzo Escolar, el Programa de Desayuno Escolar, el Programa de Servicio de Alimentos de Verano, el Programa de Frutas y Vegetales Frescos y el Programa Especial de Leche.**

Cada uno de estos programas, administrados por agencias estatales, ayudan a luchar contra la falta de alimentos y la obesidad a través del reembolso a organizaciones como los centros del CACFP, los hogares de cuidado diurno, las escuelas y los programas de cuidado extracurricular para estudiantes en riesgo con el fin de proporcionar comidas y meriendas (refrigerios) saludables a los niños.

Alimentos combinados: Son aquellos que en una porción contienen 2 o más de los componentes alimenticios requeridos. Entre los ejemplos comunes de alimentos combinados se encuentran la pizza, las ensaladas chef y una hamburguesa con lechuga y tomate.

Ejemplo: Hamburguesa en un pan con lechuga y tomate

Carnes/sustitutos de carne	Hamburguesa
Granos	Pan de hamburguesa
Vegetales	Lechuga y tomate

Componente: Un grupo de alimentos que forman una categoría de alimentos según el patrón de comidas del CACFP. Estas categorías incluyen los siguientes componentes: leche líquida, carnes/sustitutos de carne, vegetales, frutas y granos.

Alimentos acreditables: Alimentos que cumplen con los requisitos del patrón de comidas de una comida o merienda (refrigerio) reembolsable.

Entre ellos, se incluyen los siguientes:

- Alimentos incluidos como acreditables en la Guía de compra de alimentos o que contengan un ingrediente que sea un alimento acreditable.
- Alimentos que cumplen las regulaciones que rigen el Programa de Nutrición Infantil.

Pescado: El pescado que cumple con los estándares locales y estatales es acreditable para el componente de carnes/sustitutos de carne en el CACFP. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener información sobre los memorandos de política del CACFP que proporcionan orientación sobre el Servicio de Alimentos Tradicionales en Establecimientos Públicos (*Service of Traditional Foods in Public Facilities*), CACFP 19-2015 y la compra de carne de res, aves, carne de caza y huevos locales para los Programas de Nutrición Infantil (*Procuring Local Meat, Poultry, Game, and Eggs for Child Nutrition Programs*), CACFP 01-2016.

Banco de alimentos: El CACFP no tiene una política con respecto al uso de bancos de alimentos. Si se utilizan bancos de alimentos, verifique las fechas de caducidad, ya que a veces los alimentos se donan cerca de su fecha de vencimiento. Los alimentos que hayan pasado la fecha de caducidad, o la fecha de “preferiblemente usar antes del” o “*best used by*” como se dice en inglés, no son acreditables a los requisitos del patrón de comidas. Aunque es posible que un producto alimenticio vencido siga siendo seguro y saludable, siempre y cuando no tenga evidencia de deterioro y se manipule adecuadamente, existe un mayor riesgo de que estén dañados. Los alimentos en mal estado desarrollarán un olor, sabor o textura extraños debido a las bacterias naturales que los descomponen. Si un alimento ha desarrollado estas características de deterioro, no se debe consumir. Del mismo modo, las latas y los alimentos de larga duración (aquellos que no necesitan refrigeración) no se deben utilizar si el envase está dañado. Asegúrese de consultar a su departamento de salud local sobre las regulaciones de seguridad alimentaria vigentes.

DEFINICIONES Y EXPLICACIONES

Carne de caza (venado, ardilla, conejo, etc.): Por razones de seguridad, la carne de caza no es acreditable en el CACFP, a menos que sea inspeccionada y aprobada por la agencia estatal o federal correspondiente, con excepción de los alimentos tradicionales servidos en ciertas instalaciones públicas. Durante la temporada de caza, la agencia estatal o federal correspondiente podría inspeccionar la carne de caza para que pueda ser donada a bancos de alimentos o comedores comunitarios. Para estos casos, grupos como *Hunters Against Hunger* (Cazadores contra el hambre) donan la carne de caza y los inspectores del USDA donan sus servicios de inspección. Consulte con su agencia estatal o federal antes de servir carne de caza. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener información sobre los memorandos de política

del CACFP que proporcionan orientación sobre el Servicio de Alimentos Tradicionales en Establecimientos Públicos, CACFP 19-2015 y la compra de carne de res, aves, carne de caza y huevos locales para los Programas de Nutrición Infantil, CACFP 01-2016.

Alimentos enlatados en los centros: Por razones de seguridad, los alimentos enlatados en los centros no se pueden servir en las comidas reembolsadas del CACFP porque pueden contener bacterias dañinas, aunque no haya evidencia de que estén en mal estado.

Excepciones médicas: Los centros y los hogares de cuidado diurno del CACFP deben proporcionar modificaciones razonables a las comidas y meriendas (refrigerios) o al servicio de comidas para adaptar a las necesidades de los niños y adultos con



DEFINICIONES Y EXPLICACIONES

discapacidades. Estas modificaciones se llevan a cabo según cada caso. Si la modificación de la comida no cumple con los requisitos del patrón de comidas, se debe presentar un certificado médico de un médico licenciado o de un profesional de salud autorizado para escribir recetas médicas según la ley estatal (profesional de la salud). Las comidas que no cumplen los requisitos del patrón de comidas del CACFP no son elegibles para reembolso, a menos que estén respaldadas por un certificado médico.

El certificado médico debe incluir una descripción de la discapacidad del niño o adulto para que los operadores entiendan cómo esta restringe la dieta del niño o adulto. El certificado también debe describir lo que se debe hacer para adaptar a la discapacidad. Esto puede incluir los alimentos que no se pueden servir y recomendaciones sobre lo que debería servirse. Se requiere un certificado médico para justificar el reembolso de la comida modificada. Este certificado debe mantenerse en los archivos del centro o el hogar de cuidado diurno.

Siempre puede optar por satisfacer una necesidad dietética especial que no esté relacionada con la discapacidad ni respaldada por un certificado médico siempre y cuando las modificaciones se puedan hacer dentro de los requisitos del patrón de comidas. Las comidas modificadas que cumplen los requisitos del patrón de comidas son reembolsables sin un certificado médico por escrito.

Alimentos no acreditables: Son aquellos con porciones de componentes demasiado pequeños para ser acreditados según los requisitos del patrón de comidas o alimentos que no corresponden a ninguno de los 5 componentes alimenticios. Sin embargo, los alimentos no acreditables pueden ayudar a completar una comida, mejorar su aceptación y satisfacer el apetito del niño. Por ejemplo, los aderezos como el ketchup y la mermelada son alimentos no acreditables. Estos alimentos no acreditables se encuentran en la sección de otros alimentos de la Guía de compra de alimentos para brindar información sobre su compra.

Onza equivalente: Las onzas equivalentes (oz eq) indican la contribución que hace el tamaño de una porción determinada al componente de carnes/sustitutos de carne o al componente de granos. Una onza equivalente de carne/sustituto de carne es una porción de carne/sustituto de carne que proporciona la contribución equivalente a una onza de carne magra cocida. Una onza equivalente de granos es una porción de granos que proporciona 16 gramos de granos acreditables.

Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés): Una PFS es un documento firmado por el fabricante de alimentos que demuestra cómo un producto puede contribuir a los requisitos del patrón de comidas. Normalmente, se proporciona una PFS para los alimentos que no aparecen en la Guía de compra de alimentos o para los productos que no tienen una etiqueta de CN.

Reembolso: Dinero que se recibe del USDA por servir comidas y meriendas (refrigerios) reembolsables a participantes elegibles.

Tamaño de la porción: Es la porción individual de un alimento identificada por la medida, el tamaño, el peso y/o el volumen, o el número de piezas o rodajas. Cada patrón de comidas incluye el tamaño mínimo de la porción de cada componente alimenticio que se debe servir u ofrecer para cumplir con sus requisitos. Por ejemplo, una porción de ½ taza de pasta integral cocida cumple con el requisito de granos del patrón de comidas para niños de 6 a 12 años en el desayuno, el almuerzo o la cena. El centro o el hogar de cuidado diurno puede decidir servir más del tamaño mínimo de la porción; sin embargo, no recibirá un reembolso adicional por la comida que se sirva de más.

Estándares de identidad: Son los estándares gubernamentales sobre el contenido, la preparación y el etiquetado de los alimentos antes de su fabricación y venta en el comercio. Los estándares de identidad establecen los ingredientes específicos y opcionales que debe contener un alimento cuando se etiqueta un producto o se identifica con el nombre del producto. Los estándares para los productos con carne de res, de aves de corral y huevos con cáscara son desarrollados por el USDA, mientras que los estándares de identidad para otros productos alimenticios son desarrollados por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés). Para obtener más detalles y la información más actualizada sobre el estado de alguno de estos estándares, póngase en contacto con su organización patrocinadora o agencia estatal. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener la información de contacto de la agencia estatal.

Alimentos tradicionales: Son alimentos que tradicionalmente han sido preparados y consumidos por las tribus indígenas de los Estados Unidos. Estos alimentos incluyen específicamente la carne de caza de animales salvajes, el pescado, los mariscos, los mamíferos marinos, las plantas y bayas. Las instituciones del CACFP deben seguir las leyes federales, estatales, locales, del condado, tribales y otras leyes no federales en relación con la preparación segura y el servicio de alimentos en instalaciones públicas o sin fines de lucro, y seguir otros criterios de este tipo, según lo establecido por el USDA y la FDA.

La información sobre la acreditación de algunos alimentos tradicionales puede encontrarse en la Guía de compra de alimentos. Sin embargo, para aquellos alimentos que no aparezcan en la Guía de compra de alimentos, los operadores del programa pueden utilizar la información sobre el rendimiento de un producto similar que sí aparezca en la Guía de compra de alimentos. Por ejemplo, el maíz blanco criollo o nativo puede acreditarse como maíz regular y la carne molida de bison puede acreditarse como carne molida de búfalo. Póngase en contacto con su agencia estatal para obtener información sobre las pautas estatales específicas y su relación con alimentos tradicionales específicos. Consulte la sección de recursos en las páginas 133 a 135 para obtener información sobre los memorandos de política del CACFP relacionados con el Servicio de Alimentos Tradicionales en Establecimientos Públicos, CACFP 19-2015 y para obtener información de contacto de la agencia estatal.

DEFINICIONES Y EXPLICACIONES

Granos integrales: Los granos integrales o los alimentos elaborados con granos integrales, contienen todas las partes esenciales de un grano: el salvado, el germen, el endospermo y los nutrientes naturales de la semilla entera del grano. La harina enriquecida (“blanca”) solo contiene el endospermo del grano.

Rico en grano integral: Los alimentos ricos en grano integral son alimentos que contienen un 100 por ciento de granos integrales, o que contienen al menos un 50 por ciento de granos integrales y los granos restantes en el alimento son enriquecidos.

Consulte la sección de granos que comienza en la página 74 para obtener información adicional sobre cómo identificar los alimentos ricos en grano integral.

