

Cosas a tener en cuenta al servir alimentos locales en un programa de cuidado infantil de Wisconsin

¿Se pueden servir productos frescos comprados directamente a quienes los producen (frutas, verduras, hierbas/especias)?

¡Sí! Cada programa se responsabiliza de asegurarse de que los productos estén limpios, frescos y saludables antes de servirlos.

¿Se pueden servir productos de un huerto local, cultivado en el programa, sea cuidado infantil familiar o centro grupal?

¡Sí! Los productos frescos del huerto del programa son aceptables, siempre y cuando estén lavados, intactos y sanos.

¿Se puede comprar leche directamente en una granja, un puesto de granja o un mercado de agricultores?

Quizás. Los productos lácteos deben provenir de una fuente inspeccionada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

¿Se puede servir pescado de captura casera?

No. Toda la carne, las aves y el pescado deben provenir de una fuente inspeccionada por el USDA.

¿Se pueden servir huevos comprados directamente en una granja, puesto de granja o mercado de agricultores?

Quizás. Los huevos criados en casa son aceptables con el permiso por escrito de las familias y, si el programa participa en el CACFP, con el permiso del programa de alimentos.

¿Se pueden servir huevos caseros del propio programa de cuidado infantil?

Sí. Los huevos caseros son aceptables con el permiso escrito de las familias y, si el programa participa en el programa de alimentación para el cuidado de niños y adultos (CACFP, por sus siglas en inglés), con el permiso del programa de alimentación.

¿Se pueden servir alimentos en conserva caseros?

Quizás. En los programas de cuidado infantil familiar, los alimentos en conserva caseros no se pueden servir a los niños y niñas bajo cuidado, excepto los alimentos con alto contenido de ácido, que incluyen manzanas, albaricoques, bayas, cerezas, toronjas, duraznos, piña, ruibarbo y tomates. Los programas de cuidado infantil familiar que participan en el CACFP no pueden servir alimentos en conserva caseros. En los programas de cuidado infantil grupal, no se pueden servir alimentos en conserva caseros.

¿Se puede servir yogur casero?

No. Los productos lácteos deben provenir de una fuente inspeccionada por el USDA.

¿Se puede servir carne cazada?

Quizás. Toda la carne, incluida la caza silvestre como el venado, se puede servir si se procesa en una instalación inspeccionada por el USDA o el estado.

¿Se pueden servir zumos de frutas caseros, como sidra de manzana, de los puestos de las granjas locales?

Quizás. Solo se pueden servir jugos pasteurizados y productos de jugo debido a problemas de seguridad significativos con sidras y jugos no pasteurizados. El jugo no pasteurizado puede contener bacterias dañinas. Las personas más pequeñas y las más adultas son susceptibles a las bacterias del jugo no pasteurizado.