



Premio: Pionero del almuerzo

INCENTIVOS
PARA
COMIDAS
SALUDABLES

Pequeños cambios en su menú de almuerzo pueden sacudir los grandes sabores y ayudarlo a alcanzar su objetivo. El pionero del almuerzo ha reducido el sodio en el almuerzo escolar e involucra a los estudiantes en la planificación de comidas nutritivas que son deliciosas.

Las autoridades de comida escolar (SFA, por sus siglas en inglés) son elegibles para solicitar este Premio de reconocimiento si participan en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP, por sus siglas en inglés) en los Estados Unidos contiguos, Hawái, Alaska, Distrito de Columbia, Puerto Rico, Guam o las Islas Vírgenes de los Estados Unidos.

Criterios del premio

En los últimos 12 meses, la SFA ha reducido el sodio en el almuerzo escolar.

- Al menos la mitad (50 por ciento o más) de las escuelas dentro de la SFA* que participan en el NSLP deben cumplir con los criterios y todos los grados deben estar representados.
- En los últimos 12 meses, la SFA ha cambiado sus menús de almuerzo escolar reembolsables para reducir el sodio, utilizando al menos dos estrategias.

La siguiente lista incluye ejemplos de estrategias que la SFA puede usar para reducir el sodio en sus menús de almuerzo (también se pueden usar estrategias adicionales):

- Se incorporan carnes frescas o congeladas de aves, pescado, cerdo, carne de res y carne magra (sin solución salina o salada añadida) para reducir la oferta de carnes curadas, saladas, ahumadas y otras carnes procesadas.
- Los vegetales son frescos, congelados o enlatados sin sal añadida.
- Se compran formas de productos con bajo contenido de sodio de los proveedores. Para obtener consejos, consulte el sitio web del Institute of Child Nutrition [Shaking It Up](#).
- Se utilizan sustitutos de sabores naturales para reemplazar o reducir la cantidad de sodio en los platos principales y/o acompañamientos, como el ajo, jugos cítricos, los condimentos sin sal, hierbas o especias.

*Si su SFA solo tiene una escuela, puede presentar documentación solo para esa escuela. Si su SFA tiene tres escuelas, debe presentar documentación de al menos 2 escuelas para cumplir con el requisito del 50 por ciento.

La SFA ha utilizado técnicas de participación estudiantil (por ejemplo, pruebas de sabor, encuestas a estudiantes, demostraciones de cocina o grupos asesores) y/o técnicas culinarias (por ejemplo, usar hierbas y especias u ofrecer estaciones de sabor) para garantizar que los estudiantes disfruten de las comidas escolares.

Obtenga más información sobre los Premios de reconocimiento de los incentivos para comidas saludables en:
www.healthymealsincentives.org

Este material se basa en el trabajo respaldado por el Servicio de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades.



En asociación con





Premio: Pionero del almuerzo


**INCENTIVOS
PARA
COMIDAS
SALUDABLES**

Documentación requerida:

Proporcione una lista que detalle los nombres y los grados correspondientes para cada escuela del distrito que participa en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (indicando qué escuelas se utilizaron para calificar para el premio).

Proporcione una descripción de cada estrategia seleccionada, que incluya:

- Cómo se implementó;
- Cuándo se produjo el cambio; y
- Cuál fue el impacto en el contenido de sodio de los menús de los almuerzos escolares (por ejemplo, la estrategia redujo X gramos de sodio en el menú del almuerzo).

Presente el menú de almuerzo para un mes que se haya publicado en el sitio web del distrito u otro lugar público que represente a todos los grupos de grados, incluyendo suficientes detalles para que los revisores evalúen los cambios. Identifique qué elementos del menú reflejan las estrategias implementadas.

Proporcione una descripción de las actividades de participación estudiantil y/o técnicas culinarias para ayudar a reducir el sodio en las comidas escolares, incluyendo detalles sobre las actividades, el número de participantes, los resultados, el nombre de la escuela y el nivel de grado.

Los solicitantes pueden enviar dos o tres fotografías opcionales que sean claras y de alta resolución. Las fotos deben mostrar de los elementos del menú y cualquier actividad relevante. Además, debe enviar formularios de autorización que otorguen al USDA derechos ilimitados para el uso e impresión de las fotografías y formularios de permiso de los padres, cuando corresponda. Una imagen de alta resolución es aquella que tiene al menos 300 DPI, o "puntos por pulgada".

Obtenga más información sobre los Premios de reconocimiento de los incentivos para comidas saludables en:
www.healthymealsincentives.org

Este material se basa en el trabajo respaldado por el Servicio de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades.



En asociación con

