

potpourri

Abril 2023

Volumen 49 | Número 4

Potpourri es una publicación mensual de la Asociación para el Desarrollo de Niños (ACD por sus siglas en inglés), patrocinador del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP). Los proveedores de cuidado infantil patrocinados por ACD para participar en CACFP reciben Potpourri sin costo. Ninguna parte de Potpourri puede reimprimirse sin el permiso de ACD.

MICHIGAN

P.O. Box 1491; East Lansing, MI 48826
139 W. Lake Lansing Rd., Suite 120
East Lansing, MI 48823
Teléfono: 800-234-3287 o 517-332-7200
Fax: 517-332-5543
Correo electrónico: mifrontdesk@acdids.org

ILLINOIS

P.O. Box 7130; Westchester, IL 60154-7130
4415 West Harrison St., Suite 535
Hillside, IL 60162
Teléfono: 800-284-5273 or 708-236-0863
Fax: 708-236-0872
Correo electrónico: Illinois@acdids.org

COLABORADORES DE POTPOURRI

Oke Agahro
Val Crafts
Nicolas Gisholt
Allison Stock, RD

De conformidad con las leyes federales de derechos civiles y los reglamentos y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA por sus siglas en inglés), se prohíbe que esta institución discrimine por razones de raza, color, nacionalidad, sexo (incluidas la identidad de género y la orientación sexual), discapacidad, edad o en represalia por actividades previas relacionadas con los derechos civiles. Se puede proporcionar información sobre este programa en idiomas distintos al inglés. Las personas con discapacidades que requieran medios alternativos de comunicación de información sobre el programa (por ejemplo, el braille, letras grandes, cintas de audio, el lenguaje de señas americano, etc.) deben comunicarse con la agencia estatal o local responsable de administrarlo, con el TARGET Center del USDA al (202) 720-2600 (teléfono y TTY) o con el USDA a través del Federal Relay Service [Servicio Federal de Transmisión] al (800) 877-8339. Para presentar una denuncia de discriminación, el denunciante debe completar el Formulario de denuncia de discriminación en un programa del USDA (AD-3027), el cual se puede obtener en línea en <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/USDA-OASCR%20P-Complaint-Form-0508-0002-508-11-28-17Fax2Mail.pdf>, en cualquier oficina del USDA, llamando al (866) 632-9992 o bien escribiendo una carta dirigida al USDA que indique el nombre del denunciante, su dirección, su número de teléfono y una descripción escrita de la acción discriminatoria presunta de manera suficientemente detallada para informar al Subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la índole y la fecha de la transgresión de derechos civiles supuesta. Se debe presentar el formulario AD-3027 lleno o dicha carta al USDA por: (1) correo: U.S. Department of Agriculture, Office of the Assistant Secretary for Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250-9410; (2) fax: (833) 256-1665 o (202) 690-7442; o (3) correo electrónico: program.intake@usda.gov.



En abril se celebran muchas celebraciones religiosas. Ya sea que celebren la Pascua o la Semana Santa u otro día religioso, espero que este mes sea un tiempo de reflexión, renovación y alegría para ustedes y toda la familia.

El Mes Nacional de Prevención de Abuso Infantil – al igual que la Semana para los Niños Pequeños (del 1 al 7 de abril) y la Semana de La Salud para todos los Niños (Every Kid Healthy™ Week) del 24 al 28 de abril. Todo esto pasa en abril. Aprende cómo reconocer abuso infantil y negligencia en la página 10.

El último día para hacer tus impuestos es el 18 de abril. Ayuda al ambiente y a ACD a ser más conscientes del planeta. Haz tus impuestos en línea. Como proveedor por internet, puedes ver fácilmente y bajar tu reporte de resumen de impuestos a través de Minute Menu.

La Subasta Silenciosa Anual Virtual de Primavera de ACD empieza el 24 de abril a las 9 am (EST). Las ganancias apoyan la misión de ACD de promover el desarrollo saludable de los niños - visite nuestra página de Facebook una semana antes del evento para la lista de artículos para subastarse.

Proveedores que usen la opción manual de reclamos serán transicionados pronto a KidKare (la plataforma de reclamos por internet de ACD). Los monitores de campo han sido entrenados para discutir esta opción con los proveedores.

Denise Meyer
Denise Meyer,
Directora Ejecutiva

CONTENIDO

3. Recetas Favoritas del Mes

Botanitas Eco-Saludables

4. Comidas & Menús

Requisitos del CACFP & Una Semana de Ideas

5. Tema de Salud Infantil

Autismo & Nutrición

6. De parte de la Nutrióloga

Tradiciones Religios de las Comidas
Rehilete de Garbanzo Triturado

7. Consejos para Ahorrar Dinero

Para su Negocio, “Premios” de Diario y para la Casa

8. Guía de ACD para...

En el Jardín con los Niños

9. Actividades

Libros & Actividades Manuales

10. Seguridad Infantil

Negligencia y Abuso Infantil

11. Exámen Potpourri



■ Portada: Kraski/Getty Images | Imágen (arriba): goceris/Canva | Imágen (página anterior): Katerina Holmes/Pexels

Botanitas Eco-Saludables

El 22 de abril es el día de la Tierra – haz tu parte y ayuda a nuestro planeta

Panqueque de Fresa en Charola de Hornear

12 porciones
eatingwell.com

Ingredientes

1-1/3 tazas de harina integral
1-1/3 tazas de harina multiusos
2-1/4 cucharaditas de levadura
1-1/4 cucharaditas de bicarbonato
1 cucharadita de sal kosher
3 tazas de suero de leche bajo en grasa
3 huevos grandes
1/2 cucharadita de extracto de almendra
1 cucharada de miel de maple pura (más 1/2 taza para servir)
1/3 taza de mantequilla sin sal, derretida
1-1/4 tazas de fresas frescas, cortadas finamente

- Prenda el horno a 500° F.
- Coloque una capa fina de aceite de cocina en una charola de hornear de 18x13 pulgadas
- En un recipiente, combine el harina integral, el harina multiusos, levadura, bicarbonato y sal.
- Revuelva el suero de leche, los huevos, el extracto de almendra, y una cucharada de miel de maple en un recipiente mediano.
- Combine los ingredientes de ambos recipientes.
- Lentamente añada la mantequilla (la masa va a estar grumosa).
- Déjela reposar 5 minutos.

■ Imágen: Billion Photos/Canva

- Esparza la masa parejamente en la charola de hornear.
- Acomode las fresas arriba de la masa.
- Transfiera la masa al horno y reduzca la temperatura inmediatamente a 425° F.
- Hornéelo hasta que se dore y cuando un palillo salga sin masa cruda, entre 14 y 16 minutos.
- Corte en 12 pedazos y sívalos con la miel de maple que sobra.

- Fruta
- Carne/Sustituto de Carne

Nuggets de Tofu Horneado

4 porciones
beplantwell.com

Ingredientes

1 bloque de tofu extra-firme

[Aderezo]

1/4 taza de salsa de soya
1/3 taza de agua
1 cucharadita de paprika ahumada
1/2 cucharadita de polvo de ajo
1/2 cucharadita de polvo de cebolla

[Mezcla seca]

1 taza de migajas de pan
1 cucharada de levadura nutricional
2 cucharaditas de paprika ahumada
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de hierbas italianas
1/4 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta

[Aderezo líquido]

1/2 taza harina
1/2 taza de leche de planta

- Presione el tofu y córtelo en bloques de 1 por 1 1-2 pulgadas de ancho.
- Combine el aderezo e introduzca el tofu.
- Marínelo de 10-15 minutos, y voltéelo con cuidado después de 7 u 8 minutos.
- Prenda el horno a 450° F.
- Tome dos recipientes hondos y bata los ingredientes líquidos en un recipiente y los secos en otro
- Una vez marinado el tofu, con cuidado tome con la mano un pedazo de tofu a la vez y póngalo en la mezcla líquida para cubrirlo todo. Después colóquelo en la mezcla seca y use la otra mano para capearlo con las migajas de pan.
- Coloque los nuggets en una charola de hornear en papel pergamino y rocíe una capa de aceite en spray para hacerlos más crujientes.
- Hornee durante 20 minutos, con cuidado volteándolos después de 10 minutos y rociándolos con spray otra vez.
- Permita que se enfríen y sívalos con su salsa preferida.
- Para eliminar la humedad del tofu: use una prensa de tofu o envuélvalo en una toalla y coloque un objeto pesado arriba del tofu para sacarle el agua.

- Carne/Sustituto de Carne

[Continuado en la página 8]



	CACFP	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE
DESAYUNO	1. GN/BP OR MT** 2. FT OR VG 3. MK	1. Crema de Nueces/Semillas 2. Plátano 3. Leche	1. WG Cereal 2. Fresas 3. Leche	1. Huevos Revueltos 2. Clementinas 3. Leche	1. WG Pan Tostado 2. Arándanos*** 3. Leche	1. Avena 2. Duraznos 3. Leche
ALMUERZO/CENA	1. MT 2. GN/BP 3. VG 4. FT OR VG 5. MK	1. Pavo 2. WG Pan 3. Lechuga/Jitomate 4. Mini Zanahorias*** 5. Leche	1. Albóndigas de Res 2. WG Pasta 3. Salsa de Spaghetti 4. Peras 5. Leche	1. Queso 2. Tortilla de maíz 3. Frijoles negros 4. Frambuesas*** 5. Leche	1. Pollo 2. WG Biscuit 3. Col rizada 4. Frijoles pintos 5. Leche	1. Pescado Empanado 2. WG Bollo 3. Ensalada de Col 4. Puré de Manzana 5. Leche
BOTANAS*	1. MT 2. GN/BP 3. FT 4. VG 5. MK	1. Queso Cottage 2. WG Galletas 3. Kiwi 4. Snap Peas 5. Leche	1. Hummus 2. WG Chips Pita 3. Rebanada de Manzanas 4. Jitomates Tipo Cherry*** 5. Leche	1. Crema de Nuez/Semilla 2. WG Pretzels 3. Toronja 4. Apio 5. Leche	1. Edamame*** 2. Galletas de Azúcar 3. Plátano 4. Pimientos Morrones Cortados 5. Leche	1. Queso 2. WG Galletas 3. Melón 4. Pepino 5. Leche
(*) Escoja dos grupos de alimentos de la lista de “Botanas.”				(**) MT puede ser sustituido por GN/BP hasta 3 veces por semana.		
FT: Fruta VG: Vegetales GN: Granos WG: Grano Integral MK: Leche BP: Producto de Pan MT: Carne/Sustituto de Carne				(***) Peligro de asfixia para un niño de 4 años o menos.		

RECORDATORIOS:

- Consulte los reportes de errores de oficina como registros vencidos.
- Consulte/renueve los registros que se venzan y entregue nuevos registros el **7 de abril (IL)** y **10 abril (MI)**.
- Fecha del primer reclamo de marzo: **Abr. 11 (MI) & Abr.17 (IL)**
- Fecha del reclamo final de febrero: **Abr. 25 (MI) & Abr. 26 (IL)**
- Marque a los niños en edad escolar como “out-of-school” si los va a cuidar durante el descanso de primavera (Spring Break).
- Complete y firme la “Holiday Note” si va a cuidar a niños durante un día festivo.



Autismo & Nutrición

Los niños autistas se pueden beneficiar de una dieta balanceada

Patrocinado por la Sociedad Americana de Autismo, abril es el **Mes Nacional de la Conciencia del Autismo** (también conocido como el Mes de la Aceptación del Autismo). **El Día Mundial de la Conciencia del Autismo es el 2 de abril** y el objetivo de la campaña de conciencia dura todo un mes y ayuda a que la gente autista se sienta apoyada.

De acuerdo al Centro de Control de Enfermedades (CDC), aproximadamente **1 de cada 44 niños en EEUU ha sido identificado dentro del Trastorno del Espectro Autista (ASD o “Autismo”)**, y los niños son cuatro veces más propensos a ser diagnosticados que las niñas.

¡En 2022, 1 de cada 100 niños fue diagnosticado con autismo, representando un aumento del 178% de prevalencia de casos desde el año 2000!

El autismo es una condición de desarrollo y neurológica que aparece dentro de los dos primeros años de vida de un niño. Las señas del autismo a veces incluyen factores como sensibilidad a ciertas comidas, rechazar la comida y hábitos específicos a la hora de comer (al igual que retraso en la movilidad y en las habilidades cognitivas; conductas repetitivas; y problemas para comunicarse e interactuar con otras personas.)

Es por eso que los niños autistas tienen dificultades nutricionales muy específicas que resultan en obesidad y consumo escaso de proteína y de calcio, los cuales son críticos para el desarrollo mental y el desarrollo de huesos sólidos. Además, como muchos niños autistas tienen problemas conductuales que les dificultan poder mantenerse sentados a lo largo de una comida, el problema del consumo de comida se vuelve mucho más difícil.

Para problemas con ASD, una dieta balanceada y nutritiva puede hacer una gran diferencia para aprender a manejar sus emociones y poder procesar información.

Los proveedores y padres de familia/cuidadores pueden considerar los pasos a continuación para ayudar a consumir una dieta adecuada y nutritiva a un niño con autismo:

- **Discuta sus dudas con el pediatra.** Si usted sospecha que un niño con ASD bajo sus cuidados pueda tener un problema de nutrición, pida a su(s) padre(s)/cuidador(es) que discutan sus temores con el pediatra quien les podrá recomendar un diario de dietas para ayudar a identificar posibles deficiencias o con sumos en exceso de nutrientes.
- **Haga de la hora de la comida una rutina.** Sirva la comida todos los días a la misma hora; baje la intensidad de las luces para un niño con sensibilidad a la luz y déjelo escoger su asiento favorito en la mesa.
- **Introduzca diferentes comidas con sabor y textura similar a la comida favorita del niño.** Si a el niño le gustan los nuggets de pollo, introdúzcales pescado o vegetales empanizados.
- **Entienda si el niño tiene ciertas “reglas.”** Por ejemplo que las comidas no se toquen entre ellas, o a si tiene cubiertos, vasos o platos favoritos, etc.
- **Demuéstrele la conducta que le gustaría que imite.** Coma nueva comidas en grupos (o en familia) y hable de la comida de manera positiva.

NOTA: Antes de cambiar la dieta de un niño siempre consulte con el doctor o nutriólogo certificado o practicante de nutrición, quien pueda identificar posibles riesgos de nutrición.

■ Imágen: (pág. 4): marucyna/Getty Images ■ Gráficas: (pág. 4): Chanakarn Kwang ■ Referencia: autismspeaks.org | eatright.org | foodforthebrain.org | autismcincy.org | crossrivertherapy.com | raisingchildren.net.au | gikids.org | twinkl.kr | unlockfood.ca ■ Imágen (arriba): dragana991/Getty Images | Imágen (abajo): pixelshot/Canva



Tradiciones de las Comidas Religiosas

Una manera sabrosa para los niños de aprender sobre diferentes culturas

Con la primavera viene una serie de días festivos y religiosos.

La comida es una parte integral de muchos días religiosos, que simbolizan eventos históricos importantes de la religión. A continuación aprenderemos cómo la comida se relaciona con las tradiciones religiosas:

Ayuno: La gente que ayunaba decidía no comer ciertas comidas, o todo tipo de comida, bebidas o ambas por un tiempo determinado. Los niños, gente mayor y gente enferma no se espera ni es común que ayunen.

Basado en las reglas o escrituras religiosas, ciertas comidas se excluyen que por lo regular incluyen animales como carne de res, pollo, pescado y huevos.

Ciertas religiones también requieren que las comidas se preparen de una manera específica:

- **Halal:** la comida y las bebidas se preparan y se manejan de acuerdo a la ley Islámica para musulmanes practicantes.
- **Kosher:** De acuerdo a las leyes Judaicas, kosher incluye una prohibición a comer carne y productos lácteos al mismo tiempo; también se usan cubiertos y utensilios de cocina diferentes para comer y para preparar la comida.

Comidas y bebidas simbólicas: éstas representan valores religiosos importantes atribuidos a cosas como huevos (vida), cordero (sacrificio), y aceite de oliva (curación, fuerza o combustible).

Banquetes: Como parte de muchas celebraciones religiosas, hay grandes celebraciones que incluyen banquetes con grandes porciones de comidas especiales. Muchas de estas comidas en estas celebraciones religiosas en algún momento fueron consideradas muy exclusivas y/o muy caras para comprar.

Los niños también pueden disfrutar de las tradiciones de comida religiosas. Por ejemplo, los niños pequeños pueden probar nuevas comidas o bebidas de diferentes religiones y los niños mayores pueden aprender cuáles comidas son celebradas o excluidas en los diferentes grupos religiosos.

El exponer a los niños a nuevas tradiciones y nuevas comidas es importante porque no solo les enseña algo nuevo sino también les ayuda a desarrollar respeto por otras personas y otras culturas.



Rehiletos de Grabanzo Triturado

5 porciones (30 rehiletos en total)

¿Quiere una comida o almuerzo sin carne que a todos les guste? ¡Pruebe estos rehiletos! A los niños les encanta agarrarlos con sus manos y les da mucha fibra y proteínas.



Ingredientes

- 15 ozs. lata de garbanzos enjuagados y colados***
- 1/4 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de eneldo
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 taza de col roja, cortada finamente
- 1/2 taza de zanahorias rayadas
- 1/2 taza de pimiento morrón rojo, picado
- 8 ozs. queso crema
- 5 “wraps” de espinaca

- En un recipiente grande, machaque los garbanzos con un tenedor o un machacador para papas.
- Deje mitad de los garbanzos sin machacar.
- Añada el aderezo a los garbanzos, y después añada el aceite de oliva y el jugo de limón; mezcle ahora todos los ingredientes.
- Añada la col, las zanahorias, el pimiento y el queso crema; mezcle todos los ingredientes repetidamente para que se combinen bien.
- Unte 1/2 taza de la mezcla de puré de garbanzo en el wrap, dejando una orilla de 1/2 pulgada.
- Enrolle el wrap firmemente y colóquela en una superficie plana.
- Corte el wrap en 6 partes para hacer un rehilete, como 1/2 pulgada.
- Sirva inmediatamente (la humedad de los vegetales hará que el wrap se humedezca si se deja mucho tiempo).
- **Opción #1:** Use hummus en vez de queso crema para personas veganas o que no puedan consumir lacteos.
- **Opción #2:** En vez de un wrap, puede usar pan pita o untarlo en un pedazo de pan.

Noticia de Seguridad: (***) Peligro de asfixia para niños menores de 4 años.

Información de Nutrición (1 wrap/6 rehiletos): 493 calorías, 25gramos de grasa, 57 gramos de carbohidratos, 7.5 gramos de fibra, 13.2 gramos de proteína.

+ Vegetal

■ **Imágen (arriba):** ambitiouskitchen.com | **Imágen (abajo):** Ekkapan/Getty Images | **Imágen (derecha):** Billion Photos/Canva

NEGOCIOS

No use más papel.

Cambie a pagos y estados de cuenta por internet que puedan ser guardados en aparatos digitales y no requieren muchos recursos para guardarse. Asegúrese de revisar sus estados de cuenta y sus balances regularmente una vez que haga el cambio. [bankrate.com]



“PREMIOS” DIARIOS

Disminuya el uso de plásticos desechables y gastos de comida para llevar. En vez de ordenar café fuera o comprar comida para llevar varias veces a la semana, lleve bebidas en una botella de su casa o en una taza decafé que pueda rellenar, y cocine en casa en vez de pedir para llevar. El reducir gastos de salir a comer, pedir para llevar y comidas en el que se usa mucho plástico le ayudará con su presupuesto y al medioambiente. [bankrate.com]

PARA LA CASA

Empiece una composta. Una composta no solo reduce el desperdicio de comida sino también da una fuente de tierra rica en nutrientes para un jardín en su casa. Usted no podrá disfrutar y no tener que comprar vegetales, hierbas ni frutas. Empiece con un recipiente pequeño y llénelo con desechos de comida como pan duro, fruta pasada, cáscaras de vegetales y frutas, galletas, cereal, té, café molido y cáscaras de huevo. [earthday.org | pelacase.com]

En el Jardín con los Niños

Empiece con vegetales que los niños conozcan y que les gusten

PRUEBA ESTOS VEGETALES

- Mini Zanahorias
- Jitomates "Cherry"
- Maíz
- Ejotes
- Hierbas frescas
- Lechuga
- Papas
- Rábanos
- Zanahorias multicolor
- Guisantes tirabeques (Snap Peas)
- Jitomates
- Calabacines

IDEAS PARA EL JARDÍN

- **Jardín multicolor:** Planta vegetales con los colores del arcoiris: rojo, naranja, amarillo, verde, azul y morado.
- **Pizza de vegetales:** Planta un jardín de vegetales en un círculo y cubre las "rebanadas" de pizza con diferentes vegetales: jitomates, cebollas, pimientos y ajo. ¡Cuando maduren, se pueden usar para hacer una pizza!

PARA EMPEZAR

Escoge vegetales que:

- Los niños disfruten y conozcan
- Se consigam fácilmente
- Sean de diferentes texturas y colores
- Crezcan rápido y seguido
- Solo requieran agua y cuidado mínimo
- Puedan comers de la planta
- Tengan semillas grandes para manos pequeñas



[Continuado de la página 3]

Paletas de Fresa y Albahaca

6 porciones
godairyfree.org

Ingredientes

2 tazas de fresas frescas
1 lata de leche de coco con grasa (14 ozs.)
2 cucharadas de miel de maple (u otro endulzante)
10 a 15 hojas frescas de albahaca

- Coloque todos los ingredientes en una licuadora y licúelos hasta que estén suaves.
- Pruebe, y añada más albahaca o endulzante al gusto.
- Póngala la mezcla en moldes de hielo, añada los palos de las paletas y congélelas de 4 a 6 horas o hasta que estén congeladas.
- Remueva los moldes sumergiéndolos un momento en agua caliente.

🍌 Fruta

■ Referencia: theeducatorsspinonit.com | kidsinthegarden.co.uk | planetnatural.com

■ Gráficas: Macrovector/Freepik | freepik.com

Flor de Papel de Seda

Papel de seda color rosa brillante,
color rosa claro y color blanco
Molde circular cortador de galletas 3” & 2”
Pluma
Tijeras
Palos de paleta ondulados de madera
Pintura para manualidades color verde cerceta (teal)
Engrapadora
Pegamento blanco



- Pinte los palos de paleta con la pintura (una capa) y déjela secar.
- Doble el papel de seda para que sean 10 capas en total.
- Coloque el molde cortador de galletas arriba del papel y trázelo con una pluma.
- Tome el el papel de seda y corte el papel con la capa de 10 pedazos al mismo tiempo.
- No use el círculo trazado con la pluma; engrape los otros nueve juntos.
- Un pedazo a la vez, arrugue el primer papel y continúe hasta que llegue al fondo de los papeles, dejando el último sin arrugar.
- Pegue una flor al final de cada palo y déjelo secar.

Boca-deros

Rebanadas de queso
Mini bagels
Mostaza
Rebanada de jamón
Aceitunas negras***
Queso rayado



- Corte una rebanada de queso en forma de círculo para acomodar arriba de una de las mitades de un mini bagel.
- Con más rebanadas de queso corte una boca en forma circular y un par de orejas (medios círculos) y péguelas con mostaza (o mayonesa).
- Añada una nariz (cortada de una rebanada de jamón) más una boca y un par de ojos (con aceitunas negras).
- Acábelo con un copete de queso rayado entre las orejas.
- Dos tipos de queso pueden ser usados para dar a este bocadillo su super tierna presentación.

Noticia de Seguridad: (*)** Peligro de asfixia para niños menores de 4 años.

- ⊕ **Vegetal**
- ⊕ **Carne/Sustituto de Carne**

■ **Manualidades/Imágenes:** easypeasyandfun.com (arriba) | musthavemom.com (abajo) | ■ **Libros:** amazon.com

El Día de la Tierra es el 22 de abril. Enséñeles a los niños acerca de la importancia de cuidar nuestro planeta.



**My Friend Earth
(Mi Amiga la Tierra)**
por Patricia MacLachlan

Este libro tiene recortes, solapas y contornos en curva que animan la exploración, mientras que el texto celebra todo lo que la Tierra hace por nosotros y nos recuerda a ser cuidadosos para protegerla.



Un recorrido por la selva
por Laurie Krebs

Tres niños embarcan en un viaje de un día a través del Amazonas, descubriendo todo tipo de criaturas de la selva en su ambiente natural. Notas educativas acerca de las criaturas en la historia y de la gente en la selva acompañan al libro.

Abuso y Negligencia Infantil

Reconozca las señales para ayudar a proteger a un niño

Varias campañas enfocadas en el bienestar infantil se llevan a cabo en abril. Junto con la **Semana del Niño Pequeño (del 1 al 7 de abril)** y la **Semana de Every Kid Healthy™ (del 24 al 28 de abril)**, se celebra el **Mes Nacional de Prevención del Abuso Infantil**.

Con los esfuerzos continuos de ACD para expandir nuestra misión e incluir la seguridad y el bienestar de los niños, el tema del abuso infantil es particularmente importante.

Según Prevent Child Abuse America, esta campaña tiene como objetivo crear conciencia sobre “... el abuso y la negligencia infantil [que son] generalizados y, con demasiada frecuencia, invisibles.”

En el informe anual sobre maltrato infantil publicado el 9 de febrero de 2023, la Oficina de Niños del Departamento de Salud y Recursos Humanos (HHS) de la Administración para Niños y Familias (ACF) reveló a nivel nacional que de los estimados 3,016,000 casos de niños a los que respondió una agencia de bienestar infantil en el año fiscal 2021, se estima que 600,000 fueron víctimas de maltrato, y se estima que 1,820 niños murieron a causa del abuso y negligencia.

Para los niños menores de 18 años, hay cuatro tipos comunes de abuso y negligencia por parte de un padre, cuidador o tutor:

- **Físico:** uso intencional de la fuerza física que resulta en lesiones físicas (ejemplo: golpear o quemar).
- **Sexual:** presionar u obligar a un niño a participar en actos sexuales.
- **Emocional:** dañar el autoestima o el bienestar emocional de un niño (ejemplo: insultar o rechazar).
- **Negligencia:** no satisfacer las necesidades físicas y emocionales de un niño (ejemplo: comida y falta de amor).

¡El abuso y la negligencia infantil se pueden prevenir! **Como proveedor, usted puede ayudar a proteger a un niño del abuso y negligencia:**

- **Reconozca las señales de abuso y negligencia infantil.** Pueden incluir que un niño:
 - informe a alguien de lesiones por parte de un padre o cuidador adulto
 - tenga heridas que no pueda explicar (ejemplo: quemaduras, mordidas, moretones, ojos negros)
 - esté ausente frecuentemente de la escuela
 - pida constantemente por dinero o robe dinero
 - esté constantemente sucio y tenga mal olor corporal
 - no tenga ropa adecuada según el clima
 - no suba de peso (en niños pequeños) o tenga un aumento de peso dramático
 - no reciba ayuda si tiene problemas físicos o médicos cuando se le informe a los padres o a los cuidadores
- **Repórtelo si sospecha algo.** El reportarlo no significa acusar a la persona; es una solicitud para una investigación y una evaluación para determinar si el niño necesita ayuda. Como proveedor usted puede ser un “informante obligatorio” (“mandated reporter”), y el estado por ley requiere que reporte el maltrato infantil.
- **Si usted cree que un niño está en peligro INMEDIATO, llame al 911.** Si sospecha abuso o negligencia, llame la línea confidencial: **800-252-2873 (IL); 855-444-3911 (MI) o 1-800-4-A-CHILD (1-800-422-4453)** – una línea nacional de abuso infantil que ofrece referencias y recursos de ayuda.

■ **Referencia:** preventchildabuse.org | acf.hhs.gov | cdc.gov | childwelfare.gov | healthychildren.org | nationalchildrensalliance.org | ■ **Imagen (arriba):** Nadezhda1906/Getty Images Pro | **Imagen (abajo):** Adrienn/Pexels

Abril 2023

Envíe las respuestas del cuestionario a su Monitor de Campo para recibir crédito GRATIS de capacitación. No envíe el cuestionario por correo electrónico a la oficina de ACD.

1. Desde el año 2000, el autismo ha aumentado en un:

- a. 1%
- b. 50%
- c. 178%
- d. 8%

2. El abuso y negligencia infantil no son prevenibles:

- a. Verdadero
- b. Falso

3. Cuando se empieza un jardín con niños, ¿qué vegetal es bueno para empezar?

- a. Espárrago
- b. Betabel
- c. Colinabo
- d. Maíz

4. El número de la línea Nacional de Crisis para el Abuso Infantil es:

- a. 1-800-123-4567
- b. 1-855-422-4453
- c. 1-800-422-4453
- d. 1-800-422-4444

5. Ayunar implica comer todo tipo de comidas y bebidas:

- a. Verdadero
- b. Falso

6. Reportar preocupaciones de abuso es una acusación:

- a. Verdadero
- b. Falso

7. 1 de cada 40 niños en EEUU han sido identificados con autismo:

- a. Verdadero
- b. Falso

8. A los niños y a las personas mayores se les espera que ayunen:

- a. Verdadero
- b. Falso

9. ¿Cuál NO es una señal de abuso sexual y/o negligencia?:

- a. Accidentes sin razón
- b. Asistencia frecuente a la escuela.
- c. Aumento de peso dramático
- d. Pedir o rogar por dinero

10. Recipientes de composta pueden ser llenados con cuáles dos elementos?

- a. Pan fresco
- b. Cereal
- c. Té
- d. Leche

11. ¿Cuántas veces son más propensos los niños que las niñas a ser diagnosticados con autismo?

- a. 1
- b. 4
- c. 14
- d. 2

12. La ley estatal requiere que un informante obligatorio reporte el abuso sexual:

- a. Verdadero
- b. Falso

13. Niños autistas pueden tener problemas nutricionales que resultan en:

- a. Comezón
- b. Consumo escaso de proteína
- c. Obesidad
- d. Felicidad

14. En algunas religiones el aceite de oliva representa combustible:

- a. Verdadero
- b. Falso

15. Plásticos desechables ayudan a cuidar al medioambiente:

- a. Verdadero
- b. Falso



La Asociación de Desarrollo del Niño educa a padres de familia y proveedores de servicios de cuidado infantil a promover el desarrollo de niños y a establecer hábitos alimenticios saludables que duren toda la vida.



Como una agencia sin fines de lucro, ACD ha estado operando por más de 45 años en Illinois y en Michigan. La mayoría de nuestro trabajo implica servir a más de 36,000 niños a través del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) – un programa para asegurar que niños y adultos tengan acceso a comida nutritiva.

Además de este trabajo tan importante, ACD busca tener un gran impacto al incluir en nuestra misión el componente de seguridad infantil, enfocándonos en disminuir el riesgo de sufrir un daño o lesiones dentro de los hogares de los niños que servimos, brindando recursos, programas de educación y productos para su seguridad.

Apoye los esfuerzos de ACD para prevenir el daño a los niños.

Done hoy a www.acdkids.org.