

**Distrito Escolar Unificado de Pittsburg.**  
**Reunión DELAC**  
**8 de abril, 2019**

Presentes:

**Foothill:** Adriana Medina, Aidee Cisneros

**Heights:** Virginia Martinez, Yazmin Cano

**Highlands:** María Rosales

**Los Medanos:**

**Parkside:**

**Willow Cove:** Miguel Alvarado, Miriam

Trejo, María Chávez, Silvia Portillo

**Stoneman:** Martha Carabantes

**Marina Vista:** Dalia Medina

**Hillview JH:** Yazmin Cano, Virginia

Martínez, María Rosales, Martha Rodríguez

**Rancho Medanos JH:** Mirta Rivas, Adriana Medina, Elvia Gracián

**MLK, Jr. JH:**

**PHS:** Mirtha Rivas, María Rosales, María Chávez

**Ed Services:** Sandra Guardado,

Lorena Asdourian

**PUSD:** Ms. Kathleen Culcasi, Servicios de Nutrición Infantil.

**Bienvenida y presentaciones:** La Sra. Sandra Guardado comenzó la reunión y la Sra. Rosales, nuestra presidenta del DELAC les dio la bienvenida a todos y les pidió a los miembros que se presentarán.

**Aprobación del Acta:** Las notas de los reportes ELAC de la reunión de marzo fueron aprobadas.

**Presentación a cargo del Departamento de Nutrición Infantil:**

La Sra. Culcasi, de Servicios de Nutrición Infantil se presentó y mencionó que había preparado una breve presentación con información clave sobre el proceso de selección de los alimentos que sirven en la escuela y luego la abriría para preguntas. .

Comenzó compartiendo que los gerentes de cada uno de los sitios hablan con los niños para saber qué les gusta y qué no les gusta. También hacemos pruebas en grupo y hacemos que los estudiantes prueben nuevos alimentos que nosotros, como departamento, consideramos servir para ver si les gusta. La Sra. Culcasi compartió que su departamento trabaja estrechamente con muchas granjas locales y produce productores para obtener los mejores y más frescos artículos. A través de nuestros propios huertos, podemos cultivar algunas de nuestras frutas y verduras y luego las servimos a nuestros alumnos y, a través de ellas, podemos hacer que los alumnos prueben nuevos artículos.

Un miembro del comité preguntó: ¿Cómo decide qué servir para el almuerzo y qué se incluirá en el menú mensual? Ella compartió que tienen reuniones todos los meses, hablamos con los gerentes, para saber qué están comiendo los estudiantes y qué no están comiendo los estudiantes. Tenemos diferentes reuniones para obtener aportes de las escuelas primarias en comparación con las secundarias, ya que el tipo de comida que se ofrece en cada nivel es diferente.

La Sra. Culcasi mencionó que ella está a cargo de la compra de alimentos y del trabajo con nuestros diferentes proveedores. Ella expresó que esta es el área que le apasiona y le gusta poder comprar los tipos de alimentos que les gustan a los estudiantes. También está comprometida a que nuestros

estudiantes obtengan el mejor tipo de opciones y los artículos más frescos. Ella mencionó que al principio, su filosofía era presentarles a los estudiantes nuevos tipos de alimentos, pero nos centramos en comprar los alimentos que realmente les gustan y que realmente comerán porque queremos asegurarnos de que nuestros estudiantes coman y consuman los alimentos. Así que a menudo servimos pizza, hamburguesas, tacos porque sabemos que les gusta. Aprendimos que si a los estudiantes no les gusta la comida, simplemente no la comen y se desperdicia, por lo que nos enfocamos en obtener los artículos que les gustan. Aparte de los artículos calientes, también se les exige que sirvan verduras y frutas a los estudiantes. Nuestros estudiantes tienen acceso a las barras de ensaladas de autoservicio y pueden elegir qué productos agregan a su plato, pero deben agregar una porción específica de verduras y frutas.

La Sra. Culcasi compartió que están reevaluando constantemente los artículos que se sirven y que los menús mensuales están en un ciclo de rotación. Pero solo traen de vuelta los artículos que saben que les gustan a los estudiantes. Otro miembro preguntó, ¿Cómo se asegura de que todos los niveles de grado obtengan todas las selecciones de alimentos y que todos los estudiantes reciban su comida balanceada?

La Sra. Culcasi respondió que los gerentes se aseguran de que reserven alimentos para poder ofrecer todas las opciones a los diferentes niveles de grado. Parece que esto sucede más en las escuelas primarias que en las secundarias. Ella compartió que todo esto es un trabajo en progreso y un área que pueden mejorar en diferentes sitios. Ella expresó que los horarios de los almuerzos en los sitios son diferentes, lo que hace las cosas más complicadas y desafiantes, ya que tienen que ajustarse según las necesidades de los sitios específicos.

También afirmó que, al mismo tiempo que intentan asegurarse de que tengan todas las diferentes opciones de alimentos para los estudiantes al mantener un inventario de lo que se está comiendo, las cosas también fluctúan en función de lo que los estudiantes sienten como comer lo que ellos comen. Ella mencionó que hay un factor de influencia entre compañeros que puede alterar qué alimentos se escogen primero. Ella dijo que los estudiantes a menudo hacen su selección en función de lo que comen sus amigos, ya que quieren comer lo mismo.

La Sra. Culcasi continuó su presentación y compartió las pautas alimentarias que deben seguir. Ella compartió que nuestro departamento de nutrición infantil está regulado por la Ley de Niños Saludables y que todas las personas que trabajan en las cafeterías están certificadas como *Safe Served*. Afirmó que el departamento de salud inspecciona nuestras cocinas por lo menos dos veces al año. Tuvimos cuatro sitios este año que están excediendo y no tuvimos hallazgos dos años seguidos del Departamento de Salud. Esos cuatro sitios son MLK, Jr. JH, Hillview JH, Marina Vista y Stoneman.

La Ley de Niños Saludables dicta lo que podemos y no podemos servir a nuestros estudiantes. Tenemos que asegurarnos de que nuestros estudiantes reciban granos integrales en lugar de harina enriquecida y también dictar el tamaño específico de la porción que se debe servir a los estudiantes con verduras y frutas.

Un miembro preguntó, ¿Anuncian cuando hacen la inspección? La Sra. Culcasi declaró que las visitas no son anunciadas. Quieren asegurarse de que siempre estemos haciendo lo que se espera y

sirviendo a nuestros estudiantes la mejor comida. Eso es lo que hace que los reconocimientos sean más significativos, especialmente al tener una escuela como Hillview que tiene una cocina más antigua y que aún puede superar las inspecciones.

Otro miembro preguntó: ¿Quiénes son los gerentes? ¿Son ellos quienes sirven la comida? Depende, los gerentes hacen un poco de todo en la cocina y también sirven como supervisores de la cafetería. Se enorgullecen de tomarse el tiempo para hablar con los estudiantes y descubrir qué alimentos les gusta. El objetivo del supervisor es asegurarse de que la cafetería funcione sin problemas y que se sigan las normas, pero su responsabilidad última es garantizar que los estudiantes reciban servicios.

Los miembros compartieron sus inquietudes con respecto a la cantidad de tiempo que los estudiantes tienen que comer y cómo el ingreso de la identificación del estudiante en la computadora parece ser un proceso lento.

La Sra. Calcusi mencionó que la cuestión del tiempo ha sido un problema durante años. Ella compartió que los directores seleccionan su horario y horario. Dado el horario específico, configuran su horario de servicio para poder atender a todos los estudiantes elegibles. Los estudiantes rotan a través de las líneas de servicio por grado en el nivel de primaria y se aseguran de que los estudiantes más jóvenes reciban el servicio antes de los grados de primaria superior. Ella mencionó que la introducción del número de identificación del estudiante es algo que se requiere, tienen que dar cuenta de la cantidad de estudiantes que reciben servicios. Deben dar cuenta de esto para fines de auditoría y orden. Continuó compartiendo que algunos de los horarios escolares son más difíciles de manejar que otros y algunos son más exigentes que otros solo en función de la cantidad de estudiantes que atienden y de la forma en que los atienden. Ella mencionó a Willow Cove como ejemplo y dijo que en Willow Cove se siente como si estuvieran sirviendo comida todo el día, pasando del desayuno, el desayuno de segunda oportunidad y luego el almuerzo para los seis niveles de grado. Aseguró a los miembros que, a pesar de los diferentes horarios, trabajan arduamente para asegurarse de que todos los estudiantes tengan suficiente tiempo para comer y hagan lo que puedan para ayudar a simplificar el proceso para atender a la mayor cantidad posible de estudiantes. También mencionó que todos los niños que quieren comer tienen tiempo para comer, pero que ha visto a los estudiantes optar por ir a jugar porque ven a sus amigos jugar en lugar de quedarse en la cafetería para terminar de comer.

Un miembro preguntó: ¿Hay algo que se pueda hacer para automatizar el proceso de identificación del estudiante? ¿Pueden usar un escáner de identificación para ayudar a acelerar el proceso y otorgar tiempo para que los estudiantes coman?

La Sra. Culcasi respondió que habían explorado con los escáneres de tarjetas / ID pero que a menudo no funcionaba debido a dificultades tecnológicas. Explicó que el volumen de estudiantes que atienden también afectó la velocidad del sistema de escaneo que se volvió difícil de manejar y, por lo tanto, adoptó el proceso actual de identificación de estudiantes. Se espera que los estudiantes aprendan su número de identificación y deben indicar su nombre y apellido para que se les sirva la comida. Esto es para asegurarse de que se atiende al estudiante correcto y también es un reglamento que deben cumplir. Los estudiantes deben auto-identificarse para ser atendidos.

Un miembro mencionó que en Rancho Medanos los estudiantes pueden escanear su identificación para obtener alimentos. También afirmó que en Rancho Medanos, el estudiante que no come es un estudiante que elige no comer porque tiene suficiente tiempo y su proceso se realiza sin problemas porque el director está ahí para ayudar a supervisar a los estudiantes y mantiene la línea en movimiento. La Sra. Culcasi compartió que el proceso de servicio es diferente en el nivel elemental en comparación con el secundario.

Un miembro compartió una preocupación que tenía acerca de los estudiantes en el nivel secundario al dar un número de identificación que no es el suyo y cómo eso afecta al estudiante real cuando van a buscar comida. La Sra. Culcasi no negó que sucediera, pero les aseguró a los miembros que a los estudiantes afectados siempre se les servirá comida, sugirió que vayan a buscar al gerente e informen sobre el incidente y al mismo tiempo que se les sirva la comida.

Los miembros expresaron su deseo de tener más opciones de alimentos para los estudiantes que les gustan. Mencionaron que los estudiantes aman los pepinos y la jícama con Tajín y se preguntan por qué no ofrecen esto más regularmente a los estudiantes. Varios miembros apoyaron esta solicitud afirmando que sus estudiantes les informan alegremente que aman cuando tienen pepino y jícama con Tajín, ¡les encanta!

Otro miembro preguntó, ¿Por qué no podemos servir solo fruta fresca a los estudiantes en lugar de la fruta enlatada, como los duraznos y la fruta mezclada? La Sra. Culcasi explicó que se esfuerzan por ofrecer a nuestros estudiantes los artículos de temporada, así es como los estudiantes se familiarizan con artículos como los kiwis, las papayas y los melones. Sabemos que a nuestros estudiantes les encantan las frutas y trabajamos con algunas de las mejores fincas para obtener los mejores y más frescos artículos para llevarlos a nuestros estudiantes, pero también servimos frutas enlatadas porque a los estudiantes también les gusta eso. Algunos estudiantes lo prefieren a la fruta fresca y es una regulación que los estudiantes obtengan una porción de frutas diariamente. Ella dijo que no los ve descontinuando la porción de fruta enlatada porque es una opción para los estudiantes y a algunos les gusta. La Sra. Culcasi dijo que llevaría la información a su departamento y consideraría servir más pepino y jícama a los estudiantes.

Un miembro preguntó: ¿Hay alguna forma de contar y animar a los estudiantes a que se sirvan solo la comida que realmente van a comer para que no se desperdicie la comida? La Sra. Culcasi explicó que tienen embajadores de ensaladas y que su trabajo es ayudar a los estudiantes a hacer una selección de alimentos adecuada y explicar a los estudiantes sus opciones de ensaladas y frutas. Pero el desafío con la posición es que a menudo se los tira para ayudar a cubrir si alguien está ausente en otros roles que a menudo dejan esta posición sin cubrir. Ella explicó que es un requisito servir a los estudiantes verduras y frutas. Debido a que a los estudiantes les encantan las frutas y se sirven bien a sí mismos, lo único que nos aseguramos de que les sirvamos son las verduras, ya que queremos asegurarnos de que se preparen en su plato.

Un miembro preguntó: ¿cómo se asegura de que todas las opciones de fruta se repongan y de que todos los estudiantes, independientemente del nivel de grado, tengan acceso a todas las opciones? La Sra. Culcasi mencionó que el gerente toma tiempo para vigilar los alimentos que necesitan reponerse y hacerlo durante el tiempo de servicio. Si es necesario, van y cortan más fruta para llevar a los estudiantes.

Un miembro sugirió que realicen una encuesta estudiantil anualmente para averiguar el tipo de comida que les gusta a los estudiantes y quieren comer de esta manera los datos pueden hablar por sí mismos. Afirmó que es bueno que los gerentes hablen con los estudiantes y descubran lo que les gusta, pero una encuesta de estudiantes permitiría que más estudiantes expresen su opinión e informen mejor la selección de alimentos. Es crítico que el estudiante esté involucrado en la decisión de lo que se está sirviendo ya que son los consumidores.

La Sra. Culcasi mencionó que devolvería esa sugerencia a su equipo. Ella expresó que siente que sus departamentos tienen un buen entendimiento de lo que les gusta a los estudiantes en virtud de estar ahí afuera e interactuar con los estudiantes y preguntarles directamente sobre lo que les gusta. Explicó que el departamento de nutrición infantil en última instancia toma la decisión de qué alimentos se ordena y se asegura de que todos los alimentos que se sirven cumplan con las pautas y regulaciones que deben cumplir. Como departamento determinan los menús mensuales de alimentos.

Otro miembro dijo: Entiendo completamente todas las regulaciones que debemos cumplir. Ella suplicó que personalmente le gustaría ver que a los estudiantes solo se les sirven frutas y verduras frescas en lugar de las cosas enlatadas.

La Sra. Culcasi declaró que no sirven tanta verdura enlatada como la fruta enlatada. La mayoría de las verduras que servimos a los estudiantes son frescas, pero también dijo que sí hay estudiantes que prepararon las verduras y frutas enlatadas más que las frescas y que su trabajo es asegurarse de que los estudiantes reciban las porciones de alimentos requeridas.

La Sra. Culcasi concluyó su presentación entregando a todos los miembros una copia de su tarjeta de presentación. Alentó a los miembros a comunicarse con ella si tenían alguna otra sugerencia sobre la selección de alimentos y las opciones de menú. También les dijo que podían comunicarse con ella si tenían alguna inquietud particular sobre sus escuelas específicas en cuanto a cómo se les servía la comida a los estudiantes. Ella los invitó a compartir sus ideas y sugerencias con ella ya que son bienvenidas.

### **Evaluación de Necesidades.**

La Sra. Guardado compartió la Evaluación de Necesidades de ELAC del año pasado y pidió al comité que revisara las preguntas e hiciera cualquier sugerencia con respecto a cualquier adición y edición que les gustaría ver.

Se hizo una sugerencia para agregar un par de preguntas más con respecto al conocimiento de los padres sobre nuestro proceso de rotación de ELD, así como la capacidad de solicitar una conferencia adicional entre padres y maestros más allá de la que las escuelas ofrecen al principio del año. La Sra. Guardado les aseguró que agregaría esas preguntas adicionales a la encuesta antes de enviarla a los sitios.

### **Informes ELAC.**

Dada la duración de la presentación de Nutrición Infantil, los informes de ELAC se reportarán en la reunión del próximo mes. La reunión se terminó a las 7:17 pm.