



# KIDCO Express



KIDCO Child Care  
Miami, FL

**FEBRERO 2012**

## Días para Recordar

### **1 de febrero**

- 10:00am a 12:00pm - Clases de Gimnasia - KIDCO I y III
- Día de fotos - KIDCO I - EHS/CDS/Privado

### **2 de febrero**

- Día de fotos - KIDCO III
- 9:00am - Clases de Yoga - KIDCO II EHS/HS y KIDCO III Pre-escolar

### **3 de febrero**

- Día de Planes para los Maestros HEAD START SOLAMENTE
- Día de fotos - KIDCO II - EHS/Toddlers/Dos años

### **6 de febrero**

- Día de fotos - KIDCO II - Head Start

### **7 de febrero**

- Clases de Yoga - KIDCO I EHS Toddlers/HS/Pre-escolares

### **8 de febrero**

- 10:00am a 12:00pm - Clases de Gimnasia - KIDCO II
- 10:00am - Distribución de Libros - **TODOS LOS CENTROS**

### **9 de febrero**

- Clases de Yoga - KIDCO IV

### **13 de febrero**

- 2:00pm - Rifa del Día de San Valentín en KIDCO Central

### **14 de febrero**

- Día de San Valentín
- 8:45am a 12:00pm - Clases de Yoga - KIDCO III y KII Salón 4

### **15 de febrero**

- 10:00am a 12:00 - Clases de Gimnasia - KIDCO I y IV
- 3:30pm - Entrenamiento Diversidad Cultural - KIDCO III

### **16 de febrero**

- Clases de Yoga - KIDCO II - EHS niños pequeños/HS y KIDCO III Pre-escolares
- 3:30pm - Entrenamiento Diversidad Cultural - KIDCO I
- 3:30pm - Entrenamiento Diversidad Cultural - KIDCO IV
- 4:00pm - Entrenamiento Diversidad Cultural - KIDCO II
- 4:00pm - Reunión del Comité de Política - KIDCO Central

### **18 de febrero**

- 16 Aniversario de KIDCO IV

### **20 de febrero**

- Día de los Presidentes - **TODOS LOS CENTROS ESTARAN CERRADOS**

### **21 de febrero**

- Clases de Yoga - KIDCO I - HS/EHS/n niños pequeños/Pre-escolares

### **23 de febrero**

- Clases de Yoga - KIDCO IV

### **24 de febrero**

- Día del Vaquero
- 10:00am - Parada sobre la Historia Negra - **PARA TODOS LOS CENTROS**

### **28 de febrero**

- 8:45am - Clases de Yoga - KIDCO II y KIDCO III Grupo 4



## Cumpleaños en Febrero

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Rosanna Mojica      | 1 de febrero  |
| Silvia La Villa     | 8 de febrero  |
| Carline Estime      | 12 de febrero |
| Viviana Gaeta       | 13 de febrero |
| Maria Elena Lacalle | 21 de febrero |
| Marisela Perez      | 21 de febrero |
| Marietta Gutierrez  | 27 de febrero |

## Esquina para los Padres

### **Lista De Seguridad Para Los Bebés**

Por la colaboración del National Black Child Development Institute y National Head Start Association - Child Health Task Insert

#### **Dormitorio**

- Ponga su bebé a dormir de espalda en un colchón firme y no uno suave.
- Esté seguro de que la cuna de su bebé sea fuerte y no tenga tornillos sueltos.
- Nunca ponga la cuna del bebé o sus muebles cerca del cordón de las verticales de las ventanas o cortinas.

#### **Baño**

- Mantenga las medicinas y productos de limpieza en envases con tapa de seguridad y fuera del alcance de los niños.
- Siempre pruebe la temperatura del agua con el codo o la muñeca antes de poner su bebé en el baño.
- Nunca, nunca deje su niño sólo en bañaderas o cerca del agua.

#### **Cocina**

- No deje su bebé solo en la silla de comer; siempre use las correas de seguridad.
- Use las hornillas de atrás de la estufa y siempre mantenga el mango de las ollas hacia atrás.
- Mantenga bajo llave los productos de limpieza, cuchillos, fósforos y bolsas plásticas fuera del alcance de los niños.

#### **Áreas de Vivienda**

- Instale detectores de humo en cada piso de su casa, especialmente cerca de los dormitorios. Cambie las baterías cada año.
- Use portones en las escaleras y tapones de seguridad para cubrir los orificios eléctricos.

**Mantenga los objetos pequeños, incluyendo juguetes y bombas fuera del alcance de su niño.**

## Nutrición

### **"Muffins de San Valentín"**

(Ingredientes para 12 muffins)

- ♥ 6 cucharaditas de mantequilla
- ♥ ¾ taza de azúcar
- ♥ 2 huevos
- ♥ ½ taza de leche
- ♥ 14 fresas, frescas o frizadas desfrizadas
- ♥ 2 tazas - Harina para todos los usos
- ♥ ¼ cucharadita de sal
- ♥ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ♥ Mermelada de Strawberry

#### **Instrucciones:**

- Caliente el horno a 350F.
- Mezcle la mantequilla y el azúcar, añada los huevos uno a uno, y la leche.
- Maje las fresas con un majador de papas y haga un puré o póngalo en la licuadora. Ponga la mezcla de las fresas en la mezcla de la mantequilla y la leche.
- En un envase separado, mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear.
- Agréguela la mezcla de la harina a la mezcla de las fresas. Use una cuchara de madera para mezclar hasta que lo blanco desaparezca.
- Ponga los papeles de muffin y llénelos hasta la mitad con la mezcla. Agregue ½ cucharadita de mermelada. Luego ponga una cucharada de más mezcla hasta estar casi lleno.

Hornee de 20 a 25 minutos hasta que al insertar un palillo de dientes en el centro salga limpio.