



Boletín informativo para la primavera de 2026

En esta edición

- **Este boletín informativo tiene noticias para los participantes de WIC, los vendedores, el personal de WIC y los socios de la comunidad.**
- Algunas secciones están dirigidas a grupos en específico. Estamos compartiendo todo para que todos estén informados.
- Dentro de esta edición:
 - El Mes Nacional de la Nutrición® - marzo de 2026
 - Herramientas nuevas de WIC de Nevada: MyNevadaWIC Portal y el WIC Wayfinder
 - Anuncio sobre el yogur
 - Recetas fáciles usando alimentos aprobados por WIC
 - Destacando nuestras agencias y personal de WIC
 - Actualizaciones a los paquetes de alimentos
 - Ayuda para los vendedores: En la caja registradora

Marzo: El Mes Nacional de la Nutrición

- **Celebra el Mes Nacional de la Nutrición**
 - **Esta sección está dirigida a: Todos (los participantes de WIC, los vendedores, el personal de WIC y los socios de la comunidad)**
 - Cada marzo, celebramos el Mes Nacional de Nutrición®. La Academia de Dietéticos y Nutrición dirige esta campaña.
 - El tema de este año es: "Descubra el poder de una buena nutrición." Las comidas saludables ayudan a las familias a crecer fuertes.
 - Encuentra herramientas y consejos en EatRight.org



- **Serie de conferenciantes de nutrición de WIC de Nevada**
 - **Esta sección está dirigida a: el personal de WIC**
 - El personal de WIC está invitados a participar en nuestra serie de conferenciantes de nutrición
 - Escucha expertos en los temas de salud pública y nutrición. Aprende consejos prácticos y simples para apoyar a las familias.
 - Cada sesión cuenta como una hora de crédito de educación continua.

Próximamente en WIC de Nevada

- **Esta sección está dirigida a: Todos (los participantes de WIC, los vendedores, el personal de WIC y los socios de la comunidad)**
- WIC de Nevada está preparando noticias y herramientas nuevas para esta primavera. Estos cambios ayudarán a que los servicios y beneficios de WIC sean más fácil de utilizar.

El WIC Wayfinder

Una manera simplificada para que los cuidadores ocupados encuentren recursos e información nutricional para ayudarles a cuidar de sus familias. En lugar de enviar a los cuidadores por un agujero de enlaces, aplicaciones, herramientas, PDFs y materiales impresos, el WIC Wayfinder hará que la experiencia educativa en nutrición y lactancia se adapte a las necesidades individuales y proporcionará la información en un centro único en línea. El WIC Wayfinder también agilizará la capacidad del personal de la clínica para compartir recursos educativos sobre nutrición y lactancia materna según las necesidades de las participantes. Además, el WIC Wayfinder proporcionará recursos nutricionales en los cinco idiomas principales utilizados por los participantes de WIC de Nevada. Este proyecto está financiado por el subsidio para la modernización de WIC del FNS de USDA.

MyNevadaWIC Portal

- **Esta sección está dirigida a: los participantes de WIC**

El MyNevadaWIC Portal es nuestro nuevo sitio web. Los solicitantes nuevos pueden aplicar para WIC en línea. Los participantes actuales pueden revisar su balance de alimentos, solicitar citas y encontrar la información de contacto para su clínica local de WIC.

Actualizaciones a los paquetes de alimentos

- **Esta sección está dirigida a: los participantes de WIC, los vendedores y el personal de WIC**
- Las actualizaciones a los paquetes de alimentos empezaron el 1 de marzo.
- Estos cambios pueden afectar los beneficios y alimentos que los participantes reciben.
- Para ver las actualizaciones a los paquetes de alimentos, visita nuestro sitio web de WIC de Nevada o contacta a tu clínica local de WIC.

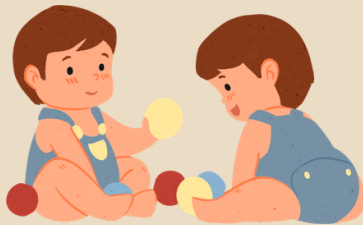
Contáctenos

- **Esta sección está dirigida a: los participantes de WIC**
- Para revisar su balance o reprogramar su PIN: Llama al 844-892-2932
- Para enviar un mensaje a la oficina estatal de WIC: **Haz clic aquí** para enviarnos un mensaje
- Para encontrar la clínica de WIC más cercana: **Haz clic aquí** para encontrar tu clínica más cercana





Boletín informativo para la primavera de 2026



Los participantes de



WIC de Nevada





Boletín informativo para la primavera de 2026

Destacando los beneficios de WIC de Nevada: Ayuda con la lactancia

- WIC está aquí para apoyar tus metas de alimentación. Puedes escoger amamantar, usar un extractor de leche materna, usar fórmula o hacer una combinación. Nosotros te ayudaremos en cada etapa.
- Si calificas, WIC de Nevada ofrece:
 - Educación sobre lactancia materna
 - Lactation support
 - Extractores de leche materna sin costo alguno
- Para aprender más, contacta a tu clínica local de WIC y pregunta si calificas.



Anuncio sobre el yogur



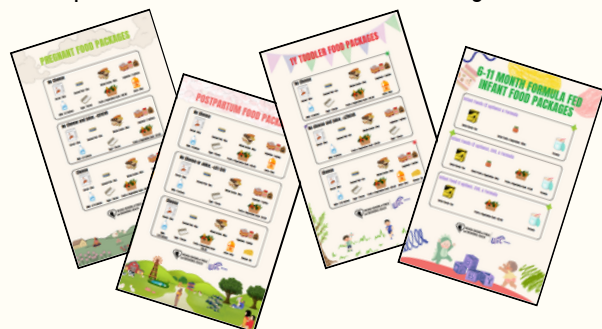
Si va a comprar yogur libre de grasa junto a otros yogures, favor de escanear el yogur libre de grasa primero en la caja registradora para prevenir problemas. ¿Preguntas? Contacte a su clínica de WIC.



Hay muchas herramientas nuevas disponibles ahora en WIC de Nevada

- **WIC Wayfinder** estará disponible próximamente. ¡Ayudará a encontrar consejos nutricionales confiables y recursos para las familias más fácilmente!
- **MyNevadaWIC Portal** es su centro en línea para todo relacionado a tu clínica. Puedes aplicar para WIC, revisar tu balance de beneficios, solicitar citas y encontrar información de tu clínica.
- **Las actualizaciones a los paquetes de alimentos** empezaron el 1 de marzo de 2026. Quizás notes algunos cambios en tus beneficios de alimentos. Visita el sitio web de WIC de Nevada o contacta a tu clínica local por más información.
- En las páginas siguientes, encontrarás recetas fáciles usando alimentos aprobados por WIC. Las recetas fueron compartidas por el personal de WIC de Nevada y el sitio web WICHealth.org.

Los paquetes de alimentos
que se encuentran en
nuestro sitio web





Boletín informativo para la primavera de 2026

Sándwich de mantequilla y miel

Tiempo de preparación/cocinar: 5-10 minutos
porciones: 1

Ingredientes

- ✦ 2 rebanadas de pan de trigo integral
- ✦ cucharadas de mantequilla de almendra
- ✦ 1 plátano, partido en rodajas
 - 2 cucharadas de miel



Instrucciones

1. Lava tu área de preparación y tus manos.
2. Pela el plátano y córtalo en rodajas finas*
3. En las dos rebanadas de pan, unta la mantequilla de almendra.
4. Pon las rodajas de plátano en cada pedazo de pan.
5. Salpica la miel encima de los plátanos y ¡disfruta!

Para los niños y bebés, corta los plátanos en pedazos más pequeños, que no sean pedazos circulares

**No le des miel a los niños menores de 1 año. **

Receta compartida por Gabrielle W., Oficial del Programa I para la oficina estatal de WIC de Nevada

“Frijoles de Tomás”

Tiempo de preparación/cocinar: 2 horas y 30 minutos
porciones: 8-10

Ingredientes:

- 1 ½ libra de carne molida baja en grasa
- ½ libra de tocino
- 1 lata grande de frijoles con cerdo
- ✦ 1 lata mediana de frijoles de lima
- ✦ 1 lata grande de frijoles rojos
- ½ taza de azúcar morena
- ¼ taza de vinagre
- ¼ cucharita de humo líquido
- 1 taza de ketchup



Instrucciones

1. Lava tu área de preparación y tus manos.
2. Cocina la carne molida y tocino hasta que se dore (que cambie a color marrón)
3. Cuando el tocino se termine de cocinar y se enfríe, desmórzalo.
4. En una olla de cocción lenta, combina todos los ingredientes y ponlo a cocinar en fuego alto por al menos dos horas o más.
5. Esto también se puede cocinar en fuego bajo de 4 a 6 horas.

Receta compartida por Theresa R. Asistente Administrativo II para la oficina estatal de WIC de Nevada

✦ = WIC Approved Product



NEVADA DIVISION of PUBLIC
and BEHAVIORAL HEALTH



Boletín informativo para la primavera de 2026

Kimchi de repollo

Tiempo de preparación/cocinar: 1 hora y 45 minutos, 1-5 días para el proceso de fermentación varía porciones: 3-6

Ingredientes

- ★ 1 cabeza de repollo verde (repollo de Napa recomendado)
- ¼ taza de sal
- Agua potable
- ★ 1 cucharada de ajo rallado
- ★ 1 cucharita de jengibre rallado
- 1 cucharita de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 3 cucharadas de polvo de pimiento rojo coreano (Gochugaru)



Receta compartida por David R, Especialista de Programa de Salud para la oficina estatal de WIC de Nevada



Instrucciones

1. Lava tu área de preparación, tus manos, y los vegetales.
2. Después de lavar el repollo, córtalo en mitad y remueve la corteza dura. Corta el repollo en rebanadas pequeñas a tu gusto, las rebanadas de aproximadamente 2 pulgadas son ideales.
3. Pon las rebanadas de repollo en un tazón grande y espolvorea sal por todo el repollo, masajeando la sal en el repollo por al menos 3 minutos. Añade suficiente agua potable al tazón hasta que se sumerja el repollo. Pon un plato encima del repollo para que se quede sumergido y mantenlo sumergido por una hora para dejar que la sal remueva algo del agua que está dentro del repollo.
4. Escurre el agua y enjuaga el repollo en agua fría por 3 minutos. Deja que el repollo escurra cualquier agua en exceso por 15 minutos.
5. En un tazón separado, mezcla el ajo, jengibre, azúcar, salsa de pescado, y polvo rojo hasta que se haga una pasta suave.
6. Exprime el repollo para quitar el agua restante. Mezcla el repollo con su pasta picosa meticulosamente hasta que se incorpora bien. Puede que la mezcla se vea un poco desordenada y que tenga un olor fuerte ¡pero los resultados valen la pena!
7. ¡Empaca el kimchi en frascos de enlatar! El líquido rojo es un escabeche y debe flotar encima del kimchi. Asegúrate de que el escabeche sumerja el repollo en los frascos y ciérralos con tapa. Deja que se fermente en la cocina.
8. Cada día, prueba el kimchi. Si el kimchi está a tu gusto, puedes guardarlo en el refrigerador. Si gustas un sabor más fuerte, sigue fermentando, pero revísalo cada día. No lo fermentes por más de 5 días.



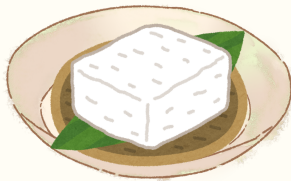
Boletín informativo para la primavera de 2026

“Tazón de tofu”

Tiempo de preparación/cocinar: 25-30 minutos / porciones: 4

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite simple
- ✦ 1 paquete (16 onzas) de tofu firme, escurrido; en cubitos o desmoronado (a tu gusto)
- ✦ 2 dientes de ajo, picado
- ½ pulgada de raíz de jengibre, pelada y picada
- 2 cucharadas de salsa soya, bajo en sodios
- Polvo de pimiento rojo a tu gusto (opcional)
- Pimienta negra a tu gusto (opcional)
- ✦ 2 tazas de repollo verde, en rebanadas
- ✦ 1 taza de repollo morado/rojo, en rebanadas
- ✦ ½ taza de apio, en rebanadas
- ✦ 2 zanahorias, peladas y ralladas
- ✦ 2 cebollas verdes, en rodajas finas
- ✦ Cilantro picado, menta (para decoración) y limones partidos



Instrucciones

1. Lava tu área de preparación, tus manos y los vegetales.
2. En un sartén grande, calienta aceite a fuego mediano-alto. Cuando ya esté caliente, añade el tofu y fríelo 3-5 minutos, mezclándolo según sea necesario, hasta que se dore y esté crujiente.
3. Añade jengibre y ajo, una cucharada de salsa soya y el polvo de pimiento rojo (si lo va a usar). Mezcla con frecuencia y deje que se cocine otros 3-4 minutos.
4. Añade el repollo, las zanahorias y la otra cucharada de salsa soya. Mézclalo bien, cúbrelo y deja que se cocine otros 2-3 minutos hasta que el repollo este tierno. Añade el apio y mézclalo bien.
5. Pruébalo y añade las sazones a tu gusto.
6. Quítalo del fuego, sirve en tazones y espolvorea con la cebolla verde, cilantro, menta y limones, si los va a usar.

Ideas para comidas:

- Sírvelo sobre arroz integral cocido o sobre arroz de coliflor para una porción adicional de vegetales.
- Ofrece esta comida con una salsa de maní casera para añadir proteína

*Receta presentada por Jacquelyn B.,
Especialista del Programa de Salud,
Coordinadora de la lactancia materna
para la oficina estatal de WIC de Nevada.*





Boletín informativo para la primavera de 2026

“Salsa de maní”

Tiempo de preparación/cocinar: 5 minutos porciones: 4

Ingredientes

- ★ ¼ taza de mantequilla de maní (puedes sustituir por mantequilla de almendra)
- 1/3 taza de agua tibia
- ¼ cucharada de salsa soya
- 2 cucharadas de vinagre de arroz, o cualquier vinagre disponible
- 4 cucharitas de azúcar

Instrucciones

1. Mezcla todos los ingredientes y añade las sazones a tu gusto. Usa inmediatamente la salsa o guárdala en un contenedor en el refrigerador. Se puede guardar hasta por 4 días.



Receta presentada por Jacquelyn B, Especialista del Programa de Salud, Coordinadora de la lactancia materna para la oficina estatal de WIC de Nevada.

“Pizza de vegetales” Tiempo de preparación/cocinar: 30-40 minutos porciones: 4

Ingredientes

- ★ 1 cebolla grande
- ★ 2 pimientos
- ★ 2 tomates rojos medianos
- ★ 8 onzas de champiñones
- ★ 6 onzas de queso mozzarella
- 1 cucharada de aceite
- 1 masa integral para pizza (congelado o refrigerado)
- Aceite en aerosol
- ¼ de cucharita de albahaca seca
- ¼ de cucharita de orégano seco
- 1 lata (8 onzas) de salsa de tomate sin sal añadida

Instrucciones

1. Lava tu área de preparación, tus manos y los vegetales. Precalienta el horno a 450° F.
2. Pela la cebolla. Corta la cebolla, pimientos, y tomates en cubitos de ½ pulgadas. Corta los champiñones en rodajas de ¼ pulgada de gruesas.
3. Ralla el queso.
4. En un sartén grande sobre fuego mediano-alto, añade aceite. Añade las cebollas, champiñones y pimientos. Cocíalos por 3 minutos.
5. Pon los vegetales en un colador. Añade los tomates. Deja que se escurran por 3-5 minutos.
6. Mientras los vegetales se escurren, forma la masa integral de pizza en un círculo plano de 12 pulgadas. Usa tus dedos para estrechar y extender la masa.
7. Cubre una charola con el aceite en aerosol. Pon la masa de pizza que formaste en el centro de la charola.
8. Mezcla la albahaca y el orégano seco en la salsa de tomate. Cubre una capa de salsa alrededor de la masa.
9. Unta el queso en partes iguales sobre la masa.
10. Pon la pizza en el horno hasta que el queso se derrita y que la corteza cambie a color marrón o dorado, casi 10 minutos. Saca la pizza del horno.
11. Añade los vegetales a la pizza. Pon de regreso la pizza al horno y hornéala hasta que esté completamente cocida, de 5-10 minutos. Sácala del horno.
12. Deja que se enfríe 2 minutos. Usando un cuchillo, córtala en 8 pedazos.



Receta de WIC Health.org





Boletín informativo para la primavera de 2026





Boletín informativo para la primavera de 2026

Celebrando el Mes Nacional de la Nutrición: Serie de conferenciantes de nutrición para el personal de WIC de Nevada

4 de marzo, 9am-10am (PST)

Salud mental posparto con Brittany Flournoy, LCSW, CCM, PMH-C

Con más de una década de experiencia apoyando a personas y familias que dan a luz, Brittany Flournoy, LCSW-S, LICSW, CCM, PMH-C, es especialista en salud mental perinatal, supervisora de clínica y defensora de la salud materna comprometida con el avance de la equidad, la dignidad y la sanación en todos los sistemas de cuidado.

Brittany ha colaborado con mujeres, niños y familias de diversos orígenes, guiándoles durante las transiciones de la vida con compasión, excelente experiencia en clínica y humildad cultural. Su trabajo se centra en desmantelar estructuras que perpetúan el daño y la inequidad en la salud materna, a la misma vez que cultivan espacios donde las personas que dan a luz sean apoyadas, vistas y empoderadas para prosperar.

A través de alianzas estratégicas con organizaciones, grupos comunitarios e instituciones, Brittany diseña y ofrece entrenamientos y programas innovadores culturalmente sensibles, orientados a reducir la mortalidad y morbilidad materna tanto a nivel local como global. Actualmente es estudiante de doctorado en la Escuela de Trabajo Social de la Universidad Howard en Washington, DC, donde realiza investigaciones centradas en abordar las disparidades en la salud materna dentro de comunidades marginadas e históricamente oprimidas. Obtuvo su Máster en Trabajo Social en la Universidad de Houston y posee un Certificado de Salud Mental Perinatal por Postpartum Support International.



11 de marzo, 9am-10am (PST)

Autismo y nutrición con Elisa Rocks, RDN

Elisa es dietista titulada, madre de 4 hijos y especialista en nutrición para el autismo. Dirige una consulta privada donde ayuda a niños con autismo a sentirse bien para que puedan llevar vidas más saludables y felices. Elisa también ayuda a los padres de hijos con autismo a descubrir al niño feliz que está enterrado bajo sus síntomas.

Elisa obtuvo su máster en Ciencias de la Nutrición y Dietética en la Universidad de Syracuse. Está formada en el Enfoque SOS para la Terapia de Alimentación, es terapeuta certificada LEAP y también apoya a cientos de familias con autismo a través de su trabajo con el Autism Nutrition Collective.





Boletín informativo para la primavera de 2026

Celebrando el Mes Nacional de la Nutrición: Serie de conferenciantes de nutrición para el personal de WIC de Nevada

18 de marzo, 9am-10am (PST)

Presentando sólidos con Alex Turnbull, RDN

Alex Turnbull, RDN, es dietista nutricionista titulada y autor de *The Baby Food Cookbook for First-Time Parents*, especializada en introducir sólidos y la alimentación selectiva. Obtuvo su título en Dietética en la Universidad St. Catherine y completó sus prácticas en dietética en la Universidad Estatal de Iowa.

Dietista mediática reconocida a nivel nacional —y madre ella misma — Alex combina orientación basada en la evidencia con experiencia real, ayudando a las familias a alimentar a sus hijos con confianza mediante un enfoque de nutrición donde la comida es divertida, no temida.



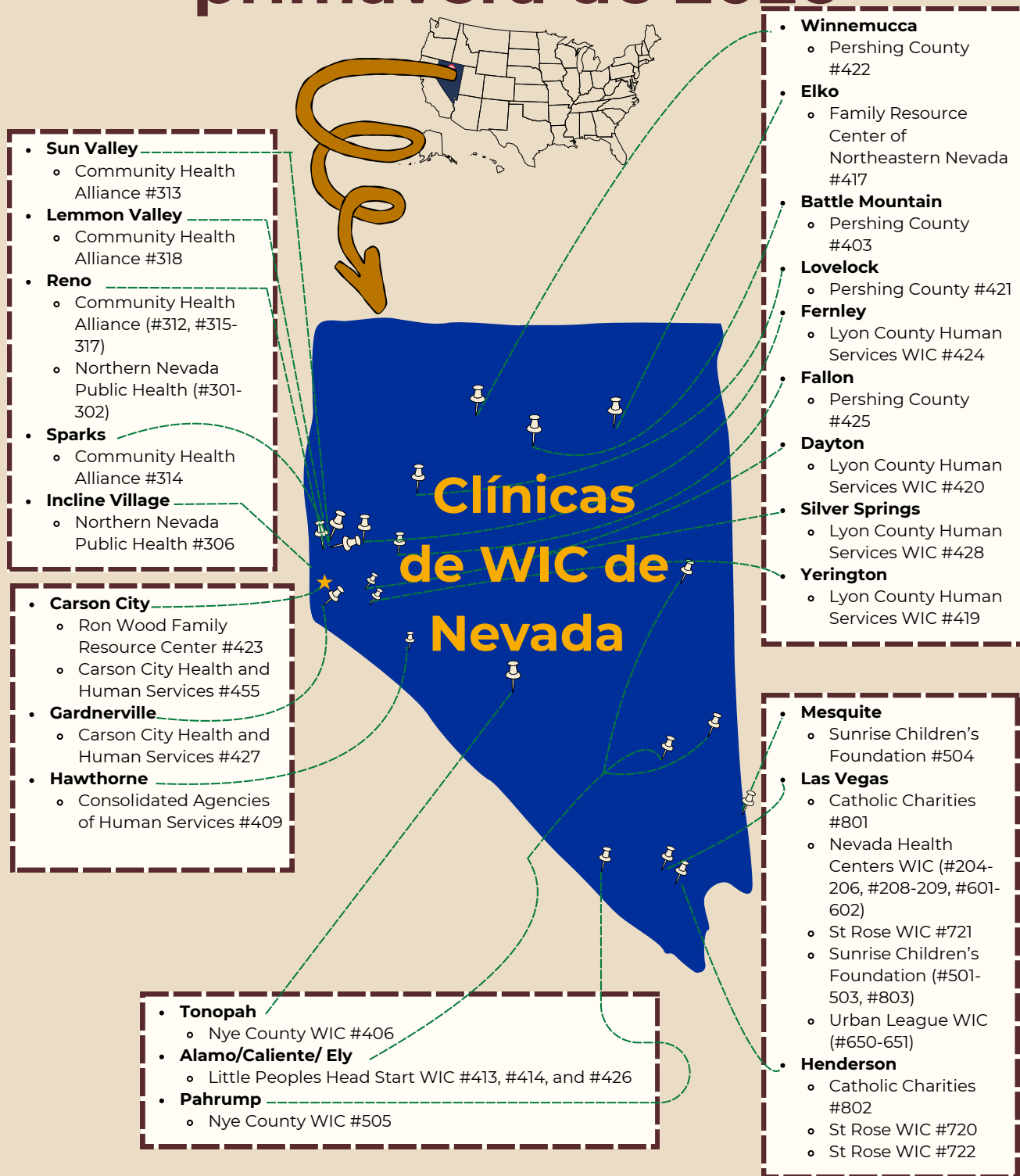
25 de marzo, 9am-10am (PST)

Diabetes gestacional y nutrición con Lauren Newman, RD, LD, CDCES, CEDS

Personal de Clínicas de WIC: Si deseas asistir a alguno de estos seminarios web, por favor contacta al equipo de Nutrición de la oficina estatal.



Boletín informativo para la primavera de 2026





Boletín informativo para la primavera de 2026

Destacando nuestras agencias y personal de WIC

Catholic Charities of Southern Nevada (CCSN)

"Nos complace compartir un momento destacado reciente de nuestro programa de WIC de CCSN que refleja el poder del apoyo y la colaboración comunitaria para fortalecer a las familias a las que servimos. Gracias al generoso apoyo del capítulo de Las Vegas de Speedway Children's Charities, nuestro programa recibió una donación que tendrá un impacto significativo y duradero en los participantes de WIC de CCSN y sus familias. Esta contribución nos permite seguir proporcionando artículos esenciales como sillas de coche y carritos, ayudando a garantizar la seguridad, la movilidad y el bienestar de los bebés y niños pequeños en toda nuestra comunidad. Para muchas familias, el acceso a estos recursos puede marcar una diferencia significativa en su vida diaria, ofreciendo tranquilidad y promoviendo comienzos más saludables para sus hijos. También queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a nuestro equipo de subsidios de CCSN por su dedicación y colaboración en la obtención de este subsidio. Sus esfuerzos desempeñan un papel vital en ampliar nuestra capacidad para satisfacer las necesidades de nuestros participantes y fortalecer los servicios que ofrecemos. Este apoyo refuerza nuestra misión de promover la salud y el bienestar de bebés y niños. Este hermoso evento fue un reflejo sincero de la fortaleza y compasión de nuestra comunidad, hecho realidad a través de la unidad y un compromiso compartido de elevarse mutuamente. Gracias a la colaboración comunitaria, nuestros esfuerzos colectivos lograron difundir regocijo y alegría navideña a 615 niños de 214 familias de WIC de CCSN, asegurando que recibieran juguetes de Navidad y tarjetas de regalo durante una temporada que tiene un significado profundo para las familias. Desde bebés pequeños de apenas unos meses hasta niños de hasta 12 años, cada niño fue registrado, visto y celebrado, permitiendo a Catholic Charities apoyar a las familias en todas las etapas de la vida. Este logro significativo para nuestras familias de WIC fue posible gracias a la dedicación y colaboración con el Equipo de Desarrollo de CCSN, cuyos incansables esfuerzos transformaron la generosidad en momentos de auténtica felicidad, confort y alivio. Juntos, Catholic Charities creó algo más que una simple distribución de juguetes navideños: creamos recuerdos duraderos llenos de esperanza, calidez y el recordatorio de que nuestras familias son apoyadas y valoradas mucho después de que termine la temporada."





Boletín informativo para la primavera de 2026

Destacando nuestras agencias y personal de WIC

WIC del condado de Lyon

En abril, el personal de WIC del condado de Lyon colaborará con el personal de la agencia y participará en eventos comunitarios durante el Mes de la Prevención del Abuso Infantil.

¿Qué es el Mes de la Prevención del Abuso Infantil?

- Durante el mes de abril, se reconoce la Prevención del Maltrato Infantil enfatizando la importancia de fortalecer y apoyar a las familias para prevenir el maltrato infantil, promoviendo su bienestar social y emocional (Preventchildabusenevada.org).
- La evidencia sugiere que las primeras experiencias de los niños moldean su vida, tanto de forma positiva como negativa (Preventchildabusenevada.org).
- Los niños criados en entornos seguros, estables y acogedores tienen más probabilidades de destacar académica y socialmente, así como de mantener una buena salud física y mental (Preventchildabusenevada.org).

Para más recursos, favor de visitar los siguientes:

[Child Abuse Prevention Resources](#)

[The Children's Cabinet](#)

¿Quiénes son sus empleados del condado de Lyon?

Yerington

Dirección : 26 Nevin Way
Teléfono: 775-463-6583
MWF: 8am-4:30pm

Educador en nutrición y lactancia materna:

Mirian Zarazua



Gerente de la división:

Jenna Dykes

Teléfono: 775-577-5009

Apoyo a WIC y a todos los programas de la División Infantil del condado de Lyon



Dayton

Dirección: 5 Pine Cone Rd,
Suite 103
Teléfono: 775-246-6326
MWF: 9am-4pm

Educador en nutrición y lactancia materna:

Becky Boehner



Silver Springs

Dirección: 620 Lake Ave
Teléfono: 775-577-0904
T,TH: 9am-3:30pm

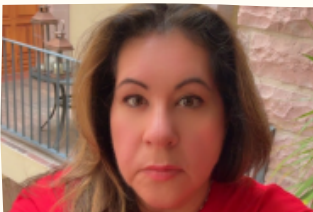


Supervisor de WIC:

Kristy Barnett

Teléfono: 775-577-5009

Apoyo al personal y participantes de WIC en todo el condado



Fernley

Dirección: 105 Lois Lane
Teléfono: 775-575-1703
M-F: 8am-5pm

Educador en nutrición y lactancia materna:

Elena Rodarte



NEVADA DIVISION of PUBLIC
and BEHAVIORAL HEALTH



Boletín informativo para la primavera de 2026

Destacando nuestras agencias y personal de WIC

Northern Nevada Public Health

Visitas a tiendas aprobadas por WIC en el condado de Washoe

Programa: WIC de NNPH – Condado de Washoe

Iniciativa: Visitas a tiendas aprobadas por WIC

"El personal de WIC suele oír que a los participantes les cuesta usar sus beneficios de WIC en la tienda. Enseñando en la clínica puede ayudar, pero mucha gente sigue necesitando ayuda para hacer compras. Los participantes de WIC compartieron que se sentían confundidos sobre cuáles alimentos estaban aprobados, cómo usar la aplicación de WICShopper y cómo funciona el proceso de pago usando WIC. Para ayudar con estos problemas, WIC de NNPH empezó a ofrecer visitas guiadas en las tiendas.

En 2024, el personal de WIC de NNPH trabajó con el Trabajador de Salud Comunitario (CHW) para planificar las visitas. Hablaron con programas de WIC que ofrecían servicios similares en otras áreas y elaboraron un plan basado en problemas comunes compartidos por los participantes. El programa mejoró con el tiempo probando diferentes ideas, como la frecuencia de conducir visitas, cómo informar a la gente sobre ellas, cuáles tiendas y horarios eran mejores y cuántas personas debían asistir. Algunos de los primeros retos incluían que la gente no se presentara, problemas para llegar a la tienda y necesidades de idioma. Las visitas se ofrecen en inglés y español, y 'Language Line' se utilizó para otros idiomas cuando fue necesario.

En otoño de 2024, el personal de WIC comenzó a referir a los participantes a visitas guiadas a tiendas dirigidas por la CHW. La primera gira era en octubre de 2024 con un participante. En 2025, el programa cambió basado en los comentarios de los participantes. Las visitas en grupo fueron sustituidas por visitas individuales para que cada persona pudiera recibir más ayuda. Las visitas se programaban en horarios flexibles y se ofrecían en el Walmart de Reno, el WinCo de Reno y en el Raley's de Incline Village.

A finales de 2025, una gira demostró lo útil que puede ser el programa. Una participante de WIC, que es madre de una hija de 2 años, compartió que había estado en WIC desde que estaba embarazada. Dijo que no había podido usar la mayoría de sus beneficios durante casi tres años porque no entendía la aplicación de compradores ni cómo usar WIC en la tienda. Durante su turno individual, el CHW le ayudó a aprender a usar la aplicación y a elegir alimentos aprobados por WIC.

Tras la visita, agradeció al personal por la ayuda personal. También compartió que a su hija le gustan los alimentos de WIC, especialmente la fruta. Este programa muestra cómo el apoyo individual puede ayudar a las familias a sentirse seguras, eliminar barreras y utilizar con éxito sus beneficios WIC."

Cuando le preguntaron sobre su experiencia con la visita a la tienda, dijo:

"Me sentí muy feliz porque nunca había podido usarlos."

("I felt very happy because I was never able to use them [the WIC benefits].")





Boletín informativo para la primavera de 2026





Boletín informativo para la primavera de 2026

Actualizaciones para los vendedores de WIC de Nevada

Actualizaciones de vendedores

- **¿Para quién es esto?: Vendedores**
- **Bienvenidos a nuestras nuevas tiendas autorizadas de WIC:**
 - **Smith's**
 - #303- Henderson
 - **Smart & Final**
 - #350- Las Vegas
 - #352- Las Vegas
 - #379- Las Vegas
 - #442- North Las Vegas
 - #728- Las Vegas
 - #489- Las Vegas
 - #585- Reno
 - #744- Las Vegas
- **Ayuda para los vendedores: En la caja registradora**
 - A veces las transacciones de WIC fallan en la caja registradora. Esto puede ser frustrante tanto para los cajeros como para los clientes. Las razones más comunes son:
 - Demasiados intentos de PIN
 - Alimentos no agregados correctamente (especialmente frutas y vegetales)
 - Beneficios insuficientes
 - Tamaño incorrecto del artículo
 - Consejos para los cajeros:
 - Revisa el balance del cliente antes de la compra.
 - Asegúrate de que el artículo esté en su paquete de alimentos de WIC.
 - Comprueba si el tamaño del paquete es correcto.
 - Intenta la transacción de nuevo si falla la primera vez.
 - Si aun así falla, pide amablemente al cliente que elija otro artículo o pague con otro método.
 - Ayuda adicional:
 - La aplicación de WICShopper puede escanear códigos de barras para ver si los artículos están aprobados por WIC.
 - Los clientes pueden vincular su tarjeta a la aplicación para consultar sus beneficios.
 - Si una transacción sigue fallando, los clientes pueden suspender la compra, salirse de la línea y llamar a la oficina estatal de WIC.
 - Recopila los detalles del artículo (foto de la etiqueta y UPC) y reporta problemas usando el botón "No pude comprar esto" en la aplicación de WICShopper.



Boletín informativo para la primavera de 2026

Actualizaciones para los vendedores de WIC de Nevada

- **Actualizaciones de vendedores**

- **Si esto pasa... ¡Intenta esto!**

La tarjeta no se lee	Si el sistema POS no lee la tarjeta al pasarla, espera unos segundos y vuelve a intentarlo o ingresa el número de tarjeta de 16 dígitos manualmente.
PIN inválido o tarjeta bloqueada	Una tarjeta se bloquea tras 3 errores de PIN. Se desbloquea a medianoche o se puede restablecer el PIN. Ofrece al cliente el número 1-844 que aparece en la parte trasera de la tarjeta para el servicio EBT.
Tarjeta inválida o dañada	Prueba la tarjeta de nuevo. Si el error se repite, refiere al cliente a su clínica. Puede que sea necesario cambiar la tarjeta.
El sistema POS está caído	Las tarjetas de WIC no pueden usarse si los sistemas están caídos. No hay opción offline.
Otros problemas con el sistema POS	Llama a tu gerente o a tu contacto de servicio de POS.
Se necesita una anulación o reversión una vez completada la transacción	Los productos pagados por WIC no pueden ser anulados ni devueltos a la cuenta de WIC una vez que se imprima el recibo final. Refiere al cliente a su clínica de WIC o al número de la oficina estatal que aparece en la parte trasera de su tarjeta para responder a cualquier pregunta.
Más de 50 artículos escaneados	Anula suficientes artículos para que el pedido esté por debajo de 50, luego haz que el participante pase de nuevo su tarjeta de WIC y siga las indicaciones. Procesa los artículos restantes como una compra separada de WIC.

- **Códigos de error comunes para transacciones en tienda:**

- **106** – Intentos excedidos de PIN
- **110** – Campo de cantidad inválida – Este ocurre con mayor frecuencia porque la APL del proveedor está desactualizada. Para tiendas con descarga automática, asegúrate de que la descarga se haya realizado y completado. Las tiendas descargadas manualmente deben descargar la última edición de APL cada noche. La otra causa de esto podría ser un producto de frutas y vegetales verduras no añadido. Prueba pasando cualquier producto de Beneficio de Valor en Efectivo (CVB) por separado del resto del pedido. Si la orden se realiza sin los artículos CVB, es probable que haya un producto de frutas y vegetales que no está añadido.

Anuncio sobre el yogur



Si va a comprar yogur libre de grasa junto a otros yogures, **favor de escanear el yogur libre de grasa primero en la caja registradora** para prevenir problemas. ¿Preguntas? Contacte a su clínica de WIC.

