

ALIMENTOS DE COMPRA NO PERMITIDA PARA EL COMEDOR ESCOLAR

Refrescos, jugos artificiales, jugos en polvo, gelatina, helados palito de agua: su composición está dada fundamentalmente por agua, azúcares refinados, colorantes, saborizantes y aromatizantes artificiales. No aportan nutrientes básicos para la alimentación.

Caldos deshidratados: estos productos contienen altas concentraciones de sal y grasas saturadas.

Embutidos (chorizos, paté, panchos) y fiambres (excepto jamón o paleta): tienen altas concentraciones de sal y grasas saturadas.

Frutas en almíbar: su proceso de industrialización lleva a la disminución de vitaminas, minerales y fibra, así como el aumento de azúcares refinados.

Golosinas: son productos con elevada cantidad de azúcar, consumidas en exceso pueden favorecer enfermedades como el sobrepeso y la obesidad.

Productos de copetín (maníes, papitas, conitos, etc.): productos con gran concentración de sal y grasas.

Menudos de pollo: la calidad higiénico-sanitaria de estos alimentos puede verse afectada por su fácil contaminación y por la rapidez con que se descompone al manipular el alimento e interrumpirse la cadena de frío.

Alfajores, galletitas dulces con relleno: tienen alta cantidad de azúcar y grasas saturadas y trans.