

RECOMENDACIONES PARA LA OFERTA DE LA CAFETERÍA DEL INSTITUTO

Siguiendo las pautas de la **Estrategia NAOS**: Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) puesta en marcha en el año 2005 desde el Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, consumo y Nutrición (AECOSAN)

PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
<i>Eliminar las frituras y rebozados en los pinchos y bocadillos. Elaborar las carnes a la plancha.</i>	Se reduce así el consumo de grasas y se limitan los riesgos asociados al uso repetido de los aceites de fritura.
<i>Eliminar los embutidos (chorizo, salchichón) y el bacón de los pinchos y bocadillos. Se puede compensar con una oferta de tostadas de pan integral /pan de semillas con aceite de oliva virgen o con un trozo de queso fresco.</i>	Las llamadas “carnes procesadas” deben consumirse de forma esporádica, como se hace constar de forma explícita en la pirámide alimentaria que se utiliza desde hace muchos años como referencia de una alimentación equilibrada y saludable.
<i>Potenciar la visibilidad de la oferta más saludable: los sándwiches vegetales, el cóctel de frutas, los zumos de frutas, yogures semidesnatados...</i>	Como usuarios de la cafetería echamos en falta que se de a conocer la oferta en su totalidad, en relación al listado proporcionado por la empresa, pues se tiende a pedir lo que está a la vista.
<i>Creemos que es importante vestir la indumentaria exigida a los manipuladores de alimentos.</i>	La legislación en materia de manipulación de alimentos exige el uso de ropa de trabajo exclusiva para la manipulación de alimentos, que incluya gorro o redecilla para cubrir totalmente el cabello. RD 202/2000 del 11 de febrero y RD 109/2010 del 5 de febrero