

## CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS Y CAFETERÍAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

*La oferta alimentaria y de bebidas ofrecida por los centros también puede tener otras variantes, como son las máquinas expendedoras y las cafeterías. Dado que el entorno escolar es esencial en la prevención de la obesidad infantil, es importante actuar también en estos dos elementos.*

- La Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición **prohíbe la venta en los centros educativos de alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares.**
- Respecto a las máquinas expendedoras, al tratarse de un sistema de autoservicio, de consumo ilimitado y sin supervisión por un adulto, existe el riesgo de que los estudiantes de menor edad abusen del consumo de determinados productos en los intervalos entre comidas, reduciendo la ingesta de las comidas principales y desequilibrando su alimentación. Por ello, **no se han de instalar máquinas expendedoras en zonas donde puedan tener acceso a ellas el alumnado de Educación Infantil, Primaria y/o Educación Especial.**
- La anterior restricción aplica también a aquellos **centros de Régimen Especial** en relación con los alumnos y alumnas que a su vez estén cursando los ciclos citados en el párrafo anterior, como podría suceder por ejemplo en Conservatorios de Música, centros de Danza, Idiomas, etc.
- Los centros educativos, tanto de Primaria como de Secundaria, **son espacios protegidos de la publicidad.**
- Las máquinas expendedoras a las que pueda acceder el alumnado **no dispondrán de publicidad de ningún alimento, bebida o producto.**
- **Las porciones y productos envasados (sea individualmente o en cajas) ofertados en las cafeterías** han de cumplir igualmente con los criterios nutricionales y calóricos establecidos, así como corresponder a los grupos de alimentos y bebidas indicados.
- **Para los productos no envasados de cafeterías,** se ha de ofrecer de algún modo información en materia de alérgenos e intolerancias.
- **Si en la cafetería se ofrecen menús de mediodía para el alumnado,** estos han de cumplir con los criterios establecidos para menús escolares, incluyendo la supervisión de los mismos.

Los criterios sobre contenidos nutricionales y calóricos fueron establecidos en 2010 (Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos). En 2020 el “Programa 16 sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares” (incluido en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria) ha modificado el criterio de contenido en azúcares. En 2010 dicho criterio estaba basado en los productos presentes en el mercado por entonces, pero actualmente se pueden encontrar productos con menor contenido en azúcares que cumplan con las recomendaciones actuales de consumo de azúcares libres de la OMS.

**Criterios nutricionales y de contenido calórico para productos envasados de venta en máquinas expendedoras y cafeterías:**

<b>CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE CONTENIDO CALÓRICO POR ENVASE O PORCIÓN</b>		
<b>ENERGÍA TOTAL</b>	≤ 200 kilocalorías	
<b>GRASAS</b>	≤ 7,8 g <sup>1</sup> (35% como máximo de la energía total)	No aplica a leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
<b>GRASAS SATURADAS</b>	≤ 2,2 g <sup>1</sup> (10% como máximo de la energía total)	No aplica a leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
<b>ÁCIDOS GRASOS TRANS</b>	No han de estar presentes	Excepto los presentes de forma natural en lácteos y cárnicos.
<b>AZÚCARES (añadidos o libres)</b>	≤ 5 g <sup>1</sup> (10% como máximo de la energía total)	No aplica a las frutas y hortalizas sin azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza el azúcar que está naturalmente presente en la leche (lactosa), el cual corresponde aproximadamente a 4,8 g por cada 100 ml.
<b>SAL / SODIO</b>	≤ 0,5 g <sup>1</sup> de sal / 200 mg <sup>1</sup> de sodio	
<b><sup>1</sup> ESTOS VALORES HACEN REFERENCIA A ENVASES O PORCIONES DE 50 g PARA ALIMENTOS SÓLIDOS O DE 200 ml PARA BEBIDAS</b>		

Las bebidas que podrán venderse en las máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, según orden de prioridad, son las siguientes:

<b>OFERTA DE BEBIDAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS</b>	
<b>AGUA</b>	No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes. Se recomienda facilitar el acceso gratuito al agua de la red pública.
<b>LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos. No se incluyen los batidos de leche con cacao, leche con frutas, etc.
<b>BEBIDAS A BASE DE HORTALIZAS</b>	Sin azúcares añadidos.
<b>ZUMOS DE FRUTAS NATURALES</b>	Sin azúcares añadidos.
<b>CAFÉÍNA: NO SE PODRÁN OFERTAR BEBIDAS CON UN CONTENIDO EN CAFÉÍNA SUPERIOR A 15 mg POR CADA 100 ml.</b>	

Los alimentos sólidos que podrán venderse en las máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, según orden de prioridad, son los siguientes:

<b>OFERTA DE ALIMENTOS SÓLIDOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS</b>	
<b>FRUTA FRESCA</b>	
<b>FRUTA FRESCA ENVASADA</b>	
<b>HORTALIZAS FRESCAS ENVASADAS</b>	
<b>FRUTOS SECOS NATURALES O TOSTADOS</b>	Sin azúcares, sal ni grasas añadidas.
<b>FRUTA DESECADA</b>	
<b>TORTITAS DE ARROZ O MAÍZ</b>	Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.
<b>PRODUCTOS DE PANADERÍA</b>	Palitos de pan integral, pan con semillas, etc. Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.
<b>BOCADILLOS</b>	Se recomienda de pan integral. Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.
<b>SÁNDWICHES</b>	Se recomienda de pan integral. Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.
<b>YOGURES Y OTRAS LECHE FERMENTADAS</b>	Sin azúcares añadidos. Siempre que cumplan los criterios nutricionales y de contenido calórico establecidos.
<b>COMPOTAS O PURÉS DE FRUTAS</b>	Sin azúcares añadidos.