

ETIQUETADO DE ALIMENTOS PARA NIÑOS

Marta Milla Tobarra

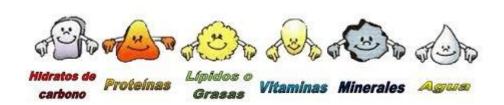
Dietista-Nutricionista

TOUETA DE ALIMENTO

Información sobre nutrientes

Lista de ingredientes

¿Cómo funcionan los alimentos en nuestro cuerpo?







Alimento

Nutrientes

Son los componentes de los alimentos que te nutren. Gracias a ellos, creces y te desarrollas correctamente

Energía y calorías

Los nutrientes además te aportan "calorías", la energía que necesitas para leer, correr, jugar...

Nutrientes

¿Recuerdas como funcionan los alimentos en tu cuerpo?

Los nutrientes hacen que crezcas y que tu cuerpo se desarrolle correctamente

¿Cómo se clasifican?

Macronutrientes

- Hidratos de carbono o glúcidos
- Lípidos o grasas
- Proteínas

Micronutrientes

- Vitaminas
- Minerales

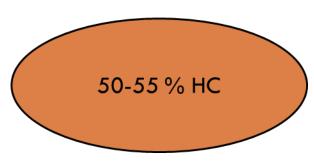


Hidratos de carbono, carbohidratos o glúcidos

· Esencial para cubrir las necesidades energéticas.

• Al ingerirlos, permiten que podamos realizar todas nuestras actividades diarias (estudiar, trabajar, caminar...)





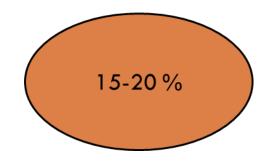
Hidratos de carbono simples	Hidratos de carbono complejos
-Azúcar	- Arroz
-Mermelada	- Pan
-Miel	- Pastas
-Dulces en general	- Patatas
	- Legumbres
	- Cereales

Proteinas

· Son las sustancias que nos ayudan a crecer, reparar los daños que se producen en nuestro cuerpo y a formar la estructura de nuestro organismo (músculos, huesos, vísceras...)

Alimentos ricos en Alimentos ricos en Alimentos ricos en





<u>proteínas de origen</u> animal

- Leche y derivados
- -Carnes: pollo, cerdo, vacuno, conejo, ternera..
- -Huevos
- -Pescados blancos: merluza, lenguado, fletán, pescadilla..
- Pescados azules: salmón, atún, bonito, sardina...

proteínas de origen <u>vegetal</u>

- **Legumbres:** garbanzos, judías, lentejas..
- -Frutos secos: nueces, almendras, avellanas...
- Cereales: trigo, arroz, maíz
- -Patata, zanahoria, guisantes..

Grasas o Lípidos

· La grasa nos aporta energía, pero también forma estructuras de nuestro cuerpo y es esencial para la fabricación de diferentes sustancias.

• Evita las grasas trans de la etiqueta



Alimentos ricos en grasas de origen vegetal

-Aceites: De oliva, de girasol.

- Frutos secos: nueces, almendras, avellanas y cacahuetes.

Alimentos ricos en grasa de origen animal

-Mantequilla

-Manteca

-Tocino

-Panceta

-Grasa visible de las carnes...

Micronutrientes

Vitaminas y Minerales

- Permiten que las funciones de nuestro organismo se realicen de modo adecuado. Por lo tanto, son sustancias esenciales para la vida.
- El mejor medio para asegurar un aporte adecuado de vitaminas es proporcionar al niño una alimentación variada, con elevada presencia de frutas y verduras.
- Los minerales también son esenciales para la vida. Algunos de ellos se requieren en cantidades mayores (calcio, fósforo, sodio y potasio) y otros en cantidades más pequeñas (zinc, yodo, cromo, selenio...) y se encuentran en todos los alimentos en diferentes proporciones







Alimentos ricos en hierro

Fibra

- · facilita el tránsito intestinal
- · Cuando la comemos nos sentimos llenos y nos ayuda a eliminar sustancias malas
- · Presente en: frutas, verduras, cereales integrales, legumbres y hortalizas.
- Es recomendable un consumo de 30-35 gr/día



Agua

- Elemento indispensable para los seres vivos!!!
- Esencial para el metabolismo corporal.
- · Se recomienda un consumo de 2 litros al día, mediante la alimentación y la ingesta de líquidos.
- Es conveniente el consumo de agua mineral y limitar el de zumos, bebidas carbonatadas y azucaradas.







Pirámide de Alimentación

Dulces, bollería, caramelos, pasteles, bebidas refrescantes, helados Ocasionalmente Haz ejercicio físico casi todos los días 60 minutos

Carnes grasas, embutidos Grasas (Margarina, mantequilla) Ocasionalmente

> Frutos secos 3 - 7 Raciones semana

Lácteos 2 - 4 Raciones al día

Frutas
> 3 raciones día
Vegetales
(al menos 1 ensalada)
> raciones 2 día

Arroz, pasta, pan, patata, etc. (Mejor integrales) 4 - 6 Raciones día Pescados y mariscos.
Carnes magras, Huevos
3-4 Raciones semana
Legumbres
2 - 4 Raciones semana

Aceite de oliva (Cocinar y aliñar) 3 - 6 Raciones diarias

6-8

Agua 6 - 8 vasos día

Conoce el etiquetado de Alimentos

• El etiquetado de alimentos es muy importante para saber lo que estamos comiendo y si es bueno para nuestra salud

Las cantidades de nutrientes se especifican para 100 gr de producto o por ración, por lo que hay que leer bien para no equivocarnos

TOUETA DE ALIMENTO

Información sobre nutrientes

Lista de ingredientes

Ingredientes

· Obligatorio indicar todos los ingredientes

· Están ordenados de mayor a menor en función de la cantidad

· Los alérgenos deben estar resaltados

· Los aditivos pueden aparecer

• Por código = E300 =

· Por nombre = ácido ascórbico

NO TE ASUSTES

Primer ingrediente



Alérgenos de declaración obligatoria





Lista de ingredientes

·Si no lleva más de cinco es GENIAL

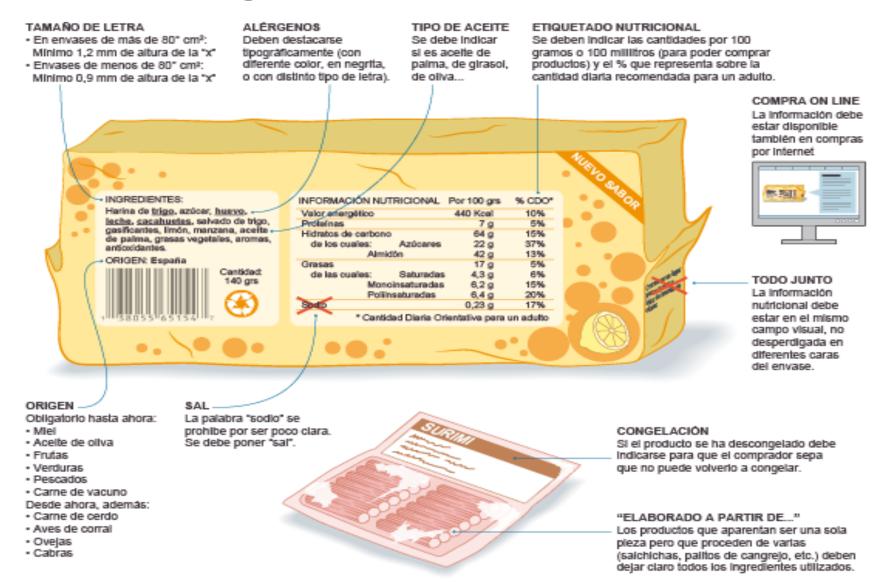




INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN ETIQUETADO



LAS NUEVAS ETIQUETAS EN ALIMENTACIÓN



Elena Sevillano "El País"

Información Nutricional

- · Se expresa en 100 gr de producto
- · También se puede expresar por ración o unidad de venta
- · La energía se expresa en Keal O KJ
- · Los nutrientes en gramos
- · También puede expresarse como % de cantidad diaria recomendada (CDR)

Información Nutricional

· Obligatorio

- · Hidratos de carbono
 - Azúcares
- · Grasas o Lípidos
 - · Saturadas
- · Proteinas
- fibra
- · Sal



Información Nutricional

- ·Se puede complementar con más nutrientes
- · Con pictogramas y símbolos

Información Nutricional	Por 100g	Por porción
1 Valor Energético	365 kcal 1540 kJ	182,5 kcal 770 kJ
Proteínas	10g	5g
Hidratos de carbono de las cuales - Azúcares - Almidón	74g 20g 54g	37g 10g 27g
4 Grasas de las cuales - Saturadas - Monoinsaturadas - Poliinsaturadas - Colesterol	3g 1,2g 0,8g 1 g 0,3 mg	1,5g 0,6g 0,4g 0,5 g 0,15 mg
5 Fibra	1g	0,5g
Vitaminas y minerales - Vitamina A - Ácido fólico - Calcio - Hierro	120µg (15%CDR) 20µg (10%CDR) 96mg (12%CDR) 7mg (50%CDR)	60µg (7%CDR) 10µg (5%CDR) 48mg (6%CDR) 3,5mg (22%CDR)

Nutrición / Valores Nutricionais

Valores energéticos y nutricionales medios: Valores energéticos e nutricionais médios:

		IN MARKENSKER	
	100 g	galleta / 1 bolacha (14,2 g)	% CDO*/ % VDR*
Energía / Energia:	2038 kJ	289 kJ	
	487 kcal	69 kcal	3 %
Proteínas:	8,3 g	1,2 g	2%
Hidratos de carbono: de los cuales azúcares /	59,3 g	949	3 %
dos quais açúcares:	22,3 g	3,2 g	4 %
Grasas / Lípidos: de las cuales saturadas /	22,8 g	3,2 g	5%
dos quais saturados:	11,4 g	1,6 g	8%
Fibra alimentaria / Fibra:	5,7 g	0,8 g	3 %
Sodio / Sódio: Sal:	0,40 g 1,00 g	0,06 g 0,15 g	3 %

*Los valores expresados se refieren a cantidades diarias orientativas de un adulto (2000 kcal). Las necesidades nutricionales pueden variar según la edad, el sexo, la actividad física y otros factores. / * VDR - Valores Diários de Referência para uma dieta de um adulto (2000 kcal). As necessidades nutricionais podem variar em função da idade, sexo, nível de actividade física e outros factores.

:Dieta variada, equilibrada y ejercicio! /

Alimentação variada, equilibrada e en reício físico!

Este envase contiene 30 raciones. / Esta envase contém 30 doses.

Consumir preferentemente antes del fin de/lote:ver envase.

Consumir de preferência antes do fim de/lote:ver embalagem.

- **③ ATENCIÓN AL CLIENTE** 902 453 453 / www.dia.es **★**
- SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE 808 200 795 / www.minipreco.pt



Fabricado en la U.E. para DIA, S.A., C/ Jacinto Ber 28232 Las Rozas (Madrid) España por Galletas G Fabricado na U.E. para DIA Portugal Supermerca Mardel, nº49 - 1º, 1900-117 Lisboa - Portugal po

Peso neto/ Peso líquido:

425ge



Esto es lo que te aporta si comes una galleta que pesa 14,2 gr.

Intenta que no lleve muchos azúcares simples

Ni grasas saturadas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aproximados *%CDO por 4 galletas Por galleta (12,5g) *%CDO por galleta (50g) 453 kcal 57 kcal 3 % 12% Valor energético 1906 kJ 238 kJ Proteinas 7,6 g 1,0 g Hidratos de carbono 12% 2,8 g de los cuales: azúcares 22 g 12% Grasas de las cuales: saturar as 4,3 g 0,5 9 2 % 8 % Fibra alimentaria 0,59 0,43 g 0,05 g 8% Sodio Por galleta (12,5g) Vitaminas y Minerales Por 100g +%CDO por galleta Vitamina B1 1,20 mg 109 % 0,15 mg 14 % Vitamina B3 4,50 mg 28 % 0,56 mg 3 % 79 mg Vitamina B6 56 % 0,10 mg Vitamina B9 (Ácido Fólico) 68 µg 8,50 µg Magnesio 77 mg 9,63 mg 3 % 2,90 mg 0,36 mg *CDO - Cantidad Diaria Prientativa, que representa la cantidad aproximada de calorías y nutrientes para un adulto medio, calculada sobre la base de una dieta de 2.000 kcal. **CDR - Cantidad d'aria recomendada.

Ingredientes, Cereales 74,6% Harina de trigo 53,9%. ereales integrales 20,6% (copos de avena 8,2%, harina integral de trigo 6,5%, harina integral de cebada 2,9%, harina integral de centeno 2%, harina de espelta 1%)]. azúcar, aceite y grasa vegetales, gasificantes (bicarbonatos sódico e amónico, bifosfato disódico), leche entera en polvo (0,9%) (Equivalente a 7.2% leche). lactosa y proteínas de leche, aromas, sal, emulgentes (E472e, lecitina de soja), vitaminas (B1, B3, B6, B9) y minerales (hierro, magnesio), leche desnatada en polvo.

CONTIENE TRIGO, GLUTEN, SOJA, LECHE. PUEDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS. Por cada galleta de 12,5 gr, ingieres 2,8 gr de azúcar

Recuerda!!
La recomendación
de azúcar es de
25-30gr/día



Sal máximo 5 gr/día

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aproximados *%CDO por 4 galletas Por galleta (12,5g) *%CDO por gallet Por 100g (50g) 453 kcal 57 kcal 3 % Valor energético 12% 1906 kJ 238 kJ 2% Proteinas 7,6 g 1,0 g Hidratos de carbono 69 g 8,6 g 2,8 g 3% 12 % 12 % de los cuales: azúcares 22 g 3 % 12% 15 g 1,9 q Grasas de las cuales: saturadas 4,3 g 12 % 0,5 g 3 % 2 % 8 % Fibra alimentaria 3,7 g 0.5 g 0,43 g 0,05 g 8% Sodio 2 % Vitaminas y Minerales *%CDO por galleta Por 100g **%CDR Por galleta (12,5g) por 100g Vitamina B1 14% 1,20 mg 109 % 0,15 mg Vitamina B3 4,50 mg 28 % 0,56 mg 3 % Vitamina B6 56 % 0,79 mg 0,10 mg 7 % Vitamina B9 (Ácido Fólico) 4% 8,50 µg 68 µg 34 % Magnesio 77 mg 20 % 9,63 mg 3 % 2,90 mg 3 % 21 %

*CDO – Cantidad Diaria Orientativa, que representa la cantidad aproximada de calorías y nutrientes para un adulto medio, calculada sobre la base de una dieta de 2.000 kcal.

Ingredientes: Cereales 74,6% [harina de trigo 53,9%, cereales integrales 20,6% (copos de avena 8,2%, harina integral de trigo 6,5%, harina integral de cebada 2,9%, harina integral de centeno 2%, harina de espelta 1%)], azúcar, aceite y grasa vegetales, gasificantes (bicarbonatos sódico e amónico, bifosfato disódico). leche entera en polvo (0,9%) (Equivalente a 7.2% leche). lactosa y proteinas de leche, aromas, sal, emulgentes (E472e, lecitina de soja), vitaminas (B1, B3, B6, B9) v minerales (hierro, magnesio), leche desnatada en polvo.

CONTIENE TRIGO, GLUTEN, SOJA, LECHE. PUDDE CONTENER TRAZAS DE FRUTOS SECOS. Cantidades
diarias
orientativas para
un adulto

Probablemente no sean para tí

^{**}CDR - Cantidad diaria recomendada.

Semáforo Nutricional

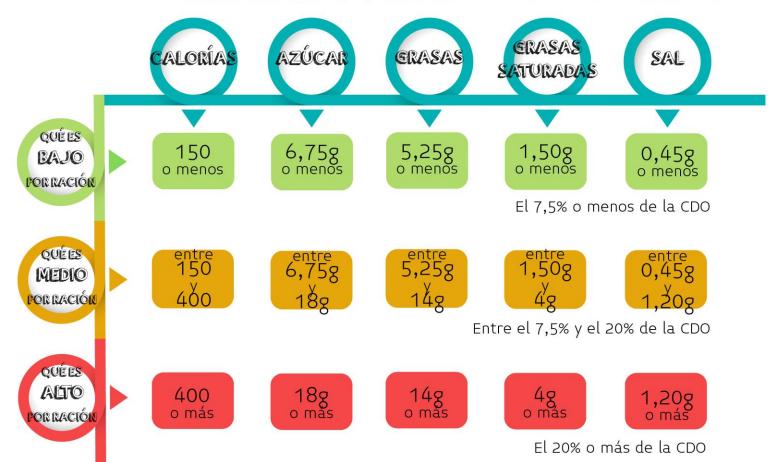
Una ración de 3 galletas (55g) contiene: CALORÍAS AZÚCAR GRASAS SAL FIBRA 21,4g 14,4g 9g (Og) 1,79 7% de la Cantidad Diaria Orientativa (CDO) para un adulto* Cantidad de Ejemplo: nutriente que cantidad de sal en 55g de contiene ración. cada ración. Porcentaje del nutriente que te aporta una ración del alimento respecto de la cantidad que necesitas en el día (CDO). Significado del código de color Nos sirve para identificar visualmente si una ración de ese producto nos aporta un contenido de calorías y nutrientes alto, medio o bajo. BAJO MEDIO ALTO

Sólo está en algunos productos y en algunas marcas



Semáforo Nutricional

EISEMÁFORONUTRICIONAL



Recuerda

Intenta comer alimentos de un solo ingrediente











•Si compras envasados lee atentamente y evita que lleven más de 5-6

Recuerda

·No te dejes llevar por la publicidad





·Lee siempre la etiqueta

