



Acuerdos sobre desayunos en la ETAPA DE PRIMARIA

El desayuno no es sólo el acto de alimentarse sino un acto social más en el colegio, es decir se hace con otras personas, esto nos permite trabajar a los docentes hábitos de higiene adecuados, alimentos saludables, autonomía, responsabilidades. El desayuno en el colegio nunca debe sustituir al desayuno en casa.

En este curso tenemos alumnos/as con algunas **ALERGIAS POR CONTACTO** (al **huevo**, la **leche**, los **frutos secos**, al **melocotón**, **kiwi**, **paraguaya**, **ciruela**, **uva**, **fresa**, **nectarina** y **frutas con hueso**), lo que nos obliga a tomar unas medidas especiales para garantizar la seguridad y bienestar de todos ellos/as. Por este motivo desde la coordinación de primaria, hemos tomado una serie de acuerdos que no suponen mucho esfuerzo, que son fáciles de realizar y que podremos llevar a cabo con la colaboración de todos y todas.

seguridad ante las alergias

- 1.- Las alergias por **CONTACTO**, limitan a la **ETAPA**. No se pueden traer alimentos peligrosos por contacto.
- 2.- Las alergias por **INGESTA**, limita en el **AULA O NIVEL**, en los momentos de compartir alimentos: desayunos compartidos, cumpleaños, fiestas fin de trimestre... **Trabajaremos en las aulas y desde casa con el alumnado, hijos e hijas**, para no ofrecer y no comer ningún alimento, si no tenemos seguridad.
- 3.- Serán las **familias** de los alérgicos/as las **ENCARGADAS de informarnos y actualizar las listas de dichos productos**.
- 4.- Habrá carteles por el centro.

Tipos de alimentos para MEDIA MAÑANA

ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN TRAER, alergia al CONTACTO	ALIMENTOS QUE SÍ SE PUEDEN TRAER
FRUTAS Y SU PIEL: Melocotón. Ciruela. Albaricoque. Paraguaya. Cereza. Nectarina. Kiwi. Uva. Fresa. Piña. Frutas tropicales: tipo mango...	FRUTAS: Naranja, mandarina, melón, sandía, plátano, pera y manzana. HORTALIZAS: Tomates normal, tomates cherry, pepinos, pepinillos, zanahoria. Aceitunas sin rellenar y depende de la edad sin hueso (cumpleaños y fiestas...)
Leche y derivados de la leche y su proteína	Bebida de soja, arroz, avena...
FRUTOS SECOS: cacahuete (leguminosa), almendra, nuez, avellana, piñón, pistacho, anacardo, castañas, kikos, pipas.	
HUEVO	
ZUMOS: ninguno de las frutas anteriores, ni leche	ZUMOS: naranja, manzana, pera.
GALLETAS: con huevo, con frutos secos, con leche...	GALLETAS: Sin huevo, sin gluten(sólo para aquellas personas intolerantes), sin leche, cartel informativo en pasillos...
BOCADILLOS Y SANDWICH: Pan y embutido con leche, con frutos secos, con trazas, con semillas, pan integral.	BOCADILLOS Y SANDWINCH: Pan y embutido, sin leche, sin frutos secos, sin trazas, ni semillas, ni pan integral.

Recomendaciones saludables

1. Se tomará fruta **tres días** a la semana, las frutas permitidas son: naranja, mandarina, manzana, pera, plátano, melón, sandía u hortalizas, descritas en la tabla anterior.
2. Se tomará zumo de naranja, manzana, (sin leche), envases individuales, con galletas, de las permitidas, **dos días** a la semana.

Desayunos para cumpleaños y fiestas fin de trimestre

En el caso de los cumpleaños, aunque no es obligatorio ni se dejará en ningún caso de celebrar el cumpleaños si se trae otro alimento, podréis traer un bizcocho o alimento similar que cumpla con los requisitos. El bizcocho se puede encargar por Internet en www.alervita.com o en www.lacasitasinalergias.com (especialistas en alimentos para alérgicos) u otro establecimiento similar.

Los productos siempre tendrán que ser manufacturados e ir acompañados de la etiqueta donde se describen los ingredientes del producto evitando la posibilidad de contener trazas, derivados de la leche, legumbres o resto de alimentos prohibidos.

1

El objetivo de esta acción es asegurarnos de que la marca cumple los requisitos y poder disponer del envase original con las características del producto por si fuera necesario ante una reacción inesperada.

La Meriendas en el Patio POR LA TARDE

Os pedimos especial atención y colaboración a aquellas familias que dan la merienda a sus hijos en **el patio del colegio y posteriormente dejan los residuos en las papeleras del patio, cuando estos puedan ser de la lista de alimentos peligrosos para nuestro alumnado con alergias lo mejor sería consumirlos fuera del recinto escolar.**

Somos conscientes de que este tipo de medidas pueden resultar exageradas si no se conoce cómo funcionan las reacciones alérgicas y la peligrosidad que ello conlleva para quién las padece, pero desde el centro consideramos que realmente son necesarias.

Estos acuerdos se revisarán todos los años al inicio del curso en función de las necesidades de nuestro alumnado.

Coordinación de primaria, con el asesoramiento de Infantil

Madrid, 20 de octubre de 2017