



Meriendas saludables

Módulo 3: Formas de presentar
los alimentos y envases

Indice

| | |
|----------------------------------|---|
| Capítulo 1. Introducción | 1 |
| Capítulo 2. Envases descartables | 2 |



Capítulo 1. Introducción

Los envases utilizados para la exhibición y venta de las preparaciones, tienen un rol fundamental en la promoción de una alimentación saludable.

Es por eso que, como educadores de buenos hábitos alimentarios **debemos presentar los alimentos de una forma inocua, pero a su vez atractiva, colorida y apetitosa**, que capte la atención del consumidor y lo invite a consumirlos.



Envase alimentario:

Recipiente, empaque o embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

Debe ser bromatológicamente apto; no pueden producir migración de sustancias tóxicas que puedan dañar la salud o modificar la composición del alimento ni su calidad sensorial.





Consulta a tu proveedor si los envases son aptos para alimentos y si están habilitados por la Intendencia y solicita el certificado correspondiente.



Capítulo 2. Envases descartables

Los envases descartables de uso más habitual son:

- **ENVASES METÁLICOS:**

Aluminio y hojalata, barnizados especialmente para su uso con alimentos. Resisten altas temperaturas, son herméticos y ofrecen seguridad para la conservación prolongada de alimentos.

- **ENVASES DE PAPEL:**

Papeles como sulfito, manteca, Kraft; o cartón. Recomendamos que se priorice el uso de este tipo de envases, ya que son de fácil manejo, livianos, económicos y reciclables.

- **ENVASES PLÁSTICOS:**

Polietileno de baja densidad (bolsas, films), polipropileno (bolsas de celofán, potes, baldes de helado), polietileno tereftalato (botellas, bandejas para microondas). Resisten cualquier temperatura y son de bajo costo.

Evita el uso de envases de Poliestireno (espuma) para calentar los alimentos, ya que puede filtrar el estireno al alimento y producir cáncer y alteraciones hormonales.

Puedes calentar los alimentos en otro tipo de envase y utilizar las bandejas de espuma para servirlos.

Los únicos envases recomendados para calentar alimentos en microondas son los que tienen el siguiente símbolo y corresponde a envases de Polipropileno.



Nunca utilices para calentar envases con el siguiente símbolo, que corresponde a envases de Poliestireno:



- **ELEMENTOS DECORATIVOS:**

Para hacer más atractiva la presentación de las preparaciones pueden usarse blondas o encajes de los materiales recomendados, o hilo de algodón para atar.

Recuerda:

Con el fin de evitar la contaminación de los alimentos a través de los envases, estos deben ser almacenados en adecuadas condiciones de higiene y nunca deben ser reutilizados.

