



CRECIENDO EN SALUD

LÍNEA DE INTERVENCIÓN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE
MANUAL DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE FRUTAS Y
HORTALIZAS EN LAS ESCUELAS

2018/2019



MANUAL DE DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO

Introducción

El elemento central del recurso Plan Escolar de Consumo de Frutas y Hortalizas para el desarrollo de Estilos de Vida Saludable se basa en garantizar la ingesta de frutas y hortalizas por el alumnado en el centro con la intención de que normalicen y se habitúen a su consumo.

Para ello, durante el segundo y tercer trimestre, se organiza un sistema de reparto de estos productos en los centros educativos participantes en el programa de Promoción de Hábitos de Vida Saludable, Creciendo en Salud adheridos al Plan para que los niños y las niñas puedan experimentar sensaciones con estos productos.

Transporte y Distribución

Desde dos centros de Recepción–Distribución de productos en las provincias de Granada y Sevilla, **23 unidades móviles** identificadas con la imagen del Plan visitarán los **1.660 centros** que se beneficiarán de este recurso durante el presente curso escolar.

Para garantizar que los productos lleguen a los colegios en óptimas condiciones organolépticas, todas las unidades móviles cuentan con atmósfera controlada y capacidad para mantener la cadena de frío.

Cada unidad hará entrega de fruta suficiente para todo el **alumnado que ha sido registrado en el sistema de gestión Séneca** como participante en el programa para la promoción de Hábitos de Vida Saludable dentro de la modalidad Creciendo en Salud (**educación infantil, educación especial y educación primaria**), depositándola en un lugar previamente determinado por la persona que coordina el programa en cada centro escolar.

Datos de Contacto de la Coordinación de la Distribución

La empresa responsable de la distribución establecerá un primer contacto con los diferentes centros escolares beneficiarios de este recurso, para facilitarles la siguiente información:

- Días asignados y hora aproximada de entrega.
- Usuario y clave de acceso a la web www.frutanova.es
- Nombre y teléfono de contacto de su repartidor.
- Nombre y teléfono de contacto de las personas responsables de la coordinación.
- Conformidad de haber recibido correctamente la información.

La página web diseñada por la empresa responsable de la distribución www.frutanova.es permitirá el acceso a información actualizada relativa al calendario de entregas previsto en cada centro, garantizará el contacto directo e individualizado entre el centro y las personas responsables de la distribución y facilitará la comunicación de posibles incidencias.

A través de esta página web podrá contactar con las personas responsables de la coordinación de la distribución para posibles consultas y/o resolución de incidencias, o directamente, a través de los siguientes datos de contacto:

Isabel Ruiz Guzmán

<http://www.frutanova.es/>

Tf: 647 644 157/ 696 098 529

colegios2019@frutanova.es



Productos y Entrega

Las entregas en los centros educativos se realizarán de **lunes a jueves** según calendario previamente establecido e informado.

Las entregas **antes de las 10:30h solo están garantizadas los jueves**, para poder llevar a cabo el consumo en ese mismo día.

Los centros escolares rurales que tienen aulas ubicadas en diferentes núcleos de población podrán solicitar el reparto en **dos sedes** de dicho centro escolar. La solicitud deberá realizarse a la empresa adjudicataria de la distribución con suficiente antelación, a través del correo electrónico: colegios2019@frutanova.es.

Desde **marzo a junio** cada centro escolar participante recibirá 5 entregas, incluyendo en cada una tres raciones por niño y niña. Cada ración se podrá componer de las siguientes cantidades de fruta u hortalizas:

- 120 g por alumno, alumna de cerezas (fruta convencional en piezas).
- 156 g por alumno, alumna de manzanas, peras, mandarinas y albaricoques (fruta convencional en piezas).
- 100 g por alumno, alumna de peras IV Gama y sandía IV Gama (fruta fresca entera o pelada, troceada y envasada al vacío).
- 120 g por alumno, alumna de manzanas IV Gama y naranjas IV Gama (fruta fresca entera o pelada, troceada y envasada al vacío).
- 130 g por alumno, alumna de fresas IV Gama y melón IV Gama (fruta fresca entera o pelada, troceada y envasada al vacío).
- 50 g por alumno, alumna de tomates cherry y frutos rojos.
- 60 g por alumno, alumna de zanahorias.
- 1 monodosis (200 ml/por alumno o alumna) de gazpacho refrigerado.

Para facilitar su reparto, las frutas y hortalizas se podrán presentar en bandejas reutilizables.

El número de bandejas recibidas no está relacionado con el número de unidades o clases de alumnado inscritas. Este número dependerá exclusivamente de la cantidad en gramos de frutas y hortalizas asignadas a cada centro, según etiquetado.

Las frutas y hortalizas previstas en cada una de las entregas durante el curso 2018/19 son:

1ª Entrega	2ª Entrega	3ª Entrega	4ª Entrega	5ª Entrega
Fresa IV Gama	Fresa IV Gama	Manzana IV Gama	Sandía ecológica IV Gama o Melón IV Gama	Sandía ecológica IV Gama o Melón IV Gama
Naranja ecológica IV Gama o Pera IV Gama o *Gazpacho ecológico	Naranja ecológica IV Gama o Pera IV Gama o *Gazpacho ecológico	Naranja ecológica IV Gama o Pera IV Gama o *Gazpacho ecológico	Frutos rojos o albaricoque	Frutos rojos o albaricoque
Mandarina ecológica o Pera	Mandarina ecológica o Pera	Manzana o Cherry ecológico/Zanahoria ecológica	Manzana o Cherry ecológico/Zanahoria ecológica	Cereza

(*) En el caso de que el gazpacho contenga gluten deberá incluirse en el mismo reparto dosis de zumo de tomate u otra hortaliza.

Este calendario puede estar sujeto a modificaciones por cuestiones organizativas.

Asimismo, los centros educativos que hayan solicitado el **aceite de oliva virgen extra** para la realización de la actividad “Desayuno Saludable” recibirán 25 ml por alumno y/o alumna, que les será suministrado junto a la **segunda entrega** de frutas y hortalizas.

Almacenamiento

Realizada la entrega del producto en cada centro, la persona coordinadora del programa de Promoción de Hábitos de Vida Saludable, Creciendo en Salud atenderá a las siguientes consideraciones para su correcto almacenamiento:

- ✓ Todo el producto, ya sea la fruta convencional (en cajas abiertas), IV Gama de fruta o gazpacho (en cajas cerradas) deberá manipularse con cuidado y teniendo en cuenta que es un producto delicado.
- ✓ La mercancía deberá colocarse en habitaciones o estancias aireadas, en las que no reciba luz directa y en las que la temperatura no supere los 20° C.
- ✓ El producto nunca deberá estar situado en el suelo, son alimentos y es recomendable tenerlos en lugares donde no haya mucho tránsito de personas.
- ✓ Las cajas isotermales contenedoras de la fruta de IV Gama y gazpacho no deben abrirse hasta la hora de consumo del producto, ya que dentro se encuentran los acumuladores que mantienen la mercancía a una temperatura óptima y si se abren pierden su capacidad frigorífica.
- ✓ Las cajas isotermales deberán ser devueltas a la empresa de transporte junto con los acumuladores en la siguiente entrega de fruta, por lo que es indispensable una delicada manipulación de las mismas.

- ✓ Las cajas isoterma de la última entrega y los acumuladores podrán ser reutilizados por el centro o entregados a la empresa de transporte al inicio de una nueva fase de distribución (voluntario).

A través de la empresa de distribución se pondrá a disposición de cada centro escolar el protocolo de distribución y consumo de la fruta en el que se especifican, entre otros, los pasos a seguir para el correcto manejo de la mercancía entregada.

Reparto y Consumo

El reparto y consumo de la fruta deberá estar coordinado y supervisado por el profesorado, contando en su caso, con ayuda del personal que el centro estime conveniente.

Para las **entregas realizadas de lunes a miércoles**, dado que no está garantizada la misma antes del horario del recreo, no se aconseja programar el reparto y consumo el mismo día.

En las entregas de los **jueves**, obligatoriamente se deberá iniciar el reparto y consumo el mismo día, por lo que estará garantizada la llegada de la fruta al centro **antes de las 10:30 horas**.

Deben consumirse en **primer lugar el gazpacho refrigerado, los zumos de hortalizas y la fruta IV Gama**, dejándose para el tercer día de consumo la fruta convencional.

Para la ingesta de **fruta fresca mínimamente procesada** (IV Gama) el alumnado participante deberá **aportar un recipiente** con capacidad suficiente para la ración prevista. Es imprescindible que el alumnado aporte este recipiente y no se opte por los de un solo uso. En muchos casos, no se establece una relación causa–efecto entre lo que consumimos, lo que desechamos y los impactos que se generan en el medio. Estas acciones pueden tener graves repercusiones, no sólo en la escala local (depósito de residuos, suciedad, contaminación por “lixiviación”, emisiones de gases...) sino también a escala planetaria (cambio climático y agotamiento de materias primas no renovables).

Se pueden consultar algunas ideas para reciclar estos envases a través del siguiente enlace:

[Ideas para reciclar los recipientes de la fruta \(pdf.\)](#)

En todo caso, el centro garantizará el consumo in situ y en horas distintas a las del comedor escolar