

Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento



2025/2026



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional

Guía del Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento
Elaborado por: Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado. Servicio de Planes y Programas Educativos.

Documento actualizado a 5 de noviembre de 2025

Cita recomendada:

Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y leche y sus medidas de acompañamiento [Guía] /
elaborado por el Servicio de Planes y Programas Educativos de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado. Sevilla: Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional; noviembre de 2025.

Texto disponible en:

https://www.canva.com/design/DAG0omMuTfU/cbTn4cGwtwEXPbsiBxbBsg/view?utm_content=DAG0omMuTfU&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniqueinks&utlId=h6cc4f02328

La presente guía ha sido elaborada con el propósito de ofrecer una visión amplia y general del Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y leche y sus medidas de acompañamiento correspondiente al curso escolar 2025-2026. Su contenido pretende servir como guía inicial para el colectivo docente, facilitando la comprensión de los objetivos, líneas de trabajo y recursos disponibles en el marco de este programa.

Es importante señalar que este documento tiene un carácter dinámico: nace con la intención de ser completado y actualizado de forma progresiva, incorporando los materiales, herramientas y acuerdos que se vayan aprobando por los distintos sectores implicados —consejerías, entidades intersectoriales y otros agentes educativos— con el fin de enriquecer el programa y maximizar sus beneficios tanto para el profesorado como para el alumnado.

Por ello, se recomienda la consulta periódica de la [URL facilitada](#), donde se irán reflejando las modificaciones y ampliaciones de esta guía en su versión digital.

La versión en pdf se puede encontrar en la siguiente dirección:

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/eaprendizaje/fruta-leche/>

GUÍA DEL PROGRAMA ESCOLAR DE CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE Y SUS MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL CURSO ESCOLAR 2025/2026

ÍNDICE

1. Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento
 - 1.1. ¿En qué consiste?
 - 1.2. ¿Qué objetivos tiene?
 - 1.3. ¿A quién va dirigido?
 - 1.4. ¿Cómo se participa?
 - 1.5. Metodología
 - 1.6. Compromisos que se adquieren como centro beneficiario del programa
2. Modalidades de participación y medidas de acompañamiento asociadas
 - 2.1. Modalidad de distribución de Frutas y Hortalizas
 - 2.1.1. Medida de acompañamiento: Entrega de aceite de oliva virgen extra para la celebración de un desayuno saludable
 - 2.1.2. Medida de acompañamiento: Visita de un Frutibús (ludoteca itinerante).
 - 2.1.3. Medida de acompañamiento: Kit para el mantenimiento del huerto escolar
 - 2.2. Modalidad de distribución de Leche
3. Requisitos para la certificación y reconocimiento de méritos
4. Recursos educativos y difusión
5. Gestión en Séneca

1.PROGRAMA ESCOLAR DE CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE Y SUS MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO

1.1. ¿EN QUÉ CONSISTE?

El Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento es impulsado por la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural y la Consejería de Salud y Consumo como **recurso para el desarrollo y la promoción del Programa Hábitos de Vida Saludable**.

Además del **reparto de leche, fruta y hortalizas**, el Programa contempla otras **medidas de acompañamiento** como la entrega de aceite de oliva virgen extra para la celebración de un desayuno saludable, la visita de un Frutibús (ludoteca itinerante) y/o de un kit para el mantenimiento de huertos escolares.

1.2. ¿QUÉ OBJETIVOS TIENE?

Son objetivos del Programa, los siguientes:

- Fomentar la alimentación saludable, la autonomía, la actividad física y el autocuidado.
- Aumentar, a corto y largo plazo, el consumo de los productos objeto del Programa escolar y reconectar a los niños con la agricultura y la alimentación.
- Promover hábitos y conductas saludables vinculadas al consumo de dichos productos en los alumnos de los centros escolares, así como a la promoción de otros hábitos saludables como la actividad física.

1.3. ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Alumnado de centros docentes sostenidos con fondos públicos que imparten enseñanzas de **educación infantil y primaria** de Andalucía que hayan registrado, a través del Sistema de Información Séneca, su participación en el Programa de Hábitos de Vida Saludable y en el Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche, del curso 2026/2026.
- El número máximo de plazas disponibles para participar en sus dos modalidades, para el curso 2025/2026 son:
 - Modalidad de distribución de **frutas y hortalizas: 2.000 centros** escolares.
 - Modalidad de distribución de **leche: 1.750 centros** escolares.

1.4. ¿CÓMO SE PARTICIPA?

Cumplimentando, del 1 al 30 de septiembre de 2025, en el Sistema de Información Séneca desde el perfil de “Dirección”, el **formulario de solicitud** y la siguiente información:

- Alumnado participante
- Profesorado participante.
- Persona que desempeñará la **Coordinación**.



Consulte el **tutorial** en [pdf](#) y [vídeo](#) para cumplimentar el formulario de solicitud



1.5. METODOLOGÍA

Este programa, siendo un recurso para el desarrollo y la promoción del Programa Hábitos de Vida Saludable, convierte a los **centros educativos en espacios promotores de salud**, donde el alumnado aprende y vive la salud como parte de su día a día. El programa Hábitos de Vida Saludable se fundamenta en **metodologías activas**, que promueven el aprendizaje a través de proyectos de investigación que favorecen la implicación directa del alumnado en su proceso educativo.

Además, se fomenta el **trabajo colaborativo**, estableciendo redes de cooperación entre docentes, familias, profesionales sanitarios y el conjunto de la comunidad educativa, con el objetivo de generar entornos saludables y cohesionados.

Por último, se contempla la **contextualización** como eje vertebrador, permitiendo que cada centro educativo diseñe su propio plan atendiendo a las características de su entorno y a las necesidades concretas de su alumnado.

METODOLOGÍAS ACTIVAS



- *Aprendizaje basado en proyectos*
- *Implicación directa del alumnado*
- *Investigación como herramienta pedagógica*

TRABAJO COLABORATIVO



- *Redes entre docentes*
- *Participación de familias*
- *Coordinación con profesionales sanitarios*
- *Comunidad educativa cohesionada*

CONTEXTUALIZACIÓN



- *Diseño de un plan*
- *Adaptación al entorno y necesidades del alumnado*
- *Eje vertebrador y criterio pedagógico*

VIVENCIA COTIDIANA DE LA SALUD

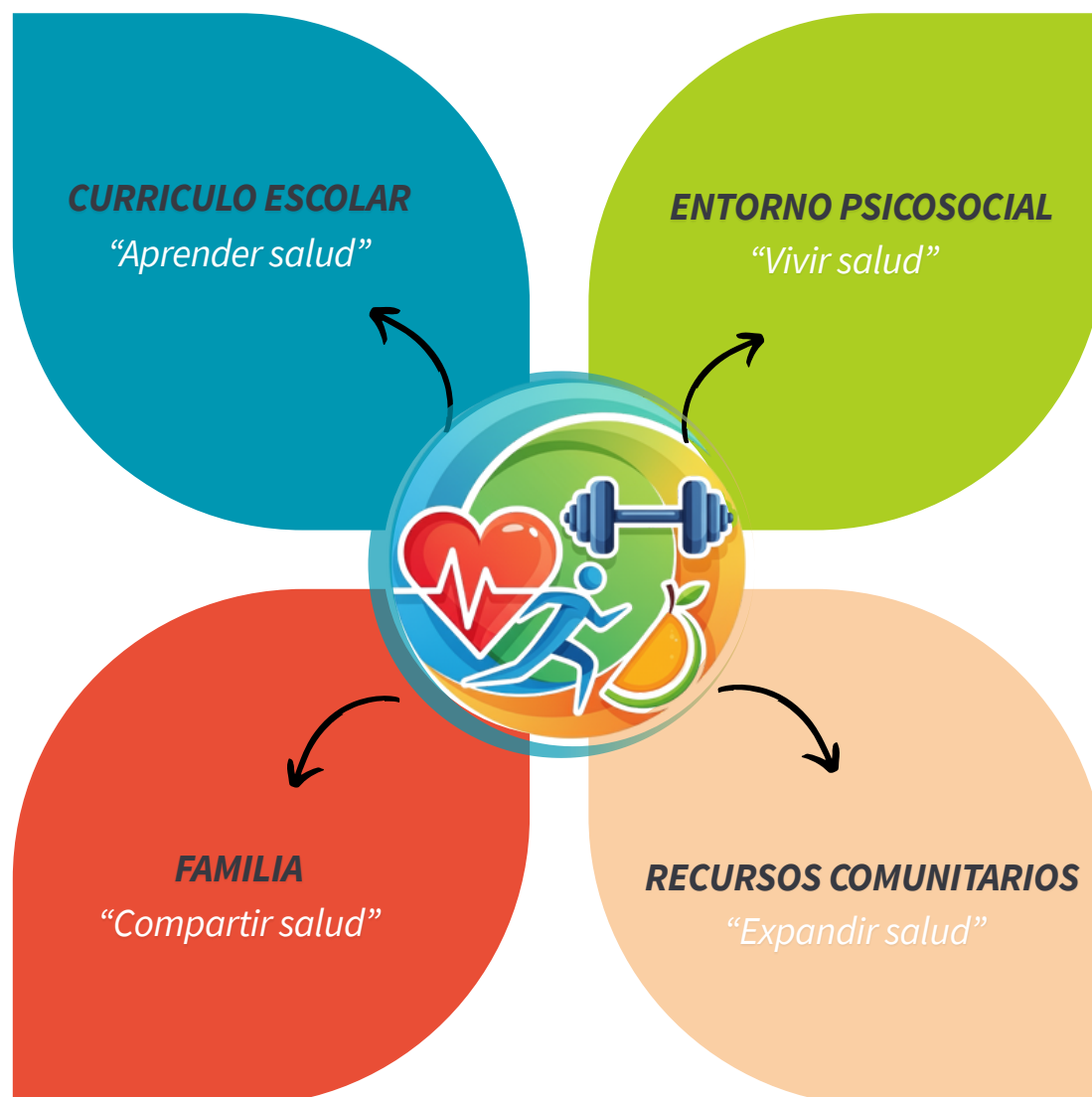


- *Salud como parte del día a día*
- *Entornos escolares saludables*
- *Promoción de hábitos sostenibles*

- **Enfoque integral salutogénico**

El programa Hábitos de Vida Saludable se basa en una perspectiva salutogénica, es decir, se centra en lo que genera salud en lugar de enfocarse únicamente en prevenir enfermedades. Para ello, trabaja en cuatro dimensiones clave:

- En el **currículo escolar** se promueve la incorporación de contenidos vinculados a la salud dentro de las distintas áreas, favoreciendo así un enfoque transversal que refuerce el aprendizaje significativo.
- El **entorno psicosocial** del centro se potencia mediante el desarrollo de relaciones interpersonales positivas y la creación de un clima escolar que favorezca el bienestar emocional y la convivencia.
- La **familia** también desempeña un papel activo en el proceso educativo, participando de forma directa en las acciones relacionadas con la promoción de la salud y fortaleciendo la conexión entre escuela y hogar.
- Por último, se fomenta la **colaboración con los recursos comunitarios**, estableciendo vínculos con profesionales sanitarios, asociaciones y entidades locales que enriquecen el proyecto educativo y amplían el alcance de las iniciativas de salud escolar.



Cuatro dimensiones clave para generar salud en la escuela

1.6. COMPROMISOS QUE SE ADQUIEREN COMO CENTRO BENEFICIARIO DEL PROGRAMA

Los centros educativos que resulten beneficiarios del Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus medidas de acompañamiento adquieren los siguientes compromisos:

- **Informar a las familias** de la participación del centro escolar en el “reparto de frutas y hortalizas en las escuelas” y/o en el “reparto de leche y productos lácteos en las escuelas”.
- **Elaborar**, con carácter previo a la distribución, el **listado de intolerancias y alergias** o problemas a la hora de consumir los productos, relacionadas con los alimentos a suministrar para el curso escolar objeto de la convocatoria. Se especificará, para cada aula del centro, el número de escolares con intolerancias, alergias o problemas a la hora de consumir los productos, diferenciando por tipo de intolerancia o alergia o problema a la hora de consumir los alimentos.
- **Destinar las frutas y hortalizas suministradas**, o la leche y productos lácteos, para su consumo dentro del propio centro escolar, **en horario distinto al de comedor** y durante el curso escolar.
- **Comunicar** al proveedor autorizado **cualquier incidencia** relacionada con el producto o cualquier modificación que afecte a la entrega del mismo, a los albaranes y al desarrollo de cualquier otra medida prevista en este programa.
- **Colocar** en un lugar claramente visible y legible en la entrada principal del centro escolar, la **cartelería** identificativa de su participación en el Programa o en sus medidas de acompañamiento, suministrada por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural desde su reparto hasta la conclusión de la ejecución del Programa.
- **Participar en las encuestas de seguimiento y evaluación** del Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento.
- Conservar en **condiciones higiénico-sanitarias** adecuadas las raciones de las frutas u hortalizas o las raciones de leche o productos lácteos, desde su recepción en el centro escolar hasta su consumo por los escolares.
- Realizar las **prácticas higiénicas** imprescindibles para la correcta **manipulación de alimentos**.
- **Seguir las indicaciones de la Consejería** de Desarrollo Educativo y Formación Profesional relativas al consumo de los productos suministrados.
- **Someterse a cualquier medida de control** establecida por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural o por otra autoridad, en particular en lo referente a la comprobación de los registros, calidad y cantidad de los productos entregados, y cualquier otro aspecto relacionado con el desarrollo del programa, así como facilitar toda aquella documentación que le sea requerida al centro escolar.



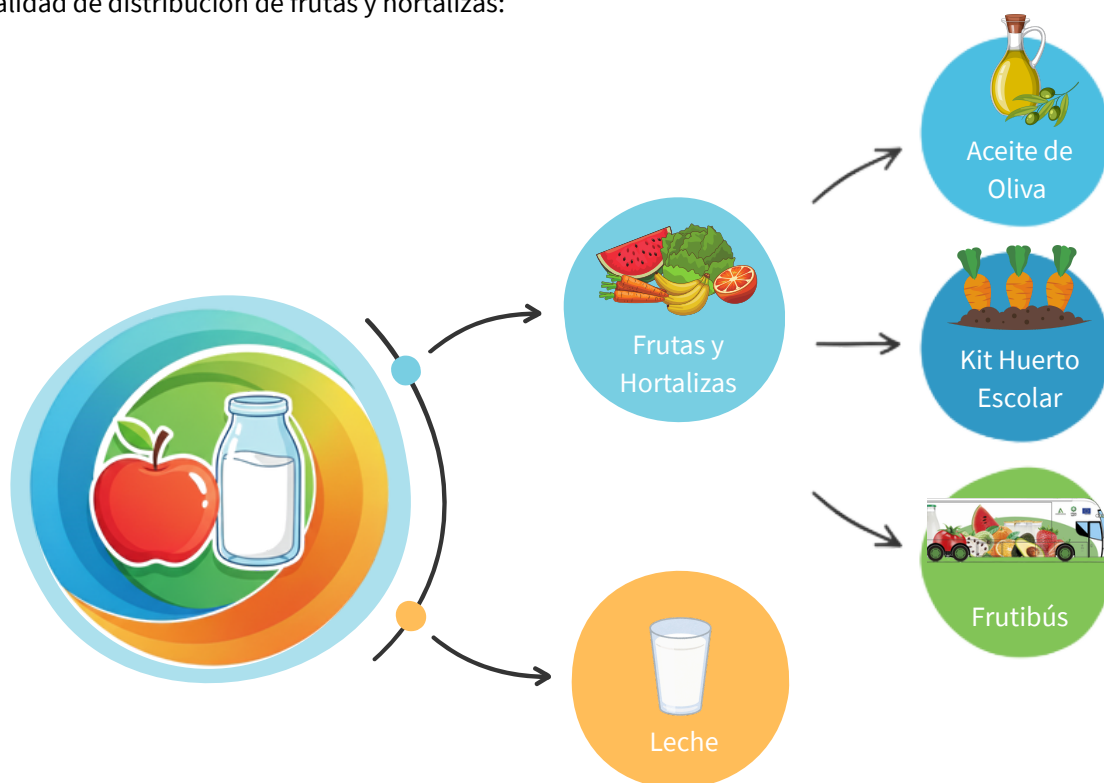
Normativa reguladora:

[Resolución de 01 de septiembre de 2025, de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado, por la que se convoca el Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus medidas de acompañamiento para el curso escolar 2025/2026](#)

[Resolución de 01 de septiembre de 2025, conjunta de la Dirección General De Innovación y Formación del Profesorado y de la Dirección General de Participación e Inclusión Educativa, por la que articula la integración y unificación de los distintos Programas Educativos gestionados por ambas Direcciones, se establece el procedimiento de participación en los mismos, así como su organización y funcionamiento para el curso académico 2025/2026](#)

2. MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN Y MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO ASOCIADAS

El Programa incluye las siguientes modalidades de participación y medidas de acompañamiento asociadas a la modalidad de distribución de frutas y hortalizas:



2.1. MODALIDAD DE DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **Transporte y distribución**

Desde los centros de Recepción–Distribución de productos, diariamente las unidades móviles visitarán los **2.000 centros** que se beneficiarán del recurso de la modalidad de distribución de frutas y hortalizas durante el curso escolar 2025/2026.

Para garantizar que los productos lleguen a los centros 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 objeto de la convocatoria que haya sido registrado en el sistema de gestión Séneca** como participante en el Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus Medidas de Acompañamiento para el curso escolar 2025/2026, depositándola en un lugar previamente determinado por la persona que coordina el Programa en cada centro escolar.



• **Coordinación de la distribución**

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

- Días asignados y hora aproximada de entrega.
- Usuario y clave de acceso a la web.
- 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 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 datos de contacto que se visualizarán en esta guía cuando estén disponibles.

• **Productos y entregas**

En cada uno de los centros escolares se realizarán **4 entregas** entre el segundo y el tercer trimestre del curso escolar 2025-2026, cada una de las cuales incluirá **3 productos** para su consumo, realizando los escolares el consumo de **un producto por día**.

Cada ración se compondrá de una de las siguientes cantidades de frutas u hortalizas:

- **120 g por alumno/a de todos los productos excepto:**
 - 100 g por alumno/a de **tomate cherry**.
 - 110 g por alumno/a de fruta y hortaliza fresca mínimamente procesada (**fruta IV Gama**).
 - En cualquier caso, deberá entregarse como mínimo una pieza de cada fruta u hortaliza por alumno/a.
- **200 ml por alumno/a de gazpacho refrigerado y zumos de hortalizas.** Podrán utilizarse envases desde 200 ml hasta 5 litros, pero en caso de que sea superior a los 2l deberá disponer de un sistema dispensador que facilite su distribución.

La empresa o empresas adjudicatarias deberán entregar a los centros escolares tres ejemplares de un **cartel** sobre el “Programa Escolar de Consumo de Frutas y Hortalizas”. **Al menos uno de ellos se colocará, con carácter permanente, en un lugar claramente visible y legible de la entrada principal de cada centro participante en la campaña.**

• Calendario orientativo de suministro

Los productos previstos* en cada una de las entregas durante 2026 son:

1º ENTREGA	2º ENTREGA	3º ENTREGA	4º ENTREGA
Naranja IV Gama	Fresa IV Gama	Sandía IV Gama	Nectarina
Manzana	Gazpacho refrigerado (**)	Tomate Cherry	Cereza
Pera	Mandarina	Zanahoria	Albaricoque

* **Este calendario puede estar sujeto a modificaciones.**

** En el caso de que el gazpacho contenga gluten deberán incluirse en el mismo reparto dosis de zumo de tomate, u otra hortaliza, del mismo volumen, en un número equivalente al 3% de los alumnos de cada centro, con un mínimo de tres dosis. El gazpacho deberá ajustarse en su composición a los contenidos máximos en grasas y sal establecidos por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

• Días de entrega y consumo en los centros escolares

Tal y como se indicó anteriormente, en cada uno de los centros escolares se realizarán 4 entregas, cada una de las cuales incluirá 3 productos para su consumo, realizando los escolares el **consumo de un producto por día**.

El consumo podrá iniciarse el mismo día de reparto, si los productos llegan antes del horario de distribución a los niños, o el día siguiente. Las entregas que se hagan el jueves deberán realizarse antes de las 10,30 horas para que de tiempo de iniciar el consumo el mismo jueves.

1º ENTREGA	2º ENTREGA
Lunes	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves
Martes	Martes, Miércoles, Jueves, Viernes
Miércoles	Miércoles, Jueves, Viernes, Lunes
Jueves	Jueves, Viernes, Lunes

En cualquier caso, la entrega deberá realizarse **dentro del horario de cada centro escolar**.

Es importante que los productos repartidos se consuman con la siguiente prioridad:

- **Primer y Segundo Día de Consumo: IV Gama ó Gazpacho.**
- **Tercer Día de Consumo: Fruta convencional**

Para los centros escolares rurales, que tienen aulas ubicadas en diferentes núcleos de población, si el centro lo solicita, se deberá proporcionar el reparto en dos sedes de dicho centro escolar.

Para la ingesta de fruta fresca mínimamente procesada (IV Gama) el alumnado participante deberá aportar un recipiente con capacidad suficiente para la ración prevista y a ser posible reutilizable, huyendo de 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 ambiente. Estas acciones pueden tener graves repercusiones, no solo 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).

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

• **Almacenamiento**

Realizada la entrega del producto en cada centro, la persona coordinadora del programa escolar en el centro, 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.
- La fruta convencional se suministrará en cajas de cartón ondulado que no es necesario devolver. Si no van a ser reutilizadas para cualquier otra actividad necesaria que estime el centro, deben ser recicladas en contenedores destinados a tal efecto o bien devolver al conductor de la empresa suministradora de la fruta en la siguiente entrega.
- La fruta en IV Gama será suministrada en barquetas de 2,5 Kg (éstas pueden ser recicladas para cuestiones culinarias relacionadas con el comedor escolar si lo hubiera en el centro o cualquier otra actividad relacionada con el reciclaje, almacenamiento de objetos y/o las manualidades.
- Las barquetas de la fruta en IV Gama y el gazpacho ecológico refrigerado irán en cajas isotermales con acumuladores de gel. Este tipo de envases se utilizan para el transporte de productos que necesitan temperatura controlada.

- Las cajas isotermas 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 isotermas 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 las frutas y hortalizas en el que se especifican, entre otros, los pasos a seguir para el correcto manejo de la mercancía entregada.

• Recursos digitales

Recursos digitales **frutas, hortalizas y alergias a alimentos:**

- [Folleto: Comer colores. Frutas y Hortalizas, fuente de salud](#)
- [Guía práctica para la compra, conservación y consumo de frutas y hortalizas](#)
- [El libro sabio de las frutas y hortalizas](#)
- [Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura](#)
- [Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex](#)

Recursos digitales **Alimentación Saludable:**

- [La red de la sandía](#)
- [Alimentación saludable y sostenible](#)
- [Infografía Plato saludable](#)
- [Infografía del agua](#)
- [Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos.](#)
- [Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares](#)
- [La alimentación de tus niños y niñas. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia](#)
- [Actividades gastronómicas en el entorno escolar. Ideas prácticas para el profesorado](#)
- [Aesan – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)
- [Folleto una dieta muy nuestra](#)
- [Taller alimentación saludable y sostenible en niños y niñas de 0-3 años.](#)
- [Programa de alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil.](#)



2.1.1 MEDIDA DE ACOMPAÑAMIENTO: ENTREGA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PARA LA CELEBRACIÓN DE UN DESAYUNO SALUDABLE

Una de las medidas de acompañamiento de la modalidad de distribución de frutas y hortalizas del Programa Escolar de Consumo de Frutas, Hortalizas y Leche y sus medidas de acompañamiento para el curso escolar 2025/2026 es el **suministro de aceite de oliva virgen extra para la celebración de un desayuno saludable**.

Para aquellos centros beneficiarios de esta modalidad que solicitaron en Séneca esta medida de acompañamiento, se suministrarán **30.000 botellas de cristal de 500 ml** de aceite de oliva virgen extra de la campaña 2025/2026, con Denominación de Origen Protegida de Andalucía.



Se pretende con esta actuación contribuir al mantenimiento de una tradición vinculada a nuestra cultura, acercando el campo andaluz a través de sus productos agroalimentarios más destacados al ámbito educativo, y contribuir a la mejora del conocimiento de los escolares de las características de este producto integrante de la dieta mediterránea. Al mismo tiempo se promocionan las Denominaciones de Origen de aceite de nuestra Comunidad Autónoma.

La empresa o empresas adjudicatarias entregarán a los centros escolares un **cartel** sobre la “Participación del centro escolar en la Medida de acompañamiento Desayuno Saludable que **se deberá colocar, con carácter permanente, en un lugar claramente visible y legible**.



Conoce [experiencias de desayuno saludable en centros docentes](#)

2.1.2 MEDIDA DE ACOMPAÑAMIENTO: VISITA DE UN FRUTIBÚS (LUDOTECA ITINERANTE)

La “Ruta de la Fruta: Frutibús. Ludoteca itinerante” forma parte de las medidas de acompañamiento que contempla la modalidad de distribución de frutas y hortalizas. Se trata de un autobús equipado para la realización de una serie de juegos y actividades lúdico educativas como complemento a la fase de distribución de frutas y hortalizas en los centros. El principal objetivo de esta medida es Informar, educar y reflexionar sobre alimentación saludable y sostenible con el entorno, incidiendo en la importancia de un consumo suficiente de frutas, hortalizas y productos lácteos. Además, son objetivos adicionales:

- Desarrollar nuevas actividades sobre alimentación saludable y consumo de frutas y hortalizas de temporada y locales, de leche y productos lácteos, incidiendo en las bondades de la dieta mediterránea, la pirámide nutricional y la actividad física regular.
- Aprender sobre los métodos de cultivo de la fruta y las verduras de cada zona de Andalucía.
- Incidir en los conceptos de temporalidad y consumo local.
- Reflexionar sobre la producción, transformación, hábitos de consumo y el valor nutricional de las frutas y hortalizas en Andalucía.
- Proporcionar al público una experiencia lúdica y divertida, a la vez que didáctica e interesante, en un entorno novedoso, tecnológico y totalmente envolvente.
- Generar comunicación social, renombre y experiencia positiva alrededor de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

Dado el compromiso adquirido con los centros educativos solicitantes, **tendrán prioridad los centros que solicitaron Frutibús en la convocatoria del curso 22-23 y que todavía no hayan sido visitados**. Y así sucesivamente con las solicitudes de cursos posteriores.

- **Requisitos de espacio**

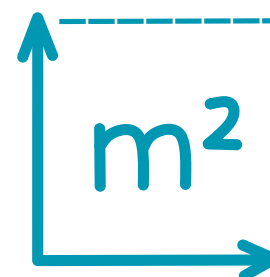
Los requisitos de espacio para el acceso y emplazamiento del autobús son de **13,80m de longitud, 4m de altura y 2,5m de ancho.**

Una vez estacionado, el autobús ocupa una superficie aproximada de **14 m de largo** y su anchura con los flancos desplegados es de 5 m (plataformas neumáticas que se despliegan lateralmente).

Para la instalación del juego exterior es aconsejable contar con una superficie aproximada de **45 m²**.

Ambas superficies deberán estar niveladas.

También es aconsejable disponer de una fuente de alimentación eléctrica cercana.

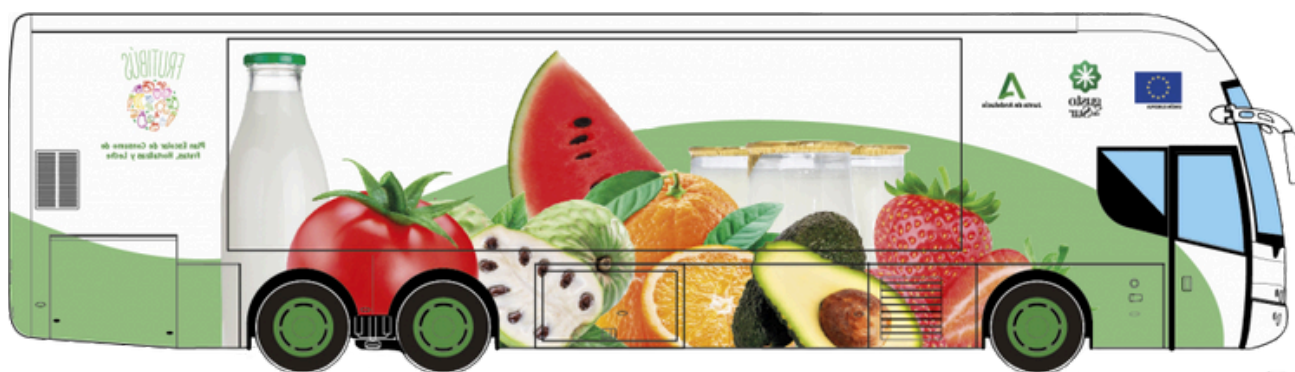


- **Actividades**

En cada centro podrán participar tantos grupos como sea posible dentro del horario lectivo, estimándose en función de la duración prevista, que serán un máximo de **4 grupos de 25 alumnos y alumnas**, preferiblemente de 3º y 4º de educación primaria, aunque las actividades son adaptables en su contenido y complejidad para otras edades.

Cada grupo realizará 5 juegos dentro del Frutibús y otro fuera, en el patio o en un espacio cerrado. En el caso de tener incidencias con la climatología y no contar con un espacio adecuado bajo techo se podrían ampliar los contenidos de las actividades que se desarrollan en el interior del Frutibús.

Se estima que la distribución del tiempo rondará los 45 minutos para los juegos interiores y 15 minutos para la actividad en el exterior, en total 60 minutos por grupo. Participan en esta actividad personal especializado que será el encargado de realizar las acciones con los niños y las niñas.



• Juegos que se realizan en el interior del Frutibús

1) Frutimercado:

Visitaremos el frutimercado, un mercado muy especial que invita a los visitantes a consumir al menos cinco piezas de frutas y hortalizas diariamente y de una forma sostenible, adentrándose en los nutrientes y el origen de las frutas y hortalizas cultivadas en Andalucía. Escaneando alguno de los alimentos del mercado, el sistema es capaz de detectar qué fruta u hortaliza es y devolver información sobre sus nutrientes en una pantalla asociada.

Además, con esta actividad se trabajarán también las nociones más básicas sobre consumo sostenible, como:

- Adquisición de productos preferiblemente en mercados locales.
- Sellos de denominación de origen.
- Preferencia por envases de papel y materiales reciclables, evitando la compra en envases de plástico.
- Consumo de productos de Km 0.



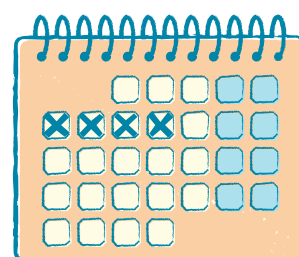
2) Fruticalendario:

Para pensar un menú y hacer la compra es muy importante saber qué es la temporalidad de un producto.

El frutimercado cuenta con un calendario estacional circular, de grandes dimensiones e imantado, que situado en la pared permitirá al alumnado aprender, de una forma interactiva, cuándo es posible comer las frutas y verduras.

Cada uno de sus cuartos representa una estación del año y el perímetro recoge cada uno de los meses del año. A través de sensores inteligentes, el calendario es capaz de detectar qué alimento se ha colocado y en que estación del año, revelando una respuesta (feedback) en una pantalla anexa. Así, si se falla, invita a resituar la fruta o la hortaliza con alguna pista y cuando se acierta, premia la decisión e informa sobre cómo se cultiva.

Al lado del calendario se invita a interactuar con él y se hace referencia a la importancia de preferir alimentos de temporada.



3) La cocina de los secretos:

El Frutibus cuenta una cocina interactiva que esconde mensajes y contenidos ocultos sobre el consumo de frutas, verduras y lácteos. El alumnado tendrá que descubrirlos, curioseando entre los cajones, armarios y cacharros, donde encontrará tablets con contenido audiovisual o infografías sobre:

- La importancia de mantener una dieta equilibrada: Dieta mediterránea
- Reparto de los grupos de alimentos a lo largo de la semana: pirámide mediterránea y pirámide saludable australiana.
- Nociones más básicas sobre alimentación saludable: evitar grasas y azúcares, el agua como bebida principal, el aceite de oliva como grasa saludable, tipos de cocinado y preparado más saludables, etc.



4) El frigorífico:

Entre los elementos que componen la cocina, destaca el frigorífico que, a modo de oráculo, es capaz de revelar los secretos ocultos de los alimentos que guardemos en su interior.

Así, cuando seleccionemos algún alimento (frutas, verduras o lácteos, principalmente, aunque también otros como carnes, pescado y harinas) averiguaremos en una pantalla camuflada que se encuentra encastrada en su fondo sus características nutricionales más importantes o indicaciones sobre su consumo preferible.

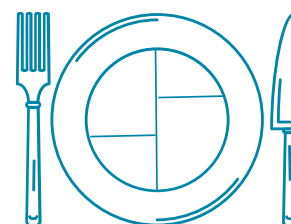


5) El plato que todo lo sabe:

En la zona central, donde se sitúa el área de talleres, se terminarán de desarrollar las dinámicas grupales.

Se trata de varias mesas de cocina que permiten al alumnado, no solo aprender a introducir la cantidad adecuada de frutas y hortalizas de forma rápida y visual en cada plato, sino además conformar menús equilibrados de forma sencilla. El puesto de cada comensal cuenta con un plato muy especial, el plato que todo lo sabe, un plato digital encastrado con un aplicativo de juego que lo convierte en una de las actividades estrella del recinto.

El plato que todo lo sabe está basado en el Plato para comer saludable o Plato de Harvard y, tomándolo como referencia, se animará a terminar de elaborar un menú concreto para un momento de día (desayuno, comida, merienda o cena) de forma equilibrada.



- **Juegos que se realizan fuera del Frutibús**

Esto es la leche:

Juego para fomentar el ejercicio físico, como uno de los pilares para llevar a cabo una vida saludable, y centrado en el consumo concreto de lácteos.

Situada en el exterior de la unidad móvil, se trata de una carrera en la que se invita a rellenar la mayor cantidad de envases de leche en el tiempo indicado, con una cuenta atrás. En un extremo del circuito se situará la imagen sobredimensionada de una vaca y en el extremo opuesto varios envases de leche vacíos.

Cada jugador deberá coger un envase vacío, llevarlo corriendo al extremo opuesto donde se encuentra la vaca e intercambiarlo por uno lleno de leche (en una simulación de que se ha ordeñado a la vaca), para después dejarlo en el lugar de meta en el menor tiempo posible. Gana quien consigue depositar antes todos los envases llenos en el lugar de meta y, en su defecto, quien más envases llenos de leche deposite en la meta al acabar el tiempo de la cuenta atrás.

Esta actividad servirá para completar los contenidos interiores de la campaña con contenidos transversales, pudiendo realizarse antes o después de las dinámicas concertadas de forma libre. Además, sirve de reclamo para las personas que pasen cerca, sirviendo de aliciente para participar en el resto de los contenidos y actividades de la campaña.

- **Datos de contacto y página web**

Si su centro se encuentra entre los beneficiarios, la persona responsable de la organización de la “Ruta de la Fruta: Frutibús”, a lo largo del curso escolar, contactará previo a la visita para asesorarle en la puesta en marcha y desarrollo de la actividad.

Puede consultar la ruta así como material informativo general de la campaña, las actividades y material fotográfico y audiovisual que se vaya generando en la web: <https://frutibus.com/>

Datos de la empresa que gestiona el "Frutibús":

- Página Web del Frutibús: <https://www.frutibus.com>
- Correo electrónico: info@frutibus.com
- Teléfonos de contacto: 900 101 493 - 628 032 073



2.1.3 MEDIDA DE ACOMPAÑAMIENTO: KIT DE MATERIALES PARA EL MANTENIMIENTO DEL HUERTO ESCOLAR

Esta medida de acompañamiento de la modalidad de distribución de frutas y hortalizas tiene como finalidad poner a disposición de los centros escolares el Kit de Huerto con el material vegetal y de preparación del suelo para poder desarrollar actividades didácticas con el alumnado objetivo del citado Programa escolar.

Un total de **550 kits** serán distribuidos a los centros docentes, teniendo **prioridad** los aquellos participantes en la **línea de trabajo Huertos Escolares del Programa Aldea que no hayan recibido kit en los dos cursos anteriores.**

En anteriores cursos se ha contribuido a fomentar la realización de un huerto escolar en los centros proporcionando aperos (almocafre, azadilla, pala, carretilla, etc.) y materiales para la implantación del sistema de riego (cinta exudante, piezas distribución de riego, válvula de cierre, programador de riego, etc.)

Para este curso escolar se distribuirán 550 kits de materiales para el mantenimiento del huerto escolar, que tendrá materiales para la preparación del terreno, semillas, plantones y macetas aromáticas. Tendrán prioridad los centros del Programa Aldea – Huertos Escolares y que no hayan recibido kit en los dos cursos anteriores.



- **Materiales que contiene el kit**

PREPARACIÓN DE LA TIERRA	Bolsas de humus de lombriz de 10 l (4 uds)
	Sacos de compost o abono orgánico de 50 l (8 uds)
SEMILLAS	Semillas ecológicas de leguminosas (guisantes, habas y judías verdes) (3 uds)
	Semillas ecológicas de cucurbitáceas (calabazas, calabacines y pepinos) (3 uds)
	Semillas ecológicas de quenopodiáceas (rúcula, acelgas y remolacha de mesa) (3 uds)
	Semillas ecológicas de umbelíferas (zanahoria y apio) (2 uds)
	Semillas ecológicas de solanáceas (tomates, pimientos y berenjenas) (3 uds)

PLANTONES	Plantones ecológicos de Lechugas (al menos 2 variedades) (42 uds)
	Plantones ecológicos de Coles/coliflores (al menos 2 variedades) (28 uds)
	Plantones ecológicos de Tomates (al menos 2 variedades) (27 uds)
	Plantones ecológicos de Pimientos (al menos 2 variedades) (18 uds)
	Plantones ecológicos de Berenjenas (al menos 2 variedades) (18 uds)

MACETAS PLANTAS AROMÁTICAS	Plantas de Lavanda (4 uds)
	Plantas de Caléndula (4 uds)
	Plantas de Romero (4 uds)



• Consejos para la utilización de los materiales del kit

El uso del humus de lombriz: el alimento y la actividad microbiana

El humus de lombriz es la materia orgánica digerida por las propias lombrices, por lo que los nutrientes quedan directamente a disposición de las raíces para ser absorbidos, constituyendo un material muy rico y equilibrado.

Además, el humus tiene una textura y porosidad ideal que permite el desarrollo de pequeñas raicillas y la aireación del suelo. Al mismo tiempo, el humus contiene huevos de lombrices que pasarán directamente al suelo del huerto, contribuyendo así al aumento de la población de éstas. Es muy aconsejable también, utilizar humus de lombriz para la realización de los semilleros.

¿Qué mejoramos?

- Aporte de nutrientes de forma directa y armónica a las plantas.
- Mejora de la estructura del suelo favoreciendo la cohesión de sus agregados.
- Aumento de la población de lombrices en el suelo que a su vez se encargarán de producir humus de forma directa y airearán el terreno a través de sus galerías.



El uso de las semillas ecológicas: la resistencia y la biodiversidad

Las semillas ecológicas han sido producidas según la normativa de cada variedad. Su obtención debe hacerse de manera no forzada, respetuosa y en ausencia de fitosanitarios. La gran mayoría de ellas son ejemplares de parentales puros, siendo prácticamente inexistentes los ejemplares híbridos, por lo que producirán frutos con semillas fértiles.

Además, se dispone de muchas variedades locales, más adaptadas a condiciones de nuestra tierra, las cuales, como añadido, ofrecerán una mayor diversidad de formas, colores y sabores. Para almacenar debidamente las semillas debemos mantenerlas alejadas del calor, la humedad y la luz.

¿Qué mejoramos?

- Obtención de plantas resistentes con mayor potencial de resiliencia.
- Oferta de variedades locales con un mayor sistema inmunológico y mayor rusticidad.
- Posibilidad de realizar, tanto siembras directas, como en semilleros.
- Posibilidad de recolección de semillas de las plantas que se originen y de su futuro uso.



El uso de los plantones de cultivos ecológicos: la oportunidad de la autosuficiencia

Disponer de plantones ecológicos nos permite, sobre todo, disfrutar de plantas más resistentes en su origen, que soportarán mejor, tanto el trasplante, como el manejo que requiere un huerto educativo sujeto a ritmos inestables a lo largo del curso escolar. Además, estas plantas no son híbridas, por lo que podremos recoger semillas fértiles, que nos permitirán realizar nuestro propio banco de semillas de cara a futuras siembras e intercambios.

Para ello, seleccionamos las mejores plantas que tengamos y dejamos algunos de sus frutos hasta el final de su desarrollo, para así recolectar posteriormente sus semillas.

¿Qué mejoramos?

- Menor estrés ante el trasplante.
- Desarrollo de plantas más resistentes y rústicas.
- Posibilidad de recolección de semillas que nos permitirá aumentar la autosuficiencia y no depender de adquisiciones externas.



El uso de las plantas aromáticas: la protección y simbiosis entre las plantas.

Las plantas aromáticas aportan un plus a los huertos. Muchas de ellas se utilizan en la cocina tradicional y en actividades cosméticas. Además, muchas de ellas ayudan al mantenimiento de la biodiversidad del huerto. Sirven de atrayentes de fauna auxiliar, que ayudará a mantener el equilibrio ecológico del medio, y al aumento y proliferación de abejas y demás insectos polinizadores. Este tipo de insectos, son también beneficiosos, ya que segregan sustancias inhibidoras de la germinación de semillas silvestres, así como sustancias que favorecen del enraizamiento de algunos cultivos. Las plantas aromáticas enriquecen los sentidos y ayudan a crear espacios de cultivos más armoniosos.

Podemos colocarlas:

- Entre los cultivos, separando zonas destinadas a distintas variedades.
- En las esquinas de los bancales.
- En medio de los bancales (caso de los parades).
- En setos circundantes o rocallas mediterráneas.

¿Qué mejoramos?

- Aumento de la biodiversidad mejorando la resiliencia general del huerto.
- Aumento de la fauna auxiliar, impidiendo que se dispare la población de otros animales.
- Aumento de la presencia de abejas y demás insectos polinizadores.
- Mejora de acciones beneficiosas respecto a los cultivos mediante efectos alelopáticos a través de las raíces.
- Creación de huertos más armoniosos y bellos.



Recursos

Material de sensibilización:

- [Libro para educación infantil y primaria: La aventura de nuestro huerto.](#)
- [Actividades taller “Huertos ecológicos: alimentando tu futuro”.](#)

Consejos para montar un huerto (Proyecto ecológico Andaluerto):

- [El huerto en bancales adaptados.](#)
- [La huerta a la seca o de secano.](#)
- [El huerto ojo de cerradura.](#)
- [La huerta tradicional.](#)
- [Huerto en bancales elevados.](#)
- [El huerto instantáneo.](#)
- [Vídeo “Taller sobre el huerto instantáneo”.](#)
- [Macetohuertos](#)
- [Bosque de alimentos](#)



Proyecto Ecológico Andaluerto:

- [Materiales y recursos.](#)
- [Lista de reproducción de vídeos.](#)
- [Blog donde se publican los boletines actuales.](#)

Otros recursos:

- [Pdf “¿Cuál es tu huerto?”.](#)
- [Pdf “Siembra/Trasplante de otoño-invierno.](#)
- [Pdf “Siembra/Trasplante de primavera-verano.](#)
- [Calendario de siembra para huerto escolar.](#)
- [Pdf “Soluciones sencillas a problemas comunes en el huerto.](#)

¿Qué hacemos en el huerto mes a mes?:

- [Septiembre.](#)
- [Octubre.](#)
- [Noviembre.](#)
- [Diciembre.](#)
- [Enero.](#)
- [Febrero.](#)
- [Marzo.](#)
- [Abril.](#)
- [Mayo-junio.](#)



La empresa o empresas adjudicatarias entregarán a los centros escolares un **cartel sobre la “Participación del centro escolar en la Medida de acompañamiento Huerto escolar”**, que se deberá colocar, con carácter permanente, en un lugar claramente visible y legible.

2.2. MODALIDAD DE DISTRIBUCIÓN DE LECHE

• Distribución

Desde las centrales de distribución, las unidades de reparto visitarán los **1.700 centros docentes** beneficiarios de la modalidad de distribución de leche.

La flota estará compuesta por vehículos que cumplan con todas las normas de seguridad e higiene requeridas.

El contratista será responsable de la mercancía desde la salida de las instalaciones de la central de distribución, hasta su puesta en destino, ubicando el producto en la zona requerida para ello por el centro docente.

Para los **centros rurales**, que tienen aulas ubicadas en diferentes núcleos de población, si el centro lo solicita, se deberá proporcionar el reparto en dos sedes de dicho centro escolar. La empresa adjudicataria dará respuesta a este incremento en el número de sedes a entregar, pero no está obligada a superar en un 6% el total inicial de entregas previsto.



Respecto al sistema de envase y embalaje, la leche se suministrará en envases de una capacidad mínima de 1 l, con un máximo de 2 l. Los envases podrán ser de:

- Vidrio.
- PET/HDPE 100% reciclable.
- Tipo cartón o brick sin capas de aluminio.

Asimismo, la empresa encargada de la distribución promoverá la recogida selectiva y el reciclaje de todos los envases que hayan sido suministrados.

Los envases se distribuirán agrupados en cajas o embalajes de manera que la carga resultante sea fácilmente manipulable.



La empresa adjudicataria, establecerá un primer contacto con los diferentes centros escolares, antes de la primera entrega, informándoles sobre lo siguiente:

- Días asignados.
- Cantidad de leche que le llegará (número de botellas, litros, etc).
- Protocolo de actuación: recepción, conservación y reparto del producto.
- Nombre y teléfono de contacto de las personas responsables de la coordinación.

La fecha de cada entrega a cada centro escolar deberá ser comunicada al mismo con una antelación mínima de 10 días.

- **Productos y entregas**

Cada centro escolar beneficiario recibirá **tres entregas, en el segundo y tercer trimestre** del curso escolar 2025/2026, incluyendo en cada una de ellas tres raciones de leche por alumno/a. Por tanto en total se suministrarán 9 raciones de leche para cada alumno/a.

La ración de leche a suministrar será de **200 ml por alumno/a**. A cada centro escolar se le enviará un **85% de leche entera y el 15% de leche entera sin lactosa**. La cantidad dependerá del número de alumnos/as de cada centro.



Además de la leche, los centros docentes recibirán en el primer reparto **tres ejemplares de un cartel sobre el programa, de los que al menos uno de ellos deberá estar colocado, con carácter permanente, en un lugar claramente visible y legible de la entrada principal del centro.**

- **Protocolo de recepción y almacenamiento**

La empresa adjudicataria deberá hacer llegar al responsable de cada centro escolar, como parte del producto a entregar y en cada uno de los repartos, la **“Nota Informativa”**, un documento que especifique los pasos a seguir para el correcto manejo de la mercancía entregada, entre los que deben incluirse, al menos, los siguientes aspectos:

- Manejar la mercancía con cuidado.
- Mantener el producto en una sala o habitación aireada, alejada de fuentes de calor y donde no reciba luz solar directa. Se recomienda no mantener estas cajas en el suelo directamente.
- El centro escolar tiene un plazo de 10 días naturales para realizar la verificación de los productos recibidos y hacer cualquier tipo de reclamación a la empresa. Transcurrido este plazo se considerará que la cantidad de productos repartidos y cartelería recibida por el centro es la indicada en el albarán.

Los productos distribuidos en cada centro escolar irán acompañados de un **albarán**, con al menos dos copias, una para el centro de enseñanza y otra para el contratista, en el que se hará constar los datos identificativos del centro escolar, el detalle de todos los productos entregados (la Nota Informativa, la leche y cartelería en su caso) y su volumen (número de cajas, botellas, litros) así como el número de alumno/as del centro, debiendo suscribir el responsable de la recepción en el centro escolar un “recibí” en el que conste el DNI del receptor, y estampar un sello del centro (siempre que sea posible).

El adjudicatario podrá utilizar albarán electrónico.



- **Información sobre intolerancias y alergias**

En primer lugar, destacar que no es lo mismo que una persona sea intolerante que alérgica. La persona que es intolerante, lo es a la lactosa. La persona que es alérgica a la leche lo es a las diferentes proteínas que ésta contiene. **La intolerante puede tomar leche sin lactosa y la alérgica NO PUEDE tomar ningún tipo de leche, ni derivados, ni trazas.**

El alumnado que presente intolerancia a la lactosa (azúcar de la leche) podrá tomar leche sin lactosa, pero para el alumnado que presente algún tipo de alergia a la leche o a algún producto o derivado del lácteo no podrá consumir de ninguna manera leche (sea con o sin lactosa).

La leche no sólo contiene lactosa, sino que contiene otros nutrientes, incluidas diversas proteínas séricas: las lactoglobulinas, la lactoalbúmina y la caseína. La alergia a la leche está provocada mayoritariamente por esas proteínas y por tanto, dentro de este tipo de alergia, existen variantes de unas personas a otras. Los alimentos "sin lactosa" o "aptos para intolerantes a la lactosa" contienen estas proteínas, por lo que no son aptos para personas alérgicas.



Existen un subtipo de alérgicos a la leche (alérgicos a la proteína de leche de vaca no IgE mediada) que en ocasiones son denominados de forma incorrecta como intolerantes a la leche. En el ámbito práctico, estos niños y niñas deben considerarse como alérgicos y, por tanto, no deben consumir leche (salvo especificación médica). Dado este riesgo de confusión, se recomienda aclarar con las familias si la intolerancia es una intolerancia a la lactosa o una alergia a la proteína de leche de vaca no IgE mediada (en ocasiones mal denominada intolerancia).

Por otra parte, el fraccionamiento de envases es fundamental para evitar la contaminación cruzada en el caso de intolerancia a la lactosa.

En general, y para todos los productos, hay que **evitar la contaminación cruzada** en su manipulación. Por ello hay que tener la precaución de **iniciar la manipulación de los productos para el alumnado con algún tipo de alergias e intolerancias, y después continuar con la manipulación de los del resto del alumnado.**

No obstante es fundamental que, previo al reparto de este tipo de alimentos, se recabe la autorización de la familia y/o tutores legales del alumnado, así como qué tipo de alergias o intolerancias puedan presentar sus hijos e hijas.

Para saber más:



[Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura](#)

[Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex](#)

- **Recursos digitales**

Recursos digitales **leche:**

- [Panel informativo lácteos 1](#)
- [Panel informativo lácteos 2](#)



Recursos digitales **Alimentación Saludable:**

- [La red de la sandía](#)
- [Alimentación saludable y sostenible](#)
- [Infografía Plato saludable](#)
- [Infografía del agua](#)
- [Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos.](#)
- [Criterios para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares](#)
- [La alimentación de tus niños y niñas. Nutrición saludable de la infancia a la adolescencia](#)
- [Actividades gastronómicas en el entorno escolar. Ideas prácticas para el profesorado](#)
- [Aesan – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)
- [Folleto una dieta muy nuestra](#)
- [Taller alimentación saludable y sostenible en niños y niñas de 0-3 años.](#)
- [Programa de alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil.](#)

3. REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN Y RECONOCIMIENTO DE MÉRITOS

A partir del 1 de julio de 2026 se habilitará el proceso de certificación de cada uno de los Programas para el profesorado que haya participado, siempre que en el centro docente se haya cumplido con lo siguiente:

- Haber cumplimentado en Séneca el requisito de la participación y/o asistencia al Programa.

Reconocimiento de méritos	
Las personas designadas, en su caso, por la dirección del centro como Coordinadoras del Programa , serán acreditadas mediante certificación con el siguiente reconocimiento:	El profesorado participante , en su caso, será acreditado mediante certificación con el siguiente reconocimiento:
A efectos de procedimientos de participación en los concursos generales de traslados: 0,5 puntos.	A efectos de procedimientos de participación en los concursos generales de traslados: 0,25 puntos.
En los procesos de selección para la dirección: 0,15 puntos.	En los procesos de selección para la dirección: 0,10 puntos.
A efectos de sexenios: 30 horas de formación.	A efectos de sexenios: 20 horas de formación.
En los procedimientos de promoción entre Cuerpos docentes: 0,15 puntos	



4. RECURSOS EDUCATIVOS Y DIFUSIÓN

Además de los recursos anteriormente proporcionados, puede consultar los siguientes bancos de recursos además de la página web y la cuenta de la plataforma X de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado.



Consulte el **Banco de Recursos de Andalucía (EDEA)** para acceder a recursos educativos para el desarrollo de las diferentes líneas temáticas:



Consulte el **Banco de recursos educativos abiertos (REA)** para el desarrollo de situaciones de aprendizaje, según modelo universal de aprendizaje:



Consulte la **web eaprendizaje** para acceder a todas las novedades, tutoriales, información y recursos de los Programas Educativos:



Consulte la cuenta **@DG_IFP** de la plataforma X para acceder a todas las novedades



5. GESTIÓN EN SÉNECA

A continuación, se indican los pasos a seguir en el Sistema de Información Séneca:

1



PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES: Los centros que deseen participar en el Programa cumplimentarán, desde el perfil de “Dirección”, el formulario de solicitud que se habilitará a tal efecto del **1 al 30 de septiembre de 2025** en el Sistema de Información Séneca. Asimismo registrará la siguiente información:

- Alumnado participante.
- Profesorado participante.
- Persona que desempeñará la Coordinación.

Consulte el **tutorial en pdf** y **vídeo** para cumplimentar el formulario de solicitud

2



ACTUALIZACIÓN DE LOS DATOS DE PARTICIPACIÓN REGISTRADOS: Desde el perfil “Dirección” se podrá modificar **hasta el 30 de junio de 2026** en el Sistema de Información Séneca el profesorado participante y la persona que desempeña la Coordinación del Programa.

3



EVALUACIÓN: La evaluación de los logros y dificultades en el desarrollo del Programa se realizará a través de la **Memoria de Autoevaluación** que deben realizar los centros educativos.

4



CERTIFICACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN: A partir del **1 julio de 2026** se habilitará el proceso de certificación del Programa a los centros que hayan participado en el mismo. La dirección del centro generará el Acta de participación para la certificación del Programa y mediante su firma electrónica quedará completado el proceso por parte del centro.

La persona titular de la Dirección General de Innovación y Formación del Profesorado procederá a certificar la participación del profesorado incluido en el Acta, según rol desempeñado. Este procedimiento no es inmediato y puede tardar un tiempo.

Podrá consultar y/o **descargar su certificación individual** en el Sistema de Información Séneca siguiendo la ruta: **Centro > Premios y Proyectos educativos > Certificaciones de participación.**



Junta de Andalucía

Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional