

# proexpórt

Hortalizas y Frutas de Murcia, España



## INSTRUCCIONES PARA CENTROS ESCOLARES

Programa Escolar de Consumo  
de Frutas y Hortalizas de la  
Región de Murcia 2022-2023

A continuación podrá encontrar toda la información relevante para el correcto desempeño de su centro en la distribución de frutas y hortalizas que PROEXPORT va a llevar a cabo como parte del Programa Escolar de Consumo de Frutas y Hortalizas en Escuelas de la Región de Murcia del presente curso 2022/2023.

## Contenido

1. El programa .....	3
2. Variedad de sabores, texturas y presentaciones .....	3
3. Raciones individuales y protección de la salud .....	3
4. Calendario de distribución.....	4
5. Alergias e intolerancias .....	4
6. Modificación de raciones .....	4
7. Otras cuestiones.....	4
8. Más información .....	6
9. Contacto .....	6

## 1. El programa

Su centro participa en un programa cuya primera edición tuvo lugar en el curso 2009-2010, y que se ha consolidado a lo largo de los años en la Región de Murcia con miles de escolares, colegios y familias implicadas y más de 6 millones de y medio de raciones de frutas y hortalizas frescas repartidas. La elevada participación y el carácter transnacional del programa con participación de un gran número de países le convierten en el programa escolar de fomento de la alimentación saludable más ambicioso de la Unión Europea.

El curso 2022-2023 cuenta con la participación de 356 colegios y 75.937 alumnos y alumnas

## 2. Variedad de sabores, texturas y presentaciones

La diversidad de frutas y hortalizas que componen la gama de productos del programa garantizan la exposición de los escolares a diversidad de sabores y texturas. Gracias a ello, se aprovecha un momento fundamental de sus vidas para mejorar la aceptabilidad sensorial y sus preferencias alimentarias hacia todo tipo de frutas y hortalizas, redundando en una mejora de sus hábitos alimentarios.

La oferta del programa incluye por supuesto frutas y hortalizas representativas de la Región de Murcia, pero también otras que son tradicionalmente consumidas por los más pequeños.

## 3. Raciones individuales y protección de la salud

- Raciones Individuales. Todas las raciones de frutas y hortalizas están preparadas para ser consumidas de forma individual por cada alumna en piezas enteras, siempre que sea posible.
- Cero riesgos. En aquellos casos que por sus características no es posible consumir una fruta en piezas enteras (sandía, melón, etc.), la fruta se presenta pelada y troceada en envases individuales de uso alimentario evitando cualquier tipo de manipulación y corte.



## 4. Calendario de distribución

Recibirá frutas u hortalizas los días:

**1º Entrega: (Lunes 29 de Mayo)** Recibirán Melón, Plátano y Pera.

Consumirán Melón ese mismo día, dejando el Plátano y la Pera para las siguientes jornadas.

**2º Entrega: (Lunes 5 de Junio)** Recibirán Sandía, Manzana y Tomate Cherry.

Consumirán Sandía ese mismo día, dejando la Manzana y Tomate Cherry para las siguientes jornadas.

**3º Entrega: (Martes 13 de Junio)** Recibirán Nectarina y Albaricoque.

Se consumirá el Albaricoque y la Nectarina durante las siguientes jornadas.

- ***Aquellos centros que hayan escogido no recibir productos en IV Gama (Melón y Sandía) conservarán el mismo calendario de entrega y consumo pero sin recibir esos dos productos.***
- ***Los productos troceados se consumirán el mismo día de entrega.***
- ***El resto se consumirán en los siguientes días lectivos, manteniéndose en lugar fresco y seco, en frigorífico si hay disponibilidad.***
- ***Se podrá entregar a criterio del coordinador del centro entregarse hasta dos frutas en una misma jornada.***

## 1. Alergias e intolerancias

El centro debe recabar de los progenitores o tutores la información preceptiva en materia de alergias e intolerancias. Puede encontrar un modelo de autorización en el ANEXO II de esta comunicación.

## 2. Modificación de raciones

El número de raciones entregadas corresponde al que su colegio comunicó a la Consejería de Educación y Cultura más una por cada grupo y una ración para el coordinador del Programa. Dado el poco margen disponible para realizar cambios no se aceptarán salvo que implique una modificación sustancial y se avise con suficiente antelación.

## 3. Otras cuestiones

- 1) **LUGAR DE CONSUMO:** La ingesta del producto debe realizarse en el centro escolar, lo contrario supondría un

*incumplimiento de las condiciones del programa.*

- 2) **FRÍO:** Los productos que requieren conservación en frío (troceado y listo para consumir) se entregarán siempre antes del recreo para consumir el mismo día.
- 3) **CONSERVACIÓN:** La fruta debe conservarse siempre en lugar fresco y seco (a ser posible, refrigerado) evitando el contacto directo con la luz solar o la exposición a altas temperaturas. No se pondrá en el suelo y se mantendrá alejada de ambientes cuyos olores y contacto físico puedan perjudicar sus propiedades.
- 4) **ALBARANES DE ENTREGA:** Las rutas de reparto están muy ajustadas. Por esta razón, le rogamos que facilite su trabajo, en la medida de lo posible agilizando la formalización del albarán, incluirá el sello del colegio junto con nombre, firma y DNI.
- 5) **RACIONES DE ALUMNOS:** Las raciones de fruta u hortalizas, salvo comunicación en contrario, se corresponden de forma general con una pieza o unidad, a excepción del albaricoque, cuya ración estará formada por dos unidades.
- 6) **EDUCANDO EN ALIMENTACION SALUDABLE:** Este Programa tiene un carácter eminentemente pedagógico, son muy importantes las explicaciones y motivaciones del profesorado al alumnado antes de consumir la fruta. La experiencia de años anteriores confirma que la aceptación y consumo por parte de los escolares es mayor en aquellos centros que de forma previa llevan a cabo una charla pedagógica o actividad extraordinaria sobre algunas de estas cuestiones:
  - a. ¿Cómo y de qué manera se puede comer la fruta además de la forma en que se presenta? ¿Qué diferencias presentan una de otra?
  - b. ¿Qué propiedades tienen? (energéticas, para la salud, etc.)
  - c. ¿Qué características la hacen más atractiva? (sabor, olor...)
  - d. ¿Dónde se cultiva?, ¿Es fruta de temporada?
  - e. ¿Qué hábitos deben acompañar a su consumo? (lavarla, etc...)
  - f. ¿Existe algún colectivo o personaje famoso que consuma la fruta y verdura de forma prioritaria y facilite su asociación? (deportistas, etc.)

## 4. Más información

Puede obtener más información sobre juegos, material didáctico, información nutricional, etc. accediendo a la web que PROEXPORT dedica a la alimentación saludable para la infancia en [www.fruticoles.com](http://www.fruticoles.com)

The screenshot shows the website's navigation bar with links: INICIO, ¿QUÉ ES FRUTICOLES?, COLEGIOS FRUTICOLES, INICIATIVAS, TUTTIFRUTI, CAMPAÑAS, SOSTENIBILIDAD, NOTICIAS, CONTACTO. The main banner features a child's arm with a 'VITAMÍNATE!' tattoo and the text 'PROGRAMA DE CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ESCUELAS DE LA REGIÓN DE MURCIA'. Below the banner are four service tiles:

- JUEGOS Y MATERIAL DIDÁCTICO**: descargar aquí
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**: Cultiva tu imaginación con F...
- GESTIÓN Y BUZÓN DE RECLAMACIONES**: Programa de fruta escolar
- ENCUENTRA TU FRUTICOLE**: Mira aquí los colegios adheridos a nuestro programa.

Below the tiles are four detailed sections:

- BUZÓN DE RECLAMACIONES**: Desde este espacio los centros educativos podrán enviar a la coordinación del programa sus sugerencias y reclamaciones, así como consultar la información sobre rutas y días en los que se harán las entregas del producto a cada colegio participante.
- JUEGOS Y MATERIAL DIDÁCTICO**: Recopilación de vídeos, fichas educativas, juegos impresibles y otros materiales que servirán de apoyo a los centros para realizar diferentes acciones de alimentación saludable.
- PERFIL DE COLEGIO INDIVIDUALIZADO**: Cada uno de los centros participantes en el Programa dispondrá de un perfil web individualizado en el que mostrar sus datos principales y compartir las iniciativas saludables que lleve a cabo.
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL**: Proexport ha creado un espacio con información nutricional de los productos suministrados a los alumnos. Dicha información ha sido elaborada en colaboración con el Comité Científico de la Asociación a la OSA.

## 5. Contacto

**NATALIA LÓPEZ CARRILLO**

Programa de Consumo de Frutas y Hortalizas en las Escuelas. Rsc y Promoción de Alimentación Saludable.

PROEXPORT. Ronda Levante, 1. Entlo 30008 (MURCIA)

Tel.: 968 271779 Ext. 1 Mvl: 722465832

Correo electrónico: [info@fruticoles.com](mailto:info@fruticoles.com)

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEO:**

PROGRAMAS EDUCATIVOS: [968 365 407](tel:968365407) [programas.educativos@murciaeduca.es](mailto:programas.educativos@murciaeduca.es)

**CONSEJERÍA DE AGUA, AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE DE LA REGIÓN DE MURCIA**

David Velarde Trigueros.

Subdirección Oficina Promoción, Control y Procedimientos.