

COMUNICACIÓN	DITRIBUCIÓN - INSTRUCCIONES
ÁREA	DISTRIBUCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
ASUNTO	INSTRUCCIONES, RECOMENDACIONES Y NORMAS DE CONTROL RELACIONADAS CON LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DISTRIBUIDAS POR PROEXPORT

INTRODUCCIÓN

A continuación podrá encontrar toda la información relevante para el correcto desempeño de la distribución de las veinte frutas y hortalizas que PROEXPORT va a repartir dentro del Programa de Consumo de Frutas y Hortalizas del presente curso 2018/2019 entre todos los escolares de 1º a 4º de Primaria (con excepción de los Centros Rurales Agrupados y Centros de Educación Especial dónde se estará a lo especificado en los artículos 4.2.a).V y 4.2.a).VI de la orden de Diciembre de 2018 referente al citado programa.

A. TABLA DE DISTRIBUCION

Para conocer que días efectuaremos el reparto, le haremos llegar un documento denominado "CALENDARIO" que debe interpretarse de la siguiente manera:

- 1) Los productos seleccionados que se entregarán a lo largo de las distintas entregas serán: albaricoque, apio, ciruela, clementina, fresas IV, kiwi IV, lechuga, manzana, zanahoria Baby, melón IV, melón iv ab, naranja IV, nectarina, pera blanquilla, pera conferencia, piña IV, plátano, sandia IV, tomate Cherry y uva IV.
- 2) Busque su colegio que aparece identificado por su Código del Centro.
- 3) En las casillas que figuran a la derecha del colegio, aparecen coloreados los días en que se efectuarán entregas confiderentes numeraciones. La interpretación de las casillas se hará de acuerdo a los siguientes colores:

¿COMO INTERPRETAR EL CALENDARIO?

SI LA CASILLA ES DE COLOR...		...SE ENTREGARA...	...Y SE CONSUMIRÁ.
	Verde	Una ración de fruta o verdura antes del recreo	El mismo día durante el recreo.
	Rosa	Una ración de fruta o verdura después del recreo	Al día siguiente durante el recreo.
	Amarillo	<u>Do</u> s raciones de fruta o verdura antes del recreo.	El producto indicado en primer lugar se consumirá el mismo día de la entrega durante el recreo. El indicado a continuación se consumirá al día siguiente durante el recreo.
	Naranja	<u>Do</u> s raciones de fruta o verdura después del recreo	El producto indicado en primer lugar se consumirá al día siguiente de la entrega durante el recreo. El indicado a continuación se consumirá dos días después de la entrega durante el recreo.

Los productos se presentan con los siguientes códigos:

CODIGO	PRODUCTO
1	ALBARICOQUE
2	APIO
3	CIRUELA
4	CLEMENTINA
5	FRESAS
6	KIWI
7	LECHUGA
8	MANZANA
9	ZANAHORIA BABY
10	MELÓN
11	MELÓN
12	NARANJA
13	NECTARINA
14	PERA BLANQ.
15	PERA CONFER
16	PIÑA
17	PLATANO
18	SANDIA
19	TOMATE CHERRY
20	UVA

IMPORTANTE: La entrega de la fruta se efectuará en un único domicilio por centro, que se corresponderá con el que fue notificado a la Consejería de Educación y Universidades en el momento de solicitar la participación en el Programa.

Además, le invitamos a consultar y hacer uso de la web www.fruticoles.com que recopila todos los materiales educativos elaborados por PROEXPORT, así como la información relevante relacionada con el programa. Podrá además hacer uso de un website específico para su centro y relatar iniciativas relacionadas con la promoción del consumo de frutas y hortalizas.

B. RECOMENDACIONES Y NORMAS DE CONTROL

Es muy importante tener en cuenta que:

- 1) **ALERGIAS E INTOLERANCIAS:** Es responsabilidad de los centros **recabar de los padres la información preceptiva en materia de alergias e intolerancias sobre los productos distribuidos.**
- 2) **LUGAR DE CONSUMO:** La ingesta del producto entregado debe realizarse en el mismo centro. *En ningún caso los productos deben ser consumidos fuera del centro escolar, ya que ello supondría un incumplimiento de las condiciones y la filosofía del programa*
- 3) **FRÍO:** Los productos que requieren conservación en frío (aquellos ya troceados y listos para el consumo) se entregarán siempre antes del recreo y deben ser consumidos en el mismo día. En su defecto, los productos deberán ser desechados (en ese caso no está prevista su restitución). Esto es especialmente importante en el caso de las entregas dobles que se produzcan antes del recreo ya que estos productos serán siempre los que se consuman el mismo día, dejando para el día siguiente la fruta o verdura que les acompañe.
- 4) **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. Nunca se pondrá en el suelo y se mantendrá alejada de ambientes cuyos olores y contacto físico puedan perjudicar sus propiedades (esta circunstancia deberá tenerse especialmente en cuenta cuando se trate de fruta que se consumirá el día/s siguiente/s a la entrega).
- 5) **ALBARANES DE ENTREGA:** Debido a la gran cantidad de frutas y hortalizas que se reparten durante esta edición, las de nuestros repartidores están muy ajustadas. Por esta razón, le rogamos facilite su trabajo, en la medida de lo posible agilizando la formalización del albarán, que deberá **incluir el sello del colegio y ser firmado por las personas autorizadas.**

El retraso injustificado en esta labor obstaculizará las entregas al resto de colegios de esa ruta y comprometerá el éxito del Programa. Agradecemos todos sus esfuerzos en este sentido.

- 6) **RACIONES DE ALUMNOS:** En todos los casos, las raciones de fruta u hortalizas se corresponden de forma general con una pieza o unidad. En caso de aquellos productos que por sus características no sea posible, cada ración estará formada por más de una pieza. El número exacto de piezas por ración se comunicará en el momento de la entrega, y se presentarán sueltas y listas para su consumo. (atendiendo al criterio de preservación del medio ambiente y se ha optado por envases reciclables por lo que se pide la colaboración de los centros para un correcto tratamiento de los residuos)
- 7) **MODIFICACION DE RACIONES:** Recuerde que el número de raciones entregadas corresponde al número de niños de 1º, 2º, 3º y 4º curso que su colegio comunicó a la Consejería de Educación y Universidades más una ración por cada grupo y una ración extra para el responsable o coordinador del Programa (las posibles modificaciones deben ser comunicadas de acuerdo a un documento enviado a tal efecto firmado por el director/a o coordinador/a del programa y sellado por el centro). Para el caso de los Centros Rurales Agrupados y los Centros de Educación Especial la entrega se atiene a los especificado en los artículos 4.2.a).V y 4.2.a).VI
- 8) **FORMATO DE PRESENTACION:** ¿Por qué una fruta viene pelada y/o sin pelar? La fruta es entregada de acuerdo a las especificaciones del artículo 5 de la Orden de Diciembre de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca en el que se especifica el estado en el que debe ser entregado cada producto y secundado por el Real Decreto 511/2017 de 22 de Mayo, PROEXPORT no está autorizado a efectuar modificaciones en las entregas establecidas.

Hay que tener en cuenta que el programa tiene entre otros objetivos educar sobre las bondades y propiedades de las frutas y hortalizas, y que en el caso de las piezas enteras algunas de las propiedades más importantes están precisamente en la piel.

Por otro lado, se entiende perfectamente que los niños más pequeños puedan tener dificultades para el consumo de la fruta en este estado, pidiendo a los centros por ello que organicen el consumo de los productos de la manera más eficiente posible, agradeciendo enormemente su colaboración.

9) **EDUCANDO EN ALIMENTACION SALUDABLE:** Como este Programa tiene un carácter eminentemente pedagógico, es muy importante las explicaciones y motivaciones del profesorado al alumnado antes de comer la fruta (la experiencia de años anteriores confirma que la aceptación y el consumo por parte de los niños es mucho mayor en aquellos centros que de forma previa llevan a cabo una pequeña charla pedagógica o alguna actividad extraordinaria sobre algunas de las siguientes 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 apetecible para los niños? (sabor, olor...)
- d. ¿De dónde viene la fruta? ¿Se cultiva en Murcia? ¿Es fruta de temporada?
- e. ¿Qué hábitos deben acompañar a su consumo en casa? (lavarla, etc...)
- f. ¿Existe algún entorno, colectivo o personaje famoso que tienda a consumir la fruta de forma prioritaria y facilite su asociación por parte del niño (por ejemplo: deportistas que consumen fruta, etc.)

CONTACTO

NATALIA LÓPEZ CARRILLO.

Responsable 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 Fax: 968 200098

Correo electrónico: info@fruticoles.com

ELENA GARCÍA REDONDO

FACUNDO PEREZ RUBIO

Servicio de Industrias y Promoción Agroalimentaria

CONSEJERÍA DE AGUA, AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Tel.: 968 39 59 56/ 968 37 58 44 Fax: 968 365435

Correo electrónico: facundo.perez@carm.es ; mariae.garcia6@carm.es