



## **ESTRATEGIA DEL PLAN DE CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS EN CENTROS ESCOLARES DE LA COMUNITAT VALENCIANA. CURSO ESCOLAR 2018-2019.**

### **1. SITUACIÓN DE PARTIDA Y OBJETIVOS**

#### **1.1. SITUACIÓN DE PARTIDA:**

La alimentación constituye un elemento fundamental para la salud de las personas en todas las etapas de la vida, y es que una mala alimentación es capaz de hacer vulnerables a los seres humanos, sobretodo en las etapas de mayor vulnerabilidad (infancia y ancianidad).

Sólo alrededor del 5,17% de los niños valencianos consumen 3 o más raciones de fruta al día de forma habitual, y sólo alrededor del 18,97% eligen la fruta como postre de forma habitual.

Tal y como indica el Estudio Aladino sobre “Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España”, realizado por AECOSAN en 2015, aproximadamente el 41,3% de los niños entre 6 y 9 años tienen sobrepeso y obesidad, siendo la Comunitat Valenciana una de las Comunidades Autónomas con mayores porcentajes de obesidad infantil.

Son numerosos también los estudios que han demostrado que el consumo adecuado de frutas y hortalizas, junto con la práctica de deporte, ayudan a mantener un peso equilibrado y una salud óptima. No en vano el consumo de estos productos ejerce un papel protector de las enfermedades cardíacas, cáncer y diabetes.

Por otro lado, el consumo de leche y lácteos muestra una tendencia descendente a lo largo de los últimos años. Resulta fundamental mantener dicho consumo en las personas en crecimiento o con problemas nutricionales.

Según datos publicados del estudio ENALIA (Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos en la población Infantil y Adolescente 2014), más del 50% de niños de más de 9 años tiene una ingesta inadecuada de calcio. Se hace así necesario intervenir en este aspecto con el fin de evitar no sólo déficits de nutrición, sino también una ingesta insuficiente de calcio. No hay que olvidar que todo ello tiene consecuencias importantes en la salud del metabolismo de los menores y en su sistema óseo.

Por otro lado, hay que recordar que uno de los principales problemas medioambientales con el que nos encontramos en la actualidad es el desperdicio de alimentos. Se trata de un problema con un impacto económico, social y medioambiental de gran importancia en la actualidad.



Tal y como indican la FAO y el Banco Mundial<sup>1</sup>, al año en el mundo se desperdician aproximadamente unos 1300 millones de toneladas de alimentos aptos para el consumo. Esta cifra supone un tercio de la producción mundial. Esos mismos organismos aseguran que con la comida desperdiciada, podrían alimentarse entre 2000 y 3000 millones de personas. Más que suficiente para más del triple de hambrientos en el mundo, 815 millones de personas según datos de 2016. Además, el valor estimado de los alimentos despilfarrados asciende a un billón de dólares; y para acabar con la pobreza se calcula que haría falta un billón y medio.

El desarrollo de la economía circular puede ayudar a disminuir el uso de los recursos, a reducir la producción de residuos y a limitar el consumo de energía. Hay que concienciar a la población de que es necesaria una reorientación de la producción hacia fórmulas más sostenibles y con mayores beneficios medioambientales. Todo ello sin olvidar que esta actividad también es creadora de riqueza y empleo y su desarrollo puede permitir la obtención de ventajas competitivas en el actual contexto globalizado mundial. No hay que olvidar que “una Europa que utilice eficazmente los recursos” es una de las siete iniciativas fundamentales que forman parte de la Estrategia Europa 2020.

Lo anterior unido a un aumento en el consumo de productos de calidad diferenciada, de proximidad o ecológicos, debe orientar la actuación de la administración en la ejecución de esta estrategia. Y es que no hay que olvidar, además, la importante influencia de los menores sobre el comportamiento de las familias a la hora de confeccionar la lista de la compra.

## 1.2. OBJETIVOS DEL PLAN:

Este Plan tiene como principal objetivo incrementar el consumo de frutas, hortalizas y leche y productos lácteos por parte de los menores, así como mejorar sus hábitos hacia el consumo de productos más saludables. Al mismo tiempo concienciar a los menores, y con ello a sus familias, de la importancia de consumir productos locales y/o producidos mediante fórmulas medioambientalmente sostenibles, evitando además el despilfarro de alimentos y concienciando a la población de los beneficios que aporta la economía circular.

### Indicadores Cuantificables:

Nº de Colegios	810
Nº de alumnos participantes	175.000

<sup>1</sup> Estudio sobre “El estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo 2017”.



% de producto suministrado no cítrico (fruta).	25.000 Kg (10%) <sup>2</sup>
Nº de jornadas y charlas informativas impartidas	40
N.º de actuaciones dirigidas específicamente a concienciar a padres y alumnos de la importancia de la economía circular y de la necesidad de evitar el despilfarro de alimentos.	50
Nº de Visitas guiadas	50
N.º de charlas, seminarios y talleres prácticos	200

### 1.3. METAS DEL PLAN:

1. Incrementar el consumo de frutas, hortalizas y leche y productos lácteos entre los menores, e indirectamente en los hogares (y en general).
2. Relacionada directamente con la anterior, mejorar los hábitos alimenticios y la salud de los menores (aumentar la resistencia a las enfermedades infecciosas y ciertas enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación).
3. Concienciar a la población escolar de la importancia de consumir alimentos de calidad locales y de proximidad, así como productos ecológicos, no sólo por motivos medioambientales y de salud, sino también socioculturales.
4. Concienciar a la población escolar de la importancia de evitar el despilfarro de alimentos y recurrir a fórmulas más sostenibles de utilización de los recursos naturales disponibles.
5. Relacionada con la anterior, concienciar a la población de la necesidad de cambiar el sistema productivo lineal actual por un sistema circular basado en el aprovechamiento de los recursos disponibles, reduciendo la producción de residuos al máximo y limitando el

---

2 Los apartados sombreados en amarillo son estimaciones por lo que las cuantías y plazos a los que se refieren, así como número de centros y niños participantes, deberán entenderse ajustados al período para el que se convoquen y puedan realizarse finalmente las actuaciones dentro del curso escolar 2018-2019, así como a las ofertas planteadas por los distintos solicitantes de ayuda y los menores y centros que finalmente soliciten participar en el programa y en cada una de las actividades que incluye..



consumo de energía al mínimo imprescindible, apostando por la reutilización de los elementos que por sus propiedades no puedan volver al medio ambiente.

### Indicadores Cuantificables:

Nº de piezas consumidas al día por alumno (fruta).	2,5
N.º de litros consumidos por cada alumno (leche).	1500 c.c.
N.º de gramos por alumno (fruta).	500 g
N.º de gramos consumidos por cada alumno (yogur).	0'5 kg (125 g/ración)
Nº de alumnos receptores de material divulgativo y/o educativo.	175.000

## 2. PRESUPUESTO

2.1. PRESUPUESTO PREVISTO <b>FRUTA Y HORTALIZAS</b>	
<b>1) Presupuesto total (UE)</b>	1.341.682 €
<b>1.1) Presupuesto distribución de producto</b>	1.020.429,70 €
<b>1.2) Presupuesto costes relacionados</b>	321.252,30 €
1.2.i. Seguimiento y Evaluación	50.000 €
1.2.ii. Publicidad	70.000 €
1.2.iii. Medidas de acompañamiento	201.252,30 €
<b>2) Financiación total NACIONAL (GV+MAPAMA)</b>	270.000 €
<b>2.1) Presupuesto distribución de producto</b>	90.000 €
<b>2.2) Presupuesto costes relacionados</b>	180.000 €
2.2.i. Seguimiento y Evaluación	-
2.2.ii. Publicidad	-
2.2.iii. Medidas de acompañamiento	180.000 €
<b>3) PRESUPUESTO TOTAL (UE+NACIONAL)</b>	<b>1.611.682 €</b>
<b>3.1) Presupuesto distribución de producto</b>	<b>1.110.429,70 €</b>



<b>3.2) Presupuesto costes relacionados</b>	<b>501.252,30 €</b>
3.2.i. Seguimiento y Evaluación	50.000 €
3.2.ii. Publicidad	70.000 €
3.2.iii. Medidas de acompañamiento	381.252,30 €

<b>2.2. PRESUPUESTO PREVISTO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	
<b>1) Presupuesto total (UE)</b>	216.380 €
<b>1.1) Presupuesto distribución de producto</b>	168.923 €
<b>1.2) Presupuesto costes relacionados</b>	47.457 €
1.2.i. Seguimiento y Evaluación	5.000 €
1.2.ii. Publicidad	10.000 €
1.2.iii. Medidas de acompañamiento	32.457 €
<b>2) Financiación total NACIONAL (GV+MAPAMA)</b>	0 €
<b>2.1) Presupuesto distribución de producto</b>	-
<b>2.2) Presupuesto costes relacionados</b>	-
2.2.i. Seguimiento y Evaluación	-
2.2.ii. Publicidad	-
2.2.iii. Medidas de acompañamiento	-
<b>3) PRESUPUESTO TOTAL (UE+NACIONAL)</b>	216.380 €
<b>3.1) Presupuesto distribución de producto</b>	168.923 €
<b>3.2) Presupuesto costes relacionados</b>	47.457 €
3.2.i. Seguimiento y Evaluación	5.000 €
3.2.ii. Publicidad	10.000 €
3.2.iii. Medidas de acompañamiento	32.457 €

### 3. GRUPO OBJETIVO

<b>3. GRUPO OBJETIVO</b>	
1) Número de colegios participantes	810
2) Número de niños participantes	175.000
3) Edad: grupo objetivo niños	De 6 a 12 años (primaria) y educación especial.
4) Grupo objetivo específico (si es relevante y se da el caso)	
5) Consumo medio por niño (kg)	500 g (fruta y hortalizas) / 500 g (yogur) / 1,5 l (leche)
6) Número de porciones por niño y curso	12



#### 4. PRODUCTOS ELEGIBLES

4. PRODUCTOS	
1) Lista de productos que se distribuyen	<b>A) Frutas y Hortalizas:</b> Caqui, cereza, ciruela, clementina, naranja, mandarina, fresa, fresón, sandía, tomate, uva, zanahoria, granada, higo fresco, manzana, albaricoque, melocotón, nectarina, níspero, paraguayo, pera, plátano, frutas y hortalizas IV gama <sup>3</sup> , zumo de hortalizas, zumo de fruta exprimida. <b>B) Leche y productos lácteos:</b> Leche tratada térmicamente (pasterizada), Leche tratada térmicamente (las demás) en envases de 200 c.c., Leche tratada térmicamente (las demás) en envases distintos de 200 c.c., leche tratada térmicamente, sin lactosa, en envases de 200 c.c. Leche tratada térmicamente, sin lactosa, en envases distintos de 200 c.c , y yogur natural.
2) Cantidades compradas/distribuidas (kg)	350.000 kg. + 10.000 l (fruta) + 175.000 l (leche) + 10.000 kg (yogur)
3) Por categoría	
3.1) Fresco (kg y porcentaje)	350.000 kg
3.1) Procesado (kg y porcentaje)	10.000 l (fruta) + 175.000 l (leche) + 10.000 kg (yogur)

#### 5. MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO

##### 5.1. OBJETIVOS DE LAS MEDIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

- Mejorar los hábitos alimenticios de los escolares.
- Dar a conocer las propiedades de los productos frescos locales, ecológicos o de calidad diferenciada.
- Concienciar a los menores de la importancia de consumir frutas y verduras locales, tanto desde el punto de vista de la salud, como medioambiental y sociocultural.
- Concienciar a los menores de la necesidad de consumir leche y yogures naturales con el fin de garantizar un desarrollo adecuado de su crecimiento y metabolismo.
- Concienciar a los menores de la importancia de evitar el despilfarro de alimentos y recurrir a fórmulas más sostenibles de utilización de los recursos naturales disponibles. Por dicha razón, tanto los envases utilizados para el reparto y entrega de los productos,

<sup>3</sup> Sólo podrá destinarse a la IV Gama un % máximo del 10% del presupuesto disponible para la distribución de producto, y la distribución siempre deberá llevarse a cabo en envases colectivos reutilizables. Se trata de productos de IV Gama aquellas que han sido sometidos a un mínimo procesamiento (esencialmente, lavado, cortado y envasado en atmósfera modificada) para una mayor comodidad en su uso.



como el resto de materiales utilizados para la realización del mismo, deberán ser respetuosos con el medio ambiente.

- Concienciar a las familias, alumnado y profesorado de la necesidad de cambiar el sistema productivo lineal actual por un sistema circular basado en el aprovechamiento de los recursos disponibles.

## 5.2. DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS:

1. Realización de jornadas, seminarios y charlas informativas dirigidas tanto al alumnado como al profesorado y los padres, con una incidencia especial en la importancia de evitar el despilfarro de alimentos y recurrir a fórmulas más sostenibles de utilización de los recursos naturales disponibles.

2. Elaboración de material divulgativo (guías, trípticos, notas informativas, etc.).

3. Elaboración de material educativo sobre las características y beneficios para la salud del consumo de frutas, hortalizas y leche y productos lácteos, haciendo especial hincapié en las variedades y productos autóctonos, de temporada y ecológicos.

4. Visitas guiadas a explotaciones agrarias y/o a centros de manipulación y acondicionamiento de frutas y verduras, granjas o centrales de elaboración de leche y productos lácteos..

5. Concursos, juegos y premios dirigidos a introducir en los menores hábitos saludables.

6. Animaciones audiovisuales y obras de teatro dirigidas a incrementar los hábitos saludables de los menores.

## 6. DISTRIBUCIÓN Y SISTEMA DE ENTREGA

6. DISTRIBUCIÓN Y SISTEMA DE ENTREGA	
1) Frecuencia de distribución de fruta ( x veces/semana...)	1 vez a la semana
2) Duración de la distribución durante el curso escolar	Durante 6 meses
3) Lugar y momento en que se entrega la fruta al niño (recreo, desayuno...)	Antes del recreo o durante el mismo
4) Sistema de entrega de fruta en el colegio (tipo de distribuidor)	Privado (productor) / Entidad Participante
5) Momento del día en que se entrega la fruta en el colegio	A lo largo de la mañana



## 7. SEGUIMIENTO, EVALUACIÓN Y CONTROLES

Se llevará a cabo el correspondiente seguimiento del plan por parte del órgano competente de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, todo ello en los términos establecidos en la Circular de coordinación sobre la gestión y control relativos a la ayuda comunitaria para la distribución de frutas y hortalizas a los alumnos de los centros escolares.

Asimismo, y en el marco de la citada circular, se llevarán a cabo los correspondientes controles administrativos y sobre el terreno.

### ANEXO I: Listado de productos distribuidos

#### A) Frutas y hortalizas:

Caqui, cereza, ciruela, clementina, naranja, mandarina, fresa, fresón, sandía, tomate, uva, zanahoria, granada, higo fresco, manzana, albaricoque, melocotón, nectarina, níspero, paraguayo, pera, plátano, frutas y hortalizas IV gama<sup>4</sup>, zumo de hortalizas, zumo de fruta exprimida.

#### B) Leche y productos lácteos:

Leche tratada térmicamente (pasterizada), leche tratada térmicamente (las demás) en envases de 200 c.c., leche tratada térmicamente (las demás) en envases distintos de 200 c.c., leche tratada térmicamente, sin lactosa, en envases de 200 c.c., leche tratada térmicamente, sin lactosa, en envases distintos de 200 c.c., y yogur natural<sup>5</sup>.

### ANEXO II: Listado y descripción de las medidas de acompañamiento

1. Realización de jornadas y charlas informativas dirigidas tanto al alumnado como al profesorado y a las familias.
2. Elaboración de material divulgativo (guías, trípticos, notas informativas, etc.).
3. Elaboración de material educativo sobre las características y beneficios para la salud del consumo de frutas y verduras, y leche y productos lácteos, haciendo hincapié en las variedades autóctonas, de temporada y ecológicas.
4. Visitas guiadas a explotaciones agrarias y/o a centros de manipulación y acondicionamiento de frutas y verduras, o a granjas y centrales de elaboración de leche y productos lácteos.
5. Concursos, juegos y premios dirigidos a introducir en los menores hábitos saludables.
6. Animaciones audiovisuales y obras de teatro dirigidas a incrementar los hábitos saludables de los menores.

4 Sólo podrá destinarse a la IV Gama un % máximo del 10% del presupuesto disponible para la distribución de producto, y la distribución siempre deberá llevarse a cabo en envases colectivos reutilizables.

5 Los envases utilizados para la distribución de la leche y los productos lácteos también deberán ser respetuosos con el medio ambiente, primándose la utilización de envases reutilizables, colectivos y biodegradables.