



Arte sa- nia

Alimentando
el presente de tu futuro

Artesanía
Gastronómica
Alcarreña



1

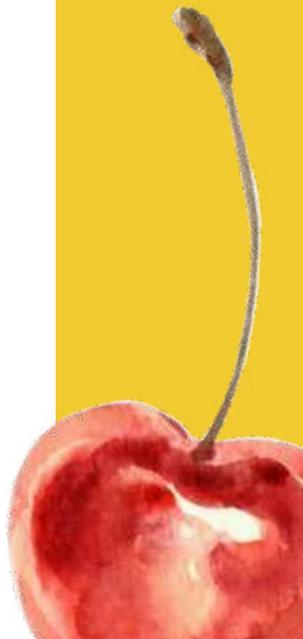
¿Quiénes somos? *Pag 5*

- 1.1** Nuestra empresa
 - 1.2** Nuestros valores
 - 1.3** Sectores en los que trabajamos
 - 1.4** Servicios que ofrecemos
 - 1.5** Descripción general del servicio
 - 1.6** Plan de coordinación con el centro
 - 1.6.1 Introducción
 - 1.6.2 Organigrama
 - 1.6.3 Reuniones de seguimiento y coordinación
 - 1.7** Referencias
- 



2

¿Cómo alimentamos? *Pag 21*

- 2.1** Compromiso con la alimentación
 - 2.2** Diseño de nuestros menús
 - 2.3** Menús Tipo
 - 2.4** Materias primas
 - 2.4.1 Frutas de temporada y verduras frescas
 - 2.4.2 Variedad de ensaladas
 - 2.4.3 Gran variedad de pescados
 - 2.4.4 Innovamos en guarniciones
 - 2.5** Alergias e intolerancias alimentarias
 - 2.6** Talleres alimentarios y jornadas gastronómicas
 - 2.6.1 Taller de cocina, de frutos secos y panes variados
 - 2.6.2 Jornadas gastronómicas
 - 2.7** Calidad y seguridad alimentaria
 - 2.8** Desayunos, meriendas y campamentos urbanos
- 



3 *Propuesta educativa* Pag. 43

- 3.1** Presentación
- 3.2** Nuestro equipo de trabajo
- 3.3** Monitores con competencias específicas
- 3.4** Propuesta educativa
 - 3.4.1 Programación básica trimestral
- 3.5** Talleres y actividades
 - 3.5.1 Actividades en el patio
 - 3.5.2 Actividades en el comedor
 - 3.5.3 Actividades para alumnos con necesidades especiales
 - 3.5.4 Higiene y salud
 - 3.5.5 Mesa de protocolo
 - 3.5.6 Taller de reciclaje
 - 3.5.7 Nuevas tecnologías y robótica
- 3.6** Educamos en positivo
- 3.7** Formación de los monitores

4 *Comunicación con las familias* Pag. 62

- 4.1** Presentación al inicio del curso
- 4.2** Atención personalizada
- 4.3** Familia comensal
- 4.4** Encuestas periódicas
- 4.5** Página web
- 4.6** App móvil
- 4.7** Jornada de puertas abiertas

5 *Formación del personal* Pag. 69

- 5.1** Visión y propósitos
- 5.2** Nuestras claves para el éxito
- 5.3** Tipos de formación
- 5.4** Cocina
- 5.5** Nuestros resultados

6 *Sostenibilidad* Pag. 75

- 6.1** Comprometidos con la sostenibilidad
- 6.2** Plan de gestión de residuos sólidos

7 *Otros servicios* Pag. 79

- 7.1** Línea fría
- 7.2** Ventajas del servicio de línea fría
- 7.3** Fases de la producción en línea fría

8 *Personalizamos el servicio* Pag. 83

- 8.1** Personalizamos el servicio
- 8.2** Desayuno y merienda saludable
- 8.3** Otros servicios del comedor para la comunidad educativa





Confianza

Os presentamos nuestro proyecto, fruto de años de experiencia y de ilusión.

Vuestra confianza en Artesanía a lo largo del tiempo nos ha permitido mejorar en el día a día y comprometernos con una apuesta por la calidad, la excelencia en el trabajo y la adaptación constante para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Vocación de servicio y un trato personalizado son nuestros ingredientes principales.

A young boy with curly hair and glasses, wearing a white shirt and tie, is looking at a document. A girl with curly hair in a bun is sitting next to him, typing on a laptop. They are at a wooden desk with a tablet and a smartphone. There are some papers and a smartphone on the desk. The background is a bright room with a window and a plant.

1. ¡Quiénes somos?



1.1 Nuestra empresa

Somos una empresa española, dedicada a la restauración colectiva desde **hace más de 30 años**, tiempo que llevamos trabajando para dar bien de comer día a día a miles de comensales. Somos una empresa cercana a nuestros clientes y preocupada por trabajar con materias primas variadas y de alta calidad, así como por cuidar nuestro entorno más cercano, que son nuestros clientes y trabajadores.

Ofrecemos nuestro servicio a más de **10.000 niños y niñas** al día, atendiendo personalmente todas las alergias e intolerancias alimentarias.

Objetivos

Damos una atención personalizada a cada cliente según su demanda. Analizamos sus principales necesidades, las atendemos y hacemos un seguimiento constante para mejorarlas. El resultado es una amplia y sólida cartera de clientes, que han depositado en nosotros su confianza gracias a nuestra apuesta por el trabajo bien hecho, el esfuerzo diario y el trato personalizado.





1.2 Nuestros Valores



Menús saludables

Usamos primeras marcas, productos frescos y ecológicos. Todas nuestras materias primas son de primera calidad.



Equipo de trabajo

Contamos con los mejores profesionales, involucrados en ofrecer el mejor servicio con ilusión, compañerismo y esfuerzo.



Compromiso

Buscamos soluciones que ayuden a nuestros clientes para alcanzar sus objetivos y mejorar sus expectativas. Nuestro compromiso es siempre a largo plazo y nuestra meta es mejorar día a día.



1.3 Sectores en los que trabajamos



Colegios



Catering



Residencias



Guarderías



Empresas





1.4 Servicios que ofrecemos

En la alimentación de nuestros niños, nuestra filosofía es que la cocina sea lo más natural y tradicional. Llevamos hasta los comedores escolares comida saludable adaptada a una dieta mediterránea, con productos sanos para el mejor crecimiento de nuestros niños y niñas.



Realizamos tres líneas distintas de servicios:



Cocina in-situ

La cocina tradicional realizada en el centro.



Cocina en Línea Fría

La línea fría es un sistema de elaboración de comidas que combina la cocina tradicional con los sistemas de conservación más modernos.



Cocina en Línea Mixta

En caso de necesidad del servicio se complementará el servicio con los menús en línea fría que fueran necesarios.





Cocina en Línea Fría

Porque destacamos en este servicio...



Vehículos sostenibles



Maquinaria de última generación



Tecnología de abatimiento



Alergias



1.5 Descripción general del servicio

Servicio general del comedor

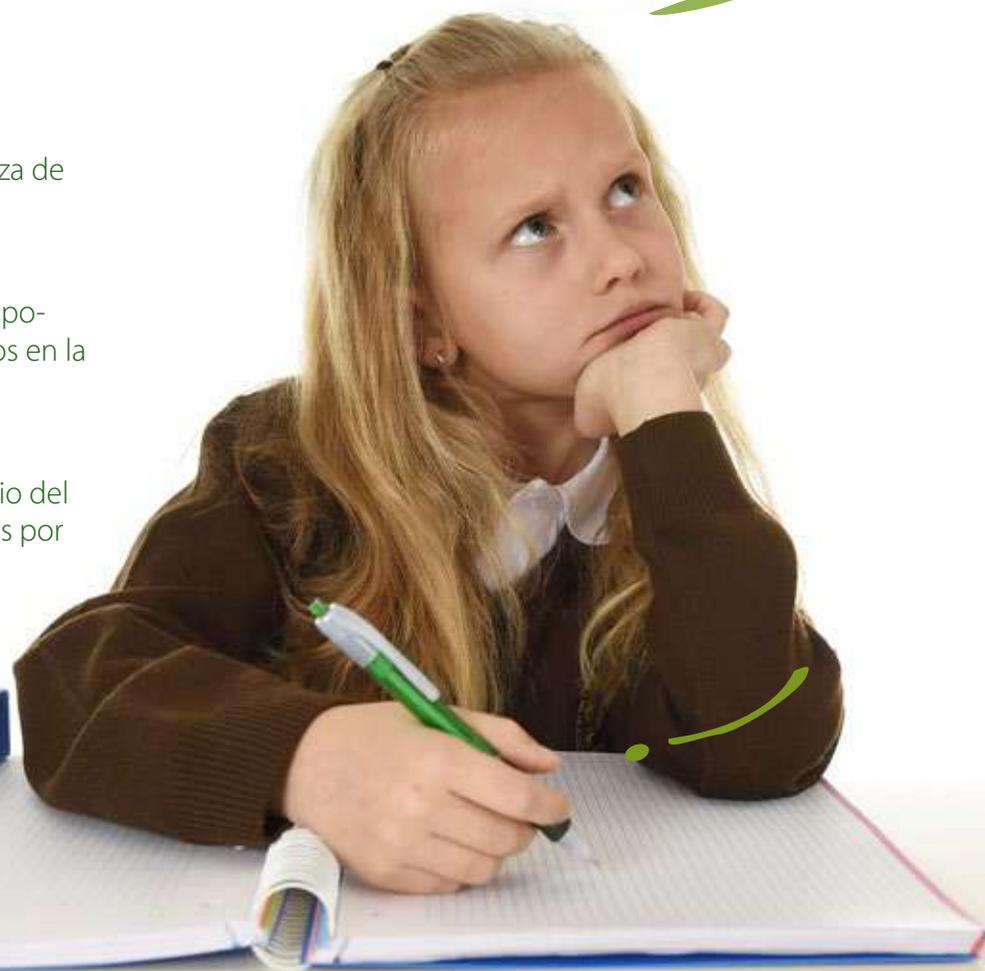
Elaboración de los menús y servicio del comedor, limpieza de todas las instalaciones del servicio (comedor y cocina).

Cuidado del comedor

Atención a los alumnos durante el horario de la comida, poniendo especial interés en el respeto a los buenos hábitos en la mesa y los beneficios de la comida saludable.

Vigilancia del patio

Artesanía coordinará de forma especial la hora del servicio del patio, realizando diversos talleres y actividades, atendidos por nuestro personal especializado.





1.6 Plan de coordinación
con el centro

1.6.1 Introducción

Establecemos vínculos con el centro, realizamos la fase previa de asimilación de las **necesidades y objetivos**. Sólo el conocimiento nos ayuda a realizar nuestra labor con precisión para **garantizar el bienestar del alumnado**.

El **conocimiento mutuo facilita la coordinación**, para Artesanía es imprescindible adaptarnos al centro y hacer nuestro cada uno de los aspectos que definen el día a día de vuestra labor.



Objetivos

Establecer relación bidireccional entre la **empresa y la comunidad educativa**.

Obtención de los indicadores para **establecer la valoración del servicio entre el alumnado**.

Supervisión in-situ: **adaptación a la metodología** de cada centro para **establecer una línea común de trabajo**.

Supervisión estructural: **supervisión por parte de los servicios centrales**: pedagogía, nutrición, salud alimentaria, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.



1.6.2 Organigrama



Supervisión in-situ

Supervisor del centro

Realiza las labores de supervisión para mantener el nivel de excelencia del servicio.

Jefe de cocina

Es el responsable junto con su equipo de la realización de los menús.

Coordinador de monitores

Se encarga de coordinar a su equipo de monitores y resolver cualquiera de las incidencias que puedan surgir en el servicio.

Coordinador de actividades

Es el encargado de la puesta en marcha del plan de actividades.

Supervisión estructural

Recursos Humanos

Gestiona las relaciones laborales y la selección de nuestro personal.

Prevención de riesgos laborales

Seguimiento de la correcta realización de las funciones laborales.

Gestor de tiempo libre y pedagogía

Se encarga de revisar la correcta implantación de distintas actividades.

Coordinación de dietética y nutrición

Diseña y valora los menús mensuales.

Compras

Supervisa la selección de los proveedores.

Calidad

Supervisa los planes de calidad de la ISO 9001 y los procesos de seguridad alimentaria.



1.6.3 Reuniones de seguimiento y coordinación

La coordinación se realiza en distintos ámbitos abordando todas las necesidades de manera rigurosa. Incidiendo en la recogida de indicadores.



Nuestro equipo de trabajo está en **comunicación constante con el centro.**

La coordinación y comunicación con el centro es un pilar indispensable para la realización de nuestros objetivos.

Seguimiento de todos los puntos establecidos en cada reunión para su realización.

Conocer la realidad del centro y sus necesidades para mejorar el servicio.

Calendario de reuniones



INICIAL

Intervienen: Supervisor, dirección general, RRHH, calidad, jefe de producción y dirección del centro.

Objetivos: Determinar los puntos que sean necesarios para el desarrollo del funcionamiento del comedor.

Contenido: Se abordarán, todos los procedimientos para funcionamiento general del curso escolar.



MENSUAL

Intervienen: Supervisor, el coordinador y monitores.

Objetivos: Control y seguimiento del plan de actuación inicial.

Contenido: Se les dará al equipo de monitores y el coordinador/a un manual de funcionamiento de la empresa y se le explicará nuestra filosofía para una mejor coordinación y funcionamiento durante el año.



FINAL

Intervienen: La dirección del centro, dirección general y supervisor.

Objetivos: Se valorará el servicio del comedor mediante indicadores y encuestas de satisfacción.

Contenido: Valoración del servicio anual, y posibles áreas de mejora.



TRIMESTRAL CON EL CENTRO

Intervienen: La dirección del centro, dirección general y supervisor.

Objetivos: Revisión del cumplimiento de los puntos establecidos en la reunión inicial.

Contenido: Evaluación del servicio durante el trimestre: Calendario de actividades, menús, formación y cualquier otro aspecto de mejora.



TRIMESTRAL CON LOS MONITORES

Intervienen: La dirección del centro, el coordinador, supervisor y monitores.

Objetivos: Cumplir con los procesos establecidos.

Contenido: Control de todas las actividades y demás funciones previamente programadas por el equipo de Artesanía.



TRIMESTRAL CON LAS FAMILIAS

Intervienen: Equipo de Artesanía, coordinador y supervisor.

Objetivos: Se reunirá con las familias para dar la respuesta más adecuada a la situación concreta.

Contenido: Atención de los posibles planteamientos generados por las familias.

Protocolos de recogida de indicadores

Artesanía cuenta con un sistema de gestión que incluye procedimientos para el seguimiento y control de la siguiente información:



Grado de satisfacción de solución de incidencias

OBJETIVO

Disminuir las incidencias y aumentar el tiempo de reacción de las soluciones.

INDICADOR

Grado de cumplimiento de objetivos, solución de incidencias.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Diario.

b²

Control del grado de satisfacción de alumnos

OBJETIVO

Conocer la opinión de los alumnos sobre los menús servidos y las actividades de ocio realizadas.

INDICADOR

Al menos, una vez durante el curso, se realizará la encuesta de satisfacción de los alumnos. Son realizadas de forma que su contestación es anónima y confidencial.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Anual.

x²

Control del grado de satisfacción de la dirección del centro

OBJETIVO

Opinión sobre el desarrollo de la actividad, los menús y las actividades realizadas.

INDICADOR

Se realizan una vez en el curso encuestas de satisfacción a cada responsable de cada centro.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Anual.

Consulta interna a los trabajadores

OBJETIVO

Consulta interna del grado de satisfacción de los empleados.

INDICADOR

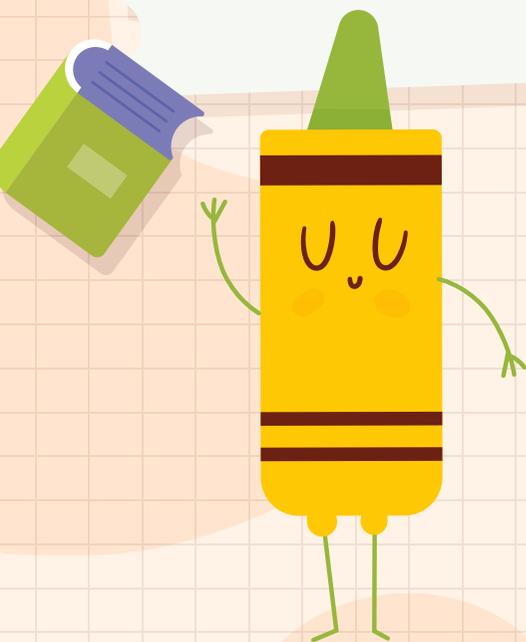
Calidad del servicio, competencia profesional, absentismo.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Anual.



Elaboración de los menús

OBJETIVO

Grado de satisfacción vinculado a la planificación de los menús.

INDICADOR

Variedad de menús, tamaño de las raciones, temperatura adecuada.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Mensuales.

Calidad y presentación de los menús

OBJETIVO

Determinar la adaptación del plan nutricional de la empresa. Valoración de la presentación y percepción de los menús.

INDICADOR

Parámetros nutricionales, calidad de las materias primas.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <80%.

CALENDARIO

Trimestral.



Calidad en el servicio y materias primas.

A+



Selección de proveedores

OBJETIVO

Determinar la calidad de la selección de los proveedores.

INDICADOR

Calidad, servicio y entrega de las materias primas.

MEDICIONES

Media 7 de 10.

CALENDARIO

Trimestral.

Propuesta educativa y actividades

OBJETIVO

Determinar la calidad educativa y pedagógica de las actividades.

INDICADOR

Actividades pedagógicas, valoración de los talleres, calidad educativa.

MEDICIONES

Media 7 de 10.

CALENDARIO

Trimestral.

Bienestar, salud y medioambiente

OBJETIVO

Aplicación de las medidas medioambientales y de salud alimentaria.

INDICADOR

Desperdicio alimentario, grado de reciclaje, limpieza e higiene, hábitos saludables.

MEDICIONES

Grado de satisfacción <75%.

CALENDARIO

Trimestral.



b²





1.7 Referencias

MADRID CAPITAL

Cocina in situ:

- 1- Jorge Manrique
- 2- Cuba
- 3- Dehesa del Príncipe
- 4- Escuelas Bosque
- 5- Ignacio de Zuloaga
- 6- Lepanto Moncloa
- 7- Lorenzo de Luzuriaga
- 8- Mirasierra
- 9- José Ortega y Gasset
- 10- Costa Rica
- 11- Príncipe Felipe
- 12- República de Venezuela
- 13- San Eugenio y San Isidro
- 14- IES Mirasierra
- 15- Pedro Duque
- 16- Costa Rica
- 17- Pio Baroja
- 18- Antonio Machado
- 19- De Prácticas Asunción Rincón
- 20- Ntra. de la Fuencisla
- 21- Reg. Inmemorial del Rey
- 22- Manuel Sainz Vicuña
- 24- Ciudad de Pegaso

Cocina línea fría:

- 1- Bravo Murillo
- 2- Carmen Laforet
- 3- Álvaro de Baztan

Cocina línea Caliente:

- 1- CEIP Pintor Rosales

MADRID NORTE

COLMENAR VIEJO

Cocina línea fría:

- 1- Héroes del 2 de Mayo
- 2- Soledad Sainz

EL MOLAR

Cocina in situ:

- 1- Nuestra Señora del Remolino
- 2- Arco de la Sierra

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES

Cocina in situ:

- 1- Buero Vallejo
- 2- Infantas Elena y Cristina
- 3- San Sebastián
- 4- Tierno Galván

Cocina línea fría:

- 1- Miguel Delibes
- 2- Tempranales

ALCOBENDAS:

Cocina in situ:

- 1- Federico García Lorca
- 2- Miraflores
- 3- Gabriel y Galán

MADRID SUR

Cocina in situ:

- 1- Ortega y Gasset

Cocina línea fría:

- 1- Blas de Lezo

MADRID ESTE

MECO

Cocina línea fría:

- 1- E.I. Mimos

SEGOVIA

SEGOVIA

Cocina in situ:

- 1- Camponuevo





2. ¿Cómo alimentamos?

2.1 Compromiso con la alimentación

Nuestro objetivo es alimentar a los escolares para que puedan tener un adecuado desarrollo integral.

PARA ELLO UTILIZAMOS LAS SIGUIENTES HERRAMIENTAS:

- 1 **ALIMENTOS FRESCOS CON PROVEEDORES DE PROXIMIDAD**
- 2 **ALIMENTOS DE TEMPORADA Y RECETAS AUTÓCTONAS**
- 3 **DIVERSIDAD DE INGREDIENTES** PARA COMPLEMENTAR SUS NUTRIENTES
- 4 **TÉCNICAS CULINARIAS** QUE MEJOR PRESERVAN LA COMPOSICIÓN NATURAL DE LOS ALIMENTOS Y QUE INCORPORAN MENOS GRASA
- 5 **USO DE ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO**
- 6 **QUE EL NIÑO APRENDA A COMER DISFRUTANDO**
- 7 **MATERIAS PRIMAS ECOLÓGICAS** DE GRANDES MARCAS
- 8 **EVITAMOS EL USO DE PRECOCINADOS**
- 9 **REDUCIMOS EL USO DE AZÚCAR** (PROGRAMA SUGAR FREE)
- 10 **INTRODUCCION DE RECETAS NUEVAS QUE SEAN ATRACTIVAS PARA EL ALUMNADO**
- 11 **ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO MENOS DESPERDICIO"**

Nuestro nutricionista visita periódicamente nuestros centros



Estamos comprometidos con la estrategia naos, que tiene como meta fundamental el fomento de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física.



2.2 Diseño de nuestros menús

El diseño de los menús está basado en las correctas prácticas nutricionales marcadas por el **Instituto de Nutrición de la Comunidad de Madrid** y la **Sociedad Española de Nutrición** para niños en situación escolar.

La planificación de las dietas se basa en una amplia variedad de alimentos, ya que cuanto mayor variedad de alimentos exista en la dieta, mayor garantía de que la alimentación es equilibrada y de que contiene todos los nutrientes necesarios.

Actualmente Artesanía elabora más de 10.000 menús diarios con todas las posibles variantes, en función de las necesidades específicas de cada centro.



ELABORAMOS TODO TIPO
DE MENÚ PARA:

ALERGIAS

DIABETES

INTOLERANCIAS

COLESTEROL

VEGANOS

MÁS DE 10.000
MENÚS DIARIOS

con las necesidades
específicas de cada
centro.



Nuestros productos ecológicos

El grupo Artesanía cumple 30 años y, en su compromiso con la comida sana y sostenible, sigue apostando por las mejores materias primas.

En el 2015 implantamos el uso del aceite de oliva ecológico (frutas, verduras y legumbres) en todos nuestros menús, tanto para consumo en crudo de ensaladas y platos fríos, así como base de todos los platos cocinados.





Apostamos por la vida sana

Ahora, y siguiendo nuestro compromiso con la comida ecológica, introducimos ASANA (Grupo La Asturiana), la leche ecológica en todos sus formatos.

Además de estos dos productos fijos, en nuestro menú mensual introduciremos diferentes productos ecológicos como verduras, frutas, legumbres, pastas, etc.



Somos conscientes de que la comida sana y equilibrada es el presente y el futuro de nuestra alimentación, por lo que nuestro compromiso es seguir una línea de comida saludable, ecológica y con nuestro mayor esfuerzo día a día.





2.3 Menús tipo

- Todos los menús se mandan al centro para su aprobación.
- Utilizamos recetas de toda la vida y apostamos por productos de cercanía y comida sana.
- Realizamos todos los pedidos semanalmente con el equipo de cocina.





Sugerencias del mes del Chef

***Sugerencia del mes del Chef**
Menú internacional

Indicamos los **valores nutricionales**.



Mon 28	Tue 1	Wed 2	Thu 3	Fri 4
FEBRERO	1 menú Comunidad de Baleares* Tumbet mallorquin Majorcan tumbet Lomo con col Baked pork loin with cabbage Gelatina y pan Jelly and bread Kcal.611 Prot.22 Lip.8 H.C.87	Judías blancas estofadas Stewed beans Tortilla de patata con ensalada mixta Potato omelette with salad Fruta, leche y pan integral Fruit, milk and whole bread Kcal.721 Prot.28 Lip.27 H.C.91	Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Bacalao al horno con lechuga y maíz Baked cod with salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.677 Prot.25 Lip.62 H.C.54	Sopa de cocido con fideos Cocido soup Cocido con garbanzos, ternera, chorizo y pollo Meat, chickpeas and vegetables stew Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.620 Prot.27 Lip.35 H.C.68
7	8	9	10	11
Macarrones ecológicos a la carbonara Eco macaroni carbonara Ventresca de merluza con lechuga y zanahoria Baked belly hake with salad Yogur y pan integral Yogurt and whole bread Kcal.634 Prot.31 Lip.22 H.C.79	Patatas guisadas con calamares Squid potato stew Huevos con bechamel, lechuga, maíz y aceitunas Boiled eggs with bechamel and salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.688 Prot.21 Lip.29 H.C.85	Menestra de verdura Vegetables stew Filete de pollo con hummus Grilled chicken breast with hummus Fruta, leche y pan integral Fruit, milk and whole bread Kcal.722 Prot.30 Lip.20 H.C.94	Paella mixta Fish and meat paella Limanda al horno con ensalada mixta Baked limanda with salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.627 Prot.29 Lip.17 H.C.86	Lentejas guisadas con chorizo Lentils stew with "chorizo" Hamburguesa de ternera con lechuga y remolacha Veal burger with salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.772 Prot.36 Lip.37 H.C.74
14	15	16	17	18
Sopa de picadillo Egg and ham soup Tortilla de pavo con ensalada mixta Turkey omelette with salad Yogur y pan integral Yogurt and whole bread Kcal.634 Prot.31 Lip.24 H.C.67	Judías pintas estofadas Pinto beans stew Fte. de pescadilla con lechuga, zanahoria y aceitunas Baked hake with salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.658 Prot.28 Lip.13 H.C.102	Crema de espinacas Spinach cream Albondigas en salsa con <i>consa consa</i> Meatballs in sauce with <i>consa consa</i> Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.792 Prot.33 Lip.49 H.C.60	Arroz con tomate Rice with tomato sauce Bacalao horno con <i>verduras asadas</i> Baked cod with <i>baked vegetables</i> Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.615 Prot.24 Lip.57 H.C.51	Judías verdes ecológicas salteadas con ajo y pimentón Sautéed green beans Ragout de pavo con patata dada Turkey stew with potato Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.739 Prot.37 Lip.32 H.C.76
21	22	23	24	25
Lentejas estofadas con puerro y zanahoria Lentils stew Tortilla de patata y calabacín con lechuga y maíz Potato and courgette omelette with salad Yogur y pan integral Yogurt and whole bread Kcal.729 Prot.33 Lip.34 H.C.73	Coliflor rebozada Battered cauliflower Salmon con <i>lechuga mezzlem y bulgur ecológico</i> Baked salmon with salad Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.632 Prot.24 Lip.34 H.C.54	Sopa de cocido con fideos Cocido soup Cocido con garbanzos, ternera, chorizo y pollo Meat, chickpeas and vegetables stew Fruta, leche y pan integral Fruit, milk and whole bread Kcal.620 Prot.27 Lip.35 H.C.68	Puré de verduras Vegetables puree Pollo asado con arroz integral Roast chicken with rice Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.625 Prot.27 Lip.14 H.C.97	Espaguetis con verduras Spaghetti with vegetables Merluza marinera con <i>calabacín y zanahoria</i> Baked hake with <i>salad</i> Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.680 Prot.30 Lip.18 H.C.100
28	29	30	31	
Fideuá de pollo Chicken fideua Lenguadina orly con lechuga y remolacha Breaded sole with salad Yogur y pan integral Yogurt and whole bread Kcal.689 Prot.32 Lip.45 H.C.38	Panache de verduras salteado Sautéed vegetables Ragout de morcillo con patata Veal stew with potato Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.726 Prot.29 Lip.29 H.C.89	Judías blancas guisadas Beans stew Huevos villaroy con lechuga, zanahoria y aceitunas Villaroy eggs with salad Fruta, leche y pan integral Fruit, milk and whole bread Kcal.744 Prot.25 Lip.35 H.C.82	Sopa de picadillo Egg and ham soup Merluza al limón con <i>zanahoria y quinoa</i> Baked hake in lemon sauce with <i>salad</i> Fruta, leche y pan Fruit, milk and bread Kcal.643 Prot.27 Lip.23 H.C.83	Nuevas guarniciones. * Introducción de nuevas recetas y alimentos destinados a mejorar los hábitos alimentarios y nutricionales del alumnado.

Leyenda:
Kcal: Kilocalorías (Energía) | Prot.: Proteínas | Lip.: Lípidos | H.C.: Hidratos de carbono (Valores de nutrientes expresados en gramos).



Reconoce nuestros productos ecológicos.



Proveedor propio
de frutas y verduras



Sugerencias
para
la cena.



Temáticas
personalizadas
para cada uno de
los meses.



Frutas de temporada
Naranja, mandarina, pera,
manzana y plátano.

Verduras de temporada
Calabacín, brócoli, zanahoria
calabaza, coliflor, lechuga,
espinaca.

Sugerencias para la cena

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
28 FEBRERO	1 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	2 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	3 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	4 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta
7 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	8 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	9 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	10 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	11 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta
14 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	15 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	16 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	17 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	18 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta
21 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	22 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	23 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	24 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	25 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta
28 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	29 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	30 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	31 - Ensalada al gusto - Calamar a la plancha - Fruta	

Marzo Primavera

Bienvenida primavera

Recicla ayuda al planeta

2.4 Materias primas

A la hora del suministro de las materias primas, Artesanía realiza una evaluación de los proveedores, con el fin de asegurar que todos los productos adquiridos cuentan con la garantía en cuanto a su calidad y salubridad, además de comprar productos variados y contrastados en el mercado.

Evaluamos constantemente la calidad y salubridad de los productos adquiridos

Davigel
Trabajando para tu salud

JAPISA
INDUSTRIAS CARNICAS

CENTRAL LECHEIRA
ASTURIANA

LECHE
PASCUAL

DISTRIBUCION DE
FRUTAS Y VERDURAS
GISBERT
SELECCION DE FRUTAS

Avícola
San Bernardo, S.L.

GALLO

Schär

Para toda la familia
Proceli
ALIMENTACION
SIN GLUTEN

Bescados
Basiliso

COREN

Grupo Topgel

FINCA
FST
SANTA TERESA

ARGAL

REYBANPAÇ
REY BANANO DEL PACIFICO S.A.

GRUPO
arc
eurobanan

Tierra de Sol

**PROVEEDORES
DE PROXIMIDAD
Y CONFIANZA**

2.4.1 Frutas de temporada y verduras frescas

Nuestro objetivo es **incrementar el consumo de fruta y verdura** así como los hábitos saludables de los niños. Mejorando día a día y enseñando al mismo tiempo sus propiedades y mejoras en el día a día.

Para ello Artesanía apuesta por la introducción **de frutas y verduras ecológicas** de temporada.

Come fresco, sano y divertido

A lo largo del curso se ofrecen diferentes tipos de fruta en función de la estación.

Otoño e Invierno

- Naranja, mandarina, manzana, pera.
- Espinacas, acelgas, brócoli, coliflor.

Primavera y Verano

- Melocotón, nectarina, melón, sandía, fresa, ciruela, plátano.
- Tomate, cebolla, ajo, pimientos, patatas.

Somos nuestro propio proveedor de frutas y verduras.



Garantizamos la mejor **calidad de todos nuestros productos.**





2.4.2 Variedad de ensaladas

Consideramos las **ensaladas** importantes ya que aportan vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes, entre otros nutrientes.

Las **ensaladas** pueden formar parte de guarniciones pero también de primeros platos, incluyendo verduras, frutas, frutos secos y semillas. Todo esto aporta al organismo mucha fibra, vitaminas y minerales sin nada de grasa.

Las ensaladas saludables incluyen verduras de hojas, diferentes tipos de lechuga, acelga, espinaca; a los que puedes añadir otros vegetales acuosos, como los brotes, cebollas, pepinos, tomates, judías verdes cocidas y pimientos.

Ensaladas variadas, maíz, zanahoria, atún, aceitunas, tomate natural, brotes de soja



Para aumentar los beneficios nutricionales de las ensaladas, se aliñan con ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO





2.4.3

Gran variedad de pescados

Artesanía apuesta por la inclusión de diferentes variedades y tipos de pescado, así como diferentes formas de presentación para conseguir que los niños prueben y consuman pescado con mayor frecuencia.



Pescados
limpios y sin
espinas



Las propiedades nutricionales del pescado lo convierte en un alimento fundamental dentro de lo que se considera una alimentación equilibrada y cardiosaludable.

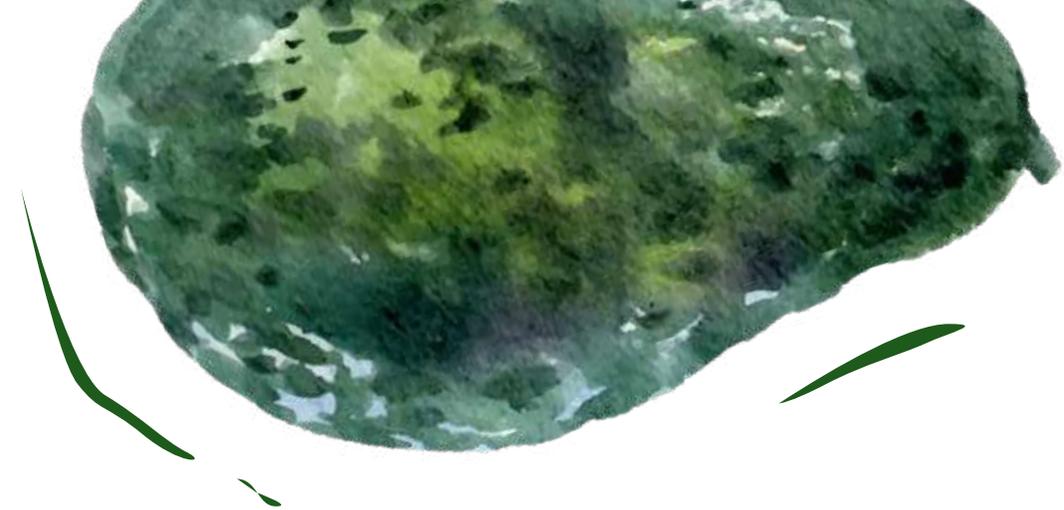
LOS PESCADOS QUE UTILIZAMOS SON:

Bacalao	Rape
Merluza	Caballa
Mero	Boquerón
Salmón	



2.4.4 Innovamos en guarniciones

Por una variedad tanto en producto como en formas y colores de alimentos, para hacer la comida más atractiva y variada



No vegetal

- Patatas
(Asada, panadera, puré)
- Arroz pilaf
- Arroz integral
- Pasta salteada
- Cous cous



Vegetales

- Verduras asadas
- Diferente tipo de lechuga
- Calabacín salteado
- Zanahoria
- Maíz
- Brotos de soja
- Remolacha
- Aceituna



2.5 Alergias e intolerancias alimentarias

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud de muchos niños. Las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ser de leves a graves, lo que hace imprescindible que el entorno en el que se desenvuelve el niño y, en especial, el comedor escolar, estén al corriente de lo que significa e implica la alergia o intolerancia y de cómo evitar situaciones de riesgo.

Por eso, a la hora de elaborar dietas para este tipo de alumnos, hay que seguir algunas pautas específicas tanto en el almacenamiento de los productos como en la elaboración de los menús.



Para la gestión de este modelo debemos tener claro:



La elaboración de menús alternativos para las diferentes alergias, siempre será lo más parecido al menú del día.



Elección de materias primas libres de alérgenos en la medida de lo posible para la elaboración de menús generales diarios.



Evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Elaboración de los menús en útiles solo para las alergias (sartenes, cazos, freidoras, etc.).



Identificación clara y precisa de los niños, del tipo de alergia y de su posición en el comedor, con carteles de identificación y menaje de colores.



Formación específica para todo el personal.



Formación de las coordinadoras en primeros auxilios pediátricos.



Se tratarán las alergias de manera individualizada



Somos socios colaboradores de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE)



Elaboramos un protocolo específico para cada centro



2.6 Talleres alimentarios y jornadas gastronómicas





2.6.1 Talleres de cocina

LOS COLORES DE LA VIDA

Taller de frutas y verduras

Un juego educativo y nutritivo, a la vez que divertido. Aprenden a manejar los cubiertos, pelar la fruta y buenos modales en la mesa.

MÉTETE EN HARINA

Taller de pan y pizza saludables

Aprenderán a trabajar en equipo y fomentar la creatividad y el esfuerzo. Les premiamos después de la práctica.

TALLER FRUTOS SECOS

Componente esencial de nuestra dieta mediterránea por su composición rica en vitaminas y ácidos grasos poliinsaturados



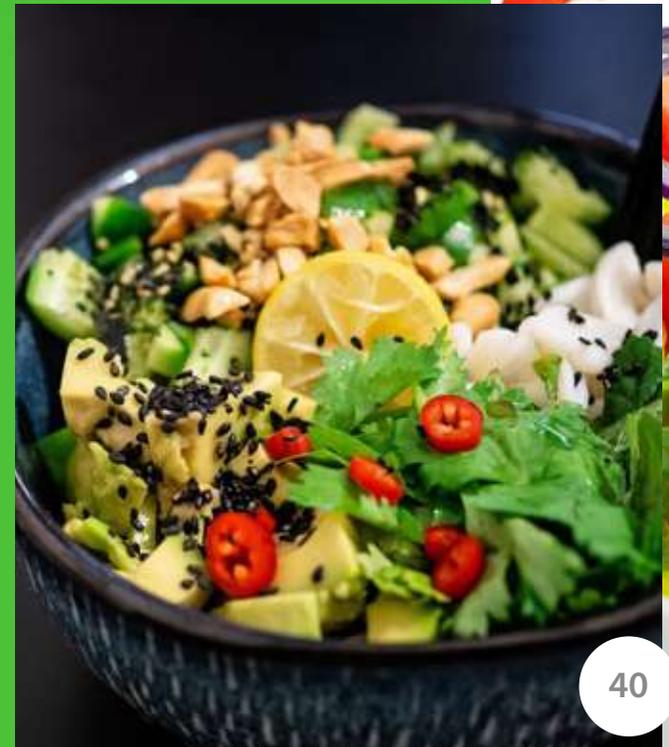


2.6.2 Jornadas gastronómicas

Regionales

Internacionales

Culturales



2.7 Calidad y seguridad alimentaria

Una vez diseñado un menú equilibrado y adquiridas las materias primas con la calidad adecuada, debemos garantizar que la elaboración de la comida se haga con las máximas garantías higiénico-sanitarias. Para ello nos apoyaremos en varios pilares:

FORMACIÓN

- Formación general del personal de cocina y monitores en la manipulación de alimentos.
- Formación específica en higiene de alimentos y limpieza de útiles.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

- Diseño y gestión propia para cada centro del plan APPCC.
- Control adecuado interno de la elaboración de la comida diaria (control de proveedores, temperaturas, higienización de frutas...).
- Diseño adecuado de los procesos de limpieza y desinfección de cada centro.

VERIFICACIÓN

- Auditorías internas mensuales de elaboración y limpieza.
- Análisis microbiológicos de comida elaborada, superficies y ambiente por un laboratorio externo homologado.
- Auditorías externas de instalaciones y procesos de elaboración.

SELLOS DE CALIDAD

- ISO 9001
- Seguro de responsabilidad civil 1.8 M€.

RESIDUOS

- Gestión de **residuos** contaminantes y aceites por una empresa homologada.





2.8
Desayunos saludables

Meriendas

Complementos urbanos



3. Propuesta educativa



3.1 Presentación

El tiempo del comedor es una gran oportunidad para continuar con el aprendizaje y la educación de los niños. Conscientes de nuestro compromiso, tenemos un amplio programa de actividades, juegos y talleres educativos.

Nuestro equipo pedagógico elabora propuestas y programa de actividades a medida de cada colegio para que los alumnos tengan la oportunidad de participar en diferentes talleres y juegos desde el inicio del tiempo del comedor hasta el reinicio de las clases.



Incorporamos en ellas el bilingüismo, complementando así el proyecto lingüístico del centro escolar.

- **Fomentamos el respeto**
- **La buena educación**
- **El compañerismo**

Nuestro equipo de coordinadores y monitores recibe una adecuada formación para poder aplicarla desde edades tempranas



Dentro del comedor queremos:



Transmitir la importancia de una buena higiene antes y después de comer



Fomentar buenos hábitos



Generar el gusto por la comida



A través de actividades variadas y divertidas buscamos conseguir un espacio

saludable, creativo y activo

A través de las actividades queremos:



Impulsar la imaginación y la creatividad



Transmitir valores mediante juegos



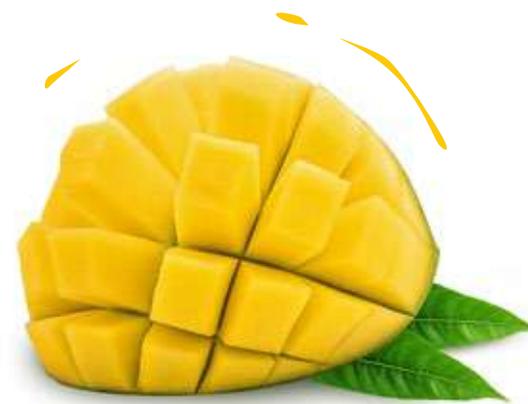
Desarrollar habilidades psicomotoras



Promover el compañerismo entre los alumnos



Realizar ejercicio físico





3.2 Nuestro equipo de trabajo

Nuestra filosofía implica una gran cercanía con nuestros clientes y trabajadores.

Creemos que los centros deben estar atendidos en cualquier momento: la comunicación con el centro y nuestro equipo de trabajo es diaria, cercana y personalizada, concretada en la figura de los supervisores, capacitados para ofrecer una respuesta inmediata y para anticiparse ante cualquier necesidad.



3.3 Monitores con competencias específicas

Con el objetivo de ofrecer un servicio más amplio y de mayor calidad, nuestro equipo de trabajo se completa con monitores con unas funciones complementarias.

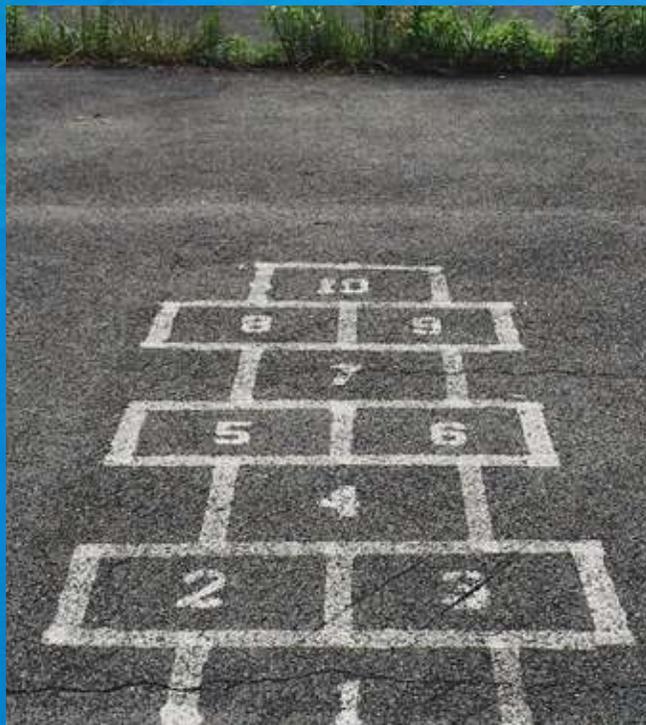
Monitor bilingüe

Desarrolla su labor íntegramente en inglés.



Dinamizador de patio

Organiza las actividades de ocio y tiempo libre.



Encargado de biblioteca

Encargado de biblioteca.

Fomenta la lectura como alternativa de ocio.



3.4 Propuesta educativa

Proyecto creativo o, dinámico, flexible y divertido que responderá a las características únicas de cada centro. Elaboramos un estudio previo en base a varias fases.



- Estudio individualizado del Centro.

- Estudio del proyecto educativo del centro así como la propia realidad del mismo.

- Estudio de recursos espaciales.

- Características del alumnado.

- Patio inclusivo.

- Actividades de patio.

- Actividades de interior.

- Actividades tecnológicas.

3.4.1 Programación básica trimestrial

Una vez evaluadas las necesidades del centro, nos hemos dispuesto a preparar una programación trimestrial dividida por 4 rangos de edad (3-6 años, 7-8 años, 9-10 años, 11-12 años), ajustándonos a las necesidades educativas de cada uno de ellos.

- **Actividades que promuevan la convivencia.**
- **Actividades que promuevan la conciencia medioambiental.**



SE PLANIFICA POR TRIMESTRE

Se programa Las actividades y juegos de acuerdo a las necesidades de los niños.



DOCUMENTO DE PROGRAMACIÓN

Se organiza POR RANGO DE EDAD Y CURSO.



Ejemplo: PRIMER CURSO, ENTRE 5 A 6 AÑOS DE EDAD

C.E.I.P. NOMBRE DEL COLEGIO
Actividades y juegos 2 Trimestre
Calendario de juegos

CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
INF. 3					
INF. 4					
INF. 5					
CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º					
2º					
3º					
CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4º					

C.E.I.P. NOMBRE DEL COLEGIO
Actividades y juegos 3 Trimestre
Calendario de Juegos

CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
INF. 3					
INF. 4					
INF. 5					
CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1º					
2º					
3º					
CURSO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4º					
5º					
6º					

3.5 Talleres y actividades

Dentro del juego los alumnos no sólo liberan energía, también aprenden a manejar su cuerpo, socializar con sus compañeros, cooperar en equipo y mostrar sus ideas e inquietudes.

Es un tiempo en el que podemos conocer mucho de ellos y a la vez crear un vínculo de confianza con el monitor.

A través de
**diferentes
propuestas**
queremos:



- Impulsar el juego.
- Estimular a los niños.
- Potenciar su desarrollo personal.
- Fomentar el compañerismo y la cooperación.
- Desarrollar la imaginación y creatividad.



3.5.1 Actividades en el patio

Juegos tradicionales

Son juegos que pasan de generación en generación y es nuestro turno para darlos a conocer.

Ejemplos de actividades

- Rayuela
- Gallinita ciega
- Carreras de saco



Música y baile

Desarrollar la imaginación y potenciar la creatividad.

Ejemplos de actividades

- Juego de las sillas
- Baile improvisado
- ¿Qué instrumento suena?



Juegos de mesa

Son una alternativa más tranquila para el tiempo de ocio. En ellos se trabajan aspectos como la memoria, la estrategia y la capacidad negociadora.

Ejemplos de actividades

- Torneo de parchis
- Torneo de tres en raya
- Torneo de ajedrez



3.5.2 Actividades en el comedor

Nuestro comedor 10

Queremos hacer del comedor un espacio agradable. Trabajamos diferentes apartados: hábitos de higiene, uso de los cubiertos, postura en la mesa y un tono de conversación adecuado. Concedemos un galardón al grupo que mejor haya cumplido las normas.



Guardianes del silencio

¡Semáforo, medallas, monitoras manos arriba!

Medimos el ruido en los alrededores y lo comparamos con los niveles acústicos recomendados por la Organización Mundial de la Salud. Animamos al alumnado a proponer posibles soluciones para conseguir un comedor con un volumen de ruido moderado.



Follow the leader

Con los alumnos de infantil trabajamos conceptos en el comedor de forma divertida.



3.5.3 Actividades para alumnos con necesidades especiales

Adaptamos las necesidades específicas de cada alumno. Nuestro objetivo es que disfruten junto a sus compañeros con actividades divertidas, variadas y que fomenten la tolerancia.

Programación de actividades para el **desarrollo e integración** establecidas en función de las edades y grado cursado.

Actividades sociales a través de juegos de movimientos, juegos populares, música, entre otros.

Inclusión con alumnos que no tienen necesidades especiales, para generar **empatía, amistad y compañerismo**.





3.5.4 *Higiene y salud*

- Se inculcan hábitos saludables.
- Lavarse las manos y los dientes.
- Uso de servilletas.
- Postura adecuada.



3.5.5

Mesa de protocolo (opción mesa bilingüe)

- Trabajamos aspectos relacionados con la comida y la importancia de una alimentación saludable.
- El uso correcto de los cubiertos.
- Aprenderemos a pelar fruta.



Talleres

DECORAMOS EL COMEDOR

Despertaremos la creatividad mediante ejemplos artísticos del mundo actual y la motivación hacia la reinterpretación personal, descubriendo a través de la experiencia plástica nuevas estrategias de comunicación y de convivencia.



3.5.6 Taller de reciclaje



CUENTACUENTOS Y TALLERES LITERARIOS

Despertaremos la creatividad mediante ejemplos artísticos del mundo actual y la motivación hacia la reinterpretación personal, descubriendo a través de la experiencia plástica nuevas estrategias de comunicación y de convivencia.



USO DEL AGUA

Concienciar en el uso responsable de los recursos, destacando el agua.



PEQUE MENÚ

Es el menú creado por nuestros pequeños.

3.5.7 Nuevas tecnologías y robótica

Nuestro kit de robótica

- ✦ Desarrollar sus capacidades creativas.
- ✦ Desarrollar la habilidad en grupo.
- ✦ Desarrollar el aprendizaje de forma divertida.

Robot True True

- ✦ Robot educativo ideal para iniciarse en los primeros años de educación primaria trabajando contenidos curriculares transversales y desarrollo del pensamiento lógico computacional.
- ✦ El pensamiento computacional ofrece soluciones estructuradas a problemas del mundo real, mediante técnicas y procesos sencillos basados en lógica computacional y en el método científico.

Bee-Bot Robot Infantil Programable

- Es un recurso fantástico para que el alumnado de infantil y primaria den sus primeros pasos con la programación.
- Cuando niños y niñas a partir de los tres años de edad juegan con ellos, la experiencia de aprendizaje engloba aspectos como la secuenciación, la lateralidad y la noción espacial, el trabajo en equipo y el respeto, la curiosidad y la creatividad.





ACTIVIDADES DE INTERIOR



- 1** Robótica
- 2** Biblioteca
- 3** Juegos de mesa



- 4** Manualidades
- 5** Mesa de Protocolo

ACTIVIDADES DE EXTERIOR



- 6** Diana
- 7** Tenis
- 8** Rocódromo



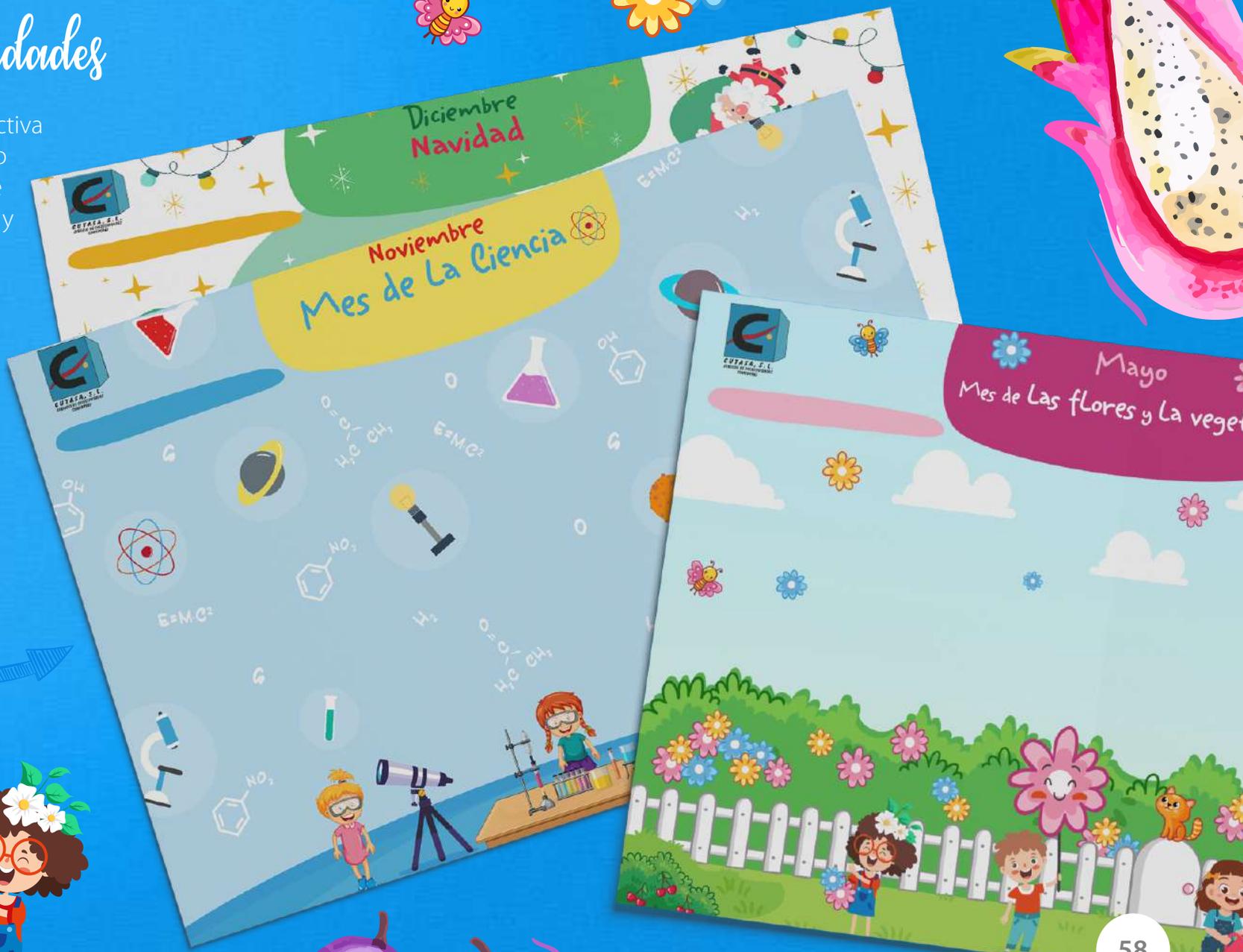
- 9** 4 en Raya
- 10** Rayuela

Collages de actividades

Fomentamos la participación activa de distintas actividades creando divertidos murales de fotos que compartiremos en nuestra APP y siempre respetando la ley de protección de datos. LOPD



Los collages destacan alguna **característica o actividad del mes.**



3.6 Educamos en positivo en el comedor

Los principios de la educación en positivo son:

- Todas las personas necesitan sentir que pertenecen y son importantes.
- Conexión antes de corrección.
- Los errores son maravillosas oportunidades para aprender. Educa en la capacidad.
- Está enfocada en buscar soluciones, no en “consecuencias lógicas” ni culpables.
- Entrena habilidades socioemocionales como la escucha, la empatía, el respeto y la alfabetización emocional.
- Es amable y firme a la vez.



BENEFICIOS PARA
LOS NIÑOS Y
LOS MONITORES
DEL COMEDOR



MEJORAR
LA CONVIVENCIA
EN EL COMEDOR



INCREMENTAR
LAS HABILIDADES
SOCIALES



MAYOR GRADO
DE BIENESTAR
EN EL COMEDOR



MEJORAR LAS
RELACIONES
INTERPERSONALES

Formación en educación positiva

El objetivo de este programa es integrar en los monitores el conocimiento de que la clave es el respeto mutuo, de tal manera que los beneficios individuales de esta formación afecten a la mejor convivencia en el comedor.

Esta formación se hará a través de juegos, ejercicios y prácticas adaptadas al lenguaje y nivel del desarrollo del niño:

1- Aprendemos a educar: social and emotional learning: aprendemos a indentificarlo.

2- Nos enfocamos en soluciones; resolución de conflictos.

3- Educación en positivo: habilidades de comunicación, escucha activa, autonomía, reuniones en grupo.

4- Comprender los mecanismos del estrés.

Comprender y aprovechar los beneficios de la educación consciente es un proceso, que cuando se recorre, permite a los niños y educadores:

- Ser más conscientes de lo que hacen y con ello deshacer hábitos de conducta perjudiciales.
- Introducir técnicas naturales de resolución de conflictos.
- Ser capaces de “responder” en los momentos difíciles en lugar de “reaccionar”



3.7 La formación de los monitores

Ofrecemos recursos y formación a nuestros monitores para que en el día a día gestionen el tiempo de ocio de los alumnos y pongan en marcha actividades entretenidas y amenas, atiendan correctamente las necesidades de los niños y solucionen los conflictos a través de la mediación y el diálogo.

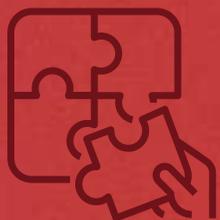


1
Nuestro equipo de supervisores está presente en los centros para comprobar el buen estado de los mismos.

2
Junto a los coordinadores se evalúan las necesidades y se proporcionan materiales.

3
Se orienta a los monitores y se les ofrecen recursos para dar el mejor servicio a los alumnos.

Periódicamente ofrecemos cursos sobre:



Juegos y su importancia en el desarrollo del niño



Talleres de actividades manuales



Primeros auxilios



Alergias y manipulador de alimentos



4. Comunicación con las familias

Comunicación con las familias

4.1

Presentación al inicio del curso

Organizamos una reunión al comienzo del curso para informar a las familias sobre el funcionamiento del servicio del comedor, la organización del servicio, menús, nuestro programa educativo, atención a alergias, etc.

4.2

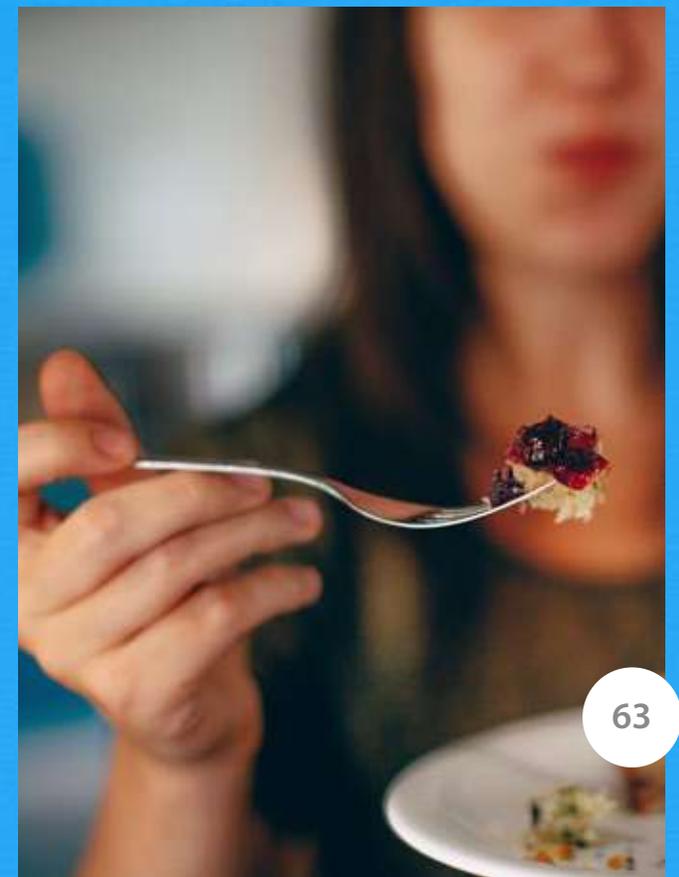
Atención personalizada

Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de mantener encuentros de forma individualizada, en los que resolvemos cualquier duda o inquietud. Estas reuniones se llevarán a cabo por nuestros coordinadores o responsables de cada colegio.

4.3

Familia comensal

Ofrecemos a las familias la posibilidad de observar en primera persona el funcionamiento del comedor escolar.





4.4 Encuestas periódicas

Queremos conocer el grado de satisfacción de nuestros comensales con el servicio de comedor. En las encuestas analizamos tanto los aspectos nutricionales como las actividades de ocio y relaciones sociales, lo que nos permite optimizar nuestros servicios.



4.5 Página web

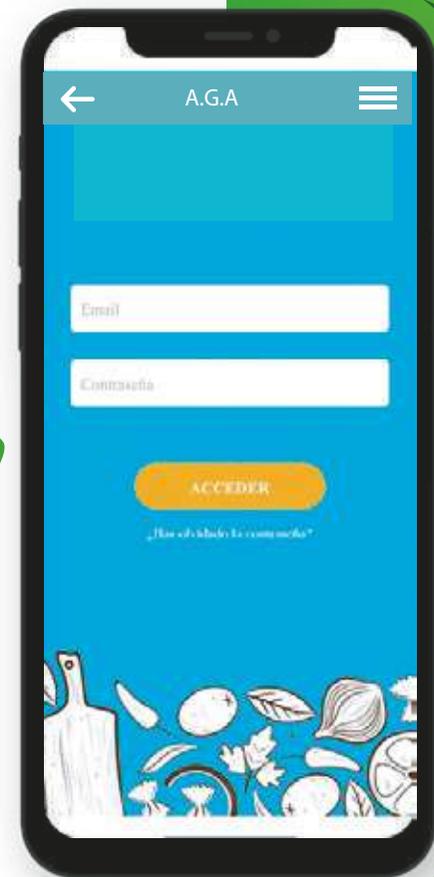
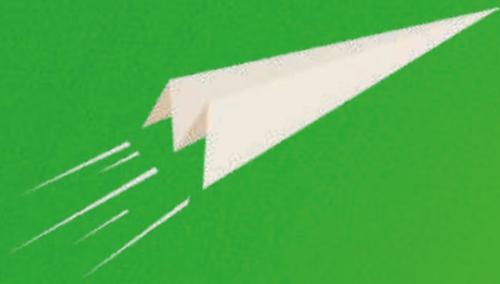
En nuestra página web y nuestro blog de noticias ofrecemos información actualizada a clientes, familias...

www.cutasa.com



4.6 App

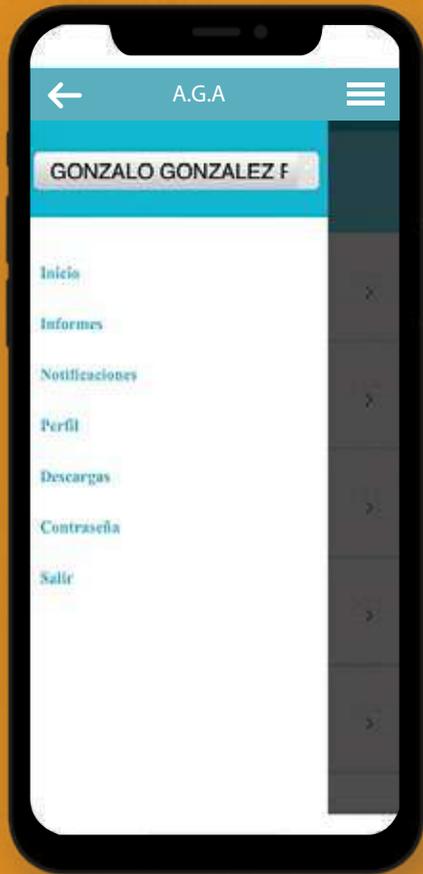
Hemos desarrollado una aplicación muy fácil de utilizar para podernos comunicar con las familias.



1

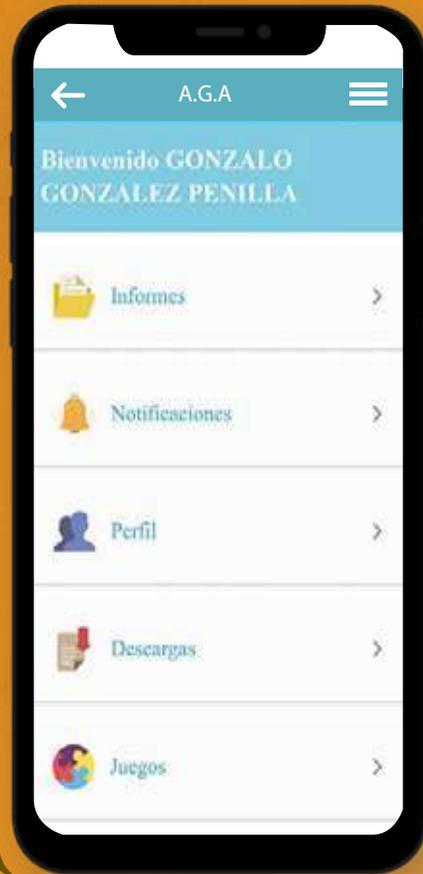
UNA VEZ DESCARGADA E INSTALADA LA APLICACIÓN

Para acceder a ella introduzca en los campos correspondientes el email y la contraseña que le serán facilitados por el centro.



2

Tras el acceso a la aplicación se desplegará un menú donde podrá obtener información referente a distintos aspectos.



3

En la sección de INFORMES se desplegará un calendario donde podrá visualizar el mes en curso.



Eligiendo el día, se desplegará el cuadro de valoraciones.



4



Volviendo al menú general al elegir NOTIFICACIONES podrá ver las diferentes actividades que estén planteadas para esa semana o mes.

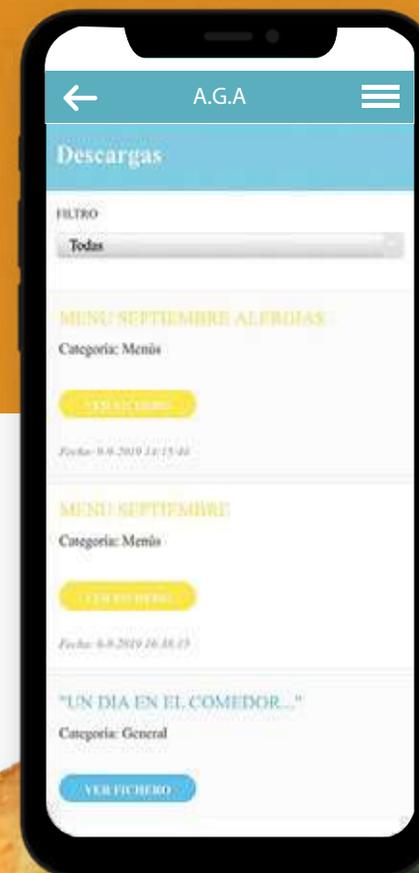
5



En la sección PERFIL podrán visualizar la información más importante sobre su hijo puesta en conocimiento del Coordinador del centro.

6

Por último, en la sección de DESCARGAS, podrá ver los menús, excursiones, fiestas y calendarios del Colegio y bajarlos a su dispositivo como documentos por si quisiera imprimirlos.



4.7 Jornada de puertas abiertas

Siempre que el Centro lo decida se realizará una visita con las familias para el conocimiento de primera parte por parte de las mismas del servicio del comedor escolar.

ESTA VISITA CONSISTIRÁ EN:

Conocimiento de las instalaciones donde se realizan los menús.

Presentación del personal que llevará acabo el servicio en el día a día.

Metas de nuestra **alimentación saludable.**

Objetivos de la convivencia y programación de actividades.

Como se realiza la **comunicación con las familias** a través de nuestra app y otras vías.

Preguntas y dudas.





5. Formación de nuestro personal



5.1 *Visión y propósitos*

Artesanía implementa un plan de formación permanente para el desarrollo y la mejora de las competencias de nuestros empleados.

Con ellos conseguimos aumentar su motivación, lo que nos permite alcanzar mejores objetivos.

Mejoramos los conocimientos y competencias de nuestros empleados, porque es a través de sus ideas, de sus proyectos, de sus capacidades y de su trabajo, como podemos dar el mejor servicio a nuestros clientes.





5.2 *Nuestras claves para el éxito de una buena formación*

- 1 Detección y análisis de las necesidades de formación**
Conocer las necesidades formativas y analizar las posibles mejoras.
- 2 Identificar los recursos necesarios**
Ofrecemos recursos y formación a nuestros trabajadores para que en el día a día gestionen de forma óptima nuestro servicio.
- 3 Ejecución de programas de formación**
Concretamos el nombre de la acción formativa, objetivos generales y específicos, contenidos, metodología, duración, participantes, lugar, horario, docente y modalidad.



5.3 Tipos de formación Coordinadora y monitores

-Obligatoria

- Manipulador de alimentos.
- Primeros auxilios.
- Alergias e intolerancias.

-Formación continua

- Dinámicas de ocio y tiempo libre en el comedor escolar.
- Resolución de conflictos.
- Buenos modales y protocolo.
- Atención a niños con necesidades educativas especiales.
- Nuevas tecnologías y robótica.



5.4 Cocina

- Manipulador de alimentos.
- Riesgos laborales.
- Análisis de peligros y puntos críticos en cocina (appcc).
- Alergias e intolerancias.
- Reciclaje en nuevas técnicas culinarias.



VENTAJAS DE CONTAR CON NUESTRO FORMADOR

- Reducción uso aceites.
- Control supervisión alergias.
- Reciclado y medio ambiente.
- Correcta descongelación de productos.
- Control inventarios.



5.5

“Con nuestra formación conseguimos resultados”



Mejorar aptitudes



Facilitar oportunidades



Incrementar la polivalencia



Añadir talento



6. Sostenibilidad

6.1 Comprometidos con la sostenibilidad



Transporte eficiente.



Proveedores de proximidad.



Vehículos no contaminantes.



Productos ecológicos.



Eliminamos papel menú.



App, notificaciones y seguimiento con las familias.



Yogures a granel.
Reducción del uso de plástico.





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



- Becas por necesidades.



- Oportunidad de trabajo inclusivo.



- Ayudas.
- Proveedores de proximidad.



- Plan de igualdad.



- Posibilidad de empleo para personas con competencias profesionales.
- Formación y prácticas.



- Evitamos usar papel y plástico.
- Reciclamos.
- Reducción de desperdicios de alimentos.
- Formación en sostenibilidad y reciclaje.



- Compromiso con la eficiencia energética.

6.2 Plan de gestión de residuos sólidos

Compromiso con el medio ambiente. Avanzamos hacia un modelo de comedor libre de residuos.

Contamos con un modelo de gestión para reducir la huella ambiental.

Servicio de cocina



Separación y tratamiento de los residuos.
Formación al personal.

Atención educativa



Actividades de sensibilización a lo largo del curso.
Las tres R: Reduce, Reutiliza y Recicla.



SELECCIÓN POR CATEGORÍA

• Materia orgánica



• Papel y cartón



• Envases ligeros



• Equipos eléctricos

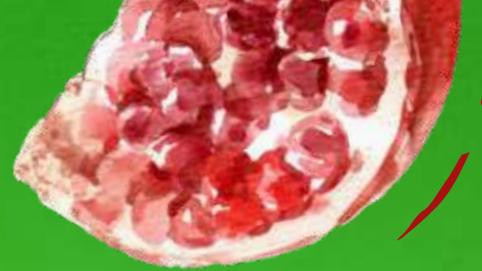


• Vidrio





7. Otros servicios



7.1 Línea fría

La línea fría es un sistema de elaboración de comidas que consiste en combinar la cocina tradicional con los sistemas de conservación más modernos, para que estos puedan ser consumidos manteniendo sus características nutricionales y de sabor intactas.

En primer lugar realizamos el cocinado de forma tradicional, eligiendo materias primas de la mejor calidad. Seguidamente se abate mediante modernos sistemas de refrigeración desde nuestra cocina central y se mantiene entre 0°C y 4°C sin romper la cadena de frío hasta el momento de consumo, que será cuando, después de ser transportada al centro, se regenere con modernos hornos de convección.



7.2 Ventajas del servicio de línea fría



Seguridad

Máximo nivel de seguridad alimentaria, ya que los rangos de temperatura en los que se trabaja minimizan el riesgo de poder desarrollar bacterias. La comida llega envasada, evitándose así la contaminación cruzada.



Calidad

Se evita la excesiva deshidratación de los platos que existe con la línea caliente. De esta manera ciertos productos no se pasan, las vitaminas liposolubles se conservan mejor y las hidrosolubles tienen una mayor biodisponibilidad.



Control

Mayor y mejor control de los casos de problemas nutricionales como alergias o celiaquismo, ya que desde cada Centro se puede elaborar una previsión y así nosotros servir el producto individualizado con su propio envasado y etiquetado.



Variedad

Esta técnica permite preparar una mayor variedad de platos tradicionales, más calidad sensorial y mayores cualidades nutricionales de los menús, mejorando la dieta de los comensales.



Flexibilidad

Mayor flexibilidad y planificación de los menús, pudiendo acondicionarlos a cada Centro al no depender de las instalaciones para cocinar ubicadas en ellos. Desde nuestras equipadas cocinas podemos satisfacer cualquier necesidad.





7.3 Fases de la producción en línea fría



Recepción de materias primas

Una cuidada selección de materias primas llega a los almacenes de nuestras instalaciones.



Limpieza y preparación de géneros

El primer paso es limpiar y preparar los alimentos que van a ser procesados.



Elaboración y preparación de platos

Elaboramos los platos con técnicas culinarias saludables: plancha, horno cocción.



Envasado

Se envasa en barquetas plásticas de varias raciones.



Abatimiento

En los abatidores se enfría la comida rápidamente (de 75° a 4° en menos de dos horas) para que no proliferen las bacterias.



Almacenamiento en frío

Se hace un cierre termo sellado en atmósfera protectora y se almacena cuidando de no romper la ...cadena de frío, nunca más de 4°C.



Transporte en frío

Transporte refrigerado hasta las instalaciones del cliente.



Recepción y almacenaje en centro frío

Una vez la comida llega al centro, se puede conservar refrigerada dos días más.



Regeneración del producto y consumo

La comida se regenera en las barquetas hasta 65° en horno de convección (circulación de aire caliente).

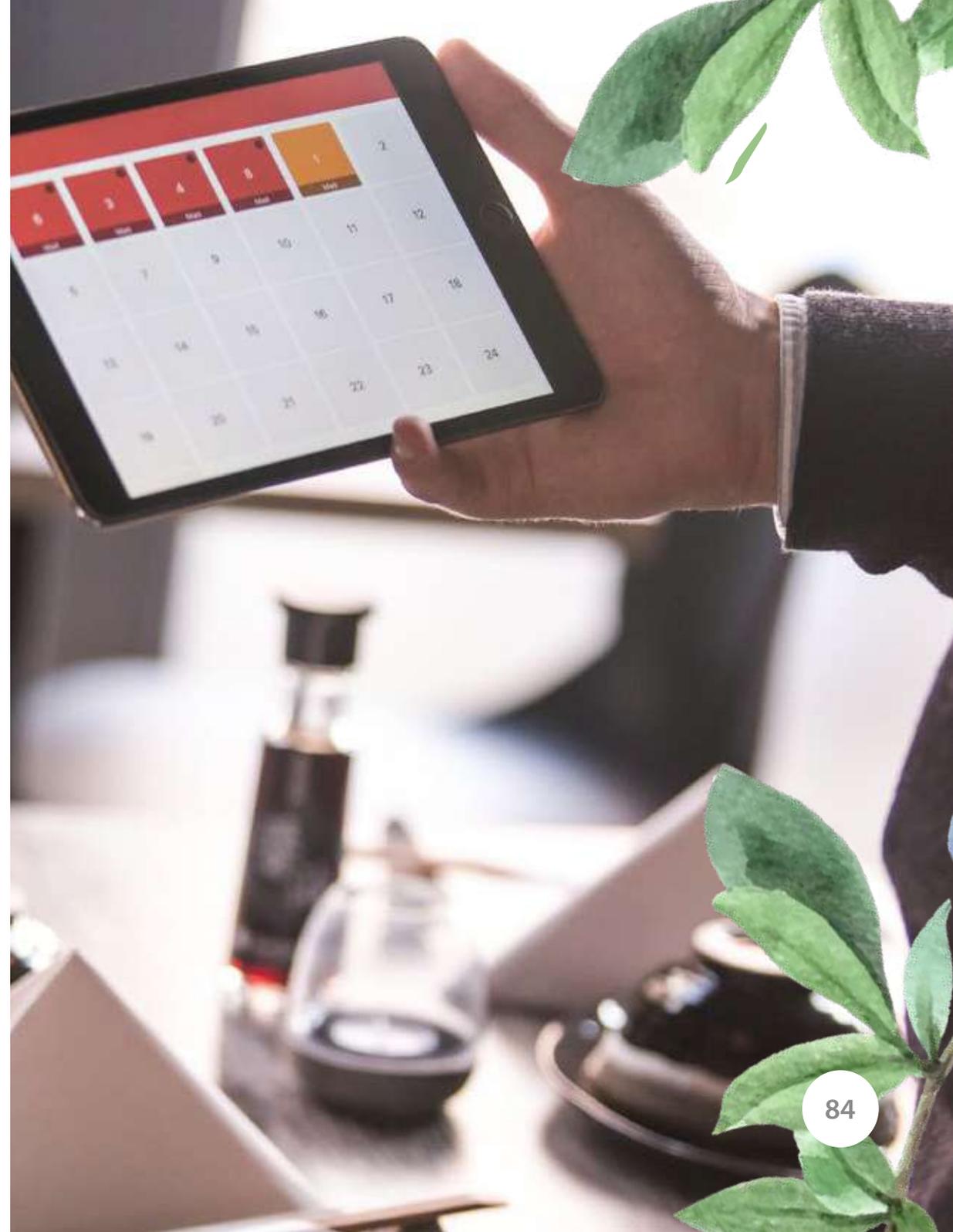
8. Personalizamos el servicio





8.1. Personalizamos el servicio

- **Cartelería**
- **Fin de curso**
- **Material para actividades**
- **Chocolatada**
- **Limonada de San Isidro**
- **Navidad**
- **Seguro de responsabilidad civil en el horario de comida y en el desayuno**
- **Aplicación**
- **Plan de Actividades anual**
- **Sustitución diaria de las bajas**





8.2 Desayuno saludable



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Leche, cacao / <i>Milk, Cacao</i>	Leche, cacao / <i>Milk, Cacao</i>	Leche, cacao / <i>Milk, Cacao</i>	Leche, cacao / <i>Milk, Cacao</i>	Leche, cacao / <i>Milk, Cacao</i>
Tostada con mantequilla y/o mermelada / <i>Toast with butter and/or jam</i>	Bizcocho casero / <i>Homemade cake</i>	Sandwich mixto o bocatín / <i>Ham and chesse sandwich or sandwich</i>	Tostada con aceite de oliva virgen extra y tomate / <i>Toast with extra virgin olive oil and tomato</i>	Churros / <i>Churros</i>
Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>



Las meriendas



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>	Fruta de temporada y/o zumo / <i>Seasonal Fruit and/or juice</i>
Bocatín chorizo / <i>Chorizo sandwich</i>	Sandwich de york / <i>Ham sandwich</i>	Bocatín salchichón / <i>Salchichon sandwich</i>	Pan con Nocilla / <i>Cacao cream sandwich</i>	Bocatín de queso / <i>Cheese sandwich</i>

8.3 Otros servicios del comedor para la comunidad educativa

DESAYUNO DIARIO PARA TODO EL PROFESORADO DULCE, SALADO (CALIENTE Y FRIO)	SEGUNDA OPCIÓN DEL MENÚ ALTERNATIVO	COMIDAS DEL EQUIPO DIRECTIVO A CARGO DE LA EMPRESA
SE COBRARÁN COMIDAS SERVIDAS	COMIDA ESPECIAL NAVIDAD	COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO
DÍA DEL MAESTRO	DESAYUNOS ESPECIALES CUÁNDO EL CENTRO LO REQUIERA	ZUMO DE NARANJA
	MENÚS TRIMESTRALES	

*Muchas
Gracias*

*Artesanía
Gastronómica
Alcarreña*

Avenida Montes de Oca, 19 · Nave 24
28709 · San Sebastián de los Reyes
Madrid · Tlf. 91 659 22 70

www.cutasa.com