



Nuestra Experiencia, Tu Mejor Garantía

Escuelas Infantiles



www.colectividadeschabe.com

TLF. 91 705 82 33 FAX - 91 705 82 24
info@colectividadeschabe.com

Avda. Valgrande, 21
P.I. Alcobendas 28108 Madrid



Empresa líder en Alimentación Infantil

En **COLECTIVIDADES CHABE** cada día nos levantamos con un solo propósito:

**DAR LO MEJOR DE NOSOTROS A VUESTROS HIJOS
Y APRENDER ALGO POSITIVO DE ELLO.**

Consideramos que es un deber ético y moral alimentar sana y equilibradamente a los niños. Ofrecemos un servicio adaptado a las necesidades de cada uno teniendo en cuenta las diferentes etapas por las que un niño pasa.

www.colectividadeschabe.com

info@colectividadeschabe.com

Índice

Nuestros Servicios

1. Presentación

1.1. Quienes Somos	04
1.2. Qué Ofrecemos	05
1.3. Cocina Central	06

Medios Técnicos

2. Medios Técnicos

2.1. Distribución en Línea tradicional CALIENTE	08
2.2. Distribución de menús en LINEA FRIA	09
2.3. Diagrama de Flujo	12
2.4. Diagrama Línea Fría	13
2.5. Ventajas Línea Fría	14

Planificación de Menús

3. Planificación de Menús

3.1. Planificación de los Menús	15
3.2. Características de los menús	18
3.3. Gramajes de nuestros menús	19
3.4. Menús Alternativos - Alergias	20
3.5. Menús Orientativos	22

Suministro de Materias Primas

4. Suministro de Materias Primas

4.1. Control de Calidad	24
4.2. Adquisición de Materias Primas	25

Documentación

5. Documentación

5.1. Introducción	26
-------------------------	----

1. Presentación

1.1 Quienes Somos

COLECTIVIDADES CHABE, S.L., es una empresa dedicada a la restauración colectiva con más de veinte años de experiencia. Formada por un equipo de profesionales con una dilatada experiencia en el sector, motivado y capaz de adaptarse a lo que su Escuela Infantil necesite. Inicia su andadura con la inquietud de crear una dieta sana y equilibrada y con la intención de remarcar los hábitos alimenticios que se están perdiendo en una sociedad estresante y consumista.

El esfuerzo diario de todo el equipo humano en nuestra organización y la confianza que nuestros clientes nos depositan, hacen de nosotros que seamos Líderes en Alimentación Infantil.



Nos avalan más de cien Escuelas Infantiles en la Comunidad de Madrid donde diariamente atendemos la alimentación de bebés y niños entre 0 y 3 años. Lo que pretendemos es que confíe en nosotros, porque nuestra prioridad es la satisfacción del cliente. A través de nuestra dedicación a usted como primer objetivo, nos caracteriza un trato personalizado, cercano y de calidad adaptándonos a las necesidades de cada uno de ustedes. También es una señal de identidad de nuestra Empresa el proporcionar trabajo a un mayor número de empleados, ayudando a la integración de personas discapacitadas en el mundo laboral, ya que **COLECTIVIDADES CHABE, S.L.**, es una empresa concienciada con las necesidades sociales.

Geográficamente no nos importa la distancia, donde ustedes estén, **COLECTIVIDADES CHABE, S.L.**,... estará a su servicio.

1. Presentación

1.2 Qué Ofrecemos

Nuestra actividad principal está enfocada al servicio de Catering. Se basa en la elaboración y distribución de comidas a Centros escolares, privados y públicos y muy especialmente a la atención en Escuelas infantiles y Guarderías.

Nuestro Departamento de Calidad se encarga de la confección de cada menú que se produce en la Cocina Central:

- Confección del menú mensual
- Control de Calidad de las materias primas
- Seguimiento exhaustivo del Control Higiénico-Sanitario
- Asesoramiento en alimentación, nutrición y dietas especiales
- Escuela de padres sobre alimentación y nutrición
- Atención inmediata con servicios especiales en 2H
- Seguimiento del APPCC
- Formación Continua para el personal del Centro y actualización constante de conocimientos.

A través de nuestros teléfonos de contacto y pagina web, les atenderemos y asesoramos en lo que necesiten.



1. Presentación

1.3 Cocina Central

COLECTIVIDADES CHABE, S.L., cuenta con una cocina central situada en Alcobendas. Contamos con más de 1.000 metros de cocina dotada de la más alta tecnología y 200 metros cuadrados de oficinas. Estructura y maquinaria perfectamente equipada para ofrecer una calidad y servicio de éxito.



Los espacios están diseñados y preparados para cumplir las normas vigentes de control y disciplina higiénico-sanitaria.

El personal que trabaja en nuestras cocinas centrales conoce el objetivo que tenemos marcado, obteniendo un elevadísimo nivel de profesionalidad.

1. Presentación

1.3 Cocina Central

A través de la visita virtual (www.colectividadeschabe.com) podrán conocer algunos de los espacios con los que contamos:

Sala de elaboración provista de todo lo necesario (cámaras refrigeradas, marmitas, freidoras de continuación, hornos de última generación, sartenes basculantes, armarios calientes, abatidor de temperatura...) donde procedemos a la elaboración de todas nuestras recetas.

Sala de envasado equipada al detalle (máquinas termoselladoras de vacío y atmosfera modificada, máquinas de inducción de válvula de envasado para pasteurización / esterilización, cámaras refrigeradas). Es la zona donde se procede a envasar con total garantía todas las recetas de la línea fría, ya que se mantiene a una temperatura constante de ocho grados.

Algo muy importante a tener en cuenta, es la hora a la que comen los más pequeños, por lo que la entrega ha de realizarse pronto y manteniendo las temperaturas dentro de los niveles marcados por el área de sanidad. Para esta tarea contamos con una flota de vehículos isotermos de última generación.



2. Medios Técnicos

2.1 Distribución en Línea tradicional Caliente

Nuestro equipo de cocina empieza a preparar y elaborar la comida del día, de una manera casera y tradicional.

Para que nuestros menús sean lo más parecido a “comer en casa”, en nuestras instalaciones elaboramos únicamente el menú que se servirá ese día, eliminando la elaboración de comida para días posteriores.

Una vez finalizada la elaboración de los menús y llegado estos a su correcta temperatura (80°), empezamos a envasar con la dedicación que conlleva el no perder temperatura en este proceso.

Los menús son transportados en furgones de última generación que gracias a su fabricación mantienen óptimamente tanto el calor como el frío.



2. Medios Técnicos

2.2 Distribución de menús en Línea Fría

La elaboración de nuestros menús sigue siendo con el mismo método que en el caso de la Línea Caliente, es decir, partimos de una elaboración totalmente tradicional con recetas caseras, pero incorporamos nuestra capacidad de innovación para ampliar las posibilidades de servicio y seguridad alimentaria, así como la conservación de la calidad sensorial (sabor y textura) y cualidades nutricionales de los menús.

La diferencia viene una vez terminado el proceso de elaboración. Las recetas finalizadas pasan al abatidor de temperatura para en un tiempo máximo de 45 minutos, obtener 0 grados en el corazón del producto. Inmediatamente, se procede al envasado al vacío en barquetas de polipropileno.

Esta técnica nos permite modificar la atmosfera del interior del envase, absorbiendo el oxígeno del aire que existe dentro, ya que de no ser así, éste sería el principal factor de desarrollo de las bacterias aerobias. De este modo, evitamos cualquier crecimiento de organismos, impedimos la oxidación del alimento y conseguimos alargar la vida útil del producto en un determinado tiempo. Las analíticas de nuestro laboratorio son las que establecen los periodos de caducidad de nuestras recetas envasadas al vacío.



2. Medios Técnicos

2.2 Distribución de menús en Línea Fría

Desde el punto de vista dietético, los menús elaborados mediante este sistema, se ven dotados de una mejora importante en sus cualidades tanto nutricionales como organolépticas. Las materias primas elaboradas en Línea Fría, suponen un cambio importante principalmente en lo que a sabor e idoneidad de los alimentos se refiere, así platos tan problemáticos en Catering en caliente como puedan ser las pastas o los arroces, mantienen sus niveles de elaboración en el mismo punto que en el momento de su elaboración.



Con los mecanismos empleados en la elaboración, al reducir los tiempos entre la acondicionamiento de los alimentos y su consumo, se mantienen más elevados los niveles de vitaminas y minerales de los mismos, resultando más digestibles y nutritivos y conservando las mejores propiedades garantizando un punto de cocción óptimo.

Todas estas cualidades tienen su origen en la forma de preparación de los platos y el sistema de producción seguido, basado principalmente en el empleo del frío como parte del proceso a seguir.

2. Medios Técnicos

2.2 Distribución de menús en Línea Fría

Como en todos nuestros productos, las materias primas son de primera calidad. Así mismo se siguen unas estrictas normas de higiene para evitar desde un primer momento la presencia de agentes bacterianos.

Para garantizar la destrucción de los agentes patógenos, es necesario que durante la condimentación de los platos, se conserven a unos niveles mínimos de temperatura de 80° C en el centro del alimento, especialmente en alimentos más susceptibles como pueden ser las carnes avícolas o las carnes picadas.

Es necesario que una vez condimentado el plato, se minimice el tiempo en que éste permanezca a temperatura ambiente, por ello inmediatamente después de su cocinado es introducido en abatidores de temperatura que consiguen el enfriamiento de los platos, de manera que en menos de dos horas (la media es de 50 minutos) la temperatura del plato pasa de 80°C a 4°C. De esta manera evitamos la contaminación de los alimentos con bacterias y esporas resistentes a la temperatura de cocinado.

A continuación, se procede al envasado del alimento en barquetas de termo-sellado, siendo sometidos así al proceso necesario en base al tiempo que deseamos de conservación.

El termo-sellado mediante la extracción del aire existente en el interior del recipiente asegura una duración de la calidad de los platos de 5 días.

Después del proceso de envasado, las barquetas se mantienen en cámaras de refrigeración a temperaturas que oscilan entre 2 y 5°C, hasta que son transportadas al centro.

Los alimentos son transportados en vehículos refrigerados para evitar la ruptura de la cadena de frío. Ya en destino, deben mantenerse refrigerados hasta su consumo, momento en el que se procederá a la regeneración del plato mediante hornos de convección o de aire que permita elevar la temperatura del alimento a los 80°C iniciales.

2. Medios Técnicos

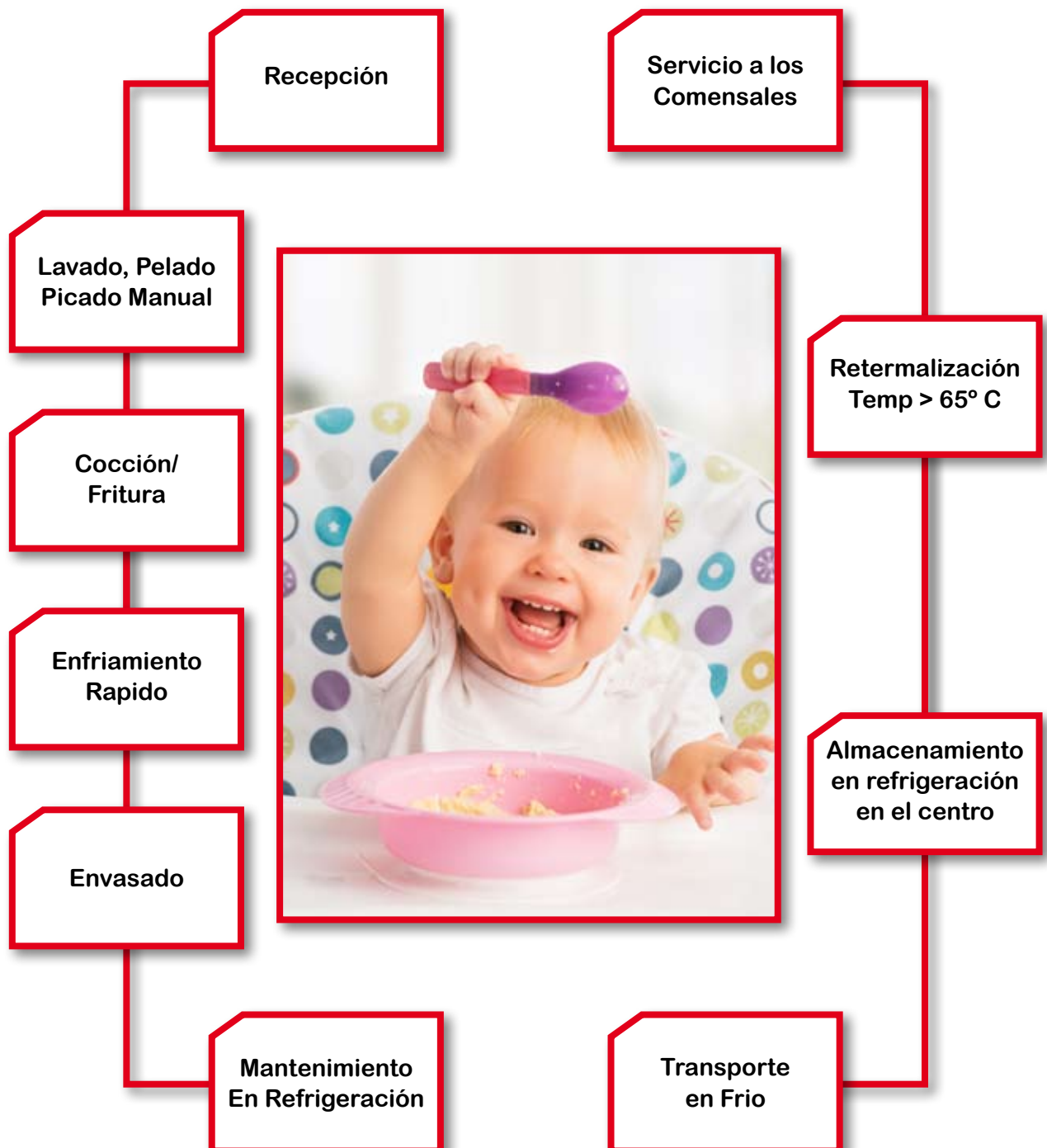
2.3 Diagrama de Flujo

A continuación se expone el diagrama de flujo que representa el desarrollo de nuestra labor en las cocinas centrales:



2. Medios Técnicos

2.4 Diagrama Línea Fría



2. Medios Técnicos

2.5 Ventajas Línea Fría

LINEA CALIENTE	LINEA FRIA
Menor Vida Útil de la comida	Mayor vida útil de los alimentos
El alimento al ir en caliente se sigue cocinando en el transporte	El alimento se mantiene perfecto tras su retermalización
Mayor pérdida de Vitaminas y Minerales termolabiles	Mantiene mejor las vitaminas y minerales
Puede tener gusto a sobrecocido	Sabor a “Recién Hecho”
Variedad del menú condicionado al espacio	Variedad de menú mucho mas amplio
Gasto energético en pequeñas elaboraciones. Consumo solo regeneración en satélite	Ahorro energético por grandes elaboraciones y regeneración en satélite
No da tiempo a analizar el alimento	Es posible analizar los alimentos antes de ser consumidos

3. Planificación de Menús

3.1 Planificación de los Menús

En estrecha colaboración con la persona o personas designadas por el cliente y con el asesoramiento de nuestro Departamento Dietético, establecemos nuestros menús en función de los siguientes criterios:

- Posibilidades del mercado (criterio de uso de productos estacionales)
- Exigencias dietéticas (dietas especiales, sin sal, celíacos, alergias diversas)

Nuestros menús están confeccionados por nuestro Departamento de Calidad, basándose en tres principios generales:

- **Variedad:** Con relación a su textura, cocción y métodos de preparación.
- **Equilibrio:** Contienen un aporte de 241 Kcal, con un 14% de Lípidos, 14% de Proteínas y un 13% de Hidratos de Carbono.
- **Suficiencia:** Raciones según necesidades de los comensales, atendiendo su sexo, edad y actividad física.



3. Planificación de Menús

3.1 Planificación de los Menús

El comedor escolar contribuye significativamente a la dieta total de la población infantil, ya que el almuerzo se considera, según nuestros hábitos alimentarios, la principal comida del día. Supone un aporte energético, aproximadamente del 35%.

La responsabilidad del Servicio de Comedor es por tanto, proporcional no solo una alimentación, segura y nutricionalmente adecuada, sino que además colabora en la adquisición de hábitos alimentarios correctos.

Tenemos muy en cuenta normas internacionales de alimentación y basamos nuestros principios en nuestra rica “Cocina Mediterránea” elaborando menús caseros con un riguroso control de alimentos y medios.

En **COLECTIVIDADES CHABE, S.L.**, somos conscientes de las necesidades de cada bebé, es por ello que trabajamos desde su iniciación a la alimentación, contemplando escrupulosamente las proteínas que en cada momento puedan corresponderles.



Nuestros purés están diariamente elaborados con verduras naturales de primera calidad, lo que da lugar a “ su textura muy suave “. Todo ello condimentado con Aceite de Oliva “

Las proteínas con las que trabajamos son las siguientes:

PAVO

TERNERA

POLLO

PESCADO

3. Planificación de Menús

3.1 Planificación de los Menús

En la actualidad solo trabajamos con pescado congelado evitando los riesgos ya conocidos que conlleva el consumo de pescado fresco.

Damos una gran importancia a una dieta equilibrada y estamos siempre abiertos a la convocatoria de continuas reuniones con los responsables de cada Centro. Se trata de una práctica habitual que desarrollamos y que consideramos de gran ayuda.

También estamos adheridos al programa “5 al día”, que es el número mínimo de frutas y hortalizas frescas que debemos consumir cada día para mantener una dieta equilibrada y sana, ya que nos aportan vitaminas, ácido fólico, minerales... y tiene los nutrientes esenciales que nuestro organismo necesita diariamente.

Los menús elaborados son ricos en fibra y agua y su alto contenido en vitaminas y minerales les otorgan una acción antioxidante y dan una mayor calidad de vida.

Una vez elaborados los menús en nuestras Cocinas Centrales y antes de su envasado para su distribución, realizamos los análisis higiénico-sanitarios y bacteriológicos. Cada día mantenemos en cámaras a la temperatura adecuada (muestras testigo) de cada uno de los menús ya elaborados para un posible estudio.



3. Planificación de Menús

3.2 Características de los menús

Los menús que **COLECTIVIDADES CHABE** ofrece diariamente a sus clientes están compuestos por un primer plato, segundo y postre.

Primer Plato: Alternando diariamente legumbres, pastas, arroces, verduras, cereales...

Segundo Plato: Carnes, aves, pescados (congelados) y huevos, siempre acompañado de diferentes guarniciones compuestas de verduras y patatas.

Postre: Fruta natural de temporada, frutas en almíbar y productos lácteos (Yogur natural o azucarado, yogures de sabores, flan, natillas, petit suise...).

Los menús para los más pequeños se compondrán de:

- Puré de verduras, a base de patatas, judías verdes, puerros, zanahorias y su proteína correspondiente (ternera, pollo, pavo, merluza...)
- Yogur o fruta triturada.

Los menús de los educadores se compondrán de:

- Primer Plato, verdura, ensalada
- Segundo Plato con guarnición
- Postre
- Pan

También disponemos de un plan de menús alternativos para los comensales que tengan alergias o intolerancias alimentarias.



3. Planificación de Menús

3.3 Gramajes de nuestros menús

Primer Plato	Segundo Plato	Postre
Verdura (150gr.)	Tortilla de Patatas (130gr.)	Frutas (130gr.)
Sopa (325gr.)	Salchichas de Pavo (110gr.)	Helado (1 Ud.)
Puré de Verduras (325gr.)	Puré de Verduras (325gr.)	Yogurt (1Ud.)
Legumbres (200gr.)	Croquetas y Empanadillas (360gr.)	Complemento Lácteo (100MI.)
Pastas (225gr.)	Muslitos de Pollo (275gr.)	
Patatas Guisadas (250gr.)	Escalope de Pollo (120gr.)	
Arroces (225gr.)	Escalope de Cerdo (120gr.)	
Guarniciones (50gr.)	Ragut de Ternera (160gr.)	
	Pescado (130gr.)	
	Albóndigas de Ternera (200gr.)	
	Hamburguesa de Ternera (130gr.)	

3. Planificación de Menús

3.4 Menús Alternativos - Alergias

Somos conscientes de que no todos los niños pueden comer lo mismo, por lo que prestamos la atención que merecen los distintos menús a través de nuestro plan de menús alternativos para todos aquellos niños que tengan alergias de cualquier clase, intolerancia o dietas especializadas por motivos socio-culturales, que precisen una alimentación específica.

La alergia alimentaria es una reacción adversa del sistema inmunológicos de una persona ante la ingesta de un alimento o componente del mismo.

Existen algunas reacciones adversas a los alimentos, producidas por el propio metabolismo, pero no por el sistema inmunológico estas reacciones se conocen con el nombre de intolerancia a los alimentos.

Los alérgenos alimenticios más comunes son: pescado, leche, huevo, soja, trigo, cacahuets y nueces.

Entre ellos los más comunes son:

Alergia a la leche: Las proteínas que suelen causar esta alergia son la caseína y la lactalbumina (al contrario de lo que se suele pensar, la lactosa no interviene)

Alergia al huevo: Se debe a una reacción alérgica provocada generalmente por la ovo albumina, proteína característica del huevo.

También ofrecemos dietas religiosas, hipocalóricas, astringentes, diabéticas...

Desde nuestro Departamento de Calidad y Nutrición nos comprometemos a estudiar todas las Materias Primas que se adquieran para la elaboración de los menús (todos ellos con Aceite de Oliva), en lo que respecta a las posibles alergias y/o intolerancias alimentarias que estas puedan producir en los niños.



3. Planificación de Menús

3.4 Menús Alternativos - Alergias

Estos menús son elaborados de manera personalizada por nuestro Departamento de Calidad y Nutrición. Una vez valorados nutricionalmente, el proceso de producción se controla con distintos horarios del resto para evitar cualquier cruce alimentario y evitar dichas alergias.

El formato de estos menús son barquetas individuales envasadas al vacío con un etiquetado especial para la correcta identificación del contenido.



Contamos con la continua colaboración de la Asociación de Celiacos de Madrid.



3. Planificación de Menús

3.5 Menús Orientativos

Colectividades Chabe facilitara con la antelación necesaria el plan de menús a la dirección del Centro. Adjuntamos ejemplo de un menú que actualmente se sirve en nuestros centros.

Diariamente y siempre con Verduras Naturales se elaboran los purés para bebes, siendo su base principal puerro, zanahoria, patata, calabaza, calabacín y judías verdes, siempre aderezados con aceite de oliva y sin nada de sal.

A esta base de purés se le añaden en días alternos, carnes, aves o pescados.

En relación a los bebes de iniciación y a los purés a los cuales aún no podemos introducir diferentes verduras, estos estarán compuestos exclusivamente de patata y zanahoria.

Siguiendo la pauta de la iniciación de los bebes y si la Escuela lo requiere, podemos ampliar semanalmente los ingredientes progresivamente del puré para que se adapten a los nuevos sabores, texturas... conforme a su crecimiento y servirles diariamente como postre, yogur natural, azucarado o de sabores.



3. Planificación de Menús

3.5 Menús Orientativos

Igualmente, siendo conscientes en **COLECTIVIDADES CHABE** de la importancia en los bebes de las diferentes alergias o intolerancias a alimentos determinados, confeccionamos diariamente sus purés “a medida de sus necesidades”



Durante todo el mes y a fin de recoger cualquier sugerencia, un supervisor de **COLECTIVIDADES CHABE** visitará el centro a fin de corregir cualquier incidencia y recoger posibles sugerencias, con la intención de mantener un trato cercano con el cliente y conocer sus preferencias en esta etapa de gran responsabilidad por los continuos cambios de los bebes.

4. Suministro de Materias Primas

4.1. Control de Calidad

Además de nuestro propio Departamento de Calidad, de manera externa contamos con los servicios de un Laboratorio de Control de Calidad de alimentos que mediante análisis precisos, audita el correcto estado de los alimentos y el control de nuestras dietas, mediante la medición de los valores nutritivos de las mismas, para que sean los más adecuados en vitaminas, proteínas, grasas y calorías.

Periodicamente nuestro Departamento de Bromatología, recogerá muestras y realizará los análisis necesarios para emitir el oportuno informe, copia del cual se pondrá a disposición del cliente.



Igualmente, se organizarán cursos de formación y reciclaje para el personal encargado de la manipulación de alimentos en los Centros.

Nuestras instalaciones, equipos de cocina y comedor están diseñados para facilitar el trabajo y eliminar los riesgos sanitarios, según las normas vigentes, garantizando la seguridad de los alimentos como prioridad más importa.

Se realizarán continuas inspecciones sanitarias y análisis microbiológicos de las superficies, así como ambientes de zonas de manipulación y almacenaje. Además se complementan con la elaboración de informes de posibles puntos críticos, estableciendo las medidas encaminadas para prevenir la aparición de los mismos.



4. Suministro de Materias Primas

4.2. Adquisición de Materias Primas

La política de adquisición de las Materias Primas se fundamenta en una rigurosa selección de nuestros proveedores, con el objetivo de conseguir productos de primera calidad y marcas líderes en su gama.

Esto permite ofrecer una cocina de mercado con los productos propios de la temporada.

Siempre hemos querido lo mejor y entre nuestros proveedores se encuentran los líderes del sector alimentario como por ejemplo:



Respecto al control de materias primas y productos:

- Es imprescindible que los albaranes muestren el correspondiente registro sanitario y guía sanitaria.
- Nuestro Departamento de Calidad realiza visitas periódicas a nuestros proveedores, examinando sus almacenas, cámaras y condiciones de transporte.
- Devolución de género ante el mas mínimo indicio de falta de calidad deseada por el responsable de cocina o supervisor del centro.

5. Documentación

5.1 Introducción

COLECTIVIDADES CHABE les presenta la documentación necesaria y obligatoria para el eficaz funcionamiento de la actividad empresarial que desarrollamos desde hace más de veinte años.