



secoe®

**ALIMENTANDO
SONRISAS
DESDE 1982**

**CEIPSO PADRE
GARRALDA**

Índice

- **¿Quiénes somos?**
- **Proyecto de alimentación.**
- **Garantizamos calidad.**
- **Proyecto de educación.**
- **Coordinación y comunicación.**

¿Quiénes somos?

SECOE es una empresa vocacional, tanto en la alimentación, como en la educación. Trabajamos la felicidad, la seguridad y la salud de nuestros clientes. Nuestra misión es ofrecer a los centros educativos un servicio de restauración adaptado a sus necesidades, estando presentes, a su vez, en el proyecto educativo de centro.

NUESTROS VALORES...

Cercanía



Lealtad, sinceridad
y compromiso

Calidad



Desarrollamos procesos
para conseguir la
excelencia en nuestros
servicios

Transparencia



Hacia nuestro equipo y
hacia nuestros clientes

Responsabilidad



Conscientes de la
importancia que
tiene nuestro
trabajo, nuestra
prioridad es el niño

MÁS DE 40 AÑOS ALIMENTANDO
UN ESTILO DE VIDA FELIZ, SANO Y SALUDABLE



secoe®

Orientados 100% al cliente

Nos rodeamos de personas que **disfrutan trabajando con los niños**, condición indispensable para colaborar con nosotros. Nuestra **estructura es muy**

operativa, el **poder de decisión es inmediato** debido a la proximidad que existe entre los equipos y los responsables. Todos

nuestros **Departamentos** están enfocados para dar servicio al Centro.

Más de **14.000** comensales al día

Más de **900** empleados/as

Más de **40 centros** gestionados

Más de **2,4 millones** comidas al año





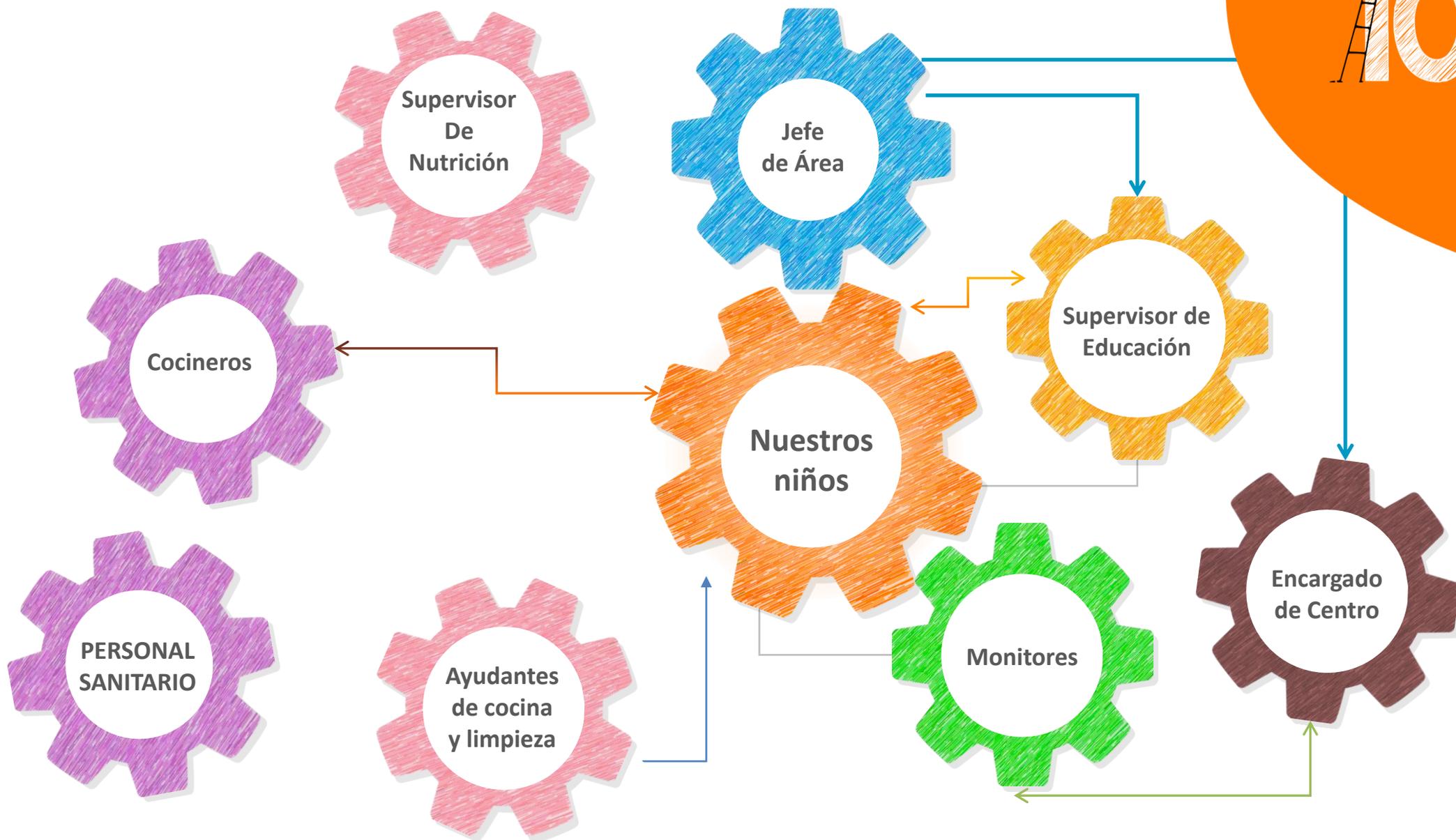
Equipos felices y motivados

“Contamos con un personal satisfecho, eficaz, profesional y comprometido, que se identifica con la misión y visión de nuestra organización”



I.3. Un equipo comprometido

Un equipo profesional, implicado y eficaz



I.3. Un equipo comprometido

Un equipo profesional, implicado y eficaz



Carla Haberkon
Jefa de Área



Jesús García
Jefe de Cocina



Mila Yepes
Cocinera



Ana Arribas
Coordinadora de centro



Arancha
Personal Sanitario



Raquel Matías
Supervisora Educación

El capital humano es la base del buen hacer que nos avala



Aumentamos y garantizamos la calidad de nuestros servicios con la **FORMACIÓN CONTINUA** de nuestro personal.

Educación



Inteligencia emocional
Resolución de conflictos
Psicología evolutiva
Comunicación asertiva
Detección de acoso escolar

Calidad



Manipulador de alimentos.
Procesos de limpieza y Desinfección.
Protocolo COVID.

Nutrición



Dietas especiales
Alergias e intolerancias alimentarias
Jornadas de Asoc. Celiaco
Técnicas culinarias

RRHH



Primeros auxilios.
Prevención de riesgos Laborales.

Proyecto de alimentación

Menú de ejemplo

Complemento de leche

Impactos de comida ecológica

Diferentes tipos de alergia a tener en cuenta en este plato

Trazas de diferentes tipos

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
Espirales integrales a la carbonara (nata y bacon) 1-2-3T-8  Salmón al horno con salsa de naranja 4 Ensalada de lechuga, tomate y queso 2-13 Pan blanco de trigo 1-12T-13T Plátano Leche 2	Brócoli salteado con taquitos de jamón York 8 Wok de pavo con verduritas (pimiento, calabacín y ajo) 8 Cuscús Pan integral de trigo 1  Manzana Leche 2	Cocido: sopa de fideos ecológicos 1 Garbanzos, ternera, pollo, patata y zanahoria 8T Pan blanco de trigo 1-12T-13T Yogur entero natural 2	Crema de calabacín (con patata)  Merluza en salsa meniere (perejil y limón) 2-4 Ensalada de quinoa integral y queso 2  Pan blanco de trigo 1-12T-13T Sandía Leche 2	Lentejas guisadas con chorizo 8T Quiché de verduras (huevo, acelga y zanahoria) 2-3 Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate Pan blanco de trigo 1-12T-13T Pera ecológica  Leche 2
S. Cena Verdura y pollo	S. Cena Ensalada y pescado 4	S. Cena Ensalada y huevo 3	S. Cena Verdura y ternera	S. Cena Verdura y pescado 4
Kc:720,4 Pr:30,9 Li:24,8 HC:109,0	Kc:616,0 Pr:31,6 Li:26,2 HC:58,9	Kc:648,4 Pr:26,1 Li:22,0 HC:85,6	Kc:680,6 Pr:26,9 Li:25,8 HC:79,0	Kc:747,6 Pr:32,6 Li:22,5 HC:100,1

Valoración nutricional diaria

Impactos de comida integral

Leyenda de los diferentes tipos de alergia.

Sugerencia de cenas

1-Gluten	2-Leche	3-Huevo	4-Pescado	5-Crustaceo	6-Moluscos	7-Cacahuete	8-Soja	9-Frutos secos	10-Apio	11-Mostaza	12-Sesamo	13-Sulfitos
14-Altramuces	T=TRAZAS											

Proyecto de alimentación

Los Primeros del Cole

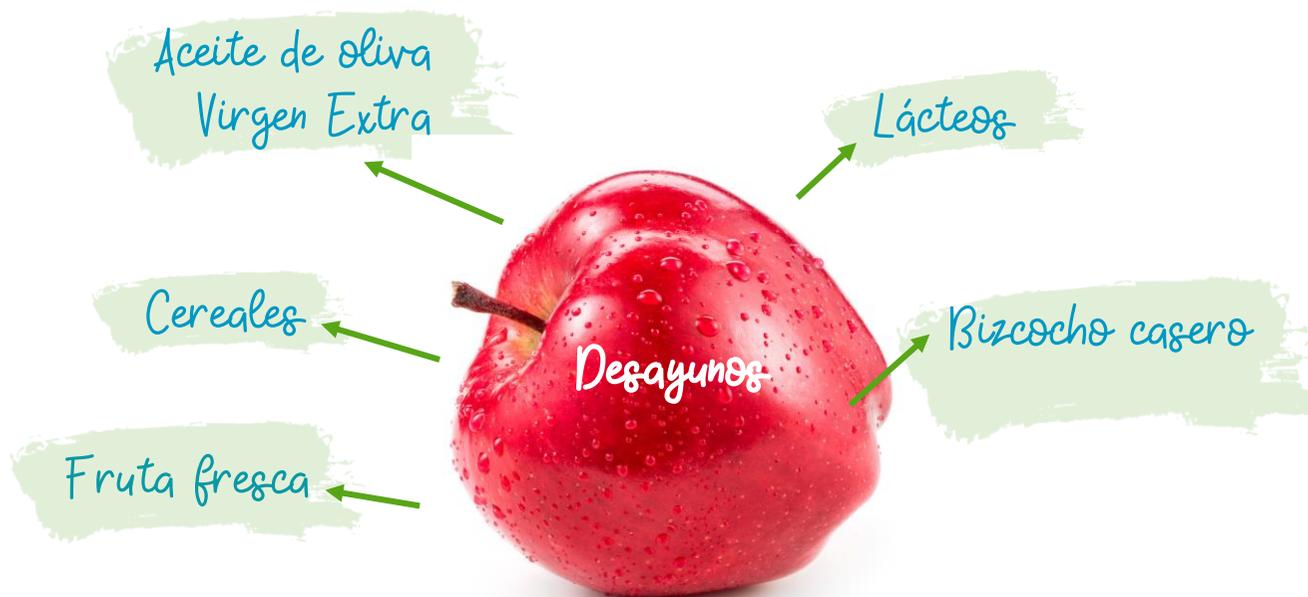
Este **programa implantado por la Comunidad de Madrid**, contribuye a facilitar a los padres y madres un servicio que preste atención a sus hijos e hijas, durante las horas anteriores y posteriores al horario escolar.

Durante este período estarán **atendidos por personal cualificado** (monitores) que

se encargarán de dirigir y supervisar actividades que fomenten su creatividad y autonomía, adaptadas a las características del grupo.

Se puede complementar con los **servicios de desayunos y meriendas**. Ambas ingestas serán **sanas y nutritivas**, favoreciendo el adecuado rendimiento

escolar y dando la energía necesaria. Se elaboran por nuestro equipo de nutricionistas y se darán **dos opciones** a escoger.



Desayuno

20%
de la energía
del día

Proyecto de alimentación

Los Primeros del Cole

Menú de desayunos

Lunes 	Martes 	Miércoles 	Jueves 	Viernes 
Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2	Leche entera (con o sin cacao en polvo) 2
Cereales SIN AZÚCAR 1	Pan con aceite de oliva y tomate rallado natural 1-12T-13T	Sándwich caliente de jamón York y queso 1-2-8	Pan tostado con mantequilla y mermelada 1-2	Biscocho casero 11-2T o churros 1-2T-3T-7T-8T-9T (alternativamente)
Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada	Fruta variada de temporada

1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustaceo 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sesamo 13-Sulfitos 14-Altramuces

Según el Reglamento 1169/2011 de información facilitada al consumidor, se informa sobre alérgenos presentes en alimentos no envasados. Esta información se refleja en nuestros menús de alergias alimentarias. Para cualquier otra información sobre alérgenos, contacte con nuestras oficinas centrales.

secoe®

secoe®

Proyecto de alimentación

Alimentando su futuro

Nuestro **equipo de nutricionistas** pautará los menús siguiendo las indicaciones de la **Fundación Española de Nutrición**, las recomendaciones de la **Organización Mundial de la Salud** y la **Guía de Comedores Escolares del Ministerio de Sanidad y Educación**.



Menús con estudios nutricionales completos

Elaboración de menús para alérgicos/intolerantes

Menús adaptados a exigencias culturales y/o religiosas

Menús de desayunos para alérgicos/intolerantes



Comida
35%
de la energía
del día

★ **Recetas**
principalmente **caseras**
y **tradicionales**, incorporando
platos innovadores.



estrategia
naos

FEN
FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

programa
perseo
¡Come sano y muévete!

secoe®

Proyecto de alimentación

Apostamos por productos sanos

Productos integrales

Caldos caseros

100 % frutas de temporada

Pescados nobles: blancos y azules

Frutas y verduras

Aceite de oliva virgen extra para los aliños

100 % aves y carnes frescas

Procesados saludables

Productos ecológicos

Calidad
Pascual

Leche 100% española
como complemento diario, además
del postre

secoe®

Protocolo de alergias e intolerancias alimentarias



Tenemos un protocolo muy estricto para evitar cualquier posible incidencia.

- 1) Al inicio del curso la Dirección del Centro solicita el **informe médico** donde se indique de forma explícita la alergia/intolerancia alimentaria del alumno.
- 2) Se elabora un **listado** por curso/alumnos/dieta-alergia/fotografía.
- 3) El cocinero, el encargado del comedor y los monitores son los **responsables de garantizar**
- 4) El jefe/a de cocina junto con el coordinador de comedor elaborarán a primera hora de la mañana el **parte de alérgenos diario**.
- 5) La bandeja, debidamente identificada y filmada, será entregada por el jefe/a de cocina al coordinador de comedor, quien la depositará en el sitio del alumno, donde se encuentra la **pegatina** con sus datos correspondientes.

HOLA,
ME LLAMO: _____
MI CURSO ES: _____
Y SOY ALÉRGICO/A A: _____

secoe®
ALIMENTANDO SU FUTURO

Formación
a todo
el equipo



Útiles
de cocina
diferenciados



Zonas identificadas
para manipular
o almacenar



Parte de alérgenos
diario

Somos miembros de:



Asociación de Celíacos y
Sensibles al Gluten
Comunidad de Madrid



secoe ALIMENTANDO SU FUTURO		Parte de alérgenos diario	
	Menú	Alérgenos	
Primer plato			
Segundo plato			
Guarnición			
Postre			
Pan			

secoe®

Protocolo de alergias e intolerancias alimentarias

Aportamos herramientas reales a nuestras **tres barreras de protección** frente a las alergias y/o intolerancias alimentarias (jefe de cocina, coordinador y monitor).

secoe®
ALIMENTANDO SU FUTURO

Empresa Premiada

Parte de alérgenos diario

	Alérgenos									
Menú										
Primer plato										
Segundo plato										
Postre										



E-X
Dióxido de azufre y sulfitos



Alto en colesterol



Mostaza



Contiene Gluten



Cacahuets



Proteína de la leche



Fruta



Crustáceos



Frutos de cáscara



Legumbre



Contiene Lactosa



Huevos



Soja



Pescado



Granos de Sésamo



Apio



Moluscos



Altramuces



Contiene cerdo



Contiene ternera

secoe®

Garantizamos calidad y seguridad

Nuestros **Responsables de Calidad** han propuesto un **Plan de Gestión** que se implanta en los centros, garantizando la seguridad en co permitiéndonos actuar de forma preventiva antes de que s

Controles internos

- ★ APPCC y Alergias alimentarias
- ★ **Auditorías internas:**
Departamento de Calidad
Jefes de Área

Controles externos

- ★ **Auditorías externas**
de calidad
- ★ Laboratorio externo Biotab
- ★ Inspecciones de sanidad

Calidad Integral
ISO:9001:2015

Sostenibilidad
y medio ambiente
ISO 14001:2015

REGISTRO SANITARIO
26.00012504/M



Comunidad de Madrid

SERVICIOS DE REGISTROS OFICIALES
DE SALUD PÚBLICA
PS. RECOLETOS, Nº 14, 3º
28001 - MADRID
TEL. 91 426 93 33 /41



Garantizamos calidad y seguridad



- Secoe premiada como mejor empresa de la Comunidad de Madrid por la gestión y confianza que depositan en ella sus clientes.



- Identificativo de medidas de cumplimiento que certifica el compromiso de Secoe frente a las medidas de prevención y protección frente al COVID-19



Garantizamos calidad y seguridad



DESINFECCIÓN DE COMEDORES Y COCINAS COVID-19
COUNTERFROG®



Proyecto educativo

Un tiempo de ocio de calidad

★ Una parte del espacio del mediodía corresponde a las actividades de **ocio** y **aprendizaje**, pautadas por el **equipo de psicólogos, pedagogos y maestros de Secoeduca** y dirigidas por nuestros **monitores**.

★ **ESTAMOS DENTRO DEL PROYECTO EDUCATIVO DEL CENTRO**, siguiendo así su **Plan de Convivencia** y sus objetivos pedagógicos generales.

**Un comedor
para todos**

**Aprende, disfruta
y convive**

A través del juego y de los talleres educamos en hábitos y valores



*Hábitos de higiene,
de buenas maneras
en la mesa*

Educación en valores

Objetivo:
favorecer la inteligencia emocional, social y creativa de los alumnos.

Líneas transversales:
educación ambiental, educación para la paz y para la salud y la igualdad.

Programación anual de comedor

Cada año desde el Departamento de Educación, elaboramos una programación anual de actividades de comedor utilizando temáticas significativas para nuestros alumnos y alumnas.

Para poder hacer realidad dicho proyecto y conseguir los objetivos propuestos en él, consideramos imprescindible que exista una comunicación constante y fluida entre todos los agentes que intervienen en el proceso educativo de cada uno de los alumnos y alumnas (Monitor y Monitora, Coordinador-Encargado, Dirección del Dentro, Departamento de Educación de SECOE, Coordinadora de Educación y Dirección de la Empresa).



Proyecto educativo

Los talleres de Secoe

Descubrir el alimento

Conocer nuevos alimentos y descubrir sus propiedades y ventajas en la salud

Juegos orientados a la educación en valores

Aprovechamos al máximo el aspecto lúdico del juego para enriquecernos los unos de los otros.

Actividades deportivas

Actividades de psicomotricidad para los más pequeños y a partir de los 6 años se empieza la especialización deportiva.

Juegos de mesa

Talleres de Educación Emocional



La Mesa Restaurante

Se decorará una mesa de manera diferente y los alumnos elegidos disfrutarán de un ambiente similar al de un restaurante.

Semáforo del ruido

Control del nivel del ruido en el comedor.

Canciones y bailes

Cuentos y adivinanzas

Mindfulness (concentración)

Ejemplo: *Mindful Eating*.

Proyecto educativo

Jornadas gastronómicas

1

Celebrar festividades

Se degustarán platos típicos de la jornada con sus productos de referencia.

Al inicio del curso se realizará un calendario con todas las jornadas que celebraremos durante el curso. Los niños ampliarán conocimientos y costumbres de la jornada y realizarán talleres o juegos típicos de la festividad

2

Jornadas internacionales

- ★ Ampliaremos conocimientos sobre otras culturas o países, probaremos su gastronomía y nos acercaremos a sus costumbres y peculiaridades.
- ★ Los niños conocerán productos nuevos o formas muy diferentes de cocinarlos.
- ★ Jornadas de China, Polinesia, India, Tailandia, Marruecos, etc.

3

Jornadas sobre productos de temporada

- ★ Trabajaremos con el calendario de consumos óptimos para frutas, verduras y hortalizas.
- ★ Nos focalizaremos en uno de los productos y conoceremos todos sus beneficios para la salud, formas de cocinarlo, etc. Realizaremos un concurso de recetas con ese producto y la mejor se elaborará para todos. Los participantes podrán colaborar en su elaboración en cocina.



**Proyecto
educativo**
Nuestros héroes



DISFRUTAR Y ENSEÑAR A COMER



Vitamin y Protein

secoe®

En contacto con las familias y el colegio

App Secoe, una forma ágil de estar conectados con las familias.



Tutorías

Aprovecha para pedir cita con los supervisores y aclarar en esa tutoría cualquier duda que tengas. ¡Elige una fecha disponible!



Boletines

Aquí se valorarán los hábitos alimentarios, sociales y de ocio en tiempo de comedor y recreo.



Herramientas

Cambia y actualiza los datos personales de los alumnos y los tutores. Al igual que puedes restablecer la contraseña para tu comodidad.



Programaciones

Con las programaciones se podrán ver las diferentes actividades, manuales, menús... Infórmate y no te pierdas las últimas novedades.

En contacto con las familias y el colegio

Acercamos el mediodía a las familias con nuestro proyecto:

Papá y mamá comensal

Estamos convencidos de la calidad de nuestro servicio:

- ★ Invitamos a los padres y madres a comer un día en el comedor junto a sus hijos
- ★ Oportunidad para conocer y valorar todos los aspectos de nuestro trabajo diario y el de nuestro personal de cocina y monitores
- ★ Interactuar con los niños y niñas
- ★ Degustar nuestra comida



Una vez realizada la jornada, los padres nos valoran a través de un cuestionario para mejorar en los puntos que nos indiquen.



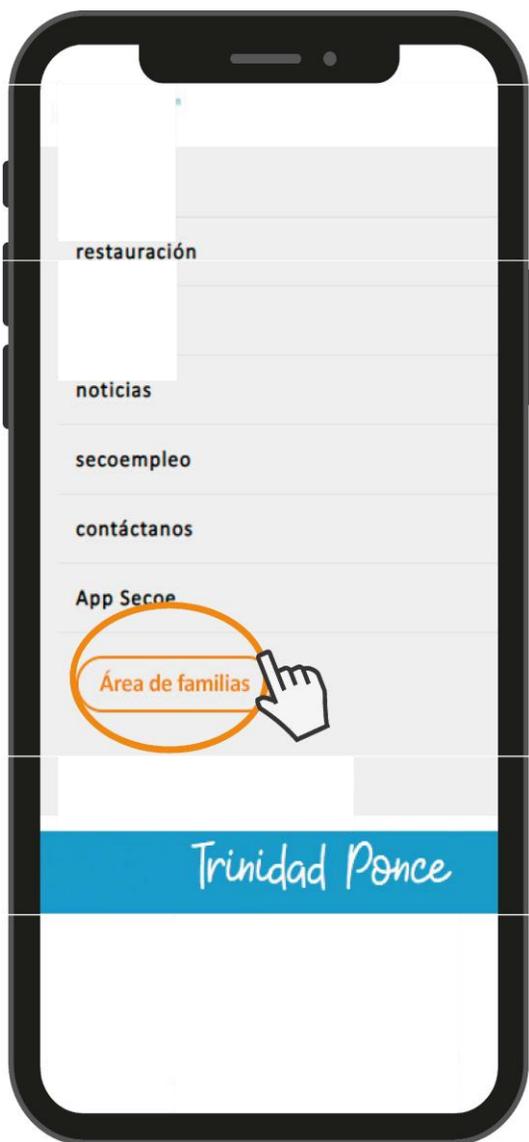
“La comida riquísima, como en casa”

“Hemos comido estupendamente”

“Dejo a mi hijo mucho más tranquila al ver que todo está controlado”



En contacto con las familias y el colegio



Área Privada para familias en nuestra web.

Desde aquí las familias, podrán inscribirse y gestionar las diferentes actividades a las que se pueden apuntar sus hijos/as.

También se ofrece información de interés, menús, talleres educativos jornadas gastronómicas y mucho más



secoe®

Calle Loeches, 62 - nave 11
Área empresarial Prado de la
Encina

Ventorro del Cano
28925, Alcorcón.
Madrid

Gracias por vuestra atención y
por el tiempo dedicado.

www.secoe.es



secoe



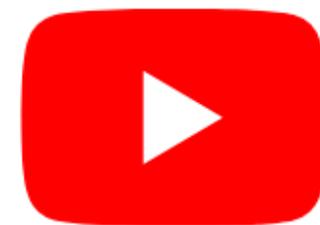
secoe_



secoe



secoe_



secoe