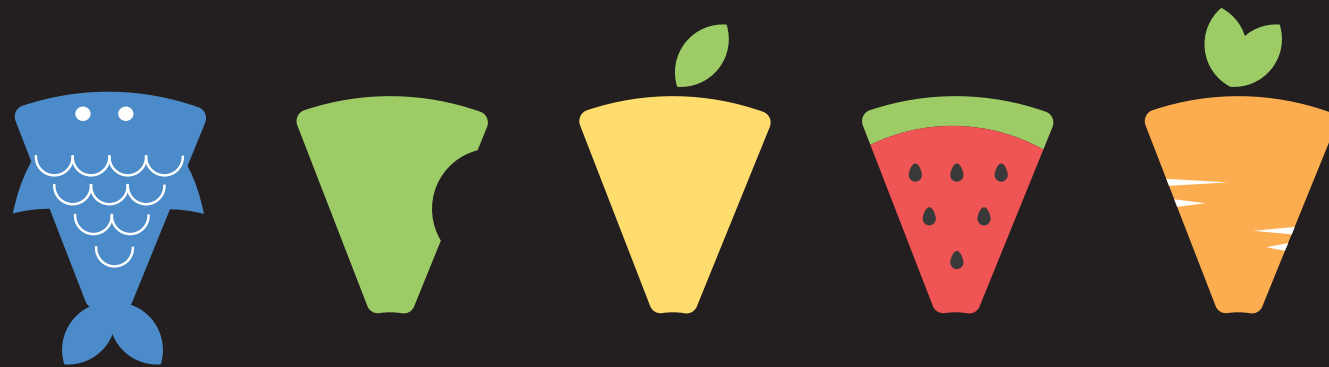




Grupo
CAPS



AMB SABOR VALENCIÀ



ÍNDICE

01

QUIENES SOMOS

02

NUESTROS MENÚS

03

PROYECTO EDUCATIVO

04

ANIMACIÓN

05

SERVICIOS ADICIONALES

06

PROPUESTA ECONÓMICA

¿QUIÉNES SOMOS?

Empresa valenciana con más de 20 años de experiencia en la gestión de comedores escolares de centro públicos.

Experiencia y orgullo de gestionar más de 150 centros escolares en la Comunidad Valenciana.

COMPROMISO

Con la calidad TODOS LOS DÍAS en la materia prima que compramos, creemos firmemente en el producto local.

CUIDAMOS DE LOS QUE CUIDAN

Nos gusta cuidar de nuestro personal, el reconocimiento y el premio a su labor es una seña de nuestra identidad, les escuchamos y queremos que se sientan acompañados en su día a día.

Son más de 1.200 profesionales los que ya confían en nosotros.

CON SABOR VALENCIANO



En nuestras cocinas elaboramos recetas tradicionales y también introducimos platos innovadores.

- Cocina mediterránea. Un estilo de vida
- Cocina casera.

CALIDAD Y SERVICIO



Charlas de nutrición tanto a niños como a familias



Talleres formativos



Atención personalizada a familias con patologías o alergias alimentarias particulares



Asesoría dietética personalizada a nuestro personal de cocina



Formación de nuestro personal



Departamento de calidad especializado en implantación del sistema APPCC



Supervisión semanal por parte de la responsable de zona



Seguimiento de materias primas y manipulación de las mismas.



Atención individualizada y flexible a nuestros clientes.



Encuesta trimestral a nuestros usuarios de comedor para que opinen y valoren sobre nuestros servicios.



FLEXIBILIDAD Y PERSONALIZACIÓN

Damos voz a nuestros clientes y trabajadores.

Ofrecemos un servicio personalizado.

Personalización de menús. Nos adaptamos a las necesidades del centro. Damos la opción de realizar modificaciones en nuestros menús siempre respetando la guía de menús escolares de la Generalitat Valenciana.

MENÚ PICNIC CON 2 OPCIONES A ELEGIR





CHEF EJECUTIVO

- Incorporamos la Figura del Chef Ejecutivo en nuestras cocinas para dar un extra de calidad a nuestros servicios.
- Supervisión de personal de Cocina y Buenas Prácticas.
- Formación en nuevas técnicas de Cocina In situ.
- Control y Selección de la calidad de la materia prima.
- Talleres gastronómicos
- Asesoramiento en elaboraciones y presentación de los platos.

PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y/O ECOLÓGICO



PRODUCTO DE PROXIMIDAD

Del campo a la escuela.

PRIMERAS MARCAS

Trabajamos con proveedores de primeras marcas.

PROVEEDORES LOCALES

Apostamos por proveedores del mismo municipio para fomentar la economía local.

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Más naturales y de mayor calidad.

PRIMERAS MARCAS VALENCIANAS

La mejor materia prima de nuestra tierra para nuestros menús.



Del camp a l'escola

Del Camp a l'escola, no es solo nuestra marca, es una filosofía en la cual creemos y por la cual apostamos. De aquí viene que trabajemos directamente con agricultores locales de la comunidad valenciana, como el arroz comprado directamente al palmar de Valencia con el sello de producto natural de la albufera, o el aceite, comprando las olivas a nuestros agricultores, predominando la variedad Villalonga. Nuestra intención es ofrecer aquellas materias primas tan valoradas de nuestra tierra y darles a nuestros niños y niñas calidad con denominación de origen, platos con sabor valenciano.

Colaborando con Conselleria



A top-down view of a wooden crate filled with fresh produce. The crate contains a variety of items including avocados, tomatoes, cheese, nuts, and leafy greens. The entire scene is overlaid with a semi-transparent yellow filter. The text "NUESTROS MENÚS" is written in large, bold, white capital letters across the center of the image.

NUESTROS MENÚS

NUESTROS MENÚS

Nuestro departamento de dietistas-nutricionistas elabora nuestros menús en base a la Guía para los menús en comedores escolares.

Nuestros menús están compuestos por productos frescos y de primera calidad.

Promocionamos hábitos de vida saludables para aumentar el grado de salud de la población escolar.

Elaboración de todo tipo de menús adaptados al menú basal



NUESTROS MENÚS



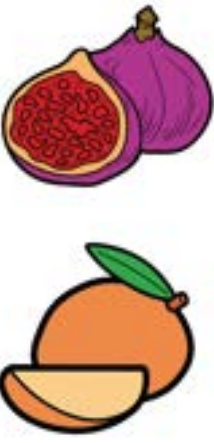

TÉCNICAS CULINARIAS:

- Plancha
- Vapor
- Papillote
- Horno
- "Frituras" al horno
- Cocción lenta,
tradicional (cremas,
sopas, guisos...)

Salteados



CALENDARIO DE FRUTA Y VERDURA DE TEMPORADA

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
					
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
					

MENÚ BASAL PRIMAVERA

1 ⚡ 629 ↔ 38 🍌 78 🍌 19 Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas con manzana (1, 6) Rape en salsa mery con zanahoria (8) Fruta de temporada Crema de verduras con picatostes	2 ⚡ 462 ↔ 37 🍌 37 🍌 19 Mézclum de hojas verdes con tomate Sopa de Fideos Ragut de ternera en salsa Fruta de temporada Salteado de calabacín	3 ⚡ 685 ↔ 9 🍌 39 🍌 91 Lechuga, repollo y maíz Arròs rossejat (3, 9, 13) Tosta de tomate y queso fresco (9, 1) Fruta de temporada Brocheta de pollo con verduras	4 ⚡ 732 ↔ 30 🍌 45 🍌 48 Lechuga, tomate y manzana Guisado de patata con verduras (3) Merluza al papillote con verduras (8) Lácteo (9) Sopa de fideos con pollo	5 ⚡ 648 ↔ 25 🍌 29 🍌 52 Lechuga, pepino y zanahoria Macarrones ecológicos al pesto (1, 7, 9) Revuelto de verduras con queso (9, 7) Fruta de temporada Hervido de valenciano
8 ⚡ 690 ↔ 29 🍌 68 🍌 34 Canónigos, zanahoria y lechuga Crema ECO (calabaza y patata ecológica) Solomillo de cerdo a la jardinera (14) Fruta de temporada Pechuga de pavo plancha con berenjena	9 ⚡ 791 ↔ 23 🍌 52 🍌 79 Snack de garbanzos especiados Ensalada completa con huevo y atún (8, 7) Paella valenciana Fruta de temporada Brócoli con patatas	10 ⚡ 574 ↔ 38 🍌 34 🍌 23 Lechuga, piña y zanahoria Sopa de pescado con fideos (3, 11, 4, 1, 7, 8) Pollo al horno con manzana Fruta de temporada Pizza de verduras	11 ⚡ 696 ↔ 36 🍌 40 🍌 39 Espinacas, queso y aceitunas (9) Alubias jardinera Tortilla de atún (7, 8) Lácteo (9) Coca de verduras y queso	12 ⚡ 729 ↔ 29 🍌 44 🍌 77 Lechuga, tomate y maíz Tallarines con boloñesa de lenteja (1, 7, 9) Boquerones frescos de lonja (3, 4, 8, 11) Fruta de temporada Consomé con pollo
15 ⚡ 525 ↔ 16 🍌 37 🍌 61 Lechuga, pepino y tomate Arroz caldoso de verduras Bacalao en salsa roja con falso cuscús de brócoli (8) Fruta de temporada Pastel de salmón	16 ⚡ 644 ↔ 29 🍌 68 🍌 29 Lechuga, pepino y aceitunas Garbanzos con espinacas Tortilla francesa con queso (7, 9) Fruta de temporada Menestra de verduras salteadas	17 ⚡ 846 ↔ 15 🍌 45 🍌 101 Lechuga, tomate y manzana Sopa de verduras de temporada (6) Longanizas con parmentier de patata (3, 9) Lácteo (9) Pechuga de pollo con calabacín	18 ⚡ 713 ↔ 43 🍌 29 🍌 46 Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas con verduras (1) Huevos al horno con tomate (7) Fruta de temporada Seitán a la plancha con verduras salteadas	19 ⚡ 614 ↔ 28 🍌 79 🍌 22 Lechuga, pepino y zanahoria Guisado de patata con pescado (8, 3) Lomo con queso (9) Fruta de temporada Tortilla de espinacas
22 ⚡ 748 ↔ 40 🍌 48 🍌 43 Lechuga, aceitunas y rábano Sopa de fideos con garbanzos (1, 7) Filete de abadejo gratinado con crema de manzana (8) Fruta de temporada Hervido valenciano	23 ⚡ 575 ↔ 39 🍌 35 🍌 33 Canónigos, zanahoria y lechuga Fideuà (4, 1, 7, 3, 11) Tortilla de calabacín (7) Fruta de temporada Puré de verduras y ternera plancha	24 ⚡ 712 ↔ 24 🍌 75 🍌 31 Mézclum de hojas verdes con aceitunas Crema de verduras de temporada Pollo al horno con patatas asadas Fruta de temporada Filete de rape gratinado con crema de naranja	25 ⚡ 611 ↔ 22 🍌 51 🍌 35 Crudité de verduras con tzarziqi (salsa de yogurt y pepino) (6, 9) Fabada vegetal ecológica Merluza al horno con zanahoria (8) Postre casero (7, 1, 9) Revuelto de huevo con champiñón	26 ⚡ 792 ↔ 49 🍌 62 🍌 77 Espinacas, tomate y zanahoria Arroz del senyoret (4, 8, 3, 11) Coca de verduras (1) Fruta de temporada Pizza casera
29 ⚡ 791 ↔ 24 🍌 74 🍌 72 Tomate, queso fresco y orégano (9) Ensalada de garbanzos (3) Tortilla de calabacín y patata (7) Fruta de temporada Crema de calabaza y boniato	30 ⚡ 623 ↔ 15 🍌 38 🍌 46 Ensalada completa con caballa (8) Fideos secos de la huerta Fruta de temporada Sopa marinera			



1. Gluten



2. Altramuz



3. Dióxido de azufre y sulfitos



4. Molusco



5. Cacahuete



6. Apio



7. Huevos



8. Pescado



9. Lácteo



10. Mostaza



11. Crustáceo



12. Sésamo



13. Frutos de cáscara



14. Soja



Kcal



Proteínas



Hidratos



Grasas

MENÚ BASAL OTOÑO

<p>1 ⚡ 592 ↔ 29 🌿 58 🌟 31</p> <p>Lechuga, tomate y zanahoria Crema de calabaza y boniato Pollo con almendras (5, 13, 14) Fruta de temporada</p> <p>Merluza al horno en salsa verde</p>	<p>2 ⚡ 759 ↔ 20 🌿 54 🌟 80</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Tallarines con boloñesa de lenteja (1, 7, 9) Filete de rape gratinado con crema de manzana (9, 8) Fruta de temporada</p> <p>Solomillo de cerdo a la jardinera</p>	<p>3 ⚡ 579 ↔ 26 🌿 56 🌟 28</p> <p>Lechuga, tomate y maíz Alubias jardinera Tortilla de patatas con calabacín en rodajas (7) Lácteo (9)</p> <p>Pechuga de pollo con champiñones</p>	<p>4 ⚡ 715 ↔ 14 🌿 43 🌟 97</p> <p>Ensalada vegetal con queso fresco (9) Paella valenciana Tosta de tomate natural y caballa (1, 8) Fruta de temporada</p> <p>Salmón al papillote con verduras</p>	<p>5 ⚡ 560 ↔ 55 🌿 48 🌟 19</p> <p>Espinacas, tomate y zanahoria Sopa de pescado con estrellitas (1, 7, 3, 4, 11, 8) Pechuga de pollo a la crema (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Bacalao a la vizcaína</p>
<p>8 ⚡ 599 ↔ 16 🌿 36 🌟 72</p> <p>Lechuga, maíz y aceitunas Macarrones integrales con tomate, champiñón y zanahoria (3, 1, 7) Merluza en salsa de pimiento bicolor (8) Fruta de temporada</p> <p>Ragut de ternera</p>	<p>9 ⚡ 625 ↔ 30 🌿 52 🌟 33</p> <p>Canónigos, zanahoria y lechuga Potaje de garbanzos con verduras Tortilla francesa con queso (7, 9) Fruta de temporada</p> <p>Brocheta de pescado con verduras</p>	<p>10 ⚡ 600 ↔ 22 🌿 19 🌟 77</p> <p>Lechuga, espinacas y manzana Arroz del senyoret (4, 8, 3, 11) Verduras del chef (cebolla, pimiento, berenjena) Lácteo (9)</p> <p>Crema bretona (alubias blancas y puerros)</p>	<p>11 ⚡ 781 ↔ 35 🌿 47 🌟 50</p> <p>Lechuga, zanahoria y atún (8) Hervido valenciano (3) Longanizas con pisto (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Merluza al horno con menestra de verduras</p>	<p>12 ⚡ 567 ↔ 8 🌿 42 🌟 68</p> <p>Mézclum de hojas verdes con aceitunas Arroz al horno (3, 9, 13) Hummus con tiras de pan con aceite y pimentón (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Pastel de merluza</p>
<p>15 ⚡ 563 ↔ 32 🌿 61 🌟 21</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas ecológicas con verduras (1) Tortilla con dados de berenjena (7) Fruta de temporada</p> <p>Coca de pisto</p>	<p>16 ⚡ 648 ↔ 43 🌿 34 🌟 38</p> <p>Canónigos, lechuga y remolacha Marmitako de rape (3, 8, 1, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14) Lomo con salsa de cebolla y zanahoria (14) Lácteo (9)</p> <p>Berenjena, tomate y queso al horno</p>	<p>17 ⚡ 609 ↔ 27 🌿 78 🌟 15</p> <p>Lechuga, espinacas y manzana Fideuá (4, 1, 7, 3, 11) Huevo relleno (yemas, tomate frito y atún) (7, 8) Fruta de temporada</p> <p>Crema de zanahoria, calabacín y alubias blancas</p>	<p>18 ⚡ 545 ↔ 24 🌿 71 🌟 18</p> <p>Lechuga, piña, zanahoria Crema de zanahoria y calabacín Pollo al horno con patatas asadas Fruta de temporada</p> <p>Ragut de magro con verduras</p>	<p>19 ⚡ 656 ↔ 35 🌿 28 🌟 67</p> <p>Canónigos, tomate y manzana Arroz a la cubana con huevo duro (7) Boquerones frescos de lonja (3, 4, 8, 11) Fruta de temporada</p> <p>Sopa de ave</p>
<p>22 ⚡ 618 ↔ 28 🌿 71 🌟 26</p> <p>Espinacas, tomate y zanahoria Fabada vegetal ecológica Tortilla paisana (pimiento, cebolla, calabacín) (7) Fruta de temporada</p> <p>Bacalao encebollado</p>	<p>23 ⚡ 521 ↔ 21 🌿 26 🌟 42</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Fideos secos de la huerta (1, 7) Merluza con guisantes salteados (8) Lácteo artesano (9)</p> <p>Revuelto de huevo con champiñón</p>	<p>24 ⚡ 646 ↔ 24 🌿 33 🌟 37</p> <p>Mézclum de hojas verdes con aceitunas Guisado de patata, verdura y pavo (3) Hamburguesa de coliflor y queso (1, 7, 9, 12) Fruta de temporada</p> <p>Merluza al limón</p>	<p>25 ⚡ 500 ↔ 22 🌿 35 🌟 36</p> <p>Lechuga, zanahoria y atún (8) Espirales con tomate, brócoli y queso (9, 1, 7) Bacalao en salsa con judías verdes (8) Fruta de temporada</p> <p>Pizza de verduras</p>	<p>26 ⚡ 811 ↔ 56 🌿 69 🌟 33</p> <p>Ensalada valenciana (7, 8) Sopa de fideos (1, 7, 6) Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>Abadejo con tomate</p>
<p>29 ⚡ 702 ↔ 25 🌿 109 🌟 24</p> <p>Ensalada capresse de pera (9) Arroz a banda (3) Tosta de hummus (1) Fruta de temporada</p> <p>Bacalao a la vizcaina</p>	<p>30 ⚡ 514 ↔ 28 🌿 40 🌟 26</p> <p>Lechuga, zanahoria, aceitunas Crema de legumbres (1, 3) Wok de pavo (14) Fruta de temporada</p> <p>Sopa marinera</p>			



1.
Gluten



2.
Altramuz



3.
Dióxido de azufre y sulfitos



4.
Molusco



5.
Cacahuete



6.
Apio



7.
Huevos



8.
Pescado



9.
Lácteo



10.
Mostaza



11.
Crustáceo



12.
Sésamo



13.
Frutos de cáscara



14.
Soja



Kcal



Proteínas



Hidratos



Grasas



PRODUCTOS A DESTACAR QUE SE UTILIZAN EN NUESTROS MENÚS

- Arroz de tancat de l'albufera. Producto propio del Camp a l'Escola
- Legumbre eco.
- Postres caseros
- Aceite de oliva Virgen Extra de producción propia.
- Variedad pan
- Fruta y verdura de temporada de nuestros proveedores de proximidad.
- Fruta y verdura eco
- Carne fresca
- Lácteos artesanos
- Pescado de lonja



PROYECTO EDUCATIVO

PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro equipo de monitores de comedor está formado por profesionales de diferentes disciplinas, maestros, psicólogos, animadores socioculturales, monitor de tiempo libre, técnicos en actividades físico deportivas, etc.

Además les ofrecemos un plan de formación anual dirigido a mejorar sus funciones en nuestros comedores escolares.



Llegado el momento de seleccionar los profesionales que se harán cargo de los niños de nuestros centros, nos identifican nuestros valores y es en lo que nos basamos para dicha selección:

- Responsabilidad
- Capacidad de observación
- Capacidad de comunicación
- Actitud positiva y de trabajo en equipo
- Confianza
- Respeto
- Compromiso con el puesto

Nuestro equipo de monitores de comedor facilita:

- Creación y desarrollo de buenos hábitos.
- Actitudes favorables a la salud y a la higiene.
- Motivación por una alimentación saludable.

PROYECTO EDUCATIVO

PROYECTO EDUCATIVO PERSONALIZADO

El comedor y el patio son lugares excepcionales para transmitir y reforzar valores, actitudes y conocimientos imprescindibles para el desarrollo de nuestros niños y niñas.

Conocedores de esto proponemos el proyecto educativo personalizado y adaptado a las necesidades de cada uno de nuestros centros, adaptándonos a instalaciones, horarios y equipos.



LA GRAMOLA DEL TIEMPO

PROYECTO EDUCATIVO ANUAL CURSO 2022-2023



LA GRAMOLA DEL TIEMPO

Presentación del proyecto

TIPOS DE ACTIVIDADES QUE OFRECEMOS

Dentro de la programación que daremos mensualmente, hay una serie de actividades muy sencillas para trabajar y adecuadas a las edades marcadas en el dossier.

CAPS CLASS /CAPS STORY /CAPS VISIÓN

Para trabajar actividades dentro del aulas, cineforum, juegos de mesa, pasatiempos, cuenta cuentos, construcciones, etc.

CAPS TALENT

Bloque para sacar nuestro lado más rítmico, creativo y dramáticos, en el cual se realizarán actividades de baile, yoga, expresión corporal, teatro, música, batucada, relajación, etc.

CAPS FREE

Juegos de exterior, gymkhanas, deportes base, juegos populares, juegos tradicionales, grandes juegos, etc. Se fomentarán juegos y ejercicios de cooperación y trabajo en equipo.

CAPS DIY & ECO

Actividades manuales para realizar con tus propias manos, trabajar con diferentes texturas y técnicas de color y dibujo, montajes, origami, etc. Aprender a tratar con el medio que nos rodea realizando actividades de reciclaje, huerto y elaboración de recetas de cocina.

CAPS ROMENTS

Con estas actividades, experimentaremos con la ciencia y la robótica, dando paso al descubrimientos de la tecnología y la programación, a través de un aprendizaje dinámico y divertido.

Todas las actividades estarán relacionadas con el hilo conductor de este año, La Gramola del Tiempo, y con diferentes festivales i acontecimientos del mes. El propósito de las actividades será el de dinamizar y que el alumnado se divierta a la vez que aprende.



LA GRAMOLA DEL TIEMPO

Presentación del proyecto

Hemos escogido la temática "La Gramola del Tiempo", ya que la música nos acompaña desde antes de nacer. Además de los numerosos beneficios que la música tiene en los niños y las niñas, también podemos usarla como una excelente herramienta de trabajo en el comedor para estimular su desarrollo cognitivo y social.

La música ha de ser entendida como una práctica comunicativa y expresiva fundamental, próxima a cualquier individuo y habitual en cualquier cultura, formando parte de la vida cotidiana de la sociedad, sin excluir a ninguna clase social.

A través de este proyecto pretendemos realizar un viaje en el cual todos los participantes pasaremos por los diferentes lenguajes artísticos, donde la música ocupa un lugar fundamental como forma de expresión, permitiéndoles comprender y participar del mundo actual.



LÍNEA EDUCATIVA

Lo más importante en toda metodología es tener en cuenta la importancia de la acción educativa y las situaciones educativas que queremos que se den en la escuela, concretamente en el espacio de comedor.



Las orientaciones que se tendrán en cuenta en la intervención como educadores y educadoras para poder guiar la enseñanza de los aprendizajes que se realizarán en el desarrollo del proyecto serán:

- Atender y adaptarnos a las características y comportamientos de cada niño y niña.
- Tendremos en cuenta las experiencias y conocimientos previos de cada niño y niña.
- Crearemos un ambiente relajado, seguro, afectivo y sin discriminaciones, fomentando la cooperación entre el grupo.
- Tendremos una actitud de investigación, análisis y reflexión, para poder mejorar.

Las dinámicas y espacios que se generan en torno de las actividades de ocio son una oportunidad ideal para realizar una transmisión de valores fluida y adecuada a cada etapa madurativa.



OBJECTIVOS



GENERALES

Los objetivos generales serán aprender que la música es un lenguaje universal para comunicarse con otra gente con la cual no nos entendemos con palabras. Aprendiendo a través de la música, las personas nos hacemos más sensibles, receptivas y empáticas, estas cualidades contribuyen a desarrollar la faceta personal y ayuda a transmitir sentimientos que son más difíciles de explicar con palabras.

ESPECÍFICOS

- a) Conocer la importancia que supone la música y sus elementos en el desarrollo de las habilidades motrices, y viceversa.
- b) Desarrollar las capacidades expresivas espontáneas y naturales, así como la imaginación.
- c) Distinguir las diferentes familias de instrumentos.
- d) Conocer los diferentes géneros musicales.
- e) Distinguir los instrumentos más significativos de cada género musical.
- f) Conocer los diferentes movimientos musicales asociados a las diferentes épocas.

GÉNEROS MUSICALES QUE SE VAN A TRABAJAR

OCTUBRE	POP/ROCK/PUNK
NOVIEMBRE	COUNTRY/HIP-HOP/RAP
DICIEMBRE	NAVIDEÑA
ENERO	CLÀSICA/JAZZ/SOUL/BLUES
FEBRERO	ROMÁNTICA/REGGAE
MARZO	ESPAÑOLA (Flamenco, tango y salsa)
ABRIL	TÍPICA VALENCIANA I PASCUERA
MAYO	INFANTIL Y JUVENIL



LUNES
CAPS FREE

MARTES
CAPS TALENT

MIÉRCOLES
CAPS DIY

JUEVES
CAPS CLASS

VIERNES
CAPS MUSIC

Encuentra los instrumentos musicales

Primera sesión de yoga

Manualidad de Jaume I

Cuántos estilos musicales conocemos

¿Qué es la música?

La estrella del Rock

Escenificación de un concierto de Rock

Instrumento musical

Pasatiempos

Escuchamos y bailamos Rock

La oca punki

Segunda sesión de yoga

Decoración de Halloween del comedor

Juegos de mesa

Escuchamos y bailamos Punk

Pasaje del terror

CAPS Dance

Esqueleto

El arte y la música

Escuchamos y bailamos Pop

DE TERCERO A SEXTO DE PRIMARIA

OCTUBRE

MÚSICA POP/ROCK/PUNK

LUNES
CAPS FREE

MARTES
CAPS TALENT

MIÉRCOLES
CAPS DIY

JUEVES
CAPS CLASS

VIERNES
CAPS MUSIC

Las estrellas
del Pop

Primera
sesión de
yoga

Manualidad
de Jaume I

Conocemos
instrumentos
musicales

¿Qué es
la música?

La
carrera
punk

Escenificación
de un
concierto
Punk

Instrumento
musical

Pasatiempos

Escuchamos y
analizamos las
letras del Rock

El rastreo a la
fama del Rock

Segunda
sesión de
yoga

Decoración de
Halloween del
comedor

Juegos
de
mesa

Escuchamos y
analizamos las
letras del Punk

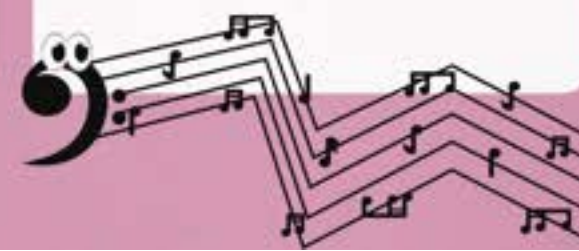
Pasaje
del
terror

CAPS Dance

Telaraña

El arte y
la
música

Escuchamos y
analizamos
las letras del
Pop



ANIMACIÓN



ANIMACIÓN

Disponemos de un amplio abanico de actividades para poder combinar en varias sesiones adaptándonos a las singularidades de cada escuela.

En las reuniones previas nuestro equipo de profesionales recomendará las actividades más adecuadas, teniendo en cuenta varios factores como la edad de los grupos, los espacios disponibles...

Equipo de profesionales con más de 20 años de experiencia en el sector.

- Relación directa con el cliente.
- Reuniones presenciales de organización y coordinación.
- Horarios adaptados según necesidades específicas de cada centro..
- Comunicación inmediata sobre incidencias relacionadas con la actividad.
- Fiestas con hinchables y animación infantil.



ANIMACIÓN

El equipo de ANIMADORES de Grupo CAPS, se desplaza hasta el centro con todo el material necesario, para disfrutar con todos los usuarios del comedor de un día increíble.

SESIONES EDUCATIVAS

- Educación moral y cívica
- Educación para la paz
- Educación del consumidor
- Educación vial
- Educación ambiental
- Educación para la salud
- Educación para la igualdad

FIESTAS DE ANIMACIÓN

nuestros animadores, adaptarán el evento a las singularidades del centro.

- Gynkanas
- Atracciones hinchables
- Juegos tradicionales de madera
- Scape room
- Bailes y danzas

MAÑANAS SALUDABLES

Taller de animación dirigido a todo el centro en el que trabajamos los pilares fundamentales de la salud:

- Higiene
- Actividad Física y Deporte
- Alimentación.

GASTRO EXPERIENCE

La experiencia "jornada gastronómica", se estructura en tres bloques trimestrales, en los cuales realizamos en el centro educativo una divertida combinación de actividades, manualidades, dinámicas, talleres, charlas, juegos, ambientadas bajo una línea temática, que fusiona el menú de esa jornada con la totalidad de actividades que se realizan, adaptando el programa a las diferentes edades de los comensales.

EL MERCADO DE LA FRUTA Y LA VERDURA



El Mercado de la Fruta es una actividad para primaria, donde nos sumergimos en la realidad alimentaria que vive la sociedad. Nuestro trabajo es abordar de forma dinámica y divertida la alimentación saludable y de proximidad. La intención es dar a conocer los orígenes, la producción, las propiedades y los alimentos frescos de temporada de una forma lúdico-educativa, donde se fomentan TIPS para mantener una buena y variada alimentación con productos locales.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES VOLUNTARIAS

Disponemos de un amplio abanico de actividades para poder combinar en varias sesiones adaptándonos a las singularidades de cada escuela.

Somos especialistas a crear nuevas actividades al gusto del cliente.

En las reuniones previas nuestro equipo de profesionales recomendará las actividades más adecuadas, teniendo en cuenta varios factores como la edad de los grupos, los espacios disponibles, las singularidades y gustos de los usuarios, etc.



ARTÍSTICAS: Baile, teatro, Música, Dibujo, Percusión...



DEPORTIVAS: Yoga y Pilates, Psicomotricidad, Multi-deporte, Patinaje, Pre-depote, deportes alternativos



LÚDICAS: Expresión Plástica, Ludoteca, Cuentacuentos, Cole-Tube, Aula Mediambiental, ReciclArte, Juegos Populares, cocina...



FORMATIVAS: Inglés, Refuerzo escolar, Técnicas de Estudio, Fomento de la Lectura, Informática, Ciencia y robótica...



SERVICIOS ADICIONALES



DESCUBRE NUESTRA APP

Desde ella podrás recibir toda la información para estar al día de lo que sucede en el comedor del colegio.

- Menú
- Valoraciones
- Noticias



NUESTRA APP



VALORACIONES

Nuestros cuidadores pueden comentar y puntuar personalmente a cada comensal para que sus tutores reciban dicha valoración de cada jornada en el comedor



MENÚS

Nuestra app permite la posibilidad de visualizar el menú de cada día, la planilla mensual, la información nutricional y las recomendaciones para las cenas.



NOTICIAS

Mediante nuestra plataforma podemos mandar notificaciones en forma de noticia para informar a todos los usuarios de cualquier evento, incidencia o necesidad de manera instantánea.

FORMACIÓN

En Grupo Caps somos conscientes de la importancia que tiene hoy en día la formación de nuestros trabajadores por eso desde nuestra empresa propia de Formación ofrecemos un plan de formación continuada a todo nuestro personal dirigido a mejorar sus funciones que se desarrollan para mejorar la calidad del servicio que ofrecemos.

Contamos con un equipo de expertos en el sector que analiza las necesidades de cada centro para adaptar minuciosamente las acciones formativas a llevar a cabo a lo largo del curso escolar.



FORMACIÓN

Destacamos formación en

- Disciplina positiva
- Técnicas de resolución de conflictos
- Mediación
- Primeros auxilios
- Cuenta cuentos
- Gestión de cocinas
- Buenas prácticas de manipulación
- Higiene y seguridad alimentaria

Dentro del servicio de personalización al centro ofrecemos formación específica según las necesidades del centro.





LIBRO DE RECETAS

Hacemos partícipe a nuestros equipos de cocina en la edición de un libro de recetas.

Cada curso elegimos diferentes temáticas de nuestra gastronomía popular y nuestro personal aportan su receta.

Posteriormente realizamos la publicación y presentación del libro.



SOSTENIBILIDAD

Convenio de colaboración con la fundación +ÁRBOLES con el que nos comprometemos a la plantación de árboles.

VEHÍCULOS: en proceso de renovación de la flota de vehículos avanzamos hacia un mínimo de contaminación ambiental. Actualmente ya contamos 6 vehículos híbridos y 4 eléctricos.



DISEÑO DE ESPACIOS

Decoración de comedores escolares con cartelería y vinilos con motivos referentes a la alimentación saludables y a los hábitos de salud e higiene.

Nuestro equipo de expertos hacen un estudio de las posibilidades del espacio y elaboran un proyecto adaptado a las necesidades que mejoran la calidad del tiempo que los usuarios pasan en el comedor.



FUNDACIÓN SOCIAL

Grupo Caps con Ucrania.

Grupo Caps ha colaborado en la organización de convois humanitarios de auto caravanas para llevar Refugiados a Valencia.

Actualmente estamos trabajando en el Albergue de Biar y El Casal Esplai El Saler gestionando el servicio de alimentación a refugiados de Ucrania

Hemos concedido becas a niños y niñas refugiados en nuestros comedores escolares.

Esta acción solidaria es una de las más recientes de nuestra empresa y ha sido liderada por el presidente, Jesús Molina.



PROPUESTA ECONÓMICA

