



<https://www.ausolan.com/>



Colegio

SAFA FUNCADIA

(Huelva)



### 3. Programa de trabajo

---

- Proveedores
- Calidad de las materias primas
- Tipología de pescados
- Fichas de elaboración
- Seguridad alimentaria
- Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- Alergias e intolerancias
  - Protocolo de actuación
- Certificados de calidad
- Referencias



# Nuestros proveedores

Alguno de nuestros proveedores de referencia:



Embutidos y quesos



Panadería y masas



Lácteos



Bollería



Coloniales



Carnes



Fruta y verdura



Helados



Pescados



## Proveedores locales, productos de cercanía

**El 80% de nuestros proveedores son locales**, especialmente aquellos que suministran productos perecederos, lo que garantiza la máxima frescura de nuestros productos.

Ausolan, como Cooperativa fiel a sus valores, tiene como principio incentivar la economía local, por ello opta principalmente por la homologación de proveedores de cercanía, y que tengan capacidad de respuesta inmediata.

A su vez, nuestros proveedores “de aquí” se abastecen de productores muy próximos a sus instalaciones, como por ejemplo, granjeros de carne, pollo, leche, fruta y verdura principalmente.

**PROVEEDOR LOCAL**



## Calidad de las materias primas



Fruta fresca y de temporada, priorizando el comercio local



Carnes frescas de ternera, cerdo y ave de primera calidad



Pescado de primera calidad, poniendo especial atención en su origen.



Incluimos recetas que incorporan los "*superalimentos*": lino, avena, quinoa, etc.




Usamos aceite de Oliva Virgen Extra en las elaboraciones en crudo



# Tipología de pescados


- PESCADO BLANCO
- DE AGUA SALADA
- APORTA CALCIO , POTASIO Y FÓSFORO
- RICO EN OMEGA 3

**BACALAO**




- PESCADO BLANCO
- DE AGUA SALADA
- PROTEINA DE ALTO VALOR
- VIT. GRUPO B

**MERLUZA**




- PESCADO BLANCO DE AGUA SALADA Y FRIA DE LA FAMILIA DEL BACALAO
- BAJO EN COLESTEROL Y CALORIAS

**ABADEJO**




- PESCADO BLANCO DE AGUA SALADA
- BENEFICIOSO PARA LAS FUNCIONES DEL SISTEMA NERVIOSO, CORAZÓN Y CEREBRO

**BACALADILLA**




- PESCADO AZUL
- ALTO EN OMEGA 3
- ALTO CONTENIDO EN PROTEINA

**ATÚN**




- PESCADO BLANCO DE AGUA SALADA
- DE FÁCIL DIGESTIÓN
- FORTALECE EL SISTEMA INMUNOLOGICO

**RAPE**



- PESCADO AZUL, DE AGUA SALADA O AGUA DULCE.
- PROTEINA DE ALTA CALIDAD, OMEGA 3 Y VITAMINAS

**SALMÓN**




- CEFALOPODO, POR TANTO DEL GRUPO DE LOS MARISCOS
- APORTA MINERALES COMO POTASIO, MAGNESIO O HIERRO

**CALAMAR**




- VARIEDAD DE PESCADOS PARA ELABORAR FONDOS DE PAELLA, GUISADOS MARINEROS...

**MORALLA**




- PESCADO AZUL
- RICO EN YODO
- APORTA VITAMINAS DEL GRUPO: A, D Y E.

**CABALLA / VERDEL**



- OTROS PESCADOS AZULES, EN FUNCION DE LA TEMPORADA Y DISPONIBILIDAD MERCADO, IDEAL PARA CONSUMIR FRESCOS

OTROS OPCIONES SEGÚN TEMPORADA: SARDINA, BOQUERÓN, GALLINERA, GALLO DE SAN PEDRO ..



# Fichas de elaboración

Cada receta cuenta con una **Fichas de Elaboración** con toda la información necesaria para el equipo de cocina. Cuenta con la siguiente información:

**ausolan**

**ESPAGUETI BOLOÑESA**  
Ficha de presentación

**Ingredientes del plato**

Ingrediente	Peso por ración en crudo

**Ingredientes de la guarnición**

Ingrediente	Peso por ración en crudo

**Composición dietética\* ingrediente principal**

Energía	Lípidos	Hidratos	Proteínas
388,29 kcal	11,08 gr	54,6 gr	11,48 gr

**Composición dietética\* guarnición**

Energía	Lípidos	Hidratos	Proteínas
388,29 kcal	11,08 gr	54,6 gr	11,48 gr

**¿Contiene alérgenos identificables?**

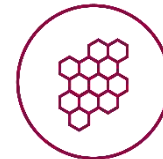
Gluten  Leche  Huevo  Aceite de semillas  Cereales  Mariscos

Crustáceos  Anís  Alérgenos  Frutos secos  Pescado

Alérgenos  Miel  Miel  Soja  Alérgenos

**Equipos de transporte**

\*Las composiciones dietéticas se basan en la información nutricional de los ingredientes, teniendo como referencia un plato de 120 g.



Composición y gramaje



Elaboración del plato



Alérgenos



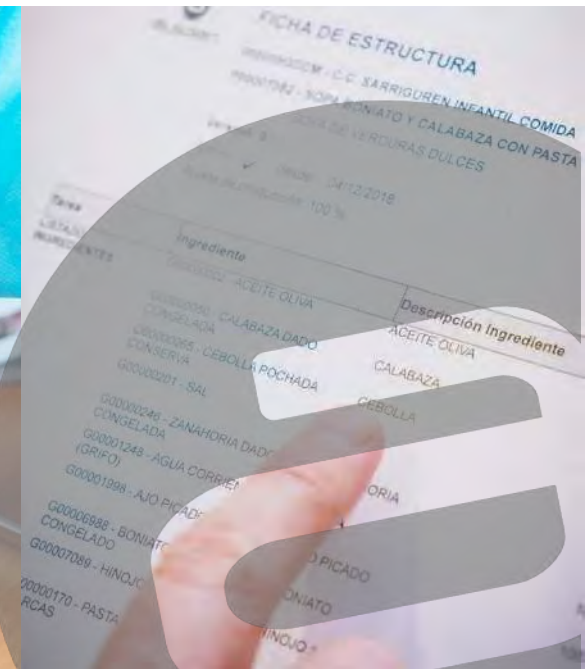
Nutrientes



# Seguridad Alimentaria

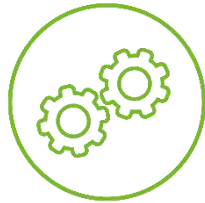
## Garantizar la calidad de nuestros productos

- Controlamos constantemente el estado y la temperatura de nuestros refrigeradores, cocinas, freidoras.
- Sistema de control de stock FIFO (First In First Out). Recogimos muestras de alimentos cada día para garantizar una perfecta calidad higiénica sanitaria en todos los alimentos.
- Asegurar la producción y comercialización de alimentos seguros.
- Probar y verificar que exista un manejo higiénico-sanitario de los alimentos.
- Demostrar que la empresa tiene autocontrol de su propia actividad alimentaria.
- Ofrecer confianza a los consumidores y clientes.
- Es preventivo, actúa antes de que aparezca el problema.
- Centro de actividades de control en las fases críticas del proceso productivo.
- Es flexible: se adapta a cualquier cambio en el proceso.
- Se integra fácilmente en otros sistemas de gestión de calidad.





# APPCC



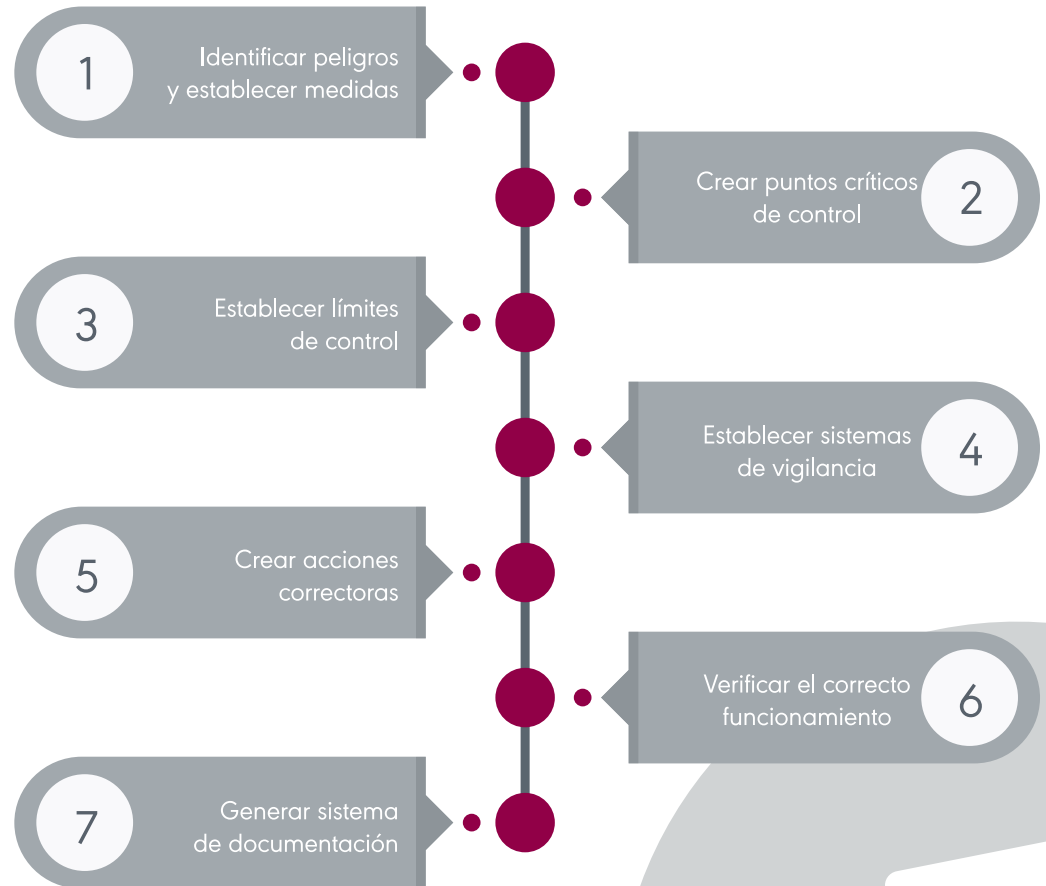
## Análisis de peligros y puntos de control críticos.

Es un sistema eficaz para evitar los riesgos sanitarios, que incluye medidas preventivas y acciones de control en distintos puntos de todo el proceso, desde el almacén hasta el servicio de los menús al cliente.

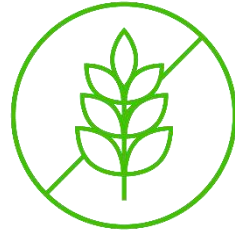
Nuestro sistema es aplicable tanto a sus servicios de restauración como de limpieza, para garantizar que éstos cumplen con los requisitos y demandas de sus clientes.

El Sistema Integrado incluye la planificación, implantación, revisión y mejora de los procesos necesarios para lograr la satisfacción de los clientes.

## Principios APPCC



# Alergias e intolerancias



Existen grupos de **personas que por diversas patologías tienen unos requerimientos nutricionales distintos al resto de la población.**

Por ello, hemos elaborado un completo **protocolo de actuación para regular el suministro de menús especiales**, y poder elaborarse y servirse de forma controlada sin riesgo para el comensal.

En Ausolan creemos en la importancia de la **formación específica de todo el personal** que participa en las tareas de atención y supervisión en el servicio de comedor.

En la medida de lo posible, **se elaboran menús que sean lo más parecidos a los de sus compañeros y en ningún caso supone un incremento en el precio.**



# Protocolo de actuación



## Alergias e intolerancias

Para nosotros es esencial tener especial cuidado con los usuarios que tienen alergia o intolerancia a los alimentos. En Ausolan contamos con un **protocolo de actuación para regular el suministro de menús especiales; además llevamos a cabo formación específica en el personal de cocina y comedor.**

Entendemos que en los centros preocupa especialmente que una nueva empresa de comedor trate las dietas especiales con responsabilidad. Adjuntamos un resumen esquemático de los pasos a seguir cuando tenemos una dieta especial:



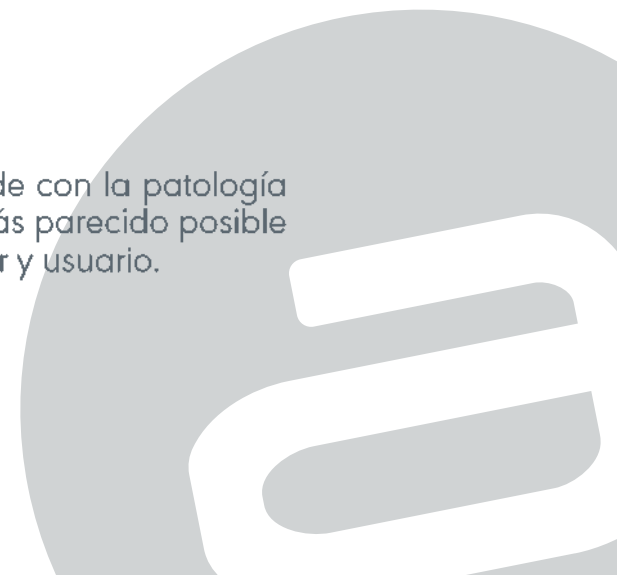
### Informe médico y ficha de comensal

Los usuarios nos entregan el informe médico y rellenan la ficha de comensal para dársela posteriormente al Coordinador del centro.



### Creación de dieta específica por nuestra dietista colegiada

Nuestra dietista revisa la documentación, la valida y asigna una dieta acorde con la patología presentada. Elabora un menú específico sin el componente alérgeno y lo más parecido posible al resto de los usuarios. Entregamos una copia de la dieta a cocina, comedor y usuario.



# Protocolo de actuación

## En la cocina:

Las materias primas que utilizamos para cocinar cada dieta especial quedan escritas en nuestra **Tabla de Ingredientes**, que colgamos tanto en cocina como en comedor.

Creamos la planificación de menús teniendo en cuenta el menú basal y el menú de dietas especiales. A su disposición encontrará el **Manual de Criterios de Uso de Materias Primas en la Producción de Dietas Especiales**. Estos criterios son respetados escrupulosamente al hacer pedidos para abastecer la cocina.

**La materia prima se identifica y almacena separada** del resto de los alimentos para evitar la contaminación.

Preparamos los menús:

**Siguiendo estrictamente las Fichas de Preparación** del plato.

- **Antes que el resto** de menús.
- Con **utensilios de trabajo exclusivos** (sartenes, cazuelas...).
- Con **aceites nuevos**.



Para verificar que el proceso sea el correcto, **hemos contratado un Laboratorio externo, Anayco**, que realiza trimestralmente el check list de buenas prácticas de manipulación e implantación del APPCC, además de analizar muestras de la comida y superficies.

# Certificados de Ausolan

El valor de la calidad en la gestión



## ISO 9001

Servicio de restauración a colectividades y diseño de menús aplicables a las Cocinas Centrales y Cocinas In Situ.

Servicio de limpieza integral de edificios, locales y zonas anexas.



## ISO 14001

Servicio de restauración a colectividades y diseño de menús aplicables a la Cocina Central y servicios de gestión de restauración.

Servicio de limpieza integral de edificios, locales y zonas anexas.



## ISO 45001

Servicio de restauración a colectividades y diseño de menús aplicables a las Cocinas Centrales y Cocinas In Situ.

Servicio de limpieza integral de edificios, locales y zonas anexas.



## EMPRESA SALUDABLE

Servicio de restauración a colectividades y diseño de menús aplicables a las Cocinas Centrales y Cocinas In Situ.

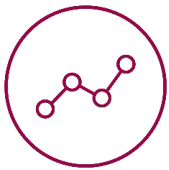
Servicio de limpieza integral de edificios, locales y zonas anexas.



## Mejora continua

Siguiendo los requisitos de la norma ISO 9001, utilizamos unos indicadores que nos permiten conocer la calidad del servicio en casa de nuestros clientes.

Indicadores de calidad:



Resultados de las muestras de MP



Verificación del gestor



Auditorías internas



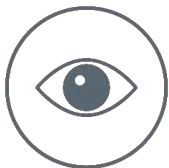
Encuestas al usuario



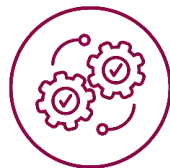
Auditorías externas (Bureau Veritas)



Checklist por laboratorio externo



Muestras de elaboración



Encuestas al cliente



# Referencias Ausolan en ordenes religiosas



## Algunas referencias de Ausolan en colegios



COLEGIO INTERNACIONAL DE SEVILLA  
SAN FRANCISCO DE PAULA

SEVILLA



SEVILLA



HUELVA



**COLEGIO  
ARBOLEDA**

SEVILLA



Fundación Loyola

Colegio San Estanislao de Kostka

SEVILLA



Fundación Loyola

Colegio San José-Villafranca

BADAJOS



Fundación Loyola

Colegio Portaceli

SEVILLA



COLEGIO INGLÉS  
MIJAS



CARTUJA  
GRANADA



GENIL  
GRANADA



HUELVA



**Colegio  
San José  
de Campillos**

MÁLAGA