

**ALI  
MEN  
TAN  
DO...**

**IRCO** 



EL  
FUTURO

# ALI MEN TAN DO... EL FUTURO

BIENVENIDOS A IRCO  
VALORES  
CLIENTES  
IRCO EN DATOS  
DEDICACIÓN  
SERVICIO TECNICO  
PROYECTOS Y FINANCIACIÓN  
LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO  
CONFIAN EN NOSOTROS



# Cercanía y familiaridad





# BIENVENIDO A IRCO

*Estamos alimentando el futuro. Eso es lo que me decía mi padre, y actualmente mantiene con orgullo, cuando le preguntaba a qué se dedicaba la empresa que él fundó, IRCO.*

*Con más de 30 años de experiencia, crecimiento y expansión, como empresa familiar que somos, nos sentimos parte de la comunidad educativa, y es nuestro mayor estímulo contribuir al fomento de valores sostenibles para un futuro mejor. Sentirnos parte del centro nos permite convertirnos en algo más que un proveedor de alimentación escolar y ofrecer un servicio integral a medida, que complemente la labor educativa de los centros.*

*La mejor garantía de calidad es la confianza duradera. Nos sentimos agradecidos a los más de 550 centros educativos y 60.000 comensales que atendemos cada día, los cuales nos han permitido consolidarnos como una gran empresa con más de 4.000 profesionales dedicados a su servicio.*

*Convencidos de que el futuro hay que alimentarlo desde el presente, en IRCO trabajamos para seguir ofreciendo comedores sostenibles, saludables y respetuosos con el medio ambiente impulsando los valores sociales para que contribuyan al desarrollo económico y social de su ámbito geográfico de influencia.*

*Nuestro proyecto educativo de comedor sostenible, promueve el consumo de alimentos de proximidad, apoyando a proveedores locales que llevan acompañándonos todos estos años.*

*En nombre de todos los que formamos IRCO quisiera darles las gracias y la más afectuosa bienvenida,*

**Santiago de la Torre**  
Consejero Delegado IRCO



# NUESTROS VALORES



## ALIMENTANDO EL FUTURO

Apostamos por un futuro mejor. Por ello en IRCO estamos orgullosos de poder contribuir a la consecución de dicho fin mediante la alimentación sana y equilibrada que proporcionamos, y a través del proyecto educativo que desarrollamos en los centros escolares que confían en nosotros desde hace más de 30 años.



## ALIMENTANDO EL CUERPO

Somos lo que comemos. Sabiendo la gran responsabilidad que ello supone, nos esforzamos en proveer cada día a decenas de miles de escolares de alimentos sanos, naturales, equilibrados y sabrosos que les ayude en su desarrollo. Todo ello incorporando además una alimentación ecológica, sostenible y de proximidad que nos ayude a fomentar una vida saludable.

# FIELES A NUESTRO COMPROMISO



## **ALIMENTANDO LA MENTE Y LOS VALORES**

Queremos contribuir a hacer de los niños mejores personas y colaborar en su educación. Por ello ponemos a disposición de los centros una propuesta educativa única y diferenciada que complementa la formación que reciben los alumnos. Dicha propuesta está focalizada en la educación medioambiental, los hábitos de vida saludables, la convivencia, la autonomía y el desarrollo de múltiples habilidades; rodeada siempre de un ambiente lúdico y de



## **ALIMENTANDO LA CONFIANZA**

Cada día nos esforzamos al máximo en mantener la confianza que depositan en IRCO centenares de centros escolares. Para ello toda nuestra actividad prioriza ante todo la seguridad y la calidad de nuestros servicios, integrando de forma transversal en todos nuestros procesos la formación y supervisión de nuestros trabajadores, la seguridad alimentaria y la higiene, la garantía de nuestros proveedores y las necesidades especiales de los comensales y de los centros.



**Especialistas  
en su bienestar**

# NUESTROS CLIENTES

En IRCO somos expertos en la organización y gestión integral de las actividades relacionadas con la restauración colectiva.

La diversidad de centros e instituciones en los que desarrollamos nuestros servicios y que en muchas ocasiones tienen necesidades muy diferentes, nos obligan a esforzarnos cada día, al mismo tiempo que nos permiten aprender de todos ellos y mejorar año tras año.

- CENTROS ESCOLARES
- ESCUELAS INFANTILES
- UNIVERSIDADES
- COLEGIOS MAYORES
- COMEDORES DE EMPRESA
- CENTROS DE DÍA
- RESIDENCIAS DE 3ª EDAD
- EVENTOS Y CATERING



# IRCO EN DATOS

Crecemos año a año, una constante evolución que supone el ejemplo más claro del trabajo bien hecho y se refleja en el firme compromiso por el servicio y la calidad.

● Madrid

● Castellón

● Valencia

● Alicante

● Córdoba

● Jaén

● Granada

● Málaga

**Más de  
30 años**  
de experiencia  
nos avalan.

**Más de  
550 centros**  
escolares confían  
en nosotros.

**4.000  
profesionales**  
trabajando  
para ti.

# Expertos en alimentación escolar

## CENTROS ATENDIDOS

Valencia y Provincia	169
Castellón y Provincia	76
Alicante y Provincia	53
Granada y Provincia	108
Córdoba y Provincia	56
Málaga y Provincia	48
Jaén y Provincia	46

## MÁS DE 60.000 COMIDAS DIARIAS SUMINISTRADAS

2018-2019	60.000
2017-2018	48.000
2016-2017	45.000
2015-2016	40.000

# NUESTRA DEDICACIÓN

En IRCO ofrecemos a nuestros clientes tres líneas de servicio de comedor escolar:

- **GESTIÓN DE COCINAS AUTÓNOMAS**
- **LÍNEA EN FRIO**
- **LÍNEA EN CALIENTE**

Estas tres tipologías de servicio tienen en común que IRCO siempre es fiel a su filosofía de proporcionar auténtica comida casera mediterránea, utilizando los últimos avances en equipamiento alimentario y cumpliendo estrictamente todas las garantías higiénico-sanitarias.



# Gestión de cocinas autónomas

*“IRCO garantiza siempre la continuidad del servicio desde nuestras cocinas centrales”*

Gestión de comedores con **cocina in situ o autónoma**. Dirigido a aquellos centros que disponen de cocina propia en sus instalaciones.

La extensa experiencia de IRCO en gestión y organización de cocinas autónomas, unido a la profesionalidad de nuestra organización (departamento de compras, nutrición, supervisores, calidad) generan una mejora continua en dichas cocinas, logrando una muy alta satisfacción del centro y de los comensales.

Bajo esta modalidad, IRCO garantiza siempre la continuidad del servicio desde nuestras cocinas centrales en el caso que se produjera una eventualidad que impidiese elaborar la comida en el propio centro (averías en los equipos de cocina, reformas de sus instalaciones, ...)



## Línea en frío

Gestión de comedores con **comida transportada refrigerada** para aquellos centros en los que el suministro de comida previamente cocinada se realiza desde nuestras cocinas centrales para su posterior regeneración en los propios centros. Esta avanzada forma de preparación y envasado permite que los alimentos mantengan idénticas condiciones nutricionales, textura y sabor que en el momento de ser cocinados en nuestras instalaciones.

En este caso IRCO une la cocina tradicional con las últimas tecnologías para ofrecer a sus clientes comida casera con todas sus propiedades nutricionales y sabor, pero con la ventaja de poder ser conservada y regenerada en los propios centros, con todas las garantías higiénicas y sanitarias. En estos casos la comida es suministrada en bandejas envasadas en atmósfera protectora, claramente etiquetada, indicando su lote de fabricación y fecha de caducidad.

*“cocina tradicional  
con las últimas  
tecnologías”*



## Línea en caliente

*“comida cocinada cada mañana con nuestros métodos tradicionales”*

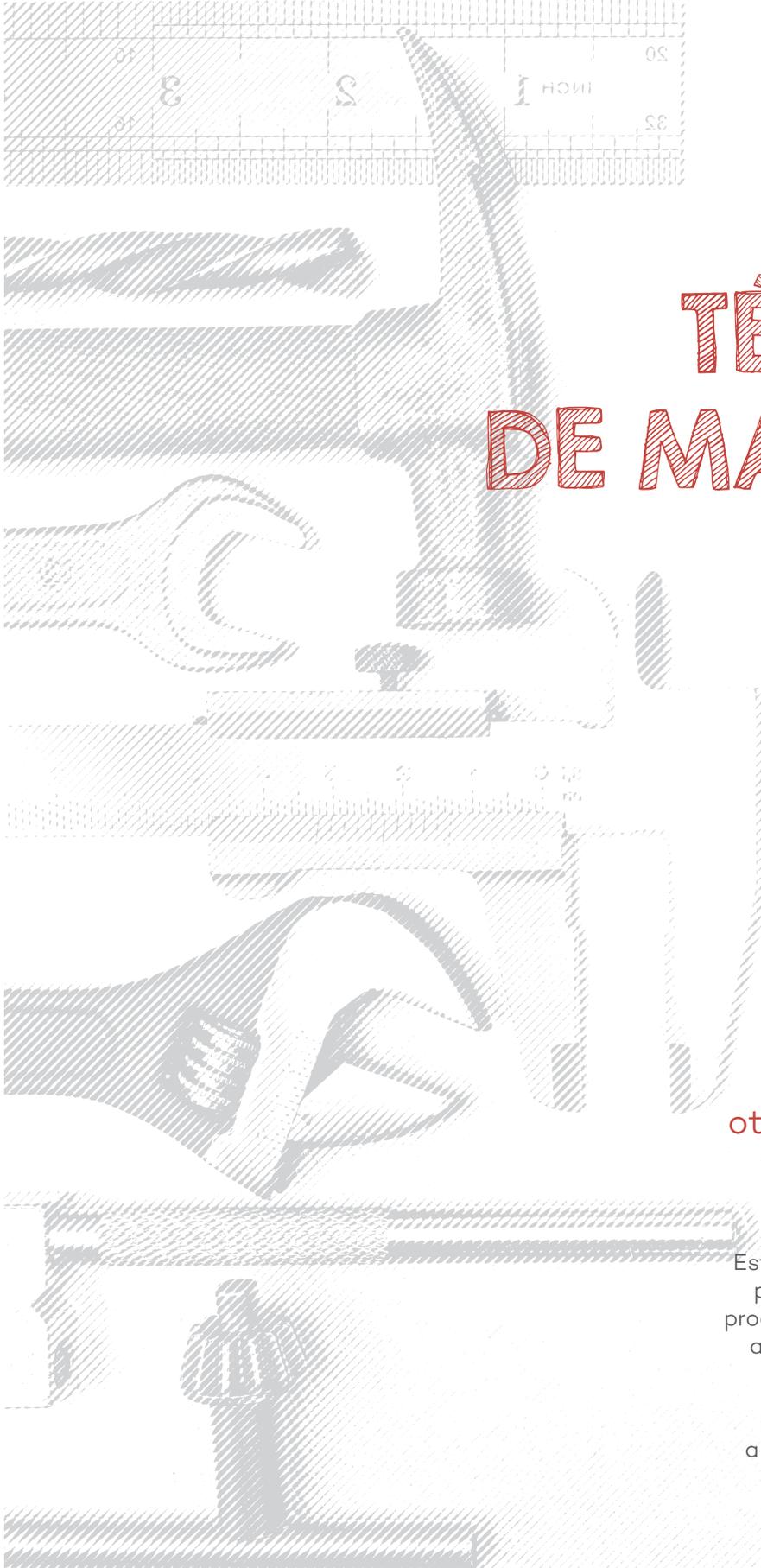
Gestión de comedores con **comida transportada diariamente** para aquellos centros en los que el suministro de comida cocinada cada mañana con nuestros métodos tradicionales, se realiza desde nuestras cocinas centrales.

La elaboración diaria de las recetas en nuestras cocinas centrales, equipadas con los medios más avanzados, nos permiten entregar en caliente cada día los menús, conservando todas sus propiedades nutricionales, su textura y su sabor.

Gracias a nuestro equipo humano que se encarga diariamente de hacer el seguimiento de las necesidades específicas de cada centro y de nuestra apuesta por una logística propia eficiente, aseguramos el horario de entrega según las necesidades del servicio de comedor de cada centro.

A man with a beard, wearing a white baseball cap with the 'IRCO' logo and a dark blue short-sleeved shirt, is kneeling on a metal grate floor. He is focused on working on a large, dark grey industrial machine. He holds a red-handled screwdriver in his right hand, which is inserted into a slot on the machine's side. His left hand rests on the top edge of the machine. The background shows a blurred industrial setting with a door and pipes.

**Siempre  
a tu servicio**



# SERVICIO TÉCNICO PROPIO DE MANTENIMIENTO

## **SAT**

Uno de los principales servicios que ofrece IRCO a sus clientes y que nos distingue de otras empresas del sector, es nuestro Servicio Técnico de Mantenimiento.

Este servicio proporcionado por personal cualificado propio de IRCO permite a nuestros clientes la resolución de cualquier eventualidad producida en el equipamiento de la cocina o comedor de cada centro a la mayor de brevedad y sin costes de desplazamiento ni de mano de obra.

Nuestro servicio técnico está disponible telefónicamente de lunes a viernes y tiene el compromiso de atender a la mayor brevedad las incidencias producidas en las instalaciones de nuestros clientes.

# SERVICIO DE PROYECTOS Y FINANCIACIÓN

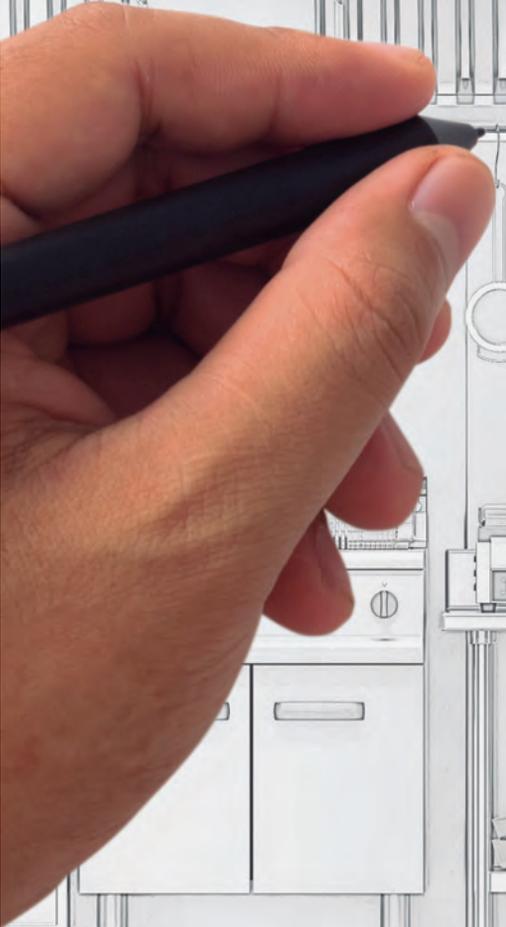
Usted tiene la idea, nosotros la hacemos realidad, desarrollando soluciones adaptadas a sus necesidades

En IRCO disponemos de un Departamento de Proyectos que ponemos a disposición de nuestros clientes. Este departamento se encarga de las mejoras, renovaciones y remodelaciones de las instalaciones y equipamientos de cocina y comedor de cada centro.

Nos preocupamos del diseño, de la búsqueda del equipamiento, de los proveedores más adecuados y de la planificación, ejecución y control de la obra.

Y no tiene por qué preocuparse por la financiación, ya que le ayudamos a encontrar la mejor solución para conseguir que su proyecto se haga realidad.



The logo for IRCO, featuring the letters 'IRCO' in a bold, red, sans-serif font, followed by a red icon of a stylized house or building.A close-up of a hand holding a black pen, positioned as if about to write on the kitchen design. The hand is on the left side of the frame, with the pen tip pointing towards the center.

**Hacemos realidad  
tus proyectos**

A chef in a white uniform and hat is standing in a dining room, holding a white plate with a yellow soup. The room is filled with tables and chairs in various colors (orange, green, blue, red). In the background, there is a poster titled "ART EXPERIENCES" with colorful illustrations. The text "El valor de las personas" is overlaid on a red rectangular background in the lower-left quadrant of the image.

**El valor de  
las personas**

# LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO

MÁS DE 4.000  
PROFESIONALES  
TRABAJANDO PARA TI

Somos una gran familia, un excelente equipo de profesionales especializado en satisfacer a los clientes más exigentes manteniendo la ilusión del primer día.

Nutridos de la amplia experiencia de más de 30 años al servicio de la restauración colectiva y sensibilizados con la salud y el respeto a nuestro entorno, nos esforzamos en ser mejores cada día.



# CONFÍAN EN NOSOTROS

## VALENCIA Y PROVINCIA

### COMEDORES Y COCINAS

• ANGELINA CARNICER, CEIP	Valencia	• OBISPO AMIGÓ,CEIP	Valencia
• ANTONIO GARCÍA LÓPEZ, CEIP	Valencia	• OLLER 2, C.	Valencia
• APÓSTOL SANTIAGO, CEIP	Valencia	• PADRE MANJÓN, CEIP	Valencia
• BALLESTER FANDOS, CEIP	Valencia	• PRIMER MARQUÉS DEL TURIA, CEIP	Valencia
• CARLES SALVADOR, CEIP	Valencia	• PROFESOR LUIS BRAILLE, CEIP	Valencia
• CAVITE ISLA DE HIERRO, CEIP	Valencia	• SALVADOR TUSET, CEIP	Valencia
• CIUDAD DE BOLONIA, CEIP	Valencia	• SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP	Valencia
• CIUTAT ARTISTA FALLERO, CEIP	Valencia	• SAN MARCELINO OBISPO, PARROQUIA - C.	Valencia
• DOCTOR LÓPEZ ROSAT, CEIP	Valencia	• SAN PEDRO, CEIP	Valencia
• DOCTOR OLÓRIZ, CEIP	Valencia	• SANT ISIDRE, CEIP	Valencia
• EUROPA,C.	Valencia	• SANTIAGO APÓSTOL, C.	Valencia
• EXPLORADOR ANDRÉS, CEIP	Valencia	• SANTIAGO APÓSTOL, C. (Bº CABAÑAL)	Valencia
• FAUSTO MARTÍNEZ, CEIP	Valencia	• SERRERÍA, CEIP	Valencia
• FERNANDO DE LOS RÍOS, C.M.	Valencia	• SOM ESCOLA, COOP. V.	Valencia
• GINER DE LOS RÍOS, CEIP	Valencia	• TEODORO LLORENTE, CEIP	Valencia
• HERMES-VALENTIA GAIA,COOP.V.,C.	Valencia	• TOMÁS DE MONTAÑANA, CEIP	Valencia
• JAIME BALMES, CEIP	Valencia	• VICENTE GAOS, CEIP	Valencia
• JAIME I, CEIP	Valencia		
• JUAN COMENIUS, SDAD.COOP.	Valencia		
• JUAN MANUEL MONTOYA, CEIP	Valencia		
• JUVENTUD OBRERA, PATRONATO	Valencia		
• L'AMISTAT, CEIP	Valencia		
• LES ARENES, CEIP	Valencia		
• LUIS VIVES, CEIP	Valencia		
• LUZ CASANOVA, C.	Valencia		
• MAGISTERIO ESPAÑOL, CEIP	Valencia		
• MALVA-ROSA, CEIP	Valencia		
• MARJO, C.	Valencia		
• MESTALLA , CEIP	Valencia		
• MIGUEL HERNÁNDEZ, CEIP	Valencia		
• MIQUEL ADLERT I NOGUEROL, CEIP	Valencia		
• NICOLÀU PRIMITÍU GÓMEZ SERRANO, CEIP	Valencia		
• NIÑO JESÚS A.P., C.-HOGAR	Valencia		
• N° 103, CEIP	Valencia		
• NUESTRA SEÑORA DE LOS DESAMPARADOS, C.	Valencia		
• NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN, CEIP	Valencia		

## Calidad y servicio son los dos pilares que fundamentan y dan sentido a toda nuestra actividad empresarial.

Unos principios que orientamos hacia la consecución de la plena satisfacción de clientes y usuarios. Siempre desde un trabajo intenso y decidido por superar sus expectativas para así alcanzar la excelencia que nos define como empresa líder en restauración colectiva y escolar.

- SANCHÍS ALMIÑANO, CEIP
- AULARI ALBALAT CRA BARONIA BAIXA
- AUSIAS MARCH, CEIP
- PATACONA, CEIP
- TOMÁS ALBERT, CEIP
- SANTÍSSIMO CRISTO DE LA FE, C.
- AUSIAS MARCH, CEIP
- EL RAJOLAR, CEIP
- MARTÍNEZ TORRES, CEIP
- BARONIA ALTA, CRA
- SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, C.
- SABINAR, C.R.A. (Comarcal San Blas-Aulario Alpuente)
- GARCÍA LORCA, CEIP
- JÚCAR, C.-A.
- PINTOR TEODORO ANDREU, CEIP
- CEIP GREGORI MAYANS I CISCARS
- ASUNCIÓN DE NUESTRA SRA., C. (C. UNIVERSO)
- SANT MARC, CEIP
- CAMP DE TÚRIA, CEIP
- SAN MIGUEL ARCÁNGEL, C.
- LARRODÉ, C.
- SAN ANTONIO DE PADUA 1 y 2, C.
- VÍRGEN DEL REMEDIO, CEIP
- INMACULADA CONCEPCIÓN, C.
- GUILLEM D'ENTENÇA, CEIP
- BRAÇAL, CEIP
- SAN VICENTE FERRER, CEIP
- MARE DE DÉU DEL PATROCINI, CEIP
- SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, C.
- TIERNO GALVAN, CEIP
- SANTA ANA, C. (TRILEEMA GESTIÓN DE PROYECTOS, S.L.)
- SAN RAFAEL, C.
- FRANCISCO LLOPIS LATORRE, C.
- SAN VICENTE FERRER, CEIP
- UNIÓN MUSICAL, C.
- ENRIC VALOR I VIVES, CEIP
- JOAN FUSTER, CEIP
- JOSÉ SENENT, CEIP
- MEDITERRÀNI, CEIP

- Alaquas
- Albalat dels Tarongers
- Alboraya
- Alboraya
- Albuixech
- Alcacer
- Aldaya
- Aldaya
- Aldaya
- Alfara de la Baronia
- Alginet
- Alpuente
- Alzira
- Alzira
- Alzira
- Bellreguard
- Benaguacil
- Beniarjó
- Bétera
- Burjassot
- Catarroja
- Catarroja
- Chelva
- Cullera
- El puig
- Estivella
- Faura
- Foios
- Godella
- Godolleta
- La Pobla Llarga
- La Pobla Vallbona
- Liria
- Liria
- Liria
- Manises
- Manises
- Masarrochos
- Meliana

- GREGORIO MAYANS Y CÍSCAR, CEIP
- MAESTRO SERRANO, CEIP
- SAN JOSÉ, C.
- MONTROI, CEIP
- SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA, SOC. COOP., C.
- ANTONIO FERRANDIS, CEIP
- CRA BARONIA BAIXA
- MARE DE DÉU DE VALLIVANA
- SANT CRISTÓFOR MÁRTIR, C.
- SANTA MARÍA DEL PUIG, C.
- JAIME I, CEIP
- LA MILOTXA, CEIP
- VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ, C.
- RAMÓN LAPORTA, CEIP
- SAGRADO CORAZÓN, C.
- SAN ONOFRE, CEIP
- SANT PERE APÓSTOL, CEIP
- SAGRADA FAMILIA, C.
- SAN ROQUE, C.
- VERGE DELS DESEMPARATS, CEIP
- ATENEO SUECO DEL SOCORRO, E. JARDIN
- M<sup>a</sup> AUXILIADORA, C. (Salesianas-Sueca)
- NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA, C.
- UNIÓN CRISTIANA, C (COOP.VDEL CAMP "UNIÓN CRISTIANA")
- SAN RAFAEL, CEI
- SANTA ANA, C.
- LA SERRANÍA, I.E.S.
- MIGUEL DE CERVANTES, CEIP
- REI EN JAUME, CEIP

- Mislata
- Mislata
- Moncada
- Montroy
- Oliva
- Paterna
- Petres
- Picassent
- Picassent
- Puig, El
- Puzol
- Puzol
- Puzol
- Quart de Poblet
- Quart de Poblet
- Quart de Poblet
- Real
- Silla
- Silla
- Silla
- Sueca
- Sueca
- Sueca
- Sueca
- Tavernes Blanques
- Villalonga
- Villar del Arzobispo
- Xirivella
- Xirivella

*“trabajo intenso y decidido por superar sus expectativas”*

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• BENICALAP, E.I.	Valencia
• CENTRO SOCIAL EL GRAO	Valencia
• ESPAI LLIMERA	Valencia
• MAMEMIMOMU,S.L.(LOS ÁNGELES,PARVULARIO)	Valencia
• MARJO, E.I.	Valencia
• METEORITO	Valencia
• MINIPOLI, E.I.	Valencia
• SAN JOSE E.I.	Valencia
• SAN JUAN BOSCO E.I.	Valencia
• VIRGEN DE CORTES E.I.	Valencia
• VIRGEN DE CORTES 2, E. I.	Valencia
• ESCOLA INFANTIL MUNICIPAL	Albuixech
• AMPA ESCOLETES INFANTILS MUNICIPALS	Benaguacil
• ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL	Benaguacil
• JESUS NIÑO E.I.	Burjasot
• FRANCISCO MUÑOZ, E.I. (S.MIGUEL ARCÀNGEL,E.I.)	Burjassot
• E.I.M. CHELVA	Chelva
• E.I.M. EL RECREO	Godelleta
• LUDOTECA Mª ROSA AÑO BLAY	Llombai
• MANDARINA, E.I.	Loriguilla
• CIUDAD JARDIN, E.I.	Torrente
• LA TRILLADORA, E.I.M.	Turís

## CENTROS DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

• LUZ VERDE, C.O.	Valencia
• S.M.. CENTROS DE DIA SL	Valencia
• VIRGEN DE LA ESPERANZA, C.O.	Valencia
• PAS A PAS, C.O.	Alboraya
• AADISA, C.D.	Alfajar
• ADISPAC - C.O. LA RIBERA	Alzira
• VIA LIBRE, CO	Buñol
• GODAYLA, C.D.	Godella
• LOS SILOS, C.E.E.	Masías (Moncada)
• REINA SOFÍA, C.D.	Massamagrell
• REINA SOFÍA, C.O.	Massamagrell
• EL MOLÍ, C.D.	Paterna
• FUNDACIÓN COMUNIDAD VALENCIANA NEUROREHABILITACIÓN	Paterna
• SOCOLTIE, C.O.	Puerto Sagunto
• SQUEMA, S.C.V.L., C.E.E.	Torrente
• PER ELLS, C.O.	Turís

## EMPRESAS Y ASOCIACIONES

• ASINDOWN	Valencia
• CRUZ ROJA	Valencia
• CUIDISCAP	Valencia
• EMPRESA MUNICIPAL TRANSPORTES, S.A.U. (EMT)	Valencia
• FONT SALEM	El Puig
• EL ARTE DE ENSEÑAR 2015, S.L.	Mislata
• SOCOLTIE, C.O.	Puerto Sagunto
• NATUREX SPAIN, S.L.	Quart Poblet
• Mª AUXILIADORA, INSPECTORÍA (SALESIANAS - SUECA)	Sueca
• EDUCO, S.L.	Torrente

# ALICANTE Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• AZORIN, CEIP	Alicante	• VIRGEN DE LA SALUD, CEIP	Elda
• COSTA BLANCA, CEIP	Alicante	• VIRGEN DE BELEN, CEIP	Jacarilla
• SANTÍSIMA FAZ, CEIP	Alicante	• ESCRIPTOR CANYÍS, CEIP	Monovar
• MONTE BENACANTIL, CEIP	Alicante	• JESÚS NAVARRO I JOVER,CEIP	Novelda
• NUESTRA SRA. DE LA PAZ, CEIP	Alicante	• NTRA. SRA. DE MONSERRATE, CEIP	Molins
• SAGRADA FAMILIA JOSEFINAS ,C.	Alicante	• OLEZA, C.	Orihuela
• SANTÍSIMO SACRAMENTO,C.	Alicante	• LA FOIA,CEIP	Petrer
• LA RAMBLA, CEIP	Agost	• REINA SOFÍA,CEIP	Petrer
• JOSÉ ARNAUDA,C.	Alcoy	• REYES CATÓLICOS, CEIP	Petrer
• SANT VICENT, CEIP	Alcoy	• SANTO DOMINGO SAVIO,C.	Petrer
• PASCUAL ANDREU, CEIP	Almoradí	• VIRREY POVEDA, CEIP	Petrer
• EL BLANQUINAL,CEIP	Altea	• TRINITARIO SEVA, CEIP	Rafal
• DOCTOR CALATAYUD, CEIP	Aspe	• PEÑAFORT, C.	San Vte del Raspeig
• EL CASTILLO, CEIP	Aspe	• SAN RAIMUNDO PEÑAFORT,C.	San Vte del Raspeig
• VÍRGEN DE LAS NIEVES,C.	Aspe	• JOSÉ GARNERO,CEIP	Santa Pola
• ANTONIO SEQUEROS, CEIP	Benejuzar	• RAMÓN CUESTA, CEIP	Santa Pola
• BAUTISTA LLEDÓ, CEIP	Benidorm	• SANTA ISABEL, CEIP	San Vte del Raspeig
• VIRGEN DE LOS DOLORES,CEIP	Benilloba	• VIRGEN DEL ROSARIO, CEIP	Salinas
• MIRANTBÓ,CEIP	Callosa de Ensarriá	• ALBERTO SOLS, CEIP	Sax
• MUNTORI, C.	Castalla	• CERVANTES, CEIP	Sax
• REAL BLANC,CEIP	Cocentaina	• LA CELADA, CEIP	Villena
• BAIX VINALOPÓ,CEIP	Elche		
• LA BAIA, CEIP	Elche		

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• EL TOSSALET,E.I.	Alicante
• GRUPO FAMILY SCHOOL, E.I.	Alicante
• MUNICIPAL BENEJUZAR, EI	Benejuzar
• NINOS, E.i.M	Muchamiel
• VIRGEN DEL REMEDIO,E.I.	Petrer
• PASITOS, EI	Redovan
• DUENDES, E.I.	San Vicente
• PEÑAFORT,E.I.	San Vicente

## CENTROS UNIVERSITARIOS, COLEGIOS MAYORES Y RESIDENCIAS

• APSA	Alicante
--------	----------

# CASTELLÓN Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• BERNAT ARTOLA, CEIP	Castellón	• CERVANTES, CEIP	Nules
• CERVANTES, CEIP	Castellón	• JAUME I, CEIP	Nules
• EXÈRCIT, CEIP	Castellón	• PEDRO ALCAZAR, CEIP	Nules
• ENRIC SOLER I GODES, CEIP	Castellón	• PÍO XII, CEIP	Nules
• GAETA HUGET, CEIP	Castellón	• LOPE DE VEGA CEIP	Nules
• GUITARRISTA TARREGA	Castellón	• NTRA. SRA. DE LA CONSOLACIÓN, C.	Nules
• ILLES COLUMBRETES, CEIP	Castellón	• MADRE M <sup>a</sup> ROSA MOLAS, C.	Onda
• ISABEL FERRER, CEIP	Castellón	• MESTRE CABALLERO, CEIP	Onda
• LUÍS REVEST	Castellón	• PÍO XII, CEIP	Onda
• MESTRE CANOS SANMARTIN	Castellón	• VÍRGEN DEL CARMEN, C.	Onda
• MESTRE CARLES SELMA, CEIP	Castellón	• SAN RAFAEL DEL RIO, AYTO.	S. Rafael Rio
• LA MORERÍA, CEIP	Castellón	• SANT JOAN DE MORO, CP	Sant Joan de Moro
• VICENT MARÇÀ, CEIP	Castellón	• LLUIS TENA, CEIP	Sant Jordi
• LOPE DE VEGA CASTELLÓN	Castellón	• LA MILAGROSA, C.	Segorbe
• SANTA QUITERIA	Almazora	• SAN MIGUEL, CEIP	Soneja
• ALMENARA, I.E.S.	Almenara	• CRA SOT DE FERRER	Sot de Ferrer
• VIRGEN DE GRACIA, CEIP	Altura	• VERGE FONT DE LA SALUT, CEIP	Traiguera
• CARME MARTIN, CEIP	Artana	• LLEONARD MINGARRO, CEIP	Vall D'uijó
• FRANCESC CATALÀ, CEIP	Benicarló	• SAN VICENT FERRER, CEIP	Vall D'uxò
• RAMÓN CID, I.E.S.	Benicarló	• BOTÁNIC CALDUCH, CEIP	Vila-Real
• ILLES COLUMBRETES, C.	Burriana	• CARLOS SARTHOU, CEIP	Vila-Real
• NUESTRA SEÑORA DEL BUEN SUCESO,CEIP	Cabanes	• CONCEPCIÓN ARENAL, CEIP	Vila-Real
• CRA PALANCIA-ESPADAN	Castellnovo	• FUNDACIÓN FLORS C.	Vila-Real
• ARABOGA, CRA	Cervera del Maestre	• BISPE PONT	Vila-Real
• FRANCISCO MONDRAGON, CEIP	Eslida	• CEIP JAUME I	Vinaroz
• SEBASTIAN ELCANO, CEIP	Grao Castellón	• HISTORIADOR DIAGO, CEIP	Viver
• CRA PALANCIA-MIJARES	Jerica		
• VICENTE FAUBELL ZAPATA, CEIP	La Llosa		
• COMTESSA DE LUCENA, CEIP	Lucena		
• AVEL-LÍ CORMA,CEIP	Moncofar		

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

- CENTRO DE IDIOMAS ADVANCE Castellón
- E.I.M XILXES Castellón
- EL PICAROL Castellón
- FABULINUS, E.I. Castellón
- KID'S GARDEN, S.L., CENT. EDUC. Castellón
- LUDOTECA SIRIUS Castellón
- E.I.M. D'ARTANA Artana
- INFANT FELIPE.I. Burriana
- E.I.M. LUDOTECA LA LLOSA La Llosa
- EL TRENET, EI Onda
- E.I.M. VALL D'ALBA Vall D'alba

## CENTROS DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

- AFANÍAS CASTELLÓN Castellón
- ASPROPACE Castellón
- PEÑETA ROJA Castellón
- CENTRO DE DÍA Onda
- EL MOLÍ, C.O. Onda
- SAN BARTOLOMÉ, C. - PARROQUIA Onda
- ALTO PALANCIA C.O. Segorbe

# CÓRDOBA Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• BÉTICA MUDARRA, C.	Córdoba	• NTRA. SRA. DE LA SIERRA, CEIP	Cabra
• DIVINA PASTORA, C.	Córdoba	• JUAN VALERA, CEIP	Cabra
• MERCEDARIAS, C.	Córdoba	• VIRGEN DEL CASTILLO, CEIP	Carcabuey
• NUESTRA SÑRA. DE GUADALUPE, C.	Córdoba	• LOS ALCALÁ GALIANO, CEIP	Doña Mencía
• ABDERRAMÁN, CEIP	Córdoba	• NTRA. SRA. DE LA EXPECTACIÓN, CEIP	Encinas Reales
• AVERROES, CEIP	Córdoba	• ANTONIO VALDERRAMA, CEIP	Espiel
• HERNÁN RUIZ, CEIP	Córdoba	• RAMÓN MEDINA, CEIP	Fuente Palmera
• LOS ÁNGELES, CEIP	Córdoba	• MONTE ALTO, CEIP	La Carlota
• MIRASIERRA, CEIP	Córdoba	• NELSON MANDELA, CEIP	La Carlota
• NOREÑA, CEIP	Córdoba	• AL-YUSSANA, CEIP	Lucena
• NTRA. SRA. DE LINARES, CEIP	Córdoba	• SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP	Lucena
• PEDAGOGO GARCÍA NAVARRO, CEIP	Córdoba	• EL PRADO, CEIP	Lucena
• FERNÁN PÉREZ DE OLIVA, CEIP	Córdoba	• NTRA. SRA. DEL CARMEN, CEIP	Lucena
• JERÓNIMO LUÍS CABRERA, CEIP	Córdoba	• VIRGEN DEL VALLE, CEIP	Lucena
• JUAN DE MENA, CEIP	Córdoba	• TORRE DEL CASTILLO, CEIP	Monturque
• JUAN RUFO, CEIP	Córdoba	• GARCÍA DE LEÁNIZ, CEIP	Moriles
• LOS CALIFAS, CEIP	Córdoba	• SAN JOSÉ, CEIP	Palenciana
• PABLO GARCÍA BAENA, CEIP	Córdoba	• FERROBÚS, CEIP	Palma del Río
• CARMEN ROMERO, CEIP	Aguilar de La Frontera	• MAESTRO RAFAEL CHACÓN VILLAFRANCA, CEIP	Palomar
• SANTA MARÍA DE ALBENDÍN, CEIP	Baena	• VIRGEN DE LUNA, CEIP	Pozoblanco
• JUAN DÍAZ DEL MORAL, CEIP	Bujalance	• CRISTÓBAL LUQUE ONIEVA, CEIP	Priego de Córdoba
• ÁNGEL CRUZ RUEDA, CEIP	Cabra	• CASTILLO DE ANZUR, CEIP	Puente Genil

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• DIVINO OBRERO, E.I.	Córdoba
• MIRAFLORES, EI	Córdoba
• SAN LORENZO, EI	Córdoba
• PADRE NUESTRO, E.I.	Almodóvar del Río
• SANTA ANA, EI	Palma del Río

## CENTROS UNIVERSITARIOS, COLEGIOS MAYORES Y RESIDENCIAS

• RESIDENCIA TERESIANA	Córdoba
------------------------	---------

## CENTROS DÍA, OCUPACIONALES Y EDUCACIÓN ESPECIAL

• SANTO ÁNGEL, C.E.E.	Córdoba
-----------------------	---------

## EMPRESAS Y ASOCIACIONES

• CORECO S.A.	Lucena
• EFFICOLD S.A.	Lucena
• IBERJINDAL S.L.	Lucena
• AFAMO (Asociación de Familiares de Enfermos de Alzheimer de Montilla)	Montilla
• DISGENIL ASOC.PERSONAS CON DISCAPACIDAD	Puente Genil

# MÁLAGA Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• ACADEMIA STA. TERESA, C.	Málaga	• INDIRA GANDHI, CEIP	Las Lagunas
• ALEGRÍA DE LA HUERTA, CEIP	Málaga	• TAMIXA, CEIP	Las Lagunas
• ANTONIO MACHADO, CEIP	Málaga	• MARÍA TERESA LEÓN, CEIP	Marbella
• BENITO PÉREZ GALDÓS, CEIP	Málaga	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Marbella
• CAYETANO BOLÍVAR, CEIP	Málaga	• INTERNACIONAL COLLEGE MARBELLA	Marbella
• DIVINO MAESTRO, C.	Málaga	• LAS ALBARIZAS, CEIP	Marbella
• EL PALO, IES	Málaga	• LOS OLIVOS, CEIP	Marbella
• MARTIRICOS, CEIP	Málaga	• MARIO VARGAS LLOSA, CEIP	Marbella
• NEILL, CEIP	Málaga	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Marbella
• PABLO NERUDA, CEIP	Málaga	• PLATERO, CEPR	Marbella
• PINTOR FÉLIX REVELLO DE TORO, CEIP	Málaga	• GARCÍA DEL OLMO, CEIP	Mijas
• PRESENTACIÓN, C.	Málaga	• SAN SEBASTIÁN, CEIP	Mijas
• ROSA DE GÁLVEZ, CEIP	Málaga	• GREGORIO MARAÑÓN, CEIP	Rincón de La Victoria
• SAN ESTANISLAO, C.	Málaga	• PROFESOR TIERNO GALVÁN, CEIP	Rincón de La Victoria
• SIMÓN BOLÍVAR, CEIP	Málaga	• NTRA.SRA. DE GRACIA, CEIP	Riogordo
• EDUARDO OCÓN RIVAS, CEIP	Benamocarra	• JUAN CARRILLO, CEIP	Ronda
• NTRA. SRA. DEL ROSARIO, CEIP	Benaoján	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Ronda
• NUESTRA SEÑORA DE CAÑOS SANTOS, CEIP	Cañete La Real	• NTRA. SRA. DE LA PAZ, CEIP	Ronda
• NUEVO (ZONA ARROYO TORRES), CEIP	Cártama	• NTRO. PADRE JESÚS, CEIP	Ronda
• BLAS INFANTE, CEIP	Casares	• VICENTE ESPINEL, CEIP	Ronda
• AZAHAR, CEIP	Fuengirola	• ANDALUCÍA, CEIP	Vélez-Málaga
• SANTA AMALIA, CEIP	Fuengirola	• SAN FAUSTINO, CEIP	Vélez-Málaga
• SYALIS, CEIP	Fuengirola	• MIRAYA DEL MAR, IES	Vélez-Málaga
• VALDELECRÍN, CEIP	Fuengirola		
• EDUARDO JANEIRO, IES	Fuengirola		

# JAÉN Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• MARTÍN NOGUERA, CEIP	Jaén
• RUIZ JIMÉNEZ, CEIP	Jaén
• SANTO TOMÁS, CEIP	Jaén
• AGUSTÍN SERRANO DE HARO, CEIP	Jaén
• ALCALÁ VENCESLADA, CEIP	Jaén
• ALFREDO CAZABÁN, CEIP	Jaén
• CÁNDIDO NOGALES, CEIP	Jaén
• GLORIA FUERTES, CEIP	Jaén
• HIJAS DE CRISTO REY, C.	Jaén
• JESÚS-MARÍA, CEIP	Jaén
• MARÍA ZAMBRANO, CEIP	Jaén
• MUÑOZ GARNICA, CEIP	Jaén
• NAVAS DE TOLOSA, CEIP	Jaén
• NTRA.SRA. DE LA CAPILLA, CEIP	Jaén
• NUEVO CEIP ZONA GRAN EJE, CEIP	Jaén
• SAN JOSÉ DE CALASANZ, CEIP	Jaén
• SANTO DOMINGO, CEIP	Jaén
• ALMADÉN, CEPR	Jaén
• RAFAEL ALDEHUELA, CEPR	Aloaudete
• CAPITÁN CORTÉS, CEIP	Andújar
• CRISTO REY, CEIP	Andújar
• FRANCISCO ESTEPA LLAURENS, CEIP	Andújar
• SAN EUFRASIO, CEIP	Andújar
	Arjona

• SAN BONOSO Y SAN MAXIMIANO, CEIP	Arjona
• ÁNGEL LÓPEZ SALAZAR, CEIP	Baeza
• DIECINUEVE DE JULIO, CPRE	Bailen
• NUESTRO PADRE JESÚS DEL LLANO, CEIP	Baños De La Encina
• ANDALUCÍA, CEIP	Linares
• EUROPA, CEIP	Linares
• JAÉN, CEIP	Linares
• TETUÁN, CEIP	Linares
• VIRGEN DE LINAREJOS, CEIP	Linares
• LOS ARRAYANES, CEIP	Linares
• SAN JOSÉ CALASANZ, CEIP	Mancha Real
• JOSÉ PLATA, CEIP	Mengibar
• SANTIAGO APÓSTOL, CEIP	Santiago De Calatrava
• JUAN CARLOS I, CEIP	Torredelcampo
• PRÍNCIPE FELIPE, CEIP	Torredelcampo
• SAN ISIDORO, CEIP	Torredelcampo
• SAN MIGUEL, CEIP	Torredelcampo
• EL OLIVO, CEIP	Torredonjimeno
• MARTINGORDO, CEIP	Torredonjimeno
• SEBASTIÁN DE CÓRDOBA, CEIP	Úbeda
• NTRA. SRA. DEL CASTILLO, CEIP	Vilches

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

• HISTORIADOR JESÚS DE HARO, EI	Bailen
• SAN FERNANDO, EI	Martos

# GRANADA Y PROVINCIA

## COMEDORES Y COCINAS

• ANDALUCÍA, CEIP	Granada	• LA NORIA, CEIP	Almuñécar
• ANDRÉS SEGOVIA, CEIP	Granada	• SAN MIGUEL, CEIP	Almuñécar
• ARRAYANES, CEIP	Granada	• NTRA.SRA. DE LOS REMEDIOS, CEIP	Ambroz
• ELENA MARTÍN VIVALDI, CEIP	Granada	• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Armillá
• GALLEGO BURÍN, CEIP	Granada	• NAZARÍES, CEIP	Armillá
• GARCÍA LORCA, CEIP	Granada	• PROFESOR TIERNO GALVÁN, CEIP	Armillá
• GENIL, CEIP	Granada	• SAN MIGUEL, CEIP	Armillá
• INMACULADA DEL TRIUNFO, CEIP	Granada	• ATALAYA, CEIP	Atarfe
• JARDÍN DE LA REINA, CEIP	Granada	• CLARA CAMPOAMOR, CEIP	Atarfe
• JOSÉ HURTADO, CEIP	Granada	• MEDINA ELVIRA, CEIP	Atarfe
• JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, CEIP	Granada	• LOS LLANOS, CEIP	Barrio De La Vega
• LOS CÁRMENES, CEIP	Granada	• LA ALMOHADA, CEIP	Belicena
• LUIS ROSALES, CEIP	Granada	• SAN FRANCISCO, CEIP	Cájar
• MARÍA ZAMBRANO, CEIP	Granada	• VIRGEN DEL MAR, CEIP	Calahonda
• MIGUEL HERNÁNDEZ, CEIP	Granada	• NTRA. SRA. DEL ROSARIO, CEIP	Calicasas
• PARQUE DE LAS INFANTAS, CEIP	Granada	• VIRGEN DEL CARMEN, CEIP	Castell De Ferro
• PARQUE NUEVA GRANADA, CEIP	Granada	• EL SAUCE, CEIP	Chauchina
• PROFESOR TIERNO GALVÁN, CEIP	Granada	• CHURRIANA, CEIP	Churriana
• REYES CATÓLICOS, CEIP	Granada	• VIRGEN DE LA CABEZA, CEPR	Churriana De La Vega
• SAN JUAN DE DIOS, CEIP	Granada	• ROGELIO ARASIL, CEIP	Cijuela
• SANTA JULIANA, CEIP	Granada	• HURTADO DE MENDOZA, CEIP	Cogollos Vega
• VICENTE ALEIXANDRE, CEIP	Granada	• FRANCISCO AYALA, CEPR	Cúllar Vega
• NATALIO RIVAS, CEIP	Albuñol	• PABLO RUIZ PICASSO, CEIP	El Varadero
• CERVANTES, CEIP	Alhama de Granada	• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Fuente Vaqueros
• CONDE DE TENDILLA, CEIP	Alhama de Granada	• NUEVO C3, CEIP	Gabia La Grande

• NTRA. SRA. DE LAS NIEVES, CEIP	Gabia La Grande	• MARIANA PINEDA, CEIP	Motril
• VIRGEN DE LA PAZ, CEIP	Gójar	• PRÍNCIPE FELIPE, CEIP	Motril
• FEDERICO GARCÍA LORCA, CEIP	Güevéjar	• REINA FABIOLA, CEIP	Motril
• PILAR IZQUIERDO, CEIP	Hijar	• SAN ANTONIO, CEIP	Motril
• PADRE MANJÓN, CEIP	Huétor Tájar	• VIRGEN DE LA CABEZA, CEPR	Motril
• MARIANA PINEDA, CEIP	Huétor Vega	• FRANCISCO AYALA, CEIP	Ogijares
• NTRA.SRA. DE LAS ANGUSTIAS, CEIP	Huétor Vega	• RAMÓN Y CAJAL, CEIP	Ogijares
• LA PURÍSIMA, CEIP	Jun	• VIRGEN DE LA PAZ, CEIP	Otura
• LAS GAVIOTAS, CEIP	La Herradura	• EL OLIVARILLO, CEIP	Padul
• SAN ISIDRO LABRADOR, CEIP	La Malahá	• SAN SEBASTIÁN, CEIP	Padul
• SÁNCHEZ MARISCAL, CEPR	La Mamola	• GLORIA FUERTES, CEIP	Peligros
• VIRGEN DEL MAR, CEIP	La Rábita	• MANUEL DE FALLA, CEIP	Peligros
• AL-ZAWIYA, CEIP	La Zubia	• LOS PINARES, CEPR	Peñuelas
• ENRIQUE TIERNO GALVÁN, CEIP	La Zubia	• VIRGEN DE LOS DOLORES, CEIP	Purchil
• ISABEL LA CATÓLICA, CEIP	La Zubia	• LA INMACULADA, CEIP	Salar
• LAUREL DE LA REINA, IES	La Zubia	• MAYOR ZARAGOZA, CEIP	Salobreña
• FRANCISCA HURTADO, CEIP	Láchar	• SEGALVINA, CEPR	Salobreña
• LUCENA RIVAS, CEIP	Lanjarón	• CAPITULACIONES, CEIP	Santa Fe
• EL ALFÉIZAR, CPR	Los Tablones	• PÍO XII, CEIP	Torrenueva
• EMILIO CARMONA, CEIP	Maracena	• JUAN PABLO I, CEIP	Valderrubio
• GINER DE LOS RÍOS, CEIP	Maracena	• TAXARA, CEPR	Venta Nueva
• LAS MIMBRES, CEIP	Maracena	• CARDENAL CISNEROS, CEIP	Villanueva Mesía
• MAESTRA TERESA MORALES, CEIP	Maracena	• ARZOBISPO MOSCOSO, CEIP	Víznar
• MIGUEL DE CERVANTES, CEIP	Molvízar	• LAS ALHOMAS, CEIP	Zujaira
• ANTONIO GARVAYO DINELLI, CEIP	Motril		
• CARDENAL BELLUGA, CEIP	Motril		
• FRANCISCO MEJÍAS, CEIP	Motril		
• LOS ÁLAMOS, CEIP	Motril		

## ESCUELAS INFANTILES Y GUARDERÍAS

- ARCO IRIS, EI Churriana De La Vega
- LA VIÑA, EI Cúllar Vega
- MEDIA LUNA, EI Pinos Puente
- JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, EI Salobreña

## CENTROS UNIVERSITARIOS, COLEGIOS MAYORES Y RESIDENCIAS

- COLEGIO MAYOR SANTAFE Granada
- COLEGIO AVE M<sup>a</sup> DE LA QUINTA Granada



**IRCO**



# ALI MEN TAN DO... EL CUERPO

COCINA TRADICIONAL MEDITERRÁNEA  
DIVERSIDAD DE MENÚS  
MENÚ MENSUAL  
PROPUESTA DE ALIMENTACIÓN  
NUESTROS INGREDIENTES  
ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES  
SELECCIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL  
SELECCIÓN DE PESCADOS  
SELECCIÓN DE CARNES  
PROVEEDORES

# COCINA TRADICIONAL MEDITERRÁNEA

Una de las premisas de IRCO es el ofrecer elaboraciones caseras y platos tradicionales que satisfagan y se adapten a los gustos y preferencias de los comensales, al mismo tiempo que perseguimos el equilibrio nutricional y culinario de nuestros menús.

Nuestras recetas se basan en la saludable Dieta Mediterránea caracterizada por el aporte equilibrado y variado de sus alimentos, entre los que destacan los cereales, frutas, verduras, legumbres, carnes y pescado, lácteos, huevos, frutos secos y el aceite de oliva.



# CRITERIOS DEL DISEÑO DE NUESTROS MENÚS:

A la hora de planificar y elaborar nuestros menús, tenemos en cuenta más de 10 criterios que nos ayudan a que las recetas servidas por IRCO en los centros tengan una gran acogida.

## 01 **VARIEDAD**

Contamos más de 300 riquísimas recetas.

## 02 **ATENCIÓN PERSONALIZADA**

Consideramos las apetencias y las aversiones que puedan tener los comensales de los distintos grupos de edad, ya sea de los alimentos como de las técnicas de preparación.

## 03 **ESTRUCTURA**

El orden del menú y su combinación parten diariamente de ensalada, y se compone de primer plato, segundo plato y postre.

## 04 **COMBINACIÓN Y EQUILIBRIO**

Tenemos en cuenta el número de grupos de alimentos presentes en cada menú.





- 05 CANTIDADES Y RACIONES**  
Atendemos a las características del comensal en la distribución de las cantidades de cada ingrediente.
- 06 EMPLATADO**  
Cuidamos el aspecto para que sea apetecible (variedad de colores, texturas y formas de presentación) y las temperaturas seguras.
- 07 ORIGEN Y GASTRONOMÍA**  
Tenemos en cuenta la gastronomía y peculiaridades alimentarias de la zona.
- 08 CALENDARIO**  
Prestamos atención a las celebraciones y festividades que pueden reflejarse a través de la alimentación.
- 09 ESTACIONALIDAD**  
Utilizamos productos frescos de temporada. Frutas y verduras en su mejor momento, para aprovechar la mayor concentración de nutrientes.
- 10 INGREDIENTES DE ORIGEN LOCAL, KM 0**  
Fomentamos el consumo de productos locales, beneficiando la economía de cada zona y reduciendo además las emisiones de CO2 al disminuir el transporte de los alimentos y el material de embalaje.
- 11 ALIMENTOS DE CULTIVO ECOLÓGICO**  
Apostamos por los productos ecológicos en nuestros menús, libres de agentes químicos y con niveles más altos de vitaminas y minerales esenciales.

# DIVERSIDAD DE MENÚS



IRCO ofrece una gran variedad de menús adaptados a los usuarios que por diferentes razones precisen de una alimentación alternativa.

Paralelamente a los menús diarios diseñados para nuestros centros, IRCO ofrece hasta 58 menús alternativos que cumplen con los requisitos que pueden tener los comensales con necesidades especiales de alimentación.

Del mismo modo, IRCO está en disposición de ofrecer en función de las necesidades de cada centro, menús complementarios de la comida del medio día, como desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.



## INFANTIL

Incorpora elaboraciones más sencillas y fáciles de digerir (legumbres trituradas, pollo deshuesado, carnes troceadas)



## TRITURADO

Diferentes niveles de incorporación progresiva de alimentos



## ADAPTADOS

Por motivos alérgicos e intolerancias



## POR MOTIVOS MÉDICOS

Hipocalórico, protección gástrica, dieta blanda y astringente, diabético, etc.



## POR MOTIVOS RELIGIOSOS



## POR MOTIVOS CULTURALES

Vegetariano, vegano...

# MENÚ MENSUAL

## MIÉRCOLES

Lechuga, tomate, zanahoria, atún

17

eco

**CREMA DE VERDURAS NATURALES ECO**  
Muslo de pollo rustido con guisantes

Fruta

Fruta

**CENA:** Sopa de ave y pescado blanco al caldo corto. Fruta

Mensualmente comunicamos a las familias a través de diferentes vías y soportes el menú de su colegio, con información detallada sobre el mismo.

Nuestro menú describe los ingredientes principales que componen los platos del día de forma clara y detallada, así como las técnicas culinarias, ofreciendo recomendaciones saludables para las cenas. En el calendario incluimos las jornadas gastronómicas que se celebran periódicamente en los centros.

MENÚ Mayo 2019		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011.anexo II). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.</p>		
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <b>06</b></p> <p><b>Crema de calabacín</b> <b>Albóndigas en salsa con menestra de verduras</b> carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Alcachofas y pescado azul al papillote. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz <b>07</b></p> <p><b>Garbanzos a la castellana</b> con chorizo y hueso de jamón</p> <p><b>Tortilla de patata</b></p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Champiñón salteado y brocheta de pescado. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, lombarda, atún <b>08</b></p> <p><b>Paella valenciana</b> con pollo</p> <p><b>Surtido de fiambre</b> fiambre de york, queso y chorizo</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Sémola y pescado blanco al limón. Fruta</p>
<p>Lechuga variada, tomate, maíz <b>13</b></p> <p><b>Lentejas con hortalizas y arroz</b></p> <p><b>Longanizas con pisto</b> carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Espinacas a la crema y pescado azul a la plancha. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz <b>14</b></p> <p><b>Arroz a banda</b> con merluza, calamar, gamba y mejillón</p> <p><b>Tortilla de calabacín</b></p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Judías verdes y pavo asada. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, lombarda, huevo <b>15</b></p> <p><b>Tallarines con tomate y champiñón</b></p> <p><b>Caella en adobo</b> rebozado casero</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Crema de verduras y tortilla paisana. Fruta</p>
<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda <b>20</b></p> <p><b>Sopa cubierta con letras</b> de ave y cerdo con huevo</p> <p><b>Cordon Bleu</b> carne de pavo con queso rebozada</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Puré de patata y pescado azul a la naranja. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz, PIPAS DE GIRASOL <b>21</b></p> <p><b>Alubias campesinas</b> con hortalizas</p> <p><b>Tortilla española</b> con patata y cebolla</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Escalivada y pescado blanco al horno. Fruta</p>	<p><b>Ensalada completa</b> lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas</p> <p><b>Lacitos boloñesa</b> con carne picada de cerdo, tomate y queso</p> <p><b>Fruta y yogur</b></p> <p><b>CENA:</b> Hervido y revuelto de ajetes. Fruta</p>
<p>Lechuga variada, tomate, maíz <b>27</b></p> <p><b>Lentejas a la riojana</b> con chorizo y hueso de jamón</p> <p><b>Delicias de calamar</b></p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Puré de calabacín y magro con hortalizas. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, atún <b>28</b></p> <p><b>Sopa de puchero con estrellitas</b> de ave y cerdo con garbanzos y huevo</p> <p><b>Muslo de pollo al chilindrón</b> al horno con salsa de hortalizas</p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Ensalada variada y pescado blanco en salsa. Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, lombarda, maíz <b>29</b></p> <p><b>Arroz rossejat</b> con magro y secreto de cerdo, garbanzos y embutido valenciano</p> <p><b>Tortilla francesa con loncha de queso</b></p> <p><b>Fruta</b></p> <p><b>CENA:</b> Menestra de verduras y brocheta de pavo. Fruta</p>



### LO QUE NOS DIFERENCIA



### ¿SABÍAS QUE...?

Todos los meses, platos 100% ECO.  
Todos los días, PAN ECO.

FRUTA DE TEMPORADA MAYO:  
Manzana, kiwi, pera, fresa y plátano.

JORNADA GASTRONÓMICA: El 31 de mayo celebramos... ¡EL MENÚ DEL MILENIO!

### CONSEJOS SALUDABLES

El día 3 de mayo celebramos... ¡el Día Internacional del Celíaco! Acercando esta celebración a todos nuestros comensales, os ofrecemos poder degustar un menú libre de gluten.

**a** En caso de alergias e intolerancias, consulte con su centro para solicitar un menú especial.

**IRCO** SÍGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

### VALORES NUTRICIONALES

(Promedio diario de la comida de medio día)

Energía:	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
895kcal 3745kj	41,7	8,2	13,3	15,6
Hidratos de Carbono:	Azúcares:	Proteínas:	Sal:	
90,1	19	33,8	2,3	

Menú IRCO revisado y validado por el área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia.

## JUEVES

Lechuga variada, tomate, maíz **02**

**Sopa de ave con fideos**  
de ave y cerdo con garbanzos y huevo

**Lomo adobado al horno**

Fruta

**CENA:** Ensalada variada y pescado blanco al vapor. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **09**

**ALUBIAS DE LA HUERTA ECO**  
con hortalizas

**Solomillo de pollo empanado**

Fruta

**CENA:** Parrillada de verduras y tortilla de pimientos. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, olivas **16**

**Potaje de garbanzos con verduras**

**Pizza IRCO**  
con fiambre de york, tomate y queso

Fruta

**CENA:** Ensalada verde y sepia en salsa. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, olivas **23**

**Arroz con verduras**

**Abadejo en salsa verde**  
al horno con ajo y perejil

Fruta

**CENA:** Sémola y ternera a la plancha. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, huevo **30**

**Espirales napolitana**  
con tomate y hortalizas

**Merluza SOSTENIBLE al horno**  
con judías verdes

Fruta

**CENA:** Brócoli al vapor y huevos cocidos. Fruta

## VIERNES

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **03**

**Arroz con tomate**

**Tortilla española**  
con patata y cebolla

Fruta

**CENA:** Puré de zanahoria y muslo de pollo rustido. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, huevo **10**

**MACARRONES INTEGRALES italiana**  
con tomate y queso

**Merluza a la gallega**  
al horno con salsa de hortalizas

Fruta

**CENA:** Ensalada mixta y lomo al horno. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, atún **17**

**CREMA DE VERDURAS NATURALES ECO**

**Muslo de pollo rustido con guisantes**

Fruta

**CENA:** Sopa de ave y pescado blanco al caldo corto. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, dados de pavo **24**

**Crema de garbanzos**  
con hortalizas

**Lomo en salsa con zanahoria**  
al horno con salsa de hortalizas

Fruta

**CENA:** Ensalada de tomate y pescado azul al vapor. Fruta

Ensalada Universo (lechuga, tomate, maíz, olivas) **31**

**Puré Galáctico**  
de patatas con virutas de jamón

**Hamburguesa Apolo 11**  
de ave con pan de hamburguesa

**Coca cráter lunar**

**CENA:** Verduras asadas y pescado azul al papillote. Fruta

# SALUDABLE Y COMPLETO

## ENTRANTE

Se especifican los ingredientes de la ensalada

## PRIMER PLATO

Se especifica la técnica culinaria y los ingredientes. Está basado en arroces, pastas, sopas, cremas, guisos y estofados...

## SEGUNDO PLATO

Se especifica la técnica culinaria y los ingredientes A base de carnes, pescados, asados, salteados, empanados/rebozados acompañado de guarniciones variadas.

## POSTRE

Fruta de temporada o lácteo (especificando tipología en cada caso, p.e. yogur, natillas, flan).

## INFORMACION COMPLEMENTARIA

Composición nutricional

Hábitos alimentarios e higiene

Sugerencias para comidas complementarias: desayuno, almuerzo, merienda y cena

# MENÚS TEMÁTICOS



**Saludables y  
divertidos**



## MENÚ DE LA IGUALDAD

26 DE  
MARZO

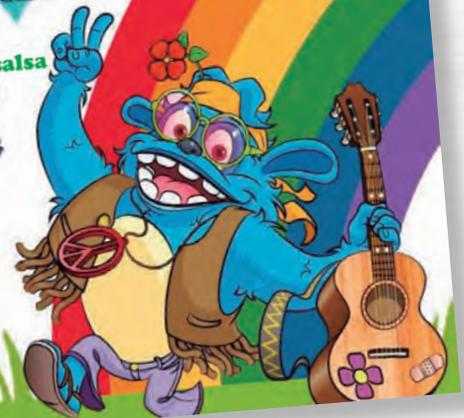
**ENSALADA ADA LOVELLACE**  
(lechuga, tomate, zanahoria, olivas con salsa de yogur)

**LACITOS FLOWER POWER**  
(con tomate y hortalizas)

**HAMBURGUESA AL ESTILO AMELIA EARHART**  
(de ave y verduras al horno con salsa de cebolla, patata y boniato)

**POSTRE YIN YANG**  
(crepe con chocolate)

**IRCO**  
RESTAURACIÓN COLECTIVA  
SOSTENIBLE



**IRCO**  
RESTAURACIÓN COLECTIVA  
SOSTENIBLE

## MENÚ IRCO MEDIEVAL

31  
de enero

**ENSALADA REY ARTURO**  
(lechuga, tomate, zanahoria, olivas)

**CREMA DE LA MESA REDONDA**  
(de patata con pimentón)

**LONGANIZAS SIR LANCELOT**  
(carne de cerdo al horno con tomate y hortalizas)

**DULCE MEDIEVAL**  
(coca de llanda con chocolate)



# PUNTOS CLAVE

## DE NUESTRA PROPUESTA DE ALIMENTACIÓN

### FUENTE DE VITAMINAS Y MINERALES

Gracias al consumo habitual de frutas, verduras y hortalizas, podemos alcanzar las recomendaciones diarias de vitaminas y minerales.



#### ENSALADAS FRESCAS DIARIAS

Combinando distintos ingredientes para ofrecer cada día una ensalada diferente.

*Variedad de lechugas, Tomate y tomate cherry, Maíz, Pepino, Zanahoria, Lombarda, Aceitunas, Legumbres(lentejas, alubias, garbanzos, soja...), Frutas, Queso, Atún, Huevo.*



#### FRUTAS DE TEMPORADA

Promoción del consumo de **fruta natural como postre habitual**. Esta propuesta nos permite alcanzar las **5 raciones de frutas y verduras al día** recomendadas.



# FRUTAS Y VERDURAS AL DÍA

## FUENTE DE PROTEÍNAS DE MAYOR VALOR BIOLÓGICO

Es importante, junto con las carnes, para asegurar el consumo necesario de hierro.



### LEGUMBRES VARIADAS

Al menos 6 platos a base de legumbres al mes (lentejas, garbanzos, alubias pintas, alubia blanca, guisantes, judías verdes)



### PESCADOS VARIADOS

Mínimo 6 platos a base de pescado al mes (en guisos, arroces y pastas, al horno, en salsa, rebozados o empanados)

## FUENTE DE GRASAS INSATURADAS

Su consumo habitual permite alcanzar un óptimo perfil lipídico



**ALIÑOS AOVE**  
(Aceite de Oliva Virgen Extra)



**VINAGRETAS DE FRUTAS.**

## FUENTE DE CALCIO VITAMINAS A Y D



### Yogur

Fomento del consumo de probióticos que ayudan a la mejorar el tránsito intestinal.



### Postres lácteos

Natillas, flanes, etc.

## FUENTE DE FIBRA

La obtenemos de los cereales integrales junto con verduras, frutas y legumbres.



### PAN ECOLÓGICO

Promoción del consumo de fibra, introducción del pan integral y pan ecológico.



A close-up photograph of a person's hands holding a woven basket filled with fresh vegetables. The basket is overflowing with produce, including a large head of green lettuce, several bunches of green onions, a cluster of bright red radishes, and several ripe red tomatoes. In the background, other vegetables like a yellow and red bell pepper, a purple eggplant, and a green cucumber are visible. The person holding the basket is wearing a blue and white plaid shirt. The background is a soft-focus green field.

**Lo mejor de lo mejor**

# NUESTROS INGREDIENTES

A la hora de seleccionar los ingredientes con los que elaboramos nuestras recetas, tenemos en cuenta una serie de criterios que nos permiten ofrecer sabrosos y saludables menús con los más apropiados y saludables ingredientes.

## PRIMERAS MARCAS NACIONALES



## MEJORES INGREDIENTES

Carnes y elaborados cárnicos de 1º calidad y variedad de pescados

## SOSTENIBILIDAD

Productos de proximidad, de temporada y ecológicos



## ADAPTACIÓN A LAS DISTINTAS NECESIDADES

Deshuesados, sin espinas, productos para alérgicos, halal, ...

# INGREDIENTES ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES

## Proveedores Locales y Km0



IRCO confirma su apuesta por la introducción de productos ecológicos y sostenibles en los menús, a través de la campaña “somos lo que comemos”

En IRCO la incorporación de productos ecológicos y de proximidad no es una moda pasajera, sino que forma parte de nuestro ADN y va unido a nuestra forma de vida y de alimentación.

PAN  
ECOLÓGICO  
A DIARIO

INGREDIENTES  
ECOLÓGICOS  
CADA SEMANA

MENÚS CON  
PLATOS 100%  
ECOLÓGICOS

MÁS DE  
1.330.000 KGS  
DE PRODUCTOS  
ECOLÓGICOS  
AL AÑO



Así mismo IRCO se preocupa por la sostenibilidad de sus productos, trabajando desde nuestros inicios con proveedores locales, fomentando el consumo de producto de temporada y de la zona.

Nos movilizamos por dinamizar y beneficiar la economía de cada zona, reduciendo al mismo tiempo las emisiones de CO2 al disminuir el transporte de los alimentos y el material de embalaje.

## NOVEDADES COMEDOR ESCOLAR SOSTENIBLE

### PLATOS 100% ECOLÓGICOS

IRCO en su apuesta por una restauración más sostenible ha sido la primera empresa de Restauración Colectiva en la Comunidad Valenciana en obtener el certificado de cocina ecológica, un sello de garantía que ofrece el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana) certificando que los platos elaborados cumplen con las normas para considerarlos 100% ecológicos.

Este reto ha supuesto a IRCO un paso más para el proyecto de comedor sostenible, fomentando el consumo de productos ecológicos entre nuestros comensales.

Certificados con su alcance.



## NOVEDADES RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

### ACEITE SOLIDARIO

IRCO se une a la entidad social Rastro Solidario (Aceite Solidario) para promover la recogida de aceite usado con fines solidarios. La colaboración supone un reto y compromiso social y medioambiental, siendo la mejor opción para gestionar el aceite usado que generamos en nuestras cocinas, la clave para la protección y cuidado del entorno haciendo un uso eficiente y responsable de nuestros recursos.

Además, nos permite dotar de recursos a entidades sociales afines a nuestro proyecto social, orientado a la integración de colectivos sociales, mediante el que ya colaboramos con Banco de Alimentos.



# SELECCIÓN DE PROTEÍNA VEGETAL

En IRCO sabemos que nuestras legumbres de origen nacional son un alimento nutricionalmente muy completo y que además mejora la calidad del suelo donde se cultiva.

Desde el punto de vista nutricional las legumbres de origen nacional son ricas en vitaminas y minerales como el hierro, el potasio, el magnesio y el zinc por eso están tan integradas y presentes en nuestros menús.

## UN SUPERALIMENTO ¡EN TODA REGLA!

Además de todos sus beneficios, entre las ventajas de las legumbres destaca la variedad de platos diferentes que podemos preparar con ellas y fomentar la gastronomía local.

### Algunas formas de servir las legumbres que se adaptan perfectamente a los gustos de los niños y niñas son:

- Platos de cuchara.
- Platos de cereales con legumbre añadida.
- Ensaladas de legumbres.

### Beneficios para la salud:

- No contiene gluten
- Mejoran la calidad de las proteínas de las dietas
- Son una buena fuente de vitaminas
- Ideales para diabéticos por contener mucha fibra, poca grasa y un índice glicémico bajo.
- Su contenido en hierro es alto.
- La fibra soluble contribuye a diferentes mejoras.

A photograph showing several whole fish, likely sea bream, resting on a bed of crushed ice. In the foreground, there are several thick, pinkish-orange fillets of salmon. The fish have silvery scales and prominent blue eyes. The text 'Pescado sostenible' is overlaid in a red box across the middle of the image.

**Pescado sostenible**

# SELECCIÓN DE PESCADOS

La utilización de pescado en nuestros menús es una prioridad debido a los altos beneficios que sabemos su consumo proporciona.

Siendo conscientes que no es uno de los alimentos más populares entre los comensales, IRCO presta especial atención a la selección y elaboración del mismo con el objetivo de promover su aceptación y disfrute.

## ORIGEN

Cuidamos el origen de la compra y promovemos el consumo de pescado de cercanía.

## VARIEDAD

Con el objetivo de conseguir una dieta más equilibrada y apetecible variamos el tipo de pescado y las técnicas culinarias. Queremos que los escolares coman pescados nutritivos, los prueben y descubran su buen sabor.

- **Pescados blancos** con menos de 2% de grasas: merluza, bacalao, fogueño, platija.
- **Pescados semigrasos**, entre un 2 y un 6% de grasas: palometa, emperador, cazón
- **Pescado azul**, igual o superior al 6% de grasa: atún, caballa, salmón.

## PRESENTACIONES

Las diferentes presentaciones (filetes, ruedas, lomos, troncos, colas, varitas...) son factores que tenemos en cuenta para promover la aceptación de este alimento.

## SIN ESPINAS

Seleccionamos en nuestras compras pescados con certificación "libre de espinas" e incluimos aquellos pescados que por su tipología carecen de ellas.

## OLORES Y SABORES

Aunque el pescado azul posea un olor y sabor más pronunciados que el blanco, no lo descartamos por los altos beneficios que su consumo proporciona. Disponemos de distintos trucos culinarios que pueden atenuar o enmascarar el sabor y el olor para el agrado de todos los comensales.

# SELECCIÓN DE CARNES

Siendo las carnes y los embutidos alimentos que gozan de una alta aceptación entre los comensales, IRCO tiene en cuenta una serie de premisas a la hora de seleccionar y elaborar estos alimentos,

con el fin de aprovechar al máximo sus cualidades nutricionales, eliminando al mismo tiempo sus aspectos menos saludables.

## RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

- Reemplazar las carnes grasas o rojas por legumbres, pescado, aves o carnes magras.
- Elegir carnes rojas más recomendables como el lomo de cerdo, retirando siempre la parte grasa.
- Retirar la piel de las aves antes de consumirla.
- Evitar carnes altamente procesadas como por ejemplo las salchichas de Frankfurt
- Es conveniente consumir de tres a cuatro raciones semanales de carnes, con prioridad de las carnes blancas o magras.
- Los embutidos grasos deben consumirse con moderación y seleccionando los de menos contenido en grasa. Fuente: SENC (sociedad española de nutrición comunitaria) y la semFYC (sociedad española de medicina de familia y comunitarias).
- El elevado consumo de embutidos no es aconsejable no solo por sus grasas sino también por su alto contenido en sal.

## ELEGIR BIEN ES IMPORTANTE

- **Carnes blancas:** pollo o pavo
- **Carnes magras:** como lomo/magro de cerdo
- **Carnes rojas:** ternera o cordero

## MÁXIMA CALIDAD

- **Ave:** muslo y contramuslo, contramuslo deshuesado/troceado, pechuga y solomillo de pollo
- **Cerdo:** lomo de cerdo, costillas, magro.
- **Ternera:** procedente de partes nobles
- Elaborados cárnicos con máximo contenido en carne (de cerdo, pollo o ternera): albóndigas, hamburguesas
- Fiambres de primera categoría, dando prioridad al fiambre de york, de pavo y/o jamón serrano por su menor contenido en grasas.



**Lo más fresco  
Lo más sano**



**La mejor selección**

# NUESTROS PROVEEDORES

## NACIONALES



## VALENCIA



## ALICANTE



## CASTELLÓN



## ANDALUCÍA



## MADRID





**IRCO**

ALI  
MEN  
TAN  
DO...

LA MENTE  
Y LOS VALORES

PROYECTO EDUCATIVO  
METODOLOGÍA  
AMBITOS DE APLICACIÓN  
RECURSOS Y HERRAMIENTAS  
ACTIVIDADES  
ACTIVIDADES ESPECIALES  
ACTIVIDAD COMEDOR SOSTENIBLE  
DESCUBRE NUESTROS PERSONAJES  
PROYECTO EDUCATIVO 2019 - 2020

conjunto de actividades útiles y educativas

## OBJETIVOS

Los principales objetivos de mejora y áreas de aprendizaje que se trabajan con los alumnos son muy diversos y entre ellos podemos destacar:

- **LA ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO Y DEL ESPACIO**
- **LA CONVIVENCIA Y LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS**
- **LA AUTONOMÍA Y LA GESTIÓN DE LAS EMOCIONES**
- **LA COEDUCACIÓN Y LA IGUALDAD**
- **LOS HáBITOS DE VIDA SALUDABLE (SALUD E HIGIENE)**
- **LA EDUCACIÓN MEDIOAMBIENTAL**
- **EL FOMENTO DEL HáBITO DE LECTURA**
- **LA EDUCACIÓN PLURILINGÜE**





El monitor es el guía y mediador de nuestro proyecto, siendo el alumno de una manera constructiva el que crea su propio aprendizaje.



Ayudar a los alumnos a potenciar el auto-descubrimiento y la autonomía.



Desarrollar la creatividad como vía para solucionar problemas.



# METODOLOGÍA

IRCO, durante más de 30 años de experiencia, ha desarrollado una metodología que garantiza el éxito del proyecto educativo en los centenares de centros donde se aplica.

Adaptación de los contenidos a las características del grupo, nivel de conocimientos, espacios, tiempos y recursos disponibles.



Evaluación continua del desarrollo de las acciones propuestas.





**Enseñar hábitos  
y valores**

# ÁMBITOS DE APLICACIÓN

El desarrollo de nuestro proyecto educativo tiene en cuenta los espacios físicos donde llevar a cabo las diferentes actividades:



## EL COMEDOR

Como espacio de alimentación saludable y convivencia, donde trabajamos principalmente:

- Alimentación saludable.
- Hábitos de higiene.
- La autonomía de nuestros alumnos.
- Educación para la salud.
- El reciclaje y el cuidado por el medio ambiente.
- La convivencia y el respeto.



## EL PATIO

Donde creamos un espacio lúdico y de socialización y nos centramos en:

- Coeducación y la igualdad de géneros.
- Resolución de conflictos.
- Educación medioambiental.
- Creatividad y el fomento del ámbito artístico.
- Fomento del deporte y la salud.

# RECURSOS Y HERRAMIENTAS PARA EL MONITOR

**Aprender es divertido**

## ORGANIGRAMAS DE TRABAJO

El técnico de formación-animación de IRCO planifica las actividades junto con el equipo directivo del centro a través de organigramas de trabajo diseñados a medida según los grupos de edad, horarios y espacios disponibles.

Punto de partida sobre el que el monitor planifica cada mes las actividades dirigidas a su grupo.

**JORNADA PARTIDA**

MONITORAS	HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MONITOR/A: (PRIMARIA)	12:30-13:00	Recoger grupo. Control asistencia. Asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia. Asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia. Asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia. Asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia. Asesor personal.
	13:00-14:00	Comedor. Juego de mesa.	Comedor. Taller. Desarrollar y transferir habilidades psicomotrices. Ateneo de arte. Expresión artística. Dibujos y pintura. Música. Juegos.	Comedor. Apoyamos lectura. Contenidos: Bibliotecas. Estudio y reposo.	Comedor. Artes escénicas. Cine. Teatro. Música y danza.	Comedor. Juego de patio o exterior.
	14:00-15:00		Alas, relajación y reposo del día. Fútbol divertido. Conversación. Videovis.	Alas, relajación y reposo del día. Fútbol divertido. Conversación en Videovis.	Alas, relajación y reposo del día. Cine. Teatro. Música y danza.	Comedor. Juego de patio o exterior. Dilemas y juegos. Juegos cooperativos. Movimiento DID.
	15:30-16:30	Alas, relajación y reposo del día.	Alas, relajación y reposo del día.	Alas, relajación y reposo del día.	Alas, relajación y reposo del día.	Alas, relajación y reposo del día.

**JORNADA CONTINUA**

MONITORAS	HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MONITOR/A: (INFANTIL)	14:00-14:10	Recoger grupo. Control asistencia y asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia y asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia y asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia y asesor personal.	Recoger grupo. Control asistencia y asesor personal.
	14:10-14:25	Comida.	Comida.	Comida.	Comida.	Comida.
	14:25-14:40	Comida.	Comida.	Comida.	Comida.	Comida.
	14:40-14:55	Juego de mesa.	Taller. Desarrollar y transferir habilidades psicomotrices. Ateneo de arte. Música. Juegos.	Ateneo lectura. Contenidos: Bibliotecas. Estudio y reposo.	Artes escénicas. Cine. Teatro. Música y danza.	Juego de patio o exterior. Dilemas y juegos. Juegos cooperativos. Movimiento DID. Expresión corporal. Ballet y Circuitos. Mediación.

## DOSSIER DE ACTIVIDADES MENSUAL

IRCO entrega a sus monitores el material didáctico necesario para la realización de la planificación mensual. Las actividades que se proponen van dirigidas al patio y al comedor, teniendo siempre en cuenta las capacidades y el nivel evolutivo de los alumnos, los espacios y los horarios disponibles.



### MONITORES

#### **Dinamización del contenido:**

Proponemos un hilo conductor de nuestro proyecto educativo anual, con una temática común que logra dinamizar las actividades propuestas para cada mes.

#### **Formación específica y continua del monitor:**

Aportando los recursos y herramientas necesarias; técnicas y dinámicas para trabajar en el refuerzo de conductas esperadas (refuerzo positivo, resolución de conflictos, silencio en el comedor...)



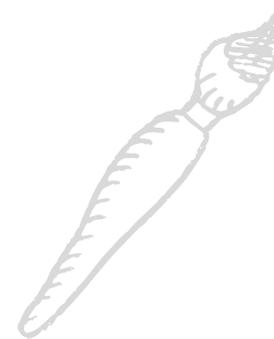
### FAMILIAS

Queremos participar a las familias los objetivos del proyecto educativo para complementarlo si así lo desean desde casa.

Para ello, les dirigimos recomendaciones para la cena, suplementos informativos disponibles en el portal escuela de padres y cuida tu alimentación, propuestas de lectura recomendada, etc.

# ACTIVIDADES

Teniendo en cuenta nuestros objetivos, las actividades que proporcionamos en el dossier son las siguientes:



## TALLERES DE MANUALIDADES

En estos talleres fomentamos la importancia de un comedor sostenible, ayudándoles a aprender **las tres R (reciclar, reutilizar y reducir)**.

## JUEGOS COOPERATIVOS

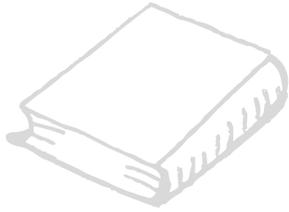
Nuestro objetivo en esta actividad es fomentar la convivencia y el respeto. Siendo el patio el lugar donde más conflictos se generan, el juego en equipo nos ayuda a que los niños asuman normas de convivencia y gestionen de una manera lúdica la resolución de conflictos.



## JUEGOS DE MESA

El objetivo de esta actividad es familiarizar a los niños con hábitos de ocio en grupo, que favorezcan su desarrollo personal y social, al tiempo que desarrollan de una manera divertida una variedad de capacidades: lógica, espacial, matemática o lingüística...





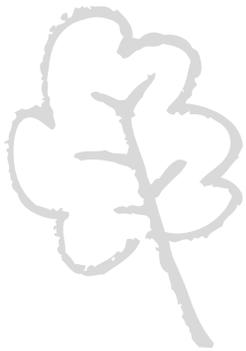
## TALLERES DE ANIMACIÓN A LA LECTURA

Aprendemos a través de los cuentos cómo gestionar emociones, adquirir valores y fomentar la autoestima de una manera divertida y lúdica.



## JUEGOS POPULARES Y TRADICIONALES

Con estos juegos trabajamos actitudes en torno a la cooperación, el compañerismo, el respeto de las normas y el afán de superación.



## CINEFORUM

En esta actividad grupal a través de las películas, creamos dinámicas interactivas y de comunicación entre sus participantes, donde dialogamos sobre diferentes temas y realidades proyectadas en la sociedad. Dialogamos en grupo estimulando la expresión de las emociones suscitadas y las ideas sugeridas de cada temática.



## TALLER DE RELAJACIÓN

A través de estas actividades los niños aprenden hábitos de vida saludable, aprendiendo a relajarse de una forma agradable y a gestionar de una manera correcta sus emociones.



# ACTIVIDADES COMEDOR SOSTENIBLE



En IRCO consideramos los comedores escolares como un espacio idóneo para la socialización del alumnado en todas las etapas de su educación, y donde fomentar y promover un estilo de vida saludable.

**En este sentido en IRCO impulsamos nuestro concepto de comedor sostenible realizando una serie de acciones basadas en tres pilares fundamentales:**

- SOMOS LO QUE COMEMOS
- MOVIMIENTO RAP
- LAS 3Rs





## **SOMOS LO QUE COMEMOS**

Queremos acercar a los escolares la importancia de una alimentación saludable y nutritiva y para que reconozcan los alimentos, trabajamos dando a conocer sus propiedades a través de diferentes actividades lúdicas:

### **PRODUCTOS DE TEMPORADA**

Contienen el máximo valor nutricional y con ello conseguimos una alimentación saludable.

### **ALIMENTOS CON PROTEÍNA VEGETAL**

Son incorporados en nuestros menús por ser un "súper alimento" con alto valor nutricional y sostenibles con el medio ambiente.

### **LOS SUPER ALIMENTOS**

Pueden ayudar conseguir nuestros objetivos de bienestar y salud.

## MOVIMIENTO RAP

IRCO apuesta en el horario de comedor por fomentar el deporte y la actividad física, destacando actividades de carácter cooperativo, juegos tradicionales, juegos pre-deportivos que apuestan por un estilo de vida saludable, la coeducación y la igualdad de géneros.

### MOVIMIENTO RAP

Todos los meses destacaremos un deporte en equipo, que nos ayude a evitar un estilo de vida sedentario.

### SPORT AND LIFE

Trabajaremos con deportistas que nos ayudan a promocionar la actividad física entre los niños.



## CONECTA CUERPO Y MENTE:

Proponemos nuevas modalidades que incorporan el valor e importancia de la formación intelectual, atlética y espiritual en su conjunto:

- **Curso de Yoga y relajación:** Formamos a nuestros monitores en técnicas prácticas para que puedan proporcionar sesiones educativas, creativas y divertidas en las que inculcar a los escolares los valores esenciales que les permitan desenvolverse en la vida con serenidad, respeto y equilibrio.
- **Curso de Mindfulness:** Mindfulness es un término que literalmente quiere decir "Atención Plena". Consciente de esta necesidad para lograr la atención plena, durante este curso formaremos a nuestros monitores para que trabajen con los escolares diferentes técnicas de respiración consciente, de atención a los sentidos, de identificación de sentimientos y emociones, y de visualizaciones creativas para crear un ambiente propicio para el aprendizaje.





## LAS 3Rs

En IRCO adquirimos el compromiso de responsabilidad con la sociedad futura y su crecimiento sostenible. Para lograrlo promovemos en la comunidad educativa, la campaña "3Rs" basada en el respeto y el cuidado del medio ambiente desde nuestro entorno más cercano, el comedor escolar, logrando reducir los residuos y gestionándolos de manera responsable.



### RECICLAR TIENE SU PUNTO

Tiene como objetivo convertir el entorno del comedor en un punto verde, donde la recogida selectiva de los residuos facilite su gestión responsable. Para ello ubicamos unos contenedores que permiten a los niños aprender a clasificar los siguientes residuos: Papel, Envases, Orgánico.



### RECAPACICLA

Esta campaña consiste en comunicar, informar y hacer partícipe a los escolares de la necesidad de conservar el entorno evitando su contaminación y ayudando a gestionar un comedor más respetuoso con el medio ambiente.



Cuentacuentos

Nuestros  
queridos  
personajes  
visitan nuestro  
centro



Taller  
superchef



Gincanas

Fiesta del agua



Teatro



Jornadas  
gastronómicas



Mesa  
restaurante

# ACTIVIDADES ESPECIALES

Durante todo el curso nuestro equipo de formación programa junto con la dirección del centro actividades lúdicas-educativas enmarcadas en los intereses del centro.

Rueda de ensaladas



Animación de baile



Charlas de alimentación y estilo de vida saludable



Charlas de reciclaje



Taller de risoterapia



# NUESTROS PERSONAJES

Hola, me llaman **SUPER CHEF**. Soy excéntrico, un poco patoso y con grandes conocimientos sobre cocina y alimentación. Utilizo mis superpoderes para resolver las más increíbles aventuras.

Soy **FOODY**, alegre, tierno y extremadamente divertido. Amigo inseparable de **SUPERCHEF**, lo acompaño en emocionantes aventuras.





Hola, me llaman **SUPER COCINERA**. Soy muy organizada y detallista, y con grandes conocimientos sobre nutrición y dietética. Utilizo mis habilidades para preparar las recetas más originales, sabrosas y saludables.

Nuestros queridos personajes, serán los anfitriones en el desarrollo del proyecto educativo.

A través de su faceta más lúdica y divulgativa, ayudarán a los niños a aprender de una forma divertida y estimulante. Además de la visitas que Super Chef, Super Cocinera y Foody realizan a los propios centros y que hacen las delicias de los más pequeños, sus mensajes que fomentan la vida saludable y los valores de convivencia infantil están presentes en los carteles decorativos que IRCO proporciona a los centros.

# CARTELERIA DE COMEDOR



# OLYMPIC GAMES

## PROYECTO EDUCATIVO



En el transcurso del curso, desde IRCO pretendemos que nuestros usuarios continúen aprendiendo de una manera lúdica y entretenida durante el tiempo de comedor. Presentamos una serie de objetivos anuales representados por nuestros personajes “Foody”, “Súper Chef” y “Súper Cocinera” en este nuevo proyecto educativo llamado: **“OLYMPIC GAMES”**.

Durante el curso escolar IRCO trabajará el proyecto educativo **“LAS OLIMPIADAS IRCO”**, nuestra propuesta acercará el deporte olímpico y las Para-olimpiadas a nuestros usuarios de comedor. Conoceremos los diferentes deportes y modalidades que participan en las olimpiadas y a través de ellos tomaremos conciencia de la importancia de adquirir y trabajar los valores, que no son solo esenciales en la adquisición de un deporte sino en nuestra vida en general. Los **aros olímpicos, que son uno** de los emblemas más importantes de los **Juegos Olímpicos** nos ayudarán a hacer un pequeño recorrido por los cinco continentes, descubriendo sus gentes y costumbres.



**OCTUBRE**

## **OLIMPIC**



Durante este mes nos adentraremos en la historia de los juegos olímpicos desde la antigua Grecia hasta los actuales juegos olímpicos de Tokio 2020.

*Conoceremos a grandes atletas que han hecho historia, los valores que los han impulsado a la victoria.*

**NOVIEMBRE**

## **SWIMMER**



El continente americano junto con Europa son los que más sedes olímpicas han albergado, conoceremos las olimpiadas de Rio 2012, sus deportistas más laureados, y descubriremos junto a Foody SWIMMER la disciplina de la natación Olímpica.

*Los valores olímpicos que trabajaremos serán el trabajo en equipo y la cooperación, a través de nuestro taller de cinefórum y de los juegos cooperativos.*

*Por último, en nuestro apartado de mujeres que han hecho historia conoceremos la labor de mujeres como Rosa Parks o Eleanor Roosevelt.*



**DICIEMBRE**

## **DECORATE YOUR CHRISTMAS**



Este viaje hacia otras épocas de la historia sufre el parón propio de la Navidad, donde nuestro personaje, más invernal y navideño que nunca, se centrara en los valores de la Empatía y la Solidaridad como aspectos imprescindibles en este periodo del año.

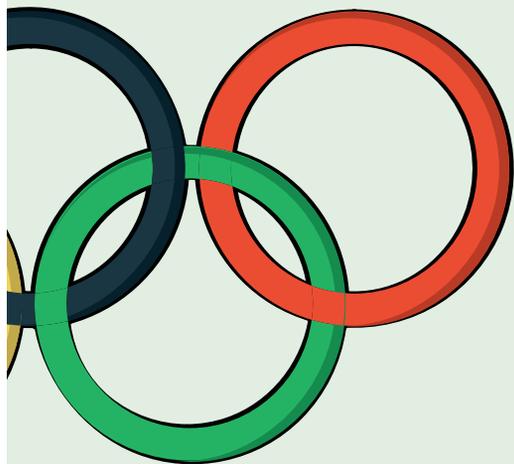
**ENERO**

## **BADMINTON PLAYER**



En este punto de nuestro proyecto llegaremos al continente asiático donde juntos descubriremos el Badminton y trabajaremos los valores de la disciplina y la constancia.

*Conoceremos a Malala Yousafzai premio Nobel de la Paz por su lucha por el derecho a la educación de las niñas y las mujeres y juntos descubriremos la magia del Lápiz de Malala.*



**MARZO-ABRIL**

## **RUGBY PLAYER**

Nuestro recorrido por los juegos olímpicos llega a Oceanía, en este continente Foody se pondrá en la piel de un jugador de Rugby, y trabajaremos unos valores fundamentales en el deporte como son la deportividad y el juego limpio.

*Descubriremos durante este mes la interesante trayectoria de Jane Mary Goldstein y su papel fundamental en la igualdad de los derechos de las mujeres.*

# **ALIMENTADO EL DEPORTE**

**IRCO**



**FEBRERO**

## **CYCLIST**

Los juegos olímpicos llegan a Europa donde a través del ciclismo aprenderemos el valor de la superación.

*Conoceremos a los atletas europeos que han hecho historia en las Olimpiadas desde Barcelona a Londres. En nuestro rincón de las mujeres que han hecho historia descubriremos a María Montessori y su pedagogía de la responsabilidad y la autoformación.*



**MAYO**

## **ATHLETE**

Nuestros juegos Olímpicos acaban en África, el único continente que aún no han albergado ninguna sede Olímpica. Nos adentraremos uno de los más antiguos deportes Olímpicos el Atletismo y trabajaremos un valor fundamental como es el esfuerzo.

*Conoceremos a Jane Goodall una de las mujeres científicas de mayor impacto en el siglo XX que nos adentrara en el corazón de África.*

**Y, por último, no os olvidéis de participar en nuestro concurso "Olimpic Games"**



**MAYO - ÁFRICA**

**ATHLETE**  
ESFUERZO  
Jane Goodall



**MARZO / ABRIL - OCEANIA**

**RUGBY PLAYER**  
DEPORTIVIDAD Y JUEGO LIMPIO  
Vida Goldstein



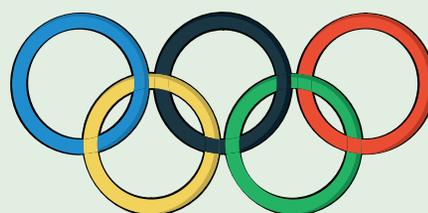
**OCTUBRE - EL ORIGEN DE LAS OLIMPIADAS**

**OLIMPIC**  
VALORES OLIMPICOS  
Charlotte Cooper



**NOVIEMBRE - ÁMERICA**

**SWIMMER**  
TRABAJO EN EQUIPO Y  
COOPERACIÓN  
Rosa Parks



## ALIMENTADO EL DEPORTE



**FEBRERO - EUROPA**

**CYCLIST**  
SUPERACIÓN  
María Montessori



**ENERO - ASIA**

**BADMINTON PLAYER**  
DISCIPLINA Y CONSTANCIA  
Malala Yousafzai

Por último, no te olvides de jugar y recorrer todos nuestros continentes, donde descubriremos a grandes mujeres representativas de cada uno de ellos. En este curso mensualmente celebraremos los **Días de OLYMPIC DAYS** donde recrearemos en el comedor los distintos ambientes que os proponemos, degustando un divertido menú para que todos juntos disfrutemos de una jornada olímpica.

- Menú Olimpo
- Menú Vinicius & Tom
- Menú Cobi & Petra

- Menú Miratowa & Someti
- Menú Olly, Sid & Millie
- Menú Clausura de juegos olímpicos.

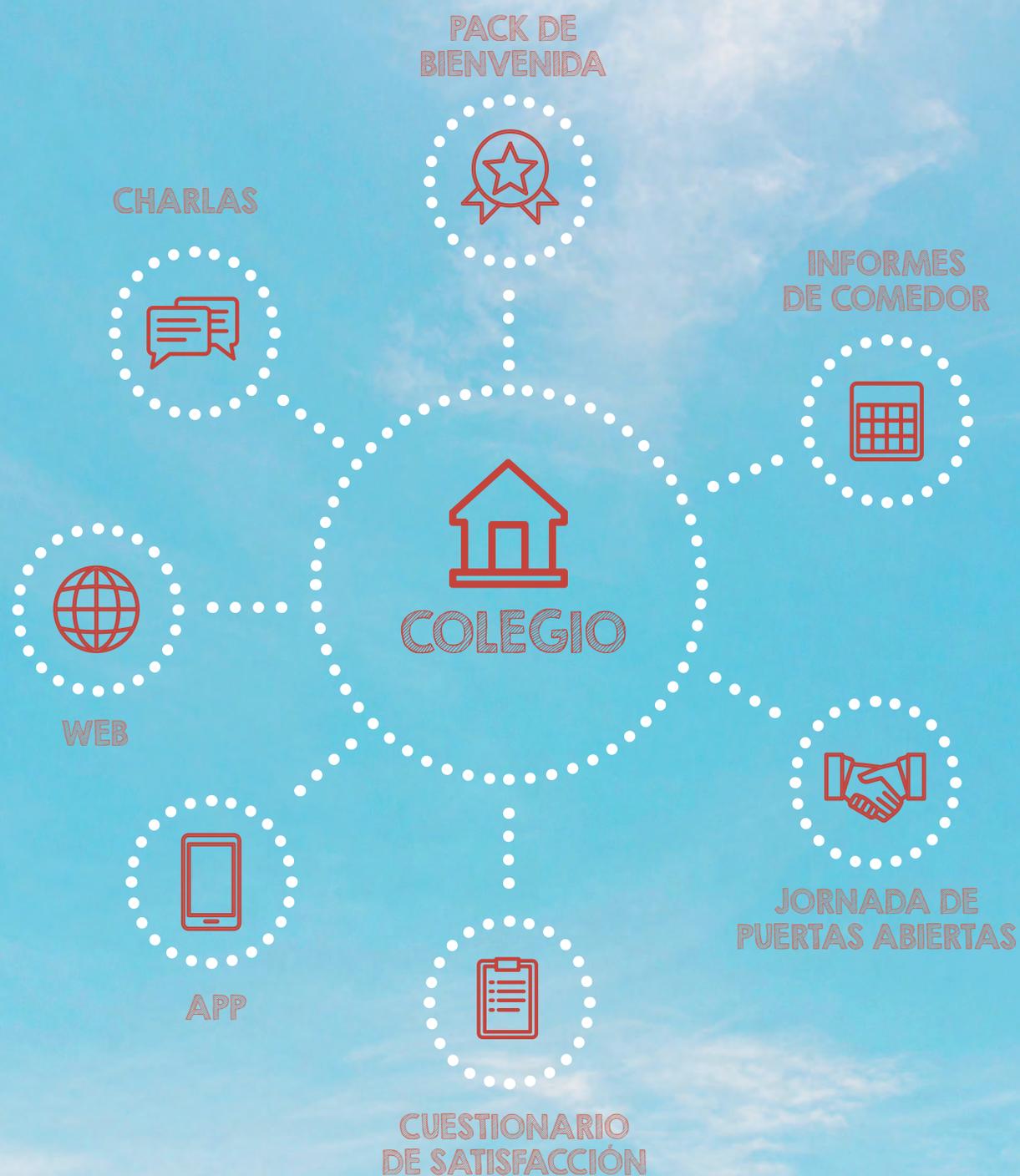


ALI  
MEN  
TAN  
DO...

LA  
COMUNICA  
CIÓN

LA  
COMUNICACIÓN

COMUNICACIÓN 360°  
WEB  
APP  
INFORMES DE COMEDOR  
PACK DE BIENVENIDA  
CHARLAS  
JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS



Con estas herramientas en cualquier momento se puede contactar con IRCO para resolver cualquier tipo de duda referente a los servicios que prestamos o recibir información ampliada al respecto.

# WEB

Una apuesta por ofrecer servicios de valor añadido que garanticen un trato más próximo, más interactivo, útil y personalizado.

Nuestros clientes pueden encontrar información ampliada sobre IRCO y el desarrollo de nuestra actividad.



## VELAMOS POR LA SEGURIDAD

Disponemos de acceso seguro en el que navegarás usando tu clave de usuario y contraseña.

**Acceso Seguro – Clave Usuario – Contraseña**

## CONSULTA DE MENÚS

Conoce la amplia y variada oferta de menús y su posibilidad de personalización\*.

\* Véase los tipos de menús.

## CONSULTAS NUTRICIONALES

Servicio de Atención personalizada dirigido a familias y centros, de nuestros profesionales y nutricionistas colegiados.

## BOLSA DE TRABAJO

A través de un enlace directo podrás realizar tu solicitud de empleo y enviarnos el currículum.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Nuestra web es una línea abierta y directa de diálogo con nuestros clientes. Desde el Buzón de Sugerencias (atencioncliente@ircosl.com) recogemos cualquier tipo de mejora, propuesta, incidencia, duda o pregunta.



# APP



Síguenos desde tu dispositivo móvil a través de la APP y RRSS de IRCO.

Una herramienta ágil, sencilla y personalizada dirigida a informar a familias y centros sobre todos los temas relacionados con el desarrollo de nuestra actividad.



## VENTAJAS PARA LOS CENTROS:

- ✓ Aumenta y facilita a las familias el seguimiento de los alumnos.
- ✓ Permite estructurar la información a los distintos grupos del centro.
- ✓ Mejora la imagen y la valoración de la actividad educativa del centro.
- ✓ Fomenta una mayor participación familiar.

## VENTAJAS PARA LOS PADRES:

- ✓ Visualización el menú diario y disponibilidad para su descarga
- ✓ Recepción instantánea de notificaciones y avisos.
- ✓ Facilita la recepción de información.
- ✓ Aumenta la interacción con el centro.



# PACK DE BIENVENIDA



Ofrecemos un Pack de Bienvenida para las familias de todos los usuarios del comedor escolar.

Una documentación que reciben al comienzo del curso y está compuesta por un **folleto informativo** de presentación de IRCO y nuestro proyecto educativo, acompañado de nuestros personajes Superchef y Foody.

Además de recibir un **imán de nevera** como obsequio de bienvenida al comedor junto con el primer menú.

Para mejorar la adaptación en la primera experiencia en el comedor escolar del grupo infantil, facilitamos a las familias la información nutricional necesaria para una adecuada alimentación complementaria en el desayuno y merienda-cena.



# JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS

En IRCO queremos que el comedor sea un espacio abierto también a padres y madres. Ofrecemos a nuestros Centros la posibilidad de organizar y coordinar visitas al comedor.

De esta manera, conocerán de primera mano cómo se alimentan sus hijos a diario, el esmero y cuidado que ponemos en elaborar una comida sana y equilibrada e incluso podrán disfrutar el mismo menú que comen sus peques.

Al mismo tiempo, aprovechamos para mostrarles el espacio y materiales que destinamos al comedor. Todo ello, para que sientan la seguridad y confianza de contar con el grupo líder en alimentación escolar. Una manera de transmitirles que nuestra dedicación y filosofía es siempre COMER COMO EN CASA.

Al final de las Jornadas podrán rellenar un cuestionario de Satisfacción y Sugerencias que nos ayudará y será útil para que sigamos mejorando.



# CHARLAS

Ofrecemos charlas, dirigidas a la presentación de IRCO, donde abordamos temas como nuestro modelo de gestión y servicio, con el fin de acercarnos a las familias, empresas e instituciones.

**Los expertos en salud y pedagogía de IRCO colaboran en la impartición de ponencias y charlas programadas atendiendo a las solicitud del centro escolar:**

- ☉ Sobre **DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**, adaptadas, dirigidas tanto a adultos como a escolares. En ellas se informa sobre las características de nuestro servicio de alimentación y se atiende a las cuestiones planteadas por los asistentes
- ☉ Organizamos ciclos de conferencias, dirigidas a las familias, dentro de nuestro espacio **RECETAS PARA EDUCAR.**



**IRCO**



ALI  
MEN  
TAN  
DO...

LA

CONFIANZA

PROFESIONALES A TU SERVICIO  
SERVICIO DE SUPERVISIÓN  
RRHH. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD  
UNIFORMIDAD  
APPCC  
GARANTÍA DE NUESTROS MENÚS  
ADAPTACIÓN A LAS NECESIDADES  
CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN  
COMPRAS SEGURAS  
NORMA ISO 9001

# EQUIPO DE PROFESIONALES A TU SERVICIO

La capacitación y el desempeño junto con ilusión y responsabilidad son la impronta de nuestro equipo de más de 2.800 profesionales preparados para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.



## FORMACION CONTINUA DEL PERSONAL

- Manipulación de alimentos
- Menús escolares y alergias e intolerancias alimentarias en el comedor escolar.
- Cursos de cocina aplicada y elaboraciones
- Primeros auxilios
- Formación en sostenibilidad ambiental

## FORMACION ESPECÍFICA PARA CADA PUESTO DE TRABAJO

- APPCC
- Nutrición
- Plan de alérgenos (protocolos de actuación)
- Resolución de conflictos
- Habilidades sociales
- Silencio en el comedor

# GARANTÍA DE EFICACIA

Contamos con profesionales especialistas al servicio del centro que garantizan la máxima satisfacción por el servicio ofrecido.

## FUNCIONES DEL SUPERVISOR

- Especialistas técnicos con capacidad de decisión.
- Resolución inmediata de incidencias.
- Atención personalizada.
- Visitas periódicas al centro.
- Asesoramiento especializado al equipo directivo.
- Diseño, planificación, coordinación y evaluación del servicio y el personal
- Imparten formación al personal.
- Acompañamiento en auditorias sanitarias y oficiales.

## FUNCIONES DEL TÉCNICO DE ANIMACIÓN

- Organización y desarrollo de actividades y talleres a medida.
- Aportan recursos y herramientas para el desarrollo de actividades.
- Formación al equipo de monitores.

## ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO DE PROFESIONALES EN EL CENTRO ESCOLAR





**El equilibrio perfecto**



# Profesionales del sabor

# RRHH

## GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD

Nuestro Departamento de Recursos humanos trabaja cada día para garantizar la seguridad y estabilidad laboral de todo nuestro personal.



- 01 Aplicación del **convenio de restauración colectiva** vigente.
- 02 **Subrogación** de todo el personal fijo, garantizando las condiciones laborales y salariales
- 03 Aplicación del **Plan de Igualdad** de IRCO (aprobado por la Generalitat Valenciana), inscrito en el registro de convenios y acuerdos colectivos de trabajo.
- 04 Amplia **bolsa de trabajo** para personal cualificado.
- 05 **Sustituciones** de personal en el mismo día.
- 06 **Manutención** incluida para todo el personal.

# UNIFORMIDAD



El personal de IRCO en el centro mantiene la uniformidad e identificación según su puesto de trabajo, cumpliendo con las normas de higiene que exige la legislación vigente.

La vestimenta de trabajo sigue los criterios de comodidad, identificación e higiene necesarios.





# Nuestro corazón

Nuestras cocinas centrales cuentan con instalaciones y equipamiento especialmente diseñado para cumplir con los más exigentes estándares de calidad para la elaboración de los menús que cada día prepara nuestro equipo de profesionales.

Una labor realizada gracias a una distribución eficiente de los espacios y a disponer unos equipamientos de última tecnología.

# APPCC

EL instrumento de control de la seguridad alimentaria que empleamos en IRCO es el sistema APPCC (*Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*) cuyas fases de control abarcan:

- 01 **GESTIÓN Y REVISIÓN DOCUMENTAL.**  
Elaboración a medida y entrega del Manual que contiene los diferentes planes APPCC.
- 02 **FORMACIÓN.**  
Diseñamos y gestionamos el plan de formación continua y específica para cada puesto de trabajo.
- 03 **CONTROL HIGIÉNICO SANITARIO.**  
Aseguramos que las instalaciones, procesos, superficies, agua, materias primas y productos elaborados son sanitariamente seguros.
- 04 **SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.**  
Desde nuestra central de compras, garantizamos la seguridad y calidad de las materias primas en toda la cadena hasta la mesa, con una rigurosa selección de los proveedores y productos y un exhaustivo control en recepción y almacenamiento de los mismos.
- 05 **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**  
Diseñamos y desarrollamos los planes de limpieza y desinfección adaptados a las instalaciones de cocina y comedor de cada centro.
- 06 **INSPECCIÓN Y AUDITORÍAS INTERNAS.**  
La programación de actividades de verificación incluye análisis microbiológicos realizados por laboratorios independientes, así como auditorias del sistema APPCC por técnicos especialistas e informes de resultados.
- 07 **CONTROL OFICIAL.**  
Realizamos un seguimiento de las inspecciones oficiales, que incluye el control documental, asesoramiento y elaboración de informes solicitados por los agentes de control.



# GARANTÍA DE NUESTROS MENÚS



## SANOS Y EQUILIBRADOS

Basados en las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud), siguiendo la estrategia NAOS (Estrategia Nacional para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), así como las recomendaciones autonómicas oficiales.

## ESTUDIADOS

Confeccionados por nuestros dietistas y nutricionistas colegiados, son revisados y valorados nutricionalmente por el Área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia.



## GARANTIZADOS

Certificados por AENOR. Diseño y desarrollo de los menús IRCO certificados según la norma ISO 9001.



**Somos lo que  
comemos**



# Cocinamos especialmente para ti

## 01 MENÚ ADAPTADOS

Elaboramos más de 2.000 menús diarios adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias de la población escolar (**celíacos, intolerantes a la lactosa, alérgicos a la proteína de la leche de vaca, huevo, pescado, así como cualquier ingrediente alimentario que sea susceptible de provocar alergias e intolerancias**).

Paralelamente a los menús estándar diseñados para nuestros centros, IRCO está en disposición de ofrecer hasta 58 menús alternativos que cumplen con los requisitos que puedan tener los comensales con necesidades especiales de alimentación.

*“Elaboramos más de 2.000 menús diarios adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias de la población escolar”*



# COMPRAS SEGURAS

En IRCO, priorizamos que las materias primas con las que trabajamos cumplan con los estándares de calidad más exigentes.

Un valor que conseguimos gracias a una esmerada selección de marcas y proveedores que nos aportan el mejor de los servicios y las máximas garantías dentro del mercado de la alimentación.



## LAS CLAVES DE NUESTRAS COMPRAS SE BASAN EN:

### 01 **Importante papel de la ISO 9001.**

Proceso de compra basado en la norma de calidad y certificado por AENOR.

### 02 **Protocolo de compras seguras.**

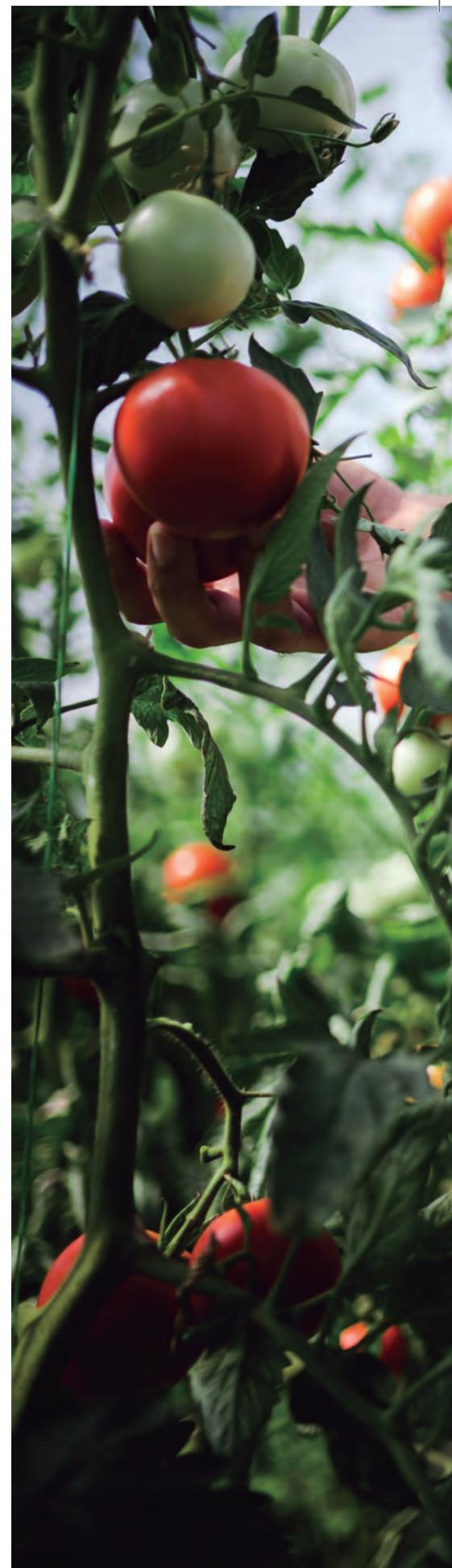
Homologación de proveedores y selección de las mejores marcas por nuestros expertos del departamento de compras.

### 03 **Controles de calidad**

en recepción y almacenamiento de las materias primas.

### 04 **Abastecimiento centralizado**

para asegurar el stock diario necesario.



A person wearing a black and white plaid shirt and blue jeans is holding a wooden crate filled with ripe red tomatoes. The person is standing in a tomato field, with green foliage and other tomatoes visible in the background. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. A red rectangular box with white text is overlaid on the right side of the image.

**Pasión por  
la calidad**



**Certificamos tu  
confianza**

# CERTIFICACIÓN Y CALIDAD

IRCO desarrolla sus procesos de trabajo siguiendo el sistema de gestión de la calidad basado en la norma ISO 9001 que desde 2005 se mantiene implantado y auditado.



## **NORMA ISO 9001**

AENOR certifica la excelencia en la aplicación de nuestro sistema de calidad. De esta manera, mantenemos nuestro compromiso con la evaluación y mejora continua en todos los procesos de trabajo, orientados a lograr la máxima satisfacción de nuestros clientes.



## **NORMA ISO 14001**

IRCO recibe la certificación medioambiental ISO 14001 en la cocina central de Alicante, para nuestro Sistema de Gestión Medioambiental que define el compromiso de la compañía con la sociedad y el Medio Ambiente, acreditado y verificado por AENOR. Su objetivo es proteger, conservar y mejorar el medioambiente en el proceso de diseño, elaboración y distribución de los menús y sus directrices se extienden a proveedores y clientes.



## **CERTIFICADOS ECOLÓGICOS**

En IRCO Valencia y Andalucía trabajamos bajo el certificado ecológico que garantiza nuestros platos 100% ecológicos.

# CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

**ENCUESTA DE SATISFACCIÓN**

El IRCO Alimento quiere la máxima satisfacción de sus clientes con respecto al servicio comensal que ofrecemos en la cocina que mejor se adapte a sus necesidades y gustos. Por ello, le solicitamos su colaboración para que nos ayude a mejorar nuestro servicio y productos. Su opinión es importante para nosotros y queremos que sea la mejor.

**1. DATOS PERSONALES**

Nombre: \_\_\_\_\_ Apellido: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**2. VALORACIÓN DE LOS SERVICIOS**

¿Cómo calificaría los servicios que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**3. VALORACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

¿Cómo calificaría los productos que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**4. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN**

¿Cómo calificaría la atención que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**5. VALORACIÓN DE LA LIMPIEZA**

¿Cómo calificaría la limpieza que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**6. VALORACIÓN DE LA HIGIENE**

¿Cómo calificaría la higiene que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**7. VALORACIÓN DE LA SEGURIDAD**

¿Cómo calificaría la seguridad que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**8. VALORACIÓN DE LA ACCESIBILIDAD**

¿Cómo calificaría la accesibilidad que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**9. VALORACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

¿Cómo calificaría la información que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**10. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE**

¿Cómo calificaría la atención al cliente que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**11. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PÚBLICO**

¿Cómo calificaría la atención al público que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**12. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PERSONAL**

¿Cómo calificaría la atención al personal que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**13. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL VOLUNTARIADO**

¿Cómo calificaría la atención al voluntariado que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**14. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL MEDIO AMBIENTE**

¿Cómo calificaría la atención al medio ambiente que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**15. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**16. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL TERRITORIO**

¿Cómo calificaría la atención al territorio que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**17. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL ENTORNO**

¿Cómo calificaría la atención al entorno que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**18. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PAISAJE**

¿Cómo calificaría la atención al paisaje que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**19. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**20. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO NATURAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio natural que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**21. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO HISTÓRICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio histórico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**22. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO ARTÍSTICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio artístico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**23. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CIENTÍFICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio científico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**24. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO TECNOLÓGICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio tecnológico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**25. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO INDUSTRIAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio industrial que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**26. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO URBANO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio urbano que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**27. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO RURAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio rural que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**28. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO MARÍTIMO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio marítimo que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**29. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO COSTERO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio costero que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**30. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO FLUVIAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio fluvial que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**31. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO LACUSTRE**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio lacustre que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**32. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO MARINO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio marino que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**33. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO OCEÁNICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio oceánico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**34. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO ATMOSFÉRICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio atmosférico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**35. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO GEOLÓGICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio geológico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**36. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO GEOGRÁFICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio geográfico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**37. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CLIMÁTICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio climático que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**38. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO BIOLÓGICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio biológico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**39. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO BOTÁNICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio botánico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**40. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO ZOOLOGICO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio zoológico que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**41. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO MINERAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio mineral que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**42. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO VEGETAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio vegetal que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**43. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO ANIMAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio animal que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**44. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO HUMANO**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio humano que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**45. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural inmaterial que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**46. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL TANGIBLE**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural tangible que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**47. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL MUEBLE**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural mueble que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**48. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL INMUEBLE**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural inmueble que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**49. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL DOCUMENTAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural documental que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

**50. VALORACIÓN DE LA ATENCIÓN AL PATRIMONIO CULTURAL DIGITAL**

¿Cómo calificaría la atención al patrimonio cultural digital que nos ofrece?

1. Excelente 2. Buena 3. Regular 4. Mala 5. Muy mala

SU OPINIÓN  
NOS HACE MEJORAR

El principal objetivo de esta acción corporativa es ante todo conocer el nivel de satisfacción que muestran nuestros clientes hacia distintos parámetros relacionados con el servicio, los productos, la atención...

Con esta medida pretendemos determinar qué aspectos son importantes para los usuarios de nuestros comedores, obteniendo así una valoración completa, clara y eficaz del servicio prestado. Una información que nos ayudará a establecer planes de mejora a corto plazo que incrementarán el nivel de satisfacción general.



**IRCO**



[ircosl.com](http://ircosl.com)



**VALENCIA (CENTRAL):**  
Av. Progreso, 7. Pol. Ind.  
Campo Anibal. Puzol.  
Tel. 961 42 42 80

**ALICANTE:**  
Av. Saturno, 10 F. Pol. Llano  
del Espartal. Alicante.  
Tel. 965 24 59 04

**CASTELLÓN:**  
C/ Río Palancia, 27. Esc.  
G.V.T. Monteblanco. Castellón de la Plana.  
Tel. 964 34 25 57

**CÓRDOBA:**  
C/ Impresor Diego de Valverde y Leyva.  
Parc. 250-E. Pol. Ind. Las Quemadas. Córdoba.  
Tel. 957 491 492

**MÁLAGA:**  
C/ Escritora Gertrudis Gómez de  
Avellaneda, 8. Pol. Ind. Trévez. Málaga.  
Tel. 952 02 69 09

**MADRID:**  
Paseo de las Delicias, 30.  
2ª planta. Madrid  
Tel. 917 876 789