

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

Abanto a 28 de Mayo del 2007

Estimados señores :

Nos es grato enviarles información sobre nuestra empresa, con el fin de ofrecerles nuestros servicios de catering; nuestros medios tanto técnicos como humanos y nuestra filosofía en torno a la **calidad** y el **servicio**.

No duden en efectuarnos cuantas consultas o aclaraciones puedan derivarse de la lectura del mismo.

Sin otro particular, aprovechamos la presente para enviarles un cordial saludo.

Atentamente,

José Luis Valcarce Carballo
GERENTE

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.
Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873



HISTORIAL DE LA EMPRESA

Gastronomía “Gure- Etxea” es una empresa de catering fundada en 1.985 , estos 15 años avalan nuestra experiencia en cuestión de comida envasada, calidad, higiene y precio.

Nuestras instalaciones están dotadas de los últimos avances técnicos; estamos al día en dietética y nutrición; y vamos por delante en materia Higiénico - Sanitaria, siendo nuestras instalaciones unas de las más completas del mercado.

Todo el personal de **Gure-Etxea** sigue un programa de **Formación** continuada sobre la correcta **manipulación de alimentos** y posee **Carnet de Manipulador de Alimentos**, según el Real Decreto 2505/1.983 de 4 de Agosto, por el que regula dicha actividad.

Todo el personal de **Gure-Etxea**, se somete a revisiones médicas cuyos resultados son conocidos y tomados en cuenta por el responsable del departamento.

Actualmente servimos diariamente 3.000 menús, de los cuales 1.000 se elaboran “in situ” y los otros 2.000 en las instalaciones de las cocinas centrales.

Para un servicio rápido y eficaz tenemos tres furgonetas isotermos encargadas de repartir la comida por los centros y recoger los envases vacíos.

Para la elaboración de nuestros menús Gastronomía **Gure-Etxea** realiza un minucioso estudio, en el cual, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- La temporada de los alimentos
- La variedad esencial en la elección de nuestros platos
- Los gustos gastronómicos del comensal
- Dietas sanas, equilibradas y nutritivas

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

GARANTIAS Y CONTROLES

Gastronomía *Gure-Etxea* es consciente de la responsabilidad que implica dar de comer todos los días a miles de personas, en su mayoría niños, por lo que establece todos los mecanismos existentes para garantizar a sus clientes y consumidores la **máxima seguridad**.

- **Seguros de Responsabilidad Civil**

- **Encuestas periódicas** personales y por cuestionario de verificación y control de todos los centros gestionados por *Gure-Etxea*.

- **Contacto permanente con los organismos sanitarios oficiales** para la revisión y adaptación de las normativas legales y procedimientos de control, así como para la realización de consultas e intercambios de información.

- **Programa de formación permanente** del personal de *Gure-Etxea* como el usuario.

- **Análisis y controles sanitarios bromatológicos continuos** a cargo del laboratorio *GESSYMA GALEA* (Sanitario-Ambiental, Alimentación).

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

El laboratorio mediante una veterinaria especializada se encarga de recoger dos muestras semanalmente, de primer y segundo plato, lo que suponen un total de cuatro muestras semanales, incluyendo a su vez recogida de productos en crudo, así como superficies de contacto (mesas, cámaras, termos, etc), para realizar análisis microbiológicos, y así estudiar la calidad del producto final. Los parámetros que nosotros consideramos importantes son los siguientes:

- 1º/ Enterobacterias spp.
- 2º/ Salmonella- Shigela.
- 3º/ Estreptococos de grupo D.
- 4º/ St. Aureus.
- 5º/ E. Coli.

Al margen de los servicios prestados por dicho Laboratorio, Gastronomía **Gure-Etxea** cuenta con un **Licenciado en Biología** (especializado en microbiología de los alimentos), que se encarga de:

- 1º/ Supervisar la entrada de materias primas.
- 2º/ Recoger muestras diariamente.
- 3º/ Tomar temperaturas de la comida durante el envasado y a la hora de consumirlo.
- 4º/ Elaborar un menú equilibrado que atienda las necesidades nutricionales de cada persona.
- 5º/ Visitas periódicas a los centros.

Jose Luis Valcarce Navarro

**LICENCIADO EN BIOLOGIA
(Microbiología de los Alimentos)
UNIVERSIDAD DE NAVARRA**

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

Gastronomía **Gure- Etxea**, tiene como finalidad ofrecer la solución más adecuada para la **Gestión Alimentaria** dentro de cualquier tipo de **comedor colectivo**:

Centros de Enseñanza

- Guarderías
- Pre- escolar
- E.G.B
- E.S.O
- Especial
- Media
- Formación Profesional
- Internados
- Universitaria

Residencias

- Colonias
- Colegios Mayores Universitarios
- Residencias de verano o temporada
- Albergues, campamentos...

Comunidades

- Comunidades Religiosas
- Casas de Ejercicios
- Noviciados

Empresas

- Comedores Generales
- Comedores de representación y dirección

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

CALCULO NUTRICIONAL DE COMPOSICION DE PLATOS
ELABORADOS POR LA COCINA CENTRAL
GASTRONOMIA GURE-ETXEA, S.A.

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación “Arroz con tomate”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: ARROZ CON TOMATE

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	217
Gramos de Proteínas	3'6
Gramos de Hidratos de Carbono	39
Gramos de Grasa	6'3
Gramos de Fibra	0'8
Mgs. Calcio	10
Mgs. Hierro	0'5
Mgs. Vitamina B1	0'05
Mgs. Vitamina B6	0,19
Mgs. Vitamina C	13'1
Equiv. retinol Vitamina A	104
Mcgrs. Vitamina D	0
Mgs. Vitamina E	3'5

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación de los “Macarrones con tomate”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: MACARRONES CON TOMATE

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	162
Gramos de Proteínas	5'3
Gramos de Hidratos de Carbono	28'7
Gramos de Grasa	3'6
Gramos de Fibra	1
Mgs. Calcio	15'1
Mgs. Hierro	0'9
Mgs. Vitamina B1	0'09
Mgs. Vitamina B6	0,1
Mgs. Vitamina C	17'7
Equiv. retinol Vitamina A	148
Mcgrs. Vitamina D	0
Mgs. Vitamina E	1'7

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación del “Cocido de alubias rojas”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: COCIDO DE ALUBIAS ROJAS

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	232
Gramos de Proteínas	11'4
Gramos de Hidratos de Carbono	31'1
Gramos de Grasa	7'9
Gramos de Fibra	12'3
Mgs. Calcio	63'4
Mgs. Hierro	3'4
Mgs. Vitamina B1	0'28
Mgs. Vitamina B6	0,38
Mgs. Vitamina C	7'4
Equiv. retinol Vitamina A	15
Mcgrs. Vitamina D	0
Mgs. Vitamina E	1'7

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación del “Cocido de Lentejas”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: COCIDO DE LENTEJAS

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	242
Gramos de Proteínas	13'4
Gramos de Hidratos de Carbono	31'5
Gramos de Grasa	7'9
Gramos de Fibra	6'1
Mgs. Calcio	30'9
Mgs. Hierro	0'7
Mgs. Vitamina B1	0'28
Mgs. Vitamina B6	0,38
Mgs. Vitamina C	8'9
Equiv. retinol Vitamina A	19
Mcgs. Vitamina D	0
Mgs. Vitamina E	1'7

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación del “Puré de Verduras”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: PURE DE VERDURAS

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	141
Gramos de Proteínas	2'8
Gramos de Hidratos de Carbono	18'1
Gramos de Grasa	6'9
Gramos de Fibra	4'78
Mgrs. Calcio	43'4
Mgrs. Hierro	1'3
Mgrs. Vitamina B1	0'06
Mgrs. Vitamina B6	0,16
Mgrs. Vitamina C	14'6
Equiv. retinol Vitamina A	474
Mcgrs. Vitamina D	0
Mgrs. Vitamina E	2'5

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación de la “Guiarra de Cerdo”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: GUIARRA DE CERDO

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	289
Gramos de Proteínas	13'9
Gramos de Hidratos de Carbono	18'1
Gramos de Grasa	18'6
Gramos de Fibra	0'5
Mgs. Calcio	14'1
Mgs. Hierro	1'5
Mgs. Vitamina B1	0'51
Mgs. Vitamina B6	0,25
Mgs. Vitamina C	0'8
Equiv. retinol Vitamina A	7
Mcgs. Vitamina D	0'08
Mgs. Vitamina E	0'1

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación del “Pollo asado con ensalada”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: POLLO ASADO CON ENSALADA

COMPOSICION	POR 100 GRS DE POLLO ASADO	POR 100 GRS DE ENSALADA
Kilocalorías	191	14
Gramos de Proteínas	18'9	1'5
Gramos de Hidratos de Carbono	0	1'5
Gramos de Grasa	12'8	0'3
Gramos de Fibra	0	1'5
Mgs. Calcio	12'5	39
Mgs. Hierro	1	0'6
Mgs. Vitamina B1	0'1	0'06
Mgs. Vitamina B6	0'29	0,07
Mgs. Vitamina C	1'9	12'5
Equiv. retinol Vitamina A	0	164
Mcgrs. Vitamina D	0	0
Mgs. Vitamina E	1'8	0'5

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación de la “Pechuga de pavo empanada”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: PECHUGA DE PAVO

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	139
Gramos de Proteínas	19'9
Gramos de Hidratos de Carbono	3'8
Gramos de Grasa	5'1
Gramos de Fibra	0'1
Mgs. Calcio	16'5
Mgs. Hierro	1'1
Mgs. Vitamina B1	0'1
Mgs. Vitamina B6	0,37
Mgs. Vitamina C	1'8
Equiv. retinol Vitamina A	9
Mcgs. Vitamina D	1'11
Mgs. Vitamina E	1'1

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación del “Filete de lenguado frito”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

**PRODUCTO: FILETE DE LENGUADO
ALBARDADO**

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	112
Gramos de Proteínas	15'4
Gramos de Hidratos de Carbono	4'2
Gramos de Grasa	3'9
Gramos de Fibra	0'1
Mgs. Calcio	30'1
Mgs. Hierro	0'8
Mgs. Vitamina B1	0'1
Mgs. Vitamina B6	0,01
Mgs. Vitamina C	0
Equiv. retinol Vitamina A	9
Mcgs. Vitamina D	0'11
Mgs. Vitamina E	1'1

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación de la “Tortilla de Patata”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: TORTILLA DE PATATA

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	114
Gramos de Proteínas	5
Gramos de Hidratos de Carbono	13
Gramos de Grasa	5'1
Gramos de Fibra	1'4
Mgs. Calcio	19'6
Mgs. Hierro	1
Mgs. Vitamina B1	0'1
Mgs. Vitamina B6	0,21
Mgs. Vitamina C	13
Equiv. retinol Vitamina A	36
Mcgrs. Vitamina D	0'45
Mgs. Vitamina E	1'5

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

En base a los datos de ingredientes y preparación de la “Mahonesa sin huevo”, la composición nutricional por 100 gramos es la siguiente:

PRODUCTO: MAHONESA SIN HUEVO

COMPOSICION	POR 100 GRAMOS
Kilocalorías	582
Gramos de Proteínas	1
Gramos de Hidratos de Carbono	1'6
Gramos de Grasa	63'6
Gramos de Fibra	0
Mgrs. Calcio	37'8
Mgrs. Hierro	0'1
Mgrs. Vitamina B1	0'01
Mgrs. Vitamina B6	0'01
Mgrs. Vitamina C	0'6
Equiv. retinol Vitamina A	15
Mcgrs. Vitamina D	0'01
Mgrs. Vitamina E	30'5

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

GESSYMA-GALEA

El presente trabajo de cálculo de la composición nutricional de los diferentes platos elaborados por la *Cocina Central Gure-Etxea, S.A.* ha sido realizado por el equipo de *Veterinarios Bromatólogos* de la empresa *Gessyma-Galea*, en base a los datos de ingredientes y preparación de cada plato proporcionados por *Gastronomía Gure-Etxea, S.A.* y los datos de composición de ingredientes recogidos de:

- “**La composición de los alimentos**”, de O. Moreiras, A. Carbajal y M.L. Cabrera, Departamento de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid, EUDEMA Universidad, 1.992.
- **Programa Informático “Medicis”** para Windows, de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

GESSYMA Sanitario-ambiental

GALEA Alimentación

Músico Sarasate, 4º-bajo
Tfnos: 475 58 76 - 475 56 93
Fax: 475 58 76
48014 BILBAO

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.

Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

CANTIDADES RECOMENDADAS DE NUTRIENTES QUE SE DEBEN APORTAR AL MENU ESCOLAR

A continuación resumimos un estudio realizado por el biólogo de Gastronomía *Gure-Etxea*, el cuál mediante datos aproximados pretende orientar al grupo de padres y educadores en la correcta alimentación de los niños, según en la edad en que se encuentren:

- **El desayuno** no debería faltar nunca en la alimentación. Esta primera comida del día proporcionará cerca del **25%** de los requerimientos diarios en energía y nutrientes. La fruta con cereales o pan y la leche o los productos lácteos configurarán un desayuno apetitoso y adecuado.
- **La comida** principal deberá ofertar en torno al **30/35%** de las necesidades de energía y nutrientes de la población usuaria.
- **La merienda** deberá aportar un **15%** de las necesidades energéticas diarias, es el momento ideal para consumir algún derivado lácteo (queso, yogurt), pan y fruta variada.
- **La cena** deberá aportar entre un **25% y 30 %** de los requerimientos diarios, ésta no deberá ser muy copiosa. Quizás un esquema similar a la comida del mediodía, pero en menor cantidad. Cenar y esperar un rato antes de acostarse.

Incluimos un cuadro aproximado de las cantidades de energía y nutrientes necesarios a lo largo del día, y así poder confeccionar una dieta sana según la edad en la que se encuentre el niño:

**GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.**

**Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873**

GASTRONOMIA



Gure-Etxea, S.A.

GRUPO DE EDADES	PESO NIÑO KG	ENERGIA KCAL	PROTEINAS GRS	VIT. A MCGRS	VIT. B1 MCGRS	VIT. B12 MCGR	CALCIO MGRS	HIERRO MGRS
1 a 3	13'4	1353	24'6	250	0'5	0'9	450	5
4 a 6	20'2	1858	31'4	300	0'7	1'5	450	5
7 a 9	28'1	2220	38'0	400	0'9	1'5	450	5
10 a 12	37'45	2488	45'25	575	1'0	2'0	650	8
13 a 15	50'6	2709	51'1	725	1'1	2'0	650	8
16 a 19	Mujeres 54'4	2339	44'6	750	0'9	2'0	550	14
	Hombres 62	3082	56'9	750	1'2	2'0	550	5

Incluimos también la distribución de calorías a lo largo del día, en qué cantidad deberán tomarse según la comida en que se administren. Hay que tener en cuenta que estos son datos aproximados, ya que cada caso es distinto, influyendo otros factores tales como la altura, peso y actividad física diaria del niño:

EDADES	KCAL/DIA	DESAYUNO 25%	COMIDA 35%	MERIENDA 15%	CENA 25%
1 a 3	1353	338	433	203	338
4 a 6	1858	464	650	278	464
7 a 9	2220	555	780	330	555
10 a 12	2488	622	871	373	622
13 a 15	2709	677	948	407	677
16 a 19	Mujeres 2339	585	819	350	585
	Hombres 3082	770'5	1079	462	770'5

GASTRONOMIA
GURE-ETXEA, S.A.
Pol.Campillo Nave B-14
48500 Abanto y Zierbana
Telf: 94-6080997
Telf/Fax:94-6363873



POLÍTICA DE CALIDAD

- ✓ Hacer las cosas bien y en caso de detectar problemas, corregirlos inmediatamente para evitar su repetición.
- ✓ Lograr la plena satisfacción de nuestros clientes, involucrando en este objetivo a todo el personal.
- ✓ Comprometerse de forma individual y colectiva con la mejora continua de los productos y servicios que ofrecemos al cliente, así como de nuestros procesos de trabajo.
- ✓ Cumplir con los requisitos y la legislación vigentes.
- ✓ Utilización de materias primas de calidad.
- ✓ Utilización de ternera con label vasco de calidad en la elaboración de estofado, albóndigas y hamburguesas.