



Alimentación especializada e comida a domicilio



Grupo
SOCISER
sociedade e servizos



**Tratamos de facilitar
a vida ás persoas,
xestionando de forma
eficaz os servizos.**



Grupo
SOCISER[®]
sociedade e servizos

+25
anos de experiencia

+190
concellos de Galicia

+400
profesionais

+2.700
beneficiarios

ALIMENTACIÓN ESPECIALIZADA E COMIDA A DOMICILIO

Sociser dispón dun pioneiro servizo de alimentación especializada, deseñado para atender as necesidades nutricionais específicas das persoas maiores e/ou dependentes. Así, a compañía proporciona unha cociña saudable, equilibrada e adaptada tanto aos diferentes tipos de dieta que requiren os nosos usuarios e usuarias como ás súas preferencias e tradicións culinarias.

A compañía non só pensa nos beneficiarios que viven sos, senón tamén nas familias que teñen maiores ao seu cargo. Trátase polo tanto dun servizo complementario ao SAF e dun recurso de apoio tamén para aqueles fogares que debido á actividade laboral non dispoñen do tempo suficiente ás horas das comidas para preparar os menús diarios dos seus maiores.

Así mesmo, Sociser presta o seu servizo de alimentación especializada naqueles proxectos que, impulsados tanto dende a esfera pública como da privada, empregan o encontro gastronómico como ferramenta para desenvolver distintas iniciativas de convivencia.

- Servizos de comida a domicilio
- Programas institucionais
- Comedores colectivos
- Centros residenciais
- Xantares solidarios
- Comidas de convivencia
- Encontros en datas sinaladas...





Cociña tradicional, saudable, equilibrada e adaptada

Culinaria é a cociña central de Sociser. Nela elabóranse os menús que serve a compañía a través de Xerocatering, a **división encargada do servizo de alimentación especializada para persoas maiores e/ou dependentes**. Todos os pratos son preparados sempre a partir dunha receita propia da nosa cultura gastronómica, avalada por unha ficha técnica que está valorada nutricionalmente polo equipo de Nutrición e Calidade da compañía.

Culinaria emprega sempre produtos de primeira calidade, de orixe galega e amparados por selos de garantía e controis sanitarios moi estritos, o que lle permite ofrecer unha cociña tradicional de mercado, saudable e equilibrada, que garante altos estándares de calidade. Actualmente a compañía dispón de menús con máis de 300 especialidades diferentes, que inclúen todo tipo de pratos adaptados para dietas especiais.



Dez vantaxes do servizo de alimentación a domicilio

1. **Aforro de tempo nas tarefas asignadas á auxiliar** de atención no fogar, o que permite unha maior optimización da súa dedicación e unha diminución do custe do servizo.
2. **Eliminación do risco físico de accidentes** para os beneficiarios na utilización de electrodomésticos e na manipulación dos alimentos.
3. **Dietas equilibradas e saudables** os sete días da semana, os **365 días do ano**.
4. Posibilidade de **dietas especiais** segundo patoloxías.
5. Aumento do **control dietético do usuario** ou usuaria.
6. Consecución dun **estado nutricional adecuado**.
7. Garantía de que o beneficiario realiza, como mínimo, unha **comida equilibrada** ao día.
8. Total **seguridade alimentaria** nos procesos de elaboración, distribución e consumo.
9. **Aumento das inquietudes e autocoidados** dietético-nutricionais por parte dos usuarios e usuarias.
10. Apoio á **conciliación** da vida familiar.

culinaria



Grupo
SOCISER
sociedade e servizos

culinaria

Celiaca
Fácil mastigación
Alerxias e intolerancias
Adaptadas a patoloxías
Diabéticas ou de réximes
Brandas e purés
Vexetariana
...

Menú basal

Semana do 07 ao 13 de Xaneiro do 2013



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Primeiro Caldo de repolo con chourizo	Primeiro Crema de cenoria e xudías	Primeiro Cocido montañés	Primeiro Arroz tres delicias	Primeiro Sopa de peixe con cuscús
Segundo Salmón en salsa vermella	Segundo Tortilla de patacas	Segundo Bacallao a portuguesa	Segundo Coello gusao	Segundo Palometa en salsa
Guarnición Patacas e tomates asados	Guarnición Roliños de pavo	Guarnición Patacas e cebola	Guarnición Patacas, cenorias e pementos	Guarnición Patacas asadas e cabaciña
Postre logur sabores	Postre Froita	Postre logur sabores	Postre Froita	Postre Arroz con leite



Vº Bº NUTRICIÓN

ENCINA BALO GARCÍA
13/12/2012

Menú basal

Semana do 14 ao 20 de Xaneiro do 2013



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Primeiro Macarróns gratinados	Primeiro Lentellas vexetais	Primeiro Salteado de verduras	Primeiro Patacas manifeiras	Primeiro Crema de cabaza e champiñóns
Segundo Polo asado	Segundo Xamón de porco asado	Segundo Pescada en salsa verde	Segundo Peltuga de polo en salsa	Segundo Bacallao ao allo arriero
Guarnición Brécol, cenorias e chicharos	Guarnición Pasta con verduras	Guarnición Patacas e champiñóns	Guarnición Tomates asados e brócoli	Guarnición Patacas, tomate e pemento
Postre logur sabores	Postre Froita	Postre logur sabores	Postre Piña no seu xugo	Postre logurt sabores



Vº Bº NUTRICIÓN

ENCINA BALO GARCÍA
13/12/2012



Grupo
sociser
sociedade e servizos

Menú basal

Semana do 21 ao 27 de Xaneiro do 2013



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Primeiro Sopa de cocido	Primeiro Chicharos con xamón	Primeiro Crema de coliflor con champiñóns	Primeiro Garavanzos guisados	Primeiro Caldo de xudías brancas
Segundo Cobadiño cocido	Segundo Chipiñóns guisados con arroz	Segundo Tortilla de patacas	Segundo Pescada á xardiñeira	Segundo Arroz caldoso con polo
Guarnición Garavanzos, grelos e patacas	Guarnición	Guarnición Pementos asados	Guarnición Patacas e verduras	Guarnición
Postre logur sabores	Postre Froita	Postre logur sabores	Postre Mazá asada	Postre logur sabores



Vº Bº NUTRICIÓN

ENCINA BALO GARCÍA
13/12/2012

Menú basal

Semana do 28 de Xaneiro ao 03 de Febreiro do 2013



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Primeiro Empanada de carne	Primeiro Sopa de tenreira con pasta	Primeiro Fabas con xamón	Primeiro Verduras braseadas	Primeiro Lentellas
Segundo Bacallao ao forno	Segundo Ovos duros	Segundo Palometa guisada	Segundo Hmaburguesa ao forno	Segundo Pescada ao forno
Guarnición Patacas e coliflor	Guarnición Repolo con cachelos e aliada	Guarnición Tomates asados con patacas	Guarnición Pasta con champiñóns, pemento e cenoria	Guarnición Patacas e coles de bruselas
Postre logur sabores	Postre Froita	Postre Pudín	Postre Froita	Postre logurt sabores



Vº Bº NUTRICIÓN

ENCINA BALO GARCÍA
13/12/2012



culinaria

Parque Empresarial Área 33. Parcela 31C
36540 Silleda (Pontevedra-Spain)

t. (+34) 986 094 014 • f. 986 581 685

info@cocinaculinaria.com • www.cocinaculinaria.com