EMPRENDIMIENTO SOCIAL DE LA CORPORACIÓN PICACHO CON FUTURO

Picacho con Futuro
CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO
•1987•

Taller Escuela de Alimentos

El placer de la alimentación saludable

PRESENTACIÓN.

El Taller Escuela de Alimentos es un proyecto asociativo de carácter social y económico que proporciona soluciones alimentarias para eventos culturales y sociales, entre otros. Nuestro objetivo es brindar productos frescos, que cumplan condiciones de calidad, temperatura, presentación y buena atención.

Como apuesta, pretendemos impulsar los buenos hábitos alimentarios, conservando el valor nutricional de los alimentos (vitaminas, minerales) por medio de procesos técnicos que garantizan la calidad y el cumplimiento de este objetivo.

NUESTRA MISIÓN

El Taller Escuela de Alimentos de la corporación Picacho con futuro, es una empresa social que promociona con talleres y seminarios los buenos hábitos de consumo, ofreciendo, con su personal calificado y comprometido con la sana alimentación, soluciones alimentarias para eventos sociales, académicos, artísticos, políticos y empresariales, aportando a la auto sostenibilidad del proyecto y la corporación.

NUESTRA VISIÓN

El Taller Escuela de Alimentos será reconocido por su compromiso con el desarrollo de la población y por concientizar con su propuesta sobre hábitos de consumo y la sana alimentación, destacándose por la calidad de la prestación de soluciones alimentarias en eventos y la implementación de las buenas prácticas de manufactura (Decreto 3075) de los alimentos.

VALORES

Honestidad: Garantía de calidad y pureza de los productos, no se permiten alteraciones de los mismos.

Responsabilidad: Cumplimos la promesa de lo ofrecido: en entrega oportuna, calidad de productos, cantidades, y en la puntualidad

Compromiso social: Impulso de nuestra propuesta sobre Hábitos de consumo y sana alimentación.

Confianza y respaldo: Somos una organización con trayectoria histórica, con reconocimiento local, con una alta calificación por nuestros clientes.

Excelencia: Practicamos el mejoramiento continuo

Sentido de pertenencia: Apropiación de nuestra misión y compromiso con nuestra visión, convirtiéndolos en nuestro estilo de vida.

SERVICIOS GASTRONÓMICOS.

Prestación de servicios de alimentación con una gran variedad de productos con una línea especial; la Gourmet.

- **REFRIGERIOS.**
- **DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS.**
- **PASABOCAS.**
- **ESTACIÓN DE CAFÉ, ARÓMATICA Y AGUA**
- **SERVICIO DE BUFET.**

PRODUCTOS.

LÍNEA ECONÓMICA		
PRODUCTO	**DESCRIPCIÓN**	**PRECIO**
Refrigerio	**Opción 1. Arroz con Leche queso (Vaso 12 onz)** (Postre a base de leche entera, crema de leche, leche condensada, coco arroz y pasas)	$9.000
Refrigerio	**Opción 2. Frutas con Yogur y cereales (recipiente de 12 onzas)** (Piña, papaya, mango, fresas, manzana, peras troceadas, acompañadas con yogur y granola)	$10.000
Refrigerio	**Opción 3. medio Sándwich de jamón con pan Danés (opción vegetariana)** (Pan Danés, jamón, queso, lechuga, pepinillo, tomate y salsas) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$8.500
Refrigerio	**Opción 4. Sándwich de jamón sencillo** (Pan tajado, jamón, queso, pepinillo, lechuga, tomate y salsas) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$9.000
Refrigerio	**Opción 5. Pastel hojaldrado de jamón y queso** **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$9.000
Refrigerio	**Opción 6. Salpicón (recipiente de 12 onzas)** (papaya, mango, manzana, piña, banano y lecherita, concentrado de salpicón) un dulce	$9.000
	Opción 8. medio Sándwich Cubano (Pan de Cubano, jamón, queso, salsa de ajo, tomate, pepinillo y lechuga) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$9.000

	LÍNEA ESPECIAL	
Refrigerio	**Opción 1. Sándwich Cubano** (Pan de Cubano, jamón, queso, salsa de ajo, tomate y lechuga) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$14.000
	Opción 7. Salpicón con helado (recipiente de 14 onzas) (papaya, mango, manzana, piña, banano y lecherita, concentrado de salpicón y helado)	$11.000
Refrigerio	**Opción 2. Wrap de frutas (200gr)** (tortilla de harina, piña, papaya, mango, manzana y acompañada, queso en cuadritos y crema de leche) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$12.000
Refrigerio	**Opción 3. Pincho de pollo** (Pincho de pollo 210 gr, acompañado con papas criollas al vapor, arepa, queso mozzarella y salsa de la casa) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$15.000
Refrigerio	**Opción 4. Hamburguesa** (Pan de hamburguesa, carne de res 120 g, queso mozzarella, lechuga, tomate, ensalada coleslaw o piña asada o pepinillo y salsa de la casa) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$15.000
Refrigerio	**Opción 5. Fajitas de cerdo, res o pollo** (Tortilla de harina acompañada con julianas de carne de res, carne de cerdo o pollo, zanahoria, pimentón, cebolla) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$17.000

Refrigerio	**Opción 6. Quesadilla** (Tortilla de harina, rellena de queso mozzarella y acompañada con salsa sour cream) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$12.000
Refrigerio	**Opción 7. Sándwich de jamón con pan Danés (opción vegetariana)** (Pan Danés, jamón, queso, lechuga, pepinillo, tomate y salsas) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$11.000
	Opción 8. Sándwich de Pollo con verduras y pan danés (Pan de Danés, pollo mechado, zanahoria, arveja, maicitos, cebolla de huevo queso, lechuga, salsa blanca) Bebida: Jugo natural (250ml)	$16.000
	Opción 9. Sándwich de atún y verduras con pan danés (Pan de Danés, atún, zanahoria, arveja, queso mozzarella, lechuga, maicitos salsas) Bebida: Jugo natural (250ml)	$16.000
Desayuno	**Opción 1. Huevo revuelto con arepa** Huevo revuelto con hogao, jamón o salchicha, arepa blanca con mantequilla, cuajada y croissant. **Porción de fruta:** (Papaya o Piña trozada) **Bebida:** Jugo natural, o chocolate con leche o café (250ml)	$17.000
Desayuno	**Opción 2. Arepa de chócolo** (arepa de chócolo con queso, mantequilla, croissant **Porción de fruta:** (Papaya o Piña trozada) **Bebida:** Jugo natural, o chocolate con leche o café (250ml)	$16.000

	LÍNEA ECONÓMICA	
Almuerzo o cena	**Opción 1** **Proteína** (Filete de res o cerdo en salsa de hiervas finas o salsa blanca con laurel, tomillo y perejil) **Puré a la crema** (papa triturada con crema de leche) **Ensalada mixta** (Lechuga finamente picada, acompañada con tomate, cebolla, maíz tierno, zanahoria, aguacate y aderezo de cilantro) **Bebida**: Jugo natural (250ml)	$22.000
Almuerzo o cena	**Opción 2** **Proteína** (Carne de cerdo o pollo asada acompañado con salsa blanca a base de champiñones) **Arroz sésamo** (Arroz acompañado con ajonjolí dorado, perejil finamente picado) (Bastones de yuca frita) **Ensalada** (Lechuga cortada finamente, acompañada con mango, piña, fresas y aderezo de nata) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$22.000
Almuerzo o cena	**Opción 3** **Proteína** (Carne de cerdo, pollo o res asada acompañado con salsa BBQ) **Arroz con verduras** (Arroz acompañado con zanahoria, habichuela y arveja) (Bastones de yuca frita) **Ensalada** (repollo cortado finamente, acompañada con piña en trozos y aderezo de nata) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$22.000

Almuerzo o cena	**Opción 4** **Arroz Thai - Opción vegetariana** (Arroz saborizado con salsa teriyaqui, acompañado con zanahoria, habichuela, cebolla puerro, cebolla de huevo, sukini, pimentón, raíces chinas, carne de cerdo, carne de res, pollo partida en trozos y mini croissant **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$22.000
Almuerzo o cena	**Opción 5** **Filete de cerdo, pollo o res asada** **Sopa de tortilla** (Papa criolla, papa nevada, zanahoria en cubos, acompañada con tortilla de huevo) **Arroz** (Arroz saborizado con cilantro y tajadas de plátano maduro **Ensalada de vegetales mixtos** (lechuga, tomate, zanahoria en julianas, pepino y vinagreta verde de la casa) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$22.000
Almuerzo o cena	**Opción 6** **Pollo o cerdo en salsa bechamel** (Filete de cerdo o pechuga de pollo en salsa blanca a base de leche, harina, mantequilla y finas hierbas) **Arroz verde** (arroz a base de espinaca) **Banano calado** (banano calado en crema de leche y mantequilla) **Ensalada de lechuga** (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, pepino y vinagreta) **Bebida:** Jugo natural (250ml)	$22.000

	LÍNEA ESPECIAL	
Almuerzo o cena	**Opción 1. Fiambre típico** (envuelto en hojas de biao) (Frijol, arroz blanco, carne molida, chicharrón, chorizo, huevo tibio, tajada de maduro) **Bebida:** jugo natural o guandolo (250ml)	$25.000
Almuerzo o cena	**Opción 2. Fiambre tradicional** (envuelto en hojas de biao) (Arroz blanco, Carne molida, Chicharrón, chorizo, Huevo tibio, tajada de maduro y miga de papa) **Bebida:** jugo natural o guandolo (250ml)	$23.000
Almuerzo o cena	**Opción 3. fiambre vegetariano** (envuelto en hojas de biao) (Frijol, arroz blanco, croquetas de avena, salteado de verduras con champiñones, huevo tibio y tajada de maduro) **Bebida:** jugo natural o guandolo (250ml)	$23.000

	LÍNEA GOURMET	
Almuerzo o cena	**Opción 1.** **Lomo de cerdo en salsa de Naranja** (Rodaja de lomo de cerdo de 120 gr, acompañado de salsa a base de zumo y ralladura de naranja) **Papas criollas al ajillo** (Papas cocidas al vapor con ajo, sal y pimienta) **Ensalada de vegetales frescos con vinagreta de cilantro** (Lechuga crespa, cebollas caramelizadas, tomates cherry, aguacate, calabacín, pepino, acompañado de vinagreta con cilantro) **Postre:** Tres leches con mora. **Bebida:** jugo de frutos amarillos (Infusión con gulupa, piña y cardamomo)	$30.000
Almuerzo o cena	**Opción 2.** **Pechuga de pollo en salsa de champiñones** (Filete de pechuga de pollo de 120 gr, acompañada de salsa blanca a base de leche, ajo y champiñones) **Puré de papa** (Papas cocidas al vapor, troceadas y saborizadas con cebolla, ajo, sal, pimienta y mayonesa) **Ensalada de vegetales frescos con vinagreta de albahaca** (Lechuga crespa, tomate, zanahoria, calabacín, pepino, acompañado de vinagreta con albahaca) **Postre:** Tres leches con fresa. **Bebida:** jugo de piña (250ml)	$31.000

Almuerzo o cena	**Opción 3** **Carne de res en salsa de panela** (Carne de res, sobrebarriga de 120 gr, acompañada con salsa a base de tomate, cebolla blanca, panela, cerveza, sal y pimienta) **Papas rústicas al horno** (Papas en cascos, horneadas con sal, pimienta, ajo y orégano) **Ensalada de la primavera con aderezo de yogurt** (Lechuga crespa, melón, fresas, tomate, zanahoria, calabacín, maíz dulce, acompañado aderezo de yogurt con curry) **Postre:** Tres leches con limón. **Bebida:** jugo de fresas (250ml)	$32.000
Almuerzo o cena	**Opción 4** **Salteado de vegetales** (Salteado de champiñones con ajo, cebolla, zanahoria, apio, pimentón, lentejas, jengibre, quinua, y salsa soya) **Papas rústicas al horno** (Papas en cascos, horneadas con sal, pimienta, ajo y orégano) **Ensalada de vegetales frescos con vinagreta de albahaca** (Lechuga crespa, tomate, zanahoria, calabacín, pepino, acompañado de vinagreta con albahaca). **Postre:** Tres leches con fresa. **Bebida:** jugo de piña (250ml)	$31.000

Almuerzo o cena	**Opción 5** **Cañón relleno** (Chicharrón, salchicha ranchera, zanahoria y habichuela) **Arroz café** (Cebolla, cilantro y maicitos Ensalada de papa o ensalada de lechuga con piña, zanahoria, queso y pasas **Postre:** Tres leches con limón. **Bebida:** jugo natural (250ml)	$35.000
Almuerzo o cena	**Opción 6** **Cordón blue** (Pechuga con jamón y lonchita) **Arroz rojo (**Pimentón, arveja, zanahoria acompañad0 con salsa agridulce de maracuyá) **Ensalada** (tomate cherry, crotones, uchuvas y queso parmesano) **Postre:** Tres leches con maracuyá **Bebida:** jugo natural (250ml)	$35.000

NOTAS:

- La cantidad mínima para la prestación del servicio es de 20 unidades.
- Los precios incluyen el 8% del impuesto al consumo y el servicio a domicilio en el área urbana del Distrito Medellín.
- El servicio cuenta con facturación electrónica.
- De ser aprobada la cotización se realizará una orden de servicio especificando, tipo de servicio, fecha de entrega, hora, lugar, responsable, modalidad y fecha de pago.
- Los empaques que utilizamos son amigables con el medio ambiente ya que son reutilizables, reciclables o biodegradables.
- En caso de requerir servicio de atención o servicio tipo buffet se debe ajustar la cotización.
- Las utilidades de estos servicios financian los programas sociales de la Corporación para el Desarrollo Picacho con Futuro

Muchas gracias por tener en cuenta nuestros servicios.

Dispuestos a ampliar la información.

Amablemente,

Ana Teresa Ocampo Gutiérrez
Gerente Taller Escuela de Alimentos
Móvil: 3116119013