

# **Distrito Escolar Unificado de Santa Clara.**

De la granja K-12 a la mesa.



# Hortalizas frescas de granja todos los días.

Hay solo un puñado de distritos escolares con granjas en California y el Distrito Escolar Unificado de Santa Clara es uno de ellos. El distrito escolar posee una granja de 11 acres (4.45 hectáreas) en Sunnyville, en el corazón de Silicon Valley, que crece hortalizas orgánicas como zanahorias arcoíris, habas, lechuga romana roja, repollo, col, guisantes, pepinos, naranjas de sangre, albaricoques, calabazas moscadas, tomates, albahaca, y cilantro.

Robert Mencimer, conocido como el Chef Bob, es supervisor culinario para el Distrito Escolar Unificado de Santa Clara. Con 30 años de experiencia y un título en artes culinarias, el distrito lo contrató en 2006 para elevar la calidad del programa de servicios de nutrición. Hoy, él tiene dos chefs en su personal y alrededor del 50% de la comida se hace desde cero utilizando ingredientes frescos, y saludables.

El Chef Bob trabaja con la Gerente de Operaciones Sheri Nielsen y David Tutte, Asesor de Granjas, para planear los cultivos que pueden ser utilizados en recetas y son del agrado de los estudiantes. De ahí, las hortalizas son distribuidas a las 28 escuelas del distrito. El estilo del chef Bob es comida reconfortante casera que sabe bien: Pasta con albóndigas, pollo rostizado con puré de papas, briquetas, y chili hecho con carne de res alimentada con pasto.

En el 2009, el distrito comenzó a reemplazar hornos de convección convencionales con vaporizadores combinados RATIONAL para preparar desayunos escolares y almuerzos que se ven bien y saben aún mejor mientras a la vez se cocinan más rápido y más uniformemente.

“Usar la RATIONAL realmente nos ayuda a acentuar la calidad de la comida”

Chef Robert Mencimer, Supervisor Culinario,  
Distrito Escolar Unificado de Santa Clara



**Industria:**  
Distrito Escolar Unificado

**Negocio principal:**  
Abastecimiento para  
escuelas

**Ubicación:**  
Santa Clara, CA



# Calidad elevada, costos de mano de obra más bajos.

“Donde sea que tengamos un horno RATIONAL, eso es lo que utilizamos para cocinar la comida caliente. Todo va en la RATIONAL.”

Sheri Nielsen, Gerente de Operaciones,  
Distrito Escolar Unificado de Santa Clara



Sheri Nielsen recuerda cuando el primer vaporizador combinado de RATIONAL del distrito llegó en 2009. “Lo primero que hicimos fue queso a la parrilla. Quedé asombrada de cómo se podía obtener el color en ambos lados como si se hubiese hecho en una parrilla convencional, y que solo tomó tres o cuatro minutos. Fue rápido – se podían colocar seis bandejas en el horno y cocinar alrededor de 150 emparedados de queso a la parrilla al mismo tiempo”.

En la actualidad, 14 cocinas en el distrito están equipadas con 32 vaporizadores combinados de RATIONAL. “Los equipos RATIONAL nos ayudan a entregar un mejor producto... después de haber trabajado con ellos, no creo que pueda volver a utilizar horno que no sea de RATIONAL,” describe el Chef Bob, Supervisor Culinario para el Distrito Escolar Unificado de Santa Clara.

“La RATIONAL nos ayuda a servir un mejor producto... después de haberlo trabajado, no podría pensar en utilizar otro horno que no sea un RATIONAL,” declaró el Chef Bob.

El personal utiliza la Chefine para respuestas inmediatas a sus preguntas, y su representante de RATIONAL les provee entrenamiento en el sitio y soporte. La app de RATIONAL está ahí para las recetas y guías de cocción y limpieza.

## El desafío:

- › Elevar la frescura, calidad, sabor y la salubridad de la comida servida a los estudiantes del Distrito Escolar Unificado de Santa Clara.

## La solución:

- › 1× SelfCookingCenter® 61
- › 24× SelfCookingCenter® 62
- › 7× SelfCookingCenter® 102

## Beneficios para el cliente:

- › iCookingControl:  
La sonda inteligente identifica de forma precisa la temperatura interna más baja, asegurando resultados perfectos cada vez.
- › Efficient CareControl:  
La función de autolimpieza es fácil de usar, efectiva, y ahorra tiempo y labor. La ducha de mano integrada y retráctil hace que sea fácil limpiar salpicaduras entre ciclos de lavado.



**RATIONAL USA**  
1701 Golf Road  
Suite C-120, Commercium  
Rolling Meadows, IL 60008  
Tel. 888-320-7274 (Toll Free)  
Fax 847-755-9583  
[info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[rationalusa.com](http://rationalusa.com)

**Santa Clara Unified School District**  
1889 Lawrence Road  
Santa Clara, CA 95051  
[santaclarausd.org](http://santaclarausd.org)