



LAUSD
UNIFIED

Actualización sobre la Cocina Central de Producción

Comité Plenario
17 de marzo 2026

Agenda

1. Cocina Central de Producción – Necesidad y Objetivo
2. Selección de un Sitio
3. Plan de Implementación
4. Cronología y Siguietes Pasos



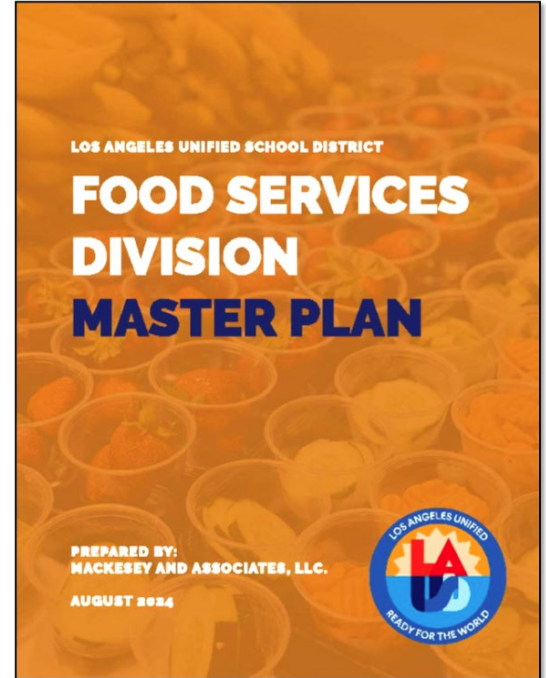
¿Por qué se necesita una cocina central de producción?

Objetivo de la Cocina Central de Producción (CMK) :

- Elevar la nutrición escolar con opciones más frescas, más saludables, y más atractivas, configuradas mediante las familias y los estudiantes

Plan Maestro 2024 de Servicios Alimentarios:

- Se ha identificado la necesidad de un nueva cocina (CMK) que permita ofrecer alimentos frescos, saludables, y apetecibles
- Un nueva cocina CMK modernizaría las operaciones y se alinearía con los objetivos de sostenibilidad del Distrito Unificado de L.A.
- Construir una sola cocina CMK es más rentable que construir varias cocinas



Prioridades de la Cocina Central de Producción

- 1) Trasladar las 170 escuelas a las que actualmente presta servicio el Centro de Nutrición Newman a IMK, con el fin de que aproximadamente 60,000 estudiantes puedan recibir comidas frescas
- 2) Ampliar la capacidad para proporcionar comidas frescas y productos preparados en la cocina CMK para las escuelas de todo el Distrito
 - Preparar proteínas crudas desde cero para las recetas del Distrito
 - Crear salsas, aderezos y condimentos
 - Procesar productos frescos de agricultores locales
 - Hornear productos frescos
- 3) Centro de capacitación práctica y cocina para empleados, estudiantes de artes culinarias, y estudiantes adultos
- 4) Jornada laboral de 8 horas para que más trabajadores aumenten las opciones de nutrición y del menú



Las prioridades se perfeccionarán con base en el costo y la viabilidad

Marco de Financiación de la Medida US

- El Plan de Implementación de la Medida US destina fondos de bonos a la renovación de las cafeterías de las escuelas
- De esta cantidad, aproximadamente \$240 millones se destinan a un proyecto para construir unas instalaciones de cocina destinadas a preparar comidas frescas y más saludables para los estudiantes y a prestar apoyo a las escuelas
- El personal de Instalaciones y el de Servicios Alimentarios han iniciado la planificación preliminar para definir el programa de la instalación, evaluar la viabilidad del sitio, y desarrollar el alcance del proyecto



Criterios y Consideraciones para la Selección del Sitio



Inmueble que es propiedad del Distrito y está dentro de los límites del distrito



Mínimo de 4 acres de espacio utilizable



Acceso a las autopistas/vías principales de transporte



Proximidad a bodegas en Central LA y Pico Rivera



Zonificación y uso del suelo compatibles



Costes de traslado y demolición reducidos al mínimo



Posible Integración con programas de la División de Educación Vocacional y para Adultos (DACE)

Metodología para la Selección de un Sitio

**Inmueble
que es
Propiedad
del Distrito**
957 sitios



**Más del 50%
de los
terrenos
circundante
s se usan
para fines
no
residenciale
s**
281 sitios



**Mínimo de 4
acres de
espacio
utilizable**
114 sitios



**Proximidad
a bodegas
en Central
LA y Pico
Rivera**
46 sitios



**Acceso a redes
de transporte,
reubicación/
demolición
mínima,
integración con
DACE**
1 sitio

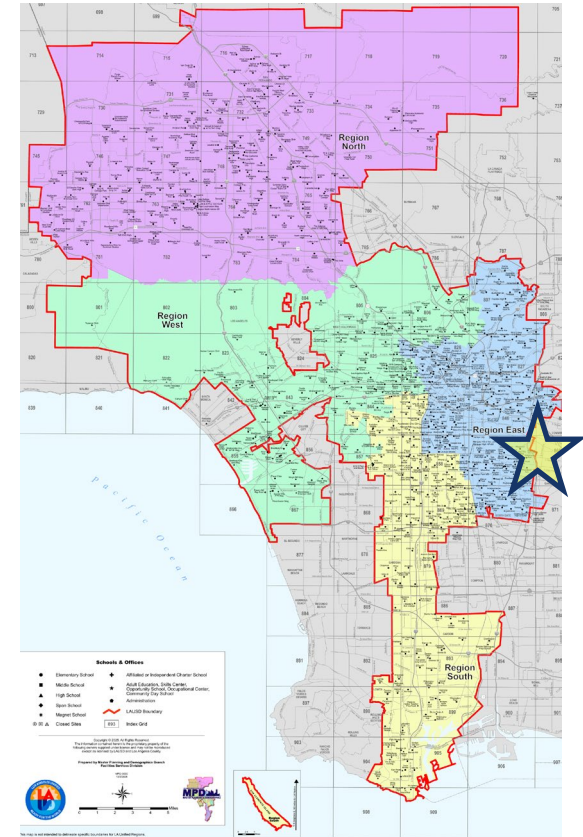
Centro Ocupacional Richard N. Slawson del Sureste y Terreno de Almacenamiento Bell

Ventajas Estratégicas del Sitio:

- Aproximadamente a 4 millas de la bodega Pico Rivera
- Acceso directo a los principales autopistas (710, 5, 10 y 60)
- Mínimo de 5 acres de espacio utilizable
- Ubicado dentro de un distrito industrial establecido para operaciones de camiones, y sin conflictos residenciales
- Se requiere un mínimo de reubicación y demolición

Componente Educativo y Posible Integración DACE:

- Programa adyacente de artes culinarias de DACE
- Posibles pasantías y oportunidades de trabajo para estudiantes de LAUSD



Consideraciones para la Planificación del Sitio Propuesto

Centro Ocupacional Richard N. Slawson del Sureste y Terreno de Almacenamiento Bell

Sitio Propuesto:

- Parte del estacionamiento existente y el terreno de almacenamiento

Aspectos a tener en cuenta en la planificación:

- Operaciones escolares y seguridad estudiantil
- Estacionamiento para estudiantes y personal
- Rutas y entregas de camiones



Dirección del sitio	5500 Rickenbacker Road, Bell, CA 90201
Zona Distrital	5
Región	Este
Año de Construcción	2011

Plan de Implementación

Fase 1 – Análisis del Sitio, Programación, Definición del Proyecto (5-7 meses)

- Definir el programa de las instalaciones: funciones, necesidades de equipamiento y requisitos de espacio
- Evaluar las condiciones del sitio y la infraestructura en el sitio de Slawson-Bell
- Preparar pruebas de adaptación del sitio e identificar las reconfiguraciones necesarias
- Elaborar el alcance preliminar del proyecto, la superficie y las estimaciones de costes
- Presentar a la Junta de Educación para su aprobación el alcance del proyecto, el presupuesto y el calendario

Fase 2 – Diseño y Revisión Ambiental

- Realizar el diseño arquitectónico y de ingeniería completo
- Llevar a cabo las pruebas medioambientales y los trámites de autorización necesarios
- Obtener las aprobaciones y los permisos de las entidades competentes

Fase 3 – Construcción

- Oferta y otorgamiento de contratos de construcción
- Construir y equipar instalaciones

Abril 2026:

- Se presenta a la Junta para su aprobación el contrato de análisis, y programación del sitio

Trimestre 4 2026:

- Definición del proyecto, incluyendo el alcance definido, el calendario, y el presupuesto presentado a la Junta

Después de la aprobación de la definición del proyecto por parte de la Junta de Educación:

- Proceder con el diseño, las evaluaciones ambientales, y las autorizaciones de la entidad que las requiera

¿Preguntas?