



VERANO 2026

GUÍA PARA FAMILIAS

Todo lo que necesitas saber antes del primer día



ÍNDICE








de contenidos

01. Horarios y accesos
02. Qué hay que llevar al campamento
03. Piscina y excursiones
04. Alimentación
05. Temáticas semanales
06. Normas importantes
07. Contacto con coordinación
08. Preguntas frecuentes



CAMPAMENTO CHAMARTÍN

¿QUÉ INCLUYE LA INSCRIPCIÓN?

-  Desayuno (opcional)
-  Comida
-  Merienda (opcional)
-  Actividades y talleres
-  Actividades deportivas
-  Piscina
-  Una camiseta del campamento

Se proporcionará el primer día de campamento una única camiseta por participante de una talla por encima de su edad. Si tienen más de una semana, deben preservar la camiseta para su uso en todos los periodos.



100% algodón punto liso 150g/m2. Costuras laterales. Cuello redondo en canalé 1x1.



NORMAS GENERALES CAMPAMENTO CHAMARTÍN


PUNTUALIDAD 

ENTRADA: 8:00 - 9:00


SALIDA: 16:00 - 17:00



Se recomienda poner nombre y apellidos a pertenencias del participante



COMUNICAR A COORDINACIÓN



Alergias
Necesidades educativas
Añadir autorizados para recoger a menores
La toma de medicamentos, y aportar receta médica
Situaciones que impidan el cumplimiento de normas y la puntualidad

COORDINACIÓN

627 859 256

campamentochamartinjc@gmail.com

solo peques 


ROPA DE CAMBIO

TODOS LOS DÍAS

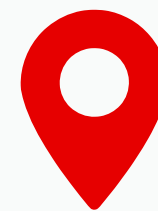

MOCHILA


BOTELLA DE AGUA


GORRA


ALMUERZO-MEDIA MAÑANA

¿DÓNDE Y A QUÉ HORA?



CEIP ARQUITECTO GAUDÍ

Calle Rosa Jardón, 10



ENTRADA con desayuno 8:00 a 8:30
ENTRADA sin desayuno 8:00 a 9:00

IMPORTANTE: a las 9:00 se cierra la puerta para comenzar con los preparativos de salidas y las actividades del campamento



SALIDA 16:00 a 17:00
SALIDA VIERNES 15:30 a 17:00



¿QUÉ HAGO SI LLEGO TARDE O NECESITO RECOGER ANTES A MI HIJO/A?

Si prevés una llegada/recogida tardía o una recogida anticipada:

-  Contacta con coordinación lo antes posible.






Esto nos permite localizar al grupo y garantizar una entrega segura y el correcto desarrollo de las actividades.



Las llegadas tardías reiteradas sin justificación pueden afectar a futuras inscripciones.







¿QUÉ DEBE TRAER TODOS LOS DÍAS?

Todos los participantes deberán traer **TODOS LOS DÍAS**:

-  Mochila
-  Botella de agua
-  Gorra
-  Almuerzo de media mañana
-  Ropa cómoda

Recomendamos marcar
todas las pertenencias
con nombre y apellidos.

ADEMÁS DE ESO ¿QUÉ DEBE TRAER LOS DÍAS DE PISCINA O DE AGUA?

-  Bañador puesto desde casa
-  Crema solar aplicada antes de llegar y en mochila
-  Toalla
-  Ropa de cambio
-  Chanclas o escarpines
-  Manguitos (solo si marcó la opción en la inscripción)



NO: no sabe nadar (irá a piscina de chapoteo)

MANGUITOS: puede nadar con manguitos/chaleco/etc. (será necesario llevar manguitos el día de piscina e irá a piscina mediana)



SÍ: sabe nadar (irá a piscina mediana)



¿QUÉ MEDIDAS DE SEGURIDAD TENEMOS EN SALIDAS A PISCINA?

La seguridad es una prioridad durante toda la jornada.

Durante las salidas:

- ✓ Los participantes están acompañados en todo momento por monitores.
 - ✓ Se realizan recuentos frecuentes.
 - ✓ Los desplazamientos se realizan en autocar privado.
 - ✓ Se facilitan pulseras con contacto de coordinación para todos los participantes
-  Es **obligatorio** llevar la **camiseta oficial del campamento** para facilitar la identificación.
- 



PISCINA

Centro Deportivo Municipal José María Cagigal
[C. de Sta. Pola, 22, Moncloa - Aravaca, 28008](#)





¿QUÉ COMEN LOS PARTICIPANTES?

DESAYUNO

Leche (entera o sin lactosa), zumo, colacao, cereales, galletas, tostadas, fruta...



MERIENDA

Sándwich, fruta, galletas, zumo...
La merienda está estipulada diariamente por el campamento y no es elegida por los participantes



Las dietas especiales se gestionan individualmente según la información aportada por las familias. En todo momento son conocidas por el personal del campamento y se tratan según el protocolo correspondiente.



MENÚ BASAL JUNIO

Junio 2.026		Campamentos urbanos		
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 22 <ul style="list-style-type: none">• Crema de verduras• Tortilla de patata con ensalada• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 834 H. Carb: 101 g Prot: 26 g Lip: 38 g AGS: 7 g</p>	DÍA 23 <ul style="list-style-type: none">• Lentejas con calabaza• Pollo a la plancha con ensalada• Yogur y pan <p>Kcal: 806 H. Carb: 84 g Prot: 45 g Lip: 28 g AGS: 7 g</p>	DÍA 24 <ul style="list-style-type: none">• Brócoli rehogado• Filete de burger meat mixto en salsa con patatas panaderas• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 836 H. Carb: 92 g Prot: 41 g Lip: 30 g AGS: 6 g</p>	DÍA 25 <ul style="list-style-type: none">• Arroz con magro• Filete de merluza a la vizcaina con huevo picado y guarnición de tomate natural• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 817 H. Carb: 117 g Prot: 32 g Lip: 21 g AGS: 3 g</p>	DÍA 26 <ul style="list-style-type: none">• Ensalada de espirales de colores• Lomo de cerdo adobado con ensalada• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 953 H. Carb: 114 g Prot: 44 g Lip: 33 g AGS: 8 g</p>
DÍA 29 <ul style="list-style-type: none">• Arroz blanco con salsa de tomate• Merluza a la plancha con ensalada• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 809 H. Carb: 124 g Prot: 25 g Lip: 21 g AGS: 3 g</p>	DÍA 30 <ul style="list-style-type: none">• Alubias blancas con verduras• Croquetas de jamón con ensalada• Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 830 H. Carb: 106 g Prot: 24 g Lip: 28 g AGS: 4 g</p>			



Menús elaborados y confeccionados por Catergest. Revisados por Maria Barbero Ferrer, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. La información sobre los ingredientes de las comidas y declaración de alérgenos se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento UE 1169/2011. La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.



MENÚ BASAL JULIO

Julio 2.026

Campamentos Urbanos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>DÍA 6</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas gratinadas con bechamel Ragout de pavo con champiñones y ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 772 H. Carb: 88 g Prot: 35 g Lip: 27 g AGS: 4 g</p>	<p>DÍA 7</p> <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 751 H. Carb: 98 g Prot: 27 g Lip: 25 g AGS: 4 g</p>	<p>DÍA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas guisadas con magro Muslos de pollo al horno con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 715 H. Carb: 77 g Prot: 27 g Lip: 31 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos rehogados con hierbabuena Redondo de pavo asado con patatas Yogur y pan <p>Kcal: 892 H. Carb: 97 g Prot: 45 g Lip: 32 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrones a la boloñesa Tortilla de jamón y queso con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 925 H. Carb: 107 g Prot: 34 g Lip: 40 g AGS: 9 g</p>
<p>DÍA 13</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas gratinadas con bechamel Ragout de pavo con champiñones y ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 940 H. Carb: 97 g Prot: 38 g Lip: 41 g AGS: 11 g</p>	<p>DÍA 14</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabaza y calabacín Lasaña de carne de ternera al horno con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 766 H. Carb: 102 g Prot: 28 g Lip: 24 g AGS: 7 g</p>	<p>DÍA 8</p> <ul style="list-style-type: none"> Paella de pollo y verduras Albóndigas (burguer meat mixta) con salsa de tomate Yogur y pan <p>Kcal: 1049 H. Carb: 112 g Prot: 47 g Lip: 44 g AGS: 13 g</p>	<p>DÍA 9</p> <ul style="list-style-type: none"> Lazos (pasta) de colores con tomate Muslos de pollo en pepitoria con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 849 H. Carb: 89 g Prot: 45 g Lip: 31 g AGS: 5 g</p>	<p>DÍA 10</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabacín Quiche de huevo y bacon con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 796 H. Carb: 88 g Prot: 22 g Lip: 35 g AGS: 9 g</p>
<p>DÍA 20</p> <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 850 H. Carb: 92 g Prot: 26 g Lip: 38 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 21</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentejas con verduras Pollo a la plancha con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 806 H. Carb: 84 g Prot: 45 g Lip: 28 g AGS: 7 g</p>	<p>DÍA 15</p> <ul style="list-style-type: none"> Espaguetis con salsa de tomate y albahaca Pollo asado a las finas hierbas con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 894 H. Carb: 117 g Prot: 37 g Lip: 30 g AGS: 5 g</p>	<p>DÍA 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos con verduras Tortilla de patata con tomate y mozzarella Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 861 H. Carb: 92 g Prot: 34 g Lip: 35 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 17</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz tres delicias con huevo y jamón Merluza a la romana con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 871 H. Carb: 113 g Prot: 32 g Lip: 30 g AGS: 5 g</p>
<p>DÍA 27</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz blanco con salsa de tomate Merluza a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 809 H. Carb: 124 g Prot: 25 g Lip: 21 g AGS: 3 g</p>	<p>DÍA 28</p> <ul style="list-style-type: none"> Alubias blancas con verduras Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 830 H. Carb: 106 g Prot: 24 g Lip: 28 g AGS: 4 g</p>	<p>DÍA 22</p> <ul style="list-style-type: none"> Puré de calabacín Filete de burguer meat mixto en salsa con patatas panaderas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 799 H. Carb: 91 g Prot: 29 g Lip: 33 g AGS: 8 g</p>	<p>DÍA 23</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz con pollo Filete de merluza a la vizcaína con huevo picado y guarnición de tomate natural Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 848 H. Carb: 116 g Prot: 36 g Lip: 24 g AGS: 4 g</p>	<p>DÍA 24</p> <ul style="list-style-type: none"> Espirales (pasta) de colores con tomate Lomo de cerdo adobado con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 953 H. Carb: 114 g Prot: 44 g Lip: 33 g AGS: 8 g</p>
		<p>DÍA 29</p> <ul style="list-style-type: none"> Patatas guisadas con magro Muslos de pollo al horno con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 715 H. Carb: 77 g Prot: 27 g Lip: 31 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 30</p> <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos rehogados con hierbabuena Redondo de pavo asado con patatas Yogur y pan <p>Kcal: 892 H. Carb: 97 g Prot: 45 g Lip: 32 g AGS: 6 g</p>	<p>DÍA 31</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrones a la boloñesa Tortilla de jamón y queso con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 925 H. Carb: 107 g Prot: 34 g Lip: 40 g AGS: 9 g</p>



Menús elaborados y confeccionados por Catergest. Revisados por María Barbero Ferrer, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. La información sobre los ingredientes de las comidas y declaración de alérgenos se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento UE 1169/2011. La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.



MENÚ BASAL AGOSTO

Agosto 2.026

Campamentos Urbanos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 3 <ul style="list-style-type: none"> Lentejas con verduras Merluza rebozada con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 772 H. Carb: 88 g Prot: 35 g Lip: 27 g AGS: 4 g</p>	DÍA 4 <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 751 H. Carb: 98 g Prot: 27 g Lip: 25 g AGS: 4 g</p>	DÍA 5 <ul style="list-style-type: none"> Paella de pollo y verduras Albóndigas (burguer meat mixta) con salsa de tomate Yogur y pan <p>Kcal: 1049 H. Carb: 112 g Prot: 47 g Lip: 44 g AGS: 13 g</p>	DÍA 6 <ul style="list-style-type: none"> Lazos (pasta) de colores con tomate Muslos de pollo en pepitoria con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 849 H. Carb: 89 g Prot: 45 g Lip: 31 g AGS: 5 g</p>	DÍA 7 <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabacín Quiche de huevo y bacon con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 796 H. Carb: 88 g Prot: 22 g Lip: 35 g AGS: 9 g</p>
DÍA 10 <ul style="list-style-type: none"> Crema de calabaza Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 826 H. Carb: 97 g Prot: 28 g Lip: 33 g AGS: 6 g</p>	DÍA 11 <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos con verduras Merluza rebozada con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 786 H. Carb: 88 g Prot: 34 g Lip: 28 g AGS: 4 g</p>	DÍA 12 <ul style="list-style-type: none"> Arroz blanco con tomate Pollo asado con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 904 H. Carb: 123 g Prot: 32 g Lip: 29 g AGS: 5 g</p>	DÍA 13 <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Magro de cerdo con patatas dado Yogur y pan <p>Kcal: 872 H. Carb: 101 g Prot: 26 g Lip: 30 g AGS: 8 g</p>	DÍA 14 <ul style="list-style-type: none"> Espaguetis con queso y salsa de tomate Filete de cerdo a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 961 H. Carb: 112 g Prot: 39 g Lip: 39 g AGS: 11 g</p>
DÍA 17 <ul style="list-style-type: none"> Puré de calabaza Ragout de pavo guisado con verduras Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 732 H. Carb: 87 g Prot: 35 g Lip: 24 g AGS: 4 g</p>	DÍA 18 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideos Pollo al chilindrón con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 809 H. Carb: 94 g Prot: 40 g Lip: 26 g AGS: 5 g</p>	DÍA 19 <ul style="list-style-type: none"> Arroz con magro Lomo de merluza con tomate y queso gratinado con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 903 H. Carb: 114 g Prot: 39 g Lip: 31 g AGS: 8 g</p>	DÍA 20 <ul style="list-style-type: none"> Puré de zanahoria Filete de burger meat mixto a la plancha con patatas panaderas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 842 H. Carb: 103 g Prot: 37 g Lip: 28 g AGS: 6 g</p>	DÍA 21 <ul style="list-style-type: none"> Lentejas con calabaza y zanahoria Tortilla de jamón york con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 811 H. Carb: 91 g Prot: 36 g Lip: 35 g AGS: 6 g</p>
DÍA 24 <ul style="list-style-type: none"> Puré de verduras Empanadillas de atún con ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 955 H. Carb: 118 g Prot: 18 g Lip: 38 g AGS: 8 g</p>	DÍA 25 <ul style="list-style-type: none"> Espirales con tomate Filete de merluza a la plancha con perejil y ensalada Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 775 H. Carb: 110 g Prot: 29 g Lip: 23 g AGS: 3 g</p>	DÍA 26 <ul style="list-style-type: none"> Sopa de picadillo Muslos de pollo al limón con ensalada Yogur y pan <p>Kcal: 943 H. Carb: 91 g Prot: 44 g Lip: 31 g AGS: 8 g</p>	DÍA 27 <ul style="list-style-type: none"> Arroz blanco con fritada Magro de cerdo con verduras Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 856 H. Carb: 124 g Prot: 25 g Lip: 20 g AGS: 4 g</p>	DÍA 28 <ul style="list-style-type: none"> Garbanzos con verduras Tortilla de patata con tomate natural y albahaca Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 960 H. Carb: 99 g Prot: 34 g Lip: 42 g AGS: 7 g</p>
DÍA 31 <ul style="list-style-type: none"> Puré de zanahoria Escalopines de cerdo en salsa con patatas panaderas Fruta de temporada y pan <p>Kcal: 852 H. Carb: 110 g Prot: 32 g Lip: 34 g AGS: 6 g</p>				



Menús elaborados y confeccionados por Catergest. Revisados por María Barbero Ferrer. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. La información sobre los ingredientes de las comidas y declaración de alérgenos se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento UE 1169/2011. La empresa se reserva el derecho de cambiar alguno de los menús, si por causas ajenas a su voluntad se viera obligado a ello.



MENÚ BASAL SEPTIEMBRE





¿QUÉ PASA SI MI HIJO/A TIENE ALERGIAS, INTOLERANCIAS O NECESIDADES ESPECÍFICAS?

Disponemos de atención a:

- Alergias o intolerancias alimentarias
- Dietas especiales
- Necesidades educativas específicas

Es imprescindible que toda la información esté correctamente indicada en la inscripción.

Si surge cualquier cambio, comunícalo a coordinación cuanto antes.





¿CÓMO SE ORGANIZAN LAS SEMANAS?

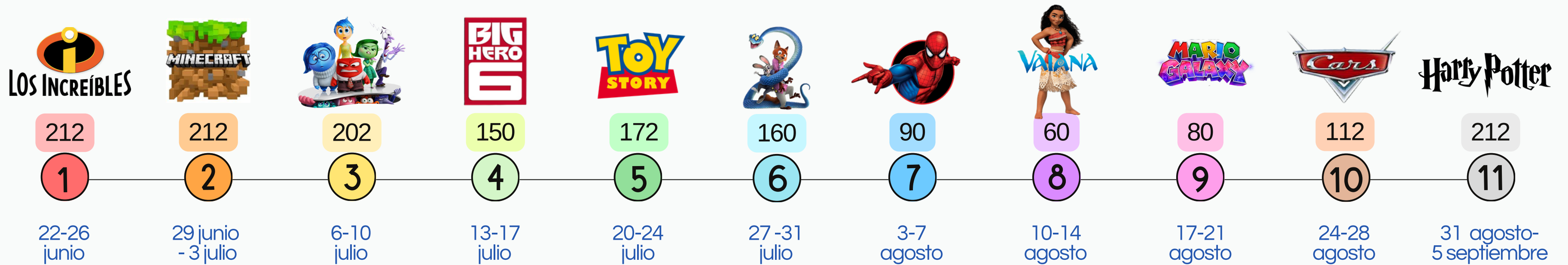
El campamento se distribuye en periodos semanales, por lo que cada uno tiene una temática diferente adaptada a los intereses actuales de vuestros peques. En todas ellas se trabaja con una metodología activa, lúdica y dinámica, añadiendo conocimientos de ciencias y cultura general.

A través de juegos, talleres, actividades deportivas y dinámicas grupales trabajamos:

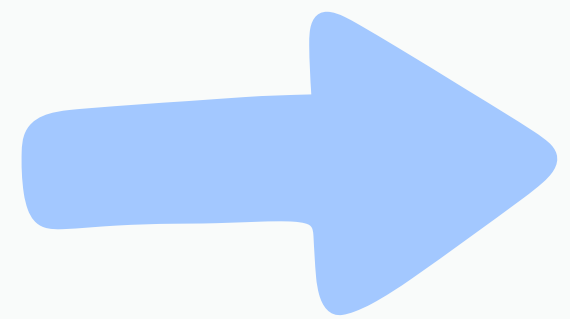
- ✨ Creatividad
- ✨ Trabajo en equipo
- ✨ Convivencia
- ✨ Autonomía
- ✨ Aprendizaje a través del juego



¿QUÉ TEMÁTICA TIENE CADA SEMANA?



PERO, ¿CÓMO SÉ CUÁNDO HAY PISCINA, EXCURSIÓN O ACTIVIDADES ESPECIALES?






¿QUÉ OCURRE SI MI HIJO/A SE ENCUENTRA MAL O TIENE UNA INCIDENCIA?

Si durante el campamento ocurre alguna situación relevante:

- Malestar físico
- Golpe o caída
- Conflicto significativo
- Situación emocional importante

El equipo de coordinación valorará la situación según protocolo y contactará con la familia cuando sea necesario. En caso de no hacerlo, siempre será comunicado a la salida o próximo encuentro con familiar tutor/a.

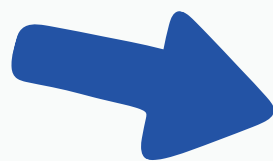


¿QUIÉN PUEDE RECOGER A MI HIJO/A?

Los participantes solo podrán ser recogidos por personas autorizadas en la inscripción.

Si una persona diferente va a realizar la recogida, será necesario comunicarlo previamente a coordinación a través de la autorización de recogida.

⊘ No podremos entregar a ningún participante a personas no autorizadas. Aunque sean familiares directos.



Es **OBLIGATORIO** llevar documento identificativo para recoger a los participantes (aunque el equipo ya le conozca).





¿QUÉ HAGO SI MI HIJO/A NO VA A ASISTIR?

Si un participante no va a acudir algún día, agradecemos que se informe a coordinación con la mayor antelación posible.

Esto nos permite organizar adecuadamente las actividades y realizar un seguimiento correcto de asistencia.

Solo si supera un 50% de faltas sin justificar o previamente avisadas, será penalizado en futuras ediciones.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Puede traer juguetes?

No recomendamos traer objetos de valor. En caso de hacerlo, el participante es el responsable de su cuidado.

¿Puede llevar móvil?

No es necesario para las actividades del campamento. En caso de ser necesario, será guardado por coordinación durante las actividades.

¿Qué ocurre si llueve?

Las actividades se adaptarán utilizando los espacios interiores disponibles.

¿Y si pierde alguna pertenencia?

Intentaremos localizarla, pero recomendamos marcar todo el material con nombre y apellidos. Habrá una zona de objetos perdidos para que puedan consultar aquello que echen en falta.

“Necesito autorizar a otra persona para recoger a mi hijo/a”

Manda un correo a campamentochamartinjc@gmail.com con la autorización rellena que está en la página web

“¿Puede cambiarse de grupo mi hijo/a?”

No, no se permiten cambios de grupo, salvo como medida excepcional tras situaciones que así lo requieran.

“Quiero solicitar otra semana”

NO es posible solicitar otra semana, el único trámite posible es la cancelación de plaza

“Necesito recoger a mi hijo/a antes”

SOLO se permite la salida antes del horario en casos excepcionales. Si es así, avise lo antes posible a coordinación y 10 minutos antes de la recogida de su hijo/a por medio de un mensaje de whatsapp

“No sé si anoté merienda / desayuno o quiero cambiarlo”

Avise LO ANTES POSIBLE a través del whatsapp de 627859256 o correo electrónico campamentochamartinjc@gmail.com

“¿Cómo justifico una falta de asistencia o de puntualidad?”

Envíe al correo electrónico campamentochamartinjc@gmail.com un documento que acredite la falta de asistencia o de puntualidad, avisando siempre lo antes posible de estas.





¿QUÉ NECESITO COMUNICAR OBLIGATORIAMENTE AL CAMPAMENTO?

- Cambios en medicación.
- Nuevas alergias.
- Cambios de personas autorizadas.
- Ausencias o faltas de puntualidad.
- Recogidas anticipadas.
- Conductas o necesidades específicas del participante.
- Cualquier situación relevante que pueda afectar al bienestar del participante.



COORDINACIÓN Y CONTACTO

COORDINADORA: María Guzmán

TELÉFONO DE COORDINADORA

658439284

Si no es atendido, no deje de enviar un whatsapp a cualquiera de los números o correo electrónico con su consulta

TELÉFONO DE CAMPAMENTO

627859256

ES RECOMENDABLE UTILIZAR ESTE NÚMERO DE TELÉFONO PARA SER ATENDIDO POR EL EQUIPO DEL CAMPAMENTO EN TODO MOMENTO



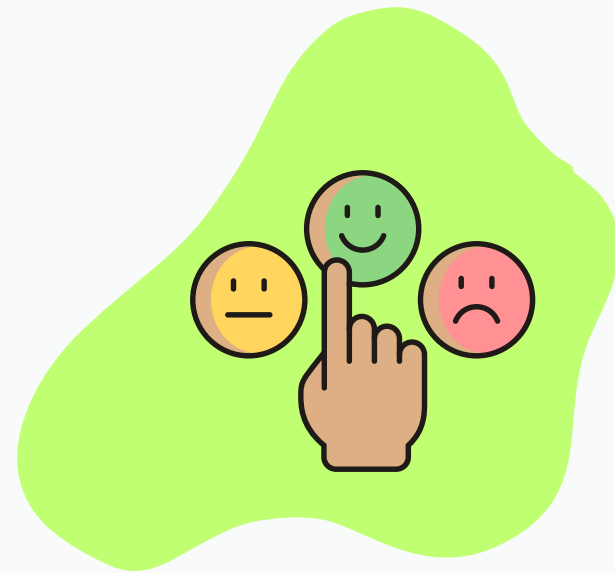
CORREO ELECTRÓNICO
campachamartin@gmail.com





CONTÁDNOOS

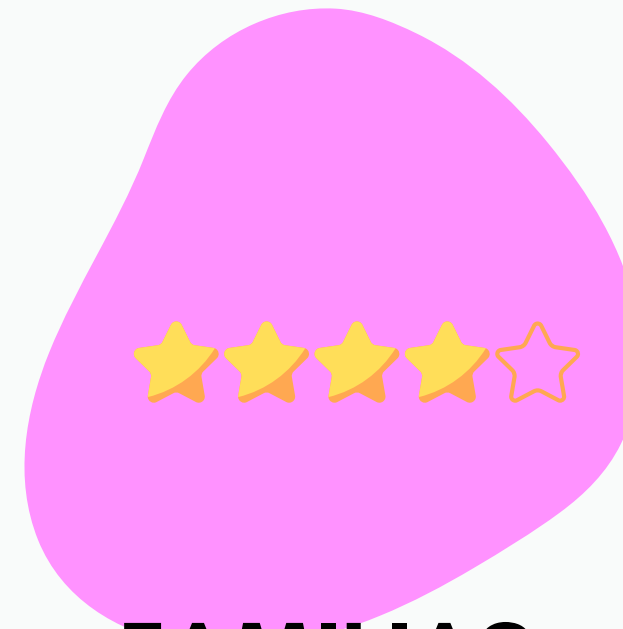
VUESTRA EXPERIENCIA



INFANTIL



PRIMARIA



FAMILIAS

MUCHAS

gracias

por confiar en nosotros

Esperamos compartir un verano lleno de aprendizaje, diversión y nuevas experiencias.

Nos vemos en el Campamento Chamartín 2026.

