



Montessori Córdoba International School

POLÍTICA DE COMEDOR ESCOLAR MONTESSORI CORDOBA

En nuestro servicio de comedor escolar las comidas se preparan en las instalaciones del propio colegio. La alimentación es sana, equilibrada y sometida a un estricto control sanitario, que garantiza la perfecta alimentación de los alumnos, acorde con la actividad física y mental que desarrollan. Nuestro objetivo es que los alumnos y alumnas disfruten de este momento del día, adquieran hábitos alimenticios correctos y desarrollen actitudes adecuadas al momento de la comida, se sientan a gusto con el menú diario, con el personal y el entorno.

1.-El comedor como espacio educativo

El espacio y el momento del comedor son muy importantes durante el periodo de formación del niño o la niña, ya que permiten una mejor convivencia escolar y mucha más incidencia educativa. La consideración del comedor como un espacio educativo permite conocer y trabajar con profundidad todo lo que tiene lugar durante las comidas, como el aprendizaje de buenos hábitos en la mesa o alimenticios.

La pedagogía Montessori enseña y trabaja diferentes aspectos de la vida práctica y la autonomía personal, como poner y quitar la mesa, limpiar su espacio o servirse la comida. Durante la Educación Primaria, además, se trabajan los buenos modales en la mesa y el componente social. Además, los alumnos intervienen en la gestión del comedor y la organización.

2.- Comedor ecológico

En Montessori Córdoba, hemos modificado los ingredientes que normalmente encontramos en comedores escolares, introduciendo materias primas de cultivo ecológico, de temporada y de cercanía, para los productos de nuestra cocina.

Si bien, algunos de nuestros productos no son ecológicos, debido a la dificultad de acceder a ellos, podemos afirmar que un 90% de nuestros productos sí lo son.

Promovemos dietas más saludables mediante la reducción de la ingesta de azúcares y grasas en todos los platos.

Este incluye el momento del desayuno y el almuerzo.

3.-Crear sentido en la comunidad educativa

El corazón de la alimentación infantil se encuentra en los hogares. Por ello, hemos facilitado la creación de grupos de consumo en los que profesorado, personal de administración y servicios, y familias puedan hacer su compra. Estos grupos ponen en contacto directo a productores agroecológicos con consumidores para llevar al hogar la misma calidad de productos que se consumen en el colegio a un precio similar al de los alimentos agroindustriales. Esta iniciativa comienza en nuestro centro en el curso 2019.20, con un pequeño grupo de consumo que esperamos que poco a poco vaya creciendo.

Actualmente, debido a circunstancias derivadas del Covid-19, esto se encuentra paralizado, pero esperamos retomarlo.

4.-Materias primas en nuestra cocina.

A la hora de elegir y comprar las materias primas con las que cocinamos, nos basamos en cuatro premisas.



Montessori Córdoba International School

PRODUCTOS ECOLÓGICOS.

Consumir alimentos que no hayan sido tratados con pesticidas es una buena forma de cuidar nuestra salud. No siempre es cierto que los productos ecológicos sean más caros; depende del producto, si son de temporada o no, y del modelo de comercialización que elijamos. Hay opciones muy razonables, aunque en cualquier caso hay que entender como irracional un modelo que no tiene en cuenta los costes ocultos que terminamos pagando (por ejemplo los derivados de las enfermedades por uso de plaguicidas, tanto de los/as trabajadores/as del campo, como de las patologías que terminamos sufriendo las personas consumidoras, y que repercuten en los costes del sistema sanitario).

PRODUCTOS LOCALES. A veces puede ser menos sostenible un producto con la certificación ecológica que ha recorrido miles de kilómetros, que otro que ha sido producido localmente aunque que no cumpla con todos los criterios ecológicos.

COMERCIO JUSTO Y/O SOLIDARIO. Nos importan todas las personas y, por tanto, mirar que se garantiza un precio y unas condiciones justas a todos los y las trabajadoras. Esto es una garantía de un futuro mejor para nuestros/as hijos/as.

COMERCIO DE PEQUEÑA ESCALA. Los comercios pequeños y cercanos generan mucho más empleo y ejercen menos presión y explotación sobre el campesinado, así como sobre el resto de trabajadores/as de la cadena alimentaria

Si bien es cierto, que en algunos momentos es imposible mantener al 100% estas premisas, a la hora de cocinar en grandes cantidades.

Pero es el camino hacia el que nos dirigimos

Hemos conseguido que las verduras, fruta, pan, huevos, galletas, pasta, cereales, legumbres, bebida vegetal, tortitas de arroz, miel y aceite sean 100 % productos de calidad, certificados y de temporada y cercanía.

Con respecto a la carne, es adquirida en una reputada carnicería cordobesa, que se define por ofrecer productos nacionales. Sin hormonas ni antibióticos. Con todas sus propiedades originales y un sabor propio. Sólo procedentes de ganados con depurado origen, esmerada crianza natural y sacrificio con las máximas garantías sanitarias hacen que nuestras carnes sean merecedoras de la confianza de nuestros clientes desde 1959.

Por último, en referencia al pescado, es muy difícil encontrar pescado certificado ecológico. Y la única que nos hace que nuestro comedor no sea 100% ecológico.

Es por eso, que ofrecemos una alternativa al consumo de pescado en el colegio. Consultad con Secretaría esta opción.

Aun así, seguimos buscando opciones que nos permitan ofrecer con el tiempo un comedor 100% ecológico.