



## COME LOCAL 2024

Volve a "**COME LOCAL**" aos comedores escolares de toda Galicia para promocionar os produtos galegos de proximidade e con indicativo de calidade. Esta campaña, que acada a súa IV edición neste 2024, está impulsada pola Xunta de Galicia a través da Axencia Galega da Calidade Alimentaria.

A Consellería do Medio Rural, a través da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, promove por CUARTO ANO CONSECUTIVO a campaña Come Local, centrada na promoción do consumo de produto galego de calidade certificada e de proximidade entre o alumnado da nosa comunidade. Nesta ocasión está previsto que participen na iniciativa un total de 23 centros escolares de toda Galicia, acadando arredor de 3.380 usuarios de comedor.

Esta campaña enmárcase na rede **Mercaproximidade**, a canle alternativa de comercialización habilitada polo Goberno galego ao inicio da emerxencia sanitaria para garantir que as producións do noso sector primario atopaban saída nas principais cadeas de distribución.

Ademais, este ano a Xunta márcase o obxectivo de ampliar a rede de comedores escolares que introducen produtos con certificado de calidade (Denominación de Orixe Protexida, Indicación Xeográfica Protexida e produtos ecolóxicos) nos menús dos cativos.

Así, traballarase coa maior parte da comunidade educativa, procurando implicar as Anpas, formar os cativos sobre a importancia da alimentación e actuar de xeito activo cos responsables de cociña, facilitándolles formación e ferramentas de xestión para un correcto aprovisionamento. A iniciativa contará coa implicación dos consellos reguladores dos diferentes produtos certificados que teñan materia prima susceptible de ser introducida nun comedor escolar e, cando sexa posible, facilitaranse as producións ou plantacións a medida para garantir un futuro abastecemento.

Neste senso, non só se trata de degustacións de menús especiais, senón que tamén se desenvolverán actividades formativas tanto sobre as características nutricionais dos propios produtos como sobre o impacto que supón o consumo de produtos certificados e de proximidade na consecución dos obxectivos de desenvolvemento sostible da ONU.

### Comedores quilómetro 0

Como novidade, os catro centros de formación agroforestal dependentes da Consellería do Medio Rural (Guísamo, Sergude, Becerreá e Monforte) comezarán o proceso para contar co certificado de Km 0. Isto supón que máis dun 65% dos alimentos que entren nas súas cociñas serán de produtores da contorna.

Nesta campaña elixíronse centros cunha determinada sensibilidade para poder acceder a recoñecementos como o de comedores Km 0, debido á súa aposta polas producións de proximidade á hora de confeccionar os seus menús. Outro criterio para a elección dos centros foi o de considerar os distintos sistemas de xestión tanto educativa como do comedor e así participan centros escolares públicos, concertados, comedores xestionados por Anpas ou os servizos de catering.

Outra ferramenta coa que se vai traballar coas empresas adheridas é a xestión dos custos dos ingredientes nas receitas, para poder ter maior control dos gastos na elaboración dos menús.

Entre outras cousas, consistirá en:

- Achegar aos comedores produtos galegos con certificado de calidade: **DOP, IXP e Ecolóxicos de proximidade**. Darase a oportunidade de que os nenos e nenas poidan degustar varios produtos dunha excelente calidade con orixe Galicia e cunha trazabilidade garantida.
- Axudarase á realización dun "**escandaio**" **semanal** para dotar aos comedores dunha ferramenta que facilite o cálculo do gasto que lles permita planificar mellor a súa conta de gastos.
- Accións formativas in situ sobre **educación alimentaria** para os estudantes dos centros participantes nas cales lles proporcionará material sobre educación alimentaria, e máis concretamente, sobre as froitas e verduras que temos en cada tempada en Galicia. O papel da biodiversidade agrícola e o papel que xogan os produtos certificados á hora de conserva-la, así coma a importancia de comer de xeito local, será outro dos temas das charlas presenciais que se farán.
- Formación por zoom aos cociñeiros/as dos comedores sobre **etiquetado alimentario** para que aprendan a diferenciar as diferentes certificacións e saiban tamén o que implica cada unha.
- Asesoramento ao persoal de cociña das empresas e de comedor sobre **aprovisionamento** así como tamén nas dúbidas que poidan ter á hora de **xestionar os residuos** do centro.
- Accións formativas e asesoramento sobre **seguridade alimentaria** para os centros e produtores participantes sobre como xestionar un APPCC correctamente.
- Asesoramento e intervención dunha **experta en nutrición** para axudar a introducir os produtos con certificado de calidade.

Esta campaña será difundida a través das redes da [Agacal](#) (Axencia Galega da Calidade Alimentaria) e tamén estará recollida nun "Mapa Interactivo" que poderedes consultar en todo momento. Toda esta campaña irá aliñada cos [ODS](#) (Obxectivos de Desenvolvemento Sostible) da ONU.



O Curral  
do Marqués