



3

Alimentación Saludable
Compromiso con las
personas consumidoras

Nuestra contribución a una alimentación saludable

La salud y el bienestar de las personas consumidores son nuestra razón de ser y, por ello, desarrollamos numerosas líneas de trabajo para facilitar a nuestros clientes una vida más saludable.

Estas se enmarcan dentro de nuestros compromisos por la salud y la sostenibilidad y están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados a la salud y bienestar (n.º 3), a la educación de calidad (n.º 4) y a la producción y consumo responsables (n.º 12).

Actualmente, uno de los retos más relevantes que debemos afrontar es la prevención de determinados problemas de salud vinculados a hábitos alimentarios como, por ejemplo, la obesidad. Por ello, una alimentación equilibrada y unos hábitos de vida saludables desempeñan un papel fundamental para el bienestar individual y colectivo. Para garantizar que nuestras propuestas en salud y alimentación responden a las necesidades y

prioridades a las que apunta la comunidad científica, contamos con el Comité Científico de la FUNDACIÓN EROSKI que nos guía y orienta en la definición de la estrategia a medio y largo plazo de nuestro compromiso con la alimentación saludable. Este órgano asesor, compuesto por profesionales especializados en distintas disciplinas relacionadas con la salud, la nutrición, la alimentación y las artes culinarias y gastronómicas, aporta evidencia científica, experta e independiente a nuestra propuesta desde una visión externa enriquecedora. Complementamos este asesoramiento con las sugerencias e inquietudes que nos trasladan las personas consumidoras a través de la escucha continua y los canales de participación societaria de la cooperativa.

En EROSKI apostamos por una oferta comercial basada en productos capaces de garantizar una alimentación equilibrada y segura. En 2018 hemos logrado la reducción de grasas, azúcares o sal en cerca de 300 productos, con una mejora de su perfil nutricional para hacerlos más saludables. Además, creemos que nuestra contribución a la salud y bienestar de la población pasa por ofrecer productos aptos para las personas con necesidades nutricionales específicas como los celíacos, colectivo con el que colaboramos estrechamente.



ODS	Línea de trabajo	Compromisos EROSKI	Datos destacados 2018
	Seguridad alimentaria	1 Seguridad alimentaria	17.902 controles analíticos de productos y servicios 294 auditorías a proveedores 1.816 auditorías a puntos de venta y plataformas
 	Alimentación equilibrada y sostenible	2 Alimentación equilibrada 3 Prevención obesidad infantil 5 Consumo responsable 8 Comunicación clara y transparente en salud y sostenibilidad	Reducimos sal, grasas y azúcares en los productos de las marcas EROSKI: 296 productos en 2018 Desde 2013 hemos eliminado 946.177 kg de grasas, 483.709 kg de azúcares y 68.276 kg de sal Incorporamos la etiqueta Nutri-Score : información nutricional avanzada que ayuda a comer mejor
 	Necesidades nutricionales específicas	4 Necesidades nutricionales especiales 8 Comunicación clara y transparente en salud y sostenibilidad	Más de 540 productos de nuestras marcas sin gluten Acuerdo de colaboración con la Asociación de Celíacos de Euzkadi para hacer un 20% de descuento en productos específicos sin gluten
 	Alimentación y hábitos saludables desde la infancia	3 Prevención obesidad infantil 10 Formación e información en Salud y Sostenibilidad	460.401 escolares participantes en las iniciativas impulsadas por la Escuela de Alimentación EROSKI
 	Información en salud y sostenibilidad	10 Formación e información en Salud y Sostenibilidad	Cerca de 50 millones de visitas en www.consumer.es 193.000 personas lectoras al mes de EROSKI CONSUMER

Seguridad alimentaria

La aplicación rigurosa de los estándares de calidad y seguridad en productos y servicios es uno de nuestros pilares básicos de actuación.

El Modelo de Gestión de Calidad de EROSKI se estructura en un conjunto de normas, procesos, procedimientos y herramientas que, relacionados entre sí a lo largo de toda la cadena de valor, asegura que los productos que comercializamos cumplen con todas las

garantías en materia de seguridad alimentaria. Tenemos el convencimiento de que nuestro modelo ofrece una forma óptima para alcanzar un alto nivel de competitividad, al mismo tiempo que garantiza la defensa de los derechos e intereses de las personas consumidoras

Auditorías a puntos de venta y plataformas

Garantizamos la calidad e higiene en todos nuestros puntos de venta y plataformas logísticas mediante un protocolo exhaustivo de auditorías de calidad. En el ejercicio 2018 se llevaron a cabo 1.313 auditorías, que incluyeron los siguientes controles:

Dentro de nuestro proceso de mejora continua, trabajamos en perfeccionar el servicio dado a nuestros clientes estableciendo las acciones correctoras oportunas para la solución de las incidencias identificadas durante las auditorías.



Mantenimiento de la cadena de frío y calidad en la cadena de suministro.



Calidad microbiológica de los productos.



Sistema de gestión de alertas alimentaria y retirada de producto.



Higiene y limpieza de las instalaciones.



Sistemas de trazabilidad para todos los productos.



Sistemas y herramientas de control de la calidad.

Auditorías a proveedores

Todos los procesos y sistemas empleados por las empresas proveedoras se adaptan a los requisitos de producto y de proceso establecidos para la marca propia. Asimismo, impulsamos el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad a nivel europeo, como el certificado International Food Standard. En el caso de los productos frescos, nuestro estándar es aún más riguroso, dada la especial importancia de sus condiciones de producción, conservación y transporte.

En lo que respecta a las auditorías, creamos planes de acción con el objetivo de que el proveedor implante

medidas correctoras que permitan la eliminación de las desviaciones detectadas. Una vez implantadas, se repite la auditoría para verificar su corrección y homologar al proveedor, si la supera. En 2018, auditamos 294 plantas de producción de proveedores de marca propia. El 83% de todos nuestros proveedores auditados superaron satisfactoriamente la evaluación. El 17% restante aplicó las medidas correctoras necesarias o dejó de estar homologado como proveedor de EROSKI. Además, auditamos 48 plantas de producción de proveedores de marca fabricante, con un 77% de auditorías satisfactorias.

Controles analíticos de productos y servicios

102-11; 416-1; 416-2

Garantizamos doblemente la calidad de nuestros productos y servicios gracias a los controles analíticos exhaustivos diarios, adicionales a los realizados por las empresas proveedoras y fabricantes. En 2018, en el conjunto del Grupo EROSKI se han llevado a cabo 17.902 analíticas, de las que el 96% ofrecieron un resultado satisfactorio. Se pueden diferenciar tres tipos de análisis:

En caso de no conformidad, se exigen acciones correctoras al proveedor y se controla después que efectivamente se ha eliminado la desviación. Si pudiera entrañar riesgo para la seguridad alimentaria, aplicamos el principio de precaución y lo retiramos inmediatamente de la venta.

Químico: garantiza la ausencia o la presencia en las cantidades adecuadas de sustancias relevantes para la salud y la seguridad.

Microbiológico: garantiza tanto la ausencia de patógenos, como la higiene y la frescura de los productos y la limpieza de las instalaciones.

Genético: identifica especies animales y vegetales y detecta organismos genéticamente modificados.



Análisis por programa analítico realizados en 2018

Programas analíticos	Analíticas realizadas	Programas analíticos	Analíticas realizadas
Aceites	293	No alimentación	1.085
Ácidos grasos trans	28	OGM	40
Acrilamida	362	Patógenos	376
Aflatoxinas	43	Pesticidas	307
Agua	50	Plus nutricional	26
Alérgenos	73	Preparados de carne	1.985
Basic	120	Productos ecológicos	4
Campylobacter	95	Química pesca	6
Carburantes	154	Reclamaciones	37
Comparativos de frescos	19	Residuos Natur carne	80
Control de superficies	3.234	Riesgos emergentes	3
Droguería y Cosmética	202	Sannia	114
EROSKI prestaciones	367	Sección cocina	184
Estudios de vida útil	918	SeleQtia	71
Gluten	208	Sulfitos en descongelados	9
Hielo	189	Tiendas de sushi	108
Huevo Lactosa Leche	12	Metales pesados	52
Huevos	21	Aceites minerales	23
Humedad jamones	76	Fruta cortada	53
Identificación de especies	64	Marca Genérica de Frescos	58
Lanzamiento	16	Fruta Natur Fisico quimicos	53
Leche	36	Control de listeria en superficies	1.597
Locales de riesgo	1.500	Control de superficies en tiendas	439
Manipulados	2.841	Zumos	215
Microbiología de vegetales	21	Total	17.902
Miel	18	Total analíticas no satisfactorias	806
Moluscos bivalvos	17	% analíticas no satisfactorias	5%

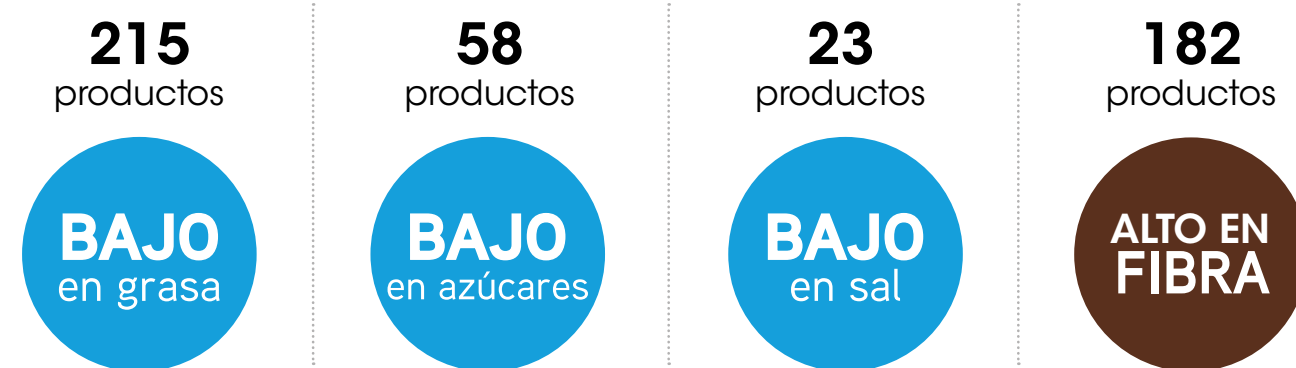
Alimentación equilibrada y sostenible

Producto más saludable y en equilibrio 102-11

En nuestro compromiso irrenunciable con la salud vamos más allá de garantizar la seguridad alimentaria de los productos que comercializamos. Por esta razón, trabajamos diariamente para ofrecer opciones de consumo más equilibradas y saludables, en línea con nuestro compromiso n.º 2 de fomentar una alimentación equilibrada y

n.º 3 de prevenir la obesidad infantil. Nuestro empeño es que los productos de nuestras marcas encajen fácilmente en una dieta equilibrada y que favorezcan un hábito alimentario saludable. Para ello, revisamos y mejoramos constantemente su ficha técnica según las recomendaciones establecidas por los expertos en salud.

Productos reformulados disponibles en 2018



Mejora nutricional del producto

Desde EROSKI intervenimos en la composición de todos nuestros productos para mejorar permanentemente su perfil nutricional. Esta búsqueda de productos más equilibrados nos ha llevado a reducir la presencia de aquellos nutrientes relacionados con las patologías más generalizadas en nuestra sociedad, como son las enfermedades cardiovasculares y la obesidad. Así, desde 2013 hemos eliminado 946.177 kg de grasas, 483.709 kg de azúcares y 68.276 kg de sal.

Además, hace ya más de una década decidimos mejorar el perfil lipídico de todos nuestros productos de alimentación y frescos, eliminando las grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (fuente de las grasas trans) y en 2018 hemos dado un paso más en esta misma

línea y nos hemos comprometido a eliminar la grasa de palma y coco en 2020.

Nuestro compromiso histórico y renovado por la mejora nutricional de nuestros productos encaja perfectamente con el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y Otras Medidas 2020 al que nos hemos adherido y que está enmarcado en la Estrategia de Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), de la Agencia Española de Alimentación y Nutrición (AESAN). Su objetivo es reducir en torno al 10% de la mediana de azúcares añadidos, grasas saturadas y sal para el 2020.

Pero no solo velamos por reducir ingredientes que no favorecen una

dieta equilibrada, sino que fomentamos la presencia de aquellos otros que en ocasiones tienen una presencia inferior a la recomendada. Así, incorporamos a nuestra oferta productos enriquecidos en calcio, omega 3 o fibra.

Además de ponerlas en práctica, nos esforzamos en comunicar estas mejoras a las personas consumidoras, incluyendo información pertinente en las etiquetas de nuestros productos.

De esta forma avanzamos en nuestro compromiso de promover una alimentación equilibrada, ofreciendo soluciones y haciendo asequibles productos cuyo consumo redunde positivamente en la calidad de vida de nuestros clientes.

Alimentación más natural

Respondiendo a las preocupaciones que manifiestan las personas consumidoras, hemos incorporado en nuestro compromiso n.º 5 de favorecer una alimentación más natural y sostenible múltiples líneas de trabajo para facilitarles llevar una alimentación y una vida más naturales. Así, seguimos aplicando nuestra innovación al desarrollo de productos sin determinados aditivos, antioxidantes, conservadores y edulcorantes artificiales. Esta apuesta por la innovación en materia de salud la aplicamos también a otros productos no alimentarios, como, por ejemplo, los de higiene y cuidado personal. Actualmente, nuestros productos de marca propia están "libres de" antioxidantes BHA-BHT, parabenos, triclosán, transgénicos y colorantes artificiales. Además, se-

guimos de cerca aquellos debates de la comunidad científica sobre determinadas sustancias e incorporamos las aportaciones pertinentes en el diseño de nuestros productos y envases. En 2018, por ejemplo, hemos trabajado para garantizar que a comienzos de 2019 en ninguno de nuestros tiques de compra esté presente el bisfenol A.

También colaboramos con nuestros proveedores de frescos para la eliminación de fungicidas poscosecha en el cultivo de las frutas y verduras y para potenciar que se usen métodos alternativos más naturales para la conservación de los alimentos frescos. Las frutas de hueso y los cítricos EROSKI Natur son una muestra de nuestro trabajo en esa dirección.

Además, en EROSKI trabajamos en un plan de eliminación y reducción de antibióticos en los productos EROSKI Natur, ya que somos conscientes de que la resistencia a los antibióticos crece en Europa debido a su uso desmedido en el proceso de cría de los animales. Esto podría derivar en problemas de salud general si sigue aumentando, ya que puede provocar a la larga que existan microorganismos resistentes a la medicación. El uso racional de los antibióticos es fundamental para luchar contra estas resistencias. Por eso, nuestra marca EROSKI Natur selecciona pollos criados sin antibióticos y certificados en bienestar animal.



Información sobre el contenido y equilibrio nutricional de los productos 416-2; 417-1

En EROSKI somos conscientes del valor de la información ofrecida a las personas consumidoras como un elemento esencial para la defensa y protección de sus intereses, ya que sólo así pueden tomar decisiones acordes con estos.

Por esta razón, además de llevar a cabo diversas iniciativas para mejorar la calidad nutricional de nuestros productos, como parte de nuestro compromiso n.º 8 por impulsar un estilo de vida saludable, también ofrecemos una información amplia, completa y veraz sobre su contenido y la importancia de mantener una alimentación saludable.

Por un lado, cumplimos con la legislación existente en materia de etiquetado para cada tipo de producto y, por otro, con las exigencias de nuestra marca propia. Así, incluimos información adicional, como atributos relacionados con la salud (sin azúcares, bajo en grasa, sin

sal, etc.), pictogramas que facilitan la identificación de alérgenos y sistemas de información nutricional, como el semáforo nutricional y el Nutri-Score. Además, realizamos periódicamente comprobaciones de cumplimiento de ficha técnica. Gracias a estas tareas, en 2018 detectamos 16 no conformidades en las 1.385 revisiones de ficha técnica realizadas, todas ellas corregidas tras contactar con el proveedor y requerir la composición actualizada del producto. Si con la falta de información se incurre en un riesgo sanitario, el producto se retira de la venta de manera inmediata. Estas revisiones y los ejercicios de escucha a los consumidores nos permiten optimizar la forma de incorporar la información a la etiqueta para que sea comprendida más fácilmente.

Aparte de en el etiquetado, también trabajamos para mejorar la información contenida en folletos, carteles de tienda y página web. Así, hemos adecuado nuestra publicidad en productos infantiles al **Código de corrección de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores, prevención de la obesidad y salud** (Código PAOS), también incluido dentro de la estrategia NAOS de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Etiquetado NUTRI-SCORE: nuevo sistema de información nutricional

Fuimos pioneros con la incorporación del semáforo nutricional y en 2018 lo somos con la inclusión del etiquetado Nutri-Score en nuestros productos de marca propia.

En 2018, tras realizar una escucha a más de 10.000 socios clientes, hemos generado este modelo de información nutricional único en el mercado, con el cual las personas consumidoras pueden conocer de manera sencilla la valoración nutricional global de cada producto y así compararlo con otros semejantes y elegir mejor, sin perder la información detallada por nutriente que hoy le proporciona el semáforo nutricional. El 86% de los encuestados respaldó esta propuesta de añadir el Nutri-Score como complemento al semáforo nutricional. En enero 2019 se han lanzado ya los primeros productos que incluyen Nutri-Score y a lo largo del año se incluirá este etiquetado en todos los productos de marca propia.

Con ello, en EROSKI nos hemos convertido en los primeros en incorporar este etiquetado nutricional avanzado, recientemente validado por el Ministerio de Sanidad, y cuya previsión es que esté implantando de manera generalizada dentro de un año.



Principales características del Nutri-Score

El etiquetado Nutri-Score es un gráfico o semáforo que clasifica los alimentos envasados con cinco letras y colores según su composición nutricional, del verde (para los más saludables) al rojo (para los de menor calidad nutricional). Los más saludables exhiben una A y un tono verde oscuro, y los menos, una E y un tono naranja oscuro.

Cada producto destacará el color y letra asociada que le corresponda en función de su contenido en azúcares, grasas saturadas, sal, calorías, fibra y proteínas por cada 100 gramos.

De este modo, los consumidores pueden comparar alimentos similares al hacer la compra o confrontar la calidad nutricional de diferentes marcas de un mismo producto. La elección de este sistema surge después de que diversas investigaciones hayan demostrado su eficacia respecto a otras fórmulas.

Semáforo nutricional

El Nutri-Score complementa el semáforo nutricional disponible en nuestros productos de marca propia desde 2007.

Esta última herramienta facilita controlar la cantidad de calorías, grasas, azúcares o sal de la dieta en caso de necesidad por algún motivo de salud (diabetes, hipertensión, sobrepeso, etc.). Así, se puede ver la cantidad que una porción del alimento aporta de ese nutriente en concreto, e interpretar fácilmente si esa cantidad es baja, moderada o relevante.

Por su utilidad para una compra más saludable, este sistema de colores siempre se encuentra en la parte frontal del envase y proporciona información sobre la cantidad de calorías y sobre los cuatro nutrientes más relevantes en relación con la salud (grasa, grasa saturada, azúcar y sal) por cada ración de consumo. Además, bajo cada nutriente, se indica en cifras el porcentaje que esa cantidad supone sobre la necesidad diaria (ingesta de referencia o IR). Utilizamos como referente la dieta diaria de 2.000 kcal.

Para alimentos infantiles utilizamos una dieta de 1.800 kcal. El sistema de colores pone a la vista si esa ración aporta una cantidad baja (verde), media (amarillo) o significativa (naranja), de cada nutriente. Esto facilita combinar los alimentos para no sobrepasar la ingesta recomendada de cada uno de ellos en pos de una alimentación más equilibrada.



Informe nutricional basado en las compras

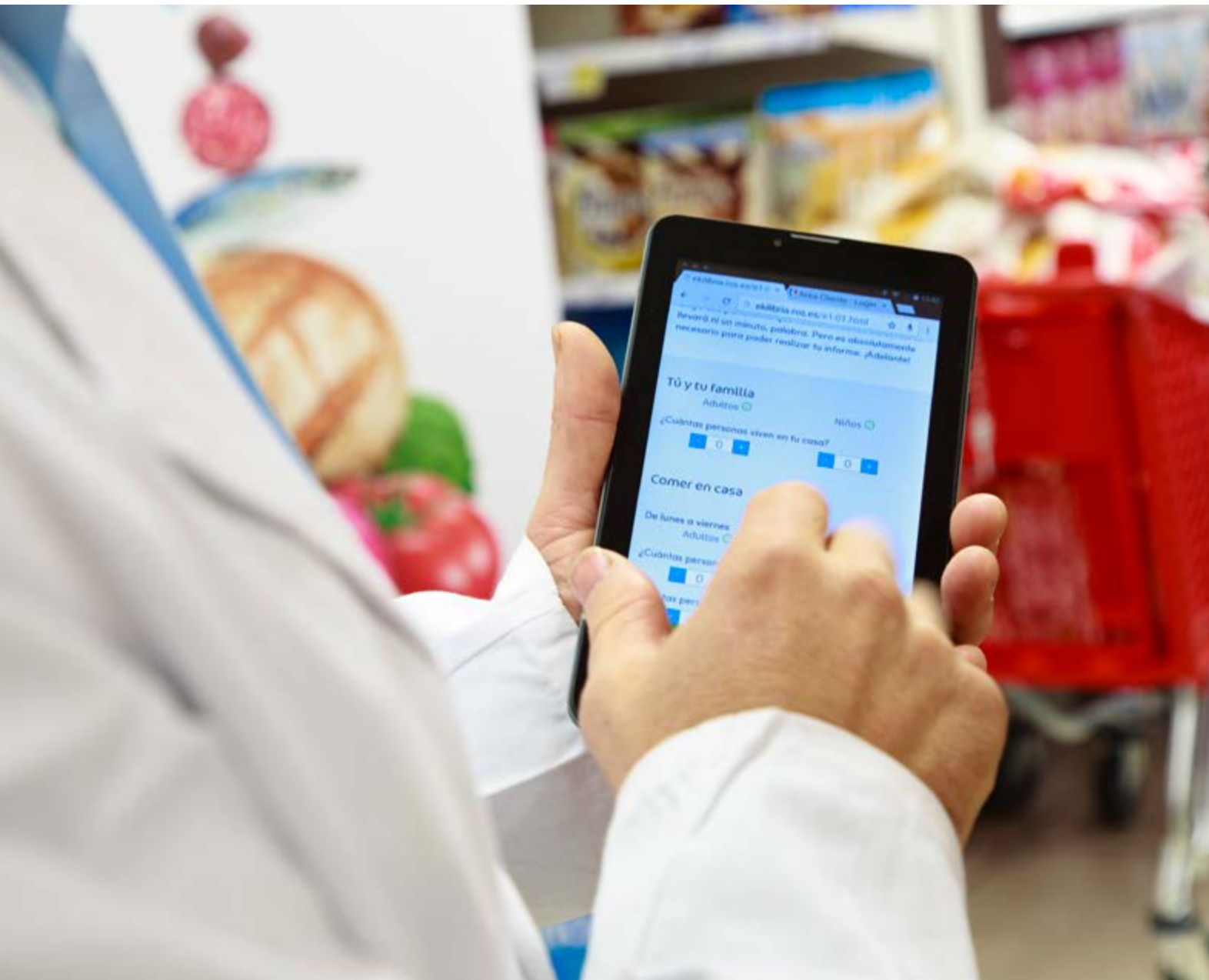
EROSKI Club cuenta con un programa pionero de salud que ofrece gratuitamente información personalizada e incentivos para una alimentación y una compra más saludable y equilibrada a todos nuestros socios y socias cliente. En 2018, 25.000 personas han utilizado nuestro servicio de información nutricional basado en sus compras registradas en la tarjeta EROSKI Club.

Este informe ofrece un análisis detallado y personalizado de cómo se ajustan las compras del hogar a las recomendaciones de la dieta mediterránea. Su finalidad es orientar al cliente sobre los alimentos, cantidades y frecuencia de consumo que tanto él como los demás miembros del hogar necesitan para mantener una alimentación equilibrada. Ahora, además, proporciona información sobre las calorías y nutrientes de la cesta de la compra con recomendaciones y comparativas para ayudar a mejorar.

Este servicio personalizado de información nutricional de EROSKI ha sido **galardonado en los XI Premios Estrategia NAOS**, en la categoría de Mejor Iniciativa Empresarial, lo que nos convierte en la empresa con más reconocimientos NAOS, por nuestro compromiso con la alimentación saludable.

Talleres de Cocina de EROSKI y Chef CAPRABO

Todos los años impartimos en nuestras tiendas cientos de talleres en los que damos nociones de cocina a niños y adultos. Estas iniciativas lúdicas y educativas son un canal ideal para fomentar un estilo de vida más saludable y potenciar el producto local entre nuestros socios/as cliente.



Necesidades nutricionales específicas

413-1

EROSKI aborda a través de su compromiso n.º 4 su voluntad de atender a quienes precisan una alimentación específica, de manera que la oferta de los productos sea segura, suficiente para una compra ordinaria y con un sacrificio económico adecuado.

De manera especial, somos sensibles a necesidades específicas en alimentación derivadas de enfermedades que afectan a algunas personas como la celiaquía, las alergias o las intolerancias alimentarias. Por ello, mantenemos una comunicación fluida con diferentes entidades y colectivos que las representan, como la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) o la Federación Española de Diabetes (FEDE). De esta manera, podemos conocer de primera mano sus demandas y preocupaciones y ampliar nuestra gama de alimentos para responder de forma adecuada a sus peticiones. Además, colaboramos con estas entidades para dar visibilidad y concienciar sobre su enfermedad mediante distintas campañas de sensibilización.

Además, hace más de una década que en EROSKI tomamos la decisión de mejorar y clarificar el etiquetado de los productos con respecto a los alérgenos. Así, además de cumplir con el Real Decreto 2220/2004 sobre declaraciones de alérgenos, ofrecemos una información adicional incluyendo en las etiquetas los textos de advertencia necesarios en mensajes separados de forma visible para indicar la potencial presencia de trazas de alérgenos. En 2018 hemos contado con 541 productos de marca propia sin gluten, 63 productos sin lactosa, 27 sin leche y 7 sin huevo.

Productos de marcas EROSKI para públicos con necesidades especiales

541
productos



63
productos



27
productos



7
productos



Convenio de colaboración con la Asociación de Celíacos de Euskadi

En mayo de 2018 la Fundación EROSKI firmó un convenio de colaboración con la Asociación de Celíacos de Euskadi (EZE) para trabajar conjuntamente en la mejora de las condiciones de compra de productos de alimentación de personas celiacas que precisan de una alimentación específica.

Con este acuerdo, EROSKI ofrece un 20% de descuento a los asociados de EZE en cada compra de productos específicos sin gluten, tanto de los productos de la marca propia como de fabricantes específicos de productos sin gluten. Esto permite un ahorro a las familias asociadas

con al menos un miembro celiaco de más de 300 euros anuales. Este acuerdo ha beneficiado en 2018 a más de 1.460 personas.

En EROSKI también nos hemos comprometido a seguir mejorando nuestra oferta de productos sin gluten, que actualmente cuenta con más de 3.000 productos, 2.500 de marcas líderes, además de 541 productos garantizados sin gluten de nuestra marca propia. De estos, 10 son nuevos alimentos específicos para celiacos. En sus recetas se ha sustituido el trigo por otros ingredientes como el maíz, el arroz o la avena libre de gluten. En la etiqueta

de cada producto destacamos el mensaje "sin gluten" en color rojo, de manera que resulte fácilmente identificable.

Gracias al acuerdo con EZE, las nuevas incorporaciones de productos en nuestra oferta serán testadas por sus asociados.

Para 2019 tenemos previsto extender el acuerdo con otras asociaciones de celiacos en otras comunidades autónomas, de forma que cada vez más territorios cuenten con las ventajas de esta colaboración.

Alimentación y hábitos saludables desde la infancia

413-1

En EROSKI creemos que una ciudadanía formada e informada es fundamental para mantener una alimentación equilibrada y saludable. En este sentido, promovemos una alimentación que prevenga la obesidad infantil a través de nuestro compromiso n.º 3, facilitando el acceso a productos más saludables y formando a los niños y niñas para que tengan una mejor alimentación.

Escuela de alimentación

Esta iniciativa de la Fundación EROSKI nació en 2013 con la vocación de fomentar una alimentación equilibrada y unos hábitos de vida saludables entre la ciudadanía. Es punto de encuentro de profesionales de la salud, de la educación, de progenitores, escolares y del resto de la ciudadanía comprometida con la mejora de su alimentación y estilo de vida.

La Escuela de Alimentación ofrece información actual y de calidad fruto del conocimiento científico y de las investigaciones que desarrolla. El reto definido es "movernos juntos hacia una sociedad más sana y, por tanto, más feliz". Asimismo, con la Escuela de Alimentación

instalamos espacios de juegos didácticos en eventos con participación infantil para que las niñas y niños puedan adquirir de una forma lúdica conocimientos sobre buenos hábitos alimenticios.

www.escueladealimentacion.es

Para desarrollar el Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables y el resto de las iniciativas de la Escuela de Alimentación, como el Pasaporte Saludable, hemos colaborado también con gobiernos autonómicos y distintas organizaciones relacionadas con la salud y el consumo responsable.



"Energía para crecer", Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables (PEAHS)

La Escuela de Alimentación se creó tras el éxito de "Energía para crecer", nuestro Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables, iniciativa puesta en marcha en 2012 por la Fundación EROSKI para frenar la tendencia creciente de la tasa de obesidad infantil en España.

energiaparacrecer.escueladealimentacion.es

El objetivo primordial del programa es sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de tener una alimentación equilibrada y seguir un estilo de vida saludable.

Un total de 460.401 escolares de toda España de 3.192 centros de educación primaria participaron en la última edición. Han participado en el programa desde su inicio el 28,5 % de los centros de España. Nuestra aspiración es formar a más de dos millones de escolares y a sus familias para 2025.

El programa está compuesto por diez sesiones lectivas y tres talleres prácticos:

Sesiones lectivas:

En 2018 hemos actualizado parte de los materiales educativos que creamos en los cuatro idiomas oficiales (castellano, euskera, gallego y catalán) sobre alimentación equilibrada y hábitos saludables para que los centros escolares puedan impartirlo en horas lectivas. Con ellos se forma al alumnado en alimentación equilibrada, hábitos de vida saludables, el conocimiento

de los productos locales, las dietas de otros lugares del mundo y la sostenibilidad del planeta. Además de nuevas actividades y módulos de recuerdo, hemos incluido vídeos elaborados con dos nuevos productores agroalimentarios, Fribasa y Conservas Arroyabe, con el objetivo de afianzar los criterios para desarrollar una alimentación saludable que incluya productos locales.

Los contenidos han sido elaborados por un comité científico formado por profesionales de la medicina, nutrición y dietética, psicopedagogía y pedagogía. Además, hemos contado con la colaboración de **Unicef, WWF, la Fundación Española del Corazón y el Basque Culinary Center.**



Talleres prácticos:

En tres talleres prácticos el alumnado experimenta lo aprendido en un entorno real y cotidiano.

Visita a una tienda:

Los escolares revisan con productos reales el etiquetado nutricional y su ubicación en la pirámide nutricional. De la mano de la persona responsable del taller, aprenden a componer una cesta saludable y a construir una pirámide nutricional.

Visita a un productor o fabricante agroalimentario local o regional:

El alumnado aprende, de una manera didáctica y lúdica, la importancia de la producción local de alimentos como eje de valor en materia de sostenibilidad medioambiental, cultural y social. En 2018, Fribasa y Conservas Arroyabe se han sumado al listado de productores locales que colaboran en el programa desde el inicio: Barrenetxe, Gomiztegi, Lacturale, UDAPA y Nusi.

Aula de cocina:

Consiste en elaborar y cocinar el menú para un día completo con el asesoramiento de un profesional del Basque Culinary Center, centro mundial de referencia en gastronomía y cocina.



Programa educativo CAPRABO

En Cataluña, nuestro Programa Educativo para una Alimentación Saludable "Elige bueno, elige sano" de CAPRABO ha celebrado en 2018 su X aniversario. Su objetivo es enseñar a los niños y niñas a alimentarse de manera saludable y fomentar en ellos unos hábitos de alimentación equilibrada, acompañados de una persona profesional de la nutrición. Para ello, se ponen en marcha acciones teóricas de sensibilización en el aula y prácticas en los supermercados, donde se les enseña cómo elegir una cesta de la compra saludable. Además, se celebra un concurso en el que, junto a sus familias, desarrollan el menú de un día y adquieren el compromiso de un buen hábito familiar.

Asimismo, el programa fomenta hábitos de alimentación saludables durante los primeros años de vida, al contar con un curso dirigido a escolares de 2 y 3 años, fruto de la colaboración entre CAPRABO y la cooperativa Encís.

Como novedades, este año se ha introducido nuevo material para el alumnado, con el objetivo de concienciar en materias relacionadas con desarrollo sostenible, consumo responsable o hambre cero, entre otros; igualmente, el programa se ha adaptado a un formato digital para abarcar a más centros y facilitar el acceso a la información.

Programa educativo VEGALSA-EROSKI

En Galicia, nuestro programa educativo para una alimentación saludable que lleva a cabo VEGALSA-EROSKI, se consolida a través de los programas "Visita tu súper" y "Mates en tu súper" a los que se suma la iniciativa "Come rico, vive san", enmarcada en el proyecto nacional "Prevención de la obesidad. Aligera tu vida", liderado

por la Sociedad Española de la Obesidad (SEEDO), a través de su Fundación. Esta iniciativa, en la que colabora VEGALSA-EROSKI, y que ha sido calificada como "acontecimiento de excepcional interés público" por el Gobierno de España, busca detener y revertir la epidemia de la obesidad en nuestro país.



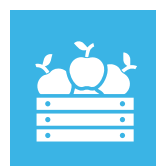
"Visita tu súper"

Su objetivo es fomentar hábitos de vida saludables, el comportamiento responsable, la promoción y defensa de los intereses y derechos de los consumidores.



"Mates en tu súper"

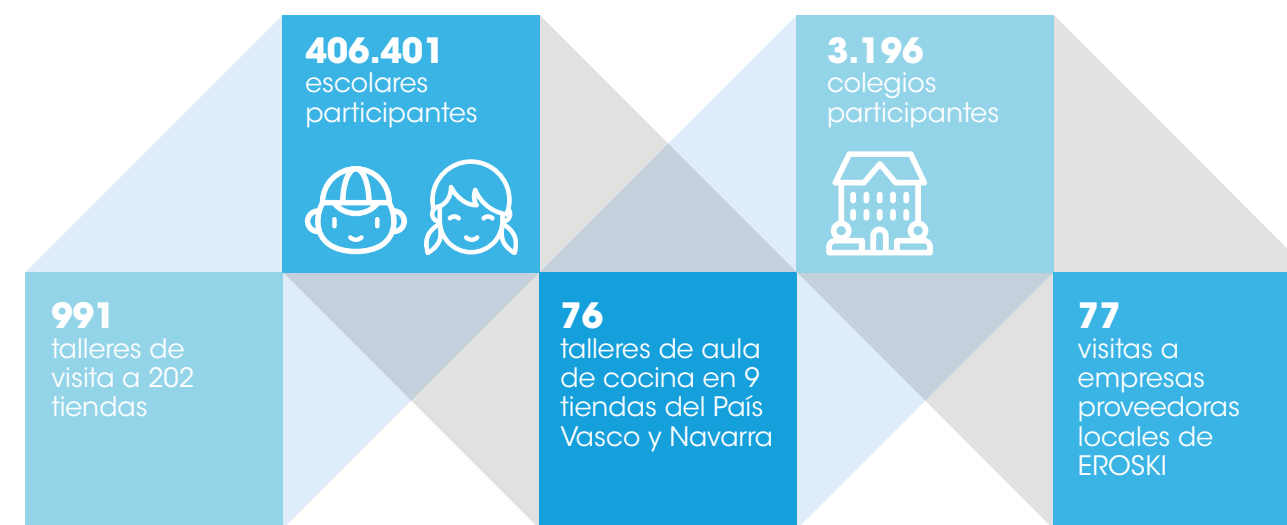
Durante la visita a la tienda, se hacen ejercicios de cálculo, estimación, observación, recogida de datos, etc., por equipos, se hace la compra de un desayuno saludable, para luego pasar por caja realizando la labor de cajero/a y posteriormente analizar con la monitora si la compra ha cumplido los requisitos establecidos y si ha sido saludable.



"Come Rico, Vive San"

Con este proyecto se fomenta el compromiso con la alimentación y los hábitos de vida saludables, a través de iniciativas tan variadas como colaboraciones formativas: Sannifestas en los colegios gallegos, el programa "Visita tu súper", los talleres "Dálle valor ao peixe", los obradores de pan y queso y los talleres de alimentación saludable, tanto para la población infantil como la senior y los proveedores. Destaca, además, la campaña de sensibilización "Prevención de la obesidad. Aligera tu vida", liderada por la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad.

Indicadores principales de los programas educativos del Grupo EROSKI para el curso 2017/2018



VII encuentro de la escuela de alimentación

Desde 2009, la Fundación EROSKI ha promovido encuentros entre profesionales sanitarios y ciudadanos con preocupaciones y necesidades en materia de salud. El objetivo siempre es ofrecer un espacio de reflexión en torno a asuntos relevantes relacionados con la salud de la población.

En 2018 se ha llevado a cabo el VII Encuentro de la escuela de Alimentación que, bajo el título "El apetito está en el cerebro: cómo desarrollar hábitos alimentarios saludables en nuestros hijos", ha contado con expertos en el ámbito de la nutrición, ciencia y psicología, que han analizado con socios y socias de EROSKI Club la importancia de la alimentación en edades tempranas.

Premian el Programa Educativo de la Fundación EROSKI

La labor realizada por "Energía para crecer" ha sido reconocida en numerosas ocasiones. En 2018 el Programa Educativo de la Fundación EROSKI ha sido galardonado con el **premio a la Mejor Iniciativa Empresarial otorgado por la Academia Española de Nutrición**. Asimismo, ha sido finalista en los IX Premios Corresponsables en la categoría Comunicación Responsable a la mejor estrategia integral de comunicación.

Información en salud y sostenibilidad

413-1

A través de nuestro compromiso n.º 10 buscamos formar a los consumidores para facilitarles una vida saludable y sostenible, ofreciéndoles productos informativos veraces, independientes, prácticos y amenos y colaborando activamente en la mejora de la salud y la sostenibilidad de sus compras.

EROSKI CONSUMER es un proyecto informativo del Grupo EROSKI que desarrollamos desde hace más de 40 años con ese mismo objetivo.

A través de este canal de comunicación pretendemos formar e informar al consumidor en temas asociados a la alimentación, seguridad alimentaria y salud, pero también al medio ambiente, la solidaridad, las mascotas y el mundo del bebé, la economía, etc. En él participa un amplio grupo de colaboradores como personal técnico, profesionales del periodismo, el diseño y la programación, además de contar con la colaboración de varias entidades como la Federación de Diabéticos Españoles, la Fundación Española del Corazón, el centro tecnológico Azti-Tecnalia y la Asociación Española de Pediatras de Atención Primaria. El proyecto informativo EROSKI CONSUMER es cuatrilingüe: castellano, catalán, euskera y gallego.

Este ejercicio 2018 ha sido un año de renovación para EROSKI CONSUMER en el que se ha dado un paso adelante en la forma de ofrecer el contenido, introduciendo innovación gráfica y diseño, pero sin renunciar a sus señas de identidad: el rigor y la imparcialidad en contenidos útiles y prácticos para el consumidor.

En su edición impresa, distribuida gratuitamente por toda España, la publicación tiene una tirada anual de 725.539 ejemplares. También está disponible en versión digital en www.consumer.es, con cerca de 50 millones de visitas anuales. La web dispone de una sección con información útil sobre el Camino de Santiago, otra con más de 4.600 recetas culinarias y 16 guías especializadas en temas relacionados con la salud, la alimentación, los hábitos de vida, la cultura y el medio ambiente. En línea con esta apuesta por las nuevas tecnologías, ofrecemos también tres aplicaciones para móvil sobre recetas, el Camino de Santiago y noticias, que incorporan los últimos artículos de EROSKI CONSUMER, y estamos presentes en las plataformas sociales Twitter, Facebook, Google+ y YouTube.

EROSKI CONSUMER ha publicado en 2018 siete guías de compra con las que se pretende ayudar al consumidor a conocer diferentes categorías de productos para que, con un mayor conocimiento, pueda elegir mejor: patatas, cacao en polvo y en crema, lasaña, gazpachos y salmorejos, galletas, legumbres y turrone. Además, se han publicado dos artículos en la sección "Investigación a fondo" sobre alergias y lácteos con un valor añadido desconocido.



Edición impresa:

164.000
personas
lectoras al mes
en 2018



Aplicaciones móviles:

App Recetas:
594.107
descargas

App Camino de Santiago
173.035
descargas

App News:
8.762
descargas



Todas ellas suman
más de 775.000
descargas

Edición digital: www.consumer.es

Cerca de
50 millones
de visitas en 2018

Más de
4.600
recetas culinarias

14 millones
de visitas al canal web
de alimentación

11 canales
de contenidos
específicos

16 guías
especializadas

Visitas guías
alimentación:

11 millones
frutas

10 millones
pescados y
mariscos

6,5 millones
verduras



Redes sociales:



36.000
seguidores
en Twitter



1.300
seguidores
en Google+



46.000
seguidores
en Facebook



21.000
seguidores
en YouTube



Todas ellas suman un total de
más de 100.000 seguidores