



3

## Alimentación Saudable

Compromiso coas  
persoas consumidoras

# A nosa contribución a unha alimentación saudable

**A saúde e o benestar das persoas consumidoras son a nosa razón de ser, polo que desenvolvemos numerosas liñas de traballo para facilitar a nosos clientes una vida máis saudable.**

Estas enmárcanse dentro dos nosos compromisos coa saúde e a sostiabilidade e aliñanse cos Obxectivos de Desenvolvemento Sostible vinculados á saúde e ao benestar (n.º 3), á educación de calidade (n.º 4) e á produción e o consumo responsables (n.º 12).

Na actualidade, un dos retos máis relevantes aos que debemos facer fronte é a prevención de determinados problemas de saúde vinculados a hábitos alimentarios como, por exemplo, a obesidade. Por este motivo, unha alimentación equilibrada e uns hábitos de vida saudables teñen un papel fundamental para o benestar individual e colectivo. Para garantir que as nosas propostas en saúde

e alimentación responden ás necesidades e prioridades ás que apunta a comunidade científica, contamos co Comité Científico da Fundación EROSKI que nos guía e orienta na definición da estratexia, a medio e longo prazo, do noso compromiso coa alimentación saudable. Este órgano asesor, formado por profesionais especializados en distintas disciplinas relacionadas coa saúde, a nutrición, a alimentación e as artes culinarias e gastronómicas, aporta evidencia científica, experta e independente á nosa proposta desde unha visión externa enriquecedora. Complementamos este asesoramento coas suxestións e inquietudes que nos fan chegar os consumidores a través da escoita continua e as canles de participación societaria da cooperativa.

En EROSKI apostamos por unha oferta comercial baseada en produtos capaces de garantir unha alimentación equilibrada e segura. En 2018 logramos a redución de grasas, azucres e sal en preto de 300 produtos, mellorando así o seu perfil nutricional para facelos máis saudables. Ademais, cremos que a nosa contribución á saúde e ao benestar da poboación pasa por ofrecer produtos aptos para as persoas con necesidades nutricionais específicas como os celíacos, colectivo cos que colaboramos estreitamente.



ODS	Liña de traballo	Compromisos EROSKI	Datos destacados 2018
	<b>Seguridade alimentaria</b>	1 Seguridade alimentaria	<p><b>17.902</b> controles analíticos de produtos e servizos</p> <p><b>294</b> auditorías a provedores</p> <p><b>1.816</b> auditorías a puntos de venda e plataformas</p>
	<b>Alimentación equilibrada e sostiible</b>	<p>2 Alimentación equilibrada</p> <p>3 Prevención da obesidade infantil</p> <p>5 Consumo responsable</p> <p>8 Comunicación clara e transparente en saúde e sostiabilidade</p>	<p>Reducimos o sal, as grasas e os azucres nos produtos das marcas EROSKI: <b>296 produtos en 2018</b></p> <p>Desde 2013 hemos eliminado <b>946.177 kg</b> de grasas, <b>483.709 kg</b> de azucres e <b>68.276 kg</b> de sal</p> <p>Incorporamos a etiqueta <b>Nutri-Score</b>: información nutricional avanzada que axuda a comer mellor</p>
	<b>Necesidades nutricionais específicas</b>	<p>4 Necesidades nutricionais especiais</p> <p>8 Comunicación clara e transparente en saúde e sostiabilidade</p>	<p><b>Máis de 540 produtos</b> das nosas marcas <b>sen glute</b></p> <p>Acordo de colaboración coa Asociación de Celíacos de Euskadi para facer un <b>20% de desconto en produtos específicos sen glute</b></p>
	<b>Alimentación e hábitos saudables desde a infancia</b>	<p>3 Prevención da obesidade infantil</p> <p>10 Formación e información en saúde e sostiabilidade</p>	<p><b>460.401 escolares participantes</b> nas las iniciativas impulsadas pola <b>Escola de Alimentación EROSKI</b></p>
	<b>Información en saúde e sostiabilidade</b>	10 Formación e información en saúde e sostiabilidade	<p>Preto de <b>50 millóns de visitas</b> en <a href="http://www.consumer.es">www.consumer.es</a></p> <p><b>193.000 lectores</b> mensuais de EROSKI CONSUMER</p>

# Seguridade alimentaria

## A aplicación rigorosa dos estándares de calidade e seguridade en produtos e servizos é un dos nosos alicerces básicos de actuación.

Modelo de Xestión de Calidade de EROSKI estrutúrase nun conxunto de normas, procesos, procedementos e ferramentas que, relacionados entre si ao longo de toda a cadea de valor, aseguran que os produtos que comercializamos cumpren con todas as garantías en materia de seguridade alimentaria.

Estamos convencidos de que o noso modelo ofrece unha forma óptima para alcanzar un alto nivel de competitividade, ao tempo que garante a defensa dos dereitos e intereses das persoas consumidoras.

## Auditorías a puntos de venta e plataformas

Garantimos a calidade e hixiene en todos os nosos puntos de venta e plataformas loxísticas mediante un protocolo exhaustivo de auditorías de calidade. No exercicio 2018 leváronse a cabo 1.313 auditorías, que incluíron os seguintes controles:

Dentro do noso proceso de mellora continua, traballamos para perfeccionar o servizo dado aos nosos clientes, establecendo as accións correctoras oportunas para a solución das incidencias identificadas durante as auditorías.



Mantemento da cadea de frío e calidade na cadea de subministración.



Calidade microbiolóxica dos produtos.



Sistema de xestión de alertas alimentarias e retirada do produto.



Hixiene e limpeza das instalacións.



Sistemas de rastrexabilidade para todos os produtos.



Sistemas de ferramentas de control da calidade.

## Auditorías a provedores

Todos os procesos e sistemas empregados polas empresas provedoras adáptanse aos requisitos de produto e de proceso establecidos para a marca propia. Así mesmo, impulsamos o cumprimento de estándares de calidade e seguridade a nivel europeo, como o certificado International Food Standard. No caso dos produtos frescos, o noso estándar é aínda máis rigoroso se cabe, pola especial importancia das súas condicións de produción, conservación e transporte.

Polo que respecta ás auditorías, creamos plans de acción co obxectivo de que o provedor implante me-

didias correctoras que permiten eliminar as desviacións detectadas. Despois de implantadas, vólvese realizar a auditoría para verificar a súa corrección e homologar o provedor, se a supera.

En 2018, auditamos 294 plantas de produción de provedores de marca propia. O 83 % de todos os nosos provedores auditados superaron satisfactoriamente a avaliación. O 17 % restante aplicou as medidas correctoras necesarias ou deixou de estar homologado como provedor de EROSKI. Ademais, auditamos 48 plantas de produción de provedores de marca fabricante, cun 77% de auditorías satisfactorias.

# Controles analíticos de produtos e servizos

102-11; 416-1; 416-2

Garantimos dobremente a calidade dos nosos produtos e servizos grazas á realización diaria de controis analíticos exhaustivos, adicionais aos realizados polas empresas provedoras e os fabricantes. En 2018, no conxunto do grupo EROSKI realizáronse 17.902 analíticas, das que o 96 % ofreceron un resultado satisfactorio. Pódense diferenciar tres tipos de análises:

En caso de non-conformidade, esíxense accións correctoras ao provedor e, posteriormente, contrólase que efectivamente se corrixiu a desviación. De poder existir risco para a seguridade alimentaria, aplicamos o principio de precaución e retirámolo inmediatamente da venda.

**Química:** garante a ausencia ou presenza, nas cantidades axeitadas, de substancias relevantes para a saúde e a seguridade.

**Microbiolóxica:** garante a ausencia de patóxenos, a hixiene e frescura dos produtos e instalacións.

**Xenética:** identifica especies animais e vexetais, e detecta organismos xeneticamente modificados (OXM).



### Análises por programa analítico realizados en 2018

Programas analíticos	Analíticas realizadas	Programas analíticos	Analíticas realizadas
Aceites	293	Non alimentación	1.085
Ácidos graxos trans	28	OGM	40
Acrilamida	362	Patóxenos	376
Aflatoxinas	43	Pesticidas	307
Auga	50	Plus nutricional	26
Alérxenos	73	Preparados de carne	1.985
Basic	120	Productos ecolóxicos	4
Campylobacter	95	Química en pesca	6
Carburantes	154	Reclamacións	37
Comparativos de frescos	19	Residuos Natur en carne	80
Control de superficies	3.234	Riscos emerxentes	3
Drogaría e Cosmética	202	Sannia	114
EROSKI prestacións	367	Sección cociña	184
Estudos de vida útil	918	SeleQtia	71
Glute	208	Sulfitos en desconxelados	9
Xeo	189	Tendas de sushi	108
Ovo · Lactosa · Leite	12	Metais pesados	52
Ovos	21	Aceites minerais	23
Humidade en Xamóns	76	Froita cortada	53
Identificación de especies	64	Marca Xenérica de Frescos	58
Lanzamento	16	Froita Natur Físico químicos	53
Leite	36	Control de listeria en superficies	1.597
Locais de risco	1.500	Control de superficies en tendas	439
Manipulados	2.841	Zumes	215
Microbioloxía de vexetais	21	<b>Total</b>	<b>17.902</b>
Mel	18	<b>Total de analíticas non satisfactorias</b>	<b>806</b>
Moluscos bivalvos	17	<b>% de analíticas non satisfactorias</b>	<b>5%</b>

# Alimentación equilibrada e sostible

## Produto máis saudable e en equilibrio

102-11

Noso compromiso irrenunciable coa saúde, imos alén de garantir a seguridade alimentaria dos produtos que comercializamos. Por esta razón, traballamos diariamente para ofrecer opcións de consumo máis equilibradas e saudables, en liña co noso compromiso n.º 2 de fomentar unha alimentación equilibrada e n.º 3 de

prever a obesidade infantil. O noso afán é que os produtos das nosas marcas encaixen doadamente nunha dieta equilibrada e que favorezan un hábito alimentario saudable. Con este fin, revisamos e melloramos constantemente a súa ficha técnica seguindo as recomendacións establecidas polos expertos en saúde.

### Produtos reformulados dispoñibles en 2018



## Mellora nutricional do produto

Desde EROSKI intervimos na composición de todos os nosos produtos para mellorar permanentemente o seu perfil nutricional. Esta busca de produtos máis equilibrados levounos a reducir a presenza daqueles nutrientes relacionados coas patoloxías máis xeneralizadas na nosa sociedade, como son as doenzas cardiovasculares e a obesidade. **Deste xeito, desde 2013 eliminamos 946.177 kg de graxas, 483.709 kg de azucres e 68.276 kg de sal.**

Ademais, hai xa unha década que decidimos mellorar o perfil lipídico de todos os nosos produtos de alimentación e frescos, eliminando as graxas vexetais parcialmente hidroxenadas (fonte das graxas trans), e en 2018 demos un paso

máis nesta liña comprometéndonos a eliminar, para 2020, a graxa de palma e de coco.

O noso compromiso histórico e renovado coa mellora nutricional dos nosos produtos encaixa á perfección co Plan de Colaboración para a Mellora da Composición dos Alimentos e Bebidas e Outras Medidas 2020, ao que nos unimos e que se enmarca na Estratexia de Nutrición, Actividade Física e Prevención da Obesidade (NAOS), da Axencia Española de Alimentación e Nutrición (AESAN). O seu obxectivo é reducir en torno ao 10 % a media de azucres engadidos, graxas saturadas e sal para o 2020.

Pero non só nos preocupamos por reducir aqueles ingredientes que

non favorecen unha dieta equilibrada, senón que fomentamos a presenza daqueles outros que, en ocasións, teñen unha presenza inferior á recomendada. Así, incorporamos á nosa oferta produtos enriquecidos en calcio, omega 3 ou fibra.

Ademais de poñelas en práctica, esforzámonos por comunicar todas estas melloras ás persoas consumidoras, incluíndo información pertinente nas etiquetas dos nosos produtos.

Deste xeito, avanzamos no noso compromiso de promover unha alimentación equilibrada, ofrecendo solucións e facendo accesibles produtos cuxo consumo redonda positivamente na calidade de vida dos nosos clientes.

## Alimentación máis natural

Respondendo ás preocupacións que manifestan os consumidores, incorporamos, no noso compromiso n.º 5 de favorecer unha alimentación máis natural e sostible, múltiples liñas de traballo a fin de facilitarles a labor de levar unha alimentación e unha vida máis naturais. Deste xeito, seguimos a aplicar a nosa innovación ao desenvolvemento de produtos sen determinados aditivos, antioxidantes, conservadores e edulcorantes artificiais. Aplicamos tamén esta aposta pola innovación en materia de saúde a outros produtos non alimentarios como, por exemplo, os de hixiene e coidado persoal. Na actualidade, os nosos produtos de marca propia están "libres de" antioxidantes BHA-BHT, parabenos, triclosán, transxénicos e colorantes

artificiais. Ademais, seguimos de preto os debates da comunidade científica sobre determinadas substancias e incorporamos as achegas pertinentes ao deseño dos nosos produtos e envases. En 2018, por exemplo, traballamos para garantir que, a comezos de 2019, o bisfenol A non estea presente en ningún dos nosos tickets de compra.

Tamén colaboramos cos nosos provedores de frescos para a **eliminación de fungicidas posteriores á colleita** no cultivo das froitas e verduras e para potenciar o emprego de métodos alternativos máis naturais para a conservación dos alimentos frescos. As froitas de óso e os cítricos EROSKI Natur son unha mostra do noso traballo nesa dirección.

Ademais, en EROSKI traballamos nun **plan de eliminación e redución de antibióticos** nos produtos EROSKI Natur, pois somos conscientes do aumento da resistencia aos antibióticos en Europa, debido ao seu uso desmedido no proceso de cría dos animais. De seguir aumentando, isto podería derivar en problemas de saúde, xa que, a longo prazo, pode provocar que existan microorganismos resistentes á medicación. O uso racional dos antibióticos é fundamental para loitar contra estas resistencias. Por este motivo, a nosa marca EROSKI Natur selecciona polos criados sen antibióticos e certificados en benestar animal.



## Información sobre o contido e o equilibrio nutricional dos produtos

416-2; 417-1

**En EROSKI somos conscientes do valor da información ofrecida ás persoas consumidoras como un elemento esencial para a defensa e protección dos seus intereses, xa que só así poden tomar decisións acordes con estes.**

Por esta razón, ademais de levar a cabo diversas iniciativas para mellorar a calidade nutricional dos nosos produtos, como parte do noso compromiso n.º 8 por impulsar un estilo de vida saudable, tamén ofrecemos unha información ampla, completa e veraz sobre o seu contido e a importancia de manter unha alimentación saudable.

Por unha banda, cumprimos coa lexislación existente en materia de etiquetaxe para cada tipo de produto e coas esixencias da nosa marca propia. Así, incluímos información adicional como atributos relacionados coa saúde (sen azucres, baixo en graxa, sen sal, etc.), pictogramas

que facilitan a identificación de alérxenos e sistemas de información nutricional como o semáforo nutricional e o Nutri-Score. Ademais, realizamos periodicamente comprobacións de cumprimento da ficha técnica. Grazas a estas tarefas, en 2018 detectamos 16 non-conformidades nas 1.385 revisións de ficha técnica realizadas, todas elas corrixidas despois de contactar co provedor e requirir a composición actualizada do produto. Se coa falta de información se incorre nun risco sanitario, o produto refírase da venda de forma inmediata. Estas revisións e os exercicios de escoita aos consumidores permítenos optimizar a forma de incorporar a información na etiqueta para que se comprenda máis facilmente.

Ademais de traballar no etiquetado, tamén traballamos en mellorar a información contida nos folletos, os carteis das tendas e a páxina web. Deste xeito, adecuamos a nosa publicidade de produtos infantís ao **Código de corrección da publicidade de alimentos e bebidas dirixida a menores, prevención da obesidade e saúde** (Código PAOS), tamén incluído dentro da estratexia NAOS da Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición.

## Etiquetado NUTRI-SCORE: novo sistema de información nutricional

Fomos pioneiros na incorporación do semáforo nutricional e, en 2018, volvemos selo coa inclusión do etiquetado Nutri-Score nos nosos produtos de marca propia.

En 2018, tras realizar unha escoita a máis de 10.000 socios clientes, xeramos este modelo de información nutricional único no mercado, co que os consumidores poden coñecer, de xeito sinxelo, a valoración nutricional global de cada produto a fin de poder comparalo con outros semellantes e elixir mellor, sen perder a información detallada por nutriente que proporciona, a día de hoxe, o semáforo nutricional. O 86 % dos enquisados apoiou esta proposta de engadir o Nutri-Score como complemento ao semáforo nutricional. Os primeiros produtos con Nutri-Score lanzáronse en xaneiro de 2019, e ao longo do ano este etiquetado incluíuse en todos os produtos de marca propia.

Con isto, en EROSKI convertémonos nos primeiros en incorporar este etiquetado nutricional avanzado, recentemente validado polo Ministerio de Sanidade, a previsión do cal é a de que, dentro dun ano, estea implantado de xeito xeneralizado.



## Principais características de Nutri-Score

O etiquetado Nutri-Score é un gráfico ou semáforo que clasifica os alimentos envasados con cinco letras e cores segundo a súa composición nutricional, do verde (para os máis saudables) ao vermello (para os de menor calidade nutricional). Os máis saudables exhiben unha A e un ton verde escuro, e os menos, unha E e un ton laranxa escuro.

Cada produto destacará a cor e a letra asociada que lle corresponda en función do seu contido en azucres, graxas saturadas, sal, calorías, fibra e proteínas por cada 100 gramos. Deste xeito, ao facer a compra, os consumidores

poden comparar alimentos semellantes ou confrontar a calidade nutricional de diferentes marcas dun mesmo produto. A elección deste sistema xorde despois de que diversas investigación demostraran a súa eficacia respecto doutras fórmulas.

## Semáforo nutricional

**O Nutri-Score complementa o semáforo nutricional dispoñible nos nosos produtos de marca propia dende 2007.**

Esta última ferramenta facilita controlar a cantidade de calorías, graxas, azucres ou sal da dieta en caso de necesidade por algún motivo de saúde (diabetes, hipertensión, exceso de peso, etc.). Deste xeito, pódese ver a cantidade dese nutriente en concreto que achega unha porción do alimento, e interpretar facilmente se a devandita cantidade é baixa, moderada ou relevante.

Pola súa relevancia para unha compra máis saudable, este sistema de cores atópase sempre atopado na parte frontal do envase e proporciona información sobre a cantidade de calorías e os catro nutrientes máis relevantes en relación coa saúde (graxa, graxa saturada, azucre e sal) por cada ración de consumo. Ademais, baixo cada nutriente, indícase en cifras a porcentaxe que esa cantidade supón sobre a necesidade diaria (inxestión de referencia ou IR). Utilizamos como referente a dieta diaria de 2.000 kcal.

Para alimentos infantís utilizamos unha dieta de 1.800 kcal. O sistema de cores pon á vista se esa ración achega unha cantidade baixa (verde), media (amarelo) ou significativa (laranxa) de cada nutriente. Isto facilita que poidamos combinar os alimentos intentando non exceder a inxestión recomendada de cada un deles a fin de levar unha alimentación máis equilibrada.



## Informe nutricional basado as compras

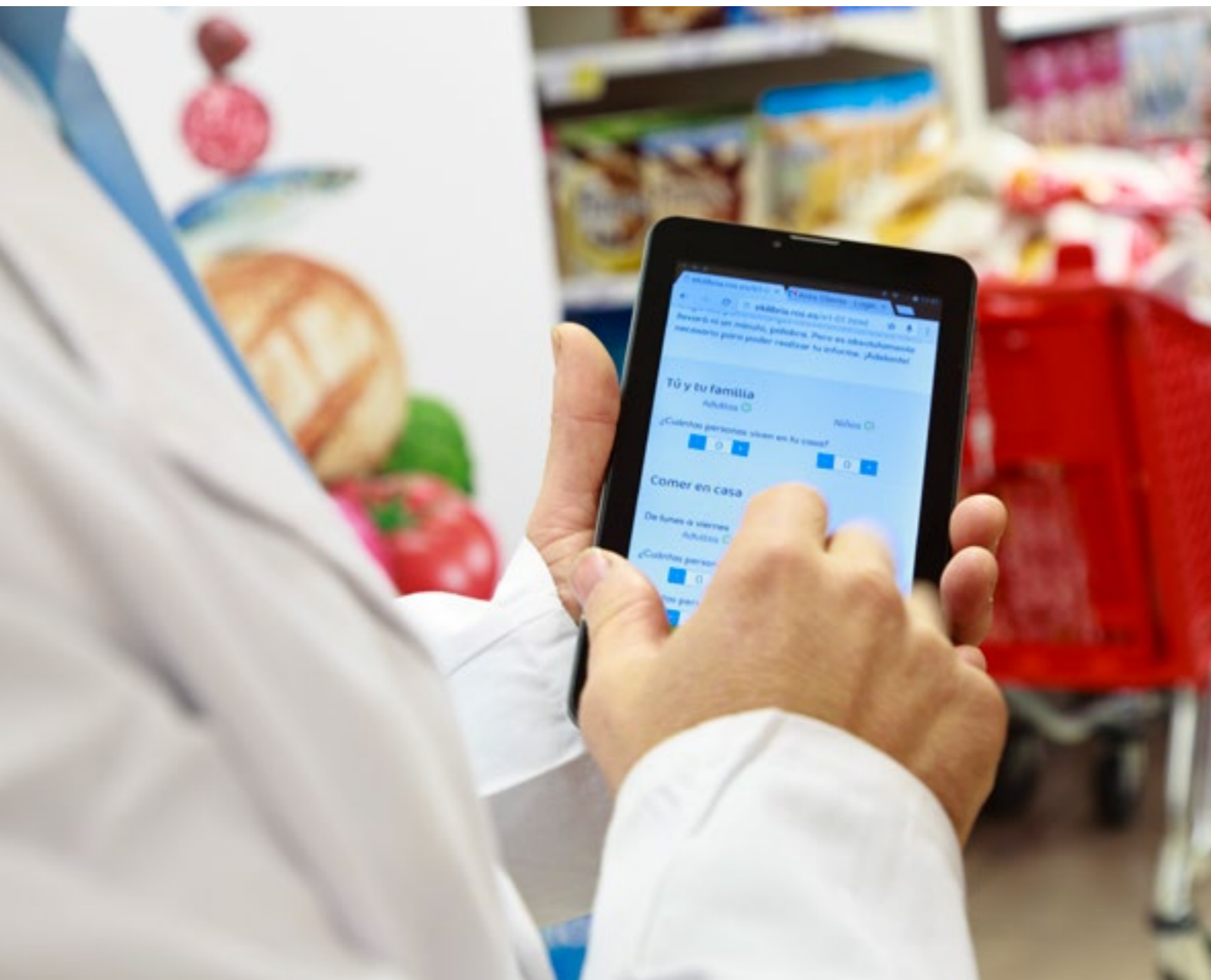
EROSKI Club conta cun programa pioneiro de saúde que ofrece gratuitamente información personalizada e incentivos para unha alimentación e unha compra máis saudable e equilibrada a todos os nosos socios e socias cliente. En 2018, 25.000 persoas empregaron o noso servizo de información nutricional baseado nas súas compras rexistradas na tarxeta EROSKI Club.

Este informe ofrece unha análise detallada e personalizada de como se axustan as compras do fogar ás recomendacións da dieta mediterránea. A súa finalidade é a de orientar ao cliente sobre os alimentos, cantidades e frecuencia de consumo que tanto el como os demais membros do fogar precisan para manter unha alimentación equilibrada. Agora, ademais, proporciona información sobre as calorías e os nutrientes da cesta da compra con recomendacións e comparativas para axudar a mellorar.

Este servizo personalizado de información nutricional de EROSKI foi **galardoado nos XI Premios Estratexia NAOS**, na categoría de Mellor Iniciativa Empresarial, o que nos converte na empresa con máis recoñecementos NAOS polo seu compromiso coa alimentación saudable.

## Obradoiros de Cociña de EROSKI e Chef CAPRABO

Todos os anos impartimos nas nosas tendas centos de obradoiros nos que damos nocións de cociña a nenos e adultos. Estas iniciativas lúdicas e educativas son unha canle ideal para fomentar un estilo de vida máis saudable e potenciar o produto local entre os nosos socios/as cliente.



## Necesidades nutricionais específicas

413-1

A través do seu compromiso n.º4, EROSKI aborda a súa vontade de atender a quen precisa unha alimentación específica, de modo que a oferta dos produtos sexa segura, suficiente para unha compra ordinaria e cun sacrificio económico axeitado.

De xeito especial, somos sensibles a necesidades específicas en alimentación, derivadas de enfermidades que afecta a algunhas persoas, como a celiaquía, as alerxias ou as intolerancias alimentarias. Por este motivo, mantemos unha comunicación fluída con diferentes entidades e colectivos que as representan, como a Federación de Asociacións de Celíacos de España (FACE) ou a Federación Española de Diabetes (FEDE). Deste xeito, podemos coñecer de primeira man as súas demandas e preocupacións e ampliar a nosa gama de alimentos para responder de xeito axeitado ás súas peticións. Ademais, colaboramos con estas entidades para dar visibilidade e concienciar sobre a enfermidade a través de distintas campañas de sensibilización.

Así mesmo, hai máis dunha década que en EROSKI tomamos a decisión de mellorar e clarificar o etiquetado dos produtos con respecto aos alérxenos. Así, ademais de cumprir co Real Decreto 2220/2004 sobre declaracións de alérxenos, ofrecemos unha información adicional que inclúe nas etiquetas, de forma visible e en mensaxes separados, os textos de advertencia necesarios para indicar a potencial presenza de trazas de alérxenos. En 2018 contamos con 541 produtos de marca propia sen glute, 63 produtos sen lactosa, 27 sen leite e 7 sen ovo.



Produto para públicos con necesidades especiais

**541**  
produtos



**63**  
produtos



**27**  
produtos



**7**  
produtos



### Convenio de colaboración coa Asociación de Celíacos de Euskadi

En maio de 2018, a Fundación EROSKI firmou un convenio de colaboración coa Asociación de Celíacos de Euskadi (EZE) para traballar conxuntamente na mellora das condicións de compra de produtos de alimentación das persoas celíacas, que precisan dunha alimentación específica.

Con este acordo, EROSKI ofrece un 20 % de desconto aos asociados de EZE en cada compra de produtos específicos sen glute, tanto dos produtos da marca propia como de fabricantes específicos de produtos sen glute. Isto permite ás

familias asociadas, con polo menos un membro celíaco, aforrar máis de 300 euros anuais. En 2018, este acordo beneficiou a máis de 1.460 persoas.

En EROSKI tamén nos comprometemos a seguir mellorando a nosa oferta de produtos sen glute, que actualmente conta con máis de 3.000 produtos, 2.500 de marcas líderes e 541 produtos garantidos sen glute da nosa marca propia. Destes, 10 son novos alimentos específicos para celíacos. Nas súas receitas, o trigo substituíuse por outros ingredientes como o millo, o

arroz ou a avea libre de glute. Na etiqueta de cada produto destacamos en cor vermello a mensaxe "sen glute", de xeito que resulte facilmente identificable.

Grazas ao acordo con EZE, os seus asociados testarán as novas incorporacións de produtos á nosa oferta.

Para 2019, temos previsto estender o acordo a asociacións de celíacos doutras comunidades autónomas, a fin de que cada vez máis territorios poidan contar coas vantaxes desta colaboración.

# Alimentación e hábitos saudables desde a infancia

413-1

En EROSKI cremos que unha cidadanía formada e informada é fundamental para manter unha alimentación equilibrada e saudable. Neste sentido, a través do noso compromiso n.º 3 promovemos unha alimentación orientada a previr a obesidade infantil, facilitando o acceso a produtos máis saudables e formando aos nenos e nenas para que teñan unha mellor alimentación.

## Escola de alimentación

Esta iniciativa da FUNDACIÓN EROSKI naceu en 2013 coa vocación de fomentar unha alimentación equilibrada e uns hábitos de vida saudables entre a cidadanía. É UN punto de encontro de profesionais da saúde, da educación, proxenitores, escolares e do resto de cidadanía comprometida coa mellora da súa alimentación e do seu estilo de vida.

A Escola de Alimentación ofrece información actual e de calidade, froito do coñecemento científico e das investigacións que desenvolve. O reto definido é "movernos xuntos cara a unha sociedade máis sa e, por tanto, máis feliz". Así mesmo, coa Escola e Alimentación instalamos

espazos de xogo didácticos en eventos con participación infantil para que as nenas e nenos poidan adquirir, dun xeito lúdico, coñecementos sobre bos hábitos alimentarios.

[www.escueladealimentacion.es](http://www.escueladealimentacion.es)

Para desenvolver o Programa educativo en alimentación e hábitos saudables e o resto de iniciativas da Escola de Alimentación, colaboramos tamén con gobernos autonómicos e distintas organizacións relacionadas coa saúde e o consumo responsable.



## "Energía para medrar", Programa Educativo en Alimentación e Hábitos Saudables (PEAHS)

A Escola de Alimentación creouse tras o éxito de "Energía para medrar", o noso Programa educativo en alimentación e hábitos saudables (PEAHS), iniciativa posta en marcha en 2012 pola Fundación EROSKI para frear a tendencia crecente da taxa de obesidade infantil en España.

[energiaparacrecer.escueladealimentacion.es](http://energiaparacrecer.escueladealimentacion.es)

O obxectivo primordial proxecto de programa é a de sensibilizar aos estudantes da importancia de seguir unha alimentación equilibrada e ter un estilo de vida saudable. Un total de 460.401 escolares de toda España, procedentes de 3.192 centros de educación primaria, participaron na última edición.

Dende o seu inicio, o 28,5 % dos centros de España participaron no programa. Para 2025, aspiramos a formar a máis de dous millóns de escolares e ás súas familias.

O programa está composto por dez sesións lectivas e tres obradoiros prácticos:

### Sesións lectivas:

En 2018, actualizamos parte dos materiais educativos que creamos nas catro linguas oficiais (castelán, éuscaro, galego e catalán) sobre alimentación equilibrada e hábitos saudables, para que os centros escolares poidan impartilos en horas lectivas. Con estes materiais fórmase ao alumnado en alimentación equilibrada, hábitos de vida saudables, o coñecemento dos

produtos locais, as dietas doutros lugares do mundo e a sostiabilidade do planeta. Ademais de novas actividades e módulos de recordo, incluímos vídeos elaborados en conxunto con dous novos produtores agroalimentarios. Fribasa e Conservas Arroyade, co obxecto de afianzar os criterios para desenvolver unha alimentación saudable que inclúa produtos locais.

Os contidos foron elaborados por un comité científico formado por profesionais da medicina, nutrición e dietética, psicopedagogía e pedagogía. Ademais, contamos coa colaboración de Unicef, WWF, a Fundación Española do Corazón e o Basque Culinary Center.



### Obradoiros prácticos:

Mediante tres obradoiros prácticos, o alumnado experimenta o aprendido nun ambiente real e cotiá.

#### Visita a unha tenda

con produtos reais, os estudantes revisan a etiquetaxe nutricional dos produtos e a súa localización na pirámide nutricional. Da man da persoa responsable do obradoiro, aprenden a compor unha cesta saudable e a construír unha pirámide nutricional.

#### Visita a un produtor ou fabricante agroalimentario local ou rexional:

o alumnado aprende, dun xeito didáctico e lúdico, a importancia da produción local de alimentos como eixo de valor en materia de sostiabilidade ambiental, cultural e social. En 2018, Fribasa e Conservas Arroyabe sumáronse á lista de produtores locais que colaboran no programa dende o seu inicio: Barrenetxe, Gomiztegi, Lacturale, UDAPA e Nusi.

#### Aula de cociña:

consiste en elaborar e cociñar o menú para un día completo co asesoramento dun profesional do Basque Culinary Center, centro mundial de referencia en gastronomía e cociña.





## Programa educativo CAPRABO

En Cataluña, o noso programa educativo para unha alimentación saludable "Elise bo, elixe san", celebrou, en 2018, o seu X aniversario. O seu obxectivo é ensinar aos nenos e nenas a alimentarse de xeito saudable e fomentar neles os hábitos dunha alimentación equilibrada, acompañados por un profesional da nutrición. Para isto, pónense en marcha accións teóricas de sensibilización na aula e prácticas nos supermercados, onde se lles ensina a elixir unha cesta da compra saudable. Ademais, celébrase un concurso no que, xunto coas súas familias, crean o menú dun día e adquiren o compromiso dun bo hábito familiar.

Ademais, o programa tamén fomenta a aprendizaxe de hábitos de alimentación saudables durante os primeiros anos de vida, xa que tamén conta cun curso dirixido a nenos e nenas de 2 e 3 anos, froito da colaboración entre CAPRABO e a cooperativa Encís.

Como novidades, este ano introduciuse novo material para o alumnado, co obxecto de concienciar en materias relacionadas co desenvolvemento sostible, o consumo responsable ou a fame cero, entre outras; do mesmo xeito, o programa adaptouse a un formato dixital, co fin de abranger a máis centros e facilitar o acceso á información.

## Programa educativo VEGALSA-EROSKI

En Galicia, o noso programa educativo para unha alimentación saudable, que leva a cabo VEGALSA-EROSKI, consolídase a través dos programas "Visita o teu súper" e "Mates no teu súper", aos que se suma a iniciativa "Come rico, come san", enmarcada no proxecto nacional "Prevención da obesidade. Alixeira a túa vida", liderado

pola Sociedade Española da Obesidade (SEEDO), a través da súa Fundación. Esta iniciativa, na que colabora VEGALSA-EROSKI, e que foi cualificada como "acontecemento de excepcional interese público" polo Goberno de España, busca deter e revertir a epidemia de obesidade no noso país.



### "Visita o teu súper"

O seu obxectivo é fomentar hábitos de vida saudables, un comportamento responsable e a promoción e a defensa dos intereses e os dereitos das consumidoras e consumidores.



### "Mates no teu súper"

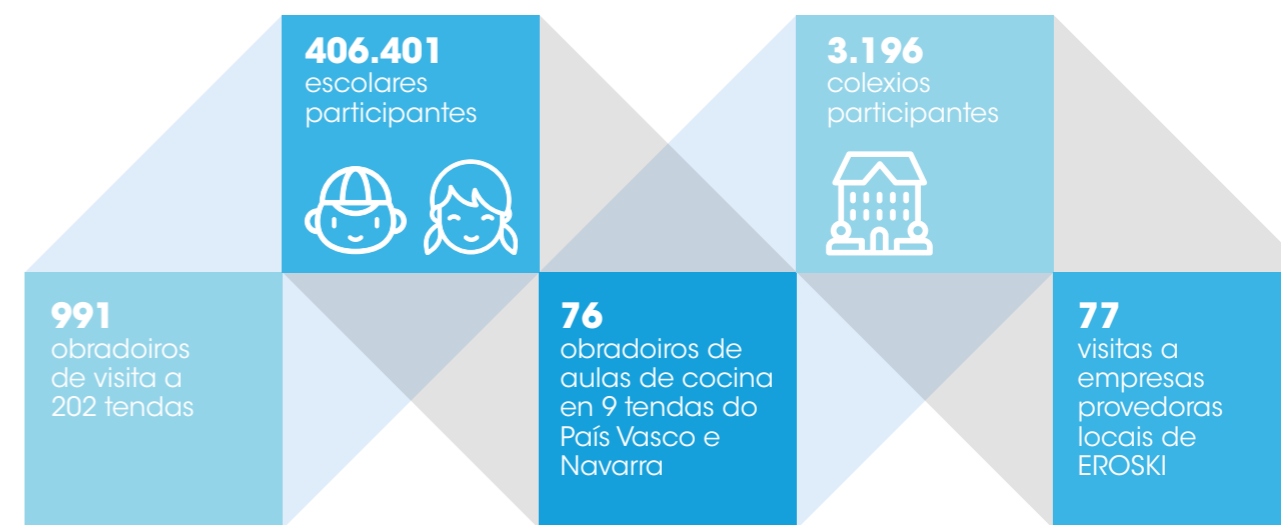
Durante a visita á tenda realízanse exercicios de cálculo, estimación, observación, recollida de datos, etc., e, por equipos, faise a compra dun almorzo saudable, para despois pasar por caixa e realizar o labor de caixeiro/a. Posteriormente analízase coa monitora se a compra cumpriu cos requisitos establecidos e se foi saudable.



### "Come Rico, Vive San"

Con este proxecto foméntase o compromiso coa alimentación e os hábitos de vida saudables a través de iniciativas tan variadas como colaboracións formativas: Sannifestas nos colexios galegos, os obradoiros "Dálle valor ao peixe", así coma os de pan e queixo e os de alimentación saudable, tanto para a poboación infantil como a sénior e os provedores. Destaca, ademais, a campaña de sensibilización "Prevención da obesidade. Alixeira a túa vida", liderado pola Sociedade Española da Obesidade.

## Indicadores principais dos programas educativos do Grupo EROSKI para el curso 2017/2018



## VII Encontro da Escola 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 celebrouse o VII Encontro da Escola de Alimentación que, baixo o título "O apetito está no cerebro; como desenvolver hábitos alimentarios saudables nos nosos fillos", contou con expertos no ámbito da nutrición, da ciencia e da psicoloxía que, xuntos cos socios e socias de EROSKI Club, analizaron a importancia da alimentación na infancia.

## Premian o programa educativo da Fundación EROSKI

O labor realizado por "Energía para crecer" foi recoñecido en abondosas ocasións. En 2018, o programa educativo da Fundación EROSKI foi galardoado co **premio á Mellor iniciativa empresarial, outorgado pola Academia Española de Nutrición**. Así mesmo, quedou finalista nos IX Premios Corresponsables na categoría de Comunicación Responsable á mellor estratexia integral de comunicación.

# Información en saúde e sostibilidade

413-1

Co noso compromiso n.º10 buscamos formar aos consumidores para facilitarles unha vida saudable e sostible, ofrecéndolles produtos informativos veraces, independentes, prácticos e amenos, e colaborando activamente na mellora da saúde e a sostibilidade das súas compras.

**EROSKI CONSUMER** é un proxecto informativo do Grupo EROSKI que desenvolvemos dende hai máis de 40 anos con ese mesmo obxectivo.

A través desta canle de comunicación pretendemos formar e informar ao consumidor acerca de temas asociados coa alimentación, a seguridade alimentaria e a saúde, pero tamén co ambiente, a solidariedade, as mascotas e o mundo do bebé, a economía, etc. Nel participa un amplo grupo de colaboradores como persoal técnico, profesionais do periodismo, o deseño e a programación, ademais de contar coa colaboración de varias entidades como a Federación de Diabéticos Españois, a Fundación Española do Corazón, o centro tecnolóxico Azti-Tecnalia e a Asociación Española de Pediatras de Atención Primaria. O proxecto informativo Eroski Consumer é cuadrilingüe: castelán, catalán, éuscaro e galego.

Este exercicio foi un ano de renovación para EROSKI CONSUMER, no que se deu un paso adiante na forma de ofrecer o contido, introducindo innovación gráfica e deseño sen renunciar aos seus signos de identidade: o rigor e a imparcialidade en contidos útiles e prácticos para o consumidor.

Na súa edición impresa, distribuída gratuitamente en toda España, a publicación ten unha tirada anual de 725.539 exemplares. Tamén está dispoñible en versión dixital en [www.consumer.es](http://www.consumer.es), con cerca de 50 millóns de visitas anuais. A web dispón dunha sección con información útil sobre o Camiño de Santiago, outra con máis de 4.600 receitas culinarias e 16 guías especializadas en temas relacionados coa saúde, a alimentación, os hábitos de vida, a cultura e o ambiente. En liña con esta aposta pola novas tecnoloxías, ofrecemos tamén tres aplicacións para móbil sobre receitas, o Camiño de Santiago e noticias, que incorporan os últimos artigos de Eroski consumer, e estamos presentes nas plataformas sociais Twitter, Facebook, Google+ e YouTube.

En 2018, EROSKI CONSUMER publicou sete guías de compra coas que pretende axudar ao consumidor a coñecer diferentes categorías de produtos con obxecto de que, ao ter un maior coñecemento, poida elixir mellor: patacas, cacao en po e en crema, lasaña, gazpachos e salmorexos, galletas, legumes e turróns. Ademais, na sección "Investigación a fondo" publicáronse dous artigos sobre alerxias e lácteos, cun valor engadido descoñecido.



## Edición impresa:

164.000  
lectores mensuais  
en 2018



## Aplicacións móbiles:

App Receitas:  
594.107  
descargas

App Camiño do Santiago  
173.035  
descargas

App News:  
8.762  
descargas



Todas elas suman  
máis de 775.000  
descargas

## Edición dixital: [www.consumer.es](http://www.consumer.es)

Preto de  
50 millóns  
de visitas en 2018

Máis de  
4.600  
receitas culinarias

14 millones  
de visitas ao canal web  
de alimentación

11 canles  
de contidos  
específicos

16 guías  
especializadas

Visitas ás guías  
de alimentación:

11 millóns  
froitais

10 millóns  
peixe e  
mariscos

6,5 millóns  
verduras



## Redes sociais:



36.000  
seguidores  
Twitter



1.300  
seguidores  
Google+



46.000  
seguidores  
Facebook



21.000  
seguidores  
YouTube



Todas elas suman un total de  
máis de 100.000 seguidores