

**MEMORIA ANUAL DE LA CÁTEDRA
CARREFOUR DE *ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN* (Centros Comerciales
CARREFOUR, S.A. y la Universidad San
Pablo-CEU)**

CURSO ACADÉMICO 2021-2022

1. MISION Y OBJETIVOS DE LA CÁTEDRA

La Cátedra Universidad San Pablo CEU-Carrefour en Alimentación y Nutrición nace en el año 2018. El convenio mediante el cual se crea la Cátedra tiene el propósito de impulsar nuevos proyectos de formación, divulgación e investigación en el área temática de la nutrición, y siempre desde la perspectiva de un modelo alimentario saludable y sostenible. Indudablemente, esta colaboración de éxito no sería posible sin reconocer la misión establecida por el Grupo Carrefour ya en el año 2018: liderar la *transición alimentaria para todos*, a través de un programa mundial que en España cuenta actualmente con 136 acciones concretas. Por ello, es muy destacable en relación con el interés de creación de esta Cátedra, en primer lugar, el hecho de que es la primera vez que esta empresa (>80,000 empleados en España), decide promover una iniciativa de estas características. Igualmente, iba a poner a disposición la información a partir de los muy numerosos estudios de mercado que realizan, con más de 5,000.000 de clientes habituales, a los que de manera sistemática se les hace un seguimiento en cuanto a los hábitos de compra, tendencias de consumo, por tipologías de consumidor, etc., lo que ha permitido establecer líneas únicas de investigación en España, fundamentalmente en el área “Consumir Science”. Todo lo anterior para establecer estrategias y políticas de mejora e innovación para una alimentación más saludable en sus Centros, así como una más correcta y actualizada información alimentaria-nutricional basada en mejor evidencia científica posible, para el consumidor. Sirvan como buenos ejemplos de las líneas de trabajo colaborativo que se están desarrollando, el análisis para ver los cambios que la pandemia Covid-19 ha producido en el consumo de productos como la carne, pescado y derivados; el impacto que están teniendo los denominados alimentos ultraprocesados en la alimentación de los clientes; el estudio del consumo de alimentos reformulados y/o de nueva formulación en los denominados *nutrientes críticos*

(azúcares añadidos, sal y grasas saturadas); o el análisis del impacto del etiquetado nutricional frontal en el modelo alimentario, de acuerdo a la tipología de clientes.

La Cátedra tiene, además, otros objetivos fundamentales, como la formación y actualización para los equipos directivos y técnicos de la empresa, y la realización de jornadas científicas, talleres y reuniones de expertos en materia de alimentación y salud, dirigidos a clientes y colaboradores. Igualmente, la posibilidad de prácticas y desarrollos profesionales en los Centros, Secciones, y Laboratorios de la empresa promotora, así como Doctorados Industriales. Debe destacarse que la implementación de las acciones de divulgación sobre alimentación, nutrición y salud se imparten en distintas jornadas inmersivas tanto en las instalaciones de la Universidad San Pablo CEU como en centros Carrefour.

2. ESTRUCTURA DE LA CÁTEDRA

a. Director/coordinador

Gregorio Varela Moreiras, Catedrático de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad San Pablo-CEU

b. Investigadores de la Cátedra (Nombre, categoría académica y filiación)

En las diferentes actividades de investigación y formación que lleva a cabo la Cátedra, participan los profesores e investigadores pertenecientes al área de Nutrición y Bromatología, de manera específica:

- Elena Alonso Aperte (Catedrática, Facultad de Farmacia)
- María Achón y Tuñón (Pro. Titular, Facultad de Farmacia)
- Natalia Úbeda Martín (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- Ángela García González (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- Teresa Partearroyo Cediél (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- Ana M^a Montero Bravo (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- Esther Carrera Puerta (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- M^a Lourdes Samaniego Vaesken (Prof. Titular, Facultad de Farmacia)
- M^a Purificación González González (Prof. Adjunto, Facultad de Farmacia)
- Ana M^a Puga Giménez de Azcárate (Prof. Adjunto, Facultad de Farmacia)
- Violeta Fajardo Martín (Prof. Adjunto, Facultad de Farmacia)
- María del Mar Ruperto López (Prof. Colaborador Doctor, Facultad de Farmacia)
- Rocío de la Iglesia González (Prof. Colaborador Doctor, Facultad de Farmacia)
- Nuria Martínez Sáez (Prof. Colaborador Doctor, Facultad de Farmacia)
- Marina Redruello Requejo (Ayudante de Investigación, Cátedra CARREFOUR)

c. Comité de seguimiento

En el Convenio de creación de la Cátedra, se incluyó el siguiente Comité de Seguimiento:

Por parte de la USP-CEU:

- Gregorio Varela Moreiras
- Beatriz de Pascual-Teresa (en su condición de Decana de la Facultad)
- Elena Alonso Aperte
- María Achón y Tuñón

Por parte de la Empresa:

- Jorge Ybarra Loring, Director de Alimentación
- Gloria Cuadrado García, Directora de Talento
- María Quintín Clemente, Directora de Responsabilidad Social Corporativa
- Gonzalo Alarcón Alejandro, Director de Estudios de Mercado

3. ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN curso 2021-2022

a. Líneas de investigación

- Fish, seafood, and fish products purchasing habits in the Spanish population during COVID-19 lockdown

Se han elaborado y presentado los resultados correspondientes a la compra de pescado y productos del mar, a través de las tarjetas de “Club Cliente” (> 5, 5 millones), en los periodos Marzo-Junio 2019 y el mismo periodo en 2020.

- Herramientas para una alimentación asequible y saludable en niños en situación vulnerable (en proceso de realización).

El proyecto, en colaboración con el Instituto Universitario CEU “Alimentación y Sociedad”, consiste en la primera fase en el diseño de menús saludables (basados en el modelo de Dieta Mediterránea, DM), y asequibles (elección de alimentos en el cuartil inferior de precio en las diferentes categorías/subcategorías de grupos de alimentos caracterizados en la DM, y priorizando el concepto de coste por nutriente.

En la adenda al Convenio de Colaboración de creación de la Cátedra en el año 2018, y que se ha firmado el 20 de enero del 2022, y que supone la renovación de la Cátedra por otros 3 años, se han establecido las siguientes líneas de investigación, en las que ya se está trabajando:

- Linea “Consumer Science”: se continúa con el análisis de compra para las diferentes tipologías de clientes incluidos en el “Club Cliente”, concretamente para el grupo de carnes y derivados cárnicos.
- Estudio sobre el consumo de alimentos ultraprocesados (clasificación NOVA), por tipología de cliente.
- Estudio para conocer el impacto del etiquetado frontal NUTRISCORE (implantado por la empresa), según las tipologías de clientes establecidas.
- Estudio para conocer el consumo de alimentos reformulados y/o de nueva formulación en los denominados nutrientes críticos (azúcares añadidos, sal, grasa saturada), de acuerdo a las diferentes tipologías de cliente.

b. Publicaciones científicas

Journal: International Journal of Environmental Research and Public Health (en proceso de publicación)

Title: Fish, seafood, and fish products purchasing habits in the Spanish population during COVID-19 lockdown

Authors: Rocio De la Iglesia, Angela Garcia-Gonzalez , Maria Achón, Gregorio Varela-Moreiras, Elena Alonso-Aperte.

c. Participación en Congresos nacionales e internacionales

- 22 Congreso-Foro ADENYD, Vitoria 9-10 junio 2022.
- XXXI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), Cartagena 15-17 junio 2022.
- XIV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), Segovia 20-22 octubre 2022.

d. Tesis doctorales

Marina Redruello Requejo, Ayudante de Investigación asociada a la Cátedra CARREFOUR, está realizando su Tesis Doctoral dentro del Programa CEINDO “Ciencia y Tecnología de la Salud” (LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Seguridad alimentaria, nutrición y tecnología de alimentos).

La Tesis tiene como título: “Impacto de la mejora de la composición nutricional de alimentos y bebidas en la calidad de la dieta y el estado nutricional de niños y adolescentes en España”, bajo la dirección de Teresa Partearroyo Cediel y Gregorio Varela Moreiras.

4. ACTIVIDADES DE FORMACIÓN

Las acciones formativas ya realizadas han llegado ya a más de 400 mandos y directivos de la empresa, en sus sucesivas ediciones, con una valoración muy satisfactoria. En las sesiones se han actualizado conocimientos en temáticas como:

- Alimentación “5S”: un reto, una oportunidad para la mejora de la producción alimentaria y la salud.
- Derivados de cereales: pan y bollería. Mejora en ingredientes, composición y transformación. Oportunidades para la reformulación.
- La biotecnología aplicada a la producción de alimentos de origen vegetal.
- Leche y derivados lácteos como vehículos para la alimentación funcional.
- Derivados cárnicos. Mejora en ingredientes, composición y transformación. Oportunidades para la reformulación.
- Transformación industrial de las grasas. Aplicaciones y retos para la seguridad alimentaria.
- Pescado fresco y conservas de pescado.
- Alimentación y COVID-19.
- Los alimentos sin...sin azúcares, sin gluten, sin lactosa, sin carne: ¿Una moda o una necesidad?.
- Tendencias en packaging y envases alimentarios. Seguridad, e-commerce, sostenibilidad.
- Actividad participativa “coaching” / Novedades en el etiquetado nutricional.

Hay que destacar que en el presente Curso 2021-2022, se ha impartido el II Curso de Actualización en Alimentación Saludable y Bromatología, “Un recorrido por la Pirámide de la Alimentación Saludable”, a **ocho grupos de técnicos y directivos de la empresa**. El Curso ha tenido una duración de 3 días, en horario intensivo de mañana y tarde, en las instalaciones del Campus de Montepíncipe:

9.30h-9.40h	Breve inauguración/ Bienvenida	Gregorio Varela/Elena Alonso
9.40h-10.30h	Alimentación “5S”: un reto, una oportunidad para la mejora de la producción alimentaria y la salud	Gregorio Varela Moreiras
10.30h-11.30h	Derivados de cereales: pan y bollería. Mejora en ingredientes, composición y transformación. Oportunidades para la reformulación	M ^a Purificación González González
11.30h-12.00h	<i>Pausa saludable</i>	
12.00h-13.00h	Los pseudocereales. ¿Aportan beneficios para la salud?	Rocío de la Iglesia González
13.00h-14.00h	La biotecnología aplicada a la producción de alimentos de origen vegetal. Alimentos procedentes de organismos modificados genéticamente. El ejemplo del arroz dorado	Elena Alonso Aperte
14.00h-15.00h	<i>Comida</i>	
15.00h-16.00h	Leche y derivados lácteos como vehículos para la alimentación funcional. Probióticos mejorados. El ejemplo de la alimentación adaptada	M ^a del Mar Ruperto López
16.00h-17.00h	Derivados cárnicos. Mejora en ingredientes, composición y transformación. Oportunidades para la reformulación	Esther Carrera Puerta

Igualmente, se ha desarrollado la **II Jornada de actualización para el COMEX** (Comité de Dirección de CARREFOUR, encabezado por el CEO), con una duración de Media Jornada, en el Campus de Montepíncipe:

10.00h-10.15h	Breve inauguración/ Bienvenida	
10.15h-11.30h	<ul style="list-style-type: none"> - Situación actual y problemática: ¿qué puede hacer la alimentación y nutrición?...el concepto “Food is Medicine”. - La alimentación 6S: segura, saludable, sostenible, satisfactoria, social, y solidaria. 	<p>Gregorio Varela Moreiras</p> <p><i>Catedrático de Nutrición y Bromatología</i></p> <p><i>Director Cátedra CARREFOUR USPCEU</i></p>

		<i>Director Dpto. Ciencias Farmacéuticas y de la Salud USP-CEU</i>
11.30h-12.00h	Pausa saludable	Aula 2.6.5 (Edificio EPS)
12.00h-12.45h	- Errores y mitos más frecuentes en alimentación y nutrición.	María Achón y Tuñón <i>Profa. Titular Nutrición y Bromatología</i> <i>Directora Grado Nutrición Humana y Dietética USP-CEU</i>
12.45h-13.30h	- Investigación en Nutrición y Alimentación: un continuo reto	Elena Alonso Aperte <i>Catedrática de Nutrición y Bromatología</i>
13.30 h-13.45 h	Coloquio General	Gregorio Varela Moreiras Elena Alonso Aperte María Achón y Tuñón
13.45 h-15.15 h	Aperitivo y <i>Networking</i>	Aula 2.6.5 (Edificio EPS)

Por último, el Director de la Cátedra fue invitado a participar en las **Sesiones de formación de la I Feria de Proveedores de CARREFOUR**, desarrolladas en IFEMA (Madrid), mayo 2022

Y continúa, y así ya se han diseñado nuevos cursos que se van a impartir de manera inmediata, en los que se van a abordar aspectos como el papel de la alimentación en la Agenda 2030 y los Objetivos para el Desarrollo Sostenible, o el impacto medioambiental de la cadena agroalimentaria, del envasado, y la distribución de los alimentos, entre otros.

5. OTRAS ACTIVIDADES

- El Director de la Cátedra ha participado como miembro español del Jurado de la I edición de los European Food Transition Awards, establecidos por CARREFOUR International (diciembre, 2021)
- El Director de la Cátedra ha participado como miembro del Jurado de los Premios CARREFOUR a la Innovación.
- Las actividades desarrolladas por la Cátedra han sido seleccionadas por la Universidad San Pablo-CEU, como modelo para el Informe de la Fundación CYD. Para ello, se preparó el documento: *Mejorar el conocimiento y educación en alimentación y nutrición: el reto holístico de la Cátedra Carrefour en la Universidad San Pablo-CEU*



Firmado: Gregorio Varela Moreiras

