Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual

Iniciativas en la mejora de composición de productos

Pascual®
Dar lo mejor

Índice

1. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO. 2

2. PERSONAS RESPONSABLES DEL MISMO. 4

3. OBJETIVOS, MATERIAL Y MÉTODOS UTILIZADOS PARA SU DESARROLLO. 5

4. IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTUACIONES REALIZADAS. 16

5. IMPLICACIÓN Y SINERGIAS DE LOS DIFERENTES SECTORES QUE HUBIERAN PARTICIPADO. 25

6. DESCRIPCIÓN DE LA INCORPORACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO Y EQUIDAD EN TODO EL PROCESO, DESDE EL DISEÑO HASTA LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS. 26

7. EVALUACIÓN DE PROCESO Y DE RESULTADOS: METODOLOGÍA, INDICADORES Y EL IMPACTO SOBRE LA SALUD DE LA POBLACIÓN DIANA. 27

8. CONTINUIDAD Y SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO PREVISTA PARA LOS PRÓXIMOS AÑOS, Y LA FINANCIACIÓN ECONÓMICA CON LA QUE SE CUENTA PARA DESARROLLARLOS. 36

9. PLANTEAMIENTO INNOVADOR Y ORIGINAL. 37

Pascual
Dar lo mejor

1 Denominación del proyecto

Iniciativas en la mejora de composición de productos. Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual.

1.1. Introducción

Una de las principales preocupaciones en materia de salud pública es el incremento en la prevalencia de enfermedades no transmisibles que está experimentando la población. Como consecuencia de esta situación en el año 2005 se crea la Plataforma europea de alimentación, actividad física y salud con el objetivo de establecer un foro de debate para mejorar la salud de la población europea. A raíz de dicha iniciativa cada estado miembro fue desarrollando estrategias que dieran respuesta a los problemas identificados en la misma. Uno de los aspectos más críticos son las elevadas tasas de sobrepeso y obesidad. En concreto, en España se crea la Estrategia NAOS como impulsora de la promoción de una alimentación saludable y la práctica de actividad física. Era la primera vez que la obesidad constituía una prioridad en salud pública en la gestión de Estado.

Las industrias agroalimentarias son agentes proactivos y asumen la responsabilidad de promover a través de sus productos y servicios alimentos más saludables y nutritivos que contribuyan a revertir un problema cada vez mayor en salud pública. Pascual a lo largo de sus 50 años ha trabajado activamente su posicionamiento de empresa saludable orientada al bienestar de las personas, poniendo este atributo como uno de nuestros ejes fundamentales de aportación a la sociedad, junto al desarrollo social en sentido amplio y el cuidado del medio ambiente.

La creación del Instituto Tomás Pascual Sanz en el 2007 es uno de los ejemplos de la inquietud de la compañía por fomentar el bienestar de las personas y la cultura de la calidad, creando desde ese año un acto institucional con personalidades notorias del mundo de la salud. El undécimo aniversario fue una firme apuesta con la salud pública, la nutrición y los hábitos de vida saludables con la participación de Maria Neira, directora del departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de la Organización Mundial de la Salud. La doctora Neira habló de la necesidad de promover la salud poblacional, que depende de factores urbanos, ambientales y energéticos, además de la alimentación y la cohesión social.

Por otro lado, desde hace años hemos apoyado la promoción de la actividad física. En los años 80 Pascual se convirtió en una de las empresas que invirtió para que Barcelona consiguiera el aval como sede de los juegos olímpicos del 92. Este fue el inicio de una larga y fructífera relación con el deporte olímpico que se mantiene hasta nuestros días. Más adelante comenzó a colaborar con el Programa de Ayuda al Deporte Olímpico (ADO) y desde entonces, el Grupo ha sostenido su contribución en los ciclos olímpicos, incluido el de Río de Janeiro 2016. La idea fue, desde el principio, la promoción de la actividad física mediante el apoyo a deportistas españoles olímpicos que pudieran servir de ejemplo y actuasen como catalizadores de la práctica del deporte por todos los ciudadanos.

Pascual patrocina también el programa ADOP desde su creación en 2005, colaborando hasta la fecha actual, con los últimos Juegos Paralímpicos de Tokio 2020, sumando además el proyecto cinematográfico "Capaces" acerca de la realidad de los deportistas paralímpicos desde una perspectiva humana y de superación. Así, reafirma su compromiso por impulsar de forma directa e indirecta la inserción laboral de personas con discapacidad a través de un plan específico en el que se establecen acciones como la contratación directa de personas con discapacidad o la promoción indirecta a través de la compra de bienes y servicios a Centros Especiales de Empleo, entre otras iniciativas.

1 Denominación del proyecto

En este contexto, la compañía ha sellado alianzas con entidades sociales del ámbito de la discapacidad como la Fundación ONCE y la Fundación A LA PAR.

Además de todas estas iniciativas, desde Pascual siempre se ha tomado conciencia de la importancia en la composición de los alimentos, la formación e información al consumidor, el marketing y la publicidad dirigida a menores entre otros aspectos. En este sentido, nos acogemos a la Estrategia europea de la Granja a la Mesa, y compartimos los principios del Código de conducta para prácticas comerciales y de marketing responsable por ser parte de la cadena alimentaria en la transición hacía un sistema alimentario europeo más sostenible. En el año 2017 Pascual firmó el Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y recientemente hemos incluido el sistema Nutri-Score como herramienta que ayude a nuestros consumidores a facilitar elecciones más saludables, siguiendo las recomendaciones de AESAN.

2 Personas responsables del mismo

Los proyectos de mejora de la composición en la compañía se trabajan con carácter global, y en ellos intervienen departamentos críticos con un objetivo común. Las iniciativas presentadas a continuación se lideran desde el área de nutrición y salud, y las personas que lo constituyen son: Elena Garea-directora, Yojana Garcés-coordinadora, Elena Marín-coordinadora y Beatriz Ceacero-coordinadora. Además, se ha contado con la colaboración de diferentes áreas de la compañía: I+D, Marketing, Asuntos Públicos, Comunicación y Personas entre otros.

	Directora	**Coordinadora**
Nutrición y Salud	Elena Garea	Yojana Garcés Elena Marín Beatriz Ceacero
I+D		
Marketing		
Asuntos Públicos		
Comunicación		
Personas		

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

3.1. Objetivos

Objetivo 1: Mejorar la calidad nutricional de nuestros productos:

El Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual representa una gran oportunidad para conseguir la mejor calidad nutricional en la composición de nuestros productos. Con esta iniciativa, seguimos las estrategias que la OMS (Organización Mundial de la Salud) ha sugerido en respuesta a la epidemia global de sobrepeso y obesidad y el incremento de las ENT (enfermedades no transmisibles) relacionadas con la dieta. En dichas estrategias, la OMS promueve, entre otras, la acción de "*generar información comprensible, adecuada, exacta y estandarizada, sobre la composición de los productos alimentarios, con la finalidad de que el consumidor tenga la opción de elegir alimentos más saludables*".

Objetivo 2: Adaptarnos a las necesidades del consumidor:

La identidad y propósito de Pascual lleva de forma casi irrenunciable a la necesidad de incorporar en sus políticas de Nutrición y Salud una mejora en la composición de sus productos. Y que esta responda a las necesidades nutricionales reales del grupo de población al que se dirige el producto. Sin embargo, la implantación de un perfil nutricional puede no ser tan obvia para el consumidor y por ello consideramos necesario conocer cómo se comporta al escoger su compra.

Perseguimos como objetivo responder a esta necesidad mostrando un etiquetado transparente, con información precisa y que responda a un porfolio de productos más saludable, circunstancia que hemos complementado con la inclusión del sistema Nutri-Score en las etiquetas de nuestros productos. Un sistema que como perfil nutricional en sí mismo también hemos considerado insuficiente pero que, sin embargo, ha sido finalmente integrado dentro del Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual por la facilidad que supone para el consumidor su lectura e interpretación a través de su inclusión uso en la etiqueta.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

3.2. Material y método

3.2.1. Material científico y bibliográfico

Para una óptima implementación del modelo de Perfil Nutricional Pascual se ha realizado una amplia revisión bibliográfica para cada una de las fases del proyecto. A continuación, enumeramos los más relevantes a modo ilustrativo.

1.Conocer el consumo alimentario de la población española.	Estudios de consumo a nivel nacional.
2. Analizar el estado nutricional por grupos de población y sus hábitos de vida.	Estudios y encuestas nacionales, sobre hábitos de vida en población adulta e infantil.
3.Identificar la calidad de la dieta por grupos de población: ingestas reales vs ingestas de referencia.	Estudios con información sobre ingestas de energía, macro y micronutrientes de la población española por grupos de edad.
4.Estudiar las recomendaciones alimentarias sobre consumo de los productos y su composición nutricional.	Diferentes guías alimentarias de referencia y base de datos de composición de alimentos.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

1. Conocer el grupo de población al que nos dirigimos

Estudio	Muestra	Metodología	Instituciones y/o empresas implicadas
2012			
Valoración Nutricional de la Dieta Española de acuerdo con el Panel de consumo alimentario	**8.000 hogares** (miembros vivienda familiar) Península Ibérica, Baleares y Canarias	**Evaluación del consumo alimentario:** Compras/ entradas de productos en el hogar. **Valoración del estado nutricional:** Tablas de composición de alimentos Moreiras y col.	Fundación Española de Nutrición (FEN), Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
2014			
ANIBES	**2.009 personas** **Edad**: 9 a 76 años	**Evaluación del consumo alimentario:** Recuerdo de 24h, registro dietético de 3 días. **Evaluación antropométrica** **Otros datos recogidos**: hábitos de actividad física, percepción de salud y hábitos alimentarios.	Academia Española de Nutrición (AEN), Sociedad Española de Nutrición (SEN), Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), Asociación de Estudios Nutricionales (ASEN), Grupo de Investigación en Nutrición, Ejercicio y Estilo de Vida Saludable (ImFine) y The Coca Cola Company

Pascual Dar lo mejor

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

2. Analizar el estado nutricional por grupos de población y sus hábitos de vida:

Estudio	Muestra	Metodología	Instituciones y/o empresas implicadas	Objetivo
2003 2015 **PREDIMED** **PREvención con Dieta MEDiterránea y PREDIMED PLUS**	**7.447 personas** Edad: H: 55 – 80 a. M: 60 – 80 a. con alto riesgo cardiovascular (PREDIMED PLUS: deben ser individuos obesos)	Comparación de los eventos cardiovasculares y la mortalidad entre 2 grupos: un grupo alimentado con Dieta Mediterránea y otro grupo alimentado con una dieta baja en grasa.	Ciberobn, Ministerio de Economía y Competitividad, Instituto de Salud Carlos III, Consejo Europeo de Investigación (ERC), Fondo Europeo de Desarrollo Regional.	Comprobar el efecto de la Dieta Mediterránea sobre la enfermedad cardiovascular. En el caso del PREDIMED PLUS, el efecto sobre la enfermedad cardiovascular en el caso de individuos obesos.
2011 **ENIDE** **Encuesta Nacional de Ingesta Dietética Española**	**3.000 personas** Edad: 18 a 64 años	**Evaluación del consumo alimentario:** encuestas sobre hábitos de vida, recuerdos de 24h, registros de alimentos de 3 días no consecutivos (incluido un festivo) y cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (semicuantitativo)	AECOSAN y Ministerio de Sanidad (MSSSI)	Identificar valores para macro y micronutrientes. Pendientes nuevos resultados que actualicen los de 2011.
2011 **ENRICA** **Estudio de Nutrición y Riesgo Cardiovascular en España**	**11.991 personas**	**Evaluación del consumo alimentario:** recogida de la historia dietética. **Evaluación antropométrica:** peso, talla, perímetro del brazo, cintura y cadera. **Otros datos recogidos:** hábitos de salud, conocimientos y actitudes sobre factores de riesgo cardiovascular, posición socioeconómica, etc.	Universidad Autónoma de Madrid, Centro de Investigación Biomédica (CIBERESP), Universidad Complutense de Madrid, Instituto de Salud Carlos III de Madrid y Sanofi-Aventis	Crear estrategias nacionales frente a la salud cardiovascular y otras enfermedades crónicas.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

Estudio	Muestra	Metodología	Instituciones y/o empresas implicadas	Objetivo
2014 **ENALIA 2** **Encuesta nacional de Alimentación en la población adulta, mayores y embarazadas**	**1.000 personas** de 18 a 75 años	**Evaluación del consumo alimentario:** dos recuerdos de 24h y un cuestionario de frecuencia de consumo. Se recogieron también datos sobre el grado de actividad física.	EFSA y AECOSAN	Conocer el tipo de alimentos consumidos, que se recogen en la Base de Datos de Consumo de Alimentos de la EFSA. En un futuro se prevé realizar valoraciones de la ingesta de nutrientes.

Población infantil

Estudio	Muestra	Metodología	Instituciones y/o empresas implicadas	Objetivo
2012 2014 **ENALIA** **Encuesta nacional de Alimentación en la población adulta, mayores y embarazadas**	**1.700 personas** entre los 6 meses y los 17 años	**Evaluación del consumo alimentario**: Niños de 6 a 10 años: dos diarios dietéticos de un día. Niños de 11 a 17 años: dos recuerdos de 24h y un cuestionario de frecuencia de consumo. **Otros datos recogidos:** grado de actividad física.	EFSA y AECOSAN	Conocer el tipo de alimentos consumidos que se recogen en la Base de Datos de Consumo de Alimentos de la EFSA, aunque en un futuro se prevé realizar valoraciones de la ingesta de nutrientes.
2013 **ALADINO** **Estudio de Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España**	**3.426 niños** de 7 y 8 años	**Evaluación del consumo alimentario:** cuestionarios sobre hábitos alimentarios y comidas realizadas en el comedor. **Evaluación antropométrica:** peso, talla, circunferencia de la cintura y circunferencia de la cadera. **Otros datos recogidos:** práctica de actividad física, características de salud y socioeconómicas de la familia, información sobre el ambiente escolar.	AECOSAN	Evaluar la prevalencia de sobrepeso y obesidad entre los niños, así como sus posibles causas. Compara los datos con el Estudio ALADINO 2011.

Pascual
Dar lo mejor

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

3. Identificar la calidad de la dieta por grupos de población: ingestas reales vs ingestas de referencia:

Niños

Ingestas de referencia	Perfil nutricional de la dieta
Energía, proteínas, vitaminas y minerales excepto sal: Moreiras O, 2015. Considera niños hasta los 9 años. **Macronutrientes (excepto proteínas) y sal:** Peña Quintana L, 2010.	El Estudio ANIBES incluye información sobre la ingesta de energía y macronutrientes a partir de los 9 años. No proporciona datos sobre la ingesta de micronutrientes. No se realiza la comparativa en este grupo a la espera de datos sobre el perfil nutricional de la dieta en menores de 9 años.

Adoles-centes

Ingestas de referencia	Perfil nutricional de la dieta
Energía, proteínas, vitaminas, minerales y sal: Moreiras O, 2015. Considerando los siguientes rangos de edad: 10-12, 13-15 y 16-19 años. **Grasas trans, AG sat., colesterol e hidratos de carbono:** Marugán de Miguel Sanz JM, 2010. **AG monoinsat., AG poliinsat., omega 3 y omega 6:** FESNAD, 2015. **Azúcares y fibra dietética**: EFSA, 2010. **Sal:** OMS, 2013.	Cálculo realizado a partir de las ingestas de energía y macronutrientes recogidas en el Estudio ANIBES. Para el grupo de 9-12 años se han considerado las ingestas diarias recomendadas de 10-12 años, para el grupo de 13-17 años se ha comparado el perfil nutricional por separado con las ingestas diarias recomendadas de 13-15 y de 16-19 años. No hay datos sobre la ingesta de micronutrientes.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

Adultos

		Ingestas de referencia	Perfil nutricional de la dieta
Hombres y mujeres en edad fértil	Reglamento y otros	**Energía, Grasas trans, AG sat., hidratos de carbono, azúcares, proteínas, vitaminas, minerales y sal:** Reglamento (UE) nº 1169/2011. **AG monoinsat., AG poliinsat., omega 3 y omega 6:** FESNAD, 2015. **Colesterol**: SEDCA, 2014. **Fibra dietética**: EFSA, 2010.	Cálculo realizado a partir de las ingestas de energía, macro y micronutrientes de ENIDE: hombres 20-59 años, mujeres en edad fértil 20-49 años. Estimación de azúcares a partir de los porcentajes resultantes en ANIBES.
	Moreiras y otros	**Energía, proteínas y micronutrientes, excepto sal:** Moreiras O, 2015. **Grasas trans, AG sat., AG monoinsat., AG poliinsat., omega 3 y omega 6:** FESNAD, 2015. **Colesterol**: SEDCA, 2014. **Hidratos de carbono, azúcar, fibra dietética:** EFSA, 2010 **Sal:** OMS 2013.	
Mujeres menopausia		**Energía, grasas totales, AG sat., hidratos de carbono, azúcares, proteínas, vitaminas, minerales:** Moreiras O, 2015. **Sal**: Reglamento (UE) nº 1169/2011. **AG monoinsat., AG poliinsat., omega 3 y omega 6:** FESNAD, 2015 **Colesterol:** SEDCA, 2014. **Fibra dietética:** EFSA, 2010.	Cálculo realizado a partir de las Ingestas de energía, macro y micronutrientes de ENIDE: mujer en etapa menopáusica 50-59 años. Estimación de azúcares a partir de los porcentajes resultantes en ANIBES

Sénior

Ingestas de referencia	Perfil nutricional de la dieta
Energía, proteínas, vitaminas y minerales excepto sal. Moreiras O, 2015. **Grasas totales, AG sat., hidratos de carbono y azúcares**. Gil Gregorio P, 2013. **AG monoinsat., AG poliinsat., omega 3, omega 6 y colesterol.** FESNAD, 2015. **Fibra dietética**: EFSA, 2010. **Sal**: OMS, 2013.	Cálculo realizado a partir de las ingestas de energía y macronutrientes incluidas en ANIBES. No proporciona datos sobre la ingesta de micronutrientes.

Pascual Dar lo mejor

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

4. Estudiar las recomendaciones alimentarias sobre consumo de los productos y su composición nutricional:

Publicación	Instituciones / empresas implicadas
Dic 2016	
Guías alimentarias para la población española; la nueva pirámide de la alimentación saludable	SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria)
2013	
Libro blanco de la nutrición en España	FEN (Fundación Española de la Nutrición)
2015	
Libro blanco de la nutrición infantil en España	AEP (Asociación Española de Pediatría), CGCOF (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos), FEN (Fundación Española de la Nutricion), Ordesa
Alimentación y nutrición saludable en los mayores	SEGG (Sociedad Española de Geriatría y Gerontología)
BEDCA	Red de Excelencia Europea EuroFIR Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN) AESAN

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

3.2.2. Método para su desarrollo

En base a la evidencia científica se han desarrollado diferentes iniciativas relacionadas con la mejora de la composición utilizando diversas metodologías que progresivamente hemos perfeccionado hasta llegar a la materialización del proyecto expuesto en el punto número 4, el Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual.

Proyecto Libra: origen de la estrategia nutricional.

Proyecto Libra: enfocado en la mejora de la calidad nutricional de nuestros productos y que sirvió como impulsor para identificar prioridades que derivaron en dos iniciativas de alto calado para el porfolio de Pascual:

Proyecto Carioca

Enfocado a la reducción de azúcar añadido. Actualmente Pascual cuenta con límites máximos de azúcar establecidos para cada categoróa de productos.

Proyecto Nutrición infantil

Enfocado a mejorar la alimentación de los niños por ser un grupo de población vulnerable. Por ello hemos definido un perfil nutricional óptimo para aquellos productos de la compañía dirigidos al público infantil.

Con la intención de optimizar la calidad de los productos Pascual en 2015 nace en el **Proyecto Libra**. Este programa, antecesor de la mayor parte del desarrollo nutricional y de salud posterior de Pascual, tenía como principal objetivo evaluar los hábitos de consumo y el perfil nutricional de la dieta de los españoles.

Se evaluaba, por un lado, la dieta de la ciudadanía de un modo global y también según grupo de población (niños, adolescentes, adultos y seniors). Por otro lado, también se analizaban las ingestas recomendadas tanto en energía como en nutrientes.

Cruzando estas dos variables pretendíamos detectar posibles carencias y excesos de energía, macro y micronutrientes respecto a las recomendaciones establecidas para cada segmento poblacional.

A partir de las bases sentadas en el proyecto Libra, la compañía fue ampliando su alcance en el campo de la definición nutricional de su propuesta al consumidor.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

Proyecto Carioca: reducción azúcares

Con la considerable disminución de azúcar en el año 2010 de una de nuestras marcas más representativas, se marcaban los inicios del que sería nuestro proyecto de reducción de azúcar denominado Carioca. Este proyecto se lleva desarrollando desde hace 11 años y ha supuesto un reto importante de sensibilización para Pascual en materia de composición nutricional.

Además, en el año 2017, en el marco de la **Estrategia NAOS** (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) de AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) junto a varios sectores de la alimentación, tiene lugar un gran hito en la **colaboración público-privada** a nivel nacional: se gesta el desarrollo de un gran plan para la mejora de la composición de varios tipos de alimentos y bebidas, en línea con las nuevas exigencias del consumidor y con las tendencias de la Unión Europea. Esta mejora, facilitará el acceso a opciones más saludables.

La participación de Pascual en esta iniciativa comenzó como empresa participante de FeNIL (Federación Nacional de Industrias Lácteas) y con el compromiso de reducir el azúcar añadido en los productos lácteos.

Dada la propia idiosincrasia de la compañía, se decidió dar un alcance mucho mayor a esta iniciativa como una muestra más de nuestro compromiso con la sociedad. De manera voluntaria incluimos a las bebidas vegetales Vivesoy, además de las ya iniciadas en el año 2010 de la mano de la marca Bifrutas.

Sin embargo, la reducción de azúcar añadido no se consideraba suficiente para abordar el reto de la mejora de la calidad nutricional de los alimentos, dado que estos están constituidos por una matriz compleja de nutrientes cuya composición depende de los ingredientes que la componen y de su representación en la receta final del producto. No parece razonable que pueda calificarse a un alimento como más o menos saludable atendiendo solo a su contenido en azúcar añadido.

Estos aspectos son relevantes en el diseño de alimentos y dada la elevada magnitud y complejidad que tienen los proyectos de mejora de la calidad nutricional en la compañía, priorizamos comenzar con los alimentos destinados a público infantil por ser el grupo de población más vulnerable.

Proyecto Nutrición infantil

En el año 2018, y dentro del proyecto Libra, Pascual da un paso más y establece el primer perfil nutricional dirigido a niños, de aplicación a todos los productos dirigidos a población inferior a 12 años. Se tomó para ello como referencia el documento consenso sobre "la Alimentación en los centros educativos" desarrollado por AECOSAN con aprobación del Ministerio de Educación y de las Consejerías de Sanidad y Educación, así como diversas asociaciones.

3 Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

Veamos las razones que llevaron a desarrollar este modelo:

- Es específico para la población infantil. Pascual tiene extrema sensibilidad con este colectivo tan vulnerable.
- Valora la densidad nutricional del alimento.
- Contempla la relación entre calorías y nutrientes.
- Ha sido revisado y cuenta con el respaldo de muchas sociedades científicas.
- Recoge las recomendaciones de la OMS.
- Está en sintonía con las propuestas de mejora de composición de nuestras marcas.
- Varias CCAA se inspiran en este documento (Valencia, Andalucía, Navarra, Murcia, la Rioja y Baleares).

Este modelo define un perfil específico para los productos que van dirigidos a la población infantil según el cual Pascual se compromete a cumplir los siguientes límites:

	Criterios nutricionales por porción de alimento envasado
Energía	Máximo 200 Kcal.
Grasas	Como máximo el 35% de las kilocalorías procederán de la grasa*.
Grasas saturadas	Como máximo el 10% de las kilocalorías procederán de AGS.
Ácidos grasos trans	Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
Azúcar	Como máximo un 30% de las kcal. procederán de los azúcares añadidos.
Sal	Máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
Edulcorantes	No contendrán edulcorantes.
Cafeína	No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.
Aditivos	Reducir al máximo el número de aditivos.
	No incrementar las calorías respecto receta anterior (salvo por mejora nutricional) No disminuir la calidad nutricional con respecto receta anterior.

*Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los niños. En el caso de frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

Todas estas iniciativas impulsadas a lo largo del tiempo nos han permitido perfeccionar nuestra estrategia para la mejora de la calidad nutricional de nuestros productos, hasta llegar a la materialización del **modelo de perfiles nutricionales** que exponemos a continuación.

4 Identificación de actuaciones realizadas

4.1. Modelo de Perfiles nutricionales de Pascual

Pascual ha establecido como siguiente paso la creación de un sistema de definición de perfiles nutricionales que permita obtener unos referentes de idoneidad para todas las categorías de producto con las que la compañía opera. De esta manera, se adelanta al ritmo que exigen las políticas de actuación en salud pública para afianzar así su carácter innovador.

Según la OMS (2015), los Perfiles Nutricionales se definen como *"la ciencia de clasificar o categorizar los alimentos de acuerdo con su composición nutricional por razones relacionadas con la prevención de enfermedades o promoción de la salud"*.

Esta definición ya plantea una de las dificultades más importantes del proyecto y es que los criterios son diversos y no existe un único perfil nutricional definido. Por eso, era necesario empezar realizando un análisis en profundidad acerca de los modelos conocidos. A priori, parecía más eficaz y ágil poder utilizar un modelo ya creado que se ajustara a las necesidades más generales, aunque el resultado de esta primera aproximación indicó que todos se quedaban incompletos para la aplicación en el desarrollo de productos.

4.1.1. Características del Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual

En términos generales, es necesario que el modelo se personalice en cada producto, en función de su categoría y grupo poblacional al que va dirigido, ya que eso determinará qué se espera de ese alimento en el conjunto de la dieta y qué nutrientes y cantidades se necesitan obtener a partir de su consumo. Pascual ha conseguido desarrollar un modelo de perfiles nutricionales ambicioso, más completo y con aplicaciones útiles tanto para la compañía como para el consumidor.

Para su desarrollo se tienen en consideración **los grupos de alimentos y la contribución de sus nutrientes en la dieta global de la población o bien de un grupo específico.** Este es un punto clave y diferencial que se ha considerado en el desarrollo del Modelo. Además, evalúa el perfil global del alimento teniendo en cuenta los nutrientes críticos, como las grasas, azúcares o la sal y micronutrientes como vitaminas y minerales.

El modelo de Pascual tiene la capacidad de asociar **cada producto según su categoría a un grupo de población determinado,** permitiéndole desarrollar un perfil más ajustado que atienda a las necesidades nutricionales más concretas del consumidor. Es decir, es un modelo que no se basa solo en recomendaciones de consumo de nutrientes, sino en necesidades basadas en excesos y carencias que los diferentes grupos de población tienen identificadas. Este es un punto clave y diferencial puesto que ningún modelo analizado lo considera. La base científica que se toma como referencia se detalla en el punto 3.2 de la memoria.

4 Identificación de actuaciones realizadas

4.1.2. Características del Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual

Fase 1: Descripción del producto y su categoría:

El departamento de marketing desarrolla un briefing de producto junto con I+D y Nutrición y Salud. En ocasiones, el producto a desarrollar es nuevo y en otras ocasiones es un producto al que se aplicarán mejoras en su receta. En este briefing se incluye:

- Categoría.
- Posicionamiento.
- Grupo de población al que va dirigido.

Como complemento se definen los siguientes aspectos:

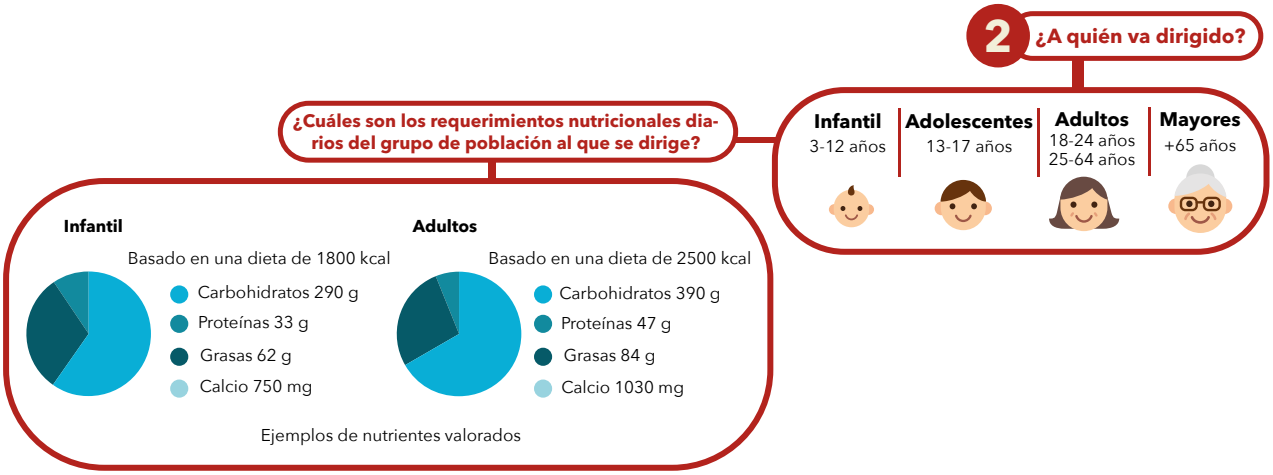
- Patrón de consumo. Se identifica la recomendación generalmente aceptada de consumo diario, si existe, así como el tamaño de porción. Si no está establecida, se contempla como un producto de consumo ocasional.
- Papel que desempeña en la dieta y características nutricionales más relevantes. Todos los alimentos tienen un papel definido en la dieta, que puede ser más o menos relevante en función del tipo de producto. A partir de su consumo es esperable obtener unos nutrientes concretos que hay que identificar previamente para poder calcular su contribución a la dieta global.

El modelo identifica tres tipologías de productos según el papel que desempeñan en la dieta:

- Productos de **consumo diario.**
- Productos de **consumo ocasional** o productos **indulgentes.**
- Productos diseñados como solución a canales concretos, para los que se necesitan contemplar **otras variables** de rendimiento o tecnológicas, además de las nutricionales (barista, obradores).

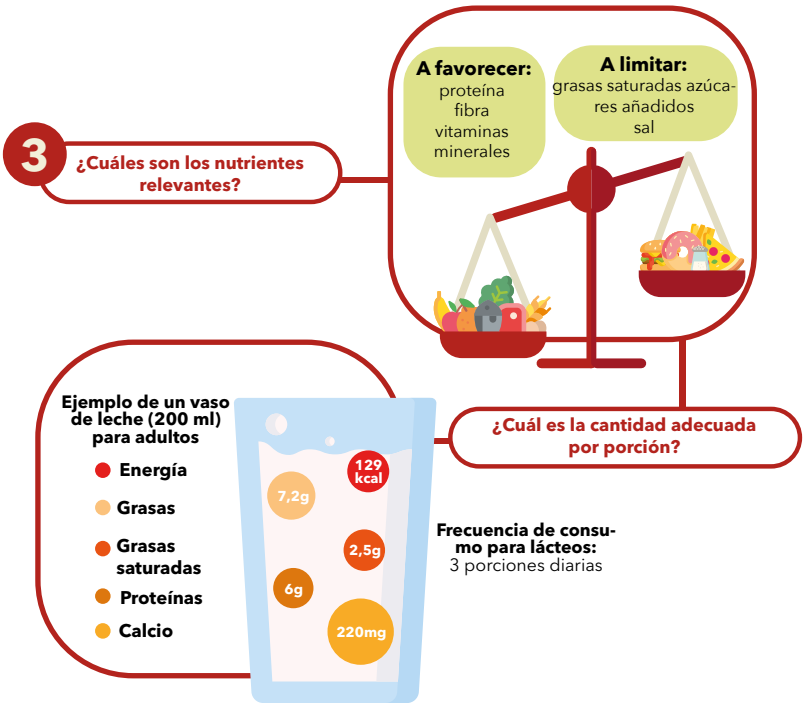
4 Identificación de actuaciones realizadas

Fase 2: Necesidades nutricionales por grupo de población:



Como segundo paso, se procede al análisis de las características del grupo de población al que va dirigido el producto y sus necesidades nutricionales. Pascual ha clasificado a la población española en cinco grupos por rango de edad que cuentan con unas necesidades nutricionales muy diferenciadas: niños, adolescentes, adultos jóvenes, adultos y población mayor. Adicionalmente, tenemos en cuenta otros subgrupos de población que, en función de su condición, costumbres de alimentación o estado fisiológico pueden requerir unas necesidades más particulares (mujer gestante, en edad menopaúsica, veganos, deportistas…)

Fase 3: Identificación de los nutrientes relevantes:



4 Identificación de actuaciones realizadas

Los nutrientes desempeñan funciones concretas en el organismo que hay que identificar previamente para poder dotar al alimento de un beneficio de salud. Los nutrientes se clasifican en:

- Macronutrientes como grasa, grasa saturada, proteínas, hidratos de carbono y azúcares.
- Micronutrientes, que son las vitaminas y minerales.

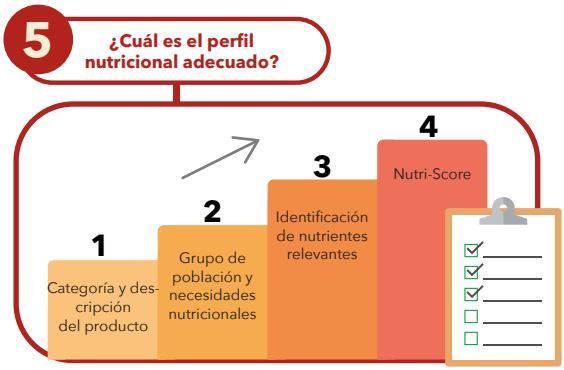
Para definir un adecuado perfil nutricional contemplamos también el valor energético y otros nutrientes específicos derivados de los anteriores como fibra o sal entre otros.

La metodología de Pascual propone un cálculo de nutrientes por porción de consumo y según las necesidades de cada grupo de población. Se define así la cantidad de nutrientes necesaria en función de los excesos y carencias previamente identificados por grupo.

Fase 3: Valoración de Nutri-Score:

Es un modelo de valoración nutricional front of pack desarrollado para ayudar al consumidor a tomar decisiones de compra más saludables. Pascual considera relevante tener en cuenta la asignación de letra y color que el sistema aportaría al producto y aplicarlo en la calibración final del perfil nutricional.

Fase 5: Definición del perfil nutricional:



El resultado de las fases previas es un producto con un perfil nutricional óptimo en el que se han tenido en cuenta diferentes variables que pueden llegar a condicionar la calidad nutricional de un alimento.

Como complemento, en el desarrollo del perfil hemos realizado un profundo estudio de mercado en el que se analiza la calidad nutricional de los principales productos competidores. A su vez, se incluyen las directrices establecidas tanto en el marco regulatorio de aplicación, como las políticas de actuación que se trasladan desde la administración.

4 Identificación de actuaciones realizadas

4.2. Iniciativas para dar a conocer el modelo:

4.2.1. Iniciativas de comunicación:

Nuestro objetivo es ayudar a que la sociedad conozca la importancia de una alimentación variada y equilibrada y el papel que desempeñan los alimentos, con una receta y composición adaptados a las necesidades reales de cada grupo de población y con una mejor calidad nutricional. Por este motivo, desarrollamos un plan de comunicación externa a fin de abordar la difusión a través de diferentes canales y piezas, con las que lograr la mayor y mejor difusión posible.

Se llevaron a cabo acciones como envío de notas de prensa, elaboración de reportajes, gestión de entrevistas, difusión de materiales infográficos, gestión de tribunas, etc. Una variedad de formatos y canales, a fin de adaptarnos a las distintas tipologías de medios y target. A su vez, la estrategia de comunicación observó una amplia difusión del proyecto en los perfiles corporativos y de nuestras marcas en redes sociales.

Ejemplos de cobertura:

4 Identificación de actuaciones realizadas

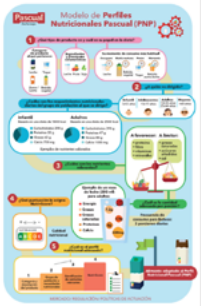
EL PAÍS

La metodología para hacer más saludables los alimentos que consumimos

Diario de Sevilla

LA METODOLOGÍA PARA HACER MÁS SALUDABLES LOS ALIMENTOS

Pascual incorpora a sus etiquetas el 'semáforo' Nutri-Score, de creciente implantación en Europa, y elabora sus productos a partir de un Modelo de Perfiles Nutricionales propio. Un importante paso para frenar la pandemia de la obesidad



CONTENIDOS ESPECIALES

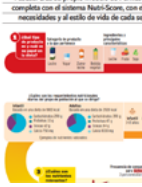
PASCUAL LANZA SU PROPIO MODELO DE PERFILES NUCTRICIONALES

Además, la compañía también se adhiere a Nutri-Score, en un ejercicio de transparencia con sus consumidores

El Día de Segovia

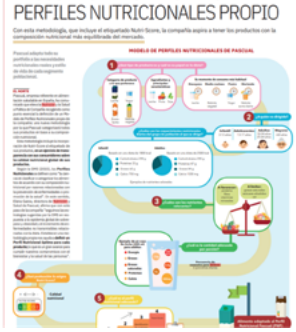
APUESTA POR LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Pascual crea su propio Modelo de Perfiles Nutricionales, que se completa con el sistema Nutri-Score, con el fin de adaptarse a las necesidades y al estilo de vida de cada segmento poblacional



El Norte de Castilla

PASCUAL CREA UN MODELO DE PERFILES NUTRICIONALES PROPIO



EFE AGRO
efeagro.com

Pascual crea un modelo de perfiles nutricionales propio que incluye Nutriscore

El grupo Pascual ha anunciado este miércoles la puesta en marcha de un modelo de perfiles nutricionales propio para elaborar sus productos que incluye como una variable más la calificación que le otorga el Nutriscore, el sistema que impulsa actualmente el Ministerio de Consumo.

Botella de leche de Pascual que incluye en el envase el Nutriscore y su propio perfil nutricional. Dleagro/Pascual

INFORMACIÓN | La Nueva España | elPeriódico

Bienestar

Contenido ofrecido por Pascual

Pascual aspira a tener los productos con la composición nutricional más equilibrada del mercado

La compañía ha lanzado su propio Modelo de Perfiles Nutricionales, adaptando sus productos a las necesidades nutricionales reales y estilo de vida de cada segmento poblacional.

Diario de Burgos

Apuesta por la alimentación saludable

Pascual crea su propio Modelo de Perfiles Nutricionales, que se completa con el sistema Nutri-Score, con el fin de adaptarse a las necesidades y al estilo de vida de cada segmento poblacional

Diario responsable

Pascual aspira a tener los productos con la composición nutricional más equilibrada del mercado

EL CORREO DE BURGOS
EL MUNDO

Pascual incorpora Nutri-Score en sus productos y completa la propuesta con un Modelo de Perfiles Nutricionales propio

- Con esta metodología, la compañía aspira a tener los productos con la composición nutricional más equilibrada del mercado.
- Pascual adapta todo su portfolio a las necesidades nutricionales y estilo de vida de cada segmento poblacional.

qcom.es

'Está en el propósito de nuestra empresa mejorar la calidad de vida de las personas'

FOOD RETAIL

Más allá del Nutri-Score: Pascual y su Modelo de Perfiles Nutricionales

Food Retail & Shoppers entrevista a Elena Garea, directora de Nutrición y Salud de Pascual, para conocer el Modelo de Perfiles Nutricionales con el que la compañía adapta todo su portfolio a las necesidades nutricionales y estilo de vida de cada segmento poblacional y aspira a tener los productos con la composición nutricional más equilibrada del mercado.

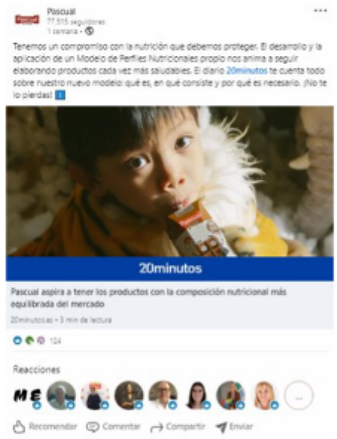
Pascual
Dar lo mejor

4 Identificación de actuaciones realizadas

Mejores post Linkedin:

Digital

Destacan entre los contenidos el artículo en 20minutos con 6.079 impresiones, 217 interacciones y un **ER de 3,57%. El artículo sobre Perfiles Nutricionales** (alojado en la web de Pascual) cuenta con 3.924 impresiones, 139 interacciones y un **ER de 3,54%**. Finalmente, **el carrusel (en PDF) con la infografía sobre los PNP** registró 3.859 impresiones, 440 interacciones y un **ER de 11,4%.**



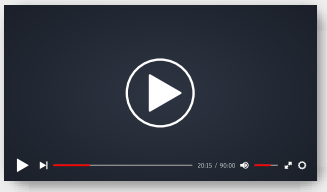
4.2.2. Iniciativas formativas para empleados:

Se desarrolló un itinerario formativo sobre el modelo de Perfiles Nutricionales Pascual con el objetivo de que el empleado conociera la apuesta de la compañía para ayudar al consumidor a tomar decisiones de compra más saludables y seguir dando lo mejor en cuanto a la calidad nutricional de nuestros productos. El itinerario ha consistido en la visualización de 5 vídeos, breves y concisos, junto con una infografía que resume el desarrollo del proceso, seguidos de un cuestionario para verificar la asimilación de los conceptos, todo ello con acceso desde la plataforma formativa de la compañía.

4 Identificación de actuaciones realizadas

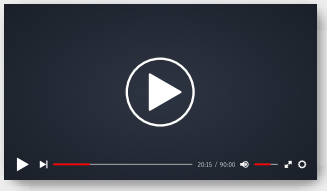
Infografía: se incluye como anexo 1 de la memoria.

Videos:



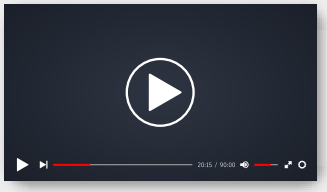
Presentación

Vídeo 1: Proyecto de Perfiles Nutricionales Pascual.



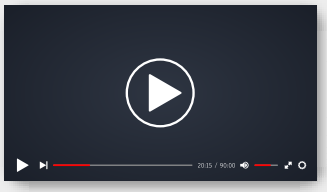
Entorno global

Vídeo 2: Actuaciones para mejorar la salud de la población a través de la promoción de hábitos de vida saludable desde los diferentes organismos e instituciones.



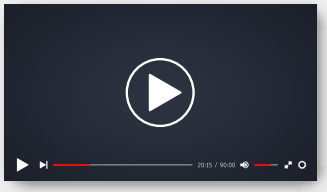
Modelo Nutri-Score

Vídeo 3: Nutri-Score como herramienta para identificar, de forma rápida y visual, la calidad nutricional de los alimentos y bebidas envasados..



Nutri-Score en Pascual

Vídeo 4: Cómo afecta Nutri-Score al portfolio de Pascual y porqué se incluye el logotipo en sus envases.



El modelo de Perfiles Nutricionales Pascual (PNP)

Vídeo 5: Desarrollo del modelo de Perfiles Nutricionales Pascual.

4.2.3. Iniciativas formativas para empleados:

Durante los meses de noviembre y diciembre de 2020 realizamos un estudio cualitativo con consumidores para identificar su interés por el valor nutricional, el grado de comprensión de nuestras etiquetas, el valor añadido que se desprende del perfil nutricional y la comunicación de algunos de nuestros productos. De este estudio cualitativo con consumidores se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- El consumidor **siente desconfianza** acerca de lo que se comunica en los mensajes más comerciales. Esta situación le genera cierto grado de inseguridad, agravado por el hecho de que sus conocimientos son más limitados de lo que desearía.

- El consumidor ha desarrollado la capacidad de **comparar etiquetados** e identificar los componentes nutricionales que considera más desfavorables para la salud (azúcar, grasa, sal). Elige o descarta por comparación, aunque no tiene claro cuándo se puede considerar que un producto es "rico o pobre" en un nutriente concreto.

- En ocasiones, el consumidor **se informa** a través de otros medios, webs, APP, o incluso a través de algunos expertos reconocidos, aunque su nivel de confianza en ellos ha ido mermando por posibles conflictos de intereses o falta de rigor.

- El consumidor, **no quiere ser experto en nutrición** y necesita mensajes fáciles y creíbles, que generen atracción y que tengan respaldo científico para que el resultado sea creíble. Parece evidente que los consumidores reclaman lo que se conoce como "transparencia creíble". Existe cierta desconfianza hacia la información que transmiten las empresas de sus productos y el hecho de estar cada vez más informados hace que el consumidor no tenga suficiente con simples promesas. Los valores nutricionales del etiquetado representan una información objetiva y creíble, lejos de trucos publicitarios. **Por ello la exigencia de los consumidores respecto a los ingredientes y al etiquetado va en aumento.**

5 Implicación y sinergias de los diferentes sectores que hubieran participado

La orientación hacia la nutrición y salud de la compañía manifestada en los proyectos presentados en el presente documento se basa en una visión sostenible, global e integral del impacto de Pascual en su cadena de valor. Este compromiso nutricional tiene su origen en una filosofía de aprovisionamiento diferencial, fundamentada en la **calidad y la excelencia en origen.**

En este sentido, a lo largo de los años en el sector del vacuno hemos puesto en marcha una política de proveedores justa y sostenible, que viene acompañada del desarrollo de una serie de iniciativas orientadas a ayudarles a mejorar la eficiencia productiva de sus explotaciones, a certificar la calidad de su materia prima y a cuidar el medioambiente y el bienestar de las vacas en todas las granjas que nos proveen obteniendo el certificado **Bienestar Animal AENOR Conform,** entre otros muchos programas de apoyo al ganadero.

La compañía cuenta con un **programa de Eficiencia Productiva,** creado por los servicios agropecuarios para contribuir a aumentar la rentabilidad de las explotaciones. Este programa permite el desarrollo y evaluación de los cuatro pilares de la compañía: Seguridad Alimentaria y Calidad de producto, Impacto ambiental, Eficiencia Productiva e Impacto Social.

Por otro lado, fruto de nuestro estrecho vínculo con el sector primario y la tierra, hemos renovado el compromiso con los agricultores apostando de forma clara por el desarrollo del cultivo local. Fuimos, en el año 2002, la primera empresa española en llevar al gran consumo la bebida de soja, dinamizando con ello el mercado nacional de las bebidas vegetales. Desde entonces, la totalidad de la soja empleada en su elaboración procede de cultivos localizados en nuestro país, constituyendo a su vez casi el 100% de la soja que se produce en España para consumo humano.

En la actualidad, Vivesoy, marca referente en el mercado de bebidas vegetales de Pascual, ha obtenido el **sello AENOR 'Origen garantizado',** el cual reconoce la procedencia española de todas sus materias primas: soja, avena, almendras, avellanas y nueces. Vivesoy, suma ahora esta acreditación a todas sus variedades, demostrando su compromiso con la industria agroalimentaria española y con la producción sostenible y de proximidad. Se trata de la cristalización de un trabajo a lo largo de los años con nuestros proveedores para dar respuesta a una demanda creciente entre nuestros consumidores, que buscan productos sostenibles y de proximidad.

En todo este proceso tendente a asegurar el nivel de excelencia requerido en nuestros productos intervienen diversas áreas y departamentos, empezando por el equipo de Servicios Agropecuarios, hasta el departamento de I+D+i, el área de Calidad de Producto o la ya citada Nutrición y Salud.

En definitiva, una cadena concebida en torno a unos criterios estrictos de calidad y rigor, cuidando en especial la materia prima que se recoge en el campo para construir a partir de esta base nuestro posterior desarrollo nutricional. Un trabajo continuo para ajustar nuestros productos a un perfil nutricional más adecuado con el objetivo de convertirnos en la mejor propuesta a nivel nutricional del mercado.

6 Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso, desde el diseño hasta la evaluación de los resultados

En Pascual, llevamos ya más de 50 años poniendo en el corazón de todo lo que hacemos en nuestra relación con las personas. La frase clave de nuestro fundador nos acompaña en el día a día: "una empresa vale lo que valen sus personas". Esta filosofía nos ha impulsado a llevar nuestro propósito de empresa "Dar lo Mejor" también al modelo de gestión de personas centrado en el bienestar. Para nosotros, la igualdad, diversidad e inclusión son un hecho, no solo un mero enunciado de está en nuestros valores.

Esta circunstancia se ve reflejada, por ejemplo, en la obtención de nuestro Distintivo de Igualdad en la Empresa del Ministerio de Igualdad; nuestra posición en los ranking de reputación Merco o GPTW (Great Place To Work) en lo relativo a la gestión de los recursos humanos; nuestras políticas internas de igualdad; la adhesión al Charter de Diversidad de la Fundación Diversidad; la certificación Equal Pay que garantiza la igualdad de trato en materia retributiva; o en la certificación de Empresa Familiarmente Responsable de la Fundación Másfamilia que tenemos desde 2008, y hemos renovado, una vez más, con el más alto nivel de certificación (nivel de empresa excelente (A)) que nos reconoce nuestra excelencia en la gestión de personas en materia de conciliación, igualdad y diversidad.

Asimismo, se ha constituido una Política de Personas, en conjunto con la Propiedad, que orienta cómo debe ser la gestión de los procesos de personas en Pascual y pone foco en la importancia de la diversidad e igualdad para nosotros como una de las palancas de crecimiento y transformación de la compañía, formalizándolo así en uno de los pilares de la política: **Generar un entorno de trabajo inclusivo que promueva la aceptación de la singularidad y diversidad de todas las personas de nuestra organización.**

La innovación y la competitividad para lograr ser diferenciadores en el mercado requiere de un entorno de trabajo inclusivo y de confianza en el que todos podamos contribuir a través de equipos de naturaleza diversa para ofrecer las mejores soluciones de negocio. En palabras de nuestro director de Personas: "lo más importante no es el contar con un porcentaje de mujeres u hombres, de personas con discapacidad, etc., sino crear el contexto inclusivo para que las personas puedan ser ellos mismos y puedan alcanzar su máximo potencial y, por ende, aprovechar todas esas capacidades a favor de la organización".

Al hablar de procesos de talento, todos ellos llevan impregnados de manera implícita y explicita nuestras políticas de igualdad y diversidad. Aseguramos la incorporación y el desarrollo de las personas en base al mérito y al talento con exhaustivos sistemas, además de apostar por el desarrollo continuo de las personas bajo el modelo 70:20:10, desde la premisa de que en Pascual todos somos los protagonistas de nuestro desarrollo.

Este año, reforzando nuestro compromiso con el talento femenino, hemos recibido el reconocimiento como empresa adherida al Empowering Women's Talent, un proyecto que nace con el objetivo de desarrollar el empoderamiento y liderazgo femenino en las empresas. Este programa ofrece a los integrantes la oportunidad de inspirar, aprender y avanzar en materia de igualdad y diversidad.

Al final, todo se resume en que en Pascual queremos **'buena gente, buena',** es decir, **personas apasionadas, inquietas, comprometidas y realmente transformadoras.** Por este motivo, la compañía apuesta por contar con equipos donde exista diversidad visible (ya sea de género, edad, origen, etc.); pero también, y muy importante, invisible (diversidad de pensamiento, experiencias, vivencias, etc.) por lo que nos esforzamos día a día en construir un entorno de trabajo que garantice la seguridad psicológica.

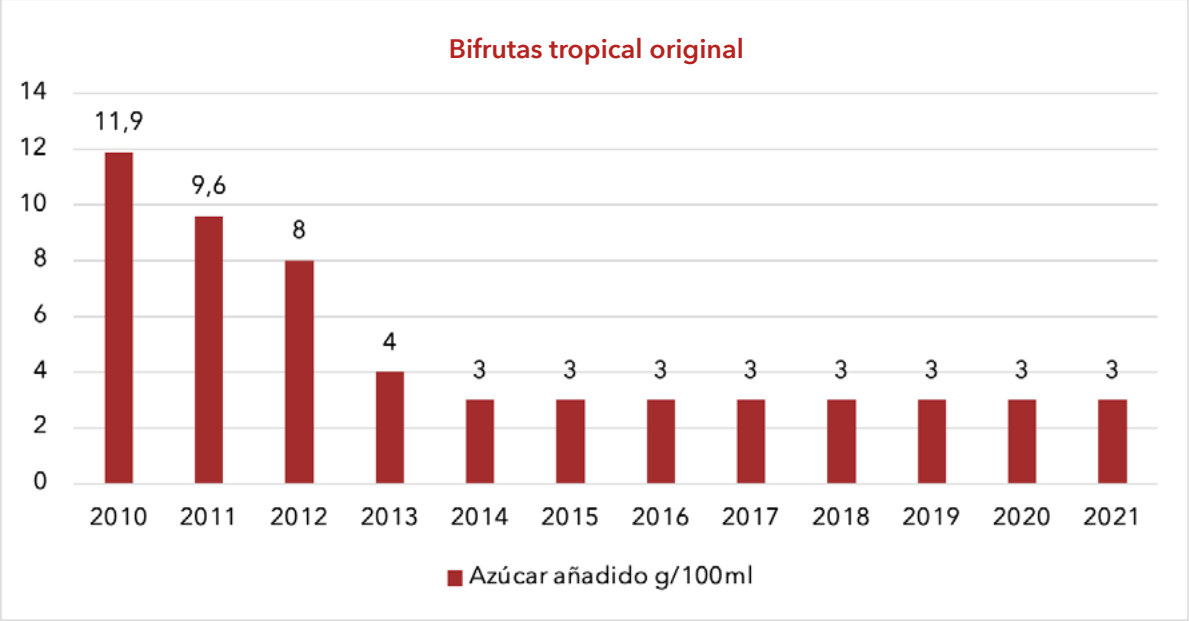
7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

Nuestras marcas han experimentado mejoras en la composición en distintos parámetros y grados. Los esfuerzos han sido diferentes en función de la propia naturaleza de cada producto y las características inherentes a cada una de las categorías a las que pertenecen. A continuación, detallamos las mejoras de cada marca:

7.1. Bifrutas

7.1.1 Evolución de retirada de azúcar añadido:

Bifrutas lleva realizando esfuerzos en materia de reformulación desde el año 2010 anticipándose a los acuerdos de colaboración público-privada que se han ido desarrollando a posteriori. A continuación, se presenta la evolución del Bifrutas Tropical original, referencia más representativa de toda la categoría por tener la mayor cuota de mercado.



7.1.2. Medidas cualitativas

- Además de toda la reducción de azúcar añadido de nuestras referencias originales, la marca Bifrutas ha puesto desde hace años a disposición del consumidor referencias Zero, sin azúcar añadido, ofreciendo otro tipo de alternativas. Actualmente esta referencia sólo está disponible en el canal vending.

- En el 2021 hemos lanzado nuestro Bifrutas con ingredientes de origen 100% natural, una apuesta de la marca por mejorar aún más nuestra receta. Esto se ha materializado en un producto que presenta 0% materia grasa, un 40% menos de azúcar añadido, la ausencia de aditivos y un incremento en el porcentaje de zumo y leche.

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

7.2. Vivesoy

7.2.1 Evolución de retirada de azúcar añadido:

Vivesoy es una marca posicionada como bebida saludable, por ello desde su desarrollo se contemplaron cantidades de azúcar añadido muy pequeñas.

No obstante, en esa búsqueda de mejora continua decidimos reducir aún más la cantidad de azúcar añadido y establecimos límites máximos para cada una de las referencias simulando el ejercicio que habían realizado otros sectores, ya que las bebidas vegetales carecían de acuerdo dentro del plan de mejora de la composición.

Referencia	AA 2017	AA 2020	% de reducción
Vivesoy Naranja	8	5,6	30%
Vivesoy Piña	8	5,6	30%
Vivesoy Melocotón	8	5,6	30%
Vivesoy Papaya-Mango	9	6,3	30%
Vivesoy Bebida de soja Clásica	1,5	1,38	8%
Vivesoy Bebida de soja Ligera	1,2	1,1	8%
Vivesoy Vainilla	1,5	1,3	8%
Vivesoy Chocolate	5	4,68	6,5%
Vivesoy Capuccino	5	4,68	6,5%
Vivesoy Almendra	3	2,83	5,6%

7.2.2. Medidas cualitativas

Además de mejorar las recetas de referencias ya existentes hemos ido lanzando al mercado nuevas propuestas sin azúcar y sin azúcar añadido.

- Vivesoy avena sin azúcar añadido.
- Vivesoy almendra sin azúcar.
- Vivesoy frutos secos sin azúcar.
- Vivesoy soja sin azúcar.

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

7.3. Batidos

7.3.1 Evolución de retirada de azúcar añadido:

Batidos Pascual, al dirigirse a un target infantil, para nosotros tienen una mayor relevancia, por lo tanto, además de hacer la reducción de azúcar correspondiente se han adaptado a los criterios del Documento consenso para centros escolares para todos los nutrientes.

Referencia	AA 2017	AA 2020	AA 2021	% de reducción
	Plan de mejora de la composición		Esfuerzo adicional	
Batido Pascual chocolate	6,5	4,55	2,3	66
Batido Pascual fresa	6,5	4,15	2	71
Batido Pascual vainilla	6,7	4,15	2	71
Cola Cao Energy	7,98	6,36		20

En la categoría de batidos Pascual, hemos ido reduciendo la cantidad de azúcar progresivamente. En un primer paso hicimos la reducción correspondiente al Plan de Mejora de la Composición, pero hemos querido ir más allá disminuyendo más nuestro aporte de azúcar añadido.

El resto de las referencias se han ajustado a los máximos establecidos dentro del Marco del Plan de Mejora.

7.3.2. Medidas cualitativas

Esta categoría es especialmente sensible por su carácter indulgente. Por ello, todos los nuevos lanzamientos tienen como premisa adaptarse a los límites de azúcar añadido establecidos en el Plan de Mejora de la Composición. Así ha sido el caso de nuestros últimos lanzamientos batidos Cola Cao Shake, Cola Cao Shake 0%, Oreo y Milka.

Pascual
Dar lo mejor

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

7.4. Yogures pasteurizados después de la fermentación

7.2.1 Evolución de retirada de azúcar añadido:

Referencia	AA 2017	AA 2020	% de reducción
Yogures sabores	9,22	7,61	17,4
Yogur natural azucarado	9,22	7,21	21
Yogur líquido	9	7,2	20
Yogur pouch fresa	9,21	8,46	8
Yogur pouch fresa plátano	9,21	8,36	8

La categoría de yogures se ha ajustado a los limites establecidos por el plan de mejora de la composición.

7.5. Adaptación al perfil nutricional de Pascual

De todo el porfolio que tenemos en la compañía y analizando las diferentes recetas con las que contamos son **48 las referencias susceptibles de ser adaptadas al perfil nutricional,** ya que el resto forman parte de categorías que por su naturaleza no pueden ser reformuladas. Es el caso del agua mineral natural, la leche clásica, café o los zumos, entre otros.

De ese total sobre el que podemos aplicar nuestros criterios de reformulación hemos adaptado 21 recetas, lo que supone un **43% del total.** Además, toda la innovación lanzada en el último año se ha desarrollado cumpliendo los criterios del modelo de perfiles nutricionales.

Por motivos de confidencialidad no podemos detallar la aplicación del perfil nutricional en el resto de referencias en el futuro próximo.

A continuación, presentamos el ejemplo de adaptación al perfil nutricional de Leche Pascual Calcio, para poder entender el complejo desarrollo de dicho modelo con la aplicación de sus respectivas fases.

Fase 1: Descripción del producto y su categoría:

- Nombre: Leche Pascual Calcio
- Descripción: leche enriquecida en calcio para ayudar la salud ósea
- Categoría de producto: leches funcionales
- ¿Es nuevo desarrollo?: no
- Beneficio primario: Mantenimiento de la salud ósea
- Beneficio secundario: Salud en la mujer embarazada y lactante
- Target principal al que va dirigido: Mujer mayor de 50 años
- Target secundario al que va dirigido: Embarazo y/o lactancia

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

Fase 2: Necesidades nutricionales por grupo de población:

- **Papel del producto en la alimentación global:** Los lácteos son uno de los pilares de la alimentación y de gran interés nutricional por su aporte de nutrientes, dentro de los que se encuentran las proteínas, el calcio, las vitaminas como la B2, B12, vitamina D, vitamina K etc. Los lácteos constituyen actualmente una de las principales fuentes alimentarias de calcio y son recomendados para todas las etapas de la vida, especialmente en los momentos en que los requerimientos aumentados como en adolescencia, embarazo, lactancia y edad adulta especialmente mujer mayor de 50 años. La recomendación actual de lácteos es de 3-4 porciones al día. El momento de consumo más habitual de este alimento es el desayuno.

- **Necesidades nutricionales del grupo de población al que va dirigido:**
  La evidencia científica traslada lo siguiente:

  -Mujer > de 50 años: Se necesita un aporte adecuado de calcio y vitamina D para ayudar a prevenir los problemas asociados como la pérdida de masa ósea y osteoporosis.

  -Embarazo y lactancia: debido a cambios estructurales y metabólicos se requieren cantidades aumentadas de algunas vitaminas y minerales implicados en el metabolismo óseo como son: calcio, vitamina D y vitamina K. También es crítico tener en cuenta el ácido fólico para el desarrollo de los tejidos maternos durante el embarazo y la vitamina A, que contribuye al metabolismo normal del hierro y al proceso de diferenciación celular.

- **Ingesta real vs ingesta de referencia:**

  -Hay déficit de ingesta en vitamina D (carencia muy marcada en todos los grupos de población evaluados), calcio, ácido fólico, zinc y yodo y para las gestantes y lactantes en ácido fólico, vitamina E, calcio y magnesio.

  -Hay exceso de ingesta en proteína para todos los grupos, para el grupo +50 en fósforo y para el grupo de gestantes y lactantes en vitamina K y fósforo.

- **Nutrientes críticos y complementarios relacionados con el beneficio de salud en el grupo de población al que nos queremos dirigir:**

  -Nutrientes críticos para target principal y secundarios: vitamina D y calcio.

  -Nutriente crítico adicional para target secundario: ácido fólico.

  -Nutrientes complementarios a tener en cuenta: vitamina K, fósforo por su implicación en el metabolismo óseo y la proteína por su importancia para el mantenimiento óseo.

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

Fase 3: Valoración Nutri-Score y definición del perfil

Perfil nutricional	Nutri-Score	Macronutrientes						Micronutrientes (valores mínimos)			Micronutrientes complementarios (valores mínimos)		
		Energía Kcal KJ	Total de grasa g	Grasa saturada g	Azúcar total g	Azúcar añadido g	Proteínas g	Sal g	Calcio mg	Vitamina D ug	Ácido fólico ug	Fósforo mg	Vitamina K ug
Por 100 ml	Por 100 ml												
Perfil de Leche calcio desnatada	A	N/A	<0,5	<0,2	4,8-5	N/A	> 3,8	N/A	144	1,8	30	42	5,4
Perfil de Leche calcio entera	B	N/A	≥3,5	<2,5	4,8-5	N/A	> 3,8	N/A	144	1,8	30	42	5,4
Perfil de Leche calcio semi	B	N/A	1,5-1,8	1,1-1,3	4,8-5	N/A	> 3,8	N/A	144	1,8	30	2	5,4

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

Criterios tenidos en cuenta:

<table>
<tr><td colspan="4">Energía: se calcula de acuerdo con los macronutrientes, no se establece una cantidad mínima como nutriente limitante</td></tr>
<tr><td>Grasa total sigue la normativa establecida para denominar cada variedad de leche en entera, semi-desnatada y desnatada.</td><td>Entera

≥ 3,5 g</td><td>Semidesnatada

1,5-1,8 g</td><td>Desnatada

≤0,5 g</td></tr>
<tr><td colspan="2">Grasa saturada está condicionada por la cantidad de grasa total.</td><td colspan="2">Equivale entre el 67-69% de la cantidad de grasa total de la leche.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hidratos de carbono corresponde a las cantidades medias de lactosa de la leche de vaca entera normalizada.</td><td colspan="2">4,8-5% de HCOS. Para respetar la composición natural de la leche de origen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proteína</td><td colspan="2">La cantidad de proteínas está cubierta por la dieta. Sin embargo, es un nutriente importante en el metabolismo óseo, es por ello que el enriquecimiento en calcio se realiza a partir del enriquecimiento de proteína natural de la leche. La cantidad mínima establecida según legislación es ≥ 3,8 g.

Este enriquecimiento suele utilizarse para aportar calcio procedente de la leche. En este caso es 3,9 g, el cual se ajusta adecuadamente a la propuesta.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sal (sodio) cantidad aportada por la leche</td><td colspan="2">Hasta 0,2 g de sal. La leche es un alimento con bajo aporte de sodio de forma natural.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nutrientes críticos (vitaminas y minerales) se establecen según el balance de las necesidades/ ingestas del grupo primario >50 años y su relación con la salud ósea. Aquellos micronutrientes en los que se ha evidenciado su carencia en la población y son de gran importancia para el metabolismo óseo.</td><td>Como mínimo 30% de la IR (ingesta recomendada de la población objetivo) tomando una porción 250ml, una cantidad que se considera “alto contenido”</td><td rowspan="2">El perfil nutricional idóneo se ha establecido en base a las ingestas recomendadas (IR) para población española (encuesta ANIBES), centrándonos en el grupo objetivo de cada categoría de productos. Por ello, los valores de IR empleados para establecer las cantidades de cada nutriente en cada producto, en algunos casos difieren de las IR establecidas en la legislación.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nutrientes complementarios (vitaminas y minerales) en el que se encuentran aquellos nutrientes que, ya que están cubiertos dentro de una alimentación equilibrada pero que, debido a su implicación en el metabolismo óseo, su presencia en el producto aporta valor añadido. O bien que el nutriente sea importante para el target secundario mujer gestante/ lactante.</td><td>Como mínimo 15% de la IR (ingesta recomendada de la población objetivo) tomando como porción 250 ml, una cantidad considerada “fuente”.</td></tr>
</table>

Pascual
Dar lo mejor

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

Conclusiones

Leche Pascual Calcio

Se ha desarrollado a partir de un perfil nutricional adaptado a las necesidades de la mujer >50 años y a otras etapas de la vida como embarazo y lactancia. Su consumo es extensivo también a toda la familia, y por ello cuenta con tres variedades (entera, semi-desnatada y desnatada).

- Leche Pascual Calcio incluye los nutrientes más relevantes para la salud ósea: Vitamina D, Calcio, Fósforo, Vitamina K.
- Cuenta con una adecuada relación Calcio-Fósforo, aspecto que se considera crítico para una correcta absorción de estos minerales en el organismo.
- Su alto contenido en proteína tiene un valor asociado a la salud muscular.
- Aporta un beneficio de salud adicional sobre el sistema inmunitario como consecuencia de su contenido en Vitaminas A, D y Ácido Fólico.
- Es la leche calcio con mayor contenido de Vitamina D de su categoría, resultado de su significativa carencia y su importancia para los grupos de población objetivo

7.6. Inversión económica

Este proyecto afecta al desarrollo de productos, siendo este uno de los procesos que más recurso requiere. A continuación, detallamos parte de la inversión más representativa del proyecto.

I+D+i y Marketing	Proyectos reducción de azúcar	250.000€
	Proyectos perfil nutricional	177.533€
Consumer insight	Estudios	64.000€
Nutrición y Salud	Gestión del proyecto	120.000€
	Consultoría	40.000€

7 Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

7.7. Resultado plan de comunicación

Gracias a las acciones realizadas (punto 4.2.1 de la memoria), se logró un gran alcance a nivel impactos y audiencia, llegando a sumar **101 noticias positivas** y una **audiencia estimada de más de 19 millones de personas.** Unas cifras que suponen un **retorno económico de 587.049€** (lo que nos tendríamos que habernos gastado en publicidad).

En cuanto al alcance cualitativo, este proyecto único despertó el interés de los principales medios generalistas, tanto a nivel nacional como regional. El Mundo, El País, El Economista, El Español, El Diario, prácticamente todos los regionales de España (más de 30), etc. son algunos de los medios más relevantes que se han hecho eco del lanzamiento manifestándose el interés que suscita es tipo de iniciativas para la sociedad.

En el entorno digital los contenidos publicados han obtenido un alcance potencial de 1,065 impresiones por habitante en España (50,1 millones de alcance potencial en total).

Principales magnitudes	Resultados
Menciones	188
Alcance potencial	50.100.799
Interacciones	2.014

Como datos resumen, en Instagram y Twitter:

Impresiones*	Alcance usuarios
Instagram 460.368	Instagram 348.610
Twitter 514.580	Twitter 486.891

*Impresiones: número de veces que una publicación apareció en el 'timeline' de alguna persona.

8 Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y la financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos

En Pascual daremos continuidad y seguiremos avanzando en nuestro modelo de Perfiles Nutricionales siempre con el objetivo de aportar valor y continuar mejorando la calidad nutricional de nuestros productos.

El perfil nutricional forma parte del proceso de innovación y desarrollo de la compañía. Para ello:

- El modelo de perfiles nutricionales es flexible y se adapta a las nuevas evidencias científicas disponibles y directrices de salud pública.
- El compromiso de la compañía es la aplicación del Perfil Nutricional Pascual en cada nuevo desarrollo de producto.
- Continuaremos adaptando el perfil nutricional de aquellos productos ya existentes, que tengan recorrido de mejora.
- Se realizarán acciones de comunicación en foros especializados para continuar con la difusión de nuestro modelo.

9 Planteamiento innovador y original

Innovación en la definición de la tipología

- En primer lugar, el Modelo de Perfiles Nutricionales de Pascual es de tipología interpretativa, porque evalúa el perfil global del alimento teniendo en cuenta tanto a los nutrientes positivos como negativos.

- El modelo de perfiles nutricionales además de tener en cuenta los macronutrientes negativos y positivos también contempla las vitaminas y minerales.

- Este modelo tiene en cuenta a los nutrientes críticos como son las grasas, azúcar y sal, pero en Pascual también se contemplan las vitaminas y minerales (micronutrientes), ya que son determinantes por sus posibles carencias en la población o su relación directa con beneficios de salud asociados al alimento.

Estas consideraciones convierten a este perfil en un perfil más completo respecto a los ya existentes.

Innovación en la segmentación de las necesidades nutricionales por colectivos

El modelo de Pascual analiza necesidades nutricionales que son diferentes según las **edades o momento de la vida:** niños, adolescentes, adultos, mayores, deportistas etc. Y además tiene en cuenta grupos de población con necesidades específicas como vegetarianos y veganos, así como situaciones fisiológicas especiales (menopausia, lactancia…), o la población alérgica y/o intolerante.

Innovación en la determinación de umbrales

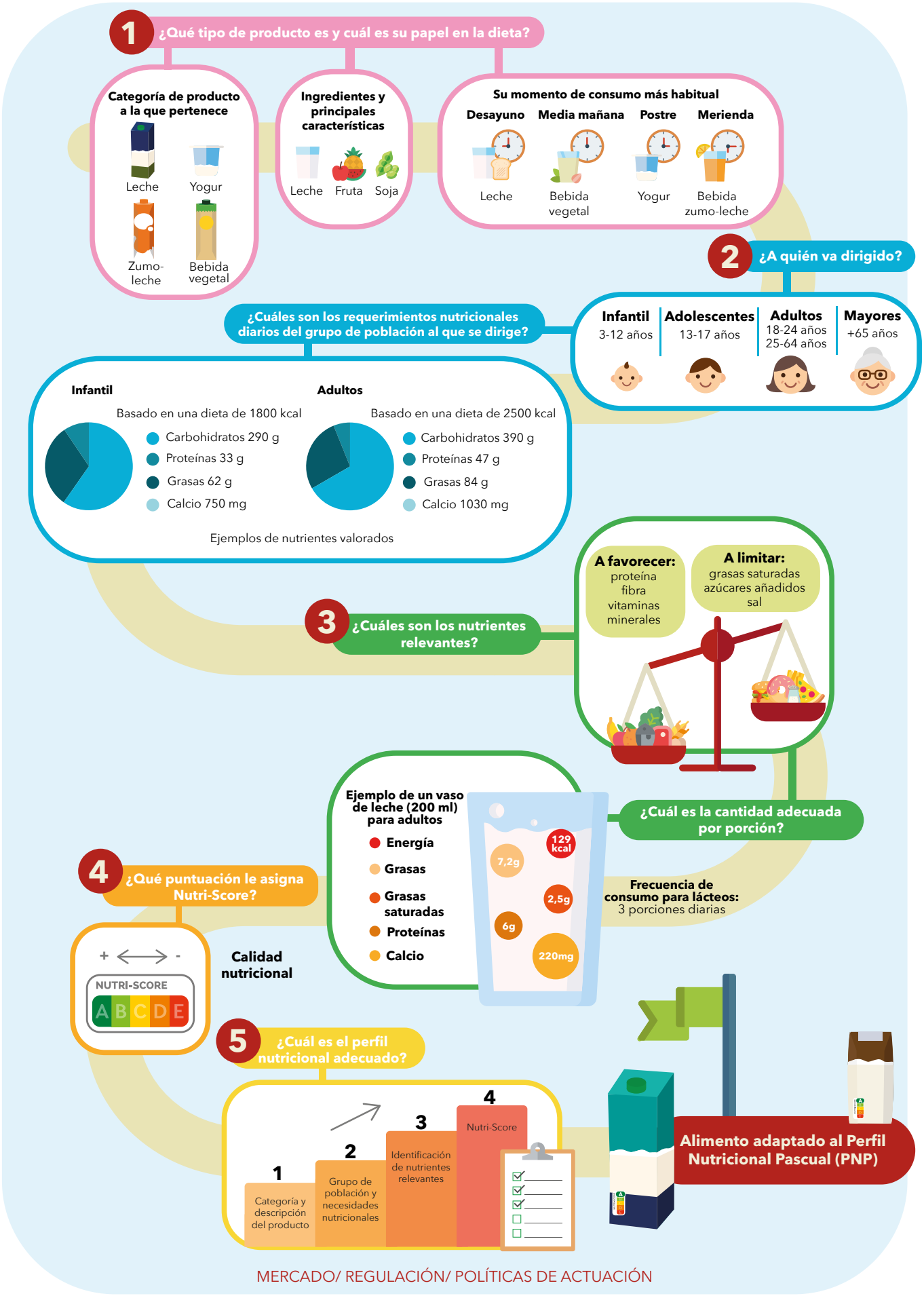
- Todas las decisiones que se toman para establecer los umbrales óptimos en el modelo, tal y como se exige en el diseño de perfiles nutricionales, se toman teniendo en cuenta la evidencia científica.

- Se toma como base una amplia muestra de referencias bibliográficas seleccionadas para determinar los factores que afectan a la población objetivo en salud y nutrición, para valorar las necesidades nutricionales, la ingesta poblacional y determinar cuáles son los nutrientes y los niveles o umbrales que se deberán aplicar finalmente al perfil nutricional de cada producto desarrollado.

- Contempla y actualiza información acerca de estudios de consumo alimentario, encuestas nacionales de ingesta dietética, estudios de nutrición y su relación con factores de riesgo, encuestas de alimentación por grupos de población, estudios sobre hábitos de vida y su relación con la obesidad, de ingesta de energía y macro y micronutrientes, guías alimentarias, libros blancos de la nutrición, bases de datos de composición de alimentos, etc.

No es un modelo cerrado, es un modelo dinámico que permite la incorporación de la ciencia de la alimentación y nutrición aplicando las últimos estudios epidemiológicos o bases científicas, así como la nueva tecnología para el desarrollo de los productos que permite llegar a los ideales nutricionales del perfil.

Anexo 1: Infografía Modelo de Perfiles Nutricionales Pascual (PNP)



Anexo 1: Infografía Modelo de Perfiles Nutricionales Pascual (PNP)

Desarrollamos el modelo PNP para dotar de mayor calidad nutricional la dieta de nuestros consumidores y realizar así un impacto positivo sobre la misma.

1 Descripción del producto y su categoría:

Definimos el producto a desarrollar. Según la categoría del alimento se identifica el ingrediente principal, se valoran sus características nutricionales y posteriormente determinamos su frecuencia y momento de consumo en la dieta.

2 Necesidades nutricionales por grupo de población:

Definimos el grupo de población al que va dirigido. Identificamos cinco grupos de edad diferenciados con unas necesidades específicas: niños, adolescentes, jóvenes adultos, adultos y población mayor. Determinamos la ingesta real basándonos en la evidencia científica y en las recomendaciones nacionales.

3 Identificación de nutrientes relevantes:

1. Según el posible beneficio de salud del producto, la categoría a la que pertenece y al grupo de población al que va dirigido, se determinan los nutrientes principales y complementarios y cuáles se favorecen o se limitan. Se consideran:

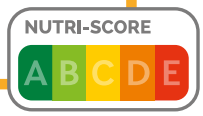
- **Macronutrientes** como grasa, grasa saturada, proteínas, hidratos de carbono y azúcares.
- **Micronutrientes**, que son las vitaminas y minerales.

Además, para definir un adecuado perfil nutricional se contemplan también el valor energético y otros nutrientes específicos derivados de los anteriores, como fibra o sal entre otros.

2. Por último, según la porción de consumo establecida del alimento, se definen las cantidades adecuadas de nutrientes.

4 Valoración Nutri-Score:

Se aplica este modelo como herramienta de valoración de la calidad nutricional global de un alimento.



5 Definición del perfil nutricional:

Según los resultados de los pasos anteriores, se realiza la valoración y se ajusta el perfil que responde a las necesidades nutricionales del grupo de población y a la categoría del alimento.

Para el desarrollo de nuestro modelo PNP trabajamos según:

1. MERCADO. Escuchamos a los consumidores para ofrecer productos con mejor calidad nutricional y beneficios para la salud.

2. REGULACIÓN/POLÍTICAS DE ACTUACIÓN. Nuestros productos se desarrollan siguiendo la regulación alimentaria y políticas de actuación vigentes.

¿Cómo lo hemos establecido?

- Nuestro modelo de Perfiles Nutricionales Pascual se está aplicando en la actualidad a 23 categorías y 65 referencias.
- Tenemos 5 grupos de población diferenciados que corresponden a las diferentes etapas de la vida.
- Contemplamos necesidades de otros grupos de población específicos como veganos y vegetarianos y situaciones fisiológicas concretas (menopausia, embarazo, lactancia, etc), así como población alérgica y/o intolerante.
- Hemos adaptado las necesidades nutricionales para diferentes categorías de producto con beneficio en salud, como son: salud ósea, sistema inmunitario, salud cardiovascular, crecimiento y desarrollo de los niñ@s, sin lactosa, etc.

Pascual®
Dar lo mejor