

En colaboración con Basque Culinary Center

'FAMILIA CHEF', UNA NUEVA INICIATIVA DE EROSKI PARA APRENDER A COCINAR EN FAMILIA

- Se trata de un curso digital de cocina dirigido a las familias que incluye teoría y práctica para aprender a alimentarse de forma equilibrada y en familia
- La iniciativa se enmarca en el compromiso de EROSKI con la formación e información para mejorar el bienestar de los consumidores

Elorrio, 30 de octubre de 2020.- [EROSKI](#) pone en marcha "Familia Chef" un proyecto de aprendizaje dirigido a las familias y orientado a promover una alimentación equilibrada y en familia

Como cooperativa de consumo que siempre ha destacado por su actividad en la formación e información al consumidor, EROSKI continúa con su apuesta por poner al servicio de los consumidores herramientas que le ayuden a desarrollar hábitos de alimentación saludables. Concretamente, la nueva iniciativa "Familia Chef" consiste en un curso de cocina digital y gratuito al que las socias y socios de EROSKI Club pueden acceder a través de la web. Consta de diferentes módulos que incluyen una parte teórica, ejercicios prácticos, recetas, etc. En ellos se aborda desde la historia de la gastronomía al aprendizaje de conceptos básicos como procesos, menaje, técnicas, emplatado... que después hay que poner en práctica a través de variadas videorecetas.

"Esta pandemia y, sobre todo, el tiempo que hemos pasado en casa, ha consolidado algunos comportamientos digitales y ha introducido nuevos hábitos. Aunque algunos de ellos sean coyunturales, otros, han venido para quedarse", explica Ainhoa Oyarbide, directora de Comunicación y Marca de EROSKI, haciendo alusión al sentido de un programa como Familia Chef. "El canal digital será por el que la mayoría de las familias opten, bien sea para consumir información, formación, entretenimiento o experiencias", reconoce Oyarbide.

Para diseñar este proyecto de aprendizaje, EROSKI ha contado con la colaboración [Basque Culinary Center](#) (BCC). Consiste en propuestas sencillas que a medida que se van superando niveles aumentan su dificultad. Quien complete el curso podrá participar en el concurso final, en el que los participantes tienen la oportunidad de demostrar lo aprendido. Para ello, deberán escribir una receta nueva inspirada en su familia. Después, grabarán la receta en un vídeo en el que deben explicar el

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)

origen del plato, los pasos a seguir, los productos y los utensilios utilizados. Por último, subirán el vídeo a la web. Un jurado formado por miembros del BCC y EROSKI será el encargado de elegir los ganadores siguiendo una serie de criterios de valoración que van desde el nivel de innovación de la receta a la calidad y el equilibrio de la propuesta culinaria, las técnicas empleadas, la utilización de productos locales y de temporada, la dedicación de los niños y niñas en el plato, la presentación o el nivel de trabajo en equipo, entre otros.

Esta nueva iniciativa se enmarca dentro de los [compromisos por la Salud y Sostenibilidad](#) de EROSKI en sus referencias a la promoción de una alimentación equilibrada, prevención de la obesidad infantil, e impulso de un estilo de vida saludable.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
KRISTIAN PRIETO

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – OFICINA DE PRENSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

JOANA G. LANDAZABAL
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Sala de prensa online](#)