

• Producción de Huevos

El Instituto de Estudios del Huevo
convoca el
Premio 2014
a la Investigación

Dotado con 10.000 €

Para trabajos sobre:
Composición, Nutrición, Salud, Sanidad, Seguridad Alimentaria, Calidad, Innovaciones Tecnológicas, Gestión Medioambiental, Uso y Consumo, Mercado, Sostenibilidad,....
En relación con el huevo, sus derivados y subproductos

¿Quién puede presentarse?
Los autores de Proyectos de Investigación y Trabajos Científicos realizados en España

Bases del concurso disponibles en: www.institutohuevo.com

Plazo de presentación: hasta el 15 de julio de 2014
Entrega del premio: octubre de 2014
Solicitud de información y bases de la convocatoria:
Secretaría del Instituto de Estudios del Huevo
e-mail: institutohuevo@institutohuevo.com
Tfno.: 915 343 265 - Fax: 915 346 705
Apartado de correos 3363 - 28080 Madrid
www.institutohuevo.com

Con la contribución de:
 

PREMIOS 2014 DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

Información facilitada por INPROVO

El Instituto de Estudios del Huevo convoca los Premios 2014 al mejor trabajo de investigación, la mejor receta y el mejor audiovisual

El Instituto de Estudios del Huevo
convoca el
III Premio de Comunicación Audiovisual sobre el Huevo

Dotado con 1.000 €

Para el mejor trabajo audiovisual en formato vídeo con información sobre:

- El huevo como alimento nutritivo y saludable
- Ventajas del huevo en la dieta y la salud
- Conservación, manejo y uso adecuado del huevo
- El huevo en la cocina y la gastronomía
- El sector del huevo (producción, comercialización, cadena de valor...)
- Cualquier otro que fomente el adecuado conocimiento y uso de este alimento

Bases del concurso disponibles en: www.institutohuevo.com

Plazo de presentación: hasta el 15 de julio de 2014
Entrega del premio: octubre de 2014
Solicitud de información y bases de la convocatoria:
Secretaría del Instituto de Estudios del Huevo
e-mail: institutohuevo@institutohuevo.com
Tfno.: 915 343 265 - Fax: 915 346 705
Apartado de correos 3363 - 28080 Madrid
www.institutohuevo.com

Con la contribución de:
 

El Instituto de Estudios del Huevo convoca la decimoctava edición del Premio a la Investigación sobre este alimento, dotado con 10.000 euros, para trabajos realizados o proyectos de investigación. El Premio ha apoyado en estos años decisivamente el trabajo de jóvenes investigadores y equipos españoles en diversas áreas relacionadas con el huevo, con resultados muy positivos. Los trabajos ganadores pueden consultarse en la web www.institutohuevo.com.

El Instituto convoca también el concurso "Cocina con Huevos" en su tercera edición. Está abierto a quien decida presentar una receta original con huevo como ingrediente, sea profesional o simple amante de la cocina y del huevo. Su dotación son 1.000 euros.

Para promover la divulgación y comunicación sobre el huevo este año se convoca la tercera edición del Concurso de Comunicación Audiovisual sobre el huevo, también dotado con 1.000 euros, para los trabajos originales que contribuyan a conocer mejor el huevo en cualquiera de sus facetas, como alimento, el sector productivo, ingrediente, etc.

Las bases de las convocatorias están disponibles en la web del Instituto de Estudios del Huevo -www.institutohuevo.com- y los trabajos pueden presentarse hasta el 15 de julio. Miembros del Consejo Asesor del Instituto, compuesto por más de sesenta expertos y profesionales de diversas materias relacionadas con el

El Instituto de Estudios del Huevo
convoca el
III Concurso de Recetas "Cocina con Huevos"



Dotado con 1.000 €
al ganador y un ejemplar de "El Gran Libro del Huevo" para las 10 mejores recetas

¿Cómo participar? Enviando una receta:
- 1er plato, entrante, aperitivo o tapa, o
- 2º plato, o plato principal, o
- Postre

¿Quién puede participar?
Todos los amantes de la cocina y del huevo

Bases del concurso disponibles en: www.institutohuevo.com

Plazo de presentación: hasta el 15 de julio de 2014
Entrega del premio: octubre de 2014
Solicitud de información y bases de la convocatoria:
Secretaría del Instituto de Estudios del Huevo
e-mail: institutohuevo@institutohuevo.com
Tfno.: 915 343 265 - Fax: 915 346 705
Apartado de correos 3363 - 28090 Madrid
www.institutohuevo.com

Con la contribución de:




huevo, elegirán los mejores en cada categoría. El Instituto de Estudios del Huevo entregará los Premios en el acto conmemorativo del Día Mundial del Huevo que se celebra en octubre.

El Instituto de Estudios del Huevo tiene entre sus objetivos apoyar la investigación, el desarrollo y la divulgación sobre el huevo en relación con la alimentación, la nutrición, la salud pública y los factores que condicionan su calidad en la producción y transformación. El Instituto colabora con la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos –INPROVO– en estas tareas.

Para saber más sobre el Instituto de Estudios del Huevo y sobre el huevo:

www.institutohuevo.com www.huevo.org.es www.huevito.es

<https://www.facebook.com/InstitutoEstudiosdelHuevo>

Twitter: @estudioshuevo

Contacto: María del Mar Fernández



LA SALMONELA SIGUE EN DESCENSO EN LA UE

El informe anual de fuentes y tendencias de zoonosis en la UE confirma el descenso en los casos de salmonelosis en humanos, que fueron 91.034 en 2012, un 4,7 % menos que en el 2011. La mayoría de los Estados Miembros –EM– cumplieron sus objetivos

de reducción en aves, una de las razones de ese descenso. Por alimentos, la Salmonella se detectó sobre todo en carne de pollo, productos cárnicos y moluscos bivalvos.

En 2012 se declararon en la UE 5.363 brotes de toxiinfecciones, con 55.453 casos humanos, 5.118 hospitalizaciones y 41 muertes. Los brotes registrados fueron originados por *Salmonella*, toxinas bacterianas, *Campylobacter* y virus. El alimento implicado con más frecuencia en brotes fue el huevo y sus derivados, seguido de los platos con varios ingredientes y productos de la pesca. En total, 24 EM y 3 no EM cumplieron los objetivos de reducción de salmonela en ponedoras en 2012. No lo lograron Bélgica, Chipre y Luxemburgo. La prevalencia de los dos serotipos de control obligatorio en ponedoras –*S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*– fue del 1,3 %.

El serotipo más común en ponedoras fue *S. Enteritidis* –1,0 % de prevalencia, frente al 0,3 % de *S. Typhimurium*– y por países solo Finlandia, Francia e Italia indicaron la *S. Typhimurium* como más común. Once EM y 3 no EM no informaron de positivos o dieron muy baja prevalencia, mientras Chipre y Malta tuvieron la prevalencia más elevada.

El informe es elaborado cada año por la Autoridad de Seguridad Alimentaria de la UE –EFSA– y el Centro Europeo para la Prevención y el control de enfermedades –ECDC– a partir de los datos de los 27 EM. El informe completo puede verse en:

www.efsa.europa.e



AUDIENCIA DEL PARLAMENTO EUROPEO AL SECTOR DEL HUEVO

El pasado 11 de febrero tuvo lugar una audiencia en la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo, presidida por Paolo De Castro, para tratar sobre "La competitividad del sector comunitario del huevo". Portavoces de la asociación europea EUWEP -Mark Williams- y de productores de Austria y Polonia expusieron sus inquietudes y facilitaron datos del esfuerzo del sector para adaptarse a la regulación de la UE y su preocupación ante la negociación abierta entre la UE y Estados Unidos para liberalizar el comercio.

Varios parlamentarios -de Irlanda, Reino Unido, Austria, Letonia y Alemania- mostraron preocupación por la difícil situación del sector y preguntaron a la Comisión qué iba a hacer para evitar la distorsión de competencia con países terceros. Insistieron en que la información al consumidor es esencial para que comprenda el Modelo Comunitario y pueda elegir en el mercado los huevos de la UE. La Comisión, una vez más, argumentó que la UE es exportadora de huevos, lo que al parecer sirve para contrarrestar la cruda realidad del sector.

La grabación de la audiencia puede verse en:

www.europarl.europa.eu/ep-live/en/committees/video?event=20140211-1500-COMMITTEE-AGRI

LA EFSA EVALÚA EL USO DEL FORMALDEHÍDO COMO ADITIVO EN PIENSOS

El uso seguro del formaldehído como aditivo en pienso está siendo estudiado por la EFSA, a petición de dos empresas que solicitan su autorización para su empleo como aditivo conservante.

Los recientes informes publicados evalúan el riesgo de la exposición a través del pienso de animales de producción para el consumidor. El formaldehído en concentraciones de entre 200 y 1000 mg/kg de pienso o materias primas puede ser un eficaz conservante. Los informes están en la página web de la EFSA: www.efsa.europa.eu

Otro informe de EFSA evaluó la producción endógena de formaldehído en humanos y lo comparó con la contribución exógena de fuentes alimentarias. Comparado con la producción de formaldehído y los niveles conocidos del mismo de fuentes dietéticas -1,7 a 1,4 mg/kg de peso corporal por día para una persona de 60-70 kg-, la contribución relativa del formaldehído exógeno por el consumo de alimentos provenientes de animales alimentados con piensos tratados es despreciable -<0.001 %-. Los expertos concluyeron en sus informes que si bien no se aprecia riesgo para la salud de los consumidores expuestos al formaldehído a través de la cadena alimentaria, su inhalación puede provocar cáncer. El formaldehído es un potente irritante de la piel y el sistema respiratorio, por lo que deben adoptarse medidas para evitar que afecte a quienes lo manejan, para que no se expongan a polvo, neblina o vapor generado por su empleo. Estos son los pasos previos para la aprobación del uso del formaldehído como aditivo en piensos.

LAS POLÍTICAS SOBRE LÍMITES DE OGMs DISTORSIONAN EL MERCADO MUNDIAL

La FAO ha publicado un informe sobre el efecto en el mercado mundial de las legislaciones sobre limitación del "nivel bajo" de presencia de productos OGM en el mercado mundial y concluye que la falta de una definición consensuada sobre este punto da lugar a numerosas incidencias que distorsionan las importaciones y exportaciones.

El informe destaca que aparecen incidentes en todas las áreas comerciales, y más cuantos más controles se realizan. Los países consultados estiman que un importante factor para la aparición de casos de baja presencia de OGM no autorizados en un envío es la falta de armonización de las políticas de aprobación y autorización de los diferentes eventos en las distintas áreas.

Cargamentos con productos OGM no autorizados mezclados con autorizados fueron detectados en 198 ocasiones entre 2009 y 2012, pero especialmente entre 2009 y 2012 -138 casos-. Los países de origen fueron principalmente Estados Unidos, Canadá y China y los productos afectados semilla de lino, arroz, maíz y papaya. Los cargamentos en los que aparece baja presencia de OGMs son destruidos o devueltos a su origen.

Hay 30 países que cultivan OGM, 17 que no tienen regulación sobre ellos, de seguridad alimentaria ni medioambiental y 55 que aplican una tolerancia cero en caso de OGM no autorizados.

Las distintas políticas aplicadas en los países que participan en el comercio mundial son el principal factor que afecta al riesgo de aparición de niveles bajos de OGM en las materias comercializadas.

LA FIAB PIDE AL GOBIERNO NO AUMENTAR EL IVA

El 14 de marzo la FIAB -Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas- se reunió con la Oficina Económica de Presidencia del Gobierno para tratar sobre la prevista reforma fiscal y su impacto en el sector. El Régimen actual del IVA aplicable a los alimentos y bebidas resulta en diferentes volúmenes de gasto. Los datos del MAGRAMA muestran que en el último año móvil -de diciembre del 2012 a noviembre del 2013-, los alimentos con tipo superreducido, como el huevo, representaron el 32,4 % del gasto en los hogares -22.428 millones-. Los gravados al tipo reducido sumaron el 64,2 % -44.481 millones- y los gravados al tipo general el 3,5 % -2.405 millones-.

Un incremento del IVA es en todo caso inasumible para la FIAB pues implicaría una caída en la producción industrial, pérdida de empleo y descenso en la aportación fiscal del sector, porque se bloquearía la recuperación del consumo, apuntada lentamente en el último trimestre de 2013. Los efectos serían inmediatos, y no diferidos -como ocurriría si aumentaran los impuestos directos-.

PLAN DE ACCIÓN POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS PIENSOS EN ESPAÑA

En su reunión del pasado 19 de marzo con organizaciones representativas de la cadena de producción animal, la Subdirección Gral. de Medios de Producción Ganaderos manifestó su interés por comprometer a todos los operadores en mejorar la situación de la seguridad de la alimentación animal. Tras la visita de inspección de la FVO -Oficina Veterinaria y Sanitaria de la UE- el informe provisional recomienda a España, entre otros puntos, mejorar la trazabilidad de las materias primas que entran en la alimentación animal, y aplicar un correcto análisis de riesgos para aplicar un sistema APPCC acorde con las actividades del operador de que se trate.

Hay que hacer un esfuerzo en el control de los proveedores de materias para alimentación animal, que deben estar registrados y etiquetar sus productos según la norma específica. También el control de la contaminación cruzada en la fabricación, y de la presencia de sustancias indeseables en piensos deben mejorarse para evitar que entren en la cadena productos no aptos para su consumo. El MAGRAMA ha elaborado un texto de buenas prácticas para prevenir la presencia de aflatoxinas. La inspección comunitaria considera adecuado el control de la contaminación por dioxinas en



la cadena de suministro de grasas. Las Comunidades Autónomas y el MAGRAMA pondrán en marcha un protocolo para el control oficial y reforzar los autocontroles, uno de los puntos débiles, pidiendo la colaboración en su difusión de las asociaciones con el objetivo de reducir el riesgo de incidencias y alertas, que afectarían a la imagen de todo el sector ganadero.

LA TIROSINA, EL HUEVO Y LOS REFLEJOS RÁPIDOS



Investigadores de las Universidades holandesas de Leiden y de Amsterdam han llevado a cabo el primer estudio para probar si la ingesta de tirosina mejora nuestra capacidad para detener una actividad de forma rápida. Los resultados, publicados en febrero, parecen indicar que este es el caso.

Las pruebas se realizaron con un grupo de personas que tenían que pulsar un botón tan rápido como fuera posible ante la aparición de una flecha en la pantalla de un ordenador. Para comprobar si el reflejo mejoraba con la tirosina, una de las sesiones se realizó tras beber un zumo con tirosina, y en la otra, tras tomar un placebo. La rapidez en la respuesta -los reflejos- mejoró significativamente en la sesión realizada tras la administración de la tirosina. Este resultado puede resultar de utilidad, por ejemplo, en la prevención de accidentes de tráfico, cuando se requiere de una reacción rápida a una situación inesperada.

La tirosina es uno de los 20 aminoácidos que forman las proteínas. Se produce a partir de la fenilalanina. La tirosina se encuentra en alimentos tales como la soja, los huevos, el requesón y las espinacas. Cualquier persona que no coma suficiente cantidad de estos alimentos produce muy poca dopamina, que puede conducir a la depresión y la apatía. La tirosina se utiliza terapéuticamente en algunos casos de depresión y estrés.

Los alimentos ricos en tirosina son una manera saludable y barata de mejorar nuestras capacidades intelectuales. Esto los hace preferibles a los medicamentos y suplementos que en ocasiones los estudiantes consumen para mejorar su rendimiento académico. La tirosina es segura, no tiene contraindicaciones y no necesita de receta médica.

La noticia completa puede verse en: <http://news.leiden.edu/news-2014/tyrosine-helps-you-stop-faster.htm>