



# EL DÍA MUNDIAL DEL HUEVO: CONCLUSIONES DE LA JORNADA "¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR DE HUEVOS?"

Información facilitada por:



- Los expertos respaldan el alto valor nutricional del huevo y el bienestar animal como factores clave en las tendencias de consumo
- La opinión del consumidor, la medida del bienestar de las gallinas, el huevo como alimento recomendable para deportistas y su valor gastronómico, temas de la jornada

El día 18 de octubre el Instituto de Estudios del Huevo - IEH - organizó, en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, la jornada titulada "¿Qué busca el consumidor de huevos?" enmarcada en las actividades conmemorativas del Día Mundial del Huevo, que este año se celebró el día 12 de octubre. Ponentes expertos abordaron temas de actualidad sobre el huevo desde ámbitos como el consumo, la nutrición, el bienestar animal y su valor gastronómico.

El presidente del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo, Dr. Antonio Fuertes García, dio

la bienvenida y presentó el Instituto a los asistentes. Destacó la labor de los 66 expertos y profesionales de diversas materias que forman parte del Consejo Asesor y subrayó el papel del Instituto desde su creación, con carácter científico, divulgativo y sin ánimo de lucro, para defender la imagen del huevo y los ovoproductos ante informaciones carentes de rigor y veracidad, difundir los conocimientos existentes en el ámbito científico, económico o productivo, comunicar con rigor sobre el huevo, fomentar su correcta manipulación y promover la investigación científica y tecnológica sobre el mismo y los ovoproductos.



El Dr. Fuertes durante su intervención





### La fresca, factor clave para los consumidores

En la Jornada se dieron a conocer los datos del estudio anual sobre actitudes y percepciones del consumidor de huevos en España, denominado Huevómetro, en su edición de 2018, encargado por INPROVO a la empresa MADISON. Los presentaron José Luis Delmas, gerente de Proyectos, y Almudena Muñoz, técnico de Estudios - en la foto, durante su presentación -. La encuesta, realizada el pasado julio a más de 2.000 consumidores, indica que, a la hora de comprar huevos, los tres factores más importantes siguen siendo la fresca, el tamaño y el precio, seguido del sistema de producción que es sin duda el parámetro que más ha aumentado - un 49% respecto a 2015 -.



En relación a la clasificación y el envasado, los responsables del Huevómetro indicaron que en 2018, un 55,7% de los encuestados valora encontrar información sobre el bienestar de las gallinas y un 54,3% estaría dispuesto a pagar entre un 10% y un 30% más si le garantizan un mayor bienestar animal. A pesar de estos cambios, tan solo un 6,0% del total de los encuestados identifica correctamente el significado del código impreso en los huevos. Por último, sobre la frecuencia de consumo del huevo, los consumidores afirman en un 65,7% que los consumen sin ninguna restricción, y un 20,4% admite moderar la cantidad de ellos en su dieta.

### La importancia de medir y acreditar el Bienestar Animal como factor de confianza

Sandra Montejano, gerente de Alimentación en AENOR, del departamento de Certificación de Bienestar Animal, y la Dra. Ana Barroeta, profesora del Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos en la Facultad de

Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, presentaron el tema titulado "¿Son felices las gallinas?", referente a la forma de determinar el grado de bienestar animal más allá de las opiniones subjetivas. Los aspectos fundamentales que definen el bienestar según los expertos son: la alimentación adecuada, un alojamiento confortable, un buen estado sanitario y, por último, la expresión de pautas de comportamiento propias de la especie.

Para medirlo, la Unión Europea ha establecido el protocolo "Welfare Quality®" que valora de forma objetiva a los animales y su relación con el entorno, con un enfoque multidimensional y con criterios válidos, fiables y repetibles, realizados por personal competente. Montejano explicó cómo AENOR aplica en España la certificación Welfare Quality® que avala el cumplimiento de los requisitos de este protocolo. La auditoría favorable se acredita mediante un certificado y permite al productor usar el anagrama en los envases para informar al consumidor. Además, AENOR registra la trazabilidad de la producción certificada.



Un momento de la presentación de Sandra Montejano

### Huevo y nutrición: el huevo en la dieta del deportista y las personas físicamente activas

La sesión continuó con la Dra. Ana M<sup>a</sup> López Sobaler, directora del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos en la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, que explicó el importante papel del huevo en la alimentación en distintas etapas de la vida. Y también del consumo de huevos en las dietas de deportistas y personas físicamente activas. Destacó el aporte de proteínas de altísimo valor biológico, lípidos cardiosaludables y micronutrientes, como la colina, un nutriente esencial que está en la yema del huevo que juega un papel fundamental en el normal desarrollo del sistema nervioso y la actividad cerebral.

La doctora finalizó desmontando con datos científicos el falso mito del consumo de huevos y su relación con



el aumento del colesterol en sangre y el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Además, recomendó a los deportistas no desechar las yemas ni ingerir el huevo crudo. La doctoró explicó que las proteínas que contiene el huevo son más fácilmente asimilables por nuestro organismo después del tratamiento con calor. Recordó también que muchos de los nutrientes que aporta el huevo se encuentran en la yema y, que el huevo, gracias a su poder saciante, es muy recomendable en dietas de adelgazamiento.

### Un recorrido por el mundo de la mano del huevo

Por último, bajo el título de **“El Huevo, un mundo”**, el profesor de Cocina y Pastelería de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, D. Miguel Ángel Vargas Herrero, clausuró la jornada preparando y ofreciendo a los asistentes seis recetas gastronómicas representativas de distintas partes del mundo, con el huevo como protagonista, que sirvieron para hablar del papel esencial de este alimento en la cocina, gracias a sus múltiples formas de preparación, que se adaptan a todas las edades, preparaciones culinarias y gustos, por lo que es generalmente aceptado por las distintas religiones y culturas gastronómicas.



En la imagen, los alumnos de la Escuela durante la preparación de las tapas con huevo, que los asistentes pudieron degustar y fueron todo un éxito.

#### EL SECTOR OPINA

### IEH: 22 años de ilusión



**María del Mar Fernández Poza**  
Directora ASEPRHU

El Instituto de Estudios del Huevo entregó el 21 de noviembre el premio a la investigación anual a un equipo de jóvenes de Zaragoza que trabajará para mejorar la seguridad alimentaria de este alimento. También galardonó al chef Pepe Solla, fan declarado de sus virtudes culinarias, que mostró en su inspiradora intervención que la pasión es un aliño imprescindible tanto para elaborar platos excelentes como para producir huevos. Se presentaron además los resultados del proyecto de investigación premiado en 2016, que concluyó que el consumo de un huevo al día es compatible con una dieta mediterránea saludable.

Los 22 años de trabajo del Instituto de Estudios del Huevo han fructificado en una mejora de la imagen del huevo por parte de los ciudadanos y en una larga lista de publicaciones, estudios y expertos que contribuyen a que conozcamos las ventajas del huevo en la dieta y la salud.

El impulso de los nuevos socios que se han incorporado en los últimos meses al Instituto, y suman ya cuarenta entidades socias, es necesario para continuar esta labor y merece nuestro reconocimiento ¡Muchas gracias por el apoyo! •