MARZO, UN MES ATIPICO, LA DISTRIBUCIÓN DE LA CARNE DE AVE CRECE UN 25%

Según una información de Alimarket Alimentación, que ha analizado la **evolución de la demanda de pollo, pavo y otras aves durante las primeras semanas de marzo**, primer mes de incidencia del coronavirus covid-19 en España, desde el inicio del cierre de colegios y centros educativos, primero en Madrid – el 11 de marzo -, y hasta el día 27 de marzo, la venta de estas carnes en los canales de distribución - grandes y medianas superficies, hipermercados, y minoristas - se ha **incrementado a nivel nacional un 25 %** con respecto al volumen habitual previo, que estaba en torno a las 24.000 t semanales.

El origen de esta información se halla en la Asociación Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo – Propollo -, que reúne a más de 65 empresas asociadas en toda España, en base a los datos de sus asociados,

En total se han puesto en los supermercados más de **6.000 toneladas extra en la semana del 9 al 15 de marzo**, por 3.600 t en la semana del 16 al 22 de este mes, y se ha normalizado de nuevo en la semana 23 al 29 de marzo. Esto supone unos incrementos del 25 % y el 15 %, respectivamente, en las dos primeras semanas. Por otro lado, el pavo también vio incrementos en la demanda de la distribución, sin que afectara al ritmo de producción normal.

El incremento generalizado de la demanda en la distribución estuvo acompañado de una **drástica reducción del canal HORECA** - Hostelería, Restauración y Cafeterías -, hasta cero, por lo que los puntos de venta directo a los consumidores han absorbido esta producción, a la que se ha respondido con normalidad desde el sector.

MADRID Y CATALUÑA, A LA CABEZA EN CONSUMO

Por comunidades autónomas, Madrid, la primera en adoptar medidas de cierre de centros escolares, registró una demanda de más de 410 t solo en los días 10 y 11 de marzo, lo que supone un incremento del 15 %, que ha subido hasta la media nacional del 25% en el periodo analizado. En la primera semana de confinamiento general, **Cataluña registró un pico de demanda con un 13,8 %** - 470 t -; mientras que en **Andalucía fue del 10 %** - 520 t -. Estas comunidades son las que más carne de ave consumen.

Para Jordi Montfort, Secretario General de Propollo y portavoz de la Asociación, **"el sector mantiene en activo todos sus centros de producción y en estos momentos está comprometido con la salud de los trabajadores para continuar con el abastecimiento normal del mercado, donde se espera una estabilización de la curva de demanda para el mes de abril. El equipo directivo está en permanente contacto con las Administraciones Públicas y Sanitarias para informar al sector de los diferentes cambios en las directrices, siendo una de las industrias con mayores exigencias y estándares en materia de bioseguridad para todo el personal**.

Según han comentado varias empresas avícolas a Alimarket, este incremento es más significativo si se tiene en cuenta que el sector llevaba desde finales de 2019 intentando contener la oferta, por exceso de producción y los bajos precios que conllevaba. Ahora, **"el objetivo es sostener en el tiempo parte de este crecimiento"**, continúan dichas fuentes.

LA ALARMA MUNDIAL DEL COVID-19. ¿QUE SE ESTÁ INVESTIGANDO EN ESPAÑA?

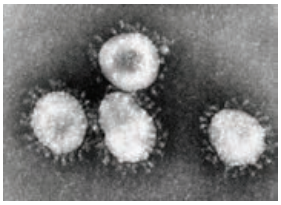
En el contexto de la crisis sin precedentes creada por el coronavirus Covid-19, a comienzos de marzo hemos recibido de la **Fundación Vet+I** un interesante artículo del IRTA-CReSA que ilustra perfectamente la situación en aquel momento sobre esta pandemia que está creando una justificada preocupación mundial.

El artículo es obra de **Júlia Vergara-Alert** (investigadora IRTA-CReSA), **Joaquim Segalés** (investigador IRTA-CReSA y catedrático de la Universidad Autónoma de Barcelona UAB), **Xavier Abad** (responsable de la Unidad de Biocontención del IRTA-CReSA), **Jordi Rodon** (investigador IRTA-CReSA) y **Marina Torres** (Comunicación del IRTA-CReSA). El artículo, remitido por la **Fundación Vet+I**, y elaborado por estos investigadores del **IRTA-CReSA** (centro adscrito a la **Universidad Autónoma de Barcelona**), puede consultarse aquí **https://Avicultura.Com/la-alarma-mundial-del-covid-19/**

Su interés, en relación con nuestro sector, se halla en la recapitulación que se hace sobre el inicio de la enfermedad, en China y las teorías sobre el origen animal del virus, su similitud con el SARS – Síndrome Respiratorio Agudo Grave -. Además, luego continúa describiendo la evolución mundial de la enfermedad y los estudios que se están realizando en distintas partes del mundo para conseguir aislar el virus y poder confeccionar una vacuna.

Finalmente explica los trabajos que se están realizando en España, por parte del grupo del Dr. Luis Enjuanes, del **Centro Nacional de Biotecnología**, del **CSIC**, así del propio **IRTA-CReSA**, en la **Universidad Autónoma de Barcelona**, y concretamente en los laboratorios de su Unidad de Biocontención, en la cual se trabaja con unas medidas de la máxima seguridad biológica.

Este artículo se enmarca dentro de las iniciativas coordinadas que llevan a cabo estas organizaciones sobre investigación animal, innovación, seguridad biológica y *"One Health"* entre otras materias.



Los coronavirus tienen este nombre porque las proteínas de su envoltorio (llamadas proteínas S) les dan una forma de corona cuando se observan a través de un microscopio electrónico. Fuente: CDC

Trabajo con el MERS-CoV en los laboratorios de alto nivel de bioseguridad del IRTA-CReSA

LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN LA UE: LAS INFECCIONES CON BACTERIAS TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CADA VEZ MÁS DIFÍCILES DE TRATAR

La *Salmonella* y el *Campylobacter* se están convirtiendo cada vez más resistentes a la ciprofloxacina, uno de los antibióticos de elección para el tratamiento de infecciones causadas por estas bacterias.

La conclusión es parte del último informe sobre la **resistencia antimicrobiana en zoonosis** publicado el 3 de marzo por el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades – ECDC - y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria - AESA -, que también presenta algunas tendencias positivas en el sector animal.

Los últimos datos sobre los seres humanos, los animales y los alimentos muestran que **una gran proporción de bacterias *Salmonella* son resistentes a múltiples fármacos** - a tres o más agentes antimicrobianos -. En los seres humanos, la resistencia a la ciprofloxacina es común, especialmente en ciertos tipos de *Salmonella*, y la resistencia a altas concentraciones de ciprofloxacino aumentó del 1,7 % - en 2016 – a un 4,6 % - 2018 -. En cuanto al *Campylobacter*, **16 de los 19 países informan de unos niveles muy altos o extremadamente altos de resistencia a la ciprofloxacina**.

Las altas proporciones de resistencia a la ciprofloxacina también se presentan en la *Salmonella* y el *E. coli* en las aves domésticas La ciprofloxacina es una fluoroquinolona, una clase de antimicrobiano categorizado como críticamente importante para el uso en seres humanos. Si las fluoroquinolonas pierden su eficacia, el impacto en la salud humana podría ser significativo. Sin embargo, la resistencia combinada – la resistencia simultánea a dos antimicrobianos de importancia crítica - a las fluoroquinolonas y cefalosporinas de tercera generación en *Salmonella* y a las fluoroquinolonas y macrólidos en *Campylobacter* sigue siendo baja.

LA FAO ALERTA DE QUE EL COVID-19 AFECTARÁ A LA CADENA ALIMENTARIA MUNDIAL

Oferta, demanda y distribución de alimentos pueden verse alterados en las próximas semanas

La FAO ha editado algunos documentos de interés para advertir de que es esencial evitar que la pandemia del Covid-19 tenga consecuencias desastrosas, no solo en el ámbito sanitario, sino para la disponibilidad de alimentos de la población mundial. Los Directores Generales de la OMS, la FAO y la OMC, Tedros Adhanom Ghebreyesus, QU Dongyu y Roberto Azevedo hicieron el 31 de marzo una declaración conjunta dirigida a mitigar los efectos del Covid-19 en el comercio y los mercados de alimentos. INPROVO ha resumido las principales conclusiones de dicho informe de la FAO que listamos a continuación:

EFECTOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Aunque a nivel mundial hay suficiente comida para todos, los políticos de todo el mundo deben actuar con cautela para no repetir los errores cometidos durante la crisis alimentaria de 2007-08 y no convertir esta crisis de salud en una crisis alimentaria completamente evitable. **A medida que el virus se propaga, el sistema alimentario mundial se tensará en las próximas semanas y meses**. Los cierres de fronteras, las cuarentenas y las interrupciones de los mercados, la cadena de suministro y el comercio podrían limitar el acceso de las personas a fuentes de alimentos suficientes, diversas y nutritivas, en especial en los países afectados duramente por el virus o por inseguridad alimentaria.

Hasta ahora **el suministro de alimentos ha sido adecuado y los mercados se han mantenido estables**, pero hay cuellos de botella logísticos y es probable que se produzcan menos alimentos de alto valor. A partir de abril y mayo, las restricciones de movimientos y el comportamiento básico de aversión de los trabajadores, pueden dificultar el trabajo de los agricultores y los procesadores.

RIESGOS EN LA OFERTA

La organización de la ONU para la agricultura y la alimentación – FAO - está especialmente preocupada por los efectos de la pandemia en los países vulnerables que ya están luchando contra el hambre, que han sido afectados por otras crisis y los que dependen en gran medida de importaciones de alimentos y de exportaciones primarias, como el petróleo.

La escasez de mano de obra podría afectar a la producción y elaboración de alimentos, en particular en el caso de los cultivos intensivos en mano de obra.

Los grupos vulnerables incluyen también a los pequeños agricultores, que podrían tener dificultades para trabajar sus tierras, acceder a los mercados para vender sus productos o comprar semillas y otros insumos esenciales, y que pasarán dificultades si aumenta el precio de los alimentos por su poder adquisitivo limitado. Además, hay millones de niños que están perdiendo los almuerzos escolares de los que dependen. Los países en desarrollo y África corren un riesgo especial, ya que la enfermedad puede provocar una reducción de la mano de obra para la agricultura, pero también porque la mayoría de los países afectados por crisis alimentarias se encuentran en África subsahariana.

No se prevén subidas bruscas de precios en los principales productos básicos en los que hay suministros, existencias y la producción es intensiva en capital, pero son más probables en el caso de los productos básicos de alto valor, sobre todo la carne, a muy corto plazo, y los productos básicos perecederos.

EFECTOS EN LA DEMANDA

Al inicio del brote de COVID-19, ha habido un aumento significativo de la demanda de alimentos. Ésta es en general poco elástica y su efecto en el conjunto del consumo será probablemente limitado, aunque los hábitos alimentarios pueden verse alterados. Por ejemplo, por una reducción del consumo de carne por la creencia infundada de que los animales puedan transmitir el virus, y de otros productos de mayor valor, como frutas y hortalizas, que podrían provocar una caída de los precios.

La demanda de alimentos en los países más pobres está más vinculada a los

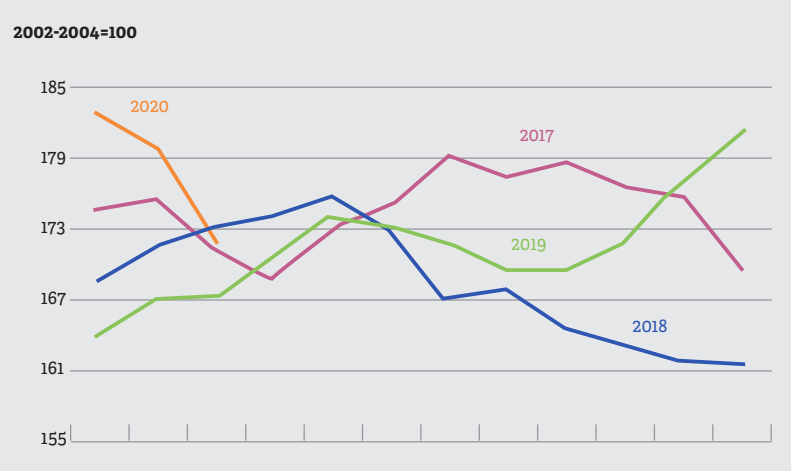
ingresos y su caída repercutiría en el consumo. El temor al contagio puede reducir las visitas a los mercados y restaurantes, y aumentar las comidas en el hogar y las compras en el comercio online - como se observa en China -.

Tras el brote de coronavirus, unas medidas destinadas a evitar la propagación de la enfermedad podrían afectar a la producción y el comercio agrícolas, como los controles más estrictos a los buques de carga, con riesgo de poner en peligro el transporte marítimo, o las limitaciones a la circulación de personas - como los trabajadores de temporada -, con repercusiones en la producción agrícola y en los precios de mercado a nivel mundial.

FAO invita a los países a favorecer el comercio fluido de alimentos y evitar sobrecostes para impedir que la falta de suministros de alimentos y piensos - así como de insumos agrícolas -, **empeoren las condiciones locales ya bajo presión por las medidas de respuesta al COVID-19**.

También recuerda que es importante **reforzar la seguridad alimentaria** en los países más prósperos que actualmente están más afectados por casos de COVID-19, ya que es probable que las medidas de confinamiento y parada de la actividad afecten gravemente a los ingresos de los más vulnerables.

Índice Mundial de evolución del Precio de los Alimentos de la FAO. Actualizado hasta marzo 2020 inclusive.



DESCUBRIMIENTO DE PROTEÍNAS DE LAS AVES, ÚTILES PARA NUEVAS INMUNOTERAPIAS

En un estudio publicado en **"Frontiers in Cellular and Infection Microbiology"**, un equipo del Instituto Pirbright, en el Reino Unido, ha caracterizado las proteínas de las aves PD-1 y PD-L1 (chPD-1 y chPD-L1) determinando que su estructura e interacciones eran similares a las del ser humano y otras especies animales.

Según este estudio, las estructuras y las interacciones de estas proteínas pueden activar las mismas y causar un "agotamiento" del sistema inmunitario celular, evitando que el sistema inmunitario destruya las células infectadas. En el ser humano, la PD-1 se encuentra en la superficie de las células inmunitarias, particularmente las células T. Las células sanas tienen un receptor PD-L1 y, cuando se unen a PD-1, la célula inmune está inactivada, lo que impide que destruya el tejido sano.

Aunque la llamada "muerte celular programada 1 (PD-1)" y "ligante de muerte celular programada 1 (PD-L1)", las vías proteicas y su papel en las infecciones virales crónicas son bien entendidos en el ser humano, se han realizado pocos estudios sobre su función en las aves. De ahí que su estudio abre la posibilidad de nuevos tratamientos para el cáncer humano.

El equipo también anunció que había generado los **primeros anticuerpos específicos contra chPD-1 y chPD-L1**, permitiendo un examen más detallado de las interacciones y efectos de estas proteínas. Esperan que su trabajo proporcione la base para el desarrollo de tratamientos de inmunoterapia que bloqueen las vías, y que podrían revivir las células inmunitarias para permitirles eliminar la infección.

Los próximos pasos irán dirigidos a investigar el papel de las vías chPD-1 y chPD-L1 durante la infección y cómo los virus como el de la enfermedad de Marek manipulan la vía para evadir su destrucción, permitiendo al mismo permanecer latente en la célula infectada y causar enfermedades tales como el cáncer.

NUEVOS "HUEVOS VEGANOS" CON TEXTURA, APARIENCIA Y SABOR QUE IMITAN A LOS HUEVOS TRADICIONALES

Según una noticia del medio digital gastronomiaycia, este año llegarán al mercado **"Les Merveillœufs", unos nuevos "huevos veganos" cuya textura, apariencia y sabor imitan a los huevos tradicionales en todos los sentidos**, se presentan con 'su cáscara' en un envase similar a los huevos, e incluso se pueden cascar como si se tratase de huevos de gallina y, además, aceptan todo tipo de cocciones.

Les Merveilloeufs es una nueva empresa creada por dos biólogas francesas, aunque, de momento, el producto no está a la venta, ya que el equipo de investigación quiere mejorar la receta antes de ofrecerlo en las tiendas de alimentación. Pero la empresa comenta que tiene la intención de que se comercialicen este mismo año y en cuanto sea posible.

Se desconocen con exactitud los ingredientes utilizados en la elaboración de esta alternativa a los huevos de gallina pues la empresa indica que la receta definitiva no está desarrollada, pero asegura que los ingredientes han sido seleccionados cuidadosamente para que sean saludables, nutritivos y ofrezcan una experiencia organoléptica sorprendente.

La idea de los 'huevos' Les Merveillœufs se concibió en 2017 por las biólogas Philippine Soulères y Sheryline Thavisouk, que realizaron una encuesta en la que preguntaron a quienes siguen una dieta vegana, qué es lo que les faltaba en ella, siendo la respuesta mayoritaria de que era un producto similar al huevo.

El primer prototipo de huevo vegano se presentó en un envase elaborado con plástico, opción no válida, lógicamente. Posteriormente se ha estado trabajando en un envase 100 % ecológico que imita a la cáscara de los huevos, por lo que la experiencia en la cocina se mejora considerablemente frente a otras alternativas. Los huevos de Les Merveillœufs se pueden utilizar en múltiples elaboraciones gastronómicas, como el batido, el horneado, la cocción al vapor e incluso fritos.

A nivel nutricional sólo se ha adelantado que contienen menos proteínas, grasas y calorías que los huevos de gallina. En cuanto al sabor, se asegura que imitan bastante bien a los huevos tradicionales, aunque éste es un poco más azufrado, por los ingredientes de los que se componen, a lo que hay que añadir que tienen una yema más amarilla por la misma razón.

El nuevo producto suscita mucha expectación, pero tendremos que esperar a que la empresa anuncie su comercialización para conocer más detalles sobre el mismo.

NAVES PREFABRICADAS TIPO TÚNEL

Túneles estandard de 10, 12,5 y 14 metros de ancho

LAS NAVES AVÍCOLAS CON MEJORES RESULTADOS DEL MERCADO

COSMA
INSTALACIONES AGROPECUARIAS COSMA, S.L.

SOLICITE INFORMACIÓN SIN COMPROMISO:
COSMA, S.L. INSTALACIONES AGROPECUARIAS
Pol. Ampliación Comarca I C/M Nº 6, 31160 · Orcoyen (Navarra - España)
Tel.: 948 31 74 77 · Fax: 948 31 80 78
web: www.cosma.es · emal: cosma@cosma.es

Gracias a sus excepcionales condiciones de aislamiento y ventilación y debido a su relación CALIDAD/PRECIO es un tipo de nave ideal para la cría de cualquier tipo de animal

UN ESTUDIO CONFIRMA QUE EL CONSUMO DE HUEVOS NO ESTÁ RELACIONADO CON PROBLEMAS DEL CORAZÓN

Según un estudio publicado en el "American Journal of Clinical Nutrition" **se ha confirmado que no hay ninguna relación significativa entre el consumo de huevos y los niveles de grasa en la sangre y el riesgo de enfermedades cardiovasculares** y las muertes por esta causa en el ser humano.

"Este estudio es particularmente importante ya que ha incluido a una población mucho más diversa que la de las investigaciones anteriores", dice el Dr Juliet Gray, un conocido nutrólogo británico.

Todos los principales organismos de consulta cardiovascular del Reino Unido coinciden en que el colesterol del huevo no tiene un efecto significativo sobre el riesgo de enfermedades coronarias, según se ha visto en las más recientes investigaciones sobre el tema. El pequeño número de estudios mostrando unos resultados contradictorios ha tendido a utilizar vieja información retrospectiva, procedente de países de bajos ingresos, lo que ha hecho que sus consumos de huevos se hallen relacionados con dietas poco saludables y otros factores de influencia en las cardiopatías.

En el estudio de referencia, los investigadores del Population Health Research Institute, de la Universidad McMaster, de Canadá, analizaron los resultados de las investigaciones internacionales de larga duración que incluían los datos de 177.000 personas de 50 países de todo el mundo, relacionando la asociación entre el consumo de huevos, los lípidos en sangre, la enfermedad cardiovascular y la mortalidad en poblaciones de bajos, medios y altos ingresos.

En el conjunto de la población incluida en el estudio se contabilizaron 12.701 fallecimientos y 13.658 personas afectadas de cardiopatías, pero sin relación alguna con un consumo elevado de huevos – más de 7 por semana -.

Al final, los autores del estudio comentan que **la contradictoria evidencia sobre el impacto del huevo en la enfermedad del corazón se ha basado principalmente en investigaciones realizadas en países de rentas altas**.

EL IEH CONVOCA LA XIV EDICIÓN DEL PREMIO A LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA DEL HUEVO

El Instituto de Estudios del Huevo (IEH) convoca la **XIV edición del Premio a la Investigación** para trabajos realizados o proyectos sobre composición del huevo, calidad de huevos y ovoproductos, uso y consumo o sostenibilidad en la producción de huevos y ovoproductos, entre otros.

Desde su creación, el Premio del Instituto ha apoyado decisivamente el trabajo de jóvenes investigadores y equipos españoles en diversas áreas relacionadas con el huevo, con resultados muy positivos. Los premios concedidos desde 1997 hasta 2019 por el IEH pueden consultarse en **www.institutohuevo.com**, habiéndose consolidado en España este reconocimiento como un importantísimo acelerador en el conocimiento científico del huevo

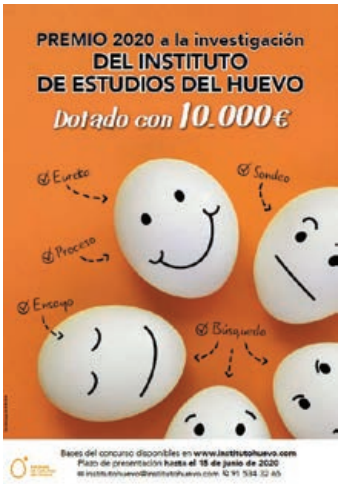
Dotado con 10.000 euros, impulsa el conocimiento e innovación en España en distintas materias relacionadas con el huevo.

En su edición de 2019 el equipo del profesor Alejandro Rodríguez Navarro, de la Universidad de Granada, ganó el Premio con el proyecto titulado **"Mejora de la calidad de la cascara y la seguridad alimentaria del huevo en un ciclo extendido de producción de 100 semanas."** El Consejo Asesor valoró en su decisión de concesión, además del rigor científico y metodológico, la trayectoria del equipo investigador y el interés y la actualidad del tema propuesto.

Las bases de la convocatoria 2020 están disponibles en la web del Instituto de Estudios del Huevo y los trabajos pueden presentarse hasta el **15 de junio**. El jurado, compuesto por expertos del Consejo Asesor del Instituto en las más diversas materias relacionadas con el huevo, se reunirá en julio para elegir al ganador.

El IEH 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.



NOTICIAS

HERRAMIENTA INTERACTIVA PARA LA VISUALIZACIÓN DE LOS DATOS DE ANTIBIORRESISTENCIAS CORRESPONDIENTES A 2018 EN LA UNIÓN EUROPEA

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria - EFSA - acaba de actualizar la herramienta interactiva para la visualización de los datos de antibiorresistencias microbianas, correspondientes a 2018, como continuación de la campaña de información y concienciación que está realizando en relación a este importante problema de salud pública desde 2017.

Esta herramienta muestra los datos anuales correspondientes a 2018 de los niveles de **antibiorresistencias, de forma simplificada y de fácil comprensión**, por países, relativos a la resistencia de *Salmonella, E. Coli* y *Campylobacter* y obtenidos de tres fuentes diferentes: **en animales vivos, alimentos y personas.**

Además en humanos la ***Salmonella* y *Campylobacter* se están volviendo cada vez más resistentes** a la ciprofloxacina, uno de los antibióticos de elección para tratar las infecciones en humanos causadas por estas bacterias. Los datos de humanos, animales y alimentos muestran que una gran proporción de la bacteria Salmonella es resistente a múltiples fármacos - resistente a tres o más antimicrobianos -.

La recopilación de los datos realizada por EFSA se lleva a cabo según lo establecido en la Decisión de Ejecución 2013/652/UE de 12 de noviembre de 2013, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos, que establece el muestreo, recogida de cepas y antibiograma de las mismas en animales vivos y alimentos.

A nivel nacional, la AESAN es la coordinadora del **Programa de Vigilancia de las Resistencias antimicrobianas en alimentos**, encargándose, de conformidad con lo establecido en la citada Decisión, de efectuar la programación de la toma de muestras a realizar por las Comunidades Autónomas en distintos alimentos **- carne de broiler y de pavo o en carne de cerdo y bovino -** para la detección de las resistencias en ***Salmonella, Campilobacter* y *E. coli*.**

Esta herramienta informática permite la **selección del perfil de usuario que realiza la consulta** y muestra, de una forma sencilla y comprensible, en función de la selección realizada, la obtención de datos relativos a las resistencias antimicrobianas, de los tres microorganismos mencionados, en humanos, animales y alimentos, y por regiones europeas, países o por antibióticos.

Diseñada originalmente en inglés, también se ha traducido al italiano, francés y alemán. Los datos de 2018 ya pueden consultarse aquí:

https://www.efsa.europa.eu/en/interactive-pages/AMR-Report-2018

Los últimos datos de humanos, animales y alimentos recogidos en el informe muestran que Salmonella es resistente a múltiples fármacos.