



María del Mar
Fernández Poza

Directora de
ASEPRHU



Todos comunicamos

La extensión de norma de INPROVO está ya en funcionamiento y su principal objetivo es la **promoción del huevo y los ovoproductos y la mejora de la imagen y la reputación del sector.**

La multiplicidad de medios de comunicación (cada vez más de ellos digitales), de redes sociales y de programas de mensajería tipo WhatsApp, como canales de información para un creciente número de consumidores hace muy difícil captar su atención y hacerles llegar los mensajes que deseamos transmitir. Por eso los titulares de las noticias (especialmente en medios en línea) son cada vez más llamativos, escandalosos o engañosos. **A menudo no hay tanto interés en conocer la realidad** (en nuestro caso, la de los productores de huevos y de sus granjas y gallinas o cómo llegan los huevos al consumidor) **como en descubrir situaciones de maltrato animal, contaminación, enfermedades, fraudes o algún otro desastre que genere curiosidad o preocupación.** Y que dan un montón de "clicks" que suponen publicidad y dinero.

Definitivamente, el miedo es un gancho para llamar la atención. Por eso abundan las noticias con títulos como "Los diez alimentos que no deberías comer", "Lo que no te cuentan de..." o "Los errores que cometes al...". Y atraen a la mayoría de lectores, aunque a estas alturas sepamos que detrás hay más anuncios que información veraz.

Precisamente por la avidez de "noticias bomba" de los medios, y porque hoy cualquiera que lleve un móvil con cámara es periodista en potencia, debemos ser muy cuidadosos con lo que hacemos y cómo lo hacemos. Porque el dinero mejor invertido en comunicación es el que evita una crisis de reputación que cuestione a todo un sector.

Es obvio decir que nuestra imagen está en nuestro envase y en el huevo que llega a la mesa. Pero **también hablan de nosotros el vendedor de la tienda, el transportista, el responsable de llenar las cajas de huevos en el centro de embalaje y el granjero que cuida las gallinas.** Todos son portavoces y caras visibles de nuestra empresa en su entorno. Algunos a favor (y son los mejores agentes publicitarios) y otros que denigran al sector, la empresa o la granja. Sea realidad o no su mensaje, son fuentes creíbles.

No demos razones a los animalistas en busca de imágenes morbosas, a empleados que graban lo que no se puede o debe hacer, ni al boicoteador. Es preferible no tener que salir a desmentir, corregir o pedir disculpas por algo que no debió haber pasado, porque contrarresta el esfuerzo colectivo en promoción y daña nuestra credibilidad. Tenemos que aprovechar todo el potencial de las campañas de INPROVO. Todos comunicamos, en cada momento. Y **somos responsables de lo que transmitimos sobre nosotros como sector, nuestras empresas y productos.** Es nuestro poder y una gran oportunidad. Hay que aprovecharla.

"Huevo, mucho más que la proteína perfecta".

Este fue el lema elegido por la Comisión Internacional del Huevo para celebrar el pasado 9 de octubre el Día Mundial de tan loable producto destacando las ventajas del huevo más allá de su densidad nutricional.

La celebración del Día Mundial del Huevo cada año el segundo viernes de octubre permite recordar los innumerables beneficios que nos aportan los huevos.

Los huevos han sido reconocidos como una fuente inagotable de proteínas durante muchos años, ya que contienen la proteína de mayor calidad disponible de forma natural. Sin embargo, los beneficios de comer huevos son mucho más amplios que los que aporta la proteína sola, ya que los huevos son una **fuentes saludable y sostenible de nutrientes esenciales necesarios** para todas las etapas de la vida.

Los huevos, que contienen la mayoría de las vitaminas, minerales y antioxidantes que necesita el cuerpo humano, a menudo se denominan "**píldoras de vitaminas**" naturales, y por una buena razón. Los huevos contienen **14 nutrientes esenciales**, incluidas las vitaminas A, B y E, así como ácido fólico, hierro y zinc.

Los huevos proporcionan una de las cantidades más altas de colina entre las fuentes de alimentos naturales, un nutriente que a menudo se consume poco, pero es fundamental para el desarrollo



neurocognitivo y la salud durante toda la vida. Esto hace que los huevos sean reconocidos como un alimento particularmente importante para las mujeres embarazadas y lactantes en muchas regiones del mundo.

Otro nutriente esencial que se puede encontrar en los huevos es la vitamina D, clave para fortalecer los huesos y tener dientes sanos. Se estima que alrededor de mil millones de personas tienen niveles bajos de vitamina D, **y los huevos son uno de los pocos alimentos que contienen naturalmente este nutriente esencial.**

Sin embargo, no son solo los beneficios sustanciales para la salud los que hacen que los huevos sean un excelente alimento para mantener una dieta saludable. Los huevos también **se producen de forma sostenible**, lo que los convierte en una excelente opción para alimentar a la creciente población mundial.

Los huevos se consideran una fuente de proteínas de bajo impacto ambiental debido a la mejora de la eficiencia y a las mejoras continuas aplicadas tanto en la granja como en la cadena de suministro del huevo. Requieren muy poco uso de agua en su producción y la huella ambiental del huevo se ha reducido significativamente en los últimos 50 años.

Los huevos están desempeñando un papel importante en la **erradicación de la desnutrición** en todo el mundo, gracias a su asequibilidad combinada con su densidad de nutrientes, lo que ayuda a mejorar drásticamente los resultados de salud de los niños en áreas nutricionalmente vulnerables.

El huevo ofrece ventajas únicas en nuestra dieta y juega un papel valioso en el apoyo a la creciente población mundial.

Galardón de Oro 2020 del Instituto de Estudios del Huevo a FACYRE

El 7 de octubre el presidente del Instituto de Estudios del Huevo, Pascual Alonso, junto a la secretaria general, Cristina Guardiola, hicieron entrega del Galardón de Oro de 2020 a la presidenta de FACYRE, la Federación de Cocineros y Reposteros de España, Pepa Muñoz.

Es un reconocimiento del Instituto al colectivo que decidió voluntariamente atender a las personas y profesionales que más lo necesitaban en los peores momentos de la enfermedad por COVID-19 en España, y ello a pesar

de estar especialmente afectados por las consecuencias económicas de esta situación.

Ya hay una amplia lista de galardonados entre los profesionales y amantes de la cocina: el primero fue Lucio Blázquez, y después chefs como Juan Mari Arzak, Mario Sandoval, Paco Roncero, Pepe Solla y Pepe Rodríguez, además de la Asociación de Restaurantes "La Cuina de l'Empordanet, el Canal Cocina, la Escuela Superior de Hostelería de Madrid y la web el Comidista.

El presidente reconoció la importante labor de los cocineros en la educación, innovación e impulso a la cultura culinaria española, de la que el huevo forma parte por méritos propios, y les animó a seguir adelante en esta importante tarea.

Por parte de FACYRE su presidenta agradeció sinceramente el reconocimiento, y recordó también el papel esencial del huevo en la cocina española.



GRANDER

La revolución en el agua para avicultura



Sin consumibles

Sin gastos de mantenimiento

Libre de contratos

Sin instalación eléctrica

Compatible con todo tipo de sistemas de tratamiento de agua existentes

Solicita presupuesto sin compromiso o información sobre las granjas avícolas que ya se benefician de esta tecnología a

www.GranderAGUA.es

Tel +34 653 972 230