



Marketing Nutricional del
Huevo en el marco de la Ley
de la Alimentación Saludable

Sandra Wages Young
Nutricionista





**ALTO EN
ZÚCARES**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**

Ministerio
de Salud







RUSSIA 2018

RUSSIA 2018

RUSSIA 2018

RUSSIA

TODOS SOMOS PERU

RUSSIA 2018

RUSSIA 2018

RUSSIA 2018

RUSSIA

FIFA WORLD
CUP
RUSSIA
2018

FIBER One

90 calorie
CHEWY BARS

PER BAR

90
CALORIES

1g
SAT FAT
2% DV

80mg
SODIUM
3% DV

ALTO EN
CALORÍAS
Ministerio
de Salud



2g OF
TOTAL FAT
PER BAR

DAILY VALUE
20%
OF FIBER

Chocolate
NATURALLY FLAVORED

enlarged to
show detail

5 - 0.82 OZ (23g) BARS NET WT 4.10 OZ (116g)

**ALTO EN
ZÚCARES**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**

Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**

Ministerio
de Salud









STOP



Oportunidad



**ALTO EN
AZÚCAR**
Ministerio de Salud

48%

55%

**ALTO EN
AZÚCAR**

Ministerio de Salud





**ALTO EN
SODIO**
Ministerio de Salud

62%



**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

Ministerio de Salud

71%





- 36% de la población cambió sus hábitos
- 26% no compra productos con advertencias
- Reformulación de productos







Eat All Foods In Moderation



Eat All Foods In Moderation



Eat All Foods In Moderation



Eat All Foods In Moderation



Eat All Foods In Moderation



Eat All Foods In Moderation





Oportunidades

- Espacios/momentos de consumo
- Confianza
- Kioscos saludables
- Educación nutricional

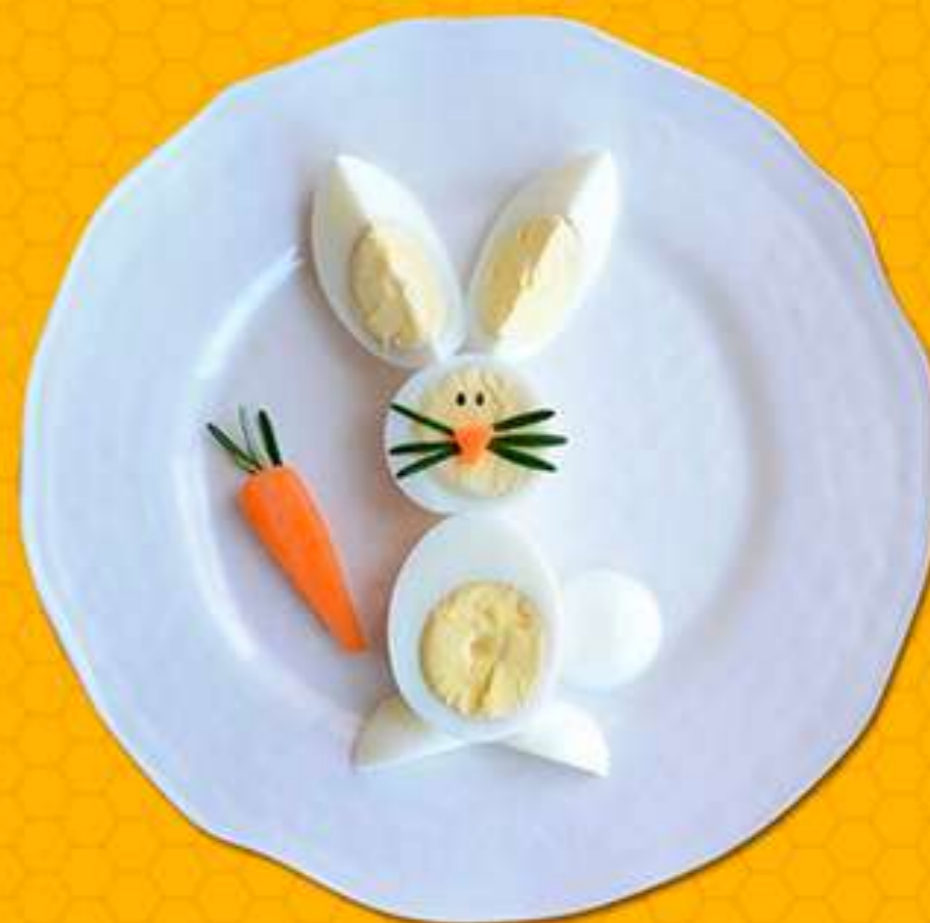


Espacios / Momentos de Consumo



Espacios / Momentos de Consumo

La mejor
colación



¡Es rico a cualquier hora!

El huevo es ideal para preparar deliciosos almuerzos o cenas.



 Hacelo con Huevos

 @Haceloconhuevos

PROTEINAS

Desayuno

Nutrición y calidad

- Niños más inteligentes
- Familias más saludables
- Más actividad y energía
- Ciudadanos más productivos
- Nutrición para niños, jóvenes y adultos



Sancho Neslino Extrillitos Juncosfit Tiberato



Vaniza Tiritas Plopopusa Salsero Sorbito

VITAMINAS

Almuerzo

Alimentos versátiles y de fácil preparación.



POSTI HONGALEZ FRITZ GUIBALDO BAMBIAKU

- Mamás creativas, niños felices
- Recetas para todos los gustos
- Niños más sanos, grandes y fuertes.
- Versatilidad y nutrición para toda la familia.



SUPERDONKY HUEVOFIT HUEVOBURGER HUEVERCULES GLOTÓNICO

MINERALES

CENA

Más frescura a menos costo

- Más abundancia en tu bolsillo
- Familias bien alimentadas
- Dietas exitosas, mujeres felices
- Alimentos ligeros y nutritivos
- Mayor rendimiento y resistencia



Softy Omelety Megamix Benedito Veggy



Encebástlan Piñuelo Taquerito Lemonlina Asadeus

Regulación de la Publicidad





Angel

HOJUELAS DE MAÍZ

ángel
Zuck



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

12
vitaminas y
minerales



PESO NETO
22g

DESPICABLE ME 2



Regulación del Etiquetado da Confianza



Kooscos Saludables

ANEXO N° 6 CONSIDERACIONES NUTRICIONALES PARA ELABORAR EL REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE

A continuación se presentan ejemplos de elección de refrigerios escolares tomando en cuenta la edad del pre y escolar. Cabe señalar que las medidas caseras utilizadas para los siguientes ejemplos proviene del documento de tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimenticios que el Cenah ha elaborado

Cuadro N° 4. Ejemplo de un refrigerio escolar para pre escolar de 4 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (12%)	APORTE DE ENERGIA RECOMENDADO PROVENIENTE DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)
1 porción de fruta (1 mandarina pequeña)	20		
1 porción de papa amarilla mediana con huevo de codorniz (4 unidades)	114	154 kcal	De 130 a 196 kcal
1 vaso de refresco de carambola	20		

Cuadro N° 5. Ejemplo de un refrigerio para escolar de 8 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (12%)	APORTE DE ENERGIA RECOMENDADO PROVENIENTE DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)
1 porción de fruta (1 durazno mediano)	54		
1 porción de pan con pollo al jugo	150	265 kcal	De 227 a 340 kcal
1 vaso de refresco de piña	19		

Cuadro N° 6. Ejemplo desagregado de un refrigerio para escolar de 14 años de edad

REFRIGERIO TIPO	ENERGIA (kcal)	ENERGIA DEL REFRIGERIO ESCOLAR (12%)	APORTE DE ENERGIA RECOMENDADO PROVENIENTE DEL REFRIGERIO ESCOLAR (10 A 15%)
1 porción de fruta (1 manzana mediana)	90		
1 porción de arroz chaufa con sangrecita	156	265 kcal	De 227 a 340 kcal
1 vaso de refresco de carambola	19		

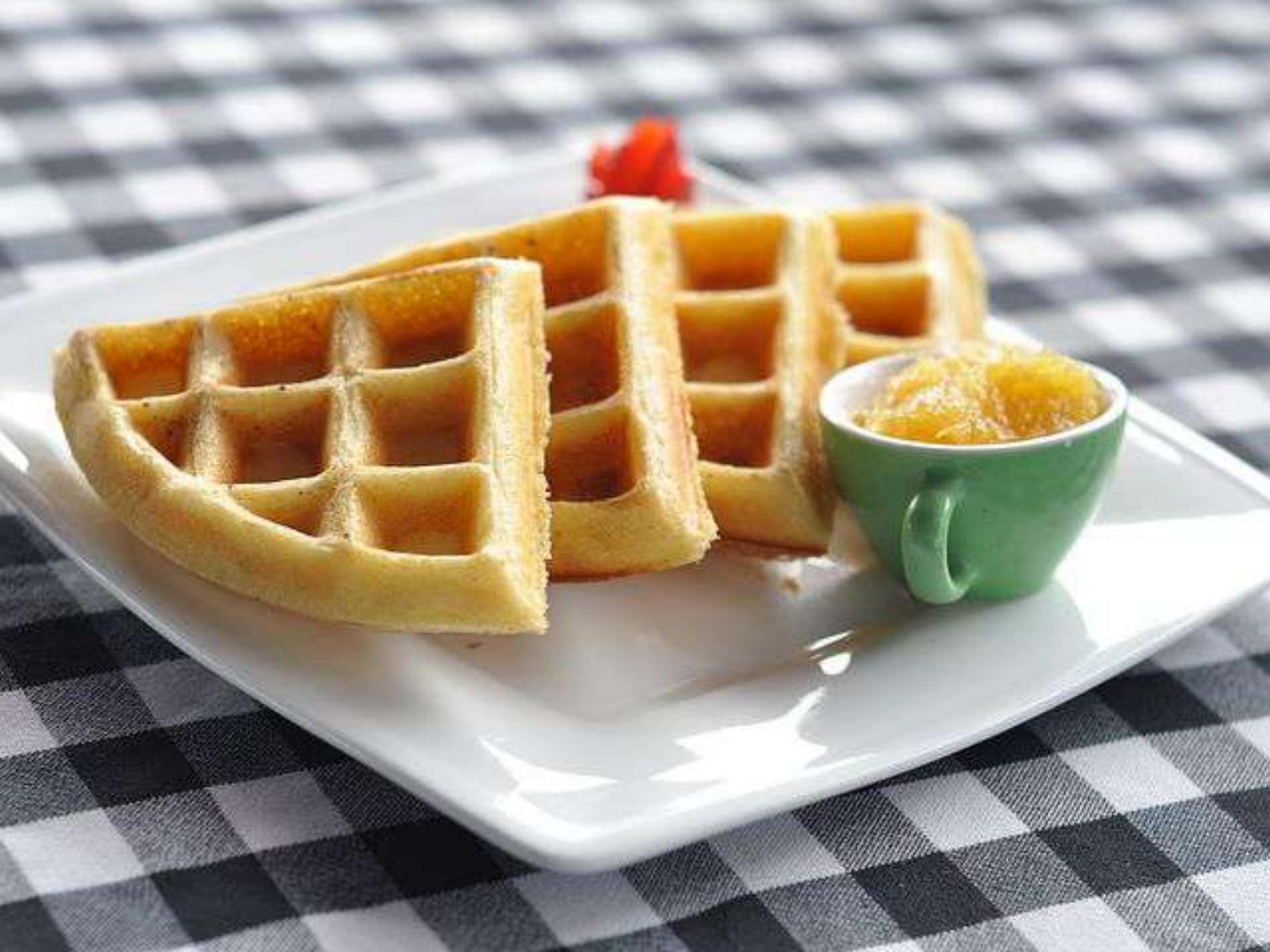
Para elaborar un refrigerio escolar saludable (considerando los componentes mencionados) se recomienda elegir los alimentos considerados en la R.M. N° 908-2012/MINSA. Las cantidades que se recomiendan para elaborar el refrigerio escolar, deben ser elegidas de acuerdo a los requerimientos del escolar según edad y al tiempo de comida; para el caso del refrigerio equivale del 10 a 15% de la distribución calórica diaria.











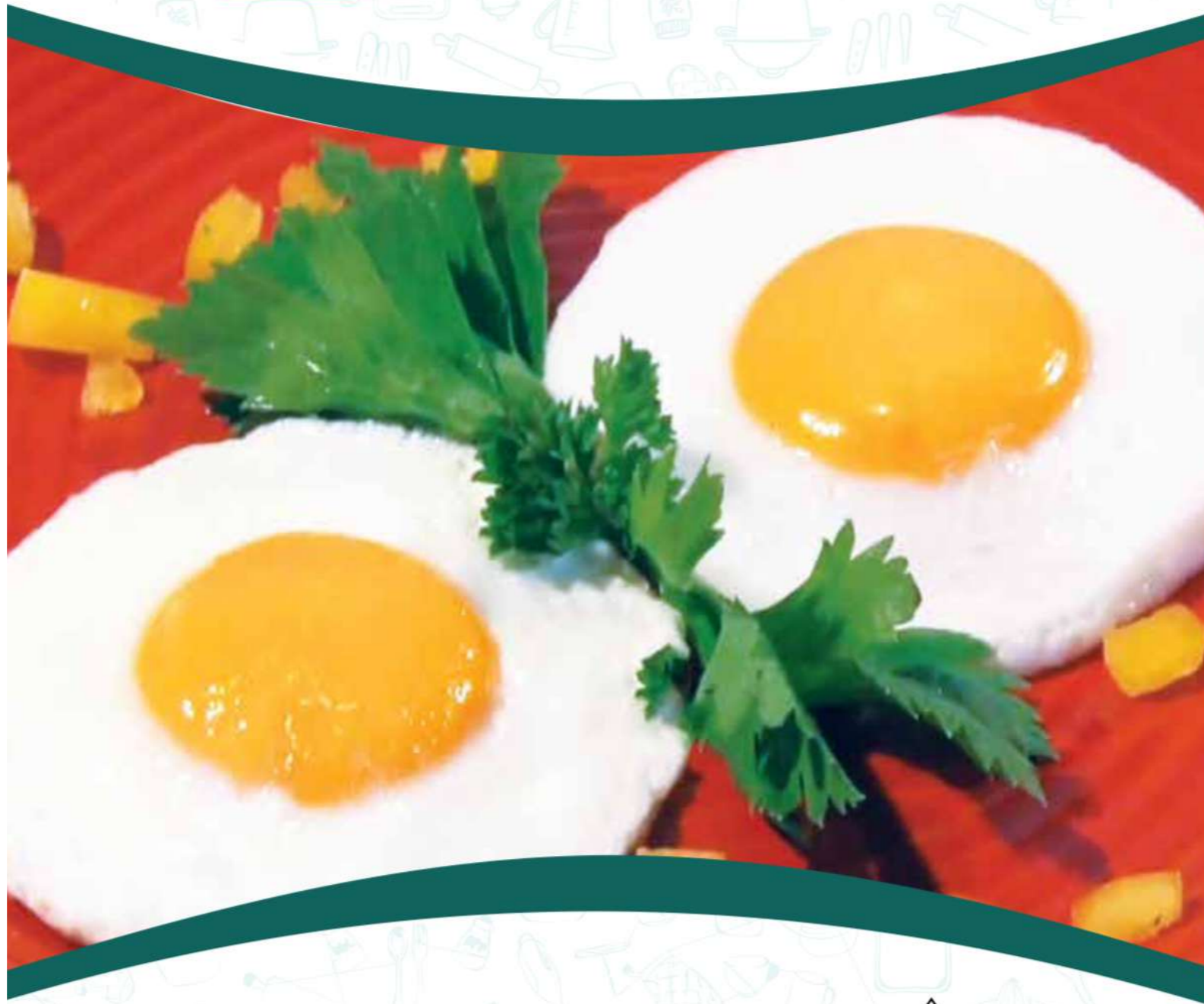






EL HUEVO

RECETAS SABROSAS, FÁCILES Y NUTRITIVAS




Como cocinar un
HUEVO
Huevo al plato

- nutritivo
- de bajas calorías
- fácil preparación
- económico
- cuida la salud de toda la familia



• **Huevo duro** 
Se cocina entero en abundante agua hirviendo para que no se quebre la cáscara.



• **Huevo pasado por agua** 
Se cocina entero en agua hirviendo y se sirve en huevera, haciendo un pequeño hoyo en la cáscara.



• **Huevo pochés** 
Se hierve sin cáscara en agua con vinagre y sal, en el centro de la cacerola, mientras se revuelve energicamente.



• **Huevo fritos** 
Se frie en aceite bien caliente. Se recomienda romper en un plato previamente.



• **Huevo revueltos** 
Se cocinan con unas gotas de aceite revolviendo permanentemente durante la cocción.



• **Huevo mollets** 
Se cocina entero en agua hirviendo. Se recomienda pelarlo con cuidado y servirlo caliente.

Ovoproductos







Manual de Manipulación de Alimentos



Consume huevos diariamente

Flor de huevo
Ingredientes (4 personas)

A tener en cuenta
2 porciones mediana
2 cucharadas de margarina
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto



Preparación
Cocinar las porciones en rodajas verticales decorando la parte superior y el interior. Es una receta con ingredientes sencillos, los ingredientes por arriba. Cocinar una rodaja de tomate en el centro de cada porción y los pimientos durante 12 minutos. Luego verterlos los huevos directamente de cada una de las flores de pimiento, cocinarlos y saltearlos al gusto.

Tortilla margarita
Ingredientes (4 personas)

A tener en cuenta
2 cucharadas de harina
2 tomates cortados en rodajas
1/4 de taza de albahaca picada
1/2 taza de queso mozzarella rallado
Sal y pimienta al gusto
Fechadura de harina



Preparación
En un recipiente batir los huevos y los ingredientes por la harina. 1 cucharada de aceite de oliva. Se está el queso, sal y pimienta. Verter en una sartén con aceite caliente y espárragos hasta que empiece a dorar. Cubrir con 1 tomate picado, el resto del queso y la albahaca. Tapar durante 5 minutos o hasta que el queso se derrita.

www.fenavi.org





EL HUEVO EL ALIMENTO
MÁS COMPLETO Y NUTRITIVO





Home / Schools / School Nutrition
/ Success Stories

EGGS
in
Schools



Breakfast Sandwiches “Hot” Item in Texas School District

 Whitesboro ISD in

Whitesboro, Texas

DOWNLOAD THE
RECIPES



Studies show students perform better when their hunger is satisfied, or as one study puts it, “eating breakfast has a positive effect on children's cognitive performance.”¹ The Whitesboro Independent School District in Texas believes their students perform their best after eating breakfast, particularly breakfast served hot and fresh. And when they can, this district’s breakfasts include eggs.

PROTEIN BOXES

It's important to serve nutritious, on-the-go options that fuel students so they can:

- ✓ Focus on learning during class time
- ✓ Maintain energy for extracurricular activities
- ✓ Maintain a healthy diet pattern



PITA PERFECT PROTEIN BOX
Egg, tomatoes, cucumber, pita & hummus



WRAPIDO PROTEIN BOX
Egg, cheese cubes & whole grain wrap



POPSTAR BREAKFAST PROTEIN BOX
Egg, fresh strawberries/blueberries & graham crackers



SALAD BAR SIDEKICK PROTEIN BOX (K - 8)
Egg, crackers, croutons & sunflower seeds



SALAD BAR SIDEKICK PROTEIN BOX (9 - 12)
Egg, toasted edamame, cheese stick & whole grain roll



MVP PROTEIN BOX
Egg, cheese cubes & trail mix

Think Inside the Box. **We Have.**

[CLICK HERE](#)

for protein box inspiration!

Smart SNACKS



- According to the USDA Smart Snacks in Schools Standards, hard-boiled eggs supply a “nutrient-dense” option for snacks in schools
- Hard-boiled eggs can be served as Smart Snacks
- Eggs pair perfectly with vegetables to round out a snack and help students feel full longer

CLICK HERE

to visit the Smart Snacks page



DOWNLOAD

the USDA Guide to Smart Snacks
in School Guide

Educación nutricional

- Coordinación
- Resaltar atributos positivos
- Desmitificar colesterol
- Elaborar materiales



Materiales

Ideas fáciles con HUEVOS

ASA International Marketing

USB

Calidad y Seguridad

Disfruta en familia cocinando recetas con huevos: son deliciosas, nutritivas y... ¡Muy fáciles de preparar!

www.fenavi.org

EL MUNDO DE LOS HUEVOS

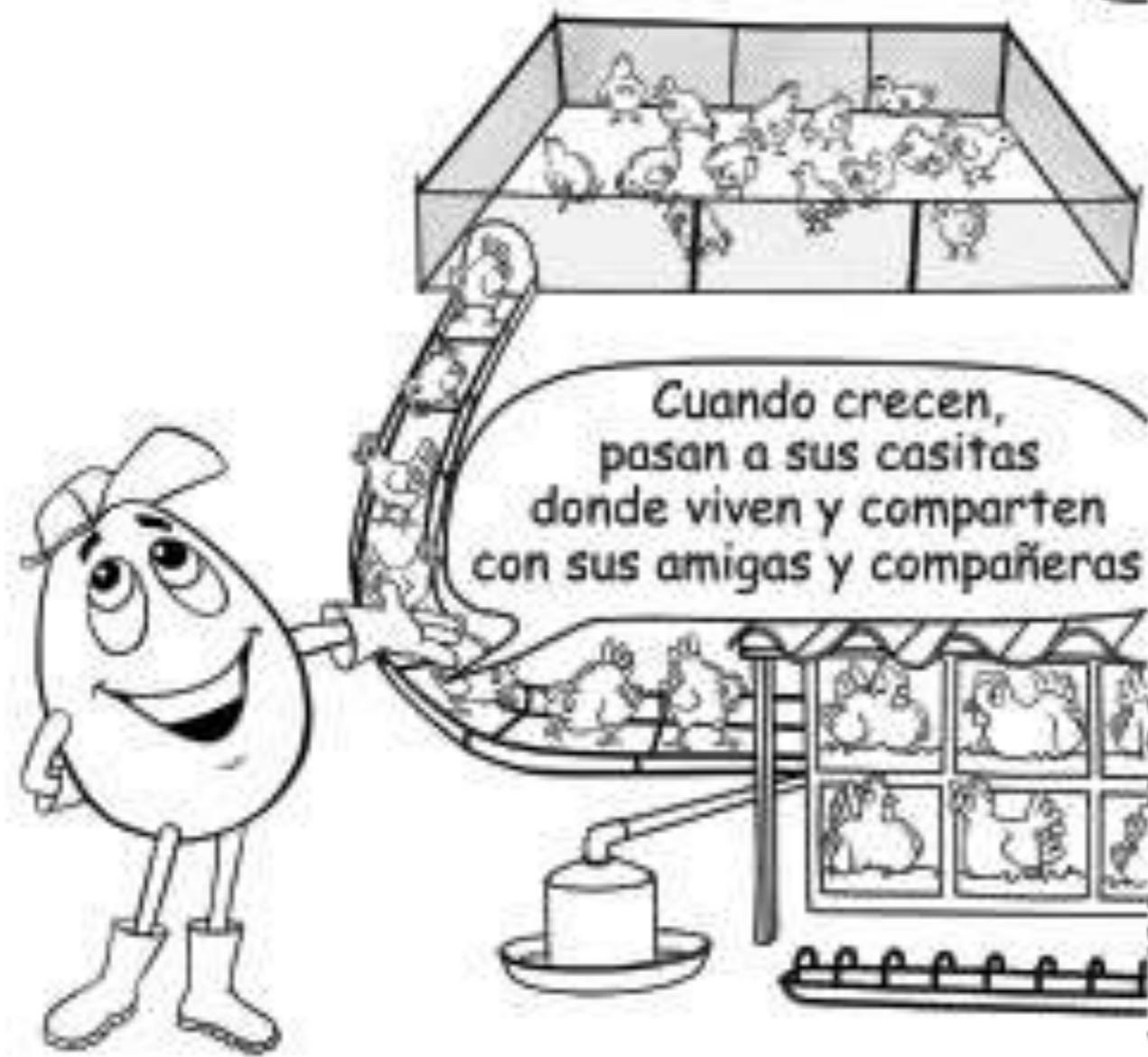
¡Hola niños!
Bienvenidos a mi mundo,
el del alimento más completo.

¡Ahhh!
¡El mundo
de los huevos!

Humm...
¡Qué rico!

FENAVI
Federación Nacional de
Productores de Colombia
Frente Nacional de la Producción

Todo empieza en la granja
donde cuidamos y alimentamos
a las pollitas...
para que siempre estén sanas.



Quando crecen,
pasan a sus casitas
donde viven y comparten
con sus amigas y compañeras

OS DIARIAMENTE



LOS HUEVOS TE HACEN FUERTE



TE AYUDAN A SER MÁS INTELIGENTE



TE AYUDAN A TENER
HUÓSOS Y DIENTES FUERTES



TE HACEN UNA PERSONA
MÁS SALUDABLE

CONSUME HUEVO



LOS HUEVOS SON ECONÓMICOS, NUTRITIVOS Y DELICIOSOS.



LOS HUEVOS AYUDAN A PROTEGER TUS OJOS.



TE APORTAN ENERGÍA.



LOS HUEVOS AYUDAN A CRECER SANAMENTE.

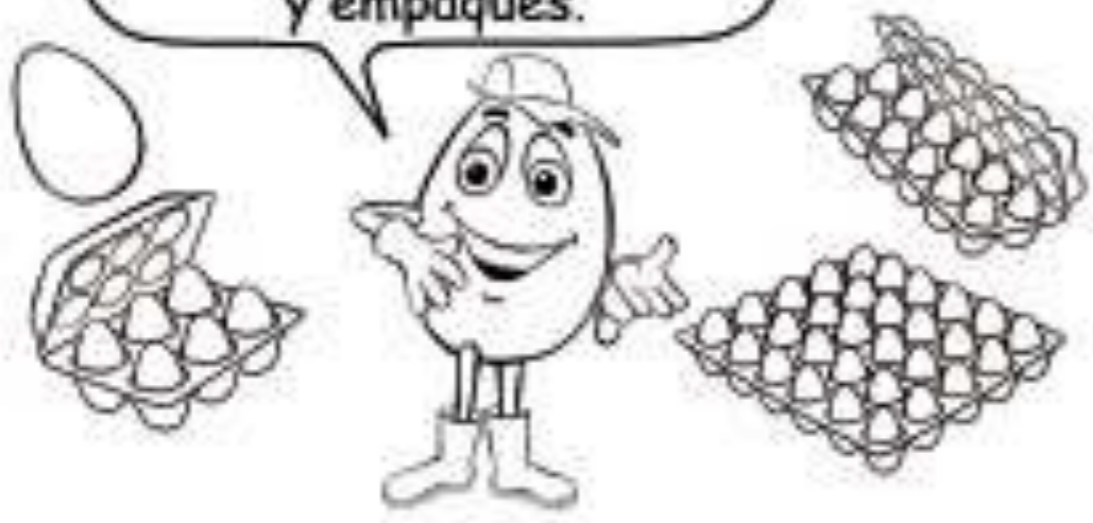


AYUDAN A DAR A LUZ BEBÉS SANOS.





Nos encuentras en diferentes presentaciones y empaques.



Recuerda que puedes consumir huevos diariamente. En la casa guárdalos en un lugar fresco y limpio.





DRAW!

Eggs give you energy! Draw a picture of your favorite activity that requires lots of energy. Swimming, reading, playing tennis, sports... whatever you like to do!

YOLKIN' AROUND

with SHELLEY & EGGBERT

Grades K-6



Q: WHY DO CHICKENS LAY EGGS?

A: BECAUSE IF THEY DROPPED THEM, THEY WOULD BREAK!



KIDSMART © 2015 KJ

Can you CRACK this maze?



WORD SEARCH

Find all the BLUE words hidden below! Eggs are delicious and nutritious, for breakfast or any other meal! They are laid by chickens on a farm. You can eat them so many ways: scrambled, fried, poached, hardboiled, as an omelette, or with the bright yellow yolk served sunny side up!



Solve this sudoku puzzle! The numbers 1, 2, 3, and 4 must appear once in each of the four horizontal rows, once in each of the vertical columns and once in each of the four boxes.



Answer:



DOTS 'N BOXES!

Take turns with a friend drawing a straight line to connect two dots (no diagonals). If your line completes a square, initial the square and take another turn. The player who claims the most squares wins.



FOOD FOR THOUGHT

GOOD NUTRITION SUPPORTS A GOOD EDUCATION

EACH EGG IS A NUTRITIONAL POWERHOUSE

Eggs are one of nature's most nutritious foods. One large egg contains only 70 calories and an incredible amount of nutrition for growing kids:

- Helps keep bodies strong and healthy
- Carries oxygen to the cells and keeps blood healthy
- Helps keep bones healthy and teeth strong
- Helps maintain a strong immune system
- An antioxidant that plays a role in maintaining good health and preventing disease

PROTEIN

IRON

VITAMIN D

ZINC

VITAMIN E

NATURALLY GOOD AND LOCALLY SOURCED

Canadian egg farmers are proud to support school breakfast programs across the country.

AFFORDABILITY AND MENU FLEXIBILITY

At only \$0.25 a serving, eggs are an affordable and versatile source of high quality protein and vitamins.

KIDS WHO EAT WELL BALANCED MEALS PERFORM BETTER IN SCHOOL

Breakfast at school can improve memory recall time, grades and standardized test scores.



Egg anatomy

A STUDY IN GOODNESS

SHELL

- The egg's first line of defence against the entry of bacteria.
- Can be white or brown, depending on the breed of hen; the nutritional value of the egg is the same.
- Approximately 10,000 tiny pores allow moisture and gases in and out.
- Odours can be absorbed through the shell, so eggs should be stored in their carton in the refrigerator.

SHELL MEMBRANES

- There are two membranes on the inside of the shell: outer and inner.
- One membrane sticks to the shell and one surrounds the albumen or egg white.
- The egg's second line of defence against bacteria.

EGG WHITE

(Albumen)

- Albumen is the egg white.
- Contains 3 g of protein, riboflavin and water.
- Represents 2/3 of the egg's weight.
- When a fresh egg is broken, the albumen stands up firmly around the yolk.

AIR CELL

- Formed at the wide end of the egg as it cools after being laid.
- The fresher the egg, the smaller the air cell.

GERMINAL DISC

- Appears as a slight depression on the surface of the yolk.
- The entry for the fertilization of the egg.

YOLK MEMBRANE

(Vitelline Membrane)

- Surrounds and holds the yolk.
- The fresher the egg, the stronger the membrane.

YOLK

- The egg's major source of vitamins and minerals.
- Contains 3 g of protein and essential fatty acids.
- Represents 1/3 of the egg's weight.
- Colour ranges from light yellow to deep orange, depending on the hen's food. The nutritional value is the same.

CHALAZAE

- A pair of spiral bands that anchor the yolk in the centre of the thick albumen.
- The fresher the egg, the more prominent the chalazae.

NUTRITIONAL VALUE OF EGGS

One Grade 'A' large egg (53 g) provides:

Canada's Food Guide considers 2 eggs one serving of the Meat and Alternatives food group.

Nutrition Facts	
Per 1 large egg (53 g)	
Amount	% Daily Value
Calories 70	
Fat 5 g	8 %
Saturated 1.5 g	8 %
+ trans 0 g	
Cholesterol 195 mg	
Sodium 65 mg	3 %
Carbohydrate 1 g	1 %
Fibre 0 g	0 %
Sugars 0 g	
Protein 6 g	
Vitamin A 10 %	Vitamin C 0 %
Calcium 2 %	Iron 6 %
Vitamin D 15 %	Vitamin E 15 %
Riboflavin 15 %	Niacin 6 %
Vitamin B ₆ 50 %	Folate 15 %



Having a variety of foods is part of healthy eating. Eggs are a nutritious food and, like many foods, should be eaten in moderation. Canadian egg producers from who support the Health Check® logo are proud to provide you with this information. Visit www.healthcheck.org for more information.



GET CRACKING

EGGS.ca

**CRACQUE POUR TOI
MON COCO!**

lesoeufs.ca

For more information or copies of this poster, contact your provincial egg producer.

It All Adds Up!¹

Nutrient
Dense:

$$\text{1 Large Egg} = 70 \text{ Calories} + 6g \text{ Protein} + 13 \text{ Various Vitamins \& Minerals}$$

NUTRITIONAL

- High-quality protein
- 13 Various vitamins & minerals
- All-natural food

LOW IN CALORIES

- Only 70 calories in one large egg
- Satisfying ingredient or snack

ON TREND IDEAS

- Protein snacks for mind & body
- All day breakfast
- Ethnic inspired recipes

PORTABLE

- Protein boxes
- Grab n' go breakfast
- Sandwiches & wraps
- Shaker salads

AFFORDABLE

- Cost-effective protein option
- Versatile ingredient to support inventory cost

VERSATILE

- Breakfast, lunch, snacks
- Scrambled, hard-boiled, patties, omelets





Name _____ Writing numbers (K.CC.A.3)

Count on Hen!



It takes me about 24 hours to make an egg and lay it. That's one day!



Count.



Write the missing numbers.

3	4	_____	_____	_____	_____
---	---	-------	-------	-------	-------

9	_____	_____	12	_____	_____
---	-------	-------	----	-------	-------

15	_____	_____	_____	_____	20
----	-------	-------	-------	-------	----

Bonus: Count from 0 to 20. Write each number as you say it.



Name _____ Subtraction to 5 (K.OA.A.2)

Yolk, White, or Both?

Subtract.



Cross out the eggs to help.

If the answer is 2, color the box yellow.

What is good for you—an egg yolk, an egg white, or both? Follow the yellow path to find out.



 $3 - 1 = \underline{2}$	 $2 - 0 = \underline{\quad}$	 $3 - 3 = \underline{\quad}$
 $5 - 1 = \underline{\quad}$	 $4 - 2 = \underline{\quad}$	 $4 - 0 = \underline{\quad}$
 $4 - 3 = \underline{\quad}$	 $2 - 1 = \underline{\quad}$	 $5 - 3 = \underline{\quad}$





Name _____

Read informational text (RI.1.10)

Eating Eggs

Read.

Brain Boost

Do you want to give your brain a boost? Eat eggs. When you eat an egg, it is like giving your brain fuel. It helps your body grow well. It also helps your muscles get strong.

Smart Start

Breakfast is a perfect time to eat eggs. It starts your day right. It gives you energy that lasts a long time.

Not Just for Mornings

Any time can be a good time to eat eggs. They are great for breakfast. They are great for snacks too. Be sure to eat all of the egg. The egg white is good for you. The yellow part, or yolk, is good for you too!

Talk About It!
What does the author mean by "Smart Start"?

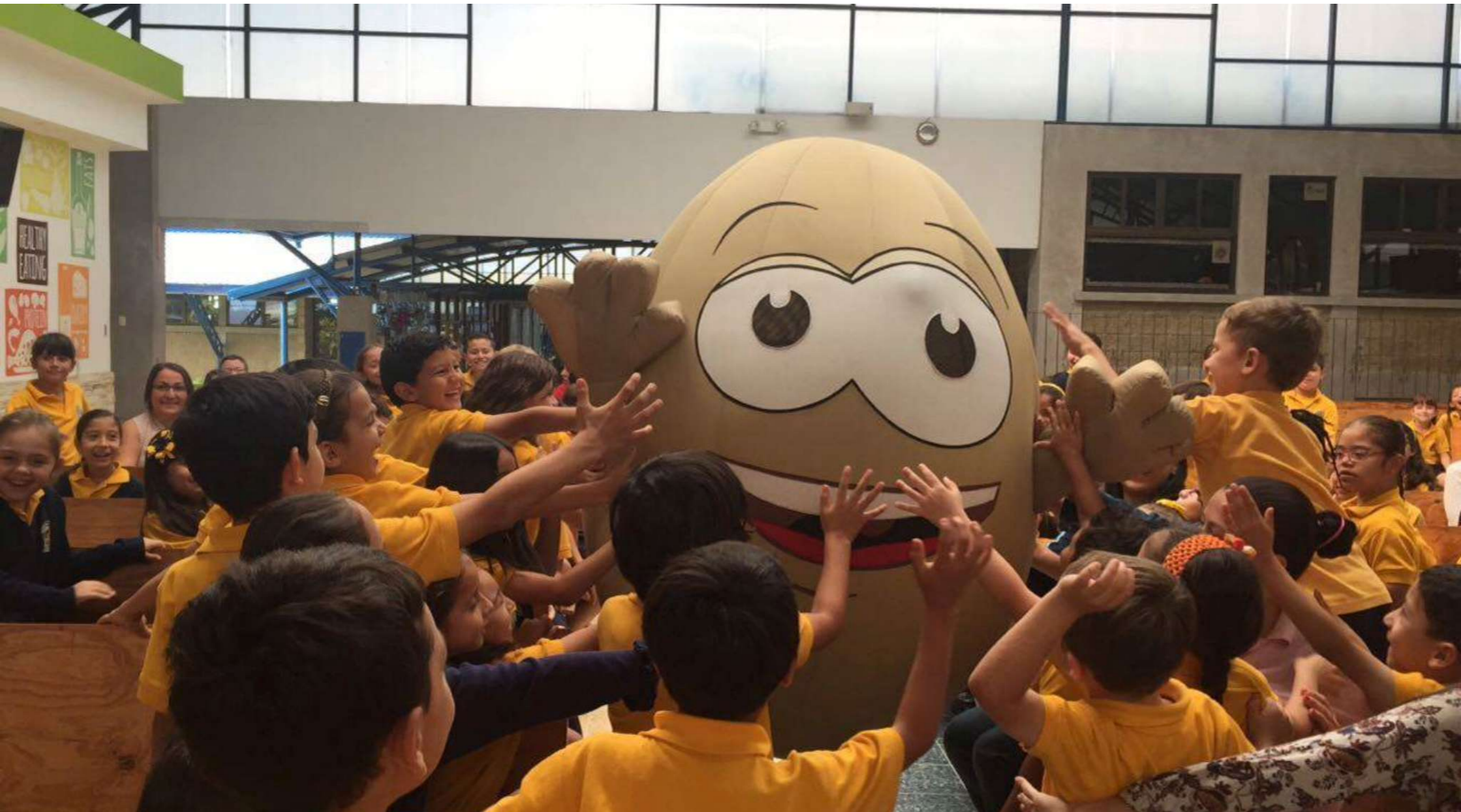


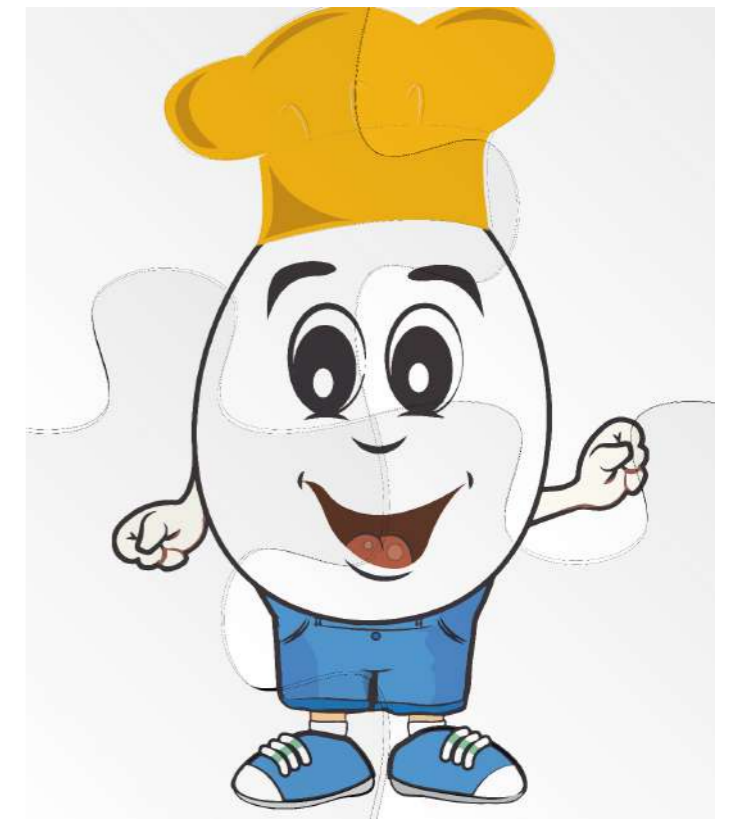
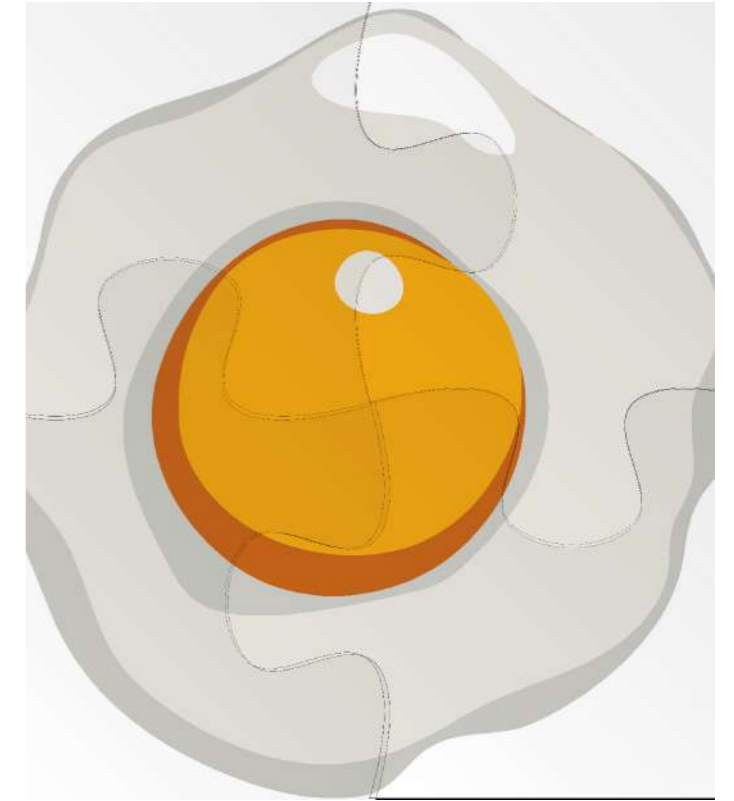
Circle yes or no.

1. Eggs are good for your brain.	yes	no
2. Eggs are good for you any time of day.	yes	no
3. Only the white of an egg is good for you.	yes	no
4. Eggs give people energy.	yes	no

Illustration: Egg Board. Text and design by The Education Center, LLC.

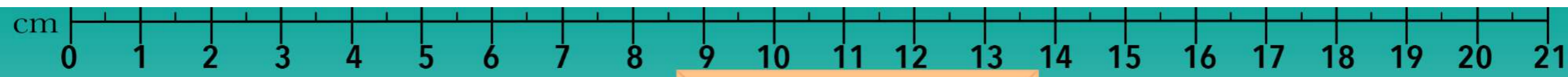
Note to the teacher: To prompt students' responses to the "Talk About It!" question, reveal the paragraph with the matching heading. Guide students to realize that breakfast isn't the only good time to eat eggs, but it is a great choice since eggs provide high-quality protein and long-lasting energy. Point out that students who start the day with a nutritious breakfast are more likely to do better with schoolwork, tests, and other important tasks.



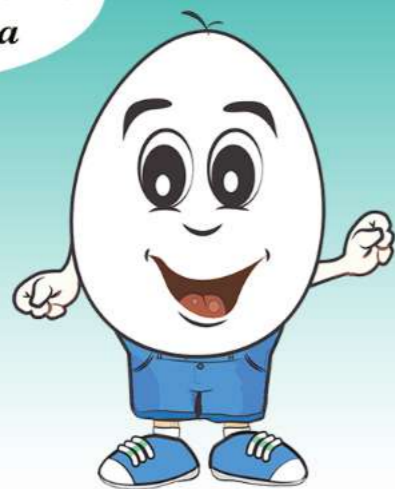


Rompecabezas





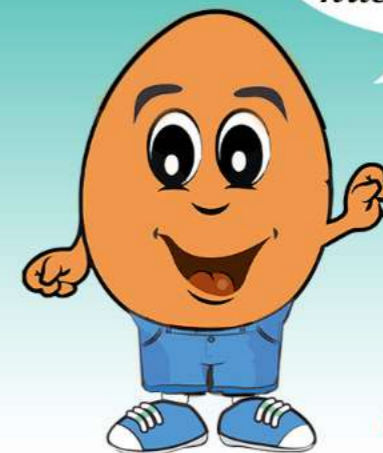
*Comer huevo
nica da ahorro
a la familia*



*Comer huevo nos
da energía y fuerza
para aprender
mejor*



*Comer huevo
diario mejora
nuestra vista*



Nutrición para todos

Involucrados

- Gremio de avicultores
- Industria alimentaria
- Chefs
- Autoridades competentes



A white square plate is centered on a red and white checkered tablecloth. On the plate is a sunny-side-up fried egg with a bright yellow yolk and a white, slightly crisped edge. A small sprig of fresh green parsley is placed to the right of the egg. In the background, a silver fork and a butter knife with a yellow and white checkered handle are visible. A glass of yellow liquid is partially seen in the top left corner.

🥚 Huevo 🥚

Un gran aliado para la nutrición infantil

PATRICIO KURTE, GERENTE DE CHILEHUEVOS:

“El huevo es libre de sellos y altamente alimenticio”

El consumo de huevo en el país ha crecido sostenidamente. Mientras en 2013 alcanzaba a 183 unidades per cápita, en 2018 se espera que llegue a 230 unidades.

La necesidad de que los chilenos hagan cambios en la dieta alimenticia es clave. Por ello, el 2016 entró en vigencia la Ley de Etiquetado que obliga a rotular los alimentos envasados que contengan alto contenido en calorías, azúcares o grasas saturadas, y este mes empezará a regir una nueva adecuación que obliga a reducir los nutrientes críticos.

También, para contribuir a una modificación de los hábitos alimenticios, están en marcha diversas campañas públicas y privadas para crear conciencia de lo importante que es aumentar la ingesta de alimentos saludables.

El huevo es un alimento natural con contenido bajo en todos los nutrientes críticos, por lo que es libre de sellos en sus envases.

Además, por su capacidad de saciar el apetito y tener bajas calorías, se recomienda su consumo por parte de toda la población, contribuyendo así a reducir los altos índices de obesidad y la incidencia de enfermedades asociadas como la diabetes y la hipertensión, entre otras.

ALIMENTO COMPLETO

“El huevo es un alimento completo, rico en nutrientes saludables, bajo en calorías (solo



70 por unidad), fácil de cocinar y con múltiples cualidades gastronómicas, de sabor y beneficios para una vida sana”, afirma el gerente de Chilehuevos, Patricio Kurte.

Entre las propiedades saludables del huevo, diversos estudios internacionales, han destacado su gran valor nutritivo por su contenido de proteínas, vitaminas, minerales (vitaminas A, E, riboflavina, niacina, ácido fólico, hierro, zinc, selenio; vitaminas D, B12, biotina) y otras sustancias con propiedades saludables, como los ácidos grasos Omega-3, que lo hacen recomendable para la población de toda edad.

“La principal característica del huevo es su aporte proteico. Las

La principal característica del huevo es su aporte proteico.



Patricio Kurte, gerente de Chilehuevos.



proteínas que contiene son las de mayor valor biológico y la de mejor calidad que podemos consumir. Además, tiene otros compuestos que son importantes como fuentes antioxidantes y vitaminas”, destaca la directora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Chile, Soledad Reyes.

Agrega que este alimento es la principal fuente de colina, nutriente que favorece el desarrollo del cerebro, y su perfil lipídico es uno de los más equilibrados dentro de los alimentos de origen animal.

El consumo de huevo, además, previene la deficiencia de vitamina D, componente que ayuda al cuerpo a absorber el calcio que, junto con el fósforo,

son dos minerales esenciales para la formación normal de los huesos. Su carencia eleva el riesgo de demencia, Alzheimer y osteoporosis.

En los adultos mayores, la ingesta de huevo reduce la pérdida de masa muscular, fortalece las defensas ante enfermedades y constituye una buena alternativa frente a la limitación de ingesta de otras fuentes proteicas (leche o carne).

AUMENTO DEL CONSUMO

El consumo de huevo en el país ha crecido sostenidamente. Mientras en 2013 alcanzaba a solo 183 unidades per cápita, en 2018 se espera que llegue a 230 unidades

“Este positivo comportamiento obedece a la cada vez mayor conciencia y conocimiento, por parte de los consumidores, de los beneficios que tiene este producto para la salud”, destaca Patricio Kurte.

Y así lo confirmó también una encuesta realizada a fines del año pasado por Adimark, entre dueñas de casa de la Región Metropolitana que deciden las compras del hogar. Los resultados mostraron que en una escala de 1 a 7 el huevo logró un promedio de 6,5 como alimento preferido para la dieta familiar, superando a productos como papa y tomate, lácteos (yogur y queso), cereales, jamón y otras carnes.

Entre los atributos asociados al huevo destacaron su calidad de rico en proteínas (mencionado por el 97% de las encuestadas); nutritivo y sabroso (97%); precio conveniente (96%); sano (93%) y rico en vitaminas (92%).

HUEVO DE COLACIÓN

El ejecutivo agrega que se espera que la Ley de Etiquetado y su actual modificación permita que los padres, por ejemplo, busquen alternativas de colaciones saludables para sus hijos. “Y qué mejor que un huevo, que produce más saciedad y, por ende, ayuda a combatir la obesidad”, asegura.