

## Expertos destacan los valores nutritivos de las conservas de pescado

[www.eleconomista.es](http://www.eleconomista.es) / 13 septiembre 2012

El doctor Alberto López-Rocha ha destacado los valores nutritivos de las conservas de pescado ya que son alimentos que no contienen conservantes y poseen un alto valor nutricional.

Además, según ha recordado en una entrevista en el programa del doctor Bartolomé Beltrán Pons en Antena 3, llamado '¿Qué me pasa doctor?', el pescado es un elemento esencial dentro de cualquier dieta equilibrada y sana por su contenido en materia grasa, proteínas, vitaminas y minerales.

Por su parte, la directora general de 'Pescamar', Guadalupe Murillo, ha comentado que el 86 por ciento del volumen nacional de conservas de pescado se hace en Galicia y ha subrayado que la "alta calidad" de este tipo de productos en España se refleja en que es el "segundo productor mundial" de conservas y sus productos gozan de reconocimiento internacional, siendo la industria conservera gallega un referente en el sector.

Precisamente, recientemente, el FROM premió a Pescamar por fomentar el consumo de pescado en la dieta de los escolares. "Se distribuyeron 10.000 latas de atún con tomate en 45 colegios de Galicia y las Islas Canarias, aportando a los niños un alimento rico en omega 3, proteínas de alto poder biológico, multitud de vitaminas, y fuente de potasio, fósforo y magnesio. La esterilización de las conservas es fundamental, siendo estas productos de calidad, cómodos y listos para el consumo, que conservan todas las propiedades de los alimentos y son asequibles para todos los bolsillos", ha asegurado Murillo.

En este sentido, la directora ejecutiva de la AESAN, Ángela López de Sa, ha matizado que "la reglamentación existente es muy estricta, por lo que los estándares de calidad y seguridad son muy altos en España". En definitiva, ha proseguido, el proceso de la conserva no modifica las proteínas, los lípidos y los glúcidos de los alimentos, y que una lata de sardinas en aceite de 100 gramos aporta en torno a los 300 miligramos de calcio.

La directora ejecutiva de la AESAN indicó que el Gobierno del Partido Popular culminará la transformación de los organismos implicados en el área de la salud alimentaria fusionando la AESAN con el Instituto Nacional de Consumo. De esta manera, el nuevo organismo, que dispensará sus responsabilidades con el nuevo nombre de AECOSAN, dependerá de manera combinada y conjunta de la actual Secretaría General de Sanidad que dirige Pilar Farjas.

Este sector representa el tres por ciento del Producto Interior Bruto (PIB) gallego, con un movimiento de más de 300.000 toneladas --el 86 por ciento de las conservas que se producen en España--, y con un valor de casi 1.200 millones de euros.

"Esta capacidad productiva es lo que le permite dar trabajo a casi 12.000 personas, en 65 empresas, de manera que genera el 6,5 por ciento del empleo industrial gallego. Unos empleos, además, que en su inmensa mayoría son fijos --el 70 por ciento-- y para mujeres --el 79 por ciento--", ha explicado el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez-Feijóo, durante la IV Conferencia Mundial de Conservas, ANFACO