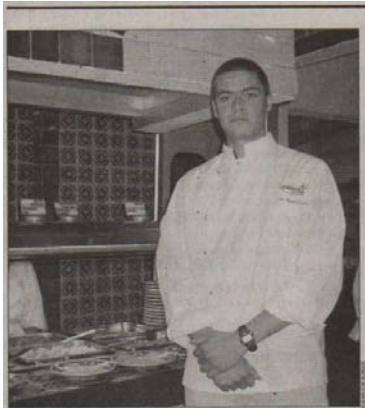


Fecha: 19/Abril/2008	Página: Imagen 17	Nombre medio: Diario de Yucatán	Valor Comercial: \$ 8,667	Posición nota: Central izquierdo
--------------------------------	-----------------------------	---	-------------------------------------	--



El Chef Miguel Ángel Durán, integrante del jurado del concurso Cocinero del Año para encontrar al mejor chef mexicano, que patrocina Hérdez. El jueves y viernes pasados se realizaron las eliminatorias en la ciudad de Cancún

Los alimentos enlatados sí benefician a la salud

La mayoría contiene elevados nutrimentos, dice una especialista

CANCÚN.— En un grave problema se ha convertido la piratería de productos enlatados en México, por eso Claudia del Bosque Sánchez, responsable del área de nutrición del grupo Hérdez, da algunas sugerencias para no adquirir productos piratas.

De acuerdo con la nutrióloga es importante saber distinguir las etiquetas de los productos, desde ~~los originales~~ hasta una copia, basándose en la impresión y el material. También se puede detectar su autenticidad por medio de una impresión láser con la fecha de caducidad del producto, que se encuentra en la parte de debajo de la lata.



Claudia del Bosque Sánchez, responsable de nutrición de Grupo Hérdez

Nutrióloga | Trayectoria

La nutrióloga Claudia del Bosque Sánchez es responsable del área de nutrición de Grupo Hérdez.

- **Estudios**
Claudia es Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos, por la Universidad Iberoamericana, A. C.
- **Reconocimiento**
Además, obtuvo un primer lugar en la categoría de Investigación Aplicada en el III de Nutrición 2003
- **Sociedad**
También es integrante de la Sociedad de Nutrióloga.

"El consumo de productos piratas podrían repercutir en la salud del consumidor, porque no se puede asegurar que los productos sean elaborados de forma higiénica", apunta Claudia.

La especialista explica que consumir los productos enlatados es de gran beneficio para las personas y en la actualidad la gente cree en ciertos mitos sobre ellos; sin embargo, la realidad de sus beneficios se desconocen.

"Debido a los modernos procesos de envasado es posible mantener su buen sabor, apariencia y gran parte de su contenido nutricional", señala.

Son nutritivos

"Aquellas personas que creen que al consumir productos enlatados no cubren su requerimientos nutricionales se encuentran en un error, porque la mayoría de estos productos, contiene una mayor cantidad de nutrimentos que los caseros, así como conservadores naturales. Además están libres de exposición a microorganismos", apunta la experta.

La nutrióloga comenta que las vitaminas de los alimentos son sumamente sensibles al calor, por ello con el fin de reducir el impacto en estos nutrimentos, en los procesos industriales se controlan con precisión los tiempos y temperaturas de cocción, a diferencia de los caseros.

"Es sumamente importante informar que los alimentos enlatados aseguran una mayor higiene en todos sus procesos, en cuanto a su elaboración. Sus envases metálicos de aluminio o acero están diseñados para impedir la entrada de luz ultravioleta, oxígeno y microorganismos; además de que son resistentes a golpes y rupturas, características ideales para la preservación de alimentos y bebidas", abunda.

"Los procesos de elaboración, envasado, recubrimiento y sellado hermético al vacío evitan el contacto entre el contenido y lata, e impiden la migración de metales pesados, como el plomo, hacia los alimentos, lo cual evita su contaminación", explica.

Hérdez patrocina el concurso Cocinero del Año para encontrar al mejor chef mexicano. El jueves y viernes pasados se realizaron las eliminatorias en Cancún.—
ZULMA CHE BURGOS