



# CONOCIMIENTO, ACTITUDES Y PRÁCTICAS RESPECTO AL USO DE SAL EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS DE CONSUMO MASIVO EN SAN SALVADOR DE JUJUY, JUJUY

Guanuco, Mónica<sup>1</sup>; Rueda, Julio<sup>1</sup>; González, Fabiana<sup>1</sup>; Saab, Gabriela<sup>2</sup> y Alfaro, María Esther<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Catedra de Química Analítica Instrumental. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Jujuy. Argentina

<sup>2</sup> Dirección de Seguridad Alimentaria. Municipalidad de San Salvador de Jujuy. Provincia de Jujuy. Argentina

## Introducción

En el año 2011 los estados miembros de las naciones unidas acordaron reducir (hasta el año 2025) 30% el consumo de sodio para contribuir a la prevención de enfermedades no transmisibles, siendo las enfermedades cardiovasculares la principal causa de muerte. Para su control, la OMS recomienda consumir <2 g Na /día y Argentina, a su vez, ha implementado estrategias regulatorias en productos procesados como el pan ( $\leq 0,7$  Kg Sal/50 Kg harina y  $\leq 476$  mg Na/100 g pan).

## Objetivo

El objetivo de este trabajo fue de evaluar niveles de sodio en pan blanco y explorar las prácticas en el empleo de sal en establecimientos elaboradores en la ciudad de San Salvador de Jujuy, provincia de Jujuy

## Materiales y Métodos

Se muestrearon 40 panificadoras habilitadas. El contenido de sodio se analizó por fotometría de llama. Se recabó información, mediante cuestionario y previo consentimiento, sobre datos sociodemográficos de los elaboradores, conocimientos sobre buenas prácticas de manufactura (PBM), datos relacionados a la elaboración de pan y el uso de sal

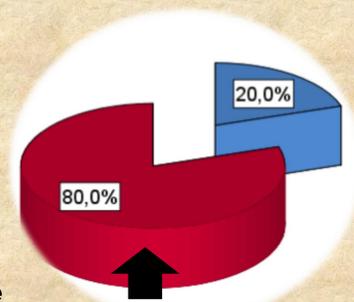
## Resultados

### Acerca de los elaboradores

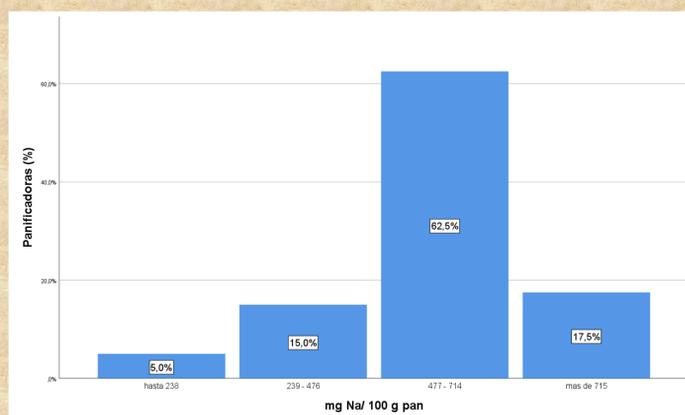
Datos sociodemográficos (%)	
Sexo	
Hombre	91,4
Mujer	8,6
Edad	
18-30	14,3
31-40	20,0
41-65	65,7
Estudios	
sin estudios	17,5
primario incompleto	5,0
primario	20,0
secundario incompleto	45,5
secundario	15,0

- **70,4** % mencionó conocer qué son las BPM y 54% expuso estar capacitado en manipulación de alimentos.
- **43**% dijo contar con un procedimiento escrito y estandarizado para la panificación.
- **85** % declaró usar cantidades de sal superiores a 0,7 k g/50 kg harina y **66,6** % agrega sal en cantidades entre 1-1,4 kg/50 kg harina.
- Solo un **9,1** % consideró que la cantidad de sal que agrega debería ser reducida.
- Por otro lado, 34,4% dijo haber recibido directiva de reducir la cantidad de sal en la elaboración de pan blanco.
- Un alto porcentaje (**91,2**%) relacionó el consumo elevado de sal y alguna enfermedad

### ¿Cumple el producto con la legislación Argentina?



### ¿Cuánto sodio se encontró en el pan?



## Conclusión

Se concluye que un alto porcentaje de las panificadoras usa cantidades de sal superiores a lo permitido. Se observó elaboradores con moderada capacitación y baja adhesión a buenas prácticas según los niveles de sodio encontrados.

Se espera estos resultados contribuyan al conocimiento actual de la temática y sirvan para abordar estrategias integrales, que acompañen y monitoreen la consecución de los objetivos del estado y los organismos internacionales en materia de reducción de consumo sodio en alimentos de consumo masivo.