



2018 - "Año del Centenario de la Reforma Universitaria"

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Alumnas: Freytes, Lucía; Tavella, Vanina Desirée

Director: Passera, Patricia

Co-director: Sartor, Sandra

Fecha de presentación: 18/9/17

Introducción: el pan, conjuntamente con el resto de los panificados, constituyen alimentos fundamentales en la dieta habitual, con elevado impacto en la salud de la población. Por lo tanto, se consideró relevante conocer la realidad de múltiples aspectos vinculados con su elaboración.

Objetivo: analizar la situación actual de los procesos de producción en la industria panadera de la ciudad de Córdoba en los años 2016 y 2017. **Metodología:** estudio descriptivo simple, observacional y transversal. La muestra seleccionada constó de 46 establecimientos panaderos adheridos al Centro de Industriales Panaderos y Afines de Córdoba (CIPAC), que hubiesen elaborado y expandido productos panificados en la ciudad de Córdoba en el año 2016. Se realizaron entrevistas a los responsables de la producción, empleando un formulario de encuesta.

Resultados: durante los últimos años se verificó la evolución del proceso productivo de panificados con la aplicación de nuevas tecnologías. La totalidad de los establecimientos muestran una producción diversificada en relación a los productos panificados estudiados, habiéndose verificado que no existe relación entre la producción de éstos y el nivel de complejidad de los establecimientos. En cuanto a los insumos empleados, se encontró una baja frecuencia de controles de calidad, y en el caso de la sal el promedio utilizado supera las recomendaciones de la Ley 26905.

Conclusión: la realidad de la industria panadera es amplia y compleja e intervienen múltiples aspectos. En los procesos productivos, la inclusión de la tecnología se evidenció en los últimos años, si bien se conservan algunos usos por tradición. La selección de los insumos se realiza principalmente por el precio y la calidad. Los encargados de la producción no evidenciaron un amplio conocimiento sobre el contenido nutricional de los productos panificados, aunque perciben al pan como un alimento importante en la alimentación familiar. En cuanto a su formación, la capacitación informal mediante experiencia laboral, es el método más frecuente.