

Proyecto: PRODUCCION DE PANIFICADOS.

Autores: Dallazuana, Andrea – Markiewicz, Guillermo.

Clasificación: Alimentos farináceos - cereales, harinas y derivados.

Resumen

El siguiente trabajo plantea el diseño de una planta de producción de panificados utilizando la tecnología de Fermentación Controlada como respuesta a una mejor calidad. Esta técnica utiliza una combinación de tiempo y temperaturas (del frío al calor) para controlar las velocidades de reacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos llevados a cabo durante el proceso de fermentación y el horneado final del producto cuando el mercado lo demande.

Del estudio de mercado concluimos que tenemos asegurada la provisión de materias primas con las características y calidad que requiere nuestro proceso. El hecho de que el 95% de la oferta de pan sea del tipo artesanal y a su vez que se encuentre atomizada, nos estaría indicando, la existencia de un gran número de clientes potenciales con pequeño volumen de producción. Por otra parte vemos que las importaciones de este tipo de productos son prácticamente inexistentes. Respecto de la demanda del producto terminado vemos que es prácticamente inelástica, y 17,5 veces superior respecto de su principal competidor, el pan de tipo industrial.

Para garantizar el permanente abastecimiento de materia prima e insumos y teniendo en cuenta que nuestro producto abarca un nicho no muy amplio dentro del gran mercado de productos panificados, es que decidimos la macrolocalización de la planta en la provincia de Buenos Aires, a fin de que el volumen a producir justifique la instalación de una planta de elaboración continua. Analizando los datos mencionados podemos concluir que la ciudad de La Plata cumple satisfactoriamente con los requisitos que consideramos más importantes para la localización de nuestra planta.

Este proyecto ofrecería una alternativa de comercialización que beneficie a sus potenciales clientes. A un pequeño emprendimiento de tipo familiar a través de una mínima inversión inicial sin la necesidad de adquirir grandes conocimientos sobre el proceso tecnológico y sin depender de personas idóneas. A negocios en funcionamiento que quieran ofrecer un producto diferenciado adaptando la oferta a la demanda a lo largo

del día, con una pequeña inversión en equipamiento si es que ya no se cuenta con ellos como es el caso de restaurantes, hoteles pequeñas panaderías, etc.

Para la ejecución de un proyecto de este tipo se cuenta en el mercado con líneas de crédito para la financiación del inicio de la actividad con tasas de interés que permiten, entre otros factores, recuperar la inversión en un tiempo razonable.

Palabras claves: panificados, fermentación controlada, Buenos Aires.

Diagrama de flujo del proyecto

