

Proyecto: ELABORACION DE PAN.

Autores: Aguirre, Ana María Mercedes – Del Río, María Julieta.

Clasificación: Pan y producto de panadería.

Resumen

Los cereales y los productos panificados son desde hace milenios los principales alimentos humanos. El cultivo y el procesamiento de los cereales ha sido parte del desarrollo cultural y económico de la humanidad.

El trigo es en la actualidad el cereal más usado para elaborar panificados; el consumo de centeno declina, pero las producciones relativas de estos cereales dependen fundamentalmente de los hábitos alimenticios de cada país.

Nuestro Código Alimentario Argentino, en su artículo 725 expresa: “Con la denominación genérica de pan se entiende el producto obtenido por la cocción en horno y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin agregados de levadura, son o sin adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios”.

Los objetivos que persigue esta empresa son:

- Generar nuevas fuentes de trabajo.
- Asegurar precios competitivos para los productos de mayor calidad.
- Aprovechar la producción de trigo de la zona y promover el desarrollo de la misma.
- Poner énfasis en la investigación para desarrollar nuevos productos comerciales.
- Lograr un reconocimiento generalizado del producto.
- Ampliar el mercado existente.
- Ampliar las instalaciones.

La industria se ubicara en el Parque Industrial “General Belgrano de la ciudad de Paraná”.

Palabras claves: pan, mayor calidad, Parque Industrial, Paraná.

Diagrama de flujo del proceso

