

RESUMEN

Autor [Ayón Wu, J.A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título [Implementación de punto caliente para expendio de panadería en formato Cash & Carry](#)
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación Código Estado

Sala Tesis [E21. A96 - T](#) USO EN SALA

Descripción 109 p. : 15 cuadros, 17 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo
Monográfico (Ing Ind Alimentarias)

Bibliografía Facultad :
Industrias Alimentarias

Sumario Sumarios (En, Es)

Materia [PAN](#)
[INDUSTRIA PANADERA](#)
[EMPRESAS PRIVADAS](#)
[PRODUCTOS DE PANADERIA](#)
[PROCESAMIENTO](#)
[CALIDAD](#)
[GESTION](#)
[ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD](#)
[ANALISIS ECONOMICO](#)
[RENTABILIDAD](#)
[PERU](#)
[PUNTO CALIENTE](#)
[PAN CONGELADO](#)
[CASH & CARRY](#)

Nº PE2017000548 B /
estándar M EUV E21; Q02

El trabajo tiene como fin implementar un punto caliente en un formato Cash & Carry y comienza eligiendo la tecnología de panificación que mejor se adapte. Las diferentes tecnologías que se emplean para la elaboración de pan varían en el empleo mayor o menor de sistemas de automatización, congelación y fermentación. Así se ha evaluado la elaboración de pan de la manera tradicional versus otras que conllevan el empleo de procesos de congelación antes del horneado o después de este. Este proceso es complicado en cuanto

comienza en la formulación del producto haciendo uso de harinas, levaduras, mejoradores, grasas y otros insumos que nos ayuden a obtener un producto que pueda soportar el estrés propio de la congelación y luego de su propia descongelación y terminado final. También se debe de tomar en cuenta que los parámetros de los procesos en la elaboración tradicional del pan también cambian porque sus insumos son distintos y necesitan un trabajo diferente. A todo esto se le añade el proceso de congelación cuyos parámetros se deben de cuidar. Este proceso puede afectar de manera significativa al pan en cuanto a su estructura, tiempo de vida y características organolépticas. El resultado del análisis de las diferentes tecnologías nos entrega que la mejor opción es la producción de pan de manera tradicional y que no emplea procesos de congelación debido a: (1) no se ha alcanzado un volumen crítico de producción, (2) es más sencillo de controlar desde un centro de producción, (3) la experiencia que se requiere es menor, (4) requiere menor inversión, (5) es adaptable a diferentes productos y (6) se puede planificar de manera modular para así emplear procesos de congelación en una segunda etapa sin la necesidad de una alta inversión en infraestructura y haciendo uso de la maquinaria ya empleada.

Abstract

The aim of this assignment is to implement a hotspot in a Cash & Carry format, and it begins by selecting the most suitable breadmaking technology. The different technologies employed in breadmaking vary in the amount of freezing, fermentation and the automation system usage. Therefore, this dissertation evaluates and contrasts the traditional way to elaborate bread with others that involve freezing processes prior or after the baking process itself. This process is quite complex in terms of the product formulation: use of flours, yeast, additives and enhancers, oils and other supplies that will help to achieve a product that can withstand the stress caused by the freezing itself, defrosting and finishing. Moreover, it should be taken into account that the parameters of the processes in traditional breadmaking also change because their inputs are different so they need a different work process. In addition to this, the freezing process parameters must be thoroughly taken care of. This process can significantly affect bread in terms of its structure, shelf-life and organoleptic characteristics. The result of the analysis of the different technologies gives us that the best option is the production of bread in a traditional way and does not use freezing processes due to: (1) a critical volume of production has not been reached, (2) is simpler to control from a production facility, (3) the experience required is less, (4) requires less investment, (5) is adaptable to different products and (6) can be planned in a modular way to use freezing processes in a second stage without the need of a high investment in infrastructure and using the machinery already employed.