



PROPUESTA DE ESTANDARIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PAN DE RANCHO EN PANADERÍA

Paola Liliana Urquiza Ruiz¹, Pablo Adrián Campuzano Rauda¹ y Mario Alberto Narváez Guerrero ¹

¹ Instituto Tecnológico de Morelia. pao-lilia1@hotmail.com

El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en México. Un pan clásico es el de rancho que es un tipo de pan elaborado en las pequeñas comunidades del país. Éste suele ser preparado mediante el horneado casero de una masa, elaborado artesanalmente con harina de cereales, agua y sal. El problema de esta panadería una panadería que no contaba con un proceso estandarizado, puesto que todo se realizaba “al tanteo”, así como en muchas comunidades lo hacen por varios factores, y esto ocasionaba que no se tuviera un control de la materia prima utilizada. Esta situación resultaba un inconveniente para los panaderos ya que hay ocasiones en que utilizaban más materia prima de la necesaria o no lograban los resultados que se proponían en producción, y por ende en ventas. Otra consecuencia era que las piezas de pan resultaban de diferentes tamaños. El proceso de elaboración que se utiliza básicamente consiste en preparar la masa, amasar, dejarla reposar por un rato, después separarlas un “cuartos de kilo”, cortar en pedazos más pequeños, bolearlos, extenderlos con rodillos, dejarlos reposar para que se extiendan, pasarlos en charolas al horno casero con el que cuentan, dejarlos enfriar un poco después de salir del horno y así ser guardados para posteriormente realizar la venta en la comunidad donde radican y en las vecinas, al norte y al sur, que consisten en otras 5 comunidades. Actualmente trabaja en la producción los días sábados de cada semana para elaborar pan y los miércoles se realiza compras de la materia prima para el mes. Con este proyecto nos dedicamos a analizar todo el proceso y verificar qué áreas eran las de oportunidad, ya que es importante para nosotros que los panaderos vayan hacia una mejora y no empleen más materia de lo necesaria durante el proceso, evitar actividades que se realizan de más, asignar roles de trabajo fijos para el personal, optimizar su tiempo en elaboración para que produzcan más piezas de pan para ofrecer a sus clientes y, por ende, que obtengan mayores ganancias. Los resultados parciales que hemos obtenido han sido favorables ya que se trabajó con aspectos de tiempos y movimientos, inventarios, cantidades y su medición, donde se redujo en un 8% la materia prima, 10% del tiempo empleado y las ventas aumentaron en un 16%.