

INTRODUCCIÓN.

El pan es un producto de harina que es derivado de una gran variedad de las sustancias de plantas. Estas sustancias usualmente son semillas de hierbas, como trigo, maíz o centeno, legumbres y tubérculos.

La textura del pan va a depender de la riqueza de la fórmula usada en la preparación de la masa así como de sus ingredientes. Los cuatro ingredientes básicos en la producción de pan son harina, agua, levadura y sal. Otros ingredientes, tales como leche, huevos, miel, azúcar o nueces también pueden ser añadidos, pero no son elementales.

El pan proporciona carbohidratos en forma de almidón. También proporciona proteínas, aceites, fibras de celulosa y algunas vitaminas. Además en muchas áreas del medio y lejano oriente, donde el arroz era un producto básico, el pan fue convirtiéndose lentamente en un producto de primera necesidad. Sin embargo, el crecimiento de los estándares de vida a escala mundial permitió que el pan reemplazara lentamente al arroz como un producto básico y recurso primario de carbohidratos.

Este proyecto proporciona una guía sistemática para aquellos emprendedores interesados en invertir en una planta procesadora de pan. El equipo utilizado puede producir cualquier tipo de pan según el diseño de la planta.

El pan no puede ser producido más barato que el hecho en casa a menos que se sacrifique la calidad de los ingredientes. Por lo tanto, un área popular donde la producción en masa podría ser eficientemente abordada, podría ser el mejor mercado objetivo para una planta procesador de pan.

La cantidad del capital y el trabajo calificado requerido para operar una planta procesador de pan son relativamente pequeñas. Esta combinación con el potencial para un gran mercado, hacen de esta planta una atinada inversión.