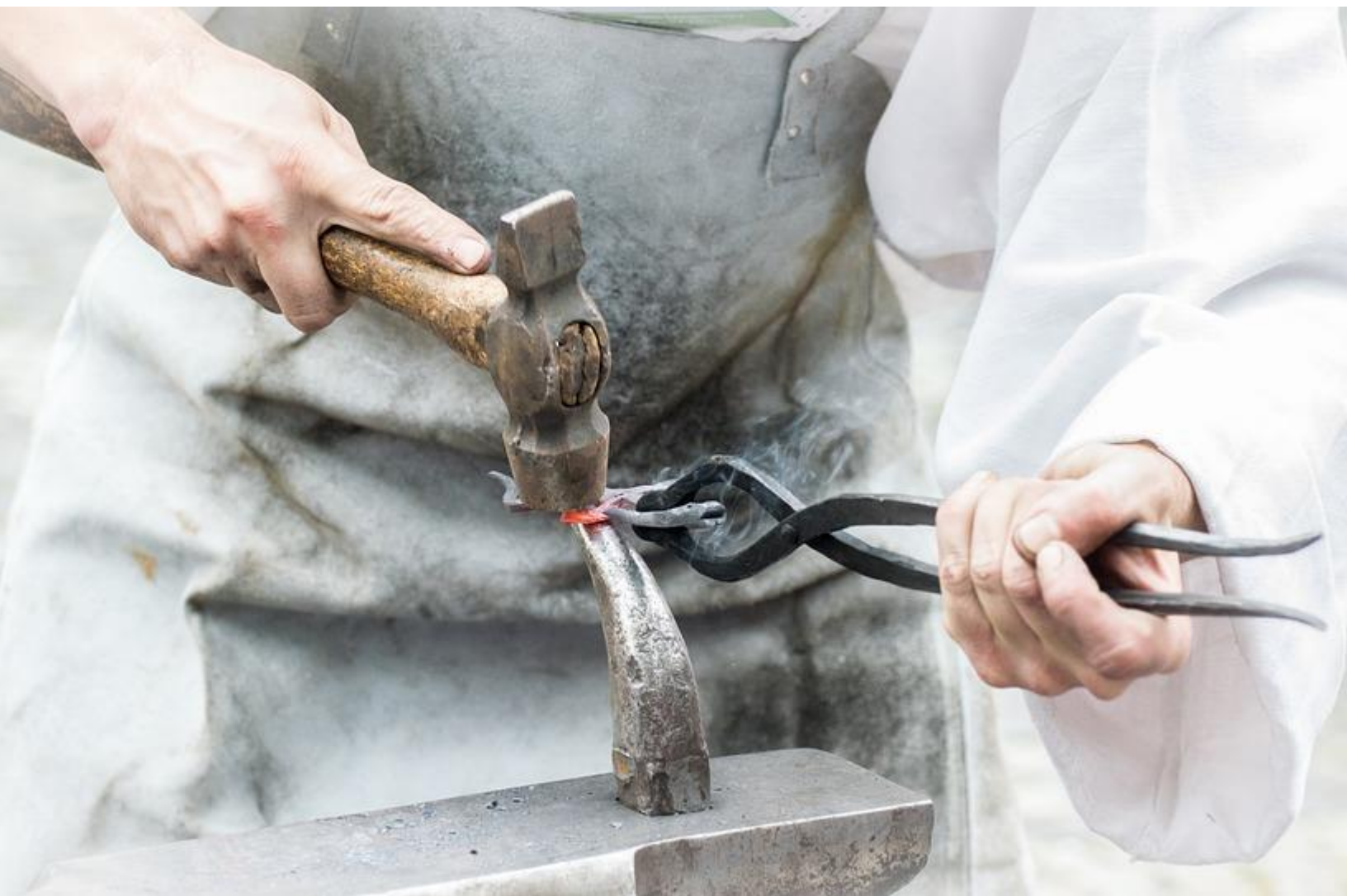




ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

Elaboración de productos

Elaboración de productos es un término genérico, que se utiliza como un sinónimo de proceso de producción y que, de acuerdo con definicionabc.com, hace alusión a un “proceso de trabajo, construcción y preparación de materiales, objetos o cosas para transformarlas en elementos de mayor complejidad”. Estamos haciendo referencia al trabajo que se realiza sobre una materia prima o un producto ya preexistente, que se transformará en un resultado útil.

¿A qué clase de productos nos estamos refiriendo?

Bueno, en general a todos los productos que puedas imaginar: productos en madera, como una mesa o una silla, productos en metal como una silla o una puerta, la construcción de un circuito eléctrico como un timbre o una instalación más sofisticada, diseño y construcción de un rótulo, productos de panadería y repostería, envasado y conservación de alimentos, tejidos, confección de prendas de vestir, construcción de un barco o de avión, o el ensamble de un carro.

¿Qué tienen en común estos procesos?

Selección de los productos

Recepción y preparación de la materia prima

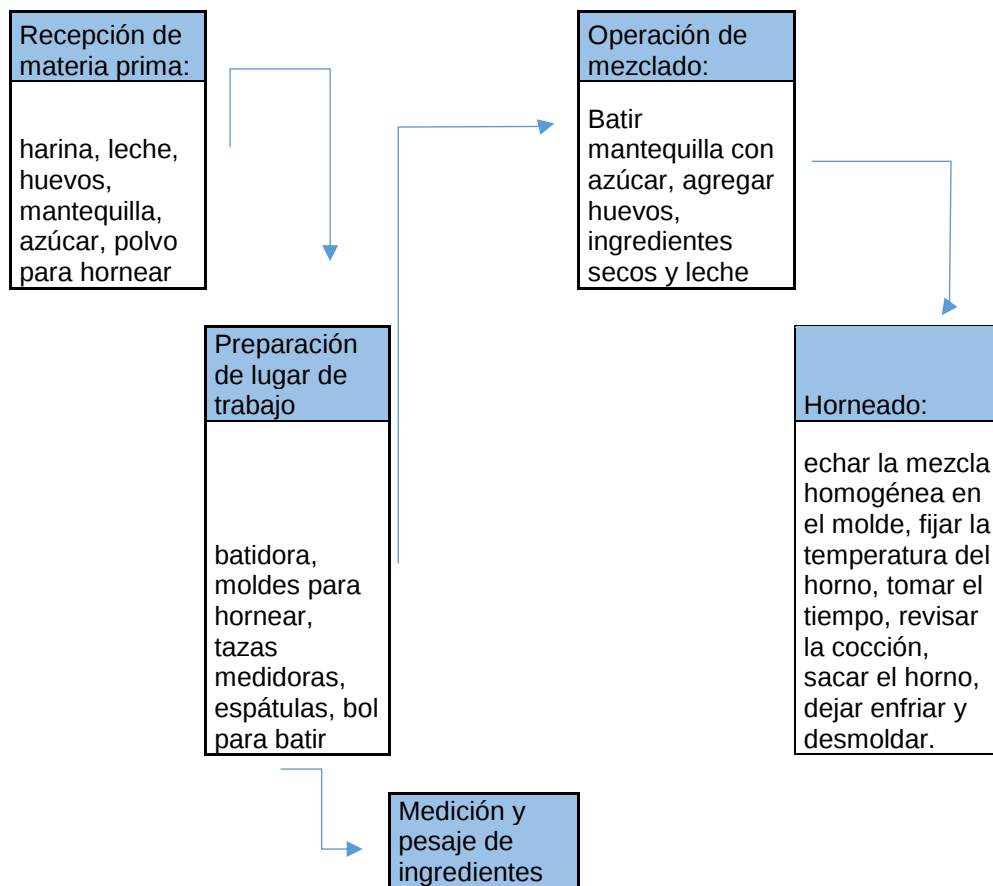
Elaboración del producto

Envasado o empaquetado

Identificación o etiquetado

Almacenamiento y distribución

Para tener una idea más clara y ordenada del proceso de producción, podemos auxiliarnos de un diagrama de proceso, en donde podrás ver de forma gráfica los pasos que vas a seguir desde la recepción de materias primas hasta tener el producto final. Cualquier disposición del diagrama es válida, siempre y cuando te ayude a visualizarlo y a seguir los pasos en forma ordenada.



Para la selección del producto que vamos a elaborar, intervienen varios aspectos: ¿por qué quiero producir específicamente ese producto? Podría ser que hayas detectado una necesidad no satisfecha, por ejemplo, no hay una panadería en tu comunidad; tengas exceso de materia prima a tu disposición y decidas aprovecharla envasando frutas de temporada para venderlas en épocas de escasez; tienes cierta habilidad para el tejido o confección de prendas de vestir o instalación de redes eléctricas. Lo importante es tener una idea sobre lo que vas a hacer, una vez que los has decidido debes identificar los componentes de tu producto y analizar las fuentes en dónde puedes obtenerlos.

Para ejemplificar un proceso de elaboración de productos, vamos a centrarnos en uno en particular, en este caso fabricación de pan.

Elaboración de pan francés

El nombre de este pan surge debido a que se originó en Francia. La receta se ha extendido a varios países y en cada lugar le dan su toque particular, tanto en moldeado o forma, como en sabor. En Guatemala el pan francés es un pan blanco.

Materia prima (ingredientes)



- 5 libras de **harina**.
- 3 onzas de levadura.
- 3 onzas de manteca.
- 2 onzas y media de azúcar.
- 1 onza de sal.
- 45 onzas de agua.

Utensilios



Una pesa o balanza

Horno de gas, eléctrico o de leña

Una mesa o superficie para trabajar

Elaboración o Preparación

1. Hacer un volcancito con la harina y colocar en el centro la **levadura**, manteca, azúcar y la sal.



2. Mezclar todo con el agua y asegurarse de incorporar bien los ingredientes.

3. **Amasar** por aproximadamente 15 minutos.



4. Ir agregando un poco más de harina hasta que ya no se pegue en las manos y la masa sea elástica.
5. Dejar reposar por 5 minutos sobre un poco de manteca.
6. Hacer bolitas con la maza de 1 onza más o menos.



7. Dejar descansar nuevamente por 5 minutos.
8. Darle forma al pan con **bolillo** y colocar en bandejas para el horno. A cada bolita se le apacha el centro con el bolillo.



9. Reposar por 1 hora.

10. **Hornear** a 350° F por 20 a 25 minutos hasta que la masa esté dorada.



En el caso del pan francés, no necesita empacado, etiquetado ni almacenamiento, ya que el pan se come en el mismo día.

Cuando en el proceso de producción intervienen varias personas e incluso otras empresas relacionadas entre sí, se le conoce como **cadena de producción**, cada una de ellas realiza su propia serie de operaciones para lograr la producción, empaque y comercialización de un producto o grupo de productos.

Dependiendo de la complejidad de la cadena de producción, así es el número de personas y empresas que intervienen. Si el proceso de producción lo realizas tú solo, tú y tus proveedores son los únicos eslabones de la cadena, si el proceso de producción es más complejo, estará formado, por ejemplo, por los productores, distribuidores, productores, transportistas, agentes de mayoreo, agentes minoristas.

Referencias

aprende.guatemala.com/cultura-guatemalteca/cocina/receta-pan-frances-chapin/
definicionabc.com/social/elaboracion.php
lagergalena.es/elaboracion/