FUNDCACIÓN UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA

Escuela de Negocios
Departamento de Hoteles y Restaurantes

EL PAN EN LA MESA DE LOS RESTAURANTES ¿ARTESANAL Ó CONGELADO?

TESIS PROFESIONAL PRESENTADA POR

VERÓNICA TRESPALACIOS TORRES ID. 114016
BERENIZE APONTE AYALA ID. 116281

COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES

Santa Catarina Mártir, Puebla **Primavera de 2006**

CAPÍTULO I

Introducción

1.1 *Marco Contextual*

> La palabra pan se deriva del latín *panis*. Según el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, el pan se define como la porción de masa de harina y agua, que después de ser fermentada y cocida en el horno sirve de principal alimento al hombre; entendiéndose que es de trigo cuando no expresa que es elaborado de otro grano. El pan es un alimento que se elabora de varias formas que puede tomar una gran variedad de nombres, pero se le llama pan a la pieza grande, redonda y achatada (Flores, 2004, p.197).

Como se sabe, el pan es un alimento que ha formado parte de nuestra cultura gastronómica mexicana. Se dice que la industria panificadora más antigua fue la egipcia, ya que fue el primer lugar donde se inventó el primer horno para cocer el pan. La aportación del pan dentro de la comida mexicana fue producto de un mestizaje entre los usos y alimentos indígenas. En 1821, llegaron extranjeros de Europa y de los Estados Unidos, muchos de los cuales se establecieron en México e introdujeron algunas de sus costumbres

en la comida. El pan no fue la excepción, ya que durante la Colonia los españoles instalaron molinos de trigo, con cuya harina se preparaba el pan. Ahí los baguettes, las teleras, bollos, pan rojo de salvado y numerosas variedades de pan con los que contamos en México (Flores, 2004).

1.2 *Planteamiento del Problema*

Como sabemos, en la industria restaurantera el pan blanco de mesa es una costumbre demandada por los comensales, por lo cual muchos restauranteros se han dado a la tarea de elaborar su propio pan o adquirirlo por medio de compañías que lo venden ya sea comercial precocido congelado o artesanal. Por lo que esta investigación probará las ventajas y desventajas que tienen los restaurantes al ofrecer un pan baguette artesanal o precocido congelado.

Dentro de los eventos gastronómicos de México el pan juega un papel muy importante y día a día su calidad se ve disminuida en cuanto a su sabor y textura. El pan al igual que la mayoría de los alimentos tiene un tiempo limitado de vida desde que sale del horno hasta que llega a nuestra mesa para ser consumido. Lo cual tiene como consecuencia su envejecimiento o endurecimiento. Por lo que se investigará los aspectos que pudieran dar la pauta a investigaciones futuras

Se dará a conocer las variantes sensoriales que se detectan en el pan baguette precocido congelado comparando con el pan baguette artesanal teniendo en cuenta que el primero utiliza aditivos que dan más vida de anaquel.

Desde el punto de vista administrativo se busca conocer los beneficios en costos y vida de anaquel de ambos panes que se ofrecen en la industria restaurantera.

1.3 *Objetivo General*

Debido a que el pan sigue siendo un producto de alta demanda, el objetivo del presente estudio es:

Realizar una serie de investigaciones para establecer si hay diferencias entre las propiedades del pan baguette artesanal y el pan baguette precocido congelado en cuanto a sus características sensoriales como son: textura, sabor, color y apariencia, así como vida de anaquel y costos con la finalidad de determinar cual de estos dos productos de panificación ofrece mayores beneficios para la industria de la restauración.

1.4 *Objetivos Específicos*

Los objetivos específicos son:

- Determinar la vida de anaquel del pan baguette artesanal y precocido congelado.
- Comparar la aceptación sensorial del pan artesanal y pan precocido congelado.
- Conocer los costos de los dos productos.

1.5 Preguntas de Investigación

Las preguntas de investigación se presentan a continuación:

- ¿Cuáles son las diferencias entre el baguette artesanal y la baguette comercial congelado desde el punto de vista de elaboración?
- ¿Existen diferencias entre el pan baguette artesanal y el pan precocido congelado con respecto a su costo?
- ¿Existe diferencia entre las características sensoriales de los dos tipos de panes?

1.6 **Justificación y Relevancia**

Un factor importante en la decisión de llevar a cabo esta investigación es el hecho de que el pan durante muchos años ha sido un alimento demandado por los comensales en la industria restaurantera, por lo cual consideramos una buena elección el investigar e identificar las principales diferencias entre las propiedades del pan baguette artesanal y el pan baguette precocido congelado, para dar a conocer a los restauranteros las ventajas y desventajas en cuanto a sus características sensoriales, relación costo calidad que les proporcionará el ofrecer un pan precocido congelado o un pan artesanal dentro de su establecimiento.

1.7 Alcances y Limitaciones

- Se trabajó con pan baguette artesanal y precocido congelado.
- Se realizaron pruebas de laboratorio al pan para conocer su vida de anaquel, costos y características sensoriales.
- Se aplicó una receta casera para elaborar el pan baguette artesanal.
- La información que se obtuvo apoyará a investigaciones futuras.

Bibliografía

- Bennion, M. (1925). Introductory food: Yeast bread. New York: Ed. Collier Macmillan.
- Bendito, C. (2005, 7 de septiembre).Investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de Valencia. Recuperado el 20 de enero de 2006, de http://www.panaderia.com/informes/tecnofrio.html
- Cheney S. (1990).Bread time stories. Barkery, California: Ed. Plymcon Press.
- Flores G. (2004). Los vinos , los quesos y el pan. Noriega: Ed. Limusa.
- Heid, J. L (1975). Fundamental of food processing operations ingredients: Methods and packagings. Westport, Conn: Ed. Avi Publishing Company.
- Jenkins S. (1975). Book 1 Bread, bakery Techology.Ed. Toronto: Ed. Lester and Orpen Limited.
- Martínez J. (14 de febrero de 2006). Entrevista, El Tentepie, Puebla.
- Williams M. (1999). Food fundamentals. Ed Plymcon press. New York:

Ed. Wiley.

Tarea.	ENE RO	FEBRE RO	MAR ZO	ABRIL	MA YO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTU BRE	NOVIEM BRE	DICIEM BRE
Elección del tema.												
Rev. Bibliográfica/tema.												
Elab.Capítulo 1- Introducción												
Aceptación Propuesta- Coloquio												
Correción del capítulo 1.												
Elab.Primera parte Cap.2 Marco Teórico												
Revisión Primera parte												
Elab.Segunda parte. Cap.2 Marco Teórico												
Revisión Segunda parte												
Correcciones Capítulo 2 Elaboracion del capítulo 3 Metodología												
Elaboración del instrumento												
Obtención de datos.												
Tabulación de datos.												

1

Introducción

Cronograma