



GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN PRÁCTICO N° 2 - PANADERÍA MODELO

La panadería “Modelo” de Antonio Martínez se dedica a la fabricación de pan de mesa (trincha y redondo), utilizando recetas propias logradas a través de años de experiencia y las pautas establecidas por Salud Pública.

El proceso productivo es controlado periódicamente por el mismo dueño ya que para él es muy importante la excelencia de los productos que brinda a sus clientes.

Para ello utiliza harina 0000, levadura, grasa vacuna, sal y agua, todo de primera calidad.

En la empresa trabajan 7 empleados, 4 capacitados en todo el proceso de producción, 1 en el sector de Administración y 2 en Ventas.

Para realizar el trabajo utilizan una fábrica especialmente construida para la panadería, en el que se distribuyen los distintos sectores, tales como Depósito de materia prima, materiales, insumos, bolsas para empaque, etc., Fábrica propiamente dicha, Salón de Ventas (en el que se exponen todos los productos elaborados), Oficinas de Administración. Se cuenta también con los Sanitarios de fábrica y de administración y una Sala de Reuniones.

En la fabricación del pan se utilizan máquinas tales como mezcladora, amasadora, sobadora y hornos a gas. Las técnicas de trabajo están establecidas periódicamente en la “Hoja de Ruta”.

El señor Antonio Martínez compra la harina a “Molinos Harineros”, la levadura a “Morilla Hnos” y para hacer los pagos a proveedores, impuestos, servicios y los sueldos a los empleados, opera con el Banco San Juan.

La liquidación de impuestos que debe pagar a la AFIP es realizada por el estudio Contable “Aranda-Castro”.