

Planificación de la producción

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 17:20 - Última actualización: Lunes, 03 Diciembre 2018 15:40

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 207

Los sectores en divisas y mercados: Son elaborados por las UEB Ciego de Ávila y La Avileña

Producto	Gramaje	Precio de Empresa CUC
Palitroque de 10g en bolsas	100 g	0.1351
Pan de Hamburguesa	20	0.0202
Pan de Hamburguesa	40	0.0368
Pan de Hamburguesa	60	0.0578
Pan de Hamburguesa	80	0.0812
Pan de Molde	1020	1.4062
Pan Perro	80	0.1175

Las UEB Ciego de Ávila y La Avileña producen la repostería cooperada que se comercializa en la cabecera de la provincia pudiéndose adquirir en los diferentes puntos de venta de la ciudad a través del comercio y la gastronomía como son:

Gaceñiga, Ponche Cardenal, Panqué, Cake de 1600 g, Mantecado Azucarado, Panecillo San Francisco, Masa Real, Marquesita, Rollitos, Brazo Gitano, Panquesito, Tatianof, Palmera, Huevo Real, Pae de Frutas, Cuña de crema, Pastel Rectangular.



Planificación de la producción

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 17:20 - Última actualización: Lunes, 03 Diciembre 2018 15:40

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 207



De igual forma en los municipios la repostería cooperada se comercializa a través del comercio y la gastronomía. Como son:

Cake de espuma Avileño de 1600 g, Rollitos, Brazo gitano, Pastel Rectangular, Pie de fruta, Panecillos San Francisco, Panque Repostero, Mantecado Azucarado.

La diferencia de las producciones en cuanto a la variedad en la repostería está dada principalmente en la habilidad de los maestros dulceros en la elaboración, montaje y decorado de los diferentes genéricos de la repostería sobre todo de la repostería fina.

Para resolver esta problemática la Industria Alimentaria ha utilizado como estrategia implementar los talleres de repostería para brindar a los maestros el conocimiento necesario con las prácticas diseñadas en los mismos, con ello se logró un paso de avance por mantener

Planificación de la producción

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 17:20 - Última actualización: Lunes, 03 Diciembre 2018 15:40

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 207

una calidad estética en la repostería.

Muestra de ellos son las UEB de Majagua, 1ro de Enero, Venezuela que están trabajando las variedades de Ponche Cardenal, Huevo Real, Cuña de crema y Pastel Rectangular.

Producto	Gramaje
Variedades de Pan Turquino	
Pan criollo corteza suave	400
Coffe cake panadero	330
Galleta panadera	30
Turrone, Raspaduras y Caramelos	
Turrón de Plátano Fruta	460
Turrón de Plátano Burro	460
Raspadura	220
Caramelo Batido AR	1000
Caramelo Batido AC	1000
Conservas de frutas	
Trozos de Fruta Bomba con AR	1000
Barra de guayaba AC	460
Mermeladas de frutas	1000
Producto	Gramaje
Repostería	
Rollitos	50
Queque	43,1
Masa real	65
Marquesita de granillo	58
Napolitano de espuma	660
Panecillo San fco.	30
Panqué repostero	400
Panetela de espuma decorada	1600
Pionono de merengue	65
Panetela Montañesa	500

El Plan Turquino se encuentra en las UEB Florencia y Chambas. La población recibe los siguientes surtidos, lo que son vendidos a las Empresa de comercio y gastronomía a partir de los precios contratados

En el caso de la UEB Florencia produce tostones pre fritos en bolsas de 1 Kg con un precio de 6.00 este se comercializa en un punto de venta de la misma ubicado en la calle Delfín Luís Paz donde además se venden otras producciones como turrone, caramelos, raspadura, Barra de guayaba, trozos de fruta bomba, encurtido de vegetales, además este municipio cuenta con

Planificación de la producción

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 17:20 - Última actualización: Lunes, 03 Diciembre 2018 15:40

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 207

una fábrica de gofio que abastece el 100 % de la población con 1 Lb per cápita y a través del MINCIN abastece el plan turquino de Chambas