Aseguran centros de elaboración ofertas gastronómicas en la red popular y en el SAF

centros de elaboración

La producción de alimentos en los centros de elaboración se ha convertido en la principal fuente de aseguramiento para las ofertas gastronómicas en la red popular y en el Sistema de Atención a la Familia.

De forma general, se cuenta con una red de 334 centros de elaboración de los cuales el 80% se dedican a las producciones de alimentos como (embutidos, cárnicos, masa para coquetas, hambergue, hamburguesa, y otros cárnicos extendidos, galletas, pan, masa para pizzas, y otras fiambrerías, así como producciones de origen criollo como los dulces en almíbar, las cremas y turrones de frutas), además de 12 miniplantas de helados.

Las principales fuentes de abastecimiento para estas producciones es la autogestión mediante la Resolución 99/19 la cual ha permitido adquirir entre otros recursos las harinas de yucas, de boniato, polvo de arroz, y otros extensores para vincularlos a estas producciones.

Actualmente se encuentran perfeccionados 144 centros de elaboración lo que representa el 43%, en los nuevos modelos de gestión estatal.

Lograr el incremento de las producciones y alcanzar mayor encadenamiento productivo, es la principal tarea de estos tiempos.