

Premian en Feria de Técnicas Comerciales

feria

Con la entrega de varios premios a las presentaciones más destacadas concluyó en la ciudad de Cárdenas el evento Comercio Innova, certamen desarrollado con el fin de visualizar la creatividad y sapiencia de las diferentes unidades del sector del Comercio y la Gastronomía.

La Empresa de Comercio y Gastronomía de Jagüey Grande alcanzó el primer lugar con un plato conformado a partir de elaboración de una mortadella que tiene como ingrediente base harina de arroz.

Tras la degustación, el jurado destacó el sabor, presencia, color del producto, entre otros atributos que le valieron el importante reconocimiento.

La UEB Ranchón El Tenis, de la cabecera provincial, fue de las unidades con mayor número de lauros, al alzarse con tres importantes premios en las diferentes categorías a concurso.

Yunieski Falcón, entre los premiados en cocina, se inspiró en la comida china para su presentación, valiéndose de vegetales de estación cosechados en patios familiares, lo que convierte a su receta en una alternativa loable y de fácil preparación en cualquier hogar.

En el certamen también se galardonó a varias de las propuestas de coctelería.

Estudiantes del Politécnico Daniel Rivero, de Cárdenas, pudieron exhibir los conocimientos adquiridos con la muestra de varios platos que demuestran el dominio y buena salud del futuro relevo del sector del comercio y la gastronomía.

La Ruta Joven del Comercio estuvo presente gracias al protagonismo de los jóvenes, quienes trabajan con denuedo para alcanzar un mayor desarrollo en sus unidades con el empleo de la ciencia y la innovación.

Los premiados en este evento representarán al sector en la venidera Feria provincial de Ciencia e Innovación.
(ALH)

Referencia

[Premian en Feria de Técnicas Comerciales](#)