



La constante búsqueda de alternativas para suplir suministros y garantizar producciones al alcance del pueblo caracterizan el accionar de directivos y trabajadores de la Unidad Empresarial de Base Centro de Elaboración, perteneciente a la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía Bartolomé Masó Márquez.

Tras la suspensión de las asignaciones de azúcar, a partir del déficit de este producto en todo el país, una de las variantes más empleadas en este establecimiento ha sido el uso directo de la caña para hacer guarapo y con ello melaza para conformar varias de sus producciones.

Es esta una alternativa que, al decir de Jorge Luis García Tamayo, Director del Centro de Elaboración en Bartolomé Masó, además de incrementar la variedad y calidad de los surtidos logra una considerable disminución de sus precios.

“Entre los productos líderes que actualmente ofertamos con el empleo de derivados de la caña de azúcar sobresalen el turrón de coco y el bombón de chocolate, así como el prú oriental en vasos de 230 mililitros, todos con un precio de 10 pesos por unidad”.

“Estas ofertas se expenden directamente en el punto de venta ubicado en el área del mercado de la cabecera municipal masoense o a través del resto de las unidades gastronómicas del territorio, para las cuales formamos precios mayoristas”.

Una de las premisas fundamentales de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía en Bartolomé Masó a la hora de formar costos y establecer precios es que estos benefician a la población sin atentar contra la salud económica de la entidad.

Para ello no solo propician el empleo de productos naturales típicos de esta zona, sino también haciendo un mayor aprovechamiento de cada recurso y de cada una de las nuevas oportunidades de crecimiento que hoy les ofrece el país.