PRODUCTORA Y DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

URBANO NORIS

COFFI KAKE 62 ANIVERSARIO

LAS IDEAS SON EL ARMA ESENCIAL EN LA LUCHA DE LA HUMANIDAD POR SU PROPIA SALVACION

INDICE

1. INTRODUCCION
2. DESARROLLO
3. APORTE ECONOMICO Y SOCIAL
4. RECOMENDACIONES
5. CONCLUCIONES

INTRODUCCION

Como parte del trabajo que viene realizando la dirección de la Empresa para mejorar la alimentación de la población a pesar las situaciones existentes con las materias primas nos hemos dado la tarea de realizar un producto que tiene un alto nivel nutritivo por las materias primas que el mismo contiene, además como la sustitución de importaciones. Nuestro objetivo es teniendo en cuenta la situación crítica que tiene nuestro país con la compra del trigo nos dimos a la tarea de buscar un sustituyente la harina de maíz y así el país disminuye el gasto, además el producto tiene un mayor peso por lo que la demanda crece para las cooperativas y trabajadores agrícolas.

Compañeros, como profesionales estamos comprometidos todos a satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes y una de las más importantes es el contacto con nuestra cocina auténticamente cubana y creativa, solo trabajando, investigando y creando, ese contacto podrá fortalecer nuestro trabajo

y llegar a distinguirnos dentro y fuera del territorio nacional por nuestro arte en tus manos está la posibilidad real de convertir un problema actual en un logro del futuro inmediato.

DESARROLLO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Método de Elaboración | | |
| 1-Se mezcla en la mezcladora sobadora harina de trigo, harina integral y levadura en seco por espacio de 1 a 2 minutos. | | |
| 2-Luego se toma parte del agua que lleva la formula y se disuelve azúcar y sal adicionándole a lo anterior. | | |
| 3-Se agrega la grasa y el resto del agua si lo admite el tipo de harina. | | |
| 4-Se continua mezclando hasta obtener una masa homogénea. | | |
| 5-Se extrae de la mezcladora la masa y se deja en reposo durante 30 o 40 minutos. |  |  |
| 6-Despues de este proceso se procede al sobado en porciones más pequeñas. |  |  |
| 7-Tomamos la masa sobada y la estiramos con un rodillo de forma que la manta quede en su espesor pareja. | | |
| 8-Cortar los sobrantes hasta obtener una figura rectangular o cuadrada. | | |
| 9- Se le adiciona azúcar sin que este sobrepase los extremos. | | |
| 10-Acto seguido se enrolla en forma espiral( como si fuera un brazo gitano). | | |
| 11-Se corta en piezas de 59,7g. | |  |
| 12-Empañar en tártaras engrasadas de 7x5. | |  |
| 13-Se coloca en la estufa hasta que se dilate. | |  |
| 14-Se hornea a una temperatura de 205 a 210 Oc por espacio de 8 a 12 minutos. | | |
| 15-Despues de cocinado se le adiciona almíbar y se en granilla con azúcar. | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

APORTE ECONOMICO SOCIAL

Con este producto logramos una mayor oferta por parte de la agricultura y la industria al obtener un producto con mayor masa neta y que gusta más a esos clientes, aumenta la demanda a la población

|  |  |
| --- | --- |
| **Coffe Cake -62 ANIVEERSARIO 180 G** | |
| Materias Primas | Kg |
|
| Harina de trigo | 8,625 |
| Harina Integral | 2,875 |
| Agua | 5,980 |
| Levadura seca | 0,115 |
| Azúcar crudo | 2,300 |
| Grasa | 0,345 |
| Sal común | 0,086 |
| Azúcar refino (para rollo) | 0,518 |
| Azúcar refino (miel para pintar) | 1,207 |
| Azúcar refino (cobertura granillo) | 0,690 |
| Sub total | 22,741 |
| Merma por cocción. | 1,801 |
| Producto terminado kg | 20.94 |
| Rendimiento | 116.3 piezas de  180 g cocinado |
| Rendimiento | 349 Piezas de 60g cocinado |
| Grasa engrase | 0,172 |
| **Índices de consumo para una Ton producto terminado** | |
| **Materias Primas** |  |
| Harina de trigo | 411,891 |
| Harina de maíz o harina integral | 137,297 |
| Agua | 285,577 |
| Levadura seca | 5,491 |
| Azúcar crudo | 109,837 |
| Sal común | 4,107 |
| Grasa | 24,689 |
| Azúcar Refino | 115,329 |
| Color Amarillo | 0,238 |
| Sabor(vainilla, Aní) | 2,381 |
| CONCLUCIONES  Este producto puede ser elaborado por todas las unidades productivas y generalizado en todos los municipios.  Nos ha servido para enriquecer nuestros conocimientos en la labor diaria, nos muestra un nuevo producto con calidad. Que es una de las tareas básicas que tenemos los alimentarios para lograr que el pueblo reciba lo que merece |  |

DATOS DE LOS AUTORES