

DESARROLLO DE INSUMOS PROPIOS DE CALIDAD Y POSICIONAMIENTO DE MARCA



UNIDAD PRODUCTIVA



TORTAS BLANKI S.A.C., empresa con más de 19 años de trayectoria en el rubro de la pastelería fina, reconocida por ofrecer productos de alta calidad y por su constante innovación en la elaboración de tortas y postres artesanales.



INTERVENCIÓN RED CITE

Mediante un trabajo articulado con el **CITEagroindustrial Chavimochic**, se brindó **soporte técnico para el diseño y desarrollo de insumos propios orientados a mejorar la calidad y estandarización de los productos de pastelería fina**. Asimismo, se realizaron **asistencias técnicas en la implementación de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y en la sanitización de maquinarias**, contribuyendo al fortalecimiento de los procesos de inocuidad y al aseguramiento de la calidad en la producción.



RESULTADOS ALCANZADOS



Con el trabajo en conjunto realizado, **la empresa logró desarrollar un manjar blanco libre de preservantes, validado positivamente por los consumidores de su segmento objetivo**. Este nuevo insumo permitió elevar la calidad de los productos finales, contribuyendo al posicionamiento de la marca en el mercado local. Asimismo, **la mejora en la gestión de procesos impulsó la expansión de sus puntos de venta**, generando un mayor alcance comercial y fortaleciendo su presencia en el sector de pastelería fina.