

Minindustrias con soluciones rápidas y funcionales de alimentarios cienfuegueros

Por: Mireya Ojeda Cabrera



Programa de Minindustrias en Cienfuegos. (Foto:Mireya Ojeda)

El Programa de Minindustrias se une a la Soberanía Alimentaria e impactan en el centro y sur de la provincia de Cienfuegos, en la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria (EPIA) que dispone de instalaciones y aseguran la elaboración contratando a productores de cultivos varios, frutas y vegetales.

Los trabajadores de la alimentaria lograron producir más de una treintena de toneladas por encima de las planificadas, al cierre del pasado mes, e incursionan con surtidos nuevos entregando refrescos, jugos de frutas, vinagre embotellado, tomate frito y en salsa. entre otros.

“Hablamos de cuatro minindustrias que tiene nuestra Empresa Provincial: la Fábrica de Conservas El Faro, la minindustria La Constancia, Los Molinos, en Cruces y la de Lajas, todas con producciones sobre las planificadas, declaró la Subdirectora de Producción de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria de Cienfuegos, Jeny Hurtado Alejo.

Actualmente, en la campaña del mango, aún no terminada, logramos procesar más del que teníamos contratado. De mil dieciséis toneladas hemos procesado mil veintisiete”, precisó la funcionaria.

Al respecto agregó que para aprovechar esa fruta, guardan insumos en frigoríficos para continuar las producciones en el resto del año. De la misma forma, a partir del níspero, cuatro surtidos más, que nunca habían desarrollado: La pulpa, la mermelada, los jugos y el refresco.

“De igual madera, la fruta del mamey, hoy procesada en las minindustrias y siguen incursionando en la búsqueda del valor nutricional, de la transformación de estos surtidos, que nos permitan paliar un poco las afectaciones, que las limitaciones con la harina ha provocado en los planes de producción.

“No ha sido un trabajo totalmente acabado, pero indiscutiblemente los resultados que hoy exhibe la empresa están por encima de lo que habíamos planificado, y todo ello, ante las dificultades, a raíz de la pandemia que nos afecta económicamente, así como el bloqueo recrudescido desde Estados Unidos”.

“Seguimos creciéndonos como alimentarios de esta provincia, subraya, el déficit de harina de trigo motivó revisar la estructura y los cienfuegueros utilizando la harina de maíz creamos ocho surtidos en la repostería, algo nuevo y con buena aceptación.

“Por ejemplo, La borrachita de harina de maíz, el cake rosa de harina de maíz, la torta de harina de maíz y el masa real, se ofertan en nuestros puntos de ventas y también a los clientes que tienen contratación”.

<https://www.radiohc.cu/especiales/exclusivas/263182-minindustrias-con-soluciones-rapidas-y-funcionales-de-alimentarios-cienfuegueros>



Radio Habana Cuba