

Preparativos finales para inicio de zafra en Sancti Spíritus



Preparativos para la zafra en el central Melanio Hernández

Sancti Spíritus, 20 dic (RHC) Los preparativos para iniciar, en los próximos días, la zafra 2021-2022 en la provincia de Sancti Spíritus, se encuentran en la etapa final, aseguraron directivos del sector cañero-azucarero en la demarcación espirituana.

Desde hace algunos meses el Grupo Azucarero AZCUBA cambió su estructura, por lo que en el territorio desapareció la Empresa Azucarera y los dos centrales de esta se convirtieron de Unidades Empresariales de Base (UEB) en empresas.

La campaña que se avecina comenzará por la novel Empresa Agroindustrial Azucarera Melanio Hernández, ubicada en el municipio de Taguasco, cuyo director general, Antonio Viamontes Perdomo, aseguró a la Agencia Cubana de Noticias, que se arribará a la contienda en condiciones muy difíciles.

El directivo manifestó que el recrudescimiento del bloqueo económico, financiero y comercial del gobierno

de Estados Unidos contra Cuba, junto a la pandemia mundial de la COVID-19, conspiraron contra las reparaciones de la industria, el transporte y la maquinaria.

A pesar de esa situación, agregó Viamontes Perdomo, se realizó el mantenimiento imprescindible para la arrancada de la zafra en este mes; y en correspondencia con ello recuperamos un tacho a partir de un cambio tecnológico que ayudará a mejorar la eficiencia industrial.

Igualmente en el “Melanio” se le dio mantenimiento a los cinco molinos de la fábrica y se continúa trabajando en una inversión en la planta de tratamiento de agua para beneficiar al central y a la UEB Derivados Tuinucú, conocida popularmente como Destilería Paraiso.

Viamontes Perdomo agregó que recientemente se llevó a cabo el denominado ejercicio de zafra y luego la prueba, en la cual se puso en funcionamiento el central cuyos resultados fueron alentadores.

Teniendo en cuenta las complejidades afrontadas, tanto en la rama agrícola como en la industrial, se ha previsto que la fábrica tasguasquense muele durante 34 días para garantizar el azúcar de la canasta familiar normada en Sancti Spíritus; y en enero debe iniciar la molienda la Empresa Agroindustrial Azucarera Uruguay, en el municipio de Jatibonico, la que producirá con destino a la exportación.

Aselio Sánchez Cadalzo, director de Coordinación y Supervisión Técnica de AZCUBA en la provincia, informó que esta zafra en el territorio se realizará de manera escalonada; primero, dijo, molerá el “Melanio” y cuando este paralice sus máquinas, lo hará el “Uruguay”.

Esa decisión, afirmó Sánchez Cadalzo, permitirá aprovechar mejor los recursos de ambas empresas, sobre todo la maquinaria y el transporte porque estarán en función de cada entidad, primero del “Melanio” y luego del “Uruguay”.

Inicialmente se había previsto que solo en la venidera contienda moliera el central jatiboniquense, pero teniendo en cuenta la tradicional eficiencia lograda en el ingenio del poblado de Tuinucú, era razonable que se incorporara a la zafra para garantizar la canasta familiar normada, además se evitaría la dispersión de su fuerza laboral, la cual cuenta con experiencia en su actividad.

Ahora se espera por la arrancada de esta campaña, en la que el reto principal es lograr eficiencia industrial a pesar de las malas condiciones que tiene la materia prima, puesto que la falta de productos químicos (herbicidas y fertilizantes) ha conspirado contra su buen desarrollo y rendimiento agrícola. (Fuente: ACN)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/280386-preparativos-finales-para-inicio-de-zafra-en-sancti-spiritus>



Radio Habana Cuba