

Cuba recupera la industria de quesos



La Habana, 28 mar (RHC) El especialista de la Organización Superior de Dirección Empresarial (OSDE) Jorge Luis Moya informó este martes que la industria cubana del queso persigue una estabilidad en su recuperación de cara al desarrollo turístico.

Moya explicó que tales declaraciones también las formuló durante el I Taller Provincial de Quesos, efectuado esta semana en la Escuela Ramal del Ministerio de Turismo (Mintur) de La Habana.

El experto aseguró que el despegue de esa importante industria es ya una realidad, debido a la preocupación del gobierno por fomentar el desarrollo de la ganadería y la agricultura, renglones económicos vitales para el país.

En ese sentido, adelantó que para reforzar esa tarea el estado impulsa e incrementa la preparación y capacitación del personal que labora vinculado a la producción del alimento.

Insistió en que un grupo de especialistas y maestros queseros de todas las provincias participaron en cursos del Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria (IIIA).

También recibieron instrucción en las plantas pilotos de La Habana, con el propósito de fortalecer su aprendizaje y estimular con vigor la fabricación de dicho alimento.

Aseguró que preparan nuevo personal con la finalidad de enfrentar el desarrollo quesero de la Isla, mediante un equipo de jóvenes graduados en escuelas afines.

El también experto de la Empresa de Productos Lácteos Escambray, del municipio Cumanayagua, en la región central cubana de Cienfuegos, significó que ofician un considerable esfuerzo para rescatar el equipamiento tecnológico.

Un ejemplo de esa preocupación, recalcó, está en el Complejo Lácteo de La Habana, donde existe un programa de inversión fuerte, así como en otras provincias del archipiélago.

Por su parte, el especialista del Minal Joaquín Carreño, recordó que la dirección de este país siempre se preocupó en desarrollar la ganadería del país, impulsar la producción de lácteos, crear fábricas de quesos en diferentes provincias, así como varios centros de investigación.

Las plantas, especificaron las fuentes, están diseminadas por toda la isla y producían distintos tipos de quesos, como los de pasta blanda (quesos de crema), los semiduros, los duros (como el Parmesano y Gruyere), de pasta hilada (en su mayoría ahumados), y los azules, entre otros.

Cuba llegó a elaborar 200 tipos de quesos, que luego -subrayaron- con la llegada del Período Especial (dificultades económicas), en la década de los 90 del pasado siglo, disminuyeron considerablemente.

Otro de los factores contrarios, reconocieron los entendidos, resultó la disminución de la ganadería y la producción láctea.

La también especialista del Minal Yalilis Cisneros, adelantó que en la actualidad producen distintas variedades de quesos con alta calidad en casi todas las provincias.

Algunas de estas elaboraciones son en pequeños formatos, como el Caribe, Patagrás, Gouda, cinco tipos de queso Azul, Caribeño, condimentado, de pasta blanda como el Camembert, fundido extendido, crema fresco y Nela, entre otros.

El presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (Facrc), Eddy Fernández, valoró oportunamente la importancia de rescatar esa industria para la cocina cubana y el turismo, debido a los esfuerzos locales por una cocina que sea patrimonio cultural. (PL)

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/125370-cuba-recupera-la-industria-de-quesos>



Radio Habana Cuba