Siempre una alternativa para sostener sus producciones

Compota en Santiago

En los últimos meses la inestabilidad en la distribución de la compota para niños incluida en la canasta básica, ha provocado inquietudes en la población de Santiago de Cuba.

Aunque al momento de redactar este trabajo recibimos información de que en diferentes bodegas se comenzaba a vender el producto, Sierra Maestra dialogó con la Licenciada Zoe Hernández Silega, directora de la UEB Santiago, perteneciente a la empresa de Conservas de Vegetales, para conocer detalles sobre ese particular y la perspectiva.

La directiva precisó que: “La empresa de Alimentos y Bebidas La Estancia, ha sido la encargada de la elaboración y confección de la compota destinada a la canasta básica. Sin embargo, ante el déficit de envases (cajas), se produjo atraso en su entrega en el mes de noviembre.

“En respuesta a esta situación se orientó por la Empresa Nacional la elaboración de la compota de la canasta básica por las filiales de Conservas de Vegetales de Granma y Ciego de Ávila, en envases de medio kilo, y en su traslado apoyaron dichas provincias y la UEB Santiago. La cual fue entregada a la EMPA para su comercialización a la población.

“Con la llegada de las cajas, La Estancia deberá cubrir con las pulpas de la UEB Santiago las entregas pendientes de diciembre del año pasado y de enero de 2023. Le daremos con esta finalidad la pulpa de mango que se conserva en latas de cinco galones y tanques.

“Durante todos los meses del pasado año se cumplió con la entrega de la compota del consumo social de las provincias de Santiago de Cuba y Guantánamo. Por esta razón existe una concentración importante del producto en la Empresa Mayorista Provincial de Alimentos (EMPA), que ha facilitado no hayan incumplimientos con la entrega; además, se ha mantenido su venta en los mercados y el abastecimiento de hospitales y escuelas con pulpa endulzada.

“Sin embargo, sí hay dificultades en cuanto a la producción de esta para el consumo social de los próximos meses, ya que no se cuenta con las latas de 3 000 gramos para su envase (abastecido por la Empresa de Hierros y Aceros Envametal) ni con el azúcar refino para su elaboración, que lo entrega la Empresa de Ingeniería y Servicios Técnicos Azucareros (Tecnoazúcar)”.

Al propio tiempo conocimos que durante el mes en curso, se ha elaborado pulpa endulzada a granel, mermelada untada de mango en envases de 314 mg, mermelada concentrada de mango a granel en tanques, puré de tomate al 12 % con sal a granel; este último gracias al aprovechamiento de 45 toneladas de la hortaliza, comprada a la empresa filial Valle de Caujerí. Se cuenta, además, con puré de tomate al 8 %, a granel para la elaboración de salsa para pizza, aliño criollo y salsa picante.

“Por otra parte, la entidad proyecta contratar para la utilización de otras variantes de frutas a productores de guayaba, aunque ya se han comprado algunas cantidades de su pulpa a la filial de Ciego de Ávila; otra materia por utilizar sería el coco.

“De igual manera, se prevé la compra a la UEB Turquino de Holguín, de un puré de tomate al 20 %; otras variantes para los surtidos son el pimiento y el pepino, y de las viandas el plátano burro.

“No obstante, la mayor dificultad continúa en la carencia de envases. Se han buscado alternativas con la Empresa de Recuperación de Materias Primas de Santiago de Cuba y se valora la posibilidad de adquirir pomos plásticos a través de la Empresa Militar Industrial Che Guevara”.

Son tiempos difíciles para el país, en el que las producciones de la economía local dependen de recursos con los cuales no se disponen. La UEB Santiago de la empresa Conservas de Vegetales busca alternativas para ofrecer sus surtidos a la población.

Referencia