Al cierre de 2019 la unidad empresarial de base de la industria (Indusur), perteneciente a la Empresa Pesquera Industrial de Cienfuegos, sobrecumplió sus planes productivos al 115 por ciento, a pesar de lo deprimida que estuvieron las capturas en las plataformas marinas al sur de Cuba.

Más de mil 941 toneladas procesó la entidad durante esos doce meses, siendo la acuicultura la fuente fundamental de obtención de materia prima para la fabricación de productos frescos pesqueros congelados o los de valor agregado.

Según explicó Idania Piñeiro, directora de esa unidad empresarial, la industria asume en la actualidad más de 60 surtidos, entre los cuales resaltan filetes de claria adobados, ruedas de tencas, cóctel de pescado, hamburguesas y preparados para paellas, todos de gran demanda en los mercados de la provincia.

“Con la misma tecnología obsoleta que data de 1976 seguimos ampliando nuestro catálogo y mercados. No es producir por producir, es garantizar la calidad del producto e incrementar nuevas opciones respetando la inocuidad de los alimentos”, agregó.

Para este 2020 prevén sumar siete nuevas producciones, algunas de ellas: brochetas marinas, tronchos de pescado en salsa de tomate, filete de pescado empanado, croquetas buffet…, las cuales podrán adquirirse en las dos pescaderías especializadas de Cienfuegos, así como en los cinco puntos de venta en consejos populares, espacios comerciales insuficientes para la provincia desde hace varios años.

La acuicultura constituye una alternativa muy aceptada por la población cubana; generalmente

Phoca PDF

la demanda es muy superior a lo que puede hoy sostener la industria pesquera, mas no se puede obviar que gracias a su ingenio y entrega laboral todo sabe mucho mejor y la variedad es notable, aunque la nostalgia por la escama sigue quedando latente.

Cuba introdujo las *Clarias macrocephalus* y *Clarias gariepinus*, esta última originaria de África, desde Asia entre los años 1998 y 2000.

Tomado de 5 de septiembre

Phoca PDF