

El Faro y el procesamiento de tomate para el mercado local

- Última actualización: Jueves, 08 Abril 2021 09:06

Escrito por Ángel Bermúdez Pupo

Visto: 1010



En el mercado cienfueguero, salsas y concentrados de tomate tienen hoy una demanda entre las más elevadas. De estas líneas, se produjo aquí, muy poco o nada en años recientes, como consecuencia de cosechas agrícolas insuficientes.

“En 2018 y 2019 no recibimos tomate. El año pasado procesamos entre tres y cuatro toneladas”, asegura la jefa de Producción de la fábrica El Faro, Blanca Rosa Mejías López.

Sin embargo, 2021 indica una ruptura de la inercia en la cadena agricultura-industria alimentaria local.

Durante el último mes, El Faro ha procesado alrededor de 120 toneladas de este vegetal. La jefa de Producción, asegura ya que distribuyen al principal cliente sus productos estrellas: el puré y la salsa de tomate condimentada.

Las entregas se concentran, mayormente, en la Empresa de Comercio y Gastronomía como principal cliente, aunque también se prioriza el expendio a la población.

“El punto de venta comenzó esta semana; antes no, porque no teníamos la cantidad de tomate como para abrirlo. Llevamos alrededor de siete días vendiendo”, afirma Mejías López.

De acuerdo con datos suministrados por directivos de la Unidad Básica Productiva de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria, las ventas directas importan entre 60 mil y 70 mil pesos por día. Una tonelada de puré se cotiza a 28 mil 800 pesos, mientras que el precio de

El Faro y el procesamiento de tomate para el mercado local

- Última actualización: Jueves, 08 Abril 2021 09:06

Escrito por Ángel Bermúdez Pupo

Visto: 1010

una tonelada de salsa condimentada es de 30 mil 000 pesos.

Sin embargo, la zafra del vegetal no estaba prevista. La directora de la UB Productiva, Maribel López Lozano, afirma que las contrataciones entre la industria y el sistema de la Agricultura en Cienfuegos no incluyeron el tomate este año. “Acopio me informó no había tomate para contratar con la industria”.

La fábrica abrió sus puertas al despunte tardío de la cosecha. “El 17 de marzo se molió la primera entrada de tomate procedente del municipio de Abreus. Un tomate con muy buena calidad. Luego hemos recibido de la CPA Mártires de Barbados”.



El pueblo adquiere de forma directa las producciones en el punto de venta abierto esta semana./Foto: Juan Carlos Dorado

Durante los primeros meses de 2021, la planta reportó producciones de col y tomate verde encurtido, en formato de un kilogramo para las ventas directas y en tanques de 180 kg para las

empresas; así como trozos de fruta bomba en almíbar y el estreno de una línea productiva.

La tecnóloga de la UB Productiva, Dainy Bernal León, confirma que “por primera vez, se produjo pulpa de níspero y a partir de esta, mermelada y jugo”. Alrededor de tres toneladas de pulpa de esta fruta se obtuvieron en lo que va de año.

La especialista certifica que tales producciones se comercializaron solamente con empresas del territorio. “En el momento en que estuvo listo el producto, no estaban aprobados los precios para la población”, alega Bernal León. Otra fruta de gran aceptación como la guayaba, continúa sin llegar a la industria. De acuerdo con la experiencia de la directora de la UB Productiva, López Lozano, “Cienfuegos tiene muy pocos volúmenes de cosecha de guayaba. Tiempos atrás, apenas se han procesado hasta cinco toneladas”.

En 2021, El Faro, la mayor fábrica de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria, prevé la producción de más de mil 300 toneladas de conservas de frutas y vegetales.

La jefa de Producción asevera que la tecnología transita ahora por un mejor momento. “Las máquinas tapadoras de galón No. 10 y de medio kilogramo fueron reparadas y puestas en funcionamiento después de más de un año paralizadas”, apunta Mejías López.

Por otra parte, la contratación con entidades agrícolas como la comercializadora Acopio, Cultivos Varios Cumanayagua, la Cooperativa de Créditos y Servicios (CCS) Guanaroca, la Cooperativa de Producción Agropecuaria (CPA) Mártires de Barbados, garantizan el suministro de materia prima.

En 2021, se espera una favorable cosecha de mango. El Faro alcanza, anualmente, alrededor de mil 200 toneladas de pulpa de esta fruta, que luego comercializa en forma de mermelada, jugo y concentrado.

Por el momento, continúa llegando tomate desde el municipio de Abreus. “Todo el tomate que venga para la industria lo vamos a recibir”, señala la directora de la UB Productiva Maribel López Lozano.

El Faro y el procesamiento de tomate para el mercado local

- Última actualización: Jueves, 08 Abril 2021 09:06

Escrito por Ángel Bermúdez Pupo

Visto: 1010



Durante el último mes, se han procesado alrededor de 120 toneladas de tomate./Foto: Juan Carlos Dorado