



El año 2022 concluyó con la implementación de varias estrategias productivas en la Empresa provincial de la Industria Alimentaria (EPIA), en Cienfuegos, ganadora de la sede nacional por el día del trabajador del sector y la Pesca.

Los preparativos para celebrar la fecha del 25 de enero —instituido por el Comandante en Jefe Fidel Castro— acontecen a la vista de Jenny Hurtado Alejo, subdirectora provincial de producción, pues la Fábrica de conservas El Faro es el escenario que acogerá la celebración.

“Durante el 2022, pusimos en práctica el encadenamiento productivo con nuevos actores económicos; hablamos de los Trabajadores por cuenta propia, las MIPYMES y otros independientes, dijo Hurtado Alejo.

Al referirse a los contratos establecidos, la directiva mencionó la cifra de 19 y para el actual año, esa cantidad será superior con los productores independientes para adquirir insumos, las materias primas, envases y embalajes “para que nuestras producciones salgan más seguras para todos los consumidores”.

El déficit de la harina de trigo durante varios meses del 2022 impulsó la alternativa de utilizar la yuca como una materia prima con diversos usos. “Y en una de nuestras fábricas, la de fideos, actualmente se produce harina de yuca para sustituir la tradicional harina de trigo en un por ciento considerable. De este tubérculo hemos estimado la posibilidad de producir (luego de los análisis pertinentes y las pruebas tecnológicas) croquetas, buñuelos, frituras, preparados de arepa y otras opciones que consideremos óptimas para los cienfuegueros.

## Del coco y otras ideas



*En la mini industria Santa Isabel, de Lajas, las frutas y vegetales favorecieron las iniciativas productivas. /Foto: Cortesía de la EPIA*

A nivel mundial, la palmera más cultivada es el coco y en Cuba, el consumo de esa fruta es habitual entre los campesinos. Sin embargo, la búsqueda de alternativas para alcanzar rentabilidad en las pequeñas industrias de la EPIA, avizora el aprovechamiento de la cáscara, el revestimiento de la masa y hasta el agua, aseguró la subdirectora provincial de producción.

“Este es un programa que se desarrolla en el país y en toda nuestra estructura lo estamos implementando, para no desperdiciar nada del coco. Elaborado como dulce y, también rallado o molido serán opciones que nuestro pueblo podrá adquirir. Y con el agua, por primera vez, incursionaremos en la producción de vinagre (eficaz para combatir la diabetes y contribuye con la pérdida de peso corporal), a partir del mes de febrero.

De la misma manera, el maíz tierno favorecerá la producción del tamal tradicional, “y como tuvimos una experiencia inicial en el 2022 con la elaboración de más de 18 toneladas, confiamos en una cifra superior para este año. La población tendrá varias ofertas y económicamente, la EPIA recibirá las necesarias ganancias”.