Publicado: Jueves, 29 Febrero 2024 10:04
Escrito por Editor Mayarí
Visto: 1825

Ante la compleja situación con la llegada de la harina de trigo al municipio y las dificultades que ello representa para sostener la elaboración y venta del pan de la canasta familiar normada, la Unidad empresarial de base Productora de alimentos **Mayarí** pone en práctica diversas iniciativas que buscan paliar la situación.

La utilización del 15 % de extensores (harinas de calabaza, maíz, yuca o boniato) y la elaboración de pudín de calabaza con boniato, sopa de sustancia, pudín de harina de maíz con coco y puré de tomate, están hoy entre las tareas productivas asumidas en las 16 unidades del sector, refirió Rilder Batista Martínez, jefe de producción de la citada entidad.

En declaraciones a **Radio Mayarí**, el directivo señaló que ante los bajos niveles del recuro, de los cinco molinos de harina existentes en Cuba, solo funciona el ubicado en Cienfuegos, el cual procesa un promedio de 250 toneladas diarias, entregadas de forma alterna a las distintas provincias.

Batista Martínez, acotó que por indicaciones de la dirección del ramo en **Holguín**, la distribución de harina será siempre equitativa entre los municipios, en correspondencia con la llegada del recurso, y es posible que en ocasiones la entregada del pan sea solo una vez a la semana.

Phoca PDF

Entre las opciones ventiladas en el territorio, destaca también la gestión individual de los administradores de unidades, amparados en la resolución 111, con el objetivo de adquirir recursos desde las formas productivas y elaborarlos en los centros con posibilidades para ello.

En la intervención del directivo, resaltó que desde este miércoles la Galletera de la ciudad de **Mayarí**, expende un pan especial de 100 gramos con valor de cincuenta pesos, fruto de la compra de harina a los nuevos actores económicos, los cuales imponen el precio de 450 pesos por kilogramo de harina, hecho que encarece el producto final.

Phoca PDF