



Si lo pactado con las estructuras productivas se cumple, este año la industria conservera de la provincia de Santiago de Cuba duplicará los volúmenes habituales de procesamiento del mango con 4 mil 354.2 toneladas (t).

En lo que va de mayo las fábricas La Santiaguera y Caney, pertenecientes a la unidad económica de base (UEB) Conservas y Vegetales, con sede en la ciudad santiaguera, han recibido 274 t de la codiciada fruta y se alistan para el llamado “pico” de cosecha, previsto para el venidero junio.

Un importante nivel de lo que se le extraiga al mango será destinado a pulpas para la fabricación de compotas, mermeladas, conservas y néctares, en tanto una 365.7 t se comercializarán en forma de tajadas y segmentos con la vista puesta en la exportación y las ventas en el mercado interno en CUC.



Según precisó Hernán Almenares Morales, director de la mencionada UEB, se da seguimiento al encadenamiento entre el campo y la industria, engranaje que a su juicio debe favorecer el óptimo aprovechamiento de la materia prima, asunto que en años anteriores ha dejado muchas insatisfacciones.

“No ha faltado el diálogo con los productores para conocer de los problemas que puedan presentar y resolverlos con prontitud, igual disponemos de liquidez para pagarles a tiempo y en forma; y en la industria, marcada por la obsolescencia, se han realizado las reparaciones necesarias”, comentó el directivo.

Almenares Morales precisó que insumos como el benzoato de sodio y el ácido cítrico (conservantes) están garantizados, no así, en su totalidad, los envases requeridos para el traslado del campo a la industria y de esta última a los consumidores.

“No obstante se buscan alternativas, pero nadie dude que los trabajadores de Conservas y Vegetales responderán ante las urgencias que tiene el país de producir más alimentos para el pueblo”.

Por: Betty Beatón Ruiz/Fuente: [Periódico Sierra Maestra](#)