



Las Tunas.- Diversas acciones para la producción de alimentos emprenden en la provincia, mediante el empleo de recursos locales para incrementar las ofertas a la población, en momentos en los que el país afronta dificultades con el abastecimiento de los mercados.

La instalación de burenes (hornilla artesanal) para cocinar casabe y la venta de este tradicional plato en unidades gastronómicas integran las alternativas, refiere Yoslane Moteagudo Morales, directora de la Industria Alimentaria en el territorio, quien destacó la presencia del denominado "pan aborigen" en los municipios de Majibacoa, Jobabo y Colombia.

Con una extensa tradición en la región oriental de Cuba, el casabe es un alimento típico propio de las comunidades precolombinas en la Isla. Tiene como materia prima fundamental la yuca y hasta hoy goza de reconocimiento por su exquisitez y el aporte de vitaminas B y C, además de minerales como calcio, hierro, magnesio y potasio.

Señala Moteagudo Morales que, aunque la entrega de harina se estabiliza y también la fabricación de sus derivados, aún los volúmenes no satisfacen las solicitudes y para surtidos muy demandados como la galleta salada priorizan la Feria Agropecuaria de los fines de semana, hacia donde concurre, en la capital territorial, significativa cifra de pobladores.

Por su parte, Elizabeth Santana García, económica del centro de elaboración Emilio González, perteneciente a la Empresa de Gastronomía, refiere que similares esfuerzos son extensivos a esa entidad, donde pronto funcionará un burén y ya hacen croquetas, medallones y picadillo a partir del

## Producción de alimentos en Las Tunas, alternativas a la orden

Category: NoticiasLast Updated: Thursday, 20 June 2019 09:24

Hits: 6267

---

subproducto de cerdo y pollo.

Menciona la diaria producción de unos 10 mil dulces criollos a base de chícharo y harina de maíz, unido a la preparación de mermeladas de guayaba, mango y fruta bomba con destino a la red de restaurantes.

La directora general de la Empresa Cárnica, Mailín Utria Ricardo, explicó que a raíz de la reducción de la entrega del ganado porcino incrementaron la industrialización de la sangre y hoy producen 10 toneladas más de mortadella roja y morcilla, además de salami de hígado de res y butifarra.

En la Empresa de Productos Lácteos, los trabajadores igual apelan a la inventiva y elaboran el miragur, surtido similar al yogur natural saborizado y procesado con suero de leche de la quesería, maicena, azúcar, saborizante y colorantes, refirió Arael Martínez Teruel, al frente de esa industria.

Su calidad es confirmada por Sheyla Arteaga y Luisa Elena Rivera, dos tuneras consumidoras de miragur, que destacan la preferencia por los sabores naranja, fresa y coco, a la vez que destacan su módico precio y beneficios para personas con trastornos digestivos.

En respuesta a la actual situación, la Empresa de la Pesca en Las Tunas asimismo, cuenta con el empeño de su personal y en el mes de mayo produjo 31 toneladas de croqueta, cinco más que las registradas habitualmente, ahora con el añadido de utilizar en su realización un 50 por ciento de harina de arroz en combinación con la de trigo.

Mario Cedeño Viamontes, su director, comentó que han incrementado la elaboración de picadillos, filetes de tenca y claria, masa de croqueta y hamburguesa, entre otros surtidos expendidos en la red de pescaderías.

Agregó que en próximos días se prevé la inauguración de un nuevo salón industrial para hacer albóndigas, hamburguesas condimentadas y coctel de pescado. (Por Naily Barrientos Matos)