

Única de su tipo en Cuba, la nueva Planta de perros calientes de Sancti Spíritus ya abrió sus puertas. En esta primera etapa se producirán diariamente unas 6 toneladas, cantidad que se incrementará gradualmente hasta completar las 10 o más en cada jornada.

En declaraciones a Escambray José Azcanio Ruiz, director general de la Empresa Cárnica en la provincia, dijo que se trata de una fábrica destinada a la sustitución de importaciones, con producciones realizadas a partir de la carne de cerdo y sus subproductos como materia prima principal, y algunos ingredientes, condimentos y la denominada tripa, adquiridos en el exterior.

Con tecnología italiana de última generación y suscrita bajo el sello comercial FarmaVenta, la Planta de perros calientes está valorada en unos 6 millones de dólares y constituye un sostén indispensable para la diversificación de los surtidos que la Empresa Cárnica destina al mercado dentro y fuera del territorio.

“Dicho alimento se comercializará —aclaró Azcanio— en paquetes retráctilados de 10, 20 y 30 unidades cada uno, los cuales en su composición ofertan un alimento con el 12.6 por ciento de nivel proteico, cifra superior, en más de dos unidades, a los que se importan del exterior. Sus ventas se realizarán en entidades que operan en divisa y un 40 por ciento de la producción está destinada a la población espiritana mediante los Mercados Ideales, Ferias Agropecuarias y otros”.

Por su parte Dioel Vilches Padrón, administrador de la nueva industria, explicó que previo a la puesta en marcha se capacitó a todo el personal, compuesto, en su mayoría, por jóvenes graduados de nivel superior y técnicos.

“En solo dos años —acotó Dioel— conformamos esta industria y para ello contamos con el apoyo de los obreros, de organismos locales y de otros territorios, entre los que sobresalen Copextel, Recursos Hidráulicos, el Ministerio de la Construcción, la Empresa de Calderas, Empresa Eléctrica, Empresa de Construcciones Metálicas y Eléctricas, y Servicios Ingenieros del Ministerio de la Industria Alimentaria”.