

Comienza la zafra en Sancti Spíritus

Última actualización: Jueves, 08 Diciembre 2022 14:00

Visto: 373

La zafra azucarera 2022-2023 inicia en Sancti Spíritus con la apertura de los cortes de caña y la arrancada del central Melanio Hernández, con una cosecha inédita que aportará en tres etapas meladura con destino a la industria alcoholera de Tuinucú y azúcar para el consumo interno.



A sabiendas de que el medidor de la zafra no será solo el volumen de azúcar a producir, sino un plan de negocios e ingresos y la fórmula de concebir diferentes producciones para no depender de una sola, arranca una cosecha que asume en solitario el central Melanio Hernández, pero concibe moler caña de las unidades productoras del Uruguay, esta vez fuera del esquema de la campaña. Desde la operación agrícola, se trata de la zafra de Sancti Spíritus y hasta de un pedazo de Ciego de Ávila, toda vez que involucra plantaciones en los municipios espirituanos –excepto Yaguajay– y en la unidad productora Cabrera, en la vecina provincia avileña.

La apertura esta semana de los cortes de caña y la posterior arrancada del central pusieron en marcha una campaña bajo un esquema de operación industrial flexible que dedica la primera fase a la obtención de meladura para utilizarla en producciones de rones y aguardientes; también moler caña con vistas a producir azúcar para la canasta básica y otros encargos del consumo interno, declaró a la prensa Antonio Viamontes Perdomo, director de la Empresa Agroindustrial Azucarera Melanio Hernández.

Comienza la zafra en Sancti Spíritus

Última actualización: Jueves, 08 Diciembre 2022 14:00

Visto: 373

“La primera etapa va a permitir ir probando toda la maquinaria del central y el dispositivo de corte, realizar los ajustes que sean necesarios, todavía el balance de recursos está a un 50 por ciento de incorporación por déficit de gomas y baterías, en la medida que lleguen esos recursos se activas más equipos y a mediados de diciembre iniciaremos la fabricación de azúcar”, detalló el directivo.

Radamés (Nacho) Rodríguez Palmero, administrador del central, explicó que cerca del 70 por ciento de la materia prima a procesar se destinará a la producción de azúcar, el resto a la meladura, en tanto se planifica un aprovechamiento de la norma potencial de molida al 75 por ciento.

De acuerdo con Radamés Rodríguez, en este proceso de hacer meladura se mantiene el mismo trabajo del tándem como si se fuera a fabricar azúcar y como esquema no intervienen en esta fase los tachos y la centrífuga; el central planifica su autoabastecimiento energético, aportar al Sistema Eléctrico Nacional y se ejecutó la interconexión con la Destilería para mantener la vitalidad de esa planta cuando le falte la corriente.

“Arrancar moliendo para fabricar meladura tiene ventajas para el central, no solo en el plano productivo y económico, también estamos ajustando la industria y preparando más las fuerzas; dar este giro a diversificar la producción es un paso atinado por las oportunidades que nos abre y la bondad que tenemos para movernos en varios procesos; por ejemplo, aquí el guarapo de la prueba del central se botaba para la zanja, ahora le vendimos al Porcino 160 toneladas de ese producto e hicimos más de un millón de pesos”, precisó el administrador del ingenio de Tuinucú.

Con información de ESCAMBRAY