

Camagüey, 11 jul.- Para mantener un esquema de producción estable, desde la diversificación y el cumplimiento de los estándares de calidad, los centros de elaboración en la provincia implementan estrategias ante la escasez de recursos para continuar los servicios en tiempos de pandemia.

Lo anterior trascendió en un recorrido de directivos del Grupo Empresarial de Comercio Interior en Camagüey, acompañados por Yosvani Pupo Otero, director general de Servicios de ese Ministerio, quien reconoció la autogestión en cada una de las unidades, elemento clave en el avance del perfeccionamiento del sector.

La intención es potenciar las estrategias para asegurar las producciones, ante la falta de harina que se afronta, y a pesar de las limitaciones de recursos se vela por la calidad final de los surtidos; al tiempo que los colectivos laborales buscan soluciones que permitan la diversidad de alimentos.

Los administradores y dependientes, como Orlando Ruiz Aguilar, al frente del centro de elaboración José Martí, perteneciente a la Empresa Municipal de Comercio, destacó que en la actualidad cuentan con fondos en efectivo para realizar compras en bases productivas y encadenarse con el sector no estatal, lo que permite mayor sostenibilidad.

Igualmente, Guillermo Gómez Benítez, encargado de almacén de El Bosque, dijo que, aunque el aislamiento continúa siendo la principal medida para prevenir la COVID-19, la cadena de producción de alimentos para el pueblo constituye una de las prioridades, de ahí el esfuerzo diario de los 10 trabajadores de esa unidad para garantizar masas conformadas, embutidos y pulpa de tomate, principalmente.

En tanto, en el Salón Rojo y en La Bombonera, de la Empresa de Gastronomía y la Empresa de Aseguramiento al Comercio, respectivamente, se constató cómo se implementan alternativas para asegurar la alimentación en zonas restringidas, centros de aislamiento, hospitales y vacunatorios.

Entre las fortalezas en La Sevillana sobresale que en los últimos días incrementa sus surtidos de corte de ajiaco y salsa con muy buena aceptación por la población, que se suman a las habituales elaboraciones de chorizo y otros embutidos.

Los directivos constataron que incluso cuando las producciones están por debajo de las necesidades reales del territorio, los centros de elaboración contribuyen en buena medida a la alimentación, la venta de módulos en las comunidades y, además, han sido potentes distribuidores en los centros de aislamiento y hospitales desde donde se combate, diariamente, la pandemia de la COVID-19. **(Radio Cadena Agramonte)**