Única fábrica de chocolates de Cuba comienza fase final de su remodelación tecnológica

La Habana, 20 feb (RHC) En fase final se encuentra la remodelación tecnológica de la Fábrica de chocolate de Baracoa Rubén David Suárez Abella, única de su tipo en Cuba, y aseguran sus directivos que si bien existen atrasos según el cronograma inicial, el proceso debe concluir el 31 de mayo venidero.

El sitio web www.radiobaracoa.icrt.cu, de la Emisora La Voz del Toa, precisa que Reder Londres Noa, Director de la Unidad Empresarial de Base de Derivados del Cacao en la Ciudad Primada, informó que el montaje mecánico de la línea tecnológica suizo-alemana de transformación del cacao se encuentra al 90 por ciento, y al 10 por ciento la instalación eléctrica, a cargo de asesores extranjeros y técnico cubanos.

Agregó que los trabajos en la línea de tabletas industriales de chocolate, con equipamiento de fabricación italiana, están a la mitad de su plan de ejecución y cuentan igualmente con el respaldo de expertos foráneos y nacionales.

La inversión con financiamiento totalmente cubano, forma parte de un proyecto de desarrollo para sumar valores agregados a los renglones y lograr el aprovechamiento integral del cacao, en el municipio que cuenta con 80 por ciento de ese cultivo en el país.

La manteca de cacao se emplea en las industrias alimentaria, de medicamentos, cosméticos y jabonería, mientras la cocoa, uno de los renglones más connotados extraídos del aromático grano, tiene amplio uso en la elaboración de helados, dulces, chocolate y otros variados productos.

En su visita en noviembre de 2018 a la Fábrica, fundada por el Che hace 56 años en su condición de ministro de Industrias, el presidente cubano, Miguel Díaz-Canel, propuso fortalecer allí los encadenamientos productivos, lo que favorecería los ingresos en divisa al país.

Londres Noa explicó que en la Fábrica se ejecutan también obras civiles para mejorar las actuales líneas de mezclas en polvo y bombones artesanales de forma paralela a la inversión, tras la cual se producirán nuevos surtidos como tabletas de chocolates de 30 gramos, rellenas de 50 y 100 gramos y bombones industriales.

Además de diversificar y elevar la calidad de las producciones, la remodelación en proceso incrementará la capacidad productiva para procesar hasta una tonelada de cacao por hora y al año cerca de cuatro mil, en dos turnos de trabajo, de alrededor de mil 200 que se lograba hasta el paso del huracán Matthew en octubre de 2016.

Remarcó que la inaccesibilidad al mercado internacional del chocolate por no contar en la línea de transformación industrial con los conteos microbiológicos exigidos, es un problema que resuelve la inversión, la cual añade una operación tecnológica que ofrece esa posibilidad.

Trabajadores de la Empresa de Ingeniería, Diseño y Servicio de la provincia de Granma, secundados por integrantes del Micons en Baracoa y de la Unidad Empresarial de Base en ese municipio, perteneciente a la Empresa Provincial de Construcción, están a cargo de la edificación de los objetos de obras. (Fuente: Granma).

---

https://www.radiohc.cu/noticias/economia/214931-unica-fabrica-de-chocolates-de-cuba-comienza-fase-final-de-su-remodelacion-tecnologica

Radio Habana Cuba