



La planta espirituana goza de prestigio en el mercado por la calidad de sus jugos. Foto: Vicente Brito/Escambray

La planta espirituana productora de alimentos y bebidas La Estancia -reconocida en el mercado por las compotas Osito y los jugos y néctares de cajita- enfrenta las actuales limitaciones de recursos que frenan su producción con algunas alternativas que, al menos, contribuyen a surtir en parte al mercado.

“Con la fuerza técnica nuestra y el apoyo de la empresa **realizamos algunos cambios tecnológicos y hemos diseñado productos derivados del tomate y aderezo de limón, además de los néctares proteinizados con leche de soya que se están vendiendo a granel** a la población a través de las unidades de Comercio y cuentan con mucha aceptación”, aseguró Aydel Toledo, director de esa industria.

Ya **han comercializado cerca de 930 toneladas de todos estos surtidos**, tanto al mercado en pesos cubanos como a las tiendas que comercializan en Moneda Libremente Convertible, y **cuentan con materia prima para**

continuar su fabricación, que intentarán mantener incluso cuando retomen las producciones habituales porque benefician a los consumidores en general.

Este año, **La Estancia ha dejado de elaborar productos que equivalen a 75 millones de pesos debido a la falta de financiamiento** para adquirir el material de envase que demanda su tecnología Tetra Pak.

Desde junio, la planta se mantiene prácticamente parada e incluso dejó de elaborar las compotas Osito que se distribuyen por la canasta familiar: “A principios de noviembre pusieron un financiamiento para elaborar el material de envase en China, que debe llegar aquí en los primeros días de enero para reanudar la producción. Deben ser 9 millones de envases que alcanzan para cubrir tres meses de la distribución de ese producto”, aseguró el directivo.

Además, mencionó las zancadillas impuestas por el bloqueo a su entidad, que en algunos momentos ha debido renunciar a la compra de los envases en México y Brasil para adquirirlos en la lejana Türkiye, lo cual demora el traslado y encarece el producto.

Esta UEB debía producir en total más de 22 000 toneladas este año, con un peso importante en las entregas al turismo de jugos y néctares de frutas, derivados lácteos y del tomate, pero alcanzar esa cifra resultará imposible por las mencionadas limitaciones financieras, que también afectan los mantenimientos planificados a las máquinas y al resto de su tecnología.

“A pesar de las dificultades, todavía mantenemos una ligera utilidad gracias a las alternativas de producción que ya mencionamos. Tuvimos que sacar interruptos a unos 40 trabajadores por los bajos niveles de fabricación en la planta. En el futuro, cuando ya tengamos los envases, nos preocupa el encarecimiento de las materias primas nacionales, las pulpas de frutas han subido mucho el precio y los productos nuestros van a salir muy caros al mercado”, concluyó Aidel Toledo.

(Tomado de [Escambray](#))