Evalúan en Holguín situación del Plan de Seguridad Alimentaria

- Última actualización: Viernes, 19 Febrero 2021 18:25
Escrito por Departamento Comunicación Institucional
Visto: 980

En videoconferencia desde el Gobierno Provincial de Holguín se abordó la situación del Plan de Seguridad Alimentaria, con la presidencia del miembro del Partido Provincial Juan Domínguez Pérez, y Rigoberto Rivero Durán, quien atiende los Programas Agroalimentarios por el Gobierno Provincial.

En un inicio, Ramón Hernández Rojas como funcionario de coordinación del Programa Alimentario, orientó se enviasen las mejores experiencias de cada municipio para listarlos y presentarlos en una videoconferencia nacional; explico que era necesario conocer de los mejores productores, qué habían hecho para tales logros y a hasta dónde se pudo llegar.

Por su parte Domínguez Pérez, que recién llegó de una visita al municipio de Cueto junto Rivero Durán, enfatizó en la necesidad de generalizar las experiencias.

Ejemplificó la siembra de boniato bajo las últimas normas agrotécnicas en busca de eficiencia, y que lo allá realizado debía conocerse por otros productores para que al final gane toda la provincia, es con ello poner la ciencia en función de la garantía alimentaria, acotó el dirigente partidista.

Al respecto Rivero Durán destacó la creación de grupos de trabajo que verificarán la implementación de las investigaciones sobre la producción de alientos en la práctica de cada territorio, y donde

Phoca PDF

habrá representación del Citma (Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medioambiente), las universidades, entre otros asesores y decisores.

Como viene siendo habitual, especialistas aportan experiencias desde su puesto de trabajo, así llegó una mini conferencia donde se ejemplificó cuánto se hace en la Empresa Cárnica de Holguín para aumentar la producción de alimentos para el pueblo.

Gracias a la recuperación de máquinas con tecnología obsoleta, no solo se ha ampliado el encadenamiento productivo, sino también se ha contribuido a la disminución de costosas importaciones.

El especialista detalló cómo habían aumentado y variado las ofertas alimenticias tras la recuperación por innovadores de la entidad de una máquina desmocusadora y otra para la conformación de croquetas.

Se destacó asimismo que estas experiencias se van generalizando por la provincia y la nación en dependencia de la disponibilidad tecnológica de cada lugar.

El experto detalló que también se ha logrado disminuir las importaciones con el uso de extensores y condimentos nacionales, y que dado que la soya aporta una alta dosis de proteínas, se ha pensado en un programa de cultivo de este grano que se adapte a las condiciones locales.

Se debatió asimismo sobre otros productos que lejos de desecharse se pueden aprovechar como hemoderivados – tanto para la alimentación como la farmacéutica –, y el polvo del arroz o de la yuca para otras líneas alimenticias y pienso para la cría de animales.

El Doctor en Ciencias de la Universidad de Holguín Luis Aguilera se mostró complacido con los aportes investigativos encamonados a elevar la producción y calidad de los alimentos, pero pidió alcanzar una mayor vinculación con las carreras de Agronomía e Ingeniería Industrial para cerrar filas en la práctica de cada empresa.

Rivero Durán retomó la palabra para solicitar que explicasen las experiencias al respecto los municipios de Gibara, Rafael Freire y Báguano, este último destacó la elaboración de embutidos criollos en la Gastronomía local y para la llamada Villa Blanca de los Cangrejos su aporte en la cadena del pollo y la posible aplicación de las experiencias del Cárnico holguinero en el centro de elaboración gibareño.

Luego llegó la oportuna intervención de Nelson Pérez quien como jefe responsable de la atención fitosanitaria en la provincia de Holguín,

Phoca PDF

recalcó la necesidad de utilizar los medios biológicos que se pueden producir artesanalmente o en los Centros de Reproducción de Entomófagos y Entomopatógenos (CREE).

Sobre los primeros se destacó la utilidad de aprovechar la tabaquina que sale de la Fábrica de Cigarros y las de Tabaco de Holguín, vía la Empresa de Suministros Agropecuarios, para la producción artesanal de agentes controladores de plagas; igualmente aprovechar las hojas del árbol del nim.

En la videoconferencia se conoció de la plantilla incompleta de especialistas fitosanitarios en algunas unidades, por eso la información de la apertura de esta carrera en la Universidad de Holguín, a la que pueden aspirar estudiantes o personal enviado por la entidad interesada; además, de la factibilidad de poder contratar a estudiantes preparados en estas especialidades.

Phoca PDF