

En fase final mantenimiento de la industria conservera del Valle de Caujerí



Al 75 por ciento de ejecución marchan las labores de mantenimiento a que es sometida la fábrica de conservas del [Valle de Caujerí](#) con el objetivo de garantizar optimidad y eficiencia industrial durante la venidera cosecha del tomate en ese emporio hortícola diseñado por el Comandante en Jefe Fidel Castro en julio de 1977.

Osmany Cantillo Elías, director de la Unidad Empresarial de Base (UEB), adelantó a [Venceremos](#) que solo falta la rehabilitación de la caldera principal a cargo de la empresa Alastor [Guantánamo](#), cuya terminación se ha atrasado por déficit de combustible.

El directivo acotó que antes del cierre del año deberán instalar un tacho que permitirá la mezcla de materias primas y elaborar novedosos productos como néctares de mango, guayabas, puré de tomate y otros derivados que aportarán valor agregado a las producciones.

La industria, que iniciará en el mes de diciembre el procesamiento de más de 6 mil 870 toneladas de tomate fresco, proyecta hasta el 2025 crecer en otras líneas de producción que incluyen rubros enlatados como puré, salsa, pasta, jugos y Vita Nova.

La UEB Valle de Caujerí comenzó a funcionar en enero de 2013 y tiene capacidad de procesamiento de cinco toneladas de tomate por hora, solanacea cosechado en los campos aledaños.

Fuente: Venceremos