



La Empresa Cubana del Pan comercializará durante los próximos meses pan con una formulación que incluye un 20 por ciento de harina de maíz, con el fin de garantizar los niveles de producción del alimento ante el déficit de insumos.

Daniel Cobas Cheda, director de la Empresa Cubana del Pan, explicó hoy en conferencia de prensa que la demanda del producto ha venido creciendo, el 2020 resultó incluso el año de mayor producción, y en el 2021 el plan se basa en el real del pasado periodo.

Para el primer cuatrimestre del año se planificaron 17 mil 977 toneladas y se han obtenido más de 23 mil, lo que demuestra un crecimiento, aunque aún no se satisface la demanda.

Con el fin de poder garantizar a la población el plan previsto por la empresa se decidió extender la comercialización de producciones con un 20 por ciento de harina de maíz, experiencia que ya se había realizado a pequeña escala, resaltó.

En el mes de mayo, teniendo en cuenta las afectaciones con la importación del trigo y el reajuste que se realizó para garantizar la disponibilidad hacia destinos priorizados, se decidió la distribución más ampliada del pan con harina de maíz.

Gracias a esa directiva no hubo disminución del plan y el producto,

aunque cambia su textura y un poco su sabor, mantiene el volumen y calidad necesarios, resaltó.

La Empresa Cubana del Pan, teniendo en cuenta la situación económica y buscando la disponibilidad de sus producciones, ha ido diversificando sus productos e incorporando extensores como la calabaza y la yuca, el ahorro obtenido se ha revertido en mayores cantidades, afirmó.

María de los Ángeles del Rey Batista, directora de inspección de la [Oficina Nacional de Inspección Estatal](#), explicó que desde este organismo se está haciendo énfasis en controlar la calidad del pan con la nueva formulación.

Se reconoce que no es el mismo sabor, pues tiene ligeras variaciones, aparecidas sobre todo por la granulación de la harina de maíz que provoca cambios en la corteza.

No obstante, las muestras han sido analizadas en laboratorios y cumplen con la calidad necesaria, si bien es cierto que habido provincias donde ha mostrado ser un poco ácido, se han analizado las situaciones y se han tomado medidas pertinentes, manifestó.

En el mes en curso se han realizado 122 inspecciones donde se muestra aceptación por parte de las personas, aún así, la Empresa Cubana del Pan está tomando medidas para que quede óptima la elaboración y se trabaja en aras de buscar formulaciones que disminuyan el grado de granulación.

La harina de maíz debe seguir siendo parte de las producciones de la cadena cubana del pan en dependencia de la disponibilidad de materias primas, lo cierto es que el extensor proporciona a los alimentos un valor agregado nutricional y contribuye a la soberanía alimentaria del país, refirieron los directivos. *(Tomado de ACN)*

### **CUBADEBATE**