



Las panaderías de Granma garantizan la elaboración diaria del pan de la canasta básica, pese a la inestabilidad de harina de trigo.

“Este año hemos tenido una seria y significativa disminución en la producción de pan. Hoy solo se produce de forma estable el pan de la canasta básica y para algunos organismos priorizaos como salud, educación y centros de aislamiento”, explicó Grisela Pérez Pérez, Jefe de operaciones de la Unidad básica municipal Bayamo en comparecencia televisiva al programa Frecuencia 12.

Pérez Pérez comentó que si bien el país y el territorio garantizan las materias primas necesarias para asegurar el pan de la canasta básica: harina, levadura, núcleo y aceite, existen en ocasiones llegadas tardías con la harina, porque el tiro se hace diariamente del molino de Santiago de Cuba, por tanto, en ocasiones la harina llega en la noche del día anterior, o en la mañana del siguiente para luego distribuirse a las unidades.

“Como mismo está afectada la harina están afectados los sistemas de mantenimiento de los hornos, los sistemas de rodamientos, los sartenes, las resistencias de los hornos.

“Hoy , por ejemplo la panadería de Micro 5 está parada porque no hay

resistencia para el horno, y la especial de la calle 44 para darle a especial del calle 44 para darle mantenimiento y ponerla en condiciones para cuando se estabilice la producción”, apuntó Pérez Pérez.

Por: La Demajagua