

Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282



Santa Cruz del Sur, 8 abr .- La brisa marina, el salitre y la intensidad del sol en el sur camagüeyano no detienen el quehacer de numerosos hombres de mar, que sin miedo al trabajo inundan el muelle de la Empresa Pesquera Industrial de Santa Cruz del Sur (EPISUR), en una fresca mañana de abril.

Caminando y disfrutando los encantos del gigante verde azul y de la fauna que adorna esta zona encontramos a la tripulación del Ferrocemento 34 que, comandados por el patrón Fidel Eloy Suárez, se encuentran en plena faena dando los martillazos necesarios y ultimando detalles, para después de cuatro años de una reparación general de la embarcación en el astillero de Cienfuegos, incorporarla a las pesquerías en los días finales de este mes.

En esta área también están los integrantes del Ferrocemento 288, quienes al cierre del mes de marzo de 2021 cumplieron su plan anual de capturas de especies de escamas con 20 toneladas y siguen incrementando su aporte a los índices productivos de la empresa.

Delvis Hernández García es el maquinista de esa tripulación y por más de 40 años forma parte de este sector. Actualmente él y sus compañeros se dedican a la pesca con nasas, lo cual constituye una modalidad donde se protege el medio marino con mallas selectoras para la

Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282

~~captura de biajaibas, cuberas y pargos, fundamentalmente.~~

El patrón de este barco, Carlos Alberto Insula Gómez, ha seguido la tradición familiar y hoy enseña a estudiantes de la escuela Andrés González Lines de Manzanillo, que realizan prácticas preprofesionales en la entidad.

“Los momentos más felices que yo tenía era cuando andábamos toda la familia, éramos cuatro hermanos y mi papá, y decirlo me da sentimiento porque mi papá ya murió”.

Este consagrado santacruceño también comenta sobre el compromiso de los miembros de su tripulación.

“He trabajado siempre en la escama, ya hace 42 años que estoy pescando, todos los años los del barco hemos sido vanguardias y seguiremos guapeando”.

Sobre las labores que entraña este oficio y las características de estos hombres aseveró que, “la pesca es muy sacrificada, estás 10 días en el mar y después cinco en la casa y cuando el barco viene roto nos ponemos a arreglarlo y hacer cosas. Las cualidades que debemos tener es ser revolucionario, principalmente, y ser buen trabajador”.

Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282



Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282

~~Ya un poco más alejados de los barcos de escama se encuentran en el muelle embarcaciones~~ encargadas de la pesca del pepino de mar, un renglón exportable de gran demanda en el mercado internacional, donde varios jóvenes sureños protagonizan las labores de buceo en esta actividad.

Lázaro Alcalá es uno de ellos, quien en cuatro años aquí ha conocido los fondos marinos de las cayerías Orihuela, Hoyo de Ratón y Los Lara.

“Cuando uno se sumerge a seis o 12 metros de profundidad es muy lindo todo, pero el pepino hay que buscarlo en lugares distantes para poder capturarlo, es una pesca fácil pero muy arriesgada”.

Desde la Unidad Empresarial de Base (UEB) Industria en la Empresa Pesquera EPISUR, se trabaja por elevar los indicadores de calidad y garantizar la inocuidad de los productos que se procesan para el exterior, el turismo, el mercado interno y la alimentación del pueblo en la red de pescaderías D' Lamares.

Serguey Salgado Cardero, especialista de Calidad, expresó que los procesos en la industria se realizan bajo una estricta vigilancia epidemiológica y cumpliendo las normas de calidad, y entre los principales renglones exportables se encuentra el pepino de mar, la langosta, el pescado entero eviscerado y el camarón entero marino y el de cultivo.

A su vez, en el área de valor agregado una brigada de ocho compañeros dirigida por Joel Pi Fané, se mantiene activa en la elaboración de masa de croqueta, pasta para bocaditos, hamburguesas, albóndigas, entre otros, surtidos que han estado presentes sistemáticamente en tiempos de pandemia, en dependencia de la disponibilidad de la materia prima.

En esta área las mujeres y los hombres participan en similares labores en los diferentes turnos y líneas de producción y en los horarios establecidos o donde se les convoque, lo mismo durante el día, que en la noche y la madrugada. Ellos con el apoyo de las familias han logrado estabilidad laboral y muestran gran sentido de pertenencia.

Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282



La Empresa Pesquera Industrial de Santa Cruz del Sur posee un total de mil 171 trabajadores, de ellos 850 en esta región austral y el resto en la brigada de Playa Florida y en la UEB de Nuevitas, quienes en conjunto asumen los retos que emana la Tarea Ordenamiento e intensifican las labores para el cumplimiento del plan general del año, que es de dos mil 96 toneladas de especies capturadas.

En el sur agramontino otra entidad perteneciente al sector es la Camaronera Cultisur, que sus 389 integrantes están inmersos en lograr en este año, mil 900 toneladas del marisco, cultivadas de manera artificial en los estanques de la entidad y para ello continúa el avance de la inversión que se ejecuta en la Granja número 4.

En saludo al Octavo Congreso del Partido Comunista de Cuba, se prevé culminar aquí la cuarta batería de 5.9 hectáreas para ponerla en explotación y actualmente 15 están en producción, lo cual genera un mayor nivel del crustáceo para su procesamiento y exportación.

En este centro no se ha hecho esperar el llamado de la dirección del país al autoabastecimiento, pues ya cuentan con un organopónico donde se ha cosechado pepino, lechuga, remolacha zanahoria y ají en 57 canteros, y se trabaja en preparar igual cifra de canteros y una hectárea y media de tierra para incrementar la producción, que ha tenido como

Pescadores santacruceños: por mayor compromiso con la economía y la alimentación del

Categoría: Noticias

Creado: Viernes, 09 Abril 2021 16:45 - Última actualización: Viernes, 09 Abril 2021 16:58

Escrito por Comunicador_Gobierno

Visto: 282

~~destino el centro de aislamiento que funciona en una dependencia de la instalación y para la~~
alimentación de este colectivo.

Texto y fotos: Glendys Santiesteban Revolta/ AMPP Santa Cruz del Sur.