

ttc

Travel Trade Caribbean

ALIMENTOS CUBA

FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ENVASES
Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
MAYO 21-23

2024



Alimentos 2024 un imán para la inversión en Cuba

04 | Hablemos de negocios,
agroindustria y alimentación

14 | La miel, otro de los productos
premium de Cuba

18 | Agricultura sostenible,
¿necesidad o diseño?

Un imán para la inversión en Cuba

TEXTO YISELL RODRÍGUEZ MILÁN
FOTOS ARCHIVOS TTC

La 4ta edición de la Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Envases y Tecnología Alimentaria (ALIMENTOS CUBA 2024) se perfila como uno de los eventos más destacados del año en el sector alimentario cubano. Este importante evento, que se lleva a cabo del 21 al 23 de mayo, en el Recinto Ferial PABEXPO, de La Habana, se ha consolidado como la plataforma ideal para que empresas nacionales e internacionales den a conocer sus últimas innovaciones, productos y servicios en el ámbito alimentario.

Durante tres días, el evento abre sus puertas para recibir a 101 empresas expositoras de 20 países, de los cuales la mayor representación será de España.

Uno de los principales atractivos es la presencia de destacadas marcas y empresas líderes a nivel mundial, quienes llegarán a la isla caribeña con el objetivo de establecer nuevas alianzas estratégicas, identificar oportunidades de negocio y fortalecer sus vínculos con el mercado cubano.

Los expositores provienen de países como Alemania, Argentina, Brasil, Bélgica, Canadá, Colombia, España, EE. UU., Italia, México, Países Bajos, Panamá, Uruguay, Polonia, República Checa, República Dominicana, República Popular China, Suiza, Turquía y Venezuela.

Como cada año, abrazados por las temperaturas del Caribe, los invitados exploran las tendencias más emergentes en esta industria, en la que destacan oportunidades de negocios relacionadas con los productos frescos y procesados, maquinaria, envases y tecnologías para la producción y distribución de alimentos.

La feria cuenta con un programa académico de primer nivel, en el que se abordan temas cruciales para el desarrollo del sector, como las tendencias de consumo, los desafíos logísticos, la sostenibilidad y las normativas regulatorias. Estos espacios de conocimiento estarán a cargo de expertos internacionales, quienes compartirán sus experiencias y conocimientos con los asistentes.

Como cada año hay una zona de degustación, donde los visitantes pueden disfrutar de una amplia variedad de productos y deliciosas recetas de la gastronomía cubana y del mundo.

LA CADENA DE VALOR DEL SECTOR

El evento se ha propuesto cubrir, a lo largo de los años, todos los segmentos de la cadena de valor del sector revelando ante la mirada foránea las múltiples oportunidades existentes para

generar exportaciones y propiciar un encadenamiento productivo en la Isla.

De acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior, en la Isla existen más 703 proyectos disponibles para la inversión extranjera con 17 sectores representados: Alimentación (213), Turismo (129), Energético (128), industria (95), Transporte y Logística (20) y construcción (21), Minería (49) entre otros.

Sin embargo, ¿por qué puede resultar interesante invertir en el sector alimentario en Cuba? En la actualidad la población cubana tiene una creciente demanda de alimentos, tanto a nivel nacional como para el turismo, lo que crea oportunidades para expandir la producción y distribución de este tipo de productos.

El gobierno cubano está implementando medidas para modernizar y hacer más eficiente el sector agrícola y alimentario. Esto incluye mejoras en la infraestructura, acceso a tecnologías y un entorno más favorable para los inversores.

Además, Cuba ha firmado acuerdos comerciales con varios países, en

función de facilitar el acceso a nuevos mercados de exportación para los productos alimenticios; aunque existe una preferencia de los consumidores cubanos por los locales de alta calidad, un aspecto que brinda oportunidades para empresas que puedan satisfacer esta demanda.

Un plus es que el gobierno ofrece una serie de incentivos y facilidades a la inversión extranjera en el sector, como exenciones fiscales y acceso a tierra cultivable.

Se cuenta también con una fuerza laboral educada y con experiencia en el sector agrícola y alimentario, lo que facilita la implementación de proyectos.

LAS FERIAS PROFESIONALES DE LOS SECTORES CON MAYOR PROYECCIÓN DE NEGOCIOS, COMO EL ALIMENTARIO, FORMAN PARTE DE LAS PRIORIDADES ESTRATÉGICAS DE CUBA FRENTE A POTENCIALES INVERSORES

ALIMENTOS

FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ENVASES Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
MAYO 21-23

CUBA
2024

Sumario

Hablemos de negocios, agroindustria y alimentación	04
Encadenamiento productivo, eficiencia económica	12
La miel, otro de los productos premium de Cuba	14
El valor del Café Orgánico Cubano	17
Agricultura sostenible, ¿necesidad o diseño?	18
Cremas de Ruavieja sabores para enamorar en Cuba	22

ttc **TTC TRAVEL TRADE CARIBBEAN S.R.L.**

Vía Armando Díaz, 10 Gioia del Colle, Bari, Italia
redaccion@traveltradecaribbean.com
www.traveltradecaribbean.es

Director General Alfredo Rodríguez
Director Cuba Mario Ramos
Editor Jefe y Corresponsal Daily Pérez Guillén
Editora Yisell Rodríguez Milán
Director de tecnología Hairo Rodríguez
Marketing Alina Pérez
Diseño Gráfico Chenyí Cancio
Editor Web Rachell Cowan
Webmaster Nelson Sánchez
Administrador de Redes Yoanna Cervera
Contabilidad Yadira Mesa
Colaboradores Amy Cruz / Julio Ginarte / Rafael Mateo / Leidy Velázquez / Norys G. Alonso Gutierrez / Maricela Recaséns
Foto de Portada © CHCT

Iscritto al Tribunale di Milano con il numero 166. Proprietà di Travel Trade Caribbean S.R.L. Data di registro nella Camera di Commercio: 01.08.2001. Iscritto al ROC Italia (Registro di Operatori della Comunicazione). Vietata la riproduzione parziale o totale degli articoli senza l'autorizzazione espressa dei suoi autori, i quali conservano tutti i diritti legali e sono responsabili del contenuto degli stessi.

ECONOMÍA

Hablemos de negocios, agroindustria y alimentación

ELEMENTOS CLAVES PARA QUIENES ASPIRAN A CERRAR BUENOS TRATOS

TEXTO REDACCIÓN TTC FOTOS ARCHIVOS TTC

Nunca estuvo mejor «servida la mesa» que en las ferias especializadas en lo agroindustrial y la alimentación, razón por la cual es especialmente atractivo este 2024, cuando vuelven a abrir sus puertas a delegados nacionales y extranjeros dos eventos de alto alcance en el mundo de los negocios: la XXV Edición de la Feria Internacional Agroindustrial Alimentaria FIAGROP 2024 y la Feria Internacional de Alimentos, Bebidas, Envases y Tecnología Alimentaria, ALIMENTOS CUBA 2024.

La política sectorial de Cuba para el campo de la inversión extranjera en este ámbito busca fomentar la implementación de proyectos agroindustriales tanto integrales como de menor escala, que impacten positivamente en el desarrollo local al aumentar la producción de alimentos, mejorar la eficiencia y cubrir las necesidades financieras de toda la cadena.

Estos proyectos tienen como objetivo principal reducir las importaciones de alimentos, incrementar y diversificar las exportaciones, así como elevar la calidad y competitividad de las diversas formas de gestión y propiedad en el sector agroindustrial.

En todos los casos, la inversión está dirigida principalmente hacia la producción de frutas, hortalizas, granos, carnes, lácteos y otros productos alimenticios, así como a proyectos que involucren la gestión comercial de la producción forestal.

Aunque, como queda claro en los canales oficiales del Ministerio de Comercio Exterior (Mincex), se establece la exclusión de la inversión extranjera en actividades

relacionadas con la captura e industrialización de langosta, la producción tabacalera y la industria del tabaco premium. Tampoco está permitida la transferencia de propiedad de tierras, aunque en negocios conjuntos, la parte cubana podrá contar con derechos reales de usufructo sobre las mismas.

La cartera de negocios de Cuba sostiene de forma pública, en sus plataformas digitales, al menos seis oportunidades para interesados en invertir en Cuba.

Se cuentan entre ellos la producción de hongos comestibles, con un monto de inversión estimado en \$ 2.000.000 USD (La Habana); la producción y distribución nacional e internacional de harinas de yuca con 2,5 millones USD (Las Tunas), un proyecto agroganadero ecológico con 3,0 millones USD (Artemisa), la producción de vegetales frescos en casas de cultivo protegido con 4,0 millones USD (La Habana), y dos del área de las galletas dulces, caramelos y confituras con 11,9 millones USD cada uno (La Habana y Santiago de Cuba).

LA AGRICULTURA SOBRE LA MESA

La agricultura desempeña un papel fundamental en la economía cubana al impulsar el desarrollo de sectores complementarios que cierran el ciclo de producción. Con el objetivo de fortalecer este campo, el Gobierno de Cuba ha puesto en marcha políticas agrícolas que abarcan incentivos económicos, acceso

Se busca fomentar la implementación de proyectos agroindustriales integrales y de menor escala

f i x v Síguenos

a financiamiento, insumos, mercados agropecuarios y tecnología para los productores.

La mayor parte de la tierra en la Isla se encuentra bajo propiedad estatal, aunque más del 70% se administra a través de formas no estatales como las Unidades Básicas de Producción Cooperativas (UBPC) y las Cooperativas de Crédito y de Producción Agropecuaria.

El país dispone de tierras agrícolas sin explotar, lo que brinda la posibilidad de ampliar rápidamente la frontera productiva actual. Con un total de 6,3 millones de hectáreas de tierras agrícolas en la isla, aproximadamente 2,7 millones están siendo cultivadas.

Se identifican oportunidades para expandir las áreas bajo riego mediante la rehabilitación de sistemas existentes o con nuevas inversiones.

También se cuenta con sistemas de protección fitosanitaria y zoonosanitaria bien estructurados, que incluyen redes nacionales y controles fronterizos efectivos. Cuba se destaca por ser una zona libre de diversas enfermedades presentes en la región.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Cuba, la industria alimentaria prioriza las labores de transformación de materias primas para la obtención de productos derivados de la leche, carne, frutas, vegetales, café, cereales, confitería, bebidas, aceite, cacao, así como la captura y procesamiento industrial de productos pesqueros.

Esta industria se encuentra inmersa en la planificación del Programa de Desarrollo a medio y largo plazo, donde la inversión extranjera desempeña un papel crucial para alcanzar la modernización tecnológica, ampliar las capacidades de producción acorde a la demanda nacional, diversificar los mercados de exportación y reestructurar el parque industrial hacia una industria eficiente y altamente competitiva.

El Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria en Cuba muestra interés en la inversión extranjera enfocada en la modernización tecnológica para la producción de una variedad de productos como aceite de soya, galletas, sorbetes, aguas, refrescos carbonatados, harina de trigo, caramelos y otros productos de chocolatería y confitería.

Entre las principales materias primas importadas se incluyen frijol de soya, lúpulo,



En Cuba, la industria alimentaria prioriza las labores de transformación de materias primas para la obtención de productos derivados

lo, cerveza, sabores, colorantes, envases, conservantes y otros insumos; en tanto se identifican oportunidades para aumentar las exportaciones de productos derivados del chocolate, ron, cerveza, maltas, harina de soya para consumo animal y harina de trigo para panificación.

Además, tiene como objeto la transformación de aguardiente y alcoholes en rones de diferentes grados de calidad, vinos (incluye el vino seco), vinagre, etc...; azúcar y derivados del azúcar en refrescos carbonatados y caramelos; lúpulo y cebada en cervezas y maltas; cereales en harina de trigo en pan, galletas y sorbetes; grano de soya en aceite refinado; y cacao en manteca de cacao, cocoa, bombones, africanas y productos con cubierta de chocolate, entre otros.

Igualmente tiene interés en la inversión extranjera para modernizar tecnológicamente

la producción de conformados, embutidos y productos lácteos de larga duración. Entre las principales materias primas importadas se incluyen leche en polvo, sabores, materiales para envases y tripas sintéticas..., y se identifican oportunidades para aumentar las exportaciones de productos como conservas de frutas, jugos y néctares. Mientras, el Grupo Empresarial de la Industria Pesquera se encarga de la captura, procesamiento y comercialización de peces de plataforma, camarones, langostas, así como del cultivo de especies dulceacuícolas, y otros ejemplares.

Como parte de sus objetivos con respecto a futuras inversiones destaca la implementación de nuevas tecnologías y se vislumbran oportunidades para aumentar las exportaciones de varios de sus productos.

Al alcance de todos
con una nutrición sana



CON PASO SEGURO

La Empresa de Acopio Pinar del Río, perteneciente a la OSDE ACOPIO, brinda productos y servicios de calidad que buscan satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes.

Un paso decisivo en este sentido ha sido el trabajo en la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad, acorde con la norma ISO 9001:20015, para lo cual se cuenta con la participación de capital humano de experiencia y amplio conocimiento en sus labores, así como con el apoyo de la alta dirección de la empresa, que revisa periódicamente el funcionamiento del sistema y su mejora continua.

La calidad de los productos agrícolas comercializados en las Unidades Empresariales de Base se valora a través de normas y parámetros que contribuyen a garantizar la seguridad alimentaria del territorio, así como a desarrollar la sostenibilidad y competitividad del sector agrario en beneficio de la sociedad, trayendo consigo un mayor desarrollo en la cadena productiva sobre la base de lograr una calidad de vida superior.

Trabajamos estrategias y proyecciones para mejorar los sistemas de calidad y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en el periodo, todo con el propósito de satisfacer las necesidades y expectativas que exigen los clientes y la sociedad mediante un trabajo serio y planificado, dándole el seguimiento necesario hasta obtener resultados superiores en nuestra gestión.

Brindamos servicios mediante triciclos eléctricos, medio de transporte a través de los cuales acercamos los productos a los más necesitados a partir de un servicio personalizado.

Además, prestamos atención priorizada al consumo social, lo que incluye el apoyo a hospitales, el sistema de atención a las familias, las dietas médicas, las escuelas seminternas e internas, las universidades, el campismo, entre otros centros protegidos, como las casas de niños sin amparo familiar, las casas de abuelos y los círculos infantiles priorizados.

Contamos con una tienda online de productos agropecuarios, nombrada El Viandero, que eleva las potencialidades económicas mediante la prestación de un servicio especializado a los consumidores.

La gestión empresarial abarca además los programas de balance de las producciones agrícolas; y exportamos carbón vegetal de marabú y ají picante.



Máximo Gómez No 67 e/ Colón y Recreo, Pinar del Río, Cuba.

Yarisbel López Pérez.
Directora General
dir.general@acopio.pri.minag.cu
+53 5 279 0710

Yasmani García Acosta.
Director Adjunto
dir.adjunto@acopio.pri.minag.cu
+53 5098 6689

Mariuska Hernández Fernández.
Directora De Desarrollo
dir.desarrollo@acopio.pri.minag.cu
+53 5209 7386

☒ AcopioDel20696 | 📘 ACOPIO Pinar del Río | 📷 acopioprovincialpinardelrio

CIEGO
MONTERO



🌐 www.losportales.cu
📘 facebook.com/losportalescuba
📱 @losportalescuba



📍 Conill, esq. Carlos Manuel de Céspedes,
Edif MINAG. Plaza, La Habana, Cuba.
☎ (+53) 7884-7658/7478.
✉ @calidad@acopio.minag.cu
dir.desarrollo@acopio.minag.cu



AGROALVA
EMPRESA AGROFORESTAL
EL SALVADOR

TEXTO LEDYS CAMACHO CASADO FOTOS CORTESÍA ARGOALVA

Podrían ser los múltiples reconocimientos por los resultados en los últimos seis años, su condición de empresa destacada otorgada por el Grupo Empresarial Agroforestal (GAF) debido a sus logros en la actividad cafetalera, o los referidos a la gestión del capital humano y al cumplimiento de los objetivos del Plan Turquino, asociados a la sostenibilidad de ese programa, los méritos que la ubican en el podio de las ganadoras.

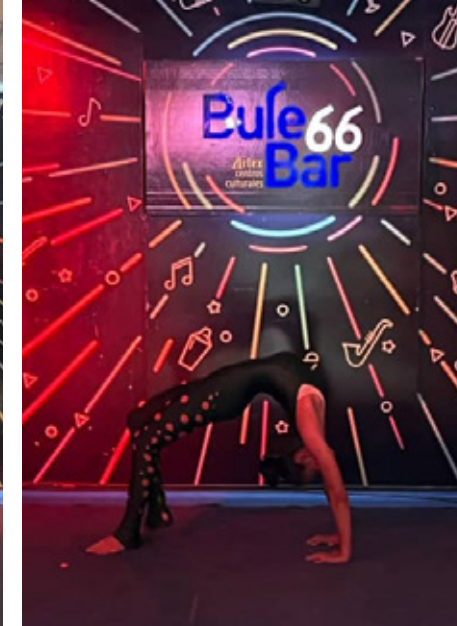
La Empresa Agroforestal El Salvador (AgroSalva), en la provincia de Guantánamo, se mantiene en la lista de las distinguidas por sus favorables indicadores económicos, además de sobresalir por sus aportes científicos al Centro de Desarrollo de la Montaña.

Son muchos otros los trofeos y éxitos alcanzados por la entidad, fundada en junio de 1998, la cual cuenta con

un gran patrimonio agrícola de más de 25 mil hectáreas, con plantaciones predominantes de café, forestales y cultivos varios, a partir de la aplicación de las mejores prácticas en el desarrollo de las producciones, los servicios y los valores del capital humano.

De su superficie, un 16,7 % se destina al cultivo del café, un pequeño por ciento al cacao, un 46,2 % a la actividad forestal, un 22,5 % a la ganadería y un 13,3 % a cultivos varios, entre otras producciones.

Con la visión de ser una empresa competitiva, reconocida en el mercado nacional e internacional por la calidad de los productos que comercializa y el alto desempeño de su equipo laboral, saben aprovechar muy bien las oportunidades que ofrece la flexibilización del perfeccionamiento del Sistema de gestión empresarial, y realizan los procesos y la comercialización conforme al diagnóstico de los requisitos de las normas de calidad ISO-9001 de 2015 y del cuidado del medio ambiente.



En junio de 2016 fue inaugurado este centro, que pertenece a Centros Culturales Artex La Habana. Ubicado en la transitada zona del Bulevar de San Rafael, entre Prado y Consulado, Centro Habana, el sitio ofrece a los clientes un servicio gastronómico de excelencia, con exquisitos platos de la cocina cubana y foránea.

El plato de la casa es un Surtido Bule-Bar 66 con jamón, queso, chorizo, fajitas de cerdo y eperlan de pescado, junto a un coctel Bule-Bar 66 a base de mojito con ron añejo reserva y cerveza nacional.

Una programación variada, cuyo concepto básico es la presentación de unidades artísticas de martes a domingos, complementa el disfrute en este lugar, donde se puede escuchar la música fusión, tradicional, jazz, coral, trova, humor, rock pop, y otros, con un maravilloso abanico de

Bule 66 Bar
Artex
Toma de mi todo...

géneros para los gustos más exigentes, en horarios de 4:00 de la tarde a 8:00 de la noche.

En las mañanas de fines de semana, los niños tienen su espacio y en las noches la programación especial inspira a recibir el día.

El centro posee 84 capacidades en asientos y en la barra existen 8 capacidades más. Su diseño permite el servicio de restauración, cuenta con un

pequeño escenario con capacidad para medianos y pequeños formatos.

Esta mezcla de intereses, junto al diseño de marketing y publicidad, hacen de Bule -Bar 66, un espacio único donde confluyen las mejores expresiones de autenticidad y diversidad de cubanía, en aras de garantizar la satisfacción de sus visitantes tanto nacionales como extranjeros y generar una fuente concreta de financiamiento para el desarrollo de la creación artística.

Creando nuevas oportunidades para el Mercado Cubano

LA ESTANCIA S.A.
Alimentos y Bebidas
El fabricante líder para el mercado cubano
Sabores para todos

Abrimos nuevos canales de distribución a través de Formas de Gestión No Estatal a lo largo de todo el país y la comercialización online.

Activamos nuevos formatos de presentación.

100% NATURAL

Alimentos y Bebidas La Estancia, S.A. Calle 216-A #1506 entre 15 y 17, Siboney, La Habana, Cuba. Teléfonos: +53 7273 0579 /80/81. e-mail: laestancia@laestancia.cu



El toque maestro de Stefano en la cocina hace única la culinaria de Casa Italia. Cada plato del menú, diseñado para maridar con nuestros vinos de calidad, es una obra culinaria que transporta los sabores de Italia a Cuba; cada elemento del menú era una explosión de sabores cuidadosamente orquestada.

Todas las pastas son frescas, elaboradas con productos de primera calidad importados, en su mayoría, desde la Italia. Los invitamos a degustar de nuestras maravillas los 7 días de la semana desde las 7 de la mañana hasta las 11:30 de la noche, acompañado de un ambiente único en la ciudad.



La mesa caribeña está servida



TEXTO FRANK MARTÍN
FOTOS ARCHIVO TTC

U nas buenas vacaciones deben contener una excelente alimentación diaria y el Caribe ya tiene la mesa puesta.

El arte culinario de las islas, cuyas poblaciones tienen diversos orígenes, es rico, creativo y sumamente atractivo.

Un dato de un análisis especializado es que «las influencias más fuertes incluyen culturas indígenas y raíces coloniales de España, Francia o Gran Bretaña»; y hay muchas materias primas, como mariscos frescos elaborados con ingredientes tropicales como coco, okra y especias.

Una afirmación que me parece muy cierta es que cuando alguien se sienta a comer en un buen restaurante caribeño está entrando en contacto con la gran cocina mundial.

La herencia afrocaribeña de Antigua se celebra en platos clásicos como el pescado salado (bacalao salado) con

fungee, una bola frita de harina de maíz mezclada con okra.

Las langostas son recetas especiales en Antigua, se dice que son «adictivas» en el mejor sentido de la palabra. Se sirve junto con una bola literal de masa de camote o papa mezclada con coco rallado y especias.

El pollo Jerk jamaicano es un plato local popular con su condimento de especias y chiles que se aplica seco o húmedo antes de cocinarlo. La herencia británica también se nota en postres como el budín de pan de Antigua. Todo tocado con un aderezo de salsa de ron.

Aruba tiene una especialidad muy querida entre los comensales: el queso. Las cualidades del edam o del gouda como ingrediente principal del keshi yena, una bola de queso horneada rellena de carne, verduras y especias, son delicias incomparables.

En Barbados puedes disfrutar de un festival gastronómico anual vinculado al ron. El plato nacional de esa isla es el cou-cou con pez volador. El cou-cou es un plato de harina de maíz y okra similar

a la polenta, en el que el pez volador se cuece al vapor o se fríe.

Cuba, República Dominicana y otras islas con influencia de la cocina española más la indígena, no dejan de lado ofertas italianas que tal vez sean más recientes pero que tocan los platos más emblemáticos de Italia con su propia especialidad.

Entonces, a comer, la mesa caribeña está servida.



Encadenamiento productivo, eficiencia económica



TEXTO REDACCIÓN TTC
FOTOS ARCHIVO TTC

HA EMERGIDO COMO UNA ESTRATEGIA CLAVE PARA FORTALECER LA CADENA AGROALIMENTARIA

Optimizar la vinculación entre los diferentes actores de la cadena agroalimentaria, desde los productores hasta los consumidores, es objetivo esencial del encadenamiento productivo que se ha promovido en Cuba como una estrategia para enfrentar los desafíos más urgentes de un sector tan importante para la nación como la agricultura.

Durante la sesión de cierre del año 2023 del Parlamento cubano, el primer ministro Manuel Marrero señaló que una de las prioridades económicas debía ser, sin lugar a dudas, el ansiado encadenamiento entre empresas estatales con capacidades productivas subutilizadas y las formas de gestión no estatal con potencial económico.

Justo ahora, señaló, los Gobiernos locales están en una posición óptima para tomar decisiones sobre tema, se potencia la creación de mipymes vinculadas a actividades necesarias para cada territorio, utilizando las capacidades endógenas de gestión; y entre los aspectos positivos del escenario actual destaca la posibilidad del encadenamiento con otros actores económicos, la contribución al incremento de bienes y servicios, la generación de puestos de trabajo, entre otros.

En la búsqueda constante por mejorar la productividad y competitividad del sector agrícola, el concepto del encadenamiento productivo también ha emergido como una estrategia clave para impulsar la eficiencia económica y fortalecer la cadena agroalimentaria.

El Profesor de la Facultad de Economía de la Universidad de La Habana y miembro de la Sociedad Científica de Desarrollo Local de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba (Anec), Luis del Castillo Sánchez, señalaba en un artículo publicado

en el periódico Trabajadores de circulación nacional que «la falta de integración interna de nuestra economía ha provocado excesiva dependencia de las importaciones, serias limitaciones para el funcionamiento de las inversiones realizadas en uno u otro sector, la imposibilidad de cerrar ciclos productivos que permitan elevar la competitividad, más el insuficiente aprovechamiento de las potencialidades del desarrollo económico local».

Su planteamiento deja en evidencia por qué, entonces, no ha funcionado como debería la interconexión y colaboración entre los distintos actores de la cadena, desde los agricultores y productores hasta los distribuidores y consumidores.

Por suerte, con la llegada al campo de actuación de los diversos actores económicos son más evidentes las limitaciones estructurales de la economía cubana, lo que genera una presión extra en el camino hacia «un marco institucional coherente que establezca las reglas de juego», escenario en el que —diría el economista— se brinden soluciones a las contradicciones que se generan entre los decretos y resoluciones que se aprueban, con respecto a su aplicación y la evaluación oportuna por entidades independientes; la concepción integral del desarrollo, el enfoque sectorial y territorial.

En un contexto donde la agricultura cubana enfrenta desafíos como la baja productividad, la escasez de recursos y la dependencia de las importaciones, el encadenamiento productivo se erige como una herramienta fundamental para impulsar el desarrollo sostenible del sector incrementando la productividad y la generación de empleo en las zonas rurales.



30 ANIVERSARIO

CELEBRA CITRICOS CARIBE SUS 30 AÑOS EN FIAGROP 2024

En el recinto ferial de Rancho Boyeros, sede de la XXV edición de la Feria Internacional Agroindustrial Alimentaria, la empresa Cítricos Caribe S.A. celebra sus 30 años. «Es otra oportunidad para continuar fomentando la exportación de los rubros exportables y la importación de insumos y suministros para el aseguramiento de las producciones agrícolas, alimento animal y las investigaciones», afirmó, en exclusiva para TTC, Axinia Blanco Fernández, directora de Inteligencia Comercial de Cítricos Caribe S.A.

En Fiagrop, agrega la directiva, «Cítricos Caribe promoverá, además, la exportación de carbón vegetal rotulado de marabú y productos deshidratados de frutas, ambos producidos por formas de gestión no estatal con muy buena aceptación en el mercado internacional».

«Fiagrop 2024 es un espacio ideal en el que Cítricos Caribe S.A. interactúa con sus clientes y oferta la comercialización de mercancías importadas en régimen de consignación, con el objetivo de fomentar todas las producciones de las empresas agropecuarias, fundamentalmente las del Grupo Empresarial Agrícola».



Ave. Carlos Manuel de Céspedes No. 774 e/ Tulipán y Conill, Plaza de la Revolución, La Habana, Cuba.
+ 53 7 882 0122 ext. 112, 138, 164, 165
@dirmercadotecnia@ccaribe.co.cu
@direxportaciones@ccaribe.co.cu
@direccion@ccaribe.co.cu
www.ccaribe.co.cu @citricoscaribesca @citricos_caribe



La Ciencia en función de la Biotecnología agropecuaria

TEXTO REDACCIÓN TTC
FOTOS ARCHIVO TTC

En Cuba avanzan varios programas científicos en función de la salud animal y vegetal, liderados por el Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología, CIGB y sus entidades homólogas de Sancti Spiritus y Camagüey.

Entre los aportes significativos de la biotecnología agropecuaria cubana resaltan la obtención de la reconocida vacuna Porvac contra el virus de la peste porcina que por su elevada calidad, seguridad y eficacia reduce la posibilidad de animales portadores.

Asimismo, líderes de proyectos innovadores de la biotecnología agropecuaria expondrán en Fiagrop 2024 los resultados en curso de la obtención de diferentes líneas de semillas mejoradas de maíz y soya, las cuales, junto a otras tecnologías desarrolladas en el país, constituyen un esperanzador potencial para aumentar la producción nacional y disminuir de forma considerable las importaciones, señaló a TTC Mario Pablo Estrada García, director de Investigaciones agropecuarias del CIGB.



La miel es uno de los rubros exportables esenciales de la agricultura cubana junto al tabaco y el carbón

La miel otro de los productos premium de Cuba

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS DAILY PÉREZ GUILLÉN / ARCHIVO TTC

Todavía el rocío humedecía el césped de la finca Santa Amelia, cuando Ramón Oliva, sin demorar demasiado el saludo mientras compartía un delicioso café, nos condujo hasta su apiario.

Con la agilidad que adquiere quien asiduamente realiza una misma tarea, juntó pedazos de madera seca y prendió el fuego hasta lograr el humo que ahuyentaría a las abejas.

«Las llevo en el corazón. Sin ellas no hay futuro ni vida humana. Desaparecen las abejas y desaparece el hombre», reflexiona mientras abre una de las colmenas apenas protegido por una malla que le cubre el rostro. Cientos le revolotean alrededor cuando descubre el panal.

No llegamos a Santa Amelia en la mejor época de cosecha. Los meses que corren entre diciembre y marzo son los de mayor rendimiento para los apicultores cubanos que tienen en la floración silvestre su sustento.

Ramón carece de tierras propias, es oriundo de Guantánamo, en el extremo oriental cubano, pero tras desempeñarse durante décadas como ingeniero en las Fuerzas Armadas, luego de su jubilación comenzó a estudiar la vida de estos insectos que siempre le apasionaron.

Amigos y familiares le han brindado sus terrenos en Cojímar, Guanabacoa y Arroyo Naranjo para plantar colmenas. «Yo pongo



las abejas, ellas polinizan los cultivos de los propietarios y, al mismo tiempo, producen la miel». Sus cosechas incluyen, además, propóleo y cera que entrega a la Unidad Empresarial de Base de Mayabeque, una de las 14 que operan en todo el país.

Según datos de la organización estatal Apicuba, como Ramón, otros 1 800 apicultores sostienen a lo largo y ancho de la geografía nacional más de 218 000 colonias de abejas en 6 922 apiarios. La miel, envasada en bidones de 300 kg es uno de los tres rubros exportables fundamentales de la agricultura cubana junto al tabaco y el carbón. El 90 % de los envíos internacionales encuentra en la Unión Europea su destino final. Alemania importa la mayor parte.

Desde 1970, la Mayor de las Antillas cuenta con leyes y regulaciones ambientales y sanitarias que aseguran el desarrollo de una apicultura moderna, intensiva, sostenible, con colmenas sanas y producciones inocuas, en equilibrio, además, con el medio ambiente.

«El uso de medicamentos está prohibido. Cuba eliminó los antibióticos en los apiarios hace más de una década», afirma Ramón y explica que recurre a los llamados panales trampa para eliminar los enemigos de la colmena, o sencillamente, introduce su mano hasta el fondo de ellas para limpiarlas de la Aethina tumida, un pequeño escarabajo parásito cuyas larvas se nutren de miel, polen y huevos.

Para la promoción internacional de su miel, Cuba resalta su condición orgánica, libre de aditivos, preservantes y contaminantes.

Las normas del país caribeño que amparan y regulan la calidad tanto de las materias primas, como del producto terminado, se encuentran armonizadas con el Codex alimentarius y normativas internacionales aplicables a este rubro y otras vigentes referidas a los requisitos generales de higiene, almacenamiento y envases. Más de 1200 toneladas de miel orgánica cuentan con la certificación de la empresa francesa Ecocert.

En paralelo, cada lote procesado en la planta de envasado es certificado por laboratorios contratados. En el territorio nacional asume esta responsabilidad el Centro de Investigaciones Apícolas (CIAP) y en Alemania, por ejemplo, se encarga el Quality Service International (QSI), donde se evalúan los indicadores y requisitos reglamentarios exigidos por las normas o los clientes.

Para lograr la calidad, inocuidad y trazabilidad de estos productos se ha tejido una red en la que se insertan centros de investigación científica y genéticos para la crianza de abejas reina.

DENTRO DE LA COLMENA

«Una colmena se considera fuerte cuando en ella habitan entre 60 000 y 80 000 abejas. Eso garantiza que cada una realice su trabajo. Desde que nacen cada ejemplar tiene

APICUBA desarrolla una amplia gama de subproductos de uso farmacéutico y para la industria de la belleza

una función en su colonia. Cuando llegan a la adultez es que empiezan a pecorear», resume Héctor Rivera, director de la Unidad Empresarial de Base de la provincia de Mayabeque.

«La cantidad de abejas dentro de la colmena se relaciona con la floración. A mejor flujo de néctar, mayor cantidad de individuos. La vitalidad de una abeja común ronda los 60 días. La reina, en cambio, vive hasta dos años; se alimenta con jalea y su función es procrear. Biológicamente está preparada para poner entre 2 000 y 2 500 huevos diarios, que garantizan el reemplazo generacional. Cada colonia admite una sola abeja reina que se mueve por toda la colmena», agrega.

Martha Casanova, directora comercial de Apicuba, quien nos ha guiado hasta Santa Amelia, se apresura en poner una nota romántica a la narración. «El zángano muere cuando fecunda a la abeja reina. Es el amor más triste»





El 90 % de los envíos internacionales encuentran en la Unión Europea su destino final



La ejecutiva informa que en Cuba se producen anualmente entre 9 000 y 10 000 toneladas de miel. El año 2021, en medio de la pandemia y del bloqueo de Estados Unidos contra la Isla, fue un año que marcó récords en la producción y exportación de mieles. En esos 12 meses, las estadísticas registraron una cifra superior a las 10 500 toneladas de miel obtenidas y 16 toneladas de propóleos.

Para alcanzar y sostener esos índices, la empresa apícola cuenta con un programa de desarrollo, inversiones e incentivos que buscan fomentar la flora melífera, y también la ciencia que contribuye al mejoramiento genético de las abejas.

«El Centro de Investigaciones Apícolas posee laboratorios y científicos que certifican las estaciones de crianza de abejas reina. Con este método, los ejemplares llegan fecundados a la colmena», explica Rivera.

La mejora en la crianza de las reinas persigue también hacer más humano el proceso para el productor, a fin de que reciba abejas menos agresivas, que no tiendan a enjambrazar y que al mismo tiempo, sean más productivas para un mejor manejo y vitalidad de la colmena».

Meses atrás, la dirección de APICUBA anunciaba la ansiada meta de alcanzar 15 000 toneladas de miel para lo que se necesitarían unas 250 000 colmenas repartidas por todo el país.

Esa aspiración lleva de la mano algunos retos: en primer lugar, cambiar la matriz de exportación de toneles a pequeños frascos; explotar con mayor eficiencia todos los productos de la colmena e incrementar el uso de las energías renovables desde los niveles primarios de producción hasta las catorce empresas extendidas en toda la geografía nacional.

La diversificación de los productos de la colmena con valor agregado toma en cuenta los valores nutricionales y curativos de estos, ricos en proteínas, minerales y vitaminas.

De ahí que, de conjunto con instituciones científicas y médicas, APICUBA desarrolla una amplia gama de subproductos de uso farmacéutico, e incluso, para la industria de la belleza.

Destacan la PANMIEL, la PROPOMIEL o el PROPOFORTE, un preparado que conjuga todos los productos de la colmena con probadas propiedades antibióticas, cicatrizantes, antiinflamatorias, analgésicas, antialérgicas, epitelizantes, anestésicas y antivirales.

A la par de las investigaciones científicas, la miel cubana busca caminos para insertarse en el comercio mundial.

Recientemente, en el país que más miel consume en el mundo, fue el centro de las actividades de promoción, junto al café y el ron, para presentar la cartera exportable de la isla y sus oportunidades de comercialización en Shanghái, corazón financiero de China.



TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS ARCHIVO TTC

La Fundación Lavazza de Italia, la Agencia Italiana para el Intercambio Cultural y Económico con Cuba (AICEC) y el Grupo Agroforestal del Ministerio de la Agricultura de Cuba convirtieron, el 3 de diciembre de 2023, a Biocubacafé en una empresa conjunta público-privada con entidades extranjeras para el café cubano.

Doscientos cincuenta caficultores repartidos en 12 municipios de las provincias orientales de Granma, Santiago de Cuba y Guantánamo, en los macizos montañosos Sierra Maestra y Sierra Cristal, conforman la base de este proyecto. En esas regiones se produce la mayor parte del café en la isla, tanto de la variedad Arábica como Robusta. Todos esos campesinos cuentan con certificación que los acredita como productores de café orgánico, el único de su tipo en el país.

«Un café maravilloso porque sale del monte», comenta Michelle Curto, presidente de AICEC, quien alerta de que al cierre de 2023

El valor del Café Orgánico Cubano

se esperaba que el 42 % de las tierras del país estuvieran cubiertas por áreas forestales.

«Esos terrenos se concentran en el área de montaña, donde crece nuestro café, y allí la cobertura forestal alcanza el 50 %. O sea, hablamos de un producto que en muchos países se convierte en enemigo de la naturaleza porque se obtiene cortando el bosque para plantarlo, pero en Cuba se integra con la naturaleza. No por gusto nosotros decimos que es Biocubacafé, la revolución forestal», señala.

En 2022, la calidad y el nivel competitivo del proyecto Biocubacafé fueron reconocidos por la consultoría Control Union Certifications que le otorgó la Certificación Orgánica Internacional.

Giuseppe Lavazza, CEO del cuarto torrefactor del mundo, entró en contacto en 2018 con el modo de cultivo del café en Cuba en un ambiente natural, donde interactúan árboles altos, medianos y otros más pequeños, como el cacao, que determinan un ecosistema forestal.

«Cuba fue una elección como aficionados del café porque aquí se producía un óptimo producto en pequeñas cantidades. No es una zona de producción típica, no son cultivos de altura, son cerca del mar. Siempre han tenido una tradición en este sentido y las fincas daban un aspecto poético que conectaba el café a una actividad fuera del tiempo», declaró en una entrevista.

En la actualidad, la alianza entre Lavazza, AICEC y el Grupo Agroforestal exporta el café a un valor promedio mucho más alto que años atrás. Al respecto, precisa el presidente de AICEC: «Lo hacemos a través de un sistema de trazabilidad muy avanzado, el Biocubacafé Blockchain. Se trata del primer proyecto de este tipo que se desarrolla en Cuba y el primer proyecto de un torrefactor con este alcance».

Blockchain es la tecnología de seguridad de datos más avanzada del mundo y con ella los empresarios italianos refuerzan la trazabilidad del café desde que sale del campo y entra en alguna de las veintidós despulpadoras. «Logramos una trazabilidad exacta de cada saco de café con más de noventa y seis atributos de calidad», precisa Curto.

ESTE 2024, BIOCUBACAFÉ ESPERA INSTALAR EN CUBA SU PROPIA TORREFACTORA CON EL OBJETIVO DE EXPORTAR Y PRODUCIR PARA EL MERCADO NACIONAL

Además de las más modernas tecnologías, aplican ciencia e innovación constantemente a este rubro. De conjunto con el Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología de La Habana desarrollan investigaciones para el microfermentado con la aplicación de levaduras de microorganismos inteligentes.

«Tierra Cuba, el producto que hoy se está llevando a todos los mercados europeos, es el primero de Lavazza con un café microfermentado y lo ha hecho Biocubacafé», explica.

Recientemente, en la feria Expocaribe y en alianza con la Ronera Santiago, este proyecto lanzó el primer café añejado en toneles de ron en la historia de Cuba. «Lo llevamos a la feria World of Coffee, la más importante del mundo, y clasificó entre los mejores lotes».

Pero la estrategia no termina ahí. Para Michelle, la recuperación de la producción en Cuba del aromático grano pasa por la cultura y desde hace años, junto al maestro Waldo Mendoza, patrocinan el Festival Chocolate con Café.

En 2024, Biocubacafé espera instalar en Cuba su propia torrefactora con el objetivo de exportar y producir para el mercado nacional.

Esta empresa mixta ya ha distribuido más de seis millones de cafetos con el apoyo de investigaciones agronómicas respaldadas por el estado y una inversión de 3,7 millones de euros de las organizaciones asociadas, incluidos 1,5 millones de euros (1,6 millones de dólares) de la Fundación Lavazza, que no tiene exclusividad en las exportaciones, lo que permite a Biocubacafé ser un portal tanto para las cooperativas nacionales como para los compradores internacionales.

Agricultura sostenible, ¿necesidad o diseño?

TEXTO REDACCIÓN TTC
FOTOS ARCHIVO TTC

Las prácticas agrícolas que se llevan a cabo de manera respetuosa con el medio ambiente y que buscan minimizar el impacto negativo en los recursos naturales intentan abrirse camino en la Isla, donde el movimiento de la agricultura sostenible pareciera haber nacido, más por necesidad que por diseño, después de la caída del campo socialista.

Esas son las opiniones de una experta ampliamente conocida en la región de las Américas, Margarita Fernández, Directora Ejecutiva del Instituto de Agroecología del Caribe y coordinadora de la Red de Agroecología Cuba Estados Unidos, quien compartió sus

CUBA POSEE UN LIDERAZGO INTERNACIONAL ACEPTADO EN EL CAMPO DE LA SOSTENIBILIDAD Y LA AGROECOLOGÍA

reflexiones sobre la agricultura sostenible en Cuba con el Center of Democracy in the Americas.

Como parte de la entrevista Fernández señaló que el Instituto de Agroecología del Caribe (CAI) fue fundado en 2004, entonces conocido como el Instituto de Vermont sobre Cuba, por Marisha Kazeniak y Thelma Esnard, dos mujeres visionarias, una de Vermont y la otra de Cuba, que sentían pasión por el poder de los intercambios entre personas para unir a dos países, a pesar de las diferencias políticas. Fue en 2014 cuando el Instituto inició un proceso de planificación estratégica con socios clave en Cuba y se orientó de manera más intencional hacia cuestiones ambientales y de sostenibilidad, con la agricultura sostenible como prioridad.

Trabajan en estrecha colaboración con socios en Cuba que incluyen la Fundación Antonio Núñez Jiménez, la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP), la Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey, entre otros, para reunir a más de 200 personas y construir alianzas de aprendizaje e intercambios regionales entre principalmente agricultores, pero también académicos y ONG que son líderes en agroecología, soberanía alimentaria y resiliencia climática.

En opinión de la experta, el tema del desarrollo del sistema agroalimentario en el país «tiende a ser entendido como una utopía orgánica y soberana en alimentos o como un sector atrasado que requiere desesperadamente modernización y revitalización a través de la inversión extranjera»; pero para ella «la realidad se encuentra en algún punto intermedio», sobre el cual trabajan.

Al preguntársele sobre los orígenes de la agroecología o movimiento de agricultura sostenible en Cuba, explica que el mismo nació por necesidad después de la caída del bloque socialista, que causó escasez de alimentos, combustible y materiales, aunque, aclara «ya estaban practicando, investigando y abogando por enfoques más sostenibles para la agricultura durante décadas, junto con el apoyo de grupos internacionales que promovían este cambio a nivel

El tema del desarrollo del sistema agroalimentario en el país «tiende a ser entendido como una utopía orgánica y soberana en alimentos o como un sector atrasado que requiere desesperadamente modernización y revitalización a través de la inversión extranjera»

Prácticas exitosas implementadas

- Productos biológicos basados en conocimientos y evidencia para el control de plagas y el mantenimiento de la salud de las plantas y el suelo
- Instalaciones de compost a nivel de explotación y municipal
- Co-innovaciones entre agricultores e investigadores que han aumentado la diversidad en las fincas
- Programas participativos de mejora de plantas...
- Otras prácticas y sistemas integrados y diversos que contribuyen a la resiliencia social y ecológica.



mundial», pero el Período Especial abrió «el espacio político y económico que permitió que este tipo de agricultura se arraigara en toda la isla».

«El inicio de la transformación del sistema agroalimentario de Cuba, que era altamente industrializado, dependiente del petróleo, intensivo en capital y basado en cultivos de monocultivo dentro de un sistema altamente planificado, hacia sistemas más descentralizados, diversificados e integrados, ha sido un proceso que avanza y retrocede dependiendo de los cambios en las políticas y la situación económica», comenta.

«Muchas personas se preguntan, ¿cómo puede Cuba ser un líder en agroecología y agricultura sostenible pero aún enfrentar escaseces crónicas de alimentos? Parte de la respuesta es que ya sea que un sistema alimentario esté basado en un modelo agroecológico o un modelo industrial, todos los sistemas agrícolas y alimentarios necesitan recursos y un entorno propicio, ambos son obstáculos en Cuba hoy en día», aclara Fernández.

Para la experta han sido un obstáculo importante las graves limitaciones a nivel internacional impuestas a la Isla por la política de bloqueo de Estados Unidos, a lo que se suman otros desafíos estructurales a nivel nacional y los impactos ambientales, incluyendo la crisis climática.

Aún así, destaca que «en Cuba hay un gran potencial sin explotar y que muchas de las respuestas sobre cómo abordar la crisis alimentaria se encuentran dentro de sus fronteras», argumenta.

Explica que los ingredientes claves necesarios para que la agroecología se expanda a escala nacional existen (acceso a la tierra; enfoques pedagógicos acordes con los valores agroecológicos; programas académicos de agroecología; un proceso horizontal de aprendizaje y creación de conocimiento como el de agricultor a agricultor; ejemplos exitosos de fincas agroecológicas diversificadas e innovadoras y un sólido sector cooperativo), pero «se necesitan con urgencia nuevas inversiones, incentivos y subsidios, que podrían adoptar la forma de redirigir los subsidios de otros sectores como el turismo».

Síguenos



Claves de la agroecología en Cuba

- Impacto a nivel cooperativo, municipal, provincial y nacional del Movimiento Agricultor a Agricultor de la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP)

- Más de la mitad de los agricultores de Cuba (200,000 familias agricultoras) han sido capacitados en agroecología capacitados en agroecología.

- El Programa de Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar, iniciado en Cuba durante los primeros días de su crisis económica en la década de 1990, ha desempeñado un papel esencial en la diversificación de la dieta cubana al aumentar el acceso y la disponibilidad de frutas frescas, verduras y plantas medicinales en un país donde el 80 % de la población vive en áreas urbanas.

- Fuerte apoyo gubernamental a nivel local, provincial y nacional, a las granjas urbanas y periurbanas que se han extendido por todo el país y representan el 14 % de la tierra agrícola.

- En los últimos 30 años se han implementado varias reformas agrarias progresistas destinadas a descentralizar la gestión de la tierra de las grandes explotaciones estatales a las cooperativas más pequeñas.

- La gestión de la tierra agrícola pasó de ser en un 80 % gestionada por el estado a principios de la década de 1990 a ser hoy más del 70 % bajo cooperativas y fincas familiares.

- Las prácticas implementadas en las explotaciones agrícolas de Cuba hoy en día muestran los sistemas integrados que permiten una amplia y exitosa expansión



ANIMALES+SANOS por un ambiente saludable

Porvac®

VACUNA CONTRA EL VIRUS DE LA PESTE PORCINA CLÁSICA

Porvac® es:

SEGURO:
Su principio activo es una proteína.

PROTECTOR:
Elimina la transmisión del virus entre los cerdos que conviven, y de madres a hijos.

Brinda protección temprana a partir de los 7 días de vacunados. Protección por más de 6 meses con 2 dosis de la vacuna (altos títulos de anticuerpos).

EFFECTIVO:
No interfiere con los anticuerpos maternos. Permite realizar diagnósticos diferenciados entre animales portadores y sanos.



¿QUÉ ES LA PESTE PORCINA CLÁSICA?

La peste porcina clásica es una enfermedad viral infectocontagiosa que afecta a los cerdos domésticos y silvestres. Tiene una amplia distribución global.



VÍAS DE ENTRADA DEL VIRUS

- Aerógena (inhalación)
- Digestiva (ingestión de alimentos contaminados)
- Piel erosionada
- Semen
- Transplacentaria (de madre a hijos)
- Mecánica (vectores, instrumentos, ropa y calzados contaminados)

FORMAS DE TRANSMISIÓN DEL VIRUS

- De madres a sus crías.
- Contacto directo entre cerdos sanos y enfermos o portadores.

IMPACTO ECONÓMICO

- Pérdidas millonarias en la producción industrial y de traspatio.
- Inmunodepresión de los animales.
- Retraso de las camadas.
- Favorece los procesos infecciosos y la muerte.

SIGNOS CLÍNICOS

Los cerdos infectados padecen fiebre, anorexia, letargia, hemorragias, cianosis, conjuntivitis, constipación transitoria seguida de diarrea, vómitos ocasionales, disnea, tos, ataxia, convulsiones, postración, apetito irregular, retraso del crecimiento, aborto, infecciones secundarias, una aparente recuperación, seguida por una recaída y la muerte.

Los lechones nacen débiles, con momificaciones, malformaciones fetales o muertos. La infección persiste en los que sobreviven.

CONTROL DE LA PESTE PORCINA CLÁSICA

- Vacunación a toda la masa porcina para disminuir, paulatinamente, la incidencia y diseminación del virus.
- Aplicación de medidas de bioseguridad en las instalaciones productivas, y medidas sanitarias mínimas en los criaderos individuales.
- Reducción del tiempo de las fuentes directas de diseminación del virus e indirectas con la aplicación inmediata de medidas sanitarias en un foco.

ESQUEMA DE VACUNACIÓN

Categoría	Dosis (2 mL)		Reinmunización
	1 ^{era}	2 ^{da}	
Crías (A partir de 15 días de edad)	Semana 0	2 ó 3 semanas después de la primera dosis	—
Reproductoras/es (En cualquier etapa de su ciclo reproductivo)	Semana 0	3 semanas después de la primera dosis	Cada 6 meses

* Vía Intramuscular (IM) en la tabla del cuello, ángulo de la caída del pabellón de la oreja

PRESENTACIÓN

Cada dosis de 2 mL contiene 50 µg de antígeno E2CD154 (25 µg/mL) en adyuvante oleoso Montanide ISA 50 V2.

Cremas de Ruavieja

sabores para enamorar en Cuba

EL SLOGAN «TENEMOS QUE VERNOS MÁS» ES UNA DECLARACIÓN DE FIDELIDAD Y COMPROMISO CON LAS PERSONAS QUE AMAMOS

Havana Club Internacional S.A. escogió con toda intención el mes de febrero para presentar en Cuba dos nuevos productos de la marca Ruavieja: la crema de chocolate y la crema de arroz con leche. Con estas variantes de la clásica bebida española de origen en 1889 en Galicia, celebraron el día del amor y la amistad.

«Hemos escogido a Ruavieja como el producto insigne para esa jornada por el alto contenido emocional que tiene la marca. La alegría y la cercanía definen este producto que se apega perfectamente al sentir del cubano, que igual que Rua, valora la amistad y el amor. “Tenemos que vernos más” no es un eslogan vacío, es una declaración de fidelidad y

TEXTO DAILY PÉREZ GUILLÉN
FOTOS ARCHIVO TTC

compromiso con las personas que amamos», expresó Cristian Barre, director general de la empresa mixta, durante la presentación de estas bebidas en Tempo Lounge Bar.

Ruavieja es una marca que integra el portafolio de Pernord Ricard y el de Havana Club en particular, desde hace cinco años, con su crema clásica de orujo, pero por primera vez se realiza un lanzamiento en la Isla.

«Recientemente se ha estrenado la crema de chocolate en edición limitada y la hemos traído a Cuba», agrega Yuniel Delgado, director de Marketing y Comunicación para el mercado cubano, quien agrega su fe en el producto «porque sabemos que acá hay una huella española muy fuerte y Ruavieja es otro de los tantos puentes que tenemos entre las dos culturas».

Sobre los momentos de consumo, el ejecutivo destacó múltiples variantes. «La mujer joven, por ejemplo, tiene por costumbre cuando sale a lugares de alta energía como las discotecas, degustar cremas. Otro momento importante es el que Ruavieja llama el “postreo”, al final de la cena de conjunto con el postre, pues por lo general marida muy bien. El otro momento es cuando comparte con sus amigas, y la toma bien fría, sobre todo en Cuba. Ese es el universo que nosotros queremos trabajar».

A lo largo de su historia ya centenaria, Ruavieja evolucionó del típico licor de yerbas usado como digestivo de modo tradicional en la cocina española a sabores más innovadores y modernos como las cremas.

Según informó Delgado, para quienes deseen degustar «los productos de la marca más emocional del portafolio de Havana Club Internacional» ya la empresa comenzó a comercializarlos a través de la red de tiendas de Cuba.



Objetivos de Desarrollo Sostenible

El desafío del «hambre cero» para las Américas y el Caribe Sostenible

Más de 600 millones de personas en todo el mundo se enfrentarán al hambre en 2030

TEXTO REDACCIÓN TTC

En la búsqueda constante de un futuro más próspero y sostenible, los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) han surgido como un faro de esperanza para guiar a las naciones hacia un mundo más equitativo y saludable.

En particular, la región de las Américas y el Caribe se enfrenta a desafíos significativos en términos de seguridad alimentaria y nutrición, lo que destaca la urgencia de abordar estos problemas de manera integral a través de los ODS.

Este programa mundial de trabajo, adoptado por las Naciones Unidas en 2015, ofrece un marco global para abordar una amplia gama de desafíos que van desde la pobreza hasta el cambio climático.

Las Américas y el Caribe, donde la desigualdad y la inseguridad alimentaria persisten, constituyen una región donde los ODS se presentan como una herramienta fundamental para transformar los sistemas alimentarios y promover dietas más saludables y sostenibles.

Uno de los ODS claves en esta misión es el Objetivo 2: Hambre Cero, que busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible.

En una región donde millones de personas aún sufren de malnutrición y acceso limitado a alimentos nutritivos, el ODS 2 cobra una relevancia especial al destacar la



De manera general, se recomienda a la ciudadanía contribuir con cambios en su propia vida (en casa, en el trabajo y en la comunidad) apoyando a los agricultores o mercados locales y eligiendo alimentos sostenibles, defendiendo una buena nutrición para todos y luchando contra el desperdicio de alimentos.

También se puede usar el poder como consumidor y votante, exigiendo a las empresas y a los gobiernos que tomen las decisiones y los cambios que harán realidad el hambre cero.

Según Naciones Unidas, más de 600 millones de personas en todo el mundo se enfrentarán al hambre en 2030, lo que pone de relieve el inmenso desafío de alcanzar el objetivo de hambre cero.

La seguridad alimentaria requiere un enfoque pluridimensional: desde la protección social para salvaguardar alimentos inocuos y nutritivos, especialmente para los niños, hasta la transformación de los sistemas alimentarios para lograr un mundo más inclusivo y sostenible. Será necesario realizar inversiones en zonas rurales y urbanas y en protección social para que las personas más pobres tengan acceso a los alimentos y puedan mejorar sus medios de subsistencia.

necesidad de garantizar que todos tengan acceso a una alimentación adecuada.

El problema global del hambre y la inseguridad alimentaria ha mostrado un aumento alarmante desde 2015, una tendencia exacerbada por una combinación de factores que incluyen la pandemia, los conflictos, el cambio climático y la profundización de las desigualdades.

Abordar de manera transversal otros desafíos relacionados con la alimentación en la región, como la pobreza, la desigualdad de género, el cambio climático y la degradación ambiental, son esencias de los ODS, como parte de los cuales se impulsa a trabajar en conjunto para avanzar hacia sistemas alimentarios más justos, saludables y sostenibles.

Se recomienda a la ciudadanía contribuir con cambios en su propia vida apoyando a los agricultores o mercados locales y eligiendo alimentos sostenibles y revitalización a través de la inversión extranjera»



El Ron de Cuba



BEBA CON RESPONSABILIDAD