

Procesarán leche en una cremería

ZÓCALO SALTILLO

Por Paúl Garza
31/05/2010



Se creó el compromiso por parte de Fomento Agropecuario para capacitar en la elaboración de productos

Morelos, Coah. - “Estamos preparados para instalar una cremería que procese la leche cuya producción se triplicó en este año”, aseguró el alcalde René González de Luna.

Manifestó que este planteamiento fue expuesto a los titulares de la Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado para solicitarles a su vez el apoyo para concretar este proyecto.

González de Luna sostuvo que Morelos está en condiciones de establecer una cremería o centro de acopio, a la vez de industrializar todos los derivados del lácteo, desde mantequillas, quesos, cremas y la pasteurización de la leche para las compañías que demanden este producto de calidad.

Manifestó que la cremería se presenta como una opción viable y permanente, ya que en estos momentos la solución del exceso de producción en la leche es momentánea.

El centro de acopio en Calles, municipio de Ciudad Acuña, está captando de manera provisional la leche que se produce en estos momentos en cantidad y calidad.

“Pero la intención y solución a esta problemática es la de crear una cremería para captar la leche que se produce y no estar enfrentando el problema año con año, que en esta ocasión hizo crisis porque los centros de acopio nos cortaron de tajo la recepción del producto”, manifestó.

Por ello lo ideal es contar con un centro propio de Morelos que garantice el abasto, se quede aquí y aquí mismo se industrialice.

González de Luna añadió que durante la reunión con los funcionarios de Fomento Agropecuario se escucharon propuestas en el sentido de capacitar a los productores para que esta misma leche sea procesada, por ejemplo, en la elaboración de dulces o cajetas, como un medio de ingresos a su economía.

Dicha propuesta fue aprobada y es posible que en los siguientes días acudan instructores para capacitar a los productores en ese sentido.

“Además Morelos tiene fama de producir buenos quesos y dulces de leche, ahora nada mas falta de darle forma y crear una cremería que permita generar productos de calidad que trasciendan no solamente en la región, sino a nivel estatal y nacional”, dijo.

Esta situación también habrá de crear compromisos con los productores para garantizar el suministro de la leche durante todo el año, no solamente en temporadas como la presente, pero ello poco a poco se irá creando conciencia para asegurar el éxito de este proyecto, finalizó.