

VICTORIA

ÓRGANO OFICIAL DEL COMITÉ MUNICIPAL DEL PARTIDO EN LA ISLA DE LA JUVENTUD

El control económico avanza

3

¿Día del Trabajador Ferroviario en la Isla?

5

Esta noche con Annie Garcés y Eduardo Sosa

7

Homenaje permanente a Martí

8

COSECHA TOMATERA 2018

Conserveros por nuevo récord

Víctor Piñero Ferrat
Por Pedro Blanco Oliva

Con un especial desempeño, sentido de pertenencia y muchos deseos de hacer los trabajadores de la industria conservera pinera aspiran de nuevo a superar su propio récord de producción de puré de tomate.

Según informó Jesús Soroa Martínez, director de esa Unidad Estatal Básica perteneciente a la empresa agroindustrial Jesús Montané Oropesa, desde el inicio de las labores cuentan con una moderna línea aséptica más eficiente y productiva.

Explicó cómo ya en el primer mes de los trabajos, sobrecumplieron el plan previsto de 658 toneladas (t), al acumular 862, equivalentes a la elaboración de 109 de puré al 25 y 28 por ciento y de jugo simple.

Una muestra de la calidad de estas producciones es su inserción en la

comercialización en divisas con el envío hasta la fecha de unas 63 t a La Estancia, mercado que se encarga de procesar materias primas y elaborar producciones para las tiendas recaudadoras de divisas y el turismo, entre otros destinos.

Soroa Martínez precisó que el colectivo está preparado para enfrentar el pico y la entidad laborará en tres turnos cuando sea necesario. También destacó que los envases están garantizados.

Esta será una de las más grandes

zafas tomateras, por lo pronto ya se destacan con las mayores entregas las Cooperativas de Créditos y Servicios Julio Antonio Mella con 372,2 t; Celia Sánchez con 80; Conrado Benítez con 74 y la Ovidio Pantoja con 33.



Reinauguran emblemático restaurante en La Fe

■ Forma parte de las actividades por el Día del Trabajador del Comercio, la Gastronomía y los Servicios. También fueron reconocidos afiliados del sindicato del ramo, aniristas y colectivos

Víctor Piñero Ferrat
Por Damarys Bravo González

Con la reinauguración este viernes del emblemático restaurante El Ranchón en La Fe, segundo poblado de importancia en el Municipio, los trabajadores del Comercio, la Gastronomía y los Servicios celebraron su día.

Tras cinco meses de restauración con una inversión de 140 000 pesos, el reno-

vado sitio oferta comida criolla para el disfrute de los clientes, según refirió Esteban González Gálvez, director de la Empresa Municipal de Comercio.

Señaló, además, que "en el año anterior se trabajó en la recuperación del confort y la belleza de más de 30 unidades, las cuales estarán abiertas al público en condiciones de ofrecer prestaciones superiores. Tarea que se extenderá a otros establecimientos en los diferentes poblados del territorio".

(Continúa en página cuatro)