

## **Instalan molino para producir harina de sorgo**

**Con este molino se prevé procesar, al mes, alrededor de 48 quintales de harina.**

Escrito por Berta Nely Menjívar  
Miércoles, 16 febrero 2011

Panificadores de la Asociación Cooperativa de Cuscatlán (ACPACUS de R. L.), aglutinados en la Mesa Nacional de Panificadores de **El Salvador** (MENAPAES), en compañía de autoridades del Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal Enrique Álvarez Córdova (CENTA) y del Instituto para la Investigación del Sorgo y Mijo (INTSORMIL), inauguraron la puesta en marcha del primer molino de martillo, con el cual estarán procesando harina de sorgo (maicillo) para utilizarla en la industria de la panificación.

La adquisición de este molino es uno de los primeros esfuerzos de la MENAPAES en la búsqueda de otras materias primas para la producción de pan dulce y bebidas como café, tiste y horchata a base de harina de sorgo.

“Con este molino esperamos procesar, mensualmente, alrededor de 48 quintales de harina de sorgo que serán utilizadas por cerca de 90 panificadores de las cooperativas de Cuscatlán, San Vicente, Aguilares, Apopa y Ciudad Delgado”, dijo Luis Antonio Vásquez, representante de ACPACUS.

“Es un honor para MENAPAES estar dentro de este esfuerzo del proyecto del sorgo, donde, además de los panificadores, los mayores beneficiados serán los consumidores, pues les estaremos ofreciendo productos con mayor calidad nutricional”, aseguró Oswaldo Portillo, presidente de MENAPAES.

“Agradezco al CENTA por capacitar a más de 500 panificadores en la elaboración de harina de sorgo, y otros usos en la preparación de alimentos y bebidas étnicas”, finalizó Portillo.

René Rivera, director ejecutivo del CENTA, manifestó que al utilizar el sorgo en la industria de la panificación se estaría generando más empleos tanto en el área rural como en la zona urbana, ya que al haber demanda el productor incrementará las áreas destinadas para la siembra.