

miércoles 17 de junio de 2020

## Caraballo destaca la generación de empleo y riqueza que la planta de El Pozo en Jabugo supondrá para toda la comarca

### El presidente de la Diputación visita las nuevas instalaciones, tras mantener un encuentro con el equipo de Gobierno del Ayuntamiento del municipio



El presidente de la Diputación, Ignacio Caraballo, ha destacado la importancia del proyecto que El Pozo Alimentación está llevando a cabo en Jabugo, una nueva planta de elaboración de productos de cerdo ibérico, que abrirá sus puertas en los próximos meses tras el Estado de Alarma decretado por la pandemia de coronavirus.

Según Caraballo, la puesta en marcha de la nueva factoría "va a significar un antes y un después tanto para Jabugo como para toda la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, por la creación de

riqueza y empleo que genera: estamos ante una inversión total de 150 millones y más de 200 personas entre empleos directos e indirectos".

En este sentido, ha felicitado al municipio de Jabugo y a su Ayuntamiento, "quien tiene a su disposición los servicios que tiene Diputación para lo que necesiten". El presidente de la Diputación ha subrayado el compromiso de la institución "con este espacio único que es la Sierra, para la que en estos momentos también es fundamental el turismo, y que queremos que sea motor de desarrollo y un referente de toda la provincia de Huelva".

El alcalde de Jabugo, Gilberto Domínguez, ha explicado que se está terminando la urbanización del entorno "y en los próximos meses vamos a empezar a curar jamones, que es de lo que se trata: lo importante es que los jabugueños y los serranos sepamos sacarle provecho a esta gran inversión". Previamente a la visita Caraballo ha mantenido una reunión de trabajo con el equipo de Gobierno municipal "en la que hemos abordado la situación de Jabugo después de la pandemia, las medidas que se han adoptado desde el Ayuntamiento, los proyectos que se llevan a cabo desde la Diputación en el municipio y el impulso de las inversiones que venimos realizando en nuestro pueblo desde el año pasado".

En la visita a la fábrica de El Pozo Caraballo ha estado acompañado por el alcalde de Jabugo y el diputado nacional por Huelva, José Luis Ramos. El responsable de planta de El Pozo, Víctor Manuel Noguera, ha destacado "las ganas de comenzar la producción, tenemos mucha ilusión y responsabilidad por lo que representa el proyecto tanto para la empresa como para el pueblo de Jabugo". Se trata, según añade, de "un proyecto en común que contribuirá a fijar la población con puestos de trabajo y a la promoción de Jabugo dentro del mundo ibérico a nivel nacional, donde ya es muy conocido".

Según ha informado la empresa murciana El Pozo, la puesta en marcha de las nuevas instalaciones supondrá la creación de unos 200 puestos de trabajo, entre directos e indirectos, y tendrá capacidad para producir 2,5 millones de jamones y paletas al año, así como 300.000 kilos de derivados del cerdo ibérico.

La industria cárnica está invirtiendo 85 millones de euros en la construcción y dotación de las instalaciones, que se distribuyen en una superficie 58.000 metros cuadrados. Las obras, en las que han trabajado 180 personas, se han ejecutando según el ritmo establecido, si bien la previsión de inaugurar la planta en el primer trimestre del año se ha mismo retrasada por la situación creada por la covid-19.

En las nuevas instalaciones, que contarán con la tecnología más avanzada, el Pozo Alimentación elaborará paletas y jamones de la gama Legado Ibérico, a partir de cerdo con un 50 por ciento de raza ibérica y alimentación de cebo, su actividad principal, pero también está previsto producir en menor medida jamón de bellota. Otra de las líneas de la fábrica estará dedicada a la elaboración de embutidos, como caña de lomo o chorizo.

Para la obtención de estos productos, la marca señala que dispone de ganadería ibérica propia, desarrolla piensos exclusivos enriquecidos con ácido oléico para optimizar la alimentación del animal y lleva a cabo un exhaustivo seguimiento de todo el proceso productivo, bajo estrictos controles de calidad a través de su sistema de Control Integral de Proceso ,CIP, que supervisa todas las fases.