

De una experiencia en San José de las Lajas

Evitar violaciones en la “vía láctea”

■ JUAN VARELA PÉREZ

LA DIFERENCIA entre lo que el Estado ha venido pagando por la leche y la calidad real de esta al llegar a la industria o a las bodegas —mucho menor de la que se valoró para su compra—, deviene problema económico y social de alta sensibilidad.

Al hurgar en las raíces de esta violación algunos productores, quienes deben responder por el cumplimiento de los parámetros de calidad, señalan el saldo negativo que genera la poca exigencia y la debilidad en la disciplina técnica y las normas organizativas.

A lo anterior se suma la no existencia, en mayor o menor grado, de condiciones para la conservación y el acarreo, al incumplirse requisitos básicos de higiene, tipo de envases, transporte y el tiempo entre el ordeño y el arribo de la leche al destino final.

De los muestreos y los análisis para el pago, se encargan laboratorios de Empresas Agropecuarias y no un organismo imparcial. Los antecedentes evidencian la escasa confiabilidad en los procedimientos utilizados.

■ PONERLE FRENO AL DESCONTROL

El municipio de San José de las Lajas, en la provincia de Mayabeque, por su acentuada implicación en la irregularidad señalada, fue seleccionado para evaluar, en los últimos siete meses del 2010, nuevas formas organizativas de la cadena láctea, que estarían contenidas en un sistema nacional.

Estudios en este municipio revelaron las costosas discrepancias entre el pago de la leche y la calidad. El productor recibía más de 2,40 pesos por litro, pese a incumplir los parámetros de calidad exigidos para ese precio (como promedio cobraba en este municipio 1, 65 pesos por encima de lo que debía).

Lo peligroso del hecho era su aumento y reiteración en todas las categorías. O sea, a juzgar por lo que se pagaba, toda la leche clasificaba como óptima cuando realmente no lo era.

En cambio el propio análisis demostró que hasta el 85% de la leche no rebasaba las 3:30 horas de “reductasa”, parámetro que mide la calidad. Se detectó además leche adulterada con agua y altos niveles de acidez, fundamentalmente en el producto que va a la industria, lo cual también obligó a un gasto adicional por concepto de importación,

ya que para determinadas elaboraciones había que fortalecer la leche con el producto en polvo.

Los problemas de la calidad abarcaron todos los eslabones de la red. Fueron encontrados como causantes de violaciones graves el exceso de manipulación; es decir, del productor al acarreador, del acarreador al chofer-comprador de la bodega y de este al destino final, industria o consumidor.

Ya hoy puede definirse el monto de las afectaciones monetarias para financiar una actividad

que no cumplía su objetivo y que promedió, a nivel de país, ¡1, 55 pesos pagados de más por litro de leche entregado!

Y es que, en el buen propósito de estimular la producción y entrega del alimento a las bodegas y a la industria, se decidió elevar el precio de compra al productor, pero siempre en correspondencia con lo que este valiera, y no pocos, indolentemente, se aprovecharon de las necesidades y debilidades del sistema.

Pero si a estas alturas es imposible subsanar el sobrepago, al menos el tropiezo sirve para aprender y, como parte de las nuevas medidas, eliminar la impunidad para quien infrinja su compromiso y trate de hacer pasar agua por leche, en detrimento de la población.

■ ENDEREZANDO EL CAMINO

La comisión que laboró en San José escogió una CCS, una granja y una UBPC para ajustar su trabajo. El Sistema de Laboratorio Lácteo del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (CENSA) es la identidad responsable de monitorear la experiencia.

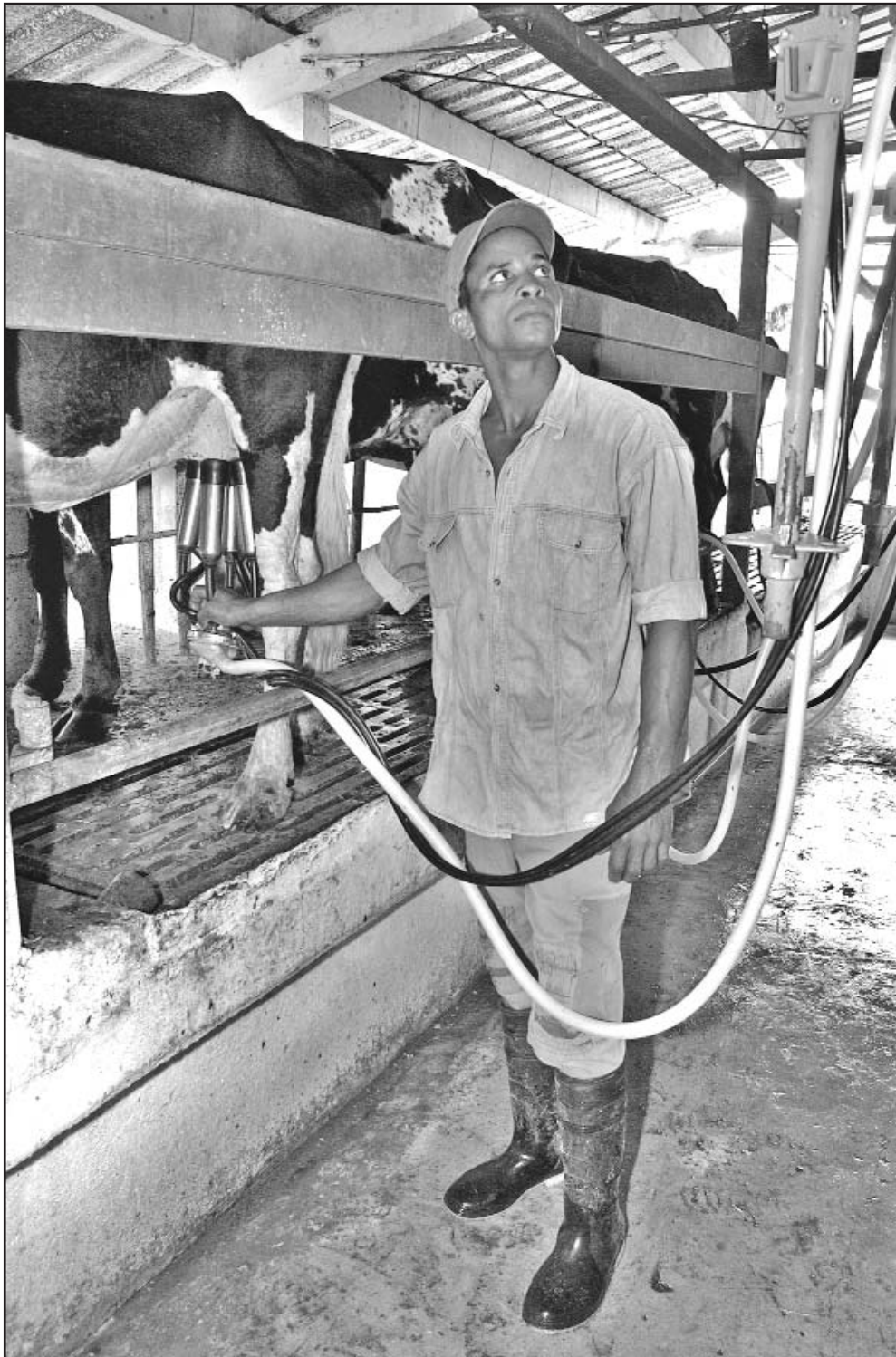
Los meses de intensa labor dejaron como enseñanza un abanico de medidas para que la calidad y el pago se correspondan, avances sustanciales en la higiene, prácticamente desapareció la adulteración con agua, se redujo hasta menos del 20% la presencia de la mastitis (aunque sigue como aspecto a mejorar), y se logró un pago en el entorno de los 2,00 pesos por litro.

La selección de los participantes en este estudio recayó en la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) 13 de Marzo, con 103 productores que suministran leche a 13 bodegas del territorio y la industria láctea; la granja Meseta Roja, formada por 13 unidades abastecedoras de la planta Algibe y la Unidad Básica de Producción Cooperativa (UBPC) Orlando Campa, con tres lecherías que tributan a la industria y a bodegas. En todas, el muestreo y análisis para el pago lo realiza el laboratorio de la

Empresa Agropecuaria que compara los resultados con los de Algibe y de este contrapunteo sale el real.

El punto de partida de la experiencia para incrementar la calidad—así lo admiten todos— es la integración de los productores, personas y directivos relacionados con el acopio, acarreo y venta directa de leche a la industria o el comercio.

No menos importante ha sido en San José la creación de un grupo de trabajo con los participantes de la propia base y del municipio, para definir



Alberto Villar afirma que para garantizar la calidad no puede existir ni un eslabón suelto.

Foto: José M. Correa