

Ir por más conservas



Bajo la firma comercial de Taoro esta es una línea de puré de tomate de probada calidad que contiene 425 gramos. Fotos: Jorge Luis González

■ JUAN VARELA PÉREZ

GRANMA ESTUVO EN esta planta de Quivicán en los meses finales del 2010; por entonces se lamentaban del insuficiente abasto de la pulpa de tomate suministrada desde Batabanó. Pero el alentador inicio de esta campaña refleja la disposición del colectivo de hacer mucho más por potenciar la oferta de alimentos al mercado interno. Y es que lejos de estar satisfechos con las ganancias obtenidas en los últimos diez años, los trabajadores de la fábrica de conservas Caribe, de Mayabeque, crean condiciones para ir por más en este 2011.

El compromiso ahora es incorporar nuevos renglones, ampliar surtidos destinados a las Tiendas Recaudadoras de Divisas, consumo social, hoteles, red de mercados y ganar en eficiencia, presencia y calidad. La renovación y ampliación de la industria, moderniza las áreas con un mínimo de recursos, y dada la participación obrera y el rescate de cuanto pueda ser útil, amortizarán en corto plazo lo invertido.

■ LA APLICACIÓN DE ALTERNATIVAS

La idea de incrementar otros renglones, también muy demandados, se puso en práctica mediante el encurtido de col, pimienta, cebolla, vegetales marinados y la elaboración de pasta de ajo.



Ninguna de las áreas escapa a las mejoras introducidas en la fábrica.

También influyeron en el resultado económico la terminación del montaje de la línea del llamado “pelado” destinado a la papa, zanahoria y fruta bomba, y la reparación del sistema de tachos. Este fue imprescindible para elevar la capacidad de molida y la recuperación y puesta en marcha de las áreas de encurtidos, inactivas desde hacía años. La colaboración de cada departamento en estas obras disminuyó los gastos y evitó la improvisación al desempeñarse en “terreno conocido”. Los más veteranos devinieron guías al dominar los “secretos” de su fábrica, muy deteriorada por los años de explotación y la falta de un adecuado sistema de mantenimiento. De un tiempo hacia acá hay cambios visibles en la organización, los planes son más realistas y, sin ser óptima, es mayor la integralidad en la toma de decisiones. Un botón de muestra es este: con previo estudio de lo que implicaba para la economía de la fábrica, devolvieron la vida útil a seis autoclaves, solución estratégica por ser medios que esterilizan el producto y le dan el acabado final. Otras seis unidades deben quedar terminadas en el próximo abril para llevar al tope esa posición.

Felipe Fernández Hernández, con más de diez años al frente del colectivo, asegura que este año el plan será parecido a lo real del 2010, cuando lograron 2 600 toneladas, 508 más que el plan de ese año. A los nuevos surtidos debe sumarse una superior cosecha de tomate que es la base para producir la salsa napolitana (en diferentes tamaños), puré, la sopa Ideal, la pasta (en envases mayores) destinada a hoteles y restaurantes y la Vita Nova. Solamente de estos derivados la fábrica produce unas 25 000 latas diarias. Además, de sus instalaciones salen en envases de metal, fruta bomba en trozos y mermelada de guayaba. Felipe y sus compañeros hablan con optimismo sobre la incorporación de la pulpa de cebolla, de variados usos, que suple a la deshidratada, comprada en el mercado internacional. Otra nueva opción es la máquina que procesa col para encurtir con otros vegetales. Ahora Caribe podrá procesar sobrantes de esa hortaliza en momentos “pícos” de la cosecha. En la actual campaña ya han recibido algunas cantidades en buenas condiciones pero sin posibilidades de ser comercializadas.

Introducen reciente versión del equipo CARDIOCID

■ Orfilio Peláez

Alrededor de 20 unidades del nuevo electrocardiógrafo CARDIOCID D 200, desarrollado en el Instituto Central de Investigación Digital (ICID), fueron introducidas en centros asistenciales del sistema nacional de salud durante el año recién terminado. Dotado de una pantalla a color de alta resolución y otros dispositivos avanzados, el equipo hace el electrocardiograma digital de doce derivaciones o posiciones de exploración del corazón en condiciones de reposo, y permite guardar en la memoria los datos recopilados en ese tipo de prueba, para su posterior revisión o envío al especialista por la vía del correo electrónico. Cumple con todos los parámetros internacionales de seguridad y calidad, además de tener una alta confiabili-

dad en los resultados. En el transcurso del propio 2010 comenzó su comercialización en el exterior. Desde mediados de la última década del anterior siglo, el ICID consolida su liderazgo en el desarrollo y producción de equipos médicos de alta tecnología para los servicios de Cardiología y Cuidados Intensivos, fundamentalmente, de decenas de hospitales, policlínicos y postas médicas de urgencias. Figuran en la amplia lista de resultados el sistema ERGOCID para pruebas de esfuerzo cardiopulmonares; el desfibrilador-monitor CARDIODEF y el sistema de monitoreo ambulatorio de la presión arterial HIPERMAX. La relación incluye también a los monitores DOCTUS, que miden las frecuencias cardíaca y respiratoria, oximetría de pulso, temperatura corporal y otros parámetros clínicos, en pacientes graves.



El ICID cuenta con tecnología de avanzada para el montaje automático de componentes electrónicos, esencial para sus producciones. Foto: Antonio Pons Beato