



## Regirá horario de verano desde el próximo domingo 20

El próximo domingo 20 se pondrá en vigor el horario de verano, por lo cual a las 12 de la noche del sábado 19, deberán adelantarse una hora las manecillas de los relojes, dando fin así al actual horario, vigente desde el 31 de octubre de 2010.

En los meses de verano los días son más largos, por lo que se cambia a horario de verano para lograr mayor aprovechamiento de la luz solar en las actividades cotidianas.

La aplicación del horario de verano constituye una medida de alta incidencia en el ahorro energético. Con esta decisión se obtendrá no solo una reducción del consumo de electricidad para la iluminación, sino también que al desplazarse en una hora el momento en que empezamos a encender las luces, dejará de coincidir en gran medida la demanda de electricidad para la cocción de la comida con la de la iluminación, con lo que se reducirá significativamente la máxima demanda de la hora pico.

Es importante reiterar que todo lo que hagamos para lograr un uso más racional de la energía, redundará en beneficios de nosotros mismos y de la economía del país.

**Unión Eléctrica, MINBAS**  
7 de marzo del 2011

## Alcoholes de calidad

■ **Ventura de Jesús**

CALIMETE.—La Planta de Derivados Jesús Rabí, próxima a la industria azucarera, ha fabricado hasta la fecha un total de 30 000 hectolitros de alcohol, con destino, entre otros, a la producción de ron y medicamentos.

Dirigida por una mujer, la ingeniera Ana Ibis Delgado, la destilería produce tres tipos de alcoholes (Fino A, Técnico A y Técnico B), además de unas 12 toneladas diarias de crema levadura para el consumo animal, conocida como Sacharromice. Explicó que el colectivo sobrepasó el plan correspondiente a la zafra chica, y en la actual etapa muestra resultados halagüeños.

Pese a la antigüedad del equipamiento, la destilería logra un índice de consumo de miel para conseguir alcohol muy por debajo de lo planificado, lo cual posibilita mayor producción en menos tiempo.

Comentó Ana Ibis que la mejor noticia para la fábrica es que la zafra marche bien y estable, pues de esa forma se garantiza la materia prima para alcoholes de calidad. Según va la contienda azucarera, así vamos nosotros, dijo.

En el actual año tienen el desafío de destilar 84 162 hectolitros, al tiempo que realizarán una inversión en el área energética que permitirá mejorar la eficiencia de la fábrica.

Una de las preocupaciones de este pequeño colectivo del sureño municipio de Calimete es que con frecuencia afrontan problemas con la extracción del producto, insuficiencia que paraliza la producción y afecta la estimulación de los trabajadores.

Pese a la adversidad que impone la obsoleta tecnología, los trabajadores de la Destilería (en su mayoría con más de 20 años de experiencia) se empeñan en la tarea de obtener alcoholes de calidad y hacerlo con el máximo de eficiencia.

# Mujeres que alumbran con sus manos

■ **RAQUEL MARRERO YANES**

**Q**UIENES RECORREN las calles y vericuetos de la Habana Vieja y se deleitan ante el renacer de sus construcciones y servicios, desconocen que tras cada detalle se esconde el prodigio de las manos de mujeres como María Elena, Yolanda, Regla, Yoreymi... A propósito de este 8 de Marzo, Día Internacional de la Mujer, **Granma** conversó con dos de ellas e intentó adentrarse en su quehacer cotidiano dentro de las labores de la Oficina del Historiador de la Ciudad, y como parte de sus rutinas de cubanas a plenitud.

■ **SALVANDO LETRAS**

María Elena Torres Vega nos recibió en un iluminado y amplio taller del Gabinete de Conservación y Restauración del Centro Histórico, mientras trabajaba en la encuadernación de un libro. Allí conocimos que la faena de restauración de estos, es totalmente manual. Primero se realiza el dictamen técnico al texto, luego se limpian sus hojas, se encuadernan, se verifican las costuras..., por último, se le da el acabado en la prensa.

Restaurar libros constituye una valiosa labor ignorada por muchos. Mediante esta actividad se rescatan textos de colecciones de bibliotecas y museos, útiles para preservar el pasado, dice María Elena.

Para ella no existen libros insalvables. Por muy deteriorados que estén, sus manos son capaces de "devolverlos a la vida", lo cual constituye su mayor satisfacción.

"Es una profesión que requiere empeño, creatividad, pero también mucha paciencia, pues la mayoría de los libros que llegan a mis manos no pueden ser restaurados en un solo día, sino que requieren de hasta una semana de labor", explica.

Los restauradores son también artistas. Es un trabajo que está muy relacionado con la creatividad de cada persona y la voluntad para asumir cada obra. En ello María Elena es de vanguardia, entre su timidez y las manos marcadas por 35 años en esta labor, se descubre una mujer sencilla, orgullosa de cada obra restaurada, de cada letra salvada... De eso dan fe María de los Ángeles, Zoe y Ana, Yaraiza y Michel, quienes comparten con ella la jornada diaria.

El libro **Cuba en la mano** lo recuerda como uno de los que más trabajos le dio, aunque por sus palmas han pasado incontables volúmenes raros y valiosos, ejemplares únicos de alto valor museable pertenecientes a las más diversas colecciones.

■ **DULCES EMPENOS**

"Jamás imaginé que iba a trabajar el chocolate, que iba a pasarme horas y horas envuelta en su hipnotizante aroma. Ahora, más allá de su color, fragancia y textura, lo que más atrae mi atención es el trabajo de producción artesanal que realizamos en el Museo del Chocolate, perteneciente a la firma Habaguanex", confiesa Yoreymi Batista Navarro.

Esta joven profesional, apasionada con su trabajo y entusiasta, es técnica en Elaboración de Alimentos y sus primeros pasos como trabajadora fueron en el Instituto de Investigación para la Industria Alimentaria, en el departamento de chocolatería. Desde allí fue captada para integrar el colectivo que laboraría en el Museo.

"Imaginé entonces que iba a trabajar en un lugar



*Para María Elena no existen libros insalvables. Por muy deteriorados que estén, sus manos son capaces de devolverles la vida. Fotos: Otmario Rodríguez*



*Yoreymi ha trabajado los más diversos productos del chocolate, aunque la variedad que prefiere elaborar es la del bombón relleno.*

donde el mayor tiempo me dedicaría a explicar la historia del chocolate; sin embargo, apenas unas horas me bastaron para comprender la magnitud e importancia de esta institución concurrida por personas de diversas generaciones y países, pero con un detalle en común: su afición por el chocolate".

Yoreymi se ha desarrollado lo mismo como artesana en el área de producción, gastronómica en la cafetería, o dependiente en el área de venta; ahora, además, ha tenido que asumir un reto mayor, pues bajo su responsabilidad recae chequear la calidad de cada producto o servicio que se ofrece en la institución, aunque sigue prefiriendo la elaboración directa.

Sus manos le han dado al chocolate las más diversas formas y texturas. Elaboradas con cacao cubano de la región de Baracoa, de su creatividad han nacido dulces figuras como delfines, gatos, caballitos de mar..., aunque la variedad que prefiere trabajar es la del bombón relleno, por el preciosismo que requiere.

De no haber elegido esto me hubiera decidido por alguna otra labor en la que las manos tuvieran un papel protagónico, nos dice y sonríe.

Yoreymi confiesa sentirse realizada como joven profesional, mas todavía le quedan sueños por cumplir. "A mis pequeños, el día que lleguen, les enseñaré a hacer todo en la vida con amor, pasión y entusiasmo".

La abnegación con que las cubanas como María Elena y Yoreymi enfrentan día a día sus tareas cotidianas, son una muestra de cómo ha ido creciendo su protagonismo en nuestra sociedad.

Y en la medida en que todos los espacios de la vida terminan de derribar los muros de la discriminación de género, donde aún vegetan limitaciones y autocensuras, serán mayores las oportunidades de las mujeres de dar a luz, con manos propias, obras tan necesarias y nobles.