

cuestión de leyes



## La vía tiene sus normas

RICARDO ALONSO VENEREO

La proximidad del verano y el fin del actual curso escolar llenarán aún más las vías de niños, jóvenes y hasta no tan jóvenes, a cualquier hora del día, incluso de la noche, con sus interminables partidos de pelota, encuentros de fútbol o de bolas, esta última, en su nueva modalidad de usar como "role" las tapas de los registros de Aguas de La Habana, ubicados entre las vías.

Además de las molestias que estas actividades causan a la tranquilidad ciudadana y de que pueden ocasionar accidentes, con la consiguiente pérdida de vidas humanas, tal conducta, "justificada" por muchos al no existir áreas libres de juego o suficientes instalaciones deportivas (asunto pendiente de solución desde hace años), implica la violación de las normas jurídicas que regulan el uso de las vías, ya sean estas de interés nacional, provincial o municipal.

La actual Ley 109, del Código de Seguridad Vial, en la sección De los peatones, en el Artículo 146, recoge las prohibiciones al respecto. En su inciso 3 se señala que está prohibido "invadir o permanecer en la calzada de forma tal que obstruya la circulación vial". En su sección De las prohibiciones, el Artículo 109 dice: "Se prohíbe interrumpir el tránsito de una vía en cualquier forma y por cualquier tiempo, sin el permiso o la autorización de la unidad correspondiente del Ministerio del Interior y sin situar previamente las señales adecuadas, a fin de garantizar la seguridad de la circulación".

Si como vemos a diario, nuestras calles funcionan también como campos deportivos, nos preguntamos cuál es la seguridad que estas realmente ofrecen a conductores y pasajeros, incluso, a peatones, quienes a veces se ven obligados a tomar la vía, debido al mal uso que de las aceras hacen estos mismos "deportistas" u otras personas.

En el Artículo 146 antes mencionado, en su inciso 2 se dice que queda prohibido: "formar grupos en las aceras que obstruyan la circulación de otros peatones, o impidan la visibilidad de los conductores en las intersecciones".

Ante esta realidad me niego a hacerme el de la "vista gorda".

Los Consejos de la Administración tienen su cuerpo de inspectores; están, además, la Policía Nacional Revolucionaria, los compañeros de Tránsito, los padres, la familia y los vecinos. Todos debemos evitar estas molestias y un fatal accidente, y exigir, pues a veces esos menores o esos muchachones, solo responden con la falta de respeto.

Quienes tienen la obligación de hacer cumplir las normas establecidas, que lo hagan. Como mismo hay multas para los conductores, las hay para los peatones. Hagamos lo que nunca debimos de dejar de hacer... y busquemos soluciones. ¿No creen?

## IRREGULARIDADES EN LA PRODUCCIÓN DE PAN

# Historia de nunca acabar

YUDY CASTRO MORALES

¿CUÁNTAS VECES SE han analizado en las páginas de este diario las deficiencias asociadas a la producción de pan? Seguro han sido tantas como para tener hoy las irregularidades totalmente resueltas. Sin embargo, perduran.

También los funcionarios de los organismos encargados de la elaboración del alimento han de preguntarse: ¿cuántas inspecciones hemos realizado y cuántas sanciones impuesto? Probablemente las suficientes para impedir que las violaciones sean el actual distintivo de buena parte de las panaderías. No obstante, la calidad sigue siendo una quimera y se escurre entre mecanismos de control vulnerables. Es una gran burla al Estado y la sociedad.

Más que insistir en sistemas de supervisión, antiguos o perfeccionados, valdría incursionar en cambios estructurales, los cuales respalden las estrategias emprendidas con el fin de incrementar las producciones.

Pero hasta entonces, y mientras confluya en una misma unidad la elaboración de panes de diferente factura, toca velar por que se cumpla con lo reglamentado, de modo que la impunidad no haga diana en los establecimientos.

### PONER COTO AL DESCONTROL

Similar al recorrido nocturno realizado hace casi un año por panaderías de la capital, **Granma** visitó algunos talleres ubicados en los municipios de Marianao y 10 de Octubre, solo que en esta oportunidad formaba parte de una inspección organizada por el Ministerio de la Industria Alimentaria (MINAL).

Aunque la supervisión incluyó a la Empresa Provincial del MINAL en La Habana y a las Unidades de Base de ambos territorios, fue en las panaderías donde afloraron las mayores deficiencias. Pese a todas las acciones de control desarrolladas, el rosario de transgresiones volvió a repetirse.

Otra vez, la ausencia de directivos encendió la alerta de las indisciplinas. En unidades como La Moderna, Juventud, Gran Esfuerzo y X Aniversario, ubicadas en Marianao, unidades a La Llave de Oro y Vida Nueva, pertenecientes a 10 de Octubre, ni siquiera estaba el maestro panadero. Según nos explicaron, a cada uno se le había presentado una emergencia, ¡menuda casualidad!

Pero no solo echamos de menos a los responsables de la elaboración. La inexistencia de la solicitud de la materia prima al almacén y su correspondiente vale de salida, así como la total desconexión con los índices de consumo establecidos,



Ante la vulnerabilidad de los actuales sistemas de fumigación, el almacenamiento de los panes ¡en el suelo!, una vez más nos angustió. Foto: Otmaro Rodríguez

sumaron otros incumplimientos.

Y si algo resultó impresionante fue la falta de higiene, aspecto en tantas ocasiones criticado. En talleres como Gran Esfuerzo, El Yiyi, X Aniversario..., urge respetar las más elementales normas de limpieza.

Ante la vulnerabilidad de los actuales sistemas de fumigación, el almacenamiento de los panes en el suelo, una vez más nos alarmó. Y hubo ejemplos peores. En la panadería Juventud las tártaras se "refrescaban" frente a una corriente de agua albañal, mientras que en La Moderna yacían en el patio, próximas a los latones de basura.

El administrador de esta unidad nos indicó que nunca le habían requerido por ello. ¿Acaso alguien guarda los alimentos de su casa cerca de los desperdicios?

También el peso de los panes generó inconformidades, generalmente por ser inferior al límite especificado. Así ocurrió en Juventud, X Aniversario y La Bolívar. Al menos en esta última se tomaron medidas rigurosas.

En 10 de Octubre trascendieron las violaciones en la utilización del aceite. Todas las panaderías inspeccionadas laboraban con la grasa al 1,75%, cuando la formulación establece un 2%. La medida de la Unidad de Base consistió en restablecer las elaboraciones con los niveles concebidos, pero ¿cuál fue hasta hoy el destino de ese déficit? ¿Sobre cuáles hombros descansa la responsabilidad?

Tampoco faltó quien intentara pasarse de listo. En El Yiyi faltaban 36 tártaras sin que estas se registraran en vale alguno, y en Vida Nueva (el administrador fue sancionado) se habían hecho 644 panes de corteza dura sin autorización.

Si el control exige que el Departamento Técnico-Productivo de las Unidades de Base examine a diario los volúmenes elaborados y su relación con los índices de consumo, ¿cómo la entidad no se había percatado de tamaña infracción, la cual ocurría desde marzo?

Quizás por ello las palabras de uno de los funcionarios de la provincia, resulten tan atinadas: "sigue faltando sistematicidad en la supervisión; cada miembro de las unidades municipales debe implicarse directamente con las panaderías, y cada transgresión conllevará un costo penal".

Pero lo cierto es que no hay medidas drásticas para acabar, de una vez por toda, con tanto desorden.

### NO TODO ESTÁ PERDIDO

Si decimos que en materia de eficiencia, higiene y organización el factor humano sí marca la diferencia, es porque existen hombres como Alfredo Lara. Tras 17 años como administrador, la permanencia y el estricto control, constituyen su divisa personal.

Su comportamiento ilustra por qué a la panadería **Ciro Redondo**, ubicada en Ciudad Libertad, la distinguen la calidad de la oferta y la limpieza del establecimiento.

Bajo mi custodia puede presentarse cualquier dificultad, aclara, pero lo importante es estar aquí para resolverla; se trata de sentir por la panadería y de respetar al consumidor.

Hoy, cuando confluye en una misma panadería la elaboración de alimentos normados y liberados, situación en la cual el descontrol puede propiciar el desvío de recursos, cuántos Alfredo no serían necesarios para enderezar de una vez, el torcido tronco de la producción de pan.