

FÁBRICA EL FARO

# Gema de la industria conservera en Cienfuegos

Pasa el mejor momento productivo de su historia, gracias a la eficiencia laboral y el suministro estable de materia prima

JULIO MARTÍNEZ MOLINA

Emblema de esta rama en Cienfuegos, la Fábrica de Conservas El Faro atraviesa ahora, según consideran sus directivos y trabajadores —e indican los resultados productivos—, el momento más feliz de una rica historia, en ascenso permanente.

Sin interrumpir la producción, la unidad de la Industria Alimentaria fue objeto de una reparación en mayo —molinos y calderas— que mejora sus condiciones para el compromiso de entrega de pulpa de mango —latas de 5 galones, con un contenido de 19 kilogramos— a fábricas de Sancti Spíritus y La Habana encargadas de elaborar la cometa de nuestros niños.

José Roberto Sosa, administrador del centro, afirma que el objeto social no se limita a ello, sino a la confección de mermelada y concentrado para dulcerías del territorio, así como de 600 kilogramos diarios de puré de tomate y ketchup, destinados a la venta liberada en la propia unidad u otras dependencias.

La tecnóloga de la fábrica, Mariela Pérez, destaca la introducción de la línea productora de un galón (3,33 kilogramos) de mermelada de mango, guayaba, trozos de frutabomba, salsa para pizza, puré de tomate y ketchup; surtidos que, enlatados, se comercializan a través de la Cadena Especializada de Gastronomía. También ofertan otras de 420 gramos.

El principal enclave productor conservero sureño tiene un plan de producción anual de 1 408 toneladas métricas, equivalentes a 4 525 315 pesos, el más alto de la fábrica desde su creación.

Al cierre de mayo ya habían elaborado 927 toneladas métricas, debido a la eficiencia laboral y la estabilidad de la materia prima, tanto de frutas y hortalizas como de los envases.

## ZAFRA DEL MANGO

Aquí están enfrascados en lo que denominan la zafra del mango. Reciben un promedio diario de 37,5 toneladas, suministradas por el Ministerio de la Agricultura. “La garantía en el abastecimiento redundará en los actuales resultados”, asevera el administrador.



La operaria Luisa descarga la fruta en la nave del molino.



El maestro dulcero Mejías prepara la pulpa de mango. FOTOS DEL AUTOR

Eso, unido a la productividad del trabajador. Sus 40 obreros —diez menos que en el 2010—, laboran de forma intensa en producción continua, en turnos de doce horas.

Luisa Alpizar, obrera de la nave del molino, quien se encarga de seleccionar la fruta limpia y eliminar las cáscaras en mal estado o los desperdicios, considera que únicamente con disciplina, sentido de pertenencia y deseos de trabajar, es factible tal eficiencia.

La respaldan en su juicio el maestro dulcero Frank Mejías y el almacenero Osley Suárez. “Si no se toma el trabajo a pecho y con voluntad, no hay fábrica que avance”, comenta el último.

El mango recibido, en su mayor parte, es de buena calidad. La especialista de Calidad de la fábrica, Rosa María Cardoso, afirma que rechazan las magnitudes sin los parámetros requeridos para su procesamiento en la industria. Otras, de rango intermedio, son admitidas, pero con un descuento en el precio de compra.

Los trabajadores de El Faro sobrecumplieron todos sus compromisos productivos, desde enero hasta mayo. La excelente cosecha de mango en este 2011 los ha ayudado; también fue positivo el nivel de tomate almacenado —a diferencia del año anterior, cuando fallaron en este indicador.

De proseguir los actuales valores productivos podrían acercarse a las 3 000 toneladas métricas de producción total al finalizar el año, lo cual constituiría una verdadera hazaña laboral.

## EFICIENCIA ENERGÉTICA Y BUENAS NUEVAS

En El Faro todo se hace sin sobrepasar los índices de consumo energético. Al contrario, no utilizan ni el 30 % del plan mensual. Eso se debe —observan el administrador y la tecnóloga— a la producción constante sin interrupciones: así demanda menos consumo de electricidad.

José Roberto y Mariela resaltan la aprobación del financiamiento para instalar una línea completa de producción. Incluye volteador, lavadora, línea de selección, un evaporador —hoy no lo poseen—, envasadora de minidosis, retráctiladora y máquina de sellado.

La fábrica cienfueguera lo amerita, lo merece el empeño de su gente para hacer cuanto les corresponde, y todavía un poco más.



Los alumnos aprecian las aulas anexas porque los acercan a la vida laboral.

FOTO DE ARCHIVO

## Aulas para próximas cosechas

GERMÁN VELOZ PLACENCIA

Durante el próximo curso escolar la formación de técnicos de nivel medio y obreros calificados del sector agrícola será extendida a todos los municipios de la provincia de Holguín, que dispondrá de 45 centros para tal misión.

La mayoría de los planteles (43) responderá a la categoría de mixtos. El asunto sugiere pensar en la disponibilidad y uso de las aulas anexas diseminadas en cooperativas o granjas, talleres, laboratorios y centros productivos en general de los ministerios de la Agricultura y del Azúcar, que facilitan el acceso a los especialistas y a cuantiosos recursos materiales sin recurrir a inversiones complementarias.

Estrechar los vínculos con las unidades productivas transformadas en aulas, está entre las exigencias planteadas en los consejos de dirección y los claustros en pleno de los centros docentes, que asumen por primera vez la tarea, y de los que la continúan, señala Roberto González Ricardo, metodólogo de la Dirección Provincial de Educación.

“Nos proponemos elevar los conocimientos pedagógicos y didácticos de los tutores —agricultores, ganaderos, etc.—, quienes imparten las actividades prácticas y aseguran que los alumnos adquieran habilidades en correspondencia con los objetivos y etapas del programa docente”.

José Ángel Batista Pupo, jefe del colectivo de la Finca de Semillas de Alimento Animal, de la Empresa Agrícola del municipio de Rafael Freyre, organiza y desarrolla los encuentros con los estudiantes con la ayuda de los profesores del centro mixto Manuel María Rojo.

A la última clase de este curso, dice, asistieron 25 de segundo año de Agronomía. Estudiaron el contenido proteico del king grass y sus marcos de siembra. Luego hubo un debate sobre las formas de suministrarlo a los animales.

La ingeniera agrónoma Lisbet López Herrera coordina las clases que reciben los alumnos de varios centros de la ciudad de Holguín en el Laboratorio Provincial de Sanidad

Vegetal. Los de primer año de Agronomía, explica, conocieron de la estructura y funciones de las células vegetales valiéndose de microscopios, literatura actualizada y de los conocimientos de los especialistas.

Recomienda a otros con igual tarea educativa, analizar el programa de estudio y los objetivos a vencer por los estudiantes en cada etapa, dedicar tiempo a la preparación de los temas y mantener contactos sistemáticos con los profesores guías de los grupos.

En Naranjo Agrio, poblado serrano del municipio de Sagua de Tánamo, Nelson Cotaina Danguillé, director del centro mixto Seguidores del Che —que forma técnicos de nivel medio en las especialidades de Agronomía de montaña y Forestal—, aprecia que en los establecimientos productivos sedes de las aulas, crece el entusiasmo de los trabajadores por la labor docente que realizan y están pendientes de las visitas de los muchachos.

La Agricultura ha pasado recientemente revista al tema. De forma general preocupa la selección de los tutores, la cual debe ser cuidadosa porque estos deben transmitir conocimientos y conceptos morales que contribuyan a la disciplina, el orden y la laboriosidad en las áreas e instalaciones dedicadas a la producción de alimentos, expresa Nolberto Toranzo Coro, especialista en Gestión de los Recursos Humanos en la delegación provincial del organismo.

El salto cualitativo que Holguín pretende dar el próximo curso en el empleo de las aulas anexas dedicadas a preparar la base técnico-profesional de la rama agrícola, ayudará a mantener la correspondencia entre la matrícula de las especialidades y la demanda de la economía territorial, a la vez que apunta a la calidad de los egresados.

Sin fuerzas competentes no se puede pretender que la provincia obtenga crecientes cosechas de frijol, ponga en marcha el programa de desarrollo agropecuario del municipio de Mayarí o eleve los rendimientos de las áreas cafetaleras y cañeras, propósitos de los que mucho se habla por estos días.