

# Reclamo de la demanda se atiende en los estanques

GERMÁN VELOZ PLACENCIA

HOLGUÍN.—“El pasado año lograron 127 toneladas en 1,3 hectáreas de espejo de agua”, es la referencia inevitable que ofrece Noraida Hernández, subdirectora de producción de la Empresa PESCAHOL, sobre la brigada de seis hombres que en esa entidad marca pautas en la cría y ceba de la claria: especie de agua dulce que sigue conquistando el gusto de los cubanos, pero que a nivel nacional marca lamentables deudas con la demanda.

En los estanques de la Unidad Empresarial de Base Alevipe, Luis Enrique Moreno, técnico en acuicultura y jefe de la brigada, dirige el proceso de clasificación de alevines planificado para la jornada. “Separamos los de mayor talla para evitar que depreden a los menores. El objetivo es asegurar supervivencia y rendimientos altos”, dice.

Al elogiar a sus compañeros, destaca a Geovani Cuadrado, quien suministra en tres momentos en el día casi 900 kilogramos de pienso de ceiba y más de 340 de afrecho. “Cuando termina de distribuir la comida, se suma a la clasificación o a la pesca”.

“Alimentar a los animales implica trabajar todos los días. No podemos permitir que retroceda su desarrollo por inestabilidad en el suministro de los alimentos”.

Antes de marchar otra vez hacia los estanques comenta que disponen de un molino y una mezcladora destinados a procesar los subproductos del pescado, que reciben de varias unidades en la provincia. Con esa masa, argumenta, enriquecen el afrecho.

Mediante esa alternativa, en el primer semestre de este año el centro redujo la compra de pienso en cerca de 70 toneladas.

La conversación prosigue con Luis, quien ofrece de un golpe sus consideraciones acerca de los resultados productivos: “No falta agua, contamos con alevines de calidad y mantenemos una rigurosa disciplina tecnológica durante la preceba y la ceiba”.

Aquí hablan de concluir el 2011 con una captura de 200 toneladas. Con ese fin, a Luis y sus muchachos le incrementaron el área hasta llegar a dos hectáreas de espejo de agua, al tiempo que la UEB creó en enero otra brigada de seis integrantes.

Al grupo nuevo le asignaron 1,3 hectáreas (un estanque de tierra y 16 piscinas de concreto). Marcos Arencibia, técnico de amplia experiencia, lo dirige. Lleva varios años en el centro, domina los secretos de la obtención de larvas de diferentes especies y lo consideran ejemplo del interés por superarse. “Estoy en fase



A menudo se verifica el crecimiento y salud de los alevines.

FOTO: GERMÁN VELOZ

de elaboración de mi tesis de graduación como Ingeniero en la rama agroindustrial. El tema es el impacto económico del empleo de los subproductos de la pesca en la ceiba de claria”.

Noraida estima que la meta propuesta para finales de este año es posible y necesaria para incrementar la oferta de alimentos, razón de ser de los establecimientos de la Pesca en la provincia en su conjunto.

También lo cree así la bióloga Yamilé García. Esta joven, considerada un pilar en el proceso productivo, asevera que su preocupación constante es elevar el índice de supervivencia de larva a alevín.

## MENTALIDAD AHORRADORA EN PAVÓN

ENCRUCIJADA, Villa Clara.—Ya Carlos Díaz no padece los dolores de cabeza que a diario sufría, al ver que el pienso no alcanzaba para garantizar la alimentación diaria de las clarias en la Estación de Reproducción de Alevines y Cebas de Claria y Pez Gato de Pavón, conocida como PISPAVON.

Concientes él y su colectivo de lo que le cuesta al país ese producto en el mercado mundial y los problemas económicos por los que atraviesa, se dieron a la tarea de buscar alguna solución al dilema, y con el concurso de todos idearon una planta capaz de procesar los subproductos de cerdo provenientes de la empacadora de Vega de Palma, en Camajuaní.

Con esa iniciativa lograron aportar la parte de la comida fresca que necesita la claria, con lo cual han ahorrado toneladas de pienso y garantizado la continuidad del proceso de ceiba.

Explica el director de la unidad, Juan Carlos Serrano, que esa especie necesita un 60 % de pienso y el resto, de alimento fresco, el cual se obtenía a partir de los residuos de Pescavilla, insuficientes para atender la demanda de los tres centros de ceiba con que cuenta la provincia.

Los 61 trabajadores de la instalación también producen larvas y más de 15 millones de alevines, que son sembrados en las presas de varias provincias del centro del país. (FREDDY PÉREZ CABRERA)

# Aporte desde la simiente

RONALD SUÁREZ RIVAS

La campaña de frijol, a nivel nacional, ha dejado el más amargo de los sabores: el de la expectativa no cumplida, para pesar de los amantes del buen potaje y del balance de la economía, que continúa la importación de este producto para saldar necesidades básicas.

Pero entre la generalidad, hay particularidades que descuellan, y Pinar del Río, por ejemplo, logró en este 2011 acopios sin precedentes.

A finales de abril, los almacenes de la Empresa Mayorista de Productos Alimenticios, de Vueltabajo, habían recibido casi todo el frijol que esta provincia necesitaría sin la constancia, la inventiva, y el esfuerzo diario de cuantos, en sus propios espacios, se afanan en lograr mayores volúmenes de producción de alimentos, dedicación que empieza desde la semilla...

Este resultado estuvo acompañado de determinadas decisiones globales clave, como la entrega de recursos a los campesinos y el aprovechamiento de tierras tabacaleras en rotación. Pero aun con todos los aseguramientos, poco hubiera germinado sin la constancia, la inventiva, y el esfuerzo diario de cuantos, en sus propios espacios, se afanan en lograr mayores volúmenes de producción de alimentos, dedicación que empieza desde la semilla...

## PARA GUSTOS, VARIETADES

Dentro de pomos plásticos, repletando el estante del pequeño almacén, Plácida y Basilia Aldaz muestran lo que, si no constituye un récord, seguramente será buen average: 250 variedades de frijol recopiladas por la familia y que cada año plantan en su finca, con la intención de facilitarle semillas de calidad a los productores de la zona de La Palma.

Por ello, aunque su tierra es relativamente pequeña, ambas hermanas advierten que son muchas las toneladas del grano que han ayudado a cosechar.

“Empezamos en el año 2000, con 50 variedades facilitadas por el Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA). Hasta ese momento, aquí solo conocíamos tres tipos de frijol: negro, blanco y rojo”, cuenta Plácida.

Entonces, sin embargo, los rendimientos eran inferiores a los actuales, e incluso, una parte de los granos cosechados se echaban a perder.

“Nos entregaron sobrecitos pequeños con semillas de cada tipo. Después, participando en ferias e intercambiando con productores de todo el país, seguimos incorporando variedades, hasta llegar a 250 en el 2011”.

Pero no se trata de una simple colección. Vinculados al Programa de Innovación Agrícola Local rectorado por el INCA, en cada campaña Plácida y Basilia, junto a su hermano Andrés, plantan pequeñas cantidades de todas sus semillas con el propósito de multiplicarlas.

“Delimitamos una parcela, sembramos un surco de cada una y lo numeramos, para poderlo identificar”, explican.

Entonces, campesinos de la zona visitan la plantación (en la CCS Pedro Lantigua en este municipio), observan la evolución de las distintas variedades, y eligen la que más se ajusta al terreno y las condiciones de riego donde desarrollarán el cultivo.

Para la familia Aldaz, el trabajo no acaba aquí. “Hay que recolectar cada uno de los 250 surcos por separado. Uno debe ser muy cuidadoso para que las semillas no se mezclen”, detalla Basilia.

“Luego, tenemos que seleccionar y conservar los granos, una tarea que nos puede tomar varios meses, porque se trata de un trabajo de mucho esmero. Le puedo asegurar que los certificamos tan bien que cuando usted los tira en la tierra, no falla uno”.

A 11 años de haber iniciado esta experiencia, los Aldaz han asistido a 157 productores, incluidas varias empresas y cooperativas. “La mayoría de los campesinos de nuestro municipio han venido a buscar semillas”, afirma Plácida. Y también asegura haber colaborado con no pocos agricultores de Viñales, Pinar del Río, Candelaria, e incluso de otras provincias.

“A los interesados les entregamos generalmente una taza llena de semillas. En un terreno apropiado ello permitirá obtener cinco o seis libras de frijoles, que cuando se incorporen nuevamente al campo, darán una buena producción”.

En un próspero banco de variedades, cuentan además con 54 tipos de yuca, 27 de arroz, 15 de tomate, cinco de boniato, cuatro de maíz...

Más allá de la curiosidad, aclaran que tal diversidad posibilita contar con granos capaces de germinar en diferentes tipos de suelo, resistentes a la sequía, al exceso de humedad, a plagas y enfermedades específicas.

Lograr simientes de calidad constituye un paso vital para el desarrollo de la agricultura, argumentan ambas mujeres. “Cuando uno tira una buena semilla al campo, los resultados están prácticamente asegurados”.

Y con esa convicción insisten en seguir dando vida a esta valiosa experiencia, que parece evocar el viejo refrán: Para gustos se han hecho los colores... y las semillas.



Más que una curiosidad, la experiencia permite contar con granos capaces de germinar en diferentes tipos de suelo, resistentes a la sequía, a plagas y enfermedades.

FOTO DEL AUTOR