

y la “mala” leche



Resulta difícil el procesamiento de queso cuando la leche empleada no tiene la calidad requerida. FOTO: YAIMÍ RAVELO

DEFICIENCIAS QUE NO PUEDEN “PROCESARSE”

“Aun cuando existen tres clases para la leche (A, B y C), la que llega aquí casi siempre es D”, reconoce Lilandia Barrizonte, especialista principal de calidad del Combinado Lácteo de La Habana. Así intenta resumir el deterioro de los indicadores del producto recepcionado durante el 2011.

Debido a la mala calidad, fueron penalizados más de un millón de litros (solo se pagó 35 centavos por cada uno) y, según sus criterios, de haber sido rigurosos en los análisis, otra parte de la leche tampoco hubiese clasificado.

Pero, ¿acaso no le corresponde especialmente a la industria, como comprador, velar porque lo recibido cumpla con los indicadores estipulados? Si la mayor parte era de clase “D”, ¿por qué la pagaron como óptima?

A juicio de la especialista, la disminución de los rendimientos y las limitaciones para elaborar productos fermentados son los perjuicios más evidentes que esa leche “D” le trae a la industria.

“Muchas veces acudimos a la grasa vegetal y al producto en polvo para hacer yogurt natural, variedad que podríamos obtener del líquido fresco, si este tuviera la calidad requerida. Tampoco resulta fácil el procesamiento de queso cuando te enfrentas a una cuajada fuera de parámetros.”

Otra de las afectaciones, dice, está dada por el aumento de la importación de recursos, pues en elaboraciones como el helado, si la leche no cumple con los niveles establecidos de sólidos y de grasas, es preciso incrementar los índices de consumo para completar la fórmula. De hecho, las empresas lácteas consumieron en el 2011 más de 42 mil toneladas del producto en polvo y, para este calendario, planifican el empleo de unas 40 mil.

Precisamente, en pos de romper la alta dependencia del mercado internacional y los consabidos gastos que eso implica, se prevé la instalación de una planta de leche en polvo en la provincia de Camagüey.

Para ello los componentes de la leche deben ser muy estables, comentó Iván Carranza, y hoy, ni siquiera el 10 % del volumen producido cumple con dichos parámetros. De ahí la urgencia de corregir a tiempo, y eficientemente, los problemas de calidad para que el proyecto fructifique.

DISPOSICIONES ¿SUFICIENTES?

Ante estas reiteradas dificultades, la Resolución No. 412

del 2011, emitida por el Ministerio de Finanzas y Precios, incorpora varias disposiciones con vistas al reordenamiento del acopio, y al incremento de la exigencia a productores y empresas en la compra con arreglo a la calidad. No obstante, ratifica los pagos establecidos para las tres clases de la leche (A: 2,40 pesos; B: 1,80 y C: 1,25; fuera de estas categorías se cotiza a 35 centavos).

En concordancia con lo dispuesto, la industria trabaja este año en la concentración de las rutas por donde se acarrea la leche sin refrigerar, de modo que lleguen al andén antes de las diez de la mañana. También prioriza el mejoramiento de las condiciones de frío, el aumento de los centros de recepción, así como la construcción de refrigeraderos para el producto.

Igualmente, la Resolución traslada a la industria y al Comercio Interior la responsabilidad de certificar en sus laboratorios la leche para el pago. Tal vez así el Estado podrá sacudirse del sobregiro millonario. Hasta hoy, la mayoría de los análisis eran realizados por entidades del



Las investigaciones del CENSA demuestran que persisten la falta de condiciones higiénico-sanitarias y la alta prevalencia de mastitis en la leche. FOTO: YANDER ZAMORA

Apuntes de una experiencia

En el 2010, varias entidades del municipio de San José de las Lajas, provincia de Mayabeque, fueron seleccionadas para evaluar nuevas formas organizativas de la cadena láctea.

El CENSA, como organismo encargado de monitorear la experiencia, desarrolló durante el 2011 un análisis de los resultados obtenidos en la Cooperativa de Créditos y Servicios 13 de Marzo, la UBPC Orlando Campa y la Granja Meseta Roja.

El doctor Pastor Ponce Ceballo explicó que si bien hubo un mejoramiento de la calidad de la leche a inicios del proyecto, otra vez vuelve a deteriorarse entre finales del 2010 y septiembre del 2011.

No obstante —argumenta—, desaparecen casi en su totalidad las adulteraciones por aguado, pero la carga bacteriana y la presencia de mastitis en la leche continúan siendo un problema.

Tampoco los productores aplican en todos sus puntos y del modo establecido el Programa Integral para Mejorar la Calidad (PROCAL), entretanto persisten contratiempos durante el acopio y el acarreo.

Tratándose de un proyecto que pretende generalizarse, no es ocioso anclar los análisis en los “porqués” y, a partir de ahí, rectificar las estrategias. Si no, perdurarán los incumplimientos en la producción lechera y el fatídico divorcio entre pago y calidad, situación insostenible para cualquier economía.

MINAG y, de acuerdo con investigaciones del CENSA, en más del 70 % de las ocasiones el pago fue sobreestimado.

Pero las disposiciones por sí solas no resolverán las dificultades. Es preciso disponer de los recursos, aprovecharlos y, en especial, fortalecer el control y el seguimiento sistemáticos. La solución también transita por la integración de todos los involucrados, exigiendo a cada cual la responsabilidad que le asiste. De otro modo seguiremos cultivando buenas intenciones, pero recogiendo “mala” leche.