



# Salina El Real rejuvenece sus máquinas

## Entre prometedoras inversiones y desavenencias contractuales

MIGUEL FEBLES HERNÁNDEZ

COMO SI LOS golpes de la naturaleza o los años de prolongada explotación fueran apenas adversidades “pasajeras”, la octogenaria Salina El Real toma hoy un nuevo respiro, recobra fuerzas y se apresura a multiplicar los volúmenes productivos con un sello superior de calidad en el acabado del popular condimento.

Ubicada en la Playa de Santa Lucía, al norte de la provincia de Camagüey, la planta pone a prueba por estos días modernos equipos que completan el flujo tecnológico, fruto de una inversión dirigida a la rehabilitación integral del establecimiento, fuertemente dañado por el huracán Ike a finales del 2008.

Francisco Fernández Pérez, director de la entidad, afirma que la Salina se recupera poco a poco, bajo el principio de dar prioridad a los campos de extracción y a la parte industrial.

“En medio de todo el esfuerzo constructivo, la situación de la Unidad Empresarial se comporta de manera favorable: cerró el primer trimestre con las producciones física y mercantil cumplidas al 102 % y 104 %, respectivamente, operamos sin pérdidas y el costo se comporta dentro de los índices planificados.”

La obra, en fase de puesta en marcha, llega entonces en el momento oportuno, no solo para marcar un incremento sustancial de las capacidades productivas, sino, y sobre todo, para mejorar la calidad de la sal, mediante la reimplantación de los procesos de secado, molienda y clasificación.

Ello resulta fundamental en el momento actual, tras liberarse en el país la venta de sal el pasado mes de marzo.

### ZAFRAS SALINERAS MÁS EFICIENTES

En el empeño por lograr producciones más eficientes, El Real cuenta con una ventaja natural respecto al resto de las salinas del país y es que la alimentación de las lagunas con agua de mar se produce a través de cavernas submarinas, por lo cual se evita el bombeo y con ello el consiguiente consumo de portadores energéticos.

“La salina, explica Francisco, es una de las pocas industrias que generan su propia materia prima. Aquí existe una dualidad de funciones: se extrae el mineral y

luego se beneficia en la planta.”

De ahí la importancia de la inversión ejecutada, pues si bien la sal que se procesa en El Real cuenta en su estado natural con indiscutibles atributos intrínsecos, necesita de un tratamiento adicional para elevar a niveles óptimos su calidad y así cumplir los requerimientos de cada uno de los mercados.

Lo otro, añade Manuel Solier Cruz, jefe de la planta de elaboración, es que se humaniza el trabajo. “Dispondremos en breve de cuatro máquinas envasadoras automatizadas que suplirán el procedimiento manual en el llenado de las bolsas de un kilogramo con destino a la canasta básica”.

### LLEGÓ PARA QUEDARSE

“La diferencia entre las dos líneas de producción es ostensible: una, de tecnología ya obsoleta y en extremo explotada, y la otra, conformada por equipos que permiten tratar la sal como un alimento inocuo, libre también de la humedad que contiene el producto elaborado hasta ahora.”

Proveniente de la Empresa Geomínera del Centro para asumir el montaje de la parte automática, el ingeniero Lázaro López Rodríguez puso tanto empeño en su ejecución que llegó a enamorarse de la obra, al punto de decidir quedarse a trabajar en el lugar “hasta que la vida diga lo contrario”. Como quien muestra con orgullo a su nueva criatura, enumera las peculiaridades de la planta de procesamiento, pertrechada de un moderno sistema de secado de sal por vía indirecta, nunca antes utilizado en Cuba, que eleva su competitividad y eficiencia.

### QUE NO SE “SALE” EL REAL

Sin embargo, el esfuerzo de los salineros camagüeyanos para modernizar la industria y cumplir los compromisos productivos puede verse trunco, pues desde mediados de marzo hasta la fecha ha sido inestable la extracción de sal del puerto de Nuevitas, desde donde se envía al resto del país por ferrocarril.

“Tenemos contratadas dos casillas diarias, informa el director de la salina, y solo se está ubicando una, decisión que provoca que no se transporte el tonelaje previsto, se acumulen producciones y se afecten los ritmos de procesamiento.”



La nueva línea eleva la competitividad y calidad del producto terminado. FOTOS DEL AUTOR

Conocida la queja, **Granma** dialogó con Francisco Linares León, jefe del Departamento Comercial de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Centro-Este, quien asegura que, en efecto, existe un contrato entre las partes, pero incumplido por la Salina, al no solicitar antes de cada día 20 las necesidades de transportación para el próximo mes.

En este lapso, la Empresa Nacional de la Sal debe presentar una demanda de servicios al Ministerio del Transporte y se decide, de acuerdo con los pedidos de todos los clientes del país, la ubicación de las casillas a través de un plan de transportación que se envía a todas las UEB de Cargas por Ferrocarril, “por el cual nos regimos.”

A propósito, en la dirección de la UEB Centro-Este se archiva el programa reajustado de la transportación para el mes de marzo, firmado por el director adjunto de cargas del MITRANS, en el que se pre-



Aún en condiciones no óptimas, El Real procesa sal para diversos destinos.

cisa que para la Salina El Real solo se asigna diariamente una casilla.

Discrepancias aparte, la respuesta más efectiva está en la conciliación detallada, seria y oportuna, para impedir que por simples trámites se extienda el “síndrome” de los almacenes atestados, que tanto daño hacen a la economía nacional.

## CIEGO DE ÁVILA Aumentando en derivados

Ortelio González Martínez

CIEGO DE ÁVILA.—Aunque Ciego de Ávila no es de las provincias con más tradición en la producción de derivados de la caña de azúcar, no descuida dar pasos en aras de rescatar ese renglón tan necesario, muy deteriorado en los años difíciles de la década del noventa por dificultades materiales, financieras y del bloqueo económico.

El territorio centra su preocupación en la producción de alimento animal, alcoholes, rones, torula, y pone la mirada en poder res-

catar la fábrica de tableros de bagazo (paralizada desde el año 2004), una vez que el central Primero de Enero, donde está situada, inicie actividades en la próxima zafra, según lo previsto.

La Unidad Empresarial de Base Ciro Redondo, aledaña al central de igual nombre, incorporó al proceso productivo este año biomasa que contiene crema de torula con efluente, a fin de paliar las necesidades de alimento animal.

Con una capacidad para procesar 16 toneladas, esta producción representa una alternativa en la alimentación de reses y cerdos.

Asimismo, en la fábrica Alfredo Roberto Pérez tienen planificadas para el 2012 unas 1 000 toneladas de levadura torula, con destino a la producción de fitomás, estimulante foliar para la caña y, a la vez, bionutriente de gran valía para la agricultura sostenible, pues ha demostrado su efectividad en distintas variedades de cultivos.

Todo ello tiene lugar en el contexto de mejoras técnicas que los propios trabajadores realizan en la fábrica de ron Nauyú—aledaña al central Enrique Varona—, productora de varios tipos de alcoholes, algunos para la exportación.

No se descuida aquí el trabajo en un proyecto de desarrollo para aprovechar los residuales de esta destilería en el beneficio de las áreas cañeras, al igual que se pretende hacer en los centrales Ecuador y Ciro Redondo.

Haber conservado muchas de estas instalaciones durante los años difíciles, sin descuidar los procesos de remodelación y mantenimiento—en la mayoría de las ocasiones realizados por el esfuerzo de los innovadores de los propios centros—, posibilita ahora a la provincia recuperar e incorporar nuevas producciones, cuyos valores se acrecientan.