



PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL

Conservadas... fábrica y frutas

EDUARDO PALOMARES CALDERÓN

LA MAYA, Santiago de Cuba.—Lamentaban no pocos, hace algunos años, el anunciado cierre de la joven fábrica de conservas Ponupo, que desde el pintoresco sitio que le da nombre sobresalía por sus deliciosas cremas y mermeladas de frutas, en una provincia de tradición conservera.

Realmente fueron más de tres lustros de incertidumbre los vividos por la carencia de varias materias primas, hasta que un proyecto de desarrollo local logró impulsar y diversificar su actividad.

SALVAR A PONUPO

“El Lineamiento 37 de la Política Económica y Social aprobada por el Sexto Congreso del Partido, que establece el desarrollo de proyectos locales, con énfasis en los de producción de alimentos, es lo mejor para municipios como Song-La Maya”, destaca el trabajador jubilado Bernardo Gaute Mayé.

“Lo digo por esta industria, que un día fue el orgullo de la empresa municipal alimentaria, pero con las dificultades que llegó a enfrentar no producía prácticamente nada, el personal interrumpido estaba en sus casas y dijeron que se llevarían la caldera para otro municipio. Mientras, las frutas se perdían en los montes porque no había motivación en los campesinos para su recolección”.

Quizás acostumbrados al viejo hábito de que todo viniera de “arriba”, al municipio no le resultó fácil emprender el vuelco requerido, hasta que incentivado por la dirección política y administrativa de la provincia, encontraron



Songo-La Maya, Segundo Frente, y la vecina provincia de Guantánamo, garantizan actualmente la entrega de mangos. FOTO DEL AUTOR

en estos proyectos el camino para salvar una fábrica de incuestionables potencialidades.

Eduardo Delás Álvarez, administrador de la instalación, señaló que después de tanto tiempo sin una adecuada reparación, para resolver los problemas que obstaculizaban su funcionamiento fue necesario sustituir la bomba principal de abasto de agua, se reparó la caldera y acometió el mantenimiento de las líneas de procesamiento.

En igual sentido, además de garantizar la materia prima y establecer los contra-

tos de entrega de frutas, se instaló una cámara fría destinada a la conservación de los productos, y otra para congelar la pulpa de frutas exóticas, que por su rápida descomposición resultaba imposible aprovechar antes.

Adicionalmente, en la segunda línea de procesamiento de frutas quedaron montadas dos máquinas llenadoras y tapadoras de latas de un galón, que serán empleadas tanto en la comercialización de mermeladas y cascós de frutas, como en el puré y la pasta de tomate.

DIVERSIFICACIÓN Y SUSTENTABILIDAD

Con estos aseguramientos la fábrica podría elaborar 520 toneladas este año —muy superiores a las 175 del 2011—, entre mermeladas y cremas de mango y guayaba, puré y pasta de tomate, además de otras 62 de turrón de maní, crema de leche, pasta cubana, gofio, raspadura, caramelos, vinos, vinagre, licores y vegetales encurtidos.

Como producción especial se incluyen las pulpas de mamey colorado (zapote), guanábana, mango y tamarindo, obtenidas por vez primera para la producción de helados en Santiago de Cuba, lo cual contribuye a que la provincia no tenga que adquirirlas en otros territorios.

“De esa forma —enfaticó—, la estrategia trazada con la diversificación evitará la dependencia de las buenas cosechas de determinadas frutas, contribuirá con la autosustentabilidad financiera al desarrollo de nuevos proyectos locales, y reportará en breve plazo mayores beneficios al colectivo”, expresó la tecnóloga Eva Gómez Moragas.

Previamente, será necesario resolver detalles puntuales en la presión del agua bombeada a la caldera, en el funcionamiento de la línea para latas de cinco galones, en el laboratorio de control de la producción, en la adquisición de medios exigidos por salud pública, y en la aplicación del pago por resultados a los 66 trabajadores.

La provincia confía en Ponupo, tanto por sus potencialidades como por la calidad que distingue sus producciones, y la entrega de un colectivo que ratifica la validez de estos proyectos en la elaboración de alimentos y como garantía de fuente de empleo para la población.

Lázaro cambió la “tarima” por el surco

JUAN VARELA PÉREZ

En su natal Madrugá, en Mayabeque, hay un “tari-
mero” que dejó mercados y puntos de venta para irse
a labrar de nuevo la tierra.

Lázaro Fundora solicitó áreas para fomentar una finca de frutales y responder a la necesidad que tiene el país de transformar la imagen en esas producciones.

Tras completar los requisitos que establece el Decreto-Ley 259 solicitó y recibió, para este empeño, casi 13,78 hectáreas.

De mucho le valió la tradición familiar y sugerencias de experimentados en el tema para aprovechar al máximo la tierra. Como otros, utiliza mediante el policultivo, la siembra intercalada de frutales de diferentes ciclos, que convierte en tres cada hectárea.

El mango, la guayaba, la fruta bomba, el limón, la mandarina, la chirimoya y otros frutales, algunos convertidos en exóticos, pueblan hoy la Cooperativa de Crédito y Servicios Nelson Hernández, el escenario principal donde este quajiro desarrolla su combate.

Habla con optimismo de la maradol roja, una fruta bomba que se distingue por sus virtudes y alto rendimiento: contiene pocas semillas y una masa muy dulce.

Esta fruta bomba es creación del Instituto Nacional de Investigaciones de Viandas Tropicales.

El doctor Sergio Rodríguez, director de la institución, radicada en Santo Domingo, Villa Clara, sigue paso a paso la ejecución del programa y ofrece asesoría técnica en las más de 30 aplicaciones contenidas en el llamado "paquete tecnológico".

Lázaro reconoce, a su vez, la puntualidad en la entrega de estos suministros operación esencial para que cada asistencia se haga en fecha.

En varios municipios de Mayabeque crece el programa de frutales que ya rebasa las 250 hectáreas, y no pocas favorecidas con el económico riego por goteo.

La moderna técnica, que incluye las áreas atendidas por Fundora, es una inversión que mantiene un sistemático grado de humedad y ahorro sustancial de agua.

Este campesino, que hoy observa la salud de sus frutales, se muestra feliz y convencido de que el cambio le favoreció.

Tal optimismo irá en aumento cuando, en el segundo semestre de este año, empiece la cosecha en parte de lo sembrado.

Desde ya, no obstante, señala con firmeza: “nunca ‘tomé mejor decisión que abandonar la tarima y volver al surco’”.



La finca de frutales de Lázaro Fundora aplica el policultivo con prometedores resultados. FOTO: JORGE LUIS GONZÁLEZ