

Barreras contra el Aedes aegypti



La disciplina y la organización desplazaron los formalismos durante las inspecciones diarias que preceden las salidas al terreno. FOTO DEL AUTOR

GERMÁN VELOZ PLACENCIA

Holguín mantiene uno de los más bajos índices de infestación del *Aedes aegypti* y ocupa un lugar destacado en el país en la lucha contra el dañino insecto, según confirmaciones recientes de la doctora Ileana Morales Alemán, jefa nacional del Departamento de Control y Supervisión del vector.

Asimismo, aseveró que el trabajo sistemático e integral ha sido el arma principal para frenar los focos y criaderos del trasmisor del dengue y de la fiebre amarilla, concepto aún sin consolidar en muchos sitios.

Tras el intercambio con la especialista, **Granma** retomó el asunto con el director de Vigilancia y Lucha contra Vectores en la provincia de Holguín, Oney Peña Baldoquín, quien aclaró que aquí la situación medioambiental no es diferente a la de los territorios colindantes.

DISCIPLINA, VIGILANCIA Y RESPUESTAS RÁPIDAS

“La posición lograda, señaló Peña, se debe a la disciplina con que hemos cumplido los requisitos técnicos y metodológicos del Programa Nacional de Erradicación del *Aedes aegypti*, que exige la participación de todos los factores de la sociedad.

“Un ejemplo concreto de la unidad lograda son los análisis técnicos del enfrentamiento al insecto, realizados durante las plenarias de cierre de ciclo, a las que asisten el personal de lucha contra vectores, los directivos de Salud Ambiental, Higiene y Epidemiología y Promoción para la Salud, los presidentes de consejos populares y delegados de circunscripciones, así como los representantes de Comunales, Acueducto u otros organismos, según la incidencia en el asunto a evaluar”.

El enfoque colectivo permite la estratificación de las zonas de riesgo: o sea, determinar las más vulnerables a la aparición de focos en el interior del territorio y en los límites con otras provincias.

“Con el propósito de no bajar la guardia estimulamos el uso de las larvitrampas en los barrios. Hoy mostramos una por cada 13,9 viviendas o locales, con lo que superamos la indicación nacional de llegar a una por 40.

“Entre las experiencias puestas en práctica, está el control biológico mediante peces que se alimentan de larvas. Los introducimos en grandes depósitos de agua y sustituimos el empleo de abate, comprado en el exterior. Los peces los obtenemos a muy bajo precio en bancos sanitariamente certificados.

“La vigilancia es nula si no hay capacidad de respuesta. Cuando detectamos un foco, en el acto organizamos las radiobotidas. En esos casos no descuidamos el ciclo de trabajo que va desde las encuestas entomológicas para determinar la presencia del vector en todas sus fases, hasta los tratamientos para erradicar el mosquito adulto. Los primeros que nos mudamos para el terreno somos los directivos, solo así se le puede tomar el pulso a las acciones”.

ORDEN Y CAPACITACIÓN

“Hemos logrado que los integrantes de las brigadas aprecien la importancia de las revistas previas a la salidas diarias hacia el terreno. Son momentos en los que comprobamos la asistencia y el estado de los medios de trabajo, distribuimos las tareas y evaluamos deficiencias de jornadas anteriores”.

Otro pilar, comentó, es la captación de la fuerza de trabajo sobre la base de la idoneidad.

“También ponemos mucho interés en la capacitación, motivo por el cual formamos más de 360 técnicos y licenciados en Higiene y Epidemiología y cerca de 30 biólogos. En septiembre próximo comenzará la formación de 253 obreros calificados y técnicos de nivel medio en Control de Vectores.

“Nuestros operarios tienen el reto de transformarse en verdaderos gestores de Salud y modificar la mentalidad de aquellas personas que aún no participan dinámicamente en la lucha contra vectores, porque creen que es asunto exclusivo de nuestras fuerzas, resultado de tanta protección ofrecida por el sistema de Salud Pública.

“Y algo que no se puede olvidar: debe parecer poco lo que se haga en materia de fiscalización y control de la calidad del trabajo de enfrentamiento. Si esta parte es débil, lo demás se viene abajo”.



La malanga producida en el llano complementa la de la montaña. FOTO DEL AUTOR

CULTIVO DE MALANGA EN EL LLANO

Convertir la vianda “exótica” en plato regular

DILBERT REYES RODRÍGUEZ

A juzgar por la “buena cara” de las plantaciones que empiezan a replicarse en zonas llanas de la provincia de Granma; tal vez no sea de soñador creer que la preciada malanga —desaparecida, o cuando menos, exótica vianda—, vuelva a las tarimas como un producto de presencia regular.

El año pasado, los encargados de echar a andar en el territorio el programa de cultivo extensivo en el llano, mantuvieron a resguardo las poquísimas hectáreas donde sembraron —para multiplicar— la simiente traída desde Cienfuegos y Sancti Spiritus.

“De estos campos reducidos nada se comerció y fue por eso que contamos con la semilla necesaria para tener creciendo hoy las primeras 160 hectáreas (12 caballerías), que en noviembre darán un asomo de producción; aunque todavía no será suficiente en los mercados”, dijo a **Granma** Sergio Oliva, subdelegado de la Agricultura en la provincia oriental.

Lo cierto, lo palpable, es que hay sembradas 100 hectáreas alrededor de la ciudad de Bayamo, ocho bajo máquinas de riego en Jiguaní, 63 en Yara, y algunas menos concentradas en planicies de varios municipios; pero que la perspectiva se convierta en realidad es otra cosa, y quienes pueden asegurarlo confían en que a finales del 2013 ya se verá notablemente en las placitas.

Al parecer, todo es cuestión de una esmerada atención cultural que proteja los rendimientos esperados, porque aunque el número en hectáreas (270) suene a poco todavía, las cifras anunciadas para la cosecha no son despreciables.

Y esto del rendimiento —la mayor deuda de la Agricultura cubana— es la razón determinante en los géneros y variedades escogidos para la siembra en Granma; porque si vamos a la tradición, la cercanía de la Sierra acomodó el paladar a la llamada “malanga de la loma” o “guaüí”, científicamente denominada *xanthosoma*.

Está la otra, la del género *colocasia* y conocida como malanga isleña o chopo; también consumida por acá, pero... cuestión de gustos.

No obstante, de las 12 caballerías actuales (habrá dos más este mes), nueve son de la última variedad y tres de la primera, pero cuando sean 20, la relación será 15 y cinco. ¿Una de las razones?, la *colocasia* rinde de 20 a 30 toneladas por

hectárea, mientras la guaüí poco más de la mitad.

UN CULTIVO BONDADOSO

La mayor parte de la malanga que hoy se fomenta en Granma, está en Unidades Básicas de Producción Cooperativa (UBPC); pero para beneficio del cultivo en crecimiento, el programa no se acogió con indiferencia, ni la vianda ocupó la misma parcela donde hasta hace poco había otra con resultados aceptables.

Así sucede en la UBPC Carlos Manuel de Céspedes, adscrita a la Empresa Agropecuaria Bayamo, donde el nuevo producto reconquistó áreas fértiles perdidas, y ahora es un horizonte favorable para la salud económica de la entidad.

A sabiendas del periodo crítico que vivió la malanga, cuando no había ni una hectárea en la llanura y era exigua en la montaña, muy estimulante resulta para el sector confirmar que Granma es, entre las provincias orientales, la más avanzada en la recuperación del cultivo.

Así lo declaró en entrevista con este diario Sergio Rodríguez, presidente del Grupo Nacional de Viandas, quien explicó la intención de que la malanga del llano no excluya, sino complemente, la producida en la loma; a fin de lograr suficiencia en el mercado, facilidades para su atención en terrenos regulares, y cercanía a poblados y ciudades.

“Resulta, además, una vianda muy resistente a fenómenos destructivos para la Agricultura cubana, como los huracanes. Tener los dos géneros (*xanthosoma*, originario de América; y *colocasia*, de Asia), unido a un buen manejo, posibilitaría disponer del producto todo el año (el primero, de abril a septiembre, y el otro de octubre a marzo); pues la malanga posee propiedades de conservación que la convierten en excelente reserva alimentaria: el suelo es un almacén natural que permite demorar la cosecha, y una vez recolectada, puede estar en un lugar fresco hasta tres y cuatro meses sin corromperse.

“Sobre los gustos, bueno, el cubano siempre ha preferido la ‘guaüí’ (*xanthosoma*), en detrimento del chopo (*colocasia*); a pesar de tener ambas propiedades similares. No obstante, como nuestra Agricultura no puede forzar la tradición y el gusto, ya el Instituto Nacional de Investigaciones en Viandas Tropicales trabaja en un clon de *colocasia* que tiene un 60 % de malanga guaüí, el triple de lo actual”, informó Rodríguez.