



INDUSTRIA ALIMENTARIA EN GUANTÁNAMO

Seguir desbrozando el camino

JORGE LUIS MERENCIO CAUTÍN

En las transformaciones económico-sociales experimentadas por la provincia de Guantánamo en los últimos años, en especial en su ciudad cabecera, un desempeño protagónico corresponde a la Empresa de la Industria Alimentaria.

Este sector de tanto impacto en el bienestar de la población produjo el año pasado 31 700 toneladas de alimentos diversos, cantidad distante aún de las necesidades, pero expresión de un avance considerable.

Destacan entre sus productos pan, conservas de frutas y vegetales, pastas alimenticias, repostería y galletas de sal y de dulce. La industria también elabora helados a base de frutas autóctonas, y otras muchas producciones, así como renglones típicos obtenidos en las minindustrias y microindustrias.

El incremento productivo ha tenido su auge, sobre todo, a partir del 2006, con el inicio del Programa de Desarrollo Local, el cual ha propiciado la construcción, remodelación o rehabilitación de más de 900 obras socioeconómicas en Guantánamo, favorecedoras de todos los sectores y los diez municipios de la provincia.

Mediante el financiamiento dispuesto para ese programa, en la rama alimentaria no solo se construyeron instalaciones nuevas, (decenas de panaderías y dulcerías, mixtas y puras, una fábrica de pastas alimenticias en el poblado 30 de Noviembre y varias minindustrias) sino que el 80 % de las existentes fueron mejoradas en su parte civil y tecnológica.

El ejemplo más significativo de estas mejoras lo ofrece la Fábrica de Conservas Guaso, nave insignia del sector en el territorio.



Fábrica de Conservas Guaso, instalación insignia de la empresa. FOTO DEL AUTOR

Otro elemento favorecedor del avance de la empresa lo constituye la instalación de 75 grupos electrógenos en inmuebles del sector, los cuales garantizan la energía para varias producciones, incluso en sitios remotos del Plan Turquino, en los que hace pocos años era improbable disponer de un cake, por ejemplo, cuenta Lorenzo Guerra Basulto, director de la empresa.

Asegura que un tercer componente propulsor de la producción comienza a cobrar cuerpo últimamente y tiene que

ver con el desarrollo del Programa de Iniciativas Locales, mediante el cual ya se han abierto dos minifábricas de helados de frutas (una en Niceto Pérez y otra en Guantánamo), se incrementa y diversifica la producción de conservas en la Fábrica Guaso, al tiempo que se trabaja en cinco nuevos proyectos para este año y otros están propuestos para el 2013.

El directivo afirma con orgullo que la entidad ya venció su plan de sustitución de importaciones del presente año, no obstante un ligero bache en el procesamiento del tomate por falta de suministro de esa hortaliza. En el resultado general decidió el aprovechamiento del mango, sobre todo de su pulpa para compotas, y de otras frutas como piña, guayaba y papaya.

Argumenta Lorenzo que una de las estrategias de la empresa ha estado dirigida a la diversificación de la producción y que, como resultado de ello, en la Fábrica Guaso ya se obtienen 30 tipos de productos elaborados y otros 45 en la repostería, donde se rescatan los dulces finos.

La Industria Alimentaria guantanamera logró el pasado año 68,7 millones de pesos de producción mercantil, para el 107 % de cumplimiento de su plan. En los cinco primeros meses del año en curso sobrecumple ese indicador en un 9 %, crece otro 7,9 % respecto a igual periodo del año anterior y alcanza utilidades por 4,9 millones de pesos.

Presenta cero cuentas por cobrar y pagar vencidas, lo que es fruto, según el director, del rigor en el cumplimiento de los contratos con las diferentes entidades.

Mucho resta por hacer a este colectivo en pos de seguir mejorando la producción de alimentos para el pueblo. El camino hacia ese objetivo parece estar trazado, solo falta continuar desbrozándolo.

Batey de ceramistas

JUAN VARELA PÉREZ

Los vecinos del batey del que fuera central Camilo Cienfuegos nunca soñaron con tener una fábrica de cerámica con tecnología de punta. Y menos que buena parte del personal que en ella trabaja fueran antiguos azucareros.

El éxodo de gente calificada hacia otros sectores, entonces más atractivos que el azúcar, provocó en el Camilo Cienfuegos costosas bajas entre una zafra y otra.

Las torres del central ubicado en las alturas de Santa Cruz del Norte, dejaron de "respirar", desapareció el tiro de caña, se detuvo la planta moledora y el silencio se adueñó de esta zona.

La inclusión de la conocida fábrica de azúcar crudo y refino en la nómina de las desactivadas, obligó a la búsqueda de variantes y alternativas para encauzar a sus trabajadores laboralmente.

Había que encontrar una fórmula capaz de aprovechar la disciplina y el aporte labo-

ral de los azucareros. Las limitaciones económicas prolongaron algunas buenas ideas, hasta que llegó la inversión que dio vida a la empresa de cerámica.

Mientras una parte asumió labores en otros centros, 220 trabajadores ven hoy en esta floreciente industria la prolongación de su ingenio.

Los directivos reconocen que de nada valdrían los modernos equipos de esta empresa, puestos en marcha en el año 2008, sin la capacidad y la disciplina de quienes los cuidan y manejan.

La cerámica de Mayabeque garantiza elementos para diferentes destinos en la fabricación de pisos de cerámica grey, rodapiés y murales de múltiples usos que adornan y embellecen vestíbulos y paredes.

Los inversionistas aprovecharon, mediante las adaptaciones necesarias, la nave donde radicó el almacén de azúcar y locales de la antigua refinera.

El plan de este año en los diferentes renglones es de dos millones de metros cua-



Una moderna tecnología contribuye a la eficiencia industrial. FOTO: ISMAEL BATISTA

drados y hasta la fecha muestran un favorable acumulado.

Obras del turismo, edificaciones sociales, y el Comercio Interior son los principales destinos de estos renglones.

En el balance económico del 2011 se reconoció la calidad de los productos terminados, indicador que rebasó ampliamente su plan.

Las piezas que por diferentes causas no llenan los parámetros exigidos por la propia fábrica y los clientes, se comercializan a un precio

inferior. Aquí todo se aprovecha, comentó Rafael Peña Diegues, director del colectivo.

La cerámica de Santa Cruz tiene a su favor un elemento que determina: la materia prima fundamental para "armar" el cuerpo de la loza procede de Pinar del Río y el feldespato sólido lo traen de Holguín.

El salario medio y la productividad son muy favorables, y cada metro cuadrado que producen lo hacen a un costo inferior de lo planificado.