



Tu servicio de salud es gratuito, pero, ¿cuánto cuesta?

2do. NIVEL DE ATENCIÓN- HOSPITALES GINECOBSTÉRICOS

| | |
|--|--------------|
| Consulta hospital materno | 39.76 pesos |
| Un día-paciente hospital materno | 128.06 pesos |
| Un día-paciente hospital ginecobstétrico | 157.25 pesos |
| Un día-ingreso paciente materna grave | 503.25 pesos |
| Cesárea | 549.00 pesos |
| Parto natural | 349.45 pesos |
| Atención al recién nacido sano (día-paciente) | 183.78 pesos |
| Atención al recién nacido grave (día-paciente) | 384.72 pesos |
| Cerclaje cuello uterino | 65.52 pesos |
| Embarazo ectópico por laparoscopia | 342.60 pesos |
| Legrado terapéutico | 130.68 pesos |
| Grupo sanguíneo y factor Rh | 39.48 pesos |

Chequean programa de rehabilitación integral de vaquerías

Miguel Febles Hernández

CAMAGÜEY.—La marcha del programa de mejoramiento integral de las vaquerías que tributarán a la fábrica de leche en polvo —en construcción en esta ciudad— fue evaluada recientemente por el ministro de la Agricultura, Gustavo Rodríguez Rollero.

Según el diseño técnico, la planta estará en condiciones de procesar anualmente unos 23 millones de litros de leche fresca de óptima calidad, todo un reto para el sector ganadero camagüeyano, de cuyas unidades se extrae alrededor del 20 % del producto que se destina a la industria láctea nacional.

Para responder a esa demanda, se trabaja en la habilitación por etapas de 371 vaquerías, entre típicas y rústicas, ubicadas en la llamada cuenca lechera, ambicioso proyecto que involucra a los colectivos de las empresas Triángulo Uno y Triángulo Cinco, de Jimaguayú, y Trián-

gulo Tres, del municipio cabecera provincial.

Entre otras acciones, el programa prevé el ordenamiento de la masa vacuna, la recuperación y acuartonamiento de las áreas de pasto, el montaje de cercas eléctricas, la siembra de caña, king grass y moringa; el techado de las naves, la instalación de molinos de viento y tanques para el enfriamiento de la leche.

De manera simultánea al empeño constructivo y de rehabilitación, marcha también el proceso de capacitación a los vaqueros en asuntos clave para la actividad ganadera como la calidad de la leche, el balance alimentario, el manejo vacuno y la inseminación artificial.

Brigadas de trabajadores de las unidades productivas acometen las principales labores, en estrecha cooperación con entidades de la Delegación Provincial de la Agricultura, bajo el compromiso de dejar listas las primeras 85 vaquerías al cierre del segundo semestre de este año.

Durante el análisis, que contó con la presencia de Julio César García Rodríguez, primer secretario del Partido en Camagüey, el ministro de la Agricultura llamó a impregnarles mayor celeridad a los trabajos, sin mermar la calidad, y aprovechar de manera racional los recursos asignados para la materialización del programa.

La puesta en marcha de la primera fábrica de leche en polvo de Cuba está prevista para la primavera del 2013.



FOTO: YANDER ZAMORA

el español nuestro

María Luisa García

Derby es un municipio inglés, que se encuentra en el condado de Derbyshire, junto al río Derwent. Es también una importante carrera de caballos, entre las que sobresalen el Derby de Epson, en Inglaterra, y el Derby de Kentucky, Estados Unidos. Este deporte hípico —“perteneciente o relativo al

caballo”, “deporte que consiste en carreras de caballos, concurso de saltos de obstáculos, doma, adiestramiento, etc.”— se disputa, además, en Chile, Perú, Argentina, Uruguay, Nueva Zelanda y la India, entre otras naciones. En los últimos tiempos se ha denominado así a algunos partidos de béisbol. Ignoro qué razones justifican la traslación del término foráneo a nuestro deporte nacional; pero pienso que hubieran sido más apropiados competencia, duelo, competición, concurso, certamen o campeonato de jonrones.

Firma Esteban Lazo Libro de Condolencias por el fallecimiento del Presidente de Ghana

El vicepresidente del Consejo de Estado, Esteban Lazo Hernández firmó, a nombre de nuestro Gobierno, en la sede de la embajada de Ghana, el Libro de Condolencias abierto para rendir póstumo tributo al profesor John Evans Atta Mills, presidente de la República de Ghana, fallecido recientemente.

El compañero Lazo transmitió sus condolencias al Gobierno y pueblo ghaneses y a los familiares del mandatario, y ratificó la fortaleza de los lazos históricos bilaterales entre Cuba y Ghana.



FOTO: ISMAEL BATISTA

El dirigente cubano estuvo acompañado por Marcos Rodríguez Costa, viceministro de Relaciones Exteriores.

Esencial la aplicación de normas técnicas en elaboración y venta de alimentos

En fase de implementación se encuentra el Código de Buenas Prácticas para el Expendio y Venta de Alimentos en la Vía Pública, aprobado en enero último

José A. de la Osa

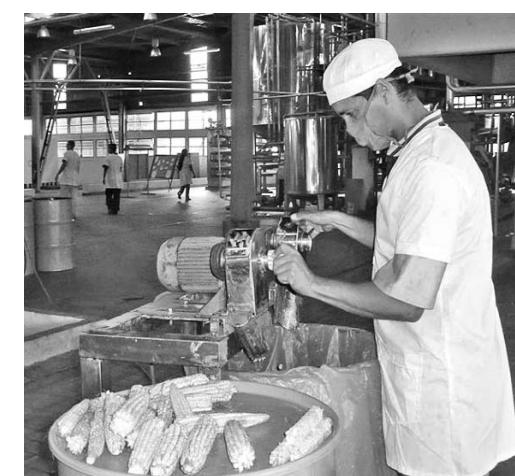
La higiene en la elaboración y venta de alimentos constituye un tema de alta sensibilidad no solo para Cuba, sino para el mundo. En consonancia con ello, nuestro país ha comenzado a dar pasos seguros en esa dirección dirigiendo el enfoque hacia la normalización de la “cadena alimentaria”, afirmó en una entrevista realizada por **Granma** la directora general de la Oficina Nacional de Normalización (ONN), doctora Nancy Fernández Rodríguez.

El concepto de “cadena alimentaria” es el enfoque internacionalmente aceptado en materia de calidad, porque en el proceso de lograr un producto de óptimas condiciones hasta su destino final interviene no solo el que lo produce, sino el que lo manipula, lo transporta, lo almacena, el que suministra la materia prima, porque un producto puede perder su calidad y transformarse en un verdadero riesgo en cualquier parte de la cadena, expuso.

Sobre las acciones más recientes emprendidas por nuestra nación al respecto, la especialista mencionó que el pasado mes de enero fue aprobado el Código de Buenas Prácticas para el Expendio y Venta de Alimentos en la Vía Pública, que es obligatorio, adoptado del código internacional del Codex Alimentarius.

En función de su cumplimiento, ya se iniciaron talleres de capacitación en todo el país para el sector estatal y los cuenta-propistas, a través de las oficinas territoriales de Normalización, y en breve se comenzará la inspección y evaluación del impacto de su implementación, dijo.

Fernández Rodríguez también comentó que cuando hablamos del control de la higiene en la elaboración y expendio de los alimentos, y en todo lo relacionado con la producción y los servicios, debemos referirnos a un tema que está en el corazón de esta actividad: el papel que



desempeñan las normas técnicas en la cadena alimentaria.

En cuanto a la calidad de los alimentos se refiere, precisó, hay que hablar de los requisitos, y si no es posible definirlos no puede hablarse de la calidad.

Indicó que la fortaleza de los requisitos de la calidad se sustenta en las normas técnicas, y dijo que nuestro país dispone de unas 550 normas de alimentos, de las cuales alrededor de 80 son de obligatorio cumplimiento y todas ellas contienen requisitos vinculados con la higiene y la inocuidad para contribuir a la salud de las personas.

En la actualidad, reconoció, no se cumplen esas normas, y mencionó que entre las más violadas están las referidas a la alimentación colectiva, por lo que hizo un llamado a dar una sistemática batalla para que las normas se cumplan. “Y en ello todos debemos ser actores”, subrayó.

Por su importancia, lo concerniente a los requisitos para la elaboración y venta de alimentos en el sector estatal y cuenta-propista, fue objeto de un amplio debate por diputados de las comisiones de Salud y Deporte y la de Atención a los Servicios, en el recién finalizado Noveno Periodo Ordinario de Sesiones del Parlamento cubano.