

Pescadores “hacen zafra” al sur de la Zaza

Capturan más de cien toneladas de peces que salieron del embalse tras la violenta evacuación de mayo pasado

Juan Antonio Borrego

SANCTI SPÍRITUS.—Brigadas de acuicultores espirituanos han capturado en los últimos meses más de cien toneladas de peces que fueron a parar aguas abajo de la presa Zaza, tras la violenta evacuación del embalse a propósito de las intensas lluvias de finales de mayo pasado, que obligaron a una manipulación atípica de sus compuertas.

Miriam Solano Valle, directora de producción en la Empresa Acuícola de Sancti Spíritus, confirmó a **Granma** que a raíz del aluvión fueron enviados al lugar cuatro colectivos de pescadores, quienes desde inicios de junio vienen rastreando diversos tramos del cauce natural del río en busca de los peces fugitivos del mayor reservorio acuícola del país.

Según la propia fuente, los principales volúmenes recuperados corresponden a especies de ciprínidos (tenca y carpa roja, fundamentalmente) y en menor medida tilapia y claria, todo con destino al procesamiento industrial y la posterior venta a la población.

Hasta cuatro tiros de chinchorro en una jornada realizan los pescadores involucrados en el operativo, quienes han tenido que lidiar de manera adicional con la topografía de la zona, de muy difícil acceso, con la proliferación de plagas, las abun-



La pesca aguas abajo de la Zaza se realiza en condiciones muy difíciles. FOTO: VICENTE BRITO

dantes lluvias y en general con la falta de condiciones para su desempeño.

Por su parte, la Estación de Alevinaje de la Sierpe, uno de los sitios más golpeados por el evento meteorológico, muestra señales de recuperación, sobre todo después de recibir una ayuda decisiva del Centro de Estudios de Mampostón, en Mayabeque, y las respectivas dependencias de la acuicultura en Villa Clara, Cienfuegos y Ciego de Ávila, desde donde llegaron alevines y poslarvas de diversas especies para la siembra en los embalses.

Especialistas de la Estación consideran que el aporte combinado del nivel central, las provincias vecinas y el propio centro, permitirá asumir los compromisos futuros y asegurar las capturas planificadas para el 2013, ascendentes a 780 toneladas.

Chef internacional con adobo de juventud

Pastor Batista Valdés

PUERTO PADRE.—Disfruta recorrer barrios y conversar con jóvenes para interesarlos por el oficio.

Entonces aprovecha y les habla de la profesión que él ejerce desde hace 36 años: cocinero; de cómo empezó a realizarlo en casa siendo prácticamente un adolescente, luego en campamentos cañeros durante las zafras del pueblo, más tarde en el servicio militar, después en Angola y tras el retorno en numerosos restaurantes y lugares donde sedimentó la experiencia de lo que es hoy: chef de cocina internacional.

—¿Por qué esa inclinación hacia los jóvenes?

La respuesta de Ramón Pérez Polo no se hace esperar: En la juventud está el futuro. Hay que prepararlos en todos los terrenos de la vida. Por eso tengo un aula en el poblado de Vázquez, donde los formo como cocineros y dependientes integrales. Ya este año concluí con dos grupos. Aun cuando no se decidan a trabajar como cocineros, al menos les quedará el conocimiento, cierta habilidad para montar una mesa, de qué manera conducirse en ella, cómo cultivar hábitos correctos, formas de comportamiento y otros valores que serán útiles siempre.

Lo digo por experiencia propia; procedo de una familia de carboneros, sin embargo, debo lo que soy a la educación y respeto que siempre nos inculcó mi padre, así



Formar jóvenes y ofrecer el mejor servicio sigue siendo la aspiración de este chef de cocina internacional. FOTO DEL AUTOR

como a las enseñanzas que ha dejado el arte culinario en mí y en dos hermanos: Arturo y Arnoldo, experimentados también en la cocina.

Vanguardia Nacional durante 15 años, destacado en eventos de técnicas gastronómicas y honrado con la medalla de Hazaña Laboral, Ramón es uno de esos chef cuya pasión profesional hace “hervir” la calidad del servicio donde sea necesario.

La avispa que se come la broca

Novedosa tecnología de enfrentamiento por medios biológicos a esa plaga que afecta el café

Freddy Pérez Cabrera

Especialistas científicos del Escambray se preparan para la introducción de la *Cephalonomia Stephanoderis*, más conocida entre los caficultores como Avispita de Costa de Marfil, un insecto llamado a reducir de manera considerable la presencia de la broca, parásito que tanto daño causa en nuestros cafetales.

El primer intento desarrollado en América para controlar la broca del café mediante el mencionado parasitoide, se realizó en Brasil en 1929. Luego, nacieron como Ecuador, Nicaragua y Colombia, entre otras, también trataron de introducir las llamadas avispidas en sus plantaciones. En esta última nación, según fuentes consultadas, se reporta un nivel de efectividad de la *Cephalonomia* de casi un 50 %.

En nuestro país comenzaron los estudios destinados a introducir el beneficioso insecto en el 2003, en especial en la zona oriental, principal polo productivo del grano, idea que ahora pretende extenderse hacia otras zonas, como el macizo montañoso Guamuhaya, donde también abundan los cafetales.

Este método de controlar la broca del café por vías biológicas, resulta mucho más beneficioso que cuando se emplean insecticidas para eliminar la plaga, dado el alto costo de esos productos y los niveles de toxicidad provocados, además de ser elementos contaminantes del medio.

En las estribaciones del lomerío del Escambray, en el poblado de Jibacoa, dos jóvenes científicos trabajan afanosamente, junto a otros técnicos, en la propagación de la *Cephalonomia Stephanoderis*.

Durkys Borroto Couto es el especialista principal del Centro de Reproducción de Entomófagos y Entomopa-



En los laboratorios del CREE de Jibacoa se trabaja afanosamente en la procreación de la *Cephalonomia Stephanoderis*. FOTO DEL AUTOR

tógenos (CREE), lugar donde se labora por hacer proliferar la famosa avispidita. Allí lo acompaña la ingeniera Yesly Brito Padrón, quien reconoce que ya han logrado procrear unas 7 900 *Cephalonomias*, a partir de su cría artificial, una parte de las cuales ya han sido liberadas en las serranías del Escambray.

Al respecto, el ingeniero Borroto Couto asegura que, contrario a la *beauveria bassiana*, uno de los métodos más extendidos para combatir a la broca, el cual se basa en un hongo capaz de producir la muerte del insecto cuando este entra en contacto con él, la *Cephalonomia* va al encuentro de la broca, porque vive precisamente de alimentarse de ella.

Señala que luego de su reproducción en condiciones de laboratorio, la avispidita es liberada en los campos infestados, y una vez allí, penetra en el interior del grano perforado por la broca, donde comienza a alimentarse de los huevos y las larvas de esta.

Yesly Brito resume: “De lo que se trata es de impedir que la broca alcance su estado adulto, y las hembras no puedan llegar a reproducirse dentro del grano de café, donde causa el verdadero daño, cuando sus larvas se alimentan del contenido del fruto”.

Impulso a la programación Web cubana

Randy García Hernández

Jóvenes talentos de la programación transitron en estos días por un camino hasta ahora poco conocido. Se trató del Taller sobre Concursos Online de Programación sobre Aplicaciones de Interfaces Programadas (COPAPI), primero de su tipo en el país, que concluyó ayer tras dos días de sesión en el Hotel Lincoln de esta capital.

Miguel Ángel Ramos Ramos, ingeniero informático graduado en el 2009 del Instituto Superior Politécnico José Antonio Echeverría, quien impartió el taller, declaró que “durante el curso, los programadores informáticos conocieron y debatieron elementos innovadores sobre la utilidad práctica de esos concursos *online*”.

El ingeniero explicó que estos eventos, denominados COPAPIs, responden a

convocatorias internacionales con el objetivo de promover mejoras o soluciones a múltiples aplicaciones web, generando avances sustanciales en el sector.

En el taller, Ramos divulga las experiencias de su participación en los concursos, en los que ha sido merecedor de tres premios, otorgados por una importante compañía web de traducción de lenguajes.

Dicha temática ha permanecido hasta hoy en la penumbra para los programadores cubanos, y gracias al taller los desarrolladores comienzan a tener referencias y conocimientos sobre estas actividades *online*, que pueden aportar un prestigio garantizado a los ganadores, y al país que les otorgó formación, afirmó a **Granma** Raymer Concepción, uno de los jóvenes programadores que asistió al evento.