

ENCUENTRO NACIONAL DE AGRICULTURA URBANA Y SUBURBANA

¿La estrategia? Producir más y mejor

Sheyla Delgado Guerra

Lograr una mayor presencia de vegetales, hortalizas y condimentos frescos en la red de comercialización, unido a la creciente cultura en el consumo de estos productos en el país, devienen dos de los principales logros del Programa de la Agricultura Urbana y Suburbana, ratificó el Doctor Adolfo Rodríguez Nodals —director del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical y jefe del Grupo Nacional que atiende ese Programa— durante el Encuentro Nacional dedicado a ese movimiento.

“Se ha avanzado, pero todavía hay mucho por hacer en nuestro propósito esencial de incrementar y diversificar las producciones, no solo de vegetales sino de viandas, carne, leche, frutales...”, añadió Rodríguez Nodals en ocasión del evento iniciado el día 25 en Artemisa y que culmina hoy en esta capital.

Actualmente existen 3 305 organopónicos diseminados en nuestra geografía, que junto a huertos intensivos, cultivos semiprottegidos y protegidos, fincas, entre otros, han demostrado que la agricultura urbana y suburbana puede coexistir con la convencional de gran escala, y especialmente en armonía con el medio ambiente, al cultivar sobre una base ecológica y sustentable, sin la utilización

de productos químicos. “Ambas forman un programa conjunto que contiene, a su vez, 30 subprogramas, pero poseen dos escenarios diferentes: la Urbana comprende la producción de alimentos en las propias ciudades y sus periferias inmediatas, mientras que la Suburbana lo hace alrededor de las ciudades y poblados, avaladas por un proyecto vigente para cada municipio”, dijo.

Uno de sus principales impactos constituye, sin duda, el abastecimiento de hortalizas y vegetales para el consumo social: círculos infantiles, escuelas, hospitales, hogares de ancianos, comedores obreros... Iniciativa que ha ganado en volumen estos años y deviene el destino más humanitario de tales genéricos.

El miembro del Comité Central subrayó también el trabajo que se realiza en aras de elevar la disponibilidad de pastos y forrajes para el alimento animal, conforme a uno de los subprogramas.

Sobre el encuentro puntualizó que en estas jornadas se efectuaron seminarios y conferencias en el Centro Nacional de Capacitación de la ANAP Niceto Pérez García, del artemiseño municipio de Güira de Melena, con la participación de los 32 mejores productores del movimiento en la nación, intercambios acerca de la generalización de resultados



En la inauguración del encuentro se firmaron los convenios de trabajo entre el Centro Nacional de Capacitación de la ANAP, la Escuela Superior de la Agricultura Urbana y Suburbana, y la ACPA. FOTO: MODESTO GUTIÉRREZ CABO/AIN

científicos y recorridos por unidades productoras de La Habana.

Justo cuando hoy se cumplen 25 años de que el General de Ejército indicara generalizar la tecnología de organopónicos en Cuba, la agenda de la jornada

“recorrerá” aciertos y desafíos en su aplicación, y se centrará en el balance anual de los resultados y deficiencias del Programa, además de las perspectivas para el calendario venidero. La estrategia, claro está, es invariable: “producir más y mejor”.

En la producción porcina hay que aprender de Placetas

FREDDY PÉREZ CABRERA

En el tema de la producción porcina, como en todas las actividades del país, hay entidades que por su constancia y sabiduría tienen ganado un liderazgo, mientras otras permanecen rezagadas por diversas causas.

Entre esos lugares, ante los cuales hay que quitarse el sombrero, está el municipio villaclareño de Placetas, una verdadera escuela para todo el país en eso de producir carne de cerdo, además de ser pionera en Cuba en la aplicación de varias tecnologías como los convenios comerciales de ceba al destete o el empleo de alimentos alternativos como el yogur de yuca, boniato o malanga, por solo citar algunos ejemplos.

Baste decir que ese territorio es capaz de entregar en un año, más carne que determinadas provincias o algunos municipios. Así por ejemplo, en el 2012 la producción total de la Villa de los Laureles será superior a las 3 100 toneladas de carne, cifra que los ubica, junto a Palmira, en Cienfuegos, y Yaguajay, en Sancti Spiritus, como los máximos aportadores del país.

Gracias a la voluntad y sapiencia de los placeteños, Villa Clara, será también la provincia que más contribuirá a la industria al entregar más de 12 mil 600 toneladas, además de constituir la máxima productora del país, según expresó Alexei Gobeia García, director de la Empresa Porcina en el territorio.

De acuerdo a los criterios del directivo, son varios los territorios destacados en la actividad porcina, entre los cuales menciona a Manicaragua, Santa Clara y Encrucijada, sin embargo reconoce la cultura adquirida por los placeteños, de ahí sus buenos resultados.

LOS SECRETOS DE PLACETAS

Al médico veterinario José Ramírez González deben los porcicultores placeteños gran parte de sus logros. Su pasión por la tarea lo ha convertido en un verdade-



La labor extensionista del médico veterinario José Ramírez, ha sido decisiva en los resultados de Placetas.

ro experto en el tema de procrear y hacer engordar los cerdos.

No hay un campesino, presidente de cooperativa o productor que no reconozca en Pepe, como todos lo llaman, a su principal asesor. Hombres como Osvaldo Ponce, Orelvis Peñate o Santiago Cuéllar, por solo citar algunos, coinciden en afirmar que sin el apoyo y la constancia de José “otro gallo cantarí” en el municipio.

Gracias a su desvelo y al compromiso logrado con los campesinos, fue precisamente allí por donde se inició en el país la modalidad de convenios de ceba al destete, una verdadera revolución en la producción porcina, al disminuir considerablemente las muertes e incrementarse los volúmenes de entrega.

“Antes de iniciar esa experiencia, morían o eran desechados cerca de un 10 % de los cerditos, en cambio,

en estos momentos la cifra de animales que no se logran resulta insignificante”, refiere Ramírez, quien destaca, además, que por esa vía cada animal criado ahorra a la economía más de cien kilogramos de pienso, si se compara con otros criados en cebaderos.

Destaca el experto, que fue allí donde con mayor fuerza comenzó el empleo del llamado yogur de yuca, luego extendido también al boniato y a la malanga, una experiencia que ha permitido ahorrar importantes volúmenes de pienso y paliar los frecuentes baches en el suministro de ese producto.

“Aquí no hay productor que no tenga incorporado a su cultura la siembra de alimentos alternativos como la yuca INIVIT Y- 40, u otras variedades de alto rendimiento, para adicionarla a la dieta de los cerdos, además de otros cultivos como la soya, el girasol, el sorgo y, últimamente, el frijol caupí”, los que aportan energía o proteína, asegura Pepe.

Pero nada de esto hubiera podido lograrse sin una adecuada labor extensionista entre los propios productores, labor en la que el médico ha constituido un baluarte, explica Alexei Gobeia, quien pondera la manera en que las experiencias han sido transmitidas de un campesino a otro, e incluso a los porcicultores de otras provincias, cientos de los cuales han convivido durante varios días en las propias casas de los labriegos placeteños, aprendiendo de sus procedimientos.

En materia de contratos, si bien aún son perfectibles, el hecho de que las cooperativas pacten directamente sus productores, ha significado un paso de avance sustancial, según reconoce Olivia González Cheng, la presidenta de la CCS Horacio Rodríguez, una entidad que produce más que ninguna otra, al entregar unas 900 toneladas de carne cada año.

Según Olivia, otro elemento clave, en el caso de Placetas, ha sido la vinculación directa de los técnicos integrales a las cooperativas, lo cual ha repercutido en la disminución de la mortalidad y en el mejoramiento genético de la masa.