

Cereales Cienfuegos hace harina de trigo para 11 provincias

JULIO MARTÍNEZ MOLINA

CIENTFUEGOS.—Durante el 2012, Cereales Cienfuegos, perteneciente a la Empresa Cubana de Molinería, alcanzó importantes indicadores productivos, mantenidos en cuanto va de año por un laborioso colectivo de 368 trabajadores, representativos de la mejor tradición de la industria alimentaria cubana.

Jesús Monzón González, director de esta Unidad Empresarial de Base ubicada en la Zona Industrial de Cienfuegos, comparte con **Granma** que durante el citado periodo registraron un récord histórico de producción, ascendente a 172 mil toneladas de harina, lo cual entrañó un 116 % de cumplimiento del plan y un ahorro de 12 millones de dólares para el país.

Aunque desde hace varios años aquí satisfacen la demanda de siete provincias, a partir del pasado septiembre se les confió la misión de expandir su arco geográfico de distribución a otras. En virtud de ello, comenzaron entonces a prestar servicio a 11 provincias, añade Monzón.

Especial reconocimiento concitaría su aporte a los territorios orientales tras el paso del huracán Sandy. También es considerable el volumen entregado a la capital de la Isla en la actualidad.

“Este es el molino más grande del país y factura la harina destinada a la canasta básica, balance nacional, pan de la población y liberado de la Cadena Cubana del Pan, pizzerías, turismo —Varadero, la cayería norte, Trinidad, Camagüey: destinos mayores— y cadenas de tiendas, por citar algunos”, dice el director.

Lograron la cobertura del renglón en casi toda Cuba por encima de los siete días, elemento de relieve precisado por la fuente.

El ingeniero químico Elvis Castro, director y jefe de Molinería, área esencial del combinado, señala que el 80 % de la harina blanca, integral y especial facturada en esta industria es transportada por ferrocarril. El resto se realiza vía marítima hacia la Isla de la Juventud; por camiones hacia Villa Clara y Cienfuegos.

Erley Guerrero, jefe del área de Empaque y Estiba, subraya la estabilidad de la materia prima (el trigo). Igual se comportó el arribo de buques —23—, todos operados por concepto de pronto despacho.

El centro posee una instalación portuaria con sus grúas de descarga y transportadores, con los cuales los 47 estibadores hacen la tarea, pese al grado de deterioro alcanzado por estos equipos.

LOS TRABAJADORES: CENTRO DEL ÉXITO

De los 368 trabajadores el 82 % está vinculado a la producción y tiene elevados índices de productividad, con un salario promedio de 724 pesos, indica el director.

Odalys Chacón, cosedora-empacadora desde hace tres lustros, alude al flujo de producción continuo las 24 horas los 365 días del año, en tres turnos de labor.

Opina Chacón que la estabilidad del colectivo resulta crucial en el desempeño de las tareas encomendadas. La respalda en su criterio Fernando Huerto, con 31 años de experiencia en el molino.

En consideración de Monzón y de Elvis Castro, los obreros del combinado constituyen el resorte de todos los éxitos, porque



La empresa cienfueguera produce bolsas de harina de diferentes capacidades. FOTOS DEL AUTOR

las carencias registradas son suplidas con su entrega, eficiencia e inventiva para paliar entuertos y las temibles roturas.

Y carencias hay, afirma el director. Citó, por ejemplo, que en el 2012, se destinó un financiamiento para adquirir recursos de mantenimiento y que no lograron contar con importantes insumos como correas, rodamientos, equipos para la reparación de la industria, tejidos técnicos para el proceso de cernido, con lo cual se impide una alta granulación.

Dichas ausencias impidieron ejecutar cabalmente los mantenimientos en las dife-

rentes paradas tecnológicas planificadas. La tecnología italiana con la cual fue montada la empresa hoy día no tiene presencia en el mercado internacional, lo que dificulta más cualquier contingencia fabril, significa el ingeniero Castro.

No obstante las limitaciones, también presentes en años anteriores, los cerea-leros de Cienfuegos aportaron su mejor esfuerzo en el 2012. Así prosiguen en el 2013 y arriban al Día del Trabajador de la Industria Alimentaria, este 25 de enero, con acometividad y crecimiento ante las dificultades.

Cultivo de la vid, el atrevimiento de Joel

Ortelio González Martínez

FLORENCIA, Ciego de Ávila.—Joel Morales San Gil, campesino especialista en ganadería, cultivos varios, frutales y, sobre todo, conocedor de que la tierra brinda los frutos cuando se ocupan de ella, fue fiel a su pensamiento y no titubeó en fomentar el viñedo que llama la atención de quienes visitan la finca Manaca Arriba, en el municipio avileño de Florencia.

Jamás alguien lo conminó a que sembrara la vid y, mucho menos, le explicó acerca de ese cultivo, exótico y hasta ahora desconocido en todo el territorio; pero él, caprichoso y empecinado, se lanzó a lo que define como la aventura de su vida.

Siempre pensó que aunque el cultivo tenía características muy propias, debería aplicar la máxima de preparar bien la tierra, utilizar correctamente la humedad, plantar los esquejes más vigorosos y sanos, mantener limpia el área y fertilizarla con materia orgánica, en el tiempo adecuado.

Eso lo sabía, pero comenzaron a aparecer nuevas palabras como esquejes, emparrado, espaldera, y poda de educación que, traducido al lenguaje del cultivador de uva, quiere decir estacas para sembrar, malla horizontal donde se propagan las ramas, hileras de postes, y la conducción o sistema de sostenimiento de la rama principal hasta donde se forma la enramada.

Si cumplía con todas esas premisas, se dijo, tendría éxito. Y por esa razón, desde hace unos meses ve crecer el mayor viñedo —tal vez el único con esa categoría— de la provincia de Ciego de Ávila, con unas 3 000 plantas que le facilitó Jorge Chávez, un amigo de la provincia de Villa Clara.

“Tengo una hectárea sembrada. Cuando me levanto, una



FOTO: NOHEMA DÍAZ MUÑOZ

de las primeras cosas que hago es caminar entre las matas. Veo que adelantan y algunas hasta me han dado frutos, que yo llamo aventureros. Estoy seguro que en la fecha prevista, entre los meses de mayo y julio, llegará la buena cosecha.

“No soy el primero en la provincia en incursionar en ese

cultivo. Me han dicho que por la zona de Turiguanó, allá en Morón, hay otro campesino que también se dedica a lo mismo, en un área menor.

“No se trata de ganar protagonismo. Ojalá otros lo hagan. De lo que se trata es de producir, porque estoy seguro que tendrá gran demanda en el turismo, en la elaboración de vinos artesanales y también para la comercialización en los Mercados Agropecuarios Estatales, donde hoy no existe.

“Por ahora solo pienso en que esta fruta puede cohabitar con otras no muy comunes que también cultivo, como mamey, pera, manzana, entre otras que forman parte del patrimonio de la finca.

“En el caso de la uva, leo cuanta bibliografía me cae en las manos, para ganar en conocimiento y no fracasar en el intento inicial. Gracias a eso, conozco que un viñedo puede durar muchos años, aunque no sé cuántos en las condiciones tropicales de Cuba. Por eso a esta hectárea le hago las atenciones culturales con precisión milimétrica. Entre mis intenciones está demostrar que podemos fomentar este cultivo en nuestro país.

“Los desechos de las frutas empleadas en la elaboración de vinos pueden utilizarse en la alimentación de los animales y en la elaboración de fertilizantes. No dudes que si el fomento de la fruta tiene gran aceptación, yo pueda desplegar esa estrategia aquí.

“He aprendido que también tiene propiedades medicinales y las ramas sirven para curar enfermedades en la piel, y el fruto es refrescante y diurético”.

La labor de Joel es paciente y constante, con el único propósito de demostrar que el fomento de la vid no es exclusivo de las zonas templadas de Europa, o de Asia Menor, de donde es originaria.

El “atrevimiento de su vida”, como él mismo dice, puede abrir el camino. Tal vez un día no muy lejano el cultivo de la uva escale posiciones y sea de la preferencia de los campesinos y, por ende, de los pobladores, con una presencia habitual en los mercados agropecuarios y otros puntos de venta.