

La diversificación salvó a esta Empresa

A más de 50 renglones se elevan las producciones de la santiaguera empresa América Libre, que solo con el cítrico no hubiera podido subsistir

EDUARDO PALOMARES CALDERÓN

LA EMPRESA de Cítricos “América Libre” ha vuelto a florecer, mediante la transformación emprendida en su agroindustria alimentaria, a tono con el Lineamiento 191.

“Aquí radicó uno de los emporios exportadores del cítrico cubano relata el ingeniero, Daniel Ferrán Padrón, director de la entidad, pero debido a las enfermedades aparecidas en el cultivo, los envíos de naranjas, toronjas y limones fueron sustituidos por los jugos concentrados y aceites esenciales.

“Para ello, añade, se construyó una moderna planta extractora, que a pesar de suministrarle también el cítrico contratado en otros territorios, realmente solo funcionaba los cien días promedio de cosecha al año, e imponía el resto del tiempo la interrupción de decenas de trabajadores y el cambio de labores para varios cientos más”.

Fueron esas las razones por las que la dirección del Partido en el territorio calificó a la instalación en el 2009 como un gigante dormido y al propio tiempo impulsó el aprovechamiento de sus potencialidades, a través de la diversificación de la producción industrial, basada en la materia prima proporcionada por la propia agricultura.

DISTINGUIDOS POR LA CALIDAD

En honor a la verdad el inicio de la transformación no estuvo despojado de cierta incertidumbre, sobre todo porque no faltaban las comparaciones entre la línea de cítricos de tecnología de punta, con otra criolla adicional, creada con más esfuerzos que recursos por innovadores como Raúl Fonseca.

Desde luego que Jorge Cabrera Naranjo, director de la UEB Industria, Comercialización y Turismo, sabía que no partirían de cero, al poder contar en el procesamiento de frutas y vegetales con el evaporador de la planta, el laboratorio de análisis de calidad del concentrado de cítrico y la experiencia del personal industrial.

“En apenas un año fuimos incorporando mermeladas, pulpas, pastas, cremas, jugos y néctar de mango, tomate, zapote (mamey), piña, guayaba, guanábana, fruta bomba, anón, tamarindo y desde luego naranja, toronja, mandarina y limón, hasta alcanzar los 45 renglones”, señala Cabrera Naranjo.

“Posteriormente, agrega, sumamos trozos de fruta bomba, barras de guayaba, el maíz verde molido y en granos envasados en bolsas de nailon, trozos de pepino chino encurtido en conserva, sirope de frutas y vinagre, así como refrescos embotellados y combinaciones de néctar, que elevan hoy a 53 nuestros productos”.

Sobre estos resultados el jefe de producción de la unidad, Antonio Almenares Atencio destaca que con el cítrico apenas registraban unos 400 mil pesos al mes y ahora sobrepasan el millón cien mil, mientras que los salarios se elevaron a un promedio de 800, aunque algunos trabajadores reciben más de mil pesos.



Maribel Fajardo afirma que con los 53 renglones productivos el personal ha mejorado en todos los sentidos. FOTOS DEL AUTOR

Según su criterio, la calidad mantenida parte del buen estado de la materia prima enviada por las unidades de producción agropecuaria y se consolida con el sentido de pertenencia del colectivo, el sistema de gestión implantado, la disciplina tecnológica, el control y la exigencia en todos los sentidos.

Excepto limitados volúmenes que incursionan en el turismo, bajo el nombre comercial de KCERO todos los productos se expenden en moneda nacional en la red de Mercados Ideales, donde su alta demanda ha requerido en la industria elevar el número de trabajadores de 130 a 200, repartidos en tres turnos de labor.

Como parte del proceso de consolidación, Cabrera Naranjo destacó el mejoramiento gradual de la línea de diversificación de la producción con la instalación de una llenadora de envases, y la entrada en fase de prueba de un túnel de vapor destinado a la esterilización y una mejor conservación de varios renglones.

FRUTALES Y MUCHO MÁS

Sin duda, el vuelco económico experimentado por la empresa con sus mil 51 trabajadores estatales, generó mucha más confianza en las distintas bases productivas del municipio de Contramaestre, incorporadas directamente a los programas de producción de alimentos.

“Para la empresa resulta fundamental asegurar la materia prima —argumenta el ingeniero Humberto Estrada Gamboa, jefe de producción de la entidad—, y como jamás renunciaremos al cítrico, nuestro principal programa comprende la siembra de 300 nuevas hectáreas anualmente, hasta sumar 5 mil con la misma cantidad de plantas que antes teníamos en 10 mil hectáreas.

“En tal sentido contamos con 14 viveros de cultivos tapados para desarrollar semillas importadas, que tras haber transitado de 12 a 14 meses desde el semillero a la planta apta para sembrar, proporcionan con el método de injerto no menos de 180 mil posturas de naranja,



La utilización de parte de la moderna planta procesadora de cítricos redunda en la calidad de los nuevos renglones productivos.

toronja, mandarina y limón persa de alta calidad”.

“Debido a que en la industria se puede procesar cualquier tipo de fruta, se han fomentado cerca de mil hectáreas de mango de la variedad Super Jay, de las cuales 126 entran ya en explotación, 37 hectáreas de fruta bomba, 26 de coco, 19 de guayaba, nueve de marañón y 41 entre tamarindo, anón, zapote y maracuyá”.

Junto a esos programas, el aporte a la producción de alimentos alcanzó el pasado año las 5 mil 568 toneladas de viandas, 13 mil 400 de hortalizas y 6 mil toneladas de granos, entre maíz, garbanzo y frijoles.

En consideración de Estrada Gamboa, la fortaleza adquirida por la empresa se aprecia igualmente en la rapidez con que fueron recuperadas más de cien casas de cultivos tapados afectadas por el huracán Sandy, que una vez sembradas suministrarán tomate, pepino y ají de primera calidad a la ciudad de Santiago de Cuba.

Al igual que el amplio espectro de renglones derivados de la diversificación, las transformaciones llevadas a cabo propician que a los casi dos millones de dólares ingresados el pasado año por la exportación de jugos concentrados de cítricos, se sume ahora la exportación de carbón vegetal.

En el caso de la sustitución de importaciones, además de las pulpas de frutas destinadas a la producción de helados y la comercialización en el turismo de carne de ganado vacuno, viandas y vegetales, resulta significativa entre los dos millones de litros de leche de vaca producidos, la entrega en bodegas de 800 mil para más de mil 400 niños y 400 dietas.

“Además de confirmar que la empresa no hubiera podido subsistir solo con el cítrico —enfatisa el ingeniero Ferrán Padrón—, estos resultados incentivan a los trabajadores a un mayor esfuerzo, y demuestran la validez de la transformación de nuestro modelo económico trazada en los lineamientos aprobados en el VI Congreso del Partido”.

Semillas de calidad para la agricultura

Freddy Pérez Cabrera

Una de las dos plantas productoras de semilla con que cuenta el país se encuentra en Villa Clara, aledaña a la fábrica de conservas Reinado, en San Diego del Valle, de donde se extrae buena parte de las simientes utilizadas por los productores con el objetivo de garantizar altos rendimientos.

La moderna entidad procesa en lo fundamental, tomate de diferentes variedades, pimiento, ají chai, fruta bomba, pepino y calabaza, productos que, una vez extraídas las semillas, son aprovechados por la fábrica contigua, u otras también perteneciente a la UEB “Los Atrevidos”, en una

muestra de la integralidad que caracteriza el proceso.

De acuerdo a la explicación de Maribel Pérez, jefa de producción de la planta, ellos contratan la producción con campesinos del territorio, especializados en la producción de semillas, a quienes atienden a partir de la entrega de paquetes tecnológicos.

En la relación contractual quedan plasmadas las obligaciones de las partes, en cuanto a las variedades a sembrar, recursos a entregar, fechas de entrega a la fábrica, así como los atributos de las producciones y las formas de pago, entre otras disposiciones, asegura Maribel.

“Aquí somos muy exigentes con los productos recibidos, los cuales deben venir lim-

pios, en el punto de maduración exacto y el peso requerido, entre otras características, de lo contrario los rechazamos. Eso es lo que garantiza luego la extracción de buenas simientes”, expone y recuerda cómo el 50 % de los rendimientos están determinados por la calidad de las semillas, de ahí la importancia de la actividad realizada.

Elio Verdura, fundador de la planta, explica cómo el proceso comienza con el molinado del fruto, separándose el jugo de la semilla, la cual luego inicia un proceso de fermentación que dura entre 24 y 48 horas. Más tarde esas simientes son lavadas y secadas a través de modernas máquinas encargadas de realizar esa función.

Una vez secadas, son tomadas varias

muestras, se llevan al laboratorio, donde se monta un proceso de germinación a fin de valorar la efectividad y calidad del proceso realizado, explica la jefa de producción, quien asegura que si a los cinco días comienzan a brotar las nuevas plantas, es que no tienen problemas.

Una vez procesadas, las semillas son llevadas a un frigorífico donde son mantenidas a temperaturas requeridas, lo cual garantiza su preservación y entregas posteriores a los productores de Villa Clara y de otras provincias.

El compromiso de los 19 trabajadores que laboran en la Planta Procesadora de Semillas de San Diego del Valle, es entregar este año 20 quintales de semillas de tomate, de los cuales ya tienen encauzados unos 15; además de otras cuatro de ají y una cifra similar de pepino.