

Residuales orgánicos no bien aprovechados

LISANDRA DÍAZ PADRÓN

MAYABEQUE.—En la ronera Havana Club, ubicada en San José de las Lajas, la preocupación por el medio ambiente es una máxima. De su fabricación nace un residual orgánico que provoca gran efecto contaminante a la flora y fauna, excedente que se conoce como vinaza por la fermentación alcohólica.

Detrás de las propiedades de esta u otra bebida derivada, existe la lucha por buscarle un camino a la vinaza, lo cual se convierte en un problema si bien por cada hectolitro de alcohol a partir de miel final, se obtienen 15 hectolitros adicionales, que en muchos lugares son vertidos sin ningún tratamiento en ríos, lagos, presas y canales, contaminando fuentes de aguas superficiales y subterráneas.

En cambio, su riqueza en minerales propicia que se aplique como fertilizante, especialmente en el cultivo de la caña de azúcar. Otros estudios demuestran su factibilidad para la producción de biogás, combustible, y como suplemento alimenticio animal.

DESDE LA RONERA

Alejandro Morón Vázquez, director de Calidad, Seguridad y Medio Ambiente de la ronera de San José, opina que la entidad muestra preocupación por el tema de la vinaza, de ahí que hayan surgido alternativas desde que en el 2007 se puso en marcha la fábrica.

En su comienzo, el plan era utilizar este residual en la caña que bordeaba la fábrica. Pero con la reducción de los centrales azucareros, estos cultivos se sustituyeron por otros y no era interés de la dirección de la



FOTO: CARLOS CÁNOVAS CASO

agricultura emplearlos de forma alternativa en otras plantaciones, explicó Morón.

Entonces, los planes para la vinaza tuvieron que cambiar. Surgió así la unión con el Instituto de Ciencia Animal (ICA), que trajo otra perspectiva para el empleo del residual. El centro ya había comprobado sus propiedades como alimento para cerdos y vacas, por lo que la ronera encontró la manera de encaminarlo sin dañar el medio ambiente.

En la ronera se le agrega levadura muerta al proceso de fermentación, y ello posibilita que la vinaza tenga elevados niveles de proteína de maíz o la soja. Además, es utilizada como base del pienso para animales. Pero la resistencia al cambio y las condiciones de almacenamiento del producto hacen que este permanezca por mucho tiempo en la fábrica.

EL PRO Y EL CONTRA

Son muy pocos quienes ven en la vinaza una opción factible para alimento animal. Ante las dificultades para lograr producir comida, sobre todo en épocas de sequía, el residual pudiera aliviar la situación alimenticia del ganado, del porcino y hasta del renglón avícola.

A su paso, el proyecto ha encontrado no pocos obstáculos, ya sea por desconocer sus propiedades o por condiciones materiales para aprovechar sus beneficios. Morón explica que en diversas ocasiones, la destilería no ha podido volver a arrancar por tener al límite el tanque de su almacenamiento.

Durante las épocas de seca las empresas agropecuarias lo pedían, pero al regresar el periodo lluvioso, el residual volvía a acumularse. La vinaza es altamente ácida, por lo

que no puede almacenarse en depósitos de hierro, sin existir tales exigencias en la mayoría de las entidades.

La búsqueda de soluciones para impulsar la aceptación de este recurso sigue en pie. Para ello la ciencia cubana aporta su grano de arena, y así LABIOFAM se sumó al empleo de esta alternativa. Lo ideal sería poder ofrecer con mayor rigor la marcha de este programa.

Hace más de un mes, pese a la insistencia de esta reportera, se solicitaron más elementos y no se pudo obtener información del Departamento de Desarrollo, quienes, según informaron, eran los encargados de dar una respuesta.

Hasta la fecha las gestiones han sido en vano en cinco ocasiones.

CCSF SABINO PUPO, EN GUANTÁNAMO

JORGE LUIS MERENCIO CAUTÍN

La Cooperativa de Crédito y Servicios Fortalecida Sabino Pupo, radicada en la comunidad de Guayacán, en la premontaña del municipio guantanamero de El Salvador, está entre las cinco bases productivas de esta provincia seleccionadas para incorporarse al Programa Nacional de fomento de los frutales.

Ayudaron a la elección su tradición productiva en frutas como mango, zapote, níspero y aguacate; la incipiente experiencia en el cultivo de papaya y guayaba, y las favorables condiciones climáticas y de suelo para el desarrollo de esos renglones agrícolas en secano.

El colectivo dedicaba 34 hectáreas a esos cultivos cuando hace algo más de un año se insertó en el movimiento. Desde entonces acá suma otras 30 hectáreas, para totalizar 64, aseguró su presidente Matía Hernández Grandales.

“Hemos planificado cerrar el presente año con no menos de 80 hectáreas y sobrepasar el centenar para el 2015. En ese crecimiento —amplía— la mayor cantidad del área corresponderá a la frutabomba Maradol roja y a la guayaba enana roja, dos variedades cubanas de

alto potencial productivo, ya probadas por nosotros.

“En esta semana debemos buscar en Las Tunas diez mil posturas de guayaba para su siembra inmediata. Las de frutabomba las producimos nosotros. Como tarea inmediata en el campo de las semillas está la creación de un vivero para el incremento de especies autóctonas como el aguacate, zapote, níspero y marañón, las cuales plantaremos mayormente intercaladas con el café”.

El año pasado, no obstante las afectaciones del huracán Ike a los sembradíos, esta CCSF entregó al Estado 126 toneladas de frutabomba y 14 de guayaba. Para el actual ya tiene contratadas con la industria 176 toneladas de papaya.

El productor de 23 años de edad, Pedro Luis Dedieux Pelier, es uno de los mejores exponentes en el fomento de los frutales en esa organización de base campesina. De las 13,6 hectáreas que tiene su finca, destina ocho a esos cultivos, especialmente a la papaya, y ya alistó el terreno y se prepara técnicamente para incursionar en la siembra de guayaba enana, mango y aguacate.

“Una mañana visité la finca de Raúl Díaz, en Tumbalabana, y me enamoré tanto de sus sembradíos de frutabomba

Por el sendero de los frutales



“Cada día que pasa le cojo más amor a la tierra, por lo agradecida que es”, asegura el joven Pedro Luis. FOTO DEL AUTOR

que enseguida comencé a producirla. Eso fue hace tres años, cuando yo apenas tenía 20, y desde entonces me ha deparado buenos resultados económico-productivos. Por eso es mi cultivo insigne.

“Yo podía desempeñarme en otra tarea, pues me gradué como obrero calificado en Construcción Civil, pero me motivó más atender la finca de mi padre. Para satisfacción mía, de la familia y la Cooperativa, él dice que soy un buen relevo”.