



Las mayores producciones del territorio corresponden a la papa agroecológica o de bajos insumos.

Puré de papa en la distribución

Dificultades en la producción y desbalances en las entregas atentan contra el abastecimiento equitativo de este demandado producto a los espirituanos

Texto y foto: Elsa Ramos Ramírez

Por el municipio de Taguasco comenzó en la provincia de Sancti Spíritus la distribución de la llamada papa de balance nacional. Mas, muchos se preguntan: ¿cuántas libras llegarán a cada espirituario? ¿Comeremos más expectativas que el tubérculo en sí mismo?

Le explico a ver si me entiende, después de pasar varios días con diversas fuentes tratando de encontrar el sabor a este puré. Aunque desde antes de plantar la primera semilla de esta papa, el Ministerio de la Agricultura anunció que se venderían 3 libras para todos los consumidores, apenas inició la cosecha en tierras espirituanas hace solo horas, e incluso antes, ya esa cifra varió; lo que sí se sabe bien es que ya no será así y que no todos los clientes se podrán comer la misma cantidad del demandado producto.

Según Eduardo Jiménez Calzada, jefe del Departamento Agrícola de la Delegación Provincial del sector, por los estimados productivos del tubérculo, en la mayoría de los municipios se repartirán 3 libras por persona, mientras en otros los consumidores no deben comerse ni 2 libras.

Sucede que, según la concepción de la siembra, cada municipio plantó el volumen de acuerdo con la demanda de sus pobladores sobre la base de tres libras y así todos los territorios asumirían su propia papa, excepto Trinidad, que será abastecido con la de Yaguajay.

Mas, aquella expectativa inicial no tuvo en cuenta que, al transcurrir unos tres meses, la tierra y la realidad dirían otra cosa.

Lo primero es que, según el jefe del Departamento Agrícola, el rendimiento no fue el mismo en todas partes, por razones asociadas al dispar comportamiento de los suelos y la disponibilidad de agua, sin contar los recursos, porque esta papa de balance nacional, hasta donde se sabe, viene protegida por un paquete tecnológico que incluye la semilla importada.

Y el rendimiento tampoco fue el mismo por desacuerdo de los productores con los precios de compra, pactados a 9 pesos la libra, una tarifa que, por lógica, no los motivó lo suficiente como para atender a este cultivo con todos los requerimientos que lleva y al final, le quitaron el pie —en buen cubano hablando— y el tubérculo no rindió lo que debía en las 30 hectáreas que, finalmente, lograron sembrarse.

De esa dificultad supo esta reportera desde que se puso en la tierra la primera semilla, sobre todo por parte de quienes solo se responsabilizaron de la papa de balance nacional, no así los que se encargaron de esta junto a la llamada agroecológica o de bajos insumos, a quienes, al venderla a 80 pesos la libra por tener menos protección en recursos, les resultaba factible económicamente a la hora de hacer los cálculos de las ganancias y las pérdidas.

Al ser tan abismal la diferencia de precios de compra, el problema está sembrado en toda la provincia porque, como ya se sabe, la papa agroecológica fue plantada solo en tres municipios: Cabaiguán (32 hectáreas de 38), La Sierpe y Sancti Spíritus.

Este enemigo gravita con especial impacto a la hora de la cosecha, la cual demanda muchas manos que deben ser pagadas bien caro.

De manera que si usted quiere saber si se comerá 3 libras, 2 o menos, tendrá que estar al tanto de lo que en su municipio decidan repartirle los gobiernos locales con sus respectivos comités de contratación y concertación de precios, en dependencia de una producción que no es la misma en todas partes.

Dependerá también de que estas estructuras controlen el destino final de la papa de balance nacional que se logre recoger en cada lugar, primero para que no coma más expectativas que papa y, segundo, para que no termine pagando ese mismo producto a 150 y 200 pesos la libra y no a los 11 pesos establecidos.

La industria láctea repara su tecnología

Rosa Blanco Martínez

A pesar de la falta de recursos, algunos de ellos procedentes de la importación, y tras concluir la denominada zafrá alta de la leche en la provincia, la industria láctea espirituaña inició un amplio programa de mantenimiento que permite la revisión de la mayoría de la tecnología instalada con vistas a corregir fallas en las distintas áreas donde se elaboran los surtidos antes de que comience el período lluvioso y, por ende, se incrementen los volúmenes de leche acopiados en las bases productivas.

Desde el pasado 24 de febrero en la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza se inició el mantenimiento general a la caldera de vapor con capacidad para seis toneladas, lo cual incluyó la reparación de la tapa en aras de erradicar los salideros, además de corregir averías en el sistema eléctrico, el quemador y otras partes.

En declaraciones a Escambray Carlos Manuel Díaz Gaspar, director técnico de la entidad, dijo que, debido

a la situación que cada año presenta la generación de vapor para asumir todos los procesos, y al alto grado de obsolescencia de la caldera, se aprobó un financiamiento nacional para fabricar una nueva con capacidad para cuatro toneladas, que servirá de apoyo a la ya existente y alternaría en sus funciones, en caso de alguna avería.

La Empresa Alastor de Sancti Spíritus, en coordinación con la Empresa Regal, de La Habana, asumirá dicho encargo, atendiendo no solo a su experiencia en este campo, sino a los vínculos que presenta con la Industria Láctea, por ser los encargados de enfrentar las reparaciones y mantenimientos que año tras año se materializan en el área de calderas.

Díaz Gaspar explicó que como parte de las labores que actualmente se ejecutan en la planta se encuentra, además, el mantenimiento a los sistemas de frío, el cual presentaba diversos salideros de amoniaco que afectaban el funcionamiento eficiente en el banco de hielo. También se reparó un difusor de la nevera en el área del queso crema, aunque queda pendiente la puesta

en marcha de un segundo compresor, pues depende de la entrada del aceite refrigerante para iniciar su funcionamiento.

Como parte de estas reparaciones se interviene en el área de elaboración del queso blanco, donde se mejora constructivamente parte de esa estructura, así como un grupo de mesas, prensas y otros accesorios en mal estado. En las demás partes dentro de la propia industria se revisa y resana hasta donde sea posible el sistema, en dependencia de la disponibilidad de los recursos.

“En la línea de yogur de soya, por ejemplo, al no contar con la materia prima para asumir estas elaboraciones, estamos haciendo sirope, lo que nos permite revisar el funcionamiento de algunas bombas, pero la gran mayoría de lo que se necesita para poner en buen estado este equipamiento se adquiere en divisa, por lo que estamos tratando de insertar surtidos en las ventas online y en los mercados que operan esta moneda para recuperar ingresos que se puedan emplear en la compra de materiales”, aclaró el director técnico.



FOTONOTICIA

A cargo de Gabriela Cañizares

Desde hace varios años, la calle Calixto Osés, de la ciudad de Sancti Spíritus, tiene un salidero de agua potable que vierte casi de forma ininterrumpida.

La situación inquieta a los vecinos de la zona, quienes han denunciado el problema continuamente, durante este tiempo, sin respuesta efectiva de las autoridades pertinentes.

Por ello, los residentes del lugar han tenido que fungir como ingenieros y buscar alternativas para evitar que toda el agua vertida por el salidero quede frente a sus hogares y dificulte el tránsito en la mencionada calle; sin desdeñar la proliferación de mosquitos portadores de enfermedades infecciosas y la pérdida de agua potable, un lujo que el país no puede permitirse.

