



El montaje de un nuevo pasteurizador mejorará el proceso de producción de leche.
Fotos: Vicente Brito

Carmen Rodríguez Pentón

CASI resulta normal que en la ciudad del Yayabo, al menos una vez al año, la leche se distribuya en polvo por reparaciones de la industria, pero lo habitual es que en toda la provincia se comercialicen más de 30 000 litros de forma fluida y unos 13 000 litros en la cabecera, blanco de críticas constantes por parte de los consumidores, quienes en su mayoría aseguran: "Esto es más agua que leche".

En fechas no lejanas, Sancti Spíritus consiguió romper el récord de ventas al Estado e, incluso, asegurar aportes considerables a la capital del país.

Sin embargo, el recién estrenado director general de la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza, Boris Cancio Felipe, desempolva ahora números que hacen tragar en seco: esa entidad generó el pasado año pérdidas superiores a los 12 millones de pesos e incumplió su plan de producción en unas 10 000 toneladas, volúmenes que tropiezan con trabas productivas tanto en el sector agropecuario como en el industrial.

La cadena transita por un inadecuado sistema de comercialización, la demora en el acopio de la leche, las tradiciones incorrectas en la forma de ordeño, la falta de algunos recursos en el campo y en la industria para mantener la calidad de este producto y los muestreos poco confiables que realiza la Agricultura a sus ganaderos, entre otros elementos.

En aras de hurgar en los baches de un escabroso camino, Escambray desanda la ruta de la leche que se distribuye de forma fluida y escarba en los detalles que influyen en una deficiente calidad, así como en otros sinsabores del producto desde el potrero hasta que se hierve y en los corcoveos de una industria obsoleta que intenta sobrevivir en dependencia de nuevas inversiones y la llegada de un moderno equipamiento.

EL CAMINO DE LA INDUSTRIA

¿Puede un territorio elevar la calidad de la leche si no se elimi-

nan las causas que la deterioran, como los envases inadecuados de camiones y acarreadores? ¿Cómo evitar que la leche que llega a los consumidores tenga menos agua? ¿Qué función desempeña la bodega? ¿Habrá que esperar por que se embolse toda la leche que se expende para que esta tenga buena calidad?

Según los directivos del Lácteo en la provincia, no se distribuye la leche fluida en bolsa por las afectaciones que provocaba a los consumidores la cantidad de roturas, y a su vez esta situación daba lugar a un sobreconsumo del alimento por concepto de reposición, al punto de que se perdían alrededor de 70 toneladas cuando el envasado no salía bien.

El 2018 sorprendió a esa industria inmersa en una reparación capital del área productiva, donde se colocaron en menos de un mes más de 1 500 metros cúbicos de losas de mármol, vitales a la hora de mantener aséptico todo el lugar donde se procesa la leche junto a nuevos equipos, en aras de hacer más efectivo el proceso de recepción y distribución.

"Por ello —asegura Niurka Espineira, directora de producción—,



En los puntos de recogida se comprueba el nivel de acidez del producto.

¿Por dónde le entra el agua a la leche?

Las irregularidades en la calidad del producto se cuelan lo mismo por el obsoleto equipamiento que por la falta de control desde el campo hasta el consumidor

en toda el área productiva y de procesamiento se enchaparon paredes y pisos por el camino que recorre la leche dentro de la industria y se instaló un nuevo pasteurizador que procesará 10 000 litros por hora, equipo que deberá estar conectado a los otros tres con que cuenta la fábrica, lo que incrementará su capacidad hasta 20 000 litros por hora.

"De igual modo quedaron instalados tres intercambiadores del proceso de agua que aportarían 50 000 litros del líquido para la limpieza de los conductores, lo que humaniza el trabajo, reduce el tiempo de enjuague y protege la calidad de la materia prima", precisa.

De acuerdo con los directivos de la industria espirotuana, continuarán las inversiones, de modo que en la segunda quincena de abril la planta sufrirá otra parada planificada para el montaje y certificación de nuevos compresores de amoníaco pertenecientes al sistema de enfriamiento, y de un condensador, ambos con tecnología china.

LAS MUCHAS RUTAS DE LA LECHE

En la UBPC Niña Bonita, en el municipio de Sancti Spíritus, hay ganaderos de esos que se las saben todas, de los que no se esconden para decir que no creen en leche mala. "Esa no existe y te digo que la mía tiene que llegar buena aquí, por eso la traigo yo. Y te aclaro, el problema no es del vaquero".

Quizás ninguno de los vaqueros sepa de las quejas de Dulce Valdivia y Andrés Jiménez, dos jubilados espirotuanos que tres veces a la semana caminan cuadras para buscar la dieta de leche, esa "que



En opinión de los productores, la leche sale del campo con calidad.

ya ni sabemos si alimenta", precisa Dulce. "Mira, mi esposa la pone a hervir y no se bota; como dicen los guajiros: la leche que no mancha el vaso no sirve", acota Andrés.

Su criterio coincidió con el de cientos de espirotuanos que se suman al reiterado planteamiento de la adulteración del producto en un grupo de puntos expendidores, ubicados en bodegas y mercados. Los ordeñadores, por su parte, concuerdan en eso de que "la vaca siempre da leche buena" y, según Michel Madrigal, un acarreador con más de 12 años de experiencia, el agua no sale del campo: "Siempre hay gente que da su cabezazo, pero los viejos tienen vergüenza y eso no se da".

La mayoría de los productores llevan bajo sus sombreros soluciones que van desde la forma en que se ordeña la vaca, se traslade y manipule la leche y se maneje el ganado, hasta las dificultades en su comercialización. "El combinado no nos da nada para garantizar la higiene, ni los filtros que nos garantizaban antes para colar las impurezas", aclara Vladimir Bando, un jefe de vaquería.

Los hechos demuestran que, aun cuando por parte de la industria se realizan algunos muestreos, son pocos o nulos los que se hacen por parte de la Dirección Integral de Supervisión, y por veterinarios de Higiene y Epidemiología. A la hora de las dudas, cada quien defiende su tramo de la cadena y la responsabilidad queda en terreno de nadie.

"De hecho, nosotros no disponemos del lactosímetro, instrumento que nos permite medir la densidad de la leche, y por eso no realizamos

inspecciones de ese tipo ni tenemos la certeza de que los bodegueros le echen agua. Hemos dado seguimiento a bodegas en Colón, Camino de Las Cañas y el centro de la ciudad, pero solo verificamos cómo se tiene que hacer el despacho. Se pudieran tomar las muestras y llevarlas a un laboratorio, pero no es lo normal y, al llevar muchos requisitos, al final ese método no resulta eficaz", explica Deivy Calderón, jefa del Grupo Provincial de Inspección y Supervisión.

Aunque los expertos aseguran que Sancti Spíritus promedia uno de los mejores pesos del país, la leche que llega al consumidor casi siempre está pasada por agua. Sobre el asunto es lapidario el criterio de Boris, el director general de la empresa: "Por su naturaleza, es muy vulnerable a la adulteración, y pierde calidad si no se hace lo correcto, desde el alimento animal hasta que llega a la bodega. Es un producto muy complejo que depende de muchas personas. Desde que se ordeña hasta que se hierve pasa por muchos procesos y por una cadena donde intervienen unos nueve sujetos; aunque uno solo la adultere, ya no estamos tomando leche buena", precisa el directivo.

¿Y cuándo la población de Sancti Spíritus volverá a recibir la leche en bolsa para evitar afectaciones en la calidad y la higiene?, pregunta Escambray.

"Insistimos en reparar las viejas máquinas y después de muchas pruebas se comenzó la distribución de yogur en bolsa al ser un producto que se envasa en menor cantidad y tiene menos frecuencia de distribución, no así la leche, que es muy líquida y son unas 21 000 bolsas para la población.

"Con la ayuda de la Empresa de Servicios Automatizados de Villa Clara, se trabajó para en el menor tiempo posible distribuir la leche de la misma forma, pero no dio resultado. No obstante existe una proyección del Grupo Empresarial nuestro de que este año se entregarán dos máquinas de llenado que garantizarían, definitivamente, la distribución estable de leche y yogur en bolsa", asegura Boris.

En lo que llegue la nueva tecnología y se establezca el flujo de leche en una industria que tiene que enfrentar picos de producción como los que trae la primavera, nunca está de más advertir que, aunque ocurran mejoras tecnológicas y los carros tengan GPS y certificado de calidad, hay que seguir velando por que no se adultere un producto que debía ser intocable por su exiguo y especial destino: enfermos y niños menores de siete años.

Escambray

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spíritus

Fundado el 4 de enero de 1979

Director: Juan A. Borrego Díaz
Subdirectora: Gisselle Morales Rodríguez
Jefe de Información: Reidel Gallo Rodríguez
Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Diseño: José A. Rodríguez y Yanina Wong
Corrección: Miriam López y Arturo Delgado
E-mail: cip220@cip.enet.cu
Teléf. 41323003, 41323025 y 41323047

Dirección: Adolfo del Castillo No. 10
Código Postal: 60 200. Sancti Spíritus
Impreso en el poligráfico de Villa Clara
ISSN 9664-1277