

# El crucigrama de la leche

En medio de adversas circunstancias energéticas que trajeron consigo la paralización del acopio a la industria, Sancti Spiritus mantiene la entrega del alimento

José Luis Camellón Álvarez

Si una actividad puso a prueba la capacidad del territorio para encarar la falta de combustible vivida por estos días, como consecuencia del acoso de Estados Unidos al suministro de petróleo a la isla, fue la comercialización de la leche, pues su distribución resultó un verdadero crucigrama a la hora de armonizar ordeño, acarreo, traslado y venta, al extremo de que se detuvo por varias jornadas el acopio a la industria láctea, hubo que mover el alimento mayoritariamente con tracción animal e incrementar la elaboración de quesos, tal vez a niveles inéditos, y también la venta liberada.



La respuesta productiva ha estado a la altura que exige el momento.

Nadie puede asegurar que la distribución de la leche haya sido una obra perfecta; solo el hecho de romperse los horarios ya genera un sinnúmero de contratiempos a los consumidores. Sin hacerle culto al dañino triunfalismo, se puede decir que la leche llegó, que se detuvo la producción de yogur, queso crema, helado y mantequilla, pero muchos espirituanos la pudieron adquirir liberada, quizás entre las pocas consecuencias que se le pueden agradecer a esta contingencia energética que ningún cubano hubiese querido atravesar.

“Para la situación creada la leche se ha comportado bastante bien, mi dieta no me ha faltado, creo que se han tomado medidas correctas, se ha hecho un esfuerzo para que este alimento llegue al pueblo, más tarde o más temprano, pero viene”, manifestó la anciana María García Reina, vecina del barrio 26 de Julio, en la capital espirituaña.

## EL SÍ DE LOS POTREROS

Deyvi Casanova Pérez, jefe del departamento de Ganadería en la Delegación Provincial de la Agricultura, subrayó el empeño de los productores para mantener la alimentación del ganado y la intervención de más de 3 000 medios de tracción animal en el acarreo y la distribución de la leche en las zonas rurales y demás poblados municipales, así como en algunas áreas de la cabecera provincial.

Declaró que el cruzamiento normal con los comercios que la reciben de forma directa desde hace años no tuvo problemas, en tanto se montaron alternativas para suplir las demás entregas ante la paralización de la recogida para la industria, excepto en algunas áreas de la Empresa Pecuaria Managuaco, desde donde se distribuyó a la cabecera provincial, sumados algunos lugares que la recibieron directa de las cooperativas cercanas a la ciudad.

“Donde no se pudo recoger, la indicación fue hacer queso, calculamos que se han destinado a ese proceso unos 300 000 litros dejados de acopiar y, aunque se autorizó la venta,



En las CCS José Regino Sosa y Camilo Cienfuegos ha primado la disciplina en la entrega del alimento. Fotos: Vicente Brito

todavía queda alguna cantidad en los campos; se han presentado algunos problemas de calidad porque todos no hacen el queso de la misma forma; pero se ha garantizado la producción y con la venta liberada se aseguró un destino para evitar también la pérdida de leche”, explicó.

José Raúl Ramírez Romero, campesino de la CCS Camilo Cienfuegos, en la periferia del municipio cabecera, se aclimató a la coyuntura energética y sostiene: “Cuando no ha habido recogida en el termo, la he llevado directo a la bodega de Olivos I, en Sancti Spiritus; no te preocupes, mientras exista el caballo la leche va a llegar siempre a la población” acotó.

A Ivón García Ferrer, administradora de la bodega 26 de Julio, en el reparto de igual nombre, le subió por estos días la carga laboral y la unidad no ha cerrado las puertas ante la eventualidad. “Lo más adverso para la población fue la irregularidad del horario, algo difícil en una contingencia como esta; ahora, para los trabajadores de la unidad tampoco han existido horarios, un día entró como a las ocho de la noche y terminamos de vender a las doce; nos ha llegado en el carro y en carretón; el domingo me dieron el aviso a mi casa en medio del lavado de la ropa, paré y vine a recibir y vender”.

## LA LECHE REGRESA AL LÁCTEO

Boris Luis Cancio Felipe, director de la

Empresa Láctea en Sancti Spiritus, confirmó a la prensa que días atrás se reanudó el acopio a la industria en las 24 rutas de recogida de leche que funcionan en la provincia con cerca de 200 termos refrigerados, en virtud del aseguramiento del combustible demandado para esa actividad en lo que resta de septiembre, que solo en una jornada implica un gasto de alrededor de 1 600 litros.

“Con la recogida de la leche se detiene la venta liberada, empezamos a producir leche pasteurizada, queso y yogur natural, el de soya sigue detenido hasta que el país lo autorice; todavía no ha arrancado la elaboración de helado porque ha sido necesario utilizar las capacidades de almacenamiento para guardar la masa y el queso campesino que se fabricó en grandes cantidades durante los días en que no funcionó el acopio de leche”, detalló Boris Luis.

“Para la distribución vamos a seguir el cruzamiento en siete municipios, se acopia y se comercializa directo a las bodegas porque la cobertura del combustible es limitada y tenemos que ahorrarlo; en el caso de la ciudad cabecera, se reanudó desde este viernes la distribución en bolsa para todo el consumo normado y para cubrir también la entrega establecida de yogur de soya, hasta tanto se autorice reiniciar esa producción”, señaló el directivo.

# Llega el pan a los espirituanos

Garantizada la producción del alimento para la canasta básica en toda la provincia. Restablecida la venta liberada en las unidades de la Empresa Cubana del Pan

Xiomara Alsina Martínez

Desde bien temprano las puertas de las 88 panaderías pertenecientes a la Empresa Alimentaria en Sancti Spiritus abren sus puertas para que los consumidores, dispersos por zonas urbanas o rurales, adquieran el pan de la canasta básica.

En tiempos de marcadas limitaciones energéticas, Cuba no deja de proteger la producción de este alimento y en Sancti Spiritus se aplican estrategias para garantizar diariamente algo más de 50 toneladas de pan, de las cuales 37 se destinan a la venta normada a la población y el resto a hospitales, centros laborales y otros sectores, incluido el consumo social.

Octavio del Rosario Argüelles,

director de la Empresa Alimentaria Provincial, informó que 115 vehículos de tracción animal contratados por la entidad distribuyen el pan a numerosas comunidades y asentamientos poblacionales; no obstante, hay sitios donde resulta imposible llegar con estos medios y utilizan camiones, para los cuales existe una cifra de combustible que alcanzaría hasta el 25 de septiembre, pero, con el fin de prolongar esa cantidad, en días alternos se entrega la cuota equivalente a dos jornadas.

Explicó Argüelles que hasta el momento está suspendida la venta de pan liberado y se redujo al mínimo la producción de dulces. Añadió que la fábrica de galletas de sal trabajará solo hasta el día 22, se paralizó totalmente la elaboración de conservas, raspaduras, caramelo

los y gofio, en tanto se mantiene activa la producción de fideo hasta completar las cantidades requeridas para la canasta básica.

En el caso de los centros subordinados a la Unidad Empresarial de Base (UEB) Cubana del Pan que se encargan de la elaboración del producto para la venta liberada, desde el lunes 16 restablecieron sus servicios tras una semana de inactividad.

Tamara Chau Macías, directora de dicha UEB, explicó que solo se elabora pan suave de 50 gramos por un valor de 80 centavos la bola, y de 200 gramos a 3 pesos, no así el de corteza dura que, a pesar de ser el más demandado por la población, requiere de mucho más tiempo de cocción y, por ende, mayor consumo energético.

“Estamos haciendo 9 toneladas de pan suave diariamente, 2 más que

las que se elaboraban antes de estas limitaciones, cuando se hacían diversos surtidos de corteza dura; y con mucho menos diésel, pues por cada tonelada de pan que obtenemos hoy ahorramos 45 litros de combustible y eso nos permite alargar nuestra reserva para trabajar durante más jornadas”, explicó Tamara.

También se reajustaron los horarios de producción en cada panadería para evitar su funcionamiento durante los horarios pico. La directora añadió que la venta es a razón de tres a cinco panes de 200 gramos por persona para evitar acaparamiento, se está priorizando el servicio desde el mostrador de cada unidad y se suspendieron, por ahora, las entregas de pan a los trabajadores por cuenta propia que elaboran alimentos ligeros.



Las panaderías que funcionan con electricidad mantienen su ritmo de producción. /Foto: Vicente Brito