La retaguardia de la Gastronomía

A pesar de la difícil situación energética, los Centros de Elaboración de la provincia garantizaron en septiembre cerca de 150 toneladas de alimentos. Cientos de raciones en más de 15 surtidos se destinan diariamente al abastecimiento de restaurantes y cafeterías

Unas 12 000 croquetas se elaboran diariamente para la venta directa a la población. /Fotos: Vicente Brito

Xiomara Alsina Martínez

SOLO el que pasa horas y horas de pie, frente a una mesa en el área de elaboración de alimentos, sabe cuánto de sacrificio hay detrás de cada plato que se consume en cualquier restaurante del sistema de la Gastronomía en Sancti Spíritus.

Nadie que acude a estos centros en busca de una exquisita comida imagina los procesos previos a la degustación y mucho menos conoce que en los 13 Centros de Elaboración de la provincia se obtienen mensualmente unas 150 toneladas de productos elaborados, semielaborados o porcionados, que garantizan el funcionamiento en las unidades de servicio.

Para mantener este ritmo productivo en medio de la compleja situación energética por la que atravesamos hoy, los trabajadores de estas unidades en el territorio aplican variantes, algunas relacionadas con la cocción; otras, con el ahorro, pero no dejan de cumplir con las entregas pactadas.

EN EL ANONIMATO PRODUCTIVO

Son las 4:00 a.m. y Yunia María Veloso Penta, jefa de brigada del Área de Conformados, en el Centro de Elaboración de la Gastronomía en Sancti Spíritus, orienta la tarea del día. "No podemos perder tiempo —les dice—, hay que cocer la masa con leña y mientras más temprano comencemos, mejor".

En medio del ajetreo, una montaña de harina de trigo se levanta en la caldera junto al aderezo, la sustancia de carne y otros ingredientes, para dar forma y correa a la mezcla para conformar unas 12 000 croquetas por día.

"Aquí somos ocho trabajadores y desde que nos hablaron de las medidas de ahorro dimos el paso al frente para seguir produciendo alimentos, el pueblo espera nuestras ofertas y no lo podemos defraudar", explicó uno de los miembros del colectivo.

Fuera de esta área varios procesos requieren de la misma entrega en aras de garantizar que la red de restaurantes y cafeterías de la ciudad espirituana se mantenga abastecida.

Denis Viva Ceja, el subadministrador del Centro de Elaboración de la Gastronomía en Sancti Spíritus, habló del reajuste en el horario de entrada al centro —que antes era a las 7:00 a.m. y ahora es a partir de las 4:00 a.m.— y de la necesidad de aprovechar los horarios de menos consumo eléctrico por la población.

"Casi todo lo hacemos con leña o carbón —aclaró Denis— y lo que podemos asumir con el poquito de energía que nos dan lo realizamos de madrugada. A las once de la mañana se desconecta todo el sistema eléctrico hasta las dos de la tarde".

EN EL RESTO DE LA PROVINCIA

Según Alexis Gómez Ruiz, director de Gastronomía en el Grupo Empresarial de Comercio en Sancti Spíritus, las medidas de ahorro son las mismas en todos los Centros de Elaboración de la provincia, donde se garantiza la entrega de ahumados, embutidos, croquetas, masa para hamburguesas, empanadas gallegas y muchos otros surtidos, destinados al abastecimiento a las unidades de servicio, incluidas las que atienden a los vinculados al Sistema de Atención a la Familia.

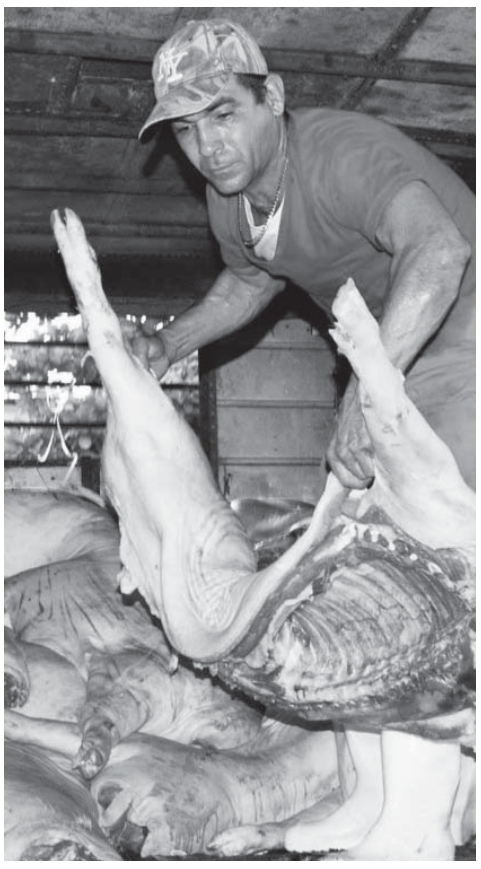
"Las materias primas utilizadas en estos establecimientos están en el territorio y llegan sistemáticamente a los almacenes porque la distribución de mercancías y alimentos constituye una prioridad, a pesar de la situación energética", aseguró Gómez Ruiz.

¿Y la merienda escolar cómo se comporta?

"Existen nueve centros de elaboración para la merienda escolar en la provincia —dijo Alexis—, los cuales funcionan normalmente. Allí se conforman alimentos sólidos a partir del pan, que entrega la Cadena del Pan, y los restantes alimentos: embutidos, salchicha, salami, chorizo o masa de croquetas, que suministra la Empresa Cárnica.

"Atendemos 31 Secundarias Básicas de todos los municipios, con 4 627 comensales, y aunque en ocasiones hemos tenido dificultades con los medios de transporte, no se ha dejado de llevar la merienda a ninguna escuela", aseveró finalmente el director.

Pasadas las 10:00 a.m. comienzan a salir las primeras producciones en el Centro de Elaboración de Sancti Spíritus, y una parte de ellas se expende en el punto de venta ubicado allí. "Aquí se venden ahumados, croquetas, masas para croquetas, pan con lechón, empellas y chicharrones a muy buen precio y con excelente calidad, algo que agradecemos todos los que residimos cerca de este centro", afirmó un cliente que no sabe quizá a qué hora y bajo qué condiciones se comenzaron a elaborar esos alimentos.



Más de 15 surtidos se obtienen en el centro a partir de la carne de cerdo, pollo y picadillos.

Hechicero de hierros viejos

Osmel Santos Rodríguez es uno de los innovadores más destacados del Micons en Sancti Spíritus

La vida útil de muchos de los equipos se alarga gracias a las inventivas de Piti. /Foto: Vicente Brito

Carmen Rodríguez Pentón

En sus manos la chatarra cambia; eso dicen quienes conocen a este miconero que mengua sus 53 años con una corpulencia inusual para alguien que no sobrelleva la oficina y prefiere estar a pie de obra moviéndose entre equipos.

Haciendo caso omiso a sus negativas, un buen día lo nombraron jefe de Equipo en la UEB Pavimentación, perteneciente a la Empresa de Construcción y Montaje Sancti Spíritus. Nunca estudió más allá del duodécimo grado y todos los recovecos de la mecánica los aprendió sobre la marcha en su natal Jatibonico, porque como él mismo dice, "de casta le viene al galgo".

"Llevo 36 años 'mecaneando' de todo. Es que en mi familia casi todo el mundo se dedica al oficio y mirando y haciendo aprendí. Con 17 años comencé en la planta de asfalto de ese municipio como ayudante en la brigada de pavimentación, después fui ayudante de planta, operador de industria y de cargador, y también chofer, hasta que en 1985 me llamaron al Servicio Militar; al término regresé a la misma fábrica hasta que llegué a la ECOA-48 en Sancti Spíritus.

"En realidad aprendí a golpes y sin muchos manuales. Recuerdo que en el momento de mi primera innovación importante yo era casi un niño. Una rotura en el extractor había provocado una parada de la planta de Jatibonico, que ya duraba cuatro meses, hasta que nos decidimos a desarmarla y, aunque yo solo era un operador, me metí en el problema. Cuando la abrimos había piezas partidas, desgastes; pues nada, recuperamos todo aquello, quedó perfecto y duró como ocho años más. Ha sido uno de mis trabajos más relevantes".

Conversador nato, Osmel Santos Rodríguez o Piti, como lo conocen todos, recuerda cada detalle de sus inventos, como la odisea que costó modificar los quemadores de los termos de asfalto para que en lugar de calentar con diésel fuera con *fuel oil*, con lo que se ahorró casi la mitad del combustible a emplear; o la sustitución del sistema de choque de una pavimentadora que, después de adaptarle un *coupling* de goma, ha podido regar más de 30 000 toneladas de asfalto.

"Una vez compraron un cilindro moderno que luego nadie sabía cómo arrancar. Lo llevamos a La Habana a la fábrica Volvo, pero no dieron pie con bola y lo traje. Un domingo yo andaba con la cabeza medio loca porque había que echar como 3 000 toneladas de mezcla en el aeropuerto y no había equipo. Cogí un pomo con agua y dije: Me voy para Sancti Spíritus. Llegué al taller y le dije al custodio: Voy a tratar de echar a andar el cilindro".

Mueve las manos para ilustrar cómo pasó horas y horas arrancando cables y cables que conectaban la máquina a una pizarra electrónica. "Quité todo lo automático y luego fui poniendo cada cosa en su lugar: la dirección, la batería, hasta que pegué dos cables y arrancó".

Enumera los trabajos, uno tras otro, quizá sin saber que en lo que va de año, con siete innovaciones en su haber, además de sustituir importaciones y mantener en pie una chatarrería que data de décadas como la de la planta de asfalto, sus obras reportan al país un importe económico de 211 000 pesos.

"Algunas innovaciones las pagan; otras, no, porque a veces tenemos trabajos que no reportamos y en ocasiones ni se tramitan ni se generalizan, pero seguimos haciendo cosas, llega el otro año y vienen nuevas ideas. Y sí, soy jefe de equipo, pero me embarro como el que más. Me han propuesto cientos de trabajos, pero no me voy, sigo aquí, lo mío es sustituir importaciones y resolver problemas con chatarra".