

El zarandeo del yogur

Altibajos en la distribución, roturas de medios de transporte, llegada tardía a las bodegas y mal estado del producto e insuficiente cantidad de envases convierten en un vía crucis la adquisición del alimento

Xiomara Alsina Martínez

“Sin temor a equivocarme, te aseguro que lo que pasa con la distribución y venta del yogur de soya en Sancti Spíritus es un verdadero relajó”; así respondió Yaneisy Artilles Lara, consumidora del supermercado Camino de La Habana, cuando Escambray indagó acerca de las reiteradas llegadas tardías del producto y las molestias que esto ocasiona.

Igualmente radical fue la respuesta de Lisvany Veloso Vázquez, el administrador del propio centro: “El yogur no tiene horario, hay días en que viene a las dos de la tarde y otros, a la hora de cerrar, entonces lo tengo que virar”.

También en la unidad La Marina, de la barriada de Colón, Yaimara Venega Espinosa dice haber perdido la cuenta de las veces que se queda sin comprarlo: “Lo peor —refiere— es que la mayoría de los niños depende de ese yogur para desayunar”.

Acela Quintanilla, otra consumidora de la misma bodega, insiste en destacar: “La leche no la traen tan tarde, aunque a veces se extreman, pero el yogur es un problema y para colmo no tiene calidad, mi nieto dice que está aguado y lo pones en un vaso y se divide en dos, al fondo va el grueso del producto y el agua sube”.

SIGUIENDO LA RUTA DEL YOGUR

Envuelta en un vaivén de dificultades ha estado desde hace meses la entrega de este alimento en las bodegas de la provincia, primero por la falta de bolsas de nailon de polietileno y, luego, por las incongruencias entre la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza y la dirección de Comercio.

Que si los carros no alcanzan para asegurar la distribución; que si el mismo que lleva la leche luego debe regresar a la industria para cargar el yogur; que si las roturas de estos medios son periódicas; que si las bodegas no tienen envases suficientes para la recepción del producto; que si faltan equipos de refrigeración y no fluye la comunicación entre el Lácteo, Comercio y los consumidores...

Estas y muchas más excusas salieron a relucir durante las indagaciones realizadas, a propósito de un grupo de insatisfacciones de los espirituanos; pero si existe una verdad en toda esta historia es que de las 12 vueltas de yogur que deben recibir en un mes los 31 477 niños de las edades comprendidas entre 7 y 13 años, en los últimos tiempos no sobrepasan ni la mitad.

Para Jesús Valle Rodríguez, jefe de la zona comercial de Kilo-12, desde que comenzó la etapa de la pandemia el tema del yogur ha sido uno de los problemas con mayor número de quejas.

“Las reiteradas llegadas tardes del producto —dice Valle—, incluso después de las 6:00 p.m., hace que muchos niños no lo consuman o lo hagan fuera del día que les toca. En estos tiempos con restricción de movilidad no podemos extender el horario de servicio. Tampoco fluye una adecuada comunicación por parte del Lácteo, la cual solo sucede a partir de la llegada del carro a las bodegas, cuando los administradores tratan de avisar a la mayoría de los consumidores. Entonces se produce una pérdida para la unidad, que muchas veces asume el yogur fermentado, el cual termina



Los consumidores acuden a los puntos de venta en busca de leche y yogur, sin descuidar las medidas de bioseguridad. /Fotos: Vicente Brito

siendo empleado como alimento animal”.

LOS PUNTOS DE VISTAS DEL LÁCTEO

Hasta la Unidad Empresarial de Base Transporte, perteneciente a la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza de Sancti Spíritus, entidad responsabilizada con la distribución de este y otros alimentos, llegó Escambray. Allí Ramón Martín Pulluelo, su director, explica: “Estamos haciendo un esfuerzo para que la población, aunque sea tarde, reciba el yogur y para ello utilizamos un mismo carro en dos rutas, pero la situación del parque de equipos es crítica, tenemos muchos camiones parados por falta de neumáticos, baterías y motor de arranque. Hemos hecho gestiones a través de nuestro Grupo Empresarial de la Industria Alimenticia, pero la respuesta es que no hay, al menos por el momento”.

Desde su condición de chofer de un carro-pipa, Jorge Medina López tiene criterios que defiende. “Nadie sabe el sacrificio que hacemos para garantizar la entrega de la leche y el yogur, utilizando un mismo transporte. Yo me levanto a las doce de la noche para estar a la una de la mañana en la Pasteurizadora y ser de los primeros en cargar, atiendo dos rutas en la ciudad de Sancti Spíritus con más de 20 bodegas. Me paso el día en función de la distribución, hasta las seis de la tarde”.

¿Cuántas veces ha retornado porque la bodega se niega a recibir el yogur?

“Varias, porque he llegado después de las cinco de la tarde, es por eso que trato de ser de los primeros en cargar, de lo contrario no me da tiempo a completar las dos distribuciones. Pero el pueblo eso no lo entiende y culpa al Lácteo por la demora”, refiere Medina.

Para Alfredo Michael Ferrer Ramos, panelista del Lácteo, la situación con los carros se torna muy compleja. “Yo comienzo a trabajar a las dos de la madrugada, soy el encargado de llenar todas las pipas de yogur y siempre trato de priorizar las que van para Trinidad, Yaguajay y Fomento por ser las más distantes; pero cuando devuelven el yogur a la industria, entonces trabajamos doble,

analizamos el contenido en el laboratorio y allí se determina si está apto o no para una nueva distribución; claro, ya se gastó combustible, fuerza de trabajo y otros recursos”.

EL YOGUR DE LA DISCORDIA

Ariel Fernández Martín, director del Grupo Empresarial de Comercio en Sancti Spíritus, explica las variantes aplicadas para resolver la situación de los envases que se entregaron a más de 400 unidades o puntos de venta en la provincia en aras de recibir leche y yogur de forma a granel.

“Esto es atípico —dice—, pues el Lácteo nos debe entregar los productos en bolsa como está diseñado y no llevarlos en pipas hasta las unidades, aun así, creamos las condiciones con la compra de nuevos recipientes y la entrega de jabolina y cloro para el lavado de los mismos, así podemos recibir los alimentos por la mañana. Pero el problema persiste, tenemos ejemplos de llegadas del Lácteo después de las siete de la noche en Cabaiguán, Fomento, Yaguajay, Meneses y Mayajigua, entre otros lugares; hemos virado pipas enteras que corren el riesgo de encontrarse en mal estado.



Las pipas que distribuyen leche son las mismas que se emplean para el traslado del yogur.

“Nuestras bodegas —agrega Ariel— tampoco cuentan con refrigeración, por lo que el producto que quede, pasadas las dos horas de venta, no lo podemos conservar hasta el próximo día, entonces si lo recibimos tarde y se fermenta, el administrador lo paga o va a parar a otro destino que no es el que se aprobó y se subsidia por el Estado”.

Ricardo García Hernández, coordinador de Programas y Objetivos en el Gobierno Provincial, asegura que se examina la situación, aunque saben que la incidencia parte de las situaciones asociadas al transporte del Lácteo.

“En ello influyen, además, problemas de organización interna en el Combinado Lácteo —explica Ricardo—. A solicitud nuestra, hoy en la provincia hay especialistas del Ministerio de la Industria Alimenticia analizando y tratando de crear estrategias para mejorar el sistema de distribución”.

Si tenemos en cuenta que lo más difícil para el país es traer desde el exterior la materia prima para hacer el yogur, y la industria asegura la elaboración con el empleo de energía y otros insumos, ¿no cree que las medidas del horario en el comercio son muy estrictas?

“En nuestros análisis han estado presentes el Lácteo y Comercio, y ha quedado claro que si el yogur llega a las tres y a las cuatro de la tarde hay que recibirlo; pasadas las seis, no, pues se trata de un producto que está hecho desde el amanecer y se traslada en una pipa sin condiciones ideales de frío. Esto genera otras dificultades: no lo reciben los niños en el momento ideal y puede descomponerse.

“Nuestro trabajo es analizar todas las partes —añade Ricardo— y adoptar medidas con los responsables que incumplan los ciclos de entrega, en tiempo y con calidad. Sabemos que el país no cuenta con el polietileno para la distribución en bolsas, por lo que la distribución a granel se va a mantener en lo que resta de año. A Comercio le toca crear las condiciones de envases para recibirlo, esta no es la primera vez que llega en pipas, antes se hacía así y no había reclamos e insatisfacciones por parte de la población”.

Con argumentos válidos de un lado y de otro, lo cierto es que un producto a granel está expuesto, incluso, a la alteración de su contenido. En lo que se le da solución a un problema como este, que demanda recursos y alta dosis de sensibilidad, lo que resulta inadmisibles es que el yogur de los niños espirituanos termine como plato fuerte en el sancocho de los puercos.

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: Angel R. Borges 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 Empresa de Periódicos.
UEB Gráfica Villa Clara. ISSN 9664-1277