

# La ciencia subió la parada



Mary Luz Borrego

La comunidad científica espirituaña en su mayoría ya no anda en pañales ni con gateos infantiles. Trabaja con los pies bien plantados. Atrás quedaron los tiempos de abstracciones baldías o de investigar para luego descubrir el agua tibia o engavetar mamotretos inútiles.

El punto de giro del sector de la ciencia y la técnica, que ya caminaba desde hace algún tiempo aquí, se concretó quizás como nunca antes en este duro 2020, cuando buena parte del sector en el territorio se sumó a la cruzada contra la COVID-19 y a otros programas priorizados por el país que no admiten dilación, como la producción de alimentos, el desarrollo local y la atención a las dinámicas poblacionales.

En ese camino han despuntado algunos centros, cuyo desempeño resulta imposible pasar por alto, en primer lugar, el pequeño colectivo del Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología (CIGB) del territorio, con aportes constantes y sonantes a favor de la vida.

Entre ellos un procedimiento relacionado con el diagnóstico y los estudios preclínicos de la COVID-19, la obtención en tiempo récord de decenas de reactivos biológicos útiles como herramientas de diverso uso en la lucha contra esta enfermedad, de un prototipo de tira rápida a escala de laboratorio para la detección de anticuerpos contra el virus y la generación de varios anticuerpos monoclonales con distintas utilidades en la lucha contra la pandemia, incluidos dos para la analítica y caracterización de los candidatos vacunales cubanos.

Las contribuciones del CIGB alcanzan incluso un espectro más amplio con la producción de semilla de maíz híbrido transgénico para sembrar unas 540 hectáreas de ese cultivo en varias provincias del país; la obtención de reactivos biológicos útiles para la fabricación de medicamentos como vacunas contra la Hepatitis B, la Pentavalente Líquida, el Heberprot-P, Inmunógeno GAVAC, entre otros, algunos de los cuales generan ingresos por concepto de exportaciones.

Otra institución que también marcó pautas en el quehacer científico técnico del territorio es la Estación Territorial de Investigaciones de Granos Sur del Jíbaro, cuyos resultados no solo se circunscribieron al cultivo del arroz, sino también de maíz, frijol, garbanzo y sorgo, con alcance en Sancti Spíritus y en otras regiones del país.

Pero la ciencia espirituaña no permanece encerrada en un laboratorio, sino que ha echado a volar hacia el campo, en armonía con la naturaleza misma de esta región; por ejemplo, la Empresa Agroindustrial de Granos Sur del Jíbaro ha logrado introducir sus producciones en la competencia exportadora, no solo con un contrato en la Zona Especial de Desarrollo Mariel, sino también a través de una tienda para las compras online desde el exterior.

Y en esas cosechas mucho ha incidido mantener la oreja levantada a cuanto sugerencia científica técnica llega hasta sus campos, ya sea con la aplicación de medios biológicos, la cooperación con Japón para favorecer la transferencia de tecnología, la utilización de fuentes renovables de

energía, la producción de piensos criollos a partir de plantas proteicas y residuos de cosecha o con el diseño e implementación de una estrategia varietal de semilla agámica para los cultivos varios.

En ese mismo carril se han subido con éxito los guajiros del territorio, quienes han hecho suyas las mejores prácticas emanadas del conocimiento para multiplicar sus producciones, ya sea de forma colectiva como en la cooperativa Juan Darías, de Jarahueca, con resultados loables en el maíz y la soya transgénicos.

Ya sea de forma individual como Karel Frago, Yoandri Rodríguez, Félix Álvarez y Roberto Lorenzo, reconocidos como productores líderes de alimentos a partir de la aplicación de la ciencia y la tecnología en sus predios, así como de su contribución a redes de innovación vinculadas a universidades y centros nacionales de investigación.

Otras empresas, organismos e instituciones de la provincia también viven apegadas a la ciencia y cosechan sus robustos frutos, entre ellos las dos universidades espirituañas; las estaciones experimentales de Pastos y Forrajes, de Investigaciones de la caña de azúcar, de Tabaco de Cabaiguán; el Centro Meteorológico Provincial; el Parque Nacional Caguanes; la Empresa Azucarera; Labiofam; la Delegación Provincial de la Agricultura; el Hospital Camilo Cienfuegos; el Centro Provincial de Higiene y Epidemiología, y la Dirección Provincial de Salud.

Durante los últimos tiempos, cuando se busca el protagonismo del territorio como motor impulsor del desarrollo local y

la gestión de la ciencia desde el gobierno en función de dar respuesta de manera integral a la solución de los problemas, ha sobresalido el quehacer del municipio de Yaguajay, donde se han desarrollado varios proyectos internacionales, nacionales y territoriales con impactos comunitarios, sobre todo en materia de producción de alimentos y materiales de la construcción.

Los anales de la ciencia espirituaña también se han escrito con nombres propios, entre ellos el del doctor Carlos Rafael Sebrango, con sus cálculos matemáticos para seguir la pista a la COVID-19; de los licenciados Omar Reinaldo Blanco y José Miguel Fernández, con múltiples aportes desde el CIGB; y el profesor Vicente Méndez, de la Facultad Agropecuaria en la Universidad de Sancti Spíritus José Martí Pérez, por su contribución en la extracción del timo bovino para la elaboración de un medicamento contra el nuevo coronavirus.

Sin embargo, aún con tanto mérito, la comunidad científica espirituaña no se dedica a selfis de autocomplacencia. Sus conocimientos constituyen chispa imprescindible en el propósito de mantener saludable al territorio y buscar la prosperidad.

Para el 2021 buscará fortalecer las alianzas en aras del bienestar común, que los aportes teóricos contribuyan a las necesidades actuales de los coterráneos y se apliquen en los destinos priorizados, que la concreción y generalización de las investigaciones constituya regla y no excepción; que la ciencia continúe como protagonista en los desafíos esenciales de cada día.



## CARTAS DE LOS LECTORES

A cargo de Delia Proenza Barzaga

# Controversia con el pan

Que el pan adquirido por ella el pasado 14 de enero en la panadería La Diana —sita en la calle Tirso Marín— olía muy mal y al día siguiente amaneció ácido, con pintas blancas indicativas de moho, denunció en su misiva a este espacio Yamila Cepeda, residente en la calle Valentín Torres No. 23, entre Luis Ramírez y Hortaliza, Sancti Spíritus, y madre de un niño al que, según refiere, no le pudo dar para el desayuno el citado producto.

Contactada por vía telefónica, la remitente aseguró que no ha vuelto a suceder, pero que alrededor de la citada fecha procuraba comprar el pan de tarde, debido a la presunción de que en la mañana lo vendían viejo. También alegó haber hablado con el administrador de la unidad, quien le dijo que la suya era la única queja de ese tipo.

Escambray estuvo en La Diana y departió con la dependiente Reina Peralta, quien atiende a los consumidores de la panadería El Fénix, ahora en reparación, donde usualmente compraba Yamila. Dicha trabajadora sostuvo que el pan del día 14 era de muy buena calidad, a pesar de lo cual presenció la insatisfacción de la cliente.

También dialogamos con numerosos consumidores, ninguno de los cuales manifestó un criterio coincidente con el de la lectora inconforme, aunque sí comentaron otras insuficiencias del pan: que su tamaño fluctúa y a veces sale más pequeño, que en ocasiones resulta blancuzco y otras luce dorado, y que en algunas oportunidades, como el 19 de enero, expele un olor a cucaracha que lo hace indigerible.

Marlon Vega, administrador, explicó que el día 15 Yamila le presentó su queja, pero no llevó consigo ni un solo pan como evidencia de lo que sostenía. “El pan del día 14 salió mejor que nunca; en esa fecha tuvimos, desde bien temprano, la visita del Departamento de Producción de la empresa nuestra, por lo que hay testigos. Se utilizó una harina que se compró en divisa y fue traída desde Cabaiguán; se mejoró con ella la que teníamos en existencia”, reseñó.

Agregó la fuente que el problema con la calidad de algunas producciones radica en la harina base, que no tiene buen olor, aunque no cree que huelga a cucaracha. Por estos días se utiliza, dijo, solo al 30 por ciento, pero eso es variable. El pan del día 19 y del 20, cuando acudimos a la panadería, se mezcló al mismo porcentaje, según Marlon. Sin embargo, en esta última fecha nadie hablaba del mencionado olor.

Entendimos prudente contactar también a Víctor Díaz Acosta, director de la Empresa Alimentaria Municipal en Sancti Spíritus, quien apuntó que el incremento del precio no estuvo acompañado de modificaciones en las fórmulas de elaboración. “Seguimos comprando la harina en Cienfuegos; admitimos que en las unidades nuestras se cometen chapucerías y estamos tratando de evitarlas, pero hay algo cierto: el pan lleva un 74.4 por ciento de harina, y si la harina es mala el pan es malo”.

Significó que en ocasiones, como el sábado anterior (16), el producto resultó oscuro, por la razón antes expuesta, y con el olor descrito. “Hay una fórmula que nos condena, y es la proporción de aceite que lleva la masa, puesto que a 700 kilogramos de harina se le echan solo 20 kilogramos de esa grasa”, concluyó.

Dirija su correspondencia a:  
Periódico Escambray.  
Sección “Cartas de los lectores”.  
Adolfo del Castillo No. 10 e/. Tello Sánchez y  
Ave. de los Mártires. S. Spíritus  
Correo electrónico:  
correspondencia@escambray.cip.cu