

Industria Alimentaria, ¿un libretazo en los precios?

La dirección de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria niega rotundamente que haya existido superficialidad en la formación de precios, parte de los cuales fueron rectificadas a pocos días de implementada la Tarea Ordenamiento

La rectificación del importe de este alimento conllevó a reformular su composición y apaciguó los ánimos de los consumidores. ¿Esa reformulación implica que el producto ofertado ahora sea un “ladrillo”, término propio del argot popular? No lo consideran así Rodríguez Lugo y Ramón Carrazana González, administrador de la repostería 28 de Diciembre, de Trinidad.

“Hice una encuesta a 132 personas —la hago tradicionalmente—, y 34 criticaron el precio actual, y varias sugirieron que le añadiríamos pasitas...”, agrega Carrazana.

Hoy por hoy, debido al alto valor de sus materias primas (harina, azúcar...), el panqué a 15 pesos deja pérdidas a la EPIA, compensadas, eso sí, con las utilidades proporcionadas por otros renglones productivos de la entidad, remarca Del Rosario Argüelles.

PRODUCCIONES EN PICADA

Cuando Lía de Armas decidió bajar del octavo piso del 12 Plantas para comprar unas patas de cabra en la panadería-dulcería, situada a los pies del edificio, no le quedó otra alternativa que dar la media vuelta. Ni marquesita había en venta.

Que la muchacha se haya ido con las manos vacías tiene su causa: el establecimiento no se ha lanzado a retomar los niveles habituales de producción de dulce (de 6 000 a 7 000 unidades en un día), por el incremento de sus precios. “Estamos sacando mil, mil y pico. Tengo miedo de hacer más y que se me quede. Por esa misma razón todavía no hemos hecho panqué”, argumenta Deysi Quintero.

Con similar cautela ha obrado Ramón Carrazana, administrador de la repostería trinitaria, cuyas producciones aún resultan bajas. De menos a más también se han comportado en Cabaiguán, indica Arianna Echemendía Martínez,

especialista principal de los procesos productivos en la UEB de ese municipio, con afectaciones en la disponibilidad de materias primas a comienzos de enero, una de las causas de la no elaboración del panqué.

“Todavía no hemos podido poner bien el termómetro a las ventas —aclara Mariano Neira Díaz, jefe de producción de El capuchino— por el déficit de huevo; pero todo lo que sacamos se vende. En eso influye nuestra posición en el bulevar”.

Neira reconoce que hubo un cuello de botella con la primera producción de panqué del año, expendida a 30 pesos; aquellas 1 000 unidades tardaron dos días en el mostrador. Entre refunfuños, los clientes lo compraban; otros seguían de largo. Hasta diciembre último, 2 000 unidades volaban en tres o cuatro horas de El capuchino; o sea, el panqué se vendía como pan caliente.

PAN: INQUIETUDES AL HORNO

La inconformidad entre los espirituanos por el incremento del precio del pan, distribuido por medio de la canasta familiar normada, cuyo valor creció 19 veces (de 5 centavos a un peso), ha pasado a segundo plano. Lo corroboró Escambray en la calle y lo certifica a la prensa Yudiana Afonso Álvarez, coordinadora de Programas y Objetivos en el Gobierno provincial, quien expuso, además, que este producto era subsidiado por el Estado.

Afonso Álvarez asevera que las mayores quejas están asociadas a la calidad del pan; criterio defendido, igualmente, por Norbelio Guerra Angulo, jefe del puesto de mando provincial de enfrentamiento a las violaciones de precios. “En este problema inciden la calidad de la harina y también la cuestión subjetiva; de ahí que parte del pan se quede”, apunta el funcionario.

Las estadísticas del Grupo Empresarial de Comercio revelan

que, como promedio, más de 3 000 consumidores, de los 457 712 registrados en Sancti Spiritus, no adquieren diariamente su cuota del alimento. En los tres primeros días de enero, la cifra se elevó a 29 304 por jornada, donde sí debió influir, de modo notable, el nuevo precio, entre otros motivos.

De hecho, a inicios de año la provincia estuvo entre los territorios de Cuba con mayor porcentaje de personas que no lo compraron; fenómeno nada novedoso aquí, significó Ariel Fernández Martín, director de la citada entidad empresarial. “Igual que antes, cuando queda pan, se vende por la libre”, expone.

Usualmente el pan ha sido blanco de las críticas, como lo admite Octavio del Rosario. “Aquí ha entrado harina que ha sido fango prieto puro; sin embargo, también ha faltado exigencia hacia los panaderos. Hay que decir, además, que el peso del pan hoy tiene mejor situación”.

Entonces, se roba menos...

“El pan bajo peso es robo. Ahora, al valer más, la población exige más”.

Operativos de la EPIA, de conjunto con otros organismos, en municipios como Jatibonico, Cabaiguán, Taguasco y Sancti Spiritus, intentan meter en cintura las indisciplinas tecnológicas y anomalías organizativas en panaderías y dulcerías, sancionadas con medidas disciplinarias. Por lo constatado en ciertas unidades, a esas deficiencias se les habían consagrado hasta altares.

LECTURAS ELEMENTALES

Quizás en los 11 años que lleva al frente de la EPIA, Octavio del Rosario no haya dado tantas explicaciones a la opinión pública espirituanas como lo ha hecho durante estos días, a raíz de los nuevos precios con que la entidad comercializa sus producciones, derivados de la implementación de la Tarea Ordenamiento.

Que a escasos días de aplicadas en la red minorista se revisaran y, a la postre, disminuyeran las cuantías de varios productos de la empresa conduce a dos lecturas básicas: la primera, existió una ágil respuesta a la controversia popular, y la segunda, faltó más hondura en la formación de determinados precios.

Al final, el cuestionamiento pendió sobre la empresa alimentaria, necesitada de mantener su condición de rentable y garantizar el salario a los trabajadores; pero con ofertas expandidas a importes que no despojen la billetera de la ciudadanía, también urgida de comprobar que el aumento salarial, de pensiones y prestaciones monetarias no quede únicamente en titulares periodísticos.



Los precios de los dulces fueron reajustados en su mayoría.

Fotos: Vicente Brito

Enrique Ojito Linares

Al ver los rayos y centellas que cayeron sobre la dulcería-panadería El Capuchino, de Sancti Spiritus, por la venta del panqué a 30 pesos a comienzos de año, la administradora de la panadería-repostería de Olivos I, Neysi Quintero Serrano, no se ha arriesgado a poner sobre el mostrador ni un solo del tan mediático producto.

“Quizás la próxima semana lo empecemos a sacar”, anuncia Neysi todavía con cierta reserva; aunque reconoce que el nuevo precio del panqué (15 pesos) ya se torna más asequible para los espirituanos, una parte de los cuales tildó de “abusivo” el valor inicial aprobado para el demandado alimento, al despuntar la implementación de la Tarea Ordenamiento.

“Yo compraba dos veces por semana aquí en El Capuchino; tengo dos niños en la Mella (escuela primaria), y garantizarles la merienda es un dolor de cabeza”. “De 5 a 30 pesos; Murillo dijo que los precios aumentarían 1.6 veces. Apretaron”.

Tantas voces no podían estar erradas. Impelidos por las autoridades locales y el cuestionamiento popular, los directivos y especialistas de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria (EPIA) volvieron sobre lo hecho y repasaron la ficha de costo no solo del panqué, sino de casi una veintena de productos.

MATERIAS PRIMAS TAMBIÉN POR LAS NUBES

Bajo un fuego cruzado se ha sentido Octavio del Rosario Argüelles, director de la EPIA. De un lado, los consumidores, inconformes con los precios aprobados; del otro, la dirección de la provincia, que tomó nota de los criterios vertidos.

¿A qué obedece el subidón de precios, que puso en entredicho a la empresa?

“Al valor que tienen las materias primas con que trabajamos. Por ejemplo, una tonelada de harina de trigo valía 600 pesos y ahora,

9 739, o sea, creció 16 veces; el azúcar crudo aumentó 35... A eso súmele el salario, que se incrementó alrededor de 10 veces en el caso de los primeros grupos de la escala salarial; ahí tenemos a la mayor parte de nuestros trabajadores, que antes ganaban 250, 260 pesos, y recibirán 2 500”, argumenta Del Rosario Argüelles.

¿Por qué usted ha sido tan enfático al negar que la EPIA dio un libretazo a la hora de fijar los precios?

“Porque no dimos un libretazo; trabajamos como debe hacerse. Aquí hay mucho tiempo dedicado a determinar los precios para tratar de beneficiar a la población; esos precios fueron revisados por los organismos competentes, como Finanzas y Precios”.

El director de la entidad niega rotundamente, además, que haya existido ligereza alguna en la definición de la primera lista de montos, rectificadas luego. “No hubo superficialidad; hicimos la ficha de costo a los 19 renglones más críticos —remarca—; a una ficha van, también, combustible, energía, agua, impuesto sobre la venta, utilidad... Revisamos cada producto para ver cuál podíamos bajar”.

¿Cómo interpretar que, después del reanálisis de 19 productos, la mayoría de estos disminuyera sus cotizaciones? Nada de conjetura; he aquí la prueba: el masa real bajó de 5 pesos a 3.50; el cake de 4.025 kg (de cumpleaños), de 180 a 155; el cake de 1 600 g, de 90 a 67; panecillo de San Francisco de 5 a 2.50. ¿Los precios iniciales clasificaban o no entre los denominados abusivos?

¿Por qué si se sabía que el panqué “no iba a dar” por lo elevado de su valor —como expuso un funcionario en la revista informativa especial de *Centrovisión*—, se le dio el visto bueno para comercializarlo a 30 pesos? “Estaba caro, muy caro, lo digo con honestidad”, comentó a Escambray Liván Rodríguez Lugo, al frente de la actividad productiva en la Unidad Empresarial de Base (UEB) de la Industria Alimentaria en Jatibonico.



Con similares materias primas, el pan muestra, como tendencia, más calidad. ¿Por qué no sucedía así con anterioridad?