



El colectivo garantiza cada año la producción de compotas para la canasta familiar. /Foto: Vicente Brito

Excelencia en La Estancia

Por primera vez una entidad del Ministerio de la Industria Alimentaria alcanza el Premio Nacional de Calidad en Cuba

Mary Luz Borrego

“El secreto de la calidad se encuentra en mantener una estabilidad, salir siempre con un producto uniforme al mercado”, definió la ingeniera Adys Castellanos Gómez, especialista principal en el tema gracias al cual la Planta de Producción de Alimentos y Bebidas La Estancia, de Sancti Spíritus, acaba de alcanzar el Premio Nacional de Calidad.

“Para eso usamos algunas estrategias, por ejemplo, las pulpas que nos llegan son de diversos proveedores, de diferentes localidades, con características distintas y utilizamos mucho la mezcla de ellas para buscar uniformidad; balanceamos las características físico-químicas y sensoriales, el color, el sabor, el aspecto y así logramos siempre un producto de calidad homogénea”, precisó.

Esta Unidad Empresarial de Base resulta la primera de su tipo y de las entidades del Ministerio de la Industria Alimentaria que recibe el importante galardón, otorgado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente.

El expediente evaluador y un Comité de Expertos valoraron en La Estancia el liderazgo, la situación económica, el control interno, ventas y satisfacción del cliente, gestión de calidad de los procesos, movimientos del Fórum y la Anir, el respeto al medioambiente y, en general, todo el desempeño de esta entidad productiva.

“Este premio es el resultado de mucho tiempo

de trabajo. Se evaluaron los resultados del 2020 y de tres años atrás. Siempre le hemos dado mucha importancia a la calidad de los productos, tenemos establecidas normas de proceso y de inspección. Mantenemos un control en cada área, desde que entra la materia prima hasta que sale el producto final”, aseguró la especialista.

“En el 2021 todo ha sido muy difícil por la situación epidemiológica, hemos tenido dificultades para la obtención de materias primas, del material para los envases, pero buscamos alternativas, como los productos a granel que estamos haciendo desde el 2020, que han contribuido a la alimentación del pueblo en estos tiempos de covid”, detalló la especialista.

Y entre los aportes principales en esta compleja etapa mencionó una bebida láctea —néctares de frutas proteinizados con soya—, un producto muy nutritivo y sensorialmente agradable, de notable aceptación entre los consumidores, que se ha distribuido en centros de aislamiento, zonas en cuarentena y a través de Comercio y Gastronomía.

La Estancia Sancti Spíritus también ha procurado encadenamientos productivos con otras industrias y minindustrias, como una de Ceballos que les ha aportado importantes cantidades de pulpa de guayaba para poder producir.

Esta entidad es la segunda en Sancti Spíritus que alcanza tan importante galardón, que ya había conquistado en el 2018 la Empresa de Proyectos de Arquitectura e Ingeniería.

Central de Tuinucú se alista para la arrancada

José Luis Camellón Álvarez

Con los trabajos de reparaciones ejecutados y la realización de forma satisfactoria de la prueba de arrancada, el central Melanio Hernández va camino a iniciar la contienda en la semana entrante, enfocado en una cosecha corta y que concibe la vinculación del dispositivo de corte del Uruguay como parte de la estrategia de escalonar el funcionamiento de ambas industrias para buscar mayor aprovechamiento de la capacidad de molida.

Radamés Rodríguez Palmero, administrador del central de la Empresa Agroindustrial Azucarera Melanio Hernández, aseguró a *Escambray* que además de las reparaciones normales, entre las inversiones principales figuraron el montaje de una planta de tratamiento de agua para mejorar la eficiencia de las calderas y la rehabilitación de un tacho con varios años en desuso en aras de buscar mayor eficiencia y calidad en el azúcar.

Destacó que ahora perfilan los detalles a raíz de la prueba de zafra, un ejercicio que incluyó el equipamiento y la maquinaria, con vistas a tener el central listo para arrancarlo unos días antes del calendario, inicialmente programado para el 24 de diciembre.

“La zafra se planifica en 34 días, luego se parará el central a finales de enero y continuará la campaña en Sancti Spíritus el Uruguay; es la zafra más corta en la historia del Melanio Hernández; también está concebida la entrega de vapor a la Destilería, incluso si acumulamos bagazo, aunque no se mueva, podemos mantener esa entrega un tiempo más”, precisó.

Subrayó, además, que la estrategia de escalonar los ingenios va a resultar favorable, a raíz de la vinculación de parte del balance de corte y tiro del Uruguay, “porque en los últimos años la molida ha sido muy baja, inferior al 40 por ciento, de manera que ahora se planifica arrancar moliendo al 75 por ciento de la capacidad”.

Unas de las razones para hacer zafra es que se va a ensacar alrededor del 80 por ciento del azúcar producida para asegurar la canasta básica y cubrir otros destinos, aseguró el directivo.

Asimismo, confirmó que la industria cuenta con la fuerza laboral para acometer la operación y la estrategia sería, una vez terminada la zafra, emplear parte de esos trabajadores en las labores cañeras que es la mayor prioridad de la empresa, también atender otras necesidades que puedan presentarse en el central Uruguay u otros ingenios del país, como ha ocurrido en campañas anteriores.



Ricardo Ronquillo, presidente de la UPEC, hizo entrega del reconocimiento. /Foto: Vicente Brito

Premio al alma de Escambray

Lisandra Gómez Guerra

Por decisión del grupo de trabajo de la presidencia de la Unión de Periodistas de Cuba (Upec), a partir del próximo Festival Nacional de la Prensa, el Premio de Innovación llevará por nombre Juan Antonio Borrego Díaz.

“Él fue uno de los impulsores más notables de la transformación del periodismo en nuestro país”, dijo Ricardo Ronquillo Bello, presidente de la organización, durante la entrega de dicho lauro al periódico *Escambray*.

Por segunda ocasión consecutiva, el órgano de prensa espirituario recibe dicho reconocimiento. En esta ocasión, la alegría tiene sabor a compromiso y tristeza, tras haber despedido físicamente al timonel por casi 24 años de la redacción columna del sistema de medios públicos de la nación.

“Lo que más nos satisface de este premio es que sabemos que en él no está solo el alma de Borrego como líder, sino que es ahora su alma repartida en el alma de todos ustedes.

“Ahora tienen la responsabilidad extraordinaria de mantener su espíritu, una inquietud permanente, de búsqueda, creación, hermandad, confraterni-

dad, de trabajar unidos por propósitos comunes, de comprender la complejidad y trascendencia que tiene cualquier medio en nuestro país y defender el lugar de la comunicación y el periodismo en nuestra sociedad.

“Nuestro anhelo es que ese espíritu que nació aquí y que ustedes han hecho florecer se expanda por todo el sistema de medios públicos del país”.

Profundas emociones emergieron en el encuentro, donde se conoció que el galardón en el apartado teórico del Festival se nombrará Julio García Luis, a quien se le considera el estudioso, investigador y analista más importante de la prensa de nuestro país en tiempos de Revolución.

En nombre del colectivo espirituario, la subdirectora Gisselle Morales confirmó el compromiso en mantener la marca *Escambray* a la vanguardia del periodismo cubano en un contexto repleto de retos.

“Este premio es el resultado de todos durante un año que va a marcar, desgraciadamente, un antes y un después. Era un compromiso porque fue el desvelo de Borrego desde que ganamos en la primera edición. Al otro día ya estaba fabulando cómo íbamos a innovar este año. Editorialmente fue, hasta sus últimos momentos, lo que más lo desvelaba”.

Ofertarán cenas el 24 de diciembre

Xiomara Alsina Martínez

Platos típicos de la cocina tradicional estarán presentes en la red de restaurantes y cafeterías de la provincia tanto el 24 de diciembre como durante los días de finales e inicio del año, fechas en las que los espirituanos podrán disfrutar de una amplia gama de ofertas preparadas especialmente para cada ocasión.

Rafael Aguado Rodríguez, director de Gastronomía en el Grupo Empresarial del Comercio en Sancti Spíritus, explicó a *Escambray* que se trata de mostrar las habilidades culinarias del sector a partir de la utilización de diversos productos, muchos de los cuales se obtienen mediante la autogestión, como es el caso de las carnes de res, cerdo, carnero y conejo, principalmente.

Añadió que desde hace varios días las Unidades Empresariales de Base de Gastronomía, creadas recientemente en la provincia y que agrupan a varios establecimientos, organizan el variado programa recreativo que pondrán a disposición de los espirituanos.

Para acceder a los restaurantes de la provincia este 24 de diciembre es preciso que los interesados realicen sus reservaciones desde la jornada anterior, ya sea telefónicamente o de manera presencial. En tanto, las capacidades estarán en dependencia del espacio de cada instalación, pues es requisito indispensable mantener el distanciamiento entre las mesas.

Aguado Rodríguez explicó que están garantizadas las asignaciones requeridas de pollo y otros productos, como bebidas, jugos y refrescos para garantizar

el servicio. También dijo que la cerveza estará destinada a quienes accedan al restaurante y en correspondencia con la compra de los platos fuertes que se ofertan.

“Tales disposiciones prevalecerán también para los días 31 de diciembre y primero de enero —explicó el director de Gastronomía del Grupo Empresarial—, por lo que los interesados en celebrar fuera de casa el fin de año pueden acercarse a las unidades gastronómicas para realizar a tiempo sus reservaciones”.

En el caso de los asistidos vinculados a los Sistemas de Atención a la Familia, aclaró que durante los días festivos también recibirán cenas especiales y para ello dichas personas deben solicitar desde el día anterior los alimentos que deseen consumir a partir de la oferta.