

Entre la leche cortada y la que no llega



Xiomara Alsina Martínez

En los últimos tiempos a los espirituanos les ha causado numerosas molestias el desorden, la inestabilidad, falta de previsión y de alternativas en relación con la distribución y venta de la leche fluida, esa que debe llegar a las unidades de Comercio en las primeras horas del día, pero por lo general desanda un torcido camino que casi siempre termina con un final infeliz, cuando el alimento se corta.

El mayor reclamo de los consumidores que dependen de la leche para garantizar el desayuno de los niños, embarazadas, ancianos o personas enfermas, consiste en que, debido a la desinformación, pasan el día en espera del carro del Lácteo, el cual, por lo general, entra en horas de la noche o primeras horas de la madrugada del siguiente día.

Esta situación la pudo constatar *Escambray* en un cartel colocado en el punto de venta del supermercado Olivos I: "La leche entró a las 12:00 a. m. y se vendió hasta las 3:00 a. m. Comienzo a las 8:00 a. m.". Tamaña falta de protección al consumidor, quien no tiene por qué pagar los errores de los encargados de organizar y controlar el cumplimiento de la distribución del producto en medio de tantas limitaciones.

Ingenuos los que piensan que toda la culpa del retraso en la entrega a la industria es del apagón, o de la caldera que dejó de funcionar, o del termo refrigerado que no alcanza la temperatura adecuada para mantener el nivel de frío.

No han sido pocas las veces que en plena madrugada se escuchan los gritos del vecino que anuncia la llegada del producto. Así lo reconocieron María Rojas, Caridad Cruz y Basilio Quintana, en la zona de los Olivos I, y agregaron que mucho peor resulta el problema para los residentes en Las Minas, el Reparto 26 de Julio o los de otras zonas periféricas que hasta el siguiente día no pueden acudir a la unidad en busca del alimento y cuando llegan ya está en mal estado.

Para Alberto Cañizares Rodríguez, director de la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza, los problemas asociados con la distribución de la leche han estado relacionados con la rotura prolongada de

la caldera de vapor que impedía la pasteurización del producto —situación que ya se resolvió—, lo que obligó a realizar el acopio de la leche y la entrega directa a las unidades de Comercio.

El directivo explicó a este medio de prensa que durante muchos días fue necesario aplicar esta estrategia y cuando no se completaban las cantidades requeridas —unos 25 000 litros para asegurar la entrega a la canasta familiar y al consumo social— se buscaba leche en la planta de Mérida, lo que provocó la llegada tarde del alimento. No obstante, la fuente aseguró que siempre se mantuvo la comunicación con Comercio para informarle que la entrada de la leche sería después del horario del mediodía.

Después del mediodía no es una información adecuada para los clientes, toda vez que pudiera llegar el producto en horas de la noche o madrugada como ya dijimos que ha ocurrido, por tanto es evidente que ni el propio Lácteo sabía con cierta aproximación en qué momento saldría el producto a la distribución. Pero el vaivén de la leche no es asunto nuevo y, pese a que solo afecta a los consumidores de la ciudad cabecera, en cualquier momento puede

volver, si se tiene en cuenta la obsolescencia de la industria, sin piezas de repuesto para su reparación, ni tecnologías de punta que puedan sustituir a las que suman más de seis décadas de explotación. Entonces, se impone activar todas las estructuras que sean necesarias para que la población esté mejor informada.

Para la dirección de Comercio en el territorio, el solo hecho de tener que dar la cara a los consumidores cada vez que sucede un episodio de este tipo constituye un verdadero dilema, porque de la misma manera en que las personas pasan horas y horas aguardando por la leche, también los administradores y bodegueros se mantienen a la espera.

Si a ello se suma que en la mayoría de los puntos de venta no existen equipos de refrigeración para mantener la leche con la temperatura adecuada hasta que el consumidor pueda adquirirla en caso de que llegue a altas horas de la noche, entonces el problema es peor aún.

Jesús Manuel Valle, director en funciones de la Empresa Municipal de Comercio en Sancti Spiritus, explica que nunca antes se había enfrentado a una situación tan compleja como la de las dos últimas se-

manas y, aunque hay problemas objetivos como la falta de fluido eléctrico, el envejecimiento tecnológico de la industria e, incluso, las restricciones con el combustible, existen otros que tienen que ver con la falta de organización, esa que caracteriza el proceso desde el inicio del ordeño.

Y puso como ejemplo el tema del acopio, que no tiene un horario fijo, pues lo mismo entra un carro por la mañana a recoger leche en el termo refrigerado de la base productiva, que lo hace en la jornada de la tarde; eso sin contar las violaciones en los procedimientos que permiten medir la calidad del producto, la cual no es la misma para todos los casos y quizás se esté pagando por igual.

Tampoco escapa el hecho de que, precisamente, por la falta de frío, a causa de los apagones, puede ser que una leche agria sea depositada encima de otra con buenas condiciones y ahí mismo se cierra el dominó, porque si el nivel de ácido es bajo puede ser que se salve durante el proceso de pasteurización, pero si es alto habría que ver qué destino tiene dentro de la industria, que, además, ha estado abarrotada en los últimos tiempos.

El director de la Empresa Láctea reconoce que en ocasiones va para el consumo animal. ¿Y los gastos? ¿Y las pérdidas económicas? ¿Y las cuentas por pagar a los campesinos? ¿Acaso no resultaría más útil venderle esa leche cortada a la Gastronomía o la población para que elaboren dulces u otros alimentos, antes de enviarla a una cochiguera?

Si los tiempos que transcurren son especiales, con limitaciones y dificultades, ¿por qué no se aplican estrategias que favorezcan el desempeño productivo?, ¿no resultaría prudente colocar paneles solares en los termos refrigerados donde se deposita la leche para asegurar su funcionamiento?

Según Comercio, luego de varios intentos por mantener la comunicación con los administradores responsables del expendio, idearon un grupo de WhatsApp que les permite transmitir los avisos sobre la llegada de la leche, aunque no siempre reciben la comunicación oportuna por parte del Lácteo y, aunque esta variante no resuelve del todo el problema informativo, al menos evita que el personal de la bodega tenga que estar por horas en la unidad cuando la distribución se demora.

Precisamente, por tratarse de un tema recurrente es hora de que todos los factores que intervienen en este proceso establezcan mecanismos menos traumáticos para evitar que se oferte el alimento pasadas las 12 de la noche, cuando a esa hora el vaquero ya debería estar halándole las tetas a la vaca.



La columna del navegante

¿EL URUGUAY SE APAGÓ PARA SIEMPRE?

Margot: Duelen noticias como estas. Razones para argumentarlo no faltan. Como cubanos sabemos cuántas limitaciones tenemos para desarrollar nuestra economía y los ejemplos sobran, basta ver cuánto esfuerzo realizan los trabajadores eléctricos y no se ha logrado una estabilidad en la generación. Cuánto ha aportado a la generación eléctrica la industria azucarera. Creo que tenemos el deber de repensar qué no estamos haciendo bien. Los que

Escambray enriquece el debate en su edición impresa con las opiniones de los internautas en la página: www.escambray.cu

hemos vivido de cerca lo que significa la paralización de una industria azucarera, es difícil, muy difícil, lo cambia todo, porque forma parte de la vida de quienes junto a sus familias se han entregado a ella. Cuánto daño causará esta decisión en sus recursos humanos, para mí un factor vital para su funcionamiento. Abogo por que el pito del Central Uruguay vuelva a ser motivo de alegría para los jatiboniquenses y los cubanos, ¿por qué no?

Rafael Gómez Benavides: Hace falta hacer un reportaje sobre la caña en la

provincia. Hoy es Uruguay pero mañana será Melanio. Sin caña y sin inversiones el sector se pierde.

Osvaldo: Me duele mucho que esto haya sucedido, fue mi primer centro de trabajo y todavía lo siento como mío, espero que las torres del Uruguay vuelvan a echar humo, es muy triste llegar a Jatibonico y no sentir ruido.

VISIONES: LAS PIZZAS SE COCINAN EN EL HORNO DE LOS ALTOS PRECIOS

RMG: El fin de semana fui a La Vallita,

las pizzas están al estratosférico precio de 300 pesos, hace unos meses fui y eran a 150 pesos, pero así están en otros establecimientos estatales y particulares, todos sabemos de la crisis mundial en torno a los cereales y la harina, pero creo que la implementación de la Tarea Ordenamiento se lleva la mayor responsabilidad de esos precios.

Pacheco: El Estado tiene que controlar a las empresas, el huevo de codorniz estaba en 50 centavos, ahora está en 4 pesos. Las empresas buscan utilidades con los precios.