

En una mano, la ley y en la otra, el talonario



Calle arriba y calle abajo, el supervisor José Coca Bandomo no comulga con las violaciones de los precios topados

Enrique Ojito Linares

No se cree más listo que los demás; pero 10 años como inspector le han dado suficiente “carretera” a José Coca Bandomo para saber determinar cuándo el infractor le quiere dar gato por liebre y así librarse de una multa, sobre todo a partir de la entrada en vigor de los precios máximos para productos y servicios del sector privado en Sancti Spiritus a mediados de agosto.

Para quitarse la sanción de arriba, el transgresor apela a increíbles justificaciones o evasivas, y Coca sabe el porqué: “Ponerle una multa es quitarle dinero de su bolsillo”, advierte el hoy supervisor de la Dirección Integral de Supervisión Sancti Spiritus (DIS).

Nadie piense que un inspector se hace en un santiamén; independientemente de las cualidades ético-morales, necesita dominar la legislación, o sea, los decreto-leyes, analizar la repercusión de las violaciones detectadas... y saber lidiar con las indisciplinas para no incurrir ni en tolerancias ni excesos.

A sabiendas de ello, José pasó tres meses adiestrándose junto a un inspector profesional calle arriba y calle abajo. Observaba y le preguntaba, leía y releía las normas jurídicas,



La Plaza de Mercado y la feria de los domingos son lugares complicados, expone Coca. /Foto: José Alberto Rodríguez

y cuando estuvo listo, se presentó y venció la prueba a la cual lo sometieron en la DIS.

Con 53 años en las costillas, este hombre, quien primero integró el colectivo de supervisión en el municipio capitalino y luego el de la dirección provincial, manifiesta que no le asustó el oficio de inspector; para esa fecha ya él había pasado por otras aguas calientes.

“Yo había sido director del Centro

Nacional de Control Pecuario en el municipio de Sancti Spiritus —recalca—, y allí el trabajo era bastante duro también: las multas eran fuertes, se decomisaban caballos, que podían valer 5 000, 6 000 pesos; pero uno tenía que actuar. ¿Cuántos accidentes y muertos han existido por animales sueltos en la vía?”.

Penosamente, como agrega Coca Bandomo, la población no siempre comprende el proceder de los órganos

de inspección, y para ejemplificarlo recuerda la reacción de esta, cuando, años atrás fueron a decomisar las bestias sueltas allá por la entrada del batey del antiguo central FNTA, de Trinidad. “La gente haló hasta por palos, y hubo que llamar a la Policía. Al traje, lo respetan. Los inspectores andamos desarmados”, alega.

¿Y cuáles son sus armas?, inquirimos.

Nuestras principales armas son la pesa, los decretos, la probeta, es decir, los instrumentos de trabajo.

¿Qué lugares a ustedes les resultan más complicados?

“La Plaza del Mercado, la feria de los domingos y, en la calle, los carretileros ilegales. La Plaza tiene un monitoreo constante; todos los días una pareja de nosotros va a trabajar allí. La feria es compleja porque vienen muchos vendedores, y hay quienes tratan de aprovecharse del pueblo”.

Para corroborarlo, Coca alude al caso, semanas atrás, de un cebolero de Banao que estaba comercializando el tubérculo a 30 pesos, en vez de a 25, según lo fijado. Asegura José que el infractor trató de probar fuerza; sin embargo, al final tuvo que admitirlo.

¿Y cómo demuestran la violación?

“Si vamos a la Plaza a trabajar la malanga, esperamos que la persona

la compre, y le preguntamos a qué precio la adquirió. Le decimos: Venga para acá con nosotros, y el dependiente le tiene que devolver el dinero. Hemos comprobado que en la tablilla dice que la libra es a 7 pesos, pero la venden a 8. Igual sucede en la feria y en otros lugares. Nosotros estamos para proteger al pueblo”.

¿Es cierto que los inspectores tienen un plan de multas que imponer?

“No, no. Si hay violaciones, aplicamos el decreto que lleva”.

¿Usted siempre es intolerante?

“No. A veces no se puede ser tan drástico, y le digo: ¿Por qué no se equivocó a favor del pueblo? Por otro lado, uno valora la gravedad de la violación, si hay reincidencia. En ocasiones hacemos el apercibimiento”.

¿Han intentado comprar su silencio?

“Hasta ahora, no. Parece que saben el carácter que tengo”.

No se trata de mal genio, aclara José, sino de enfrentar a quienes intentan vivir del bolsillo ajeno, a quienes se frotaron las manos al escuchar la noticia del reciente ascenso del salario en el sector presupuestado en Cuba. “No faltan los que intentan meter cabeza”, advierte. Por ello, Coca siempre lleva en una mano la ley y en la otra, el talonario.

Episan más allá de las fronteras

A pesar de las limitaciones energéticas, la entidad se alista para recibir un nuevo aval que le abrirá el camino hacia otra exportación

Xiomara Alsina Martínez

El barco pesquero sale al despertar el día. En su interior cada tripulante cumple la tarea encomendada; unos amarran las sogas, otros acomodan el hielo en las neveras, un producto indispensable para que el pescado conserve la frescura hasta su llegada a la industria. Dos de los marineros preparan el chinchorro en boliche que hace pocos días acabaron de tejer para lanzarlo al agua en busca de bajaibbas, rubias, pargos, cuberas o cualquier otra especie marina.

Emilio Morales Herrera, el patrón del Ferrocemento 317 con más de siete décadas vividas y de ellas cuatro dedicadas al mar, explicó que las pesquerías duran 10 días. “Navegaremos por todas las zonas del litoral entre un extremo y otro, colindante con las provincias de Cienfuegos y Ciego de Ávila, porque aspiramos a regresar a tierra con las 7 toneladas que nos faltan para completar el plan de captura del año en nuestra embarcación”.

ENTRE EL PESCADO Y EL CAMARÓN

Como complemento en el encadenamiento productivo de esta rama se encuentra la planta de proceso perteneciente a la Empresa Pesquera e Industrial de Sancti Spiritus (Episan), con varias áreas destinadas al beneficio del pescado procedente de la plataforma marina, incluidos jaiba, almeja, camarón y langosta.

Juan José Valle, director productivo de Episan, aseveró a Escambray que aunque llevan tres meses con limitaciones energéticas que afectan el desempeño de la flota, como

estrategia intensificaron las capturas en zonas ubicadas aguas abajo de la presa, donde mantienen siete brigadas para la extracción del pez clara y varios tipos de carpas que sobrevivieron a las grandes avenidas y hoy habitan cerca de la desembocadura del río Zaza.

“Más de una tonelada de estas especies de agua dulce pescamos diariamente, las cuales constituyen la materia prima utilizada en la nueva Planta de Conformados, para obtener más de 15 surtidos destinados a las casillas especializadas del territorio”, aclaró Juan José.

Sin embargo, gracias al camarón de Cultizaza la industria pesquera se mantiene activa, pues en lo que va de año sus niveles diarios de cosecha aseguran el funcionamiento estable en el área de proceso.

Roiny González Álvarez, jefe de Grupo de Calidad y Laboratorio de Episan, señaló: “El aprovechamiento del camarón se comporta al 95 por ciento, lo que nos permite ganar en eficiencia y mantener los parámetros de calidad”.

EN LA ANTESALA DE UNA INSPECCIÓN

Jorge Enrique Ceballos Simó, especialista principal de Calidad en la Planta de Proceso, refirió que por estos días los trabajadores de Episan realizan distintas tareas. “Se trata de labores constructivas y de otra índole, relacionadas con la organización de rutinas productivas y documentación, que resulta indispensable cumplir antes de la llegada de los inspectores chinos encargados de hurgar hasta en el más mínimo detalle, antes de entregar el aval que les permita exportar el camarón de Cultizaza hacia el continente asiático”, apuntó.

“Esa es la razón por la que Episan se aferra en transformar hasta el más mínimo detalle dentro y fuera de la industria —indicó Roiny—, con énfasis en el cambio de marquetería, puertas y ventanas, así como en el enchape de paredes y pisos, la sustitución de conexiones hidráulicas y de luminarias antiguas por otras led, mucho más eficientes y adecuadas a los espacios.

“Estamos inmersos en todo este proceso de remodelación, sin dejar de hacer lo que nos

corresponde en el orden productivo, los propios trabajadores son los que asumen muchas de las tareas, ya restan pocos días para la visita de los inspectores chinos y te aseguro que la industria de Tunas de Zaza les dará la bienvenida tal y como se debe, con todos los cronogramas cumplidos, principalmente los referidos a la calidad, inocuidad y aprovechamiento del camarón, por ser la especie que nos abre las puertas a una nueva exportación”, agregó finalmente el directivo de Episan.



Desde esta industria se garantiza la materia prima para la elaboración de unos 15 surtidos en la nueva Planta de Conformados. /Foto: Vicente Brito