

Los secretos de La Estancia

La industria espirituana, referencia en buenas prácticas en favor del desarrollo sostenible, recibió el Premio Nacional de Calidad

Mary Luz Borrego

Aunque ahora mismo desaparecieron casi del mercado, todo el mundo en Sancti Spíritus y en Cuba conoce y a la hora de comprar prefiere “los jugos de cajita La Estancia porque son más sabrosos, tienen menos ácido y los hacen más espesos que esos otros tan sofisticados de las tiendas en dólares”.

Semejante *collage* de opiniones valida por sí mismo de un plumazo el Premio Nacional de Calidad que recientemente conquistara esta industria espirituana, productora y comercializadora de jugos y néctares en envases de cartón con una tecnología única en la isla.

Esta entidad, referencia en buenas prácticas en favor del desarrollo sostenible, resulta la primera Unidad Empresarial de Base que obtiene este premio en el país y la única representante del Ministerio de la Industria Alimentaria que lo ha conquistado hasta ahora.

POR LA RUTA DE UN PREMIO

Cumplidora de los requerimientos de Codex Alimentarius —parte del Programa Conjunto de la ONU para la Agricultura y la Alimentación con la Organización Mundial de la Salud sobre inocuidad de los alimentos—, esta planta también cuenta con certificaciones internacionales de calidad y en la relación de sus principales clientes aparecen Bahamas, México y la República Popular China.

Aquí mantienen establecidas normas de proceso, de inspección y un control en cada área, desde que entra la materia prima hasta el producto final. Gracias a su reconocido desempeño han logrado legitimar varios sistemas de gestión de la calidad, entre ellos el de análisis de peligros y puntos críticos de control por la Norma Cubana 136, la ISO 9001 y el sistema Halal, que permite exportar y vender productos en territorios musulmanes.

“Este Premio Nacional lo otorga el Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, auxiliado por la Oficina Nacional de Normalización. Se evalúan ocho criterios fundamentales, entre ellos la gestión de calidad de los procesos, ventas y satisfacción del cliente, el liderazgo, la economía, el control interno y el respeto por la naturaleza”, detalla la ingeniera Adys Castellanos, especialista principal de calidad y fundadora de La Estancia en Sancti Spíritus.

¿Cuál es el secreto de La Estancia para obtener este importante reconocimiento en un país tan complejo y en tiempos tan difíciles?

El secreto en el mercado es mantener la estabilidad, salir siempre con un producto de calidad, uniforme en el tiempo. Para eso usamos estrategias, por ejemplo, las pulpas que nos llegan son de diversos proveedores, con características diversas y utilizamos mucho

las mezclas para buscar uniformidad. Balanceamos las características físico-químicas y sensoriales, el color, el sabor, el aspecto y así nos insertamos siempre con un producto de calidad homogénea.

El expediente lo evalúa un comité de expertos de varias entidades. Integrantes de ese comité evaluador vienen a corroborar la información y a determinar si en realidad la entidad reúne los requisitos. Se valora todo el desempeño, pero es muy importante la estabilidad en la calidad.

Los últimos tiempos han sido difíciles por la crisis económica y la situación epidemiológica. La planta ha tenido dificultades para la obtención de materias primas y materiales de envase para poder producir, pero hemos buscado alternativas.

Por ejemplo, hicimos una bebida láctea combinada con soya, en todo el 2021 nos mantuvimos haciendo néctares de frutas mezclados con soya, un producto muy nutritivo y sensorialmente agradable que ha tenido bastante aceptación en la población y que ha ayudado a la alimentación. Se distribuyó a granel en centros de aislamiento, zonas en cuarentena y a través de las unidades de Comercio y Gastronomía.

También buscamos encadenamientos productivos con otras industrias y minindustrias para obtener materia prima nacional y poder hacer nuestros productos porque el pasado año no entró nada de importación, no había financiamiento y tuvimos que usar pulpas nacionales como mango, guayaba, piña.

¿Quién decide que una mezcla se encuentra en estado óptimo para producir: los laboratorios, un catador o el área de calidad?



La ingeniera Adys Castellanos, el alma de la calidad en la planta.



La planta produce toda la compota que se distribuye en la canasta normada del país. /Fotos: Vicente Brito

Los ensayos se hacen a escala de laboratorio primero, en el de análisis físico-químico, pero también contamos con uno de evaluación sensorial con catadores evaluados, tenemos un panel de catadores que se encarga de evaluar todas las formulaciones y variantes para después decidir cuál es la mejor.

Pero, independientemente de eso, todos los trabajadores de la planta funcionan como catadores, están acostumbrados a probar y nosotros dejamos que lo hagan. En ocasiones algún obrero nos alerta porque ya tiene la cultura del sabor del producto, de cómo luce. Este es un colectivo muy estable, consagrado a la industria, con sentido de pertenencia y comprometido con lo que hace.

¿Se siente realizada con este premio?

Sí, mucho. Este es el resultado de un

trabajo colectivo de años.

RETOS PRODUCTIVOS

La Estancia Sancti Spíritus, que cuenta con 175 trabajadores, produce alimentos de alta calidad para el mercado en moneda nacional y en Moneda Libremente Convertible. Además, elabora las compotas Osito que se distribuyen por la canasta básica en todo el país para los niños pequeños.

“Buscamos las pulpas y los concentrados de frutas en todo el país, los seleccionamos por su calidad. Este último año hemos tenido que trabajar de manera intermitente, cumplimos el plan de producción solo al 25 por ciento por la falta de financiamiento para adquirir el material de envase y la baja disponibilidad de materias primas en el país. Tampoco se han podido importar pulpas ni leche en polvo por falta de financiamiento, pero hemos buscado alternativas, se han hecho diseños de productos y se han vendido a granel en la red de comercio unas 600 toneladas de estos”, explica Aydel Toledo, director de esta planta.

Y desde el punto de vista económico, ¿qué situación presenta La Estancia?

“A pesar de los bajos niveles de producción esta planta es muy eficiente y eso nos ha permitido obtener ganancias y distribuir utilidades trimestralmente a los trabajadores”.

Uno de ellos, el experimentado Ramón Castillo, quien suma más de medio siglo en esta industria, valora altamente el galardón recién conquistado: “Este es un premio inmenso, lleva un trabajo muy constante, tener sentido de pertenencia, sacrificio, mantener una disciplina férrea. La calidad lleva muchos factores: la disciplina, la limpieza, el trabajo. Ese resultado no se logra por una persona, sino por un colectivo de trabajadores. Ahora tenemos un compromiso muy fuerte para mantenerlo. Este es un compromiso muy serio”.



Aydel Toledo, el director, asegura que han buscado iniciativas para mantener las producciones.

Cultivo tapado en Seibabo

Según directivos de la Agricultura, se estima que puedan cosecharse allí alrededor de 200 toneladas de productos anualmente

José Luis Camellón Álvarez

Tras completarse el montaje de las 36 casas de cultivo tapado, una inversión iniciada a finales del 2020 en la comunidad de Seibabo, en Yaguajay, la infraestructura adscrita a la Empresa Agropecuaria Obdulio Morales entró en producción con la siembra en 24 casas y la recolección de las primeras cosechas de vegetales y hortalizas.

Héctor López Herrera, jefe de

colectivo laboral de las casas de cultivo tapado perteneciente a la Unidad Empresarial de Base Seibabo, declaró a Escambray que, aun cuando falta concluir el montaje del sistema de riego, están plantados diferentes cultivos como pepino, tomate y ají pimiento, principalmente; de las 36 instaladas una será destinada a la producción de posturas y las demás estarán en función de la producción.

Además de las casas de cultivo tapado, la inversión incluye

locales de servicios para los trabajadores, casa de beneficio y selección del producto de acuerdo con el destino previsto, un local para la lombricultura y otro para la reproducción de las semillas por el sistema de bandejas, una tecnología que acorta el ciclo de cosecha y dota a la postura de mayor vigor.

Sin quitar mérito a lo que representarán estas producciones en materia del autoabastecimiento poblacional y el encargo estatal, la otra utilidad de la inversión

radica en convertirse en una valiosa fuente de empleo, sobre todo para las mujeres.

De acuerdo con López Herrera, desde finales del año pasado se han obtenido producciones de quimbombó, habichuela, rábano y pepino que han tenido como destinos principales las ferias, mercados de la comunidad, comedores obreros, e instalaciones de la Salud; no obstante, se pretende vender también al turismo, exportar y hacer envíos de los excedentes a la minindustria que montará la

empresa en Yaguajay.

“Para concluir la instalación del sistema de riego por goteo, una tecnología importada, ya tenemos más de 5 000 goteos colocados, los 15 000 restantes están aquí y aspiramos a que queden montados al cierre de este mes”, declaró López Herrera.

Según directivos de la Agricultura en el territorio, se estima que puedan cosecharse allí alrededor de 200 toneladas de productos al año, fundamentalmente tomate, pepino y pimiento.