

Publicar primero, ¿socorrer después?

Las redes sociales, a veces, son un espejismo: la vida llena de felicidad, las parejas más amorosas, la diversión siempre..., la alegría por todas partes..., aunque tras la pantalla del móvil o del ordenador la existencia sea una mueca agria de tantas escenas candorosas. Será porque muchos tienen la necesidad de aparentar antes que ser.

Y muchas veces esos mismos espacios —Facebook, Twitter, Instagram, Telegram...— más que modos virtuales de interconectar personas, más que redes, se vuelven tentáculos.

Lo digo porque quien navegue por esas aguas no tan mansas podrá estrellarse contra imágenes también dolorosas: niños aban-

donados, escenas de accidentes, mujeres muertas a machetazos, animales atropellados... Como si el pudor, la decencia o la humanidad por norma estuviesen *offline*.

Quizás el hecho más reciente que nos ha llevado a repensar el uso a veces sórdido que se le da a la tecnología es el lamentable ahogamiento de un menor, el pasado noviembre, en el Malecón habanero. Quienes grababan en tierra solo se interesaban, al parecer, de documentar en tiempo real la batalla del niño contra el mar, los manotazos en vano para salir a flote mientras las olas se lo tragaban sin remedio, mientras los hacedores del video seguían grabando sin socorrerlo. Desgraciador.

¿El sentido de la humanidad se ahogó también en esas redes? ¿Serán más importantes millones de reproducciones de un video que anónimamente salvar? ¿Impunidad?

Las redes sociales han venido también a socializar el más cruento de los morbos y lo peor es que hay quien lo hace, lo comparte y otros lo consumen. Y no hay que ser Mark Zuckerberg ni analista de las nuevas tecnologías para saber que el sensacionalismo vende.

No son puritanismos, pero uno se escandaliza de las imágenes sin escrúpulos que se comparten de post en post: las fotos de un bebé abandonado hasta con restos de placenta;

el cuerpo inerte de una joven llena de machetazos; los lesionados intentando sobrevivir a un accidente; el señor en harapos tirado en un portal. Las personas por filmar y “socializar” suben imágenes hasta de la explosión de una motorina.

La accesibilidad a los celulares, la inmediatez de las tecnologías, las herramientas que ellas proporcionan hacen que cualquiera con un teléfono en la mano se crea merecedor de documentar y compartir con millones las intimidades de uno.

Y no digo que se empleen únicamente para graficar el lado luminoso de la realidad, que a veces se opaca con tantos claroscuros, sino de usarlas desde el sentido más racional y humano.

Hay imágenes que por desgarradoras que sean no pueden omitirse y que quedarán como parte de la memoria gráfica de esta isla: el avión estrellado entre la maleza, el 4 de noviembre del 2010, en Mayábuna; la aeronave que también cayó cerca del Aeropuerto Internacional José Martí, en mayo del 2018; la explosión del hotel Saratoga; las llamas que incendiaron, más que la Base de Supertanqueros de Matanzas, hasta las almas; los carros achatados tras la colisión en uno de los kilómetros de la Autopista Nacional... Pero ninguna de las instantáneas por necesarias que sean debe perder jamás el encuadre de la ética.

Si los muchachos aquellos —en un raptó también de imprudencia— no hubiesen filmado la crecida del río Zaza durante las lluvias de la tormenta subtropical Alberto y el momento en que el desplome del puente por poco desplomaba también a una de



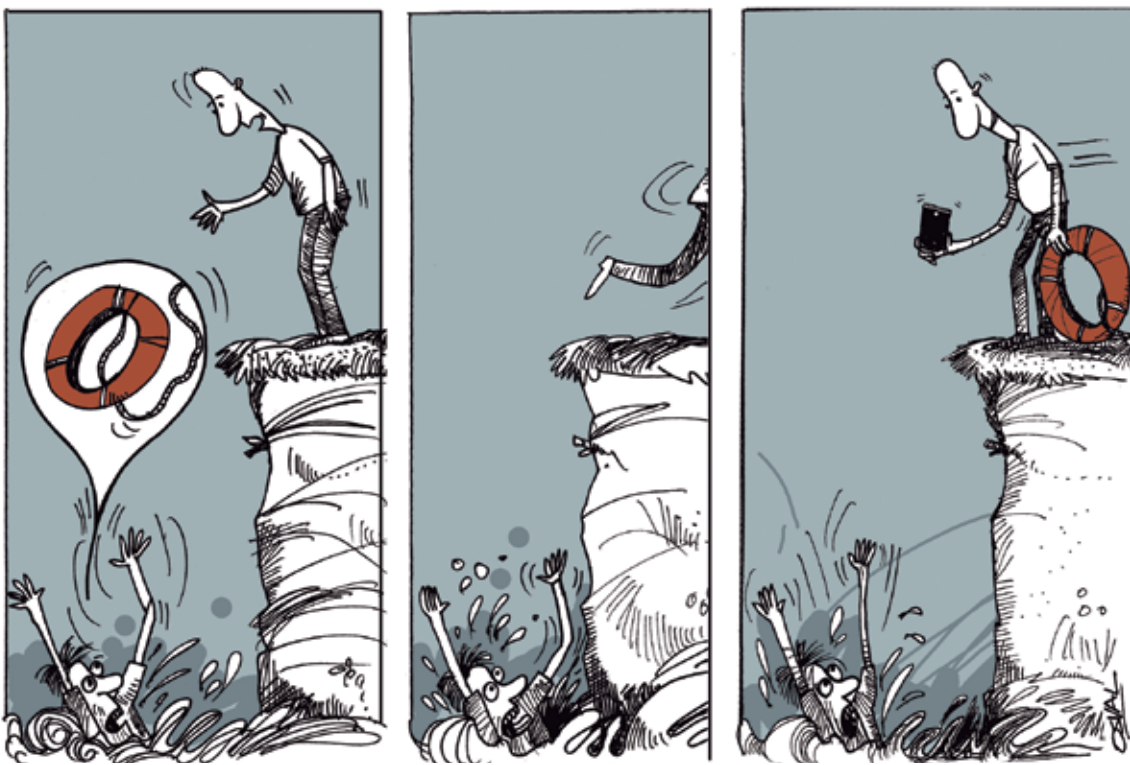
Dayamis Sotolongo Rojas

esas jóvenes, no hubiese quedado constancia del suceso; si nadie hubiese *flasheado* la nube blanca que se elevó en el hotel Saratoga tras la explosión, quizás hoy no existieran esas imágenes icónicas; si tampoco se hubiesen captado los techos al descubierto luego del paso de algún ciclón no existirían instantáneas de la devastación.

Es cierto, a veces hay que graficar el dolor y existe poesía también en la tristeza. Mas, no pueden borrarse jamás los límites de lo humano.

Porque ningún acto de violación de la intimidad de alguien, de publicitar la precariedad de otros, de negarles ayuda o socorro a desvalidos o a quienes se hallen en situación de necesitarla queda impune; más que la carga sobre la conciencia, lo pena la ley. Ante lo inhumano no debería nunca existir impunidad.

Ojalá las reacciones en las redes no fueran más importantes para algunos que los dolores que pueden causar en la vida real a los otros. Nadie debería jamás grabar una desgracia primero y compartirla expreso en Internet antes que intentar socorrer. Las mejores acciones son aquellas que se comparten calladamente, desde el más reconfortante de los anonimatos.



Carmen Rodríguez Pentón

La inocuidad de los alimentos desempeña un papel fundamental a la hora de garantizar la seguridad de lo que se come en cada etapa de la cadena alimentaria: desde la producción hasta la cosecha, en el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, la preparación y el consumo.

Según la ONU, se calcula que cada año mueren en el mundo 420 000 personas por comer provisiones contaminadas y los niños menores de cinco años representan un 40 por ciento de la carga de morbilidad por enfermedades de transmisión alimentaria, con 125 000 muertes al año.

Ningún territorio está exento de violaciones en ese sentido, y la mayoría se origina en los núcleos familiares, debido al inadecuado manejo de los productos en el hogar.

Sin embargo, especialistas de la Unidad Territorial de Normalización en Sancti Spíritus aseguran que uno de los grandes problemas que tiene la provincia en ese sentido es la poca percepción de riesgo sobre las enfermedades transmitidas por comestibles y el desconocimiento de cuándo un alimento es inocuo; o sea, que está

libre de bacterias y hongos o mohos dañinos, productos químicos y otros materiales que puedan ser dañinos para la salud.

De acuerdo con opiniones de Esteban Clemente González, especialista en Idoneidad Alimentaria en la Unidad Territorial de Normalización de Sancti Spíritus, hasta ahora las inspecciones estatales de la calidad muestran determinados índices de violaciones detectadas, sobre todo por incumplimiento del Decreto-Ley No. 9, que tiene como objetivo establecer las regulaciones y los principios que garantizan a lo largo de la cadena alimentaria, con un enfoque educativo, preventivo e integral, alimentos inocuos y nutritivos para una adecuada protección de la salud, así como un desarrollo competitivo y responsable.

Ejemplos sobran; ¿en cuántos lugares de la provincia se lleva el pan en carretones descubiertos? Sucede en casi todas las bodegas, aun cuando su transportación requiere de requisitos que responden a una norma.

También es común ver la carne de cerdo en tarima horas y horas sin que se guarde en equipos refrigerados, a pesar de que los especialistas aseguran que cuando un producto lleva más de dos horas sin frío en un país como Cuba con temperaturas promedio por encima de los 25 grados centígrados, el crecimiento de bacterias —algo muy peligro-

so para la salud— es muy rápido.

Según Karen Guzmán, inspectora de Calidad en la entidad espiritana, si bien la transportación del pan es uno de los grandes problemas que arrastra el territorio, también lo es su manipulación en las bodegas, ya que muchas veces las mismas manos entregan el producto y cobran.

El summum de lo irreverente resulta lo que se vende a granel, donde el factor hombre entra a desempeñar su papel. Y ni hablar de los tanques de leche en las bodegas, a veces sin condiciones adecuadas para envasar un producto que en las condiciones actuales lo mismo llega en horas de la mañana que a las diez de la noche.

La otra cara de la moneda está en las industrias, donde, al decir de los inspectores, en ocasiones no están garantizados productos como el cloro para la higienización y desinfección, o fallan equipos de refrigeración de cárnicos porque no alcanzan la temperatura adecuada para su conservación.

Definitivamente, consumir alimentos aptos depende de mucha gente y se sostiene de numerosos poquitos, que, si a ojo de buen cubero los puede distinguir el cubano común, es incomprensible que apenas los noten directivos y responsables que consumen los mismos productos.

En este gran mundo que es hoy el

comercio particular hay de todo y suficiente tela por donde cortar: pizzas que se venden en un cajón detrás de una bicicleta, o refresco dispensado al que no se le puede detectar el sabor.

Aun cuando muchos de estos problemas tienen que ver con limitaciones y escaseces, hay asuntos solubles que tienen detrás los apellidos de la incomprensión, irresponsabilidad y escasos conocimientos de los principios elementales del mercado interno. ¿Directivos que no entienden la necesidad de producir con calidad? ¿Falta de control sobre los productos, la materia prima o el proceso productivo? ¿Es suficiente el rigor a la hora de cumplir con lo legislado y aplicar decretos y multas?

Las interrogantes en torno al tema son inacabables; las respuestas pudieran girar alrededor de intereses distintos, pero el centro del problema es la poca y reconocida calidad de algunos productos cuando lo único que se debe hacer es seguir un abecé inviolable en el caso de los alimentos: garantizar la limpieza, cocinar completamente, mantenerlos a temperaturas adecuadas y usar agua y materias primas seguras, al tiempo que productores, comercializadores e, incluso, el consumidor deben ganar en educación sobre los peligros inherentes a la ingesta de alimentos no aptos para el consumo.

El abecé de los alimentos