

Hacer pan no es como freír un huevo

La calidad del pan nuestro de cada día, el que compran todos los espirituanos en la bodega, ha generado frecuentes y encendidas polémicas. Escambray desanda los vericuetos de la producción en la provincia y se pregunta si es posible elaborarlo sin corriente eléctrica

Luis Herrera Yanes

En fecha tan cercana como noviembre pasado, cuando la crisis energética en Cuba obligó a Sancti Spiritus a mantener apagones en intervalos de cuatro a seis horas, la producción de pan para la canasta básica normada sufrió particularmente la falta de fluido eléctrico.

Largas colas y mucho malestar popular se acumulaban desde el amanecer en las panaderías de la provincia, a donde concurrían los vecinos en busca del pan nuestro de cada día que, debido a la escasa disponibilidad energética, no siempre alcanzaba para todos los clientes.

De aquel hervidero humano, con estados de opinión muy diversos, y del intercambio con los panaderos, que apenas tenían tiempo para descansar, emergieron iniciativas que, puestas en práctica, permitieron normalizar la producción del pan de la canasta básica normada en el municipio de Sancti Spiritus.

DESPUÉS DE LA ODISEA

El período de tiempo de los apagones era muy corto. Cuatro horas sin corriente y cuatro con corriente no alcanzan para hacer el pan, de acuerdo con el número de consumidores que tienen asignados en el municipio. Se necesitan de dos a cuatro horas solamente para preparar el proceso de producción, desde que se elabora la masa hasta que fermenta, para dar paso después a la cocción en el horno. “Hacer pan no es como freír un huevo, requiere de tiempo, porque se trata de un proceso tecnológico-productivo”, expresa la tecnóloga Danay Arruez.

Yuslén Oliva Gómez, subdirector de Producción en la Unidad Empresarial de Base (UEB) Sancti Spiritus, de la Empresa Alimentaria, se refiere a los pormenores del proceso tecnológico del pan de la canasta básica normada:

“En la calidad del pan incide la calidad de las materias primas. Echarle aceite o no al pan no determina que este quede bueno, mejor o regular, porque es ínfima la norma de este ingrediente. Lo que sí determina es que la harina y la levadura tengan

las características organolépticas requeridas por la norma cubana.

“Para hacer un buen pan debes tener una harina de fuerza o de media fuerza con un gluten superior al 25 por ciento. Pero con harinas con un gluten del 20 por ciento o el 18 por ciento, como las que recibimos aquí la mayoría de las veces cuando son harinas nacionales, no se logra un pan con buena calidad. Las levaduras son microorganismos vivos, que a veces vienen también con mala calidad y el pan no explota, no crece, no hace volumen y queda achatado, con mal aspecto.

“Hay harinas a las que no se les puede dar el tiempo de cocción que se necesita; hay que sacarlo antes o recocerlo, para que el pan no quede crudo. Este es un proceso tecnológico que uno lo mira desde un punto de vista y dice: es noble. Pero no es así, no es tan noble hacer el pan, porque hay que tener una precisión en los diferentes puntos del proceso tecnológico”.

¿Cuál es la norma tecnológica en que se basa la elaboración del pan de la canasta básica normada en Cuba hoy?

“La norma tecnológica establecida por el Ministerio de la Industria Alimentaria contempla un 2 por ciento de aceite, 0.03 por ciento de levadura y 4 por ciento de azúcar, entre otros ingredientes. Pero en la calidad del pan determina mucho también la mano del hombre. Si el panadero no hace un buen boleado del pan puede quedar achatado, feo”.

O se queda bajo de peso si la bola inicial es pequeña, para sacar más producción con la misma harina...

“Claro —reconoce el especialista—, pero no es lo mismo la calidad del pan que el peso del pan. Aunque el peso del pan está incluido en la calidad final del producto, el pan puede estar muy malo porque la harina no sirve, pero los 80 gramos del pan tienen que estar ahí.

“En los últimos tiempos se ha trabajado mucho con los maestros panaderos y los administradores de las unidades y percibimos una mejoría en la calidad del pan, aunque hemos detectado en determinado momento que en algunos lugares el pan está bajo de peso. Pero el pan puede estar bajo de peso por varias condiciones: por la propia manipulación del hombre o porque hubo que cocinarlo más de lo que se debía para que no quedara crudo porque la harina es de mala calidad”.

¿Esto ocurre cuando se agregan extensores como la harina de arroz o de yuca?

“No —responde tajante el subdirector de producción de la UEB Sancti Spiritus—.

Tampoco tiene nada que ver una cosa con la otra. Los porcentajes de extensores cuando se agregan a una formulación se hacen de forma tal que no se pueden utilizar con harinas que no tengan más del 25 por ciento de gluten. A una harina que tenga un 28 o un 30 por ciento de gluten, se le agrega un 7 por ciento de un extensor noble y



En la calidad del producto influyen también la elaboración y el estado técnico de los hornos. /Fotos: Vicente Brito

sale un buen pan. La Norma Cubana 11-11 del 2022 autoriza el uso de estos extensores o rellenos, no solo de cereales, también de leguminosas, por ejemplo, de yuca. Están certificadas estas normas de producción por el Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria y hemos utilizado harina de yuca y harina de arroz, con buena aceptación.

“En la calidad del pan incide la calidad de las materias primas. Echarle aceite o no al pan no determina que este quede bueno, mejor o regular, porque es ínfima la norma de este ingrediente”

“En la calidad del producto influye también el estado técnico de los hornos. La mayoría de los hornos de nuestras panaderías son eléctricos; hornos que, de 12 resistencias que llevan, están trabajando con seis o con ocho, y el pan que se podía cocinar en 12 minutos hay que cocinarlo en 32, por ejemplo, y en 32 minutos a lo mejor el pan del medio no se cocinó, porque el calor no está parejo en todas las áreas del horno. Son procesos complicados por las propias circunstancias de las limitaciones materiales actuales y es el panadero el que al final se sacrifica para que salga un pan”.

Según el directivo, la tecnología con la que se elabora el pan normado de la población tiene ya 20 años de sobreexplotación y está diseñada para la cocción de 12 500 bolas de pan, pero los volúmenes actuales se duplican en algunas unidades y no existen piezas de repuesto. Funciona con las inventivas de los trabajadores, de los innovadores.

“Los panaderos prácticamente

vivían en las panaderías para poder hacer el pan durante los momentos más tensos de los apagones, con los mismos problemas que tenemos todos y las mismas necesidades, y cuando en otras provincias han estado hasta cuatro días sin poderle ofertar el pan de la canasta básica a la población, en Sancti Spiritus buscamos alternativas para hacer pan en las unidades que cuentan con grupos electrógenos y en la Fábrica de Barquillas, y lo que tuvimos de atraso fue uno o dos días”, argumenta Oliva Gómez.

No obstante el desvelo de los panaderos y la consagración de los innovadores, cuatro horas de electricidad no alcanzan para producir las cantidades de pan requeridas por muchas de las unidades de Sancti Spiritus.

BLINDARSE ANTE LA ADVERSIDAD

La contingencia energética del 2022 sugiere una pregunta impostergable: ¿cómo hacer el pan normado de la población en una circunstancia de esta naturaleza?

“La producción de pan lleva tres operaciones fundamentales: la preparación de la masa, el tiempo

en la estufa y finalmente el horneado —precisa Manuel Hung Varela, subdirector técnico productivo de la Empresa Alimentaria Provincial—. En cuanto al horneado, puede resolver el problema un horno de leña, para lo cual no haría falta la energía eléctrica. Sin embargo, las dos operaciones iniciales se complican, porque hay que hacer la masa a mano, y eso es posible cuando se trata de pequeños niveles de pan, no cuando son grandes volúmenes del producto. En el caso de la estufa, es también una operación difícil de realizar sin energía eléctrica.

“Existe la posibilidad de que ocurran eventos meteorológicos que provoquen una situación de afectación total o parcial de energía eléctrica en la provincia —advierte Hung Varela—; por ello sería buena idea dotar a cada municipio de un combinado que trabaje con energía renovable y que pueda asumir en un momento determinado la producción de pan del territorio o de parte del mismo. Esta debe ser la proyección, pues volver a los hornos de leña en las panaderías no es la solución a las producciones voluminosas de pan que hoy asume nuestra empresa”.



El tiempo de cocción resulta fundamental en el proceso.



La población no siempre queda satisfecha con el producto que recibe.