



variada

Los vaivenes del pan

Por diversas causas, el demandado producto ha dejado de llegar regularmente por la canasta básica

»4

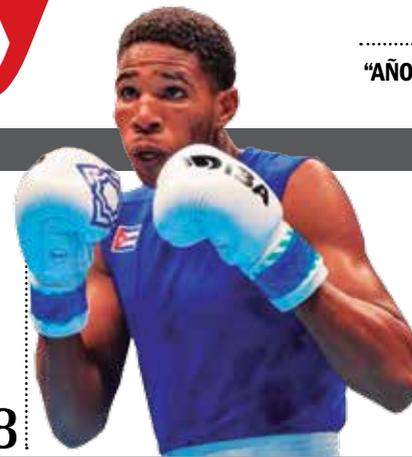


variada

Vocación por salvar

El joven médico Edelkys Valdés Enríquez brinda una atención esmerada a sus pacientes de La Dalia

»8



deporte

Boxeadores a una dura pelea

Dos espirituanos se probarán este mes en un torneo profesional de alto nivel

»7

Jatibonico dispondrá del acueducto más moderno de Cuba

La Planta Potabilizadora, montada en una infraestructura del antiguo Combinado de Papeles Blancos, está lista para regularizar el servicio de abasto de agua con la calidad requerida

Texto y foto: José Luis Camellón

Luego de varios meses en la fase de puesta en marcha, completar los trabajos de acabado final y definir la demanda de los productos comprendidos en el tratamiento del agua, la Planta Potabilizadora Jatibonico está prácticamente lista para regularizar el servicio del sistema de acueducto más moderno de Cuba, que debe inaugurarse en el presente mes.

Así lo confirmó a *Escambray* Carlos César Calero González, director de Servicios Ingenieros Hidráulicos en Sancti Spiritus, la entidad contratista a cargo del montaje de la planta, considerada la obra de mayor impacto económico-social en los últimos 20 años en ese municipio, fruto de un proyecto conjunto entre el Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.

“Desde mi punto de vista, será el acueducto más moderno de Cuba, la planta se encuentra al 98 por ciento de ejecución, ha cubierto varios meses de puesta en explotación y cuenta con una tecnología novedosa. Como parte de la puesta en marcha,

ya se le entrega agua a Jatibonico y se beneficiarán en una primera etapa alrededor de 30 000 personas, cifra que debe aumentar en un futuro hasta unas 60 000, porque está previsto extender el servicio a varios asentamientos del municipio de Taguasco, incluida la localidad cabecera”, explicó el especialista.

Asimismo, acotó que el proyecto incluye rehabilitar las 10 estaciones de bombeo que abastecerán las comunidades previstas de los dos municipios y precisó que la Planta Potabilizadora dispone de la plantilla de operarios a cargo de la explotación del sistema y de dos laboratorios de tecnología de punta instalados para muestrear la calidad del agua, parámetros que se comportan según las normas cubanas vigentes.

“La Potabilizadora está funcionando bien, sale agua con calidad, clorada, apta para el consumo humano. Como parte del donativo de la agencia española, se instaló en Jatibonico una red de tubería muy novedosa y desde la planta se abastece también la comunidad de La Yaya con unos 3 000 habitantes, asentamiento que carecía de un servicio de este tipo”, destacó Calero González.

Precisó el especialista que la



La planta está diseñada para trabajar 24 horas y está lista para iniciar un servicio regular a los clientes.

planta está diseñada para trabajar 24 horas, con una capacidad de 360 litros por segundo, rango que cubre la demanda y opera con sus parámetros de diseño muy bien. “Jatibonico va a tener agua potable de forma regular, a la vez que está solicitada la demanda de los productos químicos, recursos que no deben tener problemas para asegurar el funcionamiento de la Potabilizadora”.

“No todas las viviendas están conectadas, de manera que el consumo planificado no está totalmente en uso, al punto de que en varias ocasiones ha habido que parar la planta porque no se utiliza el agua.

“Esperamos que cuando los pobladores vean la mejoría en la calidad del agua se conecten al sistema y empiecen a utilizarla. La inversión de Recursos Hidráulicos llega hasta los límites de la propiedad—; de ahí hacia adentro la conexión corre a cargo de los habitantes. Actualmente está en evaluación con la dirección de la Vivienda la posibilidad de llevar estas inversiones hasta dentro de las casas, porque no todos los propietarios tienen la manera de acometer y financiar esa ejecución”, explicó Calero González.



Foto: Ana Martha Panadés

Un trago gigante de identidad

El festival La Canchánchara, que por estos días pone de fiesta a Trinidad, toma como punto de partida las esencias de la bebida típica de la villa para saborear sus mejores muestras de tradición

Contar bien la Historia



Carmen Rodríguez Pentón

La conversación transcurría entre estudiantes muy jóvenes que en plena mañana debatían si entrar o no a la clase de Historia. Automáticamente me remonté a la época de aquellos profesores que sin muchos libros o papeles en manos hicieron revivir a los de mi generación la Guerra de los Diez Años, estar tras las barricadas en la Toma de la Bastilla, ver de cerca las dos conflagraciones mundiales junto al horror de las bombas atómicas en Hiroshima y Nagasaki, o subirse al tanque Sherman desde donde el Comandante en Jefe observó el buque mercenario Houston durante el ataque a Playa Girón. Lo mejor: nadie se dormía en clases.

En la tertulia mencionada al inicio, lo recurrente era la asignatura de Historia —para ellos aburrida— y la obligación de memorizar gran parte del contenido que el maestro les brinda durante todo un turno de clases, para luego realizar tareas extraclases y, al final, esa no es su prioridad, confesaron sin pudor.

“No estamos motivados porque es grabar una fecha tras otra”, fue el consenso al *Escambray* preguntar.

Mucho se ha debatido en los últimos años sobre la enseñanza de la Historia en Cuba por la importancia que esta reviste en la formación de las nuevas generaciones. Ha sido este un tema de permanente análisis y promoción por el Ministerio de Educación, que año tras año, por solo mencionar un caso, lo aborda en el seminario de preparación de cada curso escolar, en tanto la Educación Superior la concibe también como una prioridad en los contenidos de las diversas carreras.

Pero sucede que aprender Historia no se reduce a memorizar hechos, fechas y acontecimientos, pues la adquisición de conocimientos históricos requiere comprensión y se relaciona con complejos procesos de pensamiento.

“Hay que pensar que cuando tú estás dando un curso de Historia estás hacien-

do una formación general, en la cual es muy importante ese sentido de identidad contigo mismo, con tus raíces. Creo que no se puede impartir de una manera fría, el profesor debe tener un sentido de pertenencia y el dominio del contenido”, asegura el doctor en Ciencias Pedagógicas Ramón Reigosa Lorenzo, profesor titular de la Universidad de Sancti Spiritus José Martí Pérez y jefe del Departamento de Historia y Marxismo en dicho centro.

El destacado especialista, quien estuvo por más de tres lustros al frente de la Unión de Historiadores en el territorio y es un apasionado ferviente de la materia, es de los que piensan que una buena clase de Historia parte del conocimiento que tenga el maestro. “El profesor hace la diferencia. La clase tiene que ser amena con todos los recursos a mano para motivar a los estudiantes. Desde la Historia hay que hacerlos razonar, no repetir como un papagayo, sin interiorizar de qué le sirve lo que aprendió. Y no solo es la desmotivación, también está el déficit de maestros”.

Benditos sean entonces profesionales como Mariano Álvarez Farfán, maestro que, según Randy —uno de sus exalumnos—, lo motivó a decantarse por la Pedagogía, o el profe Manuel, de la novela *Entrega*, un personaje de ficción que no solo convierte a los héroes en hombres y mujeres de carne y hueso, sino que comenta hechos y los trae al presente como un instrumento lúdico y educativo. El profe cuenta la historia sin rebuscamientos, intentando que la clase sea participativa, sin evadir la polémica o las preguntas incómodas. Y quizá esas prácticas suyas,

basadas sobre todo en la sabiduría y en el amor que tiene por la asignatura, propiciaron que un número importante de alumnos decidieran participar en el concurso, y también que otros integrantes del claustro en cuestión, poco a poco, cambiaran sus criterios negativos sobre él, hasta comprender que Manuel era un verdadero educador.

El Presidente cubano Miguel Díaz-Canel Bermúdez ha reiterado lo esencial de la enseñanza y aprendizaje de la Historia en las nuevas generaciones para la batalla ideológica que libra el país. “Si nosotros no logramos que los jóvenes aprendan la Historia, la sientan, la dominen, sepan encontrar respuestas a los problemas que estamos viviendo, no vamos a lograr la defensa del país ni de la Revolución”.

Resulta vital dominar la Historia desde el sentido de pertenencia y saber de dónde venimos, quiénes son los enemigos históricos y, a partir de ahí, prever la ruta apropiada que, como nación, debemos transitar.

No podrá haber amor a la Patria si desde las aulas no se transmite. Y no se trata de vivir aferrados al pasado, sino de asumir sus lecciones para enfrentar el presente y proyectar mejor nuestro futuro.

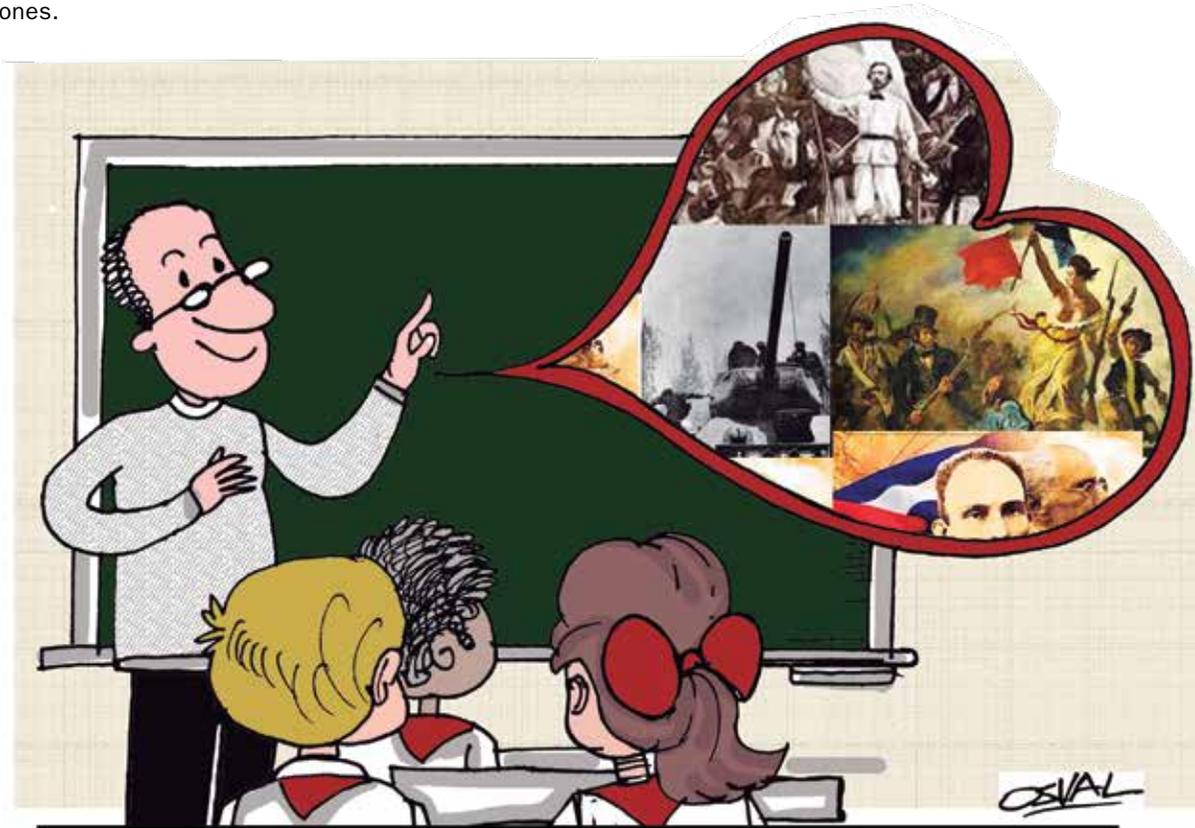
El enemigo intenta desvirtuar los acontecimientos históricos a través de las redes sociales, donde son exhibidas las fotos de las “bondades” de La Habana y otros sitios en la década del cincuenta, los rascacielos, las noches bohemias, sin mirar las manchas, estrategia destinada a crear una especie de nostalgia inducida en la gente, sobre todo en los jóvenes que no tienen la po-

sibilidad cronológica de haber vivido y comparar.

No puede olvidarse tampoco el discurso del expresidente norteamericano Barack Obama en su visita a Cuba en el 2016, en el que conminó a los cubanos a olvidarse del pasado y concentrarse en el futuro e intentó aparentar que las relaciones entre ambas naciones apenas han transitado por difíciles momentos, como si fuera posible borrar de la memoria histórica que existe una ilegal base naval estadounidense en Guantánamo impuesta a la isla por la fuerza; que Posada Carriles y otros terroristas que han causado muerte y dolor al pueblo cubano nunca fueron molestados y juzgados en la nación cuyo gobierno se proclama líder en la lucha contra el terrorismo, lo que sería también desconocer a esos miles de patriotas que dieron su vida en aras de contar hoy con una patria libre, independiente y soberana. Esa amnesia colectiva jamás la perdonarían las futuras generaciones.

La Historia sigue siendo única e imprescindible, de manera que habrá que apelar a profesores más capacitados y a otros métodos que incluyan las nuevas tecnologías para lograr el interés de los estudiantes por el aprendizaje de los contenidos y, al mismo tiempo, desterrar didácticas monótonas que solo conducen a la simple memorización.

En esa cuerda debe transitar la enseñanza de una asignatura vital en un asunto trascendental para nuestra nación, como la educación y la Historia de Cuba. Hay que ver en ese magisterio un sentido de la vida, y en la enseñanza, un camino para continuar libres e independientes.



CARTAS DE LOS LECTORES

A cargo de Rosario S. Jacomino

Agradecimiento al colectivo del Pediátrico

“Quiero aprovechar que por estos días se celebró la jornada por el Día de la Medicina Latinoamericana para agradecer infinitamente a varios profesionales del Hospital Pediátrico José Martí, de Sancti Spiritus, por salvar la vida de mi pequeño hijo”, escribe a esta columna Liset Medinilla González, residente en calle Sexta, No. 8, Reparto Kilo-12, en la cabecera provincial.

La joven envía elogios y gratitud a todos los médicos, enfermeras y personal de servicio de dicha institución que atendieron a Nolan Nosten Orias Medinilla, de cinco años de edad, quien estuvo primero en Terapia Intensiva reportado de grave por una meningitis bacteriana y luego, en la sala de Neurología de dicho centro cuando ya estaba fuera de peligro. “Lo atendieron con toda la profesionalidad, el amor, el cariño y el esmero que necesita un paciente, y más cuando se trata de un niño”, detalla la mamá.

“Desde que llegamos al Cuerpo de Guardia del hospital el pasado 8 de noviembre a mi pequeño no le faltó la atención especializada, la observación constante y la preocupación por su estado de salud, no salían de la cabecera de su cama y se pusieron muy felices cuando vieron sonreír a Nolan y comer a plenitud”, comenta Liset.

“Agradezco especialmente a los doctores Leonardo Hernández Capote y Carlos Alfonso Olivera, quienes laboran en Terapia Intensiva, y a las neurólogas Adet Pérez García y Yaquelin Pérez Mendoza, además a las enfermeras que allí laboran. Realmente fueron muy especiales con mi pequeño y eso es digno de reconocer”, apunta.

“En los 12 días que estuvimos en el Pediátrico, a mi hijo no le faltó nada, ni los medicamentos e insumos médicos imprescindibles, ni la comida adecuada. Insisto en estos detalles porque muchas veces se cuestiona el trabajo de los médicos y personal de apoyo, en ocasiones sin pruebas, y eso no es justo, porque a pesar de la escasez de recursos existente y las limitaciones del país, ellos allí hacen hasta lo imposible para garantizar el tratamiento adecuado a cualquier niño y, sobre todo, que salga con vida”.

En la misiva escrita a *Escambray* la joven Liset concluye: “Deseo hacer constar la profesionalidad, la ética y el amor con que trabajan todos ellos y desearles muchísimas felicidades por el Día de la Medicina Latinoamericana, celebrado el pasado 3 de diciembre”.

Dirija su correspondencia a:
Periódico *Escambray*.
Sección “Cartas de los lectores”.
Adolfo del Castillo No. 10
e/. Tello Sánchez y Ave. de los Mártires.
S. Spiritus.
Correo electrónico:
correspondencia@escambray.cip.cu



La labor del maestro es esencial en la formación de las nuevas generaciones.

Reconocen labor de los educadores

Como parte de la jornada de homenaje se realizan numerosas actividades para estimular el desempeño de estos profesionales

Texto y foto: José Lázaro Peña Herrera

Como reconocimiento y estímulo a nuestros pedagogos, la Dirección Provincial de Educación lleva a cabo varias actividades durante la jornada de homenaje a los profesionales del sector, que comenzó en noviembre pasado y se extenderá hasta el mes de enero.

Yamilet Farfán Pina, jefa del Departamento de Actividades Educativas Especializadas, precisó a Escambray que el agasajo a los educadores tiene su centro en el reconocimiento a los jubilados que se reincorporaron a su labor ante la compleja situación que enfrenta Sancti Spíritus con la cobertura docente, al igual que a los estudiantes de cuarto año que salieron de las aulas pedagógicas para suplir dicha carencia.

“Todos ellos, por su paso al frente, son reconocidos en actos y matutinos en sus municipios, comunidades o centros de trabajo.

“Durante esta jornada se realizan reparaciones y mantenimientos de instalaciones educacionales, para las cuales se asignó una parte cuantiosa del presupuesto, a pesar de la compleja situación económica que enfrenta el país”, puntualizó.

Según precisó Farfán Pina, el acto provincial tendrá lugar el próximo 20 de diciembre en la escuela 26 de Julio, de Cabaiguán, donde se distinguirá a pedagogos destacados del territorio.

“En este mes tendrá lugar un festival de medios de enseñanza en las escuelas pedagógicas Rafael María de Mendive y Vladislav Volkov para que nuestros estudiantes muestren sus mejores trabajos en dos semanas de prácticas”, agregó.

La jefa del Departamento de Actividades Educativas Especializadas añadió que, de conjunto con el Gobierno y otras entidades, los educadores del territorio serán beneficiados con ventas y ferias agropecuarias.

El arroz de diciembre llegará a las bodegas

En cuanto llegue el producto a la provincia se iniciará la distribución. Ya comenzó la entrega del café correspondiente al mes de noviembre

Xiomara Alsina Martínez

Atrasos en el arribo del arroz a los almacenes de la Empresa Mayorista de Alimentos de la provincia generan incertidumbre entre los consumidores espirituanos, quienes se preguntan cuándo dispondrán del demandado alimento como parte de la canasta familiar normada.

Y aunque en meses anteriores se ha estado vendiendo en las bodegas de manera fraccionada, de acuerdo con las disponibilidades y el arribo del producto al territorio, diciembre comenzó sin la presencia del

cereal en las bodegas, lo cual, según Eliosbel Martínez Hernández, director de la Empresa Mayorista en Sancti Spíritus, no significa que se dejará de entregar.

“En cuanto el arroz arribe a la provincia comenzaremos la repartición por las unidades de la red del comercio minorista de la provincia”, aseguró el director.

Igualmente, dijo que hasta el momento se ha distribuido azúcar a razón de 4 libras por consumidor, en lugar de 3 como se había estado haciendo, además de los granos (chícharos). También se reparte el aceite correspondiente al

mes de octubre, producto que ya lo ha recibido cerca del 50 por ciento de los consumidores y se espera por el resto para continuar su expendio.

Martínez Hernández afirmó que comenzó por Cabaiguán la entrega del café correspondiente a la canasta familiar del mes de noviembre y se reciben en Sancti Spíritus las cantidades necesarias para iniciar la distribución, la cual luego se extenderá a los restantes territorios.

En cuanto a la distribución de compotas para los niños, ya se han entregado nueve vueltas, resta solo una que debe cumplirse este mes.

Abrió sus puertas otra casa de cambio

En las afueras del Hospital General Provincial Camilo Cienfuegos, la nueva unidad prestará todos los servicios de Cadeca, excepto las ventas de divisa

Mary Luz Borrego

Esta semana comenzó a prestar servicios en la ciudad espirituana una nueva Casa de Cambio (Cadeca), justo en el local que antes ocupaba la farmacia externa del Hospital General Provincial Camilo Cienfuegos, a la entrada de esa institución sanitaria.

Belkis Martínez Arévalo, directora provincial de Cadeca, detalló a Escambray que “ahí ofertaremos todos los servicios que brinda nuestra institución, excepto las ventas de divisa por la plataforma Ticket. Los clientes de esa zona, las entidades y los trabajadores por cuenta propia que radican en esa área pueden acudir allí a hacer sus operaciones”.

Entre estas mencionó los depósitos y extracciones en tarjetas magnéticas, pagos de la chequera a los jubilados que tengan su tarjeta,

en tanto aquellos que se mantienen fidelizados a Cadeca, con la nómina domiciliada y viven en las zonas aledañas, ya no tendrán que trasladarse hasta el bulevar para cobrar su dinero.

Además, la nueva Cadeca frente al Hospital también realizará el pago de nómina a las entidades estatales de aquellos trabajadores que no cuentan con tarjeta magnética y de esa forma contribuirá a disminuir las operaciones y la congestión de los servicios en el resto de las instituciones bancarias de la ciudad.

En esta nueva unidad igualmente se prestará el servicio de venta de las tarjetas prepago de MLC que pueden adquirir tanto los clientes nacionales como extranjeros con la divisa libremente convertible.

“Esta Cadeca beneficia a los trabajadores del hospital porque cerca de allí no radica ninguna sucursal bancaria ni cajero

automático. Pretendemos hacer una excepcionalidad para todo el personal médico y en general de esa institución dándoles prioridad a sus operaciones porque estamos utilizando un local que les pertenece”, comentó la directiva.

Trabajadores de otros centros cercanos importantes como el Comité Provincial del Partido, la Clínica Estomatológica, la Empresa de Seguros y Etecsa, entre otros, igualmente podrán utilizar las opciones de la nueva Casa de Cambio recientemente inaugurada, incluido el cobro de salario y depósitos de ahorro.

“Inicialmente comenzaremos con un cajero muy experimentado que tenemos porque estamos preparando al otro; es decir, que cuando ajustemos todo allí permanecerán dos cajeros con un supervisor, de nueve de la mañana a cinco de la tarde”, concluyó Martínez Arévalo.



FOTONOTICIA
A cargo de Xiomara Alsina

Tras varios meses de inactividad, el Coppel de Sancti Spíritus reabrió sus puertas al recibir helado procedente de la Empresa de Productos Lácteos Río Zaza. El centro presta servicio en una de las dos canchas con horario corrido desde las 11.00 a.m. siempre que se disponga del refrescante alimento y cada bola tiene un precio de 20 pesos. Por las limitaciones existentes en el país, no cuenta, por ahora, con una amplia variedad de sabores, ni se podrán brindar las diferentes combinaciones de helado ante la falta de dulces, galletitas, siropes y merengue, aderezos necesarios para esos tipos de ofertas.



Foto: Xiomara Alsina

¿Qué pasa con el pan de la canasta familiar?

Sobre el tema Víctor Díaz Acosta, director de la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria en Sancti Spíritus, responde a *Escambray*

Xiomara Alsina Martínez

Durante el 2023 el arribo de harina de trigo a la provincia ha mostrado inestabilidad y, por ende, la producción del pan de la canasta familiar normada se ha visto afectada. Acerca de la irregularidad en la distribución diaria, la situación actual de la materia prima y las nuevas estrategias aplicadas por la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria en Sancti Spíritus, *Escambray* dialoga con Víctor Díaz Acosta, director de la entidad.

¿En qué medida se incumple con las elaboraciones?

Al igual que el resto del país, la provincia se mantiene afectada con el arribo de harina de trigo para garantizar la producción del pan de la canasta familiar normada, que constituye nuestro principal objeto social; harina que el Estado subsidia a la Unión Molinera, a razón de 9.7 pesos el kilogramo, en moneda nacional, mientras que en el mercado internacional se adquiere a razón de un dólar. Pero hoy Cuba compra el trigo para procesar, porque resulta más económico, a pesar de que antes de la covid y de la guerra entre Rusia y Ucrania un barco de este cereal, que da cobertura de harina para unos 12 días de producción nacional, se adquiría por 4 o 5 millones de pesos mientras que hoy ronda los 13 millones.

Todo ese esfuerzo se hace para mantener el pan de la población y debemos tener en cuenta que hoy el bloqueo impuesto por Estados Unidos a nuestro país está mucho más recio que nunca y se palpa en cada traba impuesta a la hora de efectuar el pago del barco de trigo.

Eso nos obliga, incluso, a tener una rastra de manera permanente en La Habana o en Cienfuegos para que, en cuanto se libere el trigo e inicie la molienda, se traslade la harina a la provincia, situación que genera gasto de combustible diario, estibadores que no duermen y panaderos que no tienen hora para trabajar.

Algunos espirituanos se preguntan por qué disminuyó el gramaje del pan en varios territorios...

La provincia debe recibir 28.4 toneladas diarias para el pan de la canasta y está recibiendo 24, lo que nos obligó a bajar el gramaje de la bolita de pan de 100 a 60 gramos en algunos municipios, donde su precio se redujo a 75 centavos.

Otro asunto que muchos desconocen es el costo del pan de población. Por ejemplo;

a la empresa le cuesta producir cada bola de pan entre 1.35 y 1.40 pesos y, aunque el país subsidia la harina en números astronómicos, después nosotros se la subsidiamos a la población con unas pérdidas de 3 a 4 millones de pesos cada mes.

Si lo único que vendiera esta empresa fuera el pan de la canasta, al cierre de octubre dicha pérdida superaría los 39.1 millones de pesos, pero gracias a las gestiones, la inventiva de los trabajadores y el aporte que nos hacen, tenemos una situación financiera un poco favorable, con un nivel de utilidad que no alcanza para distribuirla entre los trabajadores, pero que se destina a cubrir las mermas que se generan por el precio del pan de población.

¿Cómo se comporta actualmente la cobertura de harina?

Aquí se recibe diariamente y a cualquier hora y desde que llega se distribuye para elaborar. Las personas que me antecedieron en este puesto decían que tener siete días de cobertura de harina era un problema en sus tiempos y ahora que la recibimos diario y en ocasiones ni eso, ¿cómo se calificaría?

Esa es la razón por la que tampoco se repone el pan que se deja de vender un día a la población, porque no hay materia prima para asumir tal producción, no se trata de un producto que se vende un día al mes, sino a diario.

¿La calidad depende del tipo de harina?
Tiene que ver con todo. En la elaboración



En las últimas semanas la venta de pan normado se ha mantenido inestable. /Fotos: Vicente Brito

influyen desde el trabajo del panadero, hasta las características de la materia prima y el estado técnico de los equipos, entre otros asuntos.

Y aunque los panaderos no son perfectos, tienen una cultura del trabajo que no se aprecia en muchos lugares; a ello se une que la tecnología utilizada estaba prevista para unos 10 años y lleva casi el doble. Hasta el factor tiempo incide en la elaboración, porque no es lo mismo hacer la masa y dejarla en reposo que prepararla y hornear rápido porque la población espera.

A eso se suman los apagones que varias veces interrumpen el proceso y paralizan la cocción, lo que acidifica la masa; pero, a pesar de todo, en los últimos tiempos no hemos afrontado tantos problemas con la calidad, la harina que está entrando no es de las peores y tampoco contamos con otros tipos para extensores.

¿De esta harina dependen otras producciones?

De esta harina solo se obtiene el pan de la canasta familiar normada. Anteriormente sí se hacían otras elaboraciones, porque la empresa recibía 42 toneladas al mes y destinábamos 28.4 al pan de población y el resto a lo demás.

¿Por qué la venta de otros tipos de panes en las unidades de la Industria Alimentaria?

El otro pan o las restantes producciones se logran a partir de la gestión que realiza la empresa con los nuevos actores económicos, que, aunque muchas personas los critican, han servido para que nuestra entidad garantice alimentos con buena calidad. Eso es lo que nos permite sacar a flote la entidad, al producir otros tipos de panes, galletas, palitroques y bases para pizzas, con precios diferenciados.

Muchos se preguntan: ¿Por qué si no hay pan de cuota está el que cuesta 75 pesos en la misma panadería? Nuestras unidades están para hacer pan, no de un solo tipo, sino el que se pueda, aunque la canasta familiar es la prioridad, pero si no hay suficiente harina buscamos variantes que nos permitan dar empleo y salario a los 1 124 trabajadores de este sector.

Somos responsables de generar ingresos para poder enfrentar el arreglo de los motores que se queman con frecuencia o de cualquier otro equipo y eso sale de las producciones alternativas con precios diferenciados.

¿Con esta misma estrategia trabaja el resto del país?

Hay lugares que sí y otros no, pero esta que aplicamos en Sancti Spíritus es la que ha llevado a nuestra empresa a ser una de las más eficientes, sin pérdidas, con buen flujo económico y con garantías de empleo para sus trabajadores. Esta provincia fue la primera en vender algo que no fuera el pan de la canasta familiar normada en una panadería, pero reiteramos que la Alimentaria no ha renunciado a su principal objeto social: producir el pan de la bodega.



“Al igual que el resto del país, la provincia está afectada con el arribo de harina de trigo”, asegura Víctor.

La escogida de Jiquima sigue en espera

Carmen Rodríguez Pentón

Las posibilidades de ampliar y modernizar las capacidades de la industria tabacalera espirituanas siguen en un compás de espera, tras las repetidas paradas en la construcción de la escogida de tabaco tapado que se levanta en la localidad de Jiquima, en el municipio de Cabaiguán, una obra con altas y bajas en su construcción civil.

De acuerdo con Miguel Sarduy

Díaz, inversionista de la Empresa de Acopio y Beneficio de Tabaco en Sancti Spíritus, la inversión, valorada en más de 40 millones de pesos, se encuentra a un 90 por ciento de su ejecución total y actualmente fuerzas de la Empresa de Construcción y Montaje trabajan en el edificio socioadministrativo, la garita y el vial de acceso.

Según directivos del Micons, en el transcurso de toda la obra, que comenzó en el 2018, ha sufrido atrasos e intermitentes paradas por

déficit de áridos, combustible y en los últimos tiempos por los recursos de terminación, fundamentalmente los de balance nacional que debe garantizar la entidad tabacalera.

Desde que comenzó, precisó Sarduy, se han ejecutado allí 23 millones de pesos, pero este año las acciones materializadas solo se acercan a los 3 millones de pesos, de manera que todavía restan por ejecutar unos 15 millones que deberán completarse en el 2024, fecha en que se prevé la conclusión

de dicha escogida.

Por otro lado, una buena parte del monto total de la inversión tiene que ver con el moderno equipamiento que llevará la industria, en fase de espera por la llegada al país.

Después de un lustro complejo de labores, se han terminado las naves industriales, de producción y secado de dicha instalación, donde se podrán beneficiar anualmente de 200 a 250 toneladas del tabaco. Asimismo, resultará una opción de empleo para unas 250 personas,

fundamentalmente mujeres.

El directivo acotó que, en materia de ampliación de la infraestructura de acopio y beneficio de tabaco en la provincia, la segunda más productora de la hoja en el país, también se trabaja en la construcción de una nave-almacén en la escogida de Cabaiguán, mientras que en el futuro despalillo de La Rana, aunque se terminó el movimiento de tierra, las acciones quedaron detenidas hasta el 2024 por falta de recursos como cemento y acero.

Escudo contra una pandemia silenciosa

Los resultados del estudio clínico del KestoMix, prebiótico concebido por el CIGB de Sancti Spíritus, único en el mundo por su composición, pudieran convertir el producto en una de las alternativas de elección en los pacientes con hígado graso no alcohólico

Arellys García y Yosdany Morejón

Cuando Neriberto Pérez Valdés acudió a consulta, sintió sobre sí todo el peso del consumo excesivo de azúcar y carbohidratos; el diagnóstico médico le trajo el susto a la garganta: hígado graso no alcohólico (HGNA), enfermedad que, sin tratamiento, puede progresar hacia la cirrosis hepática y/o carcinoma hepático.

En abril del 2022, según palabras de Neriberto, “el alma le vino al cuerpo” cuando supo que formaría parte del grupo de pacientes del territorio a quienes se les aplicaría el KestoMix (suplemento dietético o alimento funcional), único en el mundo por su composición y proporción, patentado en 18 países líderes en la obtención de fructooligosacáridos.

Este resultado científico, ideado por un equipo multidisciplinario del Centro de Ingeniería Genética y Biotecnología (CIGB) de Sancti Spíritus, mejora la microbiota intestinal y sus efectos pudieran convertirlo en una alternativa de elección en los pacientes con HGNA.

“Antes de empezar a tomar este prebiótico, yo estaba sobrepeso, tenía el hígado totalmente cubierto de grasa, me sentía lleno de gases y las comidas no me caían bien. Ahora, todos los parámetros se me han ido normalizando y ya casi estoy de alta”, dijo Neriberto, uno de los 24 espirituanos incluidos en un estudio clínico, dirigido a evaluar la eficacia de este producto cubano en pacientes con HGNA o hígado graso asociado a disfunción metabólica, nomenclatura aceptada recientemente.

VIDAS POR SALVAR

Según explica el doctor en Ciencias Enrique Rosendo Pérez Cruz, director del CIGB espirituario, el KestoMix —nombre comercial con el que se registró el Sirope FOS 55% por el Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar— es fabricado en la Planta de Sorbitol bajo licencia de patente del CIGB.

Este es un sueño hecho realidad gracias al KestoZyme, una fructosiltransferasa de origen vegetal producida con alta pureza proteica y elevada actividad específica en el sobrenadante de la levadura *Pichia pastoris*. Esta enzima se elabora por el CIGB en forma de un polvo soluble altamente estable, de fácil empleo, y es una especie de “llave mágica” que permite la fabricación del suplemento dietético KestoMix.

“En nuestro centro —expone— hay un saber hacer en la producción de enzimas para la obtención de los Fructooligosacá-



El estudio clínico con el KestoMix incluye a 24 pacientes espirituanos. /Fotos: Yosdany Morejón

dos (FOS), y a sus especialistas les asiste la responsabilidad de articularlo con las entidades e instituciones ya citadas para que se produzca el KestoMix en mejores condiciones.

“La intención es introducir este suplemento dietético en el mercado nacional y comercializarlo a través de la red de farmacias sin necesidad de prescripción médica, dados sus beneficios. Ese es el futuro, pero hoy pretendemos que esos grupos de riesgos, que son las personas con enfermedades gastrointestinales, puedan recibir las bondades del KestoMix.

“En estos momentos —explica— estamos demostrando que el producto cubano, con una composición diferente al obtenido en otros países, tiene efectos beneficiosos para combatir la enfermedad del hígado graso no alcohólico”.

Para confirmar esta certeza, en el 2019 el Hospital General Provincial Camilo Cienfuegos, de Sancti Spíritus, de conjunto con el CIGB espirituario, inició el estudio clínico titulado Uso del KestoMix en pacientes con enfermedad por hígado graso asociado al metabolismo.

De acuerdo con Miriam Belkis Nápoles Valdés, especialista de segundo grado en Gastroenterología, al frente de dicho estudio, en la consulta de ese servicio médico se registra, desde hace varios años, un aumento de esta enfermedad que guarda relación con la obesidad y el síndrome metabólico por te-

ner como denominador común la resistencia a la insulina.

“Es conocido —refiere— lo dañino que pueden resultar los carbohidratos y, específicamente, los alimentos dulces porque traen consigo una disbiosis intestinal que altera la microbiota funcional.

“Para esta afección no existe una terapéutica y se aconseja seguir algunas pautas con la dieta, el ejercicio físico y la nutrición. Científicos en diversos países trabajan en el empleo de prebióticos para mejorar la microbiota intestinal, entre estos Cuba, y es precisamente el KestoMix el producto en estudio clínico en nuestro hospital”.

Al decir de la especialista, el estudio tiene como objetivo constatar la eficacia en variables clínicas como las medidas antropométricas, la ecosonografía y la química sanguínea; dentro de esta última las aminotransferasas, el colesterol, los triacilglicéridos, la glucemia y el ácido úrico, indicadores que revelan la disminución o no del desajuste metabólico inicial del paciente.

Como parte del estudio clínico también se realiza un seguimiento ecosonográfico —asegura el doctor Miguel Ángel Amaró Garrido, especialista de segundo grado en Imagenología—, importante para el diagnóstico, manejo y seguimiento de esta entidad.

“Se miden, además, varios parámetros ecográficos, no solo tamaño y ecogenicidad; sino también los contornos de la cápsula, la vascularización, si hay presencia de lesiones o no. Esta es una enfermedad con un curso silente, insidioso, y que generalmente los pacientes la relacionan con síntomas digestivos, y no con que presentan un hígado graso asociado al metabolismo.

“Es una afección todavía subvalorada; sin embargo, su agravamiento puede llegar a ocasionar cirrosis hepática”, advierte Amaró Garrido.

A más de un año y medio de administrarse el FOS a pacientes que reunieron los requisitos de inclusión en el estudio clínico, los resultados son esperanzadores, según la doctora Nápoles Valdés.

“En el grupo que ha consumido el suplemento son evidentes los cambios positivos en la química sanguínea; es decir, en el control de las aminotransferasas, el colesterol, los triacilglicéridos, la glucemia y el ácido úrico. La evolución ha sido visible, también, en el monitoreo por ecosonografía abdominal. De una esteatosis hepática severa, el

enfermo ha evolucionado a una leve, o ha llegado a la ecogenicidad conservada.

“Algo muy favorable es que muchas de estas personas han recuperado las medidas antropométricas deseadas en cuanto al índice de cintura abdominal y de cadera. En el caso de los hombres, por encima de 102 centímetros es un factor de riesgo para esa enfermedad, y en las mujeres, por encima de 88 es un valor también preocupante”, ratifica la especialista.

El KestoMix al 55 por ciento —asevera— se administra a razón de 15 mililitros diarios, y el paciente tiene la libertad de fraccionarlo tres veces al día o emplear en alimentos como el café, el yogur o los jugos naturales.

HÍGADO GRASO NO ALCOHÓLICO

Convertido en la causa más frecuente de enfermedad hepática en el mundo, el HGNA se considera la pandemia silenciosa del siglo XXI, pues su incidencia va en ascenso, y en la mayoría de los casos no produce síntomas hasta estadios muy avanzados.

Descrito por la literatura médica, es un síndrome caracterizado por la presencia de depósitos de grasa en el hígado en pacientes sin consumo significativo de alcohol. Su evolución puede conducir a la esteatohepatitis no alcohólica, responsable, en muchos casos, de muertes cardiovasculares, oncológicas y hepatológicas.

“El tratamiento ha sido maravilloso. El producto se lo echo al café y no utilizo azúcar para nada. He aprendido a tener cultura alimentaria porque este proyecto también enseña a prevenir”

En Sancti Spíritus, investigaciones demuestran que en los últimos años ha existido un aumento elevado de la prevalencia y la incidencia de esta enfermedad (la padece más del 50 por ciento de la población espirituaña) y es creciente esta tendencia en edades pediátricas.

A juicio de expertos de la Asociación Europea para el Estudio del Hígado, la dieta deficiente con abundancia de azúcares y ultraprocesados, el consumo de alcohol, la obesidad y el sedentarismo están directamente relacionados con lo que se considera una pandemia de hígado graso.

Ante tales señales de alarma, la comunidad científica internacional ha llamado a tensar aún más las cuerdas de la prevención, en cuanto a la necesidad de asumir hábitos alimentarios adecuados. Que en este camino se encuentre el producto cubano KestoMix, con beneficios corroborados en el tratamiento de varias enfermedades gastrointestinales, constituye, sin dudas, un hallazgo milagroso.

Lo sabe la paciente Duida Esther Domínguez Mursulí, quien tiene a sus 53 años una mejor calidad de vida.

“El tratamiento ha sido maravilloso. El producto se lo echo al café y no utilizo azúcar para nada. He aprendido a tener cultura alimentaria porque este proyecto también enseña a prevenir.

“Trimestralmente nos realizan diferentes análisis de laboratorio y ultrasonidos, y los resultados son muy diferentes, para bien; incluso, la distensión que yo tenía en el abdomen ha mejorado un ciento por ciento”.



El KestoMix es un producto cubano que tiene efectos beneficiosos para combatir la enfermedad del hígado graso no alcohólico.

Canchánchara gigante en Trinidad

La tercera villa de Cuba acoge un evento cultural sin precedentes en estos predios; una fiesta para deleitarse con lo mejor de las tradiciones

Texto y foto: Ana M. Panadés

La canchánchara en Trinidad, además de la bebida preparada en los campos cubanos para aliviar el frío y la fatiga de los mambises, despierta —como la mismísima mezcla— una cascada de emociones que remiten a tradiciones de hondo arraigo en la tercera villa de Cuba.

Y es que el vocablo con tan melódica pronunciación designa también la vasija de barro en la que se ofrece el trago a base de jugo de limón, miel de abeja, aguardiente, hielo y agua. En la idea inicial de su diseño se unieron dos prestigiosos investigadores de la localidad, Teresita Angelbello y Víctor Echenagusía Peña, que recrearon la forma redondeada de la güira cimarrona, pero en un recipiente elaborado a partir de la arcilla.

En el torno de Daniel (Chichi) Santander nacieron los primeros prototipos del depósito ideal para degustar la bebida que sabe diferente cuando la mezcla se revuelve y entra en contacto con el frío del barro.

Bien lo saben los turistas y locales que coinciden en la casona de la calle Real del Jigüe, el sitio homónimo donde el trago se ha convertido en valor añadido de un producto con una dimensión cultural extraordinaria, además de turístico.

Por ello el festival que por estos días invita al jubileo lleva por nombre La Canchánchara, “un evento soñado hace años, con muchísimas motivaciones y alianzas entre decisores locales, los ministerios de Cultura y Turismo y el sector no estatal”, resaltó Reinier Rodríguez, gerente general de la Empresa de Grabaciones y Ediciones Musicales (Egrem), que apoya la realización de esta propuesta sin precedentes por estos predios.

SABOREAR LA TRADICIÓN

Los bocetos originales del di-



La taberna La Canchánchara es uno de los lugares más visitados de la ciudad.

seño del recipiente para servir la canchánchara lamentablemente se perdieron; mas, Víctor Echenagusía ha dibujado sobre el papel sus recuerdos, que comparte con Escambray.

“Partimos de la historia y el significado de las güiras cimarronas donde los mambises bebían la mezcla, pero había que tener en cuenta otros requisitos higiénicos para ofertar el coctel. Pensamos entonces en un material que podía cumplir esas exigencias y le añadía un valor cultural importantísimo”.

Con la propuesta bajo el brazo, llegaron él y Teresita Angelbello a la casa de Chichi, donde seis generaciones de Santander han moldeado su vida y sus sueños del barro. Al pie del torno se hizo el milagro.

“Primero salieron figuras más largas hasta lograr esa forma redonda ideal que tienen hoy; vimos la textura para evitar que la vasija resbale por la humedad, los bordes pulidos..., luego el esmalte que proporciona el mayor disfrute de la cerámica, y así logramos este concepto que ha llegado hasta hoy”,

recuerda el prestigioso intelectual complacido por la fama, incluso a nivel internacional, ganada por la pieza gracias a la tradición alfarera de la ciudad.

Y es la familia Santander la que ha perpetuado la dinastía del barro en esta urbe colonial. Hasta los días de hoy, esa heredad implica tornear a mano todas las obras. “Las piezas van tomando forma casi sin uno proponérselo; es algo especial que aprendimos desde muy pequeños. Todavía recuerdo a mi abuelo y a mi padre en el primer taller”, evoca Chichi, uno de los más grandes maestros artesanos de la ciudad.

Azariel —su hermano— domina también los secretos de la arcilla, un noble material empleado inicialmente en la fabricación de elementos constructivos hasta que aparecieron macetas, porrones, jarras, cazuelas, tinajones..., todo tipo de objetos utilitarios y piezas de exquisita factura como expresión de una de las tradiciones más raigales en la villa. “Y no hay que ir a buscarlo a otra parte, está

aquí mismo. Es otro valor que tiene nuestro trabajo”, asegura el mayor de los Santander mientras sus manos acarician el barro y encuentran una calma extraordinaria.

CON EL SELLO DE LO LOCAL

Alrededor de la canchánchara —un vocablo tan simbólico en Trinidad como sus calles de piedra o la torre campanario del Convento— se gestó una propuesta cultural sin precedentes en esta localidad, un festival nacional que revive costumbres, reconoce la creatividad de los pobladores e invita disfrutar de lo mejor de las tradiciones cubanas.

Idea del compositor trinitario José (Pepe) López y con el apoyo de las autoridades locales, la Egrem, los ministerios de Cultura y Turismo, Artex, la Oficina del Conservador de la Ciudad y el Valle de los Ingenios, entre muchos otros patrocinadores, el evento se distingue por la variedad de actividades, además de la presencia de importantes personalidades del país y de agrupaciones y músicos reconocidos.

Uno de los aciertos del festival

—de acuerdo con Pepe López— es lograr que confluyan en los diferentes escenarios artistas nacionales y locales que han mantenido vivas tradiciones musicales como la trova, las serenatas desde un balcón, las descargas entre músicos...; un ambiente especial que por estos días envuelve la villa.

En los alrededores de la plaza fundacional del Jigüe tuvo lugar la apertura, una gran fiesta que incluyó la elaboración de la canchánchara más grande del mundo. En la enorme vasija confeccionada por la familia Santander se mezclaron 250 litros de ron junto al resto de los ingredientes, jugo de limón, miel de abeja, hielo y agua. La ceremonia estuvo acompañada por un espectáculo que fundió la cultura española y africana con la actuación de la compañía Habana Flamenca y las Tonadas Trinitarias.

Con broche de oro cerró la primera jornada al reconocer a varias personalidades de la urbe, entre ellos José Ferrer, exintegrante del Dúo Escambray, Isabel Béquer —La Profunda— y Víctor Echenagusía, y disfrutar de los conciertos de Haila María Mompié, Waldo Mendoza, Isacc Delgado, Wil Campa y Maikel Blanco en un escenario sin igual, la Plaza Mayor.

Esta celebración invita también a disfrutar de exposiciones de artes visuales, espectáculos humorísticos, lo mejor de la gastronomía y la creatividad de los pobladores, entre muchas otras propuestas que integran cultura, patrimonio e identidad.

Hablar entonces de canchánchara nos remite al muy auténtico trago heredado de nuestros mambises, a la graciosa vasija de barro para degustarlo, a la típica casona colonial donde la bebida se disfruta como en ningún otro lugar, a una fiesta que abrazó tradiciones, a la esencia de una ciudad y de todos sus hijos, que es pura magia.

Música espirituana desde el pentagrama científico

Texto y foto: Lisandra Gómez Guerra

“A la hora de hacer la historia de la música y musicología espirituana hay que dedicarle una página inmensa a Juan Enrique Rodríguez Valle”, dejó escapar su colega, instrumentista y director de orquesta Alfredo Castro, como antesala de la entrega de la condición de Presidente de Honor del Coloquio sobre Estudios de la Cultura Musical Cubana.

Fue ese uno de los momentos más especiales de la XXXIV edición de la cita que, tras un prolongado silencio, regresó a predios de la cuarta villa de Cuba.

“Hay que hablar de él como formador de generaciones al permanecer durante muchos años en la otrora Escuela de Música —recordó Carlos Manuel Borroto, vicepresidente del Comité Provincial de la Unión de Escritores y Artistas de Cuba—. Supo compulsar para que se estudiara la música de este territorio. Sin dudas, es un puntal muy fuerte para nuestra cultura”.

El evento también visibilizó investigacio-

nes actualizadas sobre una manifestación del arte seguida por multitudes. “Los estudios sobre música espirituana han alcanzado y han trascendido un poco más allá de las fronteras de nuestra provincia —expresó Yaisel Madrigal, asistente por la modalidad virtual—. Las editoriales a nivel nacional, como el sello del Centro de Investigación y Desarrollo de la Música Cubana, han puesto sus ojos en esas investigaciones, ya que en la región central evidencia marcadores estilísticos y rasgos de realización muy propios”.

Ejemplos de esas expresiones únicas se conocieron durante el Coloquio, pues se les dio voz a los resultados de *¡Los Pinares tienen su ritmo!*, de Saylly Alba, y *Arroyo Blanco, cuna de mujeres parranderas que hacen hoy historia de una tradición*, de un colectivo de autores.

Además, las jornadas sirvieron para reconocer a personas e instituciones que han apoyado la historia de esta cita, disfrutar de la muestra Coloquio en la memoria documental, escuchar melodías del pentagrama yayero y conocer sobre la labor de Edicio-

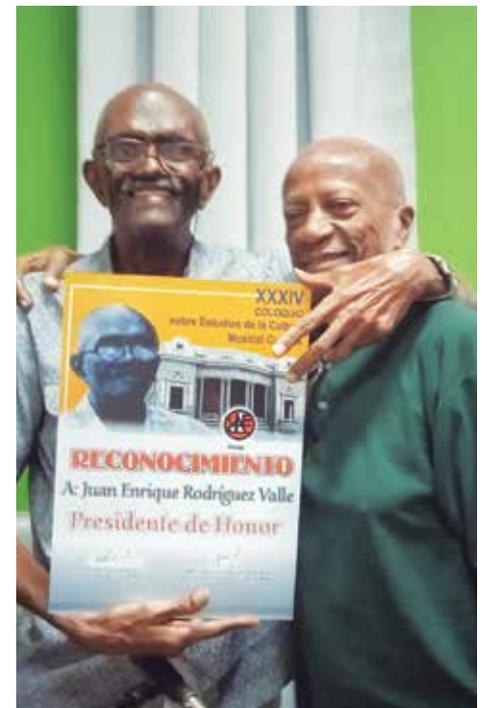
nes Luminaria en la preservación y difusión del patrimonio histórico-documental de la música espirituana.

Y como ya es habitual durante el Coloquio sobre Estudios de la Cultura Musical Cubana, se honró a José Manuel Jiménez Berroa, conocido por Lico Jiménez.

“Su figura es de obligatorio estudio en los programas de música de los niveles elemental, medio y superior —acotó Katia Rojas, profesora y musicóloga—. Trabajó música de concierto y obras cubanas. Como otros muchos artistas, este trinitario fue más reconocido fuera del país”.

Desde ya, quienes impulsaron esta cita piensan cómo efectuar la XXXV edición del Coloquio sobre Estudios de la Cultura Musical Cubana.

“Tenemos como meta organizarnos con tiempo para que el evento quede con la calidad que exige y que también pueda ser más presencial para que retome su trascendencia dentro de los estudios musicales del país”, concluyó Dianelys Hernández Oliva, presidenta del evento.



Alfredo Castro entregó el importante reconocimiento a Juan Enrique Rodríguez.



El empleo de un bate inelegible por el equipo de Industriales en un juego frente a Sancti Spiritus no tuvo las medidas correspondientes.

Aventuras y desventuras del béisbol en Cuba

La inclusión de una mujer en un equipo masculino durante la Serie Provincial azuza las opiniones sobre decisiones polémicas y arbitrariedades en torneos recientes

Elsa Ramos Ramírez

Ni la rarísima victoria de 2-1 del débil Jatibonico ante el actual campeón Trinidad en el estreno del corto Campeonato Provincial de Béisbol, ni los cerrados duelos que le deparó La Sierpe a Sancti Spiritus ni el regreso a predios espirituanos del lanzador Pedro Álvarez trajeron tanto revuelo en las redes como el estreno de una mujer en un torneo totalmente masculino.

Se trata de la jatiboniquense Rosalí González Rodríguez, quien a pesar de consumir un solo turno al bate (salió de emergente y se ponchó) y cubrir a la defensa de primera en apenas un inning, se convirtió en noticia y activó una disputa tanto en el mundo digital como fuera de este.

Las razones parecen explicarse solas porque, en primer lugar, hasta que los expertos en estadísticas y récords demuestren lo contrario, es la primera ocasión que, al menos en la pelota cubana, una mujer forme parte de la nómina de un equipo masculino de béisbol en un evento oficial como lo es, a pesar de los pesares, el Campeonato Provincial de Béisbol primera categoría.

Lo primero a decantar es la legalidad de la presencia. Interrogado por *Escambray*, el comisionado provincial de Béisbol, Nelson Ventura, corroboró la decisión que ya antes había sido adoptada por el Congresillo Técnico del evento, cuando por unanimidad todos los participantes, hombres en abrumadora mayoría, aceptaron la propuesta de Jatibonico de incluir en su nómina a la mencionada muchacha.

La propia fuente abundó que es la primera vez que se asume tal decisión a este nivel, aunque también dijo que la formación de equipos mixtos es ya habitual en las categorías pequeñas, una práctica que ha impulsado el fútbol con sus torneos Fútbol para todos, auspiciados por la Unicef, sobre todo entre los estudiantes de Primaria y Secundaria.

No pretendo atizar la polémica entre aquellos que aplauden la iniciativa jatiboniquense por estar a tono con la inclusión, la no discriminación a la mujer y las oportunidades femeninas y los que cuestionan el proceder al considerar que desvirtúa la esencia del béisbol —que

ya se abrió hace rato a la práctica entre mujeres— o porque puede confundirse con la modalidad del béisbol 5 que, por regla, concibe elencos conformados por los dos sexos. Otros van más allá y entran en el terreno de las ofensas, las burlas y entonces el juego comienza a perderse.

Es verdad que ya las mujeres cubanas practican pelota oficial hace rato y que incluso Sancti Spiritus realiza campeonatos provinciales “puros” entre ellas y hasta ha logrado insertar a algunas en equipos Cuba a eventos internacionales.

De hecho, Rosalí es la tercera base del equipo espirituano al campeonato nacional y practica el deporte hace un buen tiempo.

Entonces, si ya las mujeres tienen su propio espacio, ¿por qué jugar con un equipo de hombres?, se preguntan varios desde su derecho personal a opinar, discrepar, polemizar.

Sin hacer alianzas con las corrientes feministas, ni muchos otros machistas que hasta han propuesto encuestas sobre el tema en las redes sociales, considero que más allá de lo curioso, novedoso y raro del hecho, es un asunto, al menos, debatible.

En esta era en el que deportes extraños, creados hace poco, desplazan a otros más encumbrados hasta de los cronogramas olímpicos; tampoco es una herejía que Rosalí calce uniforme de hombre en un evento oficial, aunque no sea una práctica mundial en ninguna liga, sea cual sea, mucho más porque los torneos provinciales de pelota cumplen una función, sobre todo recreativa en momentos en que, a veces, cuesta trabajo llenar las nóminas de los elencos a ese nivel a pesar de que existen practicantes del mismo en disímiles lugares.

¿Es normal, por ejemplo, que hombres que no entran nunca a un central o a un campo de caña sean mayoría en los elencos de la Liga Azucarera? Por la lógica no lo es, pero como práctica habitual es también aceptada.

Aquí no se trata de aceptar o no, como ocurre con la narración de la colega Melissa Blanco en la pelota, quien ha sido objeto hasta de ofensas, sobre todo de la familia masculina, algo que se ha considerado casi una aberración.

Se trata de que, puede —en un caso como en otro— gustar o no, pero nada justifica las ofensas ni emprender contra las féminas por el solo hecho de serlo. Nada es admisible, ni tan siquiera el justo derecho de cada quien a emitir un criterio.

Pero otras desventuras atacan nuestro deporte nacional y no logran instalarse como este en el ojo del huracán. Y hablo de cuestiones que van desde el error de la dirección del Cuba en los Juegos Panamericanos cuando inscribió a Frank Abel Álvarez con otro apellido ante Venezuela, lo cual inducía a una derrota *per se*, un incidente que quedó “tapadito”, tanto como el autoanálisis de los responsables del descalabro cubano en ese evento, o el más reciente en el Sub-23.

Igualmente, otros infortunios “juegan” más a menudo al conjuro de aquellas a las que nadie hizo “swing” y que hablan de irrespeto total, pues se supone que en todos los casos descritos estén involucrados los colectivos técnicos que, se supone, tengan los cinco sentidos puestos únicamente en el juego. Y aquí me refiero al partido reanudado entre Industriales y Sancti Spiritus en el estadio Latinoamericano al detectarse un bate impropio, cuando, según todas las reglas internacionales, lo que tocaba era decidir el encuentro a favor del equipo afectado o reclamante.

De esos usos indebidos ha estado cargada la II Liga Élite; y también el equipo de Artemisa al usar más de un lanzador que no correspondía, incluso ante Sancti Spiritus, violación que pasó por debajo de la puerta.

¿Qué tan aceptable puede ser el gesto obscuro, público e impune del árbitro principal en el partido de esta semana entre Sancti Spiritus y Las Tunas, casi igual al asumido por el refuerzo espirituano Juan Carlos Arencibia, en Matanzas, por el que fue castigado varios juegos?

O sea, que todo depende del visor con que se miren las esencias. Quizás nos dé por globalizar la práctica de Rosalí y el equipo jatiboniquense y en unos años tendríamos otro deporte, o este mismo con adecuaciones, como les ha ocurrido a otras disciplinas y estaríamos hablando en un lenguaje distinto y no justamente de género.

Púgiles a circuitos profesionales

Los espirituanos Osvaldo Díaz y Jorge Cuéllar tendrán la oportunidad de pelear en Kazajistán el 16 de diciembre

El boxeo espirituano está por conquistar su primer triunfo en los circuitos profesionales que iniciaron los Domadores de Cuba desde el pasado año.

Luego de las dos derrotas del fomentense Yosbany Veitía, quien estrenó la presencia espirituana en esas lides bajo la firma de la Federación Cubana de la disciplina, ahora dos jóvenes púgiles del patio buscarán marcar esa casilla: Osvaldo Díaz y Jorge Cuéllar, quienes forman parte de la escuadra cubana que asistirá a Kazajistán.

La oportunidad la tendrán antes del cierre del 2023, exactamente el próximo 16 de diciembre, cuando buscarán vencer a dos durísimos escollos que los aventajan en carretera competitiva y resultados de envergadura a nivel internacional.

Con pleitos pactados a cinco asaltos y la faja de los 57 kilogramos, Osvaldo cruzará guantes con el titular del orbe en la actual temporada y medallista de plata en la del 2021, Maxmud Sabyrhan; mientras Cuéllar lo hará en los 71 kilogramos ante Aslanbek Shymergenov, campeón mundial de su división este propio año.

De los dos, Cuéllar es el que presenta mejores credenciales a nivel internacional, con una medalla de bronce en los Juegos Centroamericanos y del Caribe y su presencia en el Campeonato Mundial y en los Juegos Panamericanos, aunque en ninguno de los dos pudo acceder al podio de premiaciones.

Osvaldo, por su parte,

acumula años en equipos y preselecciones nacionales y ha sido varias veces medallista en certámenes domésticos como los campeonatos nacionales Playa Girón y los torneos internacionales Giraldo Córdova Cardín.

De todas maneras, su estreno apunta a ganar en fogueo a un nivel superior de cara a los próximos compromisos del boxeo cubano, esencialmente los clasificatorios para los Juegos Olímpicos de París 2024.

También aporta al mantenimiento de Cuba en esos circuitos, en los que debutó casi a mediados del 2022, tras más de 60 años de estar alejada del deporte rentado.

Antes que expire el 2023, otros púgiles cubanos que ya han mostrado credenciales entre los profesionales buscarán hacer historia en esta modalidad de boxeo rentado. Se trata de Lázaro Álvarez, quien, con seis triunfos en estas lides, se medirá por el primer título profesional de la Asociación Internacional de Boxeo con el ruso Albert Batyrgaziev, y Julio César La Cruz, quien enfrentará el próximo 16 al nigeriano Austine Nnamdi, ambos en pleitos a 10 asaltos.

Otro espirituano pugna por entrar en ese selecto grupo de boxeadores en circuitos profesionales: Alejandro Claro Fiss, bronce mundial juvenil en los 51 kilogramos. De ahí que esté inscrito para participar en el tope bilateral contra Rusia concebido a finales de diciembre y para el que se anuncia también la participación de Cuéllar. (E. R. R.)



Jorge Cuéllar ya muestra credenciales a nivel internacional.



El galeno toca a la puerta de los hogares. /Foto: Cortesía del entrevistado

Greidy Mejía Cárdenas

NO hubo grandilocuencias en su elección. El simple hecho de poder curar a un paciente bastó para que Edelkys Valdés Enríquez se inclinara por la carrera de Medicina. Desde ese momento, cuando ni siquiera tenía conciencia de las particularidades de esta disciplina, advirtió que se adentraría en un mundo de extrema nobleza humana.

Mas, este joven tenía un camino adelantado. Sabía que la Medicina no solo se trataba del simple contacto físico, que siempre gratifica tanto, sino que iba mucho más

allá; a la manera de conectar y transmitir tranquilidad a quien llega a los médicos con una dolencia.

Con esos saberes aprehendidos de las prácticas cotidianas, este muchacho, oriundo de la comunidad yaguajayense de Mérida, entró a la Universidad de Ciencias Médicas (UCM) Faustino Pérez Hernández, de Sancti Spíritus. Allí, durante seis años, conoció exhaustivamente el funcionamiento del cuerpo humano.

Al egresar de la universidad, dichos conocimientos lo acompañaron en cada consulta. Con bata blanca y estetoscopio en mano llegó recién graduado al poblado de Los Ramones, perteneciente al Consejo Popular de Perea.

El médico de La Dalia

En esa comunidad yaguajayense, el joven galeno Edelkys Valdés Enríquez brinda una atención de calidad a sus pacientes

Y cuando no pocos ponían el grito en el cielo por llegar a las comunidades de difícil acceso, Edelkys ni siquiera lo pensó.

Durante el año en el que permaneció en este sitio se concentró en brindar una atención de calidad a los habitantes de la zona. Con esta experiencia comenzó a entender el trabajo de un consultorio del médico y la enfermera de la familia.

“En un consultorio se establece el primer encuentro entre médico y paciente, lo cual evita la aparición de diversas enfermedades mediante la promoción y prevención de salud”, apunta Valdés Enríquez.

Quizás por eso, en la comunidad de La Dalia, perteneciente al Consejo Popular de Venegas, sitio en el que labora hoy, Edelkys no pierde el rastro a las principales patologías de su población. No es raro verlo en el consultorio, auscultando o indicando tratamiento para algunas enfermedades. Tampoco es inusual que toque a la puerta de los hogares para controlar los estados de salud de sus pacientes.

“Mi rutina de trabajo consiste en realizar consultas de seguimiento a los pacientes, según sus patologías. También priorizo las visitas de terreno a las viviendas, el seguimiento al Programa Materno Infantil y a otros programas. Por tanto, en las mañanas realizo las consultas de morbilidad, y en las tardes, de conjunto con la enfermera, hago las visitas domiciliarias”, destaca el galeno.

Por esa suerte de hacer lo que más le apasiona, Edelkys conoce al dedillo los principales problemas de salud de sus pacientes. Sabe que la hipertensión arterial, el hábito de fumar y el alcoholismo mellan hoy el bienestar físico de algunas personas

de La Dalia; de modo que no escatima esfuerzos en el intento de frenar algunos de ellos.

A pesar de los obstáculos, este médico no se cansa. Con su mente y con sus manos, todo es posible.

“El trabajo del consultorio me gusta, porque en la Atención Primaria de Salud, a través de la promoción y prevención, evitamos que el paciente llegue a la atención secundaria. El paciente tiene su primer contacto en el consultorio”, agrega.

Edelkys tiene 34 años y dentro de sus proyectos no incluye otra especialidad que no sea la Medicina General Integral. Ha preferido quedarse en el nivel primario de Salud. En su consultorio se ha probado a sí mismo, y se siente útil por tanta gratitud reflejada en los ojos y en los corazones de los seres humanos.

“Hasta ahora no he pensado en ninguna otra especialidad, pero si tuviera que escoger una, sería la Pediatría. Me siento bien trabajando en La Dalia. Aquí las personas son respetuosas y he hecho muy buenas amistades”, confiesa.

Con esa voluntad innata de hacer el bien, este joven transita el camino de la Medicina. Los habitantes de la comunidad, más que pacientes, son familia. Por ello, en su consultorio, el lugar que sirve de refugio para tantas dolencias, este galeno siempre anda con una maraña de pensamientos en la cabeza.

Entre ese ir y venir de ideas siempre encuentra una solución para los problemas de salud de su gente. Y eso lo hace feliz. A la vuelta de los años, aquellos deseos incipientes de sanar perduran en Edelkys, el médico de La Dalia.

Bombean agua con los rayos del sol

En la provincia se han instalado 40 equipos que, en lugar de energía eléctrica, utilizan paneles solares para esta vital actividad

Mary Luz Borrego

Ya se encuentran instalados en la provincia 40 equipos de bombeo de agua que en lugar de energía eléctrica utilizan paneles solares y por ende benefician con una mayor estabilidad en la prestación de ese servicio vital a unos 15 000 espirituanos, residentes fundamentalmente en comunidades rurales.

“El objetivo de esta sustitución es generar un ahorro del consumo del Sistema Electroenergético Nacional. Además, la energía renovable constituye una garantía que beneficia los acueductos, porque ya no dependen de la electricidad para mantener el servicio y aunque existan apagones este se mantiene sin interrupciones”, comentó a Escambray Fredesman Jiménez, delegado de Recursos Hidráulicos en el territorio.

El llamado cambio de la matriz energética de estos equipos inició aquí hace unos meses, concebido

para sustituir solo los de menos de 10 kilowatts de consumo, que en el territorio suman 99, y en estos momentos se aprecia cierto atraso en la ejecución de ese programa, debido fundamentalmente a las limitaciones con el combustible.

“Con el apoyo de las autoridades de la provincia, se tomó una estrategia para acelerar la instalación de estos equipos: se convocó a otras entidades para que apoyen a Acueducto en este trabajo, como CEDAI, la OBE, Geisel y la refinería Sergio Soto, que cuentan con personal calificado, han realizado el montaje de paneles solares y nos están apoyando para lograr mayor productividad en esta labor. Actualmente, tenemos otros 11 equipos en proceso de montaje”, aseguró el directivo.

Y agregó que en los lugares donde ya prestan servicio los nuevos aparatos se aprecia un favorable nivel de satisfacción, independientemente de que, en determinado momento, haya podido fallar algu-



Montaje de paneles solares en la estación de bombeo Minas Abajo, en el municipio de Cabaiguán. /Foto: Recursos Hidráulicos

no y se haya hecho necesaria su revisión.

“Este programa —agregó el delegado— tiene detrás una sostenibilidad, porque no solo se compraron los equipos que se van a cambiar, sino también

un nivel de piezas para reponer en casos de avería o de cualquier fallo”.

Cuando se concluya el cambio de este equipamiento, en el territorio se beneficiarán más de 48 600 habitantes, que representan el 16

por ciento de la población que recibe el servicio de Acueducto aquí.

Además, se dejarán de utilizar unas 38 toneladas de combustible por concepto de generación, lo cual implicará un ahorro superior a los 1 760 megawatts al año.

Escambray

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spíritus

Fundado el 4 de enero de 1979

Directora: Gisselle Morales Rodríguez
Subdirector: Yosdany Morejón Ortega
Jefe de Información: Reidel Gallo Rodríguez
Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Diseño: Yanina Wong y José A. Rodríguez
Corrección: Miriam López y Arturo Delgado
E-mail: cip220@cip.enet.cu
Teléf. 41323003, 41323025 y 41323047

Dirección: Adolfo del Castillo No. 10
Código Postal: 60 200. Sancti Spíritus
Impreso en Empresa de Periódicos.
UEB Gráfica Villa Clara. ISSN 9664-1277