



Cobimas inició sus acciones en la provincia en el 2019. /Fotos: Facebook

Proyecto Cobimas con pasos sólidos

El Proyecto de Conservación de la Biodiversidad y Manejo Agrícola Sostenible se implementa en la provincia desde el 2019 y persigue la conservación de los recursos fitogenéticos y zoogenéticos del territorio

Greidy Mejía Cárdenas

El Proyecto de Conservación de la Biodiversidad y Manejo Agrícola Sostenible (Cobimas) llegó a Sancti Spiritus en el 2019 para centrar su mirada en la conservación de los recursos fitogenéticos y zoogenéticos.

Así lo explicó a Escambray Magday Santos Jiménez, coordinadora de la iniciativa en el territorio, quien agregó que en el caso de los recursos fitogenéticos se preservan las anonáceas; mientras que dentro de los zoogenéticos se apuesta por la conservación de la cabra



El proyecto beneficia a varias bases productivas del territorio.

criolla, la gallina cubalaya, el cerdo criollo y el conejo pardo.

Con incidencia en el municipio de Yaguajay y en la capital espirituana, dicha estrategia incluye acciones que van desde la agricultura de conservación para garantizar la supervivencia del suelo hasta el fomento de especies de animales en peligro de extinción.

Santos Jiménez puntualizó que hasta la fecha cuentan con un rebaño de 44 cabras criollas, de las 100 reproductoras a las que se aspira; se ha realizado dos veces la inseminación artificial con semen congelado de cabra criolla; existen 9 hectáreas de anonáceas sembradas; se consolida la cría de la gallina cubalaya en las áreas de incidencia y en el resto de las zonas protegidas, y existen colmenas de abejas meliponas en todos los sitios de intervención.

La coordinadora de Cobimas en el territorio destacó que dicha estrategia involucra a los trabajadores de la Empresa Flora y Fauna y a productores de las CCS Antonio Maceo y Luis La O, del norte espirituano; mientras que en la zona sur de la provincia inserta a productores de las CCS Primero de Enero y Diez de Octubre.

Por otra parte, aclaró que en el orden ambiental el Proyecto Cobimas favorece la conservación de especies autóctonas o criollas con determinado grado de amenaza; mientras que en lo social facilita el quehacer de los productores a través de la entrega de medios de transporte u otros instrumentos que humanizan el trabajo.

De igual forma, puntualizó que en el ámbito económico la iniciativa facilita la entrega de tecnologías para las minindustrias de queso y frutales; al tiempo que genera ingresos y permite cerrar el ciclo productivo.

El Proyecto de Conservación de la Biodiversidad y Manejo Agrícola Sostenible inició en la provincia en el 2019 y se extenderá hasta el 2025, con resultados cada vez más sólidos.

Cada zafra es una guerra

Desde hace más de 20 años, Pedro Alcántara Oliva se consagró en cuerpo y alma al centro de limpieza de la caña perteneciente al central Melanio Hernández, del municipio de Taguasco

Malena Cañizares Pérez

Cuando arribé al centro de limpieza de la caña y le pregunté a un trabajador por Pedro Alcántara Oliva, su mente se quedó en blanco.

—Pipo, ¿sabe dónde puedo verlo?, insistí y rápidamente me condujo hasta él.

Pipo llegó al central Melanio Hernández a inicios del año 2002 por recomendación de un amigo. Desde entonces encontró allí algo más que un puesto de trabajo. Así me cuenta mientras conversamos a la sombra de un árbol, con un café por medio.

Sin desatender el trabajo transcurre la conversación y me cuenta cómo funciona el centro, las adversidades de todos los días y el compromiso de limpiar lo mejor posible la caña que arriba allí, porque sí, existen muchos procesos antes de moler la caña y uno de los más importantes está bajo su mando todos los días.

“Aquí está mi casa —asegura—. Los días son largos, es nuestra responsabilidad retirar toda la materia ajena a la caña, cientos de camiones pasan por ahí y el centro no se puede parar.

“El personal es bastante inestable por las propias características del oficio y en más de una ocasión he doblado turnos; a veces llego a las seis de la mañana y todavía a las ocho de la noche estoy aquí, así vivo la mayor parte de mis días y, la verdad, uno le coge la vuelta”.

¿Acaso es fácil dirigir este centro?

Para dirigir hay que dar un gran ejemplo y eso hago siempre, trato de estar al frente de las tareas, de cumplir y, sobre todo, entender a todas las personas. A

veces ni siento que administro el centro, aquí somos como una gran familia, cada quien desempeña sus funciones y así fluye el trabajo.

¿Hay alguna zafra especial para usted?

Cada zafra es una guerra. Es muy difícil mencionar una específica porque las contiendas del “Melanio” son duras y tenemos una tarea importante que cumplir. El centro tiene una función protagónica y hay que estar a la altura de lo que todos esperan de este lugar.

Aunque la zafra es una etapa difícil, la reparación lo es también; hay que sortear muchísimos obstáculos e innovar con lo que tenemos para garantizar un correcto funcionamiento. Las experiencias, unidas al aporte de varios obreros, facilitan mucho este proceso, ya me conozco a la perfección cada rincón de este lugar.

¿Cómo ha marcado su vida el trabajo en el sector azucarero?

Hice muchas cosas en mi vida, pasé por Educación, Gastronomía y Acopio, pero el trabajo vinculado directamente a la producción de azúcar ha llenado parte de mi satisfacción personal, hoy me siento feliz de ser azucarero y no pude escoger mejor lugar para dedicarle estos últimos 20 años y, por supuesto, espero sean muchos más. Actualmente uno de mis hijos trabaja en el centro, he tratado de transmitirle toda la pasión que le profesó al oficio y el compromiso de hacerlo correctamente. A los jóvenes les digo que sean apasionados por lo que hacen, que no se amilanen ante las dificultades y que defiendan la producción azucarera, que, aunque a veces impone retos, reporta mucha satisfacción.



Pocas cosas en el centro de limpieza del ingenio taguasquense Melanio Hernández escapan de la mirada de Pedro. /Foto: Oscar Alfonso