

Cemento Siguaney: la salvación desde el surco

¡Producimos comida o tendremos que cerrar la fábrica! La sentencia, manifestada hace casi tres años por Gonzalo Reina Aguilar, director de Cemento Siguaney, encerraba una realidad bien dura

Texto y fotos: Oscar Alfonso Sosa

La negativa de venta de los suministradores de alimentos, por déficit de producción y los altos precios de lo disponible, ponían en jaque la estabilidad del colectivo laboral de Cemento Siguaney, donde diariamente hay que ofertar desayuno, tres meriendas, almuerzo y comida a más de 400 trabajadores.

ROMPER LA INERCIA

“Colegiamos con los trabajadores y comenzamos a pedir tierras para producir comida nosotros mismos, porque ya veníamos sintiendo las heridas de la fluctuación laboral y el tema de la garantía de alimentos se revelaba como una de las causas apreciables”, recuerda el director de la industria taguasquense Gonzalo Reina Aguilar.

“Eran escenarios abundantes de marabú y otras maniguas, pero nada nos amilanaba y comenzamos a desbrozar la maleza para afinar el futuro, convencidos de que nada nos sería fácil”, añadió.

Con el colectivo se organizaron trabajos productivos los fines de semana, los obreros se fueron al escenario agrícola en sus días francos y así comenzaron a transformar los marabuzales en parcelas.

Boniato, calabaza, plátano, arroz, entre otras producciones, se sumaban pronto al nuevo panorama de la fábrica. También se construyeron corraletas para la cría ovina, y la edificación de naves para criar gallinas y producir huevos superaba la idea para hacerse realidad.

“Cada vez que algo se lograba en materia de siembra o cría era como un energizante y surgían más ideas y se multiplicaba el trabajo”, refiere a Escambray Freydi Toledo Lorenzo, uno de los fundadores del autoconsumo y hoy obrero fijo en la brigada del lugar.

“Seguimos alistando tierras para plantar frutales y dentro de ellos sembrar hortalizas y viandas de ciclo corto, para aprovechar los espacios cultivables y en un tiempo mínimo



Gracias al empeño de los trabajadores y la dirección, alrededor del 90 por ciento de los alimentos que se consumen salen de la finca de autoconsumo.

tener más cosechas”, acotó.

EN TIEMPO PRESENTE

Y habla entonces de ese escenario en tiempo presente, desde donde ya se consumen en el comedor de la fábrica jugos de guayaba, de mango, se deleita el boniato, la calabaza, frijoles, arroz, melón, plátano, yuca, maíz y otros productos.

Bien cerca de las plantaciones, las naves avícolas se muestran en todo su esplendor y hacen su historia, esa que día a día toca con sus manos y su sudor Orelvis Valladares Pérez, responsable de esas producciones.

“Con sistemática los huevos llegan al plato en el comedor y también se priorizan necesidades de determinado obrero por algún motivo, además de que se han hecho ventas a trabajadores, un propósito incipiente aún.

“Vamos a crecer, y para ello tenemos la garantía de los alimentos para las aves, que en casi su totalidad producimos en la finca de autoconsumo, y comenzamos ya, con el aporte de miembros del colectivo, a incubar huevos para crecer rápido en pollos y gallinas y así multiplicar las producciones de huevo y carne”.

OTRAS BONDADES

Ana Belkis González Luis habla con la pasión de quien ha dedicado toda su vida laboral a Cemento Siguaney, donde el hoy tiene tintes distintivos.

“Tener plato fuerte todos los días cuando te sientas a almorzar o comer en el comedor obrero, que no te falte el arroz, que haya potaje, viandas, vegetales y otras ofertas por 15 pesos, que cada turno de trabajo tenga sus meriendas y desayunos, es hoy un lujo nacido de la necesidad”, comenta.

“Y es un orgullo al que le puedes sumar

una guarapera, la panadería y una cafetería, donde los precios son menores que los de cualquier lugar. Un sistema de caja extra nos facilita el efectivo de nuestro salario, sin tener que movernos a otro sitio.

“Lo que para muchos es un sueño, para nosotros una feliz realidad, argumentada en la unidad, el consenso, el trabajo colegiado y el sudor de todos y para el bienestar de nosotros y nuestras familias”, asegura Belkis.

Bien cerca, el experimentado ingeniero eléctrico Saúl Rodríguez, quien inició su quehacer profesional en la fábrica, se jubiló y se reincorporó, interviene en el diálogo.

“No solo ha sido producir y ofertar, también la prioridad en hacer para amortiguar los costos y lograr que cuando nosotros accedamos aquí a cualquiera de las ofertas alimentarias, el precio sea mínimo, lo que constituye además un gesto de respeto y consideración al trabajador.

“Un cartón de huevos a 350 pesos, la libra de arroz a 20 y la de boniato a 10, por ponerte algunos ejemplos, es un lujo; pero lleva encima mucho trabajo, determinación y compromiso del colectivo”, revela Saúl.

HACER HOY PARA ALUMBRAR EL MAÑANA

Si de desvelos se trata, el director de la fábrica tiene mucho para aportar, sobre todo en esta nueva cruzada para alimentar a su colectivo, cohesionarlo y enfrentar cualquier empeño.

“Ya hoy, sin temor, podemos decir que alrededor del 90 por ciento de lo que consumimos sale de nuestra finca de autoconsumo, un logro materializado en menos de tres años, partiendo de cero.

“Y no vamos a parar, porque ese módulo que sistemáticamente le vendemos al trabajador, a un precio mínimo, tiene que ser mejor y resolver en mayor medida las

necesidades de las familias.

“Por ello ponemos empeño en los planes inmediatos, ahora solicitamos más de 120 hectáreas de tierra perdida para consolidar el autoabastecimiento de la entidad.

“Esto se llama más arroz, frijoles, frutas, viandas, pero también más cabezas de ovinos, más aves, ajonjolí para aceite, potenciar la ganadería vacuna, porque el obrero merece una atención de lujo en este tipo de industria, donde el trabajo es fuerte y en condiciones complejas”, reflexiona Gonzalo.

Y menciona con orgullo las cochiqueras que están en fase de terminación, con sistema de tratamiento de residuales y hasta un biodigestor que alimentará de gas a la cocina del comedor del área de autoconsumo y llevará el combustible hasta el de la fábrica, un proyecto con un importante componente medioambiental.

“Estamos gestionando hasta una minindustria para procesar las frutas y algunos vegetales y hortalizas, porque crecerá el respaldo de producción y cada acción que hagamos en este escenario de sustentación de alimentos tiene como principio mejorarle la vida al trabajador y a la familia.

“Otra sería la situación si nos cruzamos de brazos. La fluctuación laboral estaría por los cielos y sería incalculable el costo en la formación de nuevos obreros calificados, técnicos y especialistas que sustituyan a quienes se fueran.

“La comida que producimos y la que está por venir, tanto para los hombres como para los animales que criamos, más el sistema de atención al trabajador, espanta cualquier fantasma, incluido aquel inicial, de hace casi tres años, cuando cerrar la fábrica, al ser casi imposible la garantía de alimentos para el colectivo, fue una posibilidad real”.



La producción de huevos es uno de los renglones importantes.



Escambray

Órgano Oficial del Comité Provincial del Partido en Sancti Spiritus

Fundado el 4 de enero de 1979

Director: Juan Carlos Castellón Véliz

Subdirector: Roberto Javier Bermúdez

Editora: Yoleisy Pérez Molinet

Subdirector administrativo: José M. Medina

Diseño: José A. Rodríguez y Yariney Milián

Corrección: Reidel Gallo 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 Spiritus

Impreso en Empresa de Periódicos.

UEB Gráfica Villa Clara. ISSN 9664-1277