

La sazón del curso escolar

La Cocina Centralizada Raúl González garantiza diariamente el almuerzo a alrededor de 3 000 alumnos de escuelas primarias en el municipio de Sancti Spíritus, misión que no resulta nada fácil en medio de tantas limitaciones



Desde bien temprano los trabajadores asumen sus tareas para que la comida se termine oportunamente.

Texto y fotos: Reidel Gallo Rodríguez

Al llegar a la Cocina Centralizada Raúl González del municipio de Sancti Spíritus es habitual encontrar un ajeteo laboral semejante al de abejas en un panal.

Y es que no puede ser de otra manera para garantizar diariamente la alimentación de alrededor de 3 000 alumnos de 10 escuelas primarias enclavadas en la cabecera municipal.

CADA QUIEN PONE SU PARTE

Dargis Vizcaíno Cepeda, quien lleva más de 20 años como ayudante general de cocina en el centro, escoge la enorme pila de arroz y de granos, pela y trocea sacos de viandas y prepara todos los condimentos desde el día anterior. “Me gusta lo que hago porque lo primero que pienso es que ese alimento es para niños, por tanto, le pongo todo mi empeño. Yo estoy dispuesta para lo que haga falta, si hay que pintar, si hay que venir un domingo, si hay que ir a la agricultura, allí estoy”, asegura.

En medio de un fuerte vapor salido de los enormes tachos, Raiser Concepción Linares, uno de los cocineros, con cerca de cinco lustros en ese centro, no cesa de dar paleta a aquel caldo; luego, remueve la paila de arroz blanco con una destreza envidiable.

“Me gusta trabajar duro, yo entro aquí a las cinco de la mañana y desde que llego es prendí'o, porque en medio de tantas limitaciones es difícil lograr la calidad requerida, una comida sin sabor no es comida. No tenemos ni una gota de grasa para cocinar, es dura la pelea, pero disfruto mi trabajo y le pongo el corazón. ¡Ah!, no deje de poner lo provechoso que resultaría facilitarles a todos los trabajadores un uniforme sanitario con su gorro y botas de goma para así garantizar mayor higiene”, añade Raiser.

NÉSTOR, EL TIMONEL DEL COLECTIVO

Este hombre, con sus 65 años de edad, parece un director de orquesta en el amplio salón donde se elaboran los alimentos. La entrevista con él se interrumpe más de una vez para dar indicaciones precisas, pero se nota que domina a la perfección todo el proceso, conocimiento avalado por sus más de 30 años como administrador.

Néstor Valle López acumula una rica trayectoria en el sector educacional, en el que comenzó como subdirector de Internado en el entonces Instituto Preuniversitario en el

Campo (IPUEC) Sergio González, del municipio de Sancti Spíritus.

¿Cuál es su receta para mantener la unidad que se aprecia en este colectivo?

Una premisa fundamental en mi forma de actuar es inculcarle a cada cual el sentido de pertenencia. Bajo ese principio se puede lograr todo lo que el ser humano se proponga. Para mí no existen imposibles. Aquí cada trabajador tiene que sentirse motivado para que su labor la realice con calidad.

¿Cómo se ha logrado este nivel de higiene y confort que se aprecia en el centro?

El colectivo en su totalidad es consciente de que nuestra misión es elaborar alimentos para personas, sobre todo para niños, por tanto, la higiene hay que mantenerla a toda costa a pesar de las limitaciones de recursos que enfrenta el país, pero con amor todo se puede.

Aquí durante los meses de julio y agosto, un grupo de trabajadores renuncian a parte de sus vacaciones y asumen tareas de remozamiento en el centro, entre ellas la pintura de todas las áreas, el mejoramiento de las redes eléctricas e hidrosanitarias, la organización y limpieza de las áreas exteriores para que cuando inicie el curso escolar la instalación esté lista.

Para ello hemos contado con el apoyo de la Dirección Municipal de Educación con el suministro de pintura, algunos materiales de construcción y componentes eléctricos como lámparas, tubos plásticos y cables.



Néstor Valle López lleva más de 30 años al frente del colectivo.

De igual manera resultó determinante la reparación y mantenimiento de las dos calderas de vapor, labor asumida por la Empresa de Calderas del territorio, donde se suprimieron algunos salideros y se colocaron nuevos relojes para medir el nivel de agua, además de la pintura de todas las partes para su conservación.

En medio de tantas carencias resulta difícil dar sabor a las comidas. ¿Qué estrategias se trazan para superar, en lo posible, esos obstáculos?

Garantizamos los condimentos a partir de un contrato que tenemos con el organopónico El Gigante, además de la creatividad e iniciativas de los cocineros y demás trabajadores. También contamos con el apoyo de Acopio para la adquisición de las viandas; el arroz y los granos llegan a través de Educación.

Pudiéramos mejorar nuestras ofertas si nos facilitaran grasa, un componente esencial para la cocción de alimentos; sin embargo, estamos en cero. Igual si el madero Víctor Ibarra nos garantizara algún que otro producto a partir de lo concertado entre ese centro y nuestro organismo.

Desde que llegamos nos expresó que ya se va a jubilar a inicios de octubre. ¿Qué mensaje les quisiera dejar a sus compañeros de trabajo?

No era mi deseo, pero los problemas familiares me obligaron a tomar esa decisión. Quisiera que quien me sustituya mantenga el

sentido de pertenencia que se ha logrado, no decaer en lo avanzado y, sobre todo, que se haga con amor. Que el colectivo siga como la gran familia que es; de esa manera no hace falta que Néstor esté presente.

MÁS ALLÁ DE LOS CENTROS EDUCACIONALES

Fuera de su principal objeto social, la cocina centralizada Raúl González brinda servicio a alrededor de 50 adultos mayores, a quienes se les garantiza diariamente el almuerzo y la comida. A ello se suma la atención a algunas embarazadas de la comunidad y casos vulnerables.

Asimismo, sus trabajadores se movilizan durante extensas jornadas cuando ocurre algún fenómeno meteorológico u otra situación extrema en la que es necesaria la elaboración de alimentos para la población.

Según manifestó a Escambray Elizabeth Rabassa, presidenta del Consejo Popular Garaita —quien visita con sistematicidad ese colectivo—, la Cocina Centralizada es un ejemplo en el trabajo comunitario, es un centro de excelencia en el servicio, a pesar de las limitaciones que sufren para desempeñar su labor.

“Algo que me asombra cada vez que llego aquí es que en esta cocina, donde se elaboran tantos alimentos diariamente, no circula una mosca, lo que demuestra el nivel de higiene que reina en el lugar”, dice con satisfacción la representante del Gobierno.

Pero el colectivo asume otro reto no menos importante: la inserción de 11 adolescentes de escuelas especiales para prepararlos laboralmente. Como resultado de esa estrategia ya forman parte del colectivo laboral el joven de 20 años de edad Ríster Cárdenas, ayudante de cocina, a quien sus compañeros lo llaman el León del trabajo, y Elio Morgado, también ayudante, egresado de la escuela Efraín Alfonso.

Las manecillas del reloj casi marcan las 11:15 a.m., las cantinas y calderos comienzan a llenarse para el traslado del alimento a los centros estudiantiles, la mayoría de las mujeres higienizan cada puesto y ante la pregunta de Escambray: ¿Ahora concluyen su labor? La respuesta no se hace esperar. “¡No qué va!, en la tarde preparamos la materia prima para mañana, aquí no se para, el tiempo es oro. Nosotros somos los encargados de darle sazón al curso escolar”, dice uno de los trabajadores y todos lo corroboran.



El cocinero Raiser Concepción Linares manifiesta que, ante tantas limitaciones, tiene que hacer magia para darle sabor a los alimentos.