

# ¿Por qué las panaderías tienen harina para fabricar el pan caro y no el de la cuota?

A esta y otras preguntas respondió a **Escambray Osney Rodríguez Espinosa**, subdirector de Producción de la Industria Alimentaria en Sancti Spíritus

Mary Luz Borrego

La Industria Alimentaria de Sancti Spíritus enfrenta durante este 2026 viejos y nuevos retos para sostener en pie producciones fundamentales en la mesa de los espirituanos: desde la elaboración del llamado pan de la canasta básica, hasta la repostería.

Hoy esa entidad cuenta con 10 Unidades Empresariales de Base (UEB), una en cada municipio, más otras dos en la cabecera provincial que atienden la elaboración del pan de venta liberada y el aseguramiento a todas las panaderías del territorio.

Con unos 1 215 trabajadores, el principal encargo social de la entidad continúa con la fabricación del también llamado pan de la cuota, alimento que hace unos años llegaba puntualmente, como un reloj, cada día a las familias espirituanas y que hoy se distribuye de manera irregular.

“En el país se mantiene un alto déficit de harina y el molino de Cienfuegos continúa paralizado. A esta empresa, diseñada para consumir 45 toneladas diarias de harina, hoy apenas arriban nueve, lo cual obliga a elaborar solo el pan del consumo social y una mínima parte del de la canasta básica, que se debe distribuir cada tres días”, argumentó a **Escambray Osney Rodríguez Espinosa**, subdirector de Producción de la Industria Alimentaria en Sancti Spíritus.

Pero sucede que en la práctica esa programación no siempre se cumple y los consumidores muchas veces no saben a ciencia cierta cuándo podrán comprar el producto.

Esta realidad obliga a las familias a erogar notables cifras

de dinero para comprar el pan que fabrican las panaderías particulares o las propias estatales a precios diferenciados y también caros para el ingreso medio de los espirituanos.

Entonces muchos se preguntan: ¿por qué las panaderías tienen harina para fabricar el pan caro y no el barato?: “El pan de la canasta básica es subsidiado por el Estado, que no dispone de la harina; mientras que para elaborar el de tarifas más caras compramos esta materia prima importada a precios elevados a los proveedores particulares y, como consecuencia, tenemos que vender a precios diferenciados el pan liberado”, argumentó Rodríguez Espinosa.

Otro asunto complejo en la agenda de la Industria Alimentaria se relaciona con la calidad de sus surtidos, un viejo arrastre que ha mejorado en algunas panaderías, pero en otras se mantiene igual o peor con la elaboración de panes que dejan mucho que desear.

Esa realidad se complica en la actualidad porque, aunque la calidad de la harina se mantiene generalmente buena, “los apagones inciden negativamente en el proceso, debido a que la masa necesita un tiempo de reposo de tres o cuatro horas para poder entrar al horno y cuando supera ese lapso y no existe forma de hornearlo el producto pierde propiedades”, aseguró el directivo.

Ante este panorama, algunas alternativas han nacido en la práctica, como los 30 hornos de leña con que ya cuenta la entidad y el estudio que hoy llevan adelante para instalar paneles solares en tres panaderías, una idea que —de concretarse— convertiría a esta industria en la pionera en Cuba en aplicar esa solución.



El pan de la canasta básica ha padecido una notable inestabilidad. /Fotos: Facebook

Pero mientras ese momento llega, las panaderías y dulcerías de Sancti Spíritus se afanan en mantener, al menos, sus ofertas fundamentales, que hoy prácticamente resultan imprescindibles para contribuir a paliar la crisis por la escasez de alimentos que enfrenta el país.

En este sentido, mucho resuelven la comercialización de las bases de pizza, panes liberados y dulces, los cuales expenden a precios bastante más módicos que los productos particulares.

Con estas opciones cumplen los compromisos productivos fijados y salvan la economía de la empresa, aunque en general sus surtidos no satisfacen la actual demanda de los espirituanos.



## AL PAN... PAN

**Luis:** Además de ser muy malo, es de otro tipo de harina y nunca alcanza el peso, además se dijo que la disminución del peso sería provisional y ese estilo es muy práctico, porque no hay nada más permanente que lo que se pone provisional, yo he visto los jefes de panaderías sacar sacos de harina, aceite y levadura para vender a personas inescrupulosas.

**Mery de Fomento:** Lo que sucede, pienso yo, es que falta dirección, control, pero, sobre todo, amor a trabajo con eficiencia, en Fomento el pan de la canasta es un asco, nadie lo controla, ya no hay inspectores de calidad, no hay mal materia prima, hay muy mal, en la entrega y exigencia, pobre de las personas que no pueden adquirir ese pan caro, qué se hacen con niños en las escuelas y adultos mayores que consumen medicamentos y muchas veces también caros.

**José espirituario:** Lo curioso es que el pan de la cuota sale de mala calidad por los constantes apagones. Pero las panaderías particulares, muchas de las cuales están en zona donde también hay apagones, lo hacen con buena calidad. Y cuando esas mismas estatales hacen pan liberado, también lo hacen con buena calidad. Cómo una misma panadería con los mismos apagones, puede hacer pan liberado con buena calidad y el de la cuota no. Es difícil de entender.

**IG:** Mucha justificación y poco de innovación. Por ejemplo, la materia prima tienen que comprarla a particulares. ¿Acaso ellos siembran el trigo y lo molinan? ¿Por qué no lo gestionan de la misma manera que lo hacen aquellos? He revisado en internet maneras de hacer el pan y créame que no es solo el esquema que aquí nos plantean. Por ejemplo, he visto maneras sencillas y solo harina y mínimas dosis de azúcar para elaborar masa madre. Claro, es un método un poco más artesanal y requiere más paciencia. También he visto panes de muy diversas variedades y otro tipo de materia prima. Hay lugares en Centroamérica y el Caribe que tienen desarrollada toda una industria alrededor del casabe (hecho con yuca). En fin, las alternativas son enormes, así como el inmovilismo para cumplir con la tarea vital que de ellos se espera.



Los apagones inciden en el proceso de elaboración y en la calidad del producto.