

# Los arroceros no se cruzan de brazos

En la Empresa Agroindustrial de Granos Sur del Jíbaro comienzan a recuperar producciones y emprenden nuevos caminos para contribuir a que bajen los precios del cereal

Mary Luz Borrego

El precio actual del arroz, ese alimento prácticamente imprescindible en la mesa de la mayoría de las familias cubanas, se ha convertido en uno de los principales dolores de cabeza para la economía doméstica.

Por primera vez en mucho tiempo, para no arriesgarnos con una afirmación absoluta, en la pirámide del tradicional plato de arroz con frijoles las tarifas se han invertido y el monto del cereal ha superado al de los granos negros.

Si no constituye un récord, el hecho de que una libra de arroz se cotice ahora mismo entre 270 y 330 pesos —en dependencia de su calidad, presencia, forma de cocinar, etcétera—, resulta un buen average que martiriza los bolsillos de la mayoría.

En este escenario, la esperanza de no pocos mira hacia el sur, esa región espirituaña con una probada tradición en la cosecha del cultivo, pero que desde hace ya tiempo ha retrocedido en sus tradicionales volúmenes productivos.

Actualmente, la Empresa Agroindustrial de Granos Sur del Jíbaro ha comenzado una discreta recuperación de sus cosechas: en el año 2025 superó las 30 000 toneladas de arroz cáscara húmedo, a pesar de que se incumplieron las siembras planificadas por el déficit de agua en los embalses que tributan a sus sistemas de riego, garantía fundamental para la plantación.

Los arroceros además trabajaron en medio de las tensiones impuestas por los

insuficientes suministros de insumos —particularmente los fertilizantes—, así como los elevados precios de los lubricantes necesarios para el mantenimiento de la maquinaria agrícola.

Por otra parte, según la dirección de esta entidad, la actual crisis electroenergética limita fundamentalmente los servicios de secado y molinado de la cosecha y el proceso de clasificación y tratamiento de la semilla.

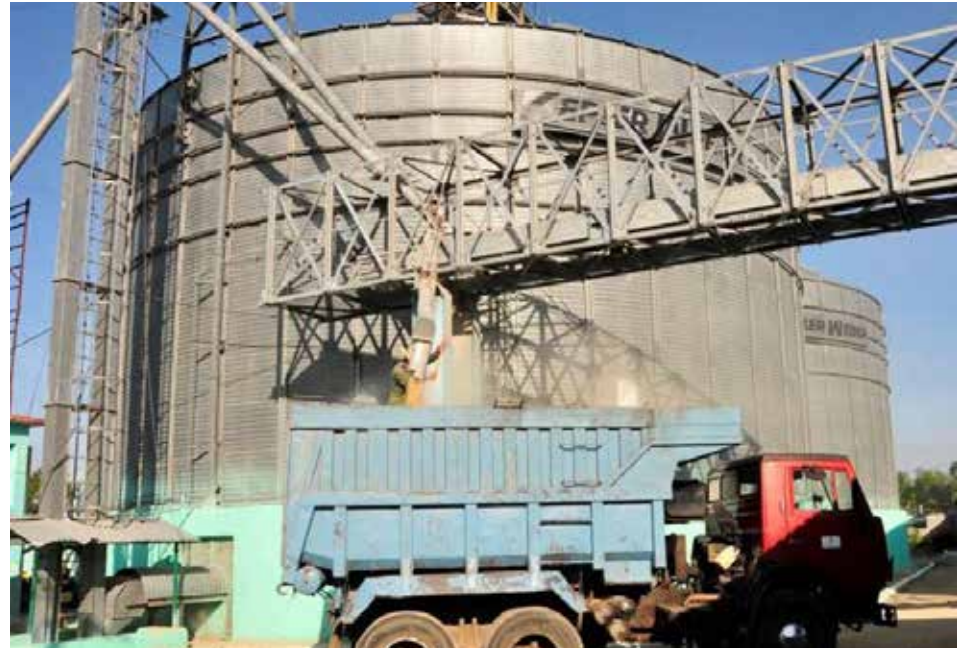
Pero, aun así y gracias al incremento de los rendimientos en sus áreas, los productores del cereal sobrepasaron la cosecha prevista, aunque esta aún se mantiene bien lejos de las expectativas y la demanda del territorio y del país.

Como alternativa para multiplicar las recogidas, esta prestigiosa entidad sierpense se ha abierto a las nuevas opciones aprobadas y hoy mantiene producciones cooperadas con siete mipymes, las cuales garantizan los insumos del llamado paquete tecnológico, incluido el combustible.

Los nuevos caminos emprendidos por Sur del Jíbaro suman, además, la firma de un contrato de asociación económica internacional con una empresa rusa; y la aplicación de la ciencia y la innovación en todos sus procesos productivos.

Para atemperarse a las nuevas realidades que atraviesa la isla, desde hace ya un buen tiempo la arrocera ha diversificado sus producciones y apuesta también por la ganadería y los cultivos varios, frentes donde ha demostrado notable potencialidad.

Por la consolidación de su quehacer, la



Los arroceros espirituanos se sobreponen a las dificultades. /Foto: Vicente Brito

entidad fue reconocida desde el 2021 como polo exportador e importador de la provincia y entre las perspectivas para el 2026 allí enumeran el incremento de las ventas en divisa y *online* en tiendas y plataformas digitales.

Igualmente, pretenden continuar avanzando en el cambio de la matriz energética con la instalación de fuentes renovables de energía y el uso de la tracción animal; así

como potenciar el programa del arroz popular, que en este momento ya suma unos 1 600 productores.

Porque los arroceros no se dan por vencidos, ni se cruzan de brazos, sino que emprenden nuevos caminos con la marcada intención de, al menos, aportar su granito de arena para que las aguas vuelvan a tomar su nivel con los precios habituales del cereal.

## Semillas certificadas, prioridad en Valle del Caonao

Greidy Mejía Cárdenas

Obtener semillas certificadas, inocuas, de calidad y con un alto poder germinativo deviene propósito de la Finca de Semilla Yanet Ojeda, perteneciente a la Empresa Agroindustrial de Granos Valle del Caonao, de Yaguajay.

En dicho sitio, ubicado en áreas de Batey Colorado, se prioriza la producción de auténticas simientes de hortalizas y granos, con destino a usufructuarios, productores particulares, áreas de la agricultura urbana y de la propia empresa, en pos de lograr óptimas plantaciones y, por ende, elevados rendimientos productivos.

Así lo explicó a *Escambray* Misael Ramos Hernández, director de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Agrícola, de la referida entidad, quien agregó que trabajadores de la institución, en alianza con una producción cooperada, impulsan las faenas de la finca, única de su tipo en Valle del Caonao.

“Partimos de una semilla básica y obtenemos una registrada con alto por ciento de germinación y elevada calidad genética. Por tanto, cuando se parte de aquí, se está llevando al campo un alto por ciento de germinación.

“Estas semillas básicas y origina-

rias se aíslan de otras especies para que no ocurran cruzamientos y no se afecte su pureza. Además, en la finca se realizan trabajos agronómicos que incluyen medidas agrotécnicas, limpieza, y manejo de los fertilizantes, en aras de que las simientes resulten inocuas, de alta calidad y los genes que transmitan sean originarios de los cultivos que se deseen”, precisó Ramos Hernández.

El director de la UEB Agrícola de la Empresa Valle del Caonao puntualizó que, de las 10 hectáreas de la finca, cuatro se destinan a la producción de semillas de hortalizas, fundamentalmente lechuga, col, tomate, pepino, y calabaza, además de granos.



La Finca de Semillas Yanet Ojeda se ubica en áreas de Batey Colorado.

Foto: Oscar Alfonso

Asimismo, refirió que el período de obtención de las simientes se ajusta al ciclo habitual de los cultivos, pues en la finca se trabaja con semillas gámicas, las cuales responden al proceso biológico de las plantas. “Por ejemplo, para sacar la semilla de maíz tiene que pasar el ciclo productivo de este cultivo. Así ocurre con el resto de las variedades”, recalcó.

De igual forma, aseveró que en aras de mejorar el quehacer de este centro, la entidad agroindustrial desplegó un proceso inversionista que incluyó la ejecución de sistemas de riego por aspersión para la totalidad de las áreas. Para ello, dijo, aprovechan los horarios de servicio eléctrico.

## Comienzan las prácticas laborales en el Instituto Politécnico Armando de la Rosa

Durante el período los educandos pondrán a prueba los conocimientos teóricos recibidos y se vincularán a los procesos productivos y de servicios en los que se forman

Gabriela Estrella Cañizares

Desde el pasado 27 de abril y hasta el próximo 18 de julio un total de 91 estudiantes de tercer año de las especialidades de Informática, Geodesia y Cartografía, Ordenamiento territorial y Urbanismo, Derecho, Bibliotecología, Gestión Documental y Secretariado y Operador de Microcomputadoras del Instituto Politécnico Armando de la Rosa realizarán la práctica laboral correspondiente al curso escolar 2025-2026.

“El principal objetivo de esta práctica radica en complementar y consolidar la formación profesional a través de la vinculación de los estudiantes al proceso productivo y los servicios”, precisó Dayami Mursulí, directora de la institución educativa.

Para ello los estudiantes fueron ubicados, previamente, por

organismos como la Delegación Provincial del Citma, Tabacuba, Epase, Inotu, GeoCuba, Tribunal y Fiscalía, entre otros.

Asimismo, las entidades donde se realizarán las prácticas son las encargadas de designar un tutor para cada uno de los estudiantes, que también estarán acompañados por sus profesores.

El proceso de prácticas laborales es una prioridad para la Dirección General de Educación en la provincia, pues, como aseguró la directora del centro educativo, “es durante esta etapa que los educandos refuerzan su vocación, ponen a prueba la teoría recibida, se vinculan con la ética laboral, la disciplina que ello supone, así como sus posibilidades reales para crecer y continuar su vida profesional en el sector empresarial y de servicios al concluir su formación”.