

INDUSTRIA ALIMENTARIA



Con mejor sabor

La fábrica de helados Siboney, en Santiago de Cuba, multiplica la producción, al tiempo que busca soluciones para los envases, el transporte y otras dificultades

Por **DELIA REYES GARCÍA**
Fotos: **JORGE LUIS SÁNCHEZ RIVERA**

“**M**AMÁ, quiero chocolate”, dice la pequeña, mientras la dependienta anota el pedido. Es noche de sábado y el Coppelia de Santiago de Cuba está repleto. En la cola, algunas personas afirman a **BOHEMIA** que “siempre hay más de cinco sabores y la calidad es lo máximo”.

Los santiagueros pueden deleitarse con el helado que se les ofrece aquí y en otras cremerías del municipio cabecera, cuyos surtidos harían palidecer de envidia al del Coppelia habanero de la calle 23.

Para satisfacer la permanente demanda, la fábrica de helados Siboney, subordinada a la Empresa de Productos Lácteos de la provincia, ajusta mejor los eslabones de su cadena productiva. “El plan que tenemos es de unos 6 200 galones diarios y lo estamos sobrecumpliendo”, afirma su director, Manuel Matamoros Herrera.

Semanalmente allí elaboran 16 surtidos, entre los cuales los glasés de coco, piña y naranja son exclusividades en el país. Además de los formatos grandes, de un galón, hacen paleticas, bocaditos, cuñas heladas y mini cakes.

Parte de la materia prima es importada y poseen una pequeña fábrica de pulpas, donde procesan las frutas para las distintas variedades de helados.

El principal destino de sus producciones es la venta en CUP y menos de un 20 por ciento va al mercado en CUC. Siboney logra estabilizar el ritmo productivo en los primeros meses del actual año, pero no sucedió igual en 2016, cuando tuvo que detener los motores de la industria.

Sofocón en mayo

“El primer semestre de 2016 fue catastrófico porque tuvimos muchas averías. El 15 de mayo nos vimos obligados a parar y emprender una reparación general. El 21 de junio volvimos a arrancar y la gente trabajó fuerte para eliminar el atraso, pero no logramos llegarle al plan de 1 685 100 galones; faltaron 69 000.

Por eso cumplimos solo al 96 por ciento”, explica Antonio García Lozada, jefe de planta.

Con una tecnología de los años 80 del pasado siglo, corrieron con mucha suerte al poder contratar en Rusia las piezas necesarias para reparar los equipos. Revitalizar la fábrica les costó alrededor de un millón de pesos en las dos monedas.

“Fueron reparados los compresores de amoníaco, tres congeladores rusos y, además, se hicieron algunas mejoras constructivas. Los recursos que llegaron fueron muy importantes, pero igualmente la labor de los aniristas resultó decisiva”, reconoce Matamoros Herrera.

Antes de la reparación alcanzaban solo unos 6 000 galones diarios. Con las mejoras técnicas pueden llegar a los



Con 229 trabajadores, la industria asegura la calidad de las producciones.

10 000. Sin embargo, considera García Lozada, todavía andan lejos de los récords productivos de 22 000 galones al día, alcanzados en la década de los 80, cuando estaban vinculados y trabajaban al destajo, en tres turnos, “de campana a campana”.

¿Pago por resultados?

Falta poco para que termine la jornada laboral. Las trabajadoras siguen envasando la fría mezcla, sus rostros se ven cansados. El ruido de los compresores es muy alto y ninguna de las obreras tiene puesto un medio de protección.

Mientras hace un alto en sus labores, Janet Vila Ramírez, jefa de brigada, explica: “Producimos entre 8 000 y 9 000 galones diarios de helado. Estamos sobrecumpliendo los planes, pero el salario básico es muy bajo, solo 265 pesos, y con la estimulación apenas alcanzamos los 400. Lo que nos pagan no recompensa el resultado”.

También el transporte para sacar las producciones se nos rompe a menudo y no aparecen las piezas de repuesto. Igual sigue faltando otra nevera para almacenar las producciones terminadas. Aplicar el destajo requiere de una secuencia donde no puede fallar nada”.

Evidentemente, mientras persistan tales dificultades, cae en saco roto la afirmación de que mientras más produzcan los trabajadores, más ganarán.

En medio de tal escenario, la dirección de la fábrica sostiene que no permanece con los brazos cruzados. “Recientemente nos visitó el Ministerio de la Industria Alimentaria. Solicitamos una nevera, otra máquina de hacer paleticas de helado y algunos otros equipos necesarios. Estamos en condiciones de pedir, porque aquí la gente se bate duro”, indica el director de Siboney.

El cuello de botella con el transporte piensan aliviarlo cuando les entre



Manuel Matamoros Herrera, director de la fábrica Siboney, espera extender las ventas de helados al turismo.

vo que compran en el mercado internacional.

Si bien Santiago de Cuba nunca ha sido una provincia lechera y el excedente que queda de esta es poco, “estamos preparando condiciones para cuando llegue la primavera, a partir de marzo, comenzar a hacer el helado con leche fresca, de la que podríamos recibir hasta 4 500 litros diarios”, expone García Lozada.

De contar con ese suministro, podrán disminuir los gastos y sustituir importaciones. Otra del colectivo es concluir el laboratorio de inocuidad de los alimentos, lo cual redundará en mayor control de la calidad.

La ventaja de ser los únicos productores del país de las mencionadas variedades de helado glasé, también prevén aprovecharla al máximo. “Este año queremos crecer y extender las ventas al turismo. Con la asignación de materias primas no hay dificultades, porque es producción para obtener divisas. La idea es llegar a los polos turísticos de Holguín, Ciego de Ávila, Matanzas y La Habana”, adelanta Matamoros.

La competencia de otras industrias no preocupa mucho en Siboney, pues al decir de los trabajadores, hacen el helado con una calidad similar e incluso mejor que otros en el país. Si alguien lo duda, la invitación del colectivo a probar el cremoso mamey, la naranja-piña o el chocolate queda abierta. Y luego, pagar lo que se debe. ●



La población puede degustar variados sabores en el Coppelia de Santiago de Cuba.

Sobre esa insatisfacción opina Melesio Frómata Hernández, secretario general del Buró Sindical de la fábrica: “En todas las asambleas de afiliados ese es el tema que más plantean los trabajadores. Estamos aplicando el pago por resultados, pero tenemos dificultades con eso”.

A pesar de tener un proceso fabril donde pudieran utilizar el destajo, no sucede así. El veterano Frómata Hernández agrega: “Aunque este año hay estabilidad con la materia prima, tenemos dificultades con los envases.

otro camión, en proceso de remotorización. Hasta ahora solo disponen de dos vehículos. También, agrega Matamoros, están solicitando a los ministerios de Transporte y de Economía y Planificación una guagua para mover a los obreros y mejorar sus condiciones de trabajo.

Subir la varilla

Adquirir la materia prima es otro quebradero de cabeza en esta industria. Por eso, entre lo más inmediato tienen previsto sustituir la leche en pol-