



ALIMENTOS

Multiplicar las Delicias

En momentos de crítica situación con la oferta de carnes y derivados a la población, y cuando las únicas opciones de esos productos se comercializan en divisas o a precios muy elevados, constituye referente en Cuba la gestión productiva, innovadora y comercial de la Empresa Cárnica de Sancti Spíritus, que ha ampliado su gestión comercial

Texto y fotos: RICARDO R. GÓMEZ RODRÍGUEZ

DEL maestro Julio García Luis, quien ayudó a descubrir los senderos del equilibrio a los profesionales de la prensa cubana, aprendimos lo siguiente: “Cuando se habla de una visión sobria y equilibrada de los problemas, debemos excluir la actitud vergonzante que consiste en buscar una proporción aritmética. El balance entre lo positivo y lo negativo lo tiene que proporcionar la propia realidad. El periodista debe estar pre-dispuesto a reconocer lo uno como lo otro”.

Por eso el periodista debe cuestionarse todo, contrastar fuentes, investigar y proponer, aunque para eso el trabajo final le lleve tres meses de estudio, como sucedió con este, dedicado a la Empresa Cárnica de Sancti Spíritus, considerada de referencia nacional por su gestión innovadora, productiva, tecnológica y para las inversiones. Así es reconocido en Cuba por autoridades del Ministerio de la Industria

Alimentaria (Minal) y de la dirección política y gubernamental del país y de esa provincia, ubicada en el centro del país.

Lo complicado para el reportero es hablar de ese tema, en medio de una aguda crisis de suministro de varios renglones a la población, mediante la canasta normada; y cuando entre los exigüos productos, los más escasos, son precisamente los cárnicos.

De estos hechos no escapa la empresa espiritana, que atraviesa uno de los peores momentos de su historia en lo que a abasto de materias primas se trata.

El Guajiro sacó un as de sus mangas

Le dicen *El Guajiro* y aquel día festivo lo llamaron a las seis de la mañana para que fuera, cuanto antes, para el Kilo 12. Ese es el nombre popular que, en Sancti Spíritus, los residentes dan a la entrada de la ciudad desde occidente.

Cuando llegó al Combinado, Raudel Armas Marín se enteró de que acababa de romperse el molino, considerado el brazo fundamental en el salón donde elaboran embutidos. Pero son más de 17 años reparando equipos, ideando piezas, buscando por aquí y por allá. “Eso te sirve para nunca quedar mal”, dice El Guajiro y empina como Quijote, su alto y delgado cuerpo.

“Quité la parte dañada, la hicimos nueva, soldamos, esmerilamos y... chirrín chirrán, el molino echó a andar”, afirmó. Fue así que pudo cumplirse la producción diaria estimada, que estaba comprometida en el plan del mes, sobre todo, para el abastecimiento a las ramas prioritarias como Salud, Educación, otros sectores sociales y el Turismo.

El Guajiro se ganó ese apelativo porque nació en el norteño territorio de Yaguajay. Al graduarse de Diseño Mecánico Industrial, se enfrentó durante dos décadas a los bestiales equipos de los ingenios azucareros. En esa etapa comenzó a participar en encuentros de la Asociación Nacional de Innovadores y Racionalizadores (ANIR), en la que recibió varios premios.

En el Combinado hay otros seis técnicos que le ayudan a salir de los apuros; entre ellos, torneros y soldadores, quienes le auxilian cuando

debe sacar un as de la manga y echar a andar maquinarias relativamente antiguas y sin piezas de repuesto.

Transformaciones, inversiones

La Empresa Cárnica espirituana pertenece al Grupo Agroalimentario del Minal. Tiene seis unidades básicas, todas ubicadas en el municipio cabecera de la provincia. Esto facilita allí encadenamientos productivos, desde el lugar del sacrificio del ganado vacuno o porcino, hasta la producción, comentó a **BOHEMIA** el máster en Ciencias Dony Alberto Gómez Salas, director general.

Esta es una de las entidades de mayor arraigo en el territorio. Muchas familias están vinculadas a sus labores. Gómez Salas explicó que realizará en el matadero Víctor Ibarra una inversión integral que tan solo, en el 2023, ascendió a 10 millones de pesos.

Allí sacrifican más de 100 cabezas de ganado cada día, cuando la producción es normal, es el equivalente a 40 toneladas de carne.

En épocas anteriores era constante el ir y venir de los camiones cargados de reses y cerdos. Hoy no es así. El suministro es escaso y quizás allí también radique uno de los mayores logros de la Empresa Cárnica: ha podido sobreponerse y producir con eficiencia y calidad.

Quien visita el matadero constata que la principal transformación tiene que ver con la mejora en la atención a los trabajadores, el incremento salarial a partir de los resultados, y la venta de meriendas y de otros suministros.

Ahora los obreros y especialistas se sienten mejor retribuidos. Cuidan más de sus puestos. “Lo logrado, lo repartimos entre todos”, nos apunta Dony Alberto.

Explicó que con esa gestión lograron reducir también el índice delictivo. El lugar era famoso, hace algunos años, por la constante permanencia en él de los órganos encargados del control y disciplina.

Los materiales de la construcción son escasos y caros en Cuba, pero –a pesar de las complejidades actuales de la economía– las inversiones son calificadas como vitales para transformar las condiciones, que estaban lejos de responder a las proyecciones de lograr una empresa de excelencia, con productos competitivos, como ellos se proponen. Las mejoras benefician la higiene sanitaria y el sistema integral de gestión de la calidad.

Labores similares realizan en la Fábrica de Perros Calientes, que jugó un papel importante en los suministros a centros de aislamiento durante los peores momentos de la pandemia de covid-19.

En la industria, acometen mejoras tecnológicas y recuperan equipos de una planta relativamente moderna, a partir de un crédito en euros asignado por la máxima dirección del país. Hoy generan seis toneladas de perros calientes diarios, con un



Los molinos y otros equipos funcionan gracias a la pericia de innovadores.



.....

El Guajiro.

sabor distintivo, por estar compuestos en un 25 por ciento de materia prima cárnica y una cifra similar de carne deshuesada mecánicamente, es decir, una pasta triturada, conocida industrialmente como MDM.

La intención es vincular esa unidad a una Asociación Económica Internacional con una prestigiosa firma española, ya el convenio tiene aprobada su carta de intención y debe quedar rubricado en mayo de este mismo año.

¿Qué ventajas trae ese contrato?, pregunté al director general.

“Esa empresa viene a Cuba a poner lo que ellos tienen, un esquema financiero, tecnología, comprarán otras máquinas para remplazar las que tenemos averiadas. En conjunto, llevaremos la planta de unas 80 a 100 toneladas mensuales a producir 300 toneladas, destinadas a la exportación y al mercado interno en divisas.

“Con ese dinero, adquiriremos nuevas tecnologías y materias primas para lograr obtener cinco o seis renglones más que hoy no elaboramos por falta de insumos y conocimientos.

“Si ese programa se cumple, podremos aportar al país, en lo que queda de este año, más de dos millones de euros. Esto sería un referente para otras empresas cubanas”.

Al llegar a la Empacadora Rigoberto Quesada, donde conocimos a El Guajiro, te das cuenta de que allí también transforman e invierten. Lo anuncian las lomas de arena, amplias naves y salones aún en ejecución. Sin embargo, se mantienen las producciones, aunque nunca como en etapas anteriores. En ese lugar fabrican más de 100 toneladas de embutidos, distribuidas a la población por la canasta normada.

De esta forma, en el 2023 y en lo que va de este año, la provincia Sancti Spiritus no ha incumplido mensualmente la entrega de las dietas de carne de res dirigidas a niños y embarazadas. También son atendidos hospitales, hogares de ancianos y círculos infantiles de manera priorizada.

Pudiera parecer insuficiente, lograrlo hoy se convierte en un problema para otros territorios del país. La canasta básica en moneda nacional se garantiza porque los encadenamientos productivos con socios foráneos permiten, mediante el esquema financiero creado, que los ingresos se reviertan en la compra de contenedores de MDM y harina de trigo, deficitarios en Cuba. Esta es la empresa pionera en lograr eso en el país, asegura su director.

Reimpulsar la economía: presencia en Fiagrop 2024

El stand de la Empresa Cárnica de Sancti Spiritus era pequeño en la XXV edición de la Feria Agroindustrial (Fiagrop 2024), efectuada en La Habana del 18 al 24 de marzo, no obstante mostraban los principales renglones de la firma comercial Delicias.

Visitantes al recinto ferial de Rancho Boyeros, miraban algo extrañados las vitrinas espirituanas. Aleida del Castillo Sánchez, asesora jurídica de la entidad, comentó a **BOHEMIA** sobre el encadenamiento con una Micro, Pequeña y Mediana Empresa que les permitió desde agosto último, ingresar divisas y, con ellas, estimular a productores de carne de formas no estatales.

Así fomentaron también las ventas mediante Internet, acción que en el exterior les dio el acceso a materias primas. Al ampliar sobre el tema, Onel Eduardo López Gómez, director técnico, explicó que organizaron un sistema de trabajo a través de pasarelas de pago. Eso facilita ingresos desde el exterior. Recientemente abrieron uno de esos negocios con firmas extranjeras en el municipio sureño de Trinidad.

En Fiagrop hubo clientes que se interesaron por estas variantes. Ello indica que en el futuro, si todo sigue saliendo bien, quizás puedan multiplicarse las Delicias en el país y otros lares. Especialistas y trabajadores del Combinado de Sancti Spiritus seguramente sentirán mayor orgullo cuando puedan, con sus variados productos y con precios asequibles, aportar carne a la mesa cotidiana del cubano.