

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Este centro garantiza las compotas de la canasta familiar normada para toda la región occidental, y coyunturalmente las consumidas por los niños de Guantánamo, Santiago de Cuba y Camagüey. Autor: Calixto N. Llanes Publicado: 21/09/2017 | 05:13 pm

«Degustar» la rentabilidad en las empresas de conservas

En fábricas como la espirituana, que garantiza la compota de la canasta familiar normada para la mayoría de las provincias, se evidencian las potencialidades para sustituir importaciones con producciones nacionales de calidad y a precios asequibles

Publicado: Martes 30 agosto 2011 | 09:57:36 pm.

Publicado por: Miguel Ángel Valdés Lizano

SANCTI SPÍRITUS.— Alejandro Broche, con apenas 18 años, parece malabarista mientras manipula tubos de ensayo en el laboratorio de la Empresa de Conservas y Vegetales de esta provincia.

Recién egresado como técnico en Alimentos, probó destreza mediante una investigación sobre la pasta de cebolla, para determinar qué factores conspiran contra la calidad y rentabilidad en el proceso industrial. Por la investigación, Alejandro obtuvo reconocimiento en un evento nacional del Ministerio de la Industria Alimentaria.

Tal resultado evidencia la prioridad de la fábrica espirituana para aplicar la ciencia en la sustitución de importaciones, en medio de los desafíos productivos que asume el colectivo, responsable de la elaboración de las compotas de la canasta familiar normada para varias provincias.

La tradición

La Empresa de Conservas y Vegetales encuentra antecedentes en la época pre-revolucionaria, ubicada en una zona sumergida hoy bajo la presa Zaza. Debido a la construcción del embalse, en los años 70 trasladaron la industria hacia su ubicación actual, en la ciudad espirituana.

Actualmente, Conservas y Vegetales cuenta con tres líneas productivas. Entre estas la aséptica, para la elaboración de pulpa, sobresale por su moderna tecnología italiana. También existe un área para obtener puré de frutas y otra para procesar ajo, cebolla, zanahorias...

Como destaca Taimí Mencía, directora técnica, gracias al sentido de pertenencia el colectivo aplica alternativas con las materias primas locales, en respaldo a las compotas de la canasta familiar normada para toda la región occidental; coyunturalmente también aseguran las consumidas por los niños de Guantánamo, Santiago de Cuba y Camagüey.

De acuerdo con Mencía, la fábrica utiliza solo el dos por ciento de las pulpas que importaba en los años 90. «Desde 2006, frutas locales como el mango y la guayaba desplazan la mayor parte de las materias primas compradas en el exterior, gracias a la agricultura espirituana.

«La capacidad de gestión de la entidad se incrementó, no solo en la contratación con el sector agrícola, sino también en la búsqueda de alternativas para las elaboraciones. Así lo demuestra la mezcla de zanahoria y manzana para obtener una compota más rentable, si tomamos en cuenta que la pulpa de esta última fruta se ubica entre las más baratas en el mercado foráneo», declara Idalberto Garay, especialista principal.

Agrega que debido a la creatividad de los innovadores han logrado diversificar las producciones mediante cremas de fruta, mermeladas concentradas y pasta de ajo y tomate.

También un condimento tan útil en la cocina cubana como la pasta de cebolla, mejorada gracias a la investigación de jóvenes adiestrados, se encuentra en fase de prueba de mercado en Sancti Spíritus. La venta del pote de 200 gramos cuenta con gran aceptación, según valoraciones de Odelis Domínguez Valdivia, subdirectora de Comercio en la provincia.

El aporte de los trabajadores de Conservas y Vegetales radica principalmente —comenta Idalberto Garay— en reducir los costos productivos de las elaboraciones, para que lleguen a la población mediante precios más asequibles, aunque todavía no se obtienen todos los resultados deseados.

¿Por qué llora la cebolla?

En la Empresa de Conservas y Vegetales las deficiencias no abundan. Sin embargo, muchos son los desafíos en esta entidad, como en otras del sector, de cara a la actualización del modelo económico.

Así lo reconoce Juan Carlos Guzmán, director de la fábrica espirituana, quien ejemplifica con el incumplimiento del plan de procesamiento de la cebolla en la última cosecha, a pesar de que en la región de Banao se cuenta con uno de los principales emporios del bulbo en el país. «Debimos fortalecer las contrataciones y establecer relaciones más seguras y directas con el campesino para garantizar la materia prima».

Agrega el funcionario: «Faltó planificación y control por parte de la Empresa de Cultivos Varios Banao. La Agricultura facilita una serie de recursos a los campesinos, y en consecuencia, ellos deben cumplir con sus ventas al sector estatal y en especial a la industria».

No pocos agricultores calificaron de excesiva la exigencia de la industria, a la hora de comprar cada bulbo de cebolla. Ante la afirmación el directivo responde: «No estamos de acuerdo con ese criterio. Velamos por la calidad del producto final y los requerimientos quedan aceptados en un marco legal entre las partes».

«Para eso, incluso, capacitamos a agricultores; nuestros especialistas visitaron los campos, autorizamos la transportación de las producciones a través de medios propios de los campesinos y se establecieron cronogramas concretos».

Situaciones como la anterior constituyen uno de los nudos productivos que debe superar una empresa como la de Conservas y Vegetales. Sin embargo, el estado tecnológico de su equipamiento ha sido causa de abarrotamientos de materia prima en esta fábrica durante los últimos años.

Como afirma el técnico Armando Caraballos, jefe energético: «No podemos obviar que todavía la entidad utiliza equipos de su época fundacional, mientras que las piezas de repuesto, en la moderna línea aséptica, resultan sumamente costosas».

Guzmán señala que otro reto radica en potenciar nuevas producciones más asequibles a la población. «Hoy, a través de la Empresa Confrut, comercializamos más de 15 elaboraciones. Sin embargo, sabemos que muchas resultan costosas al pueblo. Conocemos que solo se garantizará mayor oferta al cubano promedio a partir del abaratamiento de las materias primas y de más eficiencia en nuestros procesos fabriles».

De acuerdo con el director de la fábrica, otros desafíos radican en la capacitación y la mejor vinculación de los salarios a los resultados de los obreros.

Ante sus retos, el colectivo cuenta con la creatividad y el sentido de pertenencia, dos elementos que trascienden los cálculos financieros, algo imprescindible en el empeño por reanimar el rol de la empresa estatal socialista.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2011-08-30/degustar-la-rentabilidad-en-las-empresas-de-conservas>