

**juventud  
rebelde**

[www.juventudrebelde.cu](http://www.juventudrebelde.cu)



La calidad del grano mantiene en constante vigilia a los trabajadores de Las Nuevas. **Autor:** Lisandra Gómez Guerra  
**Publicado:** 21/09/2017 | 05:55 pm

## Arroz con sello joven

El secadero Las Nuevas, perteneciente a la Empresa Agroindustrial de Granos Sur del Jíbaro, se distingue por la calidad de sus producciones, en lo cual influye la adecuada estimulación del trabajo

**Publicado:** Miércoles 24 septiembre 2014 | 10:43:09 PM

**Publicado por:** Lisandra Gómez Guerra

LA SIERPE, Sancti Spíritus.— El secadero de Las Nuevas se encuentra en el vientre de la llanura de La Sierpe. Llegar hasta esa industria deviene viaje a las raíces del campo cubano. Las imágenes de nubes de polvo rojo, escasas viviendas entre la maleza, algunos monteros guiando el ganado y los anegadores enterrados en el fango hasta la cintura, entre picadas de inmensos mosquitos, «engalanan» el terraplén que lleva hasta el lugar, ambiente perfecto para inspirar un texto de lo real maravilloso.

Hasta ese paraje arriba en cada jornada un colectivo integrado por muchos jóvenes, con el fin de secar y moler parte del arroz que se produce en la comarca. Pertenecen a la Empresa Agroindustrial de Granos (EAIG) Sur del Jíbaro, una de las más destacadas en el país.

El esfuerzo, la entrega y la organización que se derrocha en esa pequeña industria —de donde sale gran parte del cereal listo para consumir en la región central de Cuba y otras provincias—, la distingue entre sus homólogas por la calidad del producto y por mantener en cero, desde el 2013 y hasta la fecha, los hechos de corrupción e

ilegalidad.

## Después del surco...

En el emporio arrocero espirituario hay alrededor de 37 630 hectáreas sembradas. Y aunque pudiera parecer un proceso simple y reiterativo, la cosecha del cereal precisa disponibilidad de aviones, fertilizantes, plaguicidas, maquinaria, transporte y, por último, el soporte industrial. Cada faceta exige precisión y entrega para obtener una producción con calidad, especialmente cuando se piensa que esta región entrega la cuarta parte de todo el cereal que produce el país.

No por ser el último paso en la cadena, el secado y molinado resulta el menos importante. Lo saben los más de 30 trabajadores de la unidad empresarial de base (UEB) Las Nuevas, comprometidos con procesar más de 22 000 toneladas (t) de arroz consumo de las 57 000 t programadas por la EAIG espirituaña para este 2014.

El secadero dispone ahora de cuatro descascaradores y varios silos de proceso de última tecnología. Esas particularidades, junto al empeño de sus obreros, garantizan el resultado de cada producción.

El tecnólogo de la UEB Las Nuevas, Serguei Beraza Pérez, quien se mantiene en constante vigilia en el área de pulido del cereal, pese al ruido y el polvo blanco que despiden las máquinas, asegura que hoy el mayor problema de la industria para cumplir su plan es que no reciben mayores cantidades del grano húmedo.

«Somos el secadero más alejado de la empresa y se lleva a otros una mayor cantidad de grano húmedo. Eso provoca inestabilidad en la materia prima. Podemos procesar mucho más de lo que llega hasta aquí», añade el joven.

A pesar de ello, en Las Nuevas mantienen un buen ritmo de trabajo y se prevé sobrecumplir el plan previsto.

Actualmente el secadero Las Nuevas no posee problemas en las máquinas que aseguran el proceso de molinado, y se procura seguir modernizando la tecnología.

«Para la próxima campaña vamos a montar la línea de pulidores completa, reposición que llegará como anillo al dedo a un soporte con más de 35 años de explotación. Eso permitirá una mejor calidad del grano», asegura Beraza Pérez.

De forma general, en este emporio arrocero ha habido problemas con las mezclas varietales, especialmente con la variedad LP-7. El grano germinado de esa semilla se parte con facilidad en la industria.

Por ello, se trabaja con la Estación Experimental para disminuir las mezclas. Se exigió para la plantación de la campaña de 2014 semilla de calidad certificada, lográndose en el 93 por ciento de las siembras.

## Trabajo gratificado

Los documentos del Departamento de Recursos Humanos de Las Nuevas revelan la estabilidad del personal, dividido en turnos de 24 horas. Al parecer los fornidos estibadores, quienes velan por la calidad del grano en el área de pulido, y otros trabajadores se complacen en laborar allí.

A juicio de Arian Rodríguez Neira, jefe de ese departamento, la principal razón es la implementación de una adaptación de la herramienta de pago SimaPro, la cual permite que el trabajo sea remunerado según los niveles productivos.

Aunque no se esté directamente en el trabajo fuerte de la industria, se incluye a todos en el beneficio. Nos ha dado muy buenos resultados porque se crea mayor

compromiso con la calidad del producto, explica.

Según las estadísticas de la pequeña industria, los indicadores de productividad y los resultados del valor agregado mantienen, desde que comenzó a emplearse esa herramienta, resultados favorables.

En Las Nuevas no es común encontrar lo que podría llamarse un novato. Hasta los más jóvenes tienen una historia que contar. Lo sabe Yunior Palmero Marín, obrero agropecuario y secretario del Comité de la Unión de Jóvenes Comunistas, quien conoce al dedillo las preocupaciones del colectivo.

«Nuestros militantes representan más del 22 por ciento del total de trabajadores. Están presentes en todas las áreas y se organizan en dos comités de base. Se puede decir que el arroz que nace de aquí tiene un sello joven», reafirma.

Las interrupciones del funcionamiento de la industria, la calidad del grano, el control de las estibas tras el cierre del almacén, son puntos de debate en la agenda de los jóvenes.

«Somos un gran equipo. Nuestras preocupaciones son las mismas. No existen divisiones por áreas. Nuestro principal interés es lograr en cada jornada una producción mejor y mayor», expresa Palmero Marín.

## Listo para consumir

Cuando el secadero Las Nuevas despide al visitante, las estructuras de hierro que van quedando atrás parecen sembradas en medio de la llanura, mientras el ruido y la cima de los silos te acompañan durante un buen tramo del terraplén.

Aunque aquí aún se precisa engranar más los mecanismos de la industria para ganar en calidad y mayores índices productivos, sus trabajadores poseen cultura, disciplina,

perseverancia y el necesario actuar oportuno, principalmente, por la juventud de su colectivo.

Tales rasgos sobresalieron cuando, por ejemplo, se dio la orden de arrancada de la cosecha mucho antes de lo previsto: todos le entraron de frente y hoy se destacan por la ejecución de más del ciento por ciento del plan de molinado.

No es un secreto para nadie: la contienda en el Sur del Jíbaro no presenta problemas en la cadena máquina-carreta-secadero-almacén-molino. Lo revela la actuación de los jóvenes de Las Nuevas, quienes serán parte de las tareas del presente y el porvenir.

La calidad del grano mantiene en constante vigilia a los trabajadores de Las Nuevas.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2014-09-24/arroz-con-sello-joven>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde