

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Mislaidy se suma a todas las tareas del polo productivo. Autor: Roberto Díaz Martorell Publicado: 14/10/2019 | 07:46 pm

Café con aroma a Mislaidy

Muchos jóvenes suman sus manos a la zafra cafetalera, una opción de empleo para quienes viven en comunidades aledañas al centro de producción de café en la Isla de la Juventud

Publicado: Lunes 14 octubre 2019 | 08:41:34 pm.

Publicado por: Roberto Díaz Martorell

MELLA CÍTRICO, Isla de la Juventud.— El reloj marca las 6:00 a.m. y la alarma da comienzo al día de la joven Mislaidy González González. Con la agilidad habitual atiende a sus tres hijos pequeños y se dispone a salir hacia los cafetales, donde es una de los 25 trabajadores contratados para la actual zafra de ese cultivo en la Isla de la Juventud.

«Como estaba sin trabajo me ofrecieron incorporarme aquí, estoy cerca de la casa, vivo en el reparto, y me contraté para apoyar en la recogida y todo lo que haga falta hacer en el polo productivo», dice resuelta.

Delgada y con el cabello recogido, Mislaidy junto a un grupo de jóvenes y otros más experimentados peina los campos que hoy están en producción de las 30 caballerías de patrimonio del polo Mella Cítrico, donde se centra este programa que cuenta, además, con otro polo productivo distribuido en fincas en la zona de Vietnam, al sudoeste del territorio. Allí, también está el aporte de unos 30 productores asociados a cooperativas.

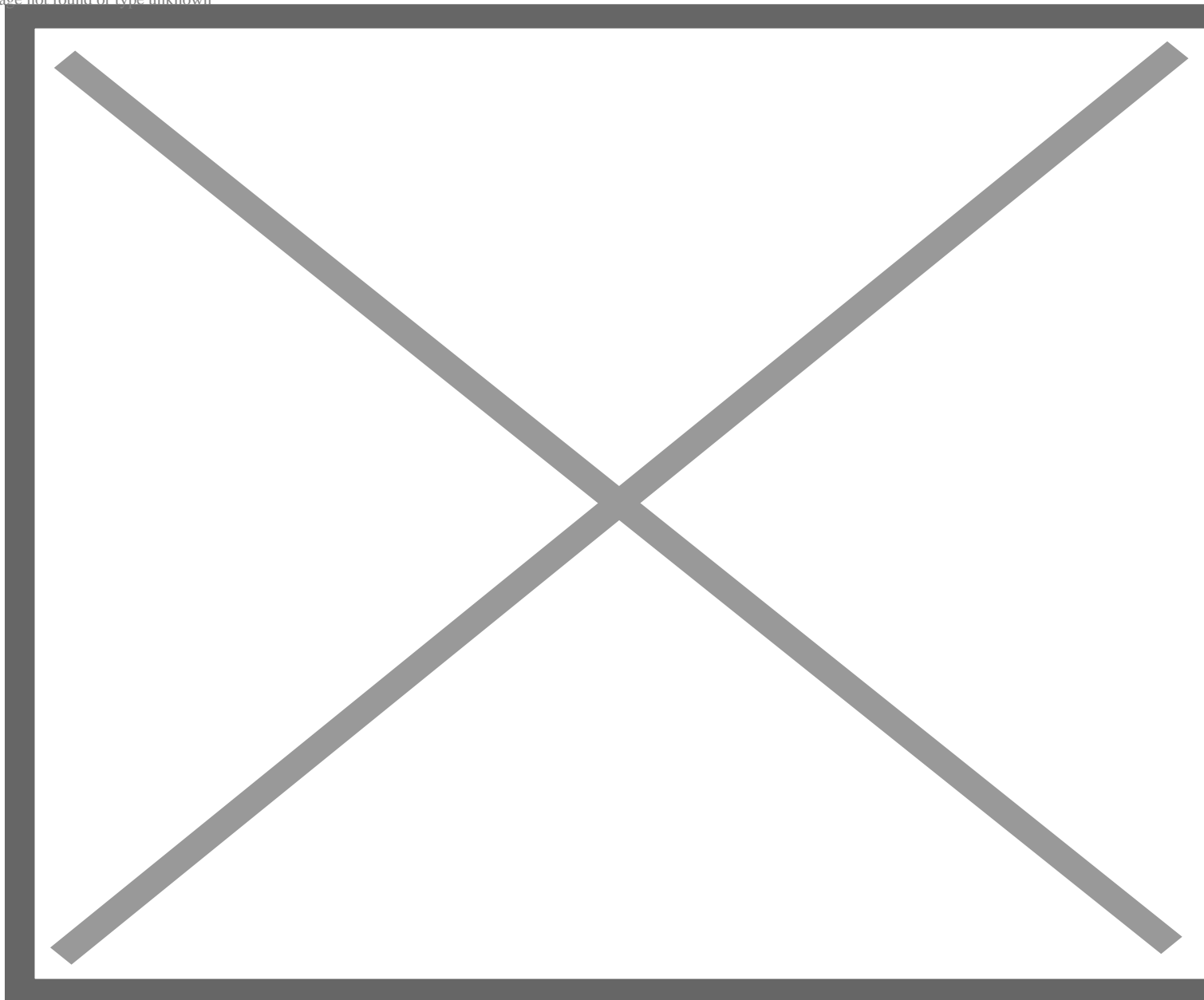
El sol, la lluvia, las plagas —mosquitos y jejenes— no son obstáculos para Mislaidy. Saco en mano «forrada» con ropas de pies a cabeza y manos ágiles, la muchacha acopia con destreza los granos maduros de las plantaciones que tributan al plan de la empresa y al sustento familiar.

«Nos pagan bien, a 4.85 CUP el kilogramo; a veces en la mañana logro diez y hasta 15 kilos y salgo bastante bien, dicen que es difícil el trabajo en el café, pero a mí me resulta normal, todo es adaptarse, además yo soy nacida y criada en esta zona, qué no voy a conocer yo de estos campos», comenta y sonrío.

Café pinero por dentro

Héctor Prada, director de la unidad empresarial de base (UEB) Forestal y Café, confirma que la variedad que se siembra en este Municipio Especial es el Robusta, como parte del programa de desarrollo para la producción de café en el llano que se realiza también en las provincias de Artemisa, La Habana, Mayabeque, Ciego de Ávila, Camagüey y Las Tunas. «El caso nuestro, todo el café que producimos se comercializa con la empresa Cubacafé», aclara el directivo.

Image not found or type unknown



La variedad de café que se produce en Isla de la Juventud es el Robusta. Foto: Roberto Díaz Martorell

Para cumplir con ese propósito, Prada informa que en el territorio existen 32 fincas distribuidas en dos polos productivos, atendidas directamente y en todo por la UEB y unos 30 productores asociados a Cooperativas de Créditos y Servicios, que tributan las producciones al programa.

«El objetivo de crear las fincas es que los trabajadores tengan su vivienda en el lugar y puedan, además del café, producir otros tipos de cultivos varios y para el autoconsumo, en aras de que el hombre se dedique a tiempo completo a la producción, cuidar y velar el campo», alega.

Asimismo, destaca la siembra de plátano como una alternativa de sombra temporal para el café, «ya que el finquero entonces tiene la posibilidad de alternar ambos cultivos en la misma área mientras crea la sombra

permanente, que puede ser piñón florido u otro tipo de albizias o leucaena que abundan en esta zona y están permitidas para el café», acota.

Según declaración del directivo, la UEB cuenta con vivero propio para garantizar el ciclo de siembra, donde se producen y distribuyen las posturas, certificadas por sanidad vegetal y para cumplir con el plan de desarrollo del café en el territorio hasta la fecha, se necesitan unas 268 hectáreas de café sembrado y hoy cuentan con 320, de ellas, 72 en producción.

«Para el año 2019 tenemos un plan de siembra de 30 hectáreas, tenemos un real de 20 al cierre de septiembre y las que restan se cumplen en el mes de octubre», anuncia, al tiempo que comenta que parece que este año la campaña se va a extender de acuerdo con las variaciones del clima.

«Hemos encontrado que la parición es buena, pero también hay plantas que todavía están en proceso de floración y eso pudiera extender la producción», dice.

Por su parte, Narciso Díaz Alonso, jefe del programa del café en Isla de la Juventud y con 36 años de experiencia en este cultivo, asegura que para abastecer de café al territorio se necesitan 262 hectáreas para cosechar unas 201 toneladas, «con la aspiración de procesarlas aquí mismo para que el país no tenga que enviarnos el café y eso es lo que está previsto en el plan de desarrollo de este rubro en la Isla de la Juventud», subraya.

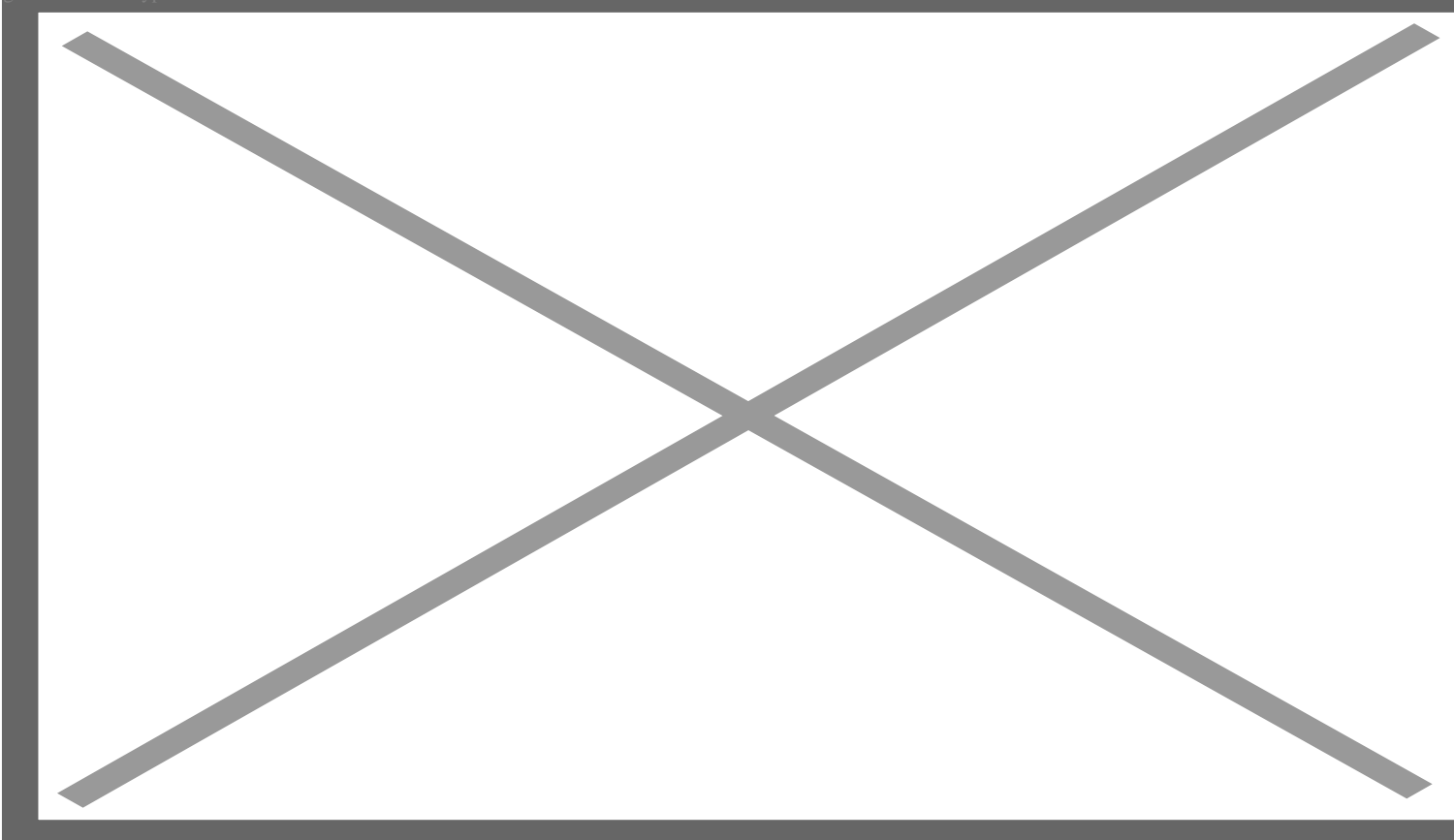
«Nosotros estamos adelantados en materia de siembra, y ahora visitamos algunos productores que han sembrado café en sus tierras para incorporar esas producciones al plan estatal, y en eso ha habido una respuesta positiva en el territorio», comenta.

Limitaciones en el camino

A los ojos y experiencia de Prada, director de la UEB, el café viene bastante bueno a pesar de no contar con el fertilizante que se necesita, «a partir de las dificultades del país en obtenerlo, y a nuestro café no se le ha aplicado ninguno este año, excepto algunos productores que sí le aplicaron materia orgánica que ellos mismos producen, pero la parte estatal es sin fertilizante.

«A eso se suman dificultades con el acceso a productos químicos, como herbicida, y esos son los dos temas que más nos afectan hoy en la producción de café en la Isla de la Juventud; además del riego, que es uno de los puntos débiles del programa.

Image not found or type unknown



La UEB Forestal produce y distribuye las posturas certificadas por Sanidad Vegetal. Foto: Roberto Díaz Martorell

«Tenemos dos polos principales, el de Vietnam y el de Mella Cítrico, en este último se inició el sistema de riego en 2016, ya están todos los ramales y las tuberías principales bajo tierra y tenemos también el sistema de bombeo, ya la estación está construida, pero no tenemos el sistema de campo y para lograr cumplir con el propósito de autoabastecernos de café, estos aspectos deben solucionarse en aras de incrementar los rendimientos y la productividad que se necesita», afirma.

No obstante, Díaz Alonso confirma que hacen el mayor esfuerzo, a partir de no contar con maquinaria, «y trabajamos directamente con los productores, buscando alternativas a los problemas, dentro de lo que sea posible, ayudándoles con sacos, que no tenemos suficientes en la empresa.

«Estamos, además, haciendo guardia en los cafetales porque el vandalismo nos golpea mucho, tenemos unas 30 caballerías de patrimonio y están muy dispersas y dentro del monte, y a veces es muy difícil cuidarlas; por eso solicitamos ayuda al Minint y la PNR, pero todavía no podemos controlar el robo, que a la postre afecta la producción», asevera.

Díaz Alonso asegura que durante el período de zafra se contrata personal que vive en la comunidad, «es una forma de vincular a los residentes con el programa, lo lamentable es que no tenemos capacidad para ofrecerle plaza a todo el que lo necesite», declara.

No obstante, Díaz Alonso explica que ese vínculo con la comunidad es positivo, pues las personas, al estar implicadas en la producción, tienen la responsabilidad de cuidar y velar los cafetales, «sin embargo, no podemos decir que ha dado mucho resultado», revela.

Mientras tanto Mislaidy y sus compañeros regresan del campo con sus sacos llenos de café, resultado de la jornada matutina. Pesan sus sacos, sacan sus cuentas. Muchos se retiran y otros, como nuestra protagonista, se acercan al secadero y pala en mano se empeñan en mover los granos para que el tiempo y la calidad del secado sea la mejor.

«Termino mi jornada al mediodía pero si hay que seguir para adelantar me quedo junto con los demás compañeros. Claro que me gusta este trabajo, si no, no lo hiciera. Hasta ahora no tengo quejas de ningún tipo, la atención de la empresa y los compañeros es muy buena», expresa.

Y en ese empeño **Juventud Rebelde** deja a Mislaidy, una joven pinera a quien le gusta la música bailable y la bachata, su color preferido es el azul y, además, suma sus manos a la producción de café, uno de los rubros exportables del país.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2019-10-14/cafe-con-aroma-a-mislaidy>