

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Iván, un joven que aprendió el oficio de pescador desde pequeño . Autor: Cortesía de Acuabana Publicado: 07/04/2021 | 11:22 pm

Pescar: el arte de la espera

Retos que necesitan de su esfuerzo recuerdan que los pescadores cubanos son imprescindibles. Su paciencia y sacrificio tradicionalmente hacen de este gremio un sector respetado

Publicado: Miércoles 07 abril 2021 | 11:35:25 pm.

Publicado por: Marianela Martín González

Con la luna pegada a la cabeza transcurren casi todas las noches de Iván Alejandro Campoalegre Licea, quien hace algunos años eligió cambiar la tibia cama del hogar por una balsa o un bote para pescar.

Este muchacho —que cuenta 22 años y aprendió a remar desde los siete con su padre— quiso ser soldador-pailero, pero los genes los «zambulleron» con una vocación infinita en la presa Jibacoa, donde se crio, en medio de una familia de pescadores.

Su padre, Ubaldo Campoalegre Oconalla —con quien lo encontré reparando las artes de pescas que usarían al día siguiente en sus faenas—, es el jefe de la brigada de la unidad empresarial de base (UEB) Rotípez, en Santa Cruz del Norte, Mayabeque, donde Iván Alejandro trabaja.

«El pescador no se forma en un día. Le tiene que gustar la pesca porque el mismo embalse que te da el sustento, te pasa cuenta al final por la humedad y la frialdad», afirma al tiempo en que desliza que el muchacho tiene madera de pescador, pero le falta madurez.

Campoalegre Oconalla lleva 27 años de sus 50 vividos batallando en los embalses. Dice que pescar es un oficio no apto para impacientes e indisciplinados. «Tenemos que reparar las artes de pesca porque no hay cómo

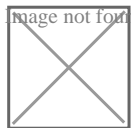
importarlas, debido a la pandemia y la falta de liquidez que padecemos».

Asegura que con el nuevo salario están estimulados porque la productividad se recompensa con buenos ingresos. Su brigada cuenta con cinco compañeros y a finales de marzo había acumulado 15 toneladas de tenca, el 50 por ciento del plan de la UEB. Eso representará cerca de 7 000 pesos para cada uno de sus miembros cuando cobren ese mes.

Cuenta que a principios de marzo salieron a pescar a una presa cerca de Matanzas. Al llegar al lugar se les ponchó el tractor. Pudieron desembarcar los botes y las redes, pero ese día amaneció con neblina. Tuvieron que lanzar las artes de pesca cerca de las diez de la mañana, una hora en que el sol martiriza la piel de los pescadores y aleja las tencas de la superficie.

«El tractorista buscó quien cogiera el ponche y fue en vano. Nadie en toda la redonda se dedicaba a hacerlo. Llamamos al director y nos trajo las herramientas para resolver el problema.

image not found or type unknown



Yanileidis Sanregré Lore, directora de la empresa Acuabana. Fotos: Cortesía de Acuabana

«Sacamos el pescado del matadero cuando teníamos seguro el transporte para poder trasladarlo hacia la UEB. No pensábamos que fueran tantos animales: un poco más de cinco toneladas. Después no nos cabían los botes ni las artes de pesca en el tractor. Tuvimos que pedirle a un guajiro que nos ayudara a trasladar la producción.

«El primer envío fue a las diez de la noche y el segundo dos horas después. Con esa producción actualizamos el plan productivo de la UEB que venía reportando un ligero atraso. Eso fue un sábado», recuerda emocionado.

Siempre pescador

Luis Joya Rodríguez dirige hace una década la UEB Rotipez, perteneciente a la empresa Acuabana. Antes fue pescador durante 15 años. Por eso se siente como pez en el agua entre estos hombres francos, que llaman las cosas por su nombre y tienen un gran sentido de pertenencia por su centro laboral. «Soy pescador como ellos. Sé qué es posible hacer y qué no; y lo imposible no se lo pido para respetarlos y a la vez respetarme.

«La acuicultura es muy linda. Nunca olvidaré que cuando llegué aquí, hace 25 años, la dirección de entonces convocó a los pescadores para ir a la estación de alevinaje a hacer la siembra. Compramos 90 000 alevines de un gramo y los echamos en la presa de Rigo.

Ahí los tuvimos durante cerca de nueve meses. Durante ese tiempo fertilizamos la presa con los nutrientes orgánicos que lleva. A los siete meses pescamos y capturamos casi siete toneladas. Eso me impactó y me hizo tomarle más cariño a la acuicultura todavía», subraya.

Miras en el futuro

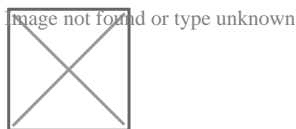
Se emociona y hasta llora cuando los pescadores hablan de todos los obstáculos que sortean para poder cumplir sus planes. Son tantos los esfuerzos que hay que hacer para lograr honrar los compromisos que ella misma al

relatarlos casi ni se lo cree, y por eso se vuelve frágil y emotiva esta mujer inteligente y fuerte.

Yanileidis Sanregre Lore dirige desde hace poco tiempo la empresa Acuabana, pero desde 2004 pertenece a este colectivo en el que ha asumido distintos cargos técnicos y administrativos. Con claridad explica los procesos de su empresa. Analiza los precios de las materias primas y los costos productivos. Suspira, porque para pagar los altos salarios hay que trabajar duro y no quejarse, ni siquiera de la obsolescencia que es el hándicap de la entidad.

Comenta que la acuicultura lleva mucha área para desarrollarse y ellos no poseen tanta. No obstante, entre sus planes más inmediatos figura desarrollar la tilapia; y quizá puedan incursionar en la siembra de langosta de agua dulce para la exportación el año venidero.

«La langosta nos generará utilidades, aunque es una producción que lleva piensos que son muy caros. Una tonelada nos cuesta casi 10 000 pesos porque las materias primas se han encarecido. Podemos usar subproductos generados en la empresa, pero siempre hay que añadirles pienso. El éxito estará en garantizar una buena disciplina tecnológica y ahorrar los recursos», acota.



Acuabana trabaja, además, porque se cumplan cada uno de los parámetros reglamentados en el Decreto-ley No. 9 relacionado con la inocuidad alimentaria. Lo primero que hicieron fue un plan de capacitación e instrucción sobre lo normalizado, según señala Maday Guerra Campoalegre, especialista de calidad.

«Hemos identificando cuáles son nuestros puntos críticos y la obsolescencia tecnológica es uno de ellos. El pescado, que es nuestra principal materia prima, necesita que se manipule de la manera más adecuada para que no se contamine. Esto requiere mucho esfuerzo.

«No obstante, entre nuestras prioridades está la compra de marmitas con todos los requerimientos que llevan y alguna máquina de picadillo, pero en este momento, debido a la pandemia, nos ha sido imposible adquirirlas. Hemos ganado ya la batalla que garantiza la refrigeración en la industria y con eso se gana buena parte de la inocuidad deseada», sostiene.

Indicadores en ascenso

La pesca ha exportado en el último cuatrienio producciones valoradas en más de 375 millones de dólares —el 38 por ciento de las exportaciones totales del sector alimentario en ese período—, señala Marlene Rosabal Sánchez, viceministra de la Industria Alimentaria.

Entretanto, refiere que el país prevé para este año un crecimiento en la captura bruta de especies marítimas y de agua dulce de aproximadamente 3 100 toneladas, en relación con el año precedente. El reto significa un gran esfuerzo en la acuicultura y la camaricultura.

La funcionaria menciona un paquete de inversiones que repercute en el desarrollo de la actividad pesquera, entre estas, la recuperación de hectáreas de cultivo en la acuicultura. También hace referencia a la adquisición de equipos para el cultivo intensivo en el camarón de cultivo, el rescate de los centros de beneficio a la Angula en

Baracoa y la recapitalización de la Estación de Mampostón para la cría de peces en Mayabeque.

Igualmente, alude la compra y adquisición de equipos tecnológicos para las industrias, la compra de diez plantas de hielo, el montaje de diez túneles de congelación para las empresas exportadoras de la plataforma y la acuicultura, así como la revitalización y ampliación de los centros de alevinaje de Ciego de Ávila y Villa Clara.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2021-04-07/pescar-el-arte-de-la-espera>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde