



Granma necesita resultados en la Agricultura Urbana y Suburbana

Por JUAN FARRELL VILLA
juanfarrell49@gmail.com

AUNQUE Granma alcanzó la calificación de bien, en la visita del Grupo Nacional de la Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar, sus resultados distan mucho del compromiso de producir más alimentos y ubicarse en la vanguardia nacional.

El resumen del recorrido número 77 evidenció fisuras en la labor de algunos municipios, unidades empresariales de base, organopónicos y huertos intensivos, que exigen atención sistemática y rigor en organización y disciplina tecnológica.

La provincia requiere de potenciar el trabajo integral, con énfasis en los planes de desarrollo y eficiencia en varios subprogramas, especialmente en la producción de hortalizas, vegetales y condimentos frescos con saldo desfavorable en el corte evaluativo.

Río Cauto, por ejemplo, aportó la nota discordante entre los municipios, al ocupar el último lugar, por las serias deficiencias en el orden productivo y su fuerza de trabajo, no obstante disponer de las condiciones materiales e infraestructura para un mejor desempeño.

Otros de los rezagados fueron Niquero, Yara y Bayamo, este último

desaprovechó sus potencialidades de territorio líder en la organoponía cubana, con insuficiencias, como la negativa calificación del semiprotegido número tres y tener unidades con canteros vacíos.

Mientras, Pilón, Buey Arriba y Bartolomé Masó, enclavados en zonas montañosas, se instalaron en la primera, segunda y tercera posición, respectivamente, al registrar notables avances durante el periodo.

En el análisis destacó el quehacer en intrincados parajes de la Sierra Maestra, donde se perfila un aumento productivo en las hortalizas de hojas y condimentos frescos, aprovechan-

do la iniciativa y el microclima en esos ecosistemas de montañas.

Además, un grupo de productores recibió y ratificó las categorías de Doble Excelencia, Excelencia y Referencia Nacional en la Agricultura Urbana, Suburbana y Familiar, que validan sus logros en la actividad.

Francisco Alexis Escribano Cruz, vicepresidente de la Asamblea provincial del Poder Popular, llamó a los responsabilizados con la estratégica tarea a realizarla con intencionalidad, inteligencia, eficiencia y disciplina, porque se trata de la comida del pueblo.



Por MARÍA VALERINO SAN PEDRO
mariaval@enet.cu

Llegó el verano, cuida tu salud

Llegó el verano, etapa esperada por la familia y en especial por los más jóvenes, para disfrutar, según el gusto de cada cual, y cargar las pilas para entrar en septiembre de lleno en las tareas escolares y laborales.

Son muchas las actividades previstas estatalmente para propiciar la alegría y el esparcimiento, también para la planificación de modo individual, pero será preciso no descuidar nuestra salud.

Las altas temperaturas y el fuerte sol resultan peligrosos para todos y, fundamentalmente, para los bebés,

niños y ancianos, por lo que es imprescindible observar algunas medidas que, mediante la prensa y la propaganda de educación para la salud, se ofrecen a la población.

Debemos en este periodo estival vestir ropas ligeras, holgadas y de colores claros, buscar lugares frescos y de sombra para estar al aire libre, limitar la exposición al sol tanto como sea posible, entre las 11:00 de la mañana y las 4:00 de la tarde, sobre todo en playas, ríos y piscinas, además ingerir agua y otros líquidos con frecuencia para mantenernos hidratados.

Igualmente, hay que evadir las bebidas muy azucaradas o alcohólicas en exceso y extremar el cuidado con

los alimentos, es decir, cocinarlos bien, no dejarlos a temperatura ambiente por más de dos horas seguidas, obviar el contacto entre crudos y cocinados, y lavar con cuidado las frutas y vegetales antes de comerlas.

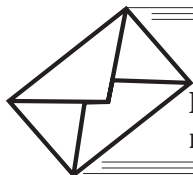
Es positivo no olvidar que la sal contenida en el agua de mar y el cloro de las piscinas pueden afectar la salud de los ojos.

Los procesos inflamatorios, como la conjuntivitis alérgica o irritativa, aumentan su incidencia en los meses de calor y las radiaciones resultan dañinas para la córnea y el cristalino, por tanto, es factible el uso de espejuelos oscuros y viseras o sombreros.

La ocurrencia de accidentes, principalmente por ahogamiento, es mayor en julio y agosto, pero esa situación puede neutralizarse si nuestros menores aprenden a nadar y, además, mantenemos sobre ellos una adecuada supervisión.

También se protege a los niños impidiéndoles salir a la calle o acercarse a árboles y postes cuando se producen tormentas eléctricas, guiándolos a jugar en las áreas de recreación destinadas a tales efectos y no en la vía pública e imposibilitándoles empuñar papalotes en las azoteas.

Hagamos nuestras, en estos meses de descanso, paseos y alegrías, las palabras mágicas “educación y prevención”.



A vuelta de correos

Por EUGENIO PÉREZ ALMARALES
reperez@enet.cu

El Palermo: Buena comida... y mucho calor

Una carta del Comité provincial de la Unión de Escritores y Artistas de Cuba en Granma nos cuenta sobre su reciente visita a una emblemática unidad gastronómica de Manzanillo.

“En ocasión de celebrarse en la Ciudad del Golfo de Guacanayabo el evento Mi bolero, encuentro compartido con Bayamo, un grupo de integrantes de la organización se presentaron en la Sala-teatro Miguel Benavides, luego de comer en el conocido restaurante El Palermo, especializado en cocina italiana.

“Atención esmerada, buena oferta y agradable servicio se percibieron, sin embargo, el calor insoportable del salón echó por tierra las buenas pretensiones de este sitio, insignia de la gastronomía nacional.

De acuerdo con la explicación ofrecida, “los acondicionadores de aire son muy viejos y no aguantan otra reparación, cuestión que se agudizará más aún durante el caluroso verano”.

A juicio de otros comensales, “El Palermo necesita una reparación capital que incluya, además, ambientación general y mejoras en el área administrativa, para preservar las bondades del lugar referencial que siempre tuvo”.



Fotos LUIS CARLOS PALACIOS

