



Por SARA SARIOL SOSA
ssariolsosa@gmail.com

Economía: mirar más a lo interior

Al cierre del tercer trimestre del año, Granma registró resultados favorables en varios de sus indicadores económicos, lo que lleva a entender una gestión más acertada en ese sector, determinante por correspondencia en el progreso social del territorio.

En el período, por ejemplo, excedió en un 5,2 por ciento las ventas netas, con 170.5 millones de pesos; colocó el gasto de salario por peso de valor agregado bruto por debajo de lo planificado en 0.0374 pesos; 72 entidades obtuvieron utilidades (solo la agropecuaria yarense Paquito Rosales cerró con pérdidas), y

sobrepasó los ingresos cedidos en poco más de 14 millones de pesos.

La provincia, además, cerró el período con un superávit de 38,2 millones de pesos, al ingresar 25,8 millones de pesos más que lo previsto. Lograron resultados positivos Río Cauto, Cauto Cristo, Jiguani, Bayamo, Yara, Manzanillo y Buey Arriba.

De los últimos años, este es el lapso cuando más localidades consiguen ese buen desempeño, es decir, alcanzar ingresos superiores a los gastos.

Sin embargo, otras estadísticas evidencian reservas, incongruencias e inoperancia en varias entidades, y motivan a una mirada y análisis interior más profundo.

Valga decir, en ese sentido, que de las 17 empresas que incumplieron sus ventas, no en todas la causa obedece a limitaciones de recursos, sino a la ausencia de estrategias coherentes, lo cual les impidió situarse al nivel de otras, que con su mismo encargo y en igualdad de condiciones concretaron los planes.

A cuenta de las primeras, fundamentalmente, va el hecho de que la provincia incumpliera 29 del centenar de producciones físicas controladas.

Por otra parte, tres entidades pagaron salarios sin respaldo productivo, y ocho experimentaron sobrecumplimientos en la categoría de salario, no en correspondencia

con el comportamiento del indicador directivo ventas netas.

Llama la atención, igualmente, que al cierre de septiembre, cinco entidades habían cumplido el plan anual de utilidades en proporciones que pueden considerarse enormes, lo cual apunta a una mala planificación.

De esa manera, los resultados generales alientan, expresan un esfuerzo, dan cuenta de una estrategia territorial, pero no conforman, pues sabemos que los niveles productivos hoy experimentados están todavía distantes de cuanto requerimos para ascender en términos de progreso social y, sobre todo, cuando somos conscientes de que determinados incumplimientos individuales dependen de la falta de consagración de los hombres.



Por GISEL GARCÍA GONZÁLEZ
giselgarcia Gonzalez6@gmail.com

El arte, ¿solo del chef?

La gastronomía es un hecho cultural, quizá entre los más importantes de la sociedad, y en numerosas partes del mundo una de las actividades consideradas como manifestación artística, pues los cocineros pasaron de la artesanía y reproducción de recetas tradicionales a ser creadores auténticos.

Algo así como convertir la necesidad en virtud y el inevitable acto de comer en un momento placentero, casi un espectáculo sensorial, que implica conocimiento, tradición, organización, hábitos y gustos.

Pero ningún arte lo es sin el consumidor que lo valore y disfrute, conozca sus técnicas y modos, y en la aparente sencillez de una acción cotidiana para cuya realización de vez en cuando se escoge un restaurante y despolvan prácticas de alguna lección familiar o de primaria, el cliente puede ser burlado.

En la gastronomía de Granma, que fuera conquista y referencia nacional y ahora intentamos recuperar, con pasos concretos, aún parece difícil que confluya diseño agradable y confort del local, puntualidad, buen servicio, variedad en la oferta y calidad.

No se trata de ser exigentes, pongo un ejemplo:

Terceros en la cola, esperamos que el establecimiento abriera, y lo hizo puntual. Inmediatamente, impactó su renovado diseño, fuimos conducidos a la mesa y comenzó a correr el reloj: una sola carta para siete mesas, 12 minutos para recibirla, no preguntaron qué deseábamos tomar, nos atendieron cuartos, porque olvidaron el orden en que recibieron a los clientes, y sirvió el agua por la izquierda (las bebidas se ponen siempre a la derecha).

La nota fue tomada otros 12 minutos después (recuerden que aún hay tres mesas que no han visto el menú), ya quedaban solo dos raciones de una de las preparaciones (no olvide que éramos los terceros), enumeraban tres postres, pero había uno, retiraron las servilletas, que eran de adorno, ya habíamos devorado los panes fantasía, sin nada de fantásticos.

Casi a la hora justa de haber entrado, empezaron a “desfilar” los platos (esperar 30 minutos por el principal luego de ordenar, se considera racional si es alta cocina), delicioso el primero, generoso el segundo, pero en ninguna de las 146 recetas de pollo agrídulce citadas en cookpad.com aparece como pollo frito (con hueso) salpicado en pasta industrial.

Ni hablar de la presentación de las comidas, que desempeña un papel esencial a la hora de su disfrute, de ahí la expresión “comer con los ojos” ni referirme al síndrome del camarero fugado, o que escurrieran nuestras sobras (constituye un error hacerlo delante del cliente) al retirar la vajilla.

Mi colega me comenta una experiencia sufrida la pasada semana y con la intervención de las nuevas tecnologías, pues la camarera hacia la nota mediante una aplicación en un tablet, ¡qué adelanto!, pero tardó una hora y media en llegar a la mesa para hacer el pedido.

La impresora se trabó, dicen, pero todo fue mal: las cervezas ordenadas nunca llegaron, algunas que otro no pidió estaban en su cuenta, las que se ordenaron de lata eran de botella, y las bolitas de queso (el entrante) arribaron detrás de las pizzas; una hora y 45 minutos después de entrar, aún no almorzaban.

Internacionalmente el servicio correcto, amabilidad y buen trato son clave del éxito e inseparables acompañantes de la excelente cocina; incluso por este otorgan categorías a restaurantes y hoteles. Es responsabilidad de un sector que debe convertir la excepción, que las hay, en regla.



A vuelta de correos

Por EUGENIO PÉREZ ALMARALES
reperpez@enet.cu

Responden a madre de trillizos

Acerca de la preocupación expuesta en esta sección el 14 de octubre último, la cual titulamos Alarmada madre de trillizos, responde la compañera María Caridad Martí Santana, presidenta de la Asamblea Municipal del Poder Popular en Buey Arriba.

Señala que a la remitente de la queja, Dayanis Díaz Cedeño, “se le ha brindado toda la atención que el caso merece (...), es como ella plantea, se le orientó en un momento pagar la suma de cuatro mil 327 pesos con 64 centavos por una rehabilitación a la vivienda que le fue entregada, posteriormente se determinó que no debía pagar esa suma,

pues no es propietaria de la vivienda, hasta que se concluya el proceso para legalizarla en propiedad”.

Añade que el pasado 26 de septiembre, en horas de la mañana, y cumpliendo indicaciones del Presidente del Consejo de Administración Provincial, se personaron al territorio varios dirigentes y especialistas de la Dirección provincial de la Vivienda.

Los visitantes, junto a sus homólogos en el municipio, “le explicaron a Dayanis los trámites que se realizan para legalizarle el inmueble a su nombre, dejándole claro que tiene que pagar la suma de nueve mil 240 pesos con 30 centavos, que es el valor de esta, con lo que ella estuvo de acuerdo, y en estos momentos se encuentra en trámites con el Banco y los codeudores”.

La misiva precisa que “la compañera estaba incluida en el listado de 96 madres de tres o más hijos, a partir del Censo de Población y Viviendas realizado en el 2012, y que en Granma, Buey Arriba fue el beneficiado para la asignación de un subsidio, y se espera por la legalización y la entrada de financiamiento para valorar cuál es la suma que realmente necesita para terminar la rehabilitación”.

Dibujando el criterio



El reloj de Bayamo ya da la hora de nuevo, como saludo al aniversario 504 de la fundación de la villa, también funciona una pantalla para dar información

Foto LUIS CARLOS PALACIOS