

ACUEDUCTO MANZANILLO

Abrir y cerrar llaves



Ernesto Rosales Rondón, director de la Unidad empresarial de base Acueductos y alcantarillados Manzanillo



Teresa Blanco Melo



Un plomero coloca un metrocontador para una vivienda, en el reparto Carlos Coello

Por ORLANDO FOMBELLIDA CLARO
Fotos LUIS CARLOS PALACIOS LEYVA

EL caudal de dificultades presentadas por el acueducto de Manzanillo desde su puesta en explotación muestra una sostenida tendencia a disminuir, en tanto, el de abasto de agua a la población aumenta.

Aprobada su ejecución a finales de marzo de 2002, y ejecutado a un costo superior a los 10 millones de pesos, parte en divisas, “ha dejado bastante que desear y mucha agua correr por las calles rumbo al mar”.

Manzanilleros entrevistados durante una investigación publicada en este semanario el 6 de agosto de 2011, se quejaban de recibir agua cada tres o cuatro días, y que en su zona “sabemos que está puesta porque se ve brotar de los salideros”, al tiempo que exhortaban a “caminar por las calles Quintín Bandejas, Loynaz, León, Sariol... para que lo vean”.

La ejecución de varios millones de pesos, asignados en los años recientes por el Instituto Nacional de

Recursos Hidráulicos, para subsanar deficiencias en las instalaciones nuevas y sustituir o rehabilitar viejas redes de abasto y distribución en la urbe, han transformado, para bien, la situación antes descrita. Ernesto Rosales Rondón, director de la Unidad empresarial de base Manzanillo, de la Empresa de Acueductos y Alcantarillados Granma, informó que la población actual contratada por su entidad es de 105 mil 628, distribuida en un área de un millón 234 mil 87 hectáreas.

Rosales Rondón asegura que el ciclo de distribución del líquido en la parte baja de la ciudad es en días alternos, y en la zona alta, cada tres días.

Teresa Blanco Melo, residente en el barrio Carlos Coello, en Caimary, corrobora que ahora allí no tienen déficit de agua y les llega con facilidad, salvo cuando hay roturas en los pozos.

Añade Blanco Melo que para enfrentar eventualidades, en el barrio se han construido reservorios comunitarios.

En estos momentos, la principal acción inversionista de la entidad mencionada es la colocación de metrocontadores de agua, para cumplir el plan de situar, este año, nueve mil 100 de esos equipos, lo cual fue comprobado por La Demajagua.

Una vez satisfecho ese programa, ascenderá a 57.4 el porcentaje de cobertura hidrométrica, medida que contribuye a evitar pérdidas del recurso natural por salideros en las viviendas, a su uso racional y a “mejorar el servicio”, dice Rosales Rondón.

Antonio Mora, residente en la calle Mártires de Viet Nam, narra que en la primera etapa posterior a la instalación del metrocontador en su hogar hubo problemas, la factura fue elevadísima, “ya no, hoy consumimos la necesaria y el pago es bajo”.

La colocación de una conductora, de algo más de 23 kilómetros de longitud, es la tarea “más gorda” a realizar en el acueducto manzanillero en el próximo año, para cerrar la llave a sus problemas y los consumidores abrir la de abasto de agua.

EMPRESA CÁRNICA DE GRANMA

Récord que impone mayores compromisos

Por LESLIE ANLLY ESTRADA
GUILARTE
Foto RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS

Cuando cierre el año 2017, los trabajadores de la Empresa Cárnica de Granma habrán impuesto un nuevo récord productivo, a pesar del déficit en algunos aseguramientos.

Pero los obstáculos no los han detenido, sino, impulsado a buscar variantes para producir, por primera vez, siete mil toneladas de carne en conserva, incluidas más de 700 toneladas de embutidos de sangre y 350 de productos elaborados con tripa natural de res o del cerdo.

Según Roger Diego Fernández Bodaño, el director, la industrialización de la sangre de res y del cerdo, y la utilización de las tripas naturales permiten ahorros significativos y reducen los costos de producción.

“Aseguramos el salario de los trabajadores de una manera eficiente, la producción de los embutidos de sangre nos permite ahorrar unas 35 toneladas de masa deshuesada mecanizada.

Igualmente, con el empleo de la tripa natural dejamos de utilizar 50 kilómetros de tripas Calibre 120, muy cara en el mercado internacional; así importamos menos y abaratamos los costos”, apuntó Fernández Bodaño.

“El perro caliente, chorizo y la morcilla se hacen con tripa natural, como tradición; con la sangre, mortadella roja



y morcilla, por motivos microbiológicos la sangre no debe guardarse, y hay que industrializarla todos los días”, afirmó.

A pesar de los esfuerzos adicionales para estas producciones, asegura el directivo, el ahorro económico es importante y forma parte de las fortalezas.

“Aquí existe convencimiento, desde hace años, de que no se puede renunciar a los alimentos conformados”, añadió.

Con aproximadamente 840 pesos de salario medio aspiran a cerrar el año en esa empresa, donde está certificada la contabilidad, cumplirán con su encargo estatal, y sus indicadores físicos y económicos.

Esta entidad es la segunda del país que más masa de croqueta elabora, de estas más de 80 toneladas las destinan al sistema de Comercio para la merien-

da escolar, elaboración en unidades, venta en ferias, mercados y otros.

“Pensamos cumplir con los surtidos, como la carne de cerdo, res, vísceras, carne en conserva y masa para croqueta, con los indicadores económicos, y obtener unas 20 mil toneladas de producciones físicas con la suma de todos los surtidos, también, aumentar el rendimiento en la carne de res y de cerdo.

“Superaremos los tres millones 200 mil pesos en venta en divisa, nunca antes alcanzado”, apuntó Fernández Bodaño.

El Cárnico, durante este período, efectuó un extenso programa inversionista, con más de 700 mil pesos, sobre todo, en actividades constructivas.

“Montamos una caldera de vapor en la Unidad empresarial de base de Manzanillo, que nos permitirá establecer ciclos de mantenimiento; debemos recibir una fábrica de hielo para Bayamo, y transformamos los salones de proceso de Bayamo y de Manzanillo”, expresó.

Más de 700 trabajadores de esa entidad en la provincia saben que el aprovechamiento máximo de las materias primas se convierte en beneficio monetario y alimentos de calidad para la población; por ello, cada récord representa más compromiso y responsabilidad.