



Por SARA SARIOL SOSA
ssariolsosa@gmail.com

Todo a las exportaciones

Las exportaciones, que ya se habían planteado en el país como programa estratégico para dinamizar la economía nacional y de los territorios cubanos, encontrarán en lo adelante nuevas oportunidades para fortalecerse.

Obedece todo a la necesidad creciente de fomentar bienes y servicios que le proporcionen al país solvencia económica, frente a una crisis mundial considerable, como efecto de la Covid-19.

De esa manera, entre las medidas que permitirán las actividades de Comercio Exterior (importación y exportación), se incluye incorporar en ese programa las formas de gestión no estatal.

De cara a ese objetivo, y según informó, recientemente, el ministro Rodrigo Malmierca, en la Mesa Redonda, las empresas estatales especializadas podrán brindar servicios

de exportación e importación a las formas de gestión no estatal. Esta medida, aprobada en el Consejo de Ministros, forma parte de un conjunto de decisiones del Gobierno con el objetivo de impulsar la economía doméstica.

En la organización de este proceso interviene no solo el Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera, sino, también, el Banco Central y los ministerios de Economía, y de Finanzas y Precios.

Los principios de la exportación e importación del sector no estatal están amparados en un marco legal que establece acuerdos entre las partes e incluye la solución de diferencias, o cualquier otro elemento pertinente relacionado con deberes y derechos que asisten a las personas.

Entre los requerimientos para poner en práctica los servicios, las formas de gestión no estatal tendrán que disponer de cuentas corrientes en moneda libremente convertible

(MLC), así como de cuentas en CUC. Los pagos y cobros de los ingresos se realizarán mediante tarjetas magnéticas.

Del ingreso que se reciba por la exportación solamente se descontará un pequeño margen comercial por la empresa estatal que brinda la posibilidad de exportar, y también se descontará el resto de los gastos que estén asociados a la operación. La forma no estatal podrá retener las divisas necesarias para su reaprovisionamiento, a fin de seguir produciendo y exportando.

Hasta el momento, han sido seleccionadas 37 empresas cubanas, especializadas en la actividad de Comercio Exterior, que brindarán los servicios mencionados.

Esa apertura debe mover el pensamiento, en la búsqueda y definición de nuevos bienes exportables, en lo que Granma viene insistiendo sistemáticamente en el último bienio, exhortando a que todas las localidades definan entre sus

amplísimas potencialidades qué productos pueden competir en el mercado externo y en frontera, y cuáles pueden contribuir a minimizar las importaciones, sobre todo de alimentos.

A esa búsqueda también deberán incorporarse ahora las formas de gestión no estatal, con definiciones claras de qué puede hacer, del efecto económico para el país y el territorio.

En las exportaciones, en lo particular, la provincia tiene incorporados 57 renglones (incluye las ventas en frontera) a cuenta de siete organismos y 27 entidades.

Esos rubros, de 2018 y 2019, crecieron en cerca de una veintena, e incluyen, además de los tradicionales, pieles saladas, cítricos, productos marinos, molinos de viento, jugos, y otros de excelente calidad, y que entre todos, solo en el primer semestre de este año, aportaron cerca de 130 millones de pesos.



Por JUAN FARRELL VILLA
juanfarrell49@gmail.com

¡Que predominen la vergüenza y el compromiso de los azucareros!

Quizá como nunca antes, los trabajadores del sector azucarero han tenido que enfrentar los más tensos planes económicos con particular esfuerzo para dar respuesta a los apremios provocados por la pandemia de la Covid-19 y el recrudescido bloqueo estadounidense.

La siembra de caña, los preparativos de la venidera zafra y la producción de alimentos agropecuarios y derivados imponen desafíos de los

que mucho dependerá el cumplimiento de los compromisos con la máxima dirección del Gobierno cubano.

Reparar con tiempo y calidad los tres centrales, Enidio Díaz, Arquimides Colina y Roberto Ramírez, los que molerán en la campaña 2020-2021, crecer en las plantaciones cañeras y producir otros alimentos cumpliendo con la fabricación de crudo y refino, exige de un minucioso rigor en la que tengan en cuenta el uso óptimo de los recursos disponibles.

Buscar soluciones con lo que existe en cada área y certificar cua-

litativamente lo realizado garantizará el propósito de hacer una cosecha eficiente y dejar atrás los incumplimientos que han signado el desarrollo de la zafra durante los últimos años.

La Empresa azucarera Granma cuenta con la fuerza técnica y de mayor experiencia que va a aportar, mediante el movimiento de innovadores y racionalizadores, una actuación inteligente y unida, convocados por el sindicato y la asociación del ramo, la cual decide con sus ideas en la adopción de alternativas que suplan las limitaciones y carencias de materiales.

Se impone en cada colectivo fabril y agrícola la evaluación crítica ante las insuficiencias y desaciertos, como el alto tiempo perdido industrial por roturas y llegada tardía de la materia prima en la contienda anterior, lo cual redundó en menos azúcar.

Molidas estables desde la arrancada y sentido de pertenencia debe ser la brújula que los guíe en el actual calendario hasta noviembre.

Mas urge qué predominen, ahora y siempre, la disciplina laboral y tecnológica, vergüenza y compromiso entre los hombres y mujeres del azúcar.



Pincha, pero alimenta y cura

Quien haya puesto su mano sobre una tuna (Opuntia ficus-indica), seguramente no lo ha olvidado. Sus espinas parecen taladrar más allá del sitio de contacto, y el dolor permanece demasiado.

Sin embargo, el nopal como se conoce en México y otros países- que para la mayoría de los cubanos es simplemente una desagradable planta espinosa o un cactus para mantener en pequeños recipientes, constituye alimento preferido por millones de personas.

Se trata de una de las muchas cactáceas diseminadas por América; comestible, tanto las hojas como sus frutos, rojos y carnosos.

Con propiedades antioxidantes, contiene proteínas, calcio, hierro, sodio, magnesio, vitaminas A, B y C, potasio, pectina, es rica en fibra y mucílagos, 18 aminoácidos, y contribuye a eliminar toxinas de nuestro organismo.

Se usa, también, para tratar la diabetes, problemas digestivos, inflamación de la próstata, trastornos del hígado, reduce el riesgo de osteoporosis y de cualquier enfermedad del corazón, es diurético y baja el colesterol y los triglicéridos, entre otras bondades.



Investigadores chinos aseguran, además, que es efectiva en el tratamiento de enfermos de cáncer.

¿CÓMO SE CONSUME?

Primero, póngalos en un recipiente con agua, durante dos o tres minutos, para ablandar las espinas y

retirarlas luego con un cuchillo, una cuchara o un pelador de papas.

Agua de tuna: Corte las hojas en trozos pequeños, échelas a la licuadora, añádale medio limón grande picado (con cáscara) y el jugo de la otra mitad. Agregue agua que la cubra una vez y media, aproximadamente. Endulce a gusto, preferiblemente con azúcar parda. Licúe. Puede colarla o no. Agregue más agua y azúcar, según su preferencia. Bébala fría.

Tuna cocida: Para "cortarle" la baba, píquela en franjas de alrededor de un dedo de ancho, póngala en una cazuela, sobre el fogón, sin agua, durante unos 15 minutos, muévela regularmente.

Cuando vea que el líquido la cubre, añádale sal a gusto y manténgala al fuego; luego de evaporar casi todo, puede echarle cebolla picada, ajo, algo de picante -si gusta- un "toque" de aceite. Sofríala. Déjala secar a fuego bajo y ya puede comerla, sola o mezclada con tomates y otras hortalizas, o agregarle salsa, carnes, etc.

En próximas ediciones, ofreceremos otras recetas con tuna.

EUGENIO PÉREZ ALMARALES