

22 DE NOVIEMBRE: DÍA DEL TRABAJADOR FARMACÉUTICO CUBANO

El trato afable es el primer remedio

TRABAJADORES DEL SECTOR RECIBIRÁN RECONOCIMIENTO A SU LABOR EN BARTOLOMÉ MASÓ, SEDE DEL ACTO PROVINCIAL

Texto y foto YELANDI MILANÉS GUARDIA

Durante sus 23 años de labor, en la farmacia piloto de El Caney de Las Mercedes, en Bartolomé Masó, Gisel Verdecia Mansur ha aprendido que el primer remedio que puede brindar un farmacéutico a los pacientes es el trato afable, porque no se le debe sumar a una enfermedad, desatino por aliviar un dolor, ni maltrato. Por eso siempre ofrece el mejor rostro a quienes acuden a su centro.

Luego de que, en el 2000, recibiera un curso básico, comenzó a adentrarse en el fascinante mundo de los medicamentos y, desde entonces, sigue enamorada de la tarea, en la cual cada vez se desempeña mejor, porque -sin dudas- la experiencia es la madre de todo buen hacer.

En su opinión, es importante saber comunicarse, “porque el cliente necesita ser escuchado, que se le explique en detalle cómo puede resolver el problema y, en



caso de no tener la solución, debemos orientarle a cuáles de nuestras instituciones debe dirigirse”.

También asegura que es imprescindible conocer las propiedades de los medicamentos, para orientar bien a las personas cuando no encuentran lo que buscan, y tengamos como alternativa a su padecimiento un remedio sustituto.

Otra cuestión primordial es explicarle al paciente cómo debe conservar las medicinas y la forma de consumirlas, añade.

“Una de las características que nos deben distinguir es la paciencia para atender a las personas, porque no todas llegan con buen humor y a veces están atormentadas y preocupadas porque no encuentran el producto que alivia su enfermedad.

“Aunque a veces es complicado, por lo que decía anteriormente, disfruto mucho estar en el mostrador atendiendo directamente a la población. También me agradan las labores económicas y de control de productos”, afirma.

Para Verdecia Mansur, en estos tiempos de carencia, es preciso proporcionar alternativas a los pacientes, tratar de localizar en otras farmacias lo que pueda ayudarlos o sugerirles la medicina verde.

Lo que más la entristece es que cuestionen su trabajo sin conocer las interioridades, o que, aunque les explique a los concurrentes, estos no quieran entender el porqué de la inexistencia del medicamento.

En sus más de dos décadas de quehacer, esta masoense ha desempeñado funciones que van desde dependienta hasta la realización de labores de higiene.

Y aunque la entrevista está motivada por sus buenos resultados en la red de farmacias y ópticas del municipio, ella declara que nunca busca reconocimiento, sino brindar un mejor servicio a los clientes.

No obstante, dice, es importante entender los esfuerzos del Estado por garantizar gran parte de los medicamentos necesarios, pero el país atraviesa momentos difíciles, derivados de la escasez de finanzas y materias primas para obtenerlos, “y no es culpa nuestra que no exista lo que se demanda.

“Por eso considero que una sonrisa y un trato agradable, por parte de los que están del otro lado del mostrador, no cuesta nada y genera un efecto positivo.

“Aun confirmando con el paso del tiempo que nada en la vida es color de rosa, seguiré entregándome en cuerpo y alma a mi trabajo, y a aportar un granito de arena, para que mis coterráneos disfruten cada día de una mejor salud”.

Regresará Taoro

Texto y foto YELANDI MILANÉS GUARDIA

Los trabajadores de la Fábrica de Conservas de Yara centran sus mayores esfuerzos en la recuperación de la producción del jugo Taoro, producto insigne del territorio.

El retorno del afamado alimento está motivado por el interés de regresarlo al mercado internacional y nacional, fundamentalmente al primero, pues ello generaría divisas que favorecerían al país y contribuirían a modernizar la industria.

Según declaró a **La Demajagua** Juan Franklin Almirall Rodríguez, director de la fábrica, el Ministerio de la Industria Alimentaria (Minal) recientemente les dio la tarea de recuperar la línea de jugo, para rescatar la afamada marca Taoro.

“Ello se debe, fundamentalmente, a la calidad de nuestra pulpa de mango, base de un producto que siempre tuvo una gran aceptación. A esa tradicional producción agregaremos jugo de tomate y néctares de tamarindo, piña y guayaba”.

Almirall Rodríguez dijo que, para respaldar la iniciativa, el Minal tiene contratadas alrededor de 10 millones de latas en el exterior, que servirán de envase al Taoro, lo cual precisa realizar ajustes tecnológicos en la unidad.

“Las latas son de 330 ml y las primeras producciones se llevarán a una feria internacional en China, con la pretensión de posicionar el producto en el mercado asiático, aunque, para alegría nuestra, ya México y España han manifestado interés en esta oferta.

“Si se consolida la idea, permitirá garantizar más producciones en el año, lo cual no solo nos mantendría activos, sino que beneficiaría nuestras finanzas. Con los ingresos en divisas debemos,



inicialmente, hermetizar el local y climatizarlo, comprar una fechadora, una retráctiladora y un montacargas eléctrico para esa línea, además de completar los recursos del laboratorio, que también influyen en la calidad.

“Si se comportan favorablemente las ventas, podremos estabilizar y aumentar el salario de los trabajadores, repartir utilidades y modernizar la fábrica. En diciembre, debemos comenzar con grandes volúmenes, pues, según los cálculos, produciremos unas 50 mil o 60 mil latas diariamente.

“Entre las fortalezas para concretar el anhelo, están la experiencia, el compromiso y la estabilidad del colectivo, que lleva mucho tiempo trabajando con esta tecnología y ello ha sido decisivo en las labores de recuperación e innovación en

la línea de jugo, a la cual han aportado mucho los 63 aniristas de la entidad.

“Para la reparación, han destinado dos millones de pesos, aún no ejecutados completamente por falta de recursos, porque no solo estamos trabajando dentro de la fábrica, sino, también, en la parte sanitaria, que involucra la inocuidad del producto y el tratamiento a los residuales.

“Si todo marcha bien, haremos una laguna de oxidación, que nos ayudará a resolver un viejo problema con los residuos y que no hemos solucionado por cuestiones de financiamiento”.

Ernesto Benítez Romero, jefe de mantenimiento, expresó que, desde que les dieron la tarea, se han volcado a solucionar las dificultades de esta línea, a la

que solo restan detalles derivados de la ausencia de algunos recursos.

“El problema fundamental es que tuvimos que hacer modificaciones, porque nuestra tecnología no estaba diseñada para el tipo de envase que vamos a comercializar, y eso genera cambios estructurales. Para esta fase de prueba, nos han asignado siete mil latas, que luego se irán incrementando hasta llegar a la cifra contratada por el Minal”.

El deseo de regresar la marca Taoro al mercado impulsa la férrea voluntad de un colectivo interesado en volver a deleitar a los amantes de los jugos con un producto que distingue a Yara y a Granma, dentro y fuera de las fronteras cubanas.