

Venciendo obstáculos

Texto y fotos YELANDI MILANÉS GUARDIA

Algunos lugares producen una sensación tan positiva, que no podemos evitar, aún en medio de contingencias y adversidades, alimentar la esperanza de que todavía pueden recuperarse actividades económicas.

Tal es la experiencia de la Unidad básica de producción cooperativa (UBPC) Andrés Cuevas Heredia, perteneciente a la empresa azucarera Arquimides Colina, de Bayamo, aunque algunas de sus tierras están ubicadas en las comunidades de Becerro y Los Cayos, en el municipio de Yara.

El clima laboral allí es excelente, y ello se debe, en gran medida, al quehacer de su colectivo, encabezado por Rigoberto Pérez Lorente, con 30 años al frente de la UBPC y a quien sus subordinados atribuyen muchos de los logros.

Remontándose a los orígenes de la UBPC, Pérez Lorente cuenta que esta era una granja cañera, hasta que, en 1993, diversificaron sus producciones.

"En ese tiempo, yo trabajaba en el departamento de abastecimiento del antiguo central azucarero Ranulfo Leyva, en Sofía; y como las cosas por la UBPC no andaban muy bien, me enviaron para acá por seis meses, para resolver la situación, y me fui enamorando tanto de este lugar, que llevo tres décadas apegado a estos terrenos.

"Comencé por mejorar las condiciones de vida de los trabajadores, y luego a encabezar todas las actividades, pues si usted satisface parte de las necesidades de su personal y predica con el ejemplo, es muy difícil que no lo sigan.

"Nos dimos a la tarea de sembrar otros cultivos y ver cómo producíamos más comida para autoabastecernos y

obtener otras utilidades que no se derivaran de la caña".

De esa idea nació el módulo pecuario que tienen en la Andrés Cuevas, el cual llama la atención por la cantidad y diversidad de animales y sus buenas condiciones físicas.

Unas 200 reses, más de un centenar de patos y otro de ovejos, alrededor de 90 conejos y una treintena de cerdos, dicen mucho del potencial alimenticio para beneficio y orgullo de estos cooperativistas, quienes venden un promedio de 120 litros de leche diariamente a la población.

También, incluyen en el autoabastecimiento al arroz, obtenido de las tierras mediante un convenio con varios cooperativistas, quienes entregan a la UBPC una parte de su producción, empleada en las ventas mensuales a los trabajadores, en la entrega a los molinos arroceros, al comedor obrero y en la venta a una circunscripción del poblado de Los Cayos y a otra de Barranca.

Gracias al esfuerzo de los cooperativistas, disfrutaban cotidianamente de no menos de cinco platos en el almuerzo, lo que garantiza un buen estado para asumir cualquier labor agrícola.

Aunque esta UBPC muestra buenos resultados en la diversificación de las producciones, su principal encargo estatal está relacionado con la producción de caña, la cual han ido incrementando desde que, en 1993, promediaron 22 toneladas por hectárea. En la pasada zafra obtuvieron 57 como promedio.

Sin embargo, las carencias los han obligado a adoptar otras variantes para obtener resultados que permiten pagar,



a sus 81 trabajadores, un salario medio de seis mil 262 pesos.

Al preguntarle a Pérez Lorente cuáles han sido los mayores logros en 30 años, responde que no solo se deben contar las tres ocasiones en las que alcanzaron la categoría de Vanguardia Nacional, y los 10 años que fueron referencia nacional.

Subraya que uno de los mayores aciertos fue prescindir, en 1999, de los 350

mil pesos de subsidio que recibían del Estado, y lograr en 2022 utilidades de 700 mil pesos.

Por ello, en la UBPC Andrés Cuevas Heredia existe la absoluta convicción de que no hay mejor ayuda que la que podemos brindarnos nosotros mismos, y que los mayores beneficios solo son resultado del trabajo de nuestras manos.

La dulce inventiva de Adalberto

Texto y foto YUDELKIS DE LA HERA JEREZ

Más de tres décadas avalan el quehacer del destacado innovador granmense Adalberto Pérez Torres en el sector azucarero. Sus aportes productivos y los resultados en diversos eventos de ciencia e innovación forman parte de la memoria histórica del central Roberto Ramírez Delgado, en Niquero.

Adalberto es uno de esos hombres de voluntad inquebrantable, que no se dejan vencer por obstáculos ni adversidades, porque su laboriosidad lo impulsa a buscar alternativas y seguir avanzando.

Basta conversar con él unos instantes, para apreciar en cada palabra el compromiso con su profesión. Comparte saberes con los pinos nuevos y actualmente guía a su hijo Daniel por los caminos de la ciencia y la innovación.

"Comencé en el sector azucarero en 1990, cuando egresé de la Universidad. Entonces, me ubicaron en el laboratorio, luego pasé a la Sala de Análisis y también estuve algunos años al frente del Grupo Técnico de la Industria. Desde hace más de una década, me desempeño como jefe del laboratorio.

"Todo implica sacrificio, sobre todo en tiempo de zafra con una producción de 24 horas, en un departamento que influye en la calidad del producto final, es decir, se trata de una labor que requiere mucho tiempo.

"Durante la molienda pasaba alrededor de 14 horas trabajando, realmente compartía poco con la familia. Es una profesión que lleva mucho estudio y preparación, porque debemos proponer a la dirección las herramientas necesarias para tomar decisiones.



-¿Cómo la innovación aporta a la solución de los problemas de la industria?

-Contamos con un colectivo activo y enfocado en la solución de los problemas utilizando la ciencia y la técnica. Aportamos a las investigaciones, hemos presentado varios trabajos con resultados relevantes, poco a poco resolvemos los problemas. Hace alrededor de ocho años elaboramos vinagre a partir del guarapo, nos insertamos también en la producción del pru oriental y caramelos.

"Estas alternativas generan ingresos a la empresa. Teníamos un destilador de agua, es un poco viejo y

estaba roto, nos dimos a la tarea de repararlo y ponerlo en funcionamiento, le hicimos algunas adaptaciones para usarlo y actualmente lo utilizamos para la elaboración de ron artesanal a partir del guarapo".

-¿Qué reconocimientos avalan su trayectoria laboral?

-Han sido varios los reconocimientos, pero mi mayor premio es ser útil a mi pueblo. He participado en diferentes eventos de fórum, con resultados relevantes a nivel municipal, provincial y nacional, además en varias ediciones del Evento del Patrimonio Azucarero. Cada año asistimos al seminario nacional azucarero, una excelente oportunidad para intercambiar experiencias. Como jefe de laboratorio, debo tener conocimientos de todo el proceso productivo para aportar soluciones y herramientas.

"El proceso azucarero es bastante complejo, sobre todo en las aéreas de fabricación, por la cantidad de operaciones a realizar, un mal procedimiento lleva a un mal resultado. Hay que ser muy cuidadoso. El laboratorio avala cada etapa, desde la propia materia prima hasta el resultado final".

-¿Cómo lo apoya su familia?

-Mi familia es fundamental, tengo dos hijos, uno trabaja en el laboratorio, lo que me llena de orgullo. Mi esposa es ama de casa. Siempre he contado con el apoyo de mi familia.

Cuando la voluntad se impone, surgen las ideas... si el hombre quiere avanzar encuentra el camino y la forma de hacerlo; Adalberto es un claro ejemplo de ello, un espejo para quienes desde cualquier esfera deciden dar lo mejor de sí en beneficio social.