

GRATITUD, SOLIDARIDAD Y ESPERANZA

Por DARIELIS CALZADA ALARCÓN,
ORLANDO NARANJO ESCALONA,
RODRIGO MOTAS TAMAYO y DENIA
FLEITAS ROSALES
Fotos DARIELIS CALZADA ALARCÓN

Con el sol casi en su punto, se le ve avanzar con paso cansado; una gorra descolorida, una pequeña jaba de tela, de la que sobresalen algunas vasijas, y su bastón, le acompañan. Recorre una larga trayectoria, mañana y tarde, para llegar al lugar donde su alimento le espera.

Arnulfo Recio Rodríguez tiene 60 años y es beneficiario del Sistema de Atención a la Familia (Saf), servicio priorizado en el país que hoy afronta carencias, muchas, como resultado del cerco económico orquestado por el Gobierno de los Estados Unidos.

Como Arnulfo, en Granma son beneficiados dos mil 558 asistenciados con bajos ingresos o limitaciones físicas, entre ellos, jubilados con pensiones mínimas, personas en situación de discapacidad y casos sociales, a quienes se les atiende desde las 114 unidades que posee el Saf.

La integración de organismos, instituciones, actores económicos y unidades productivas es imprescindible para garantizar un menú variado en el almuerzo y en la comida.

LIDIAR CON LA ESCASEZ

Aunque en la provincia se busca garantizar el total de alimentos de los censados, aún existen insuficiencias, en su mayor parte por la poca disponibilidad de recursos.

La falta de abastecimiento, fundamentalmente de carne, es una de las mayores dificultades. Escasez de condimentos, insuficiente menaje de cocción, malos tratos y deficientes condiciones infraestructurales, amenazan también la calidad del servicio.



En el municipio de Bartolomé Masó el Saf está asentado en siete de los 12 consejos populares existentes, con 110 plazas cubiertas.

Leonela González Pérez, funcionaria de la Dirección de Trabajo y Seguridad Social en el territorio, expresó que casi todos pueden ofrecer servicios adecuados.

“Aunque en todas las unidades se cocina con leña, la mayor parte de estas instalaciones cuenta con las condiciones necesarias para la elaboración y consumo de sus ofertas”.

“A pesar de la prioridad de este programa, Bartolomé Masó dista mucho de alcanzar la excelencia, sobre todo en el surtido y variedad de platos, en particular verduras y vegetales”, destacó la funcionaria.

Miriam García Tamayo, especialista al frente de los Programas de la Revolución en la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía, precisa que la carencia de condimentos es preocupante, pues el suministro habitual solo incluye productos como granos, viandas y escasos cárnicos.

“La situación actual con el abastecimiento, lleva a ofertar la carne, casi siempre, en una sola sesión del día o basar los menús en sopas, arroz y potaje, este último cuando existe disponibilidad de granos”.

Ante tales desafíos, directivos y trabajadores del sector del Comercio y la Gastronomía en el municipio buscan alternativas en la producción local, en los programas de la Agricultura Urbana y en otros subprogramas relacionados con el Plan de soberanía alimentaria y educación nutricional, que se implementa en el territorio, como en el resto del país.

En el montañoso municipio de Buey Arriba, el contexto no es diferente y aunque es una zona rural, donde la producción de viandas apoya, en cierto grado, el abastecimiento no escapa a las dificultades.

Dairina Aguilera López, especialista territorial de política que atiende el Saf, informó

que poseen nueve mercaditos, con un total de 104 beneficiarios, la mayoría concentrados en zonas rurales

Geiser Pérez Pérez, trabajador social que atiende a 18 ancianos en la unidad de la localidad de San Antonio, explica que la dificultad del lugar es la inadecuada alimentación.

“La calidad no es la requerida, debido, fundamentalmente, a la falta de condiciones para elaborar, por tanto, varios ancianos ni siquiera buscan lo que les corresponde, situación que trae consecuencias aún más negativas”.

Los municipios costeros también tienen limitaciones para prestar con total calidad los servicios, tal es el caso de Campechuela, que cuenta con ocho unidades, cuatro en la cabecera municipal y cuatro distribuidos por los poblados alejados, donde acogen a un total de 146 beneficiarios.

Dailyn Rodríguez García, jefa del departamento de Asistencia Social de la Dirección de Trabajo y Seguridad Social, expone que la escasez de pollo, jamonada, butifarra, picadillo, chorizo y huevo, no es novedosa en sus unidades.

“Se trabaja con los condimentos gestionados por los propios cocineros de las unidades, quienes compran a vendedores ambulantes o traen de sus casas.

“La falta de leña también dificulta la capacidad de trabajo y de forma directa la calidad final de las ofertas, dado que los fogones que existen la emplean”.

Doramis Guerra Robles, cocinera de la unidad La Avispa, refiere que llegan temprano para tener los almuerzos listos a su hora.

“Trabajamos desde las 7:00 de la mañana hasta las 5:00 de la tarde, no tenemos leña siempre, o muchas veces está mojada y se trabaja con mucho humo. Carecemos de luz brillante o encendedores”.

La capital granmense no está exenta de dificultades para brindar un adecuado servicio a los beneficiarios del Saf.

Rafael Infantes Diéguez, jefe de servicio gastronómico de la Unidad Empresarial de Base (UEB) Las Torres y

administrador de la unidad La Universal, en Bayamo, expresó que intenta garantizar el arroz, la proteína y como mínimo un caldo al día, es lo que puede poner a la mesa de los 58 adultos mayores que recoge su entidad.

Señaló que el tema del pago de los almuerzos también presenta dificultad, pues, en ocasiones, los ancianos no han podido sacar dinero y no tienen con qué pagar.

“Existe un código QR, pero muchos de los asistenciados no tienen ni siquiera teléfono para pagar por vía electrónica, cuando se observa la situación, es difícil por todos lados”.

EN CONTRA DE LAS MALAS ACCIONES

En Cuba, la mayoría de la población la conforman personas de la tercera edad, muchas en situaciones de vulnerabilidad y atendidas por el Saf, por tanto, es imprescindible ofrecer los mejores servicios.

Sin embargo, malas actitudes han tenido lugar en diferentes unidades, acciones que no resultan de las carencias, sino del mal trabajo de manera consciente.

La insuficiente calidad de las elaboraciones, la falta de iniciativa en la variedad de ofertas y los malos tratos, son algunas de las vivencias.

Las personas necesitadas del programa familiar, ante quejas, dudas o preguntas, no deberían recibir respuestas como “no reclames” o “hay que adaptarse”, en todo caso debe fluir una comunicación constante para llegar al entendimiento ante las diferentes situaciones que atentan contra los servicios.

Los organismos de control: Grupo Estatal de Comercio, las direcciones municipales de Economía y Planificación y la Integral de Supervisión, deben velar más por la calidad del trabajo en cada una de las instituciones para lograr la satisfacción y el bienestar de los asistenciados, mediante la inspección y la observancia.