

A LAS FAMILIAS

EN TIEMPOS DIFÍCILES

SOBRE EL ABASTECIMIENTO

Círculos infantiles, escuelas internas, hogares de ancianos, maternos, de niños sin amparo familiar y casas de abuelos, constituyen centros a los que se les distribuye alimentación, al igual que a los mercaditos comunitarios, y entre los cuales, muchas veces es necesario priorizar por los pocos recursos que llegan a la provincia.

Mireidys Curó Simón, especialista principal que atiende el área de alimentos en la Dirección de Economía y Planificación en Granma, informó que se raciona según la política de distribución del país.

“Para el programa familiar deberían llegar 21 toneladas (t) de arroz; 6,2 t de granos; 3,2 t de aceite; 2,6 t de azúcar; 6,2 t de otras conservas; 2,1 t de huesos, 4 t de vísceras y 3,4 t de pollo”.

Anniara Pavón Lavielle, especialista del programa del Saf en la Empresa de Comercio y Gastronomía, informó que en la actualidad, debido a la situación económica del país, se trabaja a un 30 por ciento con la Empresa mayorista de productos alimenticios y otros bienes de consumo, y distribuyen arroz, aceite y granos. El Cárnico, vísceras y huesos, y la Pesca, ofrece picadillo y pescado.

“Los mercaditos están asociados a unidades empresariales de base (UEB), que prestan servicios gastronómicos para apoyar el desenvolvimiento de la unidad, pues los precios que se cobran por los alimentos son muy bajos”, apuntó.

La **Gaceta Oficial**, establece, en su resolución 142, que los precios de los platos ofertados no debe exceder de 13 pesos por ingesta diaria, sin incluir el desayuno, lo que reporta un costo aproximado de \$ 403 pesos mensuales, para un total de 806 pesos por almuerzo y comida.

“El director de la UEB, junto al comercial, también deben encadenarse con bases productivas, Mipymes y otros actores económicos, en los que adquieran alimentos para el abasto de las unidades”.

“Exigimos que cada unidad del Sistema de Atención a la Familia tenga su propia parcela, más conocida como el

huerto del cocinero, donde se siembran condimentos frescos, como cilantros, cebollinos, ajo porro y otros”.

“Varias son las alternativas para construir el huerto, como en macetas, jardineras, neumáticos, cubos o palanganas, mesas de cultivo o canteros verticales, pues es una indicación para garantizar los condimentos, ya que estos no se abastecen normalmente”, expuso Pavón Lavielle.

Uno de los renglones más demandados es el plato fuerte: la carne y otras conservas, que a nivel nacional ha estado deprimido, situación evidente en la provincia.

Osmanis Martínez Martínez, director de producción de la Empresa Cárnica ValleRojo, informó que se entregan alimentos de producción local, aunque son mínimos los niveles de carne de cerdo y ganado vacuno para garantizar la materia prima.

“La mayor parte del respaldo material radica en carnes en conservas y pollo congelado, que se ha afectado de manera significativa en su distribución, por lo que se entrega huesos, vísceras y masa para croquetas.

“La capacidad de respuesta a los consumidores se ve afectada, además, por la fatalidad geográfica de muchos mercaditos en los diferentes municipios rurales, a los que no se les puede llegar rápidamente”.

Los productos son distribuidos de acuerdo con el financiamiento del país para asegurarlos, llegan a la provincia y se entregan, conforme a la disponibilidad de recursos del balance que emite el Ministerio de Economía y Planificación.

José Maceo Martí, Coordinador de programas y objetivos del Gobierno provincial, manifestó que referido a la alimentación, el abastecimiento de materias primas a los principales suministradores tenía una garantía en años anteriores.

“El país no ha contado con el financiamiento suficiente para respaldar lo que antes se entregaba, a precios más bajos, a los suministradores, no solo al Saf sino al consumo social, en general.

“Se trabaja en los encadenamientos que puedan lograr las unidades con las nuevas formas de gestión para la obtención de esas materias primas y el aseguramiento de las proteínas”.

Maceo Martí explicó que desde los gobiernos locales es necesario analizar las potencialidades de lo que es posible producir y sobre esa base garantizar el programa de atención a la familia.

“Es necesario buscar variantes, teniendo en cuenta que no existe una garantía del ciento por ciento de los requerimientos del Saf”.

Pavón Lavielle indicó que la implementación de proyectos que abastecen desde el punto de vista material, resulta de gran ayuda en las unidades, tal es el caso de los proyectos Ruso y Koika.

Expresó que el Proyecto Ruso se despliega en los territorios de Guisa, Buey Arriba y Bartolomé Masó, donde donaron a los mercaditos comunitarios varios artículos.

En las unidades El Deleite, El Festival y La Amistosa, entregaron balanzas, baterías triple A, licuadora industrial de acero inoxidable, refrigerador de doble puerta, olla de presión de aluminio de 20 litros, con dos juntas y tres adaptadores de corriente.

Respecto al Koika, ubicado en Jiguaní, dijo que se entregó a la unidad El Sabor, una báscula metálica de suelo, enfriador de agua caliente de cinco galones, loncheras de acero inoxidable, estufa de gas de cuatro quemadores, olla de presión, juego de taza y carro de servicio grande, de acero, con ruedas.

Pavón Lavielle, añadió que el ciento por ciento de los módulos de donación de China fueron distribuidos en la provincia, están compuesto por transportadores isotérmicos, ollas de acero inoxidable, tazón de sopa, platos semihondos, platos hondos, fiamblera multicapa, vasos y jarras para el agua.

BUENOS EJEMPLOS

El municipio de Manzanillo es otro de los que atraviesa por dificultades, aunque con una actitud positiva y comprometida con la Revolución.

Gladys Maceo Robles, cocinera de la unidad Las Variedades, refirió: “Hacemos todo lo posible para que el alimen-

to salga con la mejor calidad, con amor; con nuestros medios y esfuerzos compramos condimentos para darle color y sabor a la comida.

“A pesar de que no tenemos muchas condiciones para elaborar, nos esforzamos bastante para que las cosas salgan bien”, añadió.

Miguel González Reyes, especialista principal de los servicios de la Empresa de Gastronomía en Manzanillo, detalló que se atienden en el territorio ocho mercaditos comunitarios.

“El Gobierno no ha dejado de lado el programa familiar, pero sí es necesario esforzarse un poco más para brindar el servicio que merecen los comensales”.

Ángel Luis Viltres Domínguez, segundo director de la UEB Flor del Té, que atiende los servicios del Saf y la gastronomía tradicional, enunció que brindan a los asistenciados otras ofertas, como bocaditos y refrescos.

“Esta es una UEB que tiene buen desenvolvimiento económico y utilidades, es por ello que no tenemos problemas para resolver las necesidades de alimentación de los abuelitos.

“Hasta ahora, con todas las dificultades, hemos tratado de no afectar el servicio”.

Viltres Domínguez, agregó, que están en constante comunicación con los asistenciados, sobre sus necesidades, la falta de recursos y el abastecimiento.

“Seguiremos haciendo todo lo que esté en nuestras manos, para que los abuelitos estén satisfechos”, destacó.

En el consejo popular de San Pablo del Yao, en Buey Arriba, la unidad 8012 El Mareito también posee experiencias al respecto.

Roberto Pompa Polanco, administrador, formuló que, en su caso, la situación que persiste es que la cuota de arroz no alcanza para ofertarlo hasta el cierre del mes.

“Una de las alternativas es la elaboración de sopas y la cocción de viandas para alargar el menú.

“Las donaciones y ventas a bajo costo de viandas por parte de unidades empresariales de base de la zona, resulta de gran ayuda para el abastecimiento de la entidad”, aseguró Pompa Polanco.

“Aunque la falta de especias es notable, se labora en un cantero para autoabastecernos y obtener mayor calidad en la elaboración de los alimentos, en ese sentido solo falta la materia orgánica”.

El país se preocupa por la atención a las familias mediante el Saf, a pesar de las carencias y limitaciones económicas; varios asistenciados, agradecidos, opinan que son bien atendidos, están de acuerdo en que, a sus edades, lo que necesitan es un caldo, y que esas posibilidades no todas las personas la tienen.

Los ancianos encuentran en el Sistema de Atención a las Familias un servicio cómodo y seguro, en el cual, además de alimentarse, pueden recrearse y socializar.

La solidaridad de productores de alimentos, el ojo atento de los especialistas y dirigentes de las entidades de control, a pesar de las carencias materiales, puede hacerles más grata la vida a tan especiales clientes.

