

La inestabilidad en la llegada de la harina a la provincia, a partir de las dificultades del país para adquirir ese producto, es la principal causa que genera anomalías en la elaboración y entrega del pan de la canasta familiar normada en Sancti Spíritus



Durante el 2023 el arribo de harina de trigo a la provincia ha mostrado inestabilidad y, por ende, la producción del pan de la canasta familiar normada se ha visto afectada. Acerca de la irregularidad en la distribución diaria, la situación actual de la materia prima y las nuevas estrategias aplicadas por la Empresa Provincial de la Industria Alimentaria en Sancti Spíritus, *Escambray* dialogó con Víctor Díaz Acosta, director de la entidad.

¿En qué medida se incumple con las elaboraciones?

Al igual que el resto del país, la provincia se mantiene afectada con el arribo de harina de trigo para garantizar la producción del pan de la canasta familiar normada, que constituye nuestro principal objeto social; harina que el Estado subsidia a la Unión Molinera, a razón de 9.7 pesos el kilogramo, en moneda nacional, mientras que en el mercado internacional se adquiere a razón de un dólar. Pero hoy Cuba compra el trigo para procesar, porque resulta más económico, a pesar de que antes de la covid y de la guerra entre Rusia y Ucrania un barco de este cereal, que da cobertura de harina para unos 12 días de producción nacional, se adquiriría por 4 o 5 millones de pesos mientras

que hoy ronda los 13 millones.

Todo ese esfuerzo se hace para mantener el pan de la población y debemos tener en cuenta que hoy el bloqueo impuesto por Estados Unidos a nuestro país está mucho más recio que nunca y se palpa en cada traba impuesta a la hora de efectuar el pago del barco de trigo.

Eso nos obliga, incluso, a tener una rastra de manera permanente en La Habana o en Cienfuegos para que, en cuanto se libere el trigo e inicie la molido, se traslade la harina a la provincia, situación que genera gasto de combustible diario, estibadores que no duermen y panaderos que no tienen hora para trabajar.

Algunos espirituanos se preguntan por qué disminuyó el gramaje del pan en varios territorios...

La provincia debe recibir 28.4 toneladas diarias para el pan de la canasta y está recibiendo 24, lo que nos obligó a bajar el gramaje de la bolita de pan de 100 a 60 gramos en algunos municipios, donde su precio se redujo a 75 centavos.

Otro asunto que muchos desconocen es el costo del pan de población. Por ejemplo; a la empresa le cuesta producir cada bola de pan entre 1.35 y 1.40 pesos y, aunque el país subsidia la harina en números astronómicos, después nosotros se la subsidiamos a la población con unas pérdidas de 3 a 4 millones de pesos cada mes.

Si lo único que vendiera esta empresa fuera el pan de la canasta, al cierre de octubre dicha pérdida superaría los 39.1 millones de pesos, pero gracias a las gestiones, la inventiva de los trabajadores y el aporte que nos hacen, tenemos una situación financiera un poco favorable, con un nivel de utilidad que no alcanza para distribuirla entre los trabajadores, pero que se destina a cubrir las mermas que se generan por el precio del pan de población.

¿Cómo se comporta actualmente la cobertura de harina?

Aquí se recibe diariamente y a cualquier hora y desde que llega se distribuye para elaborar. Las personas que me antecieron en este puesto decían que tener siete días de cobertura de harina era un problema en sus tiempos y ahora que la recibimos diario y en ocasiones ni eso, ¿cómo se calificaría?

Esa es la razón por la que tampoco se repone el pan que se deja de vender un día a la población, porque no hay materia prima para asumir tal producción, no se trata de un producto que se vende un día al mes, sino a diario.

¿La calidad depende del tipo de harina?

Tiene que ver con todo. En la elaboración influyen desde el trabajo del panadero, hasta las características de la materia prima y el estado técnico de los equipos, entre otros asuntos.

Y aunque los panaderos no son perfectos, tienen una cultura del trabajo que no se aprecia en muchos lugares; a ello se une que la tecnología utilizada estaba prevista para unos 10 años y lleva casi el doble. Hasta el factor tiempo incide en la elaboración, porque no es lo mismo hacer la masa y dejarla en reposo que prepararla y hornear rápido porque la población espera.

A eso se suman los apagones que varias veces interrumpen el proceso y paralizan la cocción, lo que acidifica la masa; pero, a pesar de todo, en los últimos tiempos no hemos afrontados tantos problemas con la calidad, la harina que está entrando no es de las peores y tampoco contamos con otros tipos para extensores.

¿De esta harina dependen otras producciones?

De esta harina solo se obtiene el pan de la canasta familiar normada. Anteriormente sí se hacían otras elaboraciones, porque la empresa recibía 42 toneladas al mes y destinábamos 28.4 al pan de población y el resto a lo demás.

¿Por qué la venta de otros tipos de panes en las unidades de la Industria Alimentaria?

El otro pan o las restantes producciones se logran a partir de la gestión que realiza la empresa con los nuevos actores económicos, que, aunque muchas personas los critican, han servido para que nuestra entidad garantice alimentos con buena calidad. Eso es lo que nos permite sacar a flote la entidad, al producir otros tipos de panes, galletas, palitroques y bases para pizzas, con precios diferenciados.

Muchos se preguntan: ¿Por qué si no hay pan de cuota está el que cuesta 75 pesos en la misma panadería? Nuestras unidades están para hacer pan, no de un solo tipo, sino el que se pueda, aunque la canasta familiar es la prioridad, pero si no hay suficiente harina buscamos variantes que nos permitan dar empleo y salario a los 1 124 trabajadores de este sector.

Somos responsables de generar ingresos para poder enfrentar el arreglo de los motores que se queman con frecuencia o de cualquier otro equipo y eso sale de las producciones alternativas con precios diferenciados porque, como ya dije, el pan de cuota da pérdidas, aunque es mejor

tener la oferta a que no exista y, aunque pueda parecer mucho, por lo general la provincia elabora diariamente unas 2.9 toneladas de pan para la venta liberada, que demanda unas 2.1 toneladas de harina, menos que el 3 por ciento de lo requerido para hacer el de la canasta.

¿Con esta misma estrategia trabaja el resto del país?

Hay lugares que sí y otros no, pero esta que aplicamos en Sancti Spíritus es la que ha llevado a nuestra empresa a ser una de las más eficientes, sin pérdidas, con buen flujo económico y con garantías de empleo para sus trabajadores. Esta provincia fue la primera en vender algo que no fuera el pan de la canasta familiar normada en una panadería, pero reiteramos que la Alimentaria no ha renunciado a su principal objeto social: producir el pan de la bodega.