

Búfalos en multiplicación



Lea el reportaje en
página 8



Leonel ESCALONA FURONES

Martí y Guantánamo, 130 años de sublime unión

● Por Rodny ALCOLEA OLIVARES

Para los que habitamos en Guantánamo sentimos, entre nuestros más preciados orgullos, el ser hijos de esta tierra singular y heroica por donde, después de años de exilio, nuestro Héroe Nacional José Martí se reencuentra con su amada Patria.

El 11 de abril se cumplieron 130 años de aquel histórico desembarco por Playita de Cajobabo. Llegan a la Patria, para incorporarse a la guerra iniciada el 24 de febrero de 1895, varios patriotas liderados por el veterano general Máximo Gómez, y entre ellos, el Delegado del Partido Revolucionario Cubano y artífice y organizador de aquella contienda necesaria.

Es Martí, el Delegado del Partido Revolucionario Cubano, el último en bajar de la embarcación, y tras saltar al empedrado terreno, siente la Dicha Grande de estar en Cuba.

Pero, el conocimiento del Maestro sobre Guantánamo se sucede años antes; primero, a través de su amigo queridísimo Fermín Valdés Domínguez, radicado en la villa de Baracoa, y luego al nombrar como Delegado del Partido Revolucionario Cubano en la región al patriota Pedro Agustín Pérez, la figura más excelsa del mambisado en el Alto Oriente cubano.

Unos años antes, en 1889, por tierras guantanameras llega por vez primera a Cuba *La Edad de Oro*, revista que escribiera José Martí para los niños de América, y de la cual solo se publicaron cuatro números.

El 27 de julio de ese año el Maestro escribe a su entrañable amigo Amador Esteva, patriota santiaguero radicado en la Villa de Guantánamo anunciándole la llegada por correo de los primeros 20 ejemplares de la publicación para su distribución y comercialización, una misión que Martí calificó como "una tarea del alma".



En tierras guantanameras se hace Martí soldado y siente la "paz del alma" de cumplir su deber.

"Esta carta no se la escribiría si no le hubiese ofrecido al editor de La Edad de Oro, buscarle por medio de usted, un buen agente en Guantánamo y le ruego que recoja del correo, ese paquete de veinte ejemplares del primer número que le va certificado", escribía el Maestro a Esteva, a quien confió la representación, promoción y circulación de *La Edad de Oro*, tarea que definió como "empresa del corazón y no de mero negocio".

La Edad de Oro llegó al Ateneo Cultural Centro La Luz, (actual calle Calixto García esquina a Emilio Giró), entonces el más importante de la ciudad, y donde primaba la defensa de lo mejor de la cultura cubana del siglo XIX.

En 1895, desde su arribo a tierras guantanameras comienza para el Apóstol el gozo de un nuevo encuentro con la naturaleza de su país, es un torrente de sensaciones que mucho disfruta y que no experimentaba a plenitud desde los tiempos en que siendo un niño, su padre lo lleva a pasar una temporada en Hanábana.

Su primera noche en Cuba la duerme en el suelo de su tierra amada y extrañada en décadas. En el territorio per-

teneciente al actual municipio de Imías escribe sus primeras impresiones del paisaje patrio.

El 14 de abril apunta en su diario: *"Día mambí. Salimos a las 5. A la cintura cruzamos el río y recruzamos por él. Luego, a zapato nuevo, bien cargado, la altísima loma, de yaya de hoja fina, majagua de Cuba y cupey de piña estrellada. Vemos acurucada, en un lechero, la primera jutía. Y a continuación: Loma arriba. Subir lomas hermana hombres".*

Es también en estas lomas guantanameras donde, rodeado de la exuberante vegetación de Monte Tavera es ascendido al grado de mayor general. Mientras el día 18, en Monte Pavano nos narra: *"Decidimos dormir en la pendiente. A machete abrimos claro... La noche bella no deja dormir. Silva el grillo; el lagartijo quiquiequea y su coro le responde; aún se ve, entre la sombra, que el monte es de cupey y de paguá, la palma corta y empuñada; vuelan despacio en torno a los animitas; entre los nidos estridentes, oigo la música de la selva, compuesta y suave, como de finísimos violines; la música ondea, se enlaza y desata, abre el ala y se posa, titila y se eleva, siempre sutil*

y mínima".

En tierra guantanamera es donde Martí se hace soldado, emite decisivas circulares a los jefes para la conducción de la Guerra Necesaria contra el colonialismo español. Es donde el Presidente, como todos lo llaman, vuelve a disfrutar de los baños en el río, de las comidas criollas, del café con miel de abeja, del jugo de la caña y siente "paz del alma".

Es donde "la noche bella no deja dormir", y contempla las estrellas desde su hamaca y avizora la libertad de Cuba, esa que se debe extender por las Antillas y caer sobre nuestras tierras de América.

La misma por la que ofrenda su vida, el 19 de mayo de 1895, cuando tres balas lo hacen caer de su caballo Baco-nao, para alzarse desde ese día a la inmortalidad.

El primero de mayo de 1895, el mayor general del Ejército Libertador y Delegado del Partido Revolucionario Cubano, José Martí, tras recibir una bandera cubana de manos de Juana Bautista Pérez, esposa del caudillo guantaname-ro Pedro Agustín Pérez, dejó estas tierras del Alto Oriente que lo acogieron durante 20 "días bellos y recios".



Efemérides

Junio

1/1963: Se estableció en Cuba el Día Internacional de la Infancia, instituido por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 1956, con el objetivo de recordar a la ciudadanía que los niños son los más vulnerables y, por tanto, los que más sufren las crisis y los problemas del mundo. También, para hacer un llamado sobre las necesidades de los más pequeños y reconocer la labor de las personas que cada día trabajan para que ellos tengan un futuro mejor.

2/1964: El Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz denuncia públicamente el probable empleo de la guerra bacteriológica por los yanquis, considerando el misterioso descenso de unos globos brillantes ocurrido en Sancti Spíritus, que dejaron en tierra una sustancia gelatinosa similar a la empleada en los caldos de cultivo de bacterias.

3/1893: Conferencia de José Martí y Máximo Gómez en Montecristi. Se le impone a Gómez el grado de General en Jefe del Ejército Libertador.

6/1961: Nacionalización de la enseñanza en todo el país. Desde entonces, se declara pública la educación y gratuita su prestación.

8/1960: Fidel proclama la consigna **Venceremos**, junto a la de **Patria o Muerte**. Fue en la dolorosa despedida de duelo de las víctimas del atentado vil contra el vapor francés La Coubre, que descargaba armas en el Puerto de La Habana. Ante el más sangriento ataque contra la Revolución naciente, Fidel levantaba la frase que nos ha acompañado por más de medio siglo de combates, y es la expresión que encierra convicciones, firmeza, e irredenta disposición a entregarlo todo por la Patria.

12/1901: Estados Unidos impone a Cuba la humillante Enmienda Platt. La historia de Cuba posee pruebas suficientes de la mentira que han representado siempre los argumentos del Gobierno de Estados Unidos, para apropiarse de nuestro país. Los ocho artículos de ese documento constituyeron una ofensa a la lucha de los cubanos por su soberanía e independencia desde 1868. En el texto se concedía a Estados Unidos el derecho a intervenir militarmente en la Isla, además de establecer la cesión de porciones de suelo cubano para la ubicación de estaciones navales o carboneras norteamericanas. La ilegal Base naval de Guantánamo es fiel ejemplo de ello.

14/1845: Natalicio de Antonio Maceo Grajales.

14/1928: Natalicio de Ernesto Guevara de la Serna.

15/1984: El Comandante en Jefe Fidel Castro entrega la Orden Playa Girón a Nelson Mandela, líder del Congreso Nacional Africano, de Sudáfrica.

15/1917: Nace en el poblado de Jamaica, provincia de Guantánamo, América Labadí Arce, quien se convertiría en una destacada luchadora.

16/1959: Se crea la Agencia de Noticias Latinoamericana Prensa Latina, bajo la dirección del periodista argentino Jorge Ricardo Masetti.

17/1905: Muerte del Generalísimo Máximo Gómez Báez.

18/2007: Muerte de Vilma Espín Guillois, destacada luchadora y combatiente del Movimiento Revolucionario 26 de Julio en la Sierra Maestra y miembro activo del Ejército Rebelde.

18/1926: Muerte de Carlos Baliño, precursor del socialismo en Cuba y fundador del Partido Revolucionario Cubano (1892) y del Partido Comunista de Cuba junto a Julio Antonio Mella (1925).

19/1953: Ejecutados en los Estados Unidos los esposos Ethel y Julios Rosenberg, acusados injustamente de espionaje.

22/1941: Tropas hitlerianas invaden la extinta URSS. Comienza la Gran Guerra Patria.

30/1957: Asesinato de Josué País, Salvador Pascual y Floro Vistel en el parque Céspedes, de la hermana provincia de Santiago de Cuba, cuando intentaban sabotear un mitin organizado por la policía de Batista.

30/1957: El Movimiento Revolucionario 26 de Julio hace detonar una bomba en el cine América, en Guantánamo, como respuesta al asesinato de Josué País, Salvador Pascual y Floro Vistel, en Santiago de Cuba.

Cuarto Creciente
3 de junio

Luna Llena
11 de junio

Cuarto Menguante
18 de junio

Luna Nueva
25 de junio

Calendario lunar Junio 2025

Cuarto Creciente: Favorece la siembra de plátano y tubérculo como papa, malanga, boniato, siempre y cuando se corresponda con la época. Además, esta fase es la adecuada para sembrar yuca y cultivar plantaciones.

Cuarto Menguante: Es propicia para sembrar granos y vegetales, tales como maíz, frijol, tomate, pepino, lechuga y calabaza, entre otros. También se aprovecha para preparar la semilla del plátano, y cortar la madera y el guano.

Luna Nueva: Se roturan y alistan las tierras. Igualmente, se preparan las condiciones para los semilleros y se da atención cultural para elevar los rendimientos.

La Milagrosa del Ruso



El Ruso, joven pleno de convicción por el trabajo agrícola, muestra la gran parición de la soya, aun cuando su desarrollo aconteció casi totalmente en la campaña de primavera.

● **Por Jorge Luis MERENCIO CAU TÍN**
Fotos: Leonel ESCALONA FURONES

La Milagrosa del Ruso se llama una de las fincas campesinas con futuro más promisorio en el territorio.

Ahora, con 17 hectáreas (ha) en explotación, exhibe plantaciones de soya, plátano vianda y yuca que, por su desarrollo y rendimiento estimado, constituyen una maravilla, más bien un paradigma en la provincia.

En reconocimiento al trabajo de su dueño, el usufructuario Rodolfo Ibáñez Lambert (por su fisonomía esclava conocido por El Ruso) y de ocho trabajadores que lo acompañan en el propósito de extraerle más y mejores frutos a la tierra, pronto recibirá otras 60 ha, de las cuales más de 30 ya están desbrozadas.

Todas las áreas, las actuales y las previstas, se localizan en la zona conocida como Guanta, al este de Vilorio, en el municipio de Niceto Pérez, en suelo pardo sin carbonato, más bien plano, antes dedicado a la ganadería.

El abono natural, proveniente durante años de las excretas de las reses y restos vegetales, le proporciona alta fertilidad al suelo y un desarrollo asombroso de los cultivos, también beneficiados por el riego.

La soya, su cultivo de presentación

Ibáñez Lambert, aún siendo un productor joven, acumula experiencia como campesino, primero como productor porcino y de ganado mayor, y en los últimos años como sembrador de la tierra, especializado en los cultivos varios.

Alcancé buenos resultados como poricultor, pero la escasez de pienso y de otros insumos para la alimentación de los animales me obligó a alejarme de esa crianza y adentrarme por completo en el surco. Un giro que también ha sido favorable, pues me encanta trabajar la tierra. Sembrar,

ver crecer las plantaciones y recoger cosechas tiene sus encantos, relata con entusiasmo y argumenta:

"La ganadería mayor no la he abandonado definitivamente, si bien vendí buena parte de los animales para dedicarme casi por entero a la tierra, todavía tengo algo más de 50 cabezas, incluyendo 27 vacas que me permiten acopiar y entregar al Estado un poco de leche".

En los últimos meses, probablemente, El Ruso sea más conocido por la soya que ahora cosecha que por su bregar agrícola anterior. En su primera incursión con esa leguminosa asumió el riesgo de sembrarla fuera de la época óptima, que es de octubre a noviembre y lo hizo al término de la campaña de frío.

A pesar de ello, como resultado de la atención al cultivo, espera muy buena cosecha, estimada de 6,5 a siete toneladas, las cuales se destinarán como semilla para multiplicar las siembras y alcanzar unas 120 ha en el municipio, a partir de las cinco sembradas inicialmente.

Asegura El Ruso que de esas ha previstas, 20 se sembrarán en su finca en la venidera campaña de frío, donde los rendimientos deben ser aún mejores. "Yo pretendo iniciar bien temprano, casi seguro en octubre, para que el cultivo se desarrolle en los meses del año con más baja temperatura".

Cuenta que la inexperiencia con ese frijol los condujo a sembrarlo con un marco desproporcionado entre planta y planta (70 centímetros, cm), cuando lo correcto debió ser a 50 para así alcanzar mayor rendimiento y producción.

La cosecha comenzó hace unas jornadas, de forma manual, para luego beneficiarla con una máquina, ya disponible en la empresa.

El propósito final es seguir multiplicando la soya en el municipio y la provincia con destino a la alimentación animal, tercia en el diálogo Daniel Pineda Cueto, director de la Empresa

Pecuaría Iván Rodríguez, a la que se subordina La Milagrosa del Ruso.

Para multiplicar también el plátano y la yuca

El plátano y la yuca, los otros renglones que ahora crecen portentosos en la finca también tienen como objetivo la multiplicación de simientes. En el caso del primero se trata de dos ha del clon Enano guantanamero, un plátano vianda de porte bajo, que como su nombre lo indica, es oriundo de esta provincia y tiene gran aceptación entre los consumidores.

Con apenas siete meses de sembrado ya en numerosos de sus tallos comenzaron a brotar las pámpanas, ¡y qué pámpanas!, verdaderamente despampanantes, lo que augura una alta cosecha, en un corte único, pues después de este el área se destinará a la multiplicación de semillas y, de hecho, a la creación de nuevos y más platanales.

Respecto a la yuca refiere Ibáñez Lambert que el secretario del Partido en la provincia le solicitó sembrar un área cada dos meses, a manera de establecer la llamada escalera productiva. "También nos sugirió, siempre que sea admisible, sembrarla intercalada con otros cultivos para aprovechar mejor la tierra y los recursos disponibles".

Su género distribución de la ganancia

Una forma de retribución monetaria peculiar, más bien *sui generis*, aplica El Ruso con sus ocho trabajadores, cuatro de ellos jóvenes. El pago a ellos no es diario, ni mensual, ni anual. Es en base a un acuerdo establecido entre las partes, consistente en el cobro una vez comercializadas las cosechas.

Un análisis simple revela que eso asegura que los trabajadores atiendan con esmero los cultivos, y los protejan, pues de ello dependen sus ingresos. Allí le llaman trabajo en sociedad.

"Creo que es una manera justa de compartir el resultado de la venta de las producciones. Hasta el momento esa forma de pago nos ha dado bue-

nos resultados, pues al ser buenas las cosechas los ingresos son elevados", reconoce el trabajador Romeldi Terrero Coba.

"Hasta ahora esa experiencia ha marchado bien, con seriedad, y nunca ha habido un desacuerdo. Hemos cosechado frijol, yuca, boniato, calabaza, hortalizas... y los pagos estimulan a seguir sembrando. Aquí se trabaja en armonía, en equipo, en unidad, como se hace en una buena familia", testifica el joven campesino para junto con El Ruso encomiar el apoyo empresarial que reciben.

Dos preguntas nos restan del cuestionario, avisamos a Rodolfo: ¿Renunciaste definitivamente a la producción de carne porcina? Y, ¿a qué dedicarás, en primera instancia, las nuevas áreas que ahora se desbrozan?

"Nada de renunciar para siempre a la porcicultura. Recientemente el vice primer ministro, Jorge Luis Tapia Fonseca, nos pidió retornar a esa actividad, y Yoel Pérez García, primer secretario del Partido en la provincia, nos convocó a producir carne de cerdo para fin de año.

"Estamos en la gestión de las precebas. Para su base alimentaria tenemos previsto sembrar unas 15 ha de sorgo-millo, con semilla proveniente del reconocido campesino Antonio Márquez, además de cultivar maíz".

Pero se agota el tiempo para tener listos los animales para fin de año, le comento.

"Estamos apretados, pero el propósito es llevar los animales a alrededor de 100 libras, y con comida eso se logra en tres meses.

"De las áreas desbrozadas que vamos sumando a la siembra, el mayor por ciento corresponderá al plátano vianda, yuca y boniato, así como a los granos (maíz, frijol y soya).

Incorporar nuevas áreas es un acontecimiento que aquí esperamos con desvelo y emoción para seguir creciendo productivamente y hacer de La Milagrosa del Ruso una maravilla de finca. Hasta ese punto no paramos".



Con siete meses de sembrado, el Enano guantanamero asoma sus primeras pámpanas, tal y como muestran Rodolfo y Romeldi (derecha).

Columna de la agricultura urbana y familiar

● **Texto y fotos: Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN**

El aporte de la finca de semillas radicada en Valle de Caujerí, municipio de San Antonio del Sur, sigue siendo sustantivo para el desarrollo de la agricultura urbana, suburbana y familiar en la provincia, si bien desde hace tiempo pasaron los mejores momentos de un colectivo que deslumbró por la variedad, cantidad y calidad de sus simientes. Ello, cuando los recursos lo posibilitaban.

Pudiera bastar el resultado que aporta la reproducción de la lechuga Fomento-95 para corroborar la trascendencia vigente de ese centro, pero el aporte de simientes va más allá de la demandada reina de las hortalizas, ya que en los predios de esa finca también se desarrollan otras especies y variedades hortícolas y de granos, como la habichuela Cantón, quimbombó rojo e Inivit 2006, soya, maíz, frijol...

Pero la "niña de los ojos" de Guillermo Gudes Gamboa, director de la Unidad Empresarial de Base Agricultura Urbana San Antonio del Sur, es la lechuga Fomento-95, que madura imponente en una hectárea (ha) compacta para, en unas jornadas, quedar lista para su recolección y beneficio.

Su predilección por la lechuga se sustenta en el rápido crecimiento de esa planta, en el aporte de simientes y, consecuentemente, en los ingresos que aporta al colectivo por su venta, amén del valor nutritivo de esa hortaliza.

La lechuga aporta minerales como el potasio (ayuda en la función nerviosa y muscular), hierro (necesario para fabricar la hemoglobina, proteína de los glóbulos rojos), fósforo y calcio (mantienen nuestros huesos y dientes sanos). Las hojas de color verde intenso son las más ricas en vitaminas y minerales.

La hectárea existente en la finca debe rendir unas 300 libras de semillas, y una libra de semente alcanza para sembrar una ha, asegura Gudes Gamboa. Entonces la cuenta queda clara. Con las simientes que se obtengan en la finca se pueden sembrar alrededor de 300 ha, cantidad suficiente para cumplir los compromisos de entrega a la Empresa provincial de Semillas, abastecer al municipio y vender un excedente a otros necesitados, sobre todo, parceleros y dueños de patios, como es la intención del colectivo.

Esta lechuga Fomento-95 es más bien repollada, pero de hoja blanda. Se caracteriza, además, por ser resistente a la alta temperatura, lo que garantiza su buen comportamiento en estos meses de verano, tercia en el diálogo Jonás Matos Díaz, jefe de la finca, en la cual laboran otros seis trabajadores agrícolas.

Uno de ellos, Orlando Duvergel Diéguez, trabaja como boyero,



Jonás muestra el excelente desarrollo de la lechuga, con casi el ciento por ciento de logro.



Primero el cultivo con bueyes, después la limpia con azada. Dos tareas para el rescate de la soya.

aunque asegura que es multioficio, pues realiza la chapea manual y con azada, la siembra, recolección y beneficio de las cosechas, todo lo que haga falta en su momento, al igual que el resto de sus compañeros, entre quienes resalta Damaris Paumier Galano (única mujer), encargada de la casa de producción de posturas y en estos meses dedicada a otras tareas, mientras se restablece la cubierta de la instalación, destruida por el huracán Oscar.

"Ahora estoy cultivando la soya con el uso de los bueyes. Mientras tanto, mis compañeros la limpian en el hilo con el azadón. Son necesarias ambas labores para su rescate y buen desarrollo, pues el enyerbamiento la asfixiaba. Cuando estaba pequeña, momento en que no admitía la limpia, le cayeron varios aguaceros y la yerba la ahogó. Pero ya ves, la estamos rescatando", relata Duvergel Diéguez.

Colaboración internacional
Una contribución sustantiva, más bien determinante, en el desarrollo de la finca de semillas de Valle de Caujerí corresponde



Parcela de quimbombó rojo.

a los proyectos de colaboración internacional *Resiliencia al cambio climático*, de la agencia italiana de Cooperación para el Desarrollo, y MAS (Modelo Agroecológico Sostenible), de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El suministro de equipamiento

para la producción y beneficio de las simientes, el otorgamiento de especies y variedades de semillas, más el asesoramiento en ambas tareas, constituyen aportes fundamentales de ambos proyectos, explica Jonás.

Mediante MAS -añade- recibimos una pequeña cantidad de

semillas de ajonjolí para su multiplicación y la siembra de 10 ha en Valle de Caujerí, con el propósito de continuar propagándolas.

Auspiciado por ese proyecto también hemos asistido a diferentes encuentros nacionales sobre producción de semillas, amplía el jefe de finca y continúa: "Una cámara fría y un split se cuentan entre los equipos recibidos, los cuales están destinados a garantizar la preservación de las simientes".

Según Jonás esos medios permitirán un mejor aprovechamiento de las semillas, la garantía de su conservación y poder extender sus ventas a pequeña escala a quien la demande. Será un aporte importante al avance de la agricultura urbana y familiar y a los ingresos del colectivo.

Está previsto, además, recibir otros medios como trilladora, beneficiadora de granos, zaranda

(recursos que ya están en la capital del país) y sistemas de riego para unas seis ha, amplía el jefe del colectivo.

Matos Díaz afirma que ya recibieron implementos agrícolas útiles para su faena, como carretillas, mochilas, limas, azadas, machetes, rastrillos, botas, así como tanques plásticos y mantas para depositar las simientes.

El problema que más afectaba al colectivo, en ocasión de la visita de *Lomerío*, estaba en la inestabilidad con el suministro del agua, lo cual ya impactaba en el desarrollo de los cultivos y, por tanto, en la eficacia de la obtención de semillas.

En los últimos 15 días prácticamente no ha entrado una gota de agua, la que, de por sí, en los últimos tiempos recibimos limitada en su presión, puntualiza Jonás.

Ojalá más temprano que tarde tenga solución esa dificultad, pues pudiera lanzar por la borda el esfuerzo de los trabajadores de la finca, un sitio vital y de referencia en la provincia en el avance de la agricultura urbana, suburbana y familiar.

Ya puede saborearse, el sueño dulce

• Tras una reparación capital -que tardó un lustro, pandemia por coronavirus de por medio, y costó unos 30 millones en varias monedas- la moderna industria chocolatera es parte del camino prometido

• Por Lilibeth ALFONSO MARTINEZ
Fotos: Olaph JOHE QUIALA y L. A. M.

Juan Miguel Martínez, jefe de brigada de la línea de procesamiento de cacao, nos lleva al principio: ahí donde la génesis de lo que es una de las golosinas más consumidas en el mundo no se parece a nada, y es solo una semilla marrón y hosca en sacos enormes que un trío de operarios esparce, con cuidado, sobre una rejilla.

Estamos en la línea uno, de la Empresa de Derivados del Cacao, en la localidad de Mabujabo, Baracoa, donde se transforma el grano para obtener manteca, cocoa micropulverizada y licor de cacao: los productos que, a su vez, alimentan la segunda línea de la fábrica, de moldeo de tabletas y bombones industriales.

Lo que sigue, nos explica, es un proceso que se realiza por medio de tuberías entre máquinas todavía relucientes, tras un proceso inversionista que duró varios años, con pandemia por coronavirus de intermedio: en una se desprenden las impurezas, incluido un desbacterizador, luego el tueste, dos molidas, el prensado, la distribución...

Por un lado, hay un receptáculo para el licor de cacao, que puede pensarse o ir directo a las líneas de bombones, y otro -casi en hervores- para la manteca; mientras el polvo de cacao "viaja", también invisible al visitante, hacia otro departamento, donde se envasa en bolsas de diferentes formatos.

"Todo esto, antes -nos dice el hombre, y se refiere a la fábrica que era previo a la inversión millonaria que le cambió rostro y las entrañas a la vetusta industria inaugurada por el Che Guevara en 1963- era muy diferente, con menos calidad, y más duro para los trabajadores".

Y él, con sus casi 30 años de experiencia que le permitieron "vi-



Con una experiencia de casi tres décadas, Juan Miguel Martínez reconoce el salto de calidad y cantidad de producción que propicia el nuevo equipamiento de la fábrica.

vir" todas las épocas, el antes de equipos obsoletos y el ahora de modernidad, bien sabe de lo que habla.

Lo que brilla...

Contrario al famoso refrán, en la moderna fábrica, sí es oro lo que brilla. "Hoy es, simplemente, la única industria del país con la tecnología para obtener derivados competitivos de acuerdo con los estándares del mercado", asevera Eblis Sánchez Gaínza, su director general.

Los procesos, continúa el experimentado empresario, se realizan de manera automática, tienen una capacidad instalada para moler una tonelada (t) por hora, lo que supera varias veces la precedente, y una calidad que permite sustituir importaciones y, en el mercado internacional, les gana primas -pagos extras- por la excepcionalidad de sus productos.

Pero, igual, a la chocolatera baracoana le falta camino por recorrer -y crecer- desde que empezara

a moler, en los meses finales del 2023, tras una inversión costosa y demorada, en buena medida, por las restricciones de la COVID-19.

Marzo, de hecho, marcó el primer cumplimiento del plan de producción de este año para la fábrica que, con materia prima suficiente gracias a todo el grano que acopiaron mientras se ejecutaba la inversión, se enfrentó a apagones, dificultades con el combustible y una rotura que paralizó la línea de procesamiento y, por tanto, todo el proceso fabril.

Para el primer trimestre, precisa, se produjeron 240 t, entre manteca, cocoa micropulverizada, tabletas, y bombones y mezclas, que superan las 229 t del mismo periodo del año anterior, pero queda por debajo de sus compromisos, si tenemos en cuenta que el plan mensual oscila de 120 a 150 t.

Tienen, en total, 16 productos en cartera, la mayoría mezclas como el *Desayuno de Chocolate*, la mezcla para repostería y la natilla, que obtienen gracias a encadenamientos con nuevas formas de gestión no estatal para lograr extensores como maicena, azúcar y sabores.

La exportación, que hasta ahora se realiza por medio de la empresa Estela S. A., y que el año pasado fue baja, ya se recupera, con un plan mensual de dos contenedores (50 t) de manteca de cacao, de los cuales, en mayo, ya se exportó uno y se prepara un segundo.

En ese sentido, abunda Sánchez Gaínza, se trabaja en productos emergentes como la tableta de chocolate fundente para el mercado americano, a raíz de intenciones declaradas durante la Feria Internacional, de La Habana.

La presencia en el mercado nacional, todavía lejos de satisfacer las demandas, se garantiza por medio del Ministerio de Comercio Interior, en moneda nacional en algunos comercios, sobre todo, en

Baracoa y Maisí, y en la ciudad de Guantánamo, fundamentalmente, en la Feria agroindustrial.

El impacto de la Fábrica de Baracoa en el consumo de chocolate a nivel nacional, empero, va más allá. "Abastecemos el programa de chocolatería de todo el país, y como tal vendemos a industrias de La Habana, Camagüey, Santiago de Cuba, y a la Empresa Confitera y Derivados de la Harina, que abastece también otros mercados".

Asimismo, desde hace algún tiempo, los productos de chocolatería hechos en Baracoa, específicamente las tabletas de chocolate fundente y con leche, se comercializan en las tiendas en USD, una presencia que debe consolidarse y sumar, a mediano plazo, algunas mezclas.

Y todo lo anterior, recalca, sobre la base de la calidad que se certifica en las áreas del laboratorio, donde media docena de analistas ordenados en dos áreas de estudios: microbiológico y químico, físico y sensorial controlan todos los procesos, desde la materia prima hasta el producto final.

"La calidad de los productos ha crecido sustancialmente gracias al cambio tecnológico. El desbacterizador casi al principio de la línea de procesamiento, por ejemplo, es un salto importante, pues el cacao suele 'guardar' impurezas que ahora se eliminan totalmente", argumenta Carlos Bernot Nicles, técnico integral en alimentos, con cuatro décadas de experiencia en el laboratorio.

"También, agrega, hay cambios positivos en las partículas de la cocoa micropulverizada, que son sustancialmente más pequeñas, como pide el mercado, gracias a dos procesos de molienda eficiente".

Reto en bandeja

Es, básicamente, una empresa en crecimiento con retos plantea-

dos, incluso, antes de que moliera el primer grano: una capacidad instalada que supera, con creces, la capacidad productiva en los campos, y una situación energética sumamente compleja.

Al cierre de marzo, por ejemplo, se había recibido del campo solo el 37,5 por ciento del grano planificado, una cifra que responde en parte a los embates del huracán Oscar, que además atrasó el pico de primavera de este año, para julio y agosto.

Para sortear lo primero, retoma la palabra el director general de la fábrica, se trabaja en crear relaciones más allá de los campos que normalmente proveen la mazorca: Baracoa y Maisí, de donde sale más del 70 por ciento del cacao de Cuba, Yateras, San Antonio del Sur, y algunas localidades de Holguín y Granma.

"Se buscan variantes para incrementar la atención a los productores y relacionarnos con otras provincias donde se produce el cacao, pero sin cultura de procesamiento, y nos enrolamos en un proyecto con la empresa Aldaba, de Trinidad, que busca fomentar el cultivo en tierras espirituanas.



Actualmente, la fábrica solo aprovecha el 45 por ciento de su capacidad instalada, una cifra que debe incrementarse y que depende, también, de la situación energética, reconoce Sánchez Gaínza.

Del campo, advierte, "se comprará todo, incluso el cacao fuera de norma, con la idea de aprovecharlo para las producciones que lo admitan y así poder incrementar las ofertas".

Ante la situación energética, por su parte, adoptaron turnos de trabajo rotativo de 12 horas, que inician a las 7:00 de la mañana, con la idea de evitar el horario pico de la noche, y ya está en proceso de preparación un proyecto para instalar paneles solares con capacidad para suplir, al menos, el 25 por ciento del consumo de la fábrica e inyectar energía al sistema, cuando sea posible.

Proyecciones que suenan bien, y saben mejor...



En el área del laboratorio químico, físico y sensorial se busca el porcentaje de humedad en una muestra de cocoa micropulverizada, que no debe superar el 7 por ciento.

Un joven de primera fila

● **Yamilka ÁLVAREZ RAMOS,**
de la ACN
Fotos: Lorenzo CRESPO
SILVEIRA

Pareciera que no por azar José Antonio Villalón Román se encontraba en la primera fila de jóvenes que, en uno de los salones de la Plaza de la Revolución Mariana Grajales Coello, de Guantánamo, recibirían un homenaje más que merecido.

Formaba parte del grupo de 15 agasajados por la Unión de Jóvenes Comunistas (UJC) con la Distinción *Siempre Joven*, un reconocimiento que se otorga por los aportes relevantes en tareas que contribuyen al desarrollo del país, y en eso Villalón, -como le dicen-, es un abanderado.

Este muchacho de 27 años, con doble militancia, la de la UJC y la del Partido Comunista de Cuba, es de la finca La Esperanza, de la Cooperativa de Crédito y Servicios (CSS) Gabriel Valiente, en el municipio de Niceto Pérez, graduado el año pasado de Ingeniero Agrónomo, con lo que combina la teoría aprendida y la práctica en el terreno.

"Lo de campesino me viene de familia, mis padres lo son también, soy el más joven, me incorporé hace alrededor de 10 años a la finca, y desde entonces estuve estudiando y trabajando.

"Es una finca ganadera", -me dice-, "pero también hay cultivos varios para elevar la producción de alimentos y el autoabastecimiento local, en 26, 44 hectáreas (ha),

gracias a una ampliación que se nos autorizó para el incremento de la masa animal, y estamos en proceso de otro aumento de tierra para lograr el potencial que queremos en la ganadería.

"Tenemos 60 vacas en producción y 20 toretes en ceba que deben estar para el aporte del año próximo, ahora mismo el plan mensual nuestro es de mil 200 litros de leche, y lo estamos cumpliendo al ciento por ciento, y el de carne es de cinco toneladas, que ya lo completamos en enero y entregamos dos toneladas por encima, siete en total", explica detalladamente.

"En los cultivos varios vamos bien en los planes, tenemos plátano, yuca, y ahora sembramos frijol para la campaña de primavera, estamos cumpliendo", manifiesta con la vehemencia de quien se sabe que hace algo valioso.



Villalón habla entusiasmado de los proyectos, y cuenta que están en la pelea por la otra tierra nueva

que están solicitando y llegar al triple de lo que tienen hoy contratado, con lo cual podrían llegar hasta 3 mil 600 litros de leche.

Como secretario general del Comité Base de la UJC comenta que dirige a siete militantes y piensan crecer con tres más, todos de origen campesino; también trabajamos con el universo juvenil de la comunidad para irlos incorporando poco a poco, nos reunimos, debatimos y nos vinculamos con la Escuela provincial de Veterinaria, que nos queda frente a la CCS, advierte.

"Nosotros analizamos los problemas que nos afectan, como los de jóvenes que solicitan tierras, y a veces eso se traba, entonces lo elevamos al Comité Municipal de la UJC, que nos ayuda a solucionarlo, o el hurto y sacrificio de ganado,

que ahora apoyamos a las brigadas montadas para reforzar la vigilancia nocturna, y de cinco o seis pérdidas que aportaba la CCS, ahora apenas tiene.

"Al trabajo le dedico la mayoría del tiempo, desde la madrugada en que comienzo con el ordeño, hasta las siete o un poco más que culmino con la recogida de los animales y el conteo, así que prácticamente el día entero.

"Pero también tengo horarios para el paseo, lo organizo con los trabajadores y mis padres me apoyan en eso, el día que necesito ir a distraerme lo hago, salgo con mi esposa y con mis hijos, una hembra de siete años y un varón de nueve, que por cierto, le tiene mucho amor al campo, ya ordeña chivas y dice que será veterinario igual que su abuelo.

"¿Qué me inspira a seguir trabajando?, el amor por mis raíces, pero también los jóvenes en el campo encuentran una recompensa, para enfrentarlo todo, los precios, la situación con los alimentos, la vida; se sacrifica, pero se ve el resultado, sobre todo, cuando se le pone amor a lo que uno hace.

"El reconocimiento *Siempre Joven* que recibí es un estímulo para seguir elevando la producción de toda la alimentación que se pueda, es un compromiso más con la Revolución y la juventud, y a trabajar más, para continuar teniendo el fruto del trabajo, porque el trabajo educa, enseña, es todo para la vida".

Alertas, ante las Enfermedades Diarreicas Agudas

Las altas temperaturas y las lluvias producen riesgos de aparición de casos de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) en la población, que tienen su puerta de entrada en las condiciones que favorecen la proliferación de bacterias, parásitos y virus, de ahí el llamado a extremar los cuidados en el hogar, para evitar esas afecciones que tanto males generan y pueden llegar a provocar deshidratación, entre otras complicaciones.

El agua también puede ser un trasmisor de agentes infecciosos al organismo, no solo cuando hay frecuentes lluvias -por la turbiedad con que llega el líquido-, sino cuando hay sequía y se contamina por mala manipulación o deficientes condiciones de almacenamiento.

Por eso, es importante hervir el agua y tratarla antes de ser ingerida.

La prevención de las EDA está en la práctica de correctos hábitos higiénicos personales, ambientales y comunitarios.

Como la vía de transmisión más frecuente es la fecal-oral, es decir, alimentos o agua contaminados con heces, lavarse las manos adecuadamente constituye la principal línea de defensa frente a la propagación de muchas enfermedades, entre ellas, las diarreicas, por lo que se recomienda hacerlo con agua tratada y jabón antes y después de comer; de cocinar o de dar alimentos a los niños; luego de ir al baño



El dolor abdominal es uno de los síntomas de las EDA.

o de cambiar pañales, y de amamantar, además, tras estornudar o toser.

Antes de consumir las verduras y frutas deben lavarse con abundante agua; se deben cocinar suficientemente los alimentos y los crudos, mantenerlos refrigerados y separados de los cocidos.

También es beneficioso usar sustancias desinfectantes para la limpieza de la casa; mantener correctamente tapados los cestos con desechos de comida y otros residuos, que deben eliminarse diariamente.

Si se tiene animales (cerdos, caballos, perros, aves...) se requiere mantenerlos en corrales limpios.

Ahora bien, ante la aparición de síntomas, como vómitos, fiebre, dolores abdominales y deposiciones acuosas con sangre o no, es importante tener Sales de Rehidratación Oral, o saber cómo prepararlas de forma casera. Es necesario dar al enfermo esta mezcla de agua segura, sal y azúcar, para que su organismo reponga rápidamente el agua y los electrolitos perdidos en las heces.

Pero tener a mano el medicamento no significa no acudir al médico. Ante la presencia de la diarrea u otros síntomas, es importante la evaluación del facultativo, sobre todo, si se trata de embarazadas, niños, ancianos o personas con enfermedades crónicas.

Todos estamos en riesgo, cuidémonos.

¿Cómo van las siembras agrícolas de primavera?

● **Texto y foto: Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN**

Las siembras de cultivos varios en la provincia, correspondientes a la campaña de primavera, presentan un comportamiento satisfactorio hasta el cierre del mes de abril, no obstante el atraso de los municipios de San Antonio del Sur y Caimanera, con 94 y 16 hectáreas (ha) por debajo de su plan.

Sumados marzo y abril (los dos primeros meses de la campaña) se sembraron 8 mil 883 ha en el territorio, de 6 mil 286 previstas. En ese resultado determinaron cultivos principales como plátano, yuca, boniato, malanga, ñame y frijol.

Céspedes Lobaina, subdelegado de la Agricultura, puntualizó que en el caso del plátano se sembraron mil 91 ha, de 846 previstas, y que de esa cantidad en 44 se empleó el método extradenso, que posibilita plantar más semillas en menor área y mayores rendimientos. Esas últimas siembras corresponden a los clones FHIA 04, Enano guantanero y Censa.

El subdelegado de la



La recuperación de áreas, baluarte en el crecimiento de las siembras.

Agricultura informó que durante la campaña deben sembrarse 16 mil 751 ha, unas 700 más respecto a la precedente, en que se planificaron 16 mil 51 ha, según la cifra corregida.

Al comentar los resultados parciales opinó que se sustentan en el esfuerzo de los campesinos y otros productores; en el seguimiento otorgado por el Partido y el Gobierno a las siembras y el resto de los programas agrícolas, lo que posibilita corregir a tiempo las dificultades, y en la incorporación de nuevas áreas bajo riego, sobre todo, en los polos productivos de La Jabilla, Paraguay, Arroyo Hondo y en zonas llanas de los municipios de Manuel Tames

y Niceto Pérez.

Si bien en primavera las hortalizas no tienen un comportamiento como en frío, no hay que dejar a un lado su siembra, mayormente de aquellas que soportan mejor la intensidad solar, como quimbombó, habichuela, berenjena, pimienta...

Sembrar cada vez más tierras y todo lo que se pueda para producir más alimentos es la mejor respuesta de los agricultores guantaneros ante la escasez de combustibles, fertilizantes, pesticidas, transporte y otros recursos que los afectan, a la vez que un saludo especial al 17 de Mayo, Día del Campesino.

¡Hola, amigos del Lomerío guantanamero! Casi concluye el mes de mayo, quinto en el calendario gregoriano. El 2025 avanza y no espera por nada ni nadie, y así anuncia la rapi-

dez con la que transcurre. En la página de hoy les proponemos una de las leyendas más conocidas de Baracoa; leeremos una pequeña historia que nos hará reflexionar; algunos tru-

cos caseros para situaciones imprevistas; aprenderemos a cocinar un postre especial para cualquier ocasión y tendremos espacio para los amantes de las plantas. ¡A disfrutar!

Maravilloso mundo

La Miel de Baracoa

Al llegar a Baracoa, el río Miel recibe a los visitantes con su encanto misterioso. Su nombre esconde una antigua historia de amor, nacida hace siglos en esta tierra llena de magia y tradiciones.

Hace mucho tiempo, una joven de ojos dorados, llamada Miel por su dulzura, conoció a un apuesto muchacho criollo junto al río. Entre ellos nació un amor profundo, pero el destino los separaba: las órdenes del rey obligaban a su familia a abandonar a Cuba. La noche antes de su partida, decidieron huir juntos, refugiándose en la espesura del monte.



Bajo la luz de la luna, llegaron al río y se sumergieron en sus aguas. Dicen que el río, conmovido por su amor les prometió que quien se bañara en él siempre regresaría a Baracoa, o jamás se iría. Los amantes desaparecieron en la corriente, pero se dice que encontraron la felicidad en aquel lugar.

Hoy, el río Miel sigue fluyendo con su murmullo eterno, como si guardara en sus aguas el secreto de aquellos amantes. Los viajeros que se sumergen en su corriente sienten que algo los llama a quedarse, o al menos a volver. Así, la leyenda vive, no solo en la memoria de Baracoa, sino en el corazón de quienes se atreven a creer en el poder de sus aguas y en el amor que las hizo inmortales.



Quesillo venezolano

El quesillo venezolano es un postre cremoso y sedoso, más intenso que el flan tradicional gracias a su mezcla de leche condensada y evaporada. Aquí les mostramos la técnica clásica de muchas familias, infalible para un resultado perfecto.

Ingredientes

1 taza de azúcar (para el caramelo), 5 huevos, 1 lata (397 g) de leche condensada, 1 lata (410 ml) de leche evaporada, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 1 pizca de sal.

Instrucciones

-En una olla pequeña derrite el azúcar a fuego medio, cuando tome un color ámbar oscuro, vierte el caramelo en el molde donde cocinarás el quesillo. Deja enfriar.

-Mezcla, preferentemente en la batidora, los huevos, la leche con-

densada, la leche evaporada, la vainilla y la sal hasta que no queden grumos.

-Vierte la mezcla en el molde caramelizado. Cúbrelo herméticamente con papel (para que no entre agua).

-Colócalo dentro de una olla grande con agua caliente hasta la mitad del molde y tapa la olla. Cocina a fuego medio-bajo por una hora o una hora y 15 minutos. Para saber si está listo, inserta un palillo en el centro; debe salir limpio.

-Saca el molde del agua y deja enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar como mínimo cuatro horas.

Nota: Añade una cucharada de ron o coco rallado a la mezcla, para un sabor caribeño.

Trucos de la abuela

La sabiduría de las abuelas es un tesoro de generaciones, lleno de soluciones prácticas, económicas y naturales que han resistido el paso del tiempo. Estos trucos caseros no solo resuelven problemas cotidianos, sino que también reflejan el ingenio y la conexión con los recursos que tenemos a la mano.

Desde quitar manchas rebeldes hasta mantener la casa impecable, aquí tienen una selección de los mejores "trucos de la abuela", poco convencionales, pero efectivos, para que los aprovechen al máximo.

Eliminar el olor a pescado de las manos: frotar azúcar con vinagre blanco y luego enjuagar las manos.

Revivir la lechuga marchita: remojarla en agua fría con vinagre por 10 minutos; recupera-

rá su frescura.

Evitar que el arroz se pegue: añadir unas gotas de limón o vinagre al agua de cocción.

Madurar frutos más rápido: colócalos en un recipiente con tapa con un plátano maduro (el etileno que este produce, en forma de gas, acelera el proceso).

Quitar el sabor amargo de las berenjenas: salpicarlas con sal gruesa, dejarlas "sudar" 15 minutos, y luego enjuagarlas.

Manchas de vino: cubrir con sal gruesa para absorber el líquido, luego aplicar bicarbonato con agua y lavar como de costumbre.

Vidrios limpios: usar una mezcla de agua y vinagre. Aplicarlos sobre el cristal con papel de periódico. Dejará un brillo impecable.

Manchas de sangre: enjuagar con agua fría y jabón,

luego tratar con bicarbonato y agua oxigenada.

Chicle pegado en la tela: congelarlo y, luego, raspar con una cuchara para retirarlo sin dañar la prenda.

Humedad en armarios: colocar bolsitas con carbón o café molido para absorber malos olores.

Ahuyentar mosquitos de plantas: regar con agua infundada con ajo o colocar clavos de olor en la tierra.

Quemaduras leves: aplicar miel pura o gel de sábila para calmar la piel.

Despegar etiquetas pegajosas: aplicar aceite de cocina o alcohol y dejarlo actuar antes de frotar.

Repeler hormigas: colocar cáscaras de limón o pepino en sus zonas de paso; también sirve rociar vinagre.

Para reflexionar



Dos amigos tomaban café en una tarde cualquiera. Uno de ellos, con un gesto de fastidio, comenzó a quejarse:

-Mi mamá no para de llamarme a la oficina. Siempre es lo mismo: que si me siento solo, que si quiere conversar... La verdad, voy poco y a veces hasta me molesta su insistencia. Ya sabes cómo son. Repiten las mismas historias, se quejan de sus dolores... Y entre el trabajo, los amigos y la Asociación, ¿cuándo tengo tiempo? Tú me entiendes, ¿verdad?

El segundo amigo dejó su taza sobre la mesa y, con voz tranquila pero cargada de emoción, respondió:

-Yo, en cambio, hablo mucho con mi mamá. Cuando estoy triste, voy a verla. Cuando me siento solo o necesito fuerza, busco su compañía. Ella siempre me reconforta, me da ánimos y, al final, salgo de ahí sintiéndome mejor.

El primer hombre bajó la mirada, avergonzado.

-Caramba... Eres mejor que yo.

-No lo creas -respondió el otro con tristeza-. Soy igual que tú... o, al menos, lo fui. La diferencia es que yo ya no tengo esa oportunidad. Visito a mi mamá en el cementerio.

El silencio se hizo pesado. El primer amigo no supo qué decir.

-Murió hace años -continuó el segundo-, pero cuando estaba viva, yo

pensaba igual que tú. Nunca tenía tiempo. "Ya no soy un niño", le decía cuando intentaba abrazarme. "Yo sé lo que hago", le contestaba cuando me daba consejos. Y por eso, cometí errores que hoy me pesan.

Hizo una pausa, respiró hondo y siguió:

-Ahora, cuando me siento frente a su tumba, mirando su foto en ese frío muro, le digo "te amo", palabras que nunca le dije en vida. Le pido perdón por haber sido distante, por las mentiras, por los besos que nunca le di. Pero solo el silencio me responde. A veces, una brisa me acaricia la cara, y quiero creer que es ella diciéndome que todo está perdonado.

Sus ojos se llenaron de lágrimas mientras miraba a su amigo.

-Perdóname este desahogo, pero si algo puedo dejarte de mi experiencia es esto: habla con ella hoy. Valora su presencia, celebra sus virtudes, acepta sus defectos. No esperes a que sea tarde, porque el remordimiento duele más que cualquier otra cosa. Y créeme, ese vacío... nunca se llena.

El primer amigo asintió en silencio. Al despedirse, caminó pensativo hacia su oficina. Al llegar, le dijo a su secretaria:

-Por favor, ponme en contacto con mi madre. Y cancela mis compromisos por hoy. Este día es para ella.

Moraleja

La vida es impredecible, y el tiempo con quienes amamos no siempre es eterno. No dejes para mañana las palabras de cariño, los abrazos o los momentos compartidos. Valora a tus seres queridos hoy, cuando aún están aquí para escucharte, para reír contigo, para sentir tu amor, porque cuando ya no están, solo quedan los recuerdos.

Un jardín en casa

Hoy dedicamos parte de nuestra sección a esas plantas de hogar que alegran nuestros espacios pero que a veces nos dan dolores de cabeza cuando no sabemos cuidarlas bien.

Las plantas más comunes en los hogares cubanos suelen ser resistentes, pero cada una tiene sus secretos. La sábila, por ejemplo, es una superviviente nata que muchos tenemos en patios y balcones. Necesita sol directo y muy poca agua -regarla cada 10 o 15 días es suficiente. Si las hojas se ponen amarillas o blandas es señal de que se está ahogando.

Otra favorita es la malanga, con sus hojas grandes y decorativas. Esta planta tropical adora la humedad, pero no el encharcamiento. Un truco: colocarla en un lugar con luz indirecta y rocía sus hojas con agua dos veces por semana.

La Espada de San Jorge es una campeona de la supervivencia, aguanta poca luz y riegos esporádicos sin quejarse. El Potus, con sus hojas en forma de corazón, es otra excelente alternativa que crece rápido incluso en agua, purificando el aire de tu hogar. Los cactus y suculentas son perfectos para quienes tienen poco tiempo, ya que con sol y un riego cada 2 o 3 semanas estarán felices.

También son populares otras plantas como la albahaca, ideal para cocinar y ahuyentar mosquitos; el romero, que perfuma el ambiente y requiere poco cuidado; la menta, de crecimiento rápido y útil para infusiones; la siempreviva, resistente y decorati-

va, y el filodendro, una enredadera fácil de mantener que crece con luz indirecta.

Para quienes prefieren flores, los anturios son una opción vistosa. Sus flores rojas o blancas duran semanas, pero requieren cuidados específicos: tierra rica en materia orgánica y riego moderado. Nunca dejen que el agua se acumule en la base, porque las raíces se pudren rápido. Un error común es ponerlos al sol directo.

Las plantas hablan. Si las hojas se caen, puede ser falta de luz; si hay manchas marronas, exceso de sol, y si crecen largas y débiles, buscan más luminosidad. Observarlas es clave para entender qué necesitan. Aquí te brindamos cuatro consejos para su mejor cuidado:

1. Regar demasiado: La mayoría de las plantas de interior mueren por exceso de agua, no por sequía.

2. Macetas sin drenaje: Si la maceta no tiene agujeros, el agua se estanca y pudre las raíces. Usa siempre recipientes con buen drenaje o hazle huecos tú mismo.

3. No limpiar las hojas: El polvo bloquea la luz que necesitan para hacer la fotosíntesis. Pasa un paño húmedo por las hojas cada 15 días.

4. Ignorar las plagas: Si ves hojas pegajosas o manchas, revisa bajo las hojas -pueden ser cochinillas o ácaros. Un remedio casero: mezcla agua con jabón líquido suave y rocía la planta afectada.



El programa bufalino marcha bien y debe consolidarse.



Luego de su alimentación en el potrero, los animales se recogen para su protección.

● **Por Jorge Luis MERENCIO CAUTÍN**
Fotos: Leonel ESCALONA F.

El nuevo programa de desarrollo bufalino en la provincia, iniciado el pasado año, cambia para bien la dinámica de fomento de esta crianza, crucial para incrementar la producción de carne y leche.

La creación de cinco nuevas unidades y la incorporación de más municipios a esa noble actividad corroboran el anterior parecer.

De los centros constituidos dos corresponden a Niceto Pérez y uno, respectivamente, a Manuel Tames, El Salvador y San Antonio del Sur, este último aún sin los animales, el cual debe recibirlos en este mes de junio, de acuerdo con la información de Jorge Luis Mendoza Viñales, subdelegado de ganadería en Guantánamo.

Otro impulso significativo al programa -extensivo hasta el 2030- debe concretarse durante el presente año, período en que está planificado crear nuevas unidades, de ellas tres en Niceto Pérez (aprovechando vaquerías en desuso), otra en Manuel Tames y la primera en Maisí, donde se efectúan los estudios de factibilidad.

Según Jorge Luis el interés es llegar al 2030 con 30 centros bufalinos en el territorio, producir 380 toneladas (t) de carne y 350 mil litros de leche. El incremento, de lograrse, será significativo pues la provincia alcanza hoy alrededor de 40 t del primer renglón y tiene planificados 110 mil litros del segundo en el presente año.

Las bufalinas

Los centros para búfalos tienen destinos diversos: producción de leche, o de carne, cría, desarrollo de macho o de hembra, de buvillas (igual a la novilla en la ganadería vacuna) y también al desarrollo de sementales, como el existente en la Empresa Pecuaria Iván Rodríguez, hasta ahora el único del territorio.

Explica el subdelegado de ganadería que las unidades destinadas a la reproducción disponen como norma de 25 a 30 hembras y un semental, y aclara que no debe haber más de un macho pues entonces vendría la pelea entre ellos por el dominio del patio, lo que pudiera provocarles lesiones, e incluso, la muerte.

Si incluimos a San Antonio del Sur hoy tienen unidades bufalinas siete de los 10 municipios de la provincia: Niceto Pérez (12), Manuel Tames (3), Baracoa (2), El Salvador (2) y Yateras y Guantánamo una, respectivamente, para un total

de 22. En Maisí, como dijimos, se evalúa el sitio donde se instalará la primera, con dos escenarios como candidatos: La Tinta y El Cayo.

Imías y Caimanera se exceptúan del programa, pues carecen de condiciones apropiadas para esa crianza, sobre todo, de agua, asegura Mendoza Viñales, para agregar seguidamente que uno de los principales objetivos, o línea de trabajo es crecer en el número de cabezas, fundamentalmente, de reproductoras.

Masa actual y crecimiento planificado

La provincia cuenta hoy con mil 586 búfalos, incluyendo todas las categorías, y planifica llegar al 2030

industria, mientras la carne se vende al turismo y en frontera, lo que genera un ingreso en divisa destinado al desarrollo del programa bufalino.

Animales de trabajo. Alimentación

En la primera visita a Niceto Pérez de Miguel Díaz-Canel Bermúdez, Primer Secretario del Partido y Presidente de la República, efectuada a inicios del presente año, convocó a los trabajadores y directivos encargados del cuidado de esos animales a adiestrarlos para su empleo en actividades agrícolas, como el tiro y la preparación de tierra.

En cumplimiento de ese pedido

en el municipio ya se preparan los primeros 15, y dos ya se emplean en el tiro y acarreo de leche. La meta inicial es formar dos por cada unidad.

En el éxito del programa bufalino un puntal lo constituye la garantía de la alimentación, la cual se basa en pasto natural y artificial (por ejemplo marandú y mulato uno y dos) y forraje como el *king grass*, yerba de guinea y plantas proteicas como creatilia, moringa, morera y titonia, puntualiza el directivo agrícola.

Comenta que los búfalos son animales mansos, pero con instinto gregario (grupal), por eso, ante la falta de alimento y agua, tienden a emigrar en su búsqueda y a invadir los sembrados, ocasionando un daño irreparable.

"Es por ello que antes de disponer de los animales en los centros, debe existir la garantía de comida y agua", reitera.

En la provincia se desarrollan dos razas de búfalos: la de río, presente, sobre todo, en Niceto Pérez, y la de pantano, en crianza mayormente en Yateras, Manuel Tames y Baracoa. La de pantano es más rústica y se adapta mejor a las condiciones de montaña, detalla Jorge Luis y concluye: "En busca de mayor rendimiento lechero, en Niceto Pérez se desarrolla el cruce de búfalos de río con la raza mediterránea.

La Iván Rodríguez, raíz guantanamera de los búfalos

A la Empresa Pecuaria Iván Rodríguez, del municipio de Niceto



Daniel (izquierda) y Geannes ven con optimismo el desarrollo de los búfalos en la Empresa Iván Rodríguez.

con una cifra mucho mayor, sobre todo, en reproductoras, de las que se prevén mil 200.

Detalla Jorge Luis que el pasado año se creció en 154 animales, de ellos 44 hembras, y en lo que va del 2025, aún lejos de la campaña de nacimientos, se progresa en 17 cabezas.

Resalta que los búfalos si bien se caracterizan por su rudeza y resistencia a las condiciones climáticas, son animales dóciles, fáciles de manejar y que se caracterizan, además, por su alta natalidad (se planifica un 90 por ciento para este año) y muy bajas muertes.

El dirigente ganadero subrayó que la leche tiene como destino la



La siembra de pastos y forrajes, garantía de la alimentación de la masa.

Multiplicando búfalos

Pérez, cabe el mérito de ser la iniciadora de la cría de búfalos en la provincia y también la proveedora de animales para otros territorios, incluyendo otras provincias.

Así lo asegura Daniel Pineda Cueto, director de la entidad, la que, reiteramos, cuenta, por mucho, con la mayor cantidad de cabezas, ascendentes a mil 158, incluyendo las diferentes categorías.

Expone que de los 12 centros bufalinos con que cuentan, nueve pertenecen a la Unidad Empresarial de Base (UEB) número Dos, una a la número Uno y dos a la número 7. De ese total 10 tienen como propósito la producción de leche y las dos restantes son de ceiba.

Cuenta Daniel que los búfalos no son animales grandes productores de leche y que en su empresa, en el período de lactancia, rinden como promedio tres litros diarios.

Los animales se clasifican en las siguientes categorías: bucerro (0-12 meses de vida), bunajo (12-18 meses), buvillo (18-24) y los búfalos adultos después de los 24 meses de existencia, diserta Geannes Lago Preval, director de la Unidad Empresarial de Base número Dos, La Sabana, integrada por nueve de las 12 unidades bufalinas existentes en la empresa.

Lago Preval comenta que esta especie ofrece numerosas ventajas respecto a la vacuna, entre ellas su mayor resistencia a condiciones climáticas adversas, mayor aporte de carne, más natalidad y menos muerte. En 2024, ejemplifica, apenas tuvimos tres muertes y ninguna en lo que va del 2025.

Expone que apenas tres trabajadores, como promedio, laboran en una unidad bufalina. "Ello nos facilita distribuir mejor los ingresos", aseguran Yordis Martínez Quesada, jefe del colectivo número Dos El Cuquejo, Argelio Figueroa Roblejo, Dailer Gómez Ruiz, Alberto Tudela Castañeda, Osmelki Lorén Rivera y Luis Disotuar La Rosa, contactados todos por Lomerío en diferentes faenas de atención a los animales.

Hasta abril la Iván Rodríguez tenía planificado entregar 20 mil 900 litros de leche y el real fue de 40 mil 200, resultado favorecido, principalmente, por los partos por encima de los previstos.

Las estadísticas expuestas, la visualización del trabajo en el terreno y el crecimiento en el número de animales y unidades, más las perspectivas inmediatas de continuar avanzando, corroboran que el nuevo programa bufalino en Guantánamo marcha bien y debe consolidarse.