



En la moderna fábrica de conservas de La Luisa se produjeron, al cierre de agosto, 88 toneladas de pulpa de tomate.

Salvador Valdés Mesa, vicepresidente cubano, meses atrás durante una visita a la minindustria, elogió la entidad productiva que impulsa la eficiencia desde el campo. A su lado, Yudí Rodríguez Hernández y Alberto López Díaz, primera secretaria del Partido y gobernador de Villa Clara, respectivamente.



Un soplo comunitario al bienestar social

La minindustria La Luisa, en Santo Domingo, intensifica sus producciones y evita pérdidas de cosechas en los campos. Una garantía para impulsar el autoabastecimiento municipal y sustituir importaciones de alimentos.

Texto y fotos: Luis Machado Ordetx

En las proximidades del asentamiento El Cerrito, en La Luisa, hay un estrecho vínculo entre el campo cultivado, en aparente desnivel, y la fábrica en las alturas de la comarca. A ras del suelo, cerca de la carretera, está la instalación industrial, y en pendientes, bañadas por riego de agua en aniego, quedan las plantaciones.

Una y otra, finca y fábrica, quedan a unos cinco kilómetros de distancia de Santo Domingo. Ambas tienen la mirada celosa de los hermanos Vázquez Bauta, convertidos en espirales del crecimiento conservero en la región, y seguidores de la tradicional usanza campesina por no dejar palmo de tierra infecundo.

Dicen que la minindustria La Luisa, especializada en mermeladas y pulpas de frutas tropicales y vegetales, surgió por aquellos imprevistos que imponen la naturaleza — con afectaciones a los sembrados — y las limitaciones fabriles para asumir elevados volúmenes de acopio en picos de cosecha.

Financiamiento de por medio, la inclusión de proyectos de iniciativa de desarrollo local posibilitó la adquisición de modernas tecnologías, y su montaje y explotación. En el quehacer, primero se enroló la familia y, su consolidación, facilitó el empleo a los pobladores del lugar. Todo contribuye a la disminución de importaciones, y también al aseguramiento del mercado nacional.

En julio del pasado año echó a andar la fábrica. Desde entonces no se detienen los hermanos Osiris y Jorge Luis, junto a otros 27 trabajadores, con el propósito de ampliar capacidades de molida por encima de 1,5 toneladas por hora. Eso representa, a pesar de la contingencia sanitaria frente a los embates de la COVID-19, la obtención de unas 8 toneladas diarias en cada jornada laboral.

«Lleva planificación agroindustrial», añade Osiris. De las 93,9 hectáreas de la finca en usufructo, y de recolecciones de campesinos aledaños, obtienen volúmenes de guayaba, mango, frutabomba y tomate; y adicionarán naranja, mamey, coco, limón y otros vegetales a las producciones de la fábrica.

El objetivo: conformar surtidos de mermeladas y pulpas enlatadas y a granel con destino a los mercados locales, una garantía estable para el autoabastecimiento municipal. Es la máxima que impera en los asociados a la Cooperativa de Crédito y Servicios (CCS) Conrado Benítez, con la

colaboración estable de la Agropecuaria Santo Domingo, empeñados en disminuir las pérdidas en plantaciones y ensanchar los volúmenes de producciones industriales.

ASEGURAR LAS COSECHAS

Las recolecciones tienen destinos seguros. Unas van hacia el consumo fresco, y otras a la fábrica, dice Osiris Vázquez Bauta, un hombre abierto al diálogo y dispuesto a mostrar especificidades de la planta y la calidad e inocuidad de alimentos dirigidos a la población.

El campo no queda atrás. El intercalado de cultivos temporales (hortalizas, viandas y granos) entre los frutales, permite aprovechar las posibilidades de los suelos, además de que se eleven los rendimientos de las áreas en explotación. La aplicación de la ciencia y la técnica dejó atrás el pensamiento tradicional del campesino y la sistematicidad de métodos agroecológicos. Con riego estable de agua a partir del río Sagua la Grande y un pequeño arroyo que bordea la finca, así como de simientes certificadas, se impulsan los resultados económicos, acotó Jorge Luis, el otro hermano Vázquez Bauta.

Pendiente está el montaje de un sistema de riego de agua por goteo para favorecer cultivos, entre los que también resaltan siembras de mamey, aguacate y limón, dijo Osiris.

Beneficiarían un 30,8 % del área en explotación. «¿Por qué lo postergaron por tanto tiempo?», preguntó al cosechero, y se encoge de hombros.

«No hay respuesta hasta el momento, y el tiempo pasa desde que se asumió el compromiso de entregar el sistema de riego», apuntó.

«A pesar de todo, aquí estamos produciendo alimentos a ritmos acelerados para el pueblo. Empleamos bueyes y maquinarias, cuando se puede, en las atenciones de las plantaciones. En lo que va de año aportamos 835,5 toneladas de acopios, principalmente de mango, tomate, guayaba, yuca, frutabomba, frijol y maíz», añadió.

En conservas, con diferentes formatos de envasado, al cierre de agosto salieron unas 617 toneladas de pulpas, entre las que destacan el puré de tomate y las mermeladas de mango, guayaba y frutabomba, resaltó el cosechero.

Ahora, mientras aguardan por picos de



Osiris y Alejandro, el hijo, supervisan las garantías de insumos enviados por la agropecuaria de Santo Domingo para aumentar las producciones de conservas.

La familia Vázquez Bauta, seguidora de las tradiciones campesinas y de la aplicación de la ciencia y la técnica en el campo y la industria.



maduración, los hermanos Vázquez Bauta miran hacia la frutabomba a punto de adicionarse como producción del momento, y de la cual procesarán mermelada y dulce en almíbar.

En diciembre pasado, ambos campesinos fueron declarados Personalidad Distinguida, galardón que entregó el Gobierno en Villa Clara para destacar el empuje diario de hombres y mujeres del campo, abanderados por los aportes productivos en programas de alimentos y autoabastecimiento municipal.

PRÉDICAS DE FAMILIA

Senén Antonio es el padre de los hermanos Vázquez Bauta. En la finca La Luisa, y en el antiguo campo de cultivo, ahora aumentado, las producciones fueron una constante. El sonrío al apreciar mayores resultados productivos y el desempeño que muestran los hijos en las labores agroindustriales.

Todo funciona como en familia. Jorge Luis, técnico medio en Agronomía, vela por la incorporación de los resultados científicos en las plantaciones. Luis Miguel Vázquez González, su hijo, está a punto de graduarse como ingeniero agrónomo en la Universidad Central «Marta Abreu» de Las

Villas, y se interesa, del mismo modo, por las plantaciones y la fábrica, encaminándose por los caminos de la producción.

No muy detrás está Alejandro Vázquez González, el hijo de Osiris, estudiante de duodécimo grado, quien también se motiva a ampliar sus conocimientos industriales.

Desde temprano, los primos andan en movimiento por las plantaciones y la fábrica. Ayudan al resto de los trabajadores contratados en las labores de selección de frutas en cosecha y procesos conserveros, para avanzar en rendimientos agrícolas y eficiencia fabril. La siembra y las atenciones culturales no quedan atrás en la vigilancia familiar. Todo funciona, acotó el futuro agrónomo Luis Miguel, con espíritu de colectividad y sentido de pertenencia. Eso permite que la finca La Luisa se incluya entre las mejores de su tipo en el país. Los resultados, como una espiral conservera, también se trasladan del campo a la fábrica.

En poco tiempo El Cerrito, y en especial la finca y la industria de los hermanos Vázquez Bauta, se levanta como un referente cubano que incluye, además, un soplo comunitario de bienestar social y afectivo entre todos los residentes en el asentamiento dominicano.