

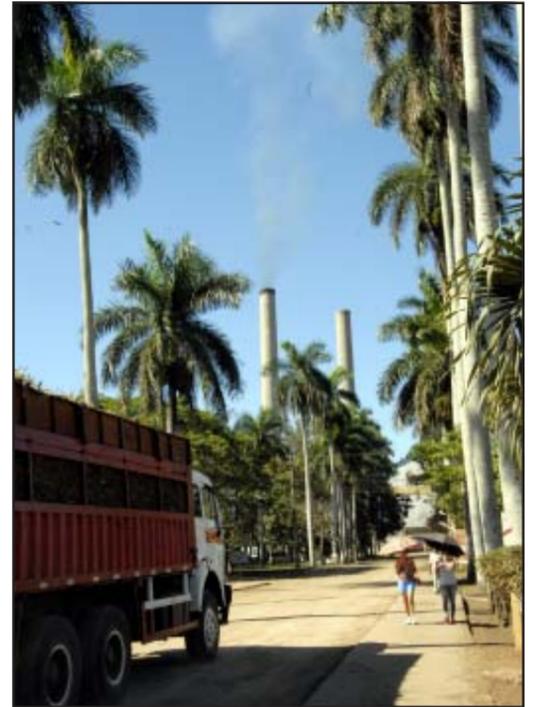
PROTAGONISTAS



Central Carlos Baliño.



Central Héctor Rodríguez.



Central Panchito Gómez Toro.



Camiones cargados de la fresca caña de azúcar, listos para abastecer el ingenio.



Los innovadores resultan una fuerza imprescindible para mantener activos los equipos durante la zafra. José Manuel Pérez Cid, un campeador de la innovación en el área de maquinarias de la Unidad Empresarial de Base de Encrucijada.

Corte de caña con las modernas combinadas CASE-8000, procedentes de Brasil.



UEB TECNOAZUCAR, grupo subsistema de azúcar a granel Héctor Rodríguez, donde se almacena la producción para su posterior comercialización.

Los trabajadores del área productiva del central Heriberto Duquesne, de Remedios, hacen maravillas por ver una vez al año las chimeneas humeantes como símbolo de buena cosecha. Razones estas que alimentan el trabajo diario del Grupo de Asistencia Técnica de allí para reparar cuanto rotura ocurra en el proceso productivo.

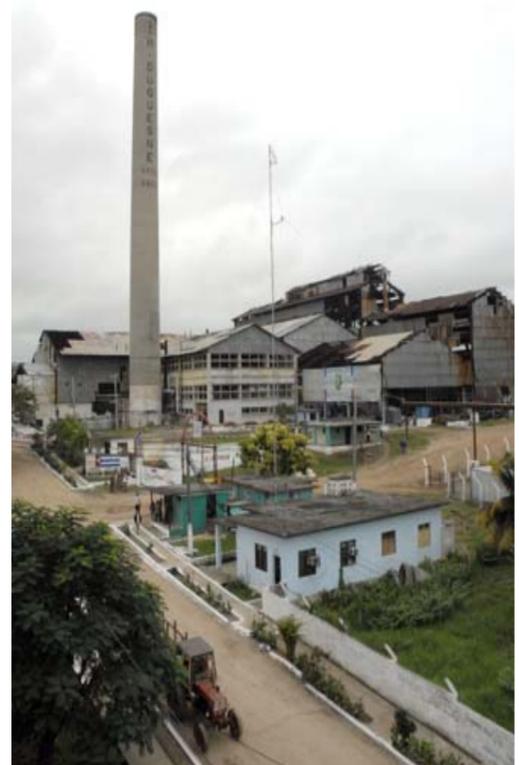


DE LA ZAFRA

Fotos: Arelys María Echevarría, Ramón Barreras, Manuel de Fera, Yariel Valdés, Sadiel Mederos



Central Ifraín Alfonso.



Central Heriberto Duquesne.



La calidad de la producción azucarera aumentó en todos los parámetros comerciales.

En la conducción de un tren en el tiro de caña se desempeña una sola fémina en Villa Clara: Magalis Camacho Machado, la reina de las locomotoras.



En los alrededores de la entrada al central Perucho Figueredo puede comprarse pan con minuta elaborada con pescado de mar, refresco gaseado, frituras y otros alimentos de los llamados ligeros, gracias a vendedores del sector no estatal, así como de la Gastronomía.



Desde hace 13 años, el Laboratorio del «Panchito Gómez Toro» ostenta la marca de calidad del producto, otorgada por la Oficina Nacional de Normalización. En la foto, Orlando y Ana.



Pelotón no. 7 de la UBPC Ebelardo Sáez, perteneciente a la UEB George Washington.