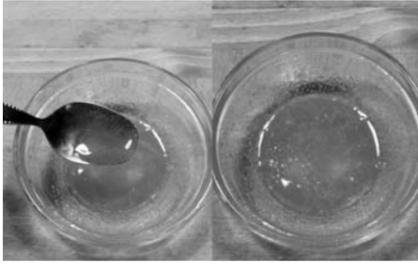




AZUCAREANDO

Por Liena María Nieves Portal Fotos: Internet



Dos tazas de miel con tres cucharadas de azúcar blanca resultan muy eficaces en el tratamiento de heridas infectadas.

El paladar humano detecta los sabores dulces por encima de cualquier otro, y no creo que ello resulte una mera casualidad: las delicias de los alimentos que contengan al menos un par de gramos de azúcar constituyen la debilidad de millones de seres humanos, y sobre todo, de los más pequeños de casa.

Sin embargo, no podemos achacar este gusto al elemental instinto de la gula, ya que todo posee una explicación que escapa a la simple glotonería.

A continuación expondremos algunas curiosidades referentes a los orígenes históricos y los efectos del azúcar sobre el cuerpo humano, tan deleitables, que incluso el célebre escritor ruso Alexander Pushkin le dedicó un minuto de su talento: «El éxtasis es una taza de té y un trozo de azúcar en la boca».

Sabías que:

- La caña de azúcar tiene una antigüedad de 4 500 años.
- El azúcar fue descubierto en la India, donde se le llamó Sarkura, y los primeros



Las primeras industrias azucareras requerían del trabajo conjunto de hombres y animales.

capaces de extraerla de la caña fueron los egipcios.

- Un gramo de este alimento aporta cuatro calorías.
- El azúcar que más se consume en Europa se extrae de la remolacha azucarera. De hecho, el emperador Napoleón Bonaparte potenció el cultivo de dicha planta.
- Los romanos denominaban al azúcar sal de la India.
- El cerebro es el principal órgano que se beneficia de la energía que aporta, y su consumo aumenta la capacidad de concentración.
- Las propiedades del azúcar resultan muy útiles en la industria farmacéutica. Uno de sus usos más comunes radica en endulzar los jarabes para la tos, y en las tabletas controla la concentración de los ingredientes y sirve, asimismo, para proveer un recubrimiento que impide que las pastillas se desmoronen. En caso de emergencia, la solución rehidratante (suero oral) para el tratamiento de las diarreas puede ser elaborada con azúcar y sal disueltas en agua hervida.



Según el Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), anualmente se producen 228 millones de toneladas de azúcar de remolacha.

- El azúcar granulada y la miel también se emplean, desde antes de la era cristiana, para el tratamiento de heridas. Actualmente, ambos compuestos son usados en todo el mundo con el fin de curar lesiones infectadas, e incluso, ya se incursiona en la medicina veterinaria. Algunas ventajas de esta terapéutica resultan:
 - Rápida acción antibacteriana.
 - Promueven la formación de tejido y epitelialización.
 - Aceleran la cicatrización de la herida.
 - Evita el uso de antibióticos, y en un tiempo que no excede los cuatro días, se nota una mejoría evidente en el área tratada.
 - El uso del azúcar en la medicina, además de barata y accesible, elimina el riesgo de las reacciones adversas.
 - Su espectro es amplio, e incluye desde heridas postquirúrgicas, úlceras por decúbito, quemaduras, heridas traumáticas, heridas diabéticas y peritonitis, hasta lesiones en cavidades o en cualquier proceso dermatológico que requiera tejido nuevo.



SINDICALES

A cargo de Lisbeth Moya y Gleidys Sorí (estudiantes de Periodismo)
Foto: Archivo



Los trabajadores azucareros alistan las condiciones para comenzar la próxima zafra con el pie derecho.

VILLA CLARA SE PREPARA

Ante la proximidad de la zafra villaclareña, a finales de noviembre, el Sindicato Provincial de Trabajadores Azucareros optimiza el funcionamiento de las maquinarias e inicia la siembra para cumplir el plan de este año.

Según Carlos González Llanos, secretario general de la entidad, durante los próximos meses las actividades se concentrarán en la reparación de las industrias, con el propósito de llegar a las 24 000 hectáreas que exige el plan de producción anual. «La provincia ya ha sembrado alrededor de 13 mil, por lo que existen posibilidades reales de llevar a cabo nuestro objetivo», comenta el representante sindical del sector en el territorio.

Asimismo, se mantiene el sistema de emulación mensual, que varía según la etapa productiva. Durante este período, los trabajadores serán reconocidos, de acuerdo con sus resultados en la labor. También se distinguirá a las Unidades Empresariales de Base (UEB) destacadas. La estimulación a nivel de base continuará realizándose semanalmente.

También precisa González Llanos que «la labor de los medios de difusión es muy importante en este sentido. Los obreros se sienten identificados con publicaciones como **El Azucarero**, y otras que divulgan la importancia de los logros alcanzados.

«En la zafra anterior, concluida en mayo, la UEB más destacada fue Panchito Gómez Toro, y junto a esta, estuvieron en la avanzada, «Ifraín Alfonso», «Carlos Baliño», «Héctor Rodríguez» y «Heriberto Duquesne», afirma el representante.

DE MILLONARIOS Y TRIUNFADORES...

- Jorge Villavicencio, Rubén del Toro Aday y Aramis Viera Fajardo, de la UEB Panchito Gómez Toro, de Quemado de Güines
- Aníbal García Vasavez, por parte de la UEB Héctor Rodríguez, de Sagua la Grande
- José Ramón Sánchez y Miguel Ángel López Pérez, obreros de la UEB Quintín Banderas, de Corralillo.
- Diosdado Fachy Pérez e Idelio Guerra Hernández, de la unidad Chiquitico Fabregat, de Remedios.
- Randel Salazar Martínez, perteneciente a la UEB José María Pérez, de Camajuani.
- Lisvany Pérez Herrera y Airardo Hernández Rodríguez, de la UEB Ifraín Alfonso, de Ranchuelo.
- Mario Raúl Llanes junto a José M. Atomel, integrantes de la unidad George Washington, de Santo Domingo.
- Raúl González de la Palma, de la UEB Perucho Figueredo, de Encrucijada.

SE ACERCA LA MOLIENDA DE NOVIEMBRE

«Cuando concluyó la zafra, en mayo, se elaboró un informe con los principales problemas —asegura el Secretario General del Sindicato Azucarero—. En conjunto, profundizamos en las afectaciones fabriles. Las industrias más perjudicadas fueron Abel Santamaría, José María Pérez y Perucho Figueredo. El transporte para el tiro de la caña constituyó uno de los aspectos con más dificultades, debido a la no entrada a tiempo de las piezas, y ya para noviembre esperamos recibir varios camiones».

Los trabajadores también comenzaron a aplicar la Norma Técnica 52, consistente en el acondicionamiento y limpieza de las maquinarias. Iniciaron, además, la capacitación tecnológica, en la que conocerán las características de la nueva temporada de molida de caña.

De esta forma, Villa Clara crea las condiciones para enfrentar la etapa de zafra, que se extenderá hasta finales de abril, y asume la responsabilidad de mantenerse como el mejor territorio productor del dulce en el país.

CONVOCATORIAS



La Empresa Azucarera Villa Clara, el Consejo Provincial de Patrimonio Cultural (CPPC), la Asociación de Técnicos Azucareros de Cuba (ATAAC), el Sindicato Nacional de Trabajadores Azucareros (SNTA) convocan al XVI Encuentro Provincial de Patrimonio Histórico Azucarero, a celebrarse el día 11 de septiembre del año 2015.

BASES PARA LA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS

Categorías para concursar:

Profesionales de la cultura

• Incluye a historiadores, especialistas en museología y archivos, arquitectos, escritores, periodistas, comunicadores y otros investigadores vinculados al Patrimonio Cultural.

Otros profesionales

• Incluye a los graduados universitarios, excepto los contemplados en la categoría anterior. Los jubilados con nivel superior concursan por esta categoría.

Trabajadores en general

• Se refiere a los trabajadores, los jubilados, cincuentenarios del sector y los familiares y vecinos de las comunidades y bateyes agroindustriales azucareros, que no sean universitarios.

Jóvenes

• Cíñe a los estudiantes de tecnológicos, preuniversitarios y universitarios. (de 16 a 25 años)

Niños

• Circunscribe a todos los pioneros de nivel primario y secundario. (Hasta 15 años)

REQUISITOS

• Se podrá concursar con temas de investigación libre, pero relacionados con la historia y la cultura agroindustrial azucarera. Podrán abordar tanto la investigación histórica como el rescate del patrimonio físico o inmaterial.

• Las obras relacionadas con el patrimonio físico se podrán acompañar al trabajo escrito, planos, memorias descriptivas, fotografías o vídeo, que expliquen o amplíen el documento presentado.

• Se estimarán las investigaciones que vinculen al sector con Carlos Manuel de Céspedes como azucarero, a Alvaro Reynoso como investigador, a Fidel como estratega de la producción, al Che como mecanizador, a Jesús Menéndez como defensor de los trabajadores; así como el vínculo de otras figuras o personalidades de localidades, territorios y de la nación que tengan vínculos con el sector.

• De la misma forma se estimarán las obras que resalten la vinculación del sector con las guerras de independencia, la esclavitud, el latifundio, el bloqueo y la guerra económica, los ataques de la contrarrevolución, las zafras del pueblo, el desarrollo socioeconómico, con la identidad y la cultura nacional.

El plazo de admisión cierra el 30 de agosto de 2015. Los trabajos deben ser entregados en la UEB azucarera de cada municipio o en la Dirección de Inversiones Empresa Azucarera sita en: Independencia No. 7 y 9, e/ Máximo Gómez y Lorda, Santa Clara, Villa Clara. Tel: (+53) (42) 20 7596. e-mail: raquel.cruz@eavc.azcuba.cu

También El Azucarero solicita colaboradores, repentistas, decimistas y humoristas, manifestaciones que fueron muy bien recibidas en las páginas del suplemento **Melaíto** en aquellos años en que el pueblo hacía esfuerzos en la producción cañero-azucarera, y que no deben olvidarse.

Los interesados deben comunicarse a través del correo postal tradicional Periódico Vanguardia, Céspedes nro. 5, esquina a Plácido, Santa Clara, Villa Clara o el electrónico contacto@vanguardia.cu.