

¿Cerdo en Villa Clara?

Por Claudia Yera Jaime y Narciso Fernández Ramírez



Realidades de Los Pílongos cada fin de semana. (Foto: SMB)

En Villa Clara escasea la carne de cerdo, y su presencia durante los primeros cinco meses del 2018 ha sido poca. En buena medida, su venta ha estado circunscrita a las ferias agropecuarias dominicales.

Ahora comprar un pedazo de carne de puerco se torna una tarea difícil y obliga a madrugar si se desea mejorar la comida de la semana. De lo contrario, hay que caer inexorablemente en manos de los vendedores ilegales, quienes imponen la ley de la selva con precios exorbitantes, que rondan los \$40.00 pesos la libra de bistec.

Y el pueblo se pregunta: ¿Qué ha pasado con el puerco, si éramos la mejor provincia en producción del país? ¿Hasta cuándo durará esta situación que tanto estrés genera en un territorio que se acostumbró a tenerla a diario, o casi a diario, en placitas y casillas y a \$16.00 pesos la libra?

¿Será «Irma» la culpable? ¿Complicó más «Alberto» la de por sí tensa situación con el bien llamado «mamífero nacional»?

Vanguardia buscó y, encontró, respuestas a tales inquietudes y ahora las presenta a sus lectores. A sabiendas de que la solución vendrá realmente cuando se logre estabilizar la producción y los volúmenes de carne se incrementen a niveles similares, o superiores, a los alcanzados durante el año 2016 y una buena parte del 2017, en los que se rompieron récords productivos a nivel de país.

Hacia esos estándares se encamina Villa Clara, y se pronostica un incremento de la venta de carne de cerdo a la población a partir del último cuatrimestre del 2018. Sin que la oferta acorrale y venza a la demanda, pues, como afirma un colega del medio, una va por la escalera y la otra, por el ascensor.

PEÑATE, EL REY DEL CERDO EN PLACETAS

Placetas es el municipio que produce más carne de cerdo en Cuba, con cifras superiores incluso a varias provincias. Allí predomina la modalidad de ceba con animales propios y, según datos suministrados por José Ramírez González, director municipal de la Unidad

Empresarial de Base Porcino Placetas y uno de los mayores conocedores de la actividad en el país, existen un total de 1063 criadores vinculados a esta modalidad en el territorio, según censo realizado en el mes de abril.

En las cercanías de la cabecera municipal, camino hacia el central Hermanos Ameijeiras, en la finca La Vallet, vive y trabaja uno de los mayores criadores de cerdo del territorio: Orelvis Peñate Mesa, un campesino de 45 años conocedor al detalle de su oficio de poricultor y hombre apegado a la ciencia y la técnica.

Si bien las secuelas del huracán Irma en daños materiales fueron ínfimas para los criadores de cerdo —en su caso, solo la pérdida del techo de algunas naves—, Orelvis sí se vio afectado con la carencia de los cerdos de preceba, pues cría cerca de 250 de esos animales cinco o seis veces al año. Hubo muchos abortos y partos con un número de cerditos por debajo de lo habitual.

También padeció del déficit de comida para sus animales, con deudas de entrega a nivel provincial que llegaron a sobrepasar las 10 690 toneladas, en diciembre de 2017.

Y, al igual que el resto de los productores de la provincia, dispone ahora de muy poca yuca para elaborar el famoso yogurt con que complementa el alimento de sus animales, pues la agricultura no ha levantado cabeza de septiembre a la fecha.

Sin obviar que ha estado gravitando entre los campesinos la incertidumbre de los impuestos a pagar al fisco, aunque para él, como para la inmensa mayoría de los productores porcinos, esa no será causa para incumplir las cifras comprometidas con el Estado.

«Después de «Irma» tuve un bache productivo: disminución de cerdos al destete, algunas afectaciones de techo en las naves, que se reflejaron en los primeros meses de este año 2018, pues no había precebas para convenir. Pero de abril a la fecha ha existido una recuperación notable, y ya tengo un ritmo de frecuencia normal con mis animales y los mismos niveles de contratación que antes. Yo este año no dejo de cumplir con mis 100 toneladas de venta de carne de cerdo al Estado».



«La carne de cerdo del último cuatrimestre del año está «sembrada» en las naves y corrales de cría, y entre septiembre y octubre, aquí en Placetas, y en Villa Clara habrá los mismos niveles de carne del año 2016 y parte del 2017», afirma el productor Orelvis Peñate Mesa. (Foto: Narciso Fernández Ramírez)

DIRECTIVOS TIENEN LA PALABRA

Bárbaro Monteagudo, vicepresidente del Consejo de la Administración Provincial: «Villa Clara es una provincia que estaba adaptada a tener mucho cerdo, ya que somos los mayores productores en el país. El año 2017 para nosotros fue bueno, pero el 2018 no resulta así, y muchas causas sustentan el desabastecimiento de carne de cerdo. Entre ellas, la alimentación a partir de la deuda de comida que se tenía con los productores. También, tras el huracán Irma las reproductoras se afectaron y se perdieron alrededor de 400 puercas madres y más de 1000 crías. Con ello, perdimos la preceba en camino de ser sacrificada.

«Hoy la situación es diferente con el tema de la comida, hay pienso pero nos falta un porciento que utilizan mucho los productores, relacionado con la yuca que se siembra para cerdos.

«Este mes de junio debemos disponer de un poquito más de carne, pero la situación va a continuar no favorable y no podemos decir, ni siquiera especulativamente, que mejorará para julio o agosto.

«Es una realidad que las cifras son menores en correspondencia con años anteriores: Acopio, que recibe 47.7 toneladas mensuales, en otros períodos recibía 200 y hasta 300 toneladas. No contamos con los animales para lograr un sobrecumplimiento y la afectación se siente, lo cual ha condicionado una alta insatisfacción de la población».

Mínel Márquez, subdirector de Economía y Planificación Provincial: «No estamos de brazos cruzados ante el fenómeno; a los productores se les incrementó la cifra de entrega de los alimentos de 3 a 4.5 kilogramos por cada kilogramo de carne entregado, y se les está pagando mejor la libra de cerdo en pie, alrededor de 12 pesos al que tiene convenio y fuera de este a un precio más elevado. Estas medidas tienen la misión de estimular a los productores, pero es un proceso largo».

Jorge Luis Leiva Carrazana, director Empresa Porcina Villa Clara: «Todos sabemos lo que nos pasó en septiembre: un intenso huracán que nos devastó el 80 % de la masa básica y que nos dejó muchas secuelas. Por tanto, el proceso reproductivo se ha visto afectado en el transcurso de 2018.

«Tuvimos también que sortear el déficit de alimento en los últimos seis meses del año, con deudas a los productores de más de 10 000 toneladas, lo que provocó un decrecimiento en las reproductoras.

«Al final, todo esto se refleja en la no presencia de la carne acostumbrada en Villa Clara. Ello nos ha llevado a buscar el cerdo en cada uno de los productores, en cada una de las formas productivas y en cada una de las formas estatales. Además, hemos trabajado en el mejoramiento genético y la venta de cochinitas y cochinos de raza a los productores.

«En el segundo semestre vamos a tener una mejoría, que no la cuantificamos, pero los niveles productivos se irán incrementando y a partir de septiembre debemos cumplir el plan y tener un cuatrimestre final de año mucho mejor».

Benigno Bauta Artiles, director de Ventas de la Empresa Cárnica Villa Clara: «De acuerdo con lo previsto tratamos de cumplir con los destinos planificados. De un plan de 47.7 toneladas para Acopio, que es el que distribuye a población, tenemos entregadas, hasta el 7 de junio, 23.4, el 49.1 %. En el envío a La Habana, de un plan de 150 toneladas, hemos mandado 45.7, el 30.5 %. La gastronomía tiene 179.6 y se han entregado 54.2, el 30.2 %.

«Hemos tenido otras afectaciones a la hora del sacrificio que están dadas por el destino de los desperdicios, tema que está en proceso de solución. El programa de envíos se está reajustando todos los meses en correspondencia con la disponibilidad que tiene el Porcino.

«Además se destinan 424 toneladas de cerdo al mes para garantizar los productos de la canasta básica y el consumo social, dígame hospitales, escuelas y otros centros. Esas se priorizan y no se pueden afectar por ningún motivo».

Sara Pérez López, directora UEB Matadero Salamina: «Actualmente la UEB Matadero Salamina tiene capacidad para sacrificar 480 cerdos diarios y un plan de 431, pero no estamos llegando a esa cantidad, realmente trabajamos al 71 % de nuestras capacidades. En el mes de mayo tuvimos 800 toneladas menos con relación al plan.

«Nos vimos parados en un momento dado por los destinos de los desperdicios, pero por parte de la UEB se buscaron productores de porcino que pudieran asumir esa materia prima, aparte del sector de la pesca que asume una gran cantidad.

EL PUEBLO OPINA:

«Habría que ir a Buen Viaje. Ahí sí hay que pelear para comprar la carne».

«Yo trabajo y tengo que levantarme a las 3:00 o 4:00 de la mañana para venir a buscar carne. Realmente es un poco difícil esa situación».

«Los Pílongos abren a las 4:00 de la mañana y empiezan a las 6:00, eso es un fenómeno. Estoy desde las 4:00 de la madrugada para comprar un pedazo de carne».

«Muchas personas para tan poca carne».

«La demanda se va por encima de la oferta».

«Durante la semana tienen que sacar carne y llevarla a las placitas y los lugares donde antes lo hacían, no que todo lo dejan para el domingo, es un buchito de carne, y mira la cantidad de personas que hay».

«Placetas es el mayor productor de carne de cerdo del país, pero a los mostradores llega muy poca, solo los fines de semana... Antes había presencia casi todos los días».

«Por suerte, se han mantenido los precios por parte del Estado, pero los particulares venden a escondidas a 40 pesos la libra de bistec».

«Buena la decisión de regular la venta de 10 libras de carne por persona. No es lo que resuelve, pero alivia, pues pueden comprar más gente».

«Hay que seguir con las inspecciones y los precios topados, pues te roban en las balanzas, y los particulares ponen un precio y venden a otro».

«En Caibarién no existe la carne de puerco, solamente los fines de semana y muchas veces solo la consigues a 40 o 45 pesos».

«En Corralillo, la mayoría de los cerdos se los llevan para Matanzas».