



Acostumbrados a lidiar con la obsolescencia tecnológica, la escasez de envases para los alimentos y, muchas veces, la entrada tardía de las materias primas, los trabajadores de la unidad empresarial de base Conservas La Manzanillera marcan hoy un paso eficiente y salen airoso de los baches productivos.

Símbolo de la industria en la provincia, los hombres y mujeres que laboran en ese enclave productivo tienen bien identificado su objetivo: producir más para el pueblo, con la eficiencia y la calidad que por años han distinguido a los distintos surtidos.

Eloy Velazco Saavedra, jefe de producción, explica que durante el primer trimestre de 2019 aplicaron iniciativas que les permitieron superar las carencias de insumos y recipientes. Durante este período superaron las 200 toneladas de diversos productos de las casi 1550 del plan previsto, de las cuales 348 corresponden al sector del turismo como tarea de sustitución de importaciones. Los ingresos, al concluir el año, deben rondar los 6 700 000 pesos.

Predominan entre los alimentos de mayor fabricación en el trimestre, la salsa Manzanillera, elaboraciones derivadas del mango y pimientos en lascas. Además de las mermeladas concentradas, cremas y jugos de mango, guayaba, tamarindo..., que se lograron obtener por las pulpas almacenadas de la campaña anterior debido a las limitaciones con las materias primas.

Los surtidos de La Manzanillera se destinan a instituciones de organismos priorizados como la educación y la salud, a las ferias agropecuarias, y a la red de mercados Ideales de Granma.

“El tomate ha sido el vegetal más afectado en la etapa señalada; no obstante, la fabricación de salsa que se envasa en tanques de 55 galones es estable junto a otros derivados como el

tomate frito, la salsa Vita Nuova y el Cáetchup, dirigido al mercado interno en divisas”, manifiesta Velazco Saavedra.

Según explica el especialista, los 205 trabajadores de la fábrica se sobreponen a diario a la obsolescencia de las maquinarias; de manera particular, en tres tachos y en la envasadora de las latas de medio kilogramo que se concentran las mayores dificultades.

Precisamente, es aquí donde enaltece el ingenio y la dedicación de Ramón Enrique Vázquez Zambrano, un hombre que ha estado entre las paredes de la industria conservera de la ciudad del Golfo de Guacanayabo por casi cuatro décadas.

Todos le llaman Kike y afirma orgulloso que los trabajadores de la fábrica laboran convencidos de que la productividad, el salario y el disfrute del pueblo de las conservas dependen de la marcha de esos equipos.

“Las moletas, los mandriles, engranes, las cuñas..., son las que más hemos tenido que reparar porque se desgastan y hacen que la máquina no cumpla su función. ¡Imagínate, son del año 1916!

“La cuña distribuye las tapas, las moletas realizan el cierre y así cada una tiene su empleo significativo en la terminación y calidad del producto final.”

Kike confiesa que no hay día ni horario, pues las reparaciones son complejas por la longevidad de los aparatos: “No tenemos un patrón. Solo una persona que lleve tiempo observando cómo funciona la maquinaria, puede saber qué tiene y la manera de solucionar la situación de forma rápida para no atrasar la producción. Muchas veces hay que ser adivino.”

Pero alejada de cualquier magia, y sí apegada a la consagración que distingue a esos hombres y mujeres, conservas La Manzanillera continúa su paso y lo hace sobre la base de una historia de prestigio y un presente en el cual la demanda de lo que produce crece cada vez más. **(Roberto Mesa Matos/FOTO: Marlene Herrera)**

<http://www.radiobayamo.icrt.cu/conservas-busca-su-paso/>