

## EMPRESA AVÍCOLA LAS TUNAS

# Empezar por el inicio



Las gallinas agradecen productivamente los cuidados.

Texto y fotos: Jorge Pérez Cruz

LOS avicultores tuneros alcanzaron en el 2016 una producción de huevos que sobrepasó en 2,4 millones el plan concebido para ese calendario, período en el que la eficiencia signó el desempeño colectivo y los ubicó entre los más destacados del país.

“En los últimos tres años hemos crecido de manera continua”, afirma el máster en Ciencias Félix Daniel Gómez, director de la Empresa Avícola Las Tunas, adscrita al grupo empresarial Ganadero.

Refiere que la cifra total de huevos en esa etapa ascendió a 59,3 millones, “todavía insuficiente para satisfacer la gran demanda de este alimento, pero una alentadora señal de recuperación”, enfatiza.

No obstante, es una realidad que de estos centros mensualmente salen con destino a la canasta básica 1,9 millones de huevos, 2,5 se venden liberados y son atendidas las necesidades del consumo social: hospitales, escuelas, círculos infantiles, cafeterías...

## EN EL PRINCIPIO...

Las instalaciones de Llanos de Oriente se yerguen vistosas, totalmente reparadas sobre un agreste paraje, donde 43 trabajadores, 15 de ellos mujeres, vigilan cuidadosamente el inicio de las futuras ponedoras.

“Aquí está la base. Es como un niño en cuna. Si no se trabaja bien no hay garantías de desarrollo. Las atenciones en estos primeros días son muy importantes, decisivas, diría yo, porque se prepara al pollito y se garantiza una buena ponedora”, comenta la navera María Josefa Torres Espinosa.

Y sus palabras tienen el aval de más de 40 años en actividades vinculadas con las tres etapas de estas producciones: inicio, desarrollo y ponedoras, “he trabajado en todos esos propósitos, pero este es el que me fascina”, afirma.

La doctora veterinaria Arelys Ortiz, jefa Técnica de la unidad, certifica que las primeras 12 semanas de vida de estas crías son cruciales en su desarrollo esquelético y de esas



Félix Daniel Gómez, el director.

aquí, entre nosotros, se pasan ocho, “eso ilustra la responsabilidad que asumimos en cada jornada”, sentencia.

Luis Enrique Sosa Aguilera, director de la UEB, confirma que en los dos últimos años han sobrecumplido todos los indicadores de eficiencia, que son el peso, la viabilidad, la talla, la uniformidad y la entrega, la cual sobrepasan en un dos por ciento.

Sosa Aguilera argumenta que en el año hacen cuatro crianzas con la misma intención y que la actual es la segunda de este 2017, en la que recibieron, procedentes de Villa Clara, 124 mil 795 pollitos que preparan para su traslado hacia las unidades de desarrollo como parte del ciclo.

“En esta unidad recibimos los pollitos recién nacidos, hacemos la selección clasificándolos de acuerdo con el tamaño para lograr la uniformidad; los sometemos a calentamiento entre 10 o 12 días y hasta 20, si las condiciones climáticas lo exigen; les hacemos el corte del pico; los inmunizamos, teniendo en cuenta las indicaciones de la planta productora y los ubicamos en baterías”, expone Arelys.

La Especialista comenta que todo el proceso tiene como objetivo llevarlos a los 640 gramos de peso y a los 83 milímetros de talla, que son las normas establecidas para declararlos aptos y llevarlos al siguiente estadio.

## ¿LA HIGIENE?

En el centro la higiene se ajusta a los planes de bioseguridad diseñados para proteger y garantizarle buena salud a la masa, pues es una especie proclive a contraer enfermedades diversas y sus excretas también son caldo de cultivo de vectores, por lo que en su manejo es vital no bajar la guardia.

“Nosotros cuidamos cada detalle”, afirma la Jefa Técnica, y destaca que constituyen amenazas potenciales la bronquitis, el gumboro y el newscaster.

Arelys asegura que contra esas enfermedades son inmunizados y que la protección incluye, además, la limpieza extrema, la cloración, el encalado y la fumigación, entre otras acciones.



## Los récords de Acinox tienen su Bandera

Texto y foto: István Ojeda Bello

Los cuatro récords productivos logrados por la Empresa de Aceros Inoxidables (Acinox), de esta provincia, se vieron coronados con la Bandera de Proeza Laboral, otorgada por el Sindicato de Trabajadores de Industrias.

En marzo pasado la unidad empresarial de base Acería de Acinox Las Tunas llevó sus marcas mensuales de acero líquido y de palanquillas a las 14 mil 432 y 13 mil 787 toneladas, respectivamente. Otro tanto hizo el colectivo del Laminador 200T cuyo turno C el pasado 27 de abril colocó en 112 la cantidad máxima de toneladas de barras corrugadas producidas en un turno de labor. Ese mismo día el propio Laminador situó la cota superior para una jornada de trabajo en las 241 toneladas.

“Recibimos esta Bandera con el orgullo y la dignidad que caracteriza a cada cubano”, dijo Carlos Alberto Pérez Vázquez, jefe del turno recordista. “Más que una meta es un compromiso para seguir haciendo historia en la industria siderúrgica cubana”, concluyó.

“No hay secreto ni magia, sino condiciones objetivas y subjetivas”, aclaró Ramón Wilfredo Ávila Zambrano, jefe de Producción de la entidad, resumiendo así las causas del éxito. Este año, explicó, se realizaron

varias inversiones importantes como la instalación de un banco de transformadores. La semana entrante deberá quedar completamente operativa, también en la Acería, una nueva grúa viajera con una capacidad de izaje de 125 toneladas. Todas estas acciones mejorarán ostensiblemente el rendimiento y la productividad de la planta.

El directivo se mostró optimista de que este año la entidad pueda intentar romper sus récords anuales de acero líquido, de producción terminada y de barras corrugadas. El primero (147 mil 305 toneladas) y el segundo (141 mil 243) datan del 2012; mientras la máxima fabricación de las barras para un año se alcanzó en el 2015.

Por su parte, Reynaldo Luis González, vicepresidente del Grupo Empresarial de la Sideromecánica (Gsime) calificó de muy positiva la noticia. González informó de otros procesos inversionistas en marcha para respaldar los resultados de Acinox Las Tunas. Detalló que en estos momentos prepara un proyecto para un bloque de alambón que se instalará en el Laminador 200T con la intención de que Cuba se autoabastezca de un producto cuya importación les cuesta a las arcas públicas 20 millones de dólares al año.

# Camaronicultura por más

Por Gianni López Brito

Desde el triunfo revolucionario de enero de 1959, para el país ha sido una meta el desarrollo de la camaronicultura, un renglón que le da la posibilidad a la Isla de impulsar las exportaciones y el desarrollo turístico.

En Cuba, provincias como Sancti Spiritus, Pinar del Río, Granma y Holguín destacan por promover el cultivo del camarón. Cada uno de estos territorios apuesta por el progreso de las tecnologías en aras de obtener animales de mayor pesaje para que su aceptación sea aún mayor en el mercado internacional.

En ese empeño Las Tunas no se queda atrás. El territorio se sumó, desde hace más de una década, al cultivo de camarones en la comunidad conocida como Santa Rosalía.

Allí un canal de dos kilómetros garantiza el traslado del agua de



mar desde el golfo de Guacanayabo hasta las áreas de cultivo de la unidad empresarial de base (UEB) camaronera SanRos, localizada en el municipio de Colombia.

Durante el primer cuatrimestre del año, la entidad sobrecumplió sus planes productivos al entregar más de 33 toneladas del alimento para su exportación a Euro-

pa y el consumo en restaurantes especializados del Balcón de Oriente.

“Para asegurar las producciones, estamos realizando cambios tecnológicos en todos los procesos productivos y áreas con las que contamos. A largo plazo debemos crecer en unas 200 hectáreas más que duplicarían el número de estanques, así como la obtención del alimento.

“Hoy laboramos con esmero además para evitar las muertes masivas que hace años no tenemos, gracias al esfuerzo que pone cada uno de nuestros obreros en la labor que realizan”, comentó Reymundo Mendoza, director de la “SanRos”.

La camaronera posee un área de precría intensiva donde se garantiza el cuidado de las larvas durante 12 días para luego depositarlas en los estanques para el engorde.

“La supervivencia de las larvas en este momento supera el 74 por ciento, acercándose a los resultados que alcanza el primer mundo en las precrías intensivas”, explicó Miguel Mariano Piñero, especialista del área.

“Al pienso, aunque representa el 60 por ciento del costo de nuestras producciones, se le presta la atención requerida, lo que ha permitido utilizar 1,8 toneladas del alimento para lograr una de camarón”, agregó Reymundo.

Recientemente el colectivo laboral de la camaronera SanRos logró certificar su sistema integrado de gestión de la calidad y el de la inocuidad de los alimentos por las normas nacionales e internacionales correspondientes.

Al cierre del presente calendario se prevén entregar 480 toneladas, cifra que representaría récord de producción para un año.