Historia de un centro de elaboración contada por una vieja mezcladora

Máquina centro de elaboración

La máquina con la que mezclan ingredientes en el centro de elaboración de Florencia es tan vieja que si uno guglea la marca y la busca en las imágenes solo hay una coincidencia. En 2007, el fotógrafo T. Hoog retrató el BB-59 USS Massachussets (BB-59), un barco de guerra estadounidense de la Segunda Guerra Mundial convertido en museo, y allí está conservada e impoluta la Champion Joliet Dought Mixer, igualita a la que todavía prepara la masa de croquetas en el municipio de los bellos paisajes.

• Vea aquí las fotos del barco, incluida la de la mezcladora

Que un equipo de los tiempos de Ñañá Seré todavía funcione en Cuba no es noticia. Obvio. Pero que con ese armatoste reparado una y otra vez la Unidad Empresarial de Base Las Palmas, adscrita a la empresa Municipal de Comercio y Gastronomía de Florencia, lograra desdibujar una “tradición” de malos resultados económicos, sí.

Dicho por el propio Reinaldo Frómeta Romero, director del Grupo Empresarial de Comercio en Ciego de Ávila, el centro de elaboración de Florencia era el peor de los de su tipo en la provincia. Si lo habrán sufrido allí, que ni croquetas había, y ahora Luis Rodríguez Pérez, el administrador, abre la cámara refrigerada y muestra todo lo que están produciendo.

“Tenemos hasta 15 productos, que van de los ahumados y embutidos hasta los derivados de las masas cárnicas, como croquetas, hamburguesas y “medallones” (un invento a medio camino entre uno y otro)”, explica Rodríguez Pérez, quien asumió la unidad en 2021 con pérdidas y deudas.

trabajadores

trabajadores

Luis Rodríguez (pulóver azul) junto a parte del colectivo que dirige desde 2021
Aprovechando las facilidades que otorga la Resolución 99 del Ministerio del Comercio Interior ?que dispone la posibilidad de autogestionar los insumos?, sale a buscar las materias primas donde estén, calculando milimétricamente los costos del resultado final. Luis sabe bien que si compra carne de cerdo muy cara luego no hay cómo vender una libra de ahumados. “Vamos sacando cuentas y tratando de ofertar para todos los bolsillos”.

“Es lo que se espera de cada unidad”, diría luego Frómeta Romero, en el análisis de una inspección integral al sistema empresarial de Comercio y Gastronomía, cuyas principales conclusiones son, precisamente, que no todos hacen uso de las facultades concedidas.

El día que Invasor llegó hasta la UEB Las Palmas —a propósito de que se emplazara allí la fábrica de helados adquirida por el municipio mediante un proyecto de desarrollo local con financiamiento de la cooperación internacional—, una parte de los 12 trabajadores preparaban medallones.

Con masa cárnica, condimentos, harina de trigo y un porcentaje de harina de yuca, mezclados en la vieja Champion Joliet, cinco hombres conformaban pequeñas bolas, comprobaban el peso y luego las aplastaban. Entre cada uno de los medallones, un recorte de nailon impedía que se pegaran unos a otros, de ahí a la caja y luego al punto de venta, ubicado en un lugar súper céntrico de la cabecera municipal.

inter elaboración

Las producciones del centro de elaboración son bien recibidas por el pueblo, según confirmaron residentes de Florencia
De las ventas al cierre de mayo, ascendentes a 470 000.00 pesos, la mitad correspondía al comercio directo a la población y la otra a los encargos estatales. Si todo sigue así, al final de este mes podrían repartir utilidades, ya que las pérdidas y las deudas son cosas del pasado.

Atrás quedó, también, la imagen desvencijada y un poco antihigiénica que dominaba a la UEB Las Palmas. Poco a poco el colectivo liderado por Luis Rodríguez ha mejorado las condiciones de trabajo, garantizando, a su vez, la inocuidad de los alimentos. Ante las preguntas de Invasor hablaron poco; sin embargo, dijeron experimentar un cambio como del día a la noche.

Puede que la opinión de Huber Gómez Herrera, subdirector de Comercio y Gastronomía en Florencia, esté sesgada y le pueda el amor por su terruño cuando confirma esas impresiones. No obstante, él mismo ha comprado y comprobado la calidad de los productos y, sobre todo, entiende a la perfección lo que significa un centro de elaboración para un municipio.

Por eso no dudaron un minuto en poner allí la pequeña fábrica de helados, que todavía no explota al máximo su potencial (a la espera de un crédito bancario), y tampoco titubean en la intención de convertir a Las Palmas en la primera mipyme (micro, pequeña y mediana empresa) estatal de Florencia. Cuando ese momento llegue, el recuento tendrá que reflejar cómo una mezcladora vieja y casi obsoleta, fabricada a principios del siglo XX y manipulada por manos jóvenes que quieren hacer, sigue “batiendo” probabilidades y récords.

Usted debe saberlo, pero igual se lo digo: *Champion*, traducido al español, significa Campeón.

maquina

maquina

Esta campeona sigue activa gracias a la inventiva de los florencianos
Tomado de Invasor