



No caen en saco roto los resultados de las diferentes acciones de control que se han efectuado en los últimos días en panaderías adscriptas a la Empresa Provincial Alimentaria (Epia); algunas, reincidentes en las afectaciones en la calidad del pan que se oferta a la población cienfueguera.

Así lo explicó en reciente análisis del Grupo de enfrentamiento del Gobierno Provincial, Rita María Solano Arias, técnico de fiscalización y control de la Epia, quien dio a conocer las medidas aplicadas.

“Atendiendo a las deficiencias se adoptaron varias medidas disciplinarias. Por ejemplo, en la panadería La máquina, se le aplicó al administrador una democión temporal por diez meses, en tanto con los trabajadores que se encontraban en el turno objeto de control (hornero, operario y maestro panadero) se procedió a la separación definitiva, actualmente en proceso de reclamación.

“Por su parte en ‘La perla’ al maestro panadero se le trasladó a una plaza de menor remuneración con pérdida de la suya, mientras que el administrador se encuentra en proceso de análisis. En el caso de ‘La Fama’, el maestro panadero se encuentra bajo una medida cautelar, previsto para una separación definitiva por múltiples incidencias, entre ellas dificultades con la masa neta y la higiene; además, es reincidente”.

Solano Arias precisó que: “(...) en el caso de ‘Paraíso’, se separa al maestro panadero y al hornero por la introducción de materias primas no previstas; mientras que al administrador le

fue impuesta una medida de separación temporal por seis meses”.

Fara Iglesias González, coordinadora de objetivos y programas del Gobierno provincial en Cienfuegos, reflexiona en torno a la aplicación de las medidas disciplinarias en correspondencia con la gravedad de las infracciones y la implicación de cada persona en ellas: “No se trata de trasladar el problema de una unidad a otra; se trata de que no reciclemos los problemas y los hombres; pues lamentablemente esa situación ha sido una realidad”.

Vital resulta, en opinión de esta periodista, la calidad en la selección del personal que labora en esos y otros establecimientos estatales, para luego no “chocar” con personas con una trayectoria con múltiples indisciplinas y otras dificultades.

Otro fenómeno que debe observarse es el hecho de que algunos panaderos que son sancionados se vinculan a otras unidades, con la anuencia de amigos y/o conocidos que lo permiten. De ahí que se imponga la concreción de medidas de control sistemático, así como la identificación del personal de cada una de las unidades productoras.

De igual manera es imprescindible el control por parte de los integrantes de los consejos de dirección de las respectivas Empresas involucradas, los cuales deben multiplicar acciones en función de reducir al mínimo posible las afectaciones que tanto laceran al pueblo.

En el transcurso del mes de noviembre, según refirió Orlando Díaz Padrón, director de la Oficina Nacional de la Inspección Estatal de la Industria Alimentaria, “se han efectuado cinco inspecciones a panaderías de la cadena cubana del pan, las cuales han estado bien y no han presentado problemas. Por otra parte hemos visitado quince panaderías de la Epia, y repiten con dificultades las de Palmira, entre ellas ‘Hornos 2’ y ‘Mal tiempo’”.

La calidad el pan no es asunto de unos pocos días ni de algunos funcionarios. Es una cuestión de cada día y de todos los que inciden en que el preciado alimento llegue, como debe ser, a la mesa de los cienfuegueros.

Tomado de 5 de septiembre