

No ha traído el nuevo precio del pan nuestro de cada día una mejora estable en la calidad. Una suerte de cachumbambé parece mover un indicador tan sensible para quienes buscamos un alimento tan demandado como antiguo.

Ante semejante panorama no se hacen esperar las quejas y tras ellas anduvo un equipo de trabajo de la Oficina Nacional de Inspección Estatal (ONIE). Sinaí Morales Gil, oficial superior de la referida oficina en Cienfuegos, ofrece detalles del seguimiento realizado en el actual mes de febrero.

“Nos presentamos en la bodega “La segunda Calidad”, a la cual tributa el alimento la panadería “La perla”. En este caso se detectó bajo peso del pan en extremo y las condiciones higiénico- sanitarias en el traslado (en coche) son pésimas, en total violación de las buenas prácticas de higiene, una queja con toda la razón pues pudimos comprobarlo”.

Procedente de “La Defensa” es el pan que adquieren los consumidores de la Bodega “El Yumurí”. En una verificación realizada in situ se comprobó que “el pan también estaba bajo de peso y la calidad no cumplía los parámetros establecidos, carecía de desarrollo, la corteza dura, ampollada, soltando la cubierta. Los resultados de las encuestas hechas a la población resultaron negativos respecto a la calidad del pan”.

También los habitantes del poblado de San Antón tienen sus cuitas con el pan que produce la panadería de Pepito Tey. Ese fue otro punto del recorrido de los especialistas de la Oficina Nacional de Inspección Estatal. El resultado de la comprobación no fue diferente: deficiente calidad por violaciones tecnológicas.

Altibajos en la calidad del pan en Cienfuegos o ¿la historia de nunca acabar?

- Última actualización: Viernes, 26 Febrero 2021 09:18

Escrito por Tay Beatriz Toscano Jerez

Visto: 1330



Las violaciones de las normas establecidas son una de las causas de la mala calidad el pan. /
Foto: Granma

Reincidente en esta ["historia" del pan](#) y su calidad en Cienfuegos resulta la panadería "Horno II", de Palmira. "El pesaje del pan de 80 gramos de la canasta familiar normada fue conforme, pero la evaluación sensorial fue realmente crítica: color oscuro, corteza áspera y endurecida. Además, las encuestas de la población arrojaron respuestas negativas, y aunque los responsables argumentaron dificultades con la calidad de las materias primas, se pudo comprobar que no es así.

Pero las anteriores no son las únicas dificultades detectadas, según refiere Sinaí Morales Gil, oficial superior de la Oficina Nacional de Inspección Estatal Cienfuegos: "(...) estuvimos en la panadería 'Santa Elena'. Se procedió al pesaje del pan, y este fue conforme; se comprobó en documentación la producción diaria y se detectaron varias unidades en exceso en la producción, que según el administrador son entregadas a personas que ayudan en diversas necesidades de la panadería; una cuestión que se convierte en una violación grave".

¿LA HISTORIA DE NUNCA ACABAR?

"Hemos accionado tanto hacia el control como hacia la demostración en varias unidades de los resultados cuando se cumple el proceso tecnológico como está previsto en nuestras normas,

Altibajos en la calidad del pan en Cienfuegos o ¿la historia de nunca acabar?

- Última actualización: Viernes, 26 Febrero 2021 09:18

Escrito por Tay Beatriz Toscano Jerez

Visto: 1330

aunque en el caso de los incumplidores de manera reiterada no se impone la demostración, sino la adopción de medidas disciplinarias”, asegura Jeny Hurtado Alejo, subdirectora de producción de la Empresa Provincial de la Industria Alimenticia (Epi).

Reconoce la directiva, que dichas acciones han dado frutos positivos, aunque no en todas las unidades; de ahí que aún existan problemas como los antes reseñados. Pero no han quedado ahí.

“También rediseñamos el sistema de control de manera sorpresiva y en horario nocturno semanalmente; los integrantes del consejo de dirección provincial acudimos a las unidades para evaluar esas problemáticas.



Observar las buenas prácticas de higiene en la transportación del pan, evitará afectaciones a su calidad. / Foto: Vanguardia

“En el caso de Palmira, que es reincidente, hicimos en el mes de enero un control al ciento por ciento de las unidades de ese municipio y estamos trabajando en los planes de medidas que se han elaborado”.

No puede negarse que ha habido accionar, pero tampoco son inciertas las muchas quejas que aún se escuchan en el día a día; tampoco es cosa de que al lado de cada equipo de elaboración del pan permanezca un funcionario de la dirección provincial, sin embargo, la subdirectora comercial reconoce que

“(…) en nuestra estructura existen los administradores de las unidades y los maestros panaderos, máximos responsables de que el pan salga con la calidad requerida, independientemente de que las materias primas puedan tener dificultades como no ha sucedido.

“Se han aplicado un sinnúmero de medidas, tanto en lo organizativo como en lo disciplinario. No nos cansamos; seguimos trabajando en las unidades identificadas por el control de la Onie y de otros organismos impositores, además de en otras que, aunque no han generados múltiples estados de opinión, también las hemos identificado por nuestro sistema de trabajo”.

Reitera esta periodista lo que todos conocen: el de la calidad el pan es un tema recurrente, de permanente presencia en la conversación cotidiana. ¿Escucharán los panaderos que incurren en violaciones y los responsables administrativos que no siempre son oportunos en el control las consideraciones de sus congéneres respecto a su trabajo? ¿Consumirán ese mismo pan falto de parámetros en franca violación de procesos tecnológicos establecidos y que no han variado en la actual circunstancia de la Tarea Ordenamiento?

No pongo en dudas la entrega; pero considero válida la exhortación a pensar y a ponerse en el lugar de los demás. Con el esfuerzo sostenido y multiplicado de todos, la calidad del pan puede dejar de ser la “historia de nunca acabar” para convertirse en protagonista de conversaciones más gratas y una degustación agradable.