
Producción de alimentos: del laboratorio al surco

Por: Alianet Beltrán Álvarez / ACN

03/07/2020



La ciencia cubana aporta constantemente a la solución de problemáticas en el país, con ideas y proyectos innovadores, adaptados a las condiciones tanto climáticas como socioeconómicas de la Isla. Sin embargo, por lo general, llevar a grandes escalas los resultados de los centros de investigación se dificulta.

Los investigadores se enfocan en cómo aumentar la producción de alimentos de una manera sostenible y amigable con el Medio Ambiente. Cuba ha dado pasos significativos hacia la consecución de la soberanía alimentaria, aspecto incluso elogiado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) al reconocer la voluntad política del gobierno cubano por alcanzarla.

Sin embargo, la limitante de recursos, la falta de liquidez financiera, las consecuencias del bloqueo de los Estados Unidos, así como trabas propias dentro de la industria nacional ocasionan que productos desarrollados por especialistas autóctonos, con un alto interés para la producción de alimentos, no lleguen a quienes lo precisan.

Son muchos los centros de investigación cuya misión está enfocada en contribuir al incremento de la producción de alimentos y en mejorar la salud tanto de animales como plantas para garantizar así una alimentación segura. Tal es el caso del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (Censa), entidad de ciencia, tecnología e innovación, perteneciente al Ministerio de Educación Superior (MES).

Nivian Montes de Oca Martínez, directora general de la institución, explicó en entrevista exclusiva a la Agencia Cubana de Noticias que la ciencia en el país se debe ver como una aliada capaz de mejorar las condiciones del pueblo.

En 1991 gracias al impulso que el Comandante en Jefe Fidel Castro le dio a la biotecnología en el archipiélago, al Censa se le asigna un grupo de recursos que le permite no solo investigar, sino también producir. Por lo que se convierte en el primer centro agropecuario que tiene impacto en esta esfera, refirió.

Todas las producciones de la institución son a escala piloto, aunque se ha logrado la transferencia de algunas tecnologías (internas y externas), no se ha podido hacer con la totalidad de ellas debido a la falta de recursos, o porque la industria que debe asumir los resultados no está lista, explicó la directiva.

Por tanto, en el Censa se mantienen hoy la elaboración de algunos productos que solo se pueden fabricar con la tecnología de la entidad y por ello la cantidad obtenida suele ser baja al compararse con la demanda del país.

Asimismo, las materias primas necesarias para la mayoría de los productos no se obtienen en Cuba, puesto que la industria no tiene las condiciones para ello, y al Censa se le dificulta la importación.

Producciones en función de la alimentación

Esa unidad investigativa ha desarrollado más de una veintena de producciones con un impacto probado en el incremento del rendimiento de cultivos, las atenciones culturales y la sustitución de importaciones.

El Stabilak, uno de sus desarrollados, es un estimulador que se adiciona a la leche cruda sin refrigeración, no modifica su calidad higiénico-sanitaria, pero permite que se mantenga por un tiempo prolongado sin estar refrigerada o pasteurizada.

La planta de producción- ubicada en el propio Censa- entrega al año 90 mil estuches y la demanda constituye casi el doble, pues tiene un gran impacto tanto para la industria alimentaria como para la agricultura, informó Odalys Uffo Reinoso, subdirectora general de Internacionalización y Gestión Empresarial del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria.

Las maquinarias actuales, que funcionan desde 1992, son las únicas de su tipo en el país, requieren de piezas de repuesto de importación; sin embargo, trabajan gracias a la inventiva de los compañeros de talleres y los productores de las plantas que ya conocen la tecnología y buscan soluciones.

A pesar de las limitantes, y luego de dos años sin producir Stabilak por falta de materias primas, en marzo de 2020 se reinició la elaboración. Se entregó a la industria un primer lote y se renuevan los contratos con las empresas de productos lácteos, destacó Uffo Reinoso.

En la situación actual del país en la que se hace muy difícil la adquisición de productos químicos para las plagas y donde además se promueve la cultura agroecológica los agentes biológicos del Censa adquieren mayor significación.

Hasta la fecha el centro ha desarrollado y registrado el Klamic: cuya aplicación provoca un efecto estimulante en el crecimiento; el BionemC: bioinsecticida que combate nemátodos en las plantas y el SevetriC: biofungicida antagonista de hongos fitopatógenos que habitan en el suelo.

Su producción no depende de materias primas del exterior y se pueden adquirir con bastante facilidad mediante la cooperación del Minag, refirió Uffo Reinoso.

Los productos, servicios y tecnologías del Censa se complementan entre sí porque muchos de ellos tributan a la agricultura, y se ofertan en paquetes para cultivos específicos, o para una cadena de producción de alimentos.

Aun cuando las limitantes para obtener la cantidad de productos que demanda el país son palpables, la labor de la institución continúa y se incluye en nuevas ideas y proyectos tanto nacionales como internacionales.

No obstante, sus investigadores cuentan con el aliciente de que se ha aprobado por el MES, para entidades como el Censa, con esquema económico presupuestado con tratamiento especial, la creación de una empresa interfaz con el Centro Internacional de La Habana, perteneciente a este organismo y el Complejo Científico Docente de Mayabeque.

La nueva entidad permitiría eliminar algunas de las trabas que existen actualmente para realizar transferencias de tecnología y que la unidad científica pueda enfocarse en el desarrollo de productos mientras reciben un royalty porque otros centros produzcan sus resultados, informó finalmente Montes de Oca Martínez.