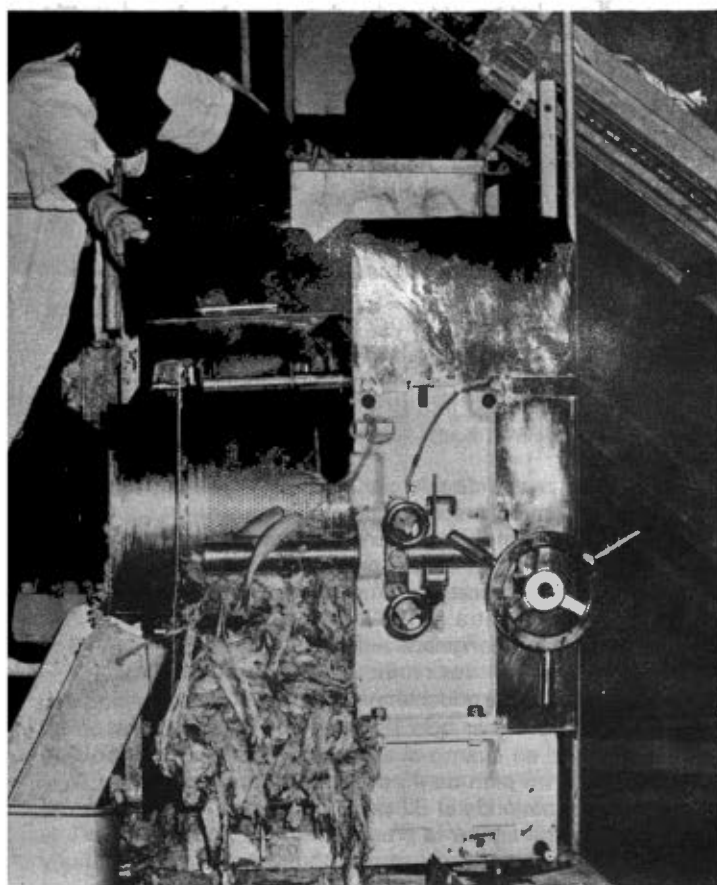


DONDE EL PESCADO TIENE DIEZ CARAS

por Jorge Julio González / fotos Rubén Jiménez
y Marcelo Vanegas



De la máquina separadora de piel y espinas sale la masa necesaria para elaborar varios productos. Las cuchillas que utiliza este equipo son construidas en el área técnica de la Empresa

□ Ultimamente se han visto en nuestras pescaderías una serie de productos elaborados a base de pescado, que le hacen al consumidor mucho más fácil la confección doméstica de ese preciado alimento. De la población son conocidas las tabletas LPC (Listo Para Comer) de militay o abadejo, la muy apetitosa Masa Compacta de merluza o las tradicionales ruedas de cherna o pargo congelados que consumen nuestros hospitales y círculos infantiles. Y cada vez son de mayor manejo popular las recientes variantes de embutido y pescado ahumado con la especie jurel como materia prima, así como las pencas saladas de tiburón y el filete de tilapia.

Pues bien: la autora fabril de estas distintas ofertas es, ni más ni menos, la Empresa Pesquera Industrial de Regla.

Esta fábrica de productos pesqueros, con 20 años de vida en el ultramarino poblado de Regla, tiene la actual responsabilidad de generar 23 672 toneladas de producción bruta, lo que hace un total de casi 13 millones de pesos en valores. Inmersa en el Cálculo Económico, sus cerca de 700 trabajadores se proponen este año crear los Fondos de Estimulación Económica. Y esta gran tarea va muy bien encaminada, puesto que si tenemos en cuenta el papel definitivo que en este sentido desempeñan los índices de eficiencia económica, nos toparemos con una excelente noticia: el 24 de octubre la Empresa Pesquera Industrial de Regla cumplió su plan de producción, tanto en unidades físicas como en valores!

El desglose del plan productivo para 1981 contemplaba 5 658 toneladas de productos para el consumo nacional, 14 toneladas para la exportación y 18 000 toneladas de piedras de hielo.

Y con más de dos meses de antelación, se anunciaba un cumplimiento en valores de la producción nacional del 100%, mientras que el hielo alcanzaba el considerable parámetro del 123%, en tanto que los artículos de exportación (aletas secas de tiburón y conchas de Carey seleccionadas), sin ser de gran peso en la industria, indicaban en dicha fecha un extraordinario 231% con respecto a lo planificado, a causa de la recepción no prevista de materia prima, tales como las capturas de tiburón de la Flota Atunera. La productividad y el costo por peso de producción presentaban, asimismo, un óptimo comportamiento.



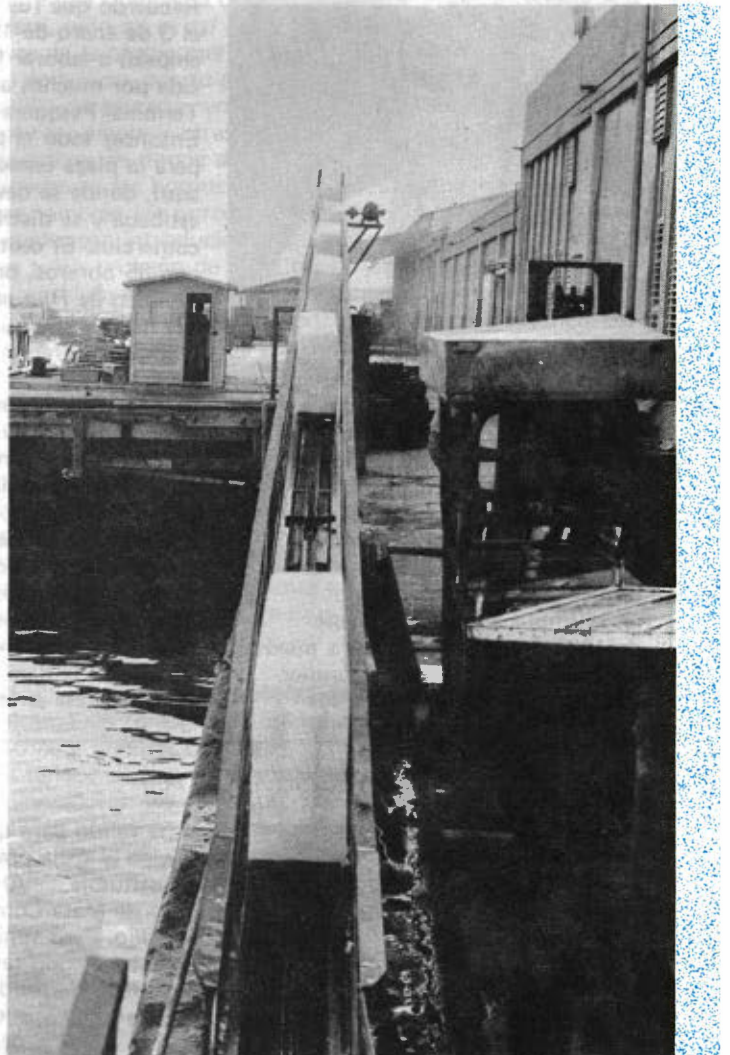
PERO ADENTREMONOS EN LA FABRICA...

La vida de la Empresa Pesquera Industrial de Regla comienza con la recepción de la materia prima. El pescado fresco o congelado puede provenir de las flotas del alto, de la Empresa Acuícola y de otras dependencias extractivas del MIP que envían su carga en transporte refrigerado, o también puede llegar a los muelles del centro en las mismas embarcaciones de la vecina Flota del Golfo. Más allá de los muelles se levanta una de las dos plantas de hielo, imprescindible elemento para garantizar la conservación del producto. Y, a este fin, la industria cuenta, además, con 4 cámaras de mantenimiento de productos congelados, con una capacidad de 90 t por

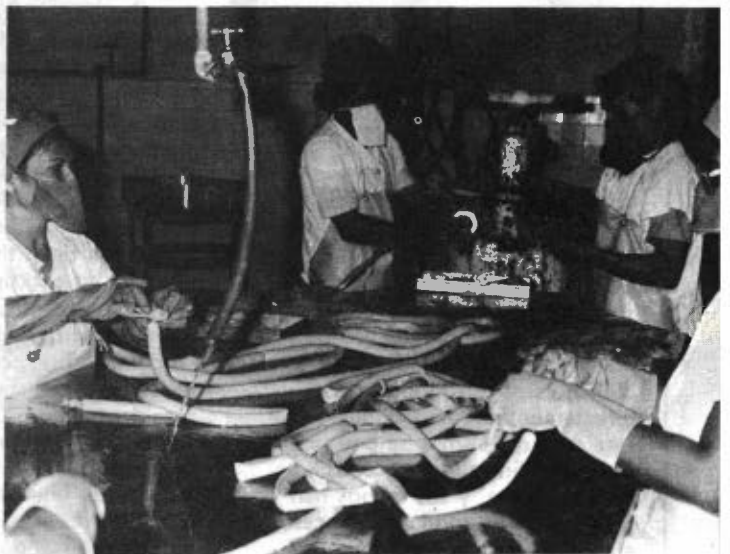


Vista parcial de los muelles de la Empresa Pesquera Industrial de Regla. Por aquí descarga su captura, fundamentalmente, la vecina Flota del Golfo

El hielo que se utiliza en toda la industria tiene garantizado su transporte con este canal ideado por Gumersindo Fernández (Sindo), uno de los innovadores más destacados del Centro



Envase de la Masa Compacta de Pescado. De esta mesa de trabajo, las cajas de 9 kilogramos del producto pasarán a la congelación



La máquina embudidora lanza las ristras que luego serán horneadas, cortadas y envasadas en paquetes de seis porciones

"YO LA VI CRECER ANTE MIS OJOS"



Jesús Suárez García es el Secretario General del Buró Sindical de la Empresa Pesquera Industrial de Regla. Y es, sin dudas, el más indicado para informarnos de la condición de Centro de Tradición Heroica que posee la Empresa, además del primer lugar que ésta obtuvo a nivel de municipio en la emulación interempresas de 1980. Pero también Jesús puede hacernos historia desde el primer día. Lo avala el ser uno de los

fundadores del Centro... "Yo trabajé en el antiguo Mercado Unico hasta 1960 —afirma—; luego estuve unos meses en la Pesquera de Hacendados y finalmente pasé para acá. Recuerdo que fue exactamente el 3 de enero de 1961 cuando empecé a laborar lo que sería conocida por muchos años como Terminal Pesquera de Regla. Entonces todo el pescado que iba para la plaza comenzó a venir para aquí, donde se nevaba, se estibaba y se distribuía a los comercios. El centro inició su trabajo con 35 obreros, provenientes también de Hacendados. Pero no fue hasta 1962 que empezamos a adquirir carácter de industria. La captura de los pescadores de la costa y de los veleros que operaban en el Golfo era eviscerada, descabezada y convertida en ruedas; también emprendimos la congelación del pescado. Más adelante se iniciaron los procesos de langosta y camarón, que actualmente han sido desviados hacia los Combinados Pesqueros. Y, a partir de 1975, fueron incorporándose las demás líneas. Ya le digo, yo he visto crecer esta Empresa ante mis propios ojos."

CUANDO DE MUJERES SE TRATA...



María González Blanco es una buena representante de las cerca de 300 mujeres que laboran directamente en la producción de esta destacada empresa pesquera. Hace 16 años ella llegó aquí para quedarse, y sus manos han participado en todos los procesos de elaboración de pescado que ha tenido el Centro. Esa experiencia

le ha valido para que sea una jefa de brigada prácticamente insustituible... "Ahora estoy en la línea de Masa Compacta de Pescado", nos dijo. Pero supimos que María está atendiendo también otras dos líneas de productos. Cada vez que se va a implantar un nuevo proceso, buscan a María para que ayude a organizarlo... "Yo quiero a mi centro de trabajo como si fuese mi propia casa. Llego sobre las 5 de la mañana y me doy a la tarea de organizar los puestos de labor, capacitar a las compañeras de nueva incorporación, mantener la disciplina, controlar el trabajo diario y estar al tanto de muchos otros poquitos, hasta que me dan las tantas." Aunque María aún tiene tiempo para ensayar y actuar en el grupo de teatro aficionado de la Empresa, y lo prueba el hecho de que ella ha trabajado en cuatro obras, con papeles que van desde madre hasta una combativa presidenta de un CDR... "Cuando llegué a esta Empresa no había comedor, ni taquillas para las compañeras, ni una hermosa sala-teatro para 300 obreros como ahora tenemos. ¡Y todo eso lo hemos hecho nosotros mismos!"

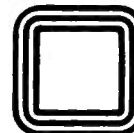
cámara; una nevera para productos frescos, de 60 t; otra de enfriamiento, con la misma capacidad; dos congeladores de placa de 5 t y 4 túneles de congelación por tiro de aire que permiten asimilar a su vez otras 24 toneladas al día.

Las amplias salas de proceso colindantes albergan las diferentes líneas de producción industrial. Un hervidero de maquinarias y obreros de blanco bulle organizadamente. Aquí, el pescado; allá, el picadillo, el embutido, las ruedas o el filete.



La brigada de reparaciones de la Empresa Pesquera Industrial de Regla construyó este año seis hornos para el ahumado del pescado

Para la elaboración de la Masa Compacta de Pescado, cuya producción diaria asciende a 10 toneladas, la merluza es primero descongelada en unos tanques especiales que conservan el agua a temperatura ambiente. De ahí pasa a la máquina de lavado y luego a los equipos separadores de piel y espinas (mecanismo esencial este último del cual también sale el picadillo para el embutido de jurel y para las tabletas LPC). Finalmente, esa masa resultante es envasada en cajas de 9 kilogramos para



Vista general de una de las mesas del proceso de filetes de tilapia



su posterior congelación. Mucha gente cree, entre paréntesis, que la Masa Compacta de Pescado contiene algún tipo de marisco, pero no es así: ese sabor característico proviene de las huevas de la propia merluza, que también son procesadas.

El embutido, por su parte, se confecciona con el 59% de picadillo de pescado, un 7% de rama de cerdo, sazónador de perro caliente y otras especias. Esta mezcla pasa a la máquina embutidora, de donde salen las ristras que luego serán cocinadas en los hornos de ahumado. A estos mismos hornos llegan también los carros del pescado destinado a ahumarse, los cuales son introducidos allí por espacio de 5 horas, no sin antes sufrir un baño de salmuera de 24 horas.

El corte de ruedas de pescado congelado emplea 2 turnos de trabajo para un nivel de producción diaria de 9 toneladas. En esta zona de labor, los grandes ejemplares —como la aguja y el emperador— caen en manos de diestros operarios que los convierten rápidamente en filetes, mientras que las cabezas de las chernas son destinadas a la homóloga Empresa Pesquera Industrial de Hacendados, la cual asume la responsabilidad de transformarlas en la conocida sopa enlatada de la especie.

El proceso de filete de tilapia es, sin embargo, el que más acapara la atención del observador, no sólo por haber comenzado este año, sino, además, por las perspectivas que éste ofrece. La especie de agua dulce en cuestión promete permitir su explotación en grandes cantidades. Y la idea de la Empresa es asimilar una gran parte de esa producción extractiva. El montaje de la línea, en consecuencia, está concebido para producir de manera semiautomatizada tanto el filete —que ya alcanza un ritmo de 2 toneladas al día— como también tronchos y minutas de tilapia.

El tanque de lavar el pescado suministra las tilapias a dos descabezadoras. De ahí se procede al eviscerado del pescado en las mesas acondicionadas al efecto. Otra lavadora recibe el producto y lo entrega a la línea de operarias que le sacan

las lonjas de los lados a cada ejemplar. Al final de esta mesa, las máquinas desolladoras le extraen la piel a dichas lonjas, ofreciendo un filete completamente limpio y uniforme. Un baño posterior de cloro higienizará el alimento que después será envasado y congelado.

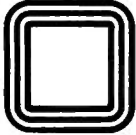


LA CURIOSA INDUSTRIA DE COJÍMAR

No se puede dejar de hacer referencia a la parte industrial de esta Empresa sin tener en cuenta a su Establecimiento enclavado en Cojímar. Allí se procesa el tiburón en sus variantes de piel, pencas saladas, aletas y aceite de hígado. También se obtiene el producto de exportación Conchas de Carey Seleccionadas, atendiendo al tamaño, color y cantidad de escaramujos que éstas presenten.

El tiburón llega al Establecimiento del Este de La Habana, entero o descuartizado. Cuando arriba entero se descuera y se filetea. El filete se sala y es colocado en tanques de reposo durante 48 horas. Al cabo de ese tiempo, acomodadas en camadas, una prensa le extrae a dichas lonjas gran parte del agua que contienen. Más adelante éstas se vuelven a salar para ser

Tendales de pencas saladas de tiburón en el Establecimiento de Cojímar



expuestas en tendales al sol por espacio de 6 ó 7 días. Así, se logra un producto muy parecido en textura y sabor al bacalao seco.

Las pieles de los escualos, por su lado, son descarnadas y saladas aquí mismo para luego enviarse a las tenerías, en tanto que las aletas son secadas también en tendales y seleccionadas en más de treinta especies de tiburón distintas. La pequeña dependencia de la Empresa Pesquera Industrial de Regla posee, asimismo, una planta de aceite de hígado de tiburón, capaz de producir unos 900 kilogramos diarios del producto.



PERO DETRAS DE CADA MAQUINA...

Un pequeño ejército de 86 trabajadores libra diariamente una batalla heroica frente a las roturas, la falta de piezas de repuesto y la vejez de muchos equipos procedentes del mercado capitalista. Dividido en siete talleres, este grupo de hombres hace gala del ingenio, la tenacidad y el amor al trabajo. Si nos asomamos a esta área de labor, apreciaremos el fragor creativo de los especialistas en hojalatería, carpintería, refrigeración, plomería, tapicería, etc.

Particular atención va a reclamar el taller dedicado a los montacargas, esos importantes eslabones de toda la industria. Los equipos a reparar aquí son de los primeros modelos que arribaron a Cuba después del triunfo revolucionario, lo que demanda una constante dedicación. El trabajo de recuperación que se hizo con el cargador múltiple de las baterías de los montacargas, el cual estaba completamente desahuciado, da una idea del esfuerzo que se hace y de sus resultados, ya que tal equipo sustituye a siete cargadores individuales que costarían en conjunto varios miles de pesos.

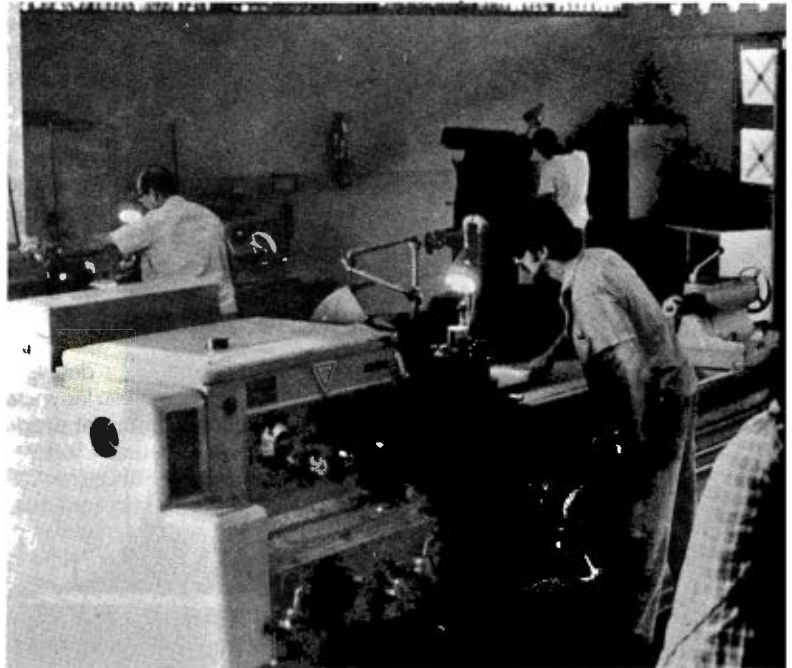
Importante también es la labor del Taller de Maquinado, encargado de construir un sinnúmero de piezas de repuesto. Con sólo dos tornos, una fresadora, un recortador y dos taladros, el taller ha sido capaz de confeccionar piezas de gran envergadura. Tenemos el reciente caso, por ejemplo, de la producción regular de cuchillas para la máquina separadora de piel y espinas, las cuales resultan, según los propios operarios, de mejor calidad que las de importación. No por casualidad el taller cuenta con el destacado innovador, tres veces Héroe Nacional del Trabajo, Gumersindo Fernández. Con la ayuda de sus compañeros de labor, *Sindo* tiene en su haber más de cuarenta innovaciones o racionalizaciones diseminadas por toda la Empresa.



Y HABLANDO DE GENIOS E INGENIOS...

Tuvimos la oportunidad de conversar con Mario Fernández, presidente del Comité de Innovadores y Racionalizadores de la Empresa. El nos dijo que la cantidad de ideas e inventivas realizadas por el CIR del centro, conformado por 26 compañeros, implicó un ahorro de 4 959,15 pesos en el primer semestre del corriente año. A cada paso por la Empresa se ve la huella de un arreglo, un ajuste o una solución ingeniosa... "Es contagioso —nos dice Mario Fernández—. En ello participan todos los trabajadores. Fuera de plan, nosotros producimos alrededor de 60 renglones de piezas. Para que tengas una idea más clara, te diré que la línea de filete de tilapia que comenzó a funcionar este año fue construida totalmente en nuestros talleres. Fue hecha de viejos equipos recuperados y otros elaborados aquí mismo. Según cálculos, si dicha línea se adquiriera en el extranjero, costaría más de 200 mil pesos..."

Para cerrar este reportaje sobre la Empresa Pesquera Industrial de Regla, dedicada a hacerle mucho más práctica y agradable la apariencia al pescado, anunciaremos que la misma se propone seguir ensanchando la oferta de productos manufacturados. Las perspectivas inmediatas contemplan incrementar la producción de pescado ahumado e incorporar las líneas de filete de merluza y de jurel. También está previsto que el año próximo comience a funcionar el proceso de croquetas de pescado.



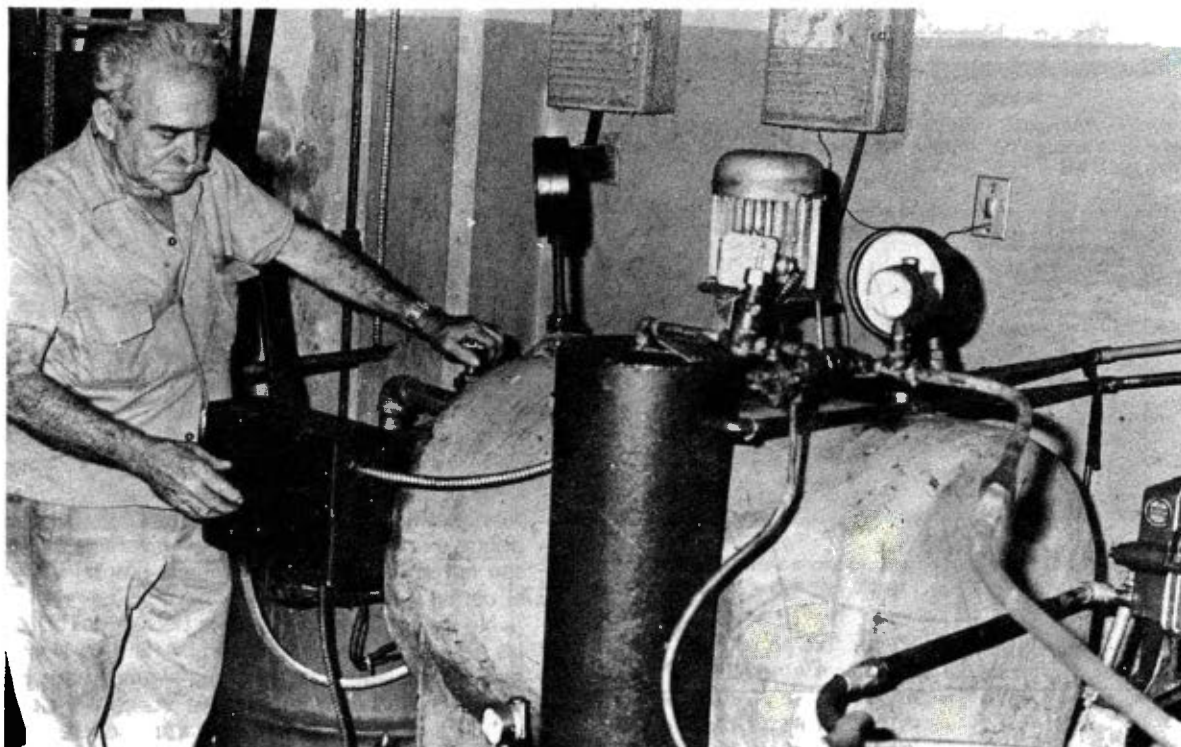
Del taller de maquinado sale un buen número de piezas de repuesto para los equipos de la industria

Arriba: También el taller encargado de las reparaciones de los montacargas está desplegando una labor destacadísima

EL SUEÑO DE SINDO

El gran sueño de Gumersindo Fernández Perera siempre fue hacer un helicóptero. No sé exactamente de dónde le vino la idea, porque el secreto se lo arranqué de golpe y no quiso darme más detalles que no fuera hablarme un rato largo de hélices, fuerza de gravedad y de tantas leyes de aerodinámica, que comencé a dudar de su sexto grado. A estas alturas me pongo a pensar si su padre tuvo la culpa con eso de venir de Galicia antes de las guerras de independencia y ponerse a

camina por esta Empresa que ha crecido tanto, y por todas partes se ve la mano de *Sindo*. Su aliento está, incluso, en la misma gente de los talleres, que se pasa la vida, como contagiada, generando ideas para resolver con hierros viejos la tragedia técnica de más de 20 años de bloqueo. La primera cosa que construyó *Sindo* en la Empresa fue un elevador; después una máquina que extraía la captura de los barcos directamente de sus bodegas; luego una descabezadora de pescado,



dar tumbos de un oficio a otro... "Era inteligente —dice *Sindo*—; el viejo nunca estudió y sin embargo no era analfabeto. Fue él mi principal maestro." El primer oficio de *Sindo* fue el de zapatero. Todavía a los 69 años les hace zapatitos de goma a sus cinco nietos. Aunque si hay algo que él detesta, es la zapatería. Prefiere la carpintería de ribera, que la ve como la caza o la pesca, otros de sus amores particulares. Las primeras cosas que *Sindo* vio surgir de sus manos con agrado fueron guitarras, que le salían muy buenas. Luego vinieron las máquinas tragamonedas y las combinaciones de cajas de seguridad... "Pero todo eso era cosa de muchacho —confiesa *Sindo*— Lo que en aquella época me daba la comida eran los zapatos con modelos exclusivos." Un día, *Sindo* se deshizo de todo lo que oliera a zapatería y comenzó con la mecánica. ("La mecánica de tornos y herramientas se convirtió en la verdadera pasión de mi vida"). *Sindo* quiso mil veces estudiar en la Escuela de Artes y Oficios, pero "cuando aquello no había dinero sino para comer". Lo que le gustaba era experimentar y empezó con hacer un torno por su propia cuenta. Con él fabricó ochenta cosas. "Todos los *locos* que inventaban algo venían a mi taller a acabar de resolver su problema." Cuando triunfó la Revolución, *Sindo* vino a trabajar a la Terminal Pesquera de Regla. Ahora uno

etcétera, etcétera, hasta sumar más de 40 beneficiosos aportes... "Aunque yo considero —dice *Sindo*— que lo mejor de todo ha sido el equipo para recuperar el aceite de refrigeración." Sin embargo, también según su propio criterio, el invento más logrado de *Sindo* es la máquina que pica el pescado en ruedas sin necesidad de estar éste congelado. "Otro buen día —narra *Sindo*—, me enteré que había ganado un viaje a la Unión Soviética. Me dijeron que en un par de años le había ahorrado al país más de medio millón de pesos. Estuve también en China, Checoslovaquia y otras dos veces en la URSS." *Sindo* ha sido tres veces Héroe Nacional del Trabajo y ahora se está preparando para partir nuevamente hacia la Unión Soviética como parte del premio especial otorgado a los 50 mejores innovadores del pasado quinquenio. Mas, *Sindo* es un creador incansable. En estos momentos tiene en mente hacer un aparato para cazar ratones. "Pienso hacer como en el judo —explica *Sindo*—: aprovechar la fuerza del contrario; quiero valerme de la habilidad natural de los ratones para que caigan en mi trampa... no te puedo decir más." Finalmente le insisto a *Sindo* acerca del helicóptero, y me estuvo hablando otra media hora... "Vamos hasta mi casa —me dijo— y te enseñaré los planos. Sé que no tienen un solo error. Lo que pasa es que nunca he tenido la ocasión de hacer mi helicóptero."