

El Productor

MA MINAG

MINISTERIO DE LA AGRICULTURA

La Habana, 30 de noviembre de 2022
«Año 64 de la Revolución»

AÑO 13

NÚMERO 11

ISSN 2306-4935



DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL

Influenza aviar: una amenaza mundial



...página 9

SUMARIO



DESARROLLO DE
COOPERATIVAS GANADERAS

3



CREACIÓN DE COLECTIVOS
LABORALES

7



IMPORTANCIA DE LA
INOCUIDAD DEL HUEVO

12

Para información, quejas y
sugerencias, diríjase a:

Boletín Informativo El Productor, Dirección de Informática y Comunicación del Minag,
Ave. Independencia y Conill, Edificio Minag, piso 14, Plaza de la Revolución, La Habana, Cuba.
E-mail: comunicacion@oc.minag.cu
Sitios web: www.intranet.minag.cu / www.delegaciones.minag.gob.cu / www.minag.gob.cu



La producción de arroz en Cuba, actualidad y desafíos.

La solución del problema alimentario es uno de los principales retos a que están sometidos todos los países, especialmente los subdesarrollados. La producción de granos constituye un grupo de gran importancia y Cuba requiere de un ascenso en la producción de alimentos. Para el logro de lo anterior, el sector agropecuario cubano asume hoy un importante compromiso: el arroz como alimento básico en la dieta cubana requiere un incremento en sus niveles de producción.

El Programa de Desarrollo Integral del Arroz (PDIA) fue aprobado en el mes de septiembre del año 2011, y se comenzó a ejecutar en el año 2012 con proyección hasta el 2030. Es un programa nacional (152 municipios) donde participan 14 empresas y el Instituto de Investigaciones de Granos integradas al Grupo Empresarial Agrícola; del sector cooperativo y campesino cuenta con un total de 22 mil 897 productores afiliados a bases productivas e independientes. Tiene como objetivo general: incrementar la producción arroceras con la máxima eficiencia, desde las plantaciones hasta su procesamiento industrial, con la finalidad de potenciar la sustitución de las importaciones actuales de arroz y como meta principal llegar a producir 600 mil toneladas de arroz consumo lo que representa el 86 % de la demanda nacional. Actualmente este programa se encuentra en retroceso, ya que la producción de arroz es una actividad que requiere recursos costosos y mayormente importados, por lo que el país tendrá que importar más cantidad del grano a precios elevados en el mercado internacional.

Existen varios factores objetivos que han limitado la producción de arroz, una de los principales es que no se ha logrado la integración que demanda la producción arroceras con los factores que intervienen y deciden sus resultados, debido a esto no se ha contado con una definición oportuna del esquema financiero, tanto para los insumos como para las inversiones, lo que provoca afectaciones en los rendimientos agrícolas, la calidad y pérdidas considerables en las cosechas.

No podemos dejar de mencionar la dependencia del país respecto a las importaciones de portadores energéticos, la reducción de los ingresos provenientes del turismo y las remesas, la disminución del volumen del comercio internacional a

causa de la pandemia y crisis económica a nivel mundial, además de las medidas adoptadas por el expresidente de Estados Unidos, Donald Trump, que han influido en la capacidad de Cuba de gestionar ingresos para asegurar su producción agrícola.

El Grupo Empresarial Agrícola y sus empresas, han venido trabajando en alternativas que estén en armonía con la situación actual que atraviesa el país. Teniendo en cuenta las indicaciones del Primer Secretario del PCC y Presidente Miguel Mario Díaz-Canel Bermúdez, relacionadas con cambiar la mentalidad importadora para resolver los problemas (Lineamientos: 65, 72, 150 y 151).

La comercialización del arroz y otras producciones, mediante una estrategia de captación de divisas con precios y condiciones competitivas, permite una fuente de financiamiento segura que garantizaría una parte de la sostenibilidad del PDIA. Para lograr una vía de ingresos que sea sostenible, se tuvo en cuenta las posibilidades que brindan nuevas legislaciones como la Res115/2020 (y sus modificaciones) que legalizan un porcentaje de retorno en divisas por comercialización de productos en varios destinos como: la exportación, las ventas en la Zona de Desarrollo Especial del Mariel (ZDEM), a Empresas Mixtas, las ventas internas al turismo y la modalidad de venta a través de tiendas On-line con ingresos desde el exterior.

Los retos son muchos, los factores externos e internos que inciden negativamente están presentes en el día a día de nuestras Empresas Estatales y se reflejan en el nivel de vida de nuestra población, pero en estos momentos que el país vive una crisis en su economía, no podemos perder la perspectiva de ser auto sustentables en temas de financieros, principalmente si de ello depende que podamos contar con una soberanía alimentaria.

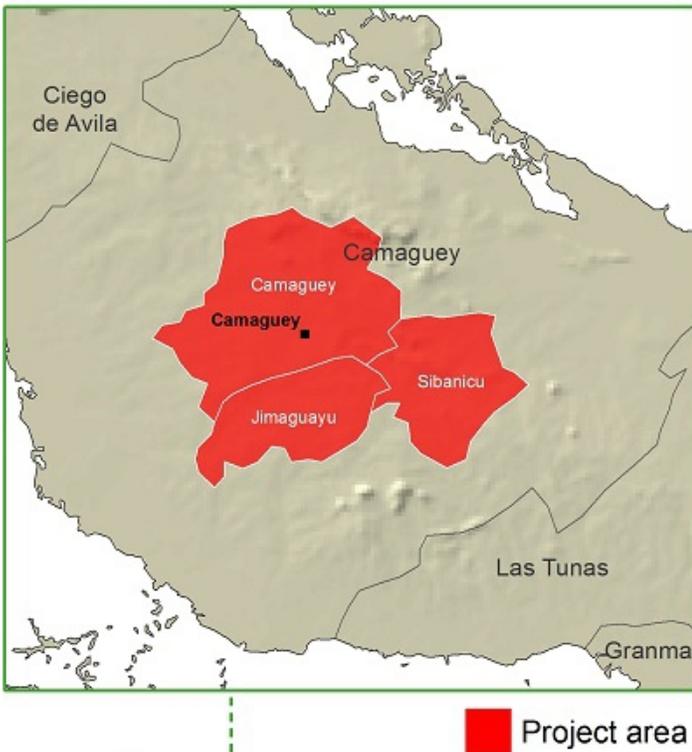
Colaboradores:

Lic. Anaylis Cobo Fernández

Dr.C Enrique Santana Pérez

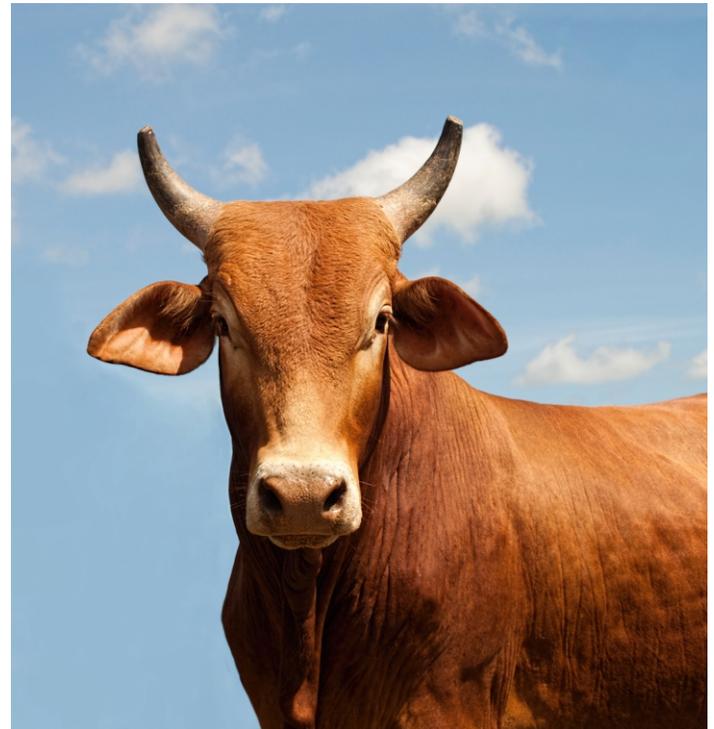


Proyecto de Desarrollo de Cooperativas Ganaderas en la Región Central Oriental (PRODEGAN)



Estos objetivos se lograrán mediante la aplicación de planes de desarrollo cooperativo que permitan a los ganaderos aumentar su producción y venta de leche y carne de manera sostenible. El proyecto también mejorará las capacidades de gestión y organización de las cooperativas, poniendo especial énfasis en el empoderamiento de mujeres y jóvenes.

Se espera que el fortalecimiento de las cooperativas ganaderas cree un "círculo virtuoso", lo que redundará en beneficios para toda la economía de las zonas rurales de Camagüey, permitiendo a los proveedores mejorar sustancialmente la frecuencia y calidad de sus servicios, incluida la asistencia técnica. Más allá de las cooperativas, se fortalecerá la capacidad de transporte y procesamiento de leche y productos cárnicos en la región.



El proyecto beneficiará a 11.500 familias en la provincia de Camagüey, la mayoría de las cuales viven en los municipios de Guaímaro, Sibanicú, Camagüey y Jimaguayú. Estas familias pertenecen o tienen vínculos con el sector ganadero que una vez floreció en la zona, pero que ha decaído desde la década de 1990 debido a la falta de inversiones.

El proyecto tiene como objetivo promover el crecimiento sostenible del sector ganadero mediante el aumento de la producción y venta de leche y carne. Se espera que dicho aumento produzca mayores ingresos netos medios para los miembros de las 105 cooperativas que participan en el proyecto. Asimismo, el proyecto generará mayores oportunidades de empleo para los trabajadores rurales asalariados y los técnicos que trabajan como proveedores de servicios para las cooperativas ganaderas y en las instalaciones de procesamiento agroindustrial relacionadas.

Colaboradores:
Grupo Web Minag



Taller Regional sobre pérdidas y desperdicios de Alimentos

La Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional (Ley SSAN) en su Artículo 63.1 inscribe que:

La Comisión Nacional, las comisiones provinciales y municipales evalúan el impacto de las pérdidas y desperdicios de alimentos en el medio ambiente, la economía y la sociedad, y coordinan la implementación de las estrategias para su prevención y reducción en las cadenas alimentarias.

Como parte de la etapa de implementación del instrumento jurídico, tuvo lugar el Taller Regional: “Estrategias y medidas para la prevención y reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)” con el objetivo de contribuir a la formación de capacidades locales para la implementación de la Ley SSAN, en lo relativo a la prevención y reducción de las PDA, a través de la concepción político-pedagógica de la Educación Popular.

El empleo de esta metodología pedagógica permitió, de forma interactiva, conocer y construir los acumulados prácticos sobre este tópico y dialogar con la Ley 148/2022.

El encuentro reunió 50 participantes de todas las provincias de la región Occidental (Matanza, Habana, Pinar del Río, Isla de la Juventud, Artemisa, Mayabeque). Asimismo contó con el apoyo del Ministerio de la Agricultura, el proyecto Autoabastecimiento Alimentario y Desarrollo de iniciativas Económicas Sostenibles en la Habana (HAB.AMA), el Programa Impacto, resiliencia, sostenibilidad y transformación para la seguridad alimentaria y nutricional (First) de conjunto con la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS), ACTAF y FAO.

Por otro lado, la jurista del MINAG expuso el respeto a las tradiciones alimentarias y locales que promueve el instrumento legal. Además, enfatizó en la importancia de eliminar la multisectorialidad para el cumplimiento de esta. “Hay que garantizar progresivamente el derecho a la alimentación”, concluyó.

En tanto, mediante actividades grupales se identificaron deficiencias en los procesos de siembra que elevan las pérdidas de los cultivos como: la organización de la siembra, la capacitación de los actores y decisores, los diagnósticos, las indisciplinas tecnológicas.

La transportación de la carne y leche, la trazabilidad, el incumplimiento de las conciliaciones,



malas coordinaciones entre los actores de las cadenas, tecnología obsoleta, mala inocuidad; resaltaron como insuficiencias y agentes causantes de los desperdicios.

El taller permitió el intercambio de experiencias entre procesos industriales de diferentes zonas como por ejemplo: la preparación de cereal, alimento animal, fertilizante, combustible, carboncillo, en sustrato en naves de animales. Además, la cocción de alimentos con gas obtenido del estiércol de los animales.

Por su parte, Dra. C Michely Vega León, Investigadora Titular del Instituto de Investigaciones Fundamentales de Agricultura Tropical (IIFT), manifestó la diferencia de los índices de pérdida en una misma región, de ahí la importancia de la cuantificación a partir del diagnóstico inicial.

Roberto Giuliotto, experto en Programas de Cooperación de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo (AICS) explicó que la aprobación de la Ley SSAN ocupa un lugar importante desde el punto de vista estratégico para promover la soberanía y seguridad alimentaria desde el enfoque de sostenibilidad.

Por otro lado, el taller funcionó como punto de encuentro para la entrega de premios de la Asociación Cubana de Técnicos Agrícolas y Forestales (ACTAF) a “Mujer rural” a Yohandra Álvarez. También, se galardonó a Mirian Catalina Gordillo Orduño con el “Mérito Técnico” y a Mayra Cruz Legón con el “Mérito Joven Relevó”.

Colaboradores:
Minag / Dirección Jurídica Minag

Prueban en Granma nuevas variedades de arroz de ciclo corto

Con buen vigor y ya en fase de paniculación (formación de la espiga) a menos de tres meses de la siembra, se muestran hasta el momento las cuatro nuevas variedades de arroz de ciclo corto que están sometidas a evaluación en áreas de la Unidad Empresarial de Base (UEB) La Gabina, sita en el municipio de Río Cauto, en la oriental provincia de Granma.

Denominadas V1, V5, V6 y V7, las líneas de origen vietnamita y con destino a la multiplicación de semillas, ocupan 10 hectáreas del lote número nueve, donde las cubanas LP-5 y Reforma sirven como testigos para establecer comparaciones entre el comportamiento de cada una, explicó a la prensa el ingeniero agrónomo Jorge Luis Martínez López.

Sembramos el 10 de septiembre, con garantía de los recursos necesarios, por cuanto fue posible realizar todos los tratamientos que requiere la gramínea, y en los momentos oportunos, no existiendo afectaciones por hongos o plagas.

El también especialista en Sandidad Vegetal de la entidad perteneciente a la Empresa Agroindustrial de Granos Fernando Echenique precisó que sobresale la V5, con el estado vegetativo más adelantado, mientras de forma general prevén un rendimiento entre 4,5 y cinco toneladas por hectárea.

La importancia fundamental, dijo, radica en su condición de variedades de ciclo corto (95 a 110 días), que se cultivan, además, fuera del período óptimo de cosecha, todo con el objetivo de multiplicar en terrenos estatales y del sector cooperativo y campesino aquella que exhiba las características más idóneas al término de la evaluación, planificada para antes del cierre del presente 2022.

El éxito de la experiencia incluida en el proyecto de colaboración Cuba-Vietnam ofrece como principal ventaja la posibilidad de hacer hasta tres campañas arroceras en un mismo año, lo que sin dudas contribuirá a paliar las necesidades de la isla frente a la actual crisis alimentaria global, subrayó Martínez López.

Más de 10 años de aplicación en La Gabina del convenio de trabajo con expertos vietnamitas han propiciado, entre otros beneficios, incremento de rendimientos, aprendizaje constante, transferencia de tecnologías y adquisición de moderno equipamiento, destacó Belexis Zamora Vinajera, director de la UEB.



Entonces, junto a la Estación Territorial de Investigaciones de Granos de Jucarito, iniciamos un estudio con el objetivo de evaluar todas las variables que pueden influir en el rendimiento agrícola de la gramínea (incluye la evaluación de las cuatro líneas de origen vietnamita), y cuyos resultados aportarán la información científico-técnica y las necesarias simientes para cultivar el año entero, a partir de variedades de ciclo corto.

Disminuir el tiempo entre cosechas implica ventajas como la reducción de los costos y la duración del proceso de preparación de tierras, pues el enyerbamiento en los campos es menor, agregó.

Con resultados alentadores y un rendimiento estimado de 4.1 toneladas por hectárea, superior a lo planificado, el pasado mes de noviembre en La Gabina se cosecharon 32 hectáreas de la variedad LP-5, sembradas el 10 de agosto último, también fuera de la época óptima (1ro. de marzo al 31 de julio), declaró Salvador Lago Castillo, jefe de producción de la UEB.

Colaboradores:
Elizabeth Reyes Tases (ACN)
Delegación Provincial Granma

Servicios científico-técnicos que brinda el Instituto de Investigaciones del Tabaco



El Instituto de Investigaciones del Tabaco cuenta con cuatro laboratorios, tres de ellos ubicados en la Sede Central en San Antonio de los Baños y uno en la Estación Experimental de San Juan y Martínez, estos son:

1. Laboratorio de Mejoramiento Genético en la Sede
2. Laboratorio de Química en la Sede
3. Laboratorio de Agroquímica de la Sede
4. Laboratorio de Agroquímica de la Estación Experimental de San Juan

La principal función de estos laboratorios es brindar servicios a las empresas de la Cadena Productiva del Tabaco y a otros clientes, tanto en Cuba como en el extranjero, lo que genera ingresos al IIT y a la OSDE TABACUBA.

Los servicios científicos técnicos que se realizan por parte del Instituto a las empresas, son cruciales para que estas cumplan los parámetros establecidos, tanto en el mercado nacional como internacional. Es por ello que la División de los Servicios Científico-Técnicos del Instituto está inmersa en acreditar algunas de las técnicas que se realizan en estos laboratorios, con el fin de llegar a exportar los servicios que se brindan.

Los servicios que se realizan a las empresas varían ya que dependen de las características de su producción, por lo que no requieren de los mismos métodos.

En todos los casos están elaboradas las fichas de costos correspondientes para cada tipo de análisis y técnicas, las cuales se anexan a los contratos que se firman con cada una de las empresas.

Para insertar estos servicios en el mercado internacional se trabaja en el proceso de acreditación con el objetivo de hacerlos exportables, tanto en

frontera como en el exterior.

Laboratorio de Agroquímica de la Sede y de la Estación Experimental de San Juan

Sus objetivos son: A) Diagnosticar el estado de los suelos para efectuar recomendaciones para su manejo eficiente; B) Diseñar objetivamente la estrategia de fertilización por zonas productoras y tipos de tabaco para aumentar el rendimiento y calidad; C) Evaluar la efectividad de bioproductos estimulantes, fertilizantes y otros; D) Realizar diagnósticos tempranos de deficiencias nutricionales; E) Recomendar el mejor momento para la recolección de las hojas en madurez técnica óptima. Estos objetivos se cumplen después que el investigador o productor tenga en su poder los resultados de todos los análisis agroquímicos: al suelo, foliar y análisis de agua de riego.

Ambos laboratorios están muy relacionados. Dado que la producción tabacalera se ha extendido a lo largo del país, se ha previsto para el futuro que en las principales zonas productoras (San Juan y Martínez, Pinar del Río, San Antonio de los Baños, Zona de Partido y Cabaiguán, provincia de Sancti Spiritus), los laboratorios cumplan funciones homólogas, con mayores prestaciones en la Sede.



Colaboradora:
Ing. María de los Ángeles Barbería Blanco



La creación de los colectivos laborales y las competencias directivas de los cuadros



Cuando en octubre del pasado año, se aprobó la Resolución 600/2021 del Ministro de la Agricultura, sobre la creación y funcionamiento de los colectivos laborales, los que habíamos participado en el proceso de elaboración de la norma sentimos una inmensa satisfacción al tener ante sí, la posibilidad de poder organizar la fuerza laboral estatal del sistema empresarial agropecuario, en similares condiciones a la empleada por los usufructuarios y otros actores de la producción agropecuaria cubana.

Muy lejos estábamos de saber los que trabajamos en el Grupo Empresarial Agrícola de las dificultades que enfrentaríamos para implementar la mencionada norma, revolucionaria por su conceptualización, los objetivos previstos y la posibilidad de resolver viejas trabas existentes en el pago del salario de los trabajadores agropecuarios estatales. Este objetivo quedó claramente reflejado en la formulación de las medidas aprobadas para dinamizar la producción agropecuaria.

Al cierre del 8 de noviembre/2022, en las entidades del Grupo Agrícola, se han creado 607 colectivos laborales integrado por 6 720 trabajadores, lo cual representa solo el 21 % de la fuerza laboral directa que actualmente se encuentra contratada en nuestras empresas, los mismos se han creado en la mayoría en las actividades productivas, entre los que se destacan 201 dedicados a la producción de cultivos varios, de ellos 42 vinculados a máquinas de riego, 44 se vinculan a las actividades de la ganadería, otros 26 en actividades de la Agricultura Urbana y Suburbana y otros

205 se dedican a las actividades de prestación de servicios.

Para cualquier persona ajena al trabajo diario del Grupo, pudiera pensar que los datos ofrecidos son positivos y la medida avanza según lo planificado, pero la mayoría de los directivos sentimos que no hemos avanzado lo suficiente y que es mucho lo que nos falta por hacer y resolver, para lograr los objetivos propuestos.

¿Por qué, no se avanza más rápido en la creación de los colectivos laborales en las entidades del Grupo Empresarial Agrícola?

Pudieran aparecer justificaciones relacionadas con la preparación y capacitación de los principales cuadros del Grupo Agrícola, responsabilizados con la implementación de la tarea, pero en la evaluación realizada recientemente en el marco del Consejo de Dirección Ampliado del Grupo, quedó demostrado que la falta de competencias directivas en algunos cuadros para enfrentar la implementación de la medida, es la causa principal.

Demostrado esta que en lugares donde los problemas enunciados anteriormente no están presentes, la medida avanza y comienza a mostrar resultados diferentes a los logrados anteriormente. De 62 colectivos laborales muestreados 22 muestran incrementos productivos y otros 44 cierran con utilidades, mostrando niveles de eficiencia superiores a los logrados ante de la aplicación medida.

Para continuar profundizando en la implementación de las medidas aprobadas para flexibilizar la utilización y gestión de la fuerza de trabajo agropecuaria, el equipo de dirección del Grupo, ha propuesto organizar un sistema de trabajo en cada entidad que nos permita antes de culminar el año, tener identificado por cada empresa la organización estructural, sistema de atención y estructura empresarial para lograr la atención personalizada a sus productores, nuestro principal recurso en las condiciones actuales en las que se desenvuelve la producción agropecuaria en las entidades integradas al Grupo Empresarial Agrícola.



Regulaciones sanitarias especiales para la importación de alimentos de origen animal por viajeros y personas naturales.

Para las importaciones de productos de origen animal destinadas al consumo humano, existen regulaciones sanitarias establecidas por el Centro Nacional de Sanidad Animal (CENASA) del Ministerio de la Agricultura. Estas regulaciones se basan en normas internacionales aprobadas en el seno de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), y están dirigidas a evitar la introducción de agentes biológicos que producen enfermedades perjudiciales a los animales domésticos, a la fauna silvestre y al hombre en el caso de las zoonosis.

Las prohibiciones absolutas para la importación de alimentos de origen animal por los viajeros, obedecen al cumplimiento de los requisitos zoonosarios antes mencionados, teniendo en cuenta la situación zoonosaria de los países de origen, que puede ser diferente aún en una misma zona geográfica.

Prohibiciones absolutas de importación:

Leche fluida y derivados lácteos en general **NO PASTEURIZADOS**.

Carnes frescas, congeladas, deshidratadas o saladas, vísceras comestibles, productos cárnicos semielaborados (hamburguesas; picadillos; albóndigas; conformados como palitos de carne, nuggets y otros productos empanados; chorizos crudos; salamis; pastas untables; jamón crudo, salchichones y tocinetas crudos, fermentados, sobreasada, peperoni, cervelat y otros productos crudos fermentados) y productos semicocidos que no estén empacados al vacío.

Carnes frescas y sus cortes con hueso de cualquier origen.

Carnes procedentes de la fauna silvestre en cualquier forma de presentación.

Facilidades para la importación:

1. Conservas cárnicas (enlatadas) de bovinos y porcinos, debidamente identificadas y de marcas comerciales reconocidas, procedentes de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.

2. Conservas cárnicas (enlatadas) de aves, debidamente identificadas y de marcas comerciales reconocidas, procedentes de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.

3. Carnes frescas, congeladas, deshidratadas o

saladas, vísceras comestibles, productos cárnicos semielaborados (hamburguesas; picadillos; albóndigas; conformados como palitos de carne, nuggets y otros productos empanados; chorizos crudos; salamis; pastas untables; jamón crudo, salchichones y tocinetas crudos, fermentados, sobreasada, peperoni, cervelat y otros productos crudos fermentados) y productos semicocidos, empacados al vacío de bovinos, porcinos, ovinos y caprinos, debidamente identificadas y de marcas comerciales reconocidas, procedentes de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.

4. Carnes frescas, congeladas, deshidratadas o saladas, vísceras comestibles, productos cárnicos semielaborados (hamburguesas; picadillos; albóndigas; conformados como palitos de carne, nuggets y otros productos empanados; salamis; pastas untables; productos semicocidos, empacados al vacío de origen aviar, debidamente identificadas y de marcas comerciales reconocidas, procedentes de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.

5. Embutidos. Se autorizan con carácter temporal, procedentes de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.)

6. Conservas de productos del mar originadas de cualquier área geográfica.

7. Leche fluida UHT, condensada, evaporada, y postres lácteos originadas de cualquier área geográfica.

8. Leche en polvo originada de los países que por su situación zoonosaria actual y acuerdos establecidos entre Servicios Veterinarios Oficiales.

9. Quesos maduros pasteurizados originarios de cualquier área geográfica o elaborados a partir de leches ultrapasteurizadas.

Aquellos productos cuyo embalaje sufra alguna rotura o deterioro que pudiera convertirse en vehículo de agentes etiológicos causantes de enfermedades, serán decomisados e incinerados.

Colaboradores:

Centro Nacional de Sanidad Animal / Minag

Influenza aviar: una amenaza mundial



La Influenza Aviar (IA), comúnmente conocida como “Gripe Aviar”, es una infección viral contagiosa que afecta aves silvestres y domésticas, los virus de la IA se clasifican en dos categorías según la gravedad de la infección en aves de corral: virus de Influenza Aviar de baja patogenicidad (IABP) y de alta patogenicidad (IAAP).

El enfoque “Una sola salud”, alude a la estrecha relación e interdependencia que existe entre los aspectos asociados a la salud humana, animal y ambiental, lo que permite abordar de manera integral la sanidad animal y la salud pública.

La actual situación zoonosanitaria a nivel mundial desde finales del 2021 acontece una situación bastante compleja con la IAAP debido a la ocurrencia de múltiples brotes distribuidos en todos los continentes.

La situación en las Américas ha puesto en alerta a la mayoría de los países o territorios amenazados, a partir de la rápida diseminación de la misma en varios países; tanto en aves silvestres como domés-

ticas, cuestión que tiene en tensión a la región e incrementa el riesgo de aparición en nuestro país.

De acuerdo con el patrón estacional, se espera que el número de brotes en los países de la región aumente en los próximos meses, por lo que la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) recomienda que los países refuercen la vigilancia epidemiológica para la detección temprana y respuesta oportuna ante la amenaza potencial para la salud animal con impacto en la salud pública, para cuyo enfrentamiento es necesario el enfoque intersectorial.

Considerando el comportamiento de la enfermedad, la cual **NO ESTÁ PRESENTE EN CUBA** y el riesgo de introducción en nuestro país, a partir de los mecanismos de transmisión y diseminación de la misma es básicamente a través de las aves migratorias y teniendo en cuenta que nos encontramos en el período de migración, el Centro Nacional de Sanidad Animal (CENASA) recomienda a nuestros profesionales, técnicos, criadores y población en general las siguientes acciones en aras mitigar el impacto las siguientes medidas:

1. Evitar el contacto de aves silvestres con las crianzas avícolas.
2. Extremar las medidas de Bioseguridad en crianzas avícolas.
3. No trasladar aves enfermas.
4. Evitar llevar aves producto de la caza hacia las viviendas. Por lo que estas deberán ser faenadas en el área de caza.
5. Los medios utilizados en la caza y faenado de estas aves deben ser desinfectados antes de ingresarlos a las viviendas.
6. Ante cualquier mortalidad de aves de crianzas o aves silvestres, no tocar los cadáveres y avisar de inmediato al servicio veterinario oficial de la localidad.

Dirección de Epidemiología CENASA

Colaboradores:

Centro Nacional de Sanidad Animal (CENASA) /
Sitio Web del MINAG.

Propiedades físico mecánicas en el corte de tallos y frutos



En la agricultura se realizan numerosas operaciones que implican el corte y troceado de tallos, frutos y otros componentes de los productos durante la cosecha y el procesamiento industrial. Es por ello que resulta de gran importancia para los diseñadores de las máquinas e implementos conocer las propiedades físico-mecánicas de esos productos para obtener los resultados esperados.

Los materiales a cortar son múltiples: hierbas, árboles, arbustos, tallos, ramas, frutos, granos, vegetales, etc. Cada uno tiene sus características propias, que incluso varían con el tiempo: edad del cultivo, condiciones climáticas de humedad o sequía, variedad, etapa de crecimiento, lugar donde se realiza el corte, entre otras.

En las máquinas, y específicamente en sus órganos de corte, se debe determinar la fuerza de corte, energía necesaria para el corte, coeficientes de fricción estático y dinámico, y las resistencias al impacto y al desgaste de las cuchillas.

En el material cortado es necesario determinar el tamaño de los trozos o partículas, y muy especialmente los daños producidos al producto, así

como las pérdidas y material no cortado o mal cortado durante el proceso.

Y siempre hay que tener en cuenta el efecto dañino de los obstáculos presentes en el suelo: piedras, troncos y otros materiales que pueden dañar los órganos de corte.

Algunos ejemplos

Las hierbas y plantas destinadas a la producción de forraje por lo regular son difíciles de cortar. Sus tallos son finos, pero muy fibrosos, y a veces las plantas crecen entrelazadas o en mazos, lo cual dificulta el trabajo de las máquinas cortadoras y trituradoras debido a los atoros u obstrucciones.

Está en proceso de desarrollo la tecnología mecanizada para el corte y troceado del marabú para su uso en la generación de electricidad. Es una planta con troncos y ramas extraordinariamente duros, que producen un rápido desgaste en las máquinas de corte y de trituración.

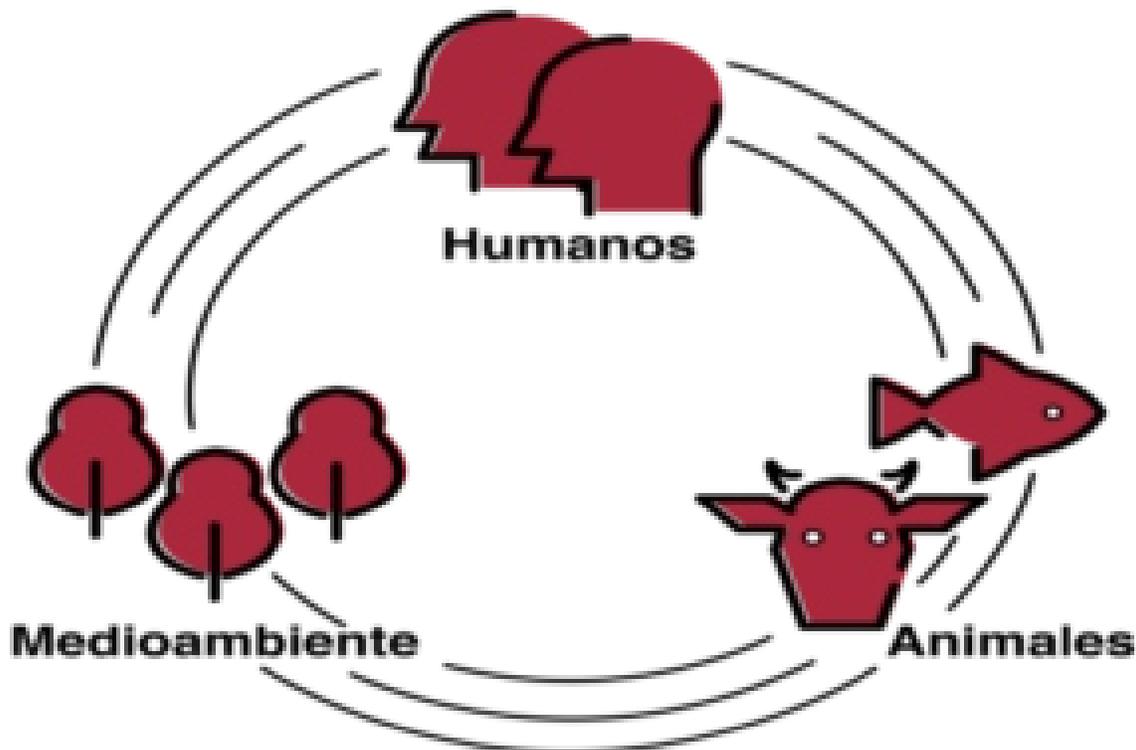
La caña de azúcar también tiene tallos muy duros y crece con un gran número de retoños muy cercanos entre sí, los cuales deben cortarse junto al suelo y después transportarlos hacia los órganos troceadores y los limpiadores, que completan el proceso.

Los granos y otros materiales deben molerse, o sea, un proceso con características similares al corte, pues implica dividir el producto hasta lograr partículas muy pequeñas. En este proceso es necesario tener en cuenta el contenido de humedad, la dureza, la abrasividad y otras características que influyen en el proceso de diseño de los elementos de las máquinas.

Un reto para nuestras industrias

La industria nacional encargada de la producción de máquinas agrícolas realiza una amplia labor para el diseño de equipos adecuados a nuestras condiciones: cosechadoras de caña, de arroz, de hierbas, trituradoras de forraje, etc. Cuando se dispone de los prototipos se requiere efectuar su prueba y evaluación en condiciones productivas, todo lo cual lleva un amplio proceso de investigación.

Apicultores en Pinar del Río sin descanso en la recuperación



La Nutrición, es la suma de los procesos mediante los cuales un animal ingiere y utiliza todas las sustancias requeridas para su mantenimiento, crecimiento, producción o reproducción. La nutrición animal como ciencia tiene como objetivo satisfacer los requerimientos nutricionales de los animales, en cantidad y calidad, para que puedan de la manera más óptima alcanzar los mejores parámetros productivos y reproductivos que su potencial genético les permite, según su especie y fase productiva. Para conseguir los mejores resultados alimenticios, la nutrición animal debe analizar y conocer bien los nutrientes básicos: energía, proteína, minerales, vitaminas y agua; además de estudiar en profundidad los aparatos: digestivo, circulatorio, respiratorio y excretor; sistemas orgánicos responsables de su ingestión, absorción, transporte, metabolismo y excreción; de dichos animales.

La nutrición animal es una ciencia compleja que tiene como objetivos básicos y principales:

1. Determinar el valor nutricional de los recursos

alimenticios en animales Monogástricos y poligástricos (rumiantes).

2. Definir sus necesidades de nutrientes (proteína, aminoácidos y minerales) y energía para cubrir sus requerimientos fisiológicos, productivos y reproductivos.

3. Estudiar los efectos biológicos y los mecanismos de acción de sustancias activas presentes o incorporadas a los alimentos que podrían mejorar los parámetros productivos.

Colaboradora:
Dainarys Campos Montesino



Importancia de la inocuidad del huevo para la salud humana

El huevo es uno de los alimentos de origen animal más consumidos en todo el planeta, por sus bajos costos, ciclos cortos de producción, alta productividad y elevados aportes nutricionales. Es parte de la base nutricional de millones de familias en el mundo. Por ello, la producción avícola debe garantizar que desde la granja hasta el consumidor el huevo sea totalmente inocuo. ¿Qué es?

Alimento inocuo: “es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine”.

Barreras que evitan la introducción de contaminación hacia el interior del huevo.

La importancia de consumir huevos inocuos

Por su calidad nutritiva, los huevos son importantes fuentes de proteínas y contribuyen a una dieta saludable. Sin embargo, por ser un alimento perecedero debe conservarse, manipularse y cocinarse en forma apropiada. Pero si son consumidos crudos o insuficientemente cocinados pueden ser vehículos transmisores de enfermedad. Estas se pueden encontrar en toda la estructura externa que conforma el huevo.

Manejando el concepto de una sola salud y con el fin de garantizar la inocuidad del huevo, se tienen en cuenta los siguientes aspectos.

Control de la Alimentación y agua de bebida

La autoridad competente controla e investiga toda la materia prima antes de incorporarla a la producción de piensos y que es sometida a corrección de detectarse alguna contaminación, ya, en la fabricación de piensos se somete la producción terminada a investigación lote a lote antes de ser liberada para la alimentación de las aves.

Garantía de la inocuidad y calidad del huevo en la cadena de producción.

La garantía sanitaria en la producción y distribución de los huevos se hace basada en normas específicas, que son de estricto cumplimiento, basado en el principio de la más exigente vigilancia desde la granja hasta el consumidor.

Recomendaciones al adquirir el huevo.

·No recibir huevos ni agrietados ni cascados.

·No adquirir huevos manchados ni con restos de heces fecales.

·Cuidado en el traslado a su destino de consumo, evitar los saltos bruscos de temperatura.

Precauciones para su conservación.

·El huevo se conserva, como máximo, tres semanas en la parte menos fría del frigorífico.

·Se debe almacenar con la punta hacia abajo.

·No se deben limpiar, mucho menos con agua, deben dejarse intactos (a menos que se vayan a cocinar en el momento).

·Los huevos son susceptibles de tomar olores de otros alimentos: se deben proteger.

·Sería ideal no almacenarlos en la puerta del frigorífico: el movimiento de ésta perturba a la yema y la rompe.

·No almacenar huevos agrietados y cascados más de un día.

·Mantenga el huevo en sitio frío, especialmente en verano, es negativo que los huevos se guarden a más de 25 grados Celsius. El calor acelera su putrefacción.

·Sacar los huevos del frigorífico justo antes de su utilización.

·No mantenerlos a temperatura ambiente, al lado de fuentes de calor, o en lugares expuestos a la luz solar.

Precauciones a la hora de procesarlo.

Durante la manipulación para preparación de platos deben tenerse las siguientes precauciones:

·Desinfestar los huevos antes de usarlos.

·Tener cuidado de que no queden restos de cáscara en la clara o yema una vez abiertos.

·No se debe mantener un huevo abierto fuera del refrigerador.

·Evitar cascar el huevo en el borde de los recipientes donde se vaya a batir o que contengan otros alimentos.

·Desechar los huevos con olores y/o sabores extraños o aspecto anormal.

Colaboradores:

Sitio web del Minag / Dir. de Suelos del Minag)