

El mejor pienso lleva soya cubana

René Tamayo León

El fomento de unas de las mejores plantas proteicas conocidas: la soya, fue tema central de la reunión del Presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez, con científicos y expertos que trabajan en función de la soberanía alimentaria y nutricional.



Estudios Revolución

Para la alimentación animal, el país ha de ir hacia el pienso de producción nacional, y si la soya es uno de sus componentes principales, entonces tenemos que producir más.

La sentencia es del Presidente de la República, Miguel Díaz-Canel Bermúdez. La hizo durante la más reciente reunión con científicos y expertos que trabajan para que la nación alcance una plena soberanía alimentaria y nutricional.

En esta ocasión la ponencia principal de estos sistemáticos encuentros fue: Bases científicas para la producción de soya en Cuba en contribución a los sistemas alimentarios locales, dirigida en este caso especialmente a la alimentación porcina.

“Gente” de ciencia y productores emblemáticos del cultivo (expertos “puros y duros”) abordaron todas las aristas del cultivo y las virtudes de la planta.

Evelio García Sánchez, productor vinculado a la empresa de granos de Holguín, fue rotundo: “Sin soya no hay pienso de calidad».

El campesino de Velazco planta la especie desde 1986. Le conoce todas las “mañas”. Habla, explica y actúa como un científico, cualidad en la que se detuvo Díaz-Canel, quien se preguntó cómo teniendo productores como él —de experiencia larga y fructífera—, el cultivo de la soya no se haya extendido más en el país (que no haya “prendido”).

PROTEÍNA VEGETAL

La soya es una fuente de proteína por excelencia para la alimentación de cerdos, aves, ovejas, cabras y otros ganados, hasta para los peces. También tiene un gran uso a nivel mundial como extensor de alimentos destinados a los seres humanos, y para la obtención de aceites comestibles.

Una tonelada de granos de soya genera de 450 a 500 kilogramos de harina con 25 por ciento de proteína, lo que equivale a 120 kilogramos de proteína neta por una hectárea sembrada en la que se obtengan rendimientos adecuados.

La planta entera se utiliza como abono, ensilados, forraje verde, heno y harina deshidratada para fabricación de “pellets”... Las virtudes de la especie fueron presentadas en el encuentro por el Doctor en Ciencias Rodobaldo Ortiz Pérez, quien tuvo a su cargo la ponencia.

El programa ya reporta cinco innovaciones en el área de productos o servicios, otras cinco en procesos, y dos en el ámbito comercial. Han participado en él, a lo largo de años, nueve universidades, 14 centros de investigación de varios ministerios y el grupo BioCubaFarma.

DEL BARCO NO, DE LA TIERRA

Entre 2014 y 2018, el país pagó más de 1 400 millones de dólares por la compra de componentes de la soya (tortas, aceites y granos). Esto supone la mayor erogación por concepto de importaciones para alimento animal. En lo que va de 2020, la tonelada del grano se ha cotizado a unos 440 dólares.

El programa presentado ahora, que en un lustro prevé la siembra de cien mil hectáreas anuales, permitiría cubrir el cien por ciento del aceite que se consume y alrededor del 25 por ciento de lo necesario para el alimento animal.

El objetivo de la innovación presentada ahora al Gobierno, es lograr la producción sostenible de soya en cultivares cubanos con potencial productivo y calidad nutricional para la alimentación del ganado a nivel local.

Respondiendo al No. 163 de los Lineamientos Económicos y Sociales, y al principio rector No. 13 del Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social 2030 (PENDES), resolvería en específico la problemática de una fuente de proteína nacional destinada a la alimentación porcina, como parte de los sistemas alimentarios locales y el autoconsumo de los organismos.

No obstante, la situación en Cuba del cultivo de la soya, explicó el Dr. Ortiz Pérez, se caracteriza por un desarrollo limitado, pues solo la plantan pequeños y medianos productores y la empresa Cubasoy, la que ha logrado sembrar más de 2 000 hectáreas al año.

El país, sin embargo, cuenta con todo el arsenal técnico para ampliar estas producciones. Se necesita para ello, empero, generalizar las innovaciones dirigidas a obtener: variedades adecuadas, tecnologías para la producción de semillas, para el manejo de la fertilización, y el manejo integrado de plagas.

También habrá que instalar pequeñas plantas beneficiadoras de granos y extractoras para la producción local de concentrados para animales y aceite crudo para la población.

SIEMPRE IR POR MÁS

Tras un instructivo debate con productores, el Presidente de la República explicó la necesidad de seguir incrementando las hectáreas dedicadas para este cultivo, a partir de la potencialidades técnicas y científicas creadas, que incluye semillas propias y varias tecnologías.

Asistieron a la reunión el Vicepresidente de la República, Salvador Valdés Mesa, el Primer Ministro, Manuel Marrero Cruz, y los vicepremieres Inés María Chapman Waugh —quien condujo el encuentro—, y Jorge Luis Tapia Fonseca.

LA SOYA: DIAMANTE VERDE

Entre las características generales de la soya, se destaca:

- Tiene un alto contenido proteico y de aceite.
- Ciclo de cultivo de 80 a 120 días, pudiéndose utilizar en sistemas de rotación con arroz, tabaco, maíz, caña, papa y otros.
- Se puede cultivar en diferentes épocas según variedades e intereses.
- Se puede utilizar el sistema mecanizado de otros granos.
- Puede lograrse de 1,5 a 3,5 toneladas de granos por hectárea.
- Factible su uso bajo siembras directas.
- Con inoculaciones técnicas específicas y disponibles, se puede ahorrar hasta el cien por ciento de nitrógeno que necesita y la especie posterior se beneficia.
- Las utilidades de la soya incluyen, además, que es:
- Fuente de aceite para la alimentación humana.
- Fuente de texturizado empleado en la industria cárnica.
- Sirve para la producción de yogurt para niños, jóvenes y personas de la tercera edad.
- Permite obtener harina de consumo humano destinada a la producción de cereales en la industria láctea, así como lecitina, materia prima muy demandada en la elaboración de confituras, medicamentos y helados.