

La vieja gran estafa

Un equipo de **Juventud Rebelde** indagó sobre servicios estatales que están siendo usados para lucro personal por insensibles que alteran precios y normas de los productos

Por: Yailin Orta Rivera y Norge Martínez Montero

Correo: digital@jrebelde.cip.cu

01 de octubre de 2006 22:23:21 GMT

A esta jarra le faltaron 90 mililitros, casi medio vaso, para llegar a la medida establecida. La dependienta asegura que esto no sucede todos los días en la populosa esquina de Infanta y Carlos III.

Fotos: Franklin Reyes

La canícula reverberaba en las calles habaneras y el paladar exigía algún líquido para contrarrestar los efectos del calor. La cafetería El Manzanares sembraba un oasis

Los atractivos no eran palmeras ni cocoteros, sino aquellas jarras de cerveza heladas chocando en el aire que animaban al transeúnte a detener el paso y degustarlas.

Los ardores del mediodía nos invitaron a entrar. El bullicio nos da la bienvenida a un sitio donde casi todos nos examinan con ojos extraviados.

Los encantos del lugar se limitan a rústicos atavíos, mesas y sillas que se amparan del balbuceo y las confesiones de bebedores. Algunas carcajadas y gritos pululan en el ambiente mientras los fumadores se encargan de poner un velo grisáceo al escenario.

En la unidad Centenario, aunque llenen las jarras el cliente nunca consumirá los 350 mililitros establecidos porque estas solo tienen capacidad para 300

Una camarera de andar apresurado nos hace un gesto combinando los dedos índice y del medio para señalarnos el servicio de dos «frías». Gustosos aceptamos. La expectativa se congela cuando vemos que priorizan la mesa de al lado, luego se aprestan a complacer nuestro pedido.

De pronto se interrumpen las acciones gastronómicas, un inspector integral toma las jarras servidas a la citada mesa para examinar si corresponde la norma establecida con la suministrada.

Sorpresa, y mala para los consumidores. A la jarra le faltan 90 mililitros, debe tener 350 y a cuentagotas llega a 260. La probeta certifica el delito y el lente del fotógrafo lo corrobora. Cuando la espuma desaparece vemos el ultraje, el lado oscuro de la protección al consumidor.

Las jarras con las que sirven tienen la marca de hasta dónde tiene que llegar el líquido — y yo estoy cansado de decirlo— precisa Alberto Osorio Ramos, administrador del local, quien parece enfadado por la estafa de sus subordinadas.

Las camareras se escudan alegando que casi nunca suceden hechos de este tipo. Y mientras el fotógrafo continúa acopiando evidencias del fraude, la que despacha prepara indiferente otra jarra para atacar nuevamente el bolsillo de algún usuario.

En esa unidad se expenden diariamente hasta cuatro toneles de cerveza; cada uno tiene 144 jarras. Si a cada envase le faltan 90 mililitros, quiere decir que en una jornada laboral las dependientas pueden embolsillarse hasta 222 pesos, el salario promedio de cualquier trabajador durante todo un mes.

A LA CARA DEL CUBANO

En la epidermis de la sociedad cubana aflora un mal perceptible. Algunos servicios estatales están siendo usados para lucro personal por insensibles que alteran precios y normas de los productos, traspasando falazmente la frontera entre lo estatal y lo privado.

La protección al consumidor parece puro slogan. En la práctica esta condición está tan en desuso como las soluciones que dan algunas instituciones a las quejas y sugerencias que guardan en aquel viejo libro de la esquina del mostrador, destinado a esos fines.

Diariamente salimos a la calle a perder. Una buena parte de quienes deben brindarnos un buen servicio se concentran más en cómo herir la integridad de tu cartera que en cumplir su encomienda, coinciden varios entrevistados.

El problema va desde el simple vuelto del «camello» —que casi nunca aparece— pasando por el barbero, que de 80 centavos cobra hasta diez pesos, terminando por el cobro de 55 pesos por solo ponerle la liga a una grabadora.

Hace solo unos días un equipo de este diario se vistió de cliente y en compañía de los inspectores integrales provinciales Luis Enríquez Luis Isac y Milagros Caridad Escalona visitó diversos lugares de la capital para verificar lo que estaba sucediendo.

TRAS LA HUELLA

Este pan con jamón lo compramos en la cafetería de 12 y 21 en el Vedado. Quisimos comprobar su gramaje pero en la unidad no había pesa. Aunque es fácil apreciar la cantidad de jamón que le falta cuando lo comparamos con el pan de la derecha, el cual sí tiene el peso establecido ser. «Yo solo vendo, buscaré al que prepara los panes», se justificó el dependiente.

A las 10:20 a.m. del pasado martes 19 llegamos a la cafetería Tropical, ubicada en las calles 12 y 21, en el municipio de Plaza de la Revolución. En menos de tres minutos los inspectores advirtieron varias violaciones, todas concebidas para cobrar de más.

Compramos un bocadito al precio de 3,50, que debía tener 29 gramos de jamón. Como el contenido del pan era tan diminuto pedimos al vendedor que lo pesara. No pudo ser.

«Aquí no tenemos equipo para comprobar el peso de los alimentos. Yo voy a otra unidad y lasqueo una libra de jamón; luego la distribuyo en 16 panes y se los entrego al vendedor», manifiesta Iván Castellero, elaborador del centro donde no pudimos ver a la administradora.

En esa misma unidad los verificadores midieron un vaso de refresco con la probeta y de los 232 mililitros que debía tener, la comprobación arrojó que tampoco se cumplía lo requerido.

«El problema es que estos vasos hechos con botella no son idóneos para esta función, por eso está prohibido trabajar con ellos. Es que no todos están cortados a la misma altura, por eso hay algunos que aunque los llenes no llegan a la medida», explica la inspectora Milagros Caridad.

«Trabajamos con muchas necesidades. Yo llevo varios meses aquí y nunca han dado ni insumos para trabajar. Casi todo lo que hay en esa unidad para prestar servicio lo hemos traído nosotros, desde los vasos hasta las espumaderas», se queja el elaborador.

Las investigaciones continuaron descubriendo grietas en la calidad de los servicios gastronómicos. El equipo solo cruzó la calle para percatarse. En este caso fue en el comedor comunitario ubicado también en 12 y 21, el cual presta ayuda a personas con problemas sociales.

El testimonio de Violeta Guzmán fue conmovedor: «Aquí me dan poca comida y con mala calidad. No le echan especias, no sabe casi a nada. Es cierto que la compro a bajo precio, pero luego tengo que ir al agro a comprar condimentos y hacerle una buena sazón en la casa para que mi hijo que está enfermo pueda comérsela. No ahorro nada de dinero, y el objetivo de la Revolución es ayudarnos».

Como sucedió en la mayoría de las entidades visitadas, no estaba tampoco el administrador, violando así un decreto del Ministerio de Comercio Interior que les prohíbe salir del centro en horario laboral.

La unidad no contaba con pesas ni manera alguna de comprobar que los beneficiados recibieran la cantidad de comida establecida, pues ni el mismo cocinero sabía qué gramaje —en el caso del arroz— debía servir.

Fue deprimente observar las condiciones en que se freían las papas rellenas; pudimos comprobar in situ las condiciones de aquel aceite, que ponían el producto negro como carbón. Es que se fríe y refríe en el mismo ¿aceite? hasta que se gaste en el caldero, no importa que sus componentes se deterioren y al final se vuelvan dañinos a la salud.

Los instrumentos de medición también nos alarmaron, al ver un pequeño cucharón con el que se servía el espagueti; es muy fácil cerciorarse por qué los usuarios se quejan de la cantidad ofrecida.

JARRAS ENGAÑOSAS

El Centenario, sito en la calle Infanta, fue la próxima cafetería que recorrimos. Parecía responder a las exigencias gastronómicas. Los clientes complacidos degustaban la cerveza, que en su criterio «era una de las mejores de la zona», pero... todo lo que brilla no es oro.

Una vez más sometimos las cervezas que compramos al examen de la probeta. Estuvimos esperanzados en descubrir un servicio sin problemas, porque aquellas jarras estaban a punto de desbordarse.

Craso error, ni llenos hasta el tope aquellos recipientes contaban con la medida establecida. A todas les faltaban 50 mililitros, y por ello indagamos con su administradora, Mercedes Suaso, sobre el origen de los envases.

«Compramos estas jarras porque no nos dan otras y tenemos que vender. Está prohibido suministrar cerveza en vasos, por ello las compramos desde hace cuatro meses y ningún superior objetó al respecto. Ahora, como los inspectores nos señalan el error, las retiraremos».

La venta diaria en esta unidad es de tres toneles. Si a cada jarra le faltaron 50 mililitros, se apropiaron de 17 280 pesos aproximadamente durante los cuatro meses que se vendió la cerveza en estas jarras.

RELOJ NO MARQUES LAS HORAS

«Hace como un mes mi reloj se detuvo. Las pilas se rindieron después de varios meses. Imagina que cada vez que tengo que cambiarlas me cuesta unos 25 pesos con los particulares, porque por el Estado también te sale en igual precio», expresa Kenia Santos, vecina de La Habana Vieja.

Quisimos comprobar su planteamiento en la relojería ubicada al lado de El Centenario, pero el listado de precios no estaba visible al cliente en ninguna parte, lo que constituye una violación de las normas, según confirmación de los inspectores que nos acompañaron.

Cuando preguntamos a uno de los relojeros por la lista de precios, nos respondió que estaba en manos de la administradora, quien tampoco se encontraba en su centro de trabajo. De esta forma el cliente está expuesto a las exigencias de precio regidas por los relojeros.

A varias cuadras de allí, en el taller de relojería El Universal, comprobamos que los operarios cobran 20 pesos por cada pila que sustituyen, cuando en realidad ese servicio cuesta 15,50, explicaron los inspectores.

¿EN QUÉ SE PARECEN EL QUESO, EL RON Y LOS TAXIS?

En la cafetería perteneciente a la cadena de restaurantes de lujo El Biki, en Infanta y San Lázaro, pesamos varias libras de queso y ninguna llegaba a la norma establecida. Los trabajadores del local insistieron en que la pesa tenía problemas, por lo que buscaron otra... Al final ninguna les dio la cuenta.

Estas cuatro unidades de queso deberían pesar cuatro libras, pero como indica la flecha faltan unos cuantos gramos.

También en esta unidad la botella de ron Bocoy, que siempre se vende por el precio de 57 pesos, tenía un valor en tablilla de 60 pesos.

Después de tanto andar por estos establecimientos, el equipo de JR continuó la investigación sobre ruedas; optamos por los taxis estatales pensando que habría que pagar menos, pero nos equivocamos.

A las 5:00 p.m. le hicimos seña al carro con matrícula HSL 660 frente al Palacio Central de Computación, ubicado en Centro Habana.

Este chofer cobró diez pesos por una carrera desde el parque La Fraternidad hasta Cuatro Caminos, cuando el taxímetro marcó 2.36 pesos.

—¿Pasa por Carlos III, chofer?
—Sí, monta.
—Solo tengo cinco pesos.
—¿En fula?
—¡No!, ¿cómo en fula, si voy hasta ahí mismo?
—Cierra, no voy para allá.

Diez minutos antes paró en el mismo lugar el taxi HVX 655. Uno de los integrantes del equipo de trabajo montó supuestamente hasta Belascoaín. En el trayecto le preguntó el precio y el conductor contestó que le diera lo que quisiera, el carro no tenía taxímetro.

Mientras, otro del equipo se trasladaba desde el Capitolio hacia el mercado de Cuatro Caminos por un valor de diez pesos en el taxi con matrícula HSU 138. Este sí poseía el contador y la cifra marcada describía un valor de dos pesos con 36 centavos por tal recorrido.

Otra de las deficiencias de este servicio apuntó a que los taxis no te llevan hacia donde uno desee sino a donde el chofer le convenga, casi siempre en tiradas cortas y en lugares donde haya gran demanda.

DE ZAPATOS Y OTROS DEMONIOS

Por último llegamos al taller de servicios La Llama I, sito en la calle Monte. Arribamos con el pretexto de arreglar un par de zapatos, para darle una costura a toda la suela.

«Ese trabajo te cuesta 25 pesos, dice sin rodeos el zapatero... Bueno si no estás de acuerdo ve para la esquina, que allí hay un particular para que veas cuánto te va a cobrar. ¿Tú no sabes que esta botella de pegamento yo la compré en 150 pesos y este rollo de hilo me salió en 50 más?».

«Aquí no me dan nada para trabajar. Tengo que conseguirlo todo por fuera, ¿y cómo recupero ese dinero que invierto? Además, diariamente entrego 30 pesos al administrador de aquí, imagínese», continúa el zapatero.

Mientras hablaba, uno de los integrantes del equipo se percató de que en una pared ubicada frente al operario había un listado de precios con grandes letras, que indicaba que la costura a mano costaba solo siete pesos con 50 centavos.

Al identificarnos como periodistas e inspectores, el zapatero trató de enmendar su error; dijo que cosería el calzado por el precio estatal. Solicitamos hablar con el administrador, pero no estaba. La muchacha que nos atendió, de nombre Tahimí, se negó a darnos el apellido y manifestó que el reparador de calzado no tenía obligación de pagar 30 pesos diariamente.

«El zapatero no está autorizado a cobrarle a nadie 25 pesos por arreglar un par de zapatos. Haya o no materiales, tiene que regirse por el listado estatal de precios. Nosotros le damos hilo y otros recursos siempre que se pueda, y es incierto que está obligado a pagarle a la empresa 30 pesos diariamente», afirma Santiago Malagón, subdirector de la unidad básica de servicios de la Empresa Provincial de Transporte.

PUNTO Y APARTE

«El problema del aumento de los precios estatales y las alteraciones en las normas de productos nos agobia desde hace mucho tiempo. No se resolverá solo con inspectores, talonarios y multas», expresa Isabel Hanze, directora provincial de Inspección Integral en la capital, uno de los territorios del país donde se reportan mayores deficiencias.

«Para mejorar la situación es necesario, además, que la población tenga más cultura sobre este asunto. Cada cliente debe conocer sus derechos para así poder exigirles a quienes tratan de vulnerarlos. Desde las edades infantiles deberíamos enseñarles a nuestros niños sus derechos y deberes como consumidores», afirma Isabel.

Urge el fortalecimiento de la conciencia general en contra de estas ilegalidades, bajo el principio de que en nuestra sociedad los servicios estatales son para beneficio de la población. Corresponde, en primer lugar, a las administraciones velar porque se cumplan las disposiciones establecidas y que estén garantizadas las condiciones laborales mínimas para el desempeño de estos servicios con la calidad requerida. Nunca habrá justificación para robar o maltratar al pueblo.

La impunidad de estos hechos apunta no solo contra la economía nacional y el nivel de vida y de satisfacción de los ciudadanos, sino también contra los principios morales que la Revolución siempre ha defendido.

Cifras que hablan

Hasta agosto del presente año los inspectores integrales capitalinos realizaron 22 692 verificaciones y en 11 692 centros encontraron violaciones de precios y alteraciones en la norma de los productos. El 52 por ciento de los centros examinados tuvo problemas, afirma la Directora provincial de Inspección Integral en la capital.

Las entidades con más problemas fueron los mercados agropecuarios, donde el 68 por ciento de los inspeccionados presentaron dificultades. Les siguieron centros de gastronomía popular, comedores obreros, unidades de servicios, panaderías y farmacias, corroboró la Directora.



Sancionan a taxistas que adulteran precios

La administración de PANATRANS separará de su puesto de trabajo a los conductores implicados en estafas a la población. Los usuarios deben exigir su derecho a pagar lo marcado por el taxímetro

Por: Yailin Orta Rivera y Norges Martínez Montero

Correo: digital@jrebelde.cip.cu

08 de octubre de 2006 02:37:31 GMT

Habían transcurrido poco más de 24 horas de publicarse el reportaje titulado **La vieja gran estafa**, cuando directivos de la Empresa de Taxis de la capital se personaban en este diario para dar respuesta a las deficiencias de esa entidad denunciadas en el trabajo.

«Cada vez que sale un taxi a la calle a brindar servicio a nuestra población está representando a la Empresa, y situaciones como las que ustedes encontraron empañan nuestra imagen y sobre todo el trabajo que realizan dignamente otros obreros», manifestó el director de PANATRANS, Armando Reyes.

La medida que tomó la administración fue separar de su puesto de trabajo a los conductores implicados en los hechos, ya que no tiene justificación adulterar el precio del pasaje a la población.

«Tenemos una lucha constante con este tipo de infracciones; nuestros autos están pintados todos del mismo color para que el cliente pueda identificarlos en la vía, pero además, hemos puesto una pegatina en las puertas traseras de los taxis donde se indica la tarifa fijada según el kilometraje; esta pegatina no puede faltar en ninguno», añadió Reyes.

En la vía pública, al terminar el servicio social en hospitales, funerarias o contratos empresariales, el chofer debe cobrar por el recorrido inicial tres pesos por pasajero hasta los primeros tres kilómetros. A partir de este se cobrarán 40 centavos por kilómetro hasta 10 km. Y en trayectos mayores, 60 centavos después de los tres primeros kilómetros.

El director de Supervisión y Auditoría de PANATRANS, Armando Rodríguez, informó que semanalmente estos autos se inspeccionan, y que está prohibida la prestación de servicio sin taxímetro.

«El cliente tiene la obligación de exigir su derecho a pagar lo marcado por el taxímetro. No puede ocurrir que el chofer te diga que le des lo que quieras, o pedirle el dinero que estime por la carrera. Eso es un acto ilegal que va contra las normas establecidas por la entidad», aseguró.

Los trabajadores de la Empresa manifestaron su rechazo a esas actitudes, pues nada tienen que ver con gestos e iniciativas de alta sensibilidad social acordados en común,

como el de no cobrarles el servicio a los enfermos que requieren de diálisis renal y a sus familiares.

El mango de la sartén

Juventud Rebelde vuelve a investigar sobre los resquicios que provocan el descontrol, la falta de organización y la desmoralización en entidades estatales que brindan servicio a la población

Por: Yailin Orta Rivera, Norges Martínez Montero y Dilbert Reyes Rodríguez, estudiante de Periodismo. Fotos: Franklin Reyes

Correo: nacional@jrebelde.cip.cu

15 de octubre de 2006 23:39:36 GMT

Dos cafeterías que reciben el abastecimiento de la misma empresa, sin embargo la de la izquierda solo oferta huevos y cigarros, mientras que la otra exhibe más de diez productos comestibles.

«Este pomo de pegamento me costó 150 pesos. El cono de hilo 50 más. Los implementos de trabajo que usted ve en esta mesa, también son míos. Todos los compré con mi dinero. La empresa no me da nada para trabajar. Por eso es que tengo que cobrarle 25 pesos por coserle sus zapatos. Si no le conviene vaya a la esquina, allí trabaja un particular, verá cuánto le cobra».

Esa fue la explicación que recibimos hace unos días por parte de un zapatero, en un taller ubicado en el municipio de Centro Habana, cuando reclamamos por el alto precio que establecía por prestar su servicio.

Ese mismo día, en Plaza de la Revolución, otro municipio capitalino, un elaborador de cafetería atestiguaba que su unidad funciona porque ellos —los trabajadores— han traído de sus casas casi todos los insumos y utensilios necesarios. «Si no fuera así este lugar estuviera cerrado todo el tiempo, la empresa no nos abastece con casi nada», asegura.

Dos semanas después, en otra cafetería del municipio de Cerro, en Ciudad de La Habana, un vendedor nos comentó que ellos dieron dinero de su bolsillo hace como un año para tratar de reparar el motor del agua, que aún está averiado, y todavía la empresa continúa sin arreglarlo.

También un taxista manifestó que gastó mucho dinero para alistar un vehículo que la base le iba a dar baja, y ahora —gracias a su billetera— está «al kilo» para el servicio y a disposición permanente del citado conductor.

¿Cómo el zapatero, los vendedores de cafetería y este chofer recuperarán el dinero invertido en comprar insumos, piezas y materiales para trabajar? ¿Qué implicaciones socioeconómicas y morales pueden reportarle al país que los propios trabajadores tengan que buscar lo necesario para laborar en una entidad estatal?

Juventud Rebelde visitó durante varios días decenas de unidades gastronómicas y de servicios, en la capital y la provincia de Granma, durante una investigación para tratar de encontrarle respuestas a esas interrogantes.

EL QUE TENGA TIENDA...

En la mayoría de las unidades visitadas comprobamos que son los trabajadores quienes garantizan con su dinero la compra de utensilios como vasos, ollas, calderos, espumaderas, cucharones, en lo que a gastronomía se refiere.

Los trabajadores y directivos gastronómicos compran frecuentemente los vasos que utilizan en sus servicios.

Pero estos costos son menores en comparación con las reparaciones constructivas, eléctricas o de plomería que han encauzado debido a la falta de presupuesto por parte de la empresa.

Ulises Morales, dependiente de la cafetería La Casa Pérez aseguró que frecuentemente ellos compran los vasos a dos pesos en moneda nacional para vender refrescos.

«Ahora tenemos problemas con el motor del agua, todos los trabajadores pusimos dinero hace como un año para tratar de repararlo. Buscamos un mecánico particular pero no se resolvió el problema finalmente», señala.

Pedro Diezcabezas de Armada Campos, administrador del Bar Moral, en la conocida Esquina de Tejas, admite que también compran vasos con frecuencia al mismo precio, y que tuvo que hacer un trabajo constructivo en la unidad, para el cual tuvo que desembolsar parte de su dinero. Él gana 370 pesos mensuales.

Juan Ramón Sánchez Villavicencio es administrador de una cafetería en el capitalino municipio del Cerro y nos confesó que hace 15 días compró diez vasos a dos pesos cada uno para despachar refresco gaseado. Él cobra 225 pesos por mes y con frecuencia tiene que hacer estos desembolsos.

En lo que va de año, la Empresa Provincial de Comercio y Gastronomía en la capital ha abastecido con insumos a muy pocas de sus unidades, explicó a este diario Raúl Bedit, director técnico de dicha entidad.

Bedit reconoció que presentan dificultades también con los equipos de refrigeración de algunas unidades. En este momento tienen más de 200 en mal estado.

LAS TIJERAS DE MAMÁ HACEN CHIQUI CHIQUI CHA

«Todo eso que tú ves aquí es mío. Aquí todo lo que utilizo para trabajar lo compro con mi sudor. La directiva de nuestra empresa te exige mucho, pero no te da nada. Y eso que somos una de las mejores barberías del país, Vanguardia Nacional varias veces y reportamos dinero como casi ninguna otra», manifestó Leoni Fraga, barbero del combinado Bulevar, de San Rafael.

«Aquí la empresa pone solo el local, todo lo demás tengo que traerlo de mi casa. Todos los implementos son míos. Diariamente entrego unos 55 pesos y creo que nos merecemos un poquito más de condiciones para trabajar», dijo Osiris Castellano, otro barbero.

Un colega suyo, René Socarrás, agregó que este año solo le han dado cuatro sobrecitos de talco y dos pequeñas toallas para laborar. «El resto corre por mi cuenta. Tengo tres máquinas particulares para pelar, pero todas las he comprado. Y la mayoría de las barberías en La Habana están en las mismas condiciones. Depósito de 45 a 50 pesos diarios a la administración».

«Para trabajar este año solo me dan una sonrisa amplia. Creo que la administración no es la más indicada para pedirle nada. Hace rato que estamos pidiendo que se arregle el aire acondicionado. Aquí deberían de darlo todo, pero solo me dan sillón, local y corriente», denunció Damaso Santa Cruz, otro fígaro del Combinado Bulevar.

Cuando **JR** trató de interpelar a la administradora del local, esta no accedió, alegando que debíamos contar con una carta del administrador del Bulevar para atendernos.

COMPRO, LUEGO TRABAJO

Bien alejado del centro de la capital, en el municipio de Marianao, hace solo dos días conversamos con los técnicos y obreros de un pequeño complejo de servicios conocido con el nombre de Foto Libertad. La situación con los materiales, herramientas y utensilios para laborar, no varió en nada en comparación con los barberos del Bulevar.

«Desde esta pistola de soldar rústica que inventé, hasta el último tornillito que está aquí, lo he conseguido yo con mi esfuerzo personal. Este es un taller estatal, pero en lo que va de año nunca me han dado nada para trabajar. Ahí está mi administradora que no me va a dejar mentir», dice con mucha seguridad Jaime Pérez, electromecánico del taller.

Nos relató cómo se hace de piezas gracias a que muchos clientes llevan dos o tres equipos viejos para que le armen uno bueno, y a cambio él se queda con el resto de los agregados que luego utiliza en tratar de reparar otros equipos.

Este trabajador manifiesta que esa está muy lejos de ser la solución ideal para prestar un servicio con calidad como merecen los clientes. «Más de la mitad de quienes vienen a tratar de arreglar sus equipos tienen que llevarse los rotos, porque no contamos con la piezas necesarias para solucionarles su problema», revela Jaime.

Diariamente, al igual que los restantes trabajadores de su taller, él entrega a la administración una cantidad de dinero que varía en correspondencia con el número de servicios que presten. El viernes último, por ejemplo, Jaime Pérez depositó 30 pesos.

A dos metros de Jaime se encuentra laborando Juan Antonio Catalano. Es zapatero del lugar y al igual que el electromecánico tiene que traer de su casa todos los materiales y utensilios que diariamente utiliza para reparar el calzado de sus clientes, a quienes, asegura Juan Antonio, les cobra según el listado de precios oficiales.

«Los trabajadores tienen razón. Este año no han recibido ningún instrumento para trabajar ni tampoco materiales. Ellos arreglan con sus propias piezas y las que les traen en muchas ocasiones los clientes. Antes trabajaban vinculados. Ahora, como no hay piezas, la empresa quitó ese sistema y les puso un salario fijo, y que entregaran lo que pudieran diariamente», explicó Juana Mora, administradora del local.

LA MECA NO ESCAPA

Muchos de los insumos que llevan los trabajadores para su unidad no cuentan con la higiene necesaria. Ni la mejor provincia del país en cuanto a la prestación de servicios y gastronomía escapó a las irregularidades. Según una investigación realizada en el territorio de Granma, también hay muchos trabajadores que tienen que costearse los utensilios indispensables para trabajar.

Así ocurre en La Mariposa y el Salón Moderno, centros referenciales de servicios a la población en la Ciudad Monumento. Allí la intensa actividad de barberos, peluqueros y otros cuidados, más el numeroso público en espera, requieren un elevado gasto de materiales.

Los dirigentes administrativos coinciden en que el suministro de insumos no alcanza para nada. Productos como el tinte, el champú, las cremas, el talco y los esmaltes faltan a menudo. ¿Cómo es posible que el servicio no se detenga?

Resulta que la mayoría de las materias primas se las procuran los especialistas por sus propios medios... ¡y de su bolsillo! **JR** supo que la de cuidados faciales compra cremas imprescindibles que cuestan 1.40 pesos convertibles, y la manicuri, a la que le asignan dos o tres colores, adquiere las pinturas más baratas por 70 centavos de CUC, además del quitaesmaltes. También los barberos del Salón Moderno tienen que costearse cuchillas y todo lo demás.

Si la institución no corre con estos gastos y está prohibido el beneficio de comisiones personales aparte del salario, ¿qué motivaba a los obreros a tanto?

Sergio Peña, administrador de La Mariposa, asegura que «ellos mismos buscan los materiales de trabajo para no detener el servicio y ganar aproximadamente 300 pesos mensuales».

No hay que ser un estratega económico para determinar que siendo así, no había razón para la empresa en no sufragar las materias primas, que sí existen, pero con otros precios. Picado por la incertidumbre de las piezas que no encajan, este rotativo se confundió entre la clientela del Salón Moderno.

Allí observó que un barbero, aprovechando el entretenimiento de la recepcionista, encargada de dar turnos y cobrar, sentó a un usuario, lo peló y le cobró él mismo, ofreciendo el cambio desde su propio bolsillo.

La teoría de cómo funciona la resumió un obrero que negó su nombre y taller: «Cada cual le saca lascas a lo suyo. Yo mismo soy técnico de refrigeración. Empecé hace poco en un taller del Estado, y estoy esperando levantar cabeza allí, hacer relaciones con la gente del material y las herramientas, para después montar mi propio negocito».

El lucro personal, escondido —a veces ni eso— en los servicios estatales, goza de ciertas «ventajas» respecto al trabajo por cuenta propia; pues los que incurren en estas violaciones se libran, paralelamente, de los impuestos de la ONAT, del pago del área, de los gastos de corriente, la compra de materias primas y el uso de las herramientas.

GASTRONOMÍA EN LA MIRA

Varias cafeterías del

país limitan su oferta a cigarros y bebidas alcohólicas. La indagación permitió al equipo de **JR** concluir que el funcionamiento de la mayoría de las entidades de servicios visitadas atraviesa por un mal momento. Se necesita de nuevos análisis que le den un vuelco a la situación.

Por desgracia, no solo en las unidades de servicios detectamos deficiencias, en las gastronómicas también existen filones que posibilitan la comisión de violaciones, como la introducción de productos ajenos a esos centros, aprovechando, en primer lugar, el desabastecimiento de que a veces son víctimas muchas unidades y el descontrol de sus directivos.

Por ejemplo, la cafetería Zas, ubicada en el municipio del Cerro, este viernes solo ofrecía cigarros, cerveza y escasos cartones de huevos que la gente agotó rápidamente.

«La semana pasada tuvimos varias ofertas alimenticias para la población. Hoy solo nos dieron huevos en el almacén. Ahí tengo carne de puerco pero no cuento con un elaborador que la prepare», dijo el segundo administrador del local. Este centro debe funcionar 24 horas ¿Valdrá la pena?

A pocas cuadras de esa cafetería se encuentra otra llamada Chiqui Jai, que también es atendida por la empresa del Cerro, y que a la misma hora exhibía en pizarra diez productos alimenticios, lo que demuestra que en ocasiones, la poca gestión y responsabilidad de algunos administradores provoca que sus unidades permanezcan con muy pocas ofertas para la población.

En nuestras agendas quedan muchos ejemplos que demuestran que es insuficiente el abastecimiento gastronómico a muchas unidades inspeccionadas. Este fenómeno provoca, en primer lugar, el descrédito por parte de la población hacia esos servicios y, en segundo, condiciona la ocurrencia de diversas violaciones.

En lo que va de año, los inspectores del Departamento de Fiscalización y Control de la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de la capital detectaron que en 112 unidades sus trabajadores introdujeron productos ajenos al centro, para utilizar la entidad como puente de lucro personal.

«Los municipios donde más irregularidades se detectaron fueron Arroyo Naranjo, La Lisa, Marianao, Diez de Octubre y Boyeros», dijo en entrevista a este diario Jesús Surdanivia, director del citado departamento de fiscalización y control.

NINGÚN TRABAJADOR TIENE QUE COMPRAR NADA

Aunque administradores de unidades afirman que están desabastecidos, el director general de la Unión de Comercio y Gastronomía en la capital, Jorge Almaguer, sostiene lo contrario: «Hay recursos para garantizar varios productos alimenticios en todas nuestras unidades gastronómicas. El problema es que falta cuidado y atención por parte de los directivos en la base. Eso lo hemos discutido en muchísimas ocasiones con ellos».

«Ningún administrador, ni otro trabajador nuestro, tiene que poner dinero de su bolsillo para reparar nada o brindar servicio. Esa no es la indicación. Si una unidad no cuenta con las condiciones para ofrecer servicio debe cerrar. Eso es lo que está estipulado.

«No fomentamos la política de que los trabajadores traigan de sus casas instrumentos para elaborar, y mucho menos que pongan su dinero para resolver problemas del centro. Eso es más bien una justificación utilizada por algunos para seguir inventando y estafando al pueblo», añadió el directivo.

Sin embargo, hace dos años —como mismo explicó este funcionario— el Ministerio de Auditoría y Control realizó un diagnóstico de la gastronomía en Ciudad de La Habana y demostró que hacía 20 años no se les daba insumos a las unidades y 15 que no se les suministraba medios de limpieza.

«Aparte de las deficiencias hay que decir también que tenemos muchos trabajadores chapuceros que se escudan en las carencias para lucrar. Tenemos condiciones para que

todo nuestro personal trabaje en otro sitio o se supere profesionalmente mientras le reparamos y dignificamos su unidad para que reabra con todo lo que lleva», aseguró Almaguer.

Según el directivo, en la capital se trabaja a ritmo acelerado para devolverle a la gastronomía el esplendor de otros años. Antes de finalizar el 2006 la mayoría de las unidades deben quedar remodeladas completamente, afirma.

«El financiamiento para esas obras constructivas, y para el completamiento de insumos de cocina y servicios de las unidades reparadas, y hasta los uniformes, corre a cargo del Estado. No se le está pidiendo ni un grano de arena a ningún trabajador», aseguró Jorge Almaguer.

¿QUIÉN TIENE LA RAZÓN?

Directivos y subalternos no coinciden. Los primeros fundamentan que la falta de seriedad de algunos trabajadores es el principal problema que afecta el buen funcionamiento de la mayoría de los servicios, al menos en las unidades inspeccionadas. Mientras, los segundos, se quejan de que la solución de varios problemas en sus entidades pasa por sus carteras.

La polémica puede durar años en zanjarse. Mientras esto ocurre, persisten los resquicios para el descontrol, la falta de organización y la desmoralización. Y los clientes siguen bailando con la más fea.

Deformación

«Hay una deformación. Si una persona es cantinero y va a ofrecer un servicio con sus propios recursos, existe una carencia de orden interno de ese colectivo. Falla la organización de las relaciones económicas», asegura la Dra. Idalia Romero, profesora del Departamento de Ciencias Empresariales de la Facultad de Economía de la Universidad de La Habana.

«La gente está buscando su satisfacción personal al margen de la del cliente, menoscaba la imagen de la entidad. El usuario no cree en ella porque hay un clima de deterioro. Casi todo el que asiste a ese tipo de servicios asume muchas veces que lo van a timar. Admite que no le van a dar el gramaje estipulado u otro tipo de violaciones», analiza la doctora.

«No siempre se trata de una falta de recursos sino de cómo se organizan. Lo más importante es organizar a ese colectivo, y nosotros tenemos paradigmas de éxito. Tenemos experiencias positivas del sector que pueden generalizarse. Hay que revertir ese orden, pero revertirlo teniendo en cuenta el papel fundamental del liderazgo».

La vieja gran estafa III (final)

Iniciarán proyecto investigativo sobre propiedad socialista en Cuba

El proyecto lo acometerá un equipo de investigadores del Instituto de Filosofía. Con ello se abre el camino a una indagación esencial, que no puede ser solo económica

Por: Yailin Orta Rivera y Norge Martínez Montero Roberto Suárez

Correo: digital@jrebelde.cip.cu

22 de octubre de 2006 02:51:46 GMT

El Doctor Ernesto

Molina asegura que queda mucho por recorrer y lo más difícil es

La propiedad socialista en Cuba tiene amenazas externas e internas. Para combatirlas con éxito es necesario que la ciencia vaya a las causas de los problemas.

cómo la ciencia contribuirá a la solución de estos problemas en la prestación de servicios

Esta es la conclusión esencial que se extrae, tras dialogar con filósofos y economistas cubanos, tratando de encontrar explicaciones de fondo a las distorsiones denunciadas por este diario en dos reportajes precedentes. En los mismos se demostraba la forma en que en muchos establecimientos estatales se borran las fronteras entre la propiedad social y particular, y sus consecuentes peligros económicos y morales.

Para estos estudiosos los problemas económicos del socialismo se deben precisamente a que este es un sistema históricamente muy joven, en el que todavía queda mucho por transformar.

Una expresión del Comandante en Jefe Fidel Castro surgió como una constante en la conversación con estos analistas. Fidel dijo en su importante discurso en el Aula Magna, en el aniversario 60 de su ingreso a la Universidad de La Habana, que el principal error que hemos cometido es pensar que alguien sabía aquí de socialismo.

Jesús García,
investigador titular
del Instituto de
Filosofía, liderará el
conjunto de
especialistas que
analizará
próximamente el
tema de la

propiedad en Cuba.

«El capitalismo fue quien creó la clase obrera, y esta es la portadora de la revolución socialista. En el seno del capitalismo se dio la posibilidad de que surgiera el socialismo, pero este nació en países del Tercer Mundo y con la gran tarea de enfrentar a esa enorme industria», explica el doctor Ernesto Molina, profesor consultante del Departamento de Disciplinas Económicas y Técnicas de Dirección en el Instituto Superior de Relaciones Internacionales.

Ello implica —según este académico— que el aparato productivo nacional requiere una competitividad extraordinaria para afrontar las competencias globales capitalistas lo más eficientemente posible, convirtiéndose ello en la principal amenaza externa que rodea a la propiedad socialista.

«Estas no son las únicas. Hay también amenazas internas, debidas principalmente a que los manuales de economía socialista que conocimos fueron muy apologéticos, y vieron al socialismo como una sociedad muy armónica y perfecta. No la concibieron con objeciones. Y una sociedad emergida del capitalismo, necesariamente tiene que ser contradictoria.

«En Cuba —país subdesarrollado— el socialismo no surgió de una nación capitalista altamente desarrollada, como lo había previsto Carlos Marx. Nosotros heredamos una estructura económica subdesarrollada y transformarla lleva mucho tiempo. La ventaja que tiene esto es que la propiedad socialista con que contamos puede planificarse, y eso implica que usted tenga una estrategia a largo plazo.

«Lo que sí no debemos hacer es dejar que el mercado por sí solo transforme la estructura económica del país. Eso solo se puede hacer mediante un riguroso plan y en ello el Estado tiene una función insustituible.

«A esto hay que agregar que vivimos en una sociedad que tiene varias deformaciones; por eso muchas cosas tienen que garantizarse mediante la cohesión y el control, pero no todo se puede lograr así. Tiene que haber un diseño científico de cómo organizar económica y políticamente la sociedad para que funcione mejor».

La complejidad de estos fenómenos es la que ha conducido a que un grupo de especialistas del Instituto de Filosofía inicie próximamente un proyecto investigativo sobre la propiedad socialista en Cuba.

Con este paso, coinciden, se abre camino a un estudio imprescindible, que exige investigación científica multidisciplinaria, que no puede ser solo económica, sino abordado en todas sus aristas.

«Hay quienes lo único que les importa es resolver ellos y lo demás no les interesa. Aunque no lo reconocen así, en la vida real lo manifiestan. Por eso es necesario crear las condiciones para que la sociedad marche mejor y cambie ese criterio», señala Molina.

En opinión de este economista, la gran dificultad para solucionar muchos de los problemas en la prestación de servicios que ahora presenta el país, es que el socialismo cubano surgió en medio de una economía de escasez, donde la oferta es deficitaria y no satisface la demanda creciente de la población.

«Lograr que esa oferta deje de ser deficitaria es fundamental. Esa es la primera cuestión. Los precios están altísimos porque la producción es deficitaria. Claro que no se logra de la noche a la mañana, pero pensando inteligentemente se pueden encontrar alternativas que reviertan esta situación.

«Si queremos hacer esas transformaciones no podemos pensar en realizarlas solo con palabras, con educación en las escuelas. Eso es importante, pero también lo es crear condiciones objetivas que hagan que el ciudadano funcione en colectivo.

Resulta paradójico cómo determinados segmentos de la población respaldan acciones negativas en los servicios, es como una tendencia cultural injustificada a aceptar estas indolencias.

«En todo este proceso la opinión pública desempeña un papel determinante. En un sistema de propiedad social se trata de que desde pequeños nos hagan comprender la importancia de ser solidarios con el resto de la sociedad, y si usted crece con ese concepto, le va a afectar mucho que en el futuro algún medio de prensa o alguien lo tilde de incompetente o irresponsable, porque la vergüenza que usted va a tener es muy grande.

«En este sentido queda mucho por recorrer y lo más difícil es cómo la ciencia contribuirá a su solución; pero el solo hecho de que estemos reconociendo la problemática existente en la prestación de muchos servicios, y que nuestra sociedad es contradictoria, puede catalogarse como un paso de avance.

«Uno de los críticos más duros del socialismo fue el Che y no tenía pelos en la lengua para reprochar lo mal hecho. Siguiendo ese ejemplo, el del Comandante en Jefe, y el de otros dirigentes cubanos, los científicos sociales están en el deber de encontrar la verdad de estos fenómenos y la forma de enfrentarlos».

S.O.S. POR LA CALIDAD

Aunque los estudios más acabados y multidisciplinarios están por iniciarse, ya muchos analistas cubanos se han planteado estas interrogantes desde la perspectiva de las ciencias económicas y filosóficas, y han llegado a conclusiones preliminares sobre las causas y posibles soluciones de estos entuertos. Uno de ellos es el Doctor Hiram Marquetti, profesor titular del Centro de Estudios de la Economía Cubana, quien reflexiona que la gastronomía y los servicios asociados han sido utilizados históricamente como un mecanismo orientado a mantener el equilibrio financiero, lo que ha determinado también que se le confiera una excesiva importancia a su función recaudatoria.

«Esta situación ha atentado en no pocas ocasiones contra el resto de las funciones que deben cumplir este tipo de actividades. Existe una falta de cultura en la calidad de las mismas».

Para Marquetti otro de los problemas que lastra este sector es que se ha perdido el sentido de satisfacción a los clientes. «Siempre hay justificaciones para estos problemas; por un lado está la incidencia de lo que significó el período especial, y por otra la inestabilidad de los suministros.

«Por otra parte, se han convertido en una tendencia cultural injustificada las denominadas “sanciones” que te aplican al cobrarte de más por un producto o quitarte gramaje. Lo paradójico de esta situación es el respaldo a estas acciones negativas en determinados segmentos de la población, porque consideran que está en el rango de lo que popularmente se llama búsqueda de la defensa propia. Al amparo de estos criterios ha progresado la tendencia de justificar el hurto como algo normal y corriente, ya que “tengo que resolver mis problemas” individuales mediante cualquier mecanismo.

«Es un problema de concepción alrededor de esos servicios que se ha ido enraizando. No podemos valorar solamente su aporte financiero, sino la parte correspondiente a la calidad.

«Es muy diferente la concepción de usuario y de cliente, porque el primero no tiene la capacidad de exigir y el otro sí. Se ha creado una cultura totalmente negativa con relación a la exigencia por el mal servicio, lo cual lastra la protección al consumidor.

«Tenemos que acabar de medir la eficiencia de un servicio a través de indicadores de calidad, no cuantitativos exclusivamente. Hay que crear indicadores en el que tengan un peso determinado los aspectos cualitativos.

«En consideración de este profesor titular revertir la situación lleva mucho tiempo, pues es complejo rescatar los índices de calidad; mientras no exista tiene que haber también garantía en los aseguramientos.

«El análisis de esta problemática requiere de una mirada integral. Es importante establecer códigos y conductas de deberes y derechos, porque si yo tengo una afectación que no la generé ¿quién me protege? «Si el servicio es bueno o malo lo asumimos como si no fuera un problema nuestro, le echamos la culpa a otro. Si las cosas se entregan o no, la culpa es de otro. Existen también problemas de indolencia y apatía. En las deficiencias anteriores influyen factores históricos, pero debemos tratar de encontrar posibles soluciones.

«Sin embargo, hay ejemplos que demuestran que se pueden hacer cosas positivas con la misma estructura en los servicios. En provincias como Ciego de Ávila y Cienfuegos se muestran algunos resultados positivos. Hay un enfoque de cómo elevar la calidad.

«Hay que estudiar entonces dónde es posible aplicar iniciativas que rescaten el papel de este tipo de prestaciones, no solo en términos de raciones comercializadas, sino también de los servicios brindados.

«Insisto en que no solo se debe estudiar la estructura organizativa, tenemos que analizar la cadena integralmente».

CAMBIOS PARA MEJORAR

Los servicios gastronómicos del país están diseñados principalmente para recaudar dinero y mantener el equilibrio financiero y han relegado a un segundo plano el tema de la calidad.

Aunque por lo general la ciudadanía tiende a relacionar estas dificultades con la crisis económica derivada de la caída del socialismo en Europa del Este y la URSS, el debate sobre estas deficiencias es tan antiguo como la decisión misma de socializar los servicios del país, tras la llamada ofensiva revolucionaria de los años 60.

Así lo reconocía en la década del 80 el destacado intelectual y luchador revolucionario Carlos Rafael Rodríguez.

«Le echamos la culpa al período especial, pero es que antes de 1989 tampoco funcionaba bien la esfera de los servicios. Había escasez de insumos y otras irregularidades, que también salpican a los establecimientos en moneda libremente convertible», sostiene el Doctor Omar Everleny, profesor titular del Centro de Estudios de la Economía Cubana.

«Actualmente continúan los locales con falta de higiene, donde maltratan al cliente, debido a que no hay en primer lugar una relación directa con las utilidades. Por ejemplo, si el precio de un producto es 2.40 CUC, te lo cobran así, incluso cuando el local debería tener aire acondicionado y no lo tiene, ni te garantizan una javita para llevarlo, o una servilleta para limpiarte las manos.

«Cuando empezó a funcionar el mercado en moneda libremente convertible —agrega Omar— había cierta organización y estructura, pero por desgracia en estos momentos eso no funciona igual.

«Falta la imprescindible relación directa entre el trabajo estatal y los beneficios que genera. Es increíble y hasta imposible pensar que por un salario de 200 pesos y pico alguien brinde un buen servicio, pero además tenga que buscar el bombillo, la colcha de trapear, y cuanto insumo necesite para laborar.

«Cuando un trabajador hace eso es porque realmente gana mucho más de 200 pesos, de lo contrario el sueldo no le alcanza para comprar tantos insumos y a la vez beneficiarse de su salario. Es casi una gran mentira gritada a voces que cobran solo 200 pesos y pico».

Este economista también hace referencia a la necesidad de crear un eficiente sistema de mantenimiento para evitar que sean los trabajadores quienes tengan que reparar las averías de sus unidades. Ese mismo sistema debe garantizar los trabajos de mantenimiento de las unidades reparadas y no solo en la esfera del comercio y la gastronomía.

La mayoría de las unidades siempre han funcionado en un círculo vicioso de irregularidades económicas y de otro tipo, las que creemos resolver separando a administradores y trabajadores del centro; pero la vida demuestra diariamente que no es así, que el problema es más profundo y por tanto merece un análisis más riguroso. «Cuántas veces no se ha limpiado financieramente alguna unidad gastronómica y al cabo de los pocos meses ya la entidad tiene unos faltantes asombrosos, y de nuevo el Estado tiene que saldarlos.

«Se han hecho demasiados gastos en la función recaudatoria de gastronomía y no en la evaluación de la calidad de los servicios. Ese no es un sector que solo está para recaudar y mantener el equilibrio financiero, sino también para conceder prestaciones con calidad a la población. Eso en la actualidad es una contradicción que afecta directamente a los clientes».

Para Omar otro problema que debe resolverse con prontitud es el abastecimiento a las unidades: «Hay algunas que están hasta tres días sin ofertar otros productos que no sean café y cigarros, y mientras no les traen nada, nada venden y dan una imagen muy deplorable».

LA VIDA ES MÁS RICA

La vida es más rica que cualquier teoría, manifiesta Jesús García, investigador titular del Instituto de Filosofía del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente.

«Es cierto que puede haber poca gestión de los administrativos, pero también a veces esos funcionarios se ven limitados en sus gestiones. Las soluciones no dependen solamente de ellos. Al mismo tiempo habría que preguntarse cuántas veces estos trabajadores que salieron publicados en el periódico plantearon esas dificultades en los momentos y estructuras que tienen dentro de su colectivo laboral, y qué soluciones se buscaron con los trabajadores.

«Y en estos casos de servicios directamente subordinados a los Órganos Locales del Poder Popular, además, cuántas veces y cómo se ha discutido ese tema en las asambleas correspondientes, y cómo se implementan soluciones en las empresas y en los Consejos de la Administración locales, y se sigue cotidiana y sistemáticamente por las Comisiones de las Asambleas.

«Debemos analizar cómo fluye la comunicación desde el colectivo laboral, desde el consumidor, desde los administrativos en las unidades, y cómo se toman las decisiones y se lleva a cabo el necesario proceso de satisfacción de necesidades y conciliación de

intereses mediante la asignación de recursos, dentro de las posibilidades del país. Por este camino retomamos un tema central: la planificación en la economía, como parte de la planificación social socialista.

«Todos estos desencuentros son los que han conducido a la necesidad de comenzar un estudio multidisciplinario, para tratar de dar nuestro aporte al perfeccionamiento de lo que está en el fondo de todo esto».

La indagación integra estas y otras aristas: el tema de la propiedad socialista, con las complejidades que presenta, cuando este tipo de transformación social se desarrolla en las condiciones de Cuba.

BÚSQUEDA DEL EQUILIBRIO

El investigador Luis Marcelo Yera considera que es importante que se vayan creando las condiciones organizativas para trasladar decisiones a la base productiva.

Las irregularidades presentes en los servicios del país, en medio de la búsqueda de un mejor modelo económico, son las que hacen que aún Cuba no cuente con un sector de comercio y servicios a la altura de las expectativas del pueblo.

La reflexión la hace el licenciado Luis Marcelo Yera, del Instituto Nacional de Investigaciones Económicas (INIE).

«En el comercio y los servicios estatales, los trabajadores, en primer lugar, quieren mantener la oferta, aunque sea por su cuenta, porque de lo contrario tienen que hacer lo que regula la Dirección Provincial de Comercio y Gastronomía: cerrar la unidad.

«Indiscutiblemente esto es una anomalía. Lo normal es que las unidades garanticen lo que hace falta para que no haya que acudir a estas manifestaciones para mantener los servicios. Este es un problema que debemos solucionar gradualmente.

«Es importante que se vayan creando las condiciones organizativas para trasladar decisiones a la base productiva. Tenemos que buscar aquí un equilibrio.

«Las decisiones fundamentales de las empresas se toman en organismos gubernamentales; sin embargo, la Resolución Económica del V Congreso del Partido orientó separar las funciones estatales de las empresariales.

«La teoría que vino de la Unión Soviética llegó sesgada. El marxismo es una teoría integral. Pienso que hay que estudiar de nuevo a fondo cuestiones cruciales como la ley del valor y la realización de la propiedad social.

«Podemos y debemos trasladar más decisiones al colectivo de trabajadores. Los mecanismos de control social están necesitados también de perfeccionarse.

«Nos urge producir. La empresa estatal tiene que producir competitivamente, no compitiendo con sus similares, sino frente a otras formas de propiedad. «Estamos en un contexto altamente competitivo que ha sido elevado a niveles insospechados. En este sentido tenemos un gran reto.

«Desde que el socialismo surgió en la Rusia soviética, el tipo de propiedad estatal que se aplicó no pudo mantener el desarrollo ascendente de las fuerzas productivas que se había logrado desde la comunidad primitiva hasta el capitalismo.

«En nuestro caso, unas 3 800 empresas estatales, integradas por más de 60 000 unidades empresariales de base, tienen esa responsabilidad. Para ello es perfectamente posible tener un sistema empresarial estatal en Cuba liberado de ataduras burocráticas.

«Los que hacemos el socialismo no hemos sido capaces de identificar todo lo mejor que ha creado el hombre en materia organizativa para que una empresa funcione de una forma altamente competitiva.

«Hay un principio económico del socialismo en transición que es la centralización nacional de los medios fundamentales de producción, pero eso no quiere decir que esa centralización abarque también a todas las decisiones. Es necesario lograr el balance adecuado entre centralización (decisiones estratégicas) y descentralización (decisiones operativas), muchas veces confundidas.

«Creímos que toda la vida el socialismo se iba a construir así, porque hicimos una negación mecánica y no dialéctica del capitalismo, sacando lo mejor en materia organizativa de ese sistema que, como bien decía el Che, no tiene nada que ver con su esencia explotadora».

(Los autores de las tres partes de "La vieja gran estafa" son Yailin Orta Rivera, Norge Martínez Montero y Roberto Suárez) 22/10/06