

Mayabeque

ÓRGANO DEL COMITÉ PROVINCIAL DEL PCC

BOLETÍN DIGITAL

AÑO.16 NO. 23 | RNSP: 0612

AÑO DEL CENTENARIO DEL COMANDANTE EN JEFE FIDEL CASTRO RUZ

VIERNES 29 MAY. 2026

www.diariomayabeque.cu

▶ PÁG 3 HURACANES EN ZONA DE CLASIFICACIÓN

▶ PÁG 4 DIVERSIONES EN CASI CASI



FOTOS: LISANDRA RAMÍREZ

Madrugá, rebelde siempre

Ineibys Marrero García

■ Madrugá, primer territorio de Mayabeque por donde entró el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz junto a la Caravana de la Libertad, en enero de 1959, resultó el municipio sede de las actividades a desarrollar, en ocasión del aniversario 73 de los asaltos a los cuarteles Moncada, en Santiago de Cuba y Carlos Manuel de Céspedes, en Bayamo.

El Buró Provincial del Partido Comunista de Cuba (PCC) consideró en la decisión, la estabilidad política del territorio, la atención a las políticas sociales, con cero mortalidad infantil, los resultados económicos productivos y en los servicios, la prevención y el enfrentamiento al delito, la corrupción y las ilegalidades, el combate en las redes sociales, así como el trabajo en las tareas de la defensa, con la participación activa del pueblo. El municipio

mostró, también, un impulso en el orden financiero, para alcanzar la condición de superavitario.

El Primer Secretario del Comité Provincial del PCC, Edelso Antonio Ramos Linares, destacó que el municipio marchó a la vanguardia en el movimiento popular Mi firma por la Patria, además, sobresale en el tratamiento a las opiniones espontáneas del pueblo y en la labor de influencia ideológica.

En la evaluación realizada por el organismo de dirección, resultaron destacados los municipios Santa Cruz del Norte y Quivicán, reconociendo que reforzará la implementación del plan de movilización política de la provincia.

Las actividades tendrán como principal motivación el Centenario del Natalicio del Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz y el cumpleaños 95 del General de Ejército, Raúl Castro Ruz.

Actualidad

Limitaciones y potencialidades de Azcuba



Ineibys Marrero García

Convertir en oportunidades las limitantes del Grupo Azucarero Azcuba en Mayabeque fue el hilo conductor de la reunión del Buró Provincial del Partido Comunista de Cuba (PCC), presidido por Edelso Antonio Ramos Linares, Primer Secretario del Comité Provincial del PCC.

Tras la lectura del informe, los miembros del Buró Ejecutivo esclarecieron deficiencias en el funcionamiento de las estructuras de base, un decrecimiento de la militancia, lento progreso en la producción de alimentos, a pesar de la responsabilidad en el autoabastecimiento municipal y un insignificante combate en las redes sociales, catalogado como el peor sector de la demarcación.

De igual forma, se debatió con fuerza sobre la necesidad de potenciar los módulos pecuarios mediante el desarrollo de los programas porcinos de capa oscura, el ovino caprino y la acuicultura, así como impulsar la labor de los organopónicos y los huertos intensivos para el autoconsumo de los trabajadores y la venta directa a las comunidades cercanas.

El director de coordinación de Azcuba en Mayabeque, Tabet Álvarez Sosa, informó en el encuentro sobre el cumplimiento en la entrega de leche, los elevados indicadores en la producción de carbón y la búsqueda de inversiones extranjeras para impulsar la actividad de un sector estratégico en la economía del país.

Álvarez Sosa también hizo énfasis en la terminación de la planta de alcohol del Central Héctor Molina para la producción de biocombustibles y el apoyo en la fabricación de medicamentos.

Al cierre, el Primer Secretario del Comité Provincial del PCC llamó a los directivos de Azcuba a la identificación y preparación de la reserva, a la gestión eficiente de los recursos financieros, a la atención, el activismo y la reorganización de sus 3 400 afiliados, con el objetivo de mantener el compromiso y evitar el éxodo hacia otros sectores.

En este sentido, exhortó a realizar una evaluación en cada colectivo, a priorizar la producción de alimentos, en especial de la agricultura urbana, a coordinar activos para resolver los problemas de índole subjetivo, prevenir y enfrentar el delito y revertir la situación actual con inteligencia y esfuerzo.

Arroz con sabor a solidaridad

Yensy Rivera Rivera

La Dirección de Comercio en Mayabeque informa que durante esta semana comenzó el reparto gratuito de tres libras de arroz por consumidor, correspondiente al donativo de la República Popular China.

Según explica el titular Armando García Mesa se entregarán, además, cuatro kilogramos del grano a embarazadas y personas en situación de vulnerabilidad.

Agradecemos al pueblo y gobierno del gigante asiático por este gesto solidario, dijo el director provincial del organismo, a través de su perfil en X.

Beneficiarias en el territorio respaldaron la ayuda de la nación hermana. Ydani Morales Sánchez, futura madre, residente en la capital provincial, calificó "un alivio en estos tiempos de bloqueo".

Por su parte, Zenaida Martínez Escalona, de 72 años, expresó su gratitud y destacó el valor intangible del



FOTO: TOMADA DE INTERNET

alimento recibido. "Muchas gracias, de corazón", subraya. "Es una ayuda que el pueblo agradece y recibe en un momento muy difícil como un apoyo muy humano".

La distribución de este arroz dependerá de la disponibilidad de combustibles en los territorios.

El cerco energético impacta en la movilidad hacia los municipios, cuyo traslado dependerá de este recurso.

El donativo forma parte del acuerdo de cooperación entre ambos países, que suma 60 mil toneladas que arribarán gradualmente a nuestra nación.



Marlene Caboverde Caballero

¿Camino al andar?



Y llegó el día de elegir. ¿Qué estudio? Los estudiantes de noveno y aquellos que concluyen el bachiller o duodécimo grado, se están haciendo la pregunta y esta vez es en serio. Antes, la idea de lo que serían les pasaba por la cabeza como una ráfaga, y ya. Pero llegó la hora de la verdad y muchos no están muy seguros de cuál camino elegir.

Ellos saben que es un momento de definiciones y nosotros sabemos que no los preparamos bien para algo tan importante como es iniciar el camino hacia el futuro.

Reconozco que el contexto económico y social no ha estado a favor del proceso de formación vocacional y orientación profesional, que comienza desde las primeras edades, pero que sin dudas debe tener un punto climático en los grados terminales de las enseñanzas media y media superior.

No obstante, es evidente cuánto ha decaído en las últimas décadas ese sistema de formación educativa personalizada, teórica y práctica que permite sentar las bases para la preparación técnica, científica y laboral.

Se supone que intervengan la escuela y la familia y que

jueguen un rol fundamental los organismos empleadores.

Recuerdo que hace unos diez años yo conversaba con alguien de la Empresa Valle del Perú, cuya sede está muy cerca de la Escuela Primaria José Antonio Saco, en el caserío El Perú, sobre el hecho de que no fomentaban la formación de un círculo de interés de Veterinaria en esa institución, especialidad que necesita de profesionales en la propia empresa.

De igual manera, sucede con la mayoría de los sectores económicos: necesitan recursos humanos, pero no gestionan acciones que, a mediano plazo, les garantice la cobertura en áreas estratégicas.

Pienso que no se puede resumir la decisión definitiva en los minutos que toma llenar una boleta.

Cuando los muchachos se ven inseguros y desconcertados o, en el peor de los casos, les da igual la carrera que les toque, entonces los pilares de la estructura social que estamos construyendo, se forja sobre cimientos débiles. No encendimos la pasión por un oficio o una profesión y eso cuesta caro.

En medio de este panorama, definitivamente, tenemos que revisar lo que dejamos de hacer y trazarnos como sociedad metas muy claras al respecto.

La prisa con que vivimos, las carencias, los apagones y el estrés prolongado que se deriva de incontables dificultades, nos ha obligado a concentrarnos en las urgencias y dejamos de lado algo de tanta relevancia como es el futuro de nuestros hijos.

Pero ya estamos un grupo de nosotros sentados con nuestros hijos, viendo una lista de carreras, dudando, cuestionándonos.

Es verdad que hay puestos para que todos continúen sus estudios, pero eso no basta. Existe una gran certeza, lamentable a mi modo de ver: no están a disposición de los egresados, en San José de las Lajas, específicamente, especialidades de Técnico Medio importantísimas, como Veterinaria, Sanidad Vegetal y Agronomía, por ejemplo, para cubrir necesidades imperiosas de la provincia en el desarrollo agropecuario, y en momentos en que la soberanía alimentaria está gritando que quiere dejar de ser un eslogan. Quiere significar una manera de vivir.

Creo que hay tareas que hacer y deudas que saldar. Nunca es tarde. Palacio de los Pioneros de San José de las Lajas, ¿cómo podemos tenerla otra vez?



La Caricatura

Coto
julioco@enet.cu





Convocan a Beca de Fotografía Tito Álvarez

Tomado de Radio Mayabeque Digital

■ La Asociación de Artistas Visuales de la Unión de Escritores y Artistas de Cuba (Uneac) mantiene abierta la Beca de Creación Tito Álvarez 2026, destinada a la producción de proyectos fotográficos de tema libre.

Los interesados podrán presentar sus propuestas hasta el 15 de junio. El jurado, integrado por especialistas de la propia asociación dará a conocer su fallo el 30 de junio y su decisión será inapelable, subrayó la organización en redes sociales.

La beca contempla una dotación económica durante seis meses, período en el que los beneficiados deberán entregar reportes bimestrales sobre el avance de sus proyectos.

El resultado final se presentará en diciembre del presente año dentro del espacio Diálogo con la fotografía y las obras seleccionadas se exhibirán en la Sala Villena de la Uneac, durante el 2027, tras un proceso de curaduría y coordinación con los autores.

Deportes

A mitad de contienda

Wilber Pastrana Pereira

■ Ya entramos en la segunda mitad de la etapa clasificatoria, correspondiente a la IV Liga Élite del Béisbol Cubano.

El equipo Huracanes de Mayabeque enfrenta en estos momentos a Holguín, elenco que constituye su rival directo más inmediato con miras a la postemporada.

El saldo en la Ciudad de los Parques fue favorable a los nuestros (3-1), por lo que conseguir dos triunfos en predios del Estadio Nelson Fernández, aseguraría el enfrentamiento particular.

Destaca la mejora en el picheo relevo, sobre todo, el aporte del refuerzo Kevin Hernández, convertido en el cerrador del conjunto y las aperturas de Frank D. Blanco, Héctor Bermúdez y Luis M. Vázquez.

La defensa también en ascenso, unido a la poderosa ofensiva hacen que, los dirigidos por Osmel Cordero, entren en zona de clasificación. El reto es tratar de sostenerse en la recta final, donde todo será más difícil.

Al cierre de este Boletín disputaban el segundo compromiso ante Holguín, en el Estadio Nelson Fernández, de San José de las Lajas.

RESULTADOS DE LA SEMANA

Estadio Calixto García Lunes 25-5-26

EQUIPOS	C	H	E
MAY	9	12	0
HOL	8	12	1

G: Kevin Hernández (2-0) P: Frank Navarro (1-2)

Hr: Leonardo Alarcón, Michel Gorgüet, Leonardo Montero

Estadio Nelson Fernández Miércoles 27-5-26

EQUIPOS	C	H	E
HOL	8	12	0
MAY	4	13	0

G: Rubén Rodríguez (3-1) P: Duvier Peña (0-3)

Hr: Yasiel González, Andry Agüero, Luis M. Mateo y Michel Gorgüet

PELOTERO DE LA SEMANA

Kevin Hernández 95

JL	JG	JP
2	1	0
VB	IP	AVE/OP
18	4.2	412
HP	CL	PCL
7	0	0.00
WHIP	SO	BB
1.71	0	1

FOTO: CÉSAR CAMPOS



EN LA LIGA Kevin Hernández 95

JL	JG	JP	S	IP	AVE/OP
5	2	0	2	8.2	353
HP	CL	PCL	WHIP	K	BB
12	2	2.08	1.50	1	1

Casi mágico



FOTO: CORTESÍA DE LA AUTORA

Marlene Caboverde Caballero

■ Cuando hay decenas de emprendedores en Mayabeque abriendo bodegas y mercados, al trabajador por cuenta propia (TCP) René Soler Rasúa se le ocurrió crear un espacio para que los niños jueguen.

Y sí, el juego es la principal atracción de su parque temático Casi Casi.

Este singular centro de diversiones se encuentra en un área del Joven Club de Computación y Electrónica (JCCE), que está ubicado en los alrededores del parque Camilo Cienfuegos, de la localidad lajera.

Aunque abrió sus puertas hace apenas un par de semanas, ya comienza a atraer a las familias que han encontrado allí esparcimiento sano para los más pequeños de casa.

Con sus propios recursos, René, quien es Licenciado en Educación Artística y también se dedica al diseño, rescató este espacio de Joven Club que acumulaba gran deterioro y que había sido creado hace casi una década (2017) al calor de los servicios wifi impulsados en el territorio.

¿CÓMO SE CONCIBIÓ CASI CASI?

Este es un proyecto colaborativo entre René como TCP y el JCCE. Guiado por su sueño de llenar la ciudad de colores, el artista busca con este parque encender una nueva luz para la infancia en los tiempos oscuros que corren.

En Casi Casi se pueden encontrar diversas áreas de juegos: bolos, argollas, fútbol, bicicletas, cabina de video juego, inflable y cama elástica.

También hay un arenero, con arena de mar, y las condiciones apropiadas para el disfrute de los infantes menores de siete años de edad, y apunto, esto es algo novedoso en el municipio.

René incluirá el juego del pon en uno de los espacios, pues intenta despertar el gusto por este y otros entretenimientos tradicionales que planea incluir. Competencias, premios y fotografías sobresalen igualmente entre las propuestas. Tiene, además, una cafetería con alimentos listos para la venta, calcomanías y juguetes, en tanto, acondiciona,



junto a sus dos trabajadores, una sección para elaborar y vender pizzas.

El diseño del parque, en su conjunto, despierta una agradable sensación de alegría. Desde lejos, el cartel principal en la entrada con sus colores y dibujos, invita. La señalética y estas frases en cada área de juego: Por poco, Bien cerca, Tú puedes, están ideadas, dice, para incidir en la psicología emocional de los niños: elevar su autoestima, motivarlos a explorar sus posibilidades y conocer sus límites.

A René le encantaría recibir en Casi Casi a niños con discapacidad física, síndrome de down, el espectro autista y otros padecimientos. Desea entregarles nuevas oportunidades de socializar, divertirse y ser felices.

“Quiero que todos los niños, sin distinción, sientan que este lugar es como el patio de sus casas. Casi Casi no producirá mucho dinero, pero estoy seguro que dará muchas alegrías”, avizora este emprendedor de 49 años de edad.

Él cree firmemente que ha venido al mundo a recrear, divertir y ayudar a las personas; también a embellecer cosas, espacios, vidas y quién sabe si logrará, como él quiere, llenar su ciudad de colores.

Antes de irme del lugar, René me contó que otro de sus sueños es crear un campamento para la deshabitación de adolescentes y jóvenes que han caído en las redes del alcohol y de las drogas. Dice que ese campamento se llamará Árbol derecho, pues confía, como Martí, en el mejoramiento humano. Alguien que transformó un montón de hierros oxidados en un lugar casi mágico para la infancia, es capaz, pienso, de construir ese y otros muchos proyectos que pintan sonrisas y devuelven esperanzas.



Cantándole a Mayabeque

Rememorando la cita de madrugeros abrazos se vuelven a oír los pasos de Fidel por la Palmita. Boris Luis al viento grita feliz de lo que sucede: ¡Madruga ganó la sede del 26!, provincial; ya lo dijo el general Raúl Castro, “Sí se puede”.

Albertico Rojas (Melena del Sur)



El Especial

Tamales en hojas

A CARGO DE:

Ana Leydis Aguilar Sánchez

periodico@mayabeque.cip.cu



INGREDIENTES

- ▶ 1 kg de harina de maíz tierno
- ▶ ½ libra de carne de cerdo
- ▶ 2 tomates maduros
- ▶ 1 cebolla
- ▶ 8 dientes de ajo
- ▶ 4 ajíes (verdes y maduros)
- ▶ 1 pizca de comino
- ▶ 2 limones
- ▶ 2 cucharadas de aceite
- ▶ Sal al gusto

MODO DE ELABORACIÓN

En una fuente, coloque la harina y añádale el zumo de los limones y la sal al gusto. Pique la carne de cerdo en cubos medianos. Lave y pique los ajíes, los tomates y la cebolla en trozos pequeños. Limpie y machaque los ajos. En una cacerola, vierta el aceite y añada el ají, la cebolla picada, los ajos machacados, los tomates y el comino, sofríalos y luego incorpore la carne hasta que esté dorada. Después, agregue la harina y mezcle todo, y cocine hasta que reduzca el líquido sin dejar que se seque. En una hoja de maíz, coloque un poco de masa y amarre con un cordel. En una olla de presión, añada agua y un poco de sal, y cocine los tamales durante 20 minutos.