

<http://www.tribuna.co.cu/mujeres/industria/eva20a.htm>

Periódico Tribuna, La Habana

Eva Nelly, una mujer de mil ideas

Por **Raquel Sierra** 20/04/2006



A Eva Nelly Blanch la innovación le corre por las venas. Esta tecnóloga de la fábrica de galletas Billy, del municipio del Cotorro, en la periferia capitalina, no se limita a hacer su trabajo, tiene para mucho más.

Aunque le aterran las grabadoras, si le hacen una pregunta sobre la calidad de los alimentos que produce su industria, salta al momento: "La calidad no depende absolutamente de las materias primas. Con aceite, en lugar de manteca y con cualquier tipo de levadura, se puede elaborar un producto bueno, siempre y cuando se respeten las normas tecnológicas", asevera.

Cuando se graduó, con 17 años, trabajó en distintas fábricas de su territorio-industria de la goma, cervecería Guido López-, hasta que llegó en 1989 a la Billy, donde decidió echar raíces.

Eva Nelly es una de las 85 mujeres que integran un colectivo de 145 personas; allá ellas, tienen un peso importante, tanto en la producción como en los puestos de dirección del centro. Pese a turnos rotativos, mantienen una alta estabilidad laboral y algunas llevan en la Billy hasta 20 años.

Mente incansable

De su mente salió la formulación de la receta con que elaboran las galletas de sal Billy. No satisfecha, esta técnica químico-analista, decidió ponerles más sabor. "Así, crea la variante con ajonjolí, que aporta un valor añadido al producto.

"El ajonjolí, es un alimento rico en grasa, que da mejor textura a la galleta, sabor y aroma. Además, tiene propiedades nutritivas que contribuyen a la dieta de personas con problemas intestinales, comenta.

Entre sus propuestas tecnológicas se encuentran también cinco fórmulas para revitalizar el proceso de fermentación de la levadura, que permiten reutilizar masas pasadas 72 horas de su elaboración, lo que evita desechar materias primas.

Asimismo, esta mujer cuyo espíritu no han quebrado ni los turnos rotativos de la fábrica, idea una receta para galletas de mantequilla y queso, que no han podido ser desarrolladas hasta el momento, por su alto costo.

Sin embargo, no ceja. Bajo la manga de su bata blanca, imprescindible en la industria alimenticia, esconde otras cartas y formulaciones que, cuando tengan su oportunidad, alegraron el paladar de no pocos cubanos y cubanas y visitantes de todo el mundo.