

pinchadoras. Yo me hice cargo cuando el delegado no quiso seguir. Desde entonces la busca de mejoras para paliar estos defectos ha sido constante. El presidente me dijo al terminar la campaña que faltaba grano, no dijo cuánto, ni qué porcentaje y así hasta el año que explotó, cuando esto ocurrió a mí los números me aterrorizaron y tardé tiempo en reaccionar causa por la que yo tuve muchas carencias en mis explicaciones. Todo esto ocurrió por dos causas, una porque el gerente era nuevo, no sabía las mermas habituales en el mercado ni en la empresa, lo comunicó antes de todas las comprobaciones y la junta le filtró antes de hacer ninguna averiguación, diciendo no pocas barbaridades producto de la ignorancia de la irresponsabilidad y del odio hacia mí, al que había que culpar y las primeras pruebas están en la campaña siguiente que en las mismas fechas el gerente dimitió porque le faltaba grano, no se le aceptó la dimisión y nunca se ha hablado de ello. No hicieron caso cuando les comunicó que la máquina de la humedad podía no ir bien, pues ordenaron trabajar con la misma sin ser revisada por el técnico, no hicieron caso cuando el gerente les comunicó que las medias de los rendimientos eran ligeramente superiores en comuna y más de un uno por ciento en la marcona comparado con las trencardas de la zona y se inventaron que en éstas la cáscara estaba totalmente sin grano, les pedí que hablaran con la casa Borrell sobre las mermas y tampoco lo hicieron, se hicieron análisis de la cáscara delante del presidente, gerente y un rector, dando la media el uno y medio Kg de grano por mil Kg de cáscara.

Aquel verano hubo elecciones renovando media junta, con el delegado que nombraron de los entrantes se comprobó el fallo de la humedad, pero no justificaba las mermas, por lo que el gerente estaba seguro que el fallo estaba en los rendimientos, mas no sabíamos cómo demostrarlo. Llegó la junta general y en ella se pidió que las explicaciones estuvieran avaladas por peritos que no fueran las explicaciones de los trabajadores. Cumpliendo la orden de la general se pidió a la casa Borrell las lógicas mezclas de grano en la cáscara que son: uno por mil en marcona, hasta el dos por mil en comunas y hasta el tres por mil en tipos como la Desmayo, estas cifras aumentan cuando la almendra lleva piel, está sucia, es mollar etc, que eran las que yo sabía desde hacía años. También se llevo la máquina de la humedad al técnico que comprobó que iba bien y les comunicó entre otras cosas que no conocíamos que no es buena para humedad de más del nueve por ciento, después comprobé que tampoco lo era para menos de cinco, aunque esto no tiene consecuencias. No les dio ningún folletín informativo, lo dijo de palabra, lo que hace lógico de que nunca lo hubiera a nuestra disposición. Este señor, que es tam-

bién comerciante de almendra les dijo que en una campaña de gran humedad es muy probable que falten Kg. Durante esta campaña llegan las normas nacionales del mercado de la almendra y en ellas ya está que la humedad de más del 8% no es aconsejable hace con el Allover. Aquí sí que hay un error colectivo, pues no era la primera vez que este consejo venía en las normas de campaña y nadie de los que deben de participar en su aprobación por parte de la cooperativa ni nadie de los que debíamos de leer y saber las normas se enteró de este consejo.

Desde la primera campaña que se entró almendra en depósito, por advertencia de un covarchinense que había sido comerciante de almendra, sabíamos que si se almacena almendra con gran humedad hay grandes pérdidas, por lo que se hizo la debida corrección, que se halló primero en pruebas de laboratorio y luego con aproximadamente doscientos mil Kg de almendra se comprobó que la corrección era correcta; desde entonces esta corrección se ha hecho siempre que la humedad haya sido alta.

II

Al empezar la campaña siguiente lo primero que se hizo fue comprobar el posible error de humedad que había habido, para eso, el delegado que había nombrado la junta trajo almendras que empezaban a estar apunto para recolectar pero que tenían una humedad de vegetación alta, en la máquina electrónica dio 11... y en el horno 16..., no llegaba a cinco, faltaba poco, sí esta diferencia se multiplica por dos será $2 \times 5 = 10$, la máquina no fue al técnico hasta que lo pidió la general por lo que hacíamos la humedad con el sistema de la lámpara. El gerente estaba convencido de que el error estaba en los rendimientos, pero nadie sabía cómo comprobarlo, y sabía que las mermas que valoraba algún rompedor al comprar eran del 1%. En una junta general el gerente dijo que las almendras que habían entrado con humedad alta eran alrededor de doscientos mil Kg. El tiempo va pasando y yo no paro de buscar un razonamiento o causa a todo esto, un buen día pienso que si al hacer los rendimientos se guardara parte de la almendra cogida para hacer muestras se podría hacer después delante de los dirigentes un segundo análisis, esto fue aceptado y se hizo durante un tiempo y el resultado fue que los segundos fueron bastante por debajo de los primeros, no he sabido nunca las diferencias, sí, el enfado del delegado por las diferencias. Mientras yo seguía pensando y hago una teoría si en la cáscara hay un 0.2% de grano y la aproximación de la media de los rendimientos de toda la campaña siendo muy buena puede