

el AZÚCAR

abril 2017



INICIÓ COPA
"AZÚCAR"
DE FÚTBOL

PROMOVIENDO
UNA VIDA
SANA

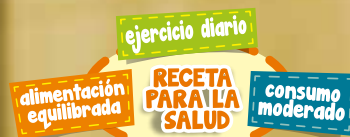
COMPROMISO
CON LA
MADRE TIERRA

"Desde mi niñez he visto utilizar el azúcar en muchas recetas, la panadería artesanal y la dulcería tradicional, son parte de nuestra vida cotidiana, y en su preparación, el azúcar natural, es ingrediente insustituible, por eso, siempre elijo cocinar con azúcar natural"

¡Yo crecí con azúcar!

el **AZÚCAR NATURAL**
¡es parte de mi vida!

María Esther López
"La reina del sabor nicaragüense"
Investigadora y Escritora de Arte Culinario



CONTENIDO

7 **Azúcar: ingrediente natural desde tiempos inmemoriales**

8 **Promoviendo una vida sana**

12 **Alivie los “calambres”**

13 **Cambio climático**

15 **El endulzante más usado en el mundo**

20 **Crepas a la naranja**

Esta es una publicación del Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA) para información de la agroindustria azucarera y aportar conocimiento del azúcar y sus beneficios como alimento.



2 **Inició Copa “Azúcar” de fútbol**



10 **Así se hacen los bombones**



16 **Compromiso con la madre tierra**



18 **Alimentación saludable**

Síganos en:



cnpa.com.ni



Azúcar de Nicaragua



@AzucarNicaragua



@azucardenicaragua

Conozca más acerca de la agroindustria azucarera escaneando el siguiente código.



Inició Copa "AZÚCAR" DE FÚTBOL



La Agroindustria Azucarera de Nicaragua, a través del Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA), da continuidad a la Copa "Azúcar" de fútbol, con el objetivo de promover el deporte y la actividad física, ofreciendo la oportunidad a estudiantes con edades comprendidas de 14 a 17 años de edad de disfrutar de su deporte favorito al máximo.

Este año se realizarán cuatro torneos: en Managua la tercera edición en categoría masculina y la segunda en categoría femenina; así mismo, la segunda edición en categoría masculina en el Occidente y por primera vez se realizará la Copa "Azúcar" de fútbol masculino en el Sur Oriente del país.



20 de abril a 27 de julio



26 de julio a 12 de octubre



27 de julio a 13 de octubre



17 de agosto a 11 de octubre



Los premios para cada uno de los torneos a disputar son:



**EQUIPO
CAMPEÓN**

**1,500 dólares
+ trofeo**



**EQUIPO
SUBCAMPEÓN**

**350 dólares
+ trofeo**

LÍDER GOLEADOR

trofeo + 100 dólares

MEJOR PORTERO

trofeo + 100 dólares

La Copa "Azúcar" de fútbol se juega en la modalidad de fútbol sala y las bases se pueden encontrar en www.cnpa.com.ni

Inauguración 3ra. Copa de fútbol masculino



Actualmente se está realizando la tercera Copa “Azúcar” de fútbol masculino, en la cual participan 32 equipos, conformados por más de 300 estudiantes de colegios públicos y privados de Managua.

El acto de inauguración estuvo presidido en nombre del CNPA, por el Lic. Mario Amador, la Lcda. Martha Lizano y el Lic. Ramón Díaz; en representación de Central Azucarera de Nicaragua, los licenciados René

Blandón y Francisco López; además del Coordinador General de la Copa “Azúcar” de fútbol, el Dr. Sergio Chamorro, ex portero de la Selección Nacional de Fútbol de Nicaragua.

El Lic. Mario Amador, gerente general del CNPA, expresó:

“ Para el Comité Nacional de Productores de Azúcar es importante este torneo, porque queremos aportar en la formación de valores en el juego deportivo y justa contienda. Todos tienen un mérito muy especial; por tanto, vamos a promover más esta actividad, a fin de trasladarnos a todo el territorio nacional, para que tengamos una Copa “Azúcar” con todos los jóvenes nicaragüenses. ”



El profesor Boris Sánchez, entrenador del equipo “Alfonso Córtes”, ve en la Copa “Azúcar” una oportunidad de desarrollo de los estudiantes específicamente en la disciplina. *“Esta es la primera vez que participo en esta Copa con mi equipo y tengo la expectativa de tener un buen torneo, ya que está conformado por muchachos bastante competentes. Aquí venimos a ganar experiencia”*, comentó.



Los jóvenes reconocen la importancia y lo valioso que es para ellos este torneo: “La Copa es una buena idea de parte del CNPA, ya que promueve e incentiva a recrearse con un deporte sano, además que nos distrae de los malos hábitos”, dijo Engels Rodríguez, capitán del equipo “Enrique Flores”.



En tanto, Dr. Sergio Chamorro, Coordinador de la Copa “Azúcar” y ex portero de la Selección Nicaragüense de Fútbol expresó: “Ahora los niños desde que nacen están con un celular o una tableta, están sentados y con poca actividad; entonces hay que buscar que los jóvenes tengan actividad, y la mejor forma de motivarlos es darles conocimientos, oportunidades y enseñarles a competir sanamente”.

Sobre el objetivo de la Copa “Azúcar”, el Dr. Chamorro manifestó:

“ Es una forma de impulsar el deporte, que genera un cuerpo y una mente sana. Agradecemos la participación de los 32 equipos inscritos; uno de los objetivos que nos planteamos este año, es empezar a crecer, valorando la posibilidad de realizar un torneo nacional con los equipos campeones de cada zona en donde se realiza.”



La Copa “Azúcar” de fútbol es una liga bien forjada, hay todo un sistema de juego y bases de competencia para coronar a los campeones. El éxito obtenido de esta iniciativa deportiva, ha incluido en años anteriores a más de 700 estudiantes; este año, se espera la participación de más de 900 jóvenes.

Equipos participantes:

GRUPO A



Bayern München



Instituto Rigoberto López Pérez



Colegio República de Colombia "A"



Centro Escolar San Antonio Sur



Nindirí FC



Colegio Nicarao "A"



Chapecoense RLP



Cheyenes Jr FC



FC Miguel de Cervantes



República de Nicaragua

GRUPO B



Vista Hermosa



Anexo Católico Juan Pablo II



Zamora Sport



All Star Jem



Instituto Público Alfonso Cortés



Instituto Manuel Olivares "B"

GRUPO C



Colegio República de Argentina



Escuela Corazón de Jesús



Colegio Nicarao "B"



Juan Ramón Padilla



Colegio Público 14 de Septiembre



Instituto Enrique Flores Guevara



Deportivo Ticuantepe



Colegio República de Colombia "B"



Atlético Buenos Aires



Colegio Público Fernando Gordillo

GRUPO D



Colegio Fuente de Sabiduría



Instituto Manuel Olivares "A"



Colegio Sagrado Corazón de Jesús



FC Troyanos



Leicester City RLP



Escuela Normal María Mazzarello

AZÚCAR

Ingrediente natural desde tiempos inmemoriales

Es parte de nuestra gastronomía, nuestra cultura y de numerosas tradiciones culinarias y familiares. El cultivo de la caña de azúcar por miles de agricultores en el mundo, contribuye al desarrollo de las comunidades rurales y a garantizar el consumo mundial.

Un consumo moderado de azúcar, en el contexto de una dieta variada, equilibrada y saludable, es la mejor manera de disfrutar de la alimentación.

El azúcar, como el resto de los carbohidratos, y las proteínas, proporciona una energía de 4 kilocalorías por gramo. Las grasas suministran 9 kilocalorías y el alcohol 7 kilocalorías. Una cucharadita contiene 4 gramos de azúcar, lo que equivale a 16 kilocalorías.

El azúcar es un carbohidrato que se encuentra presente de manera natural en muchos vegetales y alimentos.

El “azúcar de mesa” presente en nuestros hogares se conoce también como “sacarosa”.

Existen otros tipos de azúcares que es posible encontrar de manera natural o añadida en los alimentos, tales como la lactosa, la dextrosa, la glucosa, la fructosa, etc. Todos ellos deben estar reflejados en la lista de ingredientes de los productos de alimentación.



El azúcar aporta dos beneficios clave en la dieta: energía, característica común a todos los carbohidratos y sabor dulce.

Esta segunda característica es muy importante, porque gracias al azúcar es posible disfrutar de una dieta variada y saborear alimentos que, sin ella, difícilmente consumiríamos.

En la fabricación industrial de alimentos, el azúcar proporciona además de dulzor, importantes propiedades como la conservación, la contribución en los procesos de fermentación, cuerpo, color y textura, etc.

Es por ello que cuando se la sustituye es necesario añadir aditivos y a veces otros ingredientes más calóricos que compensen cada una de estas funcionalidades.

Comúnmente se piensa que el consumo de azúcares tiene relación con la obesidad y el sobrepeso.

Sin embargo, la evidencia científica que existe, incluidos los estudios más recientes, no ha confirmado la existencia de dicha correlación.

Lo que sí está demostrado, es que un consumo de calorías en exceso con respecto al gasto energético realizado, constituye un factor desencadenante de la obesidad y el sobrepeso.

El cuerpo humano no realiza distinción entre el azúcar añadido y el que está presente de manera natural en los alimentos.

La molécula de sacarosa presente en la caña de azúcar es idéntica a la que está presente de manera natural en un plátano, nuestro consejo es asegurar una ingesta variada, que incluya todo tipo de alimentos, incluidos los azúcares procedentes de diversas fuentes, naturalmente presentes y añadidos.

Los carbohidratos son la fuente de energía preferida de los músculos. Las personas que son muy activas necesitan especialmente estos alimentos, entre los que se incluye el azúcar. Los carbohidratos se almacenan en los músculos en forma de glucógeno. A mayor cantidad de glucógeno, mayor resistencia física.

¡Come sano Y MUEVETE!

Promoviendo una vida sana



En su labor por concientizar a los niños sobre la importancia de una alimentación balanceada y saludable, el Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA), continúa impartiendo charlas educativas en distintas escuelas de las zonas de influencia de los ingenios azucareros.

El programa ¡Aprende a comer! es una iniciativa que surgió a partir del

2006, y ahora se desarrolla con el nombre ¡Come sano y muévete!, con el objetivo de aportar acciones y estrategias que conlleven a adoptar hábitos saludables y fomentar la importancia de la actividad física en niños de 8 a 12 años de edad. Las charlas educativas se realizan con un equipo de especialistas que imparten las charlas de forma entretenida y lúdi-



ca a través de juegos y ejercicios, que estimulan el aprendizaje.

Esta estrategia ha dado buenos resultados en materia de salud en las escuelas y también ha dejado como aporte, que el tema de la alimentación sea de relevancia en el pensum educativo de primaria y secundaria.

Por medio de estas charlas el CNPA ha brindado información pedagógica sobre la composición de los alimentos, la importancia de la actividad física, una buena higiene dental y el consumo adecuado y moderado del azúcar.



Hasta la fecha se ha llevado el mensaje a más de 26 mil niños a nivel nacional y se ha visitado alrededor de 350 escuelas.



Sin duda, la colaboración de los directores, maestros y padres de familia de los centros educativos, ha sido esencial en la enseñanza y prácticas de hábitos alimenticios saludables, quienes han coincidido que la metodología que se utiliza en las charlas promueve la participación de los niños.

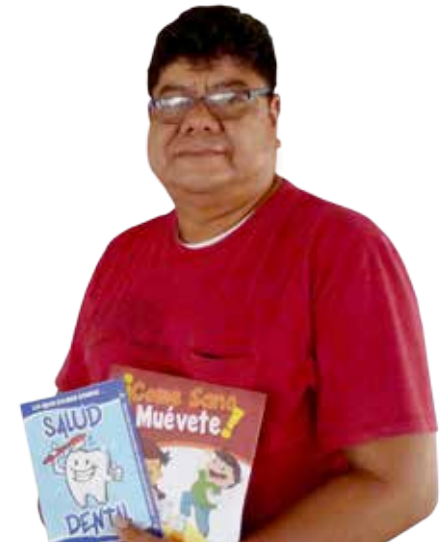
Este año el CNPA arrancó su gira escolar en Chichigalpa y León.

Las charlas contaron con la participación de más de 400 alumnos de primaria, profesores y directores; los temas principales fueron los ejes en que basa la campaña: alimentación equilibrada y actividad física.

Tantos los profesores como los directores, consideran importante hacer estas charlas en repetidas ocasiones, puesto que, generan hábitos de salud, que los niños pueden reproducir en sus hogares.

“ Además de motivar y enseñar; este tipo de estrategias tiene gran aceptación en los niños. El mensaje que traen es importante en todos los ámbitos. La salud es en base al conocimiento y con charlas como estas nos involucramos todos y hacemos conciencia en el niño a que forme un hábito. ”

Milton Álvarez Avendaño, director del Centro Escolar El Socorro, de la comunidad el Guanacastal, Chichigalpa.



En tanto, Ana Vargas Mendoza, maestra de segundo grado del mismo centro, considera que este tipo de actividades, además de ser divertida reafirma el conocimiento que ellos como guías les enseñan diariamente a los niños.

“ La dinámica es muy bonita. Los niños además de divertirse, van aprendiendo sobre la importancia de una alimentación balanceada. ”



¿Cómo se hace?

Los bombones

Bombón: *Un pedazo de dulce duro al final de un palito.*

Aunque la definición de uno de los caramelos mejor vendidos del mundo aparece como algo simple, la verdadera historia es algo complicada. El primer dulce en palito, según la historia, probablemente fue creado por los hombres de las cavernas, quienes mantenían panales de abejas y recolectaban miel con una vara. No queriendo desperdiciar el dulce de residuo, seguramente lamian el utensilio y de esta manera incidental crearon el primer dulce en una varita. Ha sido reportado y verificado en descubrimientos arqueológicos que los antiguos árabes, chinos y egipcios producían frutas y

nueces que eran endulzadas con miel. Dada la naturaleza pegajosa de este alimento, recientes descubrimientos apuntan a que eran colocadas en varas para facilitar su degustación.

En el medioevo de Europa el azúcar se importaba como artículo de lujo, haciendo a los caramelos productos extremadamente caros. Tanto así, que se ideó la manera de que duraran más convirtiendo el azúcar en bloques sólidos que luego eran colocados en varitas ornamentadas para el deleite de la nobleza y las clases poderosas. Hacia el siglo XVII, mientras que el azúcar se popularizaba cada vez más, se inventaron nuevas y más económicas formas de convertirlas en caramelos, entre ellas el dulce en palito o “lollipop” (bombón, nombre popularizado por los vendedores callejeros de la Inglaterra de la época. Con la revolución industrial la manufactura de los caramelos experimentó un “boom”,

creándose a diario miles de dulces de una variedad fascinante.

Aún restan dudas sobre quién creó realmente el bombón como lo conocemos. En 1905 McAviney Candy Company, puede que haya descubierto estos caramelos por pura asociación. El dueño creaba caramelos duros, el residuo lo hacía insertar en varitas que llevaba a sus hijos.

No fue hasta en 1908 que se comenzó a mercadear estas “varitas dulces”. Racine Confectionary Machine Company fue la fábrica que inventó la máquina que específicamente colocaba caramelo dulce en la punta de un palito. Esta máquina fabricaba un promedio de 2,400 bombones por hora, lo que, en aquel entonces, parecía muy exagerado. Racine mantuvo el título como inventor de la máquina de producir bombones hasta que Samuel Born, un inmigrante ruso residente en San Francisco, Estados Unidos; patentó la suya con tanto suceso que en 1916 le premiaron con “*la llave de la ciudad*”.

Todas estas historias y especulaciones, ciertas o puras leyendas, dan vida al caramelo más exitoso del mercado: los bombones cuyas ventas sobrepasan por mucho a cualquier tipo de caramelo del mundo. Ya que sean llenos, frutales o hasta de tequila, no hay duda que los bombones nos seguirán deleitando por mucho tiempo más.

Dicen que el hombre de las cavernas ya había aprendido a manufacturarse su propio bombón



Proceso de producción

1 Añadido de azúcar y glucosa



PESADO DE MATERIA PRIMA:

Se inicia el proceso con las materias primas que son el azúcar y la glucosa, depositándolas en tanques de abastecimiento que conectados por tubería regulada se trasladan hacia una disolvedora.

Disolvedora

2



3 Cocción



DISOLUCIÓN:

En esta etapa del proceso se da la suspensión completa del azúcar y la glucosa de forma homogénea hacia la disolvedora, pasando esta mezcla a la etapa de cocción donde se somete a una temperatura de 160°C para obtener la miel con la consistencia requerida.

Mesa de enfriamiento

4



5 Amasado



ENFRIAMIENTO:

La miel obtenida es trasladada a mesas de enfriamiento, donde se aplican esencias y colorantes en dependencia del sabor que se quiere obtener para los bombones, se mezclan y una vez que la miel esté un poco fría se traslada a la siguiente etapa.

Masa en bastón

6



7 Troquelado



BASTONADORA Y TROQUELADO:

Se da el estiramiento de la miel para pasar por un troquel que le da el peso y la forma establecida, una vez que el bombón tiene su forma se transporta por un túnel de enfriamiento.

Túnel de enfriamiento

8



9 Envoltura



SELECCIÓN Y ENVOLTURA:

Se realiza la selección de aquellos bombones que cumplen con el estándar de calidad requerido, procediendo a envolverlos en sus diferentes presentaciones.

Empaque

10





Los dulces
consejos de la
Abuela



1 Alivie los "calambres" ingiriendo de 50 a 100 gramos de azúcar y asegúrese de salivarla bien antes de tragarla, se asombrará de lo rápido que actúa.



3 Puede exfoliar su cutis, eliminando las células muertas y afinando la piel, para esto prepare una mezcla de miel con azúcar, frote suavemente sobre la piel, enjuague con agua limpia y luego aplique alguna crema humectante.

5 Para que los capullos de sus claveles se abran antes, agréguelos un poco de azúcar al agua del florero.

2 Si el azúcar se ha endurecido... ponga un paño apenas húmedo sobre la boca del azucarero y déjelo así durante un rato.



6 Para evitar que las cafeteras cerradas tomen olores o humedades cuando estamos sin utilizarla durante varios días, introduzca en su interior dos o tres cucharaditas de azúcar antes de cerrarla.



4 Para tener café con un buen aroma, al molerlo añada 2 cucharadas de azúcar y una pizca de sal.



Ingenios azucareros ACCIONES Y PROYECTOS

Ayutando la educación



Niños de las escuelas de la comunidad indígena de Sutiaba recibieron mochilas y útiles escolares de parte de SER San Antonio.

Unos 4,600 niños de siete municipios del Occidente del país fueron beneficiados con la entrega de las mochilas y útiles escolares que anualmente realiza SER San Antonio.

“Tenemos muchísimos años de estar realizando estas entregas, porque es parte de nuestro compromiso de atender a todas las comunidades y de trabajar en pro de sacar adelante a todos los niños que

habitan en las zonas aledañas al ingenio”, aseguró el Lic. Macías, Gerente de Servicios Generales de SER San Antonio.

La primera entrega fue en la plaza de Sutiaba, y posteriormente en los municipios de: León, Quezalguaque, Posoltega, Chichigalpa, Chinandega, El Realejo y El Viejo.

Roger Montoya, presidente de la comunidad indígena de Sutiaba, expresó su agradecimiento y aseguró que esta comunidad *“siempre va a estar muy agradecida”*.

Mercedes Benavides, madre de familia expresó, *“que mi hijo recibe este donativo es una gran ayuda, más para los padres, porque a veces algunos no tenemos para comprarles la mochila y los niños se alegran también. Esta es la segunda vez que mi niño recibe esta ayuda”*.

SER San Antonio una vez más reiteró su compromiso de contribuir con el desarrollo social y económico de las comunidades rurales en sus áreas de influencia.

Cambio climático

La disminución de las lluvias tanto en periodicidad como en intensidad, ha dado como resultado una reducción drástica de la cantidad de agua disponible para consumo humano y agroindustrial en el país.

Corporación Montelimar, S.A. ha desarrollado un programa de mejora de acceso al agua con calidad, beneficiando a comunidades aledañas a la operación del ingenio, dando como resultado una mejor adaptabilidad al cambio climático.

Estos proyectos de mejora de acceso al agua están orientados a la perforación de pozos artesianos, zanjeo y compra de tubos para distribución de agua, compra e instalación de bombas para extraer agua, así como compra e instalación de tanques de rotoplas para almacenar el vital líquido.

Este es un proyecto tripartito en el que **Corporación Montelimar** junto con el gobierno local y la comunidad aportan cada uno un porcentaje del monto total de la obra. Entre 2016 y 2017, **Corporación Montelimar** ha aportado la suma de US\$ 26,000 equivalentes a C\$ 774,800 córdobas, logrando incidir en una población de

más de 15,000 habitantes de las comunidades: Abraham Sequeira, El Conejo y Silvio Mayorga en Villa El Carmen, Loma Alegre en San Rafael del Sur, San Blass, Capulín y Santa Ana en Granada.



Recertificado con la norma ISCC

Cumpliendo con su misión de transformar los recursos responsablemente y después de un arduo proceso de preparación e implementación de los requisitos del sistema ISCC, el **Ingenio Monte Rosa** fue recertificado bajo la norma ISCC.

La norma ISCC, es un sistema internacional de certificación que asegura el cumplimiento de los requisitos europeos y alemanes para la producción sostenible de biomasa y bioenergía.

La certificación es una prueba del cumplimiento de criterios ambien-

tales, sociales y de trazabilidad, y califica a las empresas de biomasa o biocombustible para obtener reconocimiento legal en el marco de las metas establecidas por la Directiva del Consejo Europeo relativa a Energía Renovable 2009/28/CE (UE-RED).

Con la recertificación de esta norma, el **Ingenio Monte Rosa** evidencia el cumplimiento de los seis principios de sustentabilidad, que requieren la protección de la biodiversidad respetando el medio ambiente y los recursos naturales, la aplicación de buenas prácticas agrícolas, el cuidado de la salud y seguridad de los colaboradores, el



mantenimiento de buenas relaciones laborales y con las comunidades, el cumplimiento de derechos humanos y tratados internacionales, el cumplimiento de la ley y el mantenimiento de un sistema de gestión.

Este es un logro, resultado del trabajo en equipo y aporte de todos los miembros de la empresa.

Energía limpia y renovable

La Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), acomete una nueva inversión creando la Empresa Generadora de Energía Renovable de Rivas S.A. (EGERSA); para mejorar la conversión de la energía renovable almacenada en el bagazo de caña de azúcar; aumentando la presión y temperatura de la generación del vapor para lograr excedentes de energía eléctrica y exportarla al Sistema Interconectado Nacional.

de este vapor en 40 MWh de energía eléctrica. El mayor porcentaje de esta energía, será exportado al Sistema Interconectado Nacional, a través de una línea de transmisión de 3.7 kilómetros a 138 Kv hasta la bahía de la sub estación de la ciudad de Rivas.

El proyecto se encuentra en una ejecución del 50% del total, las obras civiles y estructurales están en su fase final de ejecución, ya

iniciaron el montaje de la caldera de vapor y en junio de este año inician el montaje del turbogenerador eléctrico. Paralelamente, avanza el diseño y fabricación de todos los sistemas auxiliares para garantizar que el proyecto entre en su fase operativa en noviembre de 2018.

El total de la inversión a la fecha ha ascendido los US\$ 33 millones de dólares, la proyección de inversión de la obra es de US\$ 70.6 millones de dólares. Lo anterior dinamiza la economía local al generar 210 empleos tanto directos como indirectos.

En la fase final del proyecto generará 40 MWh.

El proyecto consta de una caldera que aprovecha la energía térmica liberada en la combustión de bagazo de caña entregando vapor de agua a razón 170 toneladas hora a una presión 1250 psi. Un turbo generador que convierte la energía





Dr.

Zucarowsky

nos cuenta que...

1

El azúcar posee un importante efecto antidepresivo: activa un mecanismo fisiológico que aumenta la concentración de neurotransmisores cerebrales.



2

Para jugar fútbol durante 6 minutos o correr 10 minutos, nuestro cuerpo requiere gastar unas 100 kilocalorías. Si no hay suficiente azúcar en la sangre, el cuerpo no será capaz de producir las cantidades adecuadas de energía que necesitas para rendir eficazmente en el deporte.

3

El azúcar es el endulzante más empleado en el mundo. En la caña de azúcar se encuentra en una proporción del 10%. Lo que significa que de 100 kg de caña de azúcar se obtienen 10 kg de azúcar.



4

Glykis, en griego significa dulce. A los carbohidratos se les suele llamar también glúcidos (deriva de glykis), porque muchos de ellos presentan ese sabor.



5

Un niño(a) o adolescente debe ingerir más kilocalorías que un adulto, ya que además de la energía utilizada en funciones vitales y en actividades diarias, necesita un aporte extra de materia y energía para crecer.

Compromiso con LA MADRE TIERRA

La Agroindustria Azucarera de Nicaragua, una vez más reafirma su responsabilidad con el medio ambiente, siendo partícipe de la Décima Sexta Feria Nacional de la Tierra, en conmemoración del Día Internacional de la Madre Tierra, con el lema “Agua y Desarrollo Humano”.



Como sector, se han adoptado acciones enmarcadas en la conservación y preservación de la tierra, en sus distintas fases de producción de la caña de azúcar; así como en la generación de energía limpia y renovable.

La Feria Nacional de la Tierra es un espacio de debate e intercambio de ideas creativas, que buscan mejorar las buenas prácticas agrícolas para proteger los recursos naturales.

Este año los cuatro ingenios azucareros del país, destacaron con la presentación de sus proyectos de Responsabilidad Social Empresarial, instando a una conciencia ambiental, que erradique la contaminación de suelos y recursos hídricos.

Los ingenios SER San Antonio, Monte Rosa, CASUR y Montelimar, han homologado sus medidas de protección al medio ambiente a través de sus programas de Gestión Ambiental, entre éstas destacan:

La conservación de la biodiversidad, reforestación, reutilización del agua, programas de reciclajes; ade-

más de las campañas ambientales en las escuelas y las comunidades de su influencia y la cogeneración de energía limpia y renovable.

La Feria Nacional de la Tierra solidifica un espacio intersectorial con el objetivo de ratificar los compromisos asumidos por el sector empresarial, para cuidar el planeta.

Durante los días de exposición, se plasmaron diversos temas ambientales de parte de instituciones públicas y privadas, representantes de organismos internacionales, universidades, así como organismos juveniles, sobre el avance de la gestión ambiental, que llevan a cabo las instituciones privadas y estatales del país.

Cada ingenio invierte en la conservación y preservación de los recursos naturales y se ha enfocado en programas, donde principalmente trabaja con los colaboradores, obteniendo resultados positivos en las comunidades de su influencia.

Producción sostenible

En su proceso de producción limpia, **SER San Antonio** reutiliza 20,000 millones de galones de agua al año, lo que equivale al consumo de 1 millón de personas.

Produce energía limpia a partir del bagazo de caña, se estima que desde 2004, ha venido reduciendo más de 95 mil toneladas de gases de efecto invernadero por año, lo que significa que en los últimos 6 años ha evitado que unas 500 mil toneladas de gases de efecto invernadero lleguen a la atmósfera.

En las jornadas anuales de reforestación siembran 50 mil plantas de es-

pecies nativas provenientes del vivero de **SER San Antonio**, en riberas de ríos y áreas baldías del Occidente del país: Chichigalpa, Posoltega, El Realejo, Corinto, Chinandega, El Viejo, Quezalguaque y León.

Como logro de este esfuerzo, se ha obtenido la recuperación del río Chichigalpa. Después de más de 6 años de trabajo, el río ha recuperado su caudal gracias a la protección que le brindan los árboles que han sido sembrados en los últimos años.

Con su programa “Adopte un Árbol”, el ingenio participa en diferentes actividades, tales como la Feria Nacional de la Tierra, el Festival de la Tortuga Carey, las Ferias Ambientales Municipales, el Concierto Ambiental de Occidente; lo que le ha permitido obtener una gran aceptación en la población.



Conservación y preservación

La **Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR)**, cuenta con un vivero de más de 16 mil plantas de distintas especies, y como parte de sus acciones ambientales, realizan la campaña de “Adopta un Árbol” con estudiantes y trabajadores de la empresa, comprometiéndose a sembrar y dar mantenimiento a las áreas reforestadas.

Desde hace cinco años hasta la fecha han sembrado 48,000 plantas.

CASUR, vela por la conservación de la Reserva Natural Domitila, ubicada en el Municipio de Nandaimé; y como iniciativa público-privada con la Alcaldía Belén, desarrollan desde hace nueve años el proyecto “Retribución por servicios ambientales hídricos en la Subcuenca Gil

González”, contribuyendo a mejorar la disponibilidad de agua en la protección y conservación de bosques naturales en 612 ha, en fincas situadas en zonas alta y media de la Subcuenca, beneficiando a 114 familias lideradas por 92 hombres y 22 mujeres, quienes reciben una compensación anual de incentivos monetarios por hectáreas. Asimismo, invierten en tecnologías amigables con el medio ambiente para el uso eficiente del recurso agua.



Energía limpia

En materia de cogeneración de energía a partir del bagazo, **Ingenio Monte Rosa** utiliza parte de la energía limpia generada, en su proceso de producción y el excedente ingresa al

sistema eléctrico interconectado del país.

Por otro lado, han modernizado sus sistemas de calderas, lo que permite el lavado de gases y su captura en cajas húmedas o trampas de cenizas y hollín, evitando que se dispersen en la atmósfera.

Han invertido más de US\$3.9 millones de dólares en el proceso industrial para mejorar la eficiencia en el uso del agua; además han logrado conservar más de 880 hectáreas en bosques naturales, conservación de especies y senderos ecológicos.

El 87% de sus residuos son reutilizados; de esta manera realizan un manejo responsable de los desechos en todas las etapas de la producción de azúcar.



Manejo de cuencas



Corporación Montelimar impulsa un proyecto de reforestación en todas sus fincas ubicadas en los municipios de Villa El Carmen y San Rafael del Sur, en las tierras no aptas para el cultivo de caña, para conservar y enriquecer las áreas de bosque tropical seco que existen. Con esto refuerzan la conectividad biológica y mejoran el hábitat de las especies asociadas a este ecosistema.

Hasta la fecha han logrado la reforestación de 3,083.94 hectáreas, equivalentes a 4,374.26 manzanas, sembrando 1,973,255 árboles de 53 especies autóctonas, con una inversión de más de US\$ 2.05 millones de dólares. Además, **Corporación Montelimar**, es propietaria de la Reserva Natural, ubicada en Villa El Carmen, Masachapa; la cual es área protegida de interés ecológico, orientada a la conservación del Bosque Tropical Seco. El área total de esta reserva es de 434.14 hectáreas, siendo 379.14 hectáreas de bosques tropical seco y 55 hectáreas almacenan 3.6 millones de metros cúbicos de agua de lluvia.

Logrando hasta la fecha, la cosecha de 18 millones de metros cúbicos de agua de lluvia.

Informe

EL AZÚCAR Y LA OBESIDAD parte 11

Puntos claves

La actual epidemia de obesidad no aparece de manera uniforme en todos los países. Aquellos que muestran un aumento mucho más lento en su prevalencia pueden proporcionar indicadores útiles a otros países con tendencias menos favorables sobre como ralentizar, o invertir, estos aumentos en prevalencia.



Existe un consenso internacional de las instituciones relacionadas con la salud respecto a que la combinación de una dieta rica en carbohidratos, junto con actividad física regular, es la mejor manera de evitar un balance energético positivo y, por lo tanto, la obesidad.

La evidencia disponible sugiere, de forma consistente, que el consumo de azúcar (sacarosa) no tiene una influencia causal en la actual epidemia de obesidad.

Los cambios en las actividades laborales, domésticas y de tiempo libre, junto con el mayor uso del automóvil, han desempeñado un papel muy importante en la aparición de la obesidad y sobrepeso en los países desarrollados.

En algunos grupos de población, unos bajos niveles de actividad física pueden ser más importantes que unos inadecuados hábitos dietéticos en el aumento de peso.



La sustitución de las grasas de la dieta por carbohidratos (almidón y azúcares), y un aumento de actividad física, pueden ayudar tanto a la pérdida de peso inicial como al mantenimiento a largo plazo de un peso corporal saludable.

Sustituir el azúcar (sacarosa) por edulcorantes artificiales para ayudar a la pérdida de peso puede ser contraproducente puesto que, de hecho, puede llevar a una ingesta mayor de grasa.

No existe suficiente evidencia disponible relacionada con los efectos que puedan causar alimentos individuales sobre la densidad energética de una dieta global libremente seleccionada.



Respecto a las bebidas refrescantes azucaradas no existe en la actualidad evidencia científica suficiente que justifique su asociación al sobrepeso. Consumidas de forma moderada, pueden formar parte de una alimentación normal.

No existe suficiente evidencia disponible relacionada con los efectos de alimentos individuales sobre la densidad energética de una dieta total libremente seleccionada.

Otra área de controversia es sobre cuanto incrementaran probablemente los alimentos ricos en energía la densidad energética total de la dieta.

Referencia bibliográfica

Astrup A, Grunwald GK, Melanson EL, Saris WHM, Hill JO The role of low-diets in body weight control: a meta analysis of ad libitum dietary intervention studies. International Journal of Obesity 24 (72): 7545-52





La Dulce Cocina

Crepas a la naranja

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 taza de jugo de naranja natural
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1 taza harina
- Una pizca de sal
- 1/8 cdtita. de canela molida

PROCEDIMIENTO

En una olla hervir el agua con el azúcar a fuego alto. Luego agregar el jugo de naranja natural y hervir nuevamente a fuego medio bajo por 20 minutos, hasta que la mezcla se vuelva espesa como la miel. Retirar del fuego y dejar enfriar aparte.

En un recipiente, batir la leche con los huevos, después agregar la harina, la sal, la canela; volver a batir. Dejar reposar la mezcla por 15 minutos. Luego en una sartén de teflón con un poco de mantequilla a fuego medio, agregar 1/2 taza de la mezcla de las crepas y cubrir el fondo del sartén con una capa fina.

Cocinar la crepa dos minutos, luego voltear y dorar dos minutos más.

Al servir, doblar las crepas en dos, luego otra vez en dos para que queden en forma de pañuelo o triángulo. Servir agregándole la miel de naranja encima.



Hazel Cuadra
Simple & Gourmet



La Agroindustria Azucarera de NICARAGUA

"Genera energía limpia y renovable"



El 15% de la energía limpia y renovable que se produce en el país depende del sector azucarero.



"Preserva nuestros recursos naturales"

El sector azucarero implementa acciones y proyectos Para la preservación del medio ambiente.



Comité Nacional de Productores de Azúcar
Nicaragua



En tus manos tienes el
presente y futuro del planeta.
¡100% Actitud Verde!

