

el AZÚCAR

noviembre 2014

Un compromiso de responsabilidad social

**Vida
Saludable**
El azúcar y
la obesidad

LA AGROINDUSTRIA AZUCARERA

Comprometida con el desarrollo

SER SAN ANTONIO

Planificación de zafra 2014-15

MONTE ROSA

Proyectos comunitarios

CASUR

Reserva Silvestre
Domitila

MONTELIMAR

Producción récord
zafra 2013-14

EN NUESTROS INGENIOS LA EDUCACIÓN ES IMPORTANTE



Gisselle Dubón
Directora CDI
"Arcoiris del Futuro" No. 6

"Gracias al apoyo que brindan los ingenios, se fortalece la educación y el desarrollo de nuestras comunidades".

"Anualmente construyen y reparan docenas de escuelas para que los niños y niñas reciban educación en mejores condiciones".



Christian Romero
Directora de Escuela
"Lucrecia Martínez Toruño"



Estudiantes de educación primaria
Escuela Silvia Herrera, Rivas.

“Muchos alumnos podemos estudiar en mejores condiciones gracias a las donaciones de material escolar que realizan los ingenios”.

“La educación ambiental es fundamental para las futuras generaciones, por eso los ingenios implementan acciones que benefician la educación de miles de niños y niñas”.



Hans Treminio
Gestor de Comunidades
Ingenio Montelimar

CONTENIDO

el **AZÚCAR** noviembre 2014

Un compromiso de responsabilidad social



La Agroindustria Azucarera 4
Comprometida con el desarrollo



Día del Azúcar 6
Aprender de la mano de los mejores Chefs



SER San Antonio 10
Planificación de zafra 2014-15



Monte Rosa 11
Reconoce a sus trabajadores destacados



CASUR 12
Reserva Silvestre Domitila



Montelimar 14
Producción récord zafra 2013-14



Monte Rosa 16
Vivienda propia a cortadores



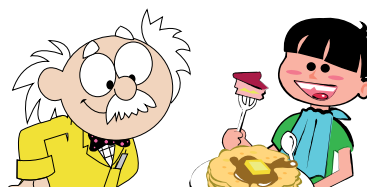
¿Sabía que...? 17
El azúcar en la cena



SER San Antonio 18
Programa de reforestación y educación ambiental



Monte Rosa 20
Ética y valores



Aprende a Comer 23
Charlas Educativas



Montelimar 26
Única cortadora de caña



SER San Antonio 28
La mejor plataforma tecnológica



Monte Rosa
Recibe visitas

30



Montelimar
Mejoramiento de escuelas rurales

42



CASUR
Jornada de reforestación

32



CASUR
Mejora continua

43



SER San Antonio
Campaña "Adopte un Árbol"

34



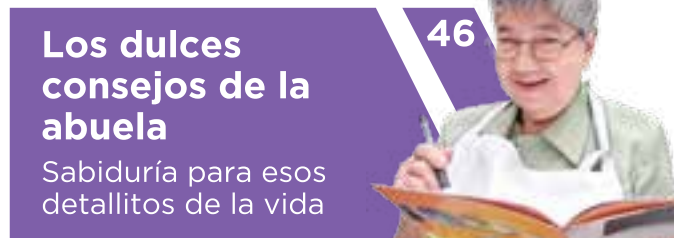
SER San Antonio
Jornada odontológica

44



Informe
Endulzantes artificiales: no son tan saludables

35



**Los dulces
consejos de la
abuela**

46

Sabiduría para esos
detallitos de la vida



Monte Rosa
Proyectos comunitarios

36



Dulce Cocina

47

Torta de
leche

Encanelados



SER San Antonio
Reconocimiento de Feria Nacional de la Tierra

38



COLECCIONABLE

49

El azúcar y la obesidad



Monte Rosa
Lavamanos portátiles

40



Dr. Zucarowsky

Nos cuenta que...

51

Esta es una publicación trimestral del **CNPA** para información del azúcar y sus beneficios.

Si desea más información sobre **el Azúcar** y otros temas relacionados visite www.cnpa.com.ni

La Agroindustria Azucarera

Comprometida con el desarrollo



Lic. Jose Adán Aguerri
Presidente del Consejo Superior
de la Empresa Privada (COSEP)



“ Esta industria ha diversificado su producción a través del tiempo incrementando permanentemente sus esquemas de producción. Desde COSEP reconocemos la importancia del sector azucarero que genera alrededor de 35,000 empleos directos y sus ingresos alcanzan aproximadamente US\$ 450 millones tanto en ventas internas como en exportaciones de azúcar, melaza, energía eléctrica, etanol y alcohol potable e industrial. ”

Ing. Michael Healy Lacayo
Presidente de Unión de
Productores Agropecuarios
de Nicaragua (UPANIC)



“ La industria azucarera es importante para el país pues transforma la materia prima que produce de la caña de azúcar en productos con valor agregado para el mercado nacional y mundial, es importante resaltar que existen unas 130 mil familias involucradas en el proceso de la materia prima, la transformación y el manejo del producto, lo que genera más de 250 millones de dólares en divisas. ”



Dr. Humberto Argüello Ch.
Secretario Técnico Comisión
Nacional de Promoción de
Exportaciones (CNPE)

“ El aporte del sector azucarero a las exportaciones nicaragüenses es muy importante, actualmente las exportaciones de azúcar se distribuyen a distintos mercados, generando divisas durante el año 2013 por el orden de los 250 millones de dólares; así mismo es importante observar los avances del mismo hacia la generación de energía. ”

“ Los ingenios azucareros, al generar energía limpia por medio de la biomasa que resulta del procesamiento de la caña de azúcar, producen anualmente más de 270 millones de kilowatts horas de energía, aportando aproximadamente el 7% de la energía que se consume a nivel nacional. Así mismo contribuyen con la protección al medio ambiente, dejando de emitir anualmente más de 178 mil toneladas de gases de efecto invernadero. ”



Lic. Edwin Castro
Presidente de Feria Nacional
de la Tierra

“ Nosotros la plataforma ambiental Feria Nacional de la Tierra somos testigos de ese compromiso coordinado de los ingenios por emprender acciones por el medio ambiente y el resultado ha sido enconmiable. Lo podemos observar en la reducción del consumo de agua, en la generación de energía, reutilización de residuos, conservación de pequeñas reservas ecológicas y sin duda alguna el compromisos de sus trabajadores. ”

“ uniRSE saluda al sector azucarero: por su gran trabajo y las muestras de alta Responsabilidad Social Empresarial. Valoramos el compromiso de estas empresas con sus colaboradores, comunidades donde trabajan, medio ambiente, educación y la salud. Contamos con buenas prácticas del sector azucarero que nos sirven de ejemplo para demostrar a otras los resultados de trabajar bajo el concepto de ganar – ganar. ”

Ing. Emilio Rappaccioli
Ministro de Energía y Minas



“ Los ingenios azucareros, al generar energía limpia por medio de la biomasa que resulta del procesamiento de la caña de azúcar, producen anualmente más de 270 millones de kilowatts horas de energía, aportando aproximadamente el 7% de la energía que se consume a nivel nacional. Así mismo contribuyen con la protección al medio ambiente, dejando de emitir anualmente más de 178 mil toneladas de gases de efecto invernadero. ”

Lic. Carlos Reynaldo Lacayo
Presidente de Unión Nicaragüense
para la Responsabilidad
Social (uniRSE)



“ uniRSE saluda al sector azucarero: por su gran trabajo y las muestras de alta Responsabilidad Social Empresarial. Valoramos el compromiso de estas empresas con sus colaboradores, comunidades donde trabajan, medio ambiente, educación y la salud. Contamos con buenas prácticas del sector azucarero que nos sirven de ejemplo para demostrar a otras los resultados de trabajar bajo el concepto de ganar – ganar. ”



Día del Azúcar

Aprender de la mano de los mejores Chefs

En el marco de la celebración del “Día del Azúcar” el Comité Nacional de Productores de Azúcar de Nicaragua realizo un taller gratuito de cocina en el que participaron destacados profesionales del arte culinario nicaragüense.

Unos días anteriores al taller se llevó a cabo una presentación a la que acudieron numerosos medios de comunicación.



¿Cuál es la contribución del azúcar como endulzante y potenciador del sabor?

“Es necesario endulzar nuestros platos de forma saludable. Es mejor azúcar natural que químicos artificiales. El azúcar es un alimento, usado de forma moderada es imprescindible para el funcionamiento de nuestro cuerpo y hace que los platos sean mucho más ricos”.



MARÍA ESTHER LÓPEZ GUZMÁN

¿Función del azúcar en la repostería?

“Como ingrediente fundamental de la panadería y de la pastelería, el azúcar natural es uno de los ingredientes que no puede faltar. Además de dar volumen y textura, colorear y aromatizar, mejora la conservación, carameliza, sirve para hacer decoración y sobre todo, le da el sabor que esperamos en un pastel. Muchas veces me preguntan: ¿puedo poner menos cantidad de azúcar? Y contestó ¡sí, poder, puede!, ¡pero el resultado no será el mismo!”



MARÍA JOSEFINA GURDIÁN “PINITA”

¿Qué papel tiene el azúcar en la cocina?

“Al margen de que nos proporciona energía, a la hora de preparar los alimentos el azúcar natural cumple numerosos papeles beneficiosos para el arte culinario: suaviza helados, gelifica y conserva jaleas, le quita amargor a los tomates y una larga lista que hace que el azúcar sea imprescindible en la cocina de todo chef”.



SILVIO ARÉVALO

Con anterioridad a la realización del taller, edecanes repartieron volantes informativos de la celebración del “Día del Azúcar” para que el público en general tuviese conocimiento del mismo.



También se realizó una amplia publicidad en medios radiales.



En un frecuentado centro comercial se improvisó una cocina, con la colaboración de Economart, en la cual los asistentes que pasaron por el taller pudieron aprender técnicas básicas de cocina y los secretos para preparar deliciosas recetas en las que el azúcar como alimento tenía un papel destacado.



La popular propietaria de Pastelería y Terraza Margarita, María Josefina Gurdíán, más conocida como “Pinita”, preparó Queque de manzana, Chesse cake clásico, Queque de zanahoria y tres leches.



Entrega de recetas elaboradas por Doña Pinita, en compañía de Srta. Jenny Aguilar, Miss Dulzura 2014; de izq. a der.: Danelia Maltez, Jessica Araica, Julia Alemán y Yamileth Rocha.



El conocido chef Silvio Arévalo preparó Chuleta de cerdo a la hawaiana, Trocitos de cerdo en salsa agri-dulce, Medallones de pollo en salsa de mostaza y Peras al vino al estilo del chef.



Sorteo con Silvio Arévalo, de izquierda a derecha: Silvia Mayorga, Claudia Puerto, Karen Martínez y Cristian Méndez.



Reconocida como “La Reina del Sabor Nicaragüense”, María Esther López Guzmán, elaboró Torta de maíz tierno, Manuelitas rellenas, Maduros en gloria, Flan casero de pan y la última receta Chicha de pelo de maíz fue cantada por ella misma, de su disco “Nicaragua en mi Sazón”, e interpretada por bailarines

del grupo de danza Alfonso Flores, quienes además realizaron el baile del tema “ Buñuelos norteños”. Las recetas elaboradas por los chefs, fueron rifadas entre los asistentes.



Entrega de María Esther, de izquierda a derecha, nombre de las ganadoras: Merilyng Sequeira, Karina Rostran, María Martínez e Ivania Osorio.



A todos los asistentes, a lo largo de toda la jornada del taller, se les entregó un recetario conteniendo dulces recetas, así como un practico delantal de cocina. ■



SER San Antonio

Planificación de zafra 2014-15

La empresa agroenergética del Grupo Pellas, SER San Antonio, en su proceso de planificación de cosecha plantío a plantío, realizó el programa de capacitación técnica del personal, para la optimización de sus recursos en la zafra 2014-2015, informó el Gerente de Operaciones y Cosecha, ingeniero Walter García.

Un equipo de profesionales diseñó un plan para cada uno de los 1,800 plantíos de SER San Antonio, definiendo sobre un mapa de Google las rutas de salida y entrada de la flota de cosechadoras, así como el tipo de corte, manual o mecanizado, que convenga de acuerdo a cada circunstancia.

El ingeniero García explicó que con el ajuste a la red vial en los plantíos se buscan nuevos indicadores en el manejo de la materia prima ya que el tiempo de permanencia de la caña desde que se corta hasta que llega a Fábrica, incide notablemente en la cantidad de jugos que se extraen en la molienda. “Si nosotros entregamos la materia prima en tiempo y forma, el área industrial tiene más posibilidades de recuperar más azúcar”, señaló.

MODERNOS SIMULADORES DE COSECHA

Este año, SER San Antonio adquirió un segundo simulador de cosecha, dispositivo que permite a los operarios aprender a dominar la tecnología que traen incorporada las modernas cosechadoras de las que



dispone el ingenio, el primero en América Latina en adquirir esta metodología para entrenar a su personal.

Unos 80 colaboradores han sido preparados en estas cabinas simuladoras que tienen seis niveles de operación, desde el manejo básico de la cosechadoras, hasta grados de complejidad para el cuidado de las plantaciones como la mejor manera de despuntar la caña o la forma apropiada de cortar la base del tallo, así como enfrentar obstáculos en el terreno para el cuidado de la maquinaria. ■

En agosto inició el entrenamiento de como mínimo 8 horas diarias por día para cada operario, hasta el inicio de la zafra en noviembre”, indicó el ingeniero García.

Monte Rosa

Reconoce a sus trabajadores destacados

Con el objetivo de promover la satisfacción de sus trabajadores a todos los niveles, Monte Rosa ha desarrollado un Programa de Motivación y Reconocimiento.

Como parte del mismo, cada año, al concluir su zafra, la empresa reconoce en diferentes actividades de celebración, a aquellos colaboradores que se destacaron en el cumplimiento de los distintos indicadores y metas establecidas al inicio del período productivo.

En este sentido, un total de más de 140 trabajadores de las áreas agrícola, taller, fábrica, laboratorio, logística y administración fueron premiados este año durante actos de reconocimiento, actividades recreativas y almuerzos especiales.

Algunos de los parámetros utilizados para otorgar los reconocimientos fueron: mejor asistencia y rendimiento, mayor cantidad de toneladas cortadas, liderazgo y responsabilidad, compañerismo e iniciativa, cumplimiento de indicadores y metas propias de cada proceso.



Los premios entregados incluyen desde provisiones, electrodomésticos, artículos para el hogar hasta viajes familiares. ■



CASUR

Reserva Silvestre Domitila



De izquierda a derecha: Lic. Roger Zamora, Gerente General CASUR; Ing. Edwin Castro, Presidente de Feria Nacional de la Tierra; Ing. Danilo Peña, Gerente de Fábrica CASUR.

CASUR inició un proceso de fortalecimiento del manejo de la Reserva Silvestre Privada (RSP) Domitila, uniendo esfuerzos con los Jóvenes Ambientalistas y la Feria Nacional de la Tierra.

El Ing. Edwin Castro, Presidente de la Feria Nacional de la Tierra, visitó junto con los representantes de los Jóvenes Ambientalistas, quienes están interesados en establecer un convenio de alianza para invertir en la Reserva y reactivarla en conjunto con CASUR, por lo que se firmará dicho convenio con el fin de asumir un compromiso para generar condiciones de sostenibilidad, manejo agro turístico, ecológico y hacer



Durante visita en la reserva, de izquierda a derecha: Ing. Brian Raber, de Katy Texas, USA; Ing. Bayardo García, Administrador de RSP Domitila, Ing. Daniel Heffern, de Houston, Texas, USA.

de la Reserva un modelo de conservación en el país.

CASUR es dueña de la RSP Domitila, que se encuentra ubicada en el Municipio de Nandaimé con una extensión de 345 manzanas de bosque tropical seco, siendo la primera RSP creada en el país donde se pueden observar las especies de flora y fauna típicas de ese hábitat con la peculiaridad de ser uno de los pocos remanentes de bosques tropical seco a orillas del Lago Cocibolca; lo que le hace atractiva para las aves migratorias en la búsqueda de alimento y refugio en su tránsito por el área.



El objetivo de CASUR como parte de su Responsabilidad Social Empresarial y de sus proyectos socio ambientales, es poder utilizar la Reserva como aula verde para el proceso de sensibilización y capacitación a estudiantes y población en general.

En la Reserva Silvestre Privada Domitila, también se atiende a científicos internacionales, que realizan visitas para la investigación y monitoreo biológico de la fauna, especialmente aves, insectos y murciélagos. ■



Montelimar

Producción récord zafra 2013-14



Luego de 184 días de zafra el Ingenio Montelimar terminó la cosecha 2013-2014, con una molienda muy cercana a las 700 mil toneladas cortas de caña de azúcar, producto de un rendimiento promedio de 75 toneladas por manzana, para una producción récord en la historia del ingenio de 1.339 millones de quintales de azúcar, para un incremento del 15% con respecto a la zafra pasada. La cantidad producida incluye azúcar cruda con un 20% del total y azúcar blanca sulfitada.

Estos resultados son producto del crecimiento de las capacidades productivas del ingenio, tanto en el área agrícola como en el área industrial, y de la modernización de sus procesos, logrando este año alcanzar la certificación de su sistema de calidad bajo la norma ISO 9001.

Igualmente este año logró la renovación e inclusión de las nuevas áreas productivas del certificado de Buenas Prácticas Agrícolas, (BPA) emitido por el Ministerio Agropecuario Forestal, (MAGFOR), reafirmando el compromiso de sustentabilidad ambiental, social y laboral de la empresa.

Adicionalmente, el ingenio logró mantener la certificación International Sustainability et Carbon Certification, (ISCC), los objetivos de ISCC son el establecimiento de un sistema con orientación internacional, práctico y transparente para la certificación de biomasa y bioenergía. ISCC está orientado a:

- Reducción de emisiones de Gases Efecto Invernadero
- Uso sustentable de la tierra
- Protección de biósferas naturales y
- Sustentabilidad social.



Ing. Oscar Montealegre, Gerente General del Ingenio Montelimar.

Esta certificación permite a la empresa vender melaza sustentable a los proveedores de etanol al mercado europeo.

En el tema laboral se resalta que en la zafra la empresa mejoró el precio por tonelada, en una nueva modalidad por producción de corte, asistencia y calidad alcanzando un 5% de incremento por tonelada con respecto al precio de inicio de zafra. Además de la entrega de una canasta alimenticia bajo esta misma modalidad, al final de la zafra se les entregó el tradicional bono productivo.



Igualmente hicieron importantes esfuerzos en las medidas de higiene y seguridad, dotando de más y mejores equipos de protección, reduciendo en un 50% los accidentes de corte con respecto al ciclo pasado, con la introducción del machete australiano. Asimismo les hicieron entrega de hidratantes balanceados, asignaron un mayor número de brigadistas y más apoyo en primeros auxilios. También mejoraron los medios de transporte, áreas de descanso y campamentos.

El cierre de zafra, estuvo marcado con dos actos, uno de cierre de corte donde se premiaron a los mejores cortadores, que junto a sus compañeras e hijos les

organizaron eventos de recreación, presentaciones artísticas, payasos, brinca brinca, cerrando con un almuerzo. Destaca entre los cortadores el caso de Zenelia del Socorro García Ramos, una mujer que logró rendimientos productivos iguales o superiores al de muchos hombres.

El acto oficial de cierre de zafra fue otro evento artístico donde además de gratificar a los colaboradores destacados de las áreas de administración, agrícola y fábrica, haciéndolos acreedores de premios consistentes en electrodomésticos y reconocimientos. Brindándoles además un almuerzo a todos los colaboradores.



Este evento final estuvo presidido por la dirección de la empresa que rindió el informe final de zafra, alentando a todos los trabajadores a seguir dando lo mejor de sí, para alcanzar las metas de crecimiento y eficiencia que persigue la empresa para los próximos dos ciclos, entre lo que se establece producir más de 2 millones de quintales de azúcar y generar energía limpia para el sistema interconectado nacional, contribuyendo así a mejorar la matriz energética del país. ■





Monte Rosa

Vivienda propia a cortadores

Recientemente, el Ingenio Monte Rosa junto al Instituto de la Vivienda Urbana y Rural (INVUR) y la Alcaldía de Chinandega, inauguraron un proyecto de viviendas con el objetivo de beneficiar a 20 de los mejores colaboradores que se desempeñan en el corte de caña en cada zafra.

Para seleccionar a los beneficiarios y sus familias, se llevó a cabo un censo en donde -además de tomar en cuenta los años de laborar en la empresa- se analizó la situación socioeconómica de los trabajadores, considerando aspectos como: condiciones de riesgos en la ubicación, falta de acceso a servicios básicos, no vivir en casas propias si no compartidas con algún familiar, entre otros.

Santos Orlando Mairena, beneficiario del proyecto, expresó *“me siento agradecido y feliz, porque durante años mi familia y yo hemos vivido en malas condiciones, en una champita de plástico y ahora tenemos esta*

casa que nos dio el Ingenio Monte Rosa”. Los planes a mediano plazo, son continuar con el proyecto y la construcción de 30 viviendas más.

¡Comprometidos con la satisfacción de nuestros colaboradores y con una cultura de desarrollo responsable! ■



El azúcar en la cena



Existen algunas personas que acostumbran saltarse la cena, con el fin de cuidar su figura y ahorrarse algunas calorías, contrario a estos, existen otras personas que acostumbran ingerir una cena llena de calorías y pocos nutrientes como consecuencia de su vida social.

Es conveniente que la cena sea ligera: un plato de verdura, una ensalada, un poco de carne o pescado a la plancha es la mejor elección. Además, para terminar el día con un buen sabor, puedes añadir un poco de azúcar de caña a un té o un vaso

de leche. Te aseguras así unos dulces sueños, ya que este alimento ayuda a calmar la ansiedad y el estrés porque estimula la producción de una sustancia en el cerebro llamada serotonina que tiene efectos calmantes.

Uno de los aspectos que le brinda importancia a la cena es que ésta será el último alimento que tu cuerpo ingiera en el día, es decir, durante un tiempo entre 8 y 10 horas aproximadamente. El “cenar pesado”, como se dice comúnmente, evita el descanso total de tu cuerpo y

mente, ya que la ingesta excesiva de alimentos antes de dormir provoca en el cuerpo una sensación de pesadez y malestar. Contrario a lo anterior, el no cenar, provoca que los ácidos del cuerpo se estimulen desarrollando una sensación de hueco en el estómago, acidez y ardor.

Te presentamos algunas opciones de cena, las tres contienen el contenido calórico y nutrimentos necesarios para antes de dormir.

- **Opción 1:** 2 rollitos de jamón de pavo con quesillo a la plancha, acompañados de 4 rebanadas de tomate y un vaso de limonada endulzada con 1 cucharada de azúcar de caña.
- **Opción 2:** 1 taza de cereal con 1 vaso de leche, endulzado con una cucharadita de azúcar de caña.
- **Opción 3:** Ensalada verde, con lechuga, queso fresco, jamon de pavo, zanahoria y pepino, con un té de manzanilla endulzado con 1 cucharada de azúcar de caña. ■



SER San Antonio

Programa de reforestación y educación ambiental



La empresa del Grupo Pellas, SER San Antonio, inauguró su Programa de Reforestación y Educación Ambiental 2014 bajo el lema “Nuestro planeta es único, cuidémoslo”, con la meta de sembrar 60,000 plantas en 300 manzanas ubicadas en las riberas de ríos, áreas baldías y lomas deforestadas en los departamentos de Chinandega y León.

El programa, que este año ha previsto sembrar 10 mil plantas más respecto al año pasado, se inauguró en la ciudad de Chichigalpa con la participación de cientos de estudiantes y personal docente de 21 centros de estudio del municipio, así como delegaciones gubernamentales municipales y nacionales.



Esta iniciativa ambiental, que desarrollan por noveno año consecutivo, incluye el componente de educación ambiental, tiene como meta específica este año sembrar 20 mil plantitas en las riberas de los ríos Chichigalpa, Esperanza y Palestina, lo que equivale a 90 manzanas. Solo en Chichigalpa han realizado la siembra de 177,500 plantas de especies nativas de la zona como Guanacaste, Madroño, Genízaro, Leucaena, Roble, Ceiba, Caoba, Cedro Real, entre otros, lo que equivale a más de 320 manzanas de ribera reforestadas.

William Martínez, Responsable de la Unidad Ambiental de la Alcaldía de Chichigalpa



pa, destacó que gracias al Programa, actualmente se cuentan con árboles de 6 y 7 años de vida en las riberas de los ríos, lo que ha permitido recuperar estos afluentes.

El acto de inauguración del Programa, fue presidido por la vicealcaldesa de Chichigalpa, señora Nora Argentina Chávez; el Director de las Delegaciones Territoriales del MARENA a nivel nacional, señor Medardo López; la delegada del Ministerio de Educación (MINED) de Chichigalpa, licenciada Luz Albina Mendoza, así como concejales y autoridades de la Alcaldía y de INAFOR.

“Hemos visto cambios gracias al respaldo de las empresas del Grupo Pellas, años atrás el río Chichigalpa era un charquito sucio, incluso lo llamaban la zopilotería y ahora se utiliza como pequeño balneario”, expresó la Delegada del Mined, quien reconoció que la relevancia de este Programa ha permitido despertar la “conciencia ambiental” de los pobladores.

Por su parte los representantes de la Alcaldía y del MARENA manifestaron, que esta labor de reforestación conjunta con el Gobierno y las Alcaldías, los llena de entusiasmo y orgullo.

“Los jóvenes están participando de lleno y retomando valores y principios como es el cuidado al medioambiente, en Chichigalpa”, dijo López durante la inauguración del Programa.

La Coordinadora Ambiental de SER San Antonio, ingeniera Ivette Reyes, indicó que, a diferencia de años atrás, el Programa inició con la jornada de educación ambiental casa por casa, debido al fenómeno de El Niño.

“Vamos a dar oportunidad a que el invierno se establezca porque así se asegura que un mayor porcentaje de plantitas sobrevivan. Luego, empezaremos fuerte con la reforestación”, explicó. ■



Metas de reforestación por zona

8,000 plantas en Posoltega, 5,000 en El Realejo, 6,000 en Corinto y El Viejo, 9,000 en León, 12,000 en Chinandega y 20,000 en Chichigalpa.



Monte Rosa

Ética y valores



Colaboradores participantes en el taller.

El Ingenio Monte Rosa, realizó un reenfoque a su Programa de Transformación Cultural con el objetivo de fortalecer el clima organizacional de la empresa y posicionarse como uno de los mejores lugares para trabajar.

“En el año 2014, a partir de los resultados que tuvimos de la última evaluación de clima organizacional, decidimos replantearnos el enfoque con el que estábamos abordando todo el tema de clima en la empresa. El primer paso fue llevar a cabo una serie de grupos focales con colaboradores de diferentes niveles, y con el resultado de este ejercicio, usando los comentarios y sugerencias, entender las necesidades de mejora que la organización debía tomar en cuenta para que nuestros colaboradores sientan que laboran en un ambiente diferente y que se percibe como el mejor lugar para trabajar en nuestro país o región”, comentó la Ingeniera Dalia Jiménez, Gerente de Recursos Humanos.

Una vez realizados los grupos focales, se priorizaron los cambios que debían realizarse al Programa de Clima para cumplir con el objetivo propuesto.

Estos cambios incluyen:

- Sistematizar y comunicar el programa de motivación y de reconocimiento, resaltando y dando valor al esfuerzo del día a día para alcanzar las metas y objetivos del negocio.
- Mejorar el Sistema de Medición (encuestas) agregando confianza en la herramienta de levantamiento de información y seguimiento a los resultados.
- Implementar un Programa de Talleres de Capacitación para fortalecer el conocimiento en temas relacionados con comunicación, liderazgo, empoderamiento, entre otros.

- Fortalecer la comunicación institucional y formal de todos los temas asociados a clima organizacional.



Ing. Dalía Jiménez

En palabras de la Ing. Jiménez, el replanteamiento del programa se basó en “definir los componentes de fortalecimiento del programa, que van de la mano con una comunicación constante y transversal. Uno de los ejes es el **programa de motivación y reconocimiento** que incluye estar presente en cada una de las actividades, resaltando el esfuerzo de nuestros colaboradores por alcanzar los logros del negocio. El otro componente es cambiar la **forma de monitorear** la percepción sobre clima y el **seguimiento a los resultados obtenidos**, así que pasamos de hacerlo mensual a medirlo trimestral para darnos tiempo de hacer un plan de trabajo que responda a cada una de las inquietudes planteadas en las encuestas y un seguimiento a la eficacia del plan

propuesto. Por último, reforzar **toda la filosofía y conceptos de lo que realmente nos acerca a un clima laboral agradable a través de capacitaciones**: la forma de comunicarnos, el tipo de lenguaje que debemos usar aplicando conceptos fundamentales de la matriz interpretativa del lenguaje, el liderazgo que debemos tener, entre otros”.

Talleres de Capacitación que hemos nombrado GenerACCIÓN

El nuevo programa de clima incluye una serie de Talleres de Capacitación llamados TALLERES GenerACCIÓN, que abarcan todos los niveles de la organización, incluyendo el grupo de operarios.

Este programa se subdivide en 3 grupos. Cada colaborador está integrado en un programa diferente y los nombres del programa fueron definidos de acuerdo a los resultados que esperamos de cada uno de ellos:

- **AVANZA** para los operarios; son nuestra fuerza laboral que permite que los resultados se alcancen, a través de hacer AVANZAR o dar movilidad a las tareas operativas que realizan cada uno en su puesto de trabajo.



Participación práctica en el taller.

- **IMPACTO** dirigido a supervisores y coordinadores; la función de supervisión cuando se realiza de forma efectiva genera IMPACTOS inmediatos en la gestión, operación y resultados del negocio.

- **TRASCIENDE** enfocado a jefes y gerentes; la gestión y las huellas que deja cada jefe de proceso y gerente en este negocio debe TRASCENDER en la cultura y forma de trabajo eficiente.

Dalia nos cuenta que: “para AVANZA creamos una figura que llamamos VOCERO, que es la persona que replica el programa de clima que hemos diseñado para los operarios y lo hace aprovechando un espacio que hemos agregado específicamente para este tema en la herramienta de Momentos de Diálogo”.

Actualmente, el programa cuenta con más de 60 voceros, quienes fueron seleccionados por sus compañeros durante su respectivo Momento de Diálogo y están siendo capacitados constantemente sobre los temas y conceptos que queremos transmitir para lograr un clima organizacional agradable para todos, de manera que sirvan como multiplicadores de la información con sus compañeros de trabajo.

Avances del Programa de Clima

Se han realizado sesiones de los TALLERES GENERACIÓN, impactando directamente a través de conceptos, dinámicas y presentaciones interactivas en más de 300 colaboradores.

Indirectamente se impacta a un número más grande de trabajadores a través de los voceros, quienes semanalmente replican estas herramientas en sus Momentos de Diálogo con sus compañeros de trabajo.

Adicionalmente, se han realizado Monitoreos de Percepción, cuyos resultados se van comparando con los de la primera medición.

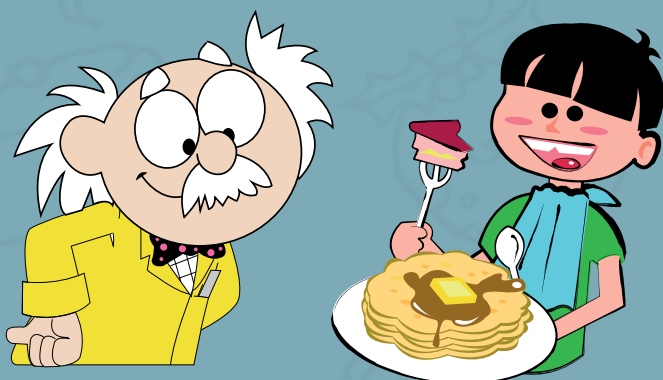
Los resultados del primer monitoreo han sido mucho mejores respecto a la medición 2013, a partir de la cual se decidió replantear el programa de clima. El siguiente paso es continuar reforzando, fortaleciendo y mejorando este plan de acción en función de cada una de las necesidades que se detecten a través de estas mediciones para hacer de Monte Rosa el mejor lugar para trabajar.

Este programa de clima está alineado a los valores de Pantaleón que comprenden la mejora y el cambio permanente con visión a largo plazo *“la filosofía y cultura del grupo Pantaleón en el Ingenio Monte Rosa debe trascender, de tal manera que una vez que uno entre a trabajar aquí se dé cuenta que está poniendo los pies en un lugar diferente, en un lugar que hace las cosas de manera distinta, en un lugar que tiene una cultura de trabajo que permite tener una jornada laboral agradable”*, finalizó la Gerente de Recursos Humanos. ■



APRENDE A COMER

Charlas Educativas



Para que los niños y las niñas en edad escolar amplíen sus conocimientos sobre una alimentación sana y balanceada, se continúan impartiendo las charlas Aprende a Comer en los colegios y escuelas de las zonas de influencia de los ingenios CASUR y Monte Rosa.

Estas charlas se desarrollan de una manera que facilita el aprendizaje ya que se incorporan personajes que hacen que el aprendizaje sea divertido, dinámico además de interactuar con los niños. Les presentamos algunas imágenes de los colegios visitados:



Colegio Pedro Quintanilla



Colegio Silvia Herrera López



Colegio Alfredo Narváez



Colegio Jesús del Rescate



Colegio María Teresa Martínez



Colegio San José

Colegio San José, Sabana Grande



Colegio María Lucrecia Rocha

Colegio Carlos González Martínez



Centro Educacional Pantaleon



Escuela Evemilda Somarriba



Colegio La Curva



Colegio Rigoberto Cabezas



Colegio Nuestra Señora del Perpetuo Socorro

Montelimar

Única cortadora de caña



Zenelia del Socorro García Ramos, cortadora de caña.

La caña de azúcar es un cultivo que influye de forma considerable en la economía de los países centroamericanos. El período de la cosecha de caña, conocido como “la zafra,” es intensivo en mano de obra, realizado en su gran mayoría por hombres.

Pero este no es el caso de doña Zenelia del Socorro García Ramos, de 42 años, 6 hijos, 3 nietos, “juntada” como ella dice, con José Esteban Parrales Mercado, y ahora es la única mujer cortadora de caña registrada en el Ingenio Montelimar en la zafra 2013-2014.

Doña Zenelia, es habitante de la comarca Loma Alegre, donde tienen una parcela de tres manzanas en la Cooperativa “Los Muñecos”, ubicada en el límite mu-

nicipal entre San Rafael del Sur y Diriamba, donde convive con toda su familia. Por más de seis años se ha dedicado al corte de caña en el ingenio, antes realizó diferentes labores del cultivo de caña.

En una breve entrevista que nos brindó, se evidenció una mujer muy extrovertida, sin complejos, honesta, risueña, con una determinación de sacar adelante a su familia realmente digna de ejemplo y admiración.

Nos cuenta que durante la zafra 2013-2014, cortó caña junto con su compañero de vida, su rutina comenzaba a la una de la mañana hora en que ya estaba preparando la comida para sus hijos, para ella y su marido. Quince minutos antes de las tres de la madrugada, ya estaban listos esperando el transporte que los conducía a las áreas de cosecha. A las cinco de la tarde regresaban a su casa, hubo días que llegaban más tarde.

Ella acumuló un total de 847.71 toneladas de caña durante la zafra. Al preguntarle que opinaba sobre de ser la única mujer cortadora de caña, un trabajo tradicionalmente desempeñado por hombres, ella respondió con una seguridad pasmosa: *“Como mujer me siento bien, el trabajo de la caña no es pesado, muchas mujeres trabajadoras de Loma Alegre me dicen: ¡uy yo no anduviera cortando caña! Pero ¿por qué? les digo...haciendo el esfuerzo uno sale adelante. Uno no le pone mente al trabajo. Mire yo en invierno y verano no tengo problemas... siembro maíz, sandías y pipianes; cuando cosecho me monto mi pana de pipianes y los vengo a vender, a mi no me gusta estar de balde...además lavo, plancho y cocino...”* Esta declaración demuestra el espíritu



incansable de esta mujer capaz de motivar al más escéptico, con una fe y confianza en sí misma que mueve montañas.

Existen numerosos riesgos relacionados con el trabajo en la caña de azúcar. ¿Usted utiliza adecuadamente el equipo de protección que le facilita el ingenio para su seguridad? *“En primer lugar yo no le veo ningún peligro con el nuevo machete curvo, se refiere al machete australiano, ¡Claro que los uso! responde con esa seguridad inspiradora. ¡Ni un día estuve de subsidio en esta zafra! termina diciendo.*

Las mujeres trabajadoras impulsan el desarrollo, luchan por su futuro y el de sus familias, de las que en muchos casos son el motor económico.

Es seguro que hay y habrá más mujeres como Zenelia García en nuestros campos y ciudades, una madre que a golpe de trabajo duro y honesto construye el futuro de su familia. ■

SER San Antonio

La mejor plataforma tecnológica



Expertos en informática participantes en el Technology Day 2014, destacaron la eficiencia e innovación de la Plataforma de Business Intelligence (BI) de SER, la identidad corporativa que aglutina a las empresas agroenergéticas, licoreras y de distribución del Grupo Pellas en Centroamérica.

El Gerente Regional de Informática de SER, ingeniero Graham Tercero, expuso este notorio caso de éxito en la gira tecnológica más importante en América Central y el Caribe que reunió en Managua a más de 600 profesionales de Tecnologías de Información (IT) y a más de 35 proveedores tecnológicos que interactuaron en foros y conferencias.

A través de la ponencia “Caso de éxito: La plataforma de BI de SER: Cómo convertir la tecnología en una herramienta de toma de decisiones”, el ingeniero Tercero explicó cómo esta iniciativa ha apoyado la estrategia global de la empresa en el logro de sus metas anuales, proveyendo a los ejecutivos de información oportuna en la toma de decisiones.

Manifestó que a través de este proyecto innovador se han logrado gestionar los procesos de las empresas de SER desde la siembra de los plantíos hasta la facturación de los productos terminados, con gran eficiencia en el uso de los recursos y el tiempo invertido.

“La plataforma ha sido un éxito para nosotros y esperamos que sirva de referencia al resto de empresas”, comentó.



Graham Tercero, Gerente Regional de Informática de SER San Antonio.

El ingeniero Jean Carlos Villagra, de Seijiro Yazawa Iwai C. A., tras escuchar las ponencias de las diferentes empresas participantes en el evento, señaló que la plataforma BI de SER es un modelo a seguir. *“Es puntual y cuenta con aplicaciones que se pueden utilizar no solo dentro de la oficina. Es innovadora”,* indicó.

Paula Solís, Directora de IT NOW, revista que anualmente organiza el evento, sostuvo que el principal objetivo de Technology Day es el intercambio de conocimientos, por lo que la experiencia de innovación de SER ha sido relevante.



Paula Solís, Directora de IT NOW.

Para Georgina Carcache, funcionaria de la Corte Suprema de Justicia, la Plataforma BI de SER se destaca especialmente porque simplifica los procesos y es ágil con la información. ■



Monte Rosa

Recibe visitas



Con el objetivo de fortalecer la relación con medios de comunicación locales y nacionales, Monte Rosa invitó a diferentes periodistas, fotógrafos y camarógrafos a realizar un recorrido por el Ingenio Monte Rosa, en donde tuvieron la oportunidad de conocer información sobre la empresa, recorrer fábrica, visitar proyectos de Fundación Pantaleón y la cosecha mecanizada.

En total fueron 16 medios de comunicación, entre los que se destacan: Canal 6, Canal 8, Canal 13, Canal 11, Canal 9, Canal 23, La Prensa Gráfica, La Prensa TV, Bolsa de Noticias, Trinchera de la Noticia, Canal 29, Canal 2, Radio Somos, Radio La Guarachera.

Como resultado de la visita se generó información positiva sobre el quéhacer de la empresa y las diferentes inversiones que se han realizado en las comunidades,

fortaleciendo de esta manera a la imagen institucional de Monte Rosa y el Grupo Pantaleón en Nicaragua.

REPRESENTANTES DE EMPRESAS PRIVADAS VISITAN INGENIO MONTE ROSA Y FUNDACIÓN PANTALEÓN

Recientemente un grupo de 30 personas, representantes de diferentes empresas privadas de Nicaragua, realizaron un recorrido por los proyectos que impulsa Fundación Pantaleón y el Ingenio Monte Rosa con el objetivo de conocer las buenas prácticas en Responsabilidad Social Empresarial.

Se contó con la presencia de colaboradores de B2Gold, Casa Pellas, Cargill, Manuquina, Disnorte, Ocal, Grupo Lafise, Care, Noble Energy, Gildan, Casa



ESTUDIANTES DE AGRONOMÍA VISITAN ÁREA DE CONSERVACIÓN DE MONTE ROSA

Como parte del desarrollo del Área Temática de Conservación San José de las Marías, recibió la visita de un grupo de 22 estudiantes de la Escuela Técnica del Campo, del Curso Técnico de Agronomía. Los estudiantes son de las Comunidades del Higueral, San José del Obraje y Las Grietas.

El grupo fue atendido por la Jefatura de la Zona III y sus colaboradores, en coordinación con Gestión Ambiental. ■

McGregor, Telefónica, NAVINIC, CASUR, empresas cafetaleras, ONGs, miembros de UNIRSE y el asesor en RSE para Latinoamérica.

Durante la visita tuvieron la oportunidad de conocer el Centro Educativo Pantaleón, Casa Materna “Refugio Belén”, Centros de Desarrollo Infantil «Arcoíris del Futuro», así como el corte de caña y la planta industrial de la empresa.

El objetivo de la visita fue poner en práctica los conocimientos teóricos acerca del estudio del funcionamiento de las interrelaciones biológicas de los ecosistemas, la conservación natural, la prestación de bienes y servicios ambientales del área.



Estudiantes de Agronomía visitan San José de las Marías.

CASUR

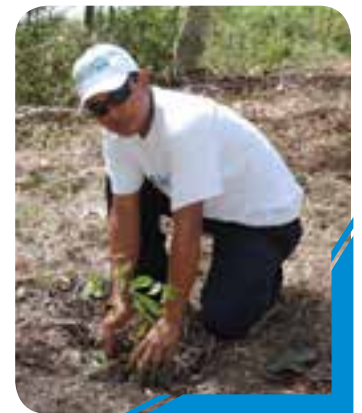
Jornada de reforestación



Reforestadas zonas de protección hídrica del Río Gil González en áreas de CASUR

Con mucho éxito CASUR llevó a cabo una jornada de reforestación en la zona de protección del río Gil González en la finca Los Arcos, ubicada en el Municipio de Potosí del Departamento de Rivas, donde sembraron 700 árboles de las especies de: ojoche, caoba, maderoño y carao.

La actividad inició con palabras de apertura por parte del Ing. Carlos Calderón, Gerente Administrativo y Suministros, quien dio a conocer los avances del plan de reforestación de las zonas de protección hídrica en las fincas de la empresa ubicadas en Nandaime y Rivas, como parte de las metas planteadas en el Programa de Gestión Ambiental (PGA) de la empresa.



Unidos por la preservación del Río Gil González

A la actividad asistieron trabajadores de la empresa e invitados entre ellos Cro. Ronald Umaña -Secretario Político de Potosí, Lic. Jeovani Álvarez - Delegado del MAGFOR Rivas, Ing. Néstor Casanova - Unidad Ambiental Buenos Aires, estudiantes de V año de secun-



daria del Instituto Benjamín Zeledón de Potosí y medios de comunicación.

A la fecha se han sembrado 48,243 plantas, con un 80% de prendimiento.

Las áreas priorizadas para la reforestación y enriquecimiento son zonas de protección hídrica, seleccionando principalmente plantas forestales que

favorecen la cosecha de agua como: javillo, ceiba, genízaro, espavel caoba, guanacaste, madroño y frutales para la disponibilidad de alimento para la fauna como: mamón, acetuno, caimito, ojoche, y mango.

Para este año la meta es establecer 12,500 plantas más; 7,000 en el Municipio de Nandaimé en las fincas Mecatepio, Javier Guerra y Domitila; y otras 5, 500 en Rivas en las fincas Santa Justa, El Sitio y Los Arcos, habiéndose sembrado ya el 70%.



De Izq. a der: Ing. Erllys Mena-Responsable de Cosecha de CASUR., Ing. Nestor Casanova- Unidad Ambiental Buenos Aires, Cro. Ronald Umaña-Secretario Político de Potosí, Lic. Rene Martínez- Comunicador Revista Somos Todos en el Sur, Ing. Carlos Calderón- Gerente Administrativo CASUR, Ing. Enrique Pereira- Gerente de Proyectos CASUR y Lic. Jeovani Alvarez-Delegado MAGFOR Rivas.

A través de estas actividades, CASUR espera despertar una mayor conciencia ambiental; antes de iniciar la reforestación, el Departamento de Gestión Ambiental brindó a los participantes una breve charla sobre la importancia de la preservación de las zonas de protección hídrica y también les orientaron sobre la forma correcta de realizar la siembra de los árboles. ■



SER San Antonio

Campaña "Adopte un Árbol"



La campaña ambiental "Adopte un Árbol", que las empresas del Grupo Pellas impulsan desde 2008, fue una vez más acogida con gran entusiasmo por los asistentes a la Feria Nacional de la Tierra que este año se celebró en junio en el turístico Puerto "Salvador Allende" en Managua, en ocasión del Día Mundial del Medioambiente.

50 mil plantas para nuestro programa de Reforestación y Educación Ambiental que se ejecuta en Chinandega y León en conjunto con centros de estudio, organizaciones ambientalistas y delegaciones del Gobierno Central", explicó la Coordinadora Ambiental de SER San Antonio, ingeniera Ivette Reyes, a un grupo de estudiantes que se acercaron para conocer más sobre la Responsabilidad Social Ambiental de estas empresas.



Cientos de personas de todas las edades llegaron hasta el quiosco informativo que instalaron en la Feria, para sumarse a esta original iniciativa que en los últimos seis años ha distribuido más de 6 mil plantas de Caoba, Roble, Madero Negro, Malinche, Cedro y Guanacaste, entre otras especies.

"Estas plantas provienen del vivero de SER San Antonio que anualmente produce unas

La ingeniera Reyes, en representación del Consejo Superior de la Empresa Privada (COSEP), también presentó la ponencia *"Perspectivas del sector privado basado en el manejo ambiental de sus desechos"*, en un conversatorio con autoridades del Gobierno Central, invitados especiales y directivos de la Feria Nacional de la Tierra, encabezados por su presidente el diputado Edwin Castro.

Unas dos mil personas realizaron una caminata de un kilómetro hasta el Puerto Salvador Allende para asistir a la inauguración de la Feria en la que están participaron unas 20 empresas patrocinadoras, universidades, colegios, embajadas e instituciones gubernamentales. ■

Endulzantes artificiales

No son tan saludables



Las personas podrían consumir edulcorantes artificiales porque piensan que los ayudarán a bajar el consumo real de azúcar y prevenir el aumento de peso, pero los químicos que contienen podrían tener un efecto opuesto.

Un nuevo estudio del Instituto Weizmann de Ciencias en Israel, ha encontrado que los edulcorantes cero calorías, pueden alterar el metabolismo y aumentar los niveles de azúcar en la sangre, al menos en ratones y ciertas personas. Los efectos negativos de estas sustancias vistos en el estudio pueden tener una relación con la manera en que los edulcorantes interactúan con una bacteria que habita nuestros intestinos.

Los resultados, publicados en el diario Nature, no quieren decir que comer azúcar es más saludable que consumir

edulcorantes artificiales, sin embargo sugieren que éstos podrían ser dañinos, al menos para ciertas personas.

Proporciona una gran masa de pruebas en apoyo de una idea emergente de que los edulcorantes artificiales no son directamente malos para la gente (los humanos ni siquiera pueden digerir la mayoría de ellos). Más bien, puede ser malo para los millones y millones de microbios que viven en los intestinos de las personas y esto, a su vez, puede ser malo para sus huéspedes humanos.

Las bacterias del intestino, en particular, parecen ser capaces de afectar a todos los tipos de funciones corporales. Sus acciones y las secreciones se han implicado en todo, desde la depresión y la artritis a la regulación del sistema inmunológico.

Para el experimento, los científicos añadieron edulcorantes artificiales (sacarina, surculosa o aspartame) al agua que tomaban unos ratones, y descubrió que los animales mostraban niveles de azúcar en la sangre superiores a los ratones que tomaron agua con azúcar.

Los investigadores también encontraron que los edulcorantes artificiales cambiaban la función de la flora intestinal en los roedores. Cuando utilizaron antibióticos para suprimir la bacteria, la diferencia en los niveles de azúcar en-

tre los grupos de ratones con distintas dietas desapareció.

La secuenciación de genes confirmó que los ratones alimentados con edulcorantes artificiales tenían un conjunto notablemente diferente de bacterias que viven en sus intestinos que los alimentados con el tipo natural.

Curiosamente, el microbioma de los ratones alimentados con edulcorante se parecía mucho a las que se encuentran en los individuos obesos.



Posteriormente los científicos estudiaron a 400 personas y descubrieron que la flora intestinal en quienes consumían edulcorantes artificiales era diferente a la de las personas que utilizan azúcar normal, y también tenían niveles de azúcar en la sangre superiores.

Los investigadores aseguran que se necesitarán futuros experimentos antes de hacer recomendaciones con respecto al uso y la dosis correcta de edulcorantes artificiales, pero cabe destacar que en las pruebas llevadas a cabo, tanto en humanos como ratones, no se encontró ningún beneficio del uso de estos edulcorantes. ■

Monte Rosa

Proyectos comunitarios



Durante la inauguración, Ing. Bernardo Chamorro, Gerente General de Ingenio Monte Rosa y Doña Lucía Herrera, Presidenta de la Fundación Pantaleón.

El Ingenio Monte Rosa y Fundación Pantaleón, como parte de su política de Responsabilidad Social Empresarial realiza importantes inversiones en las comunidades de influencia con el objetivo de aportar sustancialmente a mejorar la calidad de vida de las personas.

Los últimos proyectos inaugurados incluyen cuatro preescolares comunitarios, con los cuales se está beneficiando a niños, niñas y profesoras de las comunidades San Lucas, Río Chiquito Abajo, Los Valientes y Ramón Salvatierra, quienes podrán disfrutar de mejores condiciones e infraestructura para impartir y recibir las clases.

“Gracias a Dios y al Ingenio Monte Rosa se nos hizo realidad este sueño que desde hace años teníamos, hoy me siento feliz por tener este preescolar donde los niños se sentirán más seguros, motivados y desarrollarán sus habilidades”, expresó Juana Iris Molina, profesora de preescolar de la comunidad San Lucas.

El apoyo de la empresa consistió en la construcción y equipamiento de los preescolares comunitarios “este año nosotros hemos ayudado con cuatro preescolares en total, para darles la oportunidad a que estos niños tengan su propia aula de clase y el ambiente adecuado para que puedan realizar sus actividades de desarrollo que requieren según su edad”, afirmó Dalia Jiménez, Gerente de Recursos Humanos del Ingenio Monte Rosa.

Asimismo, inauguraron el Centro de Salud “Lucrecia Lindo”, proyecto que beneficia directamente a 20,000 personas, habitantes de la Colonia Everth Mendoza y 19 comunidades vecinas quienes de igual manera podrán hacer uso del centro médico. El apoyo de la empresa, consistió en la adquisición del terreno y construcción del mismo, con una inversión total de 1,182,018.00 córdobas.

“Es un orgullo para Monte Rosa, inaugurar este centro tan importante para la salud de todos los ciudadanos de

la Everth Mendoza y las comunidades aledañas”, comentó Bernardo Chamorro, Gerente General del ingenio. Adicionalmente, gracias a una inversión total de 1,419.000.00 córdobas realizada por el ingenio, 388 familias y la escuela de la comunidad Campirano Norte ya cuentan con un sistema de agua potable. El proyecto fue realizado directamente con fondos de la empresa, con el objetivo único de aportar al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de la comunidad.



En el evento participaron beneficiarios directos, medios de comunicación, invitados especiales, delegados de la Alcaldía Municipal, representantes de Fundación Pantaleón y Gestión Ambiental de Monte Rosa y el Diputado de la Asamblea Nacional Dr. Luis Callejas, quien donó el terreno para la escuela donde se instaló el sistema de agua.

El proyecto fue entregado por la Jefa de Desarrollo Social, Jeaneth Calderón, al Comité de Agua Potable (CAPS) de la comunidad quienes serán los encargados de su administración y gestión.

MONTE ROSA CONTINÚA EJECUTANDO PROYECTOS QUE BENEFICIAN A SUS COLABORADORES Y A LA COMUNIDAD

Con una inversión total de 6,356,175 córdobas, Monte Rosa adoquinó recientemente 7,000 metros cuadrados que incluyen el acceso a la Colonia Everth Mendoza y un área considerable de las calles internas de la empresa.

Adicionalmente, construyó una bahía para que los comunitarios puedan esperar el transporte público, están trabajando en arborizar la zona y se acondicionó el parqueo de buses del personal de la empresa con mate-



rial selecto. Estas mejoras permitieron disminuir considerablemente el polvo en los alrededores de afuera y dentro de la empresa, así como proporcionar mayor comodidad para los habitantes de la zona en cuanto al acceso y circulación.



Asimismo, con el objetivo de mejorar las condiciones laborales de los colaboradores y fortalecer las áreas de esparcimiento familiar, se invirtieron U\$ 16,448 para el acondicionamiento de un Parqueo en el Club Toro Blanco.

En total adoquinaron 1,250 metros cuadrados que darán como resultado un parqueo con capacidad para 30 vehículos, brindando así mayor comodidad y mejor acceso para los afiliados y sus invitados.

Estos proyectos forman parte del Programa de Responsabilidad Social que Monte Rosa ejecuta como filosofía empresarial en apoyo a sus colaboradores y la comunidad. ■

SER San Antonio

Reconocimiento de Feria Nacional de la Tierra



La empresa agroenergética del Grupo Pellas, SER San Antonio, recibió un reconocimiento del Comité Organizador Permanente de la Feria Nacional de la Tierra, por su valiosa labor en pro de la conservación del medioambiente.

En un acto realizado en el Arboretum Nacional en Managua, al que asistieron diputados, entidades de gobierno y organismos no gubernamentales comprometidos

con la conservación ambiental, el Vicepresidente de la Comisión de Medioambiente y Recursos Naturales de la Asamblea Nacional, Odell Incer Barquero, destacó que SER San Antonio es una empresa “*amigable con la naturaleza*”, que además sobresale por el uso de energía limpia.

El Secretario Ejecutivo de la Feria Nacional de la Tierra, Raomir Manzanares, señaló que SER San Antonio



ha sido una de las primeras empresas en apoyar la Feria, que se desarrolla desde hace 13 años en el país en celebración del Día Mundial del Medioambiente.

“Cuando hicimos el llamado, SER San Antonio respondió de manera positiva. Además es parte de las empresas que está cumpliendo con estándares de calidad, con la legislación ambiental, con las normas ambientales. Es una empresa con buenas prácticas, que tiene emblemáticas jornadas como la de reforestación y la de Adopte un Árbol”, explicó Manzanares. El reconocimiento fue recibido por la Coordinadora Ambiental de SER San Antonio y SER Licorera, ingeniera Ivette

Reyes, la que también fue distinguida por su constancia y entrega personal a la causa.

“Vamos a continuar con nuestra labor ambiental y vamos a continuar participando en la Feria porque es un espacio que se ha consolidado como una de las plataformas más importantes en el impulso de políticas y acciones en pro del medioambiente”, expresó la ingeniera Reyes.

En el acto, también fue galardonado el Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA), distinción recibida por su Gerente General, Mario Amador, quien destacó que el sector azucarero se identifica con los objetivos de la Feria de la Tierra.

“Como sector hemos demostrado a la población que estamos trabajando positivamente para Nicaragua. Nuestro cultivo, nuestra producción es positiva para Nicaragua... todos los ingenios estamos involucrados en la defensa y conservación del medioambiente con la reforestación, con la cosecha de agua, con energía limpia”, señaló el licenciado Amador, quien remarcó que precisamente SER San Antonio es uno de los ingenios que ha encabezado todo ese proceso. ■



Monte Rosa

Lavamanos portátiles



Siguiendo uno de sus valores “Mejora y cambio permanente”, en Monte Rosa se ejecutan constantemente proyectos e ideas innovadoras que permitan mejorar las condiciones de trabajo de sus colaboradores.

Así surge el proyecto de implementar lavamanos portátiles para sus obreros agrícolas en el campo, con la finalidad de que el personal pueda tener una mejor higiene, mantener la inocuidad al momento de ingerir sus alimentos y reducir las enfermedades estomacales.

“Con este proyecto logramos erradicar la falsa creencia de algún daño al lavarse las manos durante y después de la jornada. Anteriormente, el personal después de usar letrinas no se lavaba las manos por miedo a res-

friarse o enfermarse de artritis y esto generaba falta de higiene por lo que se nos ocurrió la idea de tener lavamanos portátiles e irlas creando la cultura de este buen hábito”, nos explicó el Ing. Alí Espinoza, Jefe de Cosecha de Monte Rosa.

Los lavamanos funcionan con una bolsa que mantiene el agua a una temperatura ambiente ya que se calienta con el sol, lo que ha permitido que el personal confíe en que no tendrá problemas de salud al lavarse las manos después de sus labores, después de salir de la letrina, antes de ingerir sus alimentos e incluso, después de comer.

Una vez instalada y cargada la bolsa de agua del lavamanos, la persona que necesita usarlo solamente debe



abrir la llave que se encuentra en la parte inferior de la manguera, solicitar a la brigadista de salud el jabón antibacterial y lavarse las manos.

El agua cae en un recipiente que se descarga en el campo sin ningún inconveniente.

“Primero definimos el diseño adecuado para que los lavamanos operaran correctamente, luego buscamos el proveedor que nos apoyara en conseguir los materiales necesarios para la elaboración del mismo, realizamos las pruebas necesarias y procedimos a implementarlos”, comenta el Ing. Espinoza.

Actualmente funcionan 20 lavamanos portátiles, el costo total invertido en la zafra 2013-2014 por los 20 lavamanos fue de U\$ 7,154.00

“Para el personal ha sido una mejora representativa en su ambiente laboral, ya que se sienten más seguros y más tranquilos al momento de tomar sus comidas, hemos reducido el riesgo de enfermedades y de esta forma hemos apoyado a la campaña permanente de salud para promover estilos de vida saludables”, finalizó el Jefe de Cosecha.

Este tipo de iniciativas fortalecen el compromiso de Ingenio Monte Rosa para garantizar el bienestar de su personal. ■

Montelimar

Mejoramiento de escuelas rurales

Dentro del marco de la Responsabilidad Social Empresarial, el Ingenio Montelimar está ejecutando un programa de mejoramiento de las infraestructuras de 5 escuelas que están ubicadas en fincas de la empresa y un centro de salud en los municipios de San Rafael del Sur y Villa El Carmen.

Las escuelas que forman parte de este programa de mejoramiento son las escuelas ubicadas en Loma Alegre, El Apante, Los Jícaros, El Zapote y Waterloo.



ANTES



DESPUÉS

Recién acaban de finalizar los trabajos de la escuela de los Jícaros, que tiene una matrícula de 34 niños en la modalidad multigrado, cubriendo toda la primaria.

Esta inversión en el mejoramiento de esta escuela fue de casi 200 mil córdobas, restaurando sustancialmente las condiciones en que los alumnos recibían sus clases, con pintura general incluyendo techos, paredes, pizarras, reposición de puertas, ventanas y el acondicionamiento de los servicios hidrosanitarios con la construcción de torre y dotación de tanque de 1,100 litros con su respectiva bomba eléctrica, para alimentar 4 oasis de agua potable que fueron construidos y además la reparación de letrinas. ■



CASUR

Mejora continua



Ante el dinamismo y la rápida evolución de la industria azucarera y en el marco del Plan Anual de Capacitación, CASUR ha llevado a cabo varios programas de formación para sus colaboradores:

- En alianza con INATEC, está impulsando el proyecto de referencia nacional NTCL (Normas Técnicas de Competencia Laborales) para el sector azucarero, el cual beneficiará a más de 1,000 colaboradores de Campo. Se iniciará el proceso para certificación del 100% de los Operarios de Maquinaria Agrícola.
- En alianza con el Instituto Ernst Tahlmann de Jinotepe, certificaron a 30 colaboradores en soldadura industrial y están en proceso otras 50 certificaciones en materia mecánica y soldadura. En materia de Seguridad e Higiene, se realizaron Seminarios de Primeros Auxilios, Brigadas Contra Incendios y Control de Derrames, Manejo de Agroquímicos con alcance a más de 350 trabajadores.
- En alianza con INTECNA Granada llevaron a cabo un Diplomado de Mantenimiento Basado en Confianza (RCM), dirigido al personal de Supervisión de Talleres y Maquinaria Agrícola, con una duración de 3 meses y una inversión de USD\$20,000.00.

- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) es una de las prioridades que tiene el Ingenio CASUR por lo que todo su personal estratégico se capacitó en las normas correspondientes.
- Encontrar soluciones a los problemas inherentes en la industria azucarera fue el objetivo de la participación de 9 ejecutivos de CASUR en el IX Congreso de Técnicos Azucareros de Latinoamérica y el Caribe (ATALAC), que se llevó a cabo en San José, Costa Rica.
- Innovación es el tema que desarrolló el Sr. Rowan Gibson, especialista en innovación empresarial a nivel mundial donde participaron varios funcionarios de CASUR para seguir promoviendo la cultura de mejora continua.
- En CASUR se busca la excelencia en los resultados por lo que la actualización de personal clave en temas de Planeación Estratégica impartido por el Sr. James Davis promovido por SEMINARIUM y Reducción de Costos impartido por el Sr. Alejandro Fernández Mendicote, promovido por ALTAG fue clave en este ciclo.



De Izquierda a derecha: Ing. José Dávila, Sr. Rowan Gibson e Ing. Mauricio Barrios

La formación de sus colaboradores contribuye a la visión de CASUR de ser una agroindustria de caña integrada verticalmente que tiene el compromiso permanente por obtener la máxima sostenibilidad financiera, social y ambiental. ■

SER San Antonio

Jornada odontológica



Con el apoyo de las empresas del Grupo Pellas, una brigada de la organización española Dentistas sin Límites desarrolló una jornada odontológica en la Comunidad Indígena de Sutiaba y en los municipios de Telica, Quezalguaque y Chichigalpa en el occidente del país.

El Lic. Norman Meza, Gerente de Servicios Generales de SER San Antonio, dio a conocer que este año ampliaron la cobertura de atención de esta jornada que realizan como parte de los compromisos de Responsabilidad Social que desarrollan en beneficio de las personas más necesitadas.

“Sentimos que esta es una labor con la cual estamos contribuyendo a la mejora de la calidad de vida de las personas y vamos a continuar impulsándola”, expresó.

El doctor Francisco Rojas, presidente de la Asociación Dentistas sin Límites, especificó que en esta ocasión participaron en la jornada 27 odontólogos ofreciendo diferentes tratamientos, como extracciones, calzas, limpieza dental y charlas de educación en salud bucal.

El Presidente de la Comunidad Indígena de Sutiaba, Roger Montoya, valoró positivamente la ampliación de esta atención odontológica gratuita, que este año también incluye a la comunidad de Salinas Grande.



“Son jóvenes graduados en las mejores universidades de España, con experiencia. Acá a Nicaragua traemos a profesionales con un buen currículum y que quieren-

ejercer una labor humanitaria, voluntaria. Quiero recalcar que esto es gracias al apoyo de las empresas del Grupo Pellas y a la comunidad indígena de Sutiaba, sin ellos no sería posible”, apuntó el Dr. Rojas.

El Dr. Gustavo Peyregne, quien también se encarga de que todo marche según lo programado en la brigada española, destacó que por día atendieron en promedio a 120 pacientes desde las 9 a.m. hasta las 6:00 de la tarde.

“Hay niños, adultos y gente anciana. Nuestra jornada es intensiva porque no dejamos a ninguna persona sin atender”, resaltó.

MEDICINA Y TRANSPORTE GARANTIZADO

La señora Lorena Dolmus, originaria de Sutiaba, señaló que es una gran bendición contar con esta jornada odontológica ya que a los beneficiarios les garantizan desde el servicio dental hasta los medicamentos y el transporte a sus lugares de origen.



El líder político de Las Peñitas, Máximo Ramón Ortiz López, se mostró contento pues detalló que se está ayudando a gente pobre que no puede costear una extracción cuyo valor oscila entre los 200 y 300 córdobas, *“La jornada viene como anillo al dedo”,* indicó.

Los odontólogos de la brigada, entre tanto coincidieron que es un “gusto trabajar con gente cariñosa y agradecida”. “Es una experiencia que no quiero que acabe”, manifestó la odontóloga española Isabel del Piñal, procedente de Madrid. ■



Los dulces
consejos de la

Abuela

La abuela le ofrece su sabiduría, para hacer esos detallitos de la vida mucho más amenos.

1

Para eliminar la acidez que produce el tomate, agréguele un poco de azúcar.



2

Un buen remedio para eliminar la sequedad de las manos, es mezclar un poco de glicerina con azúcar, se agregan unas gotas de limón, se frota las manos y se enjuagan, inmediatamente se nota la diferencia.



3

Para el cuidado de los pies, aplique una mezcla de glicerina con azúcar y envuélvalos por unos minutos, en una toalla húmeda y caliente. Si hace esto con frecuencia conservará la piel de los pies siempre suave.



Torta de leche

Ingredientes:

Para la torta



1 libra de pan simple



1 huevo



1 litro de leche



1 taza de azúcar



1 pizca de vainilla

Para sirope



1 taza de azúcar



½ taza de agua



Canela en rajas

Procedimiento



1

Cortar el pan en trozos.



2

Esparcir el azúcar sobre el pan.



3

Agregar la leche, el huevo y mezclar bien, luego añadir la vainilla.



4

Mezclarlo bien sin llegar a deshacer los trozos de pan.



5

Engrasar un sartén con manteca, echar la mezcla de la torta y llevar al horno a 160° C durante 45 minutos.



6

Mientras hornea la torta preparar el sirope; poner a fuego medio el agua con el azúcar y la canela. Dejar hervir hasta que adquiera consistencia espesa, aplicar a la torta cuando sirva.

Encanelados

Ingredientes:

Para la pasta



Para el relleno



Para el glaseado



Procedimiento



1

Batir los ingredientes de la masa, agregar la harina al final, batir hasta lograr consistencia fina y retirar de la batidora, si no dispone de batidora, puede amasar a mano. Dejar fermentar durante ½ hora para que duplique su tamaño, taparlo con un paño.



2

En un bol pequeño mezclar el azúcar y la canela.



3

Luego sobre una mesa enharinada, estirar la masa a un ancho de 40 cm.



4

Echar sobre la masa la mantequilla suave.



5

Distribuirla en la masa y encima esparcir el azúcar con canela, dejando una franja sin relleno en uno de los extremos, el cual humedecerá al momento de enrollar para que pegue.



6

Proceda a enrollar la masa hasta formar un cordón y cortar en pedazos de 2" de ancho, voltear cada rollo y llevar a fermentación por 1 ½ hora, sobre una bandeja ligeramente engrasada, mientras, precalentar el horno.



7

Pasado este tiempo, aplicar con una brocha la clara de huevo sobre cada rollo y hornearlos durante unos 30 minutos a 350° F.



8

Cuando estén listos, mezclar los ingredientes del glaseado (a excepción de la clara de huevo, que ya se utilizó), aplicar sobre cada encanelado.



Torta de leche



Encarnelados



*Julia Noguera
de Rosales*

Pastelería **DON PAN**

EL AZÚCAR Y LA OBESIDAD

COLECCIONABLE
PARTE 1

INTRODUCCIÓN

LA OBESIDAD Y LA INACTIVIDAD FÍSICA suponen una amenaza creciente para la salud de las poblaciones en los países desarrollados y en vías de desarrollo.

* Estas condiciones aumentan el riesgo de muerte prematura y de aparición de enfermedades no transferibles como la diabetes tipo 2, la enfermedad cardíaca coronaria, algunos tipos de cáncer, la hipertensión, la apnea del sueño, la osteoporosis, la depresión y la enfermedad de la vesícula biliar.

Las importantes implicaciones económicas, sociales y sanitarias de poblaciones con sobrepeso y obesidad han concedido una mayor prioridad a este asunto en la agenda de los organismos dedicados a la salud pública, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Como consecuencia de ello, se ha generado mayor atención de la población y sociedad en general sobre los aspectos relacionados con la nutrición, la alimentación y sus enfermedades derivadas.

Ante este entorno, el sector de la agroindustria azucarera continúa, dentro de su amplia labor divulgativa, su interés en el análisis y revisión de la investigación más actualizada sobre obesidad y en la difusión de información nutricional sustentada científicamente.

Este manual considera cada uno de los aspectos claves relacionados con la obesidad y revisa de manera objetiva la reciente evidencia científica y la inactividad física.





Diversos estudios confirman el incremento de enfermedades como la obesidad en nuestro país. Por lo tanto, se hace especialmente necesario conocer en forma global las soluciones para prevenir esta situación.

A pesar de la creciente evidencia científica del papel positivo que el azúcar desempeña en la prevención y tratamiento de la obesidad, este alimento es a menudo acusado de contribuir a la actual epidemia de esta enfermedad.



Al día de hoy, existe información científica contrastada y de calidad que corrobora el papel del azúcar en el control de peso.

Por otra parte, está quedando claro que no sería la obesidad por sí misma, sino el nivel de estado físico lo que predeciría mejor los niveles de morbilidad y mortalidad.



Como consideración previa a la lectura de este informe, es importante aclarar la terminología empleada sobre azúcar y azúcares. Bajo el término azúcares se considera a un conjunto de mono y disacáridos, naturales y añadidos a los alimentos, mientras que el término azúcar sólo hace referencia a la sacarosa.

Referencia Bibliográfica

Carbohydrates in Human Nutrition; Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation, Rome, FAO Food and Nutrition Paper 66, 7998.



Dr. Zucarovowsky

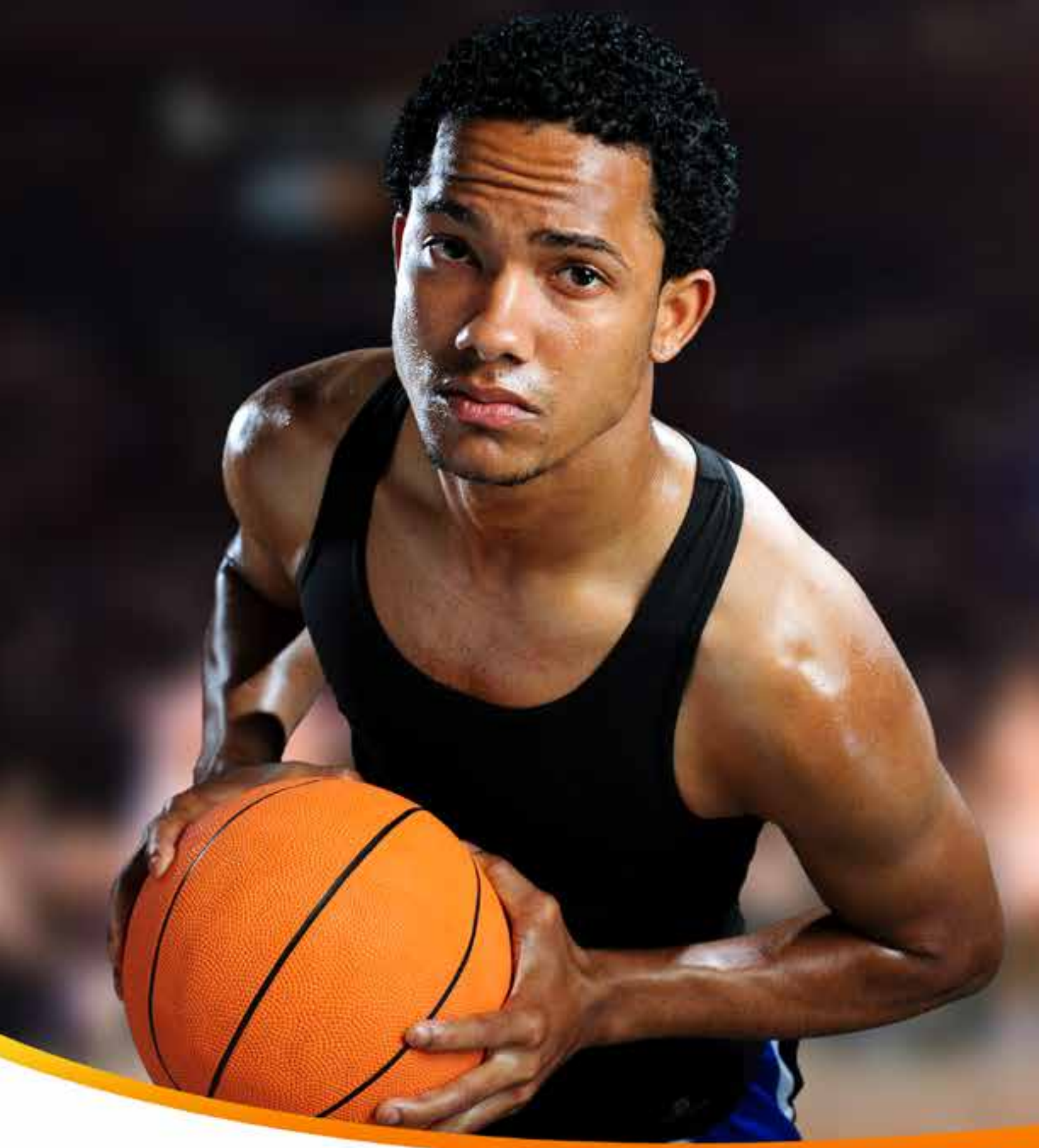
nos cuenta que...

El azúcar y la miel se han utilizado desde antes de la era cristiana para la cicatrización de heridas en humanos. En la actualidad se usan en todo el mundo para tratar heridas contaminadas y lentamente están empezando a tener aceptación en medicina veterinaria.

El azúcar produce una sensación de placer beneficiosa para la mente. Cuando se restringe su consumo se genera una especie de crisis de ansiedad y se acumulan altos grados de frustración. Consumir al menos un dulce al día, permitirá mantener regulados los niveles de ansiedad y no caer en los excesos.

El azúcar tiene la capacidad de proporcionar optimismo y se debe a que es un alimento que activa la producción de endorfinas, sustancias segregadas por el cerebro que estimulan la sensación de felicidad. Por eso, el incremento de energía motivado por la ingestión de un dulce, nos hace sentirnos mejor.





Si es natural, es sano.

**El Azúcar
me da**

ENERGÍA

"EL CONSUMO MODERADO DE AZÚCAR
LE BRINDA A MI CUERPO LA ENERGÍA QUE NECESITO
AL MOMENTO DE HACER DEPORTE".





“En esta Navidad disfrute
de los dulces momentos
que le da la vida, agregando
azúcar natural
a su alimentación”

*¡Dulce
Navidad!*

