



el **AZÚCAR** junio - julio 2016

Un compromiso de responsabilidad social

CASUR

Conservación de bosques y
medio ambiente

SER SAN ANTONIO

Impulsa programa para recién
graduados

MONTELIMAR

Premio a cortadores cañeros

MONTE ROSA

Acciones frente a cambio
climático

Copa "Azúcar" de fútbol
femenino

Final

La
Agroindustria
Azucarera
Nicaragüense
representa...

MEDIO AMBIENTE





...Reforestación

Bosques y áreas conservadas y reforestadas por los ingenios, implementando una variedad de acciones y proyectos para la preservación del medio ambiente.



www.cnpa.com.ni

CONTENIDO

el **AZÚCAR** junio - julio 2016

Un compromiso de responsabilidad social



4

Copa "Azúcar" de fútbol femenino

Final



7

SER San Antonio

Celebración fin de zafra



9

Monte Rosa

Campaña nacional de medio ambiente



10

Montelimar

Premio a cortadores cañeros



12

Charlas educativas



14

Casur

Fiesta por fin de zafra



16

SER San Antonio

Impulsa programa para recién graduados



17

Monte Rosa

Acciones frente a cambio climático



18

Montelimar

XV Feria Nacional de la Tierra

Cucharaditas



25

Tiempo de endulzarse

¿Sabía que...?



20

Azúcar un conservante natural



26

Montelimar

Concurso intercolegial Guardianes de la Cuenca



21

Casur

Conservacion de bosques y medio ambiente

Los dulces consejos de la abuela



28

Sabiduría para esos detallitos de la vida



22

SER San Antonio

NSEL reconocido en gala de exportadores

Dulce Cocina



Pan de fresas con cubierta de queso crema



Peras horneadas con salsa de caramelo

29

COLECCIONABLE

El azúcar y la obesidad

31



23

Monte Rosa

Premio Empresa Amiga del Ambiente

Dr. Zucarowsky

Nos cuenta que...

33

Esta es una publicación del CNPA para información de la Agroindustria Azucarera de Nicaragua .

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

Copa “Azúcar” de fútbol femenino

Final



El Lic. Mario Amador, Gerente General del CNPA hizo entrega del trofeo al equipo CSV Vista Hermosa Campeón de la 1ra Copa Azúcar de fútbol femenino.

La Copa “Azúcar” de fútbol femenino es una iniciativa de la Agroindustria Azucarera Nicaragüense y ha tenido como objetivo promocionar un estilo de vida saludable disfrutando de un deporte que es practicado desde edades muy tempranas y que a la vez difunde y transmite valores esenciales como el compañerismo y el trabajo en equipo.

La 1ª Copa “Azúcar” de fútbol femenino contó con la participación de 24 equipos conformados por estudiantes de 14 a 17 años, los juegos se disputaron bajo la modalidad de fútbol sala tal como rigen los reglamentos de la FIFA, los partidos se realizaron en un periodo de dos meses.

Los encuentros de la fase final, en los que se disputaron el tercer, segundo y primer lugar, estuvieron cargados de alegría y emoción deportiva transmitida por las jugadoras a los asistentes. Finalizados

los partidos, se procedió a la entrega de trofeos y premios, que como establecen las bases de la Copa, fueron cinco.

Antes de proceder a la entrega de los premios, el Gerente General del Comité Nacional de Productores de Azúcar de Nicaragua, Lic. Mario Amador, como organizadores de la Copa, dirigió las palabras de clausura.





Lic. Francisco López, Gerente de Ventas de Central Azucarera acompañado de Miss Dulzura 2015 Reynery Leiva, entregaron trofeo y 100 dólares a la mejor portera del torneo que recae en la defensa del arco del equipo FC Casa de Dios, Keren Lovo Bracamonte.



Miss Dulzura 2015 Reynery Leiva y el Lic. Ramón Díaz, Gerente de Control Interno del CNPA, entregaron trofeo y 100 dólares por haber conseguido 43 goles, a la máxima goleadora del torneo, la jugadora Katherine Pereira del equipo Jaguares.



Una dotación de 250 dólares y trofeo fueron entregados por Miss Dulzura 2015, Reynery Leiva, al equipo FC Casa de Dios, que se alzó en el tercer lugar.



La Lcda. Martha Lizano, Gerente Administrativo del CNPA entregó medalla a cada una de las integrantes del equipo Jaguares, subcampeón del torneo.

El Dr. Sergio Chamorro, Coordinador de esta Copa y ex portero de la Selección Nacional de Fútbol, entregó 350 dólares y trofeo a la capitana del equipo Jaguares, subcampeón.



Lcda. Martha Lizano entregó medallas de reconocimiento a cada miembro del equipo CSV Vista Hermosa.

El Lic. Mario Amador, Gerente General del CNPA hizo entrega de 1,500 dólares y trofeo que acredita como campeón de la 1ª Copa "Azúcar" de fútbol femenino a la capitana del equipo CSV Vista Hermosa.



Con el agradecimiento a todas las participantes y con las felicitaciones a todas las ganadoras, se dio concluida la 1ª Copa "Azúcar" de fútbol femenino.

SER San Antonio

Celebración fin de zafra



La empresa agroenergética del Grupo Pellas, SER San Antonio, celebró junto a colaboradores y sus familiares el fin de la zafra 2015-2016, después de 165 días de una jornada, que venciendo las dificultades climatológicas, logró una producción de 5,727,096 quintales de azúcar y 220,595,953 kwh de energía, de los cuales el 48.1 por ciento se entregó a la red nacional.

Desde la oficina de monitoreo de las plantaciones de SER San Antonio, los técnicos dieron seguimiento en tiempo real a las carretas de caña que salieron de los últimos plantíos cortados y que se dirigían hacia fábrica.

Una vez finalizada la zafra y la producción de energía con bagazo de caña, SER San Antonio ya se está preparando para continuar generando electricidad

con madera de eucalipto proveniente de plantaciones forestales dedicadas a ese objetivo.

Durante esta cosecha, SER San Antonio generó más de 7 mil empleos diversos, entre éstos los cortadores de caña, quienes fueron contratados de manera directa, garantizándoles los mismos beneficios de los que gozan los colaboradores permanentes.



En la actividad les entregaron la ayuda alimentaria que SER San Antonio ofrece a sus colaboradores y núcleo familiar, beneficio con el que cuentan desde el primer día de trabajo, así como atención médica en el Hospital del ingenio para ellos y sus familias, incluidos los hijos hasta los 18 años de edad.



En el festejo de fin de zafra participó el equipo de promotoras de salud de SER San Antonio, quienes con su labor educativa, promueven entre los cortadores de caña la necesidad de dar mayor importancia a la hidratación y al descanso en sus jornadas de trabajo, así como adoptar hábitos saludables en su vida cotidiana. SER San Antonio posee la certificación OHSAS 18001 (Occupational Health and

Safety Assessment Series) por su efectivo Sistema de Gestión en Seguridad y Salud Laboral.

Como parte de la política de estímulos establecida por SER San Antonio para sus cortadores de caña, se rifó una casa valorada en 6 mil dólares entre los 11 más destacados durante esta zafra. La vivienda, que este año se ganó Jorge Faustino Urbina, es el premio mayor de una práctica de reconocimientos mensuales a los mejores cortadores.



Además de la casa, en el acto de cierre de zafra se entregaron diversos tipos de electrodomésticos y bicicletas.



Se entregaron bicicletas y diversos electrodomésticos durante la celebración de fin de Zafra 2015-2016

Monte Rosa

Campaña nacional de medio ambiente



Bajo el lema “La tierra te llama, ¡Contesta!” ocho empresas del sector privado se unieron para promover la sustentabilidad ambiental en la sociedad.

El Ingenio Monte Rosa, junto a ocho empresas del sector privado de diferentes giros económicos, se unen bajo el lema “La tierra te llama, ¡Contesta!”, para promover la sustentabilidad ambiental en la sociedad.

Es una campaña a nivel nacional que involucra empresas pioneras en la gestión ambiental y en la promoción de la sustentabilidad a través de diferentes programas sociales, como Telefónica y su marca Movistar, Fundación Dúo Guardabarranco, Fuente Pura, Sinsa, Hanter Metal, Vos TV, Metro y El Nuevo Diario.

Cada empresa e institución ha integrado la gestión ambiental en su estrategia empresarial.

La jornada incluye conciertos ecológicos acompañados por ferias, charlas, foros, jornadas de reforestación y otras actividades ecológicas, con el objetivo de dar a conocer las iniciativas empresariales a favor del medio ambiente e integrar a la sociedad para continuar desarrollando con éxito estos programas.

El Ingenio Monte Rosa se ha destacado en el mejoramiento de la eficiencia del proceso agroindustrial, como la generación de 60 MWh de energía limpia a través del uso de bagazo y un sistemas de recirculación del 50% del agua industrial.

Adicionalmente implementa estrategias, como construcción de zanjas de infiltración para captar hasta 1,800 m³ de agua por evento de lluvia. Cuentan 1,100 ha de plantaciones forestales y han desarrollado dos viveros con una producción de 350,000 plantas nativas.

Aportan al ahorro de agua en las operaciones industriales, con la limpieza de caña en seco, lo que permite dejar de consumir 14,865 m³/d de agua.

Son pioneros en el occidente del país, al contar con la primera iniciativa de conservación de carácter privado, más de 300 hectáreas de bosque tropical seco en San José de Las Marías, albergando diversas especies de flora y fauna.

Montelimar

Premio a cortadores cañeros



Al evento asistieron funcionarios de la empresa, Ing. Oscar Montealegre, Gerente General de Corporación Montelimar, Ing. Jorge Solares Solares, Gerente Agrícola, Lic. Oscar Gutiérrez G., Gerente Administrativo, Ing. Manuel Natareno, Superintendente de Cosecha y el Ing. Marlon Blanco, Jefe de Transporte.

Como es tradición en cada finalización de zafra en el Ingenio Montelimar, realizan una actividad para premiar y reconocer el desempeño y colaboración de los cortadores cañeros.

Este año no fue la excepción y cerró la zafra 2015-2016 con un festivo evento para los cortadores cañeros, el cual se realizó en el centro recreativo San Rafael del Sur en donde los cortadores de los diferentes frentes de corte junto a sus esposas e hijos disfrutaron de esta actividad.



En dicha actividad se contó con una asistencia de 800 personas entre cortadores y familiares.



La actividad consistió en una mañana recreativa preparada con presentaciones artísticas, dinámicas de juegos, payasos, palomitas, algodón de azúcar, pintacatiras, globoflexia, refrigerios, acto formal de premiación y finalizó con un almuerzo para los trabajadores y sus acompañantes.





Premiaron a colaboradores agrícolas en tres categorías:

1. Mejores cortadores de todo el frente manual:

Los primeros 8 mejores cortadores fueron favorecidos con un bono de mejora de vivienda equivalente a US\$ 1,000 para los primeros cuatro lugares, y US\$ 600 para los subsiguientes colaboradores agrícolas. Además el departamento de RSE de la empresa contribuyó con la mano de obra para realizar estas mejoras. Este tipo de estímulo fue muy bien valorado por las compañeras de los trabajadores beneficiados ya que contribuye directamente con la mejora de la calidad de vida de la familia.



2. Mejores cortadores por cuadrilla: Premiaron a 28 colaboradores agrícolas, para los de primer lugar con un TV de 32" más un comedor plástico de 4 sillas, para los del segundo lugar

una cama matrimonial, y para los del tercer lugar un combo de abanico, cocina de 3 quemadores, plancha y licuadora.



3. Mejores cortadores por calidad: 44 cortadores fueron favorecidos, incluyendo una cortadora, Mayra Esperanza García Arias, con una bicicleta montañera n° 26 de premio.

También se reconoció el esfuerzo de tres cortadores cañeros por su tenacidad para llegar hasta el final de la zafra a pesar de algunas imposibilidades físicas, quienes fueron premiados con un combo de abanico, cocina de 3 quemadores, plancha y licuadora, recayendo en:

- Ronaldo José Ramos Carballo
- Michel de Jesús González
- José Antonio Valverde Salgado

¡Come Sano y Muévete!

Comprometidos con la salud y la educación, la Agroindustria Azucarera de Nicaragua, lleva a cabo el programa de charlas escolares ¡Come Sano y Muévete! dirigido a estudiantes de educación primaria.

Estas charlas están orientadas a promover la importancia de mantener una alimentación equilibrada y de hacer ejercicio físico, son impartidas por un equipo de profesionales de “Ciencia Divertida”, en un marco ludo educativo, con material en lenguaje sencillo para los niños. El presbítero del Colegio Parroquial San Ignacio de Loyola, Oscar Cerda Castro, valora de “muy buen contenido formativo, la exposición divertida y eficiente”.

Las exposiciones permiten un mayor nivel de atención, los niños comparten en diferentes dinámicas y reciben consejos sobre una alimentación sana y como la actividad física a través del juego favorece la buena salud.

“Muy buena la iniciativa, ya que traen muchas dinámicas y refresca los conocimientos sobre la nutrición sana que debemos tener”,



expresó el licenciado Salvador Umaña, Sub-Director del Colegio Técnico Nuestra Señora de Guadalupe.

El programa de charlas escolares ¡Come Sano y Muévete! llega a colegios de Managua, así como a colegios de las zonas de influencia de los ingenios azucareros del país.



Colegio Soldados de la Cruz - Managua



Colegio Sagrado Corazón de Jesús - Managua



Escuela Gertrudis Bermúdez - Granada



C.E. Enmanuel Mongalo y Rubio - Managua



Escuela Casa Nazaret - Managua



Colegio San Antonio - Granada



Escuela Casa Nazaret - Managua



C.E. Pablo Antonio Cuadra - Managua



Col. Diocesano Inmaculada Concepción - Granada



Colegio Tabernáculo Evangélico - Managua



Colegio Parroquial San Ignacio de Loyola - Managua



Es excelente que traigan este tipo de información a los niños, motivarlos a la buena alimentación e incentivarles a la práctica de ejercicios es muy importante.

Lic. Martha C. Vásquez, Profesora de Educación Física.
Centro Escolar Pablo Antonio Cuadra, Managua.

Casur

Fiesta por fin de zafra



Más de 400 cortadores de caña y sus familias asistieron a la fiesta de celebración de fin de zafra

Bajo el lema “CASUR valora tu esfuerzo” más de 400 cortadores de caña que laboran en la Compañía Azucarera del Sur S.A., asistieron a la fiesta de celebración de fin de zafra 2015-2016 la cual tuvo como objetivo reconocer la ardua labor realizada por todos sus cortadores.

A las siete de la mañana llegaron los invitados junto a sus esposas e hijos. El campo deportivo de la empresa fue el punto de encuentro para festejar un cierre más de zafra.

En el evento realizaron encuentros deportivos, donde competían en juegos de fútbol y béisbol los trabajadores de labores agrícolas VS. personal administrativo; los colaboradores de Recursos Humanos se encargaron de atender a los jugadores, con jugos hidratantes, agua y asistencia médica.



Luego disfrutaron un sabroso desayuno todos los presentes, posteriormente premiaron a los 41 mejores cortadores de la zafra que culminó, quienes se destacaron por la mayor asistencia laboral, la cantidad de toneladas cortadas y la menor cantidad de materia extraña en la caña, también se entregaron premios de consuelo a 12 trabajadores más, así como a los capataces de las brigadas, además se hicieron diferentes dinámicas para continuar premiando a los cortadores de caña.

La lista de más de 200 regalos incluía: roperos, camas, colchones, literas, abanicos, canastas básicas, juegos de sillas mecedoras, termos, entre otros. De esta manera CASUR reconoció el esfuerzo de sus colaboradores.



El equipo de Suministros y Recursos Humanos de la compañía se lucieron con la logística del evento lo que garantizó la calidad en dicha actividad.

Premio por su destacada labor

Yeris Isaac Martínez Eugarrío es el nombre del cortador número uno de la Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), un joven de 26 años de edad originario del municipio el Sauce del departamento de León, quien tuvo un promedio cercano a las 11 toneladas diarias cortadas y en los 184 días de zafra 2015-2016 hizo un total de 1,851.12 toneladas.

En una entrevista el joven comentó que es la segunda vez que trabaja como cortador de caña para CASUR y su objetivo siempre ha sido ganarse el premio mayor que la compañía tiene para sus colaboradores, pero el primer año tuvo que ser operado de emergencia de una hernia umbilical que lo obligó a retirarse del trabajo por un tiempo; fue en este año que su sueño se cumplió, pues ganó un importante incentivo económico además de asesoría por parte de la empresa para invertir el dinero adecuadamente. Yeris junto a



Ing. Erlis Mena, Jefe de Cosecha Manual; Ing. Jorge Pantoja, Gerente Agrícola; Yeris Martínez, cortador número uno de CASUR y Lic. Oleksandr Markhay, Gerente de Recursos Humanos.

su hermosa familia tienen planeado ocupar el dinero para la compra de ganado, además de invertirlo en la remodelación de su humilde vivienda.

Para CASUR, Yeris se ha convertido en un gran ejemplo de esfuerzo y superación pues ha dejado claro que cumple lo que se propone.

Conservación del medio ambiente

La Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), participó en la XV Edición de la Feria Nacional de la Tierra impulsada por el movimiento Jóvenes Ambientalistas y que tuvo como lema “Cuidemos nuestra madre tierra, nuestra casa común” que se llevó a cabo en la plaza 22 de Agosto en Managua. En esta actividad CASUR brindó charlas sobre el cuidado y conservación del medio ambiente a los más de mil niños, jóvenes y adultos que asistieron.



Diputado Edwin Castro, Presidente de Feria Nacional de la Tierra, Lic. Xiomara Membreño, Comunicación e Imagen de CASUR e Ing. César Valle, Gerente de Calidad de CASUR.

En la feria, CASUR supo ganar la atención de los participantes ya que realizó diferentes dinámicas que consistían en brindar una exposición para despertar conciencia ambiental, además destacar los proyectos de la empresa que benefician al medio ambiente e informar sobre el **Programa de Gestión Ambiental** que contiene una serie de planes para el buen manejo de los desechos que se generan y que fue aprobado por el Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales MARENA, luego de la explicación realizaban una serie de preguntas donde premiaron 500 personas aproximadamente.

SER San Antonio

Impulsa programa para recién graduados

La empresa del Grupo Pellas, SER San Antonio impulsa programas de desarrollo profesional para técnicos y universitarios recién graduados en diversas carreras, a fin de que puedan enriquecer su currículo laboral y facilitarles su ingreso al mundo empresarial.

El ingeniero Luis Enrique Martínez, Gerente de Recursos Humanos, dio a conocer que recientemente se inició un proyecto de pasantías para que los egresados de los centros de estudio superior del país, puedan acumular experiencia en diversas áreas de esta compañía.

“SER San Antonio da la oportunidad a muchos jóvenes que buscamos un mejor futuro, abriéndonos las puertas a la formación como profesionales para adquirir experiencia y permitiendo en muchos casos como el mío, ser contratada”, expresó la enfermera Gricelia Amaya, quien realizó su pasantía en el Hospital Alfredo Pellas de SER San Antonio.

Otro programa que se viene desarrollando desde 2011 es “Fábrica de inGenios”, iniciativa que cuenta con el respaldo de las universidades del país y que está dirigido a graduados en Ingeniería Informática. El programa ha beneficiado a unos 40 egresados de esta carrera, los



40 graduados en Ingeniería Informática fueron beneficiados con el programa "Fábrica de inGenios"

que después de seis meses de trabajo y capacitación en SER San Antonio han sido colocados en áreas vacantes de la empresa o bien en otras compañías.

Michael Martínez, Operador de Help Desk de SER San Antonio, pertenece a la Segunda Promoción de la Fábrica de inGenios después de haberse graduado en la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI).

“Ha sido una gran experiencia para mi, desde mi pasantía hasta hoy he tenido un aprendizaje constante. Agradezco la oportunidad de formar parte de una empresa de tanto prestigio como SER San Antonio”, manifestó Michael.



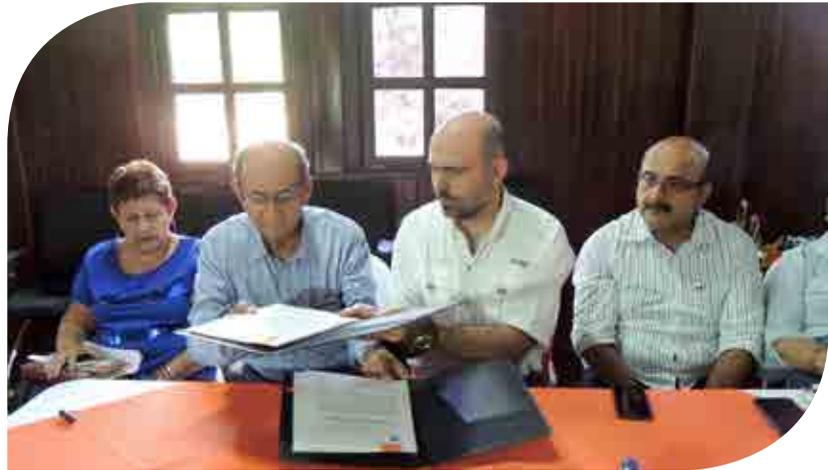
Monte Rosa

Acciones frente a cambio climático

Con el objetivo de articular esfuerzos para generar acciones concretas frente al cambio climático, el Ingenio Monte Rosa y la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León), realizaron la firma de Carta de Entendimiento sobre investigación de cepas nativas de Micorrizas para la producción de Bioinoculante.

Esto significa realizar con el apoyo de especialistas de la Universidad, estudios en las fincas de Monte Rosa para el desarrollo de microorganismos que apoyen el crecimiento de las plantaciones de caña, obteniendo el beneficio de mejorar la productividad utilizando medios más amigables con el medio ambiente.

El licenciado Bernardo Chamorro, Gerente General de Monte Rosa, expresó su satisfacción con el proyecto y la importancia de que sea respaldado por doctores



en la materia, especialistas de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León).

Por su parte el rector de la UNAN-León, MSc. Octavio Guevarra, resaltó el interés de que empresas privadas como Monte Rosa, estén trabajando en mejorar la resistencia de las plantas y sus resultados a través de la búsqueda de medios alternativos que sustituyan los agroquímicos.

Otorga títulos de propiedad

50 familias de colaboradores del Ingenio Monte Rosa, que se desempeñan como cortadores de caña, recibieron sus títulos de propiedad, dándoles de esta manera garantía de que sus viviendas les pertenecen legalmente.

Cabe mencionar que todas las familias, son beneficiarias de un proyecto de casas que la empresa azucarera ejecutó junto al Instituto de la Vivienda Urbana y Rural (INVUR), y la Alcaldía de Chinandega.

En el evento participaron Mario Umanzor, Gerente de Operaciones del Instituto de la Vivienda Urbana y Rural; Auralila Padilla, Alcaldesa de Chinandega y representantes de la empresa.

Los beneficiarios expresaron su agradecimiento con Monte Rosa por apoyarles en hacer realidad el sueño



Montelimar

XV Feria Nacional de la Tierra



Montelimar presentó en su stand maquetas su modelo de cosecha de agua.

Corporación Montelimar participó por cuarta ocasión consecutiva en la XV Feria Nacional de la Tierra, con el lema *“Cuidemos La Madre Tierra. ¡Nuestra Casa Común!”*.

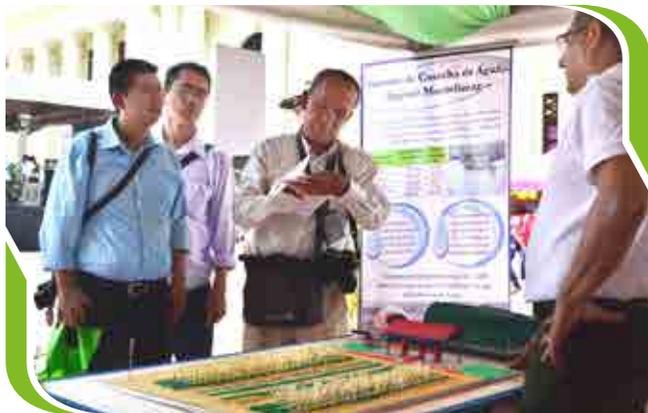
En el stand presentaron maquetas del modelo de cosecha de agua que tiene la empresa en sus embalses

pluviales, divulgaron los planes de reforestación y del manejo de desechos sólidos.

Igualmente expusieron las ventajas de los modernos sistemas de riego por goteo que utiliza la compañía para optimizar los recursos hídricos y disminuir el consumo de agua en consecuencia con su política ambiental.



Expusieron a los visitantes del stand de Corporación Montelimar, las acciones de prevención de deshidratación de los colaboradores expuestos a estrés térmico, las que se llevan a cabo con el personal de apoyo a la salud, quienes están a cargo de la atención a los colaboradores en el ingenio.



Evacuaron muchas preguntas de estudiantes interesados en la gestión ambiental y de responsabilidad social de la empresa. Los visitantes recibieron material de divulgación de las buenas prácticas de la empresa y souvenirs de Montelimar entre ellos bolsos para recolección de desechos para automóviles.



Además Corporación Montelimar apoyó con un aporte económico de 5 mil dólares para la organización de la feria y aportó con el transporte de 150 alumnos y docentes de las escuelas República de Ecuador, Instituto Público Montelimar y la Escuela Las Juntas, del municipio de San Rafael del Sur, integrados en el programa “*Guardianes de la Cuenca*” que impulsa la Autoridad Nacional del Agua, la Asociación de Jóvenes Ambientalistas y Corporación Montelimar.



AZÚCAR

UN CONSERVANTE NATURAL



ALARGA LA VIDA DE TUS ALIMENTOS CON AZÚCAR

Comúnmente al azúcar se le relaciona con su función de endulzante en los alimentos; pero además de esta función se utiliza como un conservador natural muy efectivo que desempeña un papel antiséptico alargando la vida de los alimentos al retrasar su deterioro.

Esto sucede principalmente porque el azúcar retiene el agua de manera natural en el alimento que los microorganismos necesitan para vivir y multiplicarse.

Lo anterior provoca una deshidratación parcial del alimento, y al no contar con agua disponible para sus funciones vitales, los microorganismos no pueden proliferar.

Al añadir azúcar a los alimentos en cantidades suficientes se evita o reduce de manera importante su deterioro, ya que se genera un ambiente hostil para la vida microbiana.

Las bacterias son los microorganismos que son más susceptibles a la falta de agua en su ambiente vital; mientras que las levaduras y los hongos pueden sobrevivir en condiciones más adversas.

El azúcar previene además la oxidación de los sabores de las conservas, es decir, las frutas retienen durante mucho tiempo gran parte de su sabor original, e incluso, pueden desarrollar un sabor más potente.

Es más, debido a su alta solubilidad y viscosidad, el azúcar aporta una textura diferente al alimento, a menudo más suave que antes de conservarlo.

Tampoco se puede olvidar el papel que ejerce la adición de azúcar sobre el mantenimiento del color de las frutas, puesto que el aspecto de los alimentos es crucial al realizar la selección de los mismos. A pesar de que su uso más común es en la conservación de frutas o en la elaboración de mermeladas; el “poder conservador” del azúcar de caña se utiliza hoy en día incluso en el curado de algunos cárnicos.

Casur

Conservación de bosques y medio ambiente



Un total de 115 productores de las zonas altas del municipio de Belén del departamento de Rivas, han sido beneficiados con un incentivo económico de parte de la Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), tras una alianza público-privada con el proyecto “Pagos por Servicios Ambientales” el cual consiste en la conservación de bosques para captar agua en las zonas bajas y minimizar los efectos de la sequía.

La iniciativa nació con 8 familias hace 8 años a través del programa Pagos por Servicios Ambientales, estas protegían 80 hectáreas y fue a raíz de su gran importancia en pro del medio ambiente que se han sumado otros productores de la zona, obteniendo un total de 615 hectáreas de bosques protegidas.

“La idea es que el proyecto continúe creciendo y el objetivo es que los árboles infiltren agua hacia el subsuelo para que el vital líquido pueda llegar a las zonas bajas y a la sub cuenca del río Gil González” comentó Cesar Valle, Gerente de Calidad de CASUR.

La labor de los productores consiste en limpiar la maleza que atenta contra el desarrollo de los árboles, reforestar sus áreas, hacer pequeñas zanjas que conducen agua, además en los cultivos utilizan abono verde y la labranza cero que no alteran la superficie del suelo, son prácticas amigables con el medio ambiente.

Los guardianes de los bosques reciben cada año el incentivo de 819 córdobas por cada hectárea protegida el cual es entregado por CASUR y alcaldía de Belén.



SER San Antonio

NSEL reconocido en gala de exportadores

Nicaragua Sugar Estates Limited (NSEL), recibió por tercer año consecutivo el reconocimiento de la Embajada de la República de China (Taiwán), por ser la empresa nicaragüense con la mayor cantidad de exportaciones hacia ese país.

La distinción fue recibida por el Director de Comunicación del Grupo Pellas, licenciado Ariel Granera, de parte del Embajador de Taiwán, Rolando Jer-Ming Chuang y de la Asociación de Productores y Exportadores de Nicaragua, en ocasión de la VIII Edición del Premio APEN “*Exportador del Año 2015*”.



La distinción fue recibida por el Director de Comunicación del Grupo Pellas, licenciado Ariel Granera.

XV Feria nacional de la tierra

El diputado Edwin Castro, Presidente del Comité Organizador Permanente de la Feria Nacional de la Tierra, agradeció el apoyo de la empresa del Grupo Pellas, SER San Antonio para la realización de la XV Feria Nacional de la Tierra.

La Coordinadora Ambiental de SER San Antonio, ingeniera Ivette Reyes hizo entrega del aporte anual de esta empresa que se ha destacado en las distintas ediciones de la Feria con iniciativas como “Adopte un Árbol”, una campaña de reforestación impulsada desde 2008.

El importante evento ambiental se realizó en las inmediaciones del Palacio de la Cultura en Managua, donde tuvieron la asistencia de miles de personas.



La Coordinadora Ambiental de SER San Antonio, ingeniera Ivette Reyes hizo entrega del aporte para la realización de la Feria Nacional de la Tierra.



“Para SER San Antonio participar en la Feria de la Tierra es una oportunidad para dar a conocer nuestras prácticas eco amigables y contribuir a la educación y conciencia ambiental de los nicaragüenses”, manifestó la ingeniera Reyes.

Monte Rosa

Premio Empresa Amiga del Ambiente



Cumpliendo con su misión de promover el desarrollo transformando los recursos responsablemente, Monte Rosa se ha caracterizado por trabajar y gestionar iniciativas ambientales y forestales, marcando la pauta en el Occidente de Nicaragua como empresa líder en el concepto de conservación del medio ambiente, lo que fue reconocido por la Asociación de Productores y Exportadores de Nicaragua (APEN), con el premio Empresa Amiga del Ambiente.

Dicho premio, lo obtuvo a través de la Iniciativa Forestal que inició en el 2014, logrando hasta la fecha el establecimiento de 770 ha de plantaciones energéticas y 320 ha de plantaciones nativas, así como el desarrollo de diferentes acciones ambientales en alianzas con instituciones de gobierno, municipalidades, universidades y comunidades.

Monte Rosa ha diversificado sus actividades productivas alineadas a la sostenibilidad ambiental, con una iniciativa forestal privada de carácter visionario que incluye políticas nacionales dirigidas al desarrollo humano sostenible.



Lic. Bernardo Chamorro, Gerente General de Monte Rosa, recibiendo el premio.

“Este premio es un reconocimiento al esfuerzo conjunto de nuestros colaboradores, lo que nos motiva a continuar desarrollando acciones que contribuyan a la sostenibilidad ambiental”, expresó el Lic. Bernardo Chamorro, Gerente General de la empresa azucarera.

La Iniciativa forestal está proyectada para ejecutarse en un período de 30 años, tomando en cuenta que los objetivos están dirigidos a la cogeneración de energía limpia y la restauración de áreas degradadas con especies nativas de la zona, así como incidir en el fomento forestal; en los primeros años de ejecución han realizado una inversión de más de 800 mil dólares.

Aportes de Iniciativa Forestal de Monte Rosa

- Desarrollo de un proyecto de fomento y conservación forestal.
- Establecimiento de plantaciones forestales.
- Gracias a la siembra y reproducción de especies nativas, se ha logrado regenerar la fauna en las comunidades aledañas.
- Entrega de plantas como apoyo a la campaña de reforestación impulsada por el gobierno.
- Se han apoyado campañas de limpieza, control y prevención de incendios forestales.
- Donación de plantas para centros de educación y productores privados
- El proyecto ha generado más de 300 empleos directos y 600 indirectos.
- Creación de alianzas con dos zonas francas para abastecer de biomasa a sus calderas, para que puedan realizar operaciones con energía limpia, lo que contribuirá a que sus operaciones sean sustentables.
- El componente de fomento ha permitido desarrollar alianzas enfocadas en fortalecer las estrategias de educación y concientización ambiental.

Fundación Pantaleon en documental "Sueños de Birrete"

“Sueños de Birrete”, es un documental elaborado en Nicaragua, que muestra los desafíos de la educación en el país, a través de cuatro historias de estudiantes que viven distintas situaciones para alcanzar sus metas.

Jeferson Cruz, estudiante de la escuela La Curva, administrada por Fundación Pantaleón, y la docente Meyling Gonzales, son una de las historias relatadas en el audiovisual, como un caso que evidencia la importancia de que los centros educativos, cuenten con metodologías adecuadas para la enseñanza y con profesores calificados que ayuden a los estudiantes a salir adelante.



“Sueños de Birrete” es una realización del Centro de Estudios y Promoción Social (CEPS) y del Instituto de Estudios Estratégicos y Políticas Públicas (Ieep), bajo la producción de CALÉ Producciones con el apoyo financiero de la Unión Europea; así mismo, es parte de la campaña “Educación con calidad, una Nicaragua mejor”.

Tiempo de Endulzarse

A lo largo del día, encontrará diversos momentos en los que disfrutar del azúcar natural le proporcionará todo el sabor necesario para degustar otros alimentos y le recargará de energía para desarrollar todas sus actividades.



¿Cuál es el consumo recomendado de azúcar?

Para que una dieta sea equilibrada y las necesidades del organismo queden cubiertas, es necesario consumir entre un 55 y un 60% de hidratos de carbono, un 30% de grasas y entre un 10 y un 15% de proteínas. Respecto al azúcar, una cantidad equivalente a 60-80 gramos diarios, puede considerarse un consumo adecuado dentro de una alimentación sana y equilibrada. Esta cantidad equivale a 10 cucharaditas de azúcar al día, con la que puede endulzar gran cantidad de alimentos y bebidas.

Estas recomendaciones vienen avaladas por dos de los más importantes organismos internacionales dedicados a la salud: la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

La hora del desayuno

El azúcar juega un importante papel en el desayuno. Tras las horas de sueño, necesita reponer la energía que empleará para desarrollar todas sus actividades del día. Si toma un desayuno que incluya azúcar y otros hidratos de carbono notará una importante mejora en su rendimiento físico e intelectual. Cada mañana es importante que realice un desayuno completo en el que combine una variedad de alimentos. Puede endulzar con azúcar las bebidas como la leche, el café, las infusiones o los zumos naturales, otros alimentos como el yogurt natural, los cereales o como ingrediente básico de la repostería.

A media mañana

Si nota cierto cansancio en el trabajo, no hay nada mejor

que consumir algún alimento para reponerse de forma rápida. Le proponemos algo sano y ligero: un yogurt natural o una infusión o un café con azúcar, acompañados de una fruta o una pequeña porción de bizcocho casero.

En el almuerzo

No hay nada mejor para terminar una comida que el sabor dulce. Los postres caseros sólo emplean ingredientes sanos y naturales como el azúcar, las frutas o la leche deben consumirse dentro del contexto de una alimentación equilibrada. Otro recurso es que realice repostería en casa. De este modo, controla exactamente los ingredientes, las cantidades y las grasas que añade. Atrévase a preparar dulces sanos y ligeros.

En la merienda

Por la tarde, después del trabajo o si hace ejercicio físico, no hay nada mejor para recuperarse que tomar una taza de frutas o jugos naturales endulzados con azúcar.

En la cena

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 a una infusión o vaso de leche. Se asegura 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.

Montelimar

Concurso intercolegial Guardianes de la Cuenca



La Plataforma Ambiental Permanente Feria Nacional de la Tierra en coordinación con la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y el Ingenio Montelimar, lanzaron el Concurso Intercolegial Guardianes de la Cuenca, que tiene por objetivo el fortalecimiento de las capacidades de las niñas, los niños y adolescentes de centros escolares de educación primaria, para que estos incidan en la mejora de su entorno, con prácticas saludables en pro al cuidado y preservación del medio ambiente.

En la actividad estuvieron presentes el Ingeniero Edwin Castro Rivera, Presidente de la Feria Nacional de la Tierra; Rodolfo Lacayo en representación de ANA y Oscar Montealegre, Gerente del Ingenio Montelimar, quienes firmaron el convenio para desarrollar el concurso, con el fin de proteger y conservar los recursos hídricos de la cuenca número 68, siendo de interés primordial el rescate del Río Maravilla en San Rafael del Sur.



Corporación Montelimar, como parte del convenio aportará lo siguiente:

- Designar personal técnico para dar acompañamiento al desarrollo del programa.
- Proporcionar recursos económicos hasta por un monto de C\$ 176,200.00, el cual cubrirá los requerimientos financieros para el desarrollo del programa.

- Participar a través de su personal, voluntarios y materiales complementarios en las acciones y jornadas de limpieza, sensibilización, capacitación y reforestación del programa.
- Facilitar en conjunto con las demás partes, el plan de capacitación a los centros escolares participantes.
- Participar en las acciones de evaluación y en el jurado calificador del concurso.
- Asegurar logística y materiales en el acto de cierre del programa.

En el lanzamiento también se contó con la participación de autoridades estudiantiles, entre los invitados estaba: Gilberto Aragón, Delegado del Poder Ciudadano a la Educación; Noel Cerda, Alcalde Poder Ciudadano San Rafael del Sur; Bayron Mendieta, Representante del Colegio Montelimar y Melba Núñez, Coordinadora de Guardianes de la Cuenca del Municipio San Rafael del Sur, entre otros.

El concurso se realiza con estudiantes de primaria dentro del Colegio Público La Junta en la comunidad que lleva el mismo nombre, el Colegio Público Montelimar, de la comunidad San José y el Colegio República de Ecuador, de la comunidad de Masachapa.

Tales centros escolares se encuentran ubicados en el municipio de San Rafael del Sur, que integran la cuenca número 68. Por lo tanto, deben estar dispuestos a involucrarse en todas las actividades de capacitación que se planteen en el concurso.



Los parámetros de evaluación para los centros escolares participantes son los siguientes:

- Prácticas de limpieza y mantenimiento del Centro Escolar.
- Gestión Responsable de Residuos Escolares.
- Innovación y Creatividad.
- Jornadas de sensibilización.
- Conocimiento del entorno natural.

El Concurso Intercolegial Guardianes de la Cuenca nace en el año 2015, en tres municipios de Juigalpa, Chontales pertenecientes a la sub cuenca Mayales (San Francisco de Cuapa, Juigalpa y Comalapa). Los principales actores son niñas, niños y adolescentes de centros de estudios de educación primaria, desarrollado en un periodo de 5 meses donde tanto estudiantes como padres de familia y comunidad trabajan en la buena gestión de los recursos hídricos, así como la gestión integral de los residuos, como principal componente.



Los dulces
consejos de la

Abuela

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

1

Si está preparando un condimento o una salsa y se ha pasado de picante, agregue una cucharadita de azúcar. También sirve para cuando una preparación con tomate caliente queda muy ácida.

2

Si bebiendo una infusión, un café o una sopa, o bien probando cómo le ha quedado la salsa se quema la lengua, ponga unos granitos de azúcar sobre la lengua, notará el rápido alivio.

3

Mezclando azúcar con aceite de oliva o de almendras puede crear un excelente exfoliante para eliminar las células muertas de todo el cuerpo.



AZÚCAR DE NICARAGUA

Natural

Pan de fresas con cubierta de queso de crema

Ingredientes

Pan:



1 taza de fresas picadas



1 barra de mantequilla



1 taza de azúcar



2 huevos



1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla



1 cucharadita de polvo para hornear



1/2 cucharadita de sal



1/2 taza de leche



1 3/4 tazas de harina

Salsa:

1/4 taza de queso crema tipo americano



8 fresas



1/4 taza de azúcar en polvo

Procedimiento

Para el pan:

1. En un recipiente batir fuertemente la barra de mantequilla con el azúcar.
2. Luego incorporar los huevos, vainilla, polvo para hornear, harina, leche y sal. Mezclar hasta que todo esté bien incorporado.
3. Espolvorear las fresas con un poco de harina y agregárselo a la mezcla, revolver. Espolvorear harina a un molde de teflón y luego agregar la mezcla. Hornear a 180 grados por 45 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar en su molde.

Para la salsa:

4. Procesar las ocho fresas hasta hacerlas puré. Luego tomar y medir 1/4 de taza, mezclarla en un procesador con el queso de crema y el azúcar en polvo, reservar aparte, cuando el pan ya esté al tiempo, agregarle encima la salsa de fresas. Enfriar un poco en el refrigerador para que endurezca.



Peras horneadas con salsa caramelo

Ingredientes

3 peras peladas y cortadas a la mitad



¼ taza de crema dulce



Azúcar morena (cantidad necesaria)



½ taza de azúcar



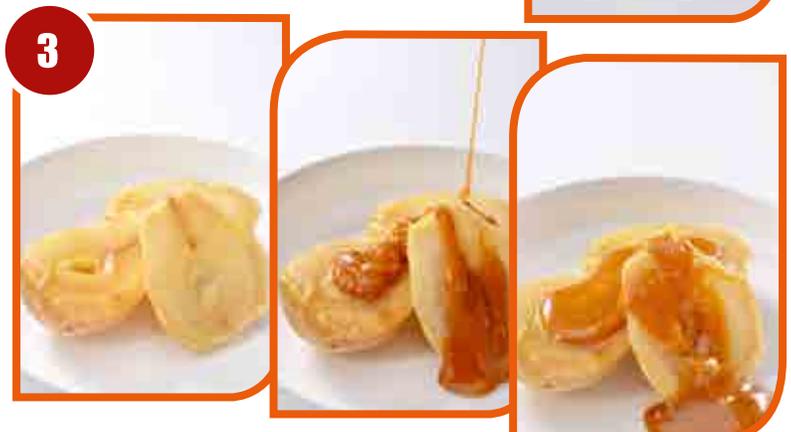
½ barra de mantequilla + 1 cucharada

Procedimiento

1. Pelar las peras, partirlas por la mitad y con una cuchara pequeña, quitarle las semillas de en medio a las peras.
2. Poner las peras en un pyrex y espolvorearlas de azúcar morena y unos puntos de mantequilla.
3. Meter a un horno precalentado a 200 °C por aproximadamente 30 minutos. Sacar y dejar enfriar.

Para la salsa de caramelo, poner el azúcar en una olla a fuego alto, mientras se revuelve constantemente. Cuando ya está derretido con una consistencia de sirope, quitar del fuego y agregar la media barra de mantequilla poco a poco mientras se sigue revolviendo. Luego, agregar la crema dulce y revolver.

Volver a poner un momento encima del fuego. Quitar del fuego y dejar enfriar. Servir encima de las peras horneadas.



Pan de fresas con cubierta de queso de crema



Peras horneadas con salsa caramelo



Hazel Cuadra
Simple & Gourmet

EL AZÚCAR Y LA OBESIDAD

COLECCIONABLE
PARTE 8

En años recientes se ha propuesto y se han hecho muy populares las dietas ricas en proteínas y pobres en carbohidratos para poder obtener una pérdida de peso rápida y con éxito.

El motivo subyace detrás de estas dietas, que incluyen la Dieta de Atkins, de Montignac o la de South Beach es que una restricción severa de los hidratos de carbono provoca una acumulación de cetonas a partir de los ácidos grasos, promoviendo con ello la oxidación de las grasas, la saciedad y el gasto de energía.

Todos estos factores deberían promover un balance energético negativo y la pérdida de peso.

Hasta hace poco tiempo, ha habido escasa investigación sobre la eficacia y seguridad de las dietas pobres en carbohidratos y ricas en proteínas, lo que ha llevado a muchos organismos, incluyendo a la American Heart Association, a difundir advertencias sobre su uso a largo plazo.

La preocupación reside en que estas dietas no ofrecen la variedad de alimentos necesaria para satisfacer de manera adecuada las necesidades alimentarias, y que su alto contenido en grasa puede aumentar el riesgo de enfermedades cardiovasculares.



Además, el elevado aporte proteico típico de la Dieta de Atkins, podría empeorar estados de enfermedades preexistentes, tales como gota, enfermedad hepática o renal y aumentar las pérdidas de calcio en la orina.



Según los estudios disponibles hasta la fecha, estas dietas pueden tener alguna eficacia en la pérdida de peso a corto plazo, sin embargo, su aplicación a largo plazo representa un problema. Esto refleja en una alta tasa de abandono y en la recuperación del peso perdido.

Aunque el mecanismo que explica la pérdida de peso de estas dietas ha sido la cetosis, (enfermedad del metabolismo en la que se produce un aumento de acetona y de sus compuestos derivados en la sangre y en la orina) en este estudio no se encontró relación entre las cetonas de la orina y la pérdida de peso.



Esto sugiere que, tras un breve período de dieta, los sujetos pueden haber encontrado demasiada dificultad para mantener una restricción de carbohidratos en un grado suficiente como para inducir la cetosis. Por tanto, estos sujetos no siguieron en absoluto una dieta pobre en carbohidratos.

Los autores de este estudio han observado, sin embargo, que las grandes cantidades de grasas saturadas y las pequeñas cantidades de frutas, hortalizas y fibra consumidas en la dieta pobre en carbohidratos, puede aumentar independientemente del riesgo de enfermedad coronaria. Concluyen que, actualmente, no hay suficiente información sobre la Dieta de Atkins como para determinar si los efectos benéficos superan a los efectos negativos potenciales.

Una revisión sistemática recientemente publicada de diversos estudios observó que la pérdida de peso estaba asociada con dietas de larga duración y con la restricción calórica, pero no con la reducción en el contenido de hidratos de carbono.

Referencia bibliográfica

Hill JO and Prentice AM (1995) Sugar and body weight regulation. *American Journal of Clinical Nutrition* 62 (suppl) 264S-274S. Surwit RS, Feinglos MN, McCaskill CC et al (1997) Metabolic and behavioural effects of a high-sucrose diet during weight loss. *American Journal of Clinical Nutrition* 65(4): 908-915.

Por otra parte, considerando que la capacidad de almacenamiento de grasa en el cuerpo es virtualmente ilimitada y, por tanto, el exceso de grasa de la dieta se almacena fácil y rápidamente en los depósitos de grasa.



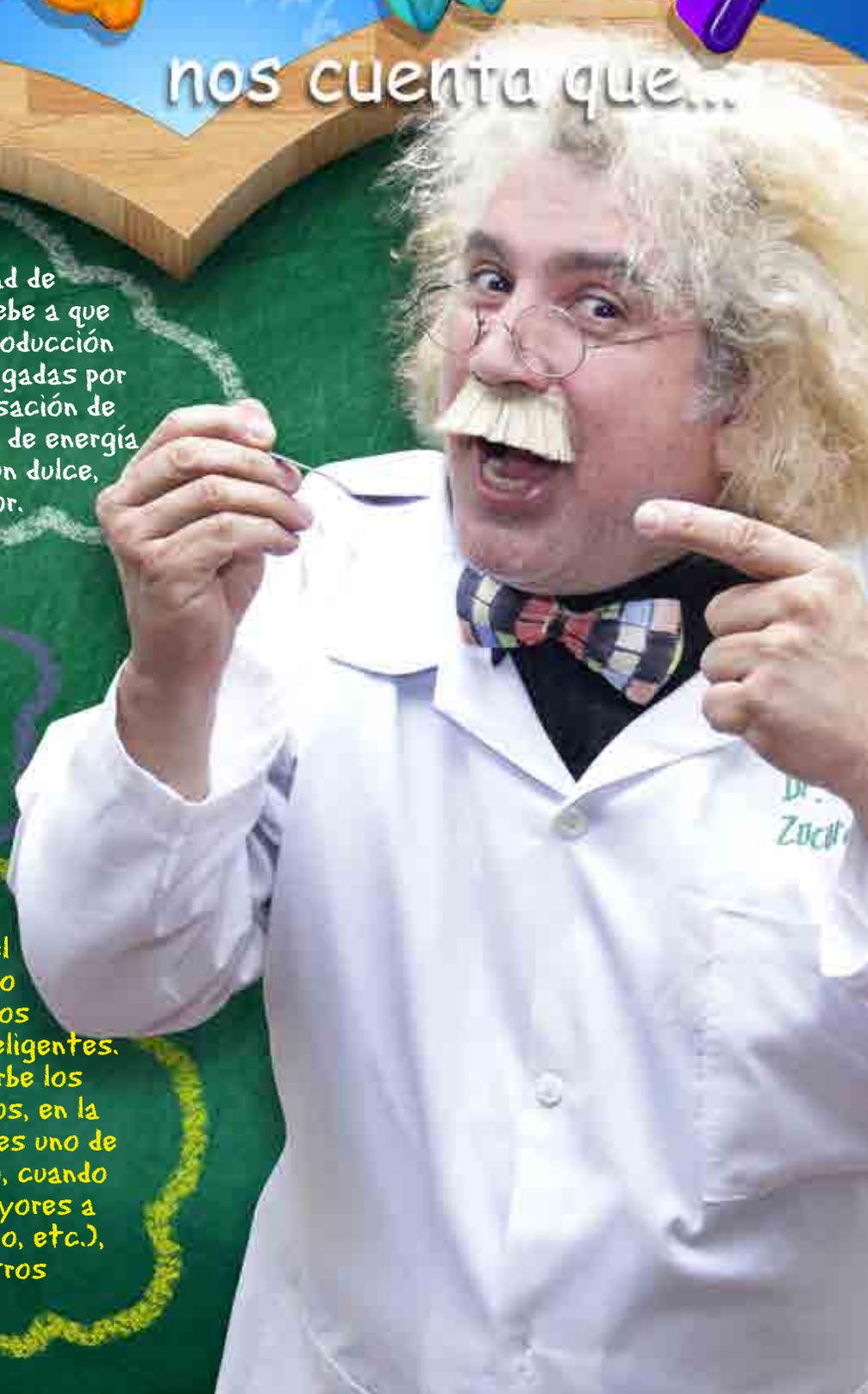
Dr. Zucarovowsky

nos cuenta que...

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.

El azúcar se ha 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.

El azúcar es el alimento del cerebro por excelencia. Esto no quiere decir que si comemos mucho azúcar vamos a ser más inteligentes. Quiere decir que el cerebro absorbe los nutrientes de todo lo que comemos, en la cantidad que necesita, y el azúcar es uno de sus nutrientes favoritos. Por eso, cuando hacemos esfuerzos mentales mayores a los normales (un examen, un trabajo, etc.), los azúcares son nuestros mejores aliados.



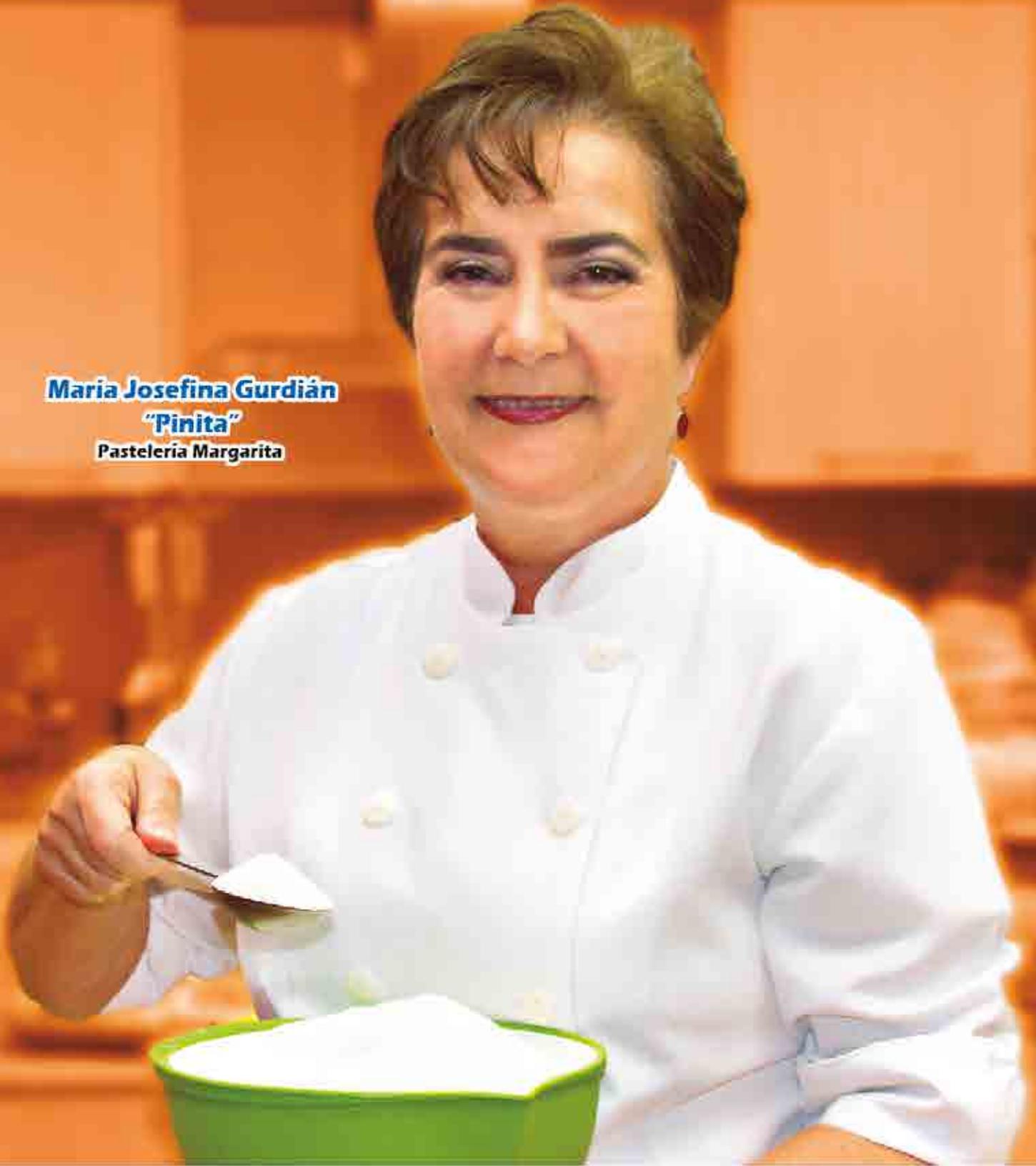
el **AZÚCAR** **NATURAL** *¡es parte de mi vida!*

*"Ningún sustituto le dará a mis postres, el sabor,
el color y la textura que mis clientes aman.
Por eso elijo seguir cocinando con azúcar".*

¡Yo crecí con azúcar!



Maria Josefina Gurdián
"Pinita"
Pastelería Margarita





*El azúcar natural,
es indispensable
en una dieta
sana y equilibrada.*