

el AZÚCAR

marzo - abril 2016

Un compromiso de responsabilidad social

CASUR

Buenas prácticas agrícolas

SER SAN ANTONIO

Recibe reconocimiento en el día mundial del agua

MONTELIMAR

Inaugura planta de cogeneración de energía Green Power

MONTE ROSA

Reconocimiento en equidad de género

1ra Copa "Azúcar" de fútbol femenino

Inauguración



La
Agroindustria
Azucarera
Nicaragüense
representa...

EMPLEO





**...135 mil
personas**

***Laborando en la industria azucarera, beneficiando
directa e indirectamente al 5% de la población
económicamente activa de Nicaragua.***



Comité Nacional de
Productores de Azúcar
Nicaragua

www.cnpa.com.ni

CONTENIDO

el **AZÚCAR**

marzo - abril 2016

Un compromiso de responsabilidad social



4

1ra Copa "Azúcar" de fútbol femenino

Inauguración



8

Casur Brigada



9

Montelimar

Actualiza eje de gobernabilidad



10

SER San Antonio Aporte a la educación



11

Monte Rosa

Reconocimiento en equidad de género



12

Casur

Entrega materiales escolares



13

SER San Antonio

Mitigación de polvo con melaza



14

Monte Rosa

Construcción de escuela



15

Casur

Buenas prácticas agrícolas

¿Sabía que...?

16

Comer saludable





17

SER San Antonio

XXXVIII Promoción de bachilleres



24

Monte Rosa

Inauguración de preescolar



18

Montelimar

Compromiso con el medio ambiente



25

SER San Antonio

Recibe reconocimiento en el día mundial del agua



20

Monte Rosa

Servicio odontológico

Los dulces consejos de la abuela

26



Sabiduría para esos detallitos de la vida



21

Casur

Lucha contra el cáncer infantil

Cucharaditas



22

Funcionalidades tecnológicas del azúcar

Dulce Cocina

27



Manzana caramelizada



Torta de chocolate

COLECCIONABLE

El azúcar y la obesidad

29



23

Montelimar

Inaugura planta de cogeneración de energía Green Power

Dr. Zucarowsky

Nos cuenta que...

31

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

1ra Copa “Azúcar” de fútbol femenino

Inauguración



De izquierda a derecha: Lic. Ramón DÍaz, Gerente de Control Interno; Lic. Mario Amador, Gerente General CNPA; Srta. Reynery Leiva, Miss Dulzura 2015; Martha Lizano, Gerente Administrativa CNPA; Dr. Sergio Chamorro, Coordinador 1ra Copa Azúcar de fútbol femenino.



Dr. Sergio Chamorro,
Coordinador 1ra Copa
Azúcar de fútbol feme-
nino

En nuestro país el fútbol es una actividad muy popular y es practicado desde edades muy tempranas. Además es un instrumento

fundamental para proporcionar un estilo de vida saludable, a la vez, difunde y transmite valores esenciales como el compañerismo, el respeto y el trabajo en equipo; por esta razón, la Agroindustria Azucarera de Nicaragua realiza la Copa “Azúcar” de fútbol femenino.



Lic. Mario Amador
Gerente General
CNPA

La Copa “Azúcar” de fútbol femenino es una iniciativa de la Agroindustria Azucarera Nicaragüense que tiene como objetivo ofrecer la

oportunidad a jóvenes con edades comprendidas entre 14 y 17 años de disfrutar de su deporte favorito al máximo.

El año pasado realizamos la primera Copa Azúcar de fútbol masculino, con mucho éxito.

Este año iniciamos con la primera Copa Azúcar de fútbol para equipos femeninos.

En junio tendrá lugar la segunda Copa Azúcar de fútbol para equipos masculinos. Y el próximo año esperamos poder llevar esta iniciativa a nivel nacional.



GRUPO A

1. Lions
2. CS Vista Hermosa
3. Colegio Fuente de Sabiduría
4. Colegio República de Colombia
5. Escuela Normal María Mazzarello
6. Colegio República de Venezuela
7. FC Casa de Dios
8. Inst. Gaspar García Laviana



Lions



CS Vista Hermosa



Colegio Fuente de Sabiduría



Colegio República de Colombia



Escuela Normal María Mazzarello



Colegio República de Venezuela



FC Casa de Dios

GRUPO B

1. Colegio Público Azul y Blanco
2. Instituto Miguel Bonilla Obando
3. Colegio Público Luxemburgo
4. Instituto Autónomo 14 de Septiembre
5. Instituto Rigoberto López Pérez "A"
6. Colegio Nuestra Señora de Guadalupe
7. Jaguares
8. Napoli



Colegio Público Azul y Blanco



Instituto Público Miguel Bonilla Obando



Colegio Público Luxemburgo



Colegio Público 14 de Septiembre



Instituto Rigoberto López Pérez "A"



Colegio Nuestra Señora de Guadalupe



Jaguares



Napoli

GRUPO C

1. Centro Escolar Zacarías Guerra
2. Colegio Teresiano
3. Col. Parroquial Sagrada Familia N°2
4. Instituto de Ticuantepe
5. Instituto Rigoberto López Pérez "B"
6. Colegio Corazón de Jesús
7. Zamora Sport
8. Colegio Americano Nicaragüense



Centro Escolar Zacarías Guerra



Colegio Teresiano



Colegio Parroquial Sagrada Familia N°2



Instituto de Ticuantepe



Instituto Rigoberto López Pérez "B"



Colegio Corazón de Jesús



Zamora Sport



Colegio Americano Nicaragüense



Saque de honor realizado por Reynery Leiva, Miss Dulzura 2015.



El trio arbitral que dio inicio a los partidos inaugurales.

Partidos inaugurales



República de Colombia vs. Fuente de Sabiduría



CS Vista Hermosa vs. Escuela Normal María Mazarello



República de Venezuela vs. Lions



24 Equipos Femeninos
 Más de 280 jugadoras
 30 de junio Final



Casur

Brigada



La Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), en coordinación con la Alcaldía del Municipio de Potosí, realizó una campaña para contener la propagación de enfermedades como el dengue, Chikungunya, Zika, Malaria y otras transmitidas por el mosquito *Aedes Aegypti*.

Se formó una brigada compuesta por trabajadores de CASUR, Alcaldía y MINSA de Potosí los cuales lograron abatizar, fumigar y brindar charlas educativas en 2,022 viviendas de las comunidades San Antonio, El Limonal, Apompoa, Calle en Medio, entre otras, con el objetivo de concientizar a la población ya que es fundamental la acción de cada uno para eliminar los posibles criaderos de este vector.



Campaña dona un libro



Más de 200 libros para estudiantes de primaria fueron entregados a la Escuela Silvia Herrera de la comunidad el Limonal por funcionarios de Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), luego de realizar la Campaña interna “*Dona un libro, comparte lectura*”, donde se obtuvo el apoyo de los trabajadores, los libros donados fueron de: literatura, matemáticas, ciencias naturales, geografía, cuentos infantiles y libros de colorear, para un nivel de preescolar hasta sexto grado.

El objetivo de la campaña es promover la reutilización y aprovechamiento de libros, fomentar valores de solidaridad y la cooperación. Con esta iniciativa se han sido beneficiados 220 niños que estudian en este centro educativo.

Montelimar

Actualiza eje de gobernabilidad

El Ingenio Montelimar, en su constante proceso de modernización, recientemente actualizó su Misión y Visión, e hizo la declaración de sus Valores Corporativos.

Estos elementos del Eje de Gobernabilidad de una organización, son consideradas por muchos autores como la punta de lanza en la integración de los principios y lineamientos de Responsabilidad Social en la estrategia empresarial. Por lo tanto, el Ingenio Montelimar está integrando a su gestión un enfoque global de responsabilidad y considerando el aspecto social, como uno de los pilares del desarrollo sostenible.

Para esto, la Gerencia General reunió a su Comité de Responsabilidad Social Empresarial, compuesto por el Comité Gerencial y Jefes de Procesos específicos, definiendo en conjunto a través de un proceso participativo las nuevas Misión, Visión y Valores Corporativos.

La nueva Misión de la empresa es:

Aportar al desarrollo sostenible de Nicaragua mediante una producción eficiente y responsable de azúcar, melaza y energía.

La nueva Visión es la siguiente:

Posicionar para el 2020 a Corporación Montelimar como un grupo líder e innovador, generando prosperidad económica, ambiental y social.

Siendo sus Valores Corporativos los siguientes:

1. **Integridad:** Es el núcleo de todos nuestros valores, al cumplir con los requisitos legales y estándares de calidad nacionales e internacionales, fomentando la ética profesional, colectiva e individual en todas nuestras operaciones.
2. **Calidad:** Nos orientamos a desarrollar relaciones de largo plazo con nuestra cadena de valor, entregándoles siempre productos y servicios de alta calidad.



3. **Innovación:** Al fomentar la mejora continua de las prácticas de trabajo, potenciando la capacidad creativa de nuestros.

4. **Responsabilidad:** Al estar comprometidos con la seguridad y bienestar de nuestros colaboradores y comunidades de influencia, con la preservación del medio ambiente y con el respeto de los derechos humanos.

5. **Eficiencia:** Al invertir en tecnologías modernas y eficientes, que reduzcan el consumo de recursos y las pérdidas.

6. **Liderazgo:** Fomentamos el liderazgo individual y colectivo de nuestros(as) colaboradores.

Asimismo, estableció su Estrategia de Responsabilidad Social Empresarial basada en tres pilares, que son:

- **Comunidades sostenibles:** Generar programas que impacten positivamente la calidad de vida en las comunidades vecinas.
- **Desarrollo y Oportunidades:** Brindar oportunidades de crecimiento académico y empresarial, a través de la educación.
- **Medio ambiente:** Enfocar acciones de conservación para alcanzar el desarrollo sostenible de la empresa

SER San Antonio

Aporte a la educación



Los niños se mostraron felices y agradecidos por la entrega de mochilas.

Maestros, padres de familia y alumnos de centros educativos de diferentes comunidades del occidente del país, agradecieron a la empresa del Grupo Pellas, SER San Antonio, el apoyo brindado con la entrega de 4 mil mochilas escolares.

“Agradecemos al Ingenio SER San Antonio que cada año están pendientes de cada estudiante, con sus mochilas, sus juguetes en Navidad y eso es una gran bendición para ellos. Sé que no es la primera ni la última vez que compartirán con estos niños esas bendiciones”, señaló la profesora Jacqueline Sánchez de la Escuela Abangasca Sur, durante el acto inaugural de esta jornada anual que tuvo lugar en la Plaza de Sutiaba en la ciudad de León.

Al acto también se hizo presente doña Leonor Mendoza Trujillo, abuela de dos alumnos beneficiados, quien viajó desde el poblado Los Mangos de la comarca El Obraje al oeste del departamento de León.

“Es una gran cosa lo que están haciendo. Dios les va a proveer más por ese gran corazón y esperamos que nos sigan ayudando. Me siento

muy agradecida”, expresó doña Leonor.

Por su parte el profesor Douglas Antonio Muñoz, Director del Instituto San Benito de Ponejoya, reconoció como un gran gesto este apoyo brindado a la educación en estas comunidades.

“Agradecemos al Ingenio SER San Antonio que año con año viene a esta comunidad al inicio del año escolar a darle sus mochilas y útiles escolares a los niños, es un aporte muy valioso para la educación de nuestros alumnos”, manifestó.

Este tradicional aporte, benefició a alumnos de escasos recursos provenientes de comunidades de los departamentos de León y Chinandega, donde se han entregado más de 20 mil mochilas escolares en los últimos cinco años y se han construido, reparado o remodelado, 22 escuelas, según informó el licenciado Norman Meza, Gerente de Servicios Generales de SER San Antonio.

Monte Rosa

Reconocimiento en equidad de género



El Ingenio Monte Rosa, es una de las organizaciones galardonadas, con el reconocimiento como empresa que aplicó el Modelo de Gestión de Buenas Prácticas Empresariales con Equidad de Género de Nicaragua.

El galardón fue entregado por la Unión Nicaragüense para la Responsabilidad Social Empresarial (uniRSE).

El proyecto sobre Buenas Prácticas Empresariales con Equidad de Género, es una iniciativa que busca promover cambios a lo interno de la empresa, que contribuyan a cerrar las brechas de género.

El resultado final del proyecto será contar con un Plan de Disminución de Brechas, con el que la organización fortalecerá las condiciones de equidad a lo interno y de manera directa la competitividad empresarial basada en las buenas prácticas labora-

les y el cumplimiento con los Derechos Humanos.

Como grupo, Pantaleón cuenta con un Código de Ética y Conducta, el que establece el Respeto por las Personas e Igualdad de Oportunidades.



Casur

Entrega materiales escolares

Los diferentes centros educativos de primaria donde la Compañía Azucarera del Sur S.A (CASUR), tiene presencia con cultivo de caña, comenzaron a recibir material didáctico: resmas de hojas tamaño carta, tamaño legal, tijeras, pegas, hojas de colores, papelógrafos, cartulinas, entre otros materiales de suma importancia para que el docente pueda desarrollar apropiadamente sus clases, con esta gran iniciativa de CASUR fueron beneficiadas las Escuelas, San José de la comunidad Sabana Grande, Silvia Herrera de El Limonal, Santo Domingo y Sofonías Salvatierra de Apompoa.

Por su parte el cuerpo docente de dichos centros educativos se mostraron muy agradecidos por el apoyo brindado por parte de CASUR ya que de esta manera facilita sus actividades.



Educación financiera

Más de 400 trabajadores de campo de la Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), han recibido charlas sobre Educación Financiera impartidas por especialistas del Banco de América Central BAC, con el objetivo de brindar un asesoramiento

y que los colaboradores tengan herramientas para trabajar sobre el endeudamiento responsable, diferenciar que es necesario en la sociedad de consumo, pero sobre todo saber cuándo endeudarse excesivamente es riesgoso para la salud.



Este programa de Educación Financiera está encaminado en la formación del personal de la compañía para que entiendan, aprendan y practiquen conceptos económicos que les permitan un desarrollo exitoso en sus comunidades y el acceso a una mejor calidad de vida.

CASUR considera a sus colaboradores el recurso más importante, es por esta razón que las charlas de Educación Financiera serán impartidas a los 1,948 trabajadores de la Compañía.

SER San Antonio

Mitigación de polvo con melaza



Caminos cercanos a poblados, escuelas y otros puntos de interés social en sectores aledaños a SER San Antonio, han sido tratados con melaza como forma de suprimir el polvo para evitar que la contaminación afecte la salud de los comunitarios.

Los habitantes de las 18 comunidades beneficiadas con esta modalidad de abatimiento del polvo en las carreteras, reconocen que esta alternativa mejora la calidad del aire y la seguridad de los usuarios de estas vías.

“Cuánto soñábamos nosotros con tener una carretera como la tenemos hoy. Antes eran unos polvazales, es un proyecto muy bonito, algo que no habíamos visto anteriormente”, señaló la señora Amparo Abarca, representante de la comarca de Troilo en el departamento de León.

“Estamos muy agradecidos con Dios porque el Ingenio San Antonio nos ha venido apoyando cada año en educación, infraestructura para los deportes entre otros proyectos como estos trechos carreteros y los animamos a que nos sigan ayudando”,

expresó la joven Juliana de la Concepción Linarte Vargas, habitante de esa comunidad.

El ingeniero Roberto Soza, Jefe de Maquinaria de la Gerencia de Operaciones y Cosecha de SER San Antonio, explicó que la aplicación de melaza sobre trochas, como método para mitigar el polvo, se inició la zafra pasada 2014-2015 en un tramo de camino 4.2 km conocido como Los Ensayos.



En esta zafra 2015-2016, se ha logrado aplicar melaza a 16.5 kilómetros de caminos y en las últimas semanas se acondicionaron los 3.8 km de la antigua línea férrea en Chichigalpa para dar uso exclusivo a peatones y ciclistas.

El ingeniero Soza indicó que hasta el año pasado se había estado usando una proporción de 60 por ciento de melaza y 40 por ciento de agua, pero actualmente la mezcla se está usando a partes iguales reforzada con vinaza caliente cada 15 días a un costo de 2,372 dólares por kilómetro, incluida maquinaria y melaza.

Monte Rosa

Construcción de escuela



Con la construcción de ésta escuela, se beneficiará a niños y jóvenes de la colonia Everth Mendoza y sus alrededores.

Como parte de los proyectos de Responsabilidad Social Empresarial que impulsa Monte Rosa, actualmente se está realizando la construcción de una escuela con un monto de \$103.000.00, para beneficiar a niños y jóvenes de la colonia Everth Mendoza y sus alrededores.

El Centro Educativo se está construyendo en un terreno donado por la empresa, constará de 10 aulas, en donde se impartirán clases de primaria, educación inicial, y técnica.

Una vez concluido el proyecto, la infraestructura se entregará al Ministerio de Educación quienes serán los encargados del mante-

nimiento y cuidado, con apoyo de los padres de familia.

El Ingenio Monte Rosa realiza importantes inversiones en educación, con el objetivo de aportar sustancialmente a mejorar la calidad de vida de las personas en las comunidades de influencia.



Casur

Buenas prácticas agrícolas



Durante las charlas se instruyó a los presente sobre las buenas prácticas agrícolas.

Con el propósito de ofrecer al mercado productos de calidad e inocuos, producidos con un mínimo impacto ambiental y en condiciones justas para los trabajadores, la Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), ha brindado capacitaciones sobre las Buenas Prácticas Agrícolas a 726 colaboradores de la empresa de las áreas de: cosecha, labores varias, aplicadores de herbicidas, riego e investigación agrícola, abordando diferentes temas como: riesgos biológicos, peligros químicos y físicos, preparación de suelos, manejo de cultivos, uso adecuado del agua entre otros.

Los temas impartidos al personal son de gran importancia para proteger a los consumidores nacionales y extranjeros al otorgar la garantía en los productos agroindustriales.

Al implementar las Buenas Prácticas Agrícolas se conocen los tipos de plagas, enfermedades y malezas existentes, principalmente en el área de cultivo, se puede revisar posibles fuentes de contaminación y sobre todo se logra concientizar al trabajador para el uso adecuado del agua.





COMER SALUDABLE

Ningún alimento contiene los nutrientes esenciales para servir por sí solo a nuestro organismo.

Por ello, para gozar de una buena salud, se necesita tener una dieta equilibrada y variada y consumir los alimentos en las cantidades adecuadas.

La formación de buenos hábitos alimentarios es muy importante a la hora de prevenir enfermedades y promover hábitos saludables entre la población.

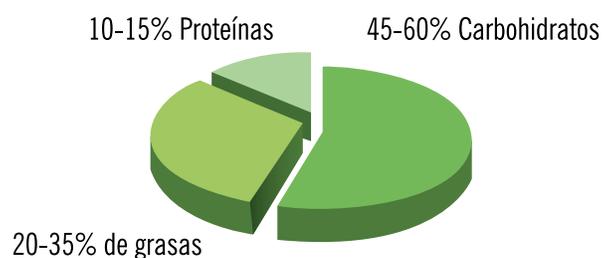
Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), la alimentación se considera adecuada y saludable cuando es:

- Suficiente para cubrir las exigencias y mantener el equilibrio del organismo.
- Completa y variada en su composición con inclusión diaria de todos los nutrientes y en ciertas cantidades y proporciones, según la edad y circunstancias de vida.
- Adecuada a las diferentes finalidades en el organismo según el caso: conservar la salud, cooperar en curar las enfermedades, asegurar el crecimiento y desarrollo de los niños, siempre y cuando adaptada a las necesidades y gasto energético de cada individuo.

¿Cuál es el consumo recomendable de azúcar?

El organismo científico de referencia en materia de nutrición de la Unión Europea, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), recomienda que entre un 45% y un 60% de la energía diaria que consumamos provenga de los carbohidratos, incluidos el almidón y el azúcar.

La energía que diariamente requiere el ser humano debería provenir de:



Hoy en día la OMS recomienda realizar una dieta variada, dentro de un estilo de vida saludable que incluya la actividad física

SER San Antonio

XXXVIII Promoción de bachilleres



47 estudiantes del Colegio SER San Antonio recibieron su título en Ciencias y Letras.

El Colegio SER San Antonio celebró su XXXVIII Promoción de Bachilleres dedicada a Fray Javier Robles Moratiel O.P., en la que 47 estudiantes recibieron su título en Ciencias y Letras.

El centro educativo cumplió 50 años de brindar a los colaboradores de SER San Antonio la oportunidad de educar a sus hijos gratuitamente, cumpliendo con los más altos niveles en educación preescolar, primaria y secundaria.

Desde su fundación en 1965 a la fecha, han egresado

del Colegio SER San Antonio unos 1,300 bachilleres.

Entre los bachilleres, se destacó Heidy Sofía Mairana Lanuza, mejor alumna del Colegio SER San Antonio y del departamento de Chinandega, obtuvo el primer lugar municipal en las olimpiadas matemáticas y se graduó con un 99.61 por ciento de rendimiento académico.

Entre otros premios, Heidy Sofía recibió 1,250 dólares para el inicio de sus estudios universitarios y una computadora con todo su equipamiento.

Montelimar

Compromiso con el medio ambiente



El monitoreo de la calidad del aire y emisiones en chimenea de caldera se realizó en: Centro de Salud de Masachapa, Hotel Barceló Montelimar y en la Comunidad La Gallina.

Ingenio Montelimar desde hace cuatro años planifica anualmente el monitoreo de calidad de aire y emisiones en chimenea de caldera con una empresa centroamericana de reconocida calidad técnica, analizando para calidad de aire, dióxido de azufre, dióxido de nitrógeno, material particulado en suspensión (MPTS) y

material particulado menor diez micrómetros (PM10), en tres puntos en áreas de influencia de las emisiones, seleccionados en consideración a la rosa de los vientos predominantes en la zona, los cuales son el Centro de Salud de Masachapa, Hotel Barceló Montelimar y Comunidad La Gallina.



En el análisis de emisiones de la caldera monitorean dióxido de azufre, óxido de nitrógeno, dióxido de carbono, monóxido de carbono y material particulado. Ambos monitoreos los realizan con la metodología de la Agencia de protección ambiental de los Estados Unidos (US EPA).

Esta empresa que contratan, está certificada internacionalmente bajo la norma ISO/IEC 17025 que establece los requisitos para la competencia técnica de ensayos y calibración.

Durante este tiempo los resultados han sido satisfactorios en el sentido de que están cumpliendo con la Norma Técnica Nicaragüense Calidad Aire (NTN 05012-01) y en las emisiones de caldera se cumplen con los parámetros que exige el IFC/Banco mundial, resultados con los que se evidencia el compromiso constante de Corporación Montelimar con el medio ambiente y el cumplimiento de los requisitos legales.



Monte Rosa

Servicio odontológico



Enfocado en uno de los pilares más importantes de su Responsabilidad Social Empresarial, como es la salud, el Ingenio Monte Rosa, brinda a sus colaboradores beneficios en Servicio Odontológico.

Los servicios se les brindan a los colaboradores en el Centro de Salud de la empresa, donde cuentan con un médico especialista que atiende toda la semana.

La cobertura incluye gratuitamente la atención de: obturaciones de resina (calzaduras blancas), sellantes de fosas y fisuras, profilaxis dental (limpieza) y extracciones dentales, excepto las terceras molares.

Cabe mencionar que adicionalmente atienden también al núcleo familiar del colaborador que incluye sus hijos y esposa o esposo.



Casur

Lucha contra el cáncer infantil



CASUR entre otras empresas contribuyeron con un aporte económico a la Fundación CONANCA para la unidad de Hemato-Oncología del Hospital Infantil Manuel de Jesús Rivera "La Mascota".

Trabajadores de la Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), han unido sus fuerzas para apoyar la carrera/caminata de héroes en lucha contra el cáncer infantil, luego de una campaña interna en CASUR para concientizar y sensibilizar al personal en apoyar esta noble causa, trabajadores asistieron a una cita deportiva y solidaria que consistía en recorrer 5 kilómetros; en este evento participaron más de 2,000 personas entre adultos y niños provenientes de diferentes departamentos del país.

CASUR y otras empresas de nuestro país realizaron un aporte económico a la Fundación CONANCA para la Unidad de Hemato-Oncología del Hospital Infantil Manuel de Jesús Rivera "La Mascota", logrando recaudar C\$ 511,412.67.

El dinero será utilizado en la compra de tratamientos para niños de familillas de escasos recursos económicos.

En nuestro país cada año se diagnostican 350 nuevos casos de niños con cáncer donde el 50% es leucemia y tan solo el 60% de los niños diagnosticados a tiempo logran sobrevivir.



FUNCIONALIDADES TECNOLÓGICAS DEL AZÚCAR

“Agente de volumen” – Los azúcares constituyen gran parte del volumen de muchos productos (en panadería y confitería), contribuyendo de manera decisiva al perfil característico y la textura de muchos productos tradicionales.

“Interacción con otros ingredientes” – En la fabricación de alimentos, el azúcar interactúa con otros ingredientes, como por ejemplo con almidones y proteínas en productos de pastelería, mejorando sus propiedades.

Esta interacción es la que crea la estructura y la textura del producto terminado. Por ejemplo, en las tortas, el azúcar eleva la temperatura de gelificación del almidón retrasando así la temperatura de cuajado. Al enfriarse, la mezcla fraguará a mayor temperatura, obteniéndose una estructura ligera característica de la masa esponjosa del bizcocho.

“Modificador de textura” – Los azúcares pueden cristalizarse y adoptar diferentes formas físicas (glaseados, perlados, conglomerados, etc).



Estas texturas pueden constituir la estructura básica de algunos productos (caso del “fudge”), o pueden servir para decoración de los alimentos, otorgando la textura precisa.

“Conservante natural” – Los azúcares son altamente solubles y, en solución, su presión osmótica es elevada.



Por lo tanto, actúan como conservante en muchos productos alimenticios como en las mermeladas y productos de confitería, evitando el desarrollo de microorganismos indeseables



(como mohos), incluso con los productos almacenados a temperatura ambiente (caso de las mermeladas).

“Precursor natural del color y del sabor” – En condiciones adecuadas de pH y de temperatura, los azúcares se dividen liberando glucosa y fructosa (fenómeno conocido como “inversión” del azúcar), que luego reaccionan produciendo los colores y sabores característicos de los productos alimenticios de panadería, repostería, galletas otorgando a los productos atractivo visual y color.

“Humectantes” - Los azúcares invertidos, retienen más el agua que la sacarosa. Por ello, actúan como impregnadores aumentando la humedad y prolongando la vida de los productos de panadería.

“Substrato de fermentación” – La levadura (y otros microorganismos) hacen fermentar directamente los azúcares permitiendo obtener productos tradicionales (pan, vino, etc.) No existe un “sustituto universal” de los azúcares que cubra las numerosas funciones de éstos, con menos calorías.

Algunas de las funciones de los azúcares (como la de conservante) sólo pueden reemplazarse mediante aditivos, u otros nutrientes no necesariamente mejores que el azúcar.

Por ejemplo, es habitual que en el caso de los chocolates, al eliminar los azúcares de su composición, se aumenten los de grasas, para compensar el volumen que proporciona el azúcar.

Montelimar

Inaugura planta de cogeneración de energía Green Power

Nicaragua cuenta con un nuevo proyecto en energía renovable para contribuir al cambio de la matriz energética. Con una inversión de US\$ 76 MM y una capacidad de generación de 38 MW, Corporación Montelimar inaugura su planta de Cogeneración de energía Green Power, la cual producirá energía a partir del bagazo de caña. La planta se ubica en el municipio de San Rafael de Sur y es la inversión en biomasa más eficiente a la fecha, debido al uso de tecnología y procesos amigables con el medio ambiente.

El proyecto de Cogeneración Green Power contribuirá con aproximadamente un 5% de la demanda energética de Nicaragua. Durante su etapa de construcción produjo 450 empleos temporales y cien empleos permanentes durante su operación. La planta de generación con biomasa, es la más eficiente del país y su caldera de 160 toneladas de vapor por hora, trabaja a una presión de 1200 PSI.

“Cogeneración Green Power nace con la idea de apoyar al cambio de matriz energética de Nicaragua y hacer un uso más eficiente de los recursos naturales para maximizar la generación y proteger el ecosistema local, dado que nuestro principal proveedor está en el negocio agroindustrial. La inversión evidencia el compromiso de Corporación Montelimar con el desarrollo económico de Nicaragua y nuestra disposición y confianza en el clima de inversiones del país”, expresó el Dr. Ernesto Fernández Holmann, miembro de la Junta Directiva Corporación Montelimar.

Planta eficiente y eco amigable

La torre de enfriamiento de la planta recircula el agua y el vapor, lo que reduce el consumo de agua del plantel en un 50%. “Su filtro electrostático reduce las emisiones de gases y su chimenea de 80 metros de altura disipa las emisiones, siendo un sistema eco amigable, innovador y



Directivos del Ingenio Montelimar y autoridades durante corte de cinta en inauguración de planta de cogeneración de energía.

de última tecnología en Nicaragua”, señaló Álvaro Barrios, Gerente Cogeneración Green Power S.A. La planta contará con una línea de transmisión de 12.5 kilómetros en 138 KV para conectarse a la subestación de San Rafael del Sur y al sistema de interconexión nacional. La inversión incluye la ampliación de la capacidad de molienda del Ingenio Montelimar que contaba con una planta de generación para autoconsumo de 4MW, de manera que el proyecto proporcionará mayor estabilidad energética al ingenio y mejor distribución, lo que incidirá en la producción azucarera y las exportaciones del país.

Corporación Montelimar es una empresa líder en la agroindustria nicaragüense, productora de azúcar, energía limpia y melaza. La Corporación integra a Ingenio Montelimar, empresa 100% de capital nicaragüense que posee un área de cultivo de más de 10 mil manzanas y durante la zafra emplea a más de 4,500 colaboradores para una producción anual de 1.4 MM de quintales de azúcar. En 2012 duplicó su capacidad de producción de azúcar y en 2016 inició la venta de energía a la red de distribución nacional con aproximadamente 60 GWh.



Monte Rosa

Inauguración de preescolar



Como parte del apoyo que Ingenio Monte Rosa brinda a las comunidades de influencia, llevaron a cabo la inauguración de un preescolar comunitario en Los Kilómetros, ubicado en el municipio de El Viejo.

Con este proyecto se beneficia directamente la educación inicial de más de 25 niños, quienes ahora cuentan con un lugar digno y de calidad para recibir sus clases.

La ayuda de Ingenio Monte Rosa consistió en la construcción del aula, donación de mobiliario tanto

para los niños como para la docente, además de reparaciones a la escuela, como el cambio del techo.

“Nos sentimos orgullosos y felices, agradecemos al Ingenio por la ayuda que nos dieron, ya que estas condiciones aportan en grande a la educación que los niños reciben”, expresó la profesora encargada del preescolar.



SER San Antonio

Recibe reconocimiento en el día mundial del agua



De izquierda a derecha: Licda. Leana Reyes, Asesora Legal SER San Antonio; Lic. Mario Amador, Gerente General del Comité Nacional de Productores de Azúcar; Ing. Ivette Reyes, Coordinadora Ambiental SER San Antonio y Lic. Luis Ángel Montenegro, Ministro Director de ANA.

La empresa del Grupo Pellas, SER San Antonio, recibió un reconocimiento de la Autoridad Nacional del Agua (ANA), por su excelente desempeño en el cumplimiento a la Ley 620, Ley General de Aguas Nacionales.

Los certificados fueron recibidos por la ingeniera Ivette Reyes y la licenciada Leana Reyes, Coordinadora Ambiental y Asesora Legal respectivamente, en un acto realizado en ocasión del Día Mundial del Agua, presidido por el Ministro-Director de ANA, licenciado Luis Ángel Montenegro.

El funcionario dio a conocer que la demanda de agua del sector cañero fue de un 14 por ciento del total de

las concesiones otorgadas a la industria, turismo, alcaldías, consumo particular y otros rubros agrícolas.

Además del certificado entregado a SER San Antonio, Montenegro otorgó un reconocimiento a la ingeniera Ivette Reyes por su contribución personal a la implementación de la Ley 620 dentro de esta empresa del Grupo Pellas.

El Día Mundial del Agua, establecido por la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) el 22 de diciembre de 1993, se celebra este año bajo el lema “Agua y Empleo”, centrado en recordar la importancia del agua en la creación de puestos de trabajo.

Los dulces
consejos de la

Abuela

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

1

Puede exfoliar su cutis, eliminando las células muertas y afinando la piel, para esto prepare una mezcla de miel con azúcar, frote suavemente sobre la piel, deje por unos minutos, luego enjuague su rostro y aplique crema humectante.



2

Si se ha cortado con algún cuchillo de cocina, póngase un poquito de azúcar en la cortada, y verá como rápidamente la hemorragia se corta, ya que la glucosa ayuda en el proceso de coagulación de la sangre.



3

¿Cómo hacer para que el azúcar no se ponga húmedo? Coloque una miga de pan al azucarero.



Torta de chocolate

Ingredientes

Torta:



Baño:



Procedimiento

Torta:

1. En un recipiente combinar harina, azúcar, polvo para hornear, sal y cocoa, mezclar bien.

2. Luego añadir los huevos, leche y extracto de almendras. Engrasar un molde para hornear. Luego forrar el fondo del molde con papel encerado. Espolvorear un poco de harina sobre todo el molde.

3. Agregar la mezcla de chocolate en el molde. Hornear a 180° Celsius de 30 a 35 minutos. Dejar reposar 10 minutos antes de quitar del molde. Luego dejar enfriar completamente la torta antes de ponerle el baño encima.

Baño:

Poner el chocolate en un recipiente. En una olla combinar el azúcar, sirope y crema, hervir esta mezcla y dejarla caer sobre el chocolate, no revolver por unos minutos. Luego revolver la mezcla vigorosamente hasta que esté sin grumos.

Poner la mezcla de chocolate sobre la torta y con un cuchillo o espátula esparcir el baño. Poner a los bordes unas fresas en rodajas.



Manzana caramelizada

Ingredientes

Sorbete de vainilla

1 cucharadita de canela en polvo

1 barra de mantequilla

1 manzana roja

½ taza de azúcar

Procedimiento



1. Pelar la manzana y cortarla en rodajas delgadas.

2. En un sartén, derretir la mantequilla junto con el azúcar a fuego medio durante cinco minutos, revolviendo de vez en cuando.

3. Agregar las manzanas y la canela, cocinar durante cinco minutos más. Retirar del fuego, dejar enfriar un poco y servir sobre sorbete de vainilla.



Torta de chocolate



Manzana caramelizada



Hazel Cuadra
Simple & Gourmet

EL AZÚCAR Y LA OBESIDAD

COLECCIONABLE
PARTE 7

Dietas para la reducción de peso

Las guías alimentarias para reducir peso recomiendan con frecuencia reducir tanto la grasa como el azúcar (sacarosa). No obstante, es muy difícil conseguir una dieta baja en grasa y baja en azúcar, debido a que una dieta de estas características tiende a ser muy poco palatable, y también porque cualquier disminución en la ingesta de grasa suele provocar un aumento en la ingesta de azúcar y viceversa. A esto se denomina el “balance grasa-azúcar” y explica en parte porque sustituir el azúcar por endulzantes artificiales para ayudar a la pérdida de peso puede ser contraproducente puesto que, de hecho, puede llevar a una mayor ingesta de grasa.

Dado que las grasas contienen dos veces más calorías que el azúcar (9 kcal por gramo frente a 4 kcal por gramo) y puesto que los alimentos ricos en grasas son muy agradables al gusto, resulta fácil consumir un exceso de energía en una dieta rica en grasas.

El consumo excesivo de cualquier macro nutriente (grasas, proteínas o hidratos de carbono) o de bebidas alcohólicas, llevará a un aumento en el almacenamiento de grasas en el cuerpo por encima de la necesaria para satisfacer los requerimientos energéticos basales y de actividad. La cuestión es cuál de estos macro nutrientes, si lo hay, fomenta una sobre ingesta con respecto a los demás macro nutrientes.



Permitir una cantidad normal de sacarosa en un régimen dietético bajo en grasas puede hacerlo más agradable al gusto y facilitar su cumplimiento.



La evidencia disponible sugiere que se tiende más al consumo excesivo de grasa que de proteínas o carbohidratos. Por tanto, una dieta que contenga una mayor proporción de hidratos de carbono y menor de grasas ayudará probablemente a controlar el peso mejor que otra que presente elevado contenido en grasas y contenga menos hidratos de carbono. En este sentido, el azúcar (sacarosa) se comporta de manera comparable a otros carbohidratos.



Puesto que la capacidad de almacenamiento de hidratos de carbono en el cuerpo es limitada, el consumo en exceso de carbohidratos produce un rápido aumento de su oxidación, que no se observa en las grasas.

Los carbohidratos, incluyendo el azúcar, no se convierten normalmente en grasas de manera apreciable.

Los estudios epidemiológicos demuestran que las personas obesas y con sobrepeso consumen más energía procedente de las grasas de la dieta, y que los consumidores de niveles elevados de azúcar (sacarosa) tienden a ser delgados.

Esto no constituye ninguna sorpresa, puesto que la grasa es el nutriente más rico en energía y tiene el efecto saciante menor de todos. Sin embargo, la ingesta de hidratos de carbono incluyendo el azúcar, dispara señales que promueven la saciedad y la disminución del apetito.

REFERENCIAS

Laurier D, Guiguet M, Chau NP, Wells JA, Valleron AJ. Prevalence of obesity: a comparative survey in France, the United Kingdom and the United States. *Int J Obes Relat Metab Disord*. 1992 Aug; 16(8): 565-72.
Rissanen AM, Heliovaara M, Knekt P, Reunanen A, Aromaa A. Determinants of weight gain and overweight in adult Finns. *Eur J Clin Nutr*. 1991 Sep;45(9): 419-30. 24. Ministerio de Sanidad y Consumo.

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. Zucarroowsky

nos cuenta que...

Es importante que a diario esté presente el consumo de carbohidratos, si los eliminamos de nuestra alimentación no rendimos en nuestras actividades rutinarias, debido a que no tendremos suficiente energía para realizarlas.

Cuando ingerimos alimentos, estos son transformados a lo largo del tubo digestivo produciendo sustancias más sencillas (por ejemplo glucosa) que el sistema circulatorio transporta a través de la sangre.

La caloría es una unidad de energía cuyo símbolo es cal. Por eso solo sirve para explicar la transformación de energía química en mecánica con liberación de calor. Cuando en nutrición se habla de cal, o sea calorías, es incorrecto pues debe mencionarse en Kilocalorías, cuyo símbolo es Kcal. Ya que 1 Kilocaloría equivale a 1,000 calorías.



Luisa Amalia Urcuyo
Miss Nicaragua 1993



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

*"Como mamá quiero que mis hijos crezcan
sanos y felices.*

*Elijo darles azúcar en lugar de químicos,
que la disfruten con moderación,
pero que la disfruten.*

¡Yo crecí con azúcar!



*Con
dedicación,
dulzura
y esmero, me enseñas
lo maravilloso de la
vida.*

*Gracias
Mamá*

