



el **AZÚCAR**

noviembre - diciembre 2016

*Un compromiso de responsabilidad social*

**FERIA GASTRONÓMICA  
LATIN FLAVORS**

Presencia de la agroindustria azucarera

**MONTE ROSA**

Recibe premios  
por parte de uniRSE

**SER SAN ANTONIO**

Zafra 2016-2017

**MONTELIMAR**

Donación de lotes y  
entrega de títulos

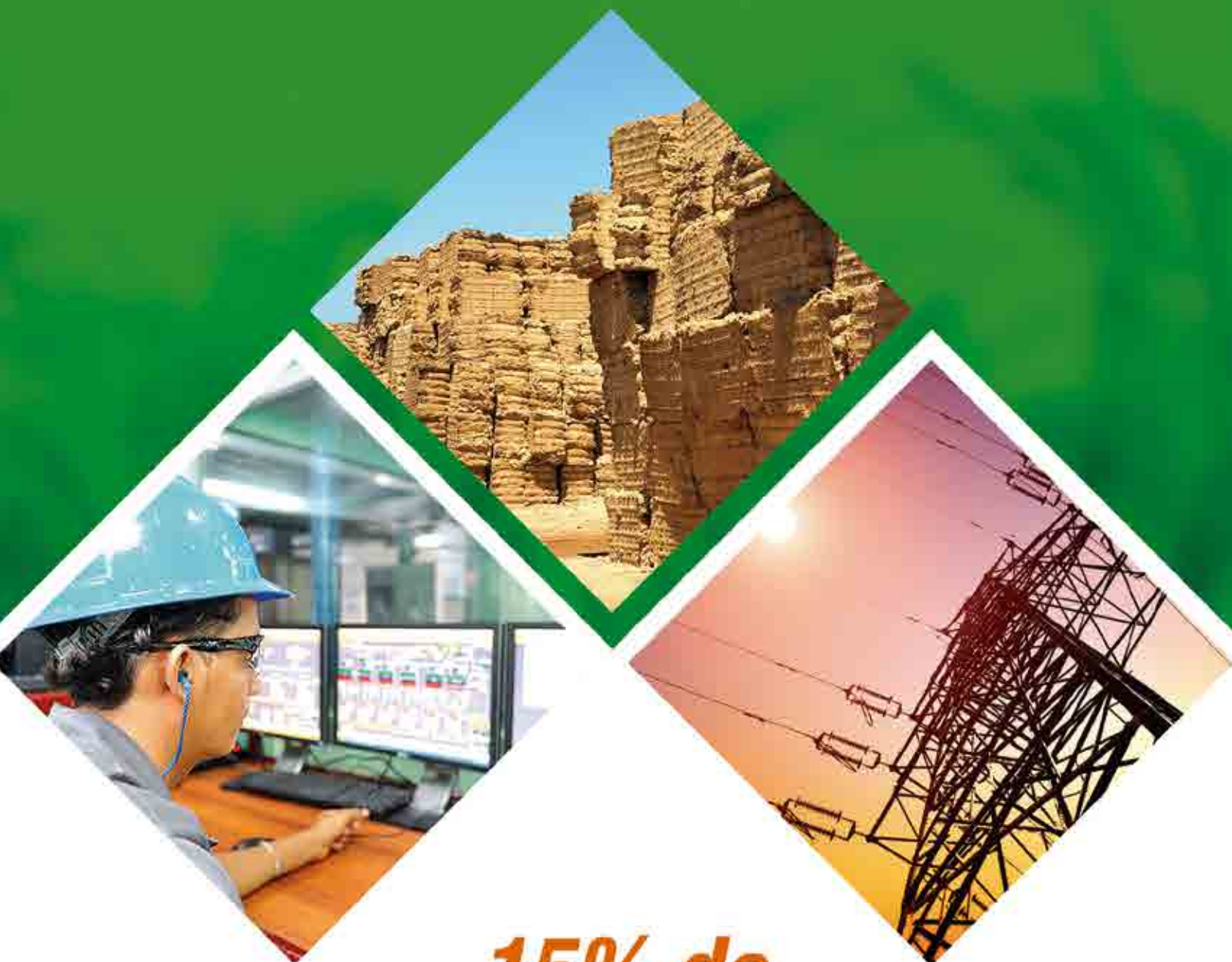
**CASUR**

Estrecha lazos  
con UNIAG

*La*  
**Agroindustria**  
**Azucarera**  
**Nicaragüense**  
*representa...*

**ENERGÍA**





# *...15% de la energía*

*que se consume nivel nacional, se genera de manera  
limpia y renovable a partir del bagazo de caña.*



[www.cnpa.com.ni](http://www.cnpa.com.ni)

# CONTENIDO

## el **AZÚCAR**

noviembre - diciembre 2016

*Un compromiso de responsabilidad social*



4

**1ª Copa "Azúcar" de fútbol de Occidente**  
Fomentando el deporte



8

**Casur**  
Estrecha lazos con UNIAG



9

**Montelimar**  
Donación de lotes y entrega de títulos



10

**Feria gastronómica Latin Flavors**  
Presencia de la agroindustria azucarera



12

**Monte Rosa**  
Recibe premios por parte de uniRSE



13

**SER San Antonio**  
Zafra 2016-2017



14

**CASUR**  
Campaña Adopta un Árbol



15

**2da Copa "Azúcar" de fútbol masculino**  
Concluye con éxito



18

**Montelimar**  
Instalación de nuevo sistema contra fuego



20

Charlas educativas



**22** Aporte del sector azucarero al desarrollo del país

### Cucharaditas



**26** 10 Beneficios del azúcar que no conocías



**27** Monte Rosa Reconocimiento a colaboradores



**28** SER San Antonio Brigada de limpieza



**29** CASUR Feria de la Caña de Azúcar



**30** Montelimar Certificación con la norma ISO 9001:2015



**32** Monte Rosa Entrega escuela a funcionarios del MINED



**33** SER San Antonio Programa de reforestación 2016



**34** Los dulces consejos de la abuela Sabiduría para esos detallitos de la vida



**35** Dulce Cocina Burritas dulces Cheesecake de pitahaya

**37** COLECCIONABLE El azúcar y la obesidad

**39** Dr. Zucarowsky Nos cuenta que...

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](http://www.cnpa.com.ni)

# 1ª Copa “Azúcar” de fútbol de Occidente

## Fomentando el deporte

Luego de la experiencia de llevar a cabo dos copas de fútbol en Managua, el Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA), decide realizar la 1ª Copa “Azúcar” de fútbol de Occidente, en la que participaron con gran entusiasmo 20 equipos conformados por 240 jóvenes de diversos colegios e institutos de Chinandega.

En el acto de inauguración estuvieron presentes, representantes de CNPA, SER San Antonio, Monte Rosa y Central Azucarera de Nicaragua.



Los equipos participantes fueron:

### GRUPO A

1. Centro Educacional Mantica Berio
2. Centro Educacional Pantaleon
3. Colegio Adventista de Chinandega
4. Centro Técnico Rubén Dario "A"
5. Colegio Hogar Paulo VI "A"
6. Instituto Nac. Dr. Tomas Ruiz Romero "A"
7. Manchester City
8. Colegio San Luis Beltrán "A"
9. Instituto Nac. Mons. Victor Manuel Soto "A"
10. Instituto Nac. Dr. Miguel Jarquín Vallejos



*Centro Educacional Mantica Berio*



*Colegio Adventista de Chinandega*



*Centro Educacional Pantaleon*



*Centro Técnico Rubén Dario "A"*



*Instituto Nac. Dr. Tomas Ruiz Romero "A"*



*Manchester City*



*Colegio Hogar Paulo VI "A"*



*Colegio San Luis Beltrán "A"*



*Instituto Nac. Mons. Victor Manuel Soto "A"*



*Instituto Nac. Dr. Miguel Jarquín Vallejos*

## GRUPO B

1. Centro Técnico Rubén Darío "B"
2. Colegio SER San Antonio
3. Dream Team
4. Colegio Hogar Paulo VI "B"
5. Instituto Nacional de Belén
6. Instituto Nacional de Chinandega
7. Instituto Nac. Dr. Tomas Ruiz Romero "B"
8. Instituto Nac. Mons. Victor Manuel Soto "B"
9. Plenitud
10. Colegio San Luis Beltrán "B"



*Centro Técnico Rubén Darío "B"*



*Dream Team*



*Colegio SER San Antonio*



*Colegio Hogar Paulo VI "B"*



*Instituto Nacional de Belén*



*Instituto Nacional de Chinandega*



*Instituto Nac. Dr. Tomas Ruiz Romero "B"*



*Instituto Nac. Mons. Victor Manuel Soto "B"*



*Plenitud*



*Colegio San Luis Beltrán "B"*

Posterior a las fases de eliminación directa, los equipos que pasaron a la gran final para definir al Campeón de Occidente fueron: el Colegio Adventista de Chinandega y el Instituto Nacional Dr. Miguel Jarquín Vallejos del municipio el Viejo.



El partido estuvo cargado de mucha energía, llegando a empate de 7 goles en tiempo regular, que luego se definió en tanda de penales; coronándose como Campeón el Instituto Dr. Miguel Jarquín Vallejos.



## Premiaciones



El Lic. Mario Amador, gerente general del CNPA, felicitó a todos los participantes, valorando la calidad de juego y la entrega de los equipos, además de invitarlos a una próxima edición, recordando que Copa “Azúcar” de fútbol, es una iniciativa de la Agroindustria Azucarera Nicaragüense como instrumento para promover un estilo de vida saludable y transmitir valores esenciales, como el compañerismo, el respeto y el trabajo en equipo.

En representación de SER San Antonio, el Lic. Norman Meza, entregó trofeo y 100 dólares a la mejor portería de esta Ira Copa “Azúcar” de fútbol Occidente, a los arqueros Carlos Bejarano e Isaac Traña del equipo Colegio SER San Antonio.



El equipo Colegio Adventista de Chinandega, subcampeón de la Ira Copa “Azúcar” de fútbol masculino de Occidente, recibe del Lic. Ramón Díaz del CNPA, medallas de plata, trofeo y premio de 350 dólares.



Con 31 goles anotados ganó como líder goleador, Reynaldo Llanes García, del Instituto Dr. Miguel Jarquín Vallejos, quien recibe trofeo y 100 dólares de manos del Dr. Sergio Chamorro.



Lic. Mario Amador, entregó trofeo y 1,500 dólares al capitán del equipo del Instituto Dr. Miguel Jarquín Vallejos, Campeón de la Ira Copa “Azúcar” de fútbol de Occidente.

El entusiasmo de los equipos por participar en la Copa “Azúcar” y el apoyo de parte de las barras de los colegios es una experiencia halagadora, con la que una vez más se cumplen las expectativas y metas trazadas de llevar el deporte a los jóvenes.



# CASUR

## Estrecha lazos con UNIAG



En un evento trascendental para el departamento de Rivas, La Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR) y la Universidad Internacional de Agricultura y Ganadería UNIAG, firmaron convenio de cooperación con el objetivo de fortalecer el proceso de formación profesional de jóvenes que estudian en dicha universidad así como aumentar las posibilidades de inserción en el mercado laboral al graduado e impulsar el campo de investigación en el cultivo de caña de azúcar.

Mediante este convenio también se fortalecerán los niveles técnicos y profesionales de los trabajadores activos de CASUR.

Dentro de los acuerdos se destaca que la UNIAG brindará facilidades de estudio en las carreras pregrado y grado a hijos de trabajadores de CASUR y al personal activo. Así mismo, descuento sobre el valor total de Diplomados, Postgrados, Maestrías y cursos libres empresariales, a empleados, cónyuges e hijos.

CASUR brindará patrocinio a dos estudiantes de la UNIAG por año, para la elaboración de sus tesis y

monografías de conclusión de estudios, el cual se hará mediante la facilitación de material informativo que CASUR posea, y permitirá el uso de sus instalaciones para la realización de esta actividad.

Entre otras acciones conjuntas están:

- Publicaciones científicas.
- Desarrollo de actividades de promoción comunitaria y educación ambiental.
- Visitas sistemáticas para ejecución de otras actividades, tales como turismo científico, paisajismo, etc.
- Determinar temas para formular conjuntamente proyectos de Desarrollo Integral, presentar a las agencias de cooperación de común acuerdo y ejecutar de manera conjunta.

Los firmantes de este convenio son el Lic. Roger Genaro Zamora Hinojos, Gerente General de CASUR y el padre Carlos Irías, Rector de la UNIAG.

# Montelimar

## Donación de lotes y entrega de títulos



Dentro del eje Comunidades Sostenibles, uno de los tres pilares en que se sustenta la RSE de Corporación Montelimar, S. A., culminó el proceso que inició durante el año 2015, de donación de lotes y entrega de títulos a ex colaboradores y colaboradores que han estado asentados desde hace años en la finca El Apante ubicada en el municipio de Villa El Carmen. Igualmente se beneficiaron a dos instituciones religiosas y a la escuela de preescolar y primaria del MINED ubicada en la misma finca.



Un total de 149 familias fueron beneficiadas con la legalización de sus lotes, lo que incluyó la elaboración de los planos topográficos y escrituración notarial, titulación que se realizó priorizando que el título se otorgará a nombre de las mujeres del núcleo familiar, el 63% de los testimonios notariales fueron emitidos a favor de mujeres.

El área total donada fue aproximadamente de 21 manzanas (equivalentes a 14.8 hectáreas) propiedad del Ingenio Montelimar, dando a las familias la seguridad jurídica con esta titulación.



La entrega oficial de estos títulos se efectuó en Villa el Carmen con la participación del Alcalde Municipal Sr. Denis Espinoza y los funcionarios de Corporación Montelimar, S.A., Oscar Gutiérrez Gadea, gerente administrativo, Ana Paola Lacayo Reyes y Hans Treminio de Responsabilidad Social Empresarial que tuvieron a su cargo el desarrollo de este proceso de titulación, con el aval de la gerencia general a cargo del Ing. Oscar Montealegre R.



# Feria gastronómica Latin Flavors

## Presencia de la agroindustria azucarera



Diversos aromas por la mezcla de ingredientes se respiraron en la feria gastronómica Latin Flavors 2016, que celebró con su décima edición lo mejor de la industria de alimentos de Nicaragua y en la que participó la Agroindustria Azucarera de Nicaragua.

La iniciativa nació como un proyecto con la intención de mostrarle al mundo el valor del patrimonio gastronómico nicaragüense y que muestra la industria de alimentos, su importancia, crecimiento y desarrollo.

Latin Flavors incluyó demostraciones culinarias en vivo, degustaciones, charlas y concursos de cocina amateur, así como exposiciones de diversos productos alimenticios.

El Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA) estuvo presente ofreciendo al público infor-

mación de los beneficios que aporta el azúcar natural como parte de una alimentación sana y equilibrada; además de darles a conocer las marcas de azúcar de los ingenios azucareros del país.





Recibieron material informativo sobre la importancia de practicar hábitos saludables, como una adecuada higiene dental y realizar actividades físicas para mantenerse sanos.

A todos los asistentes se entregó un recetario con una selección especial de recetas elaboradas por destacados personajes de la cocina nicaragüense quienes comparten su experiencia en la preparación de dulces postres.



# Monte Rosa

Recibe premios por parte de uniRSE



La Unión Nacional para la Responsabilidad Social Empresarial, uniRSE, realizó la premiación anual a aquellas grandes empresas que desarrollan proyectos a nivel nacional.

Ingenio Monte Rosa, obtuvo dos premios:

- Categoría Sostenibilidad y Medio Ambiente, con el proyecto “Biofertilización alternativa de sustentabilidad para enfrentar el cambio climático” desarrollado por la Gerencia Agrícola.
- Categoría Educación y Cultura para el Desarrollo, con el proyecto “Arcoíris del Futuro”, implementado por Fundación Pantaleon.

Para la empresa, es un honor recibir por cuarta ocasión el reconocimiento en Sostenibilidad y Medio Ambiente, lo que reafirma la misión de transformar los recursos de manera responsable.

## Inicia siembra forestal

El Ingenio Monte Rosa, como parte de su proyecto de establecimiento de plantaciones forestales, cumplió su meta del año 2016 de siembra de 240 hectáreas.

De éstas, 100 ha son de especies energéticas “Eucalipto” para la generación de Biomasa y futura producción de energía y 140 ha de especies nativas para la recuperación de fuentes de agua, fomento de corredores biológicos y la conservación de biodiversidad.

A través de Operación Forestal, Monte Rosa está apoyando la campaña de cortinas rompe vientos que impulsa el Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA).

Para este objetivo han producido en el vivero de la empresa 200,000 plantas de acacia, sardinillo y eucalipto.



# SER San Antonio

Zafra 2016-2017



La empresa agroenergética del Grupo Pellas, SER San Antonio inició a mediados de noviembre su zafra 2016-2017, en la que proyectan una producción total de azúcar de 6,372,726 quintales, de los cuales 2,012,000 serán de refinado. El aporte de energía de biomasa que se entregará a la red nacional se estima en 122, 331,397 kWh.

El aumento de un 50 por ciento de las precipitaciones en el invierno de este año contribuyeron favorablemente al incremento de un 6.2 por ciento de la cosecha, dejando un total de 3, 034,631 toneladas de caña disponibles para molienda.

Además del propicio factor climático, SER San Antonio invirtió en proyectos de mejora para esta zafra, los que permitirán incrementar la molienda efectiva diaria en un 5 por ciento. Para tal fin adquirieron cuatro cosechadoras para corte de caña e instalaron un sistema GPS para el control de la flota de transporte y el sistema Auteq para la medición del tiempo efectivo operativo en línea de las cosechadoras.

En fábrica ampliaron el difusor y el sistema de filtración de lodos, lo que permitirá a su vez una mayor recuperación de azúcar.

Todo el proceso de mejora lo reforzaron con capacitaciones a los colaboradores, fortaleciendo competencias y reafirmando el compromiso de la organización con el desarrollo del capital humano, para lo cual se contrataron asesores externos de países como Australia, Argentina y Colombia.



# CASUR

## Campaña Adopta un Árbol



Una bonita campaña con el lema “Adopta un Árbol” para despertar conciencia ambiental fue ejecutada por Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), donde entregaron diferentes especies entre ellas: caoba, guanacaste, guapinol, gavilán y pintadillo; esta campaña se desarrolló con los trabajadores de la empresa quienes se comprometieron a la siembra y cuidado de los árboles.



Esta acción también la llevaron a cabo en las escuelas María Teresa Martínez y Silvia Herrera López del municipio de Potosí, donde participaron estudiantes de 4to, 5to y 6to grado, además de la entrega de árboles, brindaron una charla de educación ambiental, impartida por la Ing. María Auxiliadora Lugo, Coordinadora Ambiental de la empresa.

Para dar seguimiento a la campaña "Adopta un Árbol", conformaron una brigada ecológica en cada centro educativo, además funcionarios de la empresa visitaron la vivienda de cada estudiante para verificar la siembra y cuidado.

Este es un programa que desarrolla CASUR con el interés de contribuir a la conservación y preservación de los recursos naturales.



# 2da Copa “Azúcar” de fútbol masculino

Concluye con éxito



Con 239 partidos en 5 fases, finalizó la 2ª Copa de Fútbol Masculino realizada en Managua.

Culminó la segunda edición de Copa “Azúcar” de fútbol en Managua, en la que participaron aproximadamente 400 estudiantes con edades de 15 a 17 años, agrupados en 36 equipos, que se dividieron en tres grupos; quienes con el apoyo de sus respectivas barras dieron lo mejor en cada partido.

Los equipos que clasificaron para jugar en la final fueron:

All Star JEM

Club Rigoberto López Pérez

Colegio Público Fernando Gordillo

Colegio Público República de Nicaragua





*Colegio Público Fernando Gordillo vs. Club Rigoberto López Pérez*



*Equipos que disputaron la gran final, Colegio Público República de Nicaragua vs. All Star JEM*



## Premiaciones

Lic. Ramón Díaz, entregó trofeo y 100 dólares al mejor portero de esta 2da Copa “Azúcar” de fútbol, Engel Mauricio Rodríguez del equipo del Instituto Enrique Flores Guevara.



Los jugadores del equipo All Star JEM, recibieron del Dr. Sergio Chamorro, Coordinador de Copa “Azúcar”, como ganadores del 2do lugar, trofeo, medallas de plata y 350 dólares.



Máximo Moreno, líder goleador con 61 anotaciones, del equipo Colegio Público República de Nicaragua, recibe trofeo y 100 dólares del Lic. Francisco López, representante de Central Azucarera de Nicaragua.



El Lic. Mario Amador, Gerente General de CNPA, hace entrega de 1,500 dólares, trofeo y medallas de oro al equipo Colegio Público República de Nicaragua, Campeón de la 2da Copa “Azúcar” de fútbol masculino.

Al capitán del equipo Colegio Público Fernando Gordillo, el Lic. René Blandón de Central Azucarera, entregó 250 dólares y trofeo que acredita al equipo como 3er lugar de la 2da Copa “Azúcar” de fútbol.



# Montelimar

## Instalación de nuevo sistema contra fuego



*Área de bombas y tanque de agua.*



Seguridad, actualizó las prácticas de extinción de incendios a la brigada contra incendios, conformada por veinte colaboradores de las distintas áreas de la empresa.

Se realizaron prácticas bomberiles como manejo de extintores, de mangueras y gabinetes contra incendios.



*Practica con extintor*

Con la colaboración de la Dirección General de Bomberos, adscrita al Ministerio de Gobernación, el Ingenio Montelimar a través de su departamento de Higiene y



*Bomba combustión*

Esta práctica la realizaron para adiestrar a la brigada con el moderno sistema contra incendio que se ha instalado en el plantel central del Ingenio Montelimar, sistema certificado por NFPA (National Fire Protection Association) de los Estados Unidos de América.

Cuenta además con un tanque de almacenamiento de agua para contrarrestar el fuego durante dos horas, además de la fuente natural de abastecimiento de agua que tiene el plantel.



*Paneles arranque bombas*



*Pulsadoras de alarma*

Esta ha sido una inversión muy relevante que ha realizado la empresa tanto para la protección de su personal como la de sus activos ante la posible ocurrencia de un siniestro.

Este moderno sistema contra incendios cuenta con 3 bombas de agua, una eléctrica, una de combustión diésel y una bomba jockey (mantenedora de presión), una red de 9 hidrantes distribuido en el área industrial, 13 gabinetes para mangueras y pisteros, 47 detectores de humo y calor, 53 luces intermitentes ubicadas en diferentes áreas para dar aviso a la evacuación del personal y 4 monitores contra incendios.



# ¡Come Sano y Muévete!

Entre los meses de marzo a octubre de 2016, el Comité Nacional de Productores de Azúcar de Nicaragua (CNPA) ha llevado a cabo el proyecto ludo-educativo “Come Sano y Muévete”.

El taller ha sido dirigido a 2,500 niños de primaria de los colegios de las zonas de influencia de los ingenios azucareros.



El objetivo de los talleres que se realizaron fue concientizar a los niños y niñas, en la adecuada y equilibrada alimentación que deben de tener para un crecimiento sano y fuerte. La importancia de realizar actividades físicas y divulgar de forma pedagógica los beneficios que se obtienen.





*"Es una actividad muy educativa y recreativa para los niños, es necesario continuar motivando a los niños y niñas".*

Prof. Lucrecia García  
Colegio San Cayetano  
San Rafael del Sur, Managua.



*"Muy buenas las charlas porque enseñan a consumir alimentos sanos y a tener una dieta balanceada".*

Profesora Ileana Martínez  
Centro Educacional Pantaleon  
El Viejo, Chinandega.



Pantaleon  
Ingenio Monte Rosa



*"Es de mucha importancia la información que traen a los niños sobre una buena alimentación y el equilibrio con la actividad física para conservar buena salud".*

Profesor Grisanto Oviedo Nuñez  
Colegio SER San Antonio  
Chichigalpa, Chinandega.



*"El evento ha sido impartido con mucha motivación, es muy instructivo para nuestros niños y niñas, esperamos que vuelvan a visitarnos".*

Prof. Irene Montano Zambrana  
Colegio María Teresa Martínez  
Potosí, Rivas.



# Aporte del sector azucarero al desarrollo del país



Mario Francisco Amador Rivas es originario de Matagalpa y desde hace 16 años trabaja en el gremio azucarero nacional. Estudió inglés en Estados Unidos, en la Universidad Centroamericana se graduó en administración agropecuaria. Una vez que completó la licenciatura regresó a Estados Unidos, donde fundó una compañía de transporte.

Al regresar al país se desempeñó como Director Ejecutivo de Inde y de Funde, que para entonces trabajaban unidos. Ahí estuvo hasta 1993, luego fue director de comunicación social del gobierno de doña Violeta, después trabajó en Apen y en ese tiempo dirigió un programa de televisión.

Al salir de APEN fue el director de CEM Comunicaciones y de ahí pasó al Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA), cuando el gerente de esta entidad se enfermó y necesitaban a alguien con experiencia.

*“Como parte de mi trabajo renegociamos el acuerdo comercial con México Europa y Asia y tuvimos una buena cuota, participamos en la negociación del Cfta, participamos en la negociación con Europa y Asia, hemos andado buscando mercado para el sector azucarero nacional y promoviendo el crecimiento del sector”.*



## ¿Cuál ha sido el rol primordial del CNPA?

Hemos contribuido al crecimiento del sector, pues al abrir mercados hay más oportunidad para el crecimiento de la agroindustria. Cuando empecé,



Nicaragua tenía una producción de 7 millones de quintales de azúcar, hoy por hoy estamos en 16, que son los que más o menos vamos a sacar este año.

Hemos apoyado a la industria en las relaciones internacionales, así como en las relaciones con el gobierno y el sector privado. Como parte de este trabajo que he realizado hace un par de años me nombraron presidente de la Asociación de Azucareros de Centroamérica y Panamá. También me nombraron presidente de la Federación de Cámara de Industria de Centroamérica, República Dominicana, Puerto Rico y Panamá.

### Háblenos de las campañas de promoción del azúcar que han impulsado.

Es una experiencia bonita, tengo confianza plena en mis directores, que son los gerentes de los ingenios, ellos me apoyan y trato de apoyarlos a ellos. Manejamos todo el tema de comunicación del azúcar y las campañas para tratar de quitar mitos como que el azúcar en gorda, que el azúcar produce caries o hiperactividad en los niños.

De alguna forma hemos estado tratando de educar a la población para que consuma azúcar con moderación. Estamos conscientes de que lo malo es el exceso. Si a una taza de café le ponés una cucharadita de azúcar solo consumís 15 calorías, pero si le ponés 6 u 8 cucharadas te dará problemas.



### ¿Cómo ha logrado el sector enfrentar el reto del cambio climático para mantener la producción?

La industria era muy tímida, había pasado muchos problemas. Cuando el sector se privatizó en los 90 estaba muy golpeado, teníamos una productividad muy baja. Conforme se fue abriendo mercado, los ingenios vieron la necesidad de invertir en tecnología para diversificar sus carteras de productos, hoy producen azúcar blanca, azúcar morena, azúcar refinada, melaza, mieles enriquecidas, azúcares especiales, energía eléctrica, alcohol potable, entre otros, todo eso lo que te permite es tener una mayor disponibilidad de recursos para invertir en tecnología que ayude a enfrentar los problemas de producción, como la sequía.



### ¿En qué medios tecnológicos han invertido?

Lo que hemos hecho es invertir en sistemas de riego. Hace 20 años se utilizaban más o menos 25 galones por minuto por manzana, hoy por hoy estamos en 11 galones por minuto por manzana, en los 80 se usaba el riego por inundación, hoy es por goteo, un riego más dirigido y más potente. El Ingenio Montelimar tiene que usar más riego por goteo para poder aprovechar mejor el recurso agua que cada vez es más escaso invirtiendo, en tecnología es que se puede enfrentar el reto que te pone el cambio climático.



### ¿A qué países se está exportando?

Taiwán es uno de los principales países a los que se está exportando, el mercado más importante es el de Estados Unidos, que tiene un precio preferencial para el azúcar de Nicaragua, el azúcar crudo tiene un precio como de 10 dólares por quintal por encima de lo que vale en otros países.

### ¿A qué se refiere con azúcar crudo?

Es el azúcar morena. El azúcar se califica por los grados de pureza que tiene. El azúcar crudo empieza en 96 grados de pureza, normalmente se exporta mucho mejor que eso, entre 98 y 99 grados de pureza, el azúcar blanco tiene 99.5 y el azúcar refinado 99.9 grados de pureza. El proceso de centrifugación va eliminando la cantidad de melaza y de impurezas y va quedando el grano más pequeño.

Con Taiwán el tratado dio una cuota para exportar 25 mil toneladas de azúcar refinada y 5 mil de azúcar cruda, pero cuando empezamos a desarrollar el tratado nos dimos cuenta de que de los 4 ingenios solo uno produce azúcar refinada y los otros solo blanca o cruda, entonces para dar justeza logramos cambiar con ayuda del gobierno el término para que fueran 20 mil toneladas de azúcar refinada y 10 mil de cruda. Es un mercado bueno que nos ha servido de canal para entrar a otros países de Asia.



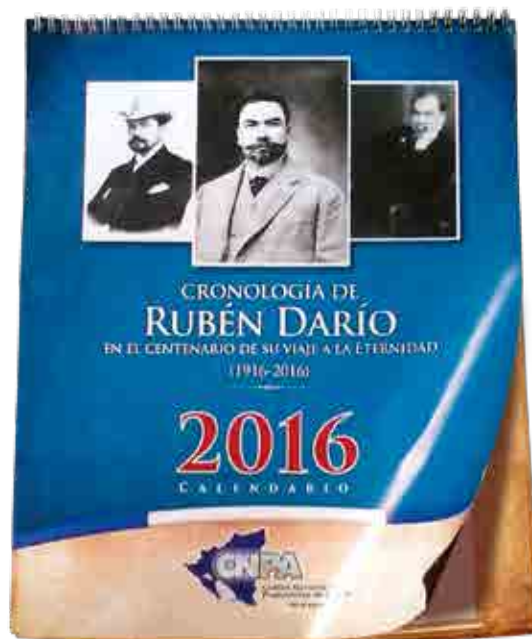
### ¿Qué hay en cuanto al tratado con México?

Con ellos inició con una cuota que nos asignaba hasta el 20%, en el gobierno de don Enrique Bolaños, pero tenía un factor multiplicador que tomaba en cuenta la base de las exportaciones anteriores pero como era cero renegociamos el tratado y la oferta fue bajar al 10% y por cuatro o cinco años pudimos exportar a precio preferencial.

México se vino preparando para el NAFTA que es el tratado de Canadá, Estados Unidos y México, cuando nosotros estábamos negociando ellos tenían una producción como de 4 millones de toneladas de azúcar y dieron un salto a 6 millones, dejaron de ser importadores y pasaron a exportadores, pero el tratado está vigente y si en algún momento México tiene que importar azúcar el 10% nos lo tiene que comprar a nosotros.

### ¿Cómo nació el calendario conmemorativo del centenario de la muerte de Rubén Darío?

Es parte de nuestra campaña de comunicación. Este año nuestros asesores nos habían propuesto algo diferente, nos dijeron que era el centenario de la muerte de Rubén Darío y contratamos a Jorge Eduardo Arellano para el trabajo. Fue un buen calendario, con imágenes inéditas, tuvo un tiraje inicial de 10 mil ejemplares, pero nos pidieron más y realizamos un segundo de 5 mil.



## ¿Cuál es el objetivo de impulsar campañas deportivas?

Aquí volvemos al tema de los mitos. Si le das azúcar a un niño y lo dejás viendo televisión obviamente se pondrá inquieto. Nosotros promovemos la idea de que el balance entre la energía que se consume y la energía que se gasta es la forma correcta de vivir. Motivamos a los jóvenes a entrar a equipos deportivos y campañas de actividad. No solo tenemos los juegos de fútbol, también tenemos la campaña permanente desde hace varios años en la que un equipo de especialistas les muestra a los niños el cuadro de alimentación para que ellos coman balanceado y también para que hagan ejercicios. En la actualidad nuestra vida es sedentaria y los niños están frente a la televisión y frente a la tablet. Hace algunos años motivamos una liga de basquetbol. Siempre que inauguramos la liga les digo que queremos ciudadanos que respeten las normas y que también sepan trabajar en equipo.



## ¿Cuáles son los desafíos del sector azucarero?

Lo más importante es continuar desarrollando la relación entre la caña de azúcar y el medio ambiente. La producción de caña no puede darse si no cuidamos las fuentes de agua, si las desaparecemos no podremos producir. Tenemos que cuidar el bosque también. Hay que trabajar la relación producción-medio ambiente y también con las comunidades. La zafra se produce fuera de las principales ciudades y los ingenios son la mejor fuente de empleo; es una forma de contribuir al desarrollo de las comunidades.

### GREMIOS AZUCAREROS EN CIFRAS

- Genera 135 mil plazas laborales. Muchos trabajadores son subcontratados, el empleo directo en los 4 ingenios puede andar por 25 mil trabajadores.
- Representa el 4% del PIB
- Produce el 15% de la energía eléctrica nacional, durante zafra genera 86 megavatio hora. Es energía que no contamina y aporta riquezas al país.

*Reproducción de entrevista realizada por Letzira Sevilla Bolaños y publicada en la revista business market de la Fundación Juan Pablo II Evangelium Vitae.*



## Beneficios del azúcar que no conocías

Está científicamente probado que tanto niños como mayores necesitamos una dosis mínima de glucosa en el cuerpo, que no hace daño a nadie y que, sin embargo, puede dar una amplia lista de ventajas al cuerpo.

El 20% de la glucosa que ingerimos la absorbe el cerebro.

Y si nos atenemos a esta cifra, vamos a necesitar ingerir una dosis controlada de azúcar para satisfacer todas las funciones vitales.

Aquí un decálogo de sus beneficios.

1. El azúcar es uno de los principales ingredientes que más energía aporta a nuestro cuerpo, siendo el cerebro, como se ha dicho anteriormente, quien más se beneficia de esa dosis diaria de glucosa. Ayuda a mantener despierto al cerebro y así poder trabajar con mayor concentración.

2. Durante la infancia el consumo moderado de azúcar es muy importante porque este ingrediente juega un papel fundamental en el desarrollo de los tejidos.
3. Su consumo es vital porque permite reponer los depósitos de glucógeno, tanto en los músculos como en el hígado, también los incrementa para no tener problemas de salud debido a su carencia.
4. Durante el crecimiento de la persona aporta los nutrientes necesarios para un perfecto desarrollo físico y mental, consiguiendo ser más resistentes en las actividades que requieran un esfuerzo físico mayor.
5. Consumir azúcar permite que la asimilación de otro de los componentes básicos en nuestra dieta como la proteína, sea más efectiva.
6. Es fundamental para nutrir el sistema nervioso, para evitar que sufra alteraciones y con ellas crisis nerviosas.
7. El dulce es el primer sabor que probamos al nacer ya que está presente en la leche materna.

Instintivamente asociamos este sabor con las madres y es el primer nutriente que entra en nuestro cuerpo.

8. Su carencia aumenta el apetito y hace que entre en escena la ansiedad, algo que se aprecia bastante bien en las dietas estrictas. Recurrir a una dosis diaria de glucosa, bien sea en repostería o fruta, permitirá que cada vez vayamos controlando mejor esa ansiedad.
9. Ayuda a conciliar el sueño gracias a su efecto relajante. De hecho, muchos médicos recomiendan como remedio más natural una dosis de azúcar antes de dormir para no caer en el insomnio.
10. El azúcar sirve a la sangre, al hígado y a las neuronas. Tiene muchos frentes que cubrir para la correcta circulación de la sangre y funcionamiento del cuerpo, así que no podemos privarle de una dosis moderada diaria.

### Referencias

- Forshee RA and Storey ML (2007) The role of added sugars in the diet quality of children and adolescents. *Journal of American College of Nutrition* 20 (7): 2-7625
- Miller JCB (7994) Importance of glycemic index in diabetes. *American Journal of Clinical Nutrition* 59 (suppl.): 7475-525

# Monte Rosa

## Reconocimiento a colaboradores



La Gerencia General de Ingenio Monte Rosa realizó el evento anual Trayectoria Pantaleon, en donde reconocen aquellos colaboradores que cumplen múltiplos de 5, es decir 5, 10 y 15 años de laborar para la empresa.

Es un evento en donde se agradece y reconoce el esfuerzo, compromiso, lealtad y fidelidad de los colaboradores que han sido parte de la familia Pantaleon durante todos esos años.

Durante la actividad los celebrados son acompañados por un miembro de su familia, puede ser sus padres, esposo, esposa, hijos, hijas o hermanas, que pueden llevar información para compartir en casa.

## Unidad médica móvil en comunidades

Como parte de una alianza entre Monte Rosa y el Ministerio de Salud (MINSA), la unidad médica móvil del ingenio, ha brindando atención en las comunidades de influencia, durante los seis meses de no zafra.

En más de 13 comunidades han sido beneficiados con:

- Programas de atención a mujeres, niños y adolescentes.
- Servicios de Papanicolaou, vacunas y VPCD.
- Planificación familiar.
- Servicios de laboratorio, creatinina, EGO, y hematocrito.

María José Martínez, quien recibió atención médica durante la jornada, expresó *“este proyecto es muy importante, ya que muchas veces no podemos asistir a los centros de salud, además que aquí te hacen los exámenes y la consulta es completa”*.

Con el apoyo del equipo de Salud Preventiva, Desarrollo Social y los líderes comunitarios se estará dando seguimiento al plan de visitas.



# SER San Antonio

## Brigada de limpieza



Una brigada de 240 colaboradores de las empresas del Grupo Pellas, celebraron el Día Internacional de Limpieza de Costas con una jornada de limpieza en las playas de Poneloya, Las Peñitas y La Isla Juan Venado.

La Coordinadora Ambiental de SER San Antonio, ingeniera Ivette Reyes, informó que la brigada recolectó 6,510 diferentes tipos de desechos sólidos entre los que se encuentran botellas de plástico, vasos, bolsas, envoltorios de comida, entre otros.

*“Comparado con los resultados de 2014, año en que estuvimos en estas mismas playas, se ha logrado reducir en un 21.5% la basura encontrada, ya que en 2014 recogimos 8,285 tipos de desechos y éramos 40 personas menos”,* afirmó Reyes.

Candelaria Martínez, trabajadora de la gerencia de compras de SER San Antonio, cuenta que es la primera vez que participa en este tipo de jornadas y destacó la importancia de cuidar nuestras riquezas naturales.

*“Es un gran aporte para nuestras bellas playas, nuestro ecosistema y si no cuidamos esto que tenemos, nuestras generaciones futuras no podrán disfrutarlo de la misma manera que nosotros”,* expresó Martínez.

Asimismo, Yaniré Álvarez Delegada Departamental del MARENA en León, exhortó a que más colaboradores y lugareños se unan a este tipo de actividades porque no solo el ecosistema sale beneficiado, sino también los turistas que llegan a visitar las playas.

### Lugareños beneficiados

Como parte de la jornada, realizaron donación de 30 barriles para basura al Área Protegida Estero e Isla Juan Venado de la comunidad de Las Peñitas; con el objetivo de evitar que los desechos lleguen a las costas.

Marvin Hernández, administrador del centro, se encontraba contento con el donativo y afirmó que ya tiene elaborado un listado de los puntos estratégicos e importantes para colocar los recipientes de basura.

# CASUR

## Feria de la Caña de Azúcar



Compañía Azucarera del Sur S.A. (CASUR), llevó a cabo la primer Feria de la Caña con estudiantes de la Universidad Internacional de Agricultura y Ganadería UNIAG donde brindaron exposiciones de temas relacionados al cultivo y cosecha de la caña de azúcar, despertando el interés en estudiantes sobre este campo.

Los temas impartidos fueron los siguientes: Morfología y selección de variedades, Nivelación con sistema

RTK, Cosecha Mecanizada, Agricultura de precisión y Estadística aplicada.

La Feria también contó con la participación de proveedores de maquinarias quienes estaban a cargo del tema Agricultura de Precisión, además brindaron capacitaciones en el simulador de cosechadora mecánica. En esta actividad participaron aproximadamente 300 estudiantes quienes expresaron su satisfacción con las conferencias y demostraciones.



Para el año 2017 pretenden desarrollar la próxima Feria de la caña a nivel nacional y contar con la participación de al menos 1,000 estudiantes.

# Montelimar

## Certificación con la norma ISO 9001:2015



Después de lograr y mantener la certificación de calidad de sus procesos bajo la norma ISO 9001:2008, durante tres años, desde mayo del 2014, la dirección de Corporación Montelimar, S. A. ha decidido renovar la certificación de su sistema de gestión de calidad basado en la nueva versión de la norma ISO 9001:2015, para lo cual realizó capacitaciones a su personal en la aplicación e implementación de la nueva norma, así como la formación de 21 colaboradores en auditoría interna en base a la ISO 9001:2015.

En total se capacitaron 57 colaboradores y funcionarios con una carga horaria de 16 horas para el curso de la norma ISO 9001:2015 y otra similar para el curso de formación de auditores basados en esta nueva versión de la norma.

Estas capacitaciones se realizaron en dos grupos en las instalaciones de un hotel de la zona del ingenio.



Conforme los resultados de las evaluaciones de los cursos estos arrojaron un altísimo nivel de aprobación de parte de los participantes.





Esta capacitación fue impartida por el instructor costarricense Jorge Alfaro Marín, de una reconocida empresa centroamericana, especialista en sistemas de gestión y certificación.



- a) La capacidad para proporcionar regularmente productos y servicios que satisfagan los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables;
- b) Facilitar oportunidades de aumentar la satisfacción del cliente;
- c) Abordar los riesgos y oportunidades asociadas con su contexto y objetivos;
- d) La capacidad de demostrar la conformidad con requisitos del sistema de gestión de la calidad especificados.

Con ello Corporación Montelimar S.A., sigue en la senda de cumplimiento de su misión, visión y valores.

Con esta decisión, el Ingenio Montelimar se adelanta en actualizar su sistema de gestión de calidad y se encuentra en el proceso de transición y adecuación para la recertificación de su sistema de gestión en calidad con la ISO 9001:2015.

La adopción de un sistema de gestión de la calidad es una decisión estratégica para una organización como el Ingenio Montelimar, que ayuda a mejorar su desempeño global y proporcionar una base sólida para las iniciativas de desarrollo sostenible.

Los beneficios de implementar un sistema de gestión de la calidad basado en esta Norma Internacional son:



*Colaboradores que recibieron la certificación*

# Monte Rosa

## Entrega escuela a funcionarios del MINED

La Gerencia General del Ingenio Monte Rosa, entregó de manera formal a las autoridades del Ministerio de Educación, el proyecto de la construcción de la escuela en la colonia Everth Mendoza, ubicada en el municipio de El Viejo, Chinandega.



Como parte de la entrega, realizaron un recorrido por las instalaciones, en donde estuvieron presentes la delegada departamental, la delegada municipal, el responsable de la escuela por parte del MINED, miembros del equipo de Desarrollo Social y Fundación Pantaleón.

El centro educativo, tiene en total 10 aulas, en donde se impartirán clases de primaria, educación inicial y técnica, con lo que se beneficia directamente a más de 150 familias.

El monto total invertido en el proyecto por la empresa fue de U\$ 117, 957.00.

## Segunda Graduación Certificación Competencias Técnicas

Con el objetivo de reforzar los conocimientos, habilidades y destrezas del personal en su área de trabajo, Ingenio Monte Rosa implementó un Programa de Certificación de Competencias Técnicas para puestos críticos de la empresa, con el apoyo del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP) de Guatemala.



Recientemente se llevó a cabo la segunda graduación de esta generación de 48 colaboradores del nivel operario.

En la actividad también participaron miembros de INATEC central con el objetivo de retomar la metodología y trabajar en futuras certificaciones con la empresa.

# SER San Antonio

## Programa de reforestación 2016



Con la meta cumplida de sembrar 48 mil plantas de especies nativas como ceibo, madero negro, genízaro, leucaena, guapinol, cedro real, guanacaste, roble y caoba, concluyó el Programa de Reforestación y Educación Ambiental 2016, inaugurado en julio de este año.

Solamente en el municipio de Chichigalpa, el Programa sembró 10 mil plantas en terrenos baldíos y riberas de ríos. Esta actividad la vienen realizando desde 2005 de manera consecutiva, con importantes logros como la recuperación del río Chichigalpa.

En el programa desarrollado en 2016 estuvieron involucrados estudiantes de 12 colegios y 8 escuelas rurales del municipio, quienes conformaron brigadas ecológicas para el desarrollo satisfactorio de las actividades de reforestación y educación ambiental entre la población. Una vez plantadas las especies, los alumnos y el personal del vivero del Ingenio SER San Antonio se encargarán de cuidarlas para asegurar su sano crecimiento.

*“Es importante que cada uno de nosotros nos sintamos comprometidos con nuestro planeta, ya que con cada trabajo, iniciativa y acción que realicemos en el lugar que nos encontremos, vamos a lograr el cambio que*

*queremos”*, destacó la ingeniera Ivette Reyes, Coordinadora Ambiental de SER San Antonio.

## Autoridades apoyan iniciativa

Tanto el MINED como la Alcaldía de Chichigalpa se mostraron positivos ante el inicio del Programa de Reforestación 2016. El Ingeniero William Martínez, subdelegado y responsable del área ambiental de la Alcaldía de Chichigalpa, resaltó la labor de SER San Antonio porque han contribuido a evitar la erosión del suelo. Además, instruyó a los estudiantes sobre técnicas para que la mayor cantidad posible de plantas sobreviva.

Ruth Salinas, responsable del Ministerio de Educación en Chichigalpa, espera que el Programa de Reforestación y Educación Ambiental siga llevándose a cabo por muchos años más.

*“Es bello ver cómo la empresa privada, en este caso SER San Antonio, se unen a ese llamado, es decir, a actuar a favor del medio ambiente, de la naturaleza que está pidiendo que la respeten”*, enfatizó Salinas.

Los dulces  
consejos de la

# Abuela

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

1

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



2

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.

3

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



# Burritas dulces

## Ingredientes



4 tortillas de harina  
(pequeñas)



2 cucharadas de  
mermelada de fresas



1 taza de queso crema  
tipo americano



1 taza de azúcar



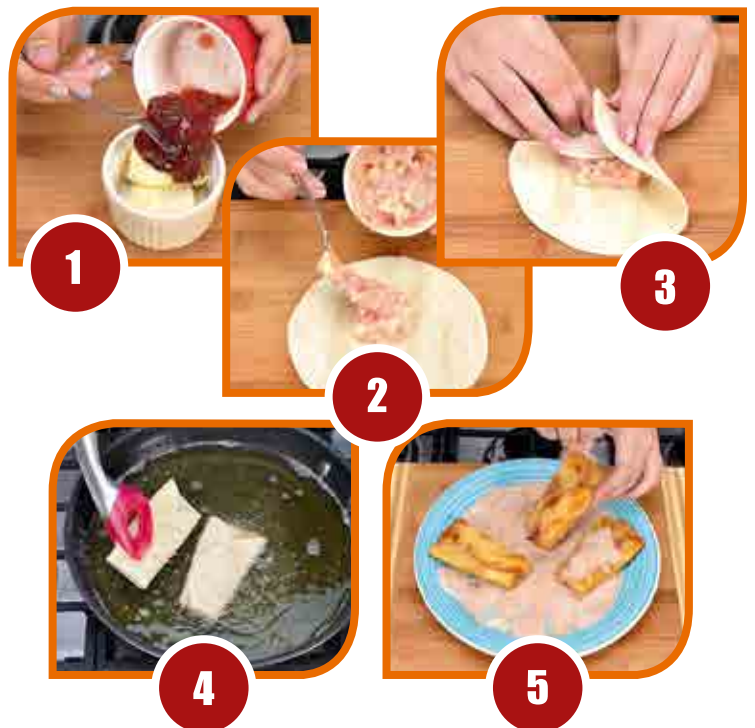
Aceite para freír  
(cantidad necesaria)



1 cucharada de  
canela en polvo

## Procedimiento

1. Combinar en un recipiente el queso crema y la mermelada de fresas.
2. Poner un poco de la mezcla al centro de una tortilla.
3. Luego enrollar estilo burrito, si es necesario ponerle un palillo para que se mantenga. Aparte mezclar el azúcar con la canela en polvo y reservar.
4. Calentar el aceite, freír las burritas y retirar cuando estén doradas, aproximadamente por dos minutos.
5. Al retirar del aceite, poner en papel toalla para remover exceso de grasa, luego pasar las burritas por la mezcla de azúcar con canela.



# Cheesecake de pitahaya

## Ingredientes



2 tazas de galletas maría molidas



½ taza de azúcar



16 onzas de queso crema tipo americano



¾ taza de leche condensada



5 cucharadas de mantequilla derretida



1 cucharada de azúcar en polvo



1 cucharada de gelatina sin sabor en polvo



½ pitahaya en cuadros



3 cucharadas de agua

## Procedimiento

1. En un recipiente, revolver las galletas maría molidas con el azúcar y la mantequilla derretida.
2. Con la mezcla de galletas, rellenar el fondo de un molde para cheesecake, presionando formando una base.
3. En el procesador de alimentos, triturar la pitahaya con el azúcar en polvo, reservar aparte. En un recipiente pequeño, revolver la gelatina con el agua y reservar.
4. En otro recipiente, revolver el queso y leche condensada. Luego tomar el recipiente con la gelatina y calentar un poco poniéndolo sobre un sartén con agua. Derretir la gelatina hasta que esté líquida y combinar con la mezcla del queso.
5. Poner toda esta mezcla en el molde sobre la base de galletas maría.
6. Con una cuchara, poner unos círculos de pitahaya encima del cheesecake y con un palillo fino hacer trazos de cada círculo de pitahaya de la forma deseada para decorar.



1



2



3



4



5



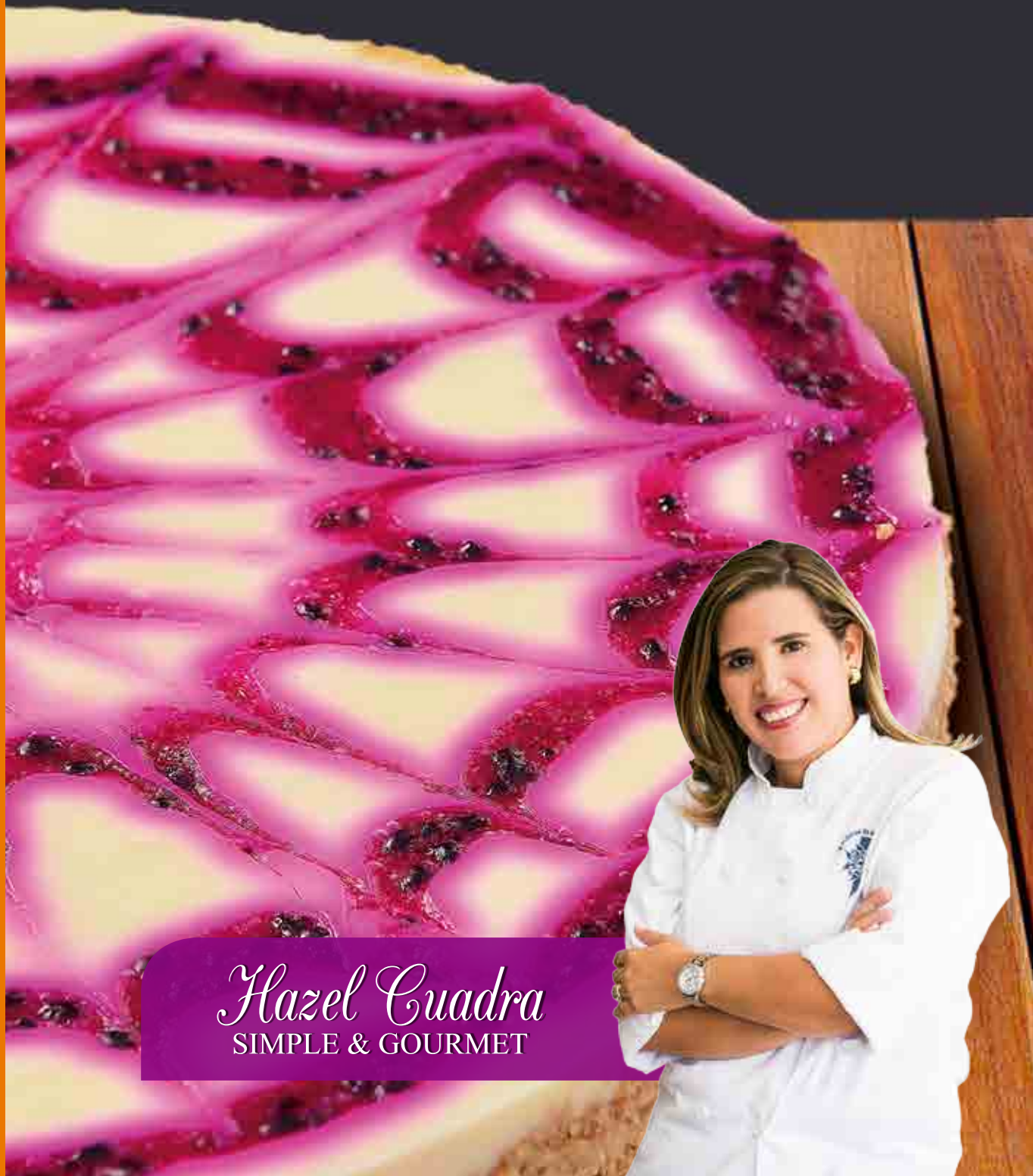
6



# Burritas dulces



# Cheesecake de pitahaya



*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 detrás de estas dietas, 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 estas dietas, 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 se 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, en este estudio no se encontró relación entre las cetonas de la orina y la pérdida de peso. Esto sugiere que, tras un breve periodo 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 este tipo de dieta 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, 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...

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

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

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



# el **AZÚCAR** **NATURAL**

*¡es parte de mi vida!*

*"La alimentación balanceada en el deporte es fundamental para un buen rendimiento y el azúcar natural me proporciona la energía necesaria para cumplir con mi rutina de ejercicio".*

*¡Yo crecí con azúcar!*





**Maria Antonieta Ocón**  
Maratonista medalla de plata  
Juegos Centroamericanos 1990





*¡Feliz y dulce  
Año Nuevo!*