

el **AZÚCAR**

octubre 2018

Copa "azúcar" femenino
Managua

Buenas prácticas
Ambientales

Ejercicio para la
Salud



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!



María Josefina Gurdián
"Pinita"
Pastelería Margarita



CONTENIDO

5 **Dulces Beneficios del azúcar de caña**

6 **El valor del azúcar**

10 **Proyección social de la agroindustria**

15 **Mantener los labios hidratados**

16 **Flan de queso**

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



2 **Copa “Azúcar” de fútbol femenino Managua**



8 **Buenas prácticas ambientales**



13 **Perrerreque**



14 **Ejercicio para la salud**

Síguenos en:



cnpa.com.ni



Azúcar de Nicaragua



@AzucarNicaragua



@azucardenicaragua

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



Copa “Azúcar” de fútbol femenino Managua



En un ambiente de entusiasmo y mucha expectativa por los juegos, se inauguró la 3era. Copa “Azúcar” de fútbol femenino, que está conformada por estudiantes de Educación Secundaria, evento deportivo organizado por el Comité Nacional de Productores de Azúcar (CNPA). Esta Copa reúne a jugadoras con edades entre los 14 a 17, con el ánimo de brindar un espacio de entretenimiento, además de promover valores como la unidad, el respeto y responsabilidad, además de propiciar una competencia sana.

Los equipos participantes:

Grupo A



Los Quinchos



Centro Escolar Zacarías Guerra



Club Deportivo Napoli



Colegio Nuestra Señora de Guadalupe



Power Girls



Escuela Arturo Angarita



Colegio Vocacional Adventista (COVANIC).

Grupo B



Primero de Mayo



Colegio 14 de Septiembre



Colegio Corazón de Jesús



Instituto Nacional Veracruz



Colegio Público Bello Horizonte



Instituto Rigoberto López Pérez



Colegio Nacional República de Colombia

“ Nosotros como CNPA en representación de la agroindustria azucarera nicaragüense, somos fieles creyentes en que una juventud que practica deportes y que tiene una alimentación balanceada, es una juventud que tiene una mejor formación, poniendo en práctica la disciplina y responsabilidad, lo que les ayudará a convertirse en mejores ciudadanos en el futuro. ”



Lic. Mario Amador
Gerente General del CNPA



Al igual que todos los años, a las participantes se les entregó uniforme compuesto por camiseta y short, como parte del compromiso del sector azucarero por estimular el interés de la juventud en el deporte y promover la permanencia escolar a través de la Copa “Azúcar” de fútbol. El próximo año está previsto dar continuidad en la modalidad masculino y femenino en los departamentos de Managua, Chinandega, Estelí y Rivas, a fin de lograr un campeonato nacional.



Dr. Sergio Chamorro
Coordinador Copa
“Azúcar” de fútbol

“Agradecemos la confianza tanto de las jugadoras como de los entrenadores, por darnos la oportunidad de llevar a cabo esta Copa en Managua. El compromiso para el 2019 es realizarla a nivel nacional.”



PREMIOS

El equipo campeón será merecedor de 1,200 dólares más trofeo; el equipo subcampeón recibirá 800 dólares más trofeo. También se premiará a la líder goleadora y a la mejor portera con 100 dólares más trofeo a cada una.



Víctor Obregón
Entrenador del Colegio
Nuestra Señora de
Guadalupe

“Este esfuerzo impulsado por el sector azucarero es especial, porque le da la oportunidad a las niñas de practicar este deporte que tanto gusta en la juventud. Además de divertirse vienen a mostrar sus habilidades.”

Entrenadores y jugadoras coinciden en que Copa “Azúcar” más allá de ser una competencia, es un espacio que promueve la honestidad a través de un juego limpio y les permite crear lazos de amistad entre las participantes.



Any Salet Urbina
Capitana del Colegio
Corazón de Jesús

“Durante estos meses nos hemos preparado con muchas estrategias con el objetivo de llegar a la final, además de afinar los talentos que tenemos en el equipo.”



Azúcar al día

Dulces Beneficios del **azúcar** de caña



Mejora el
funcionamiento
de la
memoria

Es un relajante
natural



Te proporciona
energía



Te hace
feliz



Informe

El valor del azúcar en el comportamiento, memoria y rendimiento

Estudios científicos recientes han demostrado, en repetidas ocasiones, que la eliminación del azúcar en la dieta no mejora ni empeora el comportamiento de los niños.

Revisiones detalladas sobre este tema han concluido que no existe ninguna relación entre la ingesta de azúcar u otros carbohidratos y la hiperactividad en la edad infantil. De hecho, nuevos hallazgos sugieren que una fuente de glucosa como el azúcar puede mejorar el almacenamiento y la recuperación de la información, al menos a corto plazo. Este efecto también se ha documentado en varios estudios realizados en individuos con una memoria deficiente, como ocurre con las personas de edad avanzada.

Un mayor rendimiento tras el consumo de glucosa se hace especialmente evidente en aquellas tareas que requieren un mayor aprendizaje. Por este motivo, resulta tan importante garantizar fuentes adecuadas de glucosa en el desayuno en todas las edades.

La relación entre el azúcar y el comportamiento del niño hiperactivo ha sido investigada en numerosos estudios y sus resultados han sido negativos. Esto es, que no se ha podido comprobar científicamente que consumir azúcar altere el comportamiento de los niños hiperactivos.

Los dulces, galletas o pasteles son, en general, asociados con fiestas o celebraciones infantiles donde hay mucha agitación y actividad. Las alteraciones del comportamiento que observan los padres pueden ser más el resultado del ambiente en donde se consumió el alimento, que el efecto del mismo.

En cuanto a la práctica, recomendar dietas sin azúcar para niños hiperactivos, basadas en anécdotas de padres, no es adecuada. La utilidad de este tipo de dietas para un niño hiperactivo debe ser valorada después de que los resultados científicos lo comprueben y el nutricionista lo recomiende.

Referencia Bibliográfica

The Effect of Sugar on Behavior or Cognition in Children
A Meta-analysis
Mark L. Wolraich, MD; David B. Wilson, PhD;
J. Wade White, MD



Ingenios azucareros presentan buenas prácticas ambientales

La Agroindustria Azucarera de Nicaragua, una vez más afirma su compromiso con el medio ambiente, siendo partícipe de la XVII FERIA NACIONAL DE LA TIERRA que tuvo como lema: “*Mi tierra, mi casa, mi vida... mi municipio limpio, nuestro presente, nuestro futuro*”.

Las acciones de buenas prácticas ambientales que realizan los ingenios están enmarcadas en la conservación y preservación de la tierra, especialmente en las distintas fases de producción de la caña de azúcar; así como en la generación de energía limpia y renovable.



La FERIA NACIONAL de la Tierra es para la agroindustria azucarera, un espacio de intercambio de ideas creativas, que buscan mejorar las buenas prácticas agrícolas para proteger los recursos naturales.



Lic. Mario Amador
Gerente General del CNPA

“ Como sector azucarero hemos hecho avances importantísimos en el tema de sustentabilidad y sostenibilidad, que nos han merecido certificaciones que nos ponen a la vanguardia a nivel latinoamericano; gran parte del trabajo ambiental lo realizamos con las comunidades.”



Raomir Manzanares
Secretario Ejecutivo de la FERIA NACIONAL de la Tierra

“ Como FERIA NACIONAL de la Tierra, reconocemos que es muy estimulante que el sector azucarero trabaje con las comunidades, porque de esta manera propicia un diálogo constante como parte de su responsabilidad social ambiental.”



Este año los cuatro ingenios participaron con la presentación de sus proyectos ambientales de Responsabilidad Social Empresarial, instando a una conciencia ambiental, que prevenga la contaminación de suelos y recursos hídricos.

Los ingenios SER San Antonio, Monte Rosa, Compañía Azucarera del Sur, S.A. (CASUR) y Corporación Montelimar, han homologado sus medidas de protección al medio ambiente a través de sus programas de Gestión Ambiental, entre éstas destacan: la conservación de la biodiversidad, reforestación, reutilización del agua, programas de reciclaje; además de las campañas ambientales en las escuelas y las comunidades de sus zonas de influencia.

Los proyectos que los ingenios presentaron en la Feria Nacional de la Tierra 2018 fueron:

Ingenio SER San Antonio



“Adopta un árbol”, es un programa insigne en tema de reforestación. Tiene 10 años de llevarse a cabo. En la presentación que realizaron en su stand informativo, se entregaron a los visitantes, plantas nativas que son cultivadas en los viveros del ingenio, a fin de que éstos se comprometan a sembrarlas y cuidarlas.

Ingenio Monte Rosa



Presentó su proyecto “Iniciativa Forestal”, que tiene por principal objetivo, promover la incorporación

de las personas naturales y jurídicas en actividades de manejo sostenible de los recursos forestales. Entre sus acciones se fomenta las plantaciones forestales o siembra homogénea de especies de árboles determinados, ya sean energéticas o nativas.

Ingenio CASUR



Como parte de las operaciones que llevan a cabo desde el departamento de Gestión Ambiental, CASUR exhibió las acciones de su programa de Manejo de Residuos con el lema “¿Qué hacemos con nuestros desechos?”, especialmente los desechos generados en la mollienda de la caña como la cachaza que es utilizada en el mejoramiento de suelos y el bagazo para la producción de energía. Por otro lado, se dona a empresas recicladoras el material que ya no se utiliza como el plástico, residuos metálicos, llantas, etc.

Corporación Montelimar



Expuso sus ejes de trabajo enfocados al medioambiente, entre estos destacan: la producción de energía limpia a través del bagazo, la importancia del riego por goteo que representa aproximadamente 6 mil manzanas de caña, regadas con este sistema. Además, de su programa de reforestación en las zonas aledañas al ingenio y el manejo adecuado de los desechos.

En estos 17 años de diversas experiencias, la agroindustria azucarera nicaragüense ha trabajado de la mano con la Feria Nacional de la Tierra, solidificando un espacio intersectorial, con el objetivo de ratificar los compromisos asumidos por el sector azucarero, para cuidar el medioambiente.

Ingenios azucareros

ACCIONES Y PROYECTOS

Premios por proyectos de innovación



Recientemente se realizó la II Feria Municipal de Emprendedurismo 2018, en San Rafael del Sur, como parte del programa educativo “Aprender, Emprender y Prosperar”, el cual desarrolla el Ministerio de Educación con el fin de promover el fortalecimiento de capacidades en los estudiantes de Educación Secundaria.

En esta Feria participaron los estudiantes del Programa de Nivelación Escolar de **Corporación Montelimar, S.A.**, presentando 3 proyectos: Piñonate de Sandía (nuevo uso de la sandía como fuente de ingresos), Boom

Manual (sistema de aspersión para aplicaciones en campo) y Bicimóvil (medio de transporte económico y disponible para personas discapacitadas). Estos dos últimos proyectos alcanzaron el segundo y tercer lugar, respectivamente.

La participación destacada de los alumnos en estas actividades ha demostrado su creatividad e in-

novación, sirviendo de gran estímulo para ellos, y de satisfacción para el personal docente, también para la Organización de Estados Iberoamericanos y para las autoridades de la empresa, ya que el Programa de Nivelación Escolar forma parte de un convenio establecido con este organismo internacional.

Gracias al reconocimiento obtenido en esta actividad, los autores de los proyectos ganadores fueron invitados a participar en la Feria Departamental de Emprendedurismo realizada en Managua, en la que el proyecto Boom Manual obtuvo el segundo lugar.

Siembra ejecutiva 2018



Ingenio Monte Rosa recientemente realizó la cuarta edición de la Siembra Ejecutiva Forestal, con la participación de colaboradores de las diferentes áreas y gerencias de la empresa, alumnos y profesores de la Escuela Toro Blanco, vecinos de comunidades cercanas y representantes de instituciones públicas como MARENA, INAFOR y Alcaldías.

Durante la actividad realizada en la Finca Toro Blanco donde convergen los ríos Acinco y Atoya, sembraron aproximadamente 1,500 plantas forestales de especies como: cedro real, guanacaste negro, genízaro, marango, cítricos, entre otros; además entregaron árboles frutales para ser adoptados por los participantes, quienes los sembrarán en sus casas o comunidades. También realizaron dinámicas con los asistentes para promover el trabajo en equipo.

El objetivo principal de la reforestación es ayudar a nuestro medioambiente, contribuir con la generación de oxígeno, la recuperación de fuentes hídricas y mejo-

ra del ambiente, así como fomentar en los niños y demás participantes el manejo sostenible de los recursos forestales.



Monte Rosa promueve la conservación y protección de los recursos naturales a través de Operación Forestal, este año han logrado entregar más de 400,000 plantas para la reforestación de Chinandega.

Exámenes de pre empleo para zafra 2018-2019



Compañía Azucarera del Sur, S.A. (CASUR), dio inicio a los exámenes médicos de pre empleo para los colaboradores que formarán parte de la zafra 2018-2019.

El proceso consiste en un chequeo físico y clínico, este último incluye el análisis de niveles de creatinina, biometría, examen general de orina, entre otros.

La licenciada María Nellys Núñez, jefa de Recursos Humanos de Taller Agrícola y Fábrica, explicó que “Estos exámenes les permiten conocer las condiciones de salud en las que se encuentra el colaborador antes de iniciar las labores en el período de zafra, y si son aptos para desarrollar las

funciones que requiere el puesto, esto con el objetivo de evitar accidentes a futuro”.

Recursos Humanos realizó la convocatoria a través de medios de comunicación locales, redes sociales y mensajes de texto a la base de trabajadores de zafras pasadas. Este año esperan cubrir 900 plazas que incluyen las áreas: Agrícola, Taller, Fábrica, Cosecha Manual y Mecanizada.

“Los chequeos médicos se han realizado con éxito, las personas están asistiendo en tiempo y forma para continuar con el proceso de contratación”, expresó la Lic. Doris Guadamuz, jefa de Recursos Humanos de Agrícola y Cosecha.

Han recibido asistencia de personal de las zonas de Nandaime, Carazo, Granada, Diriomo y de Rivas, de las comunidades de Nancimí, Pueblo Nuevo, Tolesmaida, Santo Domingo Piche, La Cruz, Buenos Aire, Potosí entre otros.





La Dulce Cocina *Perrerreque*

INGREDIENTES

- 100 gramos de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- ½ litro de leche
- 3 tazas de masa de maíz
- 2 tazas de queso seco rallado
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 huevos grandes

PROCEDIMIENTO

Precalentar el horno entre 10 y 15 minutos

1. Batir la mantequilla hasta cremar, agregar el azúcar, los 4 huevos, el ½ litro de leche, la masa, el queso y finalmente los polvos cernidos o colados. Si no tiene polvo para hornear, puede utilizar bicarbonato de sodio.
2. Vertir la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 175 °C aproximadamente por 45 minutos.
3. Comprobar que está listo, si al insertar un palillo, esté sale limpio. Dejar enfriar y desmoldar, cortar en trozos según su gusto.



COME SANO y muévete

El ejercicio es muy importante para la salud



Dormimos mejor por las noches.



Mantenemos el peso adecuado a nuestra edad y mejoramos la condición física.



Nuestro corazón, huesos y pulmones se hacen más fuertes y resistentes.

Nos divertimos, y si hacemos deporte en grupo, hacemos amigos.



No te olvides de beber agua





Los dulces consejos de la Abuela

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



1

Si convertimos el azúcar en caramelo (hirviendo una taza de azúcar en 1/4 taza de agua), podremos repeler los malos olores de la refrigeradora. Sólo tenemos que dejar enfriar el caramelo y después dejarlo en la refrigeradora unos dos días.



¿Tus plantas se ven poco saludables? Es posible que tengan la infección nematodo. Prepara una solución de 1/2 taza de azúcar disuelta en 4 litros de agua, aplícala sobre la tierra alrededor de la planta, esto servirá como tratamiento ya que el azúcar aporta micronutrientes al suelo.

Para eliminar manchas de aceite reciente en cualquier prenda, podemos limpiar la mancha con agua y jabón, agregar azúcar encima, secar la mancha al sol y después lavar y enjuagar con normalidad.

3

2

Para que tus labios se mantengan hidratados durante todo el día, prepara una especie de pasta con aceite de coco y azúcar en polvo, y aplícala sobre los labios con suaves movimientos. El aceite y el azúcar son una excelente combinación para combatir la sequedad.

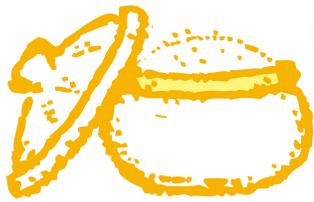


4

Si deseas eliminar la piel dura de los pies, no hay nada mejor que añadir un poco de azúcar en cualquier jabón en gel, aplícalo en la zona frotando con la ayuda de una piedra pómez, luego enjuaga con agua e hidrata con una crema humectante.



5



INGREDIENTES

Para la miel de caramelo

- 1 $\frac{1}{4}$ taza de azúcar
- Molde de aro

Para el flan

- 220 gr. de queso americano
- 4 huevos
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 lata de leche condensada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla
- 1 taza de azúcar

PROCEDIMIENTO

Para la miel de caramelo

1. Colocar en una olla el azúcar y revolver con una cuchara de madera para disolverla sin quemarla y regarla sobre un molde de aro pequeño. Tratar de cubrir con la miel toda la superficie del molde. Dejar enfriar.

Para el flan

1. Batir a velocidad baja todos los ingredientes, agregando los huevos uno por uno.

2. Verter sobre el molde acaramelado.
3. Poner el molde a "Baño María" (dentro de un molde más grande con agua hirviendo).
4. Hornear a 350 °F ó 175 °C de 45 a 60 minutos o hasta que cuaje. Dejar enfriar y refrigerar. Desmoldar preferiblemente al día siguiente.

La Agroindustria Azucarera de NICARAGUA

Representa:



más de

445

millones

de dólares en inversión social directa.



más de

112

millones

de dólares en inversión de cosecha de agua.



Comité Nacional de Productores de Azúcar Nicaragua



Construimos
un futuro
SALUDABLE

En Nicaragua
se consume
azúcar
fortificada
con
vitamina A