

AZÚCAR DE NICARAGUA



CONTENIDO

2 Ingenios

3 Resultados de Zafra 2018/19

7 SER San Antonio

9 Ingenio Monte Rosa

11 CASUR

12 Corporación Montelimar

15 Trazabilidad

17 Comunidades empoderadas

Educación, el alma de una sociedad	19
Promoción y garantía de la salud	21
Heredando comunidades verdes	23
Infraestructura para mejorar la calidad de vida	25

27 Copa Azúcar de fútbol 2019

28 Azúcar... más que dulzura

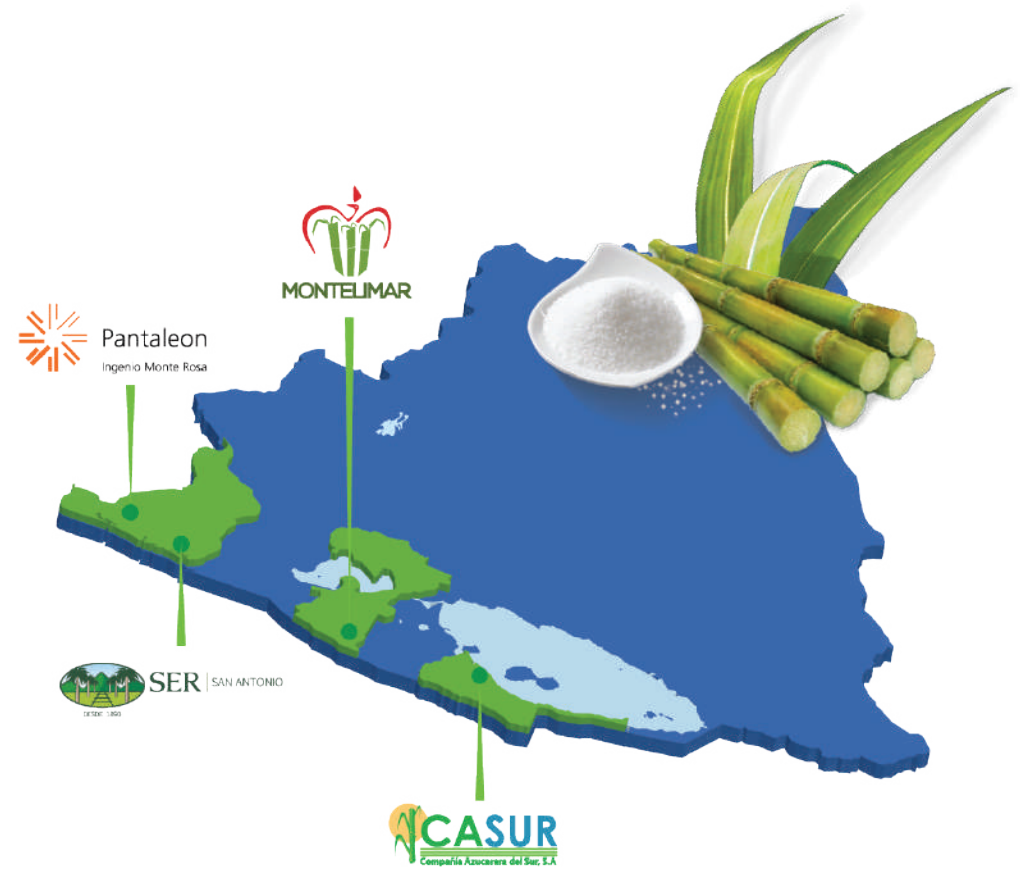
29 Receta "Buñuelos de yuca"



Esta es una publicación del **CNPA** sobre la Agroindustria Azucarera de Nicaragua. Si desea más información acerca de nosotros y otros temas relacionados visite www.cnpa.com.ni

Managua, Junio 2019

Los ingenios de Nicaragua:



Capacidad instalada

	U/M	SER San Antonio	Monte Rosa	CASUR	Montelimar	Total Nacional
Capacidad de molienda	TM x día	20,500.00	16,500.00	5,200.00	4,649.00	46,849.00
Capacidad de producción de alcohol	Litros x día	145,000.00	—	—	—	145,000.00
Cogeneración - capacidad instalada	Megawatts x hora	79.30	52.50	40.00	36.21	208.01

La agroindustria azucarera es la principal generadora de empleo en las zonas de influencia de los ingenios, a nivel nacional representa el 5% de la Población Económicamente Activa.

ZAFRA 2018/2019

CON RESULTADOS SATISFACTORIOS

Con un área total de siembra de caña de azúcar superior a 109,000 manzanas y rendimiento agrícola de 70.97 toneladas cortas por manzana, los ingenios concluyeron la zafra 2018/2019, dando como resultado una **producción de 17,450,774.27 quintales de azúcar**.

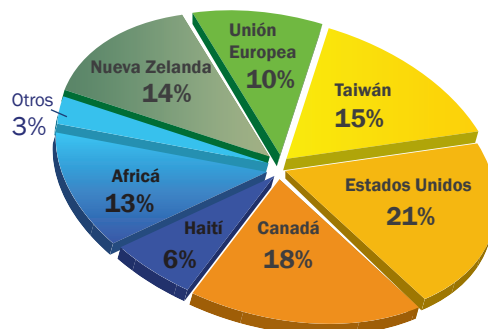
La eficiencia en el proceso industrial de producción, dio como resultado un rendimiento promedio de azúcar en fábrica de

224.79 libras por tonelada corta de caña.

La generación de energía limpia, a base de bagazo de caña fue de **643,710** millones de kilowatts, de los cuales **389 millones de kilowatts** fueron vendidos a la red pública del país, lo que representa el **15%** del consumo energético nacional.

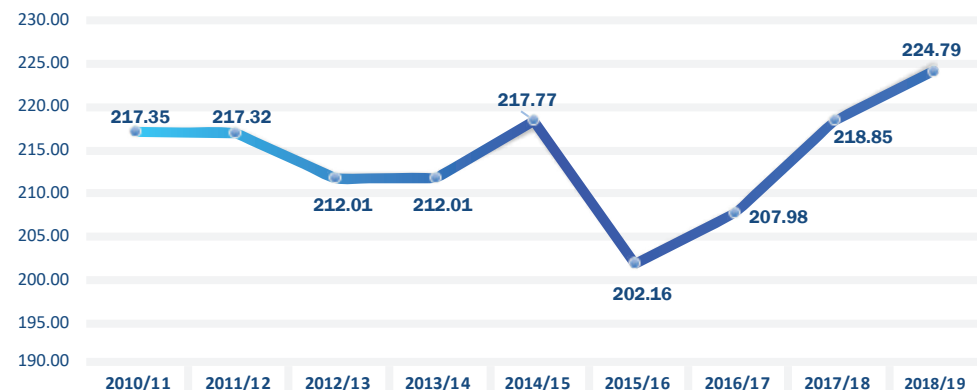
Del total de la producción de la presente zafra, la agroindustria azucarera prioriza el abastecimiento del mercado interno, **con más de 6 millones de quintales de azúcar**, es decir, aproximadamente el 35% de la producción, y el restante, **11 millones de quintales de azúcar** se destinan a los diferentes mercados de exportación.

Exportaciones por destino ZAFRA 2018/2019 (Preliminar)

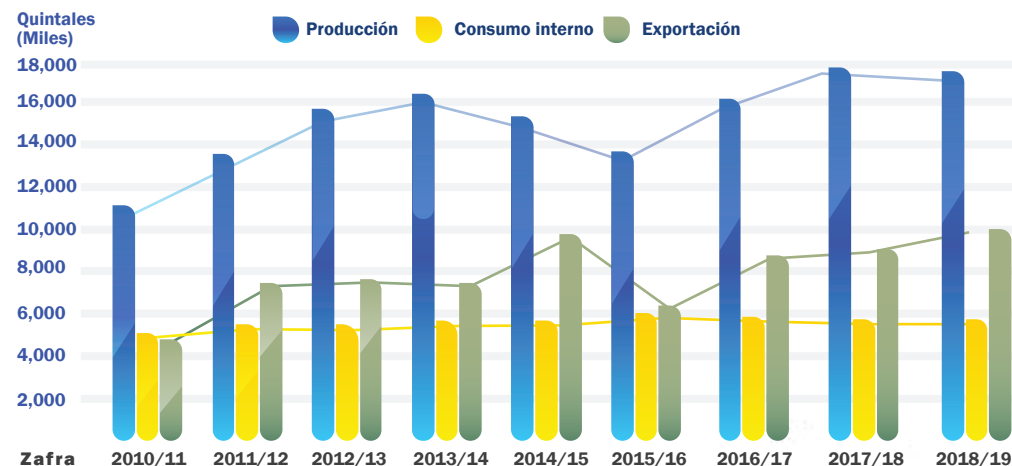


RENDIMIENTO INDUSTRIAL LB/TC

Desde Zafra 2010/11 a 2018/19



Azúcar de Nicaragua: Producción, Consumo y Exportaciones



“Desde hace dos años, Nicaragua tiene dos ingenios certificados con el estándar Bonsucro, posicionando el azúcar como de alta calidad. Estamos trabajando para que los otros dos ingenios tengan esta certificación, ya que esto generará más oportunidades, porque compradores internacionales exigen el cumplimiento de legislaciones nacionales, derechos laborales y ambientales”; explica el Lic. Mario Amador, Gerente General del CNPA.



RESUMEN DE ZAFRA 2018/2019

	Área Cosechada		Caña Molida		Rendimiento Agrícola	
	Manzanas	Hectáreas	Toneladas Cortas	Toneladas Métricas	TC/Mz	TM/Ha
Propio	62,614.03	43,875.19	4,562,448.57	4,162,325.69	72.87	94.87
Productores privados	46,779.06	32,720.95	3,200,736.04	2,923,175.66	68.42	89.34
Total	109,393.09	76,596.14	7,763,184.61	7,085,501.35	70.97	92.50

Producción de azúcar		Rendimiento industrial		Generación de energía (KWH)
Quintales (100 lbs)	17,450,774.27	Lb/TC	224.79	643,710,808.00
Sacos (50 kg)	15,831,227.24	Kg/TM	111.72	

Gestión de calidad

La agroindustria azucarera nicaragüense, mantiene un alto compromiso con la sostenibilidad y sustentabilidad en la producción de azúcar. Las certificaciones con las que cuentan los ingenios son:

	SER San Antonio	Monte Rosa	CASUR	Montelimar
Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015	●	●		● ^{5/}
ISO 22000:2005 (Food Safety Management System)		● ^{3/}		
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points)	●	●		
Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos FSSC 22000 (Food Safety System Certification)	● ^{1/}			
Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria Judía (KOSHER)	●	●	●	● ^{5/}
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001:2007 (Occupational Health and Safety Assessment Series)	●	● ^{4/}		
Sistema de Gestión de Sustentabilidad ISCC (International Sustainability & Carbon Certification)	●		●	
Registro RFS2 - Renewable Fuel Standard #2 Environmental Protection Agency (EPA)	●			
Certificación BONSUCRO	●	●		
Certificación Fair Trade USA	●			
Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria HALAL	● ^{2/}		●	● ^{5/}
Buenas Prácticas Agrícolas BPA	● ^{6/}	●	●	●
Buenas Prácticas de Fabricación GMP B2 y B3 (Good Manufacturing Practices)		●		
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	●		●	
Registro FDA (Food and Drug Administration)	●			
Requisitos básicos para la inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal				●

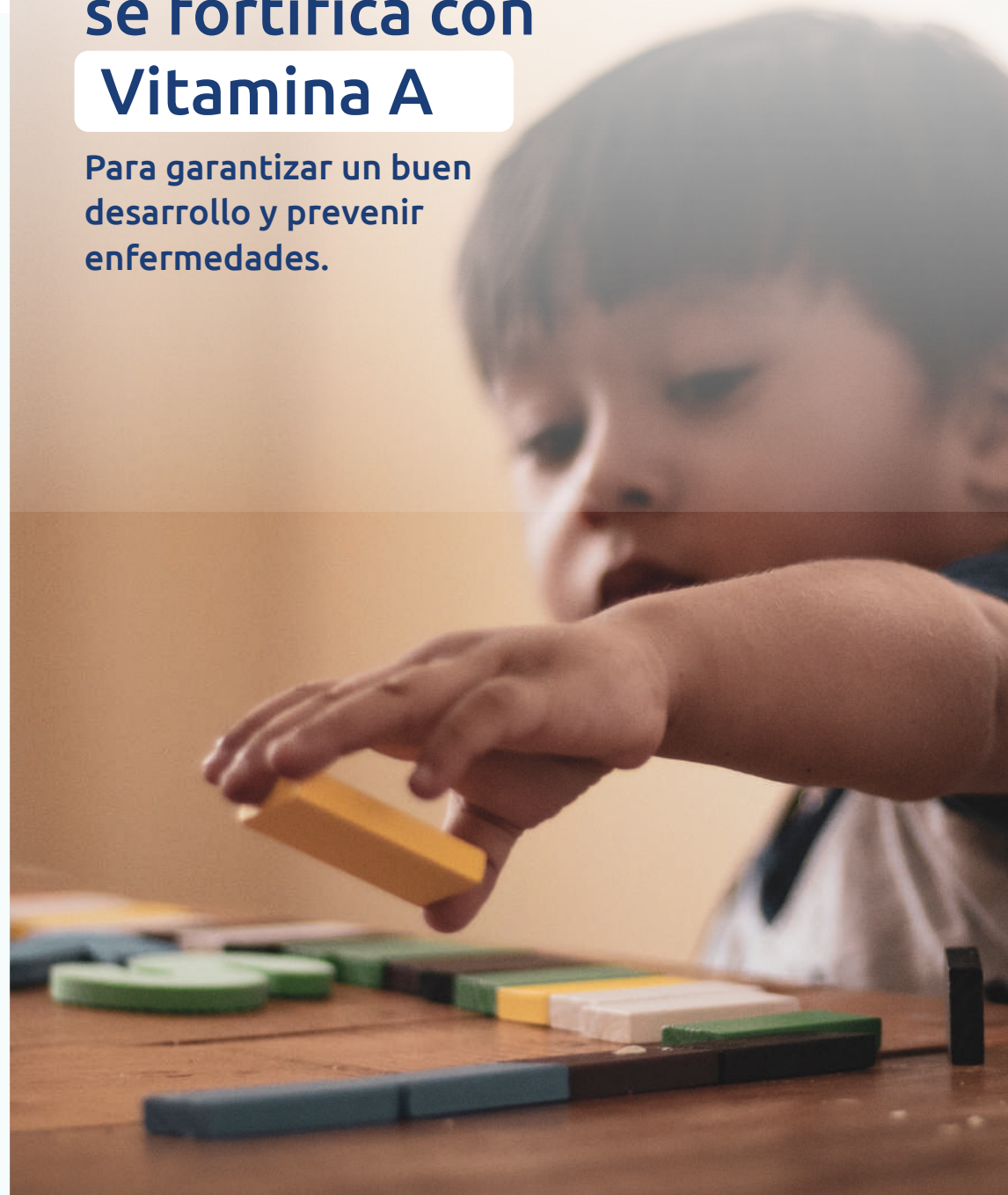
1/ Versión 4.1 2/ Para azúcar refinada y cruda 3/ En proceso de migración a los estándares FSSC 22000

4/ En proceso de reemplazo por la ISO 45001 5/ Para azúcar y melaza 6/ En proceso

El azúcar de Nicaragua se fortifica con

Vitamina A

Para garantizar un buen desarrollo y prevenir enfermedades.



FINALIZÓ ZAFRA 2018/2019 CON EXCELENTES RESULTADOS

SER San Antonio alcanzó sus metas establecidas para la zafra 2018-2019, la cual tuvo una duración de 165 días. El rendimiento industrial fue de 228.55 libras por tonelada corta de caña, con un total de 3,341.645 toneladas de caña molida, con una molienda diaria de 18,632 toneladas de caña.

Desglose de la producción total en quintales (QQ):

Azúcar blanca - 325,124 QQ

Crudos especiales - 669,840 QQ

Crudo Granel - 4,417,015 QQ

Azúcar refinada - 1,975,558 QQ

Azúcar equivalente (miel) - 3,657 QQ



La producción total de azúcar fue de:

**7,637,402.71
Quintales**

Gracias a la eficiente labor de todos los colaboradores involucrados en la fabricación de azúcar, lograron llegar a esta meta satisfactoria.



Colaboradores de las diferentes áreas recibieron merecidos regalos y certificados de reconocimiento por su desatada labor durante la temporada de zafra. También el área de Recursos Humanos entregó obsequios a los colaboradores destacados en las Evaluaciones de Desempeño ejecutadas en el 2018.



En el evento de cierre y durante la temporada de zafra del corte manual, también premiaron a cortadores de caña con equipos de sonido, refrigeradoras, abanicos, entre otros electrodomésticos.

Luis Eberto Salgado Osorio, quien ha trabajado durante 4 zafras en el ingenio, fue el feliz ganador de una casa; quien expresó sentirse muy agradecido con el ingenio por la oportunidad de tener una vivienda.





Pantaleon

Ingenio Monte Rosa

MONTE ROSA CULMINA EXITOSAMENTE LA ZAFRA 2018/2019

El Grupo Pantaleon es innovador en la industria azucarera desde la siembra y la cosecha, hacia el procesamiento más sostenible de la caña de azúcar y productos derivados. Este año el Ingenio Monte Rosa ha concluido exitosamente una zafra más.



El Lic. Bernardo Chamorro en su mensaje de agradecimiento al equipo de Nicaragua aseguró:

“En temas de seguridad nos fue bien, los insto a seguirnos manteniendo alertas para prevenir accidentes y daños a la salud. Tuvimos un año complejo en temas de productividad, debido a las afectaciones de la sequía y la inseguridad en el campo a raíz de la crisis que estamos viviendo en Nicaragua, motivando al equipo de Monte Rosa a mantener el compromiso que siempre han demostrado y buen desempeño ante los nuevos retos que se presenten”.



En Monte Rosa se han adoptado estándares de eficiencia operativos, nuevas tecnologías y procesos para desarrollar productos de mayor calidad y valor agregado. Un 97% de la cosecha se realiza de forma mecanizada y el restante manual, lo cual ha sido una de las iniciativas más importantes en cuanto a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. En Monte Rosa el 100% del bagazo es utilizado para generación de energía, y se monitorean las emisiones al aire para cumplir con los estándares establecidos por las normas internacionales.

La salud y seguridad ocupacional en el periodo de zafra es la prioridad del grupo Pantaleon, se fomenta la prevención de accidentes y el deterioro de la salud, el colaborador tiene acceso a espacios de sombra, descansos programados, almuerzo, hidratación en cantidades necesarias que el cuerpo requiere para mantenerse en estado físico saludable durante la jornada.

6,503,176.73
Quintales de azúcar producidos

En Monte Rosa agradecemos el esfuerzo y contribución de nuestros colaboradores en el cumplimiento de las metas.

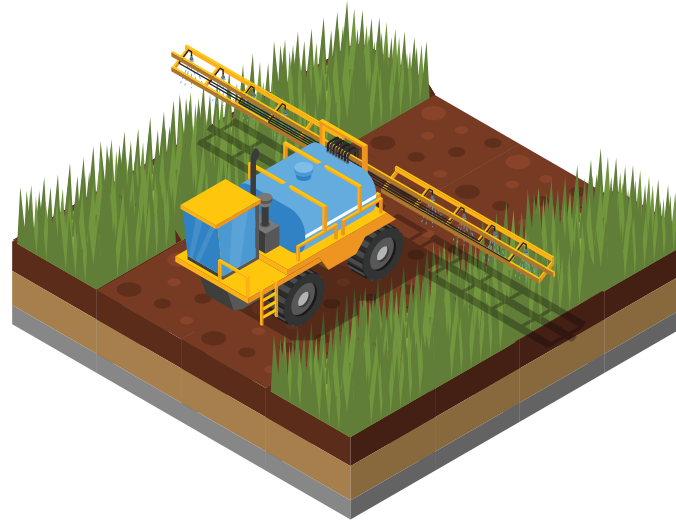
Todos los colaboradores de Pantaleon están comprometidos en ejecutar sus labores de la mejor forma para superar las metas propuestas.





SUPERANDO METAS ZAFRA 2018/2019

Compañía Azucarera del Sur, S.A. (CASUR), superó la meta establecida para su zafra 2018-2019, gracias a las buenas prácticas agrícolas que han implementado, lo que permitió un mejor rendimiento en cosecha y fábrica.



Área cosechada	13,575.27 manzanas
Caña molida	856,202.92 toneladas cortas
Rendimiento agrícola	63.07 Toneladas Cortas/Mz
Rendimiento industrial	223.82 Lbs/Tonelada Corta
Producción azúcar blanco	1,732,526.22 quintales
Producción azúcar cruda	113,832.76 quintales

La empresa agradece y reconoce el esfuerzo, dedicación y el excelente desempeño que realizaron todos sus colaboradores, que desde sus diferentes funciones aportaron para alcanzar los resultados obtenidos.



**Producción total
de azúcar**
1,916,366.75
Quintales





MONTELMAR

CULMINA ZAFRA 2018/2019

El Ingenio Montelimar finalizó la zafra 2018-2019 con muy buenos resultados, gracias al compromiso y trabajo en equipo de sus colaboradores.

El ciclo productivo tuvo una duración de 136 días, una zafra corta en relación a las anteriores, pero alcanzaron las metas planteadas en cuanto a rendimiento y productividad, logrando:



Desperdicio de la caña (trash), 1.15% debajo de la zafra anterior.



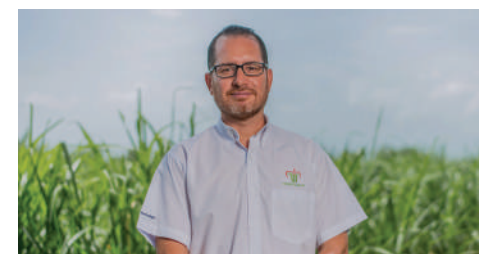
5.75 toneladas por días hombre, superando la meta propuesta.



Rendimiento industrial fue de 212.79 libras por tonelada corta.

Para reconocer el trabajo de los colaboradores, realizaron un acto de celebración en el que premiaron a los cortadores y cortadoras de caña más destacados, y reconocieron el trabajo de los capataces y jefes de zona, así como los avances en cuanto a seguridad laboral.

Durante la actividad entregaron diversos premios, realizaron concursos y finalizaron compartiendo con un almuerzo para los trabajadores y sus familias.



10,130.28 manzanas
cosechadas de caña de azúcar con
una molienda de **655,013.13**
toneladas cortas

1,393,828.07
Quintales de azúcar
producidos



“Nuestra empresa se ha destacado siempre en diferentes temas relacionados a la eficiencia agroindustrial y el cumplimiento de nuestras obligaciones, pero lo que de verdad nos hace especiales, es nuestra gente; colaboradores competentes, personas con buena actitud que nos permiten cumplir con las metas, respaldados y motivados por sus familias”; expresa el Ing. Oscar Montealegre, Gerente General.

Trazabilidad en la agroindustria azucarera nicaragüense



El proceso de producción de azúcar, tiene un sistema de identificación capaz de reconstruir el origen del producto, como mecanismo para garantizar la inocuidad alimentaria, lo que permite:

- 1 Disponer de información actualizada.
- 2 Potenciar los atributos del producto.
- 3 Generar confianza del consumidor hacia el producto.
- 4 Conocer el origen y proceso del producto que consume.
- 5 Es efectivo para detectar prácticas engañosas en alimentos.
- 6 Resguardar la salud pública.

Datos de trazabilidad impresos en el empaque del producto

STD 50KG

Código de tipo de azúcar

20/04/18 15:54

Fecha y hora de producción

V: 20/04/21

Fecha de vencimiento

494298

Número del saco



RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL



COMUNIDADES EMPODERADAS

Los ingenios nicaragüenses tienen como compromiso establecer, desarrollar y mantener relaciones sostenibles con las comunidades cercanas a las zonas donde operan; esto ha determinado el desarrollo humano y la colaboración comunidad-ingenios, a través de la interacción con la población, ejerciendo su papel de protagonista en el cambio e interviniendo en las situaciones trascendentales para su bienestar.

El apoyo que realizan los ingenios incluyen proyectos tales como: acondicionamiento de escuelas, construcción de puentes, reparación de caminos, parques municipales, electrificación, seguridad ciudadana, sanidad ambiental, instalación de sistemas de agua potable, entre otros.

Así mismo, están fielmente comprometidos a mejorar la salud de sus colaboradores y comunidades circundantes. Ofrecen atención médica a través de unidades médicas móviles, centros de salud y hospitales con diferentes especialidades; además jornadas de salud que se llevan a cabo en distintos municipios de la zona de influencia de los ingenios.

La agroindustria azucarera trabaja en cuatro ejes:

Medio ambiente



Educación



Salud



Infraestructura





EDUCACIÓN, EL ALMA DE UNA SOCIEDAD

SER San Antonio desde 1913 trabaja en temas de educación, desarrollando una serie de iniciativas y proyectos en su área de influencia. En 1965 fundó el Colegio SER San Antonio, un espacio que facilita educación gratuita en los niveles de preescolar, primaria y secundaria a los hijos de los colaboradores.



A los estudiantes les brinda transporte, libros y útiles escolares con un subsidio del costo, así como desayuno escolar en Preescolar y Primaria. Anualmente otorga a sus colaboradores y sus familias becas técnicas y universitarias.

Cuenta con el programa “Estudia para crecer”, que consiste en la entrega anual de mochilas con útiles escolares a estudiantes de escasos recursos de comunidades vecinas.

Adicional a esta colaboración

el ingenio apoya la educación en sus comunidades, invirtiendo en la reparación, remodelación y construcción de escuelas en los municipios vecinos.





Pantaleon
Ingenio Monte Rosa

PROMOCIÓN Y GARANTÍA DE LA SALUD

El Ingenio Monte Rosa busca crecer junto a las comunidades cercanas, generando relaciones genuinas y promoviendo el desarrollo.



Durante las últimas dos zafras se han beneficiado con el proyecto 32 comunidades y 2,397 personas.

Recientemente, inauguraron el Centro de Salud, en las cercanías del ingenio para atender a colaboradores, sus beneficiarios y emergencias de comunidades vecinas. Dicho centro contó con una inversión total de 720 mil dólares.



En el eje de salud, aportan a las comunidades con el proyecto de la Unidad Médica Móvil, la cual realiza durante seis meses atenciones comunitarias, brindando servicios de consultas, exámenes de laboratorio, vacunas, pruebas de ginecología, charlas educativas, medicinas, vigilancia preventiva de peso y talla de los niños.

Está totalmente equipado con:

- Clínicas de atención ambulatoria
- Enfermería
- Emergencia
- Unidades de odontología
- Audiometría
- Espirometría
- Laboratorio, entre otros servicios de atención general.





HEREDANDO COMUNIDADES VERDES

Compañía Azucarera del Sur, S.A. (CASUR), trabaja en acciones puntuales relacionadas a la sostenibilidad ambiental; entre éstos destaca el proyecto “Retribución por Servicios Ambientales Hídricos” en la Subcuenca Gil González. Consiste en la entrega de una retribución a productores que conservan la regeneración natural y reforestación de sus parcelas; este proyecto es en conjunto con la Alcaldía Municipal del municipio de Belén en Rivas.



El objetivo es contribuir a la disponibilidad de agua a través de la protección y conservación de bosques naturales en fincas situadas en la zona alta y media de la Subcuenca Gil González. El proyecto inició desde el año 2008 con 30 productores y hasta la fecha se han incorporado 85 productores, esto implica 612 hectáreas de conservación.

Las comunidades beneficiadas con este proyecto son: San Antonio, San Juan Viejo, Las Mesas, La Cruz, Mata de Caña, Cantimplora, San Marcos, Escalante y Mancarrón. Asimismo, realizan capacitaciones para el aprovechamiento de los recursos como:

Talleres de impactos del cambio climático

Cosecha de agua

Control de incendios forestales
y quemas agrícolas.

Además, han creado brigadas contra incendios, jornadas de reforestación con el apoyo de la brigada ecológica municipal y jornadas de limpieza.

Actualmente benefician a 115 productores.





MONTELMAR

INFRAESTRUCTURA PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA



Corporación Montelimar implementa iniciativas y desarrolla proyectos que le permitan mejorar su gestión empresarial, además de fortalecer alianzas con diversos grupos de interés e impactar positivamente en la vida de sus colaboradores y las comunidades cercanas a su operación. Como parte de la estrategia de RSE, impulsaron un Proyecto Urbanístico de interés social



para realizar la reubicación voluntaria de 37 familias a un lugar con condiciones de habitabilidad y salubridad, para mejorar su calidad de vida; con una inversión, a la fecha, de 700,000 dólares.

Beneficios del proyecto "Colonia Nueva Jerusalén"

- Construcción de 37 viviendas, Centro Comunal y Escuela Anexo, con sus baterías sanitarias.
- 156 personas beneficiadas.
- Alianza público-privada entre: Corporación Montelimar - American Nicaragua Foundation - Alcaldía San Rafael del Sur - Instituto de la Vivienda Urbana y Rural - Empresa Nacional de Transmisión Eléctrica.
- Compra de terreno y gestión de permisos.

El proyecto constituye una oportunidad de mejora identificada en el Diagnóstico Socioeconómico realizado por Consultores Externos en el 2013.

- Obras de drenaje, conservación de suelo, protección y control pluvial en terrenos vecinos.
- Movimientos de tierra, drenaje pluvial, red de agua potable y alcantarillado sanitario, red de energía eléctrica y alumbrado público, perforación de pozo privado.
- Conformación de Comité de Agua Potable y Saneamiento (CAPS).
- 2 Jornadas de limpieza y 2 de reforestación.
- Programa de 12 talleres de capacitaciones.
- Donaciones de enseres, muebles y ropa, entre otros.

COPA
"AZÚCAR"

de fútbol

2019

La agroindustria azucarera nicaragüense desarrolla esta iniciativa desde hace cuatro años, para promover la actividad física en los jóvenes estudiantes entre 14 a 17 años, y brindarles un espacio de entretenimiento practicando el deporte más popular del mundo.

Modalidades



Femenino



Masculino

18

torneos realizados

A realizarse en:

Managua
Chinandega
Rivas
Estelí
León

Más de:

C\$800 mil

córdobas de premios en efectivo entregados.

Este año

+ de 100
equipos

inscritos de los distintos departamentos

¡GRAN FINAL NACIONAL EN AMBAS CATEGORÍAS!

Siga los resultados de la Copa "Azúcar" en Facebook: Azúcar de Nicaragua



Azúcar... más que dulzura

Más allá de aportar dulce sabor a los alimentos, el azúcar es utilizada para equilibrar la sensación de acidez, aumentar el volumen o dar larga vida, entre otros. Sin duda, es un ingrediente esencial a la hora de cocinar y en la industria alimenticia.



Conoce sus propiedades:



Potencia el **sabor y aroma** en productos de consumo diario como las bebidas.



Determina la **temperatura y el volumen** al momento de hornear en pastelería.



Produce **color y conserva** las frutas en complementos como jaleas y mermeladas.



Refuerza el **punto de congelación** en helados.



Favorece el proceso de **fermentación** en vinos y licores.



Añade **textura y ablanda** la estructura del gluten en panes.



Proporciona **estabilidad microbiana** y prolonga la vida útil mediante la retención de la humedad.



Favorece al **sabor, textura y color** en confitería.

Buñuelos de yuca

Ingredientes

Para la miel



Para la masa



Preparación:

1. Poner a fuego bajo una taza de agua con la canela, cuando suelte un color dorado claro agregar el resto de agua y el azúcar, remover.



Dejar hervir a fuego medio y cuando espese un poco, adicionar las gotitas de limón, para que no cristalice y dejar enfriar.

2. Rallar la yuca y mezclarla con el queso (puede usar cuajada, en ambos casos con poca sal).



Luego agregar el huevo batido y revolver hasta que queden bien integrados.

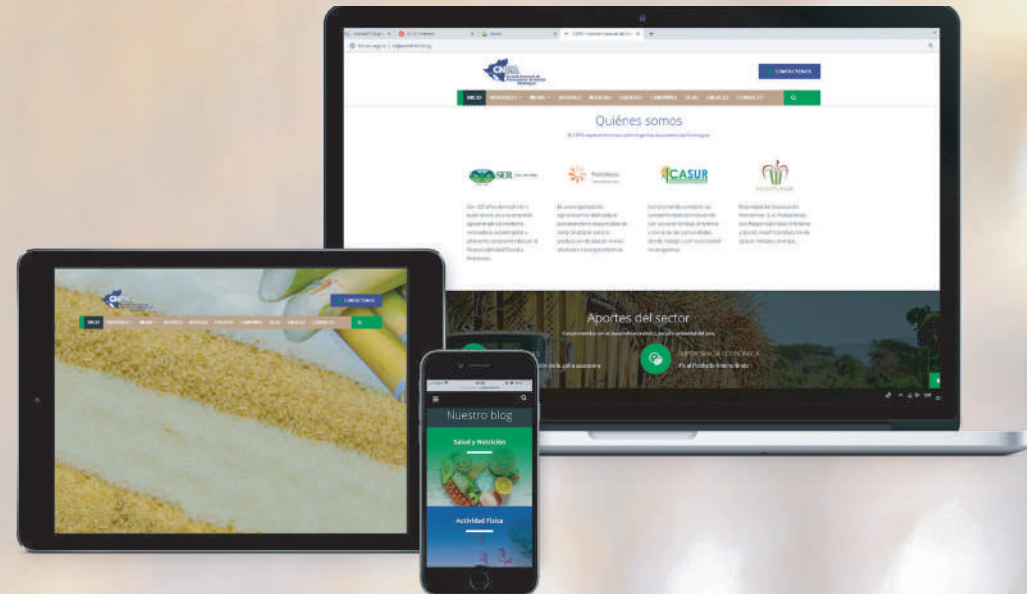
3. Calentar bien el aceite, con una cuchara sopera tomar porciones de la mezcla y dejarla caer en el aceite, retirarlos cuando estén dorados. Servirlos con la miel.



¡Nos estamos actualizando!

Visita nuestro sitio web, desde cualquier dispositivo

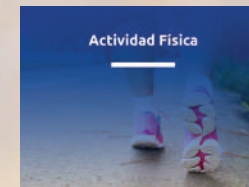
www.cnpa.com.ni



Próximamente nuestro blog

**Come sano
y muévete**

donde encontrarás temas sobre:

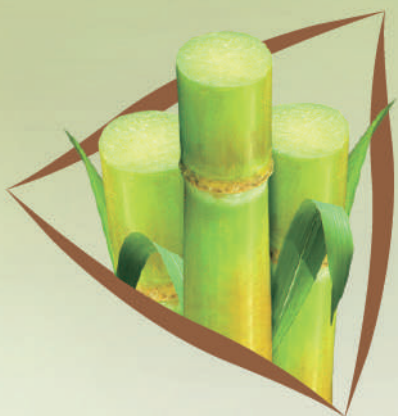


Síguenos en:



Azúcar de Nicaragua





SER | SAN ANTONIO



MONTELMAR



Pantaleon
Ingenio Monte Rosa



Agroindustria Azucarera de Nicaragua



Comité Nacional de
Productores de Azúcar
Nicaragua