

Noticiero

Caña Verde

Una publicación de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A.



UNA ZAFRA EN DOS AÑOS



Ing. Augusto Ayala A.

Por primera vez en muchos años, San Carlos tomó la decisión de continuar su operación más allá del fin de año convirtiendo a la zafra del 2014 en una que se desarrolló en dos años distintos. Las fuertes lluvias de mayo (5.7 veces más intensas que las de igual mes en el 2013) y las de los primeros días de junio, provocaron que el inicio de la cosecha se postergue hasta los primeros días de julio, atrasando así todo nuestro plan de trabajo.

Lo anterior tuvo dos consecuencias: la primera, positiva, fue que con mayor cantidad de agua, la caña se desarrolló mejor y nos permitió obtener una alta productividad agrícola en toneladas métricas por hectárea (la mejor en los últimos 42 años de historia si excluimos los años del Fenómeno de El Niño por ser atípicos en sus rendimientos). La segunda consecuencia, muy negativa en cambio, fue que el rendimiento industrial **se ubicó en casi 17 libras de azúcar menos por cada tonelada molida** en relación con el año anterior. Como resultado, hemos producido bastante menos azúcar de lo esperado y, al mismo tiempo, nos quedan más de 3,000 hectáreas rezagadas por cortar para el 2015.

Precisamente, para intentar cosechar algo más de esa enorme cantidad de caña que quedaba, de propiedad nuestra así como en mucha menor medida de cañicultores y finqueros, fue que decidimos aprovechar las condiciones climáticas favorables para extender la zafra lo más que se podía hasta el 11 de enero de este año.

Sin embargo, es preciso comprender que la **producción adicional de estos 11 días del 2015 no beneficiará nuestros resultados económicos del 2014** sino que nos podrá ayudar a mejorar los del año actual.

La menor producción de azúcar tiene un efecto grave en nuestros costos de producción incrementándolos sensiblemente (a menos sacos producidos todos los costos se dividen para una cifra menor y generan incrementos por cada saco envasado). Y, por otro lado, el año 2014 tuvo otro elemento externo muy negativo que fue una caída generalizada e importante de los precios de azúcar en el mundo y también en el Ecuador. Con estos dos factores, mayores costos de producción y menores precios de venta, es claro que **la rentabilidad de la compañía se ha visto seriamente afectada disminuyendo de modo apreciable nuestros márgenes de utilidad** en la producción azucarera.

Pero no todo fue gris o negativo. El año 2014 pasará a la historia como el gran año de la generación eléctrica a partir de bagazo pues se puso en funcionamiento la segunda etapa del proyecto de cogeneración con la nueva caldera, la # 9 y el turbogenerador que permitieron a San Carlos entregar 3,5 veces más energía eléctrica limpia y de fuente renovable al Mercado Eléctrico Mayorista (MEM). Estos ingresos adicionales, tan necesarios, han ayudado a paliar en algo la situación negativa que he descrito en párrafos anteriores.

Estas son las realidades de nuestro negocio, siempre cambiante, donde cada año presenta retos diferentes. Como siempre, nos enfrentamos con optimismo y perseverancia a lo que nos pueda deparar el 2015. Al concluir este mensaje, no puedo dejar de desear a cada uno de nuestros colaboradores, accionistas, proveedores, clientes así como a sus familias, mis mejores augurios por un Año Nuevo de paz y prosperidad.

Augusto Ayala Ayala
Gerente Administrativo

Editor: Carlos A. Mayorga J. MAE.

Coordinadora: Psic. Alexandra Solórzano Pingel, M.Sc.

RESULTADOS ZAFRA 2014



Producción de Azúcar ISC	3´665,209	Sacos de 50 Kg
Galones de melaza producido	14´540,648	
Toneladas métricas de caña molida	2´177,408	T.M.C.
Caña propia:	13,640.93	Ha
Caña comprada:	9,528.22	Ha
Total Hectáreas cosechadas	23,169.15	Ha
Rendimiento:	191.31	lb de Azúcar / T.M.C.
Generación:	187´692,714	KWH
Exportación de energía:	121´329,485	KWH
Consumo propio:	66´900,467	KWH que incluyen 537,238 KWH comprados

RECERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO (S.G.I.)



Durante los días 16, 17 y 18 de diciembre del año en curso se realizó la Auditoría de Recertificación del Sistema de Gestión Integrado (S.G.I.) de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S. A. a cargo de la empresa auditora Bureau Veritas Certification.

El equipo de auditores externos estuvo conformado por la Ing. Nidia Malpica, como auditor líder, y los Ings. Mario García, Rommel Tapia, Pablo Cevallos, Juan Carlos Bajarña, Carlos Gaete, Luigi Arguello y Stalin Sánchez.

Culminados los tres días de auditoría el equipo auditor de Bureau Veritas concluyó que San Carlos cumple con todos los requisitos establecidos en las normas internacionales ISO 9001:2008 (Gestión de Calidad), ISO 14001:2004 (Gestión Ambiental) y OHSAS 18001:2007 (Gestión de Seguridad & Salud Ocupacional), procediéndose por ello a otorgar la Recertificación del Sistema de Gestión Integrado (S.G.I.) empresarial.

Mejorar continuamente la eficacia y eficiencia de los procesos, elaborando productos inocuos que cumplan los requisitos legales, normativos y de clientes, preservando el ambiente y controlando los riesgos de Seguridad & Salud asociados a nuestras actividades, es el permanente compromiso de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S. A. para con sus clientes y la comunidad en general.

INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA 2DA. ETAPA DEL PROYECTO DE

El 17 de diciembre se inauguró oficialmente la 2da. Etapa de Cogeneración Caldera No. 9 con la presencia del Ing. Diego Borja G., Representante del Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad; Ing. Mariano González P., Presidente del Directorio; Lic. Xavier Marcos S., Gerente General, Autoridades del Cantón, Accionistas, Cañicultores, Invitados especiales y colaboradores de la empresa, fueron testigos de esa ampliación productiva.



El Ing. Mariano González en su intervención resaltó que el “Proyecto de Cogeneración Eléctrica se inscribe exactamente dentro de lo que el Gobierno Nacional ha señalado como objetivos estratégicos: un cambio en la Matriz Energética Nacional y - al mismo tiempo - un paso también en la diversificación de la Matriz Productiva del Ecuador”.

Manifestó también que esta visita es una oportunidad para “conocer de cerca esta industria centenaria, la misma que merece ser respetada y cuidada por todos por ser la fuente de trabajo directo” para muchos ecuatorianos.

La 2da. Etapa está operativa desde agosto de este año, empezó esta historia en el 2004 cuando, gracias a los incentivos que se crearon en el país para estimular inversiones destinadas a la generación de energía de fuentes renovables.

“Este proyecto de generación de energía limpia, junto con otros tres que contribuyen de modo real a la reducción de gases de efecto invernadero, fueron reconocidos hace tres años por el Ministerio del Ambiente con el máximo reconocimiento nacional constituyéndose San Carlos en la Primera Empresa Ecoeficiente del Ecuador”. Se ha invertido en las dos etapas del proyecto San Carlos de Cogeneración más de 70 millones de dólares y se ha llegado a conocer y trabajar con instituciones como CONELEC y el CENACE desde hace diez años.



Además reconoció el esfuerzo de sus técnicos, trabajadores y ejecutivos que hicieron funcionar la maquinaria en un tiempo récord.

Recalcó “El Plan Nacional de Biocombustibles lo miramos como una esperanza para el futuro no únicamente para los Ingenios sino también para los pequeños y medianos agricultores., “Aquí se encuentran con nosotros buena parte de los 400 cañicultores y finqueros cuyas 9,000 hectáreas de caña molem en este Ingenio cada año y me atrevo a decir que cada uno de ellos está pensando cómo puede hacer para crecer con sus sembríos de caña y generar más ingresos para sus familias”.

COGENERACIÓN ELÉCTRICA DEL INGENIO SAN CARLOS



“Requieren su apoyo y el de este Gobierno a través del Banco de Fomento y saben que cuentan con nosotros para brindarles toda la guía y asesoría técnica que siempre les hemos dado en la forma de un real Negocio Inclusivo”

Esta jornada anunció ante los medios de comunicación y autoridades presentes que existe una alianza estratégica entre San Carlos y SODERAL para poder desarrollar, por un lado, áreas adicionales de caña de azúcar, en unas 1,500 hectáreas de tierras de sus cañicultores y finqueros y, por otro, un compromiso de inversión, por parte de la destilería, para aumentar su producción de etanol anhidro en aproximadamente 3,5 veces para el año 2016, con una inversión de más de 12 millones de dólares.

El Ing. González dijo que esta alianza permitirá “estar en posibilidad de vender a Petroecuador alrededor de 25 millones de litros de alcohol anhidro en el 2016; esfuerzo que unidos a sus colegas azucareros, permitirá al país contar con casi el 80 % de las necesidades previstas del producto para aquel año. Recordando que las condiciones climatológicas son imperantes en esta agroindustria y que la mayor o menor cantidad de lluvia o la escasez de horas – sol tienen un efecto directo en la productividad de caña y sus derivados”.

Finalmente expresó “San Carlos se siente orgulloso de haber crecido durante estos 117 años junto con su gente, con sus trabajadores, con sus familias, con sus clientes y proveedores así como con Marcelino Maridueña y Naranjito. Durante muchas décadas no hubieron en la zona más escuelas que las del Ingenio, más Hospitales que el nuestro, más viviendas que aquellas que construimos para nuestros trabajadores, más obras de infraestructura que aquellas que nosotros hicimos. Aún hoy, el único puente que cruza el Río Chimbo para unirnos a Naranjito es aquel que en el año 1977, San Carlos construyó y las obras de infraestructura de este Cantón son aquellas que durante las décadas de los 60, los 70 y los 80 diseñamos y construimos y hoy están siendo entregadas – sin ningún costo – al Municipio de Marcelino Maridueña para su administración. Nunca dimos dádivas, trabajamos con auténtica Responsabilidad Social Empresarial cincuenta años antes de que el término se pusiera de moda. Hicimos a nuestros trabajadores dueños de su propio destino y ayudamos a mejorar las condiciones de vida de las comunidades de este Cantón y Naranjito, dos de los más prósperos del Ecuador rural”.



Últimamente hemos escuchado muchos términos relacionados con el procesamiento de los productos, los cuales son importantes tenerlos presentes ya que estamos relacionados con este proceso productivo.

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996)(FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Esta definición, comúnmente aceptada, señala las siguientes dimensiones de la seguridad alimentaria:



Disponibilidad de alimentos: La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones.

Acceso a los alimentos: Acceso de las personas a los recursos adecuados para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva.

Utilización: Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas.

Estabilidad: Tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ej., una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional).

¿Qué son las BPM?

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos de Higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabrique en condiciones adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

¿Por qué son necesarias las BPM?

Para evitar pérdidas innecesarias, cada año miles de millones de personas se enferman debido al consumo de alimentos contaminados por microorganismos (Fuente OMS).

¿Cuándo se establecieron las BPM en el Ecuador?

A través de la publicación por Decreto Ejecutivo 3253, en el Registro Oficial 696, del 4 de noviembre de 2002 (Requisitos BPM) Reglamentos de Buenas Prácticas para Alimentos procesados, donde se consideran: definiciones, las instalaciones, equipos y utensilios, requerimientos higiénicos de fabricación, operaciones de producción, envasado, almacenamiento, distribución comercialización, garantía de calidad.

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Contaminaciones Cruzadas: Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento. (Tomado del Registro Oficial 696 - 4 Noviembre, 2002)

DIFUSIÓN Y CONCIENCIACIÓN A CAÑICULTORES Y FINQUEROS

Los días 12, 18 y 19 de noviembre en el Auditorio Agustín Febres-Cordero Tyler, se realizó una charla dirigida a 291 personas entre Cañicultores y Finqueros con la finalidad de difundir temas relacionados con las Nuevas Reformas al Texto Unificado de Legislación Ambiental Secundaria y Procesos de Regulación, Ley Orgánica de Recursos Hídricos, Usos y Aprovechamiento del Agua (SENAGUA). Preparación de Terrenos para Cosecha Mecanizada e Inducción de Seguridad y Salud.



En la misma intervinieron como expositores: Ing. Augusto Ayala, Gerente Administrativo; Ing. José Antonio González, Subgerente de Operaciones, Ing. Coralia De La Cadena, Directora Ambiental; Ing. Luis Morán Looor, Jefe de Seguridad Industrial; Ing. Gilberto Décker, Jefe de Cañicultores; Ing. Galo Villegas, Jefe de Cosecha; Ab. Teodoro Espinoza Rubio, Jefe Legal y Ab. Carlos Barquet Aguilar, Coordinador Legal de Relaciones Industriales.

Esta charla tuvo una concurrencia masiva, puesto que se trataron temas de interés para los involucrados, en la cual hubo una participación bilateral entre nuestros agricultores y expositores que satisficieron sus inquietudes con relación a estas reformas.



Primera respuesta, Extintor

Cuando se presenta una emergencia de incendio y es avistada en su fase incipiente, la primera respuesta para intentar controlar ésta, es el Extintor Portátil. En el presente artículo hablaremos sobre algunas generalidades de este equipo, indispensable para la protección de instalaciones.

Empezando, hay que diferenciar el tipo de envase que contiene el agente extintor, éste se diferencia si es presurizado o si usa un cartucho externo.

Extintor presurizado

Es el que presuriza directamente al agente y cuando este es accionado se libera empujando el agente hacia el exterior del envase.

El tipo de cartucho externo

Contiene el gas que va a permitir la salida del agente en un cartucho separado del recipiente que contiene el agente, cuando es accionado el gas contenido el cartucho externo es liberado, ingresa al recipiente que contiene el agente extintor y lo envía hacia afuera.

Debemos conocer algunos factores importantes al momento de elegir un extintor, tales como su tipo y capacidad, pero esto deberá obedecer los siguientes criterios:



CLASE DE FUEGO.- Es importante considerar que según lo considerado por la norma NFPA 10 "extintores", según la naturaleza del combustible existen 5 clasificaciones de fuego:

CLASE A: fuegos comunes como madera, papel, plástico, etc.

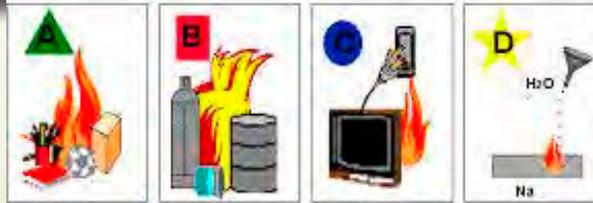
CLASE B: comprenden los líquidos inflamables.

CLASE C: equipos eléctricos energizados.

CLASE D: metales, combustibles y

CLASE K: incendios de grasas vegetales o incendios en cocinas.

CLASIFICACIÓN DE INCENDIOS



CLASE DE EXTINTOR SEGÚN EL AGENTE



Indiferente a qué tipo de fuego va a aplicarse; existen diferentes tipos de agentes extintores, que van desde el agua, espuma química, espuma AFFF, polvos químicos secos (PQS), húmedos, agentes halogenados, etc., Adicional la norma NFPA 10 (National Fire Protection Association), menciona que se debe colocar un número (del 1 al 5) antes de la letra en los extintores para Incendios A y B, el cual deberá establecer la efectividad del extintor.

Es importante saber que en nuestros lugares de trabajo han sido colocados extintores portátiles basándonos en los criterios técnicos arriba mencionados. Conocer la ubicación del extintor más cercano es indispensable al momento que se presente una emergencia; de tal manera podemos evitar grandes pérdidas por la ocurrencia de un incendio.

Para garantizar el buen funcionamiento de los equipos se mantiene un programa de inspección y mantenimiento mensual.

¡Recuerda que debes accionar extintores en casos de que las circunstancias lo ameriten, éste podría salvar tu vida y la de tus compañeros en futuras emergencias!

“Porque alguien te espera en Casa, Para y Piensa....La seguridad y la Salud es compromiso de Todos”

FIESTA NAVIDEÑA DE LOS HIJOS DE TRABAJADORES DE FÁBRICA Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

El viernes 12 de diciembre en la Plazoleta de Oficina General, se realizó la Fiesta Navideña para los hijos de los trabajadores del Departamento de Fábrica y de Seguridad Industrial autogestionada por sus trabajadores. Esta fiesta es ya una tradición, puesto que para ella se realizan una serie de actividades en la cual se involucran y participan todos, liderados por el Ing. Manuel Aguilar, Superintendente de Fábrica y la Lic. Aída Baldeón, Trabajadora Social del Departamento.



En este evento hubo un Show Artístico con la presencia de Papá Noel, Mamá Noela y los duendes de la Navidad quienes estuvieron prestos a fotografiarse con los niños para que llevaran un grato recuerdo, también se realizaron concursos, entrega de globoformas y la entrega de juguetes por la comisión encargada de acuerdo a la edad de los infantes, los mismos que no dejaron de disfrutar este grato momento en compañía de sus padres.

ALMUERZO DE FINALIZACIÓN DE AÑO DE LOS COLABORADORES DE LA DIVISIÓN DE RELACIONES INDUSTRIALES.

El 29 de diciembre en Casa de Huéspedes tuvieron un almuerzo de finalización de año los colaboradores de la División de Relaciones Industriales, producto de su autogestión realizada durante el año a través del reciclaje de botellas, cartones y otros materiales comprados por las recicladoras. El Ing. Augusto Ayala, hizo el brindis de rigor donde auguró los mejores deseos para este nuevo año, al mismo tiempo que felicitó a los colaboradores por esta gestión en estos momentos de reajuste de gastos en la empresa, a más que van paralelo al tema ambiental aplicando el lema "Reducir, reciclar, reusar".



DICIEMBRE

Eventos	Departamento	Participantes
Simulacro de Evacuación por Incendio	Tractores y Automotores	47
Flujo de Caja y Decisiones Financieras	Contabilidad	2
Pruebas de Base Estructurada	RR.II.- Unid.Educ.Luis Vernaza	29
Conferencia Magistral sobre Seguridad y Salud en el Trabajo	Varios	56
Seguridad y Salud Ocupacional Normas OHSAS 18001:2007	Varios	23
Manejo Adecuado de Desechos Hospitalarios	Hospital	19
Control Integrado de Plagas Urbanas	Bodega	31
Reinducción de Seguridad, Salud y Ambiente – Actualización Laboral e Información sobre Prestaciones Sociales	Campo	180



MEJORA CONTINUA

SENSIBILIZACIÓN DE LA GESTIÓN PREVENTIVA SOBRE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El 11 de diciembre el Ing. César Espinoza S. M.Sc., Subdirector Provincial de Prestaciones de Pensiones y Riesgos del Trabajo – Guayas (Zona 5), compartió con los Directivos, Jefaturas y Niveles de Supervisión de San Carlos, temas relacionados con la Seguridad y Salud en el Trabajo, en la cual indicó estrategias encaminadas a poner en práctica el Sistema de Gestión de la Prevención implantado en la empresa, entre ellas manifestó que el liderazgo debe proyectarse con el ejemplo, gestionando siempre la prevención, haciendo de cada uno de sus trabajadores responsables de la Seguridad Industrial, Salud Laboral y Ambiente que permitan alcanzar buenos resultados y que se manifiesten en la cultura organizacional.



HOSPITAL SAN CARLOS



Marcos Alfredo Pico Sarcos
Subjefe de Enfermería

Ingresó el 3 de diciembre, es Licenciado en Enfermería de la Universidad Estatal de Milagro. Ha realizado pasantías en varias instituciones importantes de salud, como son: Hospital “Dr. Enrique Sotomayor”, Hospital “León Becerra” Milagro, Hospital del Seguro Social “Teodoro Maldonado Carbo”, Hospital “Luis Vernaza”, Hospital Guayaquil “Abel Gilbert Pontón”, entre otras. Su experiencia será un gran aporte a nuestra empresa.



Eliana Mercedes Cabrera Mora
Laboratorio Clínico
Laboratorista

Ingresó el 25 de noviembre, es Licenciada en Laboratorio Clínico de la Universidad Estatal de Cuenca. Ha realizado cursos de Actualización en Microbiología y Hematología. Durante sus prácticas pre-profesionales, trabajó en el Hospital Regional Vicente Corral Moscoso, Hospital José Carrasco Arteaga y en varios dispensarios y sub-centros de salud.

UNIDAD EDUCATIVA LUIS VERNAZA



Ana Cristina Banegas Piña
Profesora Educación Básica

Ingresó el 2 de Diciembre, es Licenciada en Ciencias de la Educación, mención en Educación Básica de la Universidad Estatal de Milagro. Ha trabajado como profesora en varias instituciones particulares de la provincia; también ha trabajado para el estado como ayudante de profesora.

REINDUCCIÓN

TIPS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

¡Recuerda parquear tu vehículo siempre en posición de salida!

En un caso de emergencia, podrás evacuar en menor tiempo.
¡Acatar las normas te permitirá seguir gozando de la presencia de tus seres queridos!.

