

Noticiero Caña Verde

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



San Carlos al producir azúcar, utiliza el agua de manera responsable.

¡Recuerda el agua es fuente de vida!
¡Cuidala!



**El cambio
crece en ti**

*Se el cambio que
quieres ver en el
mundo.*

M. Gandhi

EDITORIAL

LA PANDEMIA Y SUS EFECTOS



Ing. Carlos Mayorga J.

La enorme incidencia de esta pandemia generada por el virus denominado COVID – 19 a nivel mundial, no deja país alguno sin afectación, el nuestro se encuentra gravemente impactado, ya los medios de comunicación nos han hecho conocer lo crítico de esta situación frente a una reacción de las Instituciones de Salud que dejan entrever la falta de recursos y de planificación en estos aspectos, pero también a la poca colaboración e importancia con que la población ha querido hacer frente a esta situación, los resultados están a la vista, mientras que la Economía en general paralelamente también está gravemente comprometida.

¿Que hemos hecho en San Carlos respecto a tan grave situación? Tan pronto se conocieron los primeros resultados y los que se generaron en lo sucesivo, se formó un Comité de Gestión para afrontar esta penosa afectación, quienes además de hacer cumplir las disposiciones del COE Nacional y del COE cantonal determinó una serie de normas y acciones tendientes a proteger y disminuir el efecto de este mortal virus dentro de nuestras dependencias. Hemos trabajado incansablemente en establecer filtros de control para evitar su propagación, hemos tomado en nuestro Hospital 1.463 pruebas, hemos detectado 275 trabajadores afectados a quienes de una u otra manera los hemos guiado para que pronto puedan recuperar su salud. Se han levantado una serie de publicaciones y mensajes por nuestros medios internos de comunicación tendientes a señalar formas de prevenir este mal, recomendaciones a seguir, hemos adquirido implementos de seguridad y protección que nos ayude a cuidarnos, mantenemos un control diario de temperatura de nuestros trabajadores como medida de detección, obligamos al uso de mascarillas proporcionadas por la empresa, desinfectamos todo medio de transporte interno a diario y repetidas veces, se lo hace también con los puestos de trabajo, etc., todo esto buscando minimizar o eliminar focos de contagio, es decir, hemos hecho, por todas las vías, frente a esta pandemia, nuestros trabajadores y sus familias han tomado conciencia de su enorme incidencia y esperamos que el trabajador Sancarleño siga activo haciendo frente a este mortal virus a través de acciones que prevengan este contagio.

En el aspecto laboral, no hemos detenido en ningún momento nuestras actividades, pues entendemos que el azúcar es un producto indispensable en los hogares ecuatorianos, seguimos trabajando y cumpliendo con nuestros colaboradores en la parte remunerativa en forma puntual y en todo aspecto, aún a sabiendas de la crítica situación económica en la que se desenvuelve todo el País, alentamos a seguirlo haciendo con mucho esfuerzo y dedicación, apelamos a su comprensión en el cambio de ciertas costumbres, de ciertos horarios de trabajo, pero todo lo hacemos por su bienestar y los de toda la colectividad, respetando como siempre las normas legales vigentes.

Enaltecemos y valoramos muchísimo la labor de nuestras Trabajadoras Sociales, de nuestro personal de salud, de nuestro equipo de Seguridad Industrial, del grupo de trabajo de Talento Humano, del personal de Transportes, del personal de Fábrica, de Campo, de Bodegas de Azúcar, de Tractores, de Contabilidad y de las demás áreas, pues cada uno ha hecho enormes esfuerzos para sostener nuestra actividad en toda esta pandemia, esto aún esta distante de solucionarse pero alentamos a todos a seguir dando nuestro mejor esfuerzo que con la guía de Nuestro Señor y enorme Fe, pronto vendrán días mejores, llenos de salud y prosperidad.



Los resultados compartidos por parte de **Kantar S.A**, empresa **Líder de Latinoamérica en estudios de mercado** detallan lo siguiente:

El **99,9%** en las compras de endulzantes dentro de los hogares ecuatorianos que fueron auditados a nivel nacional en las ciudades de: **Quito, Guayaquil, Región Costa y Región Sierra** para el **periodo del año 2020**, dentro de esta categoría, **Azúcar San Carlos** se encuentra con una penetración del **91%**, además, **una importancia del 30,2% en volumen (kg vendidos)**; y el **30,7% en valor/ventas**.

Estamos seguros que nos posicionamos en el primer lugar por la dedicación, esfuerzo y compromiso de todos.

Gracias por permitirnos ser el **Nro. 1 en la categoría de endulzantes del país.**

El azúcar no es solo azúcar, cuando lo hace San Carlos.

ISOMOS MÁS QUE AZÚCARI



“AZÚCAR SAN CARLOS” ELEGIDA COMO LA MARCA #1 DE LOS ECUATORIANOS EN LA CATEGORÍA ENDULZANTES.

San Carlos, ha sido el protagonista y un aliado de los ecuatorianos por más de 123 años, al mantener la confianza de sus consumidores, no ha sido tarea sencilla. A lo largo de sus años de trayectoria, el Ingenio San Carlos ha tenido que adaptarse muchas veces a nuevas tendencias y necesidades de los ecuatorianos; y, es gracias a esta buena gestión que San Carlos recibe por parte de Kantar Worldpanel la certificación como la marca N° 1 del Ecuador en el mercado de endulzantes.

Kantar Worldpanel es una prestigiosa empresa internacional, presente en 15 países de América Latina, dedicada a estudiar el comportamiento de los consumidores. Su último informe, analizó las preferencias de los ecuatorianos a la hora de comprar (en términos de valor y volumen), dando como resultado el posicionamiento de San Carlos como la marca de mayor selección por parte de los hogares ecuatorianos durante el período 2020.

Con estos resultados, se evidencia que San Carlos es mucho más que azúcar, su continuo trabajo por estar siempre cerca del consumidor brindándoles productos de calidad, demuestra una vez más su compromiso con la comunidad y la cocina ecuatoriana.



SAN CARLOS PRESENTA “LA TIERRA DULCE MÁS DULCE DEL ECUADOR” UN DOCUMENTAL PROTAGONIZADO POR LOS HABITANTES DE MARCELINO MARIDUEÑA QUE RESALTA LA HISTORIA Y APOORTE DEL INGENIO SAN CARLOS EN ESTE CANTÓN.



¡HOLA FAMILIA
SAN CARLEÑA!

Más lleno de orgullo y emoción, contarte sobre un lugar como ningún otro, donde el aire tiene un perfume azucarado, donde la dulzura está en los ojos almibarados de su gente, donde en su tierra se cultivan los sueños.

Y ESE LUGAR EXISTE:

La tierra más dulce
está en Ecuador.

Síguenos en
@azucarsancarlos

    

 **sancarlos.com.ec**

San Carlos, somos más que azúcar

En el Ecuador existe un lugar donde el aire tiene un perfume azucarado, donde la dulzura está en los ojos dulces de su gente, donde en su tierra se cultivan los sueños; ese lugar se llama: Marcelino Maridueña; cantón ubicado en la provincia del Guayas en el que está asentado el ingenio San Carlos, que en 1897 fue la primera en desarrollar la producción agroindustrial de la caña de azúcar.

Es así, que con el objetivo de destacar la historia del cantón y el compromiso que el Ingenio sostiene con la comunidad, como parte de su campaña “La Tierra Más Dulce, Está En Ecuador”, el pasado 29 de marzo estrenó, en el canal de Youtube de San Carlos, el documental “Tierra Dulce”, un video basado en las personas que forman parte de la historia de Marcelino Maridueña. Luis Salazar (músico), Bolívar Veloz (ex Rector escuela “Luis Vernaza), Vicente Maridueña (Zafrero), Roberto Franco (Entrenador del Once Azucarero), Fabiola González (muralista), Ana Flores (Sazón del Ingenio San Carlos), Marco Rivera (Picantería Margarita), son algunos de los rostros protagonistas. A través de sus relatos cuentan cómo se vive en esta localidad tan dulce y como toda una comunidad ha sido testigo del crecimiento y desarrollo del cantón gracias al aporte que durante 123 años, el ingenio San Carlos, ha realizado a través de sus programas de educación, salud, reciclaje y reforestación.

Luis Salazar, más conocido como Don Lucho, músico y compositor del trío “Los Carlos” forma parte de la identidad musical marcelinense, durante el documental, entona Tierra de caña de azúcar/ cuna de lindas mujeres/ en mi San Carlos querido donde tengo mis quereres. Fragmento de uno de sus temas alusivos a la actividad zafreña en honor a la localidad agrícola guayasense, de clima templado y revestida con cañaverales casi todo el año; mientras que Fernanda Campoverde, hincha número uno del “Once Azucarero”, comparte su historia y pasión por el equipo de fútbol que es un reflejo del aporte deportivo realizado por parte del Ingenio.

Y es que San Carlos es mucho más que azúcar. El Ingenio asentado en esta localidad, incluso antes de la fundación de Coronel Marcelino Maridueña, es una de las principales fuentes de trabajo y su obra social se refleja en educación y salud para los pobladores del cantón.

1.130 estudiantes de los cantones Marcelino Maridueña, Naranjito y El Triunfo asisten a las tres instituciones de educación básica y bachillerato operadas por el Ingenio.

El cuidado de la salud e integridad de sus trabajadores, es otro de los pilares fundamentales para San Carlos. Pocas empresas en el Ecuador tienen dentro de su estructura general un Hospital al servicio de sus colaboradores, sus familias y de la comunidad en general, con asistencia en: emergencia, consulta externa, odontología, farmacia institucional, laboratorio clínico, Rayos X, ecografía, fisioterapia y hospitalización en: medicina interna, cirugía, gineco-obstetricia y pediatría.

Tradicional, pero siempre innovando en el desarrollo tecnológico, ambiental y social. Así se define el Ingenio San Carlos. Su extensión de aproximadamente 28.000 hectáreas de caña para cosecha, distribuidas en los cantones de Marcelino Maridueña, Naranjito, El Triunfo y Babahoyo lo convierte en uno de los principales complejos agroindustriales del Ecuador, caracterizado por ser un ingenio azucarero cuyos productos se han ido diversificando e innovando a lo largo del tiempo, logrando recibir certificaciones tanto sociales como ambientales y altas distinciones como el más reciente, otorgado por parte de Kantar, quienes reconocen a San Carlos como la marca #1 en la categoría de Endulzantes del país.

¿La receta de su crecimiento sostenido? Sin duda, el apoyo y trabajo en conjunto con la comunidad; cariño que se refleja en cada uno de los testimonios de este documental, que acoge el agradecimiento de los habitantes marcelinenses hacia San Carlos, el Ingenio que reescribió la historia de Marcelino Maridueña, “La Tierra más Dulce del Ecuador”.



EL AGUA

RECURSO NATURAL IMPORTANTE PARA EL DESARROLLO DE LA VIDA EN EL PLANETA

El agua es un recurso natural que actualmente enfrenta múltiples amenazas, principalmente por el crecimiento poblacional, por las demandas de las industrias y por el cambio climático.

San Carlos, consciente de la importancia de este recurso natural, como parte de sus acciones de economía circular y bajo el principio de valorización de residuos, reúsa el 100% de las aguas de sus procesos, como medida precautelatoria, realiza permanentes controles de la calidad del agua de los cuerpos hídricos que se encuentran en sus áreas agrícolas, a través del acompañamiento técnico ambiental a pequeños y medianos cañicultores, comparte su visión de sostenibilidad en el uso y conservación del agua, mediante alianzas estratégicas con las comunidades apoyamos en el mantenimiento de obras de infraestructura física en las principales captaciones.

¿Qué puedes hacer tú?

- Cuando tomes una ducha, cierra la llave de agua mientras te enjabonas. Recuerda que por cada minuto ahorrarás de 6 a 12 litros.
- Cuando abras la ducha, recoge el agua fría que corre mientras esperas que ésta se caliente. Luego podrás utilizarla para regar tus plantas o lavar tu auto.
- Riega tus plantas y jardines en la noche. Así, evitarás pérdidas por evaporación.
- Cierra la llave de agua mientras te lavas los dientes, te aseas o te afeitas. Puedes ahorrar hasta 10 litros de agua.
- Cuando abras la ducha, recoge el agua fría que corre mientras esperas que ésta se caliente. Luego, podrás utilizarla para regar tus plantas o lavar tu auto.
- No laves las frutas y verduras una por una. De esta manera, desperdicias mucha agua. Puedes lavarlas en un recipiente y luego utilizar esa agua para regar tus plantas o jardines.
- Lava el carro con cubeta y esponja, no con manguera.



SAN CARLOS, TERCERA EMPRESA SOSTENIBLE DEL ECUADOR 2020



La consultora YPSILON, realizó el ranking de las Empresas Sostenibles Ecuador 2020, en donde según 200 profesionales y estudiantes de postgrado en sostenibilidad, quienes al aplicar una metodología relacionada a la gestión empresarial sostenible, designaron al Ingenio San Carlos como la Tercera Empresa Sostenible del país, constituyéndose en una evidencia de que el Ingenio no es solo azúcar, sino que es una empresa que genera trabajo, respeta el equilibrio ecológico y está ligada a una nueva concepción empresarial con sensibilidad y responsabilidad social en todos sus procesos y actividad comercial.

SINDICALES

FIRMA DEL XXVIII CONTRATO COLECTIVO DE LOS TRABAJADORES DEL INGENIO SAN CARLOS.

El 20 de abril se suscribió el Vigésimo Octavo Contrato Colectivo ante el Ab. Carlos Miguel Febres Cordero Buendía, Director Regional de Trabajo y Servicio Público de Guayaquil y Ab. Sonia Muñoz Valencia, Secretaria Regional de Trabajo (E), comparecieron por la Empresa el Apoderado Especial Ing. Carlos Augusto Ayala Ayala y por otra parte, el Comité de Empresa de los Trabajadores de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A., que estuvo representado por los veintiún miembros de la Comisión Negociadora, entre ellos miembros de los Sindicatos y delegados de base, con el objeto de suscribirlo y formalizar los beneficios de los trabajadores que fueron obtenidos en esta negociación.



En la gráfica superior: Miembros Principales del Comité de Empresa de los Trabajadores de Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos S.A., Representantes de la Empresa y Autoridad de Trabajo. En la gráfica inferior: Representantes de cada sindicato y delegados de base

SEGURIDAD INDUSTRIAL

LOS COLORES HABLAN

Es de suma importancia que todos estemos familiarizados con los colores y sus significados. El objetivo principal de este artículo es que aprendamos la utilización del color para identificar peligros y demás situaciones en nuestro entorno de trabajo. Debemos tener siempre presente que el empleo del color no reemplaza los resguardos o protecciones, sino que es un complemento.

Entre los colores simbólicos usados en la industria se encuentran:

ROJO

Simboliza incendio, peligro y parar. Identifica los equipos de protección de incendio, incluyendo avisos de salidas. Identifica, además, paredes y soportes sobre los cuales se colocan los extintores y los recipientes de líquidos inflamables (Salvo recipientes de transportes, en los cuales debe estar escrito el nombre del contenido). El rojo se utiliza en los avisos de peligros y luces sobre barreras, obstrucciones y obras temporales de construcción.



AMARILLO

Se utiliza para simbolizar precaución, para marcar peligros físicos. Con este color se identifican los peligros que pueden dar por resultado resbalones, caídas, tropezos, así como también atrapamientos entre objetos o golpe contra estos. Quizás ustedes hayan notado que algunas de las señalizaciones amarillas tienen líneas sólidas con franjas negras o bien cuadros amarillos combinados con negro, esto se hace para llamar aún más la atención.



VERDE

El tercer color, les será fácil de recordar ya que completa el semáforo. Se utiliza en lugares de ubicación de equipos de seguridad y primeros auxilios. Este color se utiliza para señalar duchas de emergencias, camillas, máscaras antigases y tableros de anuncios de prevención de accidentes.

AZUL

Se utiliza para las advertencias de operación. De este color se pintan las barreras, banderines, tarjetas y otros elementos de advertencias para evitar que se arranquen, se usen o se pongan en movimiento, maquinarias o equipos que se están reparando o se les está efectuando un servicio. Este color se lo utiliza como una orden u obligación.



Es muy importante mantener buen orden y limpieza en los lugares donde se utilicen estas señaléticas. Las acumulaciones de polvo y suciedad reducen la iluminación haciendo difícil la identificación de los colores. La pintura descolorida y borrada reduce el valor protector que tiene el contraste de colores en las máquinas, la identificación de los colores de los equipos y los colores definidos que deben tener los carteles. Cuando se presentan estas condiciones y ustedes las observen deben informar inmediatamente para que sean corregidos.

CULTURA DE INOCUIDAD

¿Qué es la inocuidad?

Es la seguridad que el alimento no causará efecto adverso para el consumidor cuando se prepara y/o consume.

¿A qué llamamos cultura de inocuidad?

Son los valores, creencias y normas compartidas que afectan la forma de pensar (mentalidad) y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria, a través y a lo largo de toda la organización.

VALORES: Conciencia de costos, Desarrollo personal continuo, Eficiencia, Iniciativa, Creatividad, Lealtad con la organización, Honestidad y Franqueza, Trabajo en equipo, Alegría y Motivación, Delegación y Responsabilidad, Respeto, Equidad e Imagen personal.

Pero las palabras son mágicas y la INOCUIDAD NO SE QUEDA ATRÁS, MIREMOS EL ¿POR QUÉ?:

I = Inteligencia, el ser humano es inteligente por naturaleza.

N = Normas, en efecto para asegurar la inocuidad debemos seguir ciertas normas o directrices.

O = Orden, indispensable para saber dónde debo colocar mis elementos y materiales de trabajo.

C = Cuidado, del ambiente, de mi seguridad, de la seguridad de mis compañeros, del producto que fabricamos.

U = Unidad, entre todos los de mi área para fortalecer el grupo.

I = Integración, con todas las áreas para que ISC sea una sola fuerza en pos de la inocuidad.

D = Desarrollo, con normas, cuidado, orden, hacemos que el desarrollo personal y el de nuestro trabajo sea un verdadero placer.

A = Actitud, importantísimo, es la manera para que nosotros estemos dispuestos a actuar para mantener la inocuidad de nuestro producto.

D = Dominio, con inteligencia, normas, orden, cuidado, unidad, integración, desarrollo y actitud, tendremos como resultado el dominio de la inocuidad de los alimentos.

¿ CÓMO CONTRIBUYE USTED COMO TRABAJADOR DEL INGENIO SAN CARLOS A ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS?



ENTREGA No 1.

- Cumpliendo que en las zonas blancas o sea donde se manipula el azúcar, no debo llevar puesto ni introducir efectos personales como: joyas, relojes, broches, cadenas, celulares, pulseras, maletines, cuerdas, alimentos de toda clase u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad del azúcar.
- Consumir alimentos únicamente en las áreas que la empresa tiene definido para ello.



ENTREGA No 2.

- Manteniendo siempre mi ropa de trabajo limpia, el cabello protegido en las zonas que así se exigen y el aseo personal propio de una fábrica de alimentos.
- Lavándome y secándome las manos permanente y adecuadamente, especialmente el personal que está en las áreas críticas o aquellas en se está en contacto indirecto con el azúcar.

INDUCCIÓN

¡Disfruta de esta oportunidad laboral, el éxito vendrá en el camino!

Todos tus sueños se harán realidad.

¡Recuerda!



**El cambio
crece en ti**

¡Bienvenidos!



CONTABILIDAD

Jorge Fernando Pico Wong

Asistente de Contabilidad

Se desenvuelve desde el 04 de enero. Es contador público autorizado e ingeniero C.P.A., títulos obtenidos en la Universidad Estatal de Milagro UNEMI. Su experiencia laboral se inicia en los departamentos de finanzas y presupuestos en el sector público, en el área contable del sector comercial dedicado a la compra y venta de productos agrícolas, luego como asistente de auditoría en una institución de salud del sector privado. Desde niño le cautivó el proceso de elaboración de azúcar en San Carlos, cuando visitaba la empresa con su abuelito; a través de los años a podido ver su crecimiento y aporte a la sociedad”.



Kiara Noemí Aráuz Soto

Asistente de Contabilidad

Inició sus labores el 15 de abril. Culminó sus estudios de ingeniera comercial en la Universidad Politécnica Salesiana. Trabajó como asistente de ventas en una empresa de servicios, luego analista de impuestos para una empresa de telecomunicaciones y como consultora de impuestos para una firma de servicios multinacional. Le llamó la atención San Carlos por su relación de valor, sentido de responsabilidad con el entorno y consideró que se alineaba perfectamente a su manera de ser.”



TRACTORES Y AUTOMOTORES

Georgy Geovany Almeida Ochoa

Especialista Electromecánico

Labora desde el 15 de abril. Con estudios en tecnología electromecánica en el Instituto Tecnológico Superior Sucre, de la capital de la República, realizó sus pasantías en su especialidad en Sociedad Agrícola e Industrial San Carlos y en una empresa de servicios de mantenimiento automotriz y de accesorios en Quito. Considera a nuestra empresa, muy grande en su área técnica y para él es una oportunidad para aprender y aportar.”

EVENTO	DIRIGIDO A:	# PART.
Workflow	Ambiente	2
Inocuidad Alimentaria	Fábrica	71
Negociación 4.0	Proveeduría	1
Inducción de Seguridad, Salud y Ambiente	Fábrica	71
Jornada Motivacional	Campo	30
Escenarios Económicos y Políticos.- Nuevo Timonel	Gerencia Financiera	1
Plan de Manejo Ambiental - Principales Indicadores	Fábrica	71



**CAPACITACIÓN
ABRIL**

INDUCCIÓN

¡Bienvenidos a la Familia Sancarleña!



Grace Vanessa Bayas Huilcapi
Especialista en Medicina Interna

Labora desde el 5 de abril. Es doctora en medicina y cirugía de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil. Magíster en Gerencia de Servicios de Salud, Universidad Técnica de Babahoyo; realizó un Diplomado de Atención Primaria en Salud, en la Facultad de Odontología de la Universidad de Guayaquil y como Especialista en Medicina Interna en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Su experiencia en salud se ha desarrollado como médico, médico residente; directora de auxiliares, diagnóstico y tratamiento en subcentros y hospitales del sector público. Como docente universitaria en la provincia de Los Ríos; médico residente, médico familiar en clínicas privadas en la misma provincia y en su consulta particular. Para ella, San Carlos le permitirá aplicar toda su experiencia en el área hospitalaria.



Ismael Josua Avilés Cortez
Médico Residente

Inició el 10 de febrero. Médico graduado en la Universidad de Guayaquil, ha realizado varios diplomados relacionados con temas de Diabetes, Emergencias y Desastres, actualmente cursa un diplomado en Salud Ocupacional del Consejo Iberoamericano – Convenio Ecuador. En el área de salud se ha manejado en la empresa privada, como en el área de salud pública, en un centro de contingencia de atención temporal relacionada al COVID19, como de manera independiente en la consulta particular. Considero trabajar en San Carlos porque es una oportunidad grande para ayudar a las personas que necesitan tratarse por COVID. Su aspiración es tener su especialidad en traumatología.



Galo Ismael Medina Acosta
Médico Residente

Ingresó el 10 de febrero. Es Médico de la Universidad de Guayaquil, actualmente cursa un masterado en Gerencia de Servicios de la Salud en la Universidad Nacional de Tumbes-Perú. Su experiencia en el área médica la ha realizado en clínicas particulares, en un prestador de servicios del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y hospitales públicos, así como en su consulta particular. Le gusta mantenerse actualizado para poder ayudar a la comunidad.



PROVEEDURÍA
Angel Wladimir Quintana López
Ayudante de Compras

Trabaja desde el 5 de abril. Es ingeniero mecánico de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Su experiencia laboral se inicia en servicios comunitarios para una Sociedad de Agricultores, luego como asistente de mantenimiento en un laboratorio en convenio con la Universidad, también como proveedor de servicios de transporte en el sector industrial, administrador de cobranzas, supervisor de rutas en una empresa de transporte. Desde su etapa de estudiante quería trabajar en el Ingenio, ya que en el podía desarrollar su carrera, ya sea en diseño mecánico, administración u operación de mantenimiento.