

# EL CAÑERITO

Boletín informativo | Edición N° 10 - 2018

CasaGrande



**¡Felicidades!**

# ENSAYO DE NUEVAS VARIEDADES

Comprometidos con la búsqueda de la excelencia, el equipo de Investigación y Desarrollo Agrícola viene realizando ensayos de variedades de caña procedentes de Brasil y Australia en el campo La Pampa A y - próximamente - en los campos Huáscar y Lache Tanque.

## Objetivo:

Comparar estas nuevas variedades con las tradicionales, conocer cómo se adaptan a las condiciones agroclimáticas del Valle Chicama y así mejorar nuestro manejo varietal.



Equipo que lidera el ensayo de las nuevas variedades



Siembra de las nuevas variedades de caña



Labores de tapado de semilla

Cabe indicar que luego de varios ensayos experimentales, estamos ampliando el área de cultivo con la variedad brasileña RB72-454, la cual viene demostrando comercialmente una óptima adaptación en nuestro valle.

## PREPARACIÓN DE TERRENOS



Labor de nivelación en campo Quemazón 1



Área afectada por el Fenómeno El Niño en campo Quemazón 1

Nuestra azucarera continúa realizando las labores de preparación de terrenos en sus diferentes campos. Este trabajo inició en el mes de mayo y concluirá a fines de marzo 2019.

Es importante mencionar que en esta campaña estamos trabajando en la recuperación de áreas erosionadas que fueron afectadas por el Fenómeno El Niño años atrás, principalmente en la División Roma – anexo Sausal, teniendo como campos beneficiados a Inca y Quemazón 1.

De esta manera, reafirmamos nuestro compromiso de cumplir con una correcta ejecución de labores en nuestros campos.

# AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO

Con el fin de validar nuestro proceso de calidad, tuvimos una auditoría externa de seguimiento a la norma ISO 9001:2015, durante la cual mostramos algunas implementaciones realizadas en los últimos años en nuestra empresa, lo que ha permitido optimizar los tiempos, mejorar el mantenimiento de los equipos, entre otros.

Es así que luego de un recorrido por las diferentes áreas, tales como Trapiche, Evaporación, Generación de Vapor, Secado y Envase de azúcar rubia, etc., AENOR Perú reafirmó nuestra certificación ISO 9001:2015.



Evaluación en Dpto. Secado y Envase



Recorrido por Generación de Vapor



Auditoría al equipo de Mantenimiento

# AUDITORÍA DE PRINCIPIOS RECTORES



Reunión de apertura - auditoría externa

Como uno de los principales proveedores de azúcar refinada en Perú, nuestra empresa recibió la visita de la casa auditora Control Union, en representación de The Coca Cola Company.

Así se dio inicio a la Auditoría de Principios Rectores para Proveedores que tiene la multinacional. Durante dos días, el auditor recorrió las diversas áreas de Producción y Gestión Humana para verificar el cumplimiento de las normas y requisitos solicitados por Coca Cola, con la finalidad de reafirmarnos como proveedores autorizados.

# APOSTAMOS POR LA PREVENCIÓN

Ante la advertencia del Fenómeno El Niño en el 2019, realizamos el sellado de los techos de las subestaciones de la Refinería, El Bosque, CCM Lavadero y Juntos Sí Podemos, con el objetivo de evitar filtraciones y proteger nuestros equipos.

Este trabajo preventivo permite salvaguardar la vida de los colaboradores, proteger nuestra infraestructura y garantizar la continuidad de la cadena productiva.



Trabajos efectuados en la Subestación de Refinería

# GRAN FINAL: COPA INTEGRACIÓN



En una reñida competencia se disputó la gran final de nuestra Copa Integración "Casa Grande 2018".

En esta ocasión, fue el equipo de Tráfico Liviano el que alzó la copa en la categoría menores, luego de ganarle al Taller TPL "A".

Por otro lado, en la categoría mayores se coronó como campeón el seleccionado de Secado y Envase tras derrotar al equipo de Generación Vapor.

Es así como el coliseo 8 de Setiembre vibró de emoción por cada gol, siendo testigo de la calidad futbolística de nuestros colaboradores.

## Premiación a los campeones



Tráfico Liviano - PCO: Campeones - Categoría Menores



Secado y Envase: Campeones - Categoría Mayores



Taller TPL "A": Subcampeones - Categoría Menores



Generación Vapor: Subcampeones - Categoría Mayores



¡Felicidades, campeones!



## Premiación al Tercer Lugar

Categoría Mayores: Tráfico Pesado y Liviano



Categoría Menores: Aplicaciones Agrícolas



Durante la ceremonia de premiación, se reconoció el talento de figuras que destacaron en cada encuentro deportivo. Los colaboradores Carlos Lescano (Equipo de Secado y Envasado) y Segundo Chuquimango Chalán (Anexo Chicamita) recibieron el premio al mejor jugador del torneo, en las categorías mayores y menores, respectivamente.

Asimismo, Juan Izquierdo Escobal (Fumigaciones) y Aldo Huatay Quispe (Fumigaciones) recibieron el premio al arquero menos batido, en las categorías mayores y menores.



Premio al Jugador del torneo



Premio al arquero menos batido



A su vez, nuestra empresa brindó un reconocimiento a la destacada participación de los árbitros, quienes se encargaron de aplicar las reglas del fútbol en los partidos, asegurando el correcto desarrollo de nuestro campeonato.

Finalmente, las barras que acompañaron a sus equipos alentando con pasión, minuto a minuto, también fueron premiadas. Los integrantes se hicieron acreedores de canastas de productos.

## Premiación a las mejores barras



# CAPACITACIÓN PERMANENTE

## ▶ ENTRENAMIENTO EN HACCP Y BPM

Buscando el aseguramiento de nuestro sistema de calidad, capacitamos a nuestros colaboradores en diversos puntos del Plan HACCP aplicado a la producción de azúcar rubia. Es preciso resaltar la importancia de este Plan, pues permite desarrollar acciones concretas en favor de la inocuidad de nuestro producto.



Asimismo, desarrollamos el refuerzo de las Buenas Prácticas de Manufactura, buenas prácticas de aseo personal y epidemiología de enfermedades transmitidas por alimentos, a fin de garantizar las características y propiedades de nuestros productos, y satisfacer las crecientes exigencias del mercado.

## "SELLADO DE FLUIDOS" ◀

Nuestros colaboradores de las áreas de mantenimiento recibieron una capacitación en "Sellado de fluidos con empaquetaduras en cordón, láminas y sellos mecánicos", aplicados a la industria del azúcar.

Para ello, contamos con la participación del representante de la empresa Latty International S.A., quien desarrolló una clase interactiva y dinámica. Cabe destacar el interés de los asistentes en poner en práctica lo aprendido durante sus labores diarias.



## ▶ APRENDEMOS SOBRE NORMA FSSC 22000

Capacitamos a los equipos de trabajo para generar su desempeño óptimo en nuestra organización.

En esta oportunidad, entrenamos a los colaboradores de las Gerencias: Comercial, Gestión Humana, Producción, Auditoría, Gestión y Calidad en el Esquema de Certificación FSSC 22000, el mismo que representa un nuevo enfoque de la gestión de riesgos de seguridad alimentaria en toda la cadena de suministros.

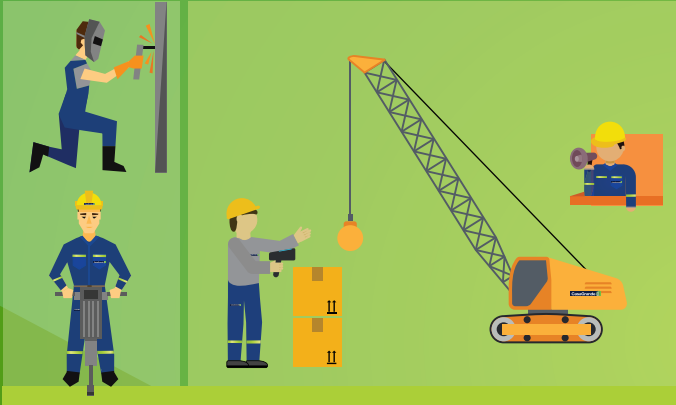


Es así como nos capacitamos para asegurar la satisfacción del cliente mediante un control eficaz de los riesgos para la inocuidad alimentaria, con un enfoque integral.

# TRABAJEMOS SEGUROS

## 1 ¿Qué es un trabajo de alto riesgo?

Se trata de una actividad que puede generar daños irreparables a la persona, al proceso o a la maquinaria.



## 2 ¿Qué necesitas para realizarlo?

Todos estos trabajos requieren de un PETAR que será elaborado por el superior inmediato y validado por el Dpto. Seguridad Industrial.



**PETAR:** Permiso Escrito para Trabajos de Alto Riesgo. Utilizado para la autorización obligatoria de trabajos considerados de alto riesgo.

### **Recuerda:**

**La seguridad es una responsabilidad que asumimos juntos.**

**Compartamos el compromiso de desempeñarnos en forma segura.**

**Cada uno desde su lugar y su tarea es parte de esta Cultura de Seguridad.**



## 3 ¿Qué pasos debo seguir?

El Jefe o supervisor del área usuaria deberá emitir con la debida anticipación un PETAR y lo remitirá al área de Seguridad Industrial.

El inspector revisará las condiciones existentes y brindará la charla de seguridad al personal que realice la tarea.

En el caso de no cumplirse con las medidas de seguridad, el Jefe o supervisor del área usuaria adoptará las acciones pertinentes para eliminar las condiciones inseguras. !

# EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES

En cumplimiento con la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo - Ley N° 29783 - nuestra empresa realizó la toma de muestras para los Exámenes Médicos Ocupacionales (laboratorio y complementarios) a los trabajadores de las diferentes gerencias.

Durante seis días hábiles, el personal del laboratorio Bermanlab se distribuyó en cinco puntos estratégicos, entre ellos la Unidad Médica, Garita 1 e ICIA, a fin de practicar estos exámenes a los colaboradores, según lo establecido en el Plan de Vigilancia Médica de nuestra azucarera.



# INAUGURAN NUEVO LOCAL

Liga Contra el Cáncer ya cuenta con un centro en Casa Grande para prevenir enfermedad en beneficio de sus más de 35 mil habitantes, gracias al aporte de nuestra azucarera.



Inauguración del nuevo local de la Liga Contra el Cáncer



Develación de placa por los padrinos: Jorge Rodríguez y Elena Ríos de Edwards

En la ceremonia de inauguración, el Presidente de la Liga Contra el Cáncer, Luis González Rosell, informó que en el distrito azucarero hay incidencia de casos como el cáncer de próstata y otros tipos de cáncer. Reconoció que se puede disminuir la presencia de la enfermedad a través de acciones de prevención como campañas informativas, educativas y despistajes que permiten lograr una cultura preventiva y hábitos de vida saludable.

El Presidente del Directorio de Casa Grande, Jorge Rodríguez, entregó el documento de cesión y resaltó la importancia de que los pobladores de Casa Grande puedan tener acceso a los servicios básicos, entre ellos el servicio de salud que se refuerza con el centro listo para entrar en funcionamiento.



Presidente de la Liga recibe documento de cesión

Parte del equipamiento del local se ha obtenido gracias a la contribución de quien en vida fue el Dr. Luis Fernando Edward. Su esposa, Elena Ríos y el Sr. Jorge Rodríguez fueron los padrinos de esta importante obra social.

## Programa navideño 2018

Vive la magia de



la dulce navidad

**13 Dic.**

**Concurso de nacimientos  
Categoría Decorativo**

**14 Dic.**

**Concurso de nacimientos  
Categoría Vivo**

**Del 15 al 22 Dic.**

**Entrega de juguetes a  
hijos de trabajadores**

**17 Dic.**

**Festival de música  
"Dulce Navidad"**

**18 Dic.**

**Apadrina un niño**

**20 Dic.**

**Liturgia navideña**