

EL CAÑERITO

Boletín informativo

Edición N° 1 - 2019



¡Bienvenido, equipo trainee!

CasaGrande



WORKSHOP INDUSTRIAL

Los colaboradores de la Gerencia de Producción de las azucareras participaron en el Workshop Industrial realizado en Cartavio. Durante esta reunión, los participantes compartieron investigaciones y aspectos técnicos donde se destacan los procesos desarrollados durante el año 2018.

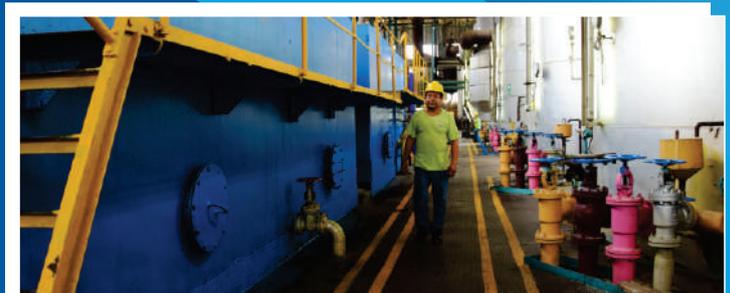


Se plantearon objetivos y acciones para alcanzar mejores indicadores de gestión y producción, teniendo en cuenta los aspectos técnicos, costos y planificación de las operaciones.



MEJORAMOS INFRAESTRUCTURA

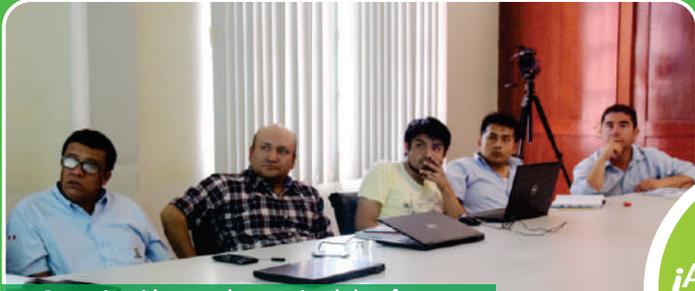
Preparándonos para la inspección de DIGESA, ejecutamos trabajos de limpieza, mantenimiento y mejora en nuestra fábrica. Así, mediante un trabajo conjunto del personal de fábrica y campo, mejoramos la infraestructura de diferentes áreas, como: Refinería, Generación de Vapor, Elaboración de Azúcar, Secado y Envase, entre otras.



Además, se realizó la señalización, el pintado y aislamiento de cuerpos, compra de lockers y mejoramiento de los servicios higiénicos del área de Elaboración de Azúcar, entre otros trabajos que permitieron estar preparados para esta importante auditoría.

MODERNIZACIÓN DEL MANEJO AGRÍCOLA

Buscando la optimización del agua, nuestros colaboradores de la Gerencia de Campo se capacitaron en el conocimiento y manejo del software GoldSim, herramienta que permite una gestión computarizada del uso del recurso hídrico.

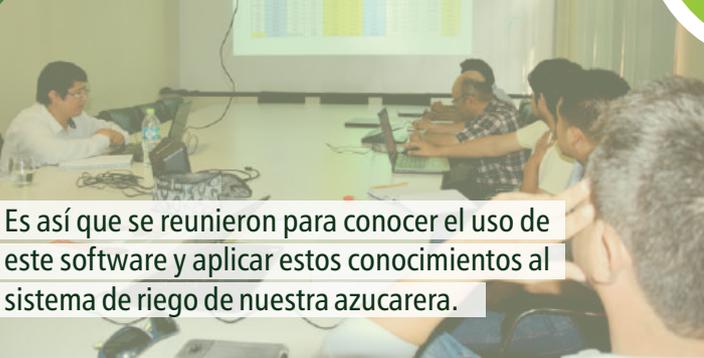


Capacitación en el manejo del software

¡Avanzamos Juntos!

En base a esta capacitación se construirá el modelo de gestión de agua a fin de darle un uso eficiente y, de este modo, generar una disminución en nuestros costos.

Así, nuestra azucarera avanza en la modernización del manejo agrícola en la zona norte del país.



Es así que se reunieron para conocer el uso de este software y aplicar estos conocimientos al sistema de riego de nuestra azucarera.



Equipo de la Gerencia de Campo

CUIDAMOS NUESTROS CULTIVOS



Liberación del controlador biológico *Billaea Claripalpis*



Parasitación de larvas



Equipo de Laboratorio Entomológico

Con el objetivo de obtener un producto de óptima calidad, realizamos el manejo de plagas, a través de la evaluación y control de las enfermedades y la producción y liberación de insectos benéficos en nuestros diferentes campos.

Nuestra azucarera no utiliza plaguicidas, y la liberación de estos Controladores Biológicos se realiza previa evaluación de los campos de caña planta. De este modo, mantenemos un cultivo sano y contribuimos con el cuidado del ambiente.

Selección de mosca para su liberación

PREMIAMOS A LOS GANADORES

XII Concurso de Nacimientos



En una emotiva ceremonia, premiamos a los ganadores del XII Concurso de Nacimientos La Magia de la Dulce Navidad. Así, Mto. MPA, Taller TPL y Media Tensión obtuvieron el 1°, 2° y 3° puesto en la categoría Decorativo. En tanto que los ganadores de la categoría Vivo fueron: el Anexo Lache y el Dpto. Selección y Desarrollo.



3°

Media Tensión



1°

Anexo Lache



2°

Anexo Santa Clara



1°

Mto. Maquinaria Pesada y Agrícola



2°

Mto. Tráfico Pesado y Liviano



1°

Selección y Desarrollo



2°

Comunicación y Responsabilidad Social

Todas las áreas recibieron un reconocimiento por su entusiasta participación y trabajo en equipo. De este modo, premiamos el talento y la creatividad de nuestros colaboradores para representar el nacimiento de Jesús.

BIENVENIDO, EQUIPO TRINEE

Luego de nueve meses de aprendizaje y crecimiento, recibimos a los integrantes del Proyecto Trainee Ejecutivo de Coazucar para iniciar su periodo de seis meses de entrenamiento en nuestra agroindustrial.



Durante su paso por diferentes ingenios, los trainees tuvieron la oportunidad de reforzar sus conocimientos en sus respectivas áreas, de manera integral.



Recibimiento en Cartavio

En esta nueva jornada, el equipo viene reuniéndose con las superintendencias, revisando y analizando los procesos, a fin de formular el plan de trabajo, de acuerdo a los requerimientos.

A su vez, nuestros trainees expresaron su anhelo de seguir aprendiendo y contribuyendo con el desarrollo de la familia azucarera.

CONOCE LA IMPORTANCIA DE CONTAR CON UN PLAN HACCP



¿Qué es HACCP?

El Sistema HACCP es un enfoque preventivo y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Importancia del HACCP

- Apertura a nuevos mercados nacionales e internacionales
- Asegura el cumplimiento legal.
- Nos comprometemos a continuar trabajando bajo un sistema preventivo de riesgos para la inocuidad.

Informamos

Recibimos la visita de los representantes de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), quienes realizaron una inspección en diversas áreas de fábrica para verificar el cumplimiento de las BPM, así como el control y monitoreo de nuestro sistema HACCP.

En la próxima edición te contamos los detalles de esta visita y los resultados obtenidos.

CAPACITACIÓN FSSC 22000

Buscando reforzar nuestro sistema de seguridad alimentaria, dictamos un curso de interpretación y formación de auditores en la norma FSSC 22000, versión 4.1, a los trabajadores de los diferentes ingenios de la Corporación Azucarera del Perú (Coazucar).



En este curso se desarrollaron temas tales como: gestión de servicios, defensa y fraude alimentario, entre otros.

Es importante mencionar la importancia de esta norma ya que el cumplimiento de la misma, garantiza la inocuidad del producto, lo cual nos permite cumplir con los más altos estándares de nuestros clientes nacionales e internacionales.

FORMACIÓN CONTINUA

Comprometidos con la seguridad de nuestros trabajadores, realizamos la capacitación denominada "Buen manejo de los cilindros de gases comprimidos", dirigida al equipo de Superintendencia de Producción.



En dicha capacitación se desarrollaron temas como: la identificación de gases y manipulación de los mismos. Cabe destacar la importancia de conocer cada tipo de gas y cumplir con los requisitos de seguridad para salvaguardar su integridad física.



SEGURIDAD VIAL



¡Tu familia te espera!



Usa cinturón de seguridad



No uses celular al conducir



Respetar las velocidades permitidas



Si bebes, no manejes



Respetar siempre al peatón

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



Estimados colaboradores,

En cumplimiento con nuestro Sistema de Seguridad Alimentaria (FSSC 22000 / HACCP) y la norma legal vigente (DS 007-98-SA) es indispensable acatar los protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manteniendo nuestros lugares de trabajo libres de restos de comida, basura, dulces, etc., de acuerdo al Art. 76° del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Por lo que queda prohibido el ingreso de alimentos a nuestras instalaciones, siendo el personal de Seguridad el encargado de velar por el cumplimiento de la presente disposición.

Con la finalidad de evitar sanciones, clausura de establecimientos, retiro de autorizaciones de producción y demás certificaciones, resulta indispensable adoptar medidas que impidan el ingreso de animales domésticos, silvestres y otras plagas que pongan en riesgo nuestras operaciones.

¡Esperamos tu colaboración!

DULCES VACACIONES

Con gran expectativa, iniciamos el Programa Dulces Vacaciones, dirigido a los hijos de nuestros colaboradores y a niños de la comunidad.

Es así que durante los meses de enero y febrero, los participantes podrán disfrutar de cuatro talleres, según su elección: Minichef, Radio y Televisión, Dulce Lectura y Confección Textil.



Taller de Radio y TV



Taller de repostería "Minichef"



Taller "Dulce Lectura"



Taller de Radio y TV



Taller de Confección Textil



"Minichef"



Taller Confección Textil

+ 01
centenar
de beneficiados

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Como empresa socialmente responsable, nuestra empresa realizó su taller de participación ciudadana, con la presencia de autoridades e instituciones importantes de la provincia de Ascope.



Dicha reunión permitió a Casa Grande informar sobre las principales actividades, aportes e inversiones ejecutadas en el Plan de Responsabilidad Social durante el año 2018. Asimismo, este espacio de diálogo permitió absolver dudas e interrogantes de los participantes.

