

FA

FORTALEZA AZUCARERA

Revista Institucional de Agro Industrial Paramonga



Marzo 2011

Edición 39



Agro Industrial
Paramonga S.A.A.
cumpliendo con
la Educación

Gestión
productiva
2010

Sistema de gestión
integrado de calidad



EDITORIAL

Ha transcurrido los 3 primeros meses del año y es necesario dirigirme a uds con el propósito de expresarle mi agradecimiento por el apoyo brindado trabajando en equipo, para obtener los resultados que abrigan la esperanza de seguir adelante con nuestras metas trazadas que nos permitan seguir manteniendo el liderazgo a nivel nacional en el rubro azucarero.

Nuestra política empresarial va otorgando frutos, y ello es producto de la confianza depositada en cada uno de los colaboradores, constituidos como el mayor soporte de nuestras operaciones.

Es necesario conocer que al término del ejercicio productivo del 2010, los resultados tanto en campo como en fábrica, arrojan indicadores satisfactorios que nos impulsan a seguir manteniendo un ritmo productivo acorde a las necesidades, encaminadas a incrementar nuestras fortalezas de operación. Esta apreciación se nutre observando los resultados obtenidos en la producción de alcohol (Etanol hidratado) que nos anima a augurar mejores resultados en este rubro, al término del ejercicio 2011.

Todos estos logros no constituyen

motivo alguno para dejar al soslayo nuestro compromiso social al cual seguimos atendiendo, tratando en lo posible, de mejorar los niveles de vida de la comunidad. Bajo este rubro, cabe difundir la satisfacción de nuevos jóvenes de bajo niveles económicos, que por mérito propio, han accedido a las becas integrales otorgados por AIPSA para seguir estudios superiores técnicos en "Valle Grande", Cañete, sin comprometer económicamente a sus familias. Con este grupo suman 23 los jóvenes beneficiados con las becas, cuyo programa se inició el año pasado.

Para terminar, permítanme reafirmar mi reconocimiento a cada uno de los colaboradores que contribuyen a la obtención de los logros alcanzados, confiando que tan admirable labor será mayor en este año, dado que la responsabilidad y actitud asumida, no tiene parámetros para la obtención de mejores y mayores logros que a la postre, beneficiará a toda la gran familia azucarera y a Paramonga en general.

Un fuerte abrazo,

Guillermo Villanueva Arenas
Gerente de Operaciones.

FA FORTALEZA
AZUCARERA

GERENTE DE OPERACIONES

Guillermo Villanueva Arenas

DIRECTOR GENERAL

Edwin Borja Córdova
Gerente de Personal

EDITOR GENERAL

Jorge Luis Muñoz Quispe
Jefe de Comunicaciones y
Bienestar Social

EQUIPO DPTO. COMUNICACIONES Y BIENESTAR SOCIAL

Rosario Bernaldo/ Jorge Checa
Verónica García/ Sidberto Díaz
María Noel/ Milton Domínguez
Nelly Palomares/ Rosalinda Flores
Soraya Solano / Mercedes Luna
Hospital "Santa Rosa"

COLABORARON

Gerencia de Proyectos / Dpto.
Asuntos Ambientales / Dpto. de
Relaciones Comunitarias

DISEÑO E IMPRESIÓN:

Chen Diseño y Publicidad E.I.RL.
Email: luchochen@gmail.com

Es una publicación de
Agro Industrial Paramonga S.A.A.
Av. Ferrocarril 212, Zona Industrial,
Paramonga, Barranca.
Teléfono: 202 -1111
Email: aip@agroparamonga.pe

Publicación producida por:
**DPTO. DE COMUNICACIONES Y
BIENESTAR SOCIAL**



El Sistema de Gestión Integrado como arma de Calidad Empresarial

Todas las organizaciones deben demostrar que tienen sistemas de gestión capaces de satisfacer las diversas demandas de las partes interesadas.

Aspectos de calidad, inocuidad, ambiental, seguridad de la información, salud y seguridad ocupacional; lista de requisitos que parecen crecer interminablemente. Implementar un sistema de gestión según las normas pertinentes demuestra compromiso de la empresa con los productos que se elaboran, aumenta la satisfacción de colaboradores y clientes, además de mejorar la imagen como organización.

En épocas en que la competencia empresarial no permite bajar la guardia, nuestra empresa está en un proceso de mejora continua. Así, con la finalidad que Agro Industrial Paramonga siga siendo líder en la industria de la elaboración de azúcar de caña, desde hace años contamos con un sistema de gestión de calidad, que nos permite demostrar que a tra-



Ing. Juliana Adanaque Benítez, jefa del Dpto. de Sistema de Gestión Integrado, recibiendo de manos de nuestro Gerente de Operaciones, Sr. Guillermo Villanueva su diploma que la señala como auditora interna.

vés de los procesos se es capaz de satisfacer las diversas demandas de las partes interesadas.

Actualmente nuestra empresa esta implementando un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basada en FSSC 22000, que es un nuevo esquema de certificación para productores de alimentos, basado en la integración de estándares de la seguridad alimentaria: ISO 22000 (Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos) y PAS 220 (Programas Pre requisitos en Inocuidad Alimentaria).

Su contenido ha sido aprobado por la Iniciativa Global en Inocuidad Alimentaria (GFSI – GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE)

Los sistemas de gestión de inocuidad han tenido una creciente internacionalización gracias a su valioso aporte en la salud de los consumidores.

Este nuevo esquema de gestión de la inocuidad nos permitirá una integración de las actividades de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, que como

empresa del rubro garantizamos que a través de nuestros procesos productivos obtenemos alimentos inocuos y de óptima calidad, generando confianza en las cadenas de suministro de los alimentos sobre nuestra capacidad de satisfacer las necesidades de distintos tipos de clientes.

Para el desarrollo del proyecto de implementación contamos con la asesoría de Environment & Quality Solutions S.A.C. con amplia experiencia en la industria alimentaria, con quienes estamos trabajando en los siguientes pasos:

Alcance de la implementación y certificación: Desde la recepción de la materia prima hasta su despacho.

Duración del Proyecto: 08 meses (enero – agosto)

1º Etapa: Diagnostico línea base (enero)

2º Etapa: Seguimiento del Plan de Implantación (actualmente)
Auditoria Interna del SGIA

3º Etapa: Auditoria de certificación por SGS (setiembre).



Re-Certificación ISO 9001:2008 obtenido por Agro Industrial Paramonga S.A.A.



Grupo de jóvenes de Paramonga, Pativilca y anexos postulantes de las becas integrales otorgadas por Agro Industrial Paramonga S.A.A.

Para seguir estudios en Instituto “Valle Grande”... AIPSA abrió Becas Integrales 2011

Tal como se había previsto, y con la participación de representantes de la Dirección de Educación del Gobierno Regional de Lima-Provincias, fueron 35 jóvenes los postulantes a conseguir un cupo en condición de becados, en el Instituto Tecnológico Superior “Valle Grande” (Cañete) y quienes participaron en el examen de admisión el martes, 08 de marzo, en la Institución Educativa “Divino Corazón de Jesús”, de nuestra localidad, acondicionado especialmente para tal evento.

La prueba de conocimiento se inició a las 10 de la mañana culminando a la 1 de la tarde, siempre bajo la supervisión de representantes del Instituto Superior Tecnológico “Valle Grande”, y de los señores Carlos Quineche Lazón y Roberto Barreto Rodríguez funcionarios del

Gobierno Regional de Lima -Provincias, en materia educativa.

Previamente a ésta prueba, el Ing. Jorge Fernández Roncagliolo, Gerente Administrativo y de Relaciones Comunitarias de Agro Industrial Paramonga, abrió el Lunes 31 de Enero, el Programa de Becas Integrales donde los jóvenes que acceden a las mismas, tienen la oportunidad de estudiar en el prestigioso Instituto Técnico Superior Rural “Valle Grande”, de la ciudad de Cañete, carreras

agropecuarias por espacio de tres años consecutivos, en forma gratuita; es decir, Aipsa corre con todos los gastos que genera la educación de los beneficiados, así como de sus viáticos alojamiento y todo lo que derive de dicha formación técnica profesional.

Como se sabe, este programa se inició el año pasado (2010) las becas integrales vienen actualmente beneficiando a un primer grupo de jóvenes estudiantes; los mismos que practican en la



Jóvenes rindiendo sus exámenes de conocimiento

Ceremonia de bienvenida ofrecida por Agro Industrial Paramonga S.A.A. a los 19 jóvenes ingresantes al Instituto Superior Tecnológico Valle Grande de Cañete.



empresa para una formación académica integral (teórico-práctico).

Finalmente, tras el proceso de examen de conocimiento y entrevista personal, 19 fueron los jóvenes que se hicieron acreedores de las becas. Los resultados oficiales se publicaron el sábado 12 ocasionando algarabía en los flamantes "cachimbos".

De esta manera, nuestra empresa reafirma su compromiso con la educación de nuestros jóvenes, que por problemas económicos se abstienen de seguir estudiando para labrarse un futuro mejor. Ellos, al igual que los 4 jóvenes que ingresaron el año anterior, serán beneficiados con las becas integrales que otorga Agro Industrial Paramonga.

19 fueron los jóvenes que se hicieron acreedores de las becas integrales otorgadas por Agro Industrial Paramonga.



Entrevistas:

Antes del inicio de las pruebas, se respiraba un ambiente de expectativa reflejada en los rostros de los aspirantes a ocupar una vacante en el Instituto de Valle Grande. Bajo este contexto general, se pudo entrevistar a dos alegres postulantes quienes expresaron lo siguiente:

PEPITO LLAMOCTANTA ACUÑA

(20 años de edad y proveniente del anexo Otopongo).

- "Aprovecho la oportunidad que me brinda AIPSA para poder seguir estudiando y lograr tener una profesión que me permita seguir adelante, ya que por falta de medios económicos no hubiese sido posible estudiar y desarrollarme como siempre quise. Por eso agradezco a la empresa Aipsa por esta oportunidad que nos brinda y que debemos aprovecharla al máximo, porque los beneficios es para nosotros mismos y nuestra familia. Ojala siempre prosiga con esa política de apoyar a nosotros los jóvenes que por falta de recursos, nuestros padres no nos pueden ayudar a estudiar."



AARON CASTAÑEDA MANSILLA

(17 años de edad. Natural de Paramonga).

- "Agradezco a AIPSA por el apoyo que nos brinda para seguir estudiando sin que nuestros padres sacrifiquen su escaso dinero. Espero lograr una vacante para así formarme un mejor futuro que no puedo tener si es que no estudio. Debemos aprovechar esta oportunidad que gracias a AIPSA tenemos."



Continuamos con nuestras mejoras en Fábrica

Continuando con los importantes proyectos que nuestra empresa considera conveniente su instalación para una mayor eficiencia en la elaboración de nuestro producto final, como es el azúcar, les detallamos a continuación:

Mejoras en Molienda: Desfibrador Fives Cail

El proyecto para mejorar las operaciones de molienda de caña y obtener una extracción más eficiente, continua según lo programado. Dentro de este contexto se ha concluido con la construcción de las bases del desfibrador y de la turbina que lo accionará. Igualmente están listas las bases del nuevo transportador de caña. El Lunes 14 de Febrero, se ha recibido los componentes de la Turbina "Texas" de 3000 HP procedente del Brasil, y cuyo montaje conjuntamente con el desfibrador (Fives Cail) se concretaría próximamente, según se tiene previsto.

mente, según se tiene previsto.

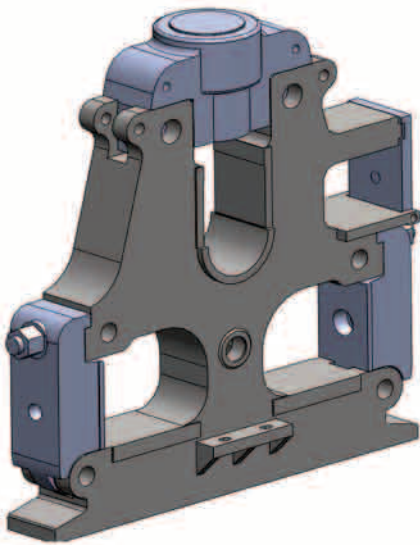
De otro lado cabe informar, que a mediados de Febrero también se realizó el montaje del transformador de 2 MVA de 4.16/0.440 KV, con el cual se entregará energía eléctrica en 440 voltios a los nuevos CCM (Centro de Control de Motores), que permitirá alimentar al motor que accionará al desfibrador antes mencionado. También se encuentra en proceso de fabricación el transportador de caña, tambor alimentador, Casing y tambor nivelador cuyo montaje se inició en el mes de Marzo.



Turbina Texas para el Desfibrador Fives Cail.

Fabricación de Soportes para Molinos

Siempre apuntando al mejoramiento de la molienda, y debido a la continuidad del proceso y al incremento de



la capacidad de molienda registrada en los dos últimos años, a través de la inspección visual y a la aplicación del método de líquidos penetrantes, se encontró que los soportes de los molinos 3 y 4 necesitan ser reemplazados para seguir manteniendo nuestro estándar de calidad en producción. Situación similar se encontró en el molino "Bancroft", signado como número 1.

Para ello se ha adjudicado su fabricación a una empresa especializada (SIMISA) de Brasil, la misma que entregará los trabajos en Paramonga.

Turbina Texas para el Desfibrador Fives Cail.

Mejoras en elaboración: Reboiler - Evaporador de primer efecto

A fin de mantener la constancia en las operaciones de producción de jarabe, se encuentra desarrollo el proyecto de instalación del Evaporador de Primer Efecto "Reboiler," que permitirá seguir trabajando los procesos de elaboración (azúcar). El proyecto se viene trabajando con la empresa argentina "Diabcco", responsable de la ingeniería y suministro de componentes principales.

La ingeniería está próxima a concluir para luego continuar con la construcción de los componentes complementarios. Se inició

por despejar la zona donde será instalado y la construcción de las obras civiles incluyendo la reubicación de los tanques de soda y agua condensada.



Perforación de placas de los Reboilers

Agro Industrial Paramonga al cuidado del Ambiente

Nuestra empresa considera importante el desarrollo de sus operaciones en armonía con el ambiente, esto en gran medida se alcanza a través del cumplimiento de las normas ambientales; en este contexto, dado que las operaciones datan de muchos años atrás, con el fin de adaptarnos a las normativas recientes, continuamos desarrollando el "Estudio de Impacto Ambiental" para las operaciones y que actualmente es evaluado por la Dirección General de Asuntos Ambientales

del MINAG. En el mismo sentido contamos con la Certificación ambiental de la central de Cogeneración Paramonga 23 Mw, a través de la aprobación de su estudio de impacto ambiental respectivo, del que se reporta cumplimiento a la autoridad competente.

Estos estudios, son instrumentos de gestión ambiental, que principalmente evalúan los impactos del mismo tipo, que comprenden las medidas prevención, control y mitigación que deben implementarse para permitir un desempeño

ambiental adecuado.

La implementación del plan de manejo ambiental compromete un presupuesto de cerca de 13 millones de soles desembolsables a lo largo de 5 años. Al término de este periodo los aspectos ambientales estarán plenamente controlados y de acuerdo a las normativas vigentes.

Podemos resaltar las distintas actividades que se realizan en pro de nuestra gestión al cuidado del ambiente:



Capacitando a nuestros colaboradores.



Educando a nuestros jóvenes a cuidar el ambiente.

Educación ambiental

Con la finalidad promover la formación de la conciencia ambiental para una actuación responsable en la cotidianidad de nuestros colaboradores y la población de nuestro entorno, desarrollamos un programa de educación ambiental, brindando charlas de capacitación y campañas, sobre los principales temas ambientales.



Promoviendo el concurso de recolección de pilas.

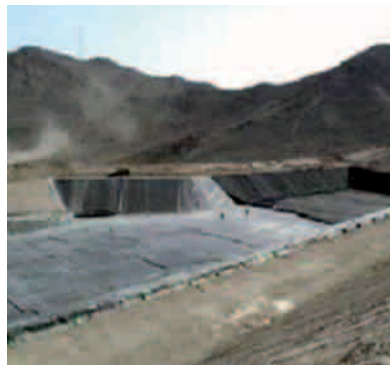
Construcción de pozas para disposición final en lugares debidamente autorizados.

Gestión de residuos sólidos

Estamos implementado la gestión de nuestros residuos, considerando la minimización, la segregación entre residuos peligrosos y generales en los contenedores adecuados, la recolección y almacenamiento transitorio, la comercialización en caso de los residuos con valor comercial y la disposición final en los lugares debidamente autorizados.



Clasificación y ubicación de residuos.



Monitoreos ambientales

Con la finalidad de controlar las operaciones y su influencia en el entorno, a fin de tomar las medidas preventivas y correctivas si correspondieran, se desarrollan monitoreos en las emisiones atmosféricas de la caldera CBS, el campo magnético y ruido en la Central de Cogeneración y la calidad del aire en el área de influencia de las operaciones.



Nuestro caldero ecológico CBS.

Utilizamos equipos de ultima generación.



Monitoreando la calidad del aire de la población aledaña.



Gestión Productiva 2010

Con el propósito de mantener informados a todos nuestros colaboradores de las operaciones al término del ejercicio productivo 2010, alcanzamos datos de producción correspondientes a las gerencias de campo y fábrica respectivamente.

Operaciones de Campo

El resumen de las operaciones concernientes a la Gerencia de Campo, indican que, no obstante una disminución de rendimientos de nuestros campos por inconveniencias climáticas, los resultados han sido considerados satisfactorios. Asimismo la alta floración, presencia de la "roya" en algunas variedades (caña) fueron facto-

res adversos para un buen manejo cultural de la caña de azúcar.

Bajo este contexto, se logró cosechar un total de 9,308.10 hectáreas (has.), con una edad promedio de 15.84 meses. La productividad en caña alcanzó un volumen de 128.31 TCH (toneladas, caña por hectárea), y de

97.21 TCHA (toneladas, caña, hectárea de azúcar).

De otro lado, cabe destacar la culminación de los proyectos de riego por goteo, del campo "Don Andrés", "Julquillas", y "Don Fernando". En total tenemos 1,043.88 has, y se está desarrollando el Proyecto de Otopongo con 387 has.

Producción de Fábrica de Azúcar

Así mismo, culminadas las operaciones productivas 2010, la Gerencia de Fábrica reporta un resumen

de los índices de producción; los mismos que se pueden observar en el cuadro siguiente:

■ Molienda de Caña :	1´ 194, 312 Tns.
■ Producción de Azúcar :	129, 547 Tns.
■ Bagazo:	351, 429 Tns.
■ Melaza:	45, 489 Tns.
■ Promedio de Sacarosa:	2.92 %



Destilería de Alcohol

Como se sabe, la destilería de alcohol, luego de un período inactivo que provocó su deterioro, se renovó casi en su totalidad. Fue puesto en operación nuevamente y para ello se han realizado mejoras en el manejo operativo de acuerdo al avance tecnológico moderno. Con las mejoras realizadas se ha logrado elevar la calidad del etanol producido y por consecuencia una mayor aceptación en el mercado nacional.

En base a estos avances se han obtenido óptimos resultados en los últimos años:

Equipo de trabajo de la destilería de alcohol a cargo del Ing. Sergio Vera Castillo.

- Año 2009 se obtuvo un rendimiento de 260 litros de etanol hidratado.
- Año 2010 se obtuvo un rendimiento de 262 litros de etanol hidratado.

- Año 2011 esperamos llegar a los 270 litros etanol hidratado/ tns melaza al mes como promedio año.



Situación Futura

Se está pensando en una próxima renovación de nuestra destilería actual para producir etanol hidratado extra-neutro para una capacidad de 20,000 litros/día, para operar al vacío utilizando vapor VG 1 (vapor vegetal del primer efecto de evaporación). Además este etanol es de mucha mejor calidad que el etanol actualmente producido, lo cual nos permitirá tener acceso a un mercado más selecto y poder atender los

rubros industriales de perfumería, farmacéutico y elaboración de licores finos.

Paralelamente se encuentra en desarrollo el proyecto de destilería de etanol de la misma calidad, pero para una producción diaria de 50,000 litros de etanol extra-neutro/día. Su decisión estará sujeta a las condiciones del mercado para el etanol extra-neutro nacional e incluso internacional. No se debe perder de vista que el etanol es y será considerado como un combustible ecológico renovable en nuestro país, como

ya lo es en Brasil. Básicamente la materia prima es y será la caña de azúcar.

Actualmente nuestra destilería se encuentra bajo la jefatura del Ing. Sergio Vera Castillo, quien apoyado de un valioso grupo humano han hecho posible la recuperación de esta planta de producción teniendo como compromiso convertirse en líder en este rubro a nivel nacional.



Colaborador realizando trabajo de control de calidad.

Colaborador haciendo minucioso control a la materia prima.



Paseo Campestre

Un hermoso día donde se conjugaron el entretenimiento, la diversión e integración familiar, tuvieron el 13 de Marzo, el personal del área de administración en el acogedor campo de recreación "Los Ficus", ubicado en la campaña del hermano distrito de Supe Pueblo, en el marco del programa de actividades recreacionales organizado por nuestra empresa para todos los colaboradores y familiares.

Como cierre de la temporada veraniega, los colaboradores de anexos de las distintas áreas visitaron la playa "La Isla", de Puerto Supe.

De esta manera, la empresa otorga la oportunidad para que los colaboradores se recreen conjuntamente con sus familiares, pasando gratos y agradables momentos lleno de entretenimiento y participando en los diversos concursos que se desarrollan en un claro ambiente de camaradería y de sana competencia. Este paseo finalizó con el desarrollo de la "Hora Loca" donde todos los asistentes vivieron momentos de full diversión bailando los ritmos musicales del momento.



1 Grupo de colaboradores de administración que participaron en este paseo campestre. **2** Las damas demostraron tener fuerza en el juego de jalar la cuerda. **3** Colaborador Zosimo Basilio participando en la carrera de limones. **4** Colaboradora Judit García (Dpto. de Personal) participando en el juego de los mozos. **5** Colaboradoras en emocionante partido de voley. **6** Colaborador Fernando Rosales (Dpto. de Archivo) disfrutó de un día de campo junto a su familia. **7** Colaboradores demostrando sus dotes de baile.



Programa Playero 2011

Como una alternativa de afrontar el fuerte calor que azota, y como parte de su programa de extensión social-familiar, una vez más la tranquila y acogedora playa de "La Isla", de Puerto Supe, fue escenario de la algarabía y unión familiar protagonizados por los colaboradores y sus familiares de nuestra empresa que acudieron masivamente a este sector en el marco del programa "Verano Playero" desarrollado por la empresa en su propósito de brindar momentos de refrescante esparcimiento a sus colaboradores.

El evento veraniego se inició el pasado Domingo 30 Enero, sucediéndose de forma quince-

nal, donde los colaboradores y familiares de la Administración de Campo 1 (Huayto-Otopongo, Upacá), de Fábrica, así como de Servicios de Mecanización Agrícola, participaron alegremente. Durante las 8 horas de permanencia en la playa "La Isla" la concurrencia se deleitó con los diversos juegos playeros inmersos en el programa, así como de los deliciosos potajes servidos (almuerzo) por la empresa.

El programa playero prosiguió para que los colaboradores de las demás administraciones de campo, así como de las gerencias de fábrica y administración tengan la oportunidad de disfrutar de una tarde de sol y playa, con integración familiar.



1



2



5



3



4

- 1** Colaboradores fueron premiados por su participación en los diversos juegos. **2** Colaboradores y sus familiares recibieron un riquísimo almuerzo acompañado de bebidas refrescantes. **3** Divertido y emocionante juego de glotonas. **4** Duelo de poder entre colaboradores de fábrica y campo. **5** Reñido juego de fulbito entre colaboradores asistentes.

Juramenta nuevo Comité de Defensa Civil del Distrito de Paramonga

Con la renovación de las autoridades ediles de Paramonga, como resultado de las últimas elecciones municipales, se instaló el nuevo Comité de Defensa Civil de nuestro distrito presidido por el alcalde Roberto Díaz, teniendo como soporte de apoyo a miembros representantes de diversas instituciones tales como la P.N.P., autoridades civiles y eclesásticas, así como de las empresas privadas.

El acto de instalación del Comité tuvo lugar el pasado Martes 29 de Febrero, en el auditorio del Palacio Municipal de Paramonga, donde el flamante Presidente, tras juramentar ante el representante de la Municipalidad de Barranca, tomó juramento a los integrantes de ese organismo de defensa, ante un público que demanda de sus nuevas autoridades, el aporte decisivo que permita a nuestro distrito, liberarse del flagelo "delictivo" que constituye un serio peligro para la sociedad. -"Paramonga debe

estar unida y preparada." "Debe-mos actuar con rapidez frente a la delincuencia"-, fueron las expresiones del señor Presidente del Comité de Defensa Civil.

El Comité de Defensa Civil del Distrito de Paramonga, que a su vez, está conformada por comisiones de apoyo, la conforma los siguientes miembros:

Comité de Defensa Civil del Distrito de Paramonga

- 1.- Dr. Roberto Díaz de la Cruz (Alcalde Distrital de Paramonga)
- 2.- Ing. José Medina Cabanillas (Municipalidad de Paramonga)
- 3.- Ing. Víctor Hugo Castillo (Municipalidad de Paramonga)
- 4.- Tnt. Rolando Tolentino Mercado (Compañía de Bomberos de Paramonga)
- 5.- Dr. José Antonio Flores Ferrer (Director Minsa - Paramonga)
- 6.- Rvd. Padre Hugo Risco López Lavalle (Parroquia de Paramonga)
- 7.- May. Pablo Vega Tafur (PNP, Comisaría de Paramonga)
- 8.- SR. John Delgado León (Imagen Institucional Municipalidad Pga)



Festival de la Vendimia Carretera 2011

Con la asistencia de más de siete mil asistentes que abarrotaron las instalaciones del centro de esparcimiento de uno de nuestros anexos más pintorescos, con la finalidad de no perderse todos los detalles de uno de los eventos más esperados de la región, el 9º Festival de la Vendimia Carretera

2011, que este año superó las expectativas de sus organizadores APROVID (Asociación de Productores de Vid y Productores de Vinos y Piscos del Valle Pativilca).

El toque de fina estampa fue interpretado por hermosos caballos de paso que al compás de sus coquetas parejas bailaron una peruanísima marinera norteña que encandiló a chicos y grandes. La presencia de las autoridades locales y regionales era imprescindible en este importante evento. El Sr. Armando Dextre, Presidente de APROVID manifestó que está trabajando arduamente para el próximo año en que se llevará a cabo la 10º versión, para que tenga resonancia regional y nacional y fomente la afluencia masiva de turistas, y así promover

los productos que la naturaleza ofrece en nuestro valle. Seguidamente se realizó el tradicional pisado de uva a cargo de la reina del festival, la linda quinceañera Leydi Giraldo Aguirre.

La exquisita gastronomía local: Picante de Cuy, Pachamanca a la Piedra, Chicharrones, Ceviche de Pato, Parrilladas, Anticuchos y productos de bandera tales como vid, pisco y vino, son los motivos por los que este acontecimiento ha calado en la preferencia del público que busca recrearse sanamente en un agradable ambiente campestre, donde además disfrutaron y bailaron al compás de su música favorita con artistas invitados especialmente para esta celebración.



Masiva concurrencia en el 9º Festival de la Vendimia Carretera 2011.

Orgullo de Colaboradores

Muchas felicitaciones a nuestro colaborador Juan Bardales Cruz (Maestranza) y a su esposa Zulema Pagador Vega, quienes se encuentran sumamente orgullosos y alegres por el ingreso de su hijo Juan Daniel a la Universidad Faustino Sánchez Carrión de Huacho, facultad de Ingeniería Electrónica. ¡Buena Juancito!



Así mismo la alegría se instaló en el hogar de nuestra amiga Mercedes Quiñones Alarcón (Unidad Métodos de Mantenimiento), en razón de que su adorada hija Xiomara Alexis, de escasos 16 años de edad, ha ocupado el 1° puesto en el examen de admisión a la Facultad de Ciencias Agrarias e Industrias Alimentarias" de la Universidad Nacional "José Faustino Sánchez Carrión", de Huacho.

Desde este espacio enviamos nuestras felicitaciones a "Mechita", por tan excelente hija que esperamos siga por la ruta de la superación constante.

Indudablemente que la mayor satisfacción de los padres, es la superación de sus hijos, tal como se confirma en el seno familiar del colaborador Máximo Trujillo Soto (Dpto. Ingeniería Agrícola) y su esposa; quienes no pueden ocultar su alegría y orgullo por el mérito obtenido por su pequeña hija, Jazmine Trujillo Buendía, al haber alcanzado el primer puesto en la III Olimpiada Nacional de Matemáticas "ONAMAC", organizado por la Institución Educativa Privada "Cramer"-Huacho.

Felicitaciones a los orgullosos padres, y a su pequeña hija. A seguir cosechando triunfos.



Mis 15 Años

Yahaira Gianella Changanaki Espinoza, hija de nuestro colaborador Alan Changanaki (Trapiche) y Araceli Espinoza cumplió 15 años en el mes de febrero último. Sus padres le ofrecieron una hermosa fiesta de cumpleaños donde ella goza en unión de sus familiares y amigos. ¡Felices primaveras Yahaira!

Feliz día del Trabajo

festeja con...

Orquesta Internacional

Grupo 5

¡No te pierdas de éste Gran Show!
...te esperamos



Viernes 29 de Abril

desde las 12.00 m.d. en los Jardines del Hospital Santa Rosa

EXCLUSIVO PARA COLABORADORES DE AIPSA

