

Marzo 2012

fortaleza azucarera

Revista Institucional de Agro Industrial Paramonga



Agro Industrial Paramonga:
**Una nueva etapa en
nuestra comunicación
con los medios**



contenido

05

Breves

- Mayor comunicación con los medios.
- Innovación Tecnológica en Riego.
- Carnaval para cortadores de caña.

06

Enfoque

Dulcísimo
Mercado

08

Semblanza

María del Carmen
Salvador Holguín

04 **Bienvenida**
(texto no más de 4 palabras)

05 **Breves**
Medios - Riego Tecnológico - Carnaval

06 **Enfoque**
Dulcísimo Mercado

Especial

Paramonga: Una dulce tradición de 150 años



12

Enfoque

Agro Industrial Paramonga y su compromiso ambiental



14

Enfoque

Resultados del Clima Laboral en Aipsa



16

08 **Semblanza**
María del Carmen Salvador Holguín

10 **Enfoque**
Taller de Riego Tecnificado

12 **Especial**
Una Dulce Tradición

14 **Enfoque**
Compromiso Ambiental

16 **Enfoque**
Resultados del Clima Laboral

18 **Enfoque**
Cena con los medios de comunicación

Bienvenida

El tiempo pasa muy rápido, y ya recibimos con alegría y optimismo al año 2012. Parece que fue ayer cuando nos saludábamos dándole la bienvenida al año que pasó. Durante el 2011 Agro Industrial Paramonga desarrolló diferentes programas en beneficio de nuestra comunidad, en especial aquellos orientados a mejorar la educación de los niños y jóvenes.

Ahora, ya en este nuevo año, redoblamos nuestro compromiso con Paramonga, Pativilca y sus anexos; ofreciendo a nuestros niños espacios que estimulan su creatividad y herramientas para que sus profesores les brinden cada vez una mejor educación.

Nuestro programa Escuela Exitosas ha beneficiado a 1600 alumnos y a 80 profesores, mientras que el programa de becas AIPSA - Valle Grande ha beneficiado a 22 becarios de Paramonga, Pativilca y Anexos. Además, Agro Industrial Paramonga le ha permitido a nuestros niños desarrollar sus habilidades musicales gracias al programa Educanto.

También hemos colaborado con nuestra comunidad a través de donaciones a diversas organizaciones sociales; y la organización de eventos como los III Juegos Deportivos Escolares que ya se han convertido en toda una tradición en Paramonga.

En este año, seguiremos desarrollando más actividades, siempre con la misma convicción, la de contribuir al desarrollo de Paramonga.

Por otro lado seguimos trabajando en la minimización del impacto de material particulado en el ambiente. En ese sentido, Agro Industrial Paramonga viene desarrollando importantes inversiones que le permitirán optimizar sus procesos al mismo tiempo que sean más amigables con el ambiente.

Precisamente el año pasado recordamos un aniversario más de la puesta en funcionamiento de nuestra caldera bagacera, la que nos ha permitido eliminar totalmente el uso de petróleo residual, combustible altamente contaminante.

Este año, además, estamos celebrando los 150 años de actividad azucarera en nuestro distrito. Es importante destacar la naturaleza netamente agro industrial de Paramonga, y la relación directamente proporcional entre su desarrollo y la producción de azúcar.



Mayor comunicación con los medios

El pasado sábado 4 de febrero Agro Industrial Paramonga realizó el Primer Desayuno de Medios de Comunicación de la región. La cita tuvo como objetivo la presentación de su Departamento de Comunicaciones y Relaciones Públicas, el mismo que pretende mejorar los mecanismos de comunicación de nuestra empresa con la comunidad.



Innovación Tecnológica en Riego

Agro Industrial Paramonga llevó a cabo el Primer Curso Taller de Innovación Tecnológica en Riego, que convocó a 250 participantes entre canicultores, productores, agricultores, y administradores de campo. El evento tuvo lugar en las instalaciones del Hotel Chavín de Barranca, y contó con la participación de connotados expositores como el Ing. Lorenzo Chang Navarro, de la Junta Nacional de Usuarios del Perú; la Ing. Tania Yaguana Yanavilca, de la Autoridad Nacional del Agua; y el Ing. Miguel Cañamero Kerla, representante de Agro Industrial Paramonga.

Carnaval para cortadores de caña

El pasado domingo 19 de febrero se celebró el carnaval al estilo cajamarquino en Galpón. Oportunidad en la que nuestros cortadores de caña pudieron disfrutar de bandas con música, yunza y mucha comida típica. La celebración permitió integrarlos con sus familias, quienes también participaron de esta colorida y amena celebración.



Dulcísimo Mercado

¿Te imaginas una refrescante limonada sin azúcar? ¿O quizás una rica chocolatada también sin azúcar? ¿Alguna vez comiste mazamorra morada o arroz con leche sin dulce?

Es complicado imaginar estas situaciones, pues durante el día, siempre necesitamos de los dulces cristales de azúcar tanto rubia como blanca, según la preferencia o el tipo de alimento que elijamos; para endulzar nuestras bebidas, postres y hasta comidas.

Es probable que, hasta hoy, quizá muchos no hayamos reparado que, la bolsa de azúcar que compramos en la bodega o en el supermercado, pasó por un largo proceso de elaboración y que mueve millones de dólares en su comercialización, la misma que involucra a miles de personas del Perú y del Mundo.

La leche, el café o la taza de avena que tomaste hoy por la mañana, y a la que por supuesto le pusiste 2 ó 3 cucharadas de azúcar, pudo llegar desde las cálidas tierras de La Libertad, Lambayeque y del norte de Lima; pero también de nuestro vecino Brasil, o de Tailandia, o quizás de Unión Europea o Australia, considerados los principales exportadores mundiales de azúcar, que juntos exportan casi el 70% de lo que se mueve en el mundo.

Este granulado que proviene del cultivo de la caña de azúcar, y que luego es procesado en grandes ingenios -nombre con el que se conoce a las fábricas para la elaboración de azúcar y otros derivados- es producido por aproximadamente 121 países, es decir la mitad de países del planeta comercializa este producto, que en dulza gaseosas, golosinas, tortas, y los más deliciosos chocolates.

Asimismo, de los países productores de azúcar, un grupo lo exporta; siendo la vieja Europa y la emergente Sudamérica las dos principales zonas exportadoras de azúcar, abarcando la mitad del volumen de la exportación mundial.

El azúcar, uno de los principales productos de la canasta básica familiar mundial, tiene, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) una producción que sobrepasa los 160 millones de toneladas anuales, para darnos una idea, imaginemos 160 millones de camionetas 4 x 4 una sobre otra.

El producto sobre el cual se preparan los más exquisitos jugos y licores, además de generarnos grandes placeres, también nos ha ocasionado muchos dolores de cabeza. Solo recordemos como en ocasiones, al comprar un kilo de azúcar, nos sorprendíamos y hasta asustábamos por el incremento de su precio, y de acuerdo a la cantidad de dinero que llevábamos en el bolsillo, decidíamos si comprar en ese momento o no.

Esta situación tiene su origen en las altas y bajas de la oferta y de la demanda en el comercio internacional durante los últimos años, que depende de las condiciones climatológicas y de políticas nacionales e internacionales.

Dulce Samba

El cálido país de Brasil, recordado por sus ídolos de fútbol y sus hermosas playas, es considerado además el primer exportador de azúcar del mundo, incluyendo su producción en bruto y refinado. Así mismo, es uno de los tres primeros Estados que producen y consumen azúcar a ritmo de samba y capoeira.

Por otro lado, Brasil, con el gran impulso que le ha dado en los últimos tiempos al uso del etanol (alcohol de caña) como combustible, en reemplazo de derivados del petróleo, ha desatado un dramático incremento en la cotización del azúcar.

De tal forma que, este país que tiene a la azúcar como importante ingrediente para su bebida nacional (la caipiríña), pone el precio inicial en el mercado; debido a la doble función que cumple la caña, ya que esta puede destinarse tanto a la producción de azúcar como a la de etanol.

Asimismo, el gigante de Sudamérica y mundialmente conocido por el gran Carnaval de Rio de Janeiro, provee del 39% de la importación mundial de azúcar, un factor más por cual Brasil se convierte en formador de precios de este producto.

Gigante chino

El país con el punto más alto del planeta, la cordillera del Himalaya, a pesar de consumir la menor cantidad de azúcar por persona, aproximadamente 11kg., se ha convertido en el mayor importador de azúcar, importando en el 2011, cerca de 2 millones de toneladas.

Nuestra patria

En el Perú, admirado por poseer una de las más variadas y originales cocinas del mundo, en el último año ha obtenido una producción que asciende al millón de toneladas de azúcar; produciendo 10 millones de toneladas de caña de azúcar, manteniéndose en este promedio durante los últimos años. Es así como en la tierra del ceviche, el pisco y el suspiro a la limeña, cada

peruano consume cerca de 40 kg. al año.

Es así que hemos viajado virtualmente por la ruta comercial del azúcar, conociendo un poco más los factores que intervienen en su producción y comercio, que nos ayudan a valorar un poco más lo dulce de nuestra tierra.



María del Carmen SALVADOR HOLGUÍN

Me considero una persona muy sencilla y alegre, soy paramonguina y vivo con mi padre y tengo un hermano que tiene 2 lindos hijos.

Desde muy pequeña mis padres me enseñaron a trabajar. Mi padre trabajó en la Cooperativa Azucarera Agraria y mi madre era profesora de Repostería en el Centro Ocupacional "Rosalina Quintana de la Fosse".

Mi padre, a los 14 años ingresó como ayudante en el laboratorio de azúcar, luego de algunos años se desempeñó como fresador en el área de maestranza y sus últimos años de servicio se desempeñó como supervisor del manejo de extintores en el área de Seguridad Industrial en Planta de Fuerza.

Mi estudios lo realicé en colegio Parroquial Nuestra Señora del Carmen de Paramonga pero durante mis vacaciones como no me gustaba estar sin hacer nada, a los 14 años mi madre me llevó a Lima para estudiar manualidades, debido a que me gustaba mucho. Al principio sentía vergüenza, pero luego aprendí a respetar mucho a las personas mayores, y a valorar cosas que aprendía de ellas cada día.

Terminando la secundaria me preparé para estudiar Arquitectura, pero me di cuenta que no era lo que quería realmente. Sin embargo, mi mamá era tan estricta que me hizo terminar, para luego brindarme los estudios que si me gustaban, Diseño Gráfico. Estudié parte de esta carrera en un taller de la Universidad Católica en Lima, luego en la ciudad de Trujillo en una academia llamada Henry Matisse, fue ahí donde estudié parte de esta carrera.

Un 29 de diciembre de 1993, hace ya 18 años, ingresé a laborar a AIPSA, y recuerdo mucho que mi padre no quería que trabajara aquí, pues nos habían dicho que debía entrar al campo. Sin embargo, creo que si no lo hubiera hecho, hoy no estaría aquí, escribiendo estas líneas.

El primer día me tocó salir con una lampa en la espalda e ir a sembrar caña. Fue un día inolvidable, pues no sabía qué iba a hacer, cuando nos dieron la semilla, nos dijeron que la tiráramos, y que luego tapáramos con el pie y la lampa, pero nadie nos indicó cómo. Luego, apareció el Ing. Enrique Soto y nos explicó que la semilla tiene unas yemas, y que si se golpeaban no brotaban. Desde ese día tomé mucho interés sobre la siembra, desarrollos y cosecha de la caña; sin pensar que era el inicio de mi nueva vida, junto a una nueva familia.

Luego de un mes me trasladaron al establo equino, y aprendí la crianza de

lombrices para generar abono en el proyecto de humus.

A los seis meses me pasaron al área de fitosanidad para realizar dibujos sobre los estados biológicos de los insectos. Fue una etapa muy divertida para mí, porque conseguí muy buenos amigos en la Gerencia de Campo y aprendí sobre el control biológico y etológico de plagas.

En el año 2001 consigo una vacante en el área de Aseguramiento de la calidad. El ingeniero Marino Rodríguez me dijo que estaría tres meses a prueba. Se me hizo divertido trabajar por las noches, el sistema de trabajo era totalmente diferente y aún recuerdo que algunos ingenieros no querían que trabajemos mujeres aquí; era una nueva etapa y me gustaba mucho. Sentía que estaba aprendiendo algo más importante, y creo que no me equivoque.


Luego de un año haciendo análisis de rutina, pasé a ser analista especial de producto terminado e insumos. Aquí aprendí mucho más de lo que pensaba, aprendí cómo era el proceso de elaboración del azúcar; qué contiene el azúcar; qué análisis se requieren para que sea un producto inocuo; etc. Aprendí, además, a elaborar algunos procedimientos, especificaciones técnicas, métodos de ensayos. Así mismo recibí muchas capacitaciones con las que mejore mis competencias dentro de mi puesto de trabajo. He participado en muchas actividades de la empresa, como auditorías, certificaciones, logros y metas alcanzadas de las que nunca antes hubiera imaginado formar parte.

Por estas razones es que siempre diré que para mí AIPSA es una universidad; porque he podido desarrollarme, porque aprendí mucho y no solo de caña, sino también de otros procesos ligados a la producción de azúcar, como la fabricación de algunos insumos como envases o aditivos.

Ahora, sólo me queda agradecer al equipo de trabajo con quienes me he formado, y a mis actuales compañeros, y a las personas que me impulsaron a que realice estudios superiores.

Actualmente estoy cursando el 4to ciclo de Ingeniería Industrial en la Universidad Alas Peruanas, y aunque no es fácil sé que me ayudará a mejorar aún más y poder validar mucho de lo que ya he aprendido.

Por último agradezco a Dios por hacer que aún pueda laborar en esta empresa y mantenerme cerca a mi familia y amigos.



Para mí ALPSA es una universidad;
porque he podido desarrollarme,
porque aprendí mucho y no solo de
caña, sino también de otros procesos

taller de riego

falta artículo

taller de riego

falta artículo

Paramonga:

Una dulce tradición de 150 años

Agro Industrial Paramonga está celebrando 150 años de una dulce tradición, cargada de importantes historias de emprendimiento, anécdotas y logros, que no hacen sino hacernos sentir orgullosos de ser parte de una gran empresa con una brillante proyección al futuro.

La historia de Paramonga nos remonta a tiempos ancestrales donde los Moches, sus más antiguos pobladores, se dedicaban principalmente a tareas agrícolas. Estos primeros grupos humanos, venidos del norte costero, levantaban sus edificaciones en las zonas altas de la región y aprovechando los recursos animales y vegetales que estaban a su disposición para desarrollar los iniciales procesos económicos de la región. Precisamente, el nombre Paramonga procede de las voces moche “parag” y “monga”, la primera significa “vasallos”, y la segunda “por aquí”.

Las grandes construcciones religiosas adornadas con extensos y coloridos murales caracterizaron las obras de la cultura Chimú, quienes sucedieron a los iniciales pobladores Moche. Los pobladores de la cultura Chimú convirtieron Paramonga en llave geográfica de su poderoso imperio costero.

Durante la conquista, los españoles introdujeron la caña de azúcar, gramínea de origen tropical que sería luego de gran importancia en la vida económica de nuestro distrito, y lo definiría como líder agro industrial.

Mientras en Estados Unidos de Norteamérica resonaban los cañones de la Guerra Civil, en el Perú, la familia Asín daba los primeros pasos para el cultivo de la caña de azúcar en Paramonga. Sin embargo, fue la familia Canaval, sus sucesores, la que creó las condiciones para su desarrollo industrial, con la introducción de procedimientos para la fabricación de azúcar, reemplazando el viejo trapiche por una nueva unidad accionada por un motor de balancín, mientras construía un nuevo ingenio en la localidad.

Fue así como nace la Sociedad Agrícola Paramonga Limitada, la misma que posteriormente pasaría a manos de la firma W.R. Grace. La empresa, de capitales norteamericanos, desarrolló nuevos procesos empresariales que involucraron diversificación de productos derivados de la caña; así como la duplicación de la producción de azúcar. Se empezó a utilizar el bagazo y la melaza,

considerados hasta ese momento como desechos, como materia prima para la fabricación de papel y alcohol. Posteriormente se instaló la planta de cloro-soda, que hizo viable la producción de dos nuevos productos como ácido y PVC.

La población de Paramonga creció alrededor de casco urbano, aparecieron nuevos barrios que le dieron otra cara a la población. Aparecieron en la población servicios de hospital, escuelas, agencias bancarias, oficina de correos, cooperativa de crédito y de consumo, mercado de abastos, panaderías, servicio telefónico, guardia civil, brigada de bomberos y nacieron los clubes sociales. El antiguo latifundio se convirtió en un complejo agro-industrial con una bien montada organización, con filiales y sucursales en todo el mundo.

Ya en 1970, instalada la Reforma Agraria por el gobierno del

Especial





general Juan Velasco Alvarado, se declaró la expropiación del complejo agro industrial, de propiedad de Sociedad Paramonga Limitada, quedando constituida por cultivos de caña de azúcar y de una planta industrial.

Luego de algunos años de cuestionable gestión bajo la administración cooperativa, la Sociedad Paramonga Limitada entró en crisis financiera. Años después, bajo el gobierno de Alberto Fujimori, la organización optó por convertirse en Sociedad Anónima, que con el apoyo de un socio estratégico inició el reflote de sus operaciones tanto de campo como fábrica.

En 1997 el grupo empresarial Wong adquiere la mayoría de acciones e imprime una filosofía de trabajo en equipo, con tecnología de punta y una mejora continua. En la actualidad Agro Industrial Paramonga ha instalado un nuevo sistema de preparación de caña que incluye el desfibrador Fives Cail que permite una mayor extracción de jugo, obteniéndose mejores rendimientos. Con ello, el porcentaje de humedad en el bagazo es menor, lográndose una materia prima (bagazo) más seca para alimentar al sistema de cogeneración que, a su vez, produce una mayor energía eléctrica.

Así mismo dentro de su política de responsabilidad ambiental viene llevando a cabo un programa de mitigación de emisiones aéreas que antes estuvo basada en combustible fósil (petróleo), y que ahora funciona íntegramente a partir de biomasa.

Es así que Agro Industrial Paramonga renueva de esta manera su compromiso con la comunidad a través de diferentes programas de responsabilidad social y ambiental que la acercan con la población, siendo este el marco ideal para la celebración de los 150 años de producción azucarera, que como vimos anteriormente es bastante rica e interesante.

**Agro Industrial
Paramonga renueva
de esta manera
su compromiso
con la comunidad
a través de diferentes
programas de
responsabilidad
social y ambiental
que la acercan con
la población**

Agro Industrial Paramonga y su compromiso ambiental



En Paramonga tenemos muchas razones para estar contentos y orgullosos. Una de esas razones es la contribución decidida de Aipsa, a la mejora de la calidad del aire que respiramos, gracias al cambio de matriz energética; convirtiéndola en un referente de compromiso ecológico desde hace 4 años, ya que mitiga la contaminación aérea y genera energía limpia y renovable.

¿Cómo contribuye Agro Industrial Paramonga a la Calidad de Aire de Paramonga?

La calidad de aire es producto de la acción de un colectivo, en dónde muchas fuentes contribuyen en su conformación. Todos, desde el transporte, la falta de pavimentación y la forma de tratar los residuos sólidos, hasta las grandes empresas industriales son parte de este proceso.

Al reemplazar combustible fósil por bagazo, Agro Industrial Paramonga dejó de emitir dióxido de azufre en un 100%, contribuyendo decididamente a mejorar la calidad del aire de nuestra comunidad, por lo tanto la presencia de concentraciones de dicho gas en el aire no está asociada a nuestras operaciones.

Se han realizado monitoreos de calidad del aire, por parte del Gobierno Regional, la DIGESA, la OEFA, y el Ministerio de Agricultura, teniendo estos resultado en la mayoría de los casos, concentraciones de acuerdo a los Estándares de Calidad Ambiental.

Estos indicadores hacen evidente que las concentraciones de contaminantes en el aire de Paramonga, están de acuerdo con los estándares de calidad ambiental (ECA); y sus valores oscilan entre Excelentes y Adecuados.

Hace más de cinco años Agro Industrial Paramonga implementó y puso en funcionamiento su moderna caldera bagacera, lo que supuso dejar de lado el uso de petróleo residual número seis, poderoso contaminante que generaba el ingreso de componentes tóxicos en el aire que respiran nuestras familias.

Los actuales indicadores de emisión, tomados de la caldera bagacera, muestran que Agro Industrial Paramonga viene cumpliendo con los estándares del IFC / Banco Mundial.

La historia de un gran cambio ecológico.

Fue en el año 2005, que Agro Industrial Paramonga toma la importante decisión de transformar su matriz energética a través de la compra de un caldero de biomasa con tecnología brasileña, mucho más eficiente que aquellos que funcionaban con combustible fósil y que contaminaban el aire de nuestra comunidad.

Este moderno caldero ecológico, entró en funcionamiento a partir del año 2007, y significó una inversión de más de 7 millones de dólares.

El Perú y la energía renovable.

Dos tercios de la matriz energética peruana están basados en combustibles no renovables como el petróleo y el gas natural. El tercio restante, en el que ahora se encuentra Agro Industrial Paramonga, está constituido por fuentes renovables de energía. El uso de biomasa sólo representa 2.2%, situando a Agro Industrial Paramonga en la vanguardia de esta tecnología.

En ese contexto, Paramonga es el primer proyecto de generación de energía renovable que ha entrado en operación en el Perú, generando 115 millones de KWh por año a partir del uso exclusivo de bagazo de caña.

Agro Industrial Paramonga, generando electricidad verde.

El desarrollo y aplicación del proyecto de cogeneración de bioelectricidad ha significado, para Agro Industrial Paramonga, una inversión aproximada de más de 9 millones de dólares, y tiene por objeto alcanzar autonomía energética tanto en vapor, como en electricidad, además de abastecer de energía verde y limpia a la red nacional.



Actualmente Agro Industrial Paramonga, provee de bioelectricidad a la red nacional; tal como consta en la Resolución Suprema número 002-2010-EM, emitida por Ministerio de Energía y Minas, en donde se otorga la concesión definitiva de generación de energía eléctrica, con recursos energéticos renovables.

Más de 87 mil dólares anuales de inversión en programas de Responsabilidad Ambiental.

El programa de Responsabilidad Ambiental de Agro Industrial Paramonga, nace precisamente a partir de la puesta en funcionamiento, en el año 2007, de la caldera de bagazo o biomasa, la misma que reduce la emisión de gases de efecto invernadero en el aire.

Este programa de responsabilidad ambiental se compone de una serie de proyectos que tienen como finalidad reducir las molestias que podrían surgir producto de la emisión de material particulado o bagacillo en el ambiente.

Entre los proyectos que Agro Industrial Paramonga está desarrollando con el objeto de mitigar el mencionado material particulado destacan:

- La creación de áreas verdes en Planta Alameda, para formar una barrera natural, que evita el traslado de material particulado hacia las poblaciones aledañas.
- La instalación de barreras para controlar las corrientes de aire que podrían causar la dispersión del bagacillo.
- El sellado de los conductores de bagazo para evitar la dispersión de bagacillo durante su transporte a la caldera.
- Instalación de coberturas en los depósitos de bagazo de la planta.



Estos y otros proyectos de similar naturaleza conforman los esfuerzos que Agro Industrial Paramonga viene desarrollando en el marco de su compromiso ambiental.

Agro Industrial Paramonga, socializando el compromiso verde.

Los detalles y características de los programas de responsabilidad ambiental fueron comunicados a nuestra comunidad a través de un foro de socialización desarrollado en setiembre pasado en las instalaciones del auditorio del ex Hospital Santa Rosa de Paramonga.

En aquella oportunidad el evento contó con la participación de reconocidos especialistas nacionales e internacionales, como el Ing. Thomas Black, Director Ejecutivo del Centro Andino para la Economía en el Medio Ambiente; y la Ing. Denisse Cotrina, especialista del Fondo Nacional del Ambiente.

Las jornadas de exposición y socialización de los proyectos de cambio de matriz energética, mitigación de gases de efecto invernadero y cogeneración, estuvieron organizadas a través de mesas de trabajo, en las que participaron los mencionados especialistas, representantes de la comunidad, y directivos de la compañía.

Estas jornadas, marcan también un hito en la forma en la que Agro Industrial Paramonga se relaciona y comunica con nuestra comunidad, y es un ejemplo a seguir por otras empresas peruanas.

Paramonga y el futuro

Como hemos visto, este compromiso ambiental, asumido por Agro Industrial Paramonga, se hace evidente a través de estos desarrollos tecnológicos, y le permiten constituirse como una compañía verde, a la vanguardia de la innovación ecológica y las relaciones comunitarias.

Resultados del Clima Laboral en Aipsa



Con el propósito de optimizar nuestras relaciones interpersonales, Agro Industrial Paramonga ha llevado a cabo una evaluación de clima laboral, que tiene por objetivo identificar oportunidades de mejora en diferentes aspectos relacionados con Condiciones Laborales, Liderazgo, Imagen, Bienestar y Desarrollo.

El clima laboral es más que un indicador, que además nos permite conocer la relación que existe entre los miembros de nuestra empresa con sus políticas y normas. El clima laboral nos deja medir el impacto de los cambios, retroalimentar procesos, estrategias y liderazgos. Luego de la retroalimentación y los compromisos o planes de acción sugeridos es clave contar con un sistema que permita hacer seguimiento a estos planes y medir permanentemente su evolución para generar un verdadero cambio.

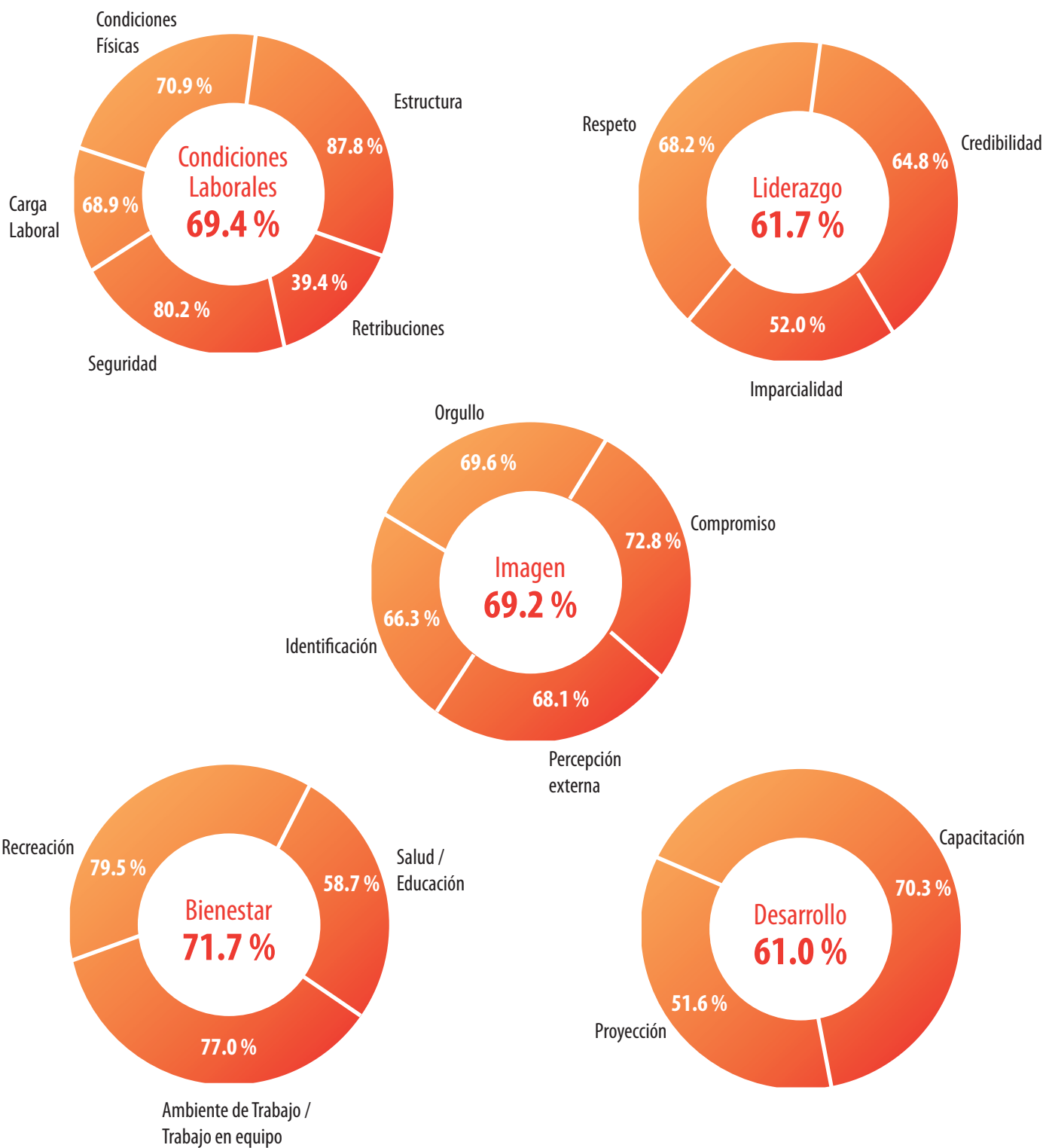
En este proceso de mejora, queremos involucrar a todos nuestros colaboradores para consolidar los buenos resultados obtenidos, e ir mejorando en aquellos que aún no son del todo favorables.

A continuación, les presentamos los resultados generales de la evaluación de clima laboral en Agro Industrial Paramonga.



RESULTADOS GENERALES - TOP TWO BOX

Clima Organizacional - AIPSAA 2011



66.6 %
Porcentaje General

74.4 %
GESTALT

76.5 %
Valoración de Resultados

Aipsa Organizó Cena con medios de Comunicación de la Región



Enfoque



Agro Industrial Paramonga, a través de su Departamento de Comunicaciones y Relaciones Públicas, organizó una Cena de Medios de Comunicación el pasado 5 de marzo; la misma que convocó a la mayoría de periodistas de la región con el propósito de informar sobre los alcances de su política de responsabilidad ambiental.

Como representantes de la empresa estuvieron presentes el Ing. Jorge Fernández, Gerente de Relaciones Comunitarias; la Ing. Violeta Moreno, Jefa de Asuntos Ambientales; y la Lic. Eva Hidalgo, Asistente de Relaciones Comunitarias.

El evento se llevó a cabo en las instalaciones

del Hotel Chavín de Barranca, en medio de un ambiente distendido y coloquial, que sirvió de marco para socializar los avances que viene desarrollando Agro Industrial Paramonga para mitigar la emisión de gases contaminantes y material particulado en el ambiente.

La reunión se inició a las 8:00 de la noche con la presentación de la Ing. Violeta Moreno. Durante su exposición, de aproximadamente una hora, se presentaron los cambios que nuestra empresa viene aplicando, y que incluyó informar sobre la trascendencia del cambio de matriz energética, la misma que supuso la puesta en funcionamiento del caldero de bagazo.

La información que se brindó a los medios de comunicación, sirvió además para definir mejor algunos términos como Calidad de Aire y Emisiones; así como para absolver algunas dudas sobre nuestro comportamiento y compromiso ambiental con Paramonga.

Luego de la exposición de la Ing. Moreno, se procedió a una ronda de preguntas sobre el tema, las mismas que fueron respondidas una a una, tanto por ella como por el Ing. Fernández. Finalmente, los invitados tuvieron la oportunidad de participar en una cena de confraternidad, que sirvió para intercambiar opiniones y puntos de vista entre todos los participantes del evento.



Diagrama de Hoja del m...



Sistema de gestión