LAICA
LIGA AGRÍCOLA INDUSTRIAL DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Conexión

Diciembre 2009-Febrero 2010
Número 2

Liga Agrícola Industrial de la Caña de Azúcar

Desde la Dirección Ejecutiva

"Llevamos tiempo preparándonos para las nuevas exigencias del mercado, ahora sí, hay que dar un golpe de timón y hacer un cambio dramático en nuestro quehacer, que deberá concentrarse en la búsqueda de nuevos productos con valor agregado, a partir de la capacidad industrial instalada".

"Las perspectivas del mercado internacional para el año 2010 son alentadoras para todo el Sector Cañero Azucarero. En las primeras proyecciones de este año, estimamos que el precio de liquidación podría tener un incremento respecto al año anterior de alrededor del 13%".

"El próximo año estaremos disfrutando de la nueva cuota estadounidense establecida en el TLC que sería de 11.880 TM, más la cuota tradicional de OMC de 15.500 TM".

"Las ventas proyectadas al mercado doméstico, para la Zafra 2009-2010 destinadas al mercado local en diferentes presentaciones y tipos se incrementará en más de un 1% respecto a la zafra anterior".

Edgar Herrera Echandi
Director Ejecutivo

Ya estamos listos

Los erguidos y fuertes cañales dejaron atrás su silencio, los pueblos alrededor de los sembradíos empezaron a despertar. La vendedora de empanadas, el que vende los refrescos en su carretón, los cortadores, todos los trabajadores de la caña vuelven al jornal. Es el comienzo de la zafra 2009-2010.

Cuando llegamos al mes de diciembre, tiempo tan especial, celebramos por muchos motivos, las fiestas de navidad, el final del año y en especial, para el sector cañero azucarero nacional, representa el momento más importantes del año. Todas las zonas cañeras de Costa Rica comienzan a preparar la cosecha de un año de esfuerzo: inicia la molienda de los ingenios. Pueblos y ciudades, enteras empiezan a despertar alrededor de esta actividad generadora de progreso y bienestar económico.

En las primeras semanas de diciembre iniciaron la molienda los ingenios Taboga, El Viejo y CATSA, de la zona de Guanacaste y luego se les unió Azucarera El Palmar, ubicado en Miramar de Puntarenas. Posteriormente, a inicios de Enero 2010, le seguirán los pasos los ingenios ubicados en la Meseta Central y Zona Sur y, a finales del mismo mes, ya toda la capacidad productiva nacional estará en plenitud de producción cuando San Carlos y Turrialba también entren en molienda.

Estos pueblos que parecen apagados durante el tiempo en que no hay molienda, se encienden de un momento a otro porque cientos de personas en todo el país participan en la zafra. Vendedores, operarios, productores, industriales, todos dan vida a las zonas donde la caña es el producto más importante generador de desarrollo.

Es una alegría ver cómo desde el más pequeño hasta el más grande disfruta del encendido de las máquinas en el campo y en el ingenio y de la acción continua que se genera desde que se introduce la caña en los molinos hasta que sale convertida en blanco y puro azúcar.

Se dio la señal de arranque y nada se detiene hasta conseguir producir en cinco meses todo el Azúcar de Costa Rica. Este dulce da a la actividad cañero azucarera sustento para más de 12 mil productores y sus familias y a 15 ingenios azucareros y sus colaboradores, totalizando más de 25,000 empleos directos. También, genera más de 100 mil empleos indirectos. Nuestro dulce azúcar también da energía para todos los consumidores y clientes, proporcionando naturalmente felicidad a los paladares más exigentes que buscan deleitar su apetito.

Ya estamos listos, en LAICA tenemos todo planificado y en orden. La molienda arrancó y no vamos a descansar hasta que le hayamos sacado el jugo a todo ese esfuerzo. Con ánimo y firmeza para que los procesos se cumplan, todos los que conformamos el Sector Cañero Azucarero Nacional, cumpliremos el compromiso de cada año de producir el azúcar, la melaza y el alcohol que este país necesita.

Muchas gracias a todos y a todas por ser parte de esta agroindustria, ejemplo de justicia social y equidad, porque convertimos el esfuerzo del campo en bienestar económico que se distribuirá a lo largo y ancho de todo el país.

Marcando una nueva historia de LAICA

Edgar Herrera Echandi
Director Ejecutivo

La Zafra 2008/2009 marca el final de prácticamente siete años de planeamiento e implementación de proyectos que son fundamentales para la existencia y bienestar futuro del Sector Cañero Azucarero.

Se materializaron importantes proyectos que incrementarán a futuro la rentabilidad de la actividad, mediante la entrada en el mercado de productos con alto valor agregado. Se finalizaron proyectos estratégicos para garantizar un apropiado encadenamiento con los clientes y mejorar el servicio al cliente. De igual forma, se resolvieron los problemas estructurales en el quehacer de la comercialización del azúcar y el alcohol, porque se aumentó la capacidad de almacenamiento y se implementó un mejor manejo logístico del azúcar, entre otros esfuerzos.

Es, sin lugar a dudas, una nueva etapa en el quehacer de nuestra organización.

Azúcar Líquido

PROZUCAR

El proyecto estratégico de azúcar líquido viene a suplir las necesidades de la industria refresquera nacional, la cual consume aproximadamente 800,000 bultos de azúcar por año.

La planta de azúcar líquido cuenta con una capacidad de producción de 66,000 toneladas métricas de azúcar por año. Inició operaciones el 15 de julio de 2009.

Alcohol

En el 2001 se inicia un proyecto para el mejoramiento continuo de la operación de la planta de alcohol en Punta Morales. Con las modificaciones la capacidad de la planta llegó a un récord de producción de 147 millones de litros, como consecuencia de la incorporación de nuevas tecnologías y un equipo de trabajo con altos estándares técnicos. Con las mejoras introducidas al procesamiento y a la capacidad de almacenamiento durante 2008 y 2009, nuestra planta producirá 200 millones de litros por año.

Capacidad de Almacenamiento de Azúcar

Con el fin de resolver los serios problemas que tenía LAICA respecto a su capacidad de almacenamiento así como la consecuente necesidad de arrendar bodegas en distintas zonas geográficas y disminuir los costos en el manejo del azúcar, se tomó la decisión de construir el nuevo Centro de Operaciones El Coyol. Este moderno centro, complementa al Centro de Operaciones El Roble cuya construcción finalizó en la zafra 2006/2007, almacenándose entre ambos un total de 125,000 toneladas métricas de azúcar.

Mezclas Físicas

La nueva planta para la producción de mezclas físicas se encuentra ubicada en las instalaciones del Centro de Operaciones El Coyol, con una capacidad de producción de 22,000 Tonelas Métricas de mezclas por año, está en la actualidad ya mezclando azúcar con té y limón (ácido cítrico), gelatinas y azúcar con ácido cítrico. Los principales mercados que estamos sirviendo son en el estado de Nueva York, Estados Unidos y, recientemente, realizamos la primera exportación de prueba a México. De igual forma, durante el mes de noviembre 2009, se produjo un embarque de prueba de azúcar con sorbitol para el mercado japonés.

Punta Morales a la vanguardia

A partir del 01 de julio de 2009, la Terminal Portuaria de Punta Morales volvió a certificarse como "Puerto Seguro bajo el Código PBIP" de la Organización Marítima Internacional (OMI), como resultado de las inspecciones realizadas por la Autoridad Designada en Costa Rica, responsabilidad que recae sobre la División Marítimo Terrestre del Ministerio de Obras Públicas y Transportes.

Cabe resaltar, que no solo se logró renovar la certificación en mención, sino que LAICA tuvo el honor y orgullo de ser, nuevamente, el primer puerto del país en recertificar.

Sin esta certificación, el puerto no podría operar, pues no nos permitirían el atraque de buques para exportación o importación de producto, de ahí la importancia y relevancia que ésta tiene. Igualmente, los barcos deben ser certificados, y LAICA puede no autorizar el atraque en el muelle en Punta Morales en caso de que ellos no aprueben tal certificación. Si LAICA no aprueba estos procesos de certificación, no podría ni importar alcohol ni exportar azúcar, melaza (cuando procede) ni alcohol; o sea, no podría funcionar como muelle pues ningún puerto del resto de los países permite el ingreso de productos provenientes de puertos no certificados.

El Código PBIP es una normativa internacional que regula de manera muy estricta todos los protocolos y procedimientos en materia de seguridad, tanto física como de infraestructura, salud ocupacional, unidad canina, circuito cerrado de televisión, telecomunicaciones con San José, simulacros, tiempos de respuesta de entes externos de apoyo tales como Cruz Roja, Policía, Unidad de Explosivos, etc.

Definitivamente éste es un gran logro obtenido con el trabajo y esfuerzo de muchas áreas de trabajo de LAICA, las cuales seguiremos adelante preparándonos para volver a obtenerla en junio 2010.

Zaida Solano
Gerente Administrativa

La defensa de pocos intereses privados no debe opacar la estabilidad de muchos

Seguir luchando y continuar trabajando en procura del mayor beneficio para las miles de personas que conforman el sector cañero azucarero es lo correcto, en vez de prestar oídos a las infundadas críticas de unos pocos, que con falsos argumentos quieren figurar en los medios de comunicación a costa del bienestar de todas las familias que dependen del cultivo e industrialización de la caña de azúcar.

Dentro del marco de las negociaciones del Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y la República Popular China, los representantes de la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA), sobre todo Tomás Pozuelo, han adoptado como caballo de batalla el atacar sistemáticamente (pero sin fundamento ni bases) al sector cañero azucarero, al extremo de decir públicamente que el Ministro Ruiz "parece el protector, el Gerente comercial de LAICA, sólo buscando cuotas de azúcar" (Noticias Monumental. 4 de noviembre de 2009), irreverente e irresponsable afirmación que rechazamos vehementemente.

Está más que demostrado que el Sector Cañero Azucarero es mucho más que una cuota de azúcar. Somos miles de familias que dependemos y nos beneficiamos de la actividad cañero azucarera, proveyendo a los consumidores costarricenses un producto de calidad que colabora con una alimentación saludable.

La actividad azucarera nacional, agrupa a más de 12.000 productores independientes de caña de azúcar, de los cuales un 90% son pequeños y medianos con unidades productivas menores a 3,2 hectáreas de terreno, cuya existencia y mantenimiento son declarados de interés público (artículo 57, Ley No. 7818, Ley Orgánica de la Agricultura e Industria de la Caña de Azúcar), y a 15 unidades industriales (ingenios).

En Costa Rica se producen aproximadamente 400.000 Toneladas Métricas de Caña. Nuestro sector representa el 14,4% del Producto Interno Bruto Agropecuario, el 1,1% del Producto Interno Bruto total de Costa Rica, el 1,5% de las exportaciones totales y el 13,4% de las exportaciones tradicionales.

Además, se generan 25.000 empleos directos y más 100.000 empleos indirectos, sobre todo en zonas rurales.

El Sector Cañero Azucarero Costarricense está organizado por medio de la Ley No. 7818, Ley Orgánica de la Agricultura e Industria de la Caña de Azúcar, cuerpo normativo que creó a la Liga Agrícola Industrial de la Caña de Azúcar (LAICA), ente público no estatal que regula, tutela, promueve y defiende los intereses del sector, además de que despliega actividades comerciales en su beneficio.

Por imperativo legal, los ingenios no sólo tienen la obligatoriedad de comprar caña a los productores, sino que de los ingresos que percibe LAICA por sus labores de comercialización, el 62,5% va para el sector agrícola y el 37,5% para el sector industrial.

La distribución justa de las ganancias, la equidad en la comercialización de los productos y la organización sólida y justa con la que contamos, despiertan en otros envidias y los llevan a cometer errores, que debemos defender como grupo fuerte y unido.

Por todo eso que representamos, no debemos mantenernos impasibles ante los ataques de CACIA, algunos de cuyos directores en el fondo no representan a nadie y, más bien, defienden intereses empresariales privados de muy pocos.

De sobra está demostrado que reducir la competitividad del sector industrial alimentario al precio del azúcar, además de risible y ridículo es un grave error conceptual y una falacia manipulada con fines perversos que únicamente persiguen engordar la billetera de unos pocos, en perjuicio de varios miles de pequeños y medianos productores independientes.

El propio Pozuelo evidenció claramente su objetivo último, cuando en declaraciones a LA REPUBLICA el día 7 de julio de 2009, manifestó que "Nunca una caída de las barreras arancelarias ha generado una reducción en los precios finales", evidenciando sus verdaderas intenciones con la injustificada y absurda pretensión por liberalizar el comercio intra-centroamericano del azúcar, eliminándolo del Anexo A del Tratado de Integración Económica Centroamericana y por que se disminuya, en general, el arancel para ingresar azúcar a nuestro país.

Dado que los precios del azúcar no impactan significativamente la competitividad de los industriales alimentarios, y si el propio presidente de CACIA reconoce que una rebaja de los aranceles no llega hasta el consumidor final, los únicos beneficiados con una desaparición del modelo de organización de la actividad cañero azucarera serían unos pocos empresarios, entre ellos Pozuelo.

Con el vigor y vehemencia de siempre, LAICA defenderá al Sector de los ataques de CACIA y de quien sea, en todos los Foros y todas las instancias, en procura de que la verdad impere ante la mentira. No hay cansancio alguno.

La fuerza de nuestra defensa nace de los miles de productores de caña, de su sudor y laboriosidad, de los miles de empleos que genera el sector, de las cuantiosas inversiones industriales, de la gente dulce y buena que conforma la actividad.

Seguiremos divulgando la verdad de nuestra actividad, tutelando los intereses del sector más dulce, democrático y mejor organizado del país. Lo mejor está por venir…

Lic. Rigoberto Vega
Director Legal

Nueva Reglamentación para quema de cañaverales

El pasado 30 de julio fue publicado en el Diario Oficial La Gaceta N° 147 el Decreto Ejecutivo N° 35368-MAG-S-MINAET, mediante el que se reglamentan las Quemas Agrícolas Controladas.

Esta nueva normativa, de carácter genérico para toda la agricultura y no exclusivamente para la caña de azúcar, deroga y sustituye el Decreto N° 23850-MAG-SP del 14 de diciembre de 1994, el cual era insuficiente para atender, armonizar y conciliar el contexto productivo y ambiental actual. La nueva reglamentación regula y reglamenta las quemas pero de manera controlada.

¿Qué significa e implica esto para el productor de caña?

Simple, sólo deben seguirse, respetarse y aplicarse criterios técnicos y normativos que aseguren que la práctica se realiza en forma controlada, procurando eliminar, reducir y/o mitigar posibles impactos negativos sobre el ecosistema y su biodiversidad. Con esto se establece la diferencia entre incendio y quema controlada, que son términos muy diferentes.

La nueva reglamentación, aplicable en todo el territorio nacional, identifica tópicos de interés como los siguientes:

Marca la diferencia conceptual y práctica entre quema controlada e incendio.

Regula los trámites de las personas físicas y también las jurídicas para otorgar los permisos de quema.

La solicitud del permiso debe tramitarse en forma escrita ante la dependencia local o regional del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), donde deberá llenar y entregar el formulario correspondiente.

El MAG será el responsable final de otorgar el permiso para las quemas controladas y dispondrá de un plazo de 30 días calendario para resolver, ya sea a favor o en contra.

Dicho trámite podrá ser gestionado en forma conjunta por la asociación de productores o la empresa agroindustrial (Cámaras de Productores, Cooperativas o Ingenios), quienes están facultados para completar y suscribir a nombre y por cuenta de los productores independientes el formulario respectivo. Para ello, el productor deberá hacer una autorización autenticada en favor del accionante. El productor es responsable por la correcta ejecución de la quema en concordancia con lo indicado y aprobado en el permiso.

Establece de manera imperativa las medidas de prevención a ejecutar antes, durante y después de realizar la quema, mediante un plan que debe ser escrito en el formulario.

Se refiere de manera específica al permiso de quema, el plan de quema, la ronda cortafuego y deja claro lo concerniente a la limpieza de terrenos agrícolas.

Destaca que la ronda cortafuego debe medir de ancho la altura del material que se va a quemar, no debe ser menor de un metro y debe estar además desprovista de material potencialmente combustible.

La vigencia del permiso es de 90 a 180 días naturales, según criterio del funcionario del MAG que lo otorga.

En terrenos de vocación agrícola, ubicados contiguo a reservas forestales, zonas protectoras, parques nacionales, reservas biológicas, refugios de vida silvestre, humedales y monumentos nacionales, la oficina del MAG deberá solicitar a la oficina del Sistema Nacional de Areas de Conservación (SINAC) donde se ubica el inmueble, que emita su criterio técnico en el plazo de 10 días naturales. En caso que el SINAC emita criterio negativo, el MAG está obligado a acatarlo. Si el SINAC no se pronuncia en el plazo establecido, el MAG deberá proceder a otorgar o denegar el permiso sin ese criterio técnico.

Es importante señalar que la quema se debe realizar contra viento y a favor de pendiente, después de las 4 p.m. y antes de las 7:00 a.m. En casos de excepción técnicamente justificados, el MAG podrá otorgar el permiso de quema a favor de viento y en horarios diferentes. Cuando la plantación se encuentre ubicada a menos de 200 m. de Centros de Salud, Guarderías, Escuelas o demás Centros de Enseñanza o Albergues Diurnos de Asistencia Social, la quema deberá iniciarse después de las 7 p.m. y haber terminado antes de las 4:00 a.m.

El responsable de la quema deberá notificar con al menos 2 días de anticipación a los colindantes, el día y la hora en que se llevará a cabo la quema, la cual deberá realizarse solamente por los flancos del lote, con la finalidad de que las especies silvestres no queden atrapadas por el fuego.

Quién realice una quema, ya sea con o sin permiso, será civil y solidariamente responsable de los daños y perjuicios que pudieran ocasionarse.

El propietario legítimo del terreno o su representante, el arrendatario o el poseedor del terreno, en un plazo máximo de 48 horas, deberán presentar la denuncia respectiva ante las autoridades competentes cuando la quema haya sido provocada por actos de vandalismo, situaciones accidentales o fuerza mayor.

El productor deberá acatar, respetar y cumplir obligatoriamente todas las indicaciones y prohibiciones que el nuevo reglamento establece.

En la formulación y aprobación de este nuevo reglamento LAICA participó de manera proactiva, decidida y efectiva por dos años consecutivos. Puede asegurarse que valió la pena, pues se logró ordenar, regular y actualizar un tema que venía generando inconvenientes. Con la actual legislación ganan todos en alguna medida: el Estado, el sector productivo y también el medio ambiente.

Esperamos que el productor cañero comprenda el esfuerzo realizado, y respete en su totalidad lo establecido por el reglamento.

Ing. Agr. Marco Chaves Solera
Gerente DIECA

LAICA ayuda a mejorar la nutrición del costarricense

Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición 2008-2009

LAICA aportó un granito de azúcar para mejorar la nutrición de todos los costarricenses

El proceso de fortificación con Vitamina A, que realiza LAICA desde el año 1998 en algunos de sus productos de consumo nacional, está obteniendo un impacto positivo en la salud de la población costarricense.

Según los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición 2008-2009, presentados por la Ministra de Salud, Dra. María Luisa Avila se ha logrado una importante reducción de las anemias nutricionales y la deficiencia de vitamina A; por ende, ya no representan un problema tan grave de salud pública.

La prevalencia de anemia en preescolares (de 5 a 6 años), comparado con la encuesta anterior en 1996, ha disminuido de un 26.4% a un 7.6% a nivel nacional. También hubo una interesante baja en la prevalencia de anemia en mujeres mayores a 15 años, bajó de 20% en 1996 a un 9.9% en la encuesta del 2009.

En cuanto a los porcentajes de preescolares y escolares según los niveles de vitamina A, los primeros muestran una deficiencia de 2.8% (en 1996 era de 8.7%) y los escolares de un 2.1%.

Un 80.6% de contenido de vitamina A que consumen los costarricenses se obtiene del consumo del azúcar fortificado, el restante 19.4% se obtiene de otras fuentes y alimentos. Es importante resaltar la participación responsable que LAICA ha tenido desde que el Ministerio de Salud propuso los alimentos fortificados en bien de la sociedad costarricense.

La Dra. Avila por su parte señaló la importancia de realizar alianzas público-privadas en donde el Ministerio de Salud, como entre rector de la salud, y las empresas privadas, como LAICA, han logrado trabajar de manera conjunta, implementando políticas en beneficio de toda la población.

La Encuesta Nacional de Nutrición 2008-2009 fue aplicada en 2.800 hogares de diferentes zonas del territorio nacional (seleccionados en forma aleatoria) e incluyó a preescolares, escolares, adolescentes, mujeres en edad fértil, mujeres adultas, hombres adultos y ciudadanos de oro.

¿Por qué es importante la vitamina A?

La vitamina A es un nutriente esencial para el ser humano.

- **Sistema óseo**: es necesaria para el crecimiento y desarrollo de los huesos.
- **Desarrollo celular**: esencial para el crecimiento, mantenimiento y reparación de las células de las mucosas, epitelios, piel, visión, uñas, cabello y esmalte de dientes.
- **Sistema inmune**: contribuye en la prevención de enfermedades infecciosas, especialmente del aparato respiratorio creando barreras protectoras contra diferentes microorganismos.
- **Sistema reproductivo**: contribuye en la función normal de reproducción, ayuda a la producción de esperma como así también al ciclo normal reproductivo femenino. Debido a su rol vital en el desarrollo celular, la vitamina A ayuda a que los cambios que se producen en las células y tejidos durante el desarrollo del feto se desarrollen normalmente.
- **Visión**: es fundamental para la visión, ya que el Retinol contribuye a mejorar la visión nocturna, previniendo ciertas alteraciones visuales como cataratas, glaucoma, pérdida de visión, ceguera crepuscular, también ayuda a combatir infecciones bacterianas como conjuntivitis.
- **Antioxidante**: previene el envejecimiento celular y la aparición de cáncer, ya que al ser un antioxidante natural elimina los radicales libres y protege al ADN.

Más cerca de nuestros clientes

Con la utilización de un sistema electrónico de pago para azúcar y melaza, en tiempo real, LAICA y el Banco Nacional agilizarán los trámites de los clientes que se abastecen de este producto en todo el territorio nacional.

Esto es posible gracias al convenio de conectividad, que permite el pago de azúcar mediante el servicio tecnológico BN Internet Banking.

Para Sandra Vega, Gerente de Mercadeo de LAICA, este servicio viene a convertirse en una herramienta fundamental para todos los clientes, "queremos que los compradores de azúcar y melaza puedan utilizar esta forma de pago, para brindarles seguridad y rapidez en la compra de nuestros productos".

En el caso del canal electrónico BN Internet Banking, una vez efectuado el pago en forma satisfactoria, el Banco Nacional mostrará en la pantalla a los clientes de LAICA una confirmación, la cual deberán imprimir para retirar su compra en el Centro de Almacenamiento y Distribución de LAICA de su preferencia.

Esta es una forma muy fácil y segura de cancelar su compra, pues el cliente se beneficia de no hacer filas, ni transportar valores; ahorrando tiempo y dinero.

"Mediante los convenios de conectividad, el Banco Nacional contribuye al desarrollo del país, pues en este caso, los ingresos generados por LAICA, por la venta del azúcar, son distribuidos equitativamente entre los más de 12 mil productores de caña y 15 ingenios azucareros del país, además de que se moderniza y agiliza la agroindustria cañero azucarera y los negocios de los clientes que requieren de este importante producto", expresó Manrique Chacón, Director Corporativo de Estrategia Comercial del Banco Nacional.

LAICA

Sistema de Proformas en Línea

Cristina Arias
Comunicación

Productores visitan el Centro de Operaciones El Coyol

Más de 400 productores de caña, pertenecientes a las zonas de Grecia, San Ramón, Guanacaste, Puntarenas y Pérez Zeledón, visitaron el Centro de Operaciones El Coyol, durante los meses de octubre, noviembre y diciembre.

Con una bienvenida por parte del Director Ejecutivo de LAICA, Edgar Herrera Echandi y la colaboración del personal de Operaciones, Calidad, Salud Ocupacional y Mercadeo, se ha logrado hacer de estas visitas una interesante experiencia para todos los productores.

Los productores atendieron a las explicaciones del Director Ejecutivo de LAICA, Edgar Herrera Echandi, quien enfatizó en la "necesidad de fortalecer al sector Cañero Azucarero Costarricense, para continuar con el desarrollo y el progreso de todos los que conforman la industria". ▼

Positivamente impresionados estuvieron los productores de Grecia y San Ramón, a las explicaciones dadas por el Jefe de Almacenamiento y Distribución del C.O El Coyol, Carlos Valverde Rojas. ►

El Jefe de Producción de la Planta de Empaque Doña María y Mezclas Físicas, Mauricio Mora Bermúdez, presentó detalladamente cada uno de los productos que LAICA tiene a disposición, tanto del mercado nacional como internacional. ◄

En la Planta de Azúcar Líquido, Maynor Bolaños y Alexander Mata explicaron el proceso de elaboración de este novedoso producto. ►

LAICA somos todos

Luisa Porras Villareal

39 años de trabajar en LAICA

"Todo lo he hecho con mucho cariño"

Responsabilidad, calidad y entrega, son las palabras que describen a una mujer muy especial, no sólo por su personalidad sino por lo que ha dejado en la memoria de todos aquellos que la conocen.

Hablamos de nuestra compañera Luisa Porras Villarreal, la colaboradora que cuenta con más años de laborar para la Liga Agrícola e Industrial de la Caña de Azúcar (LAICA).

Su caminar firme confirma la convicción con la que doña Luisa toma cada uno de los proyectos de su vida. Y uno de ellos, sin dudarlo, fue la consolidación del Laboratorio de LAICA.

"Ingresé porque buscaban estudiantes para ver si nos interesaba trabajar aquí y desde que fui a la entrevista me contrataron", afirma con gran satisfacción doña Luisa.

Y LAICA no se equivocó al ingresar a doña Luisa a la organización. Primero, porque era una mujer joven con muchas ganas de trabajar y segundo porque su forma de ser logró consolidar uno de los proyectos más importantes de LAICA, el Laboratorio de Calidad.

"Al principio mi tarea se centró en el análisis de suelos, ahí estuve como dos años. Después hubo una reorganización y asumimos también el estudio del azúcar crudo".

"Cuando se creó DIECA se le asignó el análisis de suelos y foliares y en el Laboratorio Central quedó lo que era el análisis del azúcar crudo, para la exportación. Recuerdo que como no existía la Terminal de Punta Morales, el azúcar crudo se empacaba en sacos y se exportaban por Limón y Puntarenas".

Esas memorias refuerzan la juventud y ahínco con las que doña Luisa ingresó a LAICA, quien fue testigo de los cambios que se han plasmado en esta organización. "Cuando yo entré solo había un Gerente General y algunas jefaturas, no se parece a la estructura con que se cuenta actualmente".

Testimonio del cambio

Después de la construcción de la Terminal en Punta Morales se vio la necesidad de crear un laboratorio para seguir analizando ahí mismo el azúcar crudo de exportación y fue entonces que doña Luisa asumió una nueva tarea: velar por la calidad del azúcar blanco.

"En 1987 comenzó a regir la norma de azúcar blanco, con todas las especificaciones. Fui jefa de la parte de control de calidad y hasta asumí el trabajo con el grupo de inspectores, me tocaba hacerles los horarios, a qué ingenios iban a trabajar, entre otras tareas".

Es evidente que doña Luisa siempre estuvo en disposición para asumir cualquier reto que se le presentara. "Una parte de mi vida ha quedado en LAICA, le he dado 39 años a esta organización, me he dedicado a este Laboratorio".

Prueba de estas palabras es la entrega que siempre ha mostrado. Algunos proyectos personales sin terminar y varios sueños de su vida, se vieron atropellados por su innegable sentido de la responsabilidad.

"Trabajábamos todo a mano, no había computadoras, por lo que se necesitaba ser muy ordenado y trabajador, para tener un mayor control. A LAICA siempre la he tomado con mucha dedicación y por quedarme en las noches para dejarlo todo listo, tuve que abandonar en varias oportunidades mis estudios", cuenta doña Luisa.

Pero, aunque hay un tono de nostalgia sus ojos revelan una fuerte identificación con la empresa que ella llama su segunda casa. "Si hubiera sido interesada o con alguna ambición desmedida, seguramente hubiera logrado hasta otro puesto pero para mi, lo importante siempre ha sido y será hacer las cosas con cariño, que lo que se tenga que hacer se haga bien".

Y ese esfuerzo fue premiado con gran satisfacción, cuando el Laboratorio Central de LAICA llevó a cabo el proceso de acreditación, bajo la Norma ISO/IEC 17025:2005. Este proceso fue parte de sus responsabilidades.

"Definitivamente este esfuerzo de la acreditación subió mucho la categoría del Laboratorio y puedo decir con gran satisfacción que estuve en ese proceso y lo logramos concluir, gracias al cariño con el que lo hicimos".

Doña Luisa es un ejemplo de sacrificio y entrega para LAICA, por lo que se constituye en un gran modelo a seguir, para que las nuevas generaciones aprecien el verdadero valor del trabajo.

Cristina Arias
Comunicación