



Central La Pastora @C_lapastora @C_lapastora

ENERO DE 2021

AÑO 30 ETAPA VIII

DEPÓSITO LEGAL
PP: 199901LA305

Central La Pastora inició zafra en honor a los productores

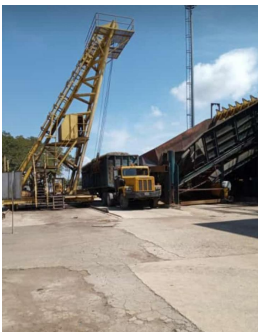
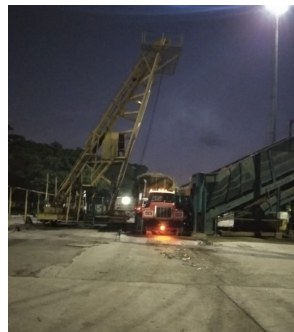
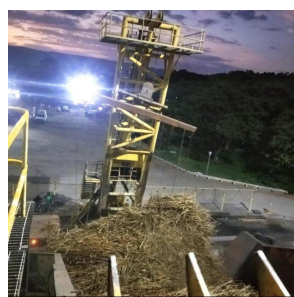
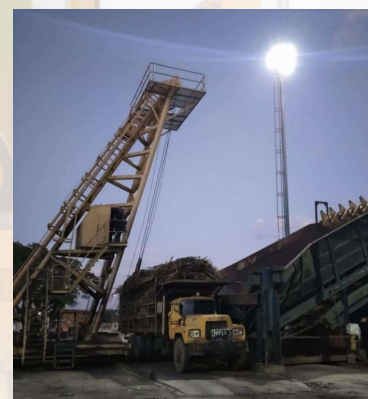
Convencidos de que los grandes hombres se forman en medio de las adversidades, la familia azucarera de Central La Pastora, celebra el inicio de la zafra 2021. El primer reto superado de este año ha sido el arranque de la molienda, etapas en el que transformarán la caña para que, después del exhaustivo e interesante proceso productivo, se convierta en el grano que endulza los hogares venezolanos, Azúcar La Pastora.

En horas de la noche del jueves 28, se procedió a la primera quema de caña, la cual tuvo lugar en la Hacienda Santas Unidas, posteriormente se realizó la cosecha y traslado a la planta, donde fue recibido el primer camión en horas de la mañana del viernes 29 de enero, dando inicio a la molienda a las 7:45pm.

Son más de 200 productores entre los estados Lara, Yaracuy, Portuguesa y Trujillo, quienes arriman sus cañas a la azucarera torrense.

Innumerables han sido las dificultades a las que se ha enfrenta la industria azucarera en Venezuela; sin embargo, Central La Pastora demuestra la calidad de su gente, el talento azucarero, quienes han hecho posible escribir otra página en la historia de la producción de azúcar.

De esta forma, arrancó oficialmente la molienda para dar así inicio a la zafra 2021, dedicada especialmente a los productores por su aporte, constancia y dedicación a la agroindustria venezolana; apostando así a un mismo propósito llamado Venezuela. En Central La Pastora Estamos convencidos de que #SaldremosAdelante.



Florencio de Jesús Pérez 40 años de historia azucarera

Florencio de Jesús Pérez nació en Barbacoas el 13 de marzo de 1.958, hijo de Adelina del Carmen Pérez Pérez y Juan Cristóbal Pérez, es el segundo de 6 hermanos, Graciano, Tomás, Vicenta, Marcolina, y Gregorio. Llega a La Pastora a la edad de 10 años, gran parte de su infancia la transcurre en esta dulce tierra, lo cual le permitió establecer grandes lazos de amistad con quienes hoy son sus compañeros de trabajo, Florencio se une a María Torres con la cual forma una gran familia recibiendo como a sus hijos a Reneidy, Sandy y Bernardo, quienes forman parte de este gran equipo azucarero como Operador de Mesa de Caña y Soldador de Masas en el área de molinos, en el año 1.991, la vida le da la satisfacción de recibir a su primogénito, Jorge Luis, el cual se formó como Aprendiz INCES en nuestro Centro de Formación Central La Pastora y se desempeñó posteriormente como Operador de Máquinas y herramientas en el taller mecánico. En el año 1.994 nace Fernando Jesús y Frank Manuel en el año 1.999, trabajadores activos en la empresa como Operador de Chainet y Electroinstrumentista.

Ingreso a C.A. Central La Pastora el día 12 de enero de 1.981 como Ayudante de Mecánica, por su gran capacidad y entrega es promovido como Mecánico de II y en el año 1.988 como Mecánico de Molinos. Luego en 1.990 pasa a desempeñarse como Mecánico de I, funciones que asumió con gran liderazgo y dominio técnico para este proceso medular como lo es la extracción de jugo, proyectándose como Especialista

Mecánico de Molinos en el año 1994. Una larga trayectoria marca el camino de Florencio en C.A. Central La Pastora, maestro de muchas generaciones en los procesos de mecánica, hoy por hoy sus alumnos son Jefe de Extracción de Jugo, Supervisores, Especialistas, Mecánicos y Operadores entre otros.

Florencio formó parte de la I Promoción de Sexto grado del Centro de Formación INCES de Central Pastora, con una excelente calificación de 20 puntos.

En ocasión al inicio de la zafra 2021, quisimos rendir homenaje a este gran hombre que ha dejado huellas intachables a lo largo de los años, que ha demostrado con su experiencia y amor por su trabajo, que no hay adversidad que no se supere, cuando haces las cosas con empeño, ese es Florencio de Jesús, conocido cariñosamente en la empresa como "Culebra", motivo por el cual compartimos la opinión de sus compañeros de trabajo:

Ing. Rodolfo Balbis, Superintendente de Maquinaria: "Florencio es un ejemplo de dedicación, constancia y compromiso con su trabajo y con la empresa, ha sido un ejemplo para muchas generaciones de mecánicos y operadores en el área de extracción de jugo, factor clave de las nuevas generaciones en este importante proceso de la industria azucarera"

T.S.U Raynier Dávila, Jefe de Extracción de Jugo: "Florencio es un digno representante de los valores de la empresa, un gran baluarte, es un líder natural que mueve al equipo hacia el logro los objetivos,



personas como Culebra se conocen muy pocas, su experiencia marca la diferencia, logrando así la eficiencia que engranan y ponen en movimiento los equipos para extraer el mejor jugo de la caña de azúcar"

Ángel Mendoza, Soldador: "Es como un Maestro, he aprendido muchas cosas de él, demasiadas cosas, es buen compañero y buena persona, incluso lo llamo el Maestro y el Señor Florencio se siente orgulloso por ello"

Cesar Colombo, Mecánico II: "Florencio para mí es mi segundo Padre, él me ha enseñado de las cosas buenas y malas de la vida y en el trabajo somos grandes compañeros, me enseñó la gramilación de los molinos, medidas, ajustes, trazados, además me enseñó a ser un trabajador responsable.

Victor Álvarez: "Florencio representa una escuela en el área de

molinos, es poseedor de todos los conocimientos de los procesos mecánicos de extracción de jugo, es la personificación de la responsabilidad, muy educado"

Ignacio Oviedo: "Florencio representa para mí un gran mecánico, gracias a su conocimiento, experiencia y dedicación tenemos las mejores zafras con eficiencia en los molinos"

Para todos Florencio representa un gran formador, humilde y noble, es ese silencio que hace eco con su presencia, marcada por su gran sentido de honestidad, responsabilidad y respeto, características que lo hacen merecedor de la mención Maestro Azucarero, cargo que desempeña con aquilatada experiencia en el departamento de extracción de jugo.

Josmelia Lisbeth Vargas Diaz





Pastorita Cocina

Café frappé mocca



Preparación

Ingredientes

- 1 TAZA DE LECHE ■
- 1 TAZA DE ARROZ ■
- 1 TAZA DE LECHE CONDENSADA ■
- 1 TAZA DE LECHE EVAPORADA ■
- 1½ LITRO DE AGUA ■
- ½ TAZA DE AZÚCAR LA PASTORA ■
- ESENCIA DE VAINILLA AL GUSTO ■
- UNA PIZCA DE SAL ■

Debe dejar de remojo el arroz por 24 horas, transcurrido ese tiempo, escurrimos el arroz, y colocamos a calentar el agua hasta que hierva, añadimos el arroz y dejamos cocer durante 30 o 40 minutos. Retiramos del fuego y dejamos que enfrie.

Una vez frío, lo añadimos al vaso de la licuadora junto con la esencia de vainilla, la leche, el azúcar y la pizca de sal y batimos muy bien hasta que todo esté bien

integrado. Prueba la chicha antes de servirla para probar el dulce, si deseas puedes añadir más.

¡Listo para servir!

SI QUIERES COMPARTIR UNA DE TUS RECETAS EN PASTORITA COCINA, ACÉRCATE A FUNDACIÓN LA PASTORA Y DA A CONOCER TU TALENTO PARA LA REPOSTERÍA

Talento Azucarero protegido del Covid-19

En la misma dinámica del protocolo de bioseguridad, desde el inicio de la pandemia en Venezuela, en febrero de 2020, Central La Pastora garantiza la seguridad y salud de todos sus trabajadores y quienes de alguna manera forman parte del proceso azucarero, a través de las medidas de protección; sin dejar de lado el apoyo a sitios estratégicos de la comunidad con jornadas de desinfección y dotación de insumos.

Con frecuencia Central La Pastora aplica encuestas a sus trabajadores con el fin de conocer si se sienten seguros en sus puestos de trabajo, arrojando positivos resultados. Esto debido a que la empresa se encuentra permanentemente en la aplicación de medidas que permitan reducir los riesgos del contagio del Covid-19 y así poder garantizar el bienestar de la gente dulce y con ello la continuidad en el proceso productivo de la elaboración de azúcar.



Política de Calidad

(CALIDAD-INOUIDAD-AMBIENTE)

C. A. Central La Pastora satisface a sus clientes entregando productos inocuos de excelente calidad, derivados de la caña y el azúcar, cumpliendo los requisitos aplicables.

Para ello la empresa se fundamenta en:

Asegurar la competencia de los trabajadores

Mejorar continuamente el Sistema de Gestión de Calidad

Fortalecer alianzas con los proveedores de caña de azúcar

El manejo óptimo de sus operaciones y recursos, minimizando el impacto ambiental



DIRECTORIO

Fundación La Pastora

PRESIDENTE:
Gerardo Riera
VICE PRESIDENTE
Claudia Godoy
DIRECTORES
Daniel Madrid
Pablo Zubillaga
Josmelia Vargas
DIRECTORES SUPLENTE:
Raquel Castillo de Zubillaga
Carlos Linarez
Lucia Gil

El Pastoreño

DIRECTOR/EDITOR
Daniel Madrid Briceño
CONSEJO DE REDACCIÓN
Gerardo Riera Herrera
Claudia Godoy
Annilexis Loyo
Marietta Cañizalez
María Castro
Ayelin Gómez
Josmelia Vargas

DIAGRAMACIÓN

José Ochoa
0414-5384112
Carrera Panamericana, Km. 495
La Pastora Municipio Torres, Edo. Lara
Telf.: (0251) 4000555
Apartado Postal No. 24-Carora3040
dmadridb@gmail.com
griera1966@gmail.com

Síguenos en:



@C_LaPastora

Central La Pastora

c_lapastora

En 2021 Saldremos Adelante

La familia de Central La Pastora dio la bienvenida al año 2021, con el lanzamiento de la Campaña "Saldremos Adelante", con el propósito de incentivar el sentido de pertenencia en los trabajadores.

La dinámica consistió en la difusión de mensajes en relación al aporte que realiza laboralmente la compañía azucarera,

reflejando a través de cifras el impacto de la organización en el municipio y en la vida de los involucrados en la producción de azúcar.

Dichos textos, estuvieron acompañados de la etiqueta #SaldremosAdelante y frases motivadoras como ejemplo de que el 2021 será un año de superación.



Activados con AmbLeMa

Comienza un nuevo año y con este un lapso de estudios. Con la afirmación "Un buen proyecto es un buen plan", este 11 de enero iniciaron las actividades escolares en el Colegio Fe y Alegría Pedro Felipe Montes de Oca La Pastora y en la Escuela Ezequiel Zamora El Trentino del Estado Trujillo, ambas inscritas en el proyecto AmbLeMa.

AmbLeMa en pro de preservar el Ambiente comienza el II Lapso con el tema:

El Planeta hay que salvar, del cual derivan las siguientes actividades.

- Canción Ecológica
- Pendón Reciclado
- Reciclaje de papel
- Fiche ecológico
- Experimentos: Agua que no cae, pupitres ecológicos, pegamento ecológico
- Escoba con botella.

- Estrategias. Continuación de los registros de

hogares AmbLeMa: realiza las estrategias lecturas, matemáticas y ambiente en los hogares

- Concurso Papagayo, se hará seguimiento al docente inscrito en este programa patrocinado por el Banco Provincial.

- Plan semanal de ambiente, se enviarán las actividades para que los estudiantes las realicen con material reusable.

- Plan semanal de lectura, "Hora "LE" todos a Leer a diario.

- Plan semanal de matemáticas Hora "Ma" y Lógica Matemática, se enviarán las actividades a los estudiantes, para que aprendan todas las operaciones básicas de las matemáticas.

Otra de las actividades de inicio de año AmbLeMa, es el Encuentro de **Coordinadores Alineados 2021**, que tendrá lugar en la Hacienda

Guaquira Del Estado Yaracuy, los días 28, 29 y 30 de enero, donde cada coordinador podrá contar sus experiencias y así profundizar los temas del II y III lapso, esto con el fin de que luego los participantes transmitan la información a los docentes de cada institución.

