marzo 2017

ICIDCA

Boletín ICIDCA

Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar

Sus opiniones, sugerencias y colaboraciones serán bien recibidas. Puede escribir a: leslie.garcia@icidca.azcuba.cu

Tabla de contenido

Quehacer institucional

* Presentación de publicaciones digitales de la Casa editorial ICIDCA
* Premio Academia de Ciencias de Cuba
* Evento "La Mujer creadora 2017"
* Acreditación de LEYCAL
* Evento municipal "La mujer economista"
* Balance anual del Consejo Científico Central

Anuncio

* XIV Congreso Internacional sobre Azúcar y Derivados. Diversificación 2017(acceder a través del sitio web http://www.icidca.azcuba.cu/diversificacion-2017/)

La industria azucarera en la historia

* La Época de Oro de la Agroindustria Azucarera Cubana

Noticias

* En Ciego de Ávila marzo decide la zafra
* Destacan colectivos en la zafra azucarera
* Llegó Sancti Spíritus a las 100 000 toneladas de azúcar
* Fábrica de tableros rebasó la resaca

Revista ICIDCA

* Producción de lipasa a través de la fermentación por adhesión a superficies

Proyecto

* Proyecto 622:Ampliación y conservación del banco de cepas del ICIDCA

Presentación de publicaciones digitales de la Casa editorial ICIDCA

Colaboradora: Hermys Rojas Núñez

La Casa editorial ICIDCA presentó, el día 2 de marzo, en el museo del municipio San Miguel del Padrón, las dos más recientes obras de su rica y amplia colección editorial: el libro digital "Patrimonio Científico del nuevo ICIDCA. Una contribución al desarrollo de la industria azucarera y de los derivados". (Primera parte) y el también libro digital "Colección Digital ICIDCA sobre los Derivados de la Caña de Azúcar- 50 Años".

El Dr. Oscar Almazán del Olmo tuvo a su cargo ambas presentaciones, a las que asistieron varios autores de las obras, especialistas de la Editorial ICIDCA y prestigiosos investigadores del instituto, el Dr. Luis O Gálvez Taupier, el Dr. Amaury Álvarez Delgado, la Dra. Marianela Cordovés Herrera y el Dr. Reinaldo Fraga Vidal etc. Nos acompañaron también la Lic. Caridad Oramas Venegas, directora municipal de Cultura, y trabajadores de dicho museo.

La obra "Patrimonio Científico del nuevo ICIDCA. Una contribución al desarrollo de la industria azucarera y de los derivados". (Primera parte)", obtuvo el premio de la Academia de Ciencias de Cuba correspondiente al año 2016 en Ciencias y Técnicas y es el resultado de 5 años de labor sistemática de 33 autores y 141 colaboradores. En 9 partes y 71 capítulos, recopila de forma coherente y contextualizado a la actualidad económica cubana, más de 50 años de trabajo de I+D+i del ICIDCA, el ICINAZ y el Cuba-9, recoge 804 documentos originales, que incluyen monografías, informes de investigación, proyectos, tesis doctorales y de maestría, artículos científicos, compendios, etc., y ofrece 2653 referencias bibliográficas.

Por su parte la "Colección digital ICIDCA sobre los derivados de la caña de azúcar – 50 años", está dedicada a celebrar el medio siglo de la revista emblemática de nuestro instituto; es el producto de la devoción, el profesionalismo, la ejemplar y original vocación creativa de la Lic. Aurora Martín, que la concibió y elaboró. Contiene 50 volúmenes, 34 números y 1171 artículos, publicados desde 1967 hasta el 2015.

El acogedor y favorable clima científico-literario existente en esa actividad posibilitó, un breve pero muy rico intercambio entre los asistentes acerca de la labor editorial y las perspectivas de esta en el futuro a corto, mediano y largo plazo, sobre el criterio, de que los resultados de la Casa editorial ICIDCA, son un valioso y poderoso componente de la cultura del municipio San Miguel del Padrón.

Premio Academia de Ciencias de Cuba

Colaboradora: Hermys Rojas Núñez

El 4 de marzo de 2017, en el Pleno de la Academia de Ciencias de Cuba se acordó conceder el Premio de la ACC 2016 en Ciencias Técnicas, al libro digital "Patrimonio Científico del Nuevo ICIDCA. Una contribución al desarrollo de la industria azucarera y de los derivados" (Primera parte). (ISBN: 978-959-7165-52-1)
La calidad, originalidad y creatividad de esta obra, la hicieron merecedora de este reconocimiento, que es hoy el premio de mayor envergadura en el entorno científico cubano.

Felicidades a todos los involucrados por este nuevo logro de su labor científica

Autores principales:
Oscar Almazán del Olmo
Eduardo Casanova Cabeza
Luis Gálvez Taupier
Jorge Lodos Fernández
Nancy Fernández Rodríguez
Alejandro Abril González

Otros autores

1. Agustín Cabello Balbín
2. Miguel A. Otero Rambla
3. Grizel Delgado Arrieta
4. Roxana García Gutiérrez
5. Aracelia Hernández Gutiérrez
6. María A. Brizuela Herrada
7. Ofelia Carvajal Cabo
8. Tirso Sáenz Coopat
9. Eulalia J. Gómez Santiesteban
10. Rosa Ma. Álvarez Fontela
11. Grisel M. Ortega Arias-Carbajal
12. José Villar Delgado
13. María E. Díaz de Villegas
14. Yaniris Lorenzo Acosta
15. Felipe Eng Sánchez
16. Julio F. Santo Tomás Valdés
17. Guillermo Néstor Arias Polo
18. Carmen Amarilys Guevara Rodríguez
19. Alfredo Torres Fernández
20. Juan Fernández Rodríguez
21. Agustín Sánchez Ortega
22. Marianela Cordovés Herrera
23. Raúl Costales Sotelo
24. Aurora Martín González
25. Hermys Rojas Núñez
26. Leslie García Marty
27. Asela Reyes Martín
28. Marlén Alfonso Lorenzo
29. Rubén Mondui González
30. Eduardo Ramos Lorenzo
31. Julián Rodríguez López
32. Josefa Hormaza Montenegro

Acosta, S.; Alegret, I.; Almeida, G.; Almenares, C.; Altuna, B.; Álvarez, X.; Argudín, M.; Arrascaeta, A.; Bambanaste, B.; Batille, E.; Bell, A.; Bello, B.; Biran, K.; Biart, J.R.; Blanco, G.; Brown, A.; Bueno, G.; Cabrera, Y.; Campo, F.; Camps, D.; Canales, M.; Castañeda, J.; Castellano, M.E.; Castellanos, D.; Castillo, G.; Castro, M.; Chopiec, V.; Cruz, R.; Cuervo, R.; Curbelo, A.; De la Vega, E.; Delgado, M.; Díaz, I.; Díaz, A.; Domenech, F.; Fabré, C.; Falcón, F.; Fariñas, A.; Fernández, M.T.; Fernández, N.; Fernández, R.; Fernández, R.; Ferrer, Y.; Figueroa, V.; Fraga, R.; Frías, A.; Fridman, P.; Fumero, M.E.; Galbán, I.; Galindo, J.; García, A.; García, C.; García, L.; García, T.; Gastón, C.; Gómez, D.; Gómez, R.; E.; Gómez, M.; Gómez, V.R.; González, M.; González, R.; González, G.; González, F.; González, L.; González, M.D.; González, N.; González, T.; Guerra, M.; Guevara, Y. ; Guillermo, A.; Gutiérrez, P.; Gutiérrez, I.; Hernández, Z.; Hernández, M.; Hernández, R.; Harryman, M.; Janigova, O. Januszkiewicz, O.; Klibansky, M.; La Serna, N.; Leal, D.; Leal, J.; Leal, M.C.; Leal, Z.; Leal, M.; León, M.; León, E.; León, J.A.; Lines, G.; Lois, J.; López, M.; Lopujá, V.; Lorenzo, Y.; Mancebo, A.; Martínez, A.; Martínez, J.A.; Martínez, M.; Martínez, O.; Martínez, R.; Mejías, R.; Michelena, G.; Montano, R.; Morales, S.; Morera, R.; Muñiz, R.; Namer, I.; Naranjo, M.E.; Navarro, D.F.; Negrete, M.; Noa, H.; O´Relly, B.; Abaya, M.C.; Oduardo, O, Oña, M.A.; Ortega, G.; Paz, L.; Perdomo, A.; Perera, P.; Pérez, J.L.; Pérez, P.; Pérez Sanfiel, F., Pérez, H.; Pérez, O.; Pérez, J.R.; Perlac, J.; Pozo, L.; Ravelo, S.; Revilla, J.L.; Reyes, A.; Ribas, M.; Rodríguez, H.; Rodríguez, R.; Rodríguez, O.; Rodríguez, A.; Rodríguez, M.; Rodríguez E.; Rodríguez, J.A.; Rodríguez, Y.; Rojas, L.; Romero, A.; Rostgaard, L.; Ruiz, N.; Saavedra, F.; Sabatier, J.; Salermo, M.; Sandar, M.A.; Santiesteban, C.M.; Saura, G.; Serantes, M.; Serrano, P.; Socarrás, T.; Soriano, J.; Stefanova, M.; Suárez Rivacoba, R.; Suárez, G.; Suárez, R.; Torres, O.; Torres, B.; Triana, C.; Triana, O.; Trujillo, M.; Urrutia, J.A.; Valdés, E.; Valdés, J.L.; Valdés, A.; Valdés, I.; Valencia, R.; Varona, J.; Vasallo, M.C.; Velázquez, M.; Villa, P.; Villar, J.; Viñals, M.; Wagner,J.R.; Wilson, T.; Wong, M.; Yánez, E.; Yánez, I.; Zayas, O.

Academia de Ciencias de Cuba

Propuestas al Pleno:
Premios Nacionales a los resultados de la investigación científica

AÑO 2016

D I C T Á M E N E S

Pleno de Marzo de 2017

Patrimonio científico del nuevo ICIDCA

Entidad ejecutora principal: Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar[1]

Autores principales: Oscar Agustín Almazán del Olmo[1]; Eduardo Casanova Cabeza[1]; Luis Orlando Gálvez Taupier[1]; Jorge Tomás Lodos Fernández[2]; Hortensia Nancy Fernández Rodríguez[3]; Alejandro Julio Abril González[1]

Otros autores[1]: Agustín Cabello Balbín; Miguel A. Otero Rambla; Grizel Delgado Arrieta; Roxana García Gutiérrez; Aracelia Hernández Gutiérrez; María A. Brizuela Herrada; Ofelia Carvajal Cabo; Tirso Sáenz Coopat; Eulalia J. Gómez Santiesteban; Rosa Ma. Álvarez Fontela; Grisel M. Ortega Arias-Carbajal; José Villar Delgado; María E. Díaz de Villegas; Yaniris Lorenzo Acosta; Felipe End Sánchez; Julio F. Santo Tomás Valdés; Guillermo Néstor Arias Polo; Carmen Amarilys Guevara Rodríguez; Alfredo Torres Fernández; Juan Fernández Rodríguez; Agustín Sánchez Ortega; Marianela Cordovés Herrera; Raúl Costales Sotelo; Marlén Alfonso Lorenzo; Julián Rodríguez López; Rubén Mondui González; Eduardo Ramos Lorenzo; Ramón Consuegra del Rey; Aurora Martín González; Hemys Rojas Núñez; Leslie García Marty; Asela Reyes Martín

Otras entidades participantes: [2]Empresa ZERUS S.A., AZCUBA, [3]Oficina Nacional de Normalización, ONN

El resultado que se presenta, patrimonio de inobjetable importancia e impresionante valor material, es una valiosa y original obra científica en forma de libro, de adecuada integralidad en sus 9 partes, que ofrece de manera coherente la sabia del conocimiento científico con la experiencia y habilidad del saber hacer, y la riqueza que se obtiene cuando se logra concatenar eficientemente la ciencia básica y la aplicada. Impacta su aporte en la organización, integración y rescate de un importante conocimiento científico, que en 71 capítulos, presenta adecuadamente referenciadas tesis doctorales, memorias, revistas, libros, monografías e informes de investigación, elaborados por los autores, durante más de 50 años en la I & D y la innovación tecnológica, en las 3 instituciones ejecutoras, el Instituto Cubano de Investigaciones Azucareras, ICINAZ; la Empresa de Investigación-Producción de derivados del bagazo, CUBA 9 y el Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar, ICIDCA; actualmente unificadas en este último. El colectivo de autores agrupa autoridades de primer nivel en los diferentes temas y profesionales del equipo editorial de información científico-técnica del ICIDCA, que aportan valor a la obra con la habilitación al texto de hipervínculos que aseguran la lectura y la búsqueda de una útil bibliografía complementaria. El conocimiento acumulado en la rama del azúcar y sus derivados, tiene impacto sobre la economía nacional, impacto científico-técnico, sobre el medio ambiente, social y además en la formación del capital humano en esta rama del saber. Es fundamental la contextualización de estos saberes a los retos económicos y productivos del país, al tiempo que brindan un amplio caudal de información que satisface intereses académicos y productivos para el futuro a corto, mediano y largo plazos. Constituye una revalorización enriquecedora, con el respaldo de la visión crítica de los autores que aportaron el impacto de sus saberes en el contexto actual, con orientación a las necesidades que demanda el perfeccionamiento del modelo económico cubano.

Evento "La Mujer creadora 2017"

Colaboradores: Juana Chanfón Curbelo
Mauricio Ribas García
Carlos Peña Velázquez

El Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña (ICIDCA), realizo el Evento de La Mujer creadora entre los días 23 y 24 del presente mes. Un espacio donde las féminas del instituto reflejan su quehacer a través de las conferencias sobre temas libre o mediante artes manuales y culinarios. En dicho evento participaron un total de 13 trabajos, de ellos se premiaron 9 entre las modalidades.

Modalidad Artesanía

Jurado

*Magdalena Lorenzo
*Indira Álvarez
*Orly López

Trabajo premiado

Mención
Autora: Idalmis Curbelo
Título del trabajo: Bonsai primaveral

Modalidad Culinaria:

Jurado

*Caridad Acosta
*Yanet Romero
*Juana Chanfón

Trabajos premiados

1er. lugar
Autora: Yamila Angulo
Título del trabajo: Flan de gelatina con sabor a piña

2do. lugar
Autora: Idalmis Curbelo
Título del trabajo: La silueta

3er.lugar
Autora: Magdalena Lorenzo
Título del trabajo: Leche frita a la cubana

3er.lugar
Autora: Emilia Carrera
Título del trabajo: Salpicón de picadillo de pollo a la criolla

Modalidad Ciencia y Técnica

Jurado

*Antonio Bell
*Mauricio Ribas
*Yohana de la Hoz

Trabajos premiados

1er. lugar
Autora: Marta González
Título del trabajo: Analísis del cumplimiento de la ejecución física y financiera de los proyectos de investigacion en el instituto en el 2016

2do. lugar
Autora: Ana Lidia González
Título del trabajo: Una vida dedicada a nuestra industria

2do.lugar
Autora: Mariset Silvera
Título del trabajo: La presencia de la mujer en ICIDCA

3er lugar
Autora: Hermys Rojas
Título del trabajo: Hijas de generales

3er lugar
Autora: Alejandra Sánchez
Título del trabajo:Adecuación del método de Lane y Eynon a volumen constante para la determinación de reductores y sacarosa real en miel B

Acreditación de LEYCAL

Colaboradora: Alejandra Sánchez Herrera

El 10 de marzo del presente año se recibió la notificación oficial del resultado de la III Etapa del proceso de acreditación del Laboratorio de ensayos y calibración en los alimentos (LEYCAL), que concluyó el 6 de marzo de 2017 con el Otorgamiento de dicha condición, por decisión del Órgano Nacional de Acreditación de la República de Cuba, en los ensayos debidamente testificados, relacionados en la siguiente tabla, que será válida por 4 años consecutivos si el sistema de calidad se mantiene conforme a los criterios de auditorías, las políticas y la ISO/IEC 17025:06 , utilizadas para evaluar el estado de ésta actividad.

No.	Campo/ Producto	Denominación del método de ensayo	Norma nacional o internacional u otra documentación que ampara el ensayo/	Instalación donde se realiza el ensayo
1	Físico/ Azúcar	Determinación de la humedad en azúcar. Método Gravimétrico	Norma cubana NC: 81-2013	permanente
2	Físico/ Azúcar	Determinación de la humedad en azúcares blancos. Método Gravimétrico	Norma cubana NC: 381-2005	permanente
3	Físico-Químico/ Azúcar	Determinación de pol en azúcar. Método Polarimétrico	Norma cubana NC: 83-2013	permanente
4	Físico-Químico/ Azúcar	Determinación de color Fotocolorimétrico en una solución de azúcar crudo. Método Fotocolorimétrico	Norma cubana NC: 82-2013	permanente
5	Físico/ Azúcar	Determinación gravimétrica de partículas ferromagnéticas en azúcares	Métodos analíticos para azúcar crudo. Nov. 2006. C38 Pág. 190-191	permanente
6	Físico-Químico/ Azúcar	Determinación de color en una solución de azúcar blanco. Método Fotocolorimétrico	Norma cubana NC: 382-2005	permanente
7	Físico/ Azúcar	Determinación gravimétrica de insolubles en azúcar crudo,	Métodos analíticos para azúcar crudo. Nov. 2006. C21 Pág. 123-125	permanente

Evento municipal "La mujer economista"

Colaboradores: Yanet Romero Reyes
Hermys Rojas Núñez

En la Asociación Nacional de Economistas de Cuba (ANEC) del Municipio de San Miguel del Padrón, tuvo lugar, el 14 de marzo, el evento municipal "La mujer economista".
Por el Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar (ICIDCA) participó la trabajadora Yanet Romero Reyes, joven adiestrada de la Dirección Económica, con la ponencia "Análisis del costo del tratamiento de las Enfermedades Diarreicas Agudas en el Hospital Docente Guillermo Luis Fernández Hernández Baquero de Moa".
El jurado estuvo integrado por especialistas de la Dirección de Economía y Planificación de San Miguel del Padrón y de la ANEC provincial. La compañera obtuvo en su exposición la condición de destacada.

****

Balance anual del Consejo Científico Central

Colaborador: Mauricio Ribas García

El 1 de marzo de 2017 se celebró la reunión de balance del Consejo Científico Central del ICIDCA, en la Biblioteca Rubén Martínez Villena.

Participaron como el presidente del Consejo el Dr. C. Luis Gálvez Taupier y como invitada la Dra. C. Margarita Alfonso del CITMA provincial.

En esta ocasión se debatieron temas muy importantes para el trabajo científico del Instituto, entre los que se destacan el aumento del impacto y la visibilidad de la ciencia, el desarrollo de nuevas propuestas de proyectos de investigación, el mejoramiento del trabajo y el reconocimiento de la revista ICIDCA sobre los derivados de la caña de azúcar, el incremento de la colaboración nacional e internacional, la compatibilización del trabajo de los servicios con el desarrollo de las publicaciones científicas y los estudios de doctorado, y la divulgación de los resúmenes de los trabajos que obtuvieron premios y obras de la vida.

En el marco de esta actividad, la delegación del CITMA de La Habana otorgó al instituto un reconocimiento por los aportes al desarrollo económico y social de la provincia en el año 2016.

La Época de Oro de la Agroindustria Azucarera Cubana

Dr. Oscar Almazán del Olmo

En enero de 1980, se inicia la Cuarta Etapa, al decidirse la unificación de la agricultura cañera con la industria azucarera en un solo organismo y se pone en marcha el proceso de creación de los Complejos Agroindustriales Azucareros.

Este período está caracterizado por la construcción de 8 nuevos centrales azucareros, que se proyectaron y ejecutaron sobre la base del aumento de los rendimientos agrícolas. Todos fueron diseñados para una capacidad de molida diaria de 6 900 toneladas de caña, tamaño de óptimo de planta para los requerimientos y escalas del país y basados en la tecnología azucarera cubana.

En el propio 1980 entran en operación dos nuevas fábricas; en el 1981, 1982, 1983, 1985 y 1986, una cada año, finalizando en 1990, con la puesta en operación del central Mario Muñoz, donde se aprovecharon las experiencias anteriores con real eficacia, pero fue Batalla de las Guásimas el primero que mostró la posibilidad de alcanzar las 100 mil toneladas de azúcar por zafra, que es la capacidad productiva de diseño de estas nuevas fábricas.

En la etapa, la industria azucarera está integrada por 156 fábricas de azúcar crudo y 15 refinerías de azúcar, una infraestructura agrícola de 1,7 millones de hectáreas de tierra, más de 8 mil kilómetros de vías férreas y 9 modernas instalaciones portuarias con capacidad diaria de exportación de 85 mil toneladas de azúcar crudo a granel.

Si bien en 1979 Cuba ocupó el segundo lugar en la producción mundial de azúcar, siendo la antigua URSS el primero y Brasil el tercero, en 1980, la enfermedad de la roya, obligó a demoler y fomentar un área significativa de caña, redujo la producción por debajo de los 7.0 millones de toneladas y cayó al tercer lugar, ocupando Brasil el primero y la desaparecida URSS el segundo. Pero ya en 1982, con una producción de 8.2 millones de toneladas se recupera el segundo lugar mundial, que se conserva hasta 1990.

En esta Cuarta Etapa, 1980-1990, la producción anual promedio de azúcar crudo es de 7,59 millones de toneladas, lográndose niveles superiores a los 8,0 millones de toneladas en 5 de las 11 zafras de período. El país mantiene su condición de mayor exportador de azúcar, cubriendo más de la cuarta parte de las exportaciones totales y más del 10% de exportaciones al Mercado Mundial.

En Ciego de Ávila marzo decide la zafra

Por: Héctor E. Paz Alomar **5 de marzo de 2017**

http://www.invasor.cu/criterios/12606-en-ciego-de-avila-marzo-decide-la-zafra

La zafra del crecimiento avileño acaba de entrar en el tercer mes del año. Hasta la fecha, la provincia de Ciego de Ávila se ubica en el primer lugar de los territorios que cumplen o sobrecumplen sus respectivos planes de producción de crudo.

Tres de sus fábricas: Primero de Enero, Ciro Redondo y Enrique Varona González, se han mantenido entre las cinco mejores del país; mientras la agrupación del Ecuador, que rebasa el 90 por ciento, se ha visto limitada por su balance energético.

Se dice fácil, pero, en honor a la verdad, es mucho el esfuerzo y el sudor derramado en algo más de tres meses de contienda, y, también, los escollos que han quedado atrás.

Históricamente en marzo, según los azucareros más veteranos, la caña ofrece sus más altas bondades, la más importante, entre otras, el alza en puntos porcentuales, que alcanza el rendimiento industrial.

Pero esa treintena de días trae, además, amenazas que devienen retos para la familia agroindustrial del patio; la persistente sequía que alimenta las candelas surgidas en los cañaverales o en áreas aledañas, asociadas a negligencias o descuidos como son: la quema de restos de cosechas sin tomar las medidas pertinentes, el arrojo de colillas de cigarros por personas indolentes, o el tránsito de vehículos no dotados de matachispas por caminos cañeros o guardarrayas.

Esos imponderables —y los trabajadores más experimentados lo saben— pueden ser paliados en buena medida. El lector, menos avezado en estas lides, se preguntará: ¿Cómo? Pues con el logro de moliendas altas y estables, evitando los incendios en las plantaciones, y tensando voluntades allí, en cada puesto clave de las industrias, en aras de alcanzar la mayor eficiencia posible en todos los indicadores.

Según precisa el ingeniero químico Miguel Lima Villar, "en cada campaña azucarera, el 31 de marzo constituye una fecha que puede dar significado —positivo o negativo— al desenvolvimiento final de la contienda, por el hecho de que lo logrado en producción y eficiencia en cada central, unidad de atención a productores cañeros, pelotones de combinadas, bases de camiones, en cada una de esa treintena de jornadas, pesa con determinación en los saldos conclusivos de la Zafra del crecimiento avileño, ya que el mes de abril, en la historia, representa el remate".

Ya ha transcurrido un trimestre de campaña, los días se tornan más calurosos, el cansancio comienza a hacer de las suyas, los medios industriales y de cosecha sienten el rigor de ese bregar... Entonces, hay que tensar todos los mecanismos: atención a hombres y mujeres, reforzar la emulación y, por ende, la estimulación a quienes más se destaquen; salirle al paso a las chapucerías y descuidos.

Los combates de esta singular guerra suben de tono. Igual lo hacen la voluntad férrea de los agroindustriales, mecanizadores y transportistas. Marzo es decisivo. Convertirlo en mes de victoria es la palabra de orden.

Destacan colectivos en la zafra azucarera

Por: Juan Farrell Villa **13 de marzo de 2017**

http://lademajagua.cu/destacan-colectivos-la-zafra-azucarera/

El pelotón de corte mecanizado KTP Batalla de Ideas, de la unidad básica de producción cooperativa (UBPC) Guáimaro, de Niquero, el Camilo Cienfuegos de la UBPC Ceiba Hueca Arriba, de Campechuela, y el también Camilo Cienfuegos de la cooperativa de producción agropecuaria de igual nombre, destacaron entre sus similares en el más reciente corte evaluativo de la emulación especial de la zafra azucarera en Granma.

Los colectivos sobrepasaron sus planes con altos indicadores de eficiencia productiva.

Además, sobresalieron las brigadas de macheteros Pablo Véliz y Elio Trincado, de las UBPC Jagua y Los Guayos, respectivamente, al cumplir la tarea diaria en la cosecha del 28 de febrero al 7 de marzo último.

También resaltaron los operadores del pelotón de preparación de tierra niquereño Roberto Ramírez Delgado y de combinadas KTP Carlos Manuel de Céspedes, de la unidad productora de caña (UPC) Arquímides Colina, de Bayamo.

Asimismo, fueron distinguidos los operadores de las máquinas Case, Yuri Ramón Torres Licea y Enrique Villa Ferrales, de la UPC Arquímides Colina, por derribar un millón de arrobas de caña.

El turno C, de Jorge Ortega, del Enidio Díaz; el A, de Francisco Calzada, en el Arquímides Colina; el B, de Julio Sarquis, en el Roberto Ramírez; el C,de Ernesto Benítez, en el Bartolomé Masó, y la brigada número dos de Felipe Jauriqui, merecieron el reconocimiento por su desempeño en el proceso industrial.

Igualmente, se estimularon los pelotones de corte mecanizado KTP Ernesto Guevara y de cosechadoras Case Invasión a Occidente, de Bartolomé Masó.

Llegó Sancti Spíritus a las 100 000 toneladas de azúcar

Por: José Luis Camellón **16 de marzo de 2017**

http://www.escambray.cu/2017/llego-sancti-spiritus-a-las-100-000-toneladas-de-azucar/

Con dos jornadas de adelanto en el programa Sancti Spíritus arribó a las 100 000 toneladas de azúcar, resultado productivo que coloca a la zafra más cerca del completamiento del plan, un empeño que se tensa cada vez porque empieza a agudizarse el impacto de la sequía sobre los campos y a mediados de semana el estimado de caña a moler reportaba un 93 por ciento.

Manuel Pérez Siberia, director de Operaciones de Zafra en la Empresa Azucarera Sancti Spíritus, declaró a la prensa que la campaña distingue por el sobrecumplimiento del rendimiento industrial, parámetro en el que la provincia de forma integral y el central Melanio Hernández, en lo individual, se colocan a la cabeza del país.

Acotó la fuente que en sentido general la eficiencia ha tenido un comportamiento favorable en ambas industrias y en esta recta final se requiere afianzar este indicador como una de las alternativas para compensar la caída del estimado agrícola.

Si por un lado la escasez de agua daña el estado vegetativo de los cañaverales, por otro el tiempo está a favor de la operación de corte y tiro, de ahí la necesidad de utilizar al máximo cada día de molida porque el calendario corre, resta un volumen de crudo por fabricar y el territorio está a punto de perder la ventaja en el plan, que llegó a sobrepasar las 6 000 toneladas y, hasta el jueves, era de poco más de 1 000.

En tal contexto la provincia ha decretado una jornada de trabajo intensivo con vistas a incrementar en cada central el abasto de caña y la molida, dos escalones esenciales para sacar mejor provecho a la materia prima aún en pie y evitar el alargamiento de las operaciones más allá del calendario tradicional de la zafra.

Se precisa también mejorar la estabilidad operacional en los centrales Melanio Hernández y Uruguay, porque aun cuando la zafra espirituana es de las mejores de Cuba exhibe un 17 por ciento de tiempo perdido, índice por debajo de la media del país, dado principalmente por afectaciones industriales.

Más allá de que las 100 000 toneladas representan una parte apreciable del plan de azúcar y de las posibilidades que mantiene la provincia de cumplir por décimo año consecutivo, la contienda con 11 062 toneladas, impuso récord de producción de miel-urea-bagacillo, compuesto dedicado a la alimentación animal.

Fábrica de tableros rebasó la resaca

Por: Ortelio González Martínez **23 de marzo de 2017**

http://www.granma.cu/cuba/2017-03-23/fabrica-de-tableros-rebaso-la-resaca

Luego de un dilatado proceso de rehabilitación y de pasar con éxito la fase de pruebas, la fábrica de tableros de bagazo Omar Jacinto Rosado Alonso, inició la producción de los primeros paneles, uno de los principales signos que en el territorio acuñan la recuperación de las producciones derivadas de la industria azucarera

Obras en construcción, específicamente viviendas, recibirán los beneficios de los aproximadamente siete mil metros cúbicos que aportará en la presente campaña, en la que ya tienen almacenadas casi 11 000 toneladas de ese residuo de la caña de azúcar.

Además del Primero de Enero, otros ingenios vecinos también contribuyen a garantizarle la materia prima, afirmó el ingeniero Onel Denis Álvarez, director de la fábrica, que estuvo paralizada durante más de una década. En el rescate de la planta tuvieron gran protagonismo trabajadores y especialistas, quienes pusieron de alta las tres desmeduladoras (separan de las fibras las partículas del bagazo), los conductores y otros equipos que intervienen en el proceso productivo.

La Omar Jacinto Rosado, erigida con tecnología de la antigua República Democrática Alemana, inició las producciones en 1983 y se mantuvo en acción por casi una década, hasta que fue reanimada para volver a paralizarse en el 2004.

Una de las fortalezas principales de esta industria es que el mayor aportador de la materia prima para la fabricación de tableros es el central Primero de Enero, ingenio que ocupa el primer lugar nacional en la emulación de zafra, entre los 54 involucrados en la actual contienda.

ICIDCA
sobre los derivados de la caña de azúcar
Volumen 50 No.1 enero-abril 2016
ISSN- 0138-6204

Producción de lipasa a través de la fermentación por adhesión a superficies

Autores: Carlos Abraham Gracia Arechiga[1], Anna Iliná[1], Elva Teresa Arechiga Carvajal[2], Elda Patricia Segura Ceniceros[1], Ruth Elizabeth Belmares Cerda[1], Georgina Michelena Álvarez[3], José Luis Martínez Hernández[1]

1. Departamento de Nanobiociencia, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Coahuila.
2. Unidad de Manipulación Genética, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Autónoma de Nuevo León.
3. Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar. (ICIDCA)

Resumen

La Fermentación por Adhesión a Superficies (FAS) es una modificación de la fermentación sólida en la cual el microorganismo crece adherido a un soporte o matriz sólido (natural o sintético) en un medio líquido.
Este tipo de fermentación presenta un gran potencial para maximizar la producción de lipasas, por las ventajas que brinda la posibilidad de reuso de los soportes.
Múltiples microorganismos y soportes han sido utilizados con esta técnica para la producción de lipasas. Las nanopartículas magnéticas con celulosa permiten la recuperación de la biomasa del sistema y minimiza la contaminación.

Proyecto 622. Ampliación y conservación del banco de cepas del ICIDCA

Jefe del proyecto: MSc. Aidin Martinez Sánchez

El ICIDCA cuenta con una extensa experiencia de investigación, desarrollada a partir su creación hace más de cuarenta años. Sus líneas de investigación han estado relacionadas con el estudio de microorganismos de interés industrial para su aplicación en diversas ramas de la agroindustria azucarera y de derivados como la producción de alcohol, bioproductos para la agricultura, alimentación animal, tratamiento de residuos de la industria entre otras. El aislamiento y la identificación de cepas autóctonas así como la adquisición de cepas de prestigiosas colecciones, permite contar en la actualidad con una amplia variedad de cultivos microbiano incluyendo las cepas utilizadas en los proyectos de investigación desarrollados en el instituto desde su concepción.

Se verá materializada en las diferentes transferencias de tecnologías que involucran cepas de microorganismos, en la Industria alcoholera y de Levadura, bioproductos para la agricultura, alimento animal entre otras, tributa a los diferentes proyectos de investigación y al desarrollo de nuevas tecnologías.

La Colección de Cultivos ICIDCA está constituida por bacterias, mohos y con la mayor recopilación de levaduras de interés industrial del país. La mayor parte de los cultivos son autóctonos, aislados de diferentes materiales procedentes de la agroindustria azucarera, lo que permite disponer de una fuente potencial de microorganismos que pueden ser empleados en la agroindustria como sustitutas de productos químicos, contribuyendo a la protección del medio ambiente. Se desarrollarán además sistemas que permitan la transformación genética de cepas de esta colección.

Tiene entre sus objetivos de trabajo no sólo la conservación de las cepas sino el enriquecimiento de este patrimonio mediante nuevos aislamientos e intercambios; la caracterización de cepas para su uso biotecnológico, La aplicación de microorganismos, o productos obtenidos a partir de estos, en la agroindustria, tiene gran importancia en la actualidad, debido a su probada utilidad en el desarrollo de nuevas tecnologías encaminadas a lograr un desarrollo económico sostenible, vinculado a la protección del medio ambiente.

Confeccionado por...

Centro de Información del ICIDCA
biblioteca@icidca.azcuba.cu

Edición y compilación:
Leslie García Marty
leslie.garcia@icidca.azcuba.cu

Colaborador(es):
Oscar Almazán del Olmo
Aidin Martinez Sánchez
Hermys Rojas Núñez
Yanet Romero Reyes
Juana Chanfón Curbelo
Mauricio Ribas García
Carlos Peña Velázquez
Alejandra Sánchez Herrera
Maby Hernández Curbelo

boletín@icidca.azcuba.cu

Diseño de cubierta:
Yamil Díaz Pérez

ICIDCA
Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar

Sus opiniones, sugerencias y colaboraciones serán bien recibidas. Puede escribir a: leslie.garcia@icidca.azcuba.cu