

# CARMELINOTAS

REVISTA INFORMATIVA INSTITUCIONAL

Generamos  
**energía  
renovable**  
para un país  
más sostenible

Producimos energía  
100% con biomasa,  
libre de combustibles  
fósiles y responsable  
con el medio ambiente.



Ingenio  
**Carmelita**  
Hecho con el corazón





## Conoce nuestro Portafolio de productos



[www.ingeniocarmelita.com](http://www.ingeniocarmelita.com)

# Editorial



**Mario Andrés Restrepo Renjifo**  
Gerente general Ingenio Carmelita

Avanzando en el desarrollo del plan estratégico y dando continuidad a la cultura de innovación del Ingenio Carmelita, en el 2022 se establecieron metas y objetivos retadores que nos permitieran ser un referente en la transformación sostenible del campo colombiano y del progreso empresarial de nuestra zona de influencia.

Finalizamos un año cargado de desafíos, que nos demandó mayor nivel de creatividad e innovación para la ejecución de las actividades operativas, las cuales ayudaron a mitigar los impactos negativos generados por los altos niveles de precipitaciones registradas durante el 2022.

Por otro lado, logramos avances significativos en el proyecto de incrementar la capacidad de la planta de producción para llegar a más hogares e industrias con productos más naturales, amigables con el medio ambiente y resaltando lo mejor del campo colombiano.

Además, se aumentó la capacidad de generación de energía limpia que permitirá aportar a la transformación energética del país para reducir el cambio climático. La energía será distribuida a través del Sistema Interconectado Nacional (SIN) para que más hogares colombianos cuenten con energía renovable.

Otro de los grandes logros obtenidos durante el año, fue la primera producción de azúcar con certificación orgánica, la cual nos permitió alinearnos con las tendencias de consumo mundial y satisfacer las necesidades de los consumidores.

En pro de la mejora de nuestros procesos, nos certificamos en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP, para garantizarle a los clientes que nuestros productos son inocuos. Además, en nuestro compromiso por promover un estilo de vida enfocado en el cuidado de la salud y el bienestar de los colaboradores, nos convertimos en el primer ingenio en obtener la certificación de Organización Saludable.

**Gracias a todos los colaboradores del Ingenio Carmelita que con su esfuerzo, dedicación y compromiso aportaron a la sostenibilidad y la evolución de la compañía.**

# En Ingenio Carmelita generamos **energía renovable** para un país más sostenible

Santiago Orduz Aladino / Director de Fábrica

Entre el 22 de octubre y el 10 de diciembre de 2022 se realizó una parada de las operaciones del ingenio, con el propósito de llevar a cabo uno de los retos más importantes en la historia del Ingenio Carmelita, el megaproyecto de cogeneración, con el cual incrementaremos la generación de bioenergía.

Durante esta parada se realizó la repotenciación de la caldera, se finalizó el montaje del precipitador electrostático, de los equipos de la planta de tratamiento de agua para la caldera y del nuevo turbogenerador de energía.

Fueron 49 días de trabajo arduo de todo el equipo Carmelita, incluidos accionistas, miembros de junta directiva, comité de gerencia, contratistas y todo el personal técnico y administrativo que tuvo participación en el proyecto, a todos y cada uno de ustedes infinitas gracias por su apoyo, entrega y dedicación.

## También

Se realizó el montaje del nuevo tacho para masa C con el que culmina el proyecto de ampliación de capacidad de molienda. Este es el de mayor capacidad del ingenio con 2100 ft<sup>3</sup>, robusteciendo las estaciones de cocimiento de masa B y masa C.

Se montaron nuevas válvulas para bloqueo de vapor, jugo y condensados en los evaporadores de primer y segundo efecto, lo que permitirá reducir los tiempos de parada de fábrica para aseo de equipos.

Se realizó un exhaustivo mantenimiento de los equipos de fábrica, con el fin de incrementar nuestra confiabilidad operativa para afrontar los retos de molienda y producción del 2023.

Adicionalmente, se electrificó el molino no. 2, reponiendo un sistema de accionamiento hidráulico por un motor eléctrico con reductor multi-etapa, ambos de alta eficiencia.

## ¿Qué sigue?

Alinear la operación y control de los nuevos equipos, y terminar el proceso de comisionamiento del nuevo turbogenerador.





# Carmelita crece contigo

Para el año 2022, el Ingenio Carmelita asumió grandes retos que nos permitieron continuar creciendo, ser una empresa sostenible y un referente para el sector.

Para nosotros es de gran orgullo reconocer que los logros obtenidos son gracias a nuestros colaboradores, quienes, a través de su crecimiento personal, profesional y emocional, asumieron desafíos y responsabilidades que los llevaron a desempeñar cargos que aportan a la evolución de la compañía.

**69**   
colaboradores  
promovidos en **2022**

 **109%**  
de crecimiento  
**vs 2021**

**Cargo anterior:** Supervisor de patios

**Promovido a:** Supervisor de calidad en operaciones logísticas  
“Agradecido enormemente de pertenecer al equipo Carmelita, una empresa que me ha permitido avanzar como profesional, donde tengo la oportunidad de crecer cada día”.

**Carlos Mario Niño Palomino**



**Wilder Gonzalo Montoya Agudelo**

**Cargo anterior:** Ayudante soldador

**Promovido a:** Soldador de Mant. agrícola

“Le agradezco al Ingenio Carmelita por dejarme cumplir mis sueños, ya que los sueños si se hacen realidad, soy una prueba de ello porque disfruto mucho mi trabajo y enaltezco esta bella profesión”.

**Mónica Alejandra Sánchez Ardila**

**Cargo anterior:** Analista de microbiología

**Promovida a:** Coordinadora de inocuidad

El Ingenio Carmelita ha contribuido a mi vida de diferentes maneras y ha sido hermoso caminar por el en estos últimos años, he tenido un crecimiento como microbióloga y como persona, ¡Muchas gracias!.



**Jhon Deyber Parra Corrales**

**Cargo anterior:** Técnico especialista I

**Promovido a:** Auxiliar técnico

“En el recorrido de 15 años de trabajo en el Ingenio Carmelita he tenido diferentes procesos, lo que me ha permitido crecer en mi vida, teniendo un enriquecimiento profesional y personal”.

**Felicitaciones** a este maravilloso equipo por sus logros alcanzados y gracias por crecer de la mano de la empresa que hace las cosas con el **corazón**.

# En el 2023 aumentaremos la producción de energía renovable



**75 mil**

megavatios de bioenergía se generarán en el 2023, suficientes para abastecer a 37.500 hogares al año.



**190 mil**

toneladas de bagazo utilizadas para generar vapor y energía limpia.



**37 mil**

megavatios de bioenergía serán comercializados al Sistema Interconectado Nacional (SIN).



**43 mil**

toneladas de bagazo para la producción de 10 mil toneladas de papel.



## **CORAZÓN DE CAÑA**

# **¡SOMOS MÁS QUE CAÑA!**

**Somos los que amamos nuestra tierra.**

**Los que agradecemos sus bondades y cuidamos de su pureza**

**Somos los que transformamos la caña en educación,  
en oportunidades, en la energía que ilumina al país  
y al futuro de nuestra gente.**

**Somos más de 286.000 trabajadores  
que estamos orgullosos de lo que hacemos  
de lo que creamos, de lo que producimos y de nuestra  
manera de apoyar e impulsar a Colombia.**

## **¡Así es!**

**En el sector agroindustrial de la caña somos esto y  
mucho más:**

# **SOMOS CORAZÓN DE CAÑA**



# Contamos con un Centro Piloto de Investigación

Arturo García Isaza  
Jefe de Agronomía y Calidad

Con el propósito de ser líderes en investigación, innovación y tecnología, desde la Dirección de Campo y en conjunto con Cenicaña, se estableció en el Ingenio Carmelita un área denominada “Centro Piloto de Investigación” de 30 hectáreas (ha), donde 7.43 ha representan el espacio designado para estudio y 22.57 ha corresponden al área comercial para análisis comparativo, allí se evalúan ensayos relacionados con la nutrición del cultivo, fisiología, variedades promisorias y maduración.

Contar con estudios, información y resultados propios de nuestras condiciones agroclimáticas, conllevará a conocer particularidades que contribuyan a mejorar el desarrollo de los cultivos, traducándose en mayor productividad en toneladas de caña por hectárea (TCH) y mejores rendimientos en producción de sacarosa.

## ¿Qué queremos lograr?



adopción de tecnologías que se adapten a las condiciones del Ingenio Carmelita, para identificar manejos diferenciados encaminados a mejorar la producción de los cultivos.

# UN RECORRIDO

## POR LO QUE SOMOS

El Ingenio Carmelita ha venido evolucionando de la mano de sus colaboradores, lo que somos ahora es el reflejo de todo el camino que hemos recorrido juntos, por eso hoy te traemos tres historias memorables.

### Iván González Tascón

Los números han sido los compañeros fieles de Iván González Tascón durante los 34 años que ha laborado en el Ingenio Carmelita, dado que en los roles que ha desempeñado en nómina, auditoría y facturación, ha logrado la combinación perfecta desde el 11 julio de 1988 cuando ingresó a la compañía.

Uno de los recuerdos más memorables para Iván, fue su paso por nómina, ya que fue el responsable de diligenciar las planillas de nómina, trabajo que para la época requería ser muy minucioso. “Esta anécdota hoy, con tanta tecnología, me causa mucha risa, ya que para registrar los conceptos de nómina debía pasar los datos de la tarjeta de cada operario al volante y para ello, utilizaba un papel carbón para calcar la información”.

Reconoce que los cambios han sido muchos y son muy notables “recuerdo que en mi época debía cargar con un bolso grande y recorrer en moto los predios del ingenio para pagarles la nómina a los colaboradores, mientras que ahora todo está sistematizado y el dinero nos llega a las cuentas bancarias. También me enorgullece ser del área comercial, de la cual hago parte desde su creación”.

Iván tiene 60 años, está casado, tiene dos hijos y se desempeña como analista de facturación. Además, hace parte del Cuerpo de Bomberos de Riofrío de donde es oriundo.

# Diego Fernando Serna León

Pasaba el año 1985, cuando Diego Fernando Serna León, ingresó a la compañía a laborar como bagacero y hoy 37 años después, tiene el privilegio de contarnos cómo ha sido su historia.

Su jornada empezaba a las 4:00 a.m., montado en un calambuco (vagón anclado a un tractor, el cual estaba equipado con bancas de tablas), y debía apurarse para alcanzar puesto y así evitar quedar a la intemperie.

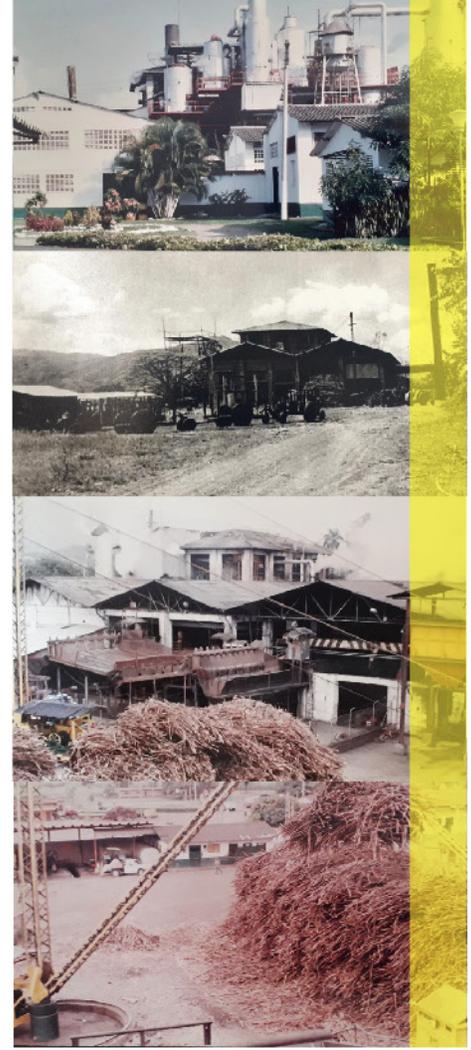
Al recorrer el ingenio, don Diego comenta que “antes no existía la oficina de fábrica, era una carpintería, donde está la planta de tratamiento de agua era la báscula y el puesto de salud quedaba en la oficina de seguridad”.

Don Diego, ha evolucionado al ritmo de la compañía, luego de ser bagacero trabajó como supernumerario. En el transcurso de 1993 y el 2008 se desempeñó como operario de caldera, lubricador, herramentero y auxiliar de mantenimiento y hoy, con 57 años de edad, y un tesoro lleno de recuerdos, recibe a los colaboradores en la oficina de fábrica.

“Para mí es un orgullo trabajar en el ingenio, soy fiel comprador del azúcar en la cooperativa, no falta en mi casa y me alegro cuando le pasan cosas buenas a la compañía”.



Muchos son los recuerdos que quedan y uno de ellos don dieguito los puede conmemorar diariamente, viendo la máquina Corliss, la cual manejó cuando se desempeñó en oficios varios entre 1986 y 1994.



# Luis Alberto Mejía Romero



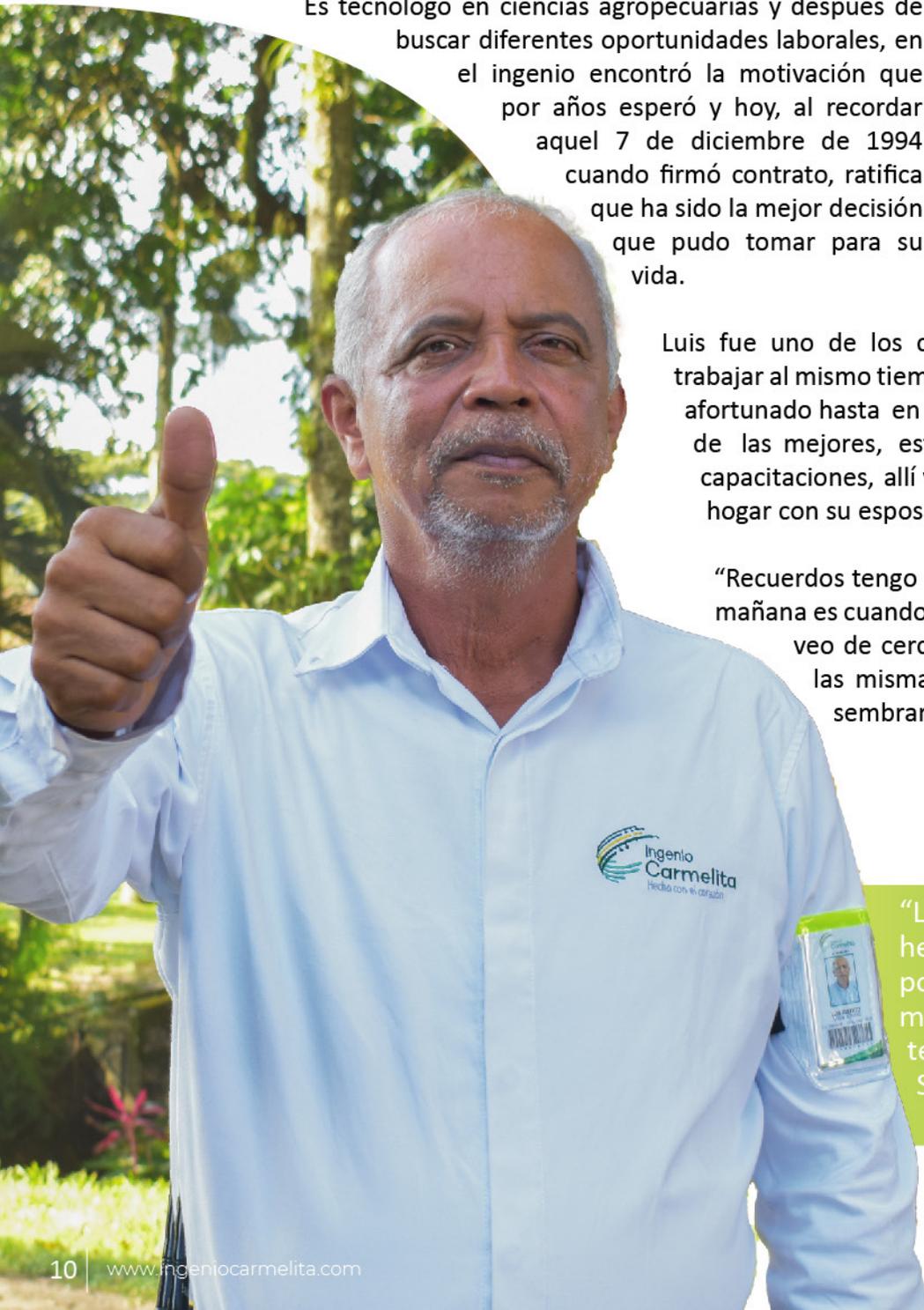
Si alguno de nosotros quiere conocer los procesos del área de Campo, Luis Alberto Mejía Romero es el indicado para contarnos todos los detalles, dado que en los 28 años que lleva laborando en el Ingenio Carmelita, siempre ha estado involucrado con esta área desde su cargo como supervisor de labores manuales.

Es tecnólogo en ciencias agropecuarias y después de buscar diferentes oportunidades laborales, en el ingenio encontró la motivación que por años esperó y hoy, al recordar aquel 7 de diciembre de 1994 cuando firmó contrato, ratifica que ha sido la mejor decisión que pudo tomar para su vida.

Luis fue uno de los colaboradores que alcanzó a vivir y trabajar al mismo tiempo en el ingenio, y cuenta que ha sido afortunado hasta en ello, dado que su vivienda era una de las mejores, estaba ubicada donde es la sala de capacitaciones, allí vio crecer sus dos hijos y fortaleció su hogar con su esposa.

“Recuerdos tengo de sobra, pero uno que disfruto cada mañana es cuando ingreso y salgo del ingenio, dado que veo de cerca esas palmeras altas e imponentes, las mismas que hace mucho tiempo ayudé a sembrar. De verdad que aquí soy muy feliz”.

“Los mejores años de mi vida los he pasado aquí, me siento feliz porque hago lo que más me gusta, me encanta mi trabajo y aquí he tenido la posibilidad de crecer. Siempre llevaré a Carmelita en mi corazón”.



# Somos el primer ingenio azucarero certificado como Organización Saludable



El Ingenio Carmelita se convirtió en la primera compañía del sector agroindustrial azucarero en alcanzar la certificación como Organización Saludable, certificado que otorga la Fundación Colombiana del Corazón y TUV RHEINLAND a las empresas que promueven en los colaboradores el buen vivir y el bienestar.

La certificación lograda por el Ingenio Carmelita significa un alto compromiso por el cuidado de cada uno de ustedes, nuestros colaboradores, quienes, con la visión del cuidado como estilo de vida, aportarán a la movilización social de Corazones Responsables.

Los hábitos saludables en la compañía deben girar entorno a cuatro áreas principales: la salud, el bienestar, la seguridad y la sostenibilidad. De esta forma, Ingenio Carmelita busca el máximo nivel de bienestar de cada uno de sus integrantes.

Nuestros colaboradores ganarán en salud y nuestro entorno de trabajo será el escenario que propicie nuevos comportamientos y conductas para elevar la calidad de vida.

Ingenio Carmelita seguirá renovando este compromiso corporativo que hemos asumido.

## Culturas certificadas



Organización saludable es un concepto promovido por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y está basado en la protección y promoción de la salud de los colaboradores.



# Diciembre de “Apadrinar con el Corazón”

Valeria Hadad  
Coordinadora Fundación Carmelita

Desde la Fundación Carmelita nos enorgullece resaltar el compromiso social del equipo Carmelita.

Gracias al aporte de  
**100** colaboradores del  
Ingenio Carmelita



**106** niños de la  
escuela Carmelita  
recibieron zapatos

Durante el mes de diciembre, promovimos la campaña de donación “Apadrinar con el Corazón”, la cual tuvo como objetivo patrocinar zapatos a las niñas y niños de la Escuela Carmelita, sede primaria de la Institución Educativa Alfredo Garrido Tovar.

Desde la Fundación Carmelita y el Ingenio Carmelita creemos en el poder transformador de la educación, y gracias a la unión de los colaboradores podemos apoyar a nuestros niños a dar pasos firmes hacia un mejor futuro.

En 2 años hemos impactado en el mejoramiento de la calidad educativa en la Institución Alfredo Garrido Tovar a través de:

 **1** biblioteca escolar  
**1300** libros

 **25** profesores capacitados

 Transporte para **170** estudiantes

 **2** Sedes educativas mejoradas

 Formación en cultura por medio del grupo de danzas **Son de Azúcar.**



El pasado 20 de diciembre tuvimos el evento de padrinos, donde se entregaron los zapatos a los niños de la escuela.



# ¡Lo logramos!

## Producción Orgánica

es una realidad



**José Alejandro Cardona**

"Fue una experiencia muy positiva, que nos llevó a prepararnos y concentrarnos para cumplir con lo planeado. Que felicidad da ser partícipe de un proyecto que enaltece al Ingenio Carmelita"



## Cosecha y Molienda de Azúcar Orgánica

8.360 toneladas de caña



Producimos 7.537 quintales de Azúcar Orgánica

**Fredy Alberto Zapata**

"Ver el azúcar orgánica ya empacada luego de haber participado en el proceso, nos llena de orgullo, porque esto refleja que la empresa está creciendo y que ahora la variedad de productos aumenta"

Miel Final Orgánica

168 Toneladas





# ¡NOS CERTIFICAMOS EN HACCP!



Llenos de orgullo y satisfacción, les contamos que recibimos la certificación en HACCP, logro que refleja la fortaleza en nuestro sistema de gestión de inocuidad. Además, contribuimos a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implementación de medidas de inocuidad.

A partir de este logro, se derivan muchos compromisos, ya que debemos mantener y mejorar el sistema de inocuidad desde nuestras funciones, esto significa, que garantizamos a los clientes y consumidores que nuestros productos son inocuos, ya que los protegemos de cualquier tipo de contaminación a través de buenas prácticas.

En el año 2023 habrá muchos cambios para la empresa en términos de inocuidad, pero sólo podrán ser exitosos si aportamos nuestro granito de azúcar para crecer conjuntamente.

“Fueron 2 días en los cuales se evidenció el trabajo realizado durante 6 meses. A pesar de que fue la primera vez que nos enfrentábamos a una auditoría de inocuidad alimentaria con un nivel de exigencia superior al Invima, los resultados fueron positivos”, comentó el equipo de inocuidad.

## ¡TODO POR LA INOCUIDAD!

# Alegría, sabor, colores y creatividad en el **Mercado Campesino**

“Estoy agradecida con el ingenio por generar estos espacios”, “que felicidad poder ofrecer mis productos a los colaboradores del ingenio” y “gracias de verdad por contribuir con nuestros emprendimientos”, fueron algunos de los testimonios de los emprendedores de Riofrío y Tuluá que participaron en el primer Mercado Campesino realizado en las instalaciones del ingenio, a través de la estrategia de Compromiso Rural.

39 emprendimientos locales participaron de este espacio generado por Asocaña y la Fundación Carmelita, el cual tiene como propósito apoyarlos y fortalecerlos a través de circuitos de venta corta, formalización y visibilización.

**¡Gracias equipo por apoyarnos en esta actividad de impacto social!**

Una vez más demostramos que en el Ingenio Carmelita hacemos las cosas con el corazón.

**COM  
PROMISO**  
Rural

**Algunos de los logros de este día fueron:**

- ◆ Apoyo a agricultores, artesanos, madres cabeza de hogar, estudiantes y comunidad en general.
- ◆ Ventas generadas por más de \$10.000.000
- ◆ +200 beneficiados.
- ◆ +100 colaboradores participantes.

Este tipo de eventos permiten fortalecer emprendimientos rurales, disminuir los intermediarios en sus ventas y que los colaboradores tengan acceso a productos locales.





Sistema Éticamente Responsable

# Línea ÉTICA SER

Es un mecanismo que busca facilitar a los usuarios, incluso de manera anónima, la comunicación de posibles conductas irregulares, poco éticas o inadecuadas, cuando los canales normales de comunicación resulten inefectivos o de difícil acceso.

## ¿Qué se puede informar?

Todas las personas y colaboradores internos y externos, podrán comunicar las conductas que atenten contra el código de ética y transparencia, la política de conflictos de interés y la política de privacidad.

## ¿CÓMO USAR LA LÍNEA ÉTICA SER?

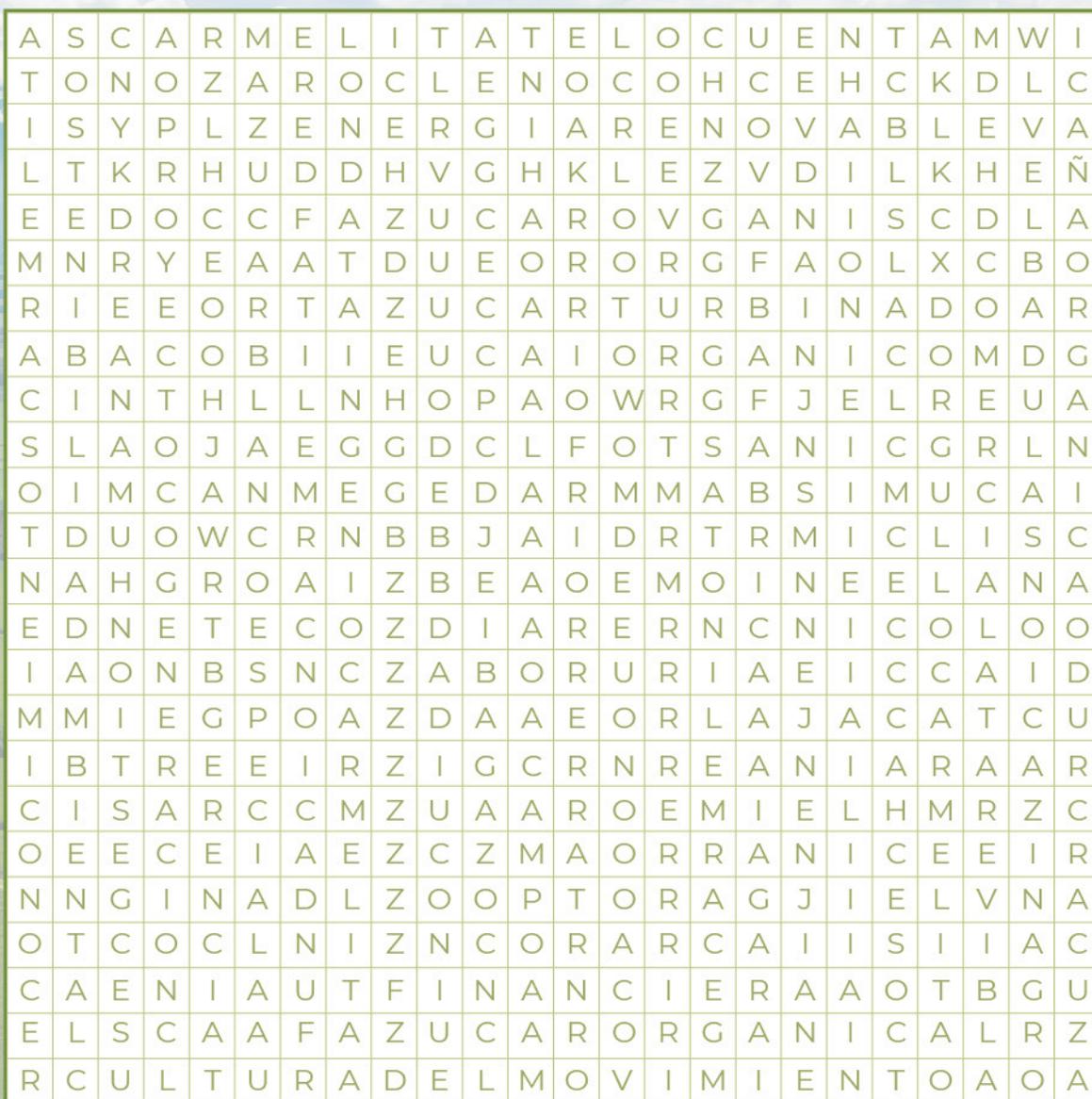
1. Podrá acceder a la línea gratuita 018000-942886.
2. Estará disponible de lunes a viernes de 7:00 a.m. a 5:00 p.m., en otro horario podrá dejar su mensaje.
3. Los reportes son confidenciales; serán atendidos por el equipo de auditoría interna de la organización.
4. A cada caso se le asignará un número consecutivo de reporte para el seguimiento.

●●●●●  
¡Disponible para  
tu bienestar!

 **Línea Ética**  
**018000-942886**

# Sopa de letras

Encuentra las 30 palabras que hacen parte de la cultura carmelita



Azúcar Orgánica  
Proyecto Cogeneración  
Organización Saludable  
Bionergía  
Azúcar Turbinado  
Fábrica  
Campo  
Cosecha  
Financiera

Gerencia  
Comercial  
Gestión Humana  
Inocuidad  
Azúcar Crudo  
Azúcar Blanco Especial  
Ingenio Carmelita  
Carmelita Te Lo Cuenta  
Carmelinas  
Hecho con el Corazón

Miel  
Bagazo  
Reconocimientos Carmelita  
Sostenibilidad Ambiental  
Riofrío  
Orgullo Carmelita  
Caña Orgánica  
Energía Renovable  
Fundación Carmelita  
Cultura del Movimiento  
Ces

Ingenio Carmelita S.A.



@ingeniocarmelita



Ingenio Carmelita Tv



Ingenio Carmelita S.A.



Visita nuestro sitio web  
[www.ingeniocarmelita.com](http://www.ingeniocarmelita.com)