



Edición 23 – Enero 2023

EDICIÓN ESPECIAL  
**CORPORATIVO AZUCARERO**  
**EMILIANO ZAPATA**

Editorial

Reconocimiento a la  
Experiencia

Nuestra Historia

Nuestras Tradiciones

Laboratorio Químico de  
Fabrica



# ÍNDICE

CORPORATIVO AZUCARERO EMILIANO ZAPATA

EDITORIAL ALFREDO SALAZAR ORTÍZ 04

RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA 06

NUESTRA HISTORIA 10

NUESTRAS TRADICIONES 12

LABORATORIO QUÍMICO DE FABRICA 16

# ALFREDO SALAZAR ORTÍZ

GERENTE GENERAL

## *Desde el Corporativo Azucarero Emiliano Zapata....*

Somos una Empresa que cumple 85 ciclos ininterrumpidos de producción de azúcar, iniciamos en el año de 1938 con la iniciativa del expresidente Lázaro Cárdenas del Río con el único objetivo de impulsar la economía del estado y sobre todo la de la zona sur, procesando caña de azúcar de la mejor calidad en el país, razón por la cual, en esta Zafra estamos de manteles largos ya que es una Zafra conmemorativa en la que se llevarán a cabo preparativos especiales como festivales culturales y musicales e igual una memoria fotográfica del paso del tiempo en CAEZ.

Nuestra Empresa a lo largo de estos años ha trabajado arduamente en materia de Certificaciones y ha logrado obtener por Sexto Año consecutivo el distintivo de “Empresa Socialmente Responsable” y estamos por lograr el Séptimo Distintivo, nos hemos comprometido a trabajar en consonancia con los principios de sostenibilidad, tomando en consideración los ODS definidos en la Agenda 2030 a la hora de desarrollar cualquier actividad empresarial. Como parte de este compromiso, presentamos también ante la ONU la Décima “Comunicación de Progreso”.

En los diferentes procesos que componen al Ingenio nos encontramos en mejora continua cumpliendo siempre con la normativa gubernamental, teniendo en este momento, la modificación del envase de nuestro producto con un cambio que nos permitirá envasar en costales de 25 kg. y así cumplir con la normatividad dictada por STPS.



Como Organización comprometida, en materia social hemos fortalecido y sumado diversas vinculaciones con instituciones a nivel local y estatal, refrendando nuestro compromiso con comunidades aledañas a nuestro Ingenio y sumando acciones en temas de derechos humanos, aportando a la educación y el emprendimiento con capacitaciones técnicas y apostando por las actividades que favorezcan el desarrollo integral de infantes en comunidades de nuestra zona de influencia.

Durante la Zafra 21-22, se reforzó la competencia de nuestro personal en aras de desarrollar su conocimiento de inocuidad de nuestro producto con el objetivo de lograr una Cultura de Inocuidad y ofrecer a nuestros consumidores productos de calidad y sanos, así mismo, aumentamos donaciones en materia medioambiental, cumplimiento normativo ambiental y este próximo año se realizará la actualización de la “Identificación y Análisis de los factores de Riesgo Psicosocial, y Evaluación del Entorno Organizacional” conforme a la NOM-035-STPS-2018.

Es importante mencionar que aun teniendo una disminución de caña en esta Zafra esperamos obtener un rendimiento del 13.52 % con una molienda de 1,002,101 Ton. de caña y una producción total de azúcar de 135,757.5 Ton en Zafra.

De esa manera, seguimos trabajando en el día a día para lograr las metas y objetivos plasmados en el Corporativo Beta San Miguel.

Aprovecho la oportunidad para desearles un cierre espectacular del año 2022 en compañía de sus familias y la bendición de abrir un año 2023 lleno de prosperidad, salud y comunión entre los suyos, ¡¡¡¡¡Bendiciones para todos!!!!

# RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA

Con mucho orgullo y satisfacción personal mi trayectoria laboral inició el día 22 de noviembre del 1979 mi primer día de trabajo fue en el taller automotriz que en esas fechas el Ingenio tenía sus propios carros para el transporte de caña a batey así como su taller de maquinaria pesada (agrícola) sus grúas y tractores para realizar todas las maniobras de carga para ser llevada al Ingenio, se puede decir que tuve la oportunidad de aprender de todo en ambos talleres, de medidas, soldadura y diferentes reparaciones en general y a su debido tiempo me empezaron a dar movimientos en fabrica lo que me llevó a conocer y trabajar en todas las áreas de la Fabrica de Alcohol y Forrajes hasta el año de 1991 que se declaró el Ingenio en quiebra, fui liquidado y recontratado para quedarme en mecánicos de fabrica por dos años (como sindicalizado) y en 1993 dejé la fabrica para ser el receptor de combustóleo pasando a ser parte del Almacén General ya como empleado de confianza y manteniendo mi puesto hasta el 10 de enero del año en curso 2022.

Otra satisfacción que me llevo es haber trasmitido a mis compañeros de trabajo todos mis conocimientos que adquirí durante 43 años de vida laboral apoyando y enseñando al nuevo integrante que llegaba y con mucha dedicación como departamento de servicio hacia la fabrica siendo parte esencial del Almacén General.

Fue para mi una experiencia maravillosa al poder decir que viví todas los cambios que se vinieron dando en el ingenio hasta quedar finalmente en el mayor grupo que es Beta San Miguel con sus 11 ingenios siendo el productor de azúcar mas grande del país que día con día va a la mejora continua agradezco infinitamente la despedida que me dieron en el Ingenio considerándome como una Leyenda.



**ISAÍAS CATALÁN  
REYNA**

**De 1979 hasta 2022, 43 años  
de servicio.**



**SAMANO SANCHEZ  
ROGELIO**

**De 1993 a 2021, 28 años de  
servicio.**

El Ingenio Emiliano Zapata me recibió dándome la oportunidad de tener un trabajo y remuneración segura para apoyar a mi familia dándole estudios a mis dos hijos uno es Ingeniero en Sistemas egresado del Tecnológico de Zacatepec, mi hija estudio Licenciatura en la Enseñanza de Idiomas en la Universidad de Morelos. Viví muchos cambios en mi vida laboral dentro del ingenio se modernizaron las calderas.

Entre a turnear en 1993 conocí todos los departamentos supliendo a personal que faltaba, que se incapacitada. Hasta el año de 1999 que la Empresa me dio la planta en Zafra en el departamento de clarificación como bombero de jugo claro con el paso del tiempo me cambié al departamento eléctrico iniciando como ayudante de segunda, hice carrera hasta terminar como operador en la planta de fuerza. mis últimos tres años fui representante sindical teniendo más relación con la mayoría de mis compañeros y con el personal de confianza. “Gracias al ingenio estoy disfrutando de mi pensión”

**MUCHAS GRACIAS A TODOS**

# RECONOCIMIENTO A LA EXPERIENCIA



## JUAN ROBERTO MARTINEZ TOLEDO

De 1979 hasta 2022, 43 años de servicio.

Luego pase a ser Jefe de Turno Mecánico responsable del mantenimiento mecánico.

En antiguo sistema de enfriamiento de agua de inyección a condensadores en la antigua “Alberca de Enfriamiento”.

Área de Calderas quien solo contaba con el Jefe del departamento pase a ser el primer Supervisor de Calderas durante 5 años.

Lo importante del desempeño en Calderas fue mejorar la eficiencia de la generación de vapor al instalar lechos fluidizados a las calderas originales del ingenio que quemaban más combustóleo que bagazo, ya que, este residuo de la molienda se empacaba y vendía a compañías papeleras.

Hola soy Juan Roberto Martínez Toledo, el primer acercamiento al ingenio fue como estudiante de la carrera de Ingeniería Química Industrial que curse en el Instituto Tecnológico de Zacatepec a través de visitas guiadas al proceso de elaboración de azúcar como parte del plan de estudios de las materias de Operaciones Unitarias I y II.

En 1988 fui aceptado para realizar las Prácticas profesionales, esto en el Laboratorio de Control de Calidad. Califique como candidato para ingresar a laborar en el mismo Laboratorio en el nivel más bajo en el puesto de Químico de Bagazo, pero se vino un acontecimiento que cimbro las estructuras organizacionales del ingenio y a la misma sociedad de la región que tenía relación con esta empresa entonces paraestatal: Cierre del ingenio por quiebra financiera.

Inicio a laboral como empleado como Auditor de proceso en Campo el 02 de enero de 1992.

Supervisor de Mantenimiento Preventivo.

Así mismo, debido a la actualización de la normatividad ambiental en materia de emisiones a la atmosfera y para asegurar el cumplimiento de la misma redujimos la quema de combustóleo, combustible fósil demasiado contaminante. El mejor logro fue reducir el consumo de combustóleo de 26 a 2 lt/TC.

Para lograr esto se eliminaron dos calderas petroleras, Debido a la deficiente recuperación de condensados para calderas y problemas de arrastres en vapor que impactaban en los turbogeneradores fui seleccionado para ocupar el puesto de Jefe de Tratamiento de Aguas.

Al usar solamente como combustible el bagazo, nos originó un problema de emisiones de partículas a la atmosfera con repercusiones como protestas de grupos de habitantes de Zacatepec y ambientalistas.

Ambientalmente, en el rubro de Agua las mejoras aportadas han sido en la Reducción del Consumo de Agua de Extracción (OA).

Datos obtenidos de la Zafra 2010/2011 nos dicen que se Extrajeron 8,557.3 m3 y se Descargaron 9,971.3 m3.

Para la Zafra 2021/2022 tenemos 2,311.1 m3 y 3,321.6 m3, respectivamente. Estos datos en términos redondeados representan una reducción del 73% en la Extracción y del 67% en la descarga.

Para esto se implementó el Proyecto “Uso eficiente del Agua” que consistió en la mejora e implementación de seis circuitos de agua aplicando las alternativas de Recirculación y Reúso de Agua. Los circuitos mejorados son: Vapor de Calderas y Condensados Puros.

Actualmente y por cumplimiento normativo legal ambiental en materia de agua, desarrollamos el proyecto de “Implementación de la norma mexicana NMX AA 179 SCFI 2018”.

Para mí y el ingenio Emiliano Zapata en general tiene un significado profundo, existencial diría yo, ya que me dio la oportunidad de desarrollarme como profesional, me dio los recursos económicos para formar una familia, construir mi casa, adquirir los satisfactores para una mejor calidad de vida, y especialmente, poder ayudar económica, materialmente y con conocimientos adquiridos, a la gente que ha estado a mi alrededor con alguna necesidad en especial.

En particular el Corporativo Azucarero Emiliano Zapata representa una de las mejores etapas de mi vida profesional. El trabajar con el mejor grupo azucarero de México, con otra dinámica, con sistemas y estructuras organizacionales diferentes a lo vivido en este medio es una experiencia única que va cerrando mi formación en la recta final de mi vida laboral.

CORPORATIVO AZUCARERO EMILIANO ZAPATA

# NUESTRA HISTORIA

## SOCIEDAD COOPERATIVA

Fue el 5 de febrero de 1938 cuando el presidente de la República Mexicana Lázaro Cardenas del Río Inauguró, en lo que fuera el casco de la antigua Hacienda, las instalaciones del Ingenio que él mismo había ordenado construir con fines sociales para mejorar las condiciones económicas de los ejidatarios y la región en general.

## ZAFRA 1937 - 1938



## QUIEBRA DE LA SOCIEDAD COOPERATIVA JUNIO 1991

Freno económico, se declaró la sociedad cooperativa en quiebra, liquidando aproximadamente a 3 mil obreros y 600 empleados. A la par en la zona sur se da el cierre de la mina de Huautla, también una fuente laboral importante de esos tiempos.

## ESQUEMA DE SINDICATURA

En julio 1991 se establece la sindicatura por quiebra para sanear pasivos de la cooperativa e inician los trabajos en este esquema para la zafra 91/92.

En octubre 1992 se vende el ingenio al grupo XAFRA

## ZAFRA 1991 - 1992



## ZAFRA 1991 - 1992



## GRUPO XAFRA

### PASO COMO INICIATIVA PRIVADA

El grupo únicamente trabajo en esta zafra, vendiendo inmediatamente al grupo Escorpión.

En julio de 1993 inicia una nueva era del ingenio como corporativo azucarero Escorpión (CAZE)

## ZAFRA 2001 - 2015



## GRUPO ESCORPIÓN

En grupo escorpión los accionistas no solo no invirtieron en el ingenio, sino que dejaron caer la infraestructura y fueron omisos en el pago de obligaciones en materia fiscal y laboral al grado que el gobierno federal a través de FEESA recuperó el ingenio en septiembre 2001.

## FEESA FIDEICOMISO INGENIO EMILIANO ZAPATA

Expropiado por el gobierno federal. En este periodo se establecieron los **Sistemas de gestión de la calidad**. Inversiones en las áreas de:

- Caldera
- Batey
- Tachos

Ayudando a que los inversionistas voltearon a ver al ingenio como un ente productivo y renovado

## ZAFRA 1993 - 2001



## ZAFRA 2001 - 2015



## CORPORATIVO AZUCARERO EMILIANO ZAPATA

- Mantiene mejor a los temas de gestión de la calidad.
- Trabajamos con indicadores.
- Mejoras en las operaciones.
- Cuidado del medio ambiente.
- Trabajo sustentable.
- Organización sólida y en equipo.

### Datos técnicos

**Tipo de ingenio:** estandarista  
**Capacidad de molienda:** 7200 Ton. Caña/Día  
**Molienda (promedio) x ciclo:** 1,002,101 Ton Caña/Zafra  
**Capacidad de producción:** 900 Ton. Azúcar/Día.  
**Producción (promedio) x ciclo:** 135,757.5 Ton. Azúcar/Zafra

*El ingenio quebró en el año de 1991 reduciendo su plantilla laboral en un 70% dejando de ser la empresa el principal sustento económico de la población, propiciando un decaimiento en la economía no sólo del municipio, sino de la región entera.*

# NUESTRAS TRADICIONES



## MISA DE ACCIÓN DE GRACIAS

### INICIO DE ZAFRA 2022/2023

El agradecimiento a nuestros compañeros, colaboradores y amigos, es fundamental para la continuidad de nuestra labor por Ingenio Azucarero.

Sin embargo, La misa eucarística celebrada año con año, es la forma más perfecta de agradecer a Dios que nuestro Ingenio sigue de pie, produciendo con ímpetu; porque es el mismo Jesucristo el que agradece y alaba al Padre por nosotros.

## OFRENDA CAEZ

En el Corporativo Azucarero Emiliano Zapata, es de suma importancia mantener las tradiciones mexicanas.

Por tal motivo, en memoria de todos los compañeros de nuestro querido Ingenio, que ya no se encuentran físicamente con nosotros, pero que vienen a visitarnos de manera espiritual. Los recibimos con manteles blancos, en nuestra linda ofrenda, realizada anualmente con todo y amor y la devoción que nos caracterizan.

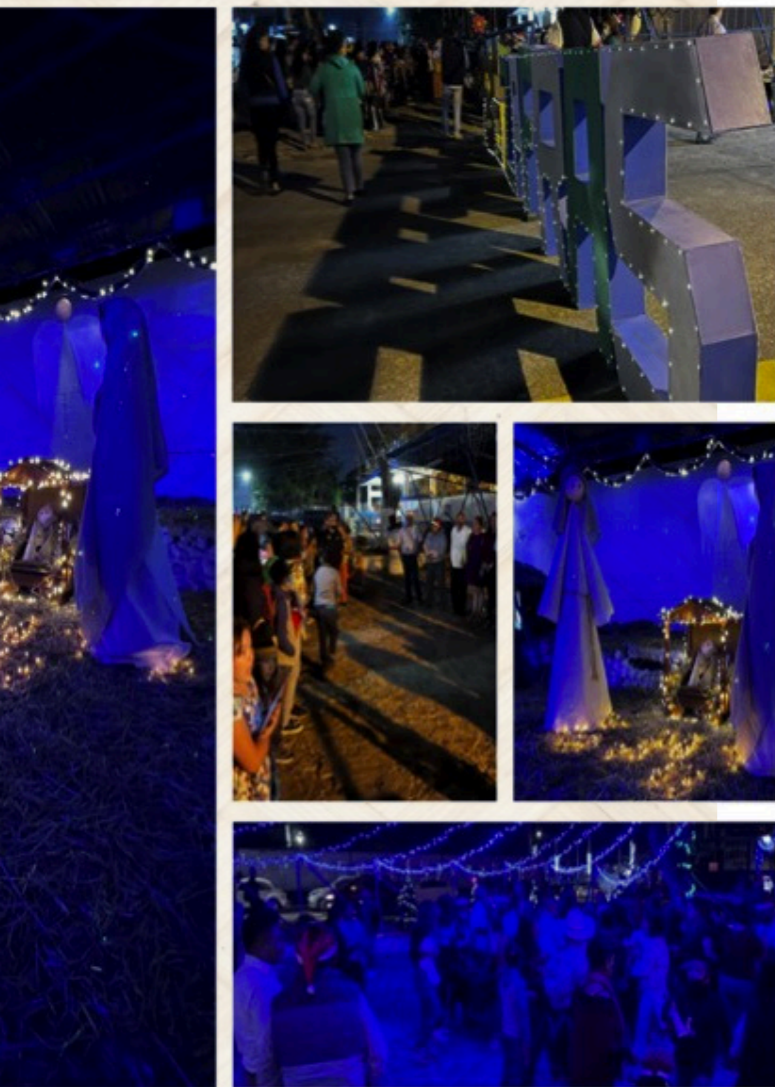
Al ser el primer año que se coloca al frente de las instalaciones del ingenio, generó emociones y sentimientos para la comunidad, los familiares y amigos de nuestros colaboradores plasmados en la ofrenda.

Es de destacar que esta ofrenda se difundió por las redes sociales causando un gran impacto llegando a tener más de 2500 vistas y buenos comentarios en la prensa local.

**RECORDAR ES VIVIR**



# NUESTRAS TRADICIONES



## ENCENDIDO NAVIDEÑO

Por los sentimientos generados de la ofrenda, para este año se tomó la decisión de crear una villa navideña al exterior del ingenio para que la comunidad y los compañeros junto con sus familiares pudieran disfrutar del momento.

Sin duda alguna, es una de las mejores épocas del año, y que mejor que compartirlo con la familia CAEZ.

Llevando a cabo una celebración, acompañado de NUESTRO ENCENDIDO NAVIDEÑO ESPECTACULAR.

Observando la alegría y entusiasmo de trabajadores, familias y especialmente de pequeñas sonrisas de asombro y ternura.

## GRACIAS A SU TRABAJO

El corazón del ingenio es guiado por las y los trabajadores, que día a día, dan todo por mantener en alto lo renombrado Corporativo Azucarero Emiliano Zapata.

No saldríamos adelante sin su arduo trabajo.

*¡Por ustedes y con ustedes!*





# LABORATORIO QUÍMICO DE FABRICA

## ¿QUIENES SOMOS?:

Somos un departamento con personal con especialidad en rama química, 17 colaboradores distribuidos en los siguientes áreas y roles:

- Extracción
- Crudo
- Producto terminado
- Fibras
- Supervisor químico de fabrica
- Auxiliar del superintendente de control de calidad
- Superintendente de control de calidad



## PRINCIPALES TAREAS:

- Determinación del karbe para el pago de la materia prima (caña).
- Auditor del proceso de elaboración de azúcar.
- Relación con clientes de sus necesidades con el producto terminado.

Para cumplir con las tareas encomendadas, el area de trabajo del laboratorio químico de fabrica se distribuye de manera tal que cada area se encuentra separada una de otra con la finalidad de que el personal realice su trabajo sin problemas de interrupciones.



## AREA DE EXTRACCIÓN:

Análisis de los parámetros que intervienen en el pago de la materia prima

## PROCESO DE CRUDO:

Análisis de los materiales del proceso de elaboración de azúcar



## AREA DE PRODUCTO TERMINADO:



Análisis de parámetros fisicoquímicos del azúcar para liberación a clientes

## AREA DE FIBRAS:



Análisis de fibra/bagazo para calculo de fibra/caña, determinación karbe

# LABORATORIO QUÍMICO DE FABRICA

## AREA PREPARACIÓN DE MUESTRAS:



Preparación de muestras

## AREA DE ANÁLISIS ESPECIALES:



Análisis de dextranas, miel final.

## EQUIPO SEGURIDAD DEL PERSONAL:



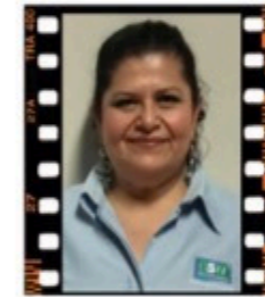
Campana para preparación reactivos/ regadera, lava ojos y extintor

## AREA DE ENVASADO:



Bajo responsabilidad del laboratorio, se da seguimiento a los programas de limpieza y cumplimiento a las buenas practicas de higiene y de manufactura

## EQUIPO DE INOCUIDAD:



**ARIADNA SALGADO CAMACHO**  
COORDINADOR DEL SIG



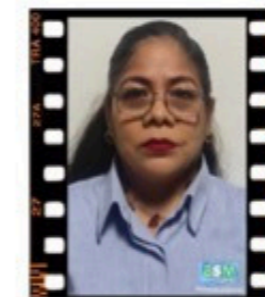
**ABRIL SIHOMARA ALVAREZ SALGADO**  
JEFE DE SERVICIO MÉDICO



**CLAUDIA VENTURA FLORES**  
JEFE DE LABORATORIO DE CAMPO



**LORENZO VELAZQUEZ RAMIRO**  
SUPERINTENDENTE DE ELABORACIÓN



**MARÍA MAGDALENA VILLASEÑOR SOTO**  
JEFE DE ALMACÉN



**GUILLERMO PINEDA BARRERA**  
SUPERINTENDENTE ELECTRICO



**JOSÉ ALFREDO HUERTA RÍOS**  
SUPERINTENDENTE DE CONTROL DE CALIDAD



**FELIPE FERNANDEZ VELA**  
SUPERINTENDENTE DE MAQUINARIA

Este equipo, administra el Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos, a través del análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, realizando la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción en la fabricación de azúcar estándar. Su objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria de nuestro producto terminado. Reconocemos el gran trabajo que realizan

# LABORATORIO QUÍMICO DE FABRICA

## EQUIPO AUDITOR:



Este Equipo, define bajo su criterio las oportunidades de mejora en el Sistema Integral de Gestión (SIG), periódicamente a través de auditorías internas su trabajo sirve para reducir inconvenientes, errores y mejorar la eficacia de la empresa; a través de la mejora continua del SIG. Mejorando el Ingenio por 19 años consecutivos.

**¡GRACIAS!**

## COMITÉ EDITORIAL

TE PRESENTAMOS NUESTRO  
ACTUAL COMITÉ EDITORIAL

Fernando Pérez Gavilán P.

José Alberto Ríos

A Z Ú C A R

