



# AZUCARERO DEL SUR

La voz del desarrollo

BARAHONA, AÑO XVI, NO.119 FEBRERO DEL 2026

## Zafra 2025–2026: Comienza una nueva etapa de trabajo, fe y compromiso



La familia azucarera se prepara para una nueva zafra, con la convicción de que el esfuerzo en equipo es el motor de cada logro.

Más de 3,000 colaboradores inician una temporada clave para el desarrollo productivo y social del Sur, en el marco del 26 aniversario del CAC. **P3**

**Escuela de Mantenimiento Técnico CAC Arranca la Escuela de Mantenimiento Técnico junto a INTECC Guatemala. **P20****



Mesa de honor en el acto de inducción del personal de corte manual para la Zafra 2025–2026.

**CAC realizó Inducción del Personal de Corte Manual para la Zafra 2025-2026**

Más de 230 colaboradores inician la zafra con orientación laboral y acompañamiento institucional. **P13**

**2,500 días sin accidentes: ejemplo de cultura preventiva. **P2****

**CAC realiza acto de entrega de cheques del Proyecto Agrario Aguacático I. **P5****



CONSORCIO AZUCARERO CENTRAL

IMPULSANDO AL DESARROLLO DE LA REGIÓN SUR



**RBI-Barahona 2025: Talento del Sur que trasciende fronteras**

La categoría 14-15 conquista el torneo en Vero Beach, Florida. **P6**

**JETC logra hitos nacionales e internacionales**

Logros nacionales e internacionales en ciencias, tecnología y debate. **P7**

### Contenido

Nuestras Noticias.....	P3
Fundación Central Barahona .....	P6
Estudia y Juega - CAC contra el trabajo infantil... ..	P7
Comunidad Educativa - Jesús en ti Confío.....	P9
Familia CAC.....	P12
Variedades .....	P20



**26**  
**CAC**  
**Consorcio Azucarero Central**  
13 de Diciembre

**Aniversario**

Cada año deja una huella en nuestra tierra y en nuestra gente. En 26 años hemos aprendido que la dulzura no solo se produce: se construye con manos firmes, voluntad y un sueño compartido.

Hoy celebramos no solo el camino recorrido, sino la visión que nos impulsa a seguir creciendo juntos.

**AZUCARERO DEL SUR**

**Contacto:**  
Tel. 809 524 4061 Ext. 3244  
e-mail: info@cac.com.do

**Edición**  
José Antonio García

**Coordinación**  
Gisbel Paoly Paulino

**Redacción**  
Gisbel Paoly Paulino y Annely Núñez

**Información**  
Mayo 01 - Diciembre 31, 2025

**Colaboradores**  
Gloricza Morales, Mercedes Andújar, Esteffany Pineda, Letny Castillo, Samaria Pérez, Mahiumi Mateo y Ricardo Henríquez.

**Diseño y Diagramación**  
Marianny Oller

**Fotografía**  
Gregory Méndez y Sur Media Group

**Impresión**  
Editora de Corripio, S.A.S.

**Frase Célebre**

*“La excelencia no es un acto, es un hábito”.*

- Aristóteles -

**Testimonio**

Desde dentro...



**Buenaventura Pérez**  
Coordinador de Elaboración Área Industrial

Quiero dar gracias y expresar mi sincero agradecimiento, en primer lugar, a Dios Todopoderoso, porque sin Él nada sería posible. Y, lógicamente, a esa gran familia: la familia del CAC, por darme la oportunidad de pertenecer durante casi 18 años de trabajo continuo, siempre con la actitud y la resiliencia de seguir trabajando y creciendo.

De manera especial, agradezco a mis superiores y colaboradores por depositar su confianza en mí y creer en mi trabajo.

Espero en Dios seguir siendo parte de esta empresa para continuar aportando de manera directa y así seguir avanzando y creciendo juntos. Muchísimas gracias por confiar en mí.

**2,500 días sin accidentes: CAC reconoce al Departamento Eléctrico del Área Industrial**

En un encuentro especial realizado en el Salón Multiusos del Consorcio Azucarero Central (CAC), colaboradores del área Industrial se reunieron para celebrar un hito que habla de disciplina, compromiso y cultura preventiva: el Departamento Eléctrico del Área Industrial alcanzó **2,500 días sin accidentes laborales**.

El acto estuvo encabezado por el gerente Industrial, Eduar Varela, quien dirigió unas palabras de reconocimiento y felicitación al equipo, destacando que este logro es el resultado de la constancia, el apego a los protocolos y la convicción de que la seguridad es un valor irrenunciable en la operación. “La seguridad no compite con la operación, la hace posible”, enfatizó durante su intervención.

Como parte del reconocimiento, cada integrante del departamento recibió una camiseta conmemorativa,

que en su parte frontal luce el logo del CAC y la frase “2,500 días sin accidentes – Departamento Eléctrico Industrial”, reforzando el orgullo por el logro alcanzado. En la espalda, un mensaje que resume la filosofía del equipo: “Seguridad primero que operación”.

Asimismo, se hizo entrega de una placa institucional que honra el compromiso inquebrantable del Departamento Eléctrico con los más altos estándares de seguridad, reconocimiento recibido por el Sr. Adan Genao, superintendente de Electricidad, quien agradece a su equipo de trabajo por el profesionalismo y dedicación. El reconocimiento fue otorgado en la ciudad de Barahona, en junio de 2025.

Con este acto, el Consorcio Azucarero Central demuestra su compromiso con la seguridad laboral y reconoce a los equipos que son un ejemplo diario.

**Iniciamos la Zafra 2025–2026 con fe, compromiso y unidad**



El Padre Ángel Cuevas presenta la caña como ofrenda a nuestro Señor.

El 16 de diciembre, el Consorcio Azucarero Central (CAC) inició la Zafra 2025–2026, un período clave para la continuidad operativa de la empresa y para la estabilidad económica de miles de familias en la región Sur. Con cada zafra, el CAC reafirma su compromiso con el trabajo responsable y la generación de empleos, conformando una gran familia de más de 3,000 colaboradores.

Como parte nuestras tradiciones institucionales, el jueves 11 de diciembre se celebró la Misa de Inicio de Zafra, oficiada por el Reverendo Padre Ángel Cuevas, de la Catedral Nuestra Señora del Rosario, en el Vestier del Área Industrial. Durante la celebración eucarística, el ofertorio incluyó símbolos que representan la esencia de nuestra labor: la caña, el agua, la tierra, el pan y el vino, así como colaboradores de distintas áreas, en señal de gratitud y compromiso con la temporada que comienza.

Al finalizar la misa, el gerente Administrativo, José Antonio García, compartió un mensaje de reflexión y aliento, resaltando la importancia del trabajo en equipo y la responsabilidad que implica iniciar una nueva zafra. Posteriormente, el gerente



Colaboradores presentan el azúcar y la melaza.

Industrial, Eduar Varela, ofreció palabras de ánimo para el arranque de las operaciones y extendió, junto a la gerencia, sus mejores deseos de éxito y felices fiestas a todos los colaboradores y sus familias.

Este inicio de zafra coincide además con una fecha significativa para la organización, ya que el 13 de diciembre, el Consorcio Azucarero Central cumplió 26 años de trayectoria, consolidándose como una empresa clave para el desarrollo productivo y social del Sur del país.

Con fe renovada y compromiso colectivo, el CAC inicia hoy una nueva zafra, confiado en la capacidad de su gente y en el valor del trabajo bien hecho.

**¡Bendecido inicio de zafra!**



Personal listo para una zafra exitosa.

# Realizamos almuerzo Navideño con periodistas de la Región Suroeste

En un ambiente de cercanía y confraternidad, el Consorcio Azucarero Central (CAC) celebró un almuerzo de Navidad junto a comunicadores y periodistas de la Región Suroeste del país, como parte de su política de relacionamiento y acercamiento a periodistas y medios de comunicación de la zona.

La actividad estuvo dirigida por José Antonio García, gerente Administrativo del CAC, quien aprovechó el encuentro para presentar los principales aportes que realiza la empresa azucarera a través de su brazo social, la Fundación Central Barahona (FCB), así como los proyectos y programas que esta desarrolla en favor de las comunidades de la zona cañera.

Durante su intervención, García destacó el compromiso social del CAC con el desarrollo sostenible de la región, haciendo énfasis en las iniciativas en áreas como educación, formación técnica, salud, deporte y desarrollo comunitario, que ejecuta la Fundación Central Barahona en las comunidades de la región.

Los periodistas disfrutaron de un ambiente distendido y cordial, en el que compartieron un tradicional y delicioso almuerzo navideño, preparado especialmente para la ocasión. Como gesto de agradecimiento, cada comunicador recibió canastas con productos propios de esta época festiva.

Con este encuentro, el Consorcio Azucarero Central reitera su interés en mantener una relación cercana, transparente y respetuosa con los medios de comunicación, reconociendo su rol fundamental en la difusión de informaciones y en la construcción de una sociedad mejor informada.



José Antonio García, durante la presentación de los aportes que realiza el CAC

## El encuentro se vivió entre risas y fraternidad



Grupo de periodistas que se dieron cita al encuentro.



# CAC realiza acto de entrega de cheques del Proyecto Agrario Aguacático I



Representantes del CAC y de los parceleros durante el acto formal de entrega de cheques del Proyecto Agrario Aguacático I.



Durante su intervención, Santo Gabino Batista expresó el sentir de los parceleros y destacó la importancia del acompañamiento recibido.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) realizó un acto formal de entrega de cheques correspondientes al Proyecto Agrario Aguacático I, una iniciativa orientada a respaldar y fortalecer a los parceleros beneficiarios, reafirmando el compromiso de la empresa con el desarrollo agrícola y comunitario de la región.

La actividad tuvo lugar el 10 de diciembre de 2025, en el Salón Luis Díaz, en UCATEBA, e inició con palabras de salutación, seguidas de una oración a cargo de la abogada Luisa Iris Matos, quien encomendó el desarrollo del encuentro y los frutos del proyecto.

Durante el acto se realizó la entrega de cheques por un monto total de RD\$12,368,835.20, como parte del cumplimiento de los acuerdos establecidos y del acompañamiento continuo del CAC a los parceleros vinculados al proyecto.

La mesa de honor estuvo integrada por representantes de los parceleros y del Consorcio, entre ellos el señor Santo Gabino Batista, representante de los parceleros; la señora Santa Catalina Florián, presidenta de los parceleros; el señor Negro Méndez,

representante de los parceleros; la señora Ruth Elizabeth Lafontaine, encargada legal en representación del departamento correspondiente; y la abogada Luisa Iris Matos.

El programa incluyó la entonación del Himno Nacional, así como palabras institucionales por parte del CAC, ofrecidas por Ruth Elizabeth Lafontaine, y un mensaje de agradecimiento a cargo de un representante de los parceleros, el señor Santo Gabino Batista, quien valoró el respaldo recibido y la disposición al diálogo por parte de la empresa.

La jornada concluyó con palabras de despedida y la realización del pago mediante llamado por nombre y firma de recibo, garantizando un proceso ordenado, transparente y respetuoso, contando con la presencia de Miguel A. Cruz R., representante del Instituto Agrario Dominicano, y del notario público, señor Jovanny De León.

Con este acto, el Consorcio Azucarero Central reafirma su compromiso con la transparencia, el respeto a los acuerdos y el fortalecimiento del sector agrícola, pilares fundamentales para el desarrollo sostenible de la región Sur.

¡Estamos para servirte!



Si tienes alguna petición, sugerencia, inquietud o denuncia, puedes comunicarte con nosotros a través de los siguientes canales:

[atencionalcliente@cac.com.do](mailto:atencionalcliente@cac.com.do)

829-383-0168

809-524-4103 Ext. 3209  
809-533-9797

¡Síguenos en nuestras redes sociales para conocer nuestras informaciones!

@consorcioazucarero central

# Voluntariado del Hospital Jaime Mota, remozza comedor de empleados



Carlos Manuel González y José Antonio García encabezaron la entrega del comedor a la directora del hospital.

El comedor del Hospital Regional Universitario Jaime Mota ha sido remozado por completo gracias al Voluntariado el cual es encabezado por la Fundación Central Barahona y Carlos González de Grupo Everest. La renovación, que busca dignificar los espacios utilizados por el personal médico y administrativo, fue entregada a la directora del centro hospitalario por los directivos del Voluntariado.

La intervención incluyó trabajos de infraestructura, mantenimiento general y renovación del mobiliario, con el objetivo de ofrecer un ambiente más cómodo y adecuado para el personal que realiza largas jornadas en el principal hospital de la región Enriquillo.

José Antonio García, director ejecutivo de la Fundación Central Barahona (FCB) y Carlos Manuel González, presidente de Grupo Everest encabezaron la actividad y destacaron que el remozamiento forma parte de una serie de aportes para fortalecer las condiciones internas del hospital, realizados a través del Voluntariado.

La directora del hospital, doctora Graciela Lafontaine, calificó la entrega como un paso importante para mejorar el bienestar del personal. «Contar con un comedor adecuado contribuye a un mejor clima laboral y por ende, a una atención más eficiente para los pacientes», señaló Lafontaine.

En la actividad también participaron la doctora Unibe Moreta, subdirectora del centro de salud; el doctor Genao, en representación del Servicio Nacional de Salud, así como médicos residentes del hospital.

Con esta entrega, el Voluntariado sostiene su compromiso con el fortalecimiento institucional del Hospital Jaime Mota y con el desarrollo del sistema de salud en la región sur del país.



Representantes del CAC, FCB, Grupo Everest y personal médico acompañaron el acto de entrega.



Luis Saviñón, Juan Peña y José Antonio García durante la visita al Hospital Jaime Mota para la entrega del comedor.

Destacamos la labor que nuestro Consorcio Azucarero Central (CAC) realiza junto a su Fundación para promover la educación, el deporte y la recreación de los adultos del mañana, reafirmando como empresa nuestra postura "Contra el Trabajo Infantil".

## RBI-Barahona 2025: Talento del Sur que trasciende fronteras

El Torneo RBI-Barahona 2025 concluyó con éxito, consolidándose una vez más como una de las plataformas deportivas más importantes para el desarrollo del talento juvenil en la región Sur. Organizado por la Fundación Central Barahona, brazo social del Consorcio Azucarero Central (CAC), el torneo reafirma su compromiso con la formación integral de niños, adolescentes y jóvenes a través del deporte.

En esta edición participaron 240 atletas, distribuidos en cuatro categorías: 12-13, 14-15, 16-18 y Softball Femenino. Los jugadores provinieron de comunidades de las provincias Barahona, Bahoruco e Independencia, así como de Azua y Elías Piña, reflejando el alcance regional del programa.

Los atletas estuvieron acompañados por 16 coaches, quienes, más allá de dirigir cada encuentro, asumieron el rol de mentores, orientando a los jóvenes en disciplina, trabajo en equipo y desarrollo deportivo.

Equipos campeones por categoría:

- 12-13: San Marcos
- 14-15: San Bartolomé
- 16-18: San Mateo

### Softball Femenino: Caribe

Como parte del proceso competitivo, se realizó la selección de los mejores jugadores por categoría para participar en el torneo nacional, enfrentándose a RBI-Santo Domingo,

RBI-Villa Altagracia y Puerto Plata. Posteriormente, se conformó la selección que representó al país en el torneo Regional y Mundial celebrado en Vero Beach, Florida.

Un resultado que llena de orgullo a la región fue el triunfo de la categoría 14-15, que se coronó campeona del torneo Regional, demostrando que el talento del Sur tiene nivel para competir y destacar en escenarios internacionales.

El programa RBI no solo impulsa el desarrollo deportivo, sino que fortalece valores, liderazgo y oportunidades para jóvenes de comunidades vulnerables. A través de la Fundación Central Barahona, el Consorcio Azucarero Central continúa sembrando futuro, creando espacios donde el deporte se convierte en herramienta de transformación social.



Jugadores de la selección categoría 14-15, quienes se coronaron como campeones en el torneo Regional.



Un destello de talento representó al país en Vero Beach, Florida.



Momento en que el entrenador Fermin Michel de la selección de RBI-Barahona participa en el mundial.

# Cierre del período escolar del Programa de Educación Inicial



Docentes del Programa de Educación Inicial entregan certificado a estudiante durante el acto de cierre del período escolar 2024-2025.

Con actividades festivas cargadas de alegría y emoción, se realizó el cierre del período escolar en junio 2025 en las nueve escuelas que forman parte del Programa de Educación Inicial de la Fundación Central Barahona, brazo social del Consorcio Azucarero Central.

Las celebraciones estuvieron dedicadas especialmente a las madres, quienes participaron con entusiasmo y llenaron de color y calidez cada encuentro. Durante las actividades, los 250 niños y niñas -de entre 3 y 5 años- en las distintas celebraciones ofrecieron presentaciones artísticas, canciones y poesías, entregando además obsequios a sus madres en un ambiente de ternura y orgullo compartido.

Las docentes también fueron reconocidas por su entrega

y dedicación, recibiendo muestras de agradecimiento por parte de las madres y de la supervisora del programa, Altagracia Pérez, quien durante todo el período escolar dio seguimiento al desarrollo académico de los estudiantes y a la correcta aplicación de los planes educativos.

A través del Programa de Educación Inicial, la Fundación ofrece una educación de calidad, brindando a los estudiantes material didáctico, merienda escolar, uniformes, juguetes y atención individualizada, entre otros beneficios que contribuyen a su formación integral.

Con este cierre de año escolar, la Fundación Central Barahona reafirma su compromiso con la educación como base del desarrollo de las comunidades del Sur.



Estudiantes del Programa de Educación Inicial posan felices tras culminar el año escolar, celebrando sus logros y crecimiento.



Madres de estudiantes participan en la celebración especial organizada en su honor, en un ambiente de alegría y reconocimiento.

## Portadas con propósito: Educación y conciencia

Un proyecto del Departamento de Comunicaciones CAC

Además de entregar útiles escolares, el Consorcio Azucarero Central (CAC) entiende que cada acción educativa es también una oportunidad para sembrar valores. Por ello, el Departamento de Comunicaciones desarrolló las portadas de los Cuadernos CAC 2025, con un concepto que integra diseño, educación y sostenibilidad.

Cada portada transmite mensajes de conciencia ambiental y formación en valores, invitando a los niños a reflexionar sobre el cuidado del planeta y el respeto a la naturaleza desde las primeras etapas de su aprendizaje. El proyecto fue concebido para que la comunicación corporativa no solo informe, sino que también eduque e inspire a través de piezas gráficas que llegan a las manos de cientos de estudiantes.

En el Consorcio Azucarero Central creemos que la comunicación es una herramienta estratégica que trasciende lo informativo para contribuir a la transformación social, reforzando nuestro rol como empresa comprometida con la educación, el medio ambiente y la formación de ciudadanos responsables.



# ENTREGAMOS LOS CUADERNOS CAC 2025-2026



Niños del Área Agrícola reciben sus cuadernos escolares durante la entrega realizada en el Complejo Habitacional del CAC.



El show de magia acompañó la entrega de cuadernos en el Salón Multiusos del Área Administrativa.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) llevó a cabo la tradicional entrega de cuadernos escolares 2025-2026, en cumplimiento de la Cláusula No. 30 del Convenio Colectivo de Condiciones de Trabajo. Esta iniciativa, organizada por el Departamento de Gestión de Talento, reafirma el compromiso de la empresa con la educación de los hijos de sus colaboradores y con el fortalecimiento del bienestar familiar.

Durante tres jornadas realizadas entre el 11 y el 15 de agosto, se distribuyeron 8 cuadernos por cada niño registrado en el sistema, con edades entre 4 y 17 años, beneficiando a decenas de familias, con la elaboración de más de 16,000 unidades.

La actividad no solo se limitó a la entrega del material escolar, sino que también se convirtió en una celebración mágica y divertida. El Salón Multiusos del edificio Administrativo y el Complejo Habitacional del CAC recibieron a los niños de entre 4 y 12 años, quienes disfrutaron de un espectáculo de magia inolvidable. Lleno de ilusión, el mago sorprendió a grandes y pequeños con sus trucos. Entre risas, dulces, helados y juegos, los participantes vivieron una jornada inolvidable en compañía de sus familias.

De esta manera, el CAC crea experiencias memorables en la infancia con la entrega de cuadernos, que es más que un beneficio contractual: es una "sabia costumbre" que fortalece la educación de los hijos de sus colaboradores.

## Jesús en ti Confío Comunidad Educativa

# Orgullo JETC en las Olimpiadas Nacionales de Ciencias



La estudiante Ema Matos muestra su medalla de Primer Lugar Nacional en Biología, junto a Emely Rivas, quien también obtuvo el Segundo Lugar Nacional en Química.



La felicidad y orgullo se exhiben en el rostro de María Victoria López ganadora del Segundo Lugar Nacional en Lengua Española.

Por primera vez, dos medallas nacionales en áreas distintas recaen en un mismo centro, un logro que confirma la disciplina académica del JETC. Clínicas rigurosas, simulacros cronometrados, revisión de bancos de preguntas y un enfoque práctico en laboratorio marcaron la diferencia.

*“Más que estudiar para un examen, formamos mentalidad científica: observar, modelar, justificar”, comentó el equipo de Ciencias.*

Detrás del resultado se destacan las estrategias de:

- Planes de estudio con problemas tipo Olimpiada.
- Laboratorios que validan hipótesis y consolidan conceptos complejos.
- Acompañamiento docente cercano y retroalimentación detallada.

La hazaña inspira a toda la comunidad, pues cuando el talento se encuentra con método y acompañamiento, la grandeza sucede.

**¡Muchas felicidades a nuestras ganadoras!**

Toda la Comunidad Educativa Jesús En Ti Confío (JETC) y de la región, celebró hitos inéditos para la Regional Educativa:

- **Primer Lugar Nacional en Biología:** Ema Matos (4.º de Secundaria).
- **Segundo Lugar Nacional en Química:** Emely Rivas (6.º de Secundaria).
- **Segundo Lugar Nacional en Lengua Española:** Dominic Irungaray y María Victoria López (categoría correspondiente).

# EMA MATOS: Victoria histórica en la palestra internacional



Emma Matos junto a estudiantes y docentes de la comunidad educativa JETC.

El Colegio Jesús en Ti Confío (JETC) celebró con júbilo y orgullo la destacada participación de Ema Matos, estudiante de 5.º de Secundaria, quien, tras haber ganado el primer lugar en las Olimpiadas Nacionales de Biología, representó a la República Dominicana en las Olimpiadas Iberoamericanas de Biología 2025, realizadas en Armenia, Colombia.

Por primera vez en la historia de la República Dominicana, una estudiante obtuvo Mención de Honor. Su desempeño refleja el alto nivel académico, la dedicación y el amor por las ciencias que promueve nuestra institución.

Asimismo, el profesor Ariel Peña Espinosa tuvo una excelente participación como delegado nacional, demostrando el liderazgo y la excelencia docente que caracterizan al área de Ciencias del JETC.

Con este logro, reafirmamos nuestro compromiso de inspirar a nuestros estudiantes a alcanzar metas extraordinarias y dejar en alto el nombre de nuestro país.

## Talento JETC impulsa la innovación tecnológica a nivel nacional

*Clara Melo destaca en el II Hackathon Tecnológico de Innovación de la OGTIC.*

La estudiante Clara Melo, de 6.º de Secundaria del Colegio Jesús en ti Confío (JETC), representó con excelencia a nuestra comunidad educativa en la II edición del Hackathon Tecnológico de Innovación, organizado por la OGTIC, uno de los principales espacios nacionales de impulso al talento joven en tecnología.



Clara Melo en su presentación en el Hackathon OGTIC 2025, donde su equipo logró posicionarse entre los tres primeros lugares a nivel nacional.

El evento celebrado del 25 al 28 de noviembre en Sambil, Santo Domingo, reunió a 12 equipos seleccionados a nivel nacional, quienes desarrollaron soluciones innovadoras a problemáticas reales, atravesando procesos de ideación, diseño, validación y presentación ante un jurado especializado.

El equipo de Clara logró posicionarse entre los tres primeros lugares, obteniendo becas de formación tecnológica internacional, reconocimiento otorgado a los proyectos con mayor nivel de excelencia.

Este resultado adquiere un valor institucional significativo, ya que representa el segundo año consecutivo en que el Jesús en Ti Confío obtiene un lugar ganador en este hackathon, consolidando una trayectoria sostenida de alto desempeño académico e innovación.

Con logros como este, el JETC reafirma su compromiso con la formación de estudiantes capaces de liderar en escenarios donde se construye el futuro tecnológico del país.

## Rosemalvin Castillo eleva el nombre del JETC en MINUME 2025



Rosemalvin Castillo, reconocida en MINUME 2025 por su liderazgo y excelencia.

La estudiante Rosemalvin Castillo, de 5.º de Secundaria del Colegio Jesús en ti Confío (JETC), representó con excelencia a nuestra comunidad educativa en el Modelo Internacional de las Naciones Unidas MINUME 2025, celebrado en Punta Cana y organizado por el Ministerio de Educación.

El evento reunió a cerca de 1,000 estudiantes de 15 nacionalidades, consolidándose como uno de los espacios académicos juveniles más importantes del país.

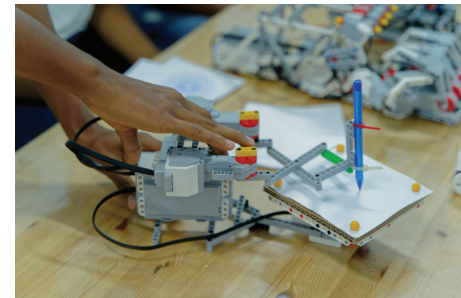
Durante su participación, Rosemalvin fue reconocida como Delegada de Buen Ejemplo, distinción otorgada por unanimidad en su comisión, y recibió además el reconocimiento como Defensora de los Derechos Humanos, considerado el más alto galardón del modelo.

Estos logros reflejan su preparación académica, liderazgo y formación en valores, reafirmando el compromiso del Jesús en ti Confío con el desarrollo integral de estudiantes capaces de destacar en escenarios nacionales e internacionales.

# ARTECI 2025: Ciencia, Arte y Tecnología que encienden a Barahona



Estudiantes presentan proyectos tecnológicos durante la feria ARTECI 2025, demostrando creatividad, innovación y trabajo en equipo.



Prototipo desarrollado por estudiantes en el área de robótica, integrando programación y diseño aplicado.

Una tarde vibrante, cientos de demostraciones y una comunidad celebrando el poder del aprendizaje.

La tercera edición de ARTECI "Feria Escolar de Arte, Ciencia y Tecnología" convirtió los pasillos de la Comunidad Educativa Jesús En Ti Confío (JETC) en un auténtico

campus vivo de descubrimiento. Padres, estudiantes, egresados y visitantes recorrieron estaciones donde química, biología, robótica, programación y artes visuales dialogaron en un mismo lenguaje: **la curiosidad guiada hacia la excelencia.**

Cada área académica sorprendió con demostraciones innovadoras que reflejaron creatividad, dominio técnico y trabajo en equipo. El ambiente estuvo marcado por la cercanía de los docentes, la seguridad con la que los estudiantes explicaban y el entusiasmo de las familias que preguntaban y aprendían junto a ellos.

### Lo que nos deja ARTECI 2025:

- El trabajo integrado Arte-Ciencia-Tecnología potencia competencias y creatividad.
- Nuestros estudiantes comunican ciencia con seguridad y rigor.
- La comunidad se consolida como un verdadero ecosistema de aprendizaje.

En el JETC, el STEM (*Science, Technology, Engineering and Mathematics* | Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas) no es un concepto: es nuestra lengua cotidiana.

## DOBLE VICTORIA INTERNACIONAL EN EL CAMPEONATO CENTROAMERICANO Y DEL CARIBE DE AJEDREZ ESCOLAR



Faridhe exhibe orgullosa sus premios.

La Comunidad Educativa Jesús en Ti Confío (JETC) volvió a trascender fronteras con el talento, tras una brillante participación en el III Campeonato Centroamericano y del Caribe de Ajedrez Escolar 2025, celebrado en Punta Cana.

Las estudiantes Faridhe Pérez y Kirsthyn García se destacaron obteniendo múltiples preseas. Faridhe conquistó medalla de plata en la modalidad clásica y bronce en blitz, mientras que Kirsthyn obtuvo doble medalla de bronce en ambas categorías.

Estos logros consolidan al JETC como una institución que impulsa la excelencia académica y deportiva a nivel regional e internacional, formando mentes estratégicas y competitivas con valores sólidos.

## Iniciamos con: Formación docente, modelo por competencias e impulso STEM

*El Colegio Jesús en Ti Confío (JETC) dio inicio al nuevo año escolar consolidando su modelo académico por competencias e impulsando la implementación del enfoque STEM en todos los niveles educativos.*

Durante las semanas previas al inicio de clases, el cuerpo académico participó en un programa intensivo de talleres orientado a fortalecer la práctica docente, optimizar los procesos de enseñanza y garantizar una educación de excelencia.

Hoy, esas estrategias ya están en marcha en las aulas, reflejándose en clases más dinámicas, participativas y centradas en el estudiante.

### Ejes implementados

- Evaluación por competencias: uso de rúbricas claras y retroalimentación formativa. Metodologías activas: proyectos, indagación científica y resolución de problemas reales.
- STEM transversal: planificación de unidades que integran ciencia, tecnología y arte.
- Gestión del aula y bienestar: inclusión, clima emocional positivo y acompañamiento individual.
- Tecnología educativa: docentes equipados con iPads de última generación para potenciar la evaluación digital, los portafolios y la producción multimedia.



Docente del JETC lidera jornada de inicio escolar con enfoque STEM.

Gracias a este plan, cada maestro del JETC inicia el año escolar con secuencias didácticas sólidas, actividades prácticas y recursos tecnológicos que elevan la calidad del aprendizaje.

En la Comunidad Educativa JETC, se hace de la excelencia, un hábito de trabajo y enseñanza.

## Triunfos nacionales en los Juegos Escolares Deportivos

El talento deportivo del Colegio Jesús en Ti Confío volvió a brillar en los Juegos Escolares Deportivos Nacionales, donde los estudiantes demostraron disciplina, entrega y espíritu competitivo.

Las atletas Kirsthyn García y Faridhe Pérez conquistaron medallas de plata en ajedrez, mientras que Camila González y Sharon Castillo alcanzaron medallas de bronce en fútbol, elevando una vez más el prestigio de esta institución a nivel nacional.

Estos logros son el resultado del esfuerzo conjunto de las estudiantes JETC, sus familias y el equipo académico, quienes día a día fomentan valores de trabajo en equipo, perseverancia y superación personal.



Estudiantes que compitieron en fútbol.

# CAC inicia su Escuela de Mantenimiento Técnico

Formación especializada para una operación más eficiente, segura y competitiva

El Consorcio Azucarero Central dio inicio formal a su Escuela de Mantenimiento Técnico, una iniciativa institucional orientada a fortalecer las competencias del personal operativo del Centro de Servicios, consolidando una operación más eficiente, segura y sostenible.

El programa es impartido por INTECC Guatemala, bajo la dirección del especialista Sergio Calito, y está dirigido a colaboradores que desempeñan funciones clave como soldadores, mecánicos y electricistas, tres áreas fundamentales para garantizar la continuidad y confiabilidad de los procesos industriales.

La primera fase de la Escuela Técnica, desarrollada bajo el curso "Fundamentos Básicos Generales", se llevó a cabo del 10 de noviembre al 5 de diciembre

de 2025, combinando formación teórica y práctica. Durante este período, los participantes reforzaron habilidades técnicas actualizadas, estándares de calidad y buenas prácticas operativas aplicadas directamente al trabajo en campo.

El objetivo del programa es promover una cultura de excelencia operativa, reducir tiempos de inactividad, fortalecer la capacidad de respuesta ante averías y asegurar que los equipos e instalaciones funcionen bajo las mejores condiciones posibles.

Con esta iniciativa, el Consorcio Azucarero Central reafirma su compromiso con la profesionalización continua de su capital humano, impulsando el crecimiento del talento interno y fortaleciendo los procesos industriales que sostienen la operación.



Colaboradores durante capacitaciones de la Escuela de Mantenimiento Técnico.

## CAC Academy 2025

Transforma tu talento, potencia tu futuro



Atención hoy. Desarrollo para toda la vida.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) reafirma su compromiso con la excelencia y el desarrollo de su capital humano con la implementación de CAC Academy 2025, una innovadora ruta de capacitación diseñada para impulsar el crecimiento profesional de sus colaboradores.

Esta iniciativa tuvo como propósito fortalecer habilidades, actualizar conocimientos y alinear prácticas con los más altos estándares de calidad educativa de la organización. Entre las temáticas abordadas destacaron: Inteligencia Artificial aplicada a la productividad, Técnicas de enfoque a resultados y Éxito auténtico: más allá de las apariencias, entre otras.

Las capacitaciones fueron lideradas por especialistas de primer nivel y contaron con la participación entusiasta de los colaboradores, quienes demostraron disposición para aprender, compartir experiencias y seguir creciendo juntos.

Con esta apuesta, el CAC confirma que invertir en conocimiento es sembrar progreso en su gente, y se enorgullece del compromiso con la excelencia demostrado por cada participante.

## Escuela de Choferes CAC 2025



Juan Carlos Flores, Superintendente de Cosecha y Transporte, se dirige a los participantes durante el acto de clausura.

En el mes de agosto se inauguró la Escuela de Choferes CAC 2025, un programa del Consorcio Azucarero Central orientado a brindar formación para la vida y generar nuevas oportunidades de profesionalización. El acto de apertura se realizó en el Complejo Habitacional del CAC, ubicado en Batey 5.

La iniciativa está dirigida tanto a colaboradores internos como a miembros de las comunidades vecinas, quienes reciben capacitación en la conducción de vehículos



Participante recibe su certificado tras completar satisfactoriamente el programa de formación.

los pesados y en la operación de maquinaria agrícola. Más allá de los aspectos técnicos, la Escuela integra herramientas de seguridad vial, desarrollo de habilidades blandas y prácticas de mantenimiento responsable.

Con instructores altamente calificados, materiales actualizados y sesiones prácticas de alto valor formativo, esta edición se consolidó como una experiencia transformadora, capaz de impactar positivamente tanto en los participantes como en la operación del CAC.

Como parte del cierre de la Escuela en su versión 2025, cerca de 40 participantes recibieron sus certificados en un acto realizado en el Salón Multiusos, marcando la culminación de un proceso formativo riguroso y enriquecedor. La entrega simboliza no solo la adquisición de nuevas competencias técnicas, sino también el fortalecimiento del compromiso con la seguridad, la responsabilidad y la excelencia operativa que distinguen al CAC.



Escuela de Choferes CAC: misión cumplida.

# CAC realizó Inducción del Personal de Corte Manual para la Zafra 2025-2026

La Inducción de Corte Manual es una de las iniciativas más importantes del CAC en materia de gestión de talento, cumplimiento laboral y protección de los trabajadores.



Mesa de principal con autoridades nacionales y locales, presidida por la Sra. Paola Bedoya, gerente de Recursos Humanos del CAC; a su derecha la viceministra de Trabajo, Sra. Mayrenis Corniel; y representantes del Ministerio de Trabajo.



Paola Bedoya, gerente de Recursos Humanos del CAC durante sus palabras.



Viceministra de Trabajo, Sra. Mayrenis Corniel.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) realizó el miércoles 10 de diciembre la Inducción del Personal de Corte Manual 2025-2026, una jornada que marca el proceso de integración de más de 230 colaboradores que se incorporan a las labores de corte de caña en la próxima zafra. La actividad se desarrolló en el Complejo Habitacional del CAC, un espacio que acogió con entusiasmo a los nuevos picadores y a aquellos que reingresan, quienes recibieron orientación esencial para su bienestar, seguridad y desempeño laboral.

La agenda del acto incluyó la participación de autoridades nacionales y locales, entre ellas la viceministra de Trabajo, Sra. Mayrenis Corniel, y representantes del Ministerio de Trabajo de Barahona, Neyba y Duvergé; También estuvieron presentes líderes de diversas áreas del CAC, como Recursos Humanos, Cosecha y Transporte, Seguridad Industrial, así como representantes del Consulado Haitiano en Barahona, del Sindicato de Picadores (SIPICAIBA), y del Centro de Desarrollo Sostenible (CEDESO).

La jornada inició con una oración de bendición y continuó con palabras de bienvenida de la gerente de Recursos Humanos del CAC, la señora Paola Bedoya, quien resaltó la importancia de esta inducción como paso clave para garantizar condiciones laborales justas, ambientes seguros y una operación eficiente durante la zafra.

La viceministra Corniel, en representación del ministro de Trabajo, destacó el acompañamiento del Ministerio en la implementación de programas de orientación laboral, derechos fundamentales, prevención del trabajo infantil, cumplimiento normativo y seguridad ocupacional, reafirmando el compromiso del Gobierno con la protección de los trabajadores agrícolas.

Los participantes recibieron información sobre normativas laborales vigentes, derechos y deberes del trabajador agrícola, Seguridad industrial y prevención de riesgos, reglas internas del CAC, entre otros temas de gran utilidad.

Con este proceso, el CAC garantiza que cada picador inicie su jornada laboral plenamente informado, protegido y preparado, fortaleciendo una operación que depende del trabajo responsable y seguro en el campo.

El CAC agradeció la participación del Ministerio de Trabajo, autoridades invitadas y equipos internos, así como la disposición de los más de 230 colaboradores que se integran a la operación, quienes desempeñan un rol fundamental para el desarrollo de la agroindustria azucarera del país



Vista de los colaboradores de Corte Manual en el Complejo Habitacional.

## Celebramos el esfuerzo de los picadores al cierre de la zafra 2024-2025

Con la alegría de haber completado una nueva zafra, más de 400 colaboradores del Corte Manual fueron reconocidos el pasado 9 de junio en una colorida actividad realizada en el Complejo Habitacional del CAC, ubicado en Batey 5, y organizada por los Departamentos de Gestión de Talento junto al de Cosecha y Transporte.

La celebración, esperada cada año, reunió a los colaboradores que disfrutaron con entusiasmo de rifas, concursos de canto y bailes típicos (bachata y gagá), además de un animado acto grupal que reforzó la camaradería entre compañeros.

El momento más esperado de la tarde fue la entrega de premios, que distinguió a los mejores picadores, desde aquellos con mayor asistencia hasta quienes cumplen de manera ejemplar con el uso de los equipos de protección personal.

Esta actividad, recibida con entusiasmo por todos los presentes, marca el cierre de un ciclo y la antesala al merecido descanso junto a sus familias, antes de iniciar con renovadas energías la próxima zafra.

**Gracias por su dedicación.**



Picador reconocido durante el periodo de corte 2024-2025.



Compañeros celebran y respaldan a los galardonados en la jornada de premiación.

## Homenajeamos a las madres azucareras en su día

*Momentos de alegría y gratitud vivieron las madres del Consorcio Azucarero Central durante su celebración.*



Madres CAC, comprometidas y trabajadoras.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) celebró con entusiasmo el Día de las Madres Dominicanas, en un homenaje cargado de alegría, gratitud y reconocimiento al doble rol de la mujer en la industria azucarera. Los días 22 y 23 de mayo, las colaboradoras disfrutaron de un agasajo lleno de sorpresas y diversión.

En total, 145 madres participaron en esta tradicional celebración, que incluyó además a colaboradoras de las empresas hermanas Fundación Central Barahona, Colegio Jesús en Ti Confío y Coragri. La cita se realizó en el Complejo Habitacional del CAC y en el Salón Multiusos, donde la animación del carismático personaje "Buche" mantuvo las risas y la energía en alto.

Música, rifas, concursos de canto y baile, ade-

más de un variado y delicioso buffet, hicieron de la jornada un espacio inolvidable.

Más allá de la celebración, esta fecha fue también ocasión para reconocer a las mujeres que, además de ser madres, desempeñan un papel clave en la industria. Con profesionalismo y dedicación, ellas cumplen el doble rol de sostener a sus familias y de aportar con su talento y esfuerzo al crecimiento de la empresa. Su presencia en áreas administrativas, operativas, educativas y comunitarias simboliza el valor de la mujer en un sector históricamente retador.

Las homenajeadas expresaron su agradecimiento por esta actividad que, año tras año, refuerza el vínculo del CAC con quienes representan el corazón de las familias y un pilar esencial en el desarrollo de la empresa.

### Homenaje a quienes lo dan todo: celebramos a las madres del CAC



## Reconocemos 20 años de entrega y liderazgo en el CAC

*Un homenaje a una trayectoria ejemplar en el Departamento Legal*



Karim Galarza junto a los gerentes José Antonio García y Paola Bedoya, acompañados por su equipo de trabajo, durante el acto de reconocimiento.



En el centro, Karim Galarza, recibe el reconocimiento por sus 20 años de trayectoria en el CAC, acompañada por José Antonio García, gerente administrativo (derecha), y Paola Bedoya, gerente de Recursos Humanos (izquierda).

El Consorcio Azucarero Central (CAC) celebró un emotivo acto para reconocer los 20 años de trayectoria de la licenciada Karim Galarza, quien actualmente se desempeña como superintendente Legal y cuya labor ha sido fundamental para el fortalecimiento institucional de la empresa.

Durante el encuentro, el gerente Administrativo, José Antonio García, destacó que este reconocimiento no solo representa la permanencia en el tiempo, sino la excelencia, integridad y compromiso incondicional que Karim ha demostrado durante dos décadas. Subrayó su capacidad para aportar análisis precisos, criterios im-

parciales y una visión jurídica que guía a la empresa en procesos complejos.

“En cada decisión importante, su voz ha significado seguridad y claridad. Su compromiso, incluso en momentos retadores, ha sido admirable. Para nosotros y para mí en lo personal, ha sido un apoyo invaluable” — expresó García.

Por su parte, la gerente de Recursos Humanos, Paola Bedoya, también resaltó el valor profesional y humano de Karim Galarza, señalando su impacto en los procesos de talento humano, su acompañamiento constante y la credibilidad que se ha ganado en toda la organización.

“Tu imparcialidad, tu capacidad de orientar y tu entrega nos inspiran. El Departamento Legal tiene la última palabra en esta empresa, porque tú te la has ganado con tu trabajo y tu objetividad” — afirmó Bedoya.

El equipo Legal y compañeros otras áreas se unieron al homenaje, describiéndola como una líder extraordinaria, una profesional incansable y una persona dispuesta a apoyar incluso en el plano personal. Destacaron su memoria asombrosa, su disciplina y su entrega sin reservas.

En sus palabras de agradecimiento, Karim reconoció que estos 20 años han sido posibles gracias al respaldo de su equipo y la confianza depositada por la empresa:

“Doy gracias a Dios por permitirme estar aquí este tiempo. Si he permanecido 20 años, es por el apoyo de mi equipo y la confianza de quienes han dirigido esta empresa. Nuestro departamento ha sostenido grandes retos con el mismo personal desde 2005, y eso habla del compromiso y la capacidad que tenemos.”

También destacó la libertad que ha recibido para ejercer su criterio profesional y la importancia de actuar siempre en favor de lo que jurídicamente conviene a la empresa.

La ceremonia culminó con la entrega del reconocimiento institucional y una fotografía oficial junto a sus compañeros, quienes celebraron este hito con orgullo y gratitud.

El Consorcio Azucarero Central se honra en reconocer su aporte y celebrar su compromiso inquebrantable.

## Entregamos el Convenio Colectivo de Condiciones de Trabajo



Evelin Beltrán, Coordinadora de Compensación y Beneficios, junto a Maihumi Mateo, especialista de Gestión de Talento, durante la jornada de orientación en el área Industrial.



En la charla explicativa se detallaron las actualizaciones del Convenio Colectivo.



Colaboradores del área Industrial participan atentos en la charla informativa sobre el Convenio Colectivo de Condiciones de Trabajo.

El Consorcio Azucarero Central (CAC), en su interés por concientizar y beneficiar a sus colaboradores, realizó la entrega de los manuales del Convenio Colectivo de Condiciones de Trabajo, con el objetivo de garantizar que todos cuenten con información clara y actualizada sobre sus derechos y beneficios.

Los colaboradores que disponen de acceso a correo electrónico y plataformas digitales pueden consultar el documento a través de la intranet institucional. Como parte de esta jornada, se llevaron a cabo charlas informativas en las distintas áreas

de la empresa, orientadas a explicar las actualizaciones incorporadas en el Convenio Colectivo y a promover su correcta comprensión.

La entrega de estos manuales trasciende lo administrativo y se consolida como una herramienta de comunicación y fortalecimiento organizacional. A través de un proceso claro, accesible y cercano, el Consorcio Azucarero Central reafirma su compromiso con un entorno laboral más justo, armonioso, informado y productivo.

# CAC celebra el XVI Torneo de Softball 2025



Directivos y autoridades locales participan en el lanzamiento oficial del Torneo de Softball 2026.

Con entusiasmo se celebró el XVI Torneo CAC de Softball 2025 del Consorcio Azucarero Central, una iniciativa que reafirma el compromiso de la empresa con la integración, el bienestar y el fortalecimiento de los lazos entre sus colaboradores a través del deporte.

La inauguración del torneo se realizó el 5 de septiembre en el Play de Villa Central, en un ambiente de camaradería que reunió a colaboradores, autoridades locales y representantes institucionales. El acto contó con la presencia de miembros de la Policía Nacional, la Gobernadora Provincial, autoridades municipales y deportivas, así como del señor José Antonio García, gerente Administrativo del CAC, entre otros invitados especiales.

Esta edición del torneo estuvo dedicada al señor Rafael Suero, en reconocimiento a su trayectoria y dedicación tanto al ámbito deportivo como a la empresa. Durante la ceremonia inaugural se destacó la importancia de este tipo de actividades para fomentar la sana competencia, el compañerismo y el trabajo en equipo entre las distintas áreas del Consorcio.

En el torneo participaron seis equipos, representando a los departamentos de Administración, Agrícola, Caldera, Centro de Servicios, Seguridad Física y Transportes, quienes se enfrentaron durante aproximadamente mes y medio en emocionantes encuentros celebrados los fines de semana, demostrando disciplina y pasión deportiva.

## Premiación al equipo campeón "Caldera"

El pasado 3 de diciembre se llevó a cabo el cierre del torneo, el cual se celebró con una cena de premiación en el Salón Multiusos del CAC, donde jugadores, dirigentes y colaboradores compartieron un espacio de reconocimiento y celebración. Durante la actividad se entregaron los premios a los equipos y jugadores más destacados de la competencia.

El equipo "Caldera" se alzó como campeón del torneo, mientras que el equipo de "Agrícola" obtuvo el subcampeonato. Asimismo, fueron reconocidos los lideratos individuales:

- Líder en Hits: Raynel Pichardo (Caldera)
- Líder en Dobles: Pablo Cuevas (Transportes)
- Líder en Triples: José María Suárez (Seguridad Física)
- Líder en Jonrones: Yeison Cabrera (Agrícola)
- Líder en Efectividad: Pascual Baptist (Transportes)
- Líder en Juegos Ganados: Moisés Arias (Agrícola)
- Líder en Ponches: Yoel Guerrero (Seguridad Física)
- Manager del Año: Willi Castillo (Seguridad Física)

Cada reconocimiento simboliza el compromiso, la disciplina y el espíritu deportivo que caracteriza a la familia azucarera del CAC.



Entrega de placa dedicatoria al señor Rafael Suero (Mirian).



Jugadores se alinean durante la ceremonia inaugural, dando apertura formal a la nueva temporada.

Con la realización de este torneo, el Consorcio Azucarero Central reafirma su propósito de promover la integración, el bienestar y el trabajo en equipo, fortaleciendo espacios que contribuyen a un ambiente laboral positivo y a la sana convivencia entre sus colaboradores.

**INFORMACIÓN ÚTIL**  
 Consorcio Azucarero Central  
 Departamento de Seguridad y Salud  
 809-524-4061 Ext. 3335 y 3334  
 809-467-6013 | 809-467-8043

**EMERGENCIA NACIONAL marque: 911**

# Dos días de emoción y estrategia: Torneo CAC de Dominó

El Salón Multiusos del Consorcio Azucarero Central fue el escenario del Torneo de Dominó 2025, una actividad que reunió a colaboradores de distintas áreas en dos jornadas marcadas por la sana competencia y el compañerismo.

Los participantes demostraron concentración y destreza en cada partida, fortaleciendo la integración y celebrando una de las tradiciones más arraigadas de nuestra cultura. Como parte del reconocimiento, el CAC otorgó premios en efectivo y artículos complementarios, con una inversión cercana a los RD\$30,000.

## Ganadores del Torneo de Dominó

- Segundo lugar: **Reiny Ramírez** (Agrícola) y **Adalberto Leger** (Producto Terminado)
- Tercer lugar: **Freddy Matos** (Agrícola) y **Wilkin Hernández** (Industrial)
- Cuarto lugar: **Hermógenes Yan** (Agrícola) y **Leoner Cuevas** (Seguridad Física)
- Quinto lugar: **Browni Vargas** (Industrial) y **Tomás Ramírez** (Agrícola)

Esta actividad forma parte de las iniciativas tradicionales que se realizan al finalizar el período de reparación, marcando el inicio previo de la zafra y fortaleciendo el espíritu de la familia azucarera.



Vista de los jugadores durante las partidas.

# Celebramos con éxito el III Torneo de Baloncesto 2025



Directivos e invitados especiales acompañaron la ceremonia inaugural, respaldando esta iniciativa de integración y sana competencia.

El Consorcio Azucarero Central (CAC) concluyó con éxito el III Torneo CAC de Baloncesto 2025, una competencia que destacó el talento deportivo, la disciplina y el espíritu competitivo de sus colaboradores, consolidándose como un espacio que fomenta la sana competencia, el compañerismo y la integración entre las distintas áreas de la empresa.

La inauguración del torneo se realizó el 10 de octubre en la Villa Olímpica de Villa Central, en un ambiente deportivo que reunió a colaboradores, autoridades gubernamentales y representantes institucionales. El acto fue encabezado por el señor José Antonio García, gerente Administrativo del CAC; Roberto Ubico, gerente de Suministros; Julio Parada, gerente de Seguridad Física; Cristián Núñez, director regional de Deportes; y el mayor Jorge Medina, en representación de la 5ta Brigada del Ejército de la República Dominicana, entre otras personalidades.

Esta edición del torneo estuvo dedicada al señor Roberto Ubico, en reconocimiento a su compromiso y apoyo al deporte. Durante el acto inaugural se llevó a cabo la juramentación de los equipos, a cargo del colaborador Alexander Matos, quien motivó a los jugadores a competir con disciplina, respeto y espíritu deportivo.

En el torneo participaron siete equipos, representando a las áreas de Administración, Agrícola, Generación Vapor, Industrial, Centro de Servicios, Seguridad Física y Suministros, quienes se enfrentaron en 34 partidos celebrados los miércoles, viernes y sábados, demostrando esfuerzo, talento y trabajo en equipo.

taron en 34 partidos celebrados los miércoles, viernes y sábados, demostrando esfuerzo, talento y trabajo en equipo.

## Equipo Industrial el Campeón 2025

El cierre del torneo se celebró el 15 de diciembre con una ceremonia de premiación en el Salón Multiusos de Villa Central, donde autoridades del CAC entregaron trofeos y reconocimientos a los equipos y jugadores más destacados de la competencia.

El equipo Industrial se coronó campeón del torneo, mientras que Administración obtuvo el subcampeonato. Asimismo, se reconocieron los lideratos individuales:

- Jugador Más Valioso de la serie regular (MVP): **Yunior Matos** (Centro de Servicios)
- Jugador Más Valioso de la final (MVP): **Manuel Cuevas** (Industrial)
- Líder en asistencias: **Yunior Matos** (Centro de Servicios)
- Líder en puntos: **Albert López** (Industrial)
- Líder en rebotes: **Daniel de la Rosa** (Generación de Vapor)
- Manager del Año: **Mario Espinoza** (Administración)

Durante la actividad, los señores Roberto Ubico y Eduar Varela, gerentes de áreas del CAC, destacaron la importancia de estas iniciativas para fortalecer el compañerismo, la integración y el trabajo en equipo entre las diferentes áreas del ingenio azucarero.

Con la realización del III Torneo de Baloncesto, el Consorcio Azucarero Central reafirma su propósito de impulsar el deporte como herramienta de bienestar, integración y desarrollo, fortaleciendo un ambiente laboral positivo y participativo.



Equipos participantes se alinean durante el acto inaugural del torneo.



Equipo Industrial recibe el trofeo de campeón junto a directivos, tras una destacada participación en el torneo.



Jugadores Administración reciben medallas y trofeo tras obtener el segundo lugar del Torneo de Baloncesto 2025.

# Navidad en el CAC: Tradición, gratitud y unión para cerrar el año



La fachada del edificio Administrativo se iluminó oficialmente con la tradicional decoración navideña, marcando el inicio de la temporada.

La Navidad en el Consorcio Azucarero Central (CAC) es un momento para agradecer, compartir y fortalecer los vínculos que nos unen como familia azucarera. Cada año, la empresa vive esta temporada a través de actividades que reconocen el esfuerzo de sus colaboradores, promueven la integración y mantienen vivas tradiciones que llenan de calidez nuestros espacios de trabajo. Durante el cierre de este año, diversas iniciativas reflejaron el espíritu navideño en las distintas áreas del CAC.

## Magia navideña en el Consorcio: Encendido de luces en el Edificio Administrativo

El pasado 25 de noviembre, el edificio Administrativo del Consorcio Azucarero Central

se llenó de luz, color y alegría con el tradicional encendido de las luces navideñas, una actividad que reunió a colaboradores junto a sus familias para dar inicio oficial a la temporada más esperada del año.

Chocolate caliente, pan, ponche, galletas y nueces acompañaron la velada, creando un ambiente cálido y festivo. La música en vivo animó la noche, mientras personajes como Santa Claus y el Grinch hicieron sonreír a grandes y pequeños, convirtiendo el encuentro en una experiencia inolvidable.

Con actividades como esta, el CAC fortalece espacios donde la tradición, la alegría y la unión son protagonistas, celebrando la Navidad como un momento para compartir en comunidad.



Santa Claus hizo su entrada entre aplausos y sonrisas, llenando de alegría la celebración navideña.



Los gerentes y sus familias participaron en la colocación de esferas en el árbol mientras compartían un mensaje motivador.



Colaboradores disfrutaron junto a sus hijos de un espacio de integración y tradición durante el encendido de luces.



El espíritu navideño reunió a grandes y pequeños en una noche cargada de ilusión y unión institucional.

## Un dulce gesto para cerrar el año: entrega de chocolate y pan

Como parte de las tradiciones que marcan el inicio de la Navidad, el 1 de diciembre el Consorcio Azucarero Central realizó la entrega de chocolate caliente y pan en las distintas áreas de la empresa.

Desde tempranas horas, el equipo de Gestión de Talento se apostó en las entradas de las áreas para compartir este detalle con cada colaborador, creando un ambiente cercano y festivo. Este gesto simboliza el agradecimiento de la empresa por el esfuerzo y compromiso demostrado durante todo el año.

Los colaboradores recibieron con alegría esta iniciativa, que se ha convertido en una oportunidad para compartir sonrisas y reforzar el espíritu de compañerismo que caracteriza al CAC.

# Una noche de celebración y reconocimiento: Cena de Fin de Año del Personal Administrativo

También el 5 de diciembre, el Consorcio Azucarero Central celebró su tradicional Cena de Fin de Año del Personal Administrativo, en un ambiente de alegría, integración y gratitud. El evento se realizó en las instalaciones de la Universidad UCATEBA, donde colaboradores y directivos compartieron una velada especial.

La noche incluyó música en vivo de una orquesta, rifas con atractivos premios y un divertido show protagonizado por Santa Claus y el

Grinch, que llenó de entusiasmo a los asistentes. Como parte del programa, los gerentes de las distintas áreas realizaron reconocimientos a colaboradores destacados, resaltando su compromiso y dedicación durante el año.

Asimismo, la empresa CORAGRI se sumó a la celebración, entregando dos placas especiales a sus colaboradores, en reconocimiento a su esfuerzo y contribución al éxito de la organización.



Líderes de las distintas gerencias acompañaron la celebración, reafirmando el compromiso y la cercanía con el equipo.



A ritmo de orquesta en un ambiente festivo se disfrutó la tradicional cena de navideña.



Colaboradores disfrutaron de una velada especial marcada por la gratitud y además recibieron premios.



## Un gesto de unión y gratitud: entrega de comida al personal operativo

El 24 de diciembre, el Consorcio Azucarero Central realizó la tradicional entrega de comida navideña al personal operativo, como muestra de reconocimiento por su dedicación y entrega a lo largo del año.

La actividad se desarrolló con el apoyo de los supervisores de cada departamento, quienes se encargaron de la distribución en sus respectivas áreas. En el Área Industrial, la

entrega estuvo a cargo del equipo de Gestión de Talento, reforzando la cercanía y el agradecimiento hacia los colaboradores.

*En resumen, con estas actividades, el Consorcio Azucarero Central despide el año reafirmando el valor de su gente, agradeciendo el compromiso demostrado y renovando el deseo de seguir construyendo, juntos, un nuevo año lleno de oportunidades.*



# Dulce Receta

## ROSCA ESPONJOSA DE RON Y MANTEQUILLA

Por Jessica Díaz - @thecookbookbyjess



Bizcocho perfecto para acompañar una taza de café.

El ron y el azúcar son parte del alma de República Dominicana, dos ingredientes que cuentan su historia y tradición. Este panqué con ron combina la dulzura del azúcar nacional "Caña Linda" con la calidez y el carácter del ron dominicano, logrando un postre esponjoso y aromático. Una receta sencilla pero llena de identidad caribeña,

perfecta para compartir y disfrutar con elegancia.

### Ingredientes Para el bizcocho:

- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, más un poco extra para engrasar el molde.
- 1 1/2 taza de harina de trigo todo uso, más un poco extra para enharinar el molde.
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 1/4 cucharadita de sal.
- 1 taza de azúcar **Caña Linda**.
- 2 huevos grandes.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1 cucharada de ron.
- 1 cucharadita de ralladura naranja.
- 1/2 taza de leche.

### Para el glaseado:

- 1/4 taza (1/2 barra) de mantequilla sin sal.
- 2 onzas de ron (60ml).
- 1/2 taza de azúcar **Caña Linda**.
- 1/2 cucharada de extracto puro de vainilla.

### Procedimientos

Esta receta es para un molde de 20cm de diámetro, si se utiliza un molde grande doblar las cantidades.

### Para el bizcocho:

1. Precalienta el horno a 165 °C.
2. Unta con mantequilla y enharina ligeramente el molde.
3. En un bowl grande, cierne la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.
4. En otro bowl, bate la mantequilla con el azúcar a velocidad media-alta hasta que quede ligera y esponjosa, unos 3 minutos.
5. Agrega los huevos uno por uno, batiendo bien después de cada adición.
6. Incorpora la vainilla, el ron y la ralladura de naranja.
7. Baja la velocidad a media-baja y añade la mezcla de harina en dos tandas, alternando con la leche.
8. Vierte la masa en el molde preparado y alisa la superficie con una espátula.
9. Hornea hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio, aproximadamente 45 minutos.

### Para el glaseado:

1. Mientras se hornea el bizcocho, coloca la mantequilla en una cacerola pequeña y caliéntala a fuego medio hasta que hierva y cambie a calor dorado.
2. Retira del fuego y añade con cuidado el ron (burbujea bastante).
3. Cuando baje la espuma, agrega el azúcar y la vainilla.
4. Regresa la cacerola al fuego medio-bajo y cocina, revolviendo, hasta que el azúcar se disuelva (unos 1-2 minutos). Retira del fuego.
5. Para terminar el pastel:
6. Cuando el bizcocho esté listo, coloca el molde sobre una rejilla, haz unos orificios en el bizcocho con un palito de brocheta.
7. Barniza la superficie con la mitad del glaseado y deja enfriar por 1 hora dentro del molde.
8. Desmolda el pastel y barnízalo con el resto del glaseado.

Deja enfriar antes de servir. Puedes espolvorearle azúcar glass o acompañarlo con crema batida si lo deseas.

## Niños

### Colorea con paciencia y amor.



HECHO EN  
**República Dominicana**

Con este sello resaltamos la manufactura dominicana.

GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES

aird

CAÑA linda