



Mujer Cauca Comfacauc:

El servicio en su vida
es un desafío

Pág. 19



Emprendimiento

Beeler, cerveza artesanal con sabor a coca

Pág. 5



Gastronomía

Entorno, cocina de autor

Pág. 15



Empresa Invitada

Intera le da nueva vida al plástico

Pág. 21

Publicación de la Caja de Compensación Familiar del Cauca

Presidente Consejo Directivo
Carlos Mazabuel

Director Administrativo
Juan Cristóbal Velasco Cajiao

Comité Editorial

Óscar H. Paredes
Jefe Departamento Administrativo y
Financiero

James R. Vidal Rivera
Jefe Departamento Planeación y
Desarrollo

Marisol Velasco Chagüendo
Jefe Departamento Desarrollo
Institucional

José Dainer García
Jefe Departamento Servicios
Sociales

Ana María Ángel
Jefe Departamento Jurídico

Carlos Andrés Ríos Cajiao
Jefe Departamento Vivienda y
Obras

Carlos Manuel Ochoa Vidal
Jefe Departamento Norte del Cauca

Isabel Ramírez Mejía
Rectora Corporación Universitaria
Comfacauca

José Fernando Ramírez Cano
Jefe de Comunicaciones y
Relaciones Públicas

Editora
Sociedad de Información
del Cauca S.A.

Diseño y Diagramación
Tridea Soluciones Gráficas
Tel. 8377526

Sedes Comfacauca

Popayán
Calle 2 N # 6A-54

Santander de Quilichao
Calle 5 # 9-79 PBX (0928) 292183

Puerto Tejada:
Carrera 20 # 16-25
PBX (0928) 282189

El Bordo
Cra 7 No. 4-33 Calle Principal
Tel. (0928) 262111

Comfacauca para los trabajadores y sus familias

La revista Visión está concebida como una vitrina para la exposición de los servicios de la Caja y sus empresas afiliadas; en esta edición conoceremos más de la gestión de algunas de nuestras entidades aportantes, con procesos innovadores como Intera; también las nuevas apuestas empresariales de los jóvenes del departamento: Beeler cervecera artesanal y el restaurante Entorno.

Precisamente, sobre el papel de la Caja frente a sus empresas aliadas, es muy importante destacar el papel que ha cumplido el servicio de formación para el trabajo y desarrollo humano, a través del cual 75.790 usuarios durante el 2022 recibieron formación que contribuye al desarrollo personal y profesional, habilidades para el trabajo o la generación de ingresos mediante programas técnicos, cursos y talleres en diferentes áreas.

Igualmente, en el 2022, resaltar el apoyo que se brindó en el ámbito corporativo, a través de la Agencia de Gestión y Colocación de Empleo, que permitió a 25.127 trabajadores afiliados, fortalecer sus competencias laborales con capacitación 100% subsidiada, ofertada mediante el Decreto 689 del 2021. En este mismo servicio se registraron 10.149 hojas de vida y 6.001 vacantes de las cuales se ocuparon 4.503. Destacable de esta última cifra que, entre la población vinculada laboralmente, el 49% fueron jóvenes con edades entre 18 y 28 años.

Muy importante contarles, que complementario al apoyo para el trabajador activo de las empresas afiliadas, durante diciembre y enero hicimos la entrega de más de 49 mil Kits escolares a los afiliados con derecho, elementos educativos en los que se hizo una inversión de \$ 51 mil millones. También se hizo la postulación y entrega del subsidio en tecnología para educación, que corresponde a un computador portátil marca Hp, entregado a más de 3.000 afiliados, quienes solo tuvieron que pagar el 30% del valor total del producto. La inversión de este subsidio fue de \$ 4.600 millones. Subsidios en especie, pensados para el llevar bienestar a las familias y favorecer los procesos educativos de sus integrantes.

En esta edición, también daremos a conocer más de los proyectos de inversión que adelanta la Caja para el bienestar y crecimiento personal y social de sus afiliados en Popayán y Santander de Quilichao.

Juan Cristóbal Velasco Cajiao
Director Administrativo Comfacauca

Tecnología digital posibilita a mipymes crecimiento en mercadeo

Son importantes las redes sociales como apoyo a páginas web

Visión Comfacaucá

Las micro, pequeñas y medianas empresas son el motor de la economía de Colombia y, en particular del Cauca, para las cuales la tecnología les brinda herramientas que les permite aumentar su productividad, mejorar los procesos de producción, organización, despacho, ventas y cobranza, capacitación y eficiencia, con el propósito de que crezcan y puedan competir en el mercado interno y externo con grandes compañías.

Sobre este tema, Visión Comfacaucá entrevistó a Andrés Leonardo Vargas Gómez, docente de Unicomfacaucá en marketing estratégico, arquitectura de marca branding, diseño y publicidad, quien comenta acerca de la importancia de la tecnología digital para las Mipymes.

V.C. ¿Cuál es la importancia de la tecnología en el desarrollo y proyección de las mipymes?

A.L.V.G. Hoy es un requerimiento que las empresas tengan la capacidad de adaptarse tanto en comunicación como en visión comercial, posicionamiento en marketing y en reconocimiento de marca en los ambientes digitales.

Antes de la pandemia la tecnología digital apenas estaba evolucionando, pero lentamente. El Covid, a pesar de los estragos que causó, nos adelantó al futuro casi una

década, nos acercó a los procesos digitales para enfrentar esa época. No solo las empresas grandes, con sus departamentos de marketing, que trabajan con especialistas digitales, se pueden beneficiar de estas herramientas tecnológicas, también las mipymes han entendido lo que significa la transformación digital en el mundo del mercadeo. ¿Qué se necesita? simplemente tener visión clara y entender cómo es el mundo digital. Hay que ser hábiles para asimilar el funcionamiento, que tampoco es de mucha complejidad. Las plataformas de social media, la creación de páginas web, ahora son muy fáciles, sencillas e intuitivas de manejar.

V.C. ¿Qué es marketing estratégico?

A.L.V.G. Cuando se habla de marketing estratégico, la gente tiende a confundirlo con el manejo de redes sociales, o hacer una publicación y listo; no, el marketing digital es la evolución y la adaptación del marketing tradicional. Con la tecnología digital todo es medible, no así con los procesos análogos. Por ejemplo, las cuñas radiales había que evaluarlas bajo mediciones de audiencia, pero no eran precisas.

>>

Andrés Leonardo Vargas Gómez, docente de Unicomfacaucá.



V.C. ¿Cómo aporta a las mipymes la tecnología digital?

A.L.V.G. Lo digital les aporta mucho a las pymes, les permite conocer su audiencia, los alcances que tienen con ellas, cómo las pueden cautivar, fidelizar al cliente y lograr su satisfacción. Las pequeñas y medianas empresas deben crear un portafolio claro, con imagen de tendencia que esté acorde con sus clientes. La innovación es un aspecto muy importante, utilizar un lenguaje que sea atractivo para plataformas. En el ambiente digital todo pasa muy rápido, están las tendencias, los influenciadores, los contenidos.

V.C. Se habla de contenidos, ¿cuáles son sus beneficios?

A.L.V.G. Muchos, porque las mipymes pueden hablar de los beneficios de sus productos y servicios de forma más fresca, más directa. Cito como ejemplo el café caucano, que es delicioso; pero, a nivel de comunicación, cuando el productor crea el mensaje, este debe ser diferenciador, resaltar las características que lo hacen especial, el lugar en donde se cultiva, el proceso de tostado, su aroma a flores y cítricos, a frutos del bosque, ave-

llanas. Son atributos y valores de un producto diferencial que se destacan en los contenidos para acercar al consumidor y lograr un crecimiento orgánico. Las plataformas digitales también ofrecen una maravillosa oportunidad, porque el mensaje llega directamente al usuario. Es importante para las mipymes el crecimiento digital y saber adaptarse a estos medios que ofrecen tantos beneficios a las pequeñas empresas.

V.C. Algunas mipymes creen que les basta con tener una página web para hacer marca y vender. ¿Están en lo cierto?

A.L.V.G. Esa es la primera parte de la tarea. Hay que posicionar la web en los buscadores, entre ellos Google. Si se desea un producto, se pone en el buscador y arrojará muchas posibilidades, entre ellas se prefiere la primera. De ahí que se tienen que estar refrescando los contenidos para mejorar la visibilidad del sitio web con palabras clave para mantener siempre los primeros lugares en los buscadores. La página web es apenas el principio. Son importantes las redes sociales como apoyo a la página web para generar más tráfico. Se necesita complementar con diferentes estrategias y tácticas para que los portales sean un éxito. 🌟



comfacauca
Crédito ✓

Soluciones ← --
-- → efectivas



Ahora
tu crédito
SIN CODEUDOR

Informes y asesoría de Crédito:

Popayán 📍 Horario 7a.m a 12 m y 1 p.m. a 3 p.m.

☎ 823 1868 ext. 106 -157

📞 323 5663952 / 316 6911989

Puerto Tejada 📍 311 3408027

🕒 Horario 7 a.m. a 3 p.m. Jornada continua

Santander de Quilichao 📍 317 5019895

🕒 Horario 7 a.m. a 3 p.m. Jornada continua

*Aplican figura avalista
*Aplica modalidad de libranza
*Aplican condiciones y restricciones

Crédito ✓ en línea
Comfacauca a un clic

Comfacauca en Línea

Cuando **quieras,**
donde **quieras,**
donde **estés** 📍



www.comfacauca.com

La marca Beeler nació en homenaje a Lerma, Cauca

Cerveza artesanal con sabor a coca se está produciendo en Popayán

Visión Comfacauca

El gusto por la cerveza artesanal en Colombia va en aumento, de ahí que sea el tercer país de Latinoamérica en incrementar su consumo, después de México y Brasil, en especial con variedades gourmet. En Popayán, un grupo de amigos, de distintas profesiones, viene trabajando en un proyecto de este tipo de cerveza, con la marca Beeler, que es la unión de Beer, cerveza en inglés y Ler, por Lerma, municipio del Cauca, de donde son oriundos los socios de este emprendimiento.

Rudy Alberto Gómez, ingeniero agroindustrial, que trabaja en proyectos de investigación en la Universidad del Cauca, y uno de los fundadores de Beeler, le comentó a Visión Comfacauca acerca de esta iniciativa empresarial que surgió de un viaje a México en el 2019 a cursar una pasantía y fue invitado a una práctica sobre cerveza artesanal, proceso del que algo conocía, pero su montaje le parecía complejo. Sin embargo, en esa ocasión vio que se podía fabricar sin sofisticados equipos. Con dos de sus amigos, compañeros de colegio en Lerma, preparó unas muestras de cerveza que gustaron entre sus primeros probadores.

Como Lerma ha tenido tantos problemas sociales por el uso ilícito de la coca, pensaron en que se podría utilizar en la elaboración de cerveza artesanal y desarrollaron uno de los productos con esta hoja. Las primeras botellas las vendieron a chefs que, casualmente, por esos días estaban en Lerma desarrollando recetas culinarias a base de coca. La cerveza fue de su agrado, lo que animó aún más a seguir adelante con la cervecería Beeler.

Además de la malta, agua, lúpulo y levadura, ingredientes tradicionales de la cerveza, la marca Beeler tiene procesos, ingredientes y sabores que en sus tres presentaciones: Dorada, Roja y Negra, son diferentes a otras marcas. La cerveza Dorada, estilo Golden Ale, que es refrescante, tiene como particularidad el sabor a coca, que es un factor diferencial en el mercado, además produce curiosidad entre los consumidores.

Promocionar a Lerma

Los nuevos empresarios comenzaron a producir para la venta la cerveza Dorada, con sabor a coca, en agosto de 2021; dos meses después sacaron la Roja y al final de ese año fabricaron la Negra, lo lograron investigando; en esa práctica, hubo, por supuesto, ensayo y error, como suele suceder en cualquier factoría, hasta llegar a las fórmulas ideales.

>>

Rudy Alberto Gómez,
ingeniero agroindustrial,
socio de la cervecería
artesanal Beeler.



Rudy Alberto Gómez y sus socios, fuera de mostrar la coca de manera diferente, la que adquieren tostada y molida a un proveedor local, buscan también promocionar a su natal Lerma, a través de las etiquetas de sus tres productos. El logo de la cerveza Dorada, la cocbeer, con su sabor a coca, lleva el Cerro de Lerma, importante símbolo de esa población. Igualmente, en los otros logos y tapas se destacan más sitios turísticos. En las etiquetas se lee el porqué del nombre de Lerma.

Desde sus distintas profesiones, los 12 socios aportan trabajo y dinero para sacar la empresa adelante. Esperan en unos años montar la planta en Lerma, para apoyar a las familias a través de la generación de empleo. Este nuevo emprendimiento produce 200 litros de cerveza artesanal al mes, en presentación de 330 mililitros, cantidad que aspiran a duplicar en el corto tiempo, para lo cual están pendientes de ampliar la planta de producción en Popayán. 🌟



Dorada, Roja y Negra, son los tres productos de la cerveza artesanal Beeler.

Comfacauca ofrece orientación para el logro de metas

Tips y herramientas para el buen éxito empresarial en el 2023

Visión Comfacauca

Varios son los tips y las herramientas que Comfacauca proporciona a las empresas afiliadas, ya sean grandes, pequeñas o medianas para el logro de sus metas. Es así que ofrece orientación en aspectos de desarrollo humano.

Según la trabajadora social e instructora de capacitación para la zona norte del Cauca, María Isabel Cosme, las empresas que nacieron con una proyección a corto plazo, se han ido quedando cortas en sus muchos aspectos administrativos, financieros, comerciales, de recurso humano, por lo que necesitan establecer nuevas metas a cierto tiempo y priorizarlas.

Muchas de ellas tienen clara la visión, los proyectos, metas, organigrama, y los niveles ejecutivo y jerárquico bien establecidos que les permite funcionar y avanzar.

Entre las herramientas que emplea la Caja, está la metodología Smart con la que se diseña el camino para lograr las metas propuestas, que son: específicas, medibles, alcanzables, relevantes y limitación en el tiempo.

Lo específico es el primer paso, que comienza por las metas sencillas y claras, reflexionar sobre lo que se desea, cómo y dónde.

Los objetivos deben ser medibles con el fin de efectuar el debido control y establecer si se está logrando.

Las empresas siempre deben tener un objetivo alcanzable; por ejemplo, se anuncia el aumento del talento humano, el objetivo específico es ese; el medible es, qué tanta producción dará ese nuevo talento humano, si es alcanzable económicamente y si es rentable tener más personal. Que los resultados sean relevantes para las compañías, las que, de manera permanente deben priorizar temas específicos: qué se necesita, qué se requiere, hacia dónde va la meta, hacia dónde va el objetivo.

Por último, está el tiempo, factor fundamental que se establece para el cumplimiento de las metas y lograr el objetivo.

Esta labor la viene desarrollando Comfacauca a través de sus instructores para contribuir al éxito de las empresas. En cuanto al aspecto psicosocial, las orienta en desarrollo humano, que les permiten a los directivos y a los gerentes ver al ser humano integral, no como la persona que solo debe producir, razón por la cual las compañías se están ocupando de la salud mental, del trabajo en equipo, del establecimiento de objetivos, de la motivación del talento humano, que crezca laboralmente, sea eficiente y se disminuyan las problemáticas. Algunas empresas solicitan temas diferentes, de acuerdo con sus necesidades. 🌟



Comfacauca, a través de sus instructores imparte capacitación en las empresas afiliada para contribuir a su éxito.



Su subsidio familiar **VENCE** *i Cóbralo Ya!*

El Subsidio Familiar cargado a su tarjeta corporativa o pagado en **Juguemos o Acertemos, vence.**

(Art. 6 Ley 21 de 1982)

Inscriba su **Cuenta Bancaria**

y evite la caducidad del subsidio monetario.

Formalice el cambio de modalidad de pago, así:

Envíe un correo electrónico a:

tarjetas@comfacauca.com

manifestando su interés de **registrar su cuenta** personal para el pago del subsidio detallando lo siguiente:

- Nombres y apellidos completos
- Número de celular
- Número de cédula
- Número de cuenta y nombre del Banco
- Tipo de cuenta (ahorro o corriente)

*Incluye Nequi, Daviplata y Ahorro a la mano

*El titular de la cuenta debe ser el beneficiario del subsidio, la cuenta debe estar activa.



Informes:

(602) 823 18 68 Ext. 128-129



www.comfacauca.com

Se ejecutan las dos primeras etapas del proyecto recreativo

Caña Dulce, megaobra que construye Comfacauca en Santander de Quilichao

Visión Comfacauca

En un entorno natural privilegiado, con ubicación estratégica, Comfacauca construye las dos primeras etapas del gran centro recreativo Caña Dulce, en Santander de Quilichao para el disfrute de los afiliados y sus familias, como también del público en general.

De este ambicioso proyecto, en septiembre de 2021 se inició la primera etapa con el parque acuático, implantado en un área de cuatro hectáreas, con dos piscinas, una familiar y otra para niños, juegos interactivos para grandes y chicos; un río lento de 300 metros, una torre con cuatro toboganes, zona de recreación pasiva, sitios de encuentro para charlas y eventos empresariales, además de locales de comida.

La obra avanza rápidamente. En octubre pasado, luego del movimiento de tierras, se comenzó la segunda etapa en la que se construirá el complejo deportivo y social, con los correspondientes servicios. Se ha dispuesto de un salón para 500 personas, debidamente equipado para que las empresas efectúen sus congresos, conferencias y reuniones sociales.

Está prevista la etapa tres para la cual se evalúa la construcción de un parador turístico y locales comerciales. Entre las dos etapas primeras se programó una inversión de \$ 40 mil millones, el



La construcción del centro recreativo Caña Dulce en Santander de Quilichao, avanza rápidamente.

desarrollo actual se efectúa en 15 hectáreas y para los futuros proyectos la Caja dispone de 40 hectáreas adicionales, para un total de 60 que tiene esa propiedad.

Empleo

En la fase constructiva se estima que este proyecto genere entre 150 y 200 empleos, en especial de la región. En la operativa, aún no se puede calcular, pero debido a que se trata de un centro recreativo de gran magnitud y con variados servicios, en el que se espera el ingreso de más de 3.000 personas en cada fin de semana, el empleo, tanto directo como indirecto será muy significativo para Santander de Quilichao y otros municipios del norte del Cauca.

Gran acogida

Mientras las obras se ejecutan, la gente disfruta de Caña Dulce, en donde hay servicios para eventos empresariales, piscinas para adultos y niños, juegos infantiles, cancha de fútbol y otras atracciones con una importante demanda, lo que demuestra que la gente tiene necesidad de servicios de recreación y está a la espera de las nuevas obras que ofrecerá muy pronto en su primera etapa. Caña Dulce será un gran referente en ese sector del Cauca.



La construcción del centro recreativo Caña Dulce en Santander de Quilichao, avanza rápidamente.

A los páramos y lagunas se organizan salidas pedagógicas

La JEC y educación ambiental en institución educativa en Guambía

Visión Comfacauc

En el resguardo indígena de Guambía, a 15 minutos del municipio de Silvia, Cauca, se halla la Institución Educativa Misak Mama Manuela, con énfasis en industria alimentaria, en donde Comfacauc desarrolla el programa Jornada Escolar Complementaria (JEC), modalidad Educación Ambiental Eco-gestores, a cargo de la instructora Misak Leidy Muelas.

Luego de la diaria jornada escolar, los niños, niñas y adolescentes entran a un entorno de aprendizaje, cuyo objetivo es contribuir a su adecuado desarrollo integral, físico, cognitivo, social y emocional. Por lo general, van a la huerta, en donde siembran y cuidan los productos propios, frutos con los que luego hacen transformaciones para disminuir el consumo de alimentos procesados o empaquetados.

>>



En el programa Jornada Escolar Complementaria, a los niños les inculcan la necesidad de reforestar.

Uno de los propósitos de este programa de la Caja, es orientar a los niños hacia el cuidado del medio ambiente, controlar el cambio climático. A través de herramientas sencillas, charlas y por observación directa en ese altar de la naturaleza, los estudiantes ven la importancia de cuidar los páramos para que ellos y las futuras generaciones tengan agua de calidad y en abundancia, por lo que también les inculcan la necesidad de reforestar.

A los páramos y lagunas los ecogestores organizan salidas pedagógicas con los niños, en las que además recogen desechos que dejan algunos visitantes, de esa forma evitan que se contaminen las lagunas.

Entre 90 y 100 niños de esta institución educativa oficial, acuden a la Jornada Escolar Complementaria de Comfacaucá, en la que los propios estudiantes, con la guía de la instructora, preparan su refrigerio, que puede ser pasta o albóndigas de trucha que crían en estanques en la misma institución, además de otros productos artesanales para una nutrición sana.

Las salidas pedagógicas, en especial al campo, les permite ampliar su visión en cuanto al diseño de proyectos y la transformación de productos de la huerta, que luego desarrollan en sus trabajos de grado. Los alumnos que no tienen posibilidad de estudiar una carrera, ingresan al colegio como egresados,

en donde siguen trabajando en la planta agroindustrial de la institución.

En la Jornada Escolar Complementaria, JEC, a los niños se les orienta para que desarrollen habilidades cognitivas y sociales que tienen como base los procesos de aprendizaje, dice la instructora Leidy Muelas, quien agrega, que se evidencian en cambios en los comportamientos y acciones. Además, se les inculcan valores, como la responsabilidad, dedicación, disciplina, respeto por los otros, calidades que deben tener los maestros, porque ellos son ejemplo para los niños.

Reciclaje

Desde pequeños, tanto de manera teórica como práctica, en la JEC les enseñan a clasificar los residuos sólidos, líquidos y orgánicos, aprendizaje que transmiten en sus hogares. “Ellos me cuentan que con los residuos de la cocina elaboran abono orgánico, el que les enseñamos a producir, para sus cultivos de papa, cebolla, ullucos, etc.”

En la JEC hemos involucrado a los padres de familia, a quienes se les indica de qué trata esta jornada, cuáles son los proyectos. Comfacaucá nos envía material para desarrollar en la JEC y mi deber como Misak es traducirlo y desarrollar las actividades en nuestro idioma, a través de la escritura, el dibujo y el juego. 🌀



Argelia Renace gracias al deporte

Un certamen de inclusión de niños y jóvenes

Visión Comfacauca

Excelentes resultados, tanto en lo deportivo como en lo organizativo se obtuvieron en la primera fase del evento 'Argelia Renace', programado por el proyecto 'Fortalecimiento de la economía no tradicional' Comfacauca y el programa #TerritoriosdeOportunidad.

En ese certamen, cuyo propósito es la inclusión de niños y jóvenes del municipio de Argelia, se promovió el desarrollo integral a través del deporte en escenarios de alto rendimiento, a la vez que se les incentivó el aprovechamiento del tiempo libre en actividades de fortaleza y destreza. Se evidenciaron los logros obtenidos por los participantes y su crecimiento competitivo.

Es de destacar el desarrollo alcanzado por la tienda Argelia Sport, que se ha convertido en un gran emprendimiento.

'Argelia Renace' se desarrolla en las modalidades fútbol, ciclo montañismo y patinaje. En la primera jornada del evento, llevada a cabo entre el 3 y 5 de febrero, en las canchas del polideportivo Álvaro García del municipio de Argelia, se disputaron los partidos del Torneo Departamental de Fútbol, con más de 300 niños y niñas, agrupados en nueve clubes deportivos de las categorías 2016-2017, 2013-2012 y 2010-2011; se midieron en encuentros futbolísticos cargados de emoción, quedando como ganadores los clubes La Floresta, en la categoría 2016-2017; Depor Plateado, en la categoría 2010-2011 y Deportivo Plateado, en la categoría 2012-2013.

Luego de estos encuentros y con la participación de más de 50 deportistas, se cumplió el domingo 19 de febrero, en Argelia, la segunda edición de la carrera de ciclismo, Argelia Renace, una ruta de 15 kilómetros por las verdes montañas de ese municipio, un real incentivo a la práctica deportiva y al buen uso del tiempo libre de niños, jóvenes y adultos.



En la Villa Olímpica Comfacauca, en Popayán, se realizó el II Festival recreacional de Patinaje 'Soñando en grande'.



Se disputaron los partidos del Torneo Departamental de Fútbol, con más de 300 niños y niñas.

Dicho espacio deportivo sirvió de escenario para el lanzamiento oficial de la tienda deportiva Argelia Sport, idea de negocio, fruto del proyecto 'Fortalecimiento de la economía no tradicional'; la cual es la encargada de comercializar los productos de los clubes deportivos participantes, tanto de fútbol y patinaje, como de ciclismo.

Para finalizar la primera fase del evento 'Argelia Renace', en la Villa Olímpica Comfacauca en Popayán, se realizó el II Festival recreacional de Patinaje 'Soñando en grande', que contó con la participación de 400 deportistas y 15 Clubes de los departamentos del Cauca, Valle, Huila y Nariño, con los cuales se llevaron a cabo los encuentros competitivos en las categorías Patín Recreativo y Profesional.

Ese alegre día, niños, niñas y jóvenes, desde los 5 hasta los 17 años de edad, midieron sus destrezas y habilidades con el patín, logrando los mejores tiempos y con ello, los primeros, segundos y terceros lugares de sus categorías.

Argelia Renace continuará su programación el sábado 31 de marzo, con los partidos inaugurales del Torneo Departamental



Se lanzó de manera oficial la tienda deportiva Argelia Sport, idea de negocio, fruto del proyecto.

de Fútbol Sala, en las categorías 2010-2011, 2012- 2013, 2016-2017, en el municipio de Argelia; los equipos clasificatorios jugarán la final el sábado 1 y domingo 2 de abril. 🏆



Una ruta de 15 kilómetros por las montañas de Argelia, real incentivo a la práctica deportiva y al uso del tiempo libre de niños, jóvenes y adultos.



**Rétate,
supérate,
vé más allá**

ESPECIALIZACIONES

Sistemas Inteligentes Aplicados al **Internet de las Cosas**

Título: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfauca (Popayán, Cauca)
SNIES: 109312 Registro Calificado: 009724 del 16/06/20 con vigencia de 7 años

Sistemas de Información en Gestión y **Control de Costos Organizacionales**

Título: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfauca (Popayán, Cauca)
SNIES: 109313 Registro Calificado: 009725 del 16/06/20 con vigencia de 7 años

Gestión de la Cadena de Suministros y **Logística**

Título: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfauca (Popayán y Santander de Quilichao, Cauca)
SNIES: 108159 Registro Calificado: 6634 del 27/06/19 con vigencia de 7 años

ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA

Manejo de Técnicas, Productos y Diseño de **Cocina de Vanguardia**

Título: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfauca (Popayán)
SNIES: 110684 Registro Calificado: 17676 del 17/09/21 con vigencia de 7 años

**POSGRADOS
en alianza**



**UNIVERSIDAD
EAFIT®**

Posgrados Unicomfauca
Calle 4 #8-30 Centro - Popayán, Cauca
Tel: 8386000 ext. 144-119 - Cel: 3173643991



Escanea
el código
QR y conoce
todas nuestras
programas de
POSGRADO



Entorno es cocina de autor

Camilo Romero, chef egresado de Unicomfacauca, hace cocina consciente con sentido social

Visión Comfacauca

Entorno Cocina Local, puede sonar a oferta de comida típica de Popayán. Si bien en este restaurante se utilizan productos como carantanta, ají de maní, pipián, ullucos, su concepto gastronómico es diferente. Cocina local con sentido social, como dice su gerente y chef, Camilo Romero, significa que los ingredientes provienen de la periferia de la ciudad, de sus veredas, cultivados de manera sana por campesinos que son sus aliados.

Visión Comfacauca se adentró en este particular restaurante "Entorno Cocina Local", que nació hace dos años, en el barrio El Recuerdo, en Popayán, en el que se trabaja con técnicas diferentes, son platos de autor.

Camilo Romero, es egresado del programa de gastronomía de Unicomfacauca, tiene 28 años, es oriundo de Ipiales, Nariño, de madre nariñense y padre de Popayán, a donde llegó el hoy famoso cocinero siendo un bebé.

Dice que Unicomfacauca le dio las bases fundamentales para salir a enfrentarse al mundo de las cocinas grandes y reconocidas. Tuvo la oportunidad de hacer su pasantía en el reputado restaurante El Cielo, en Medellín, y su universidad lo apoyó, por lo que fue fácil llegar a ese mundo gastronómico. El Cielo le inspiró el respeto por el producto y crear la identidad a partir de la técnica.

Luego de su grado en Unicomfacauca, trabajó en los restaurantes Terra Inca y Oveja Negra, en Popayán. Después en Armenia. De allí partió a México, a una cocina muy creativa en Tulum, Riviera Maya, en donde cocinó y aprendió mucho, le abrió nuevas perspectivas, reforzó el respeto por el producto, el amor a la identidad, a tener más sentido de pertenencia por lo nuestro. "Los mexicanos nos llevan una ventaja grande en eso, en Colombia tomamos costumbres de otros lugares, no le damos el valor que tienen nuestros productos".

>>





José Muñoz, cocinero; Cristian Franco, jefe de cocina y Camilo Romero, gerente Entorno Cocina Local.

V.C. ¿Cómo nació Entorno Cocina Local?

C.R. Con el apoyo de mi familia. Mis papás tomaron un préstamo y me dijeron “hágale”. Este restaurante era de un español, trabajamos 10 meses con el mismo nombre, le compramos el montaje. En marzo cumplimos dos años con este negocio. Están vinculadas seis personas. Me gusta trabajar con jóvenes, no porque no crea en la experiencia, sino porque estando yo recién graduado fue difícil encontrar trabajo, porque no tenía experiencia, entonces hay que darles la oportunidad. El jefe de cocina es egresado del Sena, dos auxiliares salieron de Unicomfacauca, de donde procede un pasante. He tratado de estar junto a la universidad, a la que le debo mucho, incluso en este momento soy docente.

V.C. ¿Cuáles son los aliados o proveedores rurales de Entono?

C.R. Tengo aliados como Greenfish, huerta acuapónica que suerte a Entorno de hierbas, lechugas, rúgula, microgreens, que son los germinados o brotes de diferentes plantas.

En la vereda El Cabuyo, Angélica y Víctor lo proveen de yogurt griego, y a partir del suero de la leche produce fertilizantes. Salvatore y Paolo, italianos que llevan 20 años en Popayán, en la vereda Punta Larga fabrican quesos europeos. Pacific Lamar, nos trae pescados, atún y camarones de Guapi. De veredas lejanas nos proporcionan flores comestibles, como violetas, pensamientos, caléndula, flor de sauco, clavelina, vegetales orgánicos, frutas, una variedad de productos con los que cuenta este restaurante semanalmente.

El chontaduro lo compramos a los productores que llegan de El Tambo, a la galería del barrio Bolívar.

V.C. ¿Con cuáles proveedores trabaja y cuál es su relación con ellos?

C.R. Me gusta conocer al proveedor, visitarlo, ver bajo qué condiciones trabaja, porque de cierto modo podemos ayudar, no solo comprándole el producto, sino aportando algo de conocimiento para sus procesos que le puedan beneficiar.

V.C. Entorno es cocina de autor?

C.R. Sí. Trabajamos bajo técnicas diversas; por ejemplo, para hacer la tarta de chocolate nos basamos en la au chocolat, clásico de la repostería francesa, pero la elaboramos bajo nuestro concepto, con productos locales, con chocolate de la región, a veces nos llega un cacao de Chigorodó, Antioquia, proyecto que apoya a 150 familias cacaocultoras que se benefician de la transformación de una planta de producción que tiene en Medellín una de mis colegas.

V.C. ¿Qué platos ofrece que no se encuentren en Popayán?

C.R. Todo lo que ofrecemos es diferente. Por ejemplo, nuestra carne asada, se sirve con ñoquis de papa Malvazeña, lleva pesto de rúgula, de la huerta hidropónica, queso parmesano

hecho en Popayán por italianos, vegetales babys con champiñones de Silvia, tomates Cherry de una de las veredas. Decoramos el plato con microgreen.

V.C. Con productos típicos ¿qué tiene la carta?

C.R. En homenaje al tamal de pipián hacemos un cerdo prensado, que queda como un lingote de carne, se acompaña de puré cremoso de pipián, con hojas de la huerta hidropónica. También hojas de kale, barnizadas con ají de maní. Otro acompañamiento es un crocante de ulluco, lo laminamos, va con carne bañada en glaseado con reina Claudia. Utilizamos la carantanta para apanar las croquetas de jaiba con sofrito del Pacífico o las croquetas de morcilla con ají de piña.

V.C. ¿Qué ofrece para vegetarianos y veganos?

C.R. Un pan brioche con zetas salteadas, queso Morbier, con mermelada de tomates ahumados y un Mix de hojas verdes.

Para veganos, un carpacho con sandía horneada, que luego laminamos; la textura y el color de la sandía quedan como si fuera carne. Se acompaña de mango biche picado, láminas de champiñones parís, brotes frescos, aceite atrufado, gotas de aceite de chile, mostaza hidratada que se asemeja a caviar.

Invitación a chefs

Camilo Romero, suele invitar a su cocina a otros chefs, para que preparen sus platos, como lo hizo Sebastián Bedoya, dueño del restaurante La Monferrina, en Bogotá, especializado en comida italiana. También ha estado el chef peruano Adolfo Cavalie, del restaurante Malva, en Bogotá. En la pasada Semana Santa fue invitado de Medellín Yeison Mora, del restaurante Idílico, ganador del premio Bogotá, Madrid Fusión, como cocinero revelación.

En fin, la lista de referentes que tiene este cocinero es importante. Quiere que vengan a Popayán, que conozcan las cocinas y los productores. Próximamente lo harán Juan Ruano, de Pasto, del restaurante El Migrante; John Zárate, de Sambombi en Medellín; Jaime Torregoza, de Humo Negro, Bogotá. Busca que vengan cocineros de México, amigos suyos. 🌟



Panorámica entorno

En Popayán Comfacauca construye su nueva sede administrativa

El proyecto se diseñó con criterios bioclimáticos y de sostenibilidad

Visión Comfacauca

A finales del año 2022, Comfacauca inició en Popayán la construcción de un moderno edificio de 10 pisos, diseñado para su sede Administrativa, la Central de Servicios y Capacitación, con una inversión de \$ 60 mil millones.

De los 13 mil metros cuadrados que tiene el lote, ubicado en el barrio Modelo, cerca de la estación del Cuerpo de Bomberos de Popayán, el edificio se levanta en un área de 5.000 mts², en el restante terreno la Caja desarrollará otros proyectos arquitectónicos.

Serán 20 mil mts² de construcción, 10 pisos, incluido el sótano para parqueadero. Luego de las obras provisionales, como son el cerramiento del lote, las instalaciones para oficinas del personal de supervisión, la zona para los contratistas, adecuación del terreno y la cimentación, se procedió a la excavación y fundición de pilotes para continuar con la excavación del sótano. Se estima que la obra se concluirá en el año 2025, según el ingeniero Carlos Ríos, jefe del Departamento de Vivienda y Obras de Comfacauca.

Nueva tecnología

El diseño del proyecto arquitectónico se concibió con criterios bioclimáticos y de sostenibilidad, para que sea un edificio energéticamente eficiente, es decir, en el que se



En este sitio se construye la nueva sede Administrativa de Comfacauca, en el barrio Modelo de Popayán.

disminuirán el uso de aire acondicionado y el consumo de energía eléctrica. También se implementó nueva tecnología BIM, modelo digital en 3D de construcción, mediante la cual se coordinan todas las especialidades de los diseños, tanto arquitectónica, como estructural, redes hidrosanitarias, eléctricas y ductos para la parte mecánica. Lo anterior, bajo estándares que actualmente se desarrollan en la construcción.

En su totalidad el área Administrativa, la Central de Servicios y de Capacitación de Comfacauca, operarán en el nuevo edificio que, en su parte constructiva, generará empleo y dinamizará la economía local.

Con esta edificación, la Caja les brindará un mejor servicio a las empresas, a sus afiliados y al público en general, por cuanto desde un solo sitio podrán efectuar todos sus trámites para acceder a los numerosos servicios y beneficios que ofrece en sus distintas áreas, de manera ágil y eficiente. 🌟



Mujer Cauca Comfacauca:

El servicio en su vida es un desafío

Visión Comfacauca

Generosidad, es el calificativo que mejor define a Adriana Constanza Álvarez Bonilla, nueva Mujer Cauca Comfacauca.

Esta licenciada en Educación Preescolar, que nació en Timbiquí, costa pacífica caucana, se crió con sus abuelos paternos cerca de Saravena, Arauca, y con ellos, a sus 17 años se estableció en Puerto Tejada, en donde conoció y se casó con el músico Tenner Ocoró, tiene por casa, un salón de clase. Allí llegan niños y jóvenes, a quienes ha interesado en la música, el canto, la composición y la lectura, como una forma de crecer y buscar sus horizontes y, a la vez, alejarlos de peligrosas influencias. Inculca en ellos el amor y el sentido de pertenencia por el Cauca y, en particular, por Puerto Tejada.

Su elección como Mujer Cauca Comfacauca, que le dio la oportunidad de participar en Mujer Cafam 2022-2023, lo atribuye al amplio recorrido que tiene en los campos social, cultural y educativo. Es una vida de servicio a la comunidad, en particular a los niños de su propio entorno, San Antonio,

un barrio vulnerable de Puerto Tejada. Ese influjo lo recibió de sus abuelos y de su papá Samuel Álvarez, líderes sociales.

A los 18 años, estando ya en Puerto Tejada, visitó por primera vez Timbiquí y conoció a su mamá, pues a los dos años de edad la llevaron a vivir con sus abuelos. Se encontró con sus raíces, con la cultura del Pacífico, la que fusionó con la llanera y la norte caucana, maridaje que se aprecia en sus composiciones musicales, premiadas en festivales, como el Petronio Álvarez.

En el 2001 fue nombrada secretaria de Educación de Timbiquí, allí impulsó el deporte y la cultura. De regreso a Puerto Tejada se propuso trabajar por el rescate de la música del norte del Cauca. En el 2003 comenzó a motivar a la comunidad y creó la fundación Aviva. Un par de años después, la violencia se apoderó de ese municipio, surgieron pandillas y asesinaban a jóvenes, mucha gente emigró. Adriana Constanza, que laboraba en el colegio de Comfacauca, convocó a un grupo de amigas para pensar en qué podían hacer por esa población. Acordaron crear una fundación para trabajar por la recuperación del sentido de pertenencia. Lanzaron una campaña motivacional que incluyó camisetas con frases como: "Te quiero con el alma mi linda Puerto Tejada; Puerto Tejada está de moda; Puerto Tejada es una nota; Nuestras fiestas se gozan en paz".

Creó un programa de refuerzo escolar, para que los niños utilizaran bien su tiempo extracurricular, mientras sus mamás trabajaban.

Como la Mujer Cauca es una convencida de que la música es una herramienta de transformación social, en el 2009 organizó el grupo Dejando Huellas, que por primera vez participó en el festival Petronio Álvarez y obtuvo el tercer lugar. Con ese mismo nombre nació la Fundación.

>>

Adriana Constanza Álvarez, Mujer Cauca Comfacauca, destinó su casa para la Fundación Dejando Huellas Kids. Aquí rodeada de libros y de niños.



>>

A la salida nos vemos

Se apropió de esa frase pendenciera que utilizan muchas veces los colegiales para pelearse después de clase, pero con el propósito de convocar a niños y jóvenes en torno a la música, al violín caucano para alejarlos de la calle.

En el 2015 el grupo de Dejando Huellas, ganó en el Festival Petronio Álvarez, precisamente, en la modalidad de violines caucanos. Ese reconocimiento fue el incentivo que la llevó a dedicarle más tiempo, esfuerzo y recursos de su propio bolsillo, a la formación de los niños en música tradicional, para lo cual alquiló una casa contigua a la suya. Sin embargo, después de un tiempo debió entregarla porque se le acabó el presupuesto y no encontró patrocinio, de ahí que sea hoy su propia residencia la sede del programa Musico Social Dejando Huellas Kids, para el que contrata a profesores de música, también cuenta con voluntarios.

En el 2017 Dejando Huellas fue seleccionado por el programa Diplomacia Cultural y Deportiva de la Cancillería para participar en Ciudad de México en la Feria del Libro del Niño y la Juventud. Luego en Guadalajara la agrupación participó en el programa Ecos; en Zozocolco, en Cántaros de Sol. "Eso sirvió para que los chicos reafirmaran su identidad, porque en México están muy arraigadas las tradiciones, entonces vieron que lo nuestro también es valioso", comentó Adriana Constanza.

Compositora por necesidad

Como debía enviar al Festival Petronio Álvarez una composición inédita y la fecha de inscripción se aproximaba, Adriana Constanza no tuvo más alternativa que escribirla y resultó premiada. A la fecha es autora de seis canciones inspiradas en la paz, el amor, la convivencia, entre ellas, Mi Cauca hermoso, La diversidad una bendición; Uramba para la paz. Uramba en la Costa Pacífica es la invitación a cocinar y cada quien debe llevar un ingrediente, en su canción, todos deben aportar a la paz. Está escribiendo un cuento que gira en torno al cabello afro y su significado en época de esclavismo. La literatura es también su pasión, lleva a los niños a leer en lugares no convencionales, como el polideportivo que está cerca de su casa. A esa actividad la denomina "Picnic literario", "Maratones de lectura", "Urambas ecológicas".



Adriana Constanza con el grupo musical de la fundación Dejando Huellas Kids.

Trofeos

En una repisa de su sala o salón de clase, reposan cinco grandes trofeos, bombos golpeadores, obtenidos en el Festival Petronio Álvarez; otros del festival de Música Campesina Gonzalo Vergara. El grupo Dejando Huellas ganó tres veces como mejor intérprete de música tradicional, y en dos ocasiones como mejor canción inédita y mejor compositor con Mi cauca hermoso, letra colectiva del grupo, con ritmo de Fuga; Mi hermoso país, letra y música de Adriana Constanza, otra obra triunfadora que comienza con ritmo andino y termina en una fuga del pacífico, es una fusión de dos culturas: afro e indígena.



Colección de trofeos, entre ellos los obtenidos en el Festival Petronio Álvarez, de música campesina y Mujer Cauca Comfacauca.

Entre los varios galardones que ha obtenido su grupo musical, el que más le llega al corazón, es uno del Patronato Álvarez, en el que fue premiado como mejor intérprete de violín, Cristian Ocoró Álvarez, su hijo que tiene 17 años, quien se acaba de ganar una beca de la Corporación Manos Visibles para estudiar música en la universidad Icesi de Cali. También su hija Leidy, que estudia psicología, participa en la agrupación interpretando los instrumentos de percusión. En el patio interior esta joven desarrolla el proyecto "Las plantas: entre comidas y menjurjes", que es una forma de enseñarles a los niños a sembrar, cuidar la naturaleza y aprovechar las plantas aromáticas y medicinales.

La mujer Cauca Comfacauca, está formando una biblioteca, de la que ya tiene varios volúmenes, para difundir, en especial, la literatura afro. Su tiempo lo copan las actividades con los niños de su fundación, su trabajo como docente en la institución José Hilario López y la maestría que cursa en gestión y producción audiovisual, nuevo aprendizaje que les transmitirá a los niños y jóvenes de Puerto Tejada.

Intera protege el medio ambiente dándole nueva vida al plástico

Busca darle formalidad a la recolección de materiales

Visión Comfacauca

Recién egresado en el 2006 de ingeniería industrial de la Fundación Universitaria de Popayán, (FUP), Andrés José Paz Arboleda, trabajó en el Instituto Tecnológico de Comfacauca, hoy Unicomfacauca, como vicerrector administrativo y financiero encargado, luego de un tiempo se quedó en la institución y ahí comenzó, no solo su historia profesional, sino su acercamiento al reciclaje como empresario.

Por esa época la Alcaldía, la Gobernación y universidades comenzaron a pensar en desarrollar un proyecto en el entonces relleno sanitario El Ojito, en Popayán, con unos equipos que reposaban en ese sitio desde hacía mucho tiempo.

Se metió en ese basurero a cielo abierto, en el que encontró a recicladores que separaban materiales de manera empírica, con los cuales producían suelas para zapatos, lo que le impactó, pues no lo habría imaginado.

Se empezó a darle estructura al proyecto, pero al final la Alcaldía, la Gobernación y las universidades no se pusieron de acuerdo. Paz Arboleda no se quedó quieto ante ese naufragio y tomó la iniciativa a título personal. Su primer acercamiento a la industria, fue una pequeña fábrica que producía objetos a partir del reciclaje de vidrio.

Esa empresa se acabó, pero no su deseo por la transformación de materiales de desecho, porque al tiempo en que los veía como materia prima, también pensaba en el aporte al medio ambiente y en generar empleo. Resolvió darle forma al proyecto abortado por la institucionalidad y la academia, con el reciclaje de plástico. Le tomó “cariño infinito”, como dice, al proceso de recolección. Por aquel tiempo no se pensaba en ese campo, nadie tenía idea de cómo transformar materiales, mucho menos cómo hacerlo y qué equipos utilizar.

Comenzó a investigar sobre el reciclaje, cómo funcionaba, de qué forma, qué pasaba en Popayán al respecto, en Bogotá y en el mundo. Se dio cuenta de que Europa y Estados Unidos estaban muy enfocados hacia el reciclaje, pero en Colombia no. Se sabía que el reciclaje de metal y de papel estaba bien estructurado, pero el plástico no, que es el mayor contaminante en el planeta, en especial de los mares, los ríos y los bosques.

Su persistencia y testarudez lo han llevado a desarrollar ingeniería y tecnología del reciclaje en una variedad de plástico,



Andrés José Paz Arboleda, gerente de Intera SAS.

obviamente con errores y aciertos, pero creciendo en esta industria. Montó la fábrica en Mosquera, Cundinamarca, y en el 2019 la trasladó a Popayán. Con este industrial payanés dialogó Visión Comfacauca.

V.C. ¿Cuál es el origen del proyecto Intera?

A.J.P.A. Averigüé que en Estados Unidos y en Europa había procesos de transformación de plástico, más enfocados al material virgen, pero se empezaba la recolección y la separación de los materiales. Ahí comienzo a darle forma y estructura al proyecto, enfocado a un proceso de extrusión de plástico. Veía que en el Cauca los cerramientos de potreros y corrales del ganado se hacían talando el bosque para suplir la necesidad de infraestructura, a costa del agua por la deforestación que seca los nacimientos. Entonces, con la ayuda de un técnico, prendí esa vieja extrusora del Ojito, cero tecnologías, le puse un molde hechizo y saqué un larguero de plástico. En el ITC solicité permiso no remunerado por un mes y comencé a investigar. Di en Bogotá con una persona que conocía de equipos de extrusión. Le dije de qué características requería el modelo, él me decía que no se lograba, fui terco y lo logré.

V.C. ¿Quién lo acompañó en ese proyecto?

En el 2009 me asocié con mi tío Carlos Felipe Chaux, y en octubre de ese año contraté la fabricación de una máquina en Bogotá, la primiparada fue dura, hubo que meterle más plata al equipo y luego de seis meses pusimos a andar la línea. Siempre he sido apasionado por este tema, si no se hace con pasión no se logra nada. He sido operario de mi propia línea de producción. Fueron seis meses de ensayo, prueba y error, gastando unos recursos, hasta que se dio el primer producto, no lo po-

díamos creer. Lo puse en el mercado en julio de 2010, año en que nos fue bien. En el 2011 tomamos la decisión de comprar equipos con mejor tecnología, más eficientes, con capacidades diferentes, pensando en un negocio a futuro.

V.C. ¿En dónde se estableció la fábrica?

A.J.P.A. En Mosquera, Cundinamarca, allí estuvo hasta el 2019. Dos años antes, en el 2017 se empezó el trabajo comercial, operativo. Echar a andar un negocio no es fácil, en especial desde la tarea de recolección de los materiales, hacer un reciclaje organizado para producir materia prima de calidad. Son 12 años de trabajo. Darle formalidad al reciclaje ha sido un reto grande.

V.C. ¿Qué hizo que regresara con la empresa a Popayán?

A.J.P.A. Vivía en el norte de Bogotá y la planta estaba en el municipio de Mosquera, eran tres horas de ida y tres de regreso diarias, había días que eran hasta cinco horas en la movilización. En 10 años se fue produciendo un desgaste. La calidad de vida en Bogotá, depende de si el trabajo está cerca de la casa. Además, con mi socio vimos la posibilidad de aportarle a Popayán, pues muchos de quienes han salido de la ciudad, creen que regresar es devolverse en el tiempo, estancarse, yo lo veo diferente, porque además siento que aquí están las oportunidades.

V.C. ¿Qué pasó con la decisión del traslado a Popayán?

A.J.P.A. Me decían que me había enloquecido. Al principio me dio temor, sobre todo porque tenía en el centro del país un mercado cautivo, especialmente en Bogotá, Cundinamarca, Magdalena Medio, los Santanderes, etc. Alejarme mucho de mis clientes era duro.



El plástico como materia prima es el material de mayor durabilidad y asepsia, su capacidad de flexión es mayor que otro material.

V.C. Evaluó los costos para regresar a Popayán?

A.J.P.A. Claro, se tiene que evaluar mucho eso. Hacer patrimonio empresarial en Colombia es difícil. Si vemos la historia de las empresas en el país, que han hecho capitales y tienen hoy empresas bien estructuradas, son de hace 50-60-70 años porque en esas épocas había más posibilidades, menos competencia. Hoy hacer patrimonio empresarial es muy complejo, los costos no lo permiten, la carga impositiva es altísima, los bancos aprietan fuerte. Obviamente, en Bogotá el costo fijo es más alto y hace que las empresas fracasen en el intento. Esa fue también una de las razones por las cuales pensamos en el traslado.

V.C. ¿Cuántos empleos estaba generando en Bogotá?

A.J.P.A. Quince empleos directos y más de 100 indirectos. En Popayán estamos generando 32 empleos directos y más de 100 personas alrededor del reciclaje, además de otros en diferentes campos.

V.C. Acabando de llegar a Popayán, ¿Cómo le fue a Intera en paro, bloqueo, cuarentena y pandemia?

A.J.P.A. Fue durísimo, todo el personal lo tenemos vinculado a la empresa. En el paro fueron 47 días sin poder entrar a la planta, casi 80 días sin materia prima. Después vino la cuarentena, con todo lo que implicó el encierro, los operarios permanecieron en la planta, hospedados en una casa hecha con el material plástico que produce Intera. Con el apoyo de los socios de la empresa se dispuso de toda la logística y recursos para que pudieran permanecer en la planta, esa fue la forma de ponerla a andar. En la pandemia estuvimos parados unos 23 días, más tiempo fue la parálisis provocada por el paro, que generó muchos estragos tanto económicos como financieros.

V.C. ¿Todo tipo de plástico sirve para la transformación industrial que hace Intera?

A.J.P.A. Hay siete clases de plásticos, la industria del PVC es diferente al Polietileno Tereftalato, conocido como PET, en la planta solo utilizamos un polipropileno y un polietileno de alta densidad. Capacitamos a los recicladores en la recolección, buscamos mejorar su calidad de vida. Nos hemos aliado con asociaciones, especialmente con Armac, con la que hemos estructurado un trabajo a futuro, pues pensar que Intera se puede abastecer 100 % de Popayán, no es posible. Estamos haciendo en promedio una transformación de 50 toneladas al mes, en Popayán jalamos alrededor 10, 12 o 15 toneladas máximo, empezamos en ceros, la mayor parte viene de fuera.

V.C. ¿Qué desechos aprovecha Intera?

A.J.P.A. Toda la línea de aseo del hogar, recipientes de límpido, Shampoo de ropa, detergentes, tarros de

aceite de carro, etc. Hay que a identificarlos y separarlos del resto del reciclaje.

V.C. ¿Qué productos está sacando Intera al mercado?

A.J.P.A. Tenemos tres líneas de productos. Estamos enfocados en soluciones de cerramiento para vivienda rural y urbana, delimitación de potreros, lotes, etc. El plástico en estos casos es como la madera. Con los perfiles que fabricamos se hacen mesas, bancas, sillas, materas, pisos, mobiliarios urbanos, aulas, bodegas, etc. El plástico como materia prima es el material de mayor durabilidad y asepsia, su capacidad de flexión es mayor que cualquiera otra, la resistencia y la rigidez son excelentes. Los perfiles se trabajan por colores y personalizados. 🛠️



En el 2011 Intera compró equipos con mejor tecnología, más eficientes, pensando en un negocio a futuro.



Su subsidio familiar **VENCE** *i Cóbralo Ya!*

El Subsidio Familiar cargado a su tarjeta corporativa o pagado en **Juguemos o Acertemos, vence.**

(Art. 6 Ley 21 de 1982)

Inscriba su **Cuenta Bancaria** y evite la caducidad del subsidio monetario.

Formalice el cambio de modalidad de pago, así:

Envíe un correo electrónico a:

tarjetas@comfacauca.com

manifestando su interés de **registrar su cuenta** personal para el pago del subsidio detallando lo siguiente:

- Nombres y apellidos completos
- Número de celular
- Número de cédula
- Número de cuenta y nombre del Banco
- Tipo de cuenta (ahorro o corriente)

*Incluye Nequi, Daviplata y Ahorro a la mano

*El titular de la cuenta debe ser el beneficiario del subsidio, la cuenta debe estar activa.



Informes:

(602) 823 18 68 Ext. 128-129



www.comfacauca.com