

# Líder **En** Granos

VOLUMEN 1, 2007

## Nuevo aspecto, nuevo nombre

### CWB lanza “Líder en Granos”

Bienvenidos a la edición inaugural de *Líder en Granos*, el nuevo boletín informativo para los clientes del Consejo Canadiense de Trigo (CWB).

Aquí los lectores encontrarán información sobre los productos y servicios disponibles a través del CWB, noticias sobre el sector de granos de Canadá y artículos sobre las actividades del CWB. Además, los clientes que se hallan reunido recientemente con el personal del CWB debieran buscar sus fotografías en la sección “Caras y Lugares”.

*Líder en Granos* reemplaza a *Contacto*, la publicación previa del CWB, y será publicada y distribuida trimestralmente a nuestros apreciados clientes.

“El CWB se ha comprometido a realizar un marketing novedoso y a dar una excelente atención a los clientes” expresó Gord Flaten, Vice-Presidente de Marketing. “*Líder en Granos* demuestra nuestro compromiso de ser los mejores en la comercialización de granos.

“El diseño es excepcional y el nuevo nombre verdaderamente lo dice todo,” agregó.

“Vendemos los mejores trigos y cebadas que hay en el mundo y le proporcionamos a los clientes un servicio mundialmente famoso.”

Los lectores de los boletines anteriores del CWB recibirán automáticamente *Líder en Granos*. Si Ud. desea que lo agreguemos a nuestra lista de direcciones, sírvase enviar un mensaje electrónico a: [cynthia\\_hodgson@CWB.ca](mailto:cynthia_hodgson@CWB.ca). *Líder en Granos* también está disponible en la página web del CWB: [www.cwb.ca](http://www.cwb.ca).

## El servicio a los clientes es un factor clave de la nueva página web del CWB

[cwb.ca](http://cwb.ca)

**No, sus ojos no le engañan – la página web del CWB ha sido totalmente rediseñada.**

“Lo primero que los visitantes notarán es el aspecto actualizado y moderno,” explicó Deanna Allen, Vice-Presidente de Relaciones con los Agricultores y Relaciones Públicas. “Pero el rediseño implica más que sólo el aspecto – la nueva página web es más fácil de usar y contiene características modernas que aprovechan las nuevas tecnologías de la Internet.”

Entre las nuevas características hay una caja de herramientas que permite a los visitantes cambiar el tamaño de las letras y facilita la lectura de las páginas y también una forma de quitar las imágenes gráficas para los visitantes con acceso más lento a Internet.

“El contenido es similar a lo que los clientes han visto antes,” explicó Allen. “Pero hemos reorganizado todo para facilitar que los compradores y agricultores encuentren exactamente lo que buscan.”

El nuevo diseño, que fue lanzado en noviembre de 2006, hace hincapié en la decisión del CWB de dar un servicio excepcional a los clientes y usar un marketing novedoso. Los clientes pueden ahora tener acceso a información específica sobre la compra de trigo y cebada cultivados en el oeste de Canadá pulsando el botón “customers” ubicado cerca del borde superior de la pantalla del computador.

Cada año, la página web del CWB recibe más de 1,3 millones de visitantes, entre los cuales hay clientes, agricultores, medios de comunicación y público en general.



# El CWB exhibe el grano de los agricultores en Marketplace

El CWB fué anfitrión de más de 160 escritores culinarios de todo el país y 200 personas de Winnipeg en un evento especial de marketing a mediados de septiembre.



El CWB Marketplace, creado como parte de “Cuisine Canada”, la conferencia culinaria más famosa del país, es un evento nacional que atrae a escritores y profesionales culinarios de todo el país. Está diseñado para promover el uso de productos alimenticios canadienses de calidad. Los miembros de Cuisine Canada se reúnen cada dos años en una región diferente de Canadá.

Realizado el 17 de septiembre en el MTS Centre de Winnipeg, el CWB Marketplace brindó a los visitantes la oportunidad de degustar comidas y vinos de más de 15 productores de Manitoba en casetas instaladas en el vestíbulo. Toda la comida fue hecha por el MTS Centre.

Además de patrocinar Marketplace, para este evento el CWB se asoció con Gunn’s Bakery de Winnipeg. El personal de la panadería, que es famosa en todo el país, dispuso una espectacular exhibición de pan horneado y bollos en la nueva caseta del CWB y le ofreció a los visitantes un surtido de bagels (tipo de rosca de pan) hechos con trigo del oeste de Canadá.

“Nuestro objetivo era brindar a los escritores y ejecutivos culinarios canadienses la oportunidad de conocer y degustar de primera mano los productos de alta calidad hechos con el trigo cultivado por los agricultores del oeste de Canadá,” expresó Deanna Allen, Vice-Presidente de Relaciones Públicas y Relaciones con los Agricultores del CWB.



Otros artículos disponibles para la degustación incluyeron productos hechos de alce, bisonte, carne de vacuno, lentejas, cerdo y pescado. También hubo para degustación vinos de frutas hechos en la región.

La conferencia también presentó oradores, seminarios, visitas a terreno y a granjas, demostraciones culinarias y un evento de entrega de premios. David Burrows, Director de Marcas del CWB, dió una presentación sobre la innovadora campaña del CWB diseñada para crear una imagen mundial para el trigo y la cebada del oeste de Canadá.



## Datos Interesantes

### Trigo

- Los cultivos de trigo ocupan una extensión de tierra mayor que cualquier otro cultivo en el mundo.
- Debido a que el trigo es un cultivo tan versátil, éste se está cosechando en algún lugar del mundo en cada mes del año.
- El trigo suministra el 20 por ciento de las calorías alimenticias de todo el planeta.
- Algunas variedades de trigo crecen hasta una altura de más de dos metros, pero la mayoría crece hasta una altura de entre medio metro y un metro.
- El trigo también se usa para hacer productos no alimenticios, tales como tableros de yeso para construcción, cosméticos, papel de diario, cartón, jabón, bolsas de basura, concreto y pegamentos.
- El trigo doméstico se originó en el suroeste de Asia, en lo que se conoce como la Media Luna Fértil (una región que actualmente ocupan Siria, Jordania, Turquía, Armenia e Iraq).
- Los testimonios arqueológicos demuestran que el trigo comenzó a cultivarse hace unos 9.000 años.

## Se restauran los viejos elevadores de granos de las praderas

**Una comunidad que quiere honrar el pasado ha restaurado cinco elevadores de granos de madera del oeste de Canadá.**

El pueblo de Inglis está ubicado en Manitoba, a unos 250 kilómetros de la oficina central del CWB, en Winnipeg. Este verano, un grupo de residentes de Inglis realizó una ceremonia de inauguración para celebrar la restauración de los viejos elevadores de granos en su pueblo.

Antiguamente, casi 6.000 elevadores de madera estaban esparcidos por el paisaje de las praderas, construidos en pueblos situados a lo largo de las líneas ferroviarias del oeste de Canadá. Con una altura de casi 25 metros, estos gigantes de madera sirvieron tanto como núcleo de la industria agrícola del pueblo así como el hito más importante del pueblo.

Actualmente, quedan menos de 800 de estos elevadores de madera. La mayoría han sido demolidos y reemplazados por terminales de granos de concreto de alta productividad.

Los residentes de Inglis decidieron mantener vivo el pasado y salvar la hilera de elevadores de su pueblo formando, en 1994, el Comité del Patrimonio de la Zona de Inglis.

Los propietarios anteriores de los elevadores apoyaron el plan y transfirieron la propiedad de los edificios y la tierra circundante al comité para ayudar a preservar la hilera de elevadores.

El comité juntó fondos, de diversas fuentes, para la restauración, entre las cuales hubo una contribución de \$10.000 del CWB proveniente de una cuenta especial de pagos a agricultores no reclamados.

El trabajo realizado en los elevadores comprendió la fortificación de las fundaciones, el reemplazo de partes de la estructura del recipiente y la colocación de nuevo revestimiento, techo y pintura. La parte de la oficina de los elevadores también ha sido refaccionada y uno de los elevadores cuenta con una tienda de regalos. Visitantes de todas partes del mundo, incluyendo Europa, Japón, Australia y Estados Unidos, han viajado a Inglis para ver los trabajos de restauración.



## Un nuevo protocolo asegura la calidad de los granos del oeste de Canadá

**Un nuevo protocolo del sector de granos asegurará que el sistema de garantía de la calidad de los granos de Canadá esté libre de contaminación proveniente de variedades no deseables.**

El protocolo es el resultado de un acuerdo formalizado el año pasado entre los encargados de los granos del oeste de Canadá y el CWB, con el apoyo de los grupos de agricultores y los organismos reguladores. Se implementó entre los socios del sector de granos participantes para el año de cultivo 2006-07.

Las variedades no deseables incluyen aquellas que no están registradas para la venta en una clase determinada. En Canadá, cada clase de granos tiene características específicas diseñadas para asegurar atributos de uso final consistentes, tales como su rendimiento en la molienda, horneado o producción de pasta. Estas características aseguran que los granos del oeste de Canadá funcionen consistentemente para los clientes.

Bajo los términos del protocolo, se les pide a los agricultores de las praderas que firmen una

declaración indicando que el grano que están entregando es de una variedad que cumple con los requisitos estipulados. Las nuevas reglas también exigen la retención y análisis de muestras del elevador para asegurar la precisión. Además, a aquellos que tergiversen el tipo de grano se les podrá exigir que paguen las pérdidas sufridas.

“Este protocolo apoya el compromiso del CWB de servir a los clientes,” expresó Ward Weisensel, Gerente de Operaciones del CWB. “Queremos suministrar a los compradores un producto que satisfice en forma consistente sus especificaciones de molienda y horneado. El acuerdo también ayuda a asegurar que las variedades no deseables no afectarán negativamente nuestra reputación de cumplir en forma efectiva con los requerimientos de calidad de los clientes.”

La Comisión Canadiense de Granos (CGC) mantiene una lista de variedades para entrega, para cada clase de trigo, que cumplen con los requisitos estipulados. Los agricultores pueden cultivar variedades que no estén en la lista pero éstas solo pueden ser entregadas como trigo de alimento, no como trigo de calidad de molienda. Para mayor información sobre las variedades que cumplen con los requisitos estipulados, los lectores pueden referirse a la página web del CGC en: [www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca).





Participantes en el 6° programa latinoamericano de molienda CIGI realizado el 17-21 de julio, 2006, visitan el Departamento de Inspección y Clasificación de Granos de la Comisión Canadiense de Granos.



Rodrigo López, Molino Electro Moderno S.A., Riobamba, Ecuador, evalúa un rociador durante una visita a las Granjas Braun en Rosser, MB, durante el 6° curso latinoamericano CIGI.



Participantes en el 6° curso latinoamericano CIGI durante una gira por una granja en Manitoba.



Cecil Hypolite, presidente anterior de la Asociación de Molineros del Caribe (izquierda), con Mick Watts, presidente recién elegido, y Rhyl Doyle del CWB (derecha).



Representantes del CWB Kelly Davies y Lisa Nemeth conversan sobre calidad de cultivos con Enrique Payeras, Director de Producción, Molinos Modernos, en Guatemala.