

SEMBLANZA

INGENIERO GEOVANNI ANTONIO DIAZ NARANJO

Es graduado de Ingeniero Químico de la Universidad de Costa Rica. Ingresó a la industria azucarera el 16 de setiembre de 1987, en Ingenio Taboga, donde aun permanece trabajando.

Primero ingresa como asistente de producción de alcohol, donde labora por dos años consecutivos y es aquí cuando inesperadamente, don Rodrigo Valverde, lo nombra como jefe de fabricación de azúcar, lo que para Geovanni significaba un castigo, ya que el ingenio era mucho más caliente, oscuro y difícil, y además conocía muy bien la destilería.

Un año después comprendió que este había sido el mejor premio que había recibido en su vida, porque con esto complementaba una formación realmente azucarera.

Así pasaron los años y luego asumió la jefatura de la producción de alcohol y azúcar, obteniendo muchas satisfacciones, por el desarrollo continuo en los cambios de proceso y en las ampliaciones de ambas plantas.

Ha tenido la oportunidad de conocer 23 Ingenios y destilerías en Brasil, dentro de ellos estuvo un mes en Sao Martiño y en Da Barra, los más grandes de este país.

Conoce 3 ingenios en USA, 4 en México, 16 en Centroamérica, 1 en Cuba, 1 en República Dominicana, 6 en Colombia, 1 en Ecuador, 1 en Venezuela, 2 en Argentina, 3 en Australia y 1 Inglaterra de remolacha. Para un total de 62 ingenios visitados.

Conoce las 4 destilerías de Costa Rica, Flor de Caña de Nicaragua, Soderal de Ecuador, San Carlos de Panamá, Santa Teresa, Santa Matilde y Cumaná de Venezuela, Bacardí de Puerto Rico y Arcor de Nueva Zelanda. Para un total de 13 destilerías.

Dentro de sus más destacados logros están, tener el único proceso, en Latinoamérica, que produce azúcar blanco directo, para obtener con un proceso de tres templeas, con todo el jugo, un promedio de menos de 120 color IMCUNSA, en el azúcar blanco.

La destilería que dirige es la única que trabaja con un proceso de fermentación continua, con propagación de levadura y con eficiencias por encima del 90 %.

Entre sus logros destacan:

- Haber realizado una exportación de 2,000,000 litros de alcohol, por el Puerto de Caldera con camiones



cisterna, coordinando, diseñando, construyendo e instalando las instalaciones bajo normas de contra explosión

- Haber producido alcohol neutro extrafino potable y exportado a Estados Unidos, para consumo humano, bebestible.
- Haber impulsado y revisado el proyecto de un tanque y tubería, de almacenamiento y trasiego, para la exportación a granel de alcohol potable.
- Mantener en los últimos tres años al Ingenio Taboga, por encima del promedio CIASA en Centroamérica, en parámetros como extracción, retención y recuperación. Benchmark.

En este proceso, ha tenido grandes maestros que respeta, entre los que están el Ing. Miguel Mariano Rodríguez (CIASA), Dr. John Murtagh de grata memoria, Ing. Leonel Alberú, Ing. Mike Masec, Ing. Arthur Thomas, de grata memoria y al Ing. Rodrigo Valverde Acosta, entre otros.

Hoy toda su vida gira alrededor de la industria azucarera.

Con la bendición de Dios espera hacer su venteaba zafra 2006-2007.