


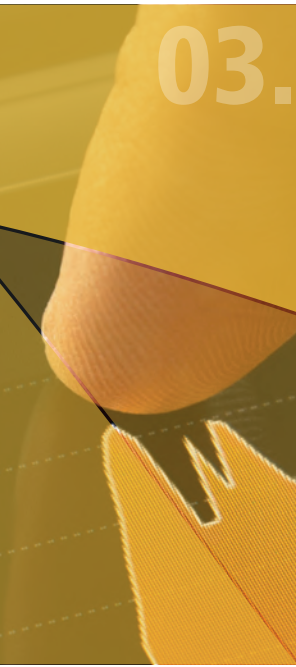


Reporte de Sustentabilidad 2012





“La convicción de siempre para el esfuerzo constante”

Reporte de Sustentabilidad 2012

“La convicción de siempre para el esfuerzo constante”

			
Mensaje de directivos	Empresa familiarmente responsable	La sustentabilidad en la gestión de la RSE	Desempeño Económico
Pág 05	Pág 07	Pág 13	Pág 19

Índice

 <p>04.</p>	 <p>05.</p>	 <p>06.</p>	 <p>07.</p>
<p>Responsabilidad sobre productos</p> <p>Pág 23</p>	<p>Desarrollo de las personas</p> <p>Pág 33</p>	<p>Sistema de Gestión Ambiental</p> <p>Pág 47</p>	<p>Sociedad</p> <p>Pág 57</p>



Mensaje del Presidente

Tenemos la grata satisfacción de presentarles el octavo informe de responsabilidad social, Informe de Sustentabilidad 2012.

En el año 2004 firmamos la adhesión al Pacto Global de Naciones Unidas, comprometiéndonos a profundizar y sumar a nuestra diaria gestión los principios que promueve, con un trabajo permanente y un accionar que demanda continuos esfuerzos y una sostenida inversión. Conscientes del rol social de nuestra empresa en la sociedad y la importancia estratégica que demanda la vinculación con los diferentes grupos de interés trabajamos durante el 2012 en potenciar dichas alianzas. Como empresa agroalimentaria del rubro avícola continuamos insertándonos en el proceso de reconversión sostenida del sector, con el agregado de valor, innovación, nuevas inversiones para incrementar la producción, desarrollo de nuevos productos e incorporación tecnológica, cubriendo todos los eslabones en la cadena de valor avícola con la premisa de la más alta calidad y el mejor precio, en un sector de potencialidad y que es “la fábrica perfecta” para alimentar al mundo.

Argentina es uno de los países del mundo con un gran privilegio, contando con más de 30 millones de hectáreas de tierras en condiciones de producir granos para ser transformados en productos, la avicultura logró un crecimiento sostenido de la oferta para un pleno abastecimiento del mercado interno y para generar una política de exportación creciente mirando dos décadas hacia delante, con el compromiso de todos los actores involucrados.

Paralelamente en Grupo Motta ha confluído la mejora continua, bioseguridad y trazabilidad en las distintas etapas productivas, para brindar productos y servicios acordes a las exigencias de sus más diversos clientes internos y externos.

Durante el 2012 se avanzó en diferentes proyectos de inversión y desarrollo. Actualmente en el centro norte de Entre Ríos, en la localidad de Conscripto Bernardi, Cobise, el Complejo de Alta Bioseguridad destinado a obtener huevos fértiles para producir pollitas BB, se encuentra con un importante grado de avance y en plena etapa productiva. El emprendimiento comprende la construcción de una Planta Automatizada de Elaboración de Alimentos Balanceados, Planta de Procesamiento de soja, edificio central, 21 galpones avícolas, agrupados en 7 núcleos productivos totalmente equipados y automatizados con monitoreo central permanente, adaptado a las normas de exigencia mundial, específicamente en Europa, Estados Unidos y Japón; y diversas obras que acompañan esta cuantiosa inversión.

El 2012 ha sido una etapa muy importante para nuestra familia, ya que se informó y formalizó la sucesión en las empresas del grupo. La empresa quedó a cargo del Dr. Augusto Motta, Presidente de C.Ali.SA, secundado por Helen Motta, Socia Gerente de Feller SRL y Juan Pablo Motta, Gerente Financiero de C.Ali.SA. En mi carácter de presidente de GM, trabajo y estoy abocado para que sea una transición ordenada, y así lo venimos llevando adelante. Por último es preciso señalar que, aún en situaciones adversas, con un escenario mundial que presenta múltiples interrogantes, en Grupo Motta seguiremos alentando acciones que contribuyan al desarrollo sustentable de las comunidades, promoviendo inversiones y generando empleos genuinos, como reflejo de un sólido compromiso de hace más de 5 décadas.

Esperando el informe resulte de su interés.
Lo saluda atentamente.



Héctor Motta
Presidente Grupo Motta

Empresa
familiarmente
responsable



Empresa familiarmente responsable

Grupo Motta es una empresa entrerriana, 100% de capital argentino. Los programas de RSE que lleva adelante se inscriben dentro de una estrategia general que es trabajar en el desarrollo sustentable de las comunidades donde están asentados los establecimientos productivos.

La empresa familiar con el objetivo de generar trabajo y contribuir al desarrollo sustentable de comunidades, a la par de generar valor económico, se fue organizando y diversificando en todo su proceso productivo en vistas a satisfacer la demanda de mercados nacionales e internacionales.

La historia de Grupo Motta es la suma de mucho esfuerzo, constancia y el fruto de una visión y liderazgo estratégico. A 1958 se remontan los inicios de Cabaña Avícola Feller, que comercializa pollonas criadas de alta postura, huevos fértiles y pollitas BB, con plantas y áreas productivas ubicadas en los departamentos de Nogoyá,

Diamante, Paraná y Federal. “Nuestra razón, el cliente”, es la síntesis del compromiso y responsabilidad de esta pionera empresa.

En el año 2000 se conformó C.Ali.SA, Complejo Alimentario S.A., cuya actividad se centra en la integración vertical de pollos para engorde y procesamiento de aves. En el año 2005, nació ASADO, una innovadora planta de procesos de cocción de carnes y productos rebozados, la cual otorga un mayor valor agregado a los productos. Por ello “brindar alimentos sanos para una vida sana”, es el slogan que plasma su mayor objetivo.

En el año 2010, comenzó a forjarse un gran emprendimiento denominado CoBiSe -Complejo de Alta Bioseguridad-, ubicado en el norte de la provincia de Entre Ríos frente al acceso de la localidad de Conscripto Bernardi, Dpto. Federal. Su ejecución prevista en un quinquenio, contempla 21 galpones avícolas, agrupados en 7 núcleos productivos totalmente equipados y automatizados con el objetivo de obtener huevos fértiles para producir pollitas BB.



Como empresa familia con arraigados valores y centrados en la persona en el desarrollo de la persona en su comunidad y el fortalecimiento de las familias en el tejido social, es necesario conjugar en la gestión diaria calidad, esfuerzo, reinversión, capacitación, integración, búsqueda permanente de nuevos mercados y un sostenido trabajo en equipo. Todo ello sobre la base de una adecuada planificación y diferenciación, con el respaldo de una red de fuertes vínculos familiares, pilares que han permitido un crecimiento sostenido.

Somos una empresa familiar, con un marcado sentido de identidad, pertenencia y fuertes raíces que se evidencian en el accionar de cada uno de los miembros que integra la familia.

Nuestro valores:

- Respeto por la Persona
- Espíritu de Equipo
- Creación de Valor
- Calidad
- Respeto al Medio Ambiente
- Ética y transparencia
- Profesionalismo
- Colaboración
- Humildad y Autocrítica
- Austeridad

MISIÓN

Brindar alimentos sanos para una vida sana, garantizando la excelencia en todos nuestros productos y servicios por nuestra razón, el cliente.

VISIÓN

Consolidarnos como empresa líder del sector agroalimentario nacional e internacional perfeccionando nuestra cadena de valor productiva, brindando servicios y productos de máxima calidad y eficiencia, centrados en el respeto por la persona.





Máximas para la Familia Motta y mandos medios

Héctor Motta - Presidente de Grupo Motta

El proceso de sucesión implica continuidad, rescate y renovación, entre múltiples aspectos económicos y jurídicos emerge, siempre, la persona, los valores plasmados y llevados con firmeza durante más de 4 décadas de trabajo y dedicación. Pensamientos que se sintetizan con el único fin de aportar a fortalecer los caminos que se recorrerán.

Reconocer a los miembros de la Familia Motta, con principios, obligaciones y derechos.

Siempre observar los dictados de la ley.

Dar cumplimiento a las políticas y procedimientos de la Empresa.

Tratar a la gente de manera respetuosa.

Tratar a nuestros clientes, que son nuestra razón; de manera justa y honesta.

Observar una vinculación honesta y justa con los proveedores.

Observar la salud de nuestros empleados y la seguridad laboral.

Procurar horarios flexibles y licencias anuales especiales para los empleados con más de 25 años.

Evitar conflictos de intereses. Siempre ver el interés general.

Resguardar las licencias de representación y propiedad intelectual.

Proteger los sistemas de información propios y privados.

Observar una conducta empresarial con principios éticos.

Constituir un Comité de Ética, con canales de denuncias reservados.

Designar un Tribunal con personalidades próximas, a quien someter desavenencias.

Nunca permitir lo prohibido y reñido con la ética dentro de nuestra empresa.

Trabajar por todo aquello que forje un mundo mejor y más seguro.

Principales hitos año 2012

- ✓ 6° Empresa exportadora en Entre Ríos
- ✓ N° 1 en exportación avícola considerando el volumen de producción (35%)
- ✓ Complejo CO.BI.SE en plena etapa de funcionamiento, en conformidad en las etapas previstas
- ✓ Certificación OAA
- ✓ Lanzamiento de línea retail
- ✓ Productos Calisa en importantes góndolas del país

Cadena de valor Grupo Motta

1

Granos
Genética

Transformación
Planta de incubación

Planta de incubación
FELLER

CABAÑA AVÍCOLA
Feller[®]
Nuestra razón, el cliente

2

Carnes
Crudas

Transformación
Planta de faena

Planta de faena
CALISA

CALISA[®]
POLLOS
alimentos sanos para una vida sana

3

Carnes
Elaboradas

Transformación
Planta de elaboración

Planta de elaboración
ASADO

Asado[®]
PRODUCTOS COCIDOS A MEDIDA

Participación institucional

Grupo Motta mantiene una permanente y activa participación en diversas instituciones locales, entidades vinculadas al sector avícola y de la sociedad. Con la premisa de revalorizar el compromiso, el intercambio, el diálogo y las propuestas para construir y fortalecer las instituciones.



Acciones conjuntas e intercambios con empresas locales y pares:

- Microregión 1 para el Desarrollo Sustentable
- Líderes del Mercado del Huevo

Alianzas estratégicas

Hyline International: Cabaña Avícola Feller tiene la representación exclusiva desde hace 15 años en Argentina de Hy line, líder mundial en genética aviar.

C.Ali.SA, con un vínculo de atención permanente con sus clientes participa de ferias y exposiciones nacionales e internacionales cuyo marco permite el contacto directo entre profesionales y directivos con sus clientes y potenciales clientes.

Reconocimientos 2012

Mención especial en Responsabilidad Social Empresaria 2012, otorgado por el Gobierno de la Provincia de Entre Ríos.

Estatuilla "Brigadier Mayor Juan Ignacio San Martín" destacando la trayectoria de Cabaña Avícola Feller por el trabajo, trayectoria y esfuerzo puesto en pos del fortalecimiento de la industria nacional, otorgado por la Asociación Amigos de Museo de la Industria de la provincia de Córdoba.



La sustentabilidad en la gestión de la RSE

02.

La sustentabilidad en la gestión de la RSE



Grupo Motta comprometido con el desarrollo de las comunidades donde se insertan sus plantas productivas, lleva adelante un accionar que le permite generar sinergias a partir de consolidar alianzas estratégicas con las instituciones locales. Además, la avicultura como actividad intensiva genera un amplio impacto con movimientos diarios de servicios, transportes y diversas actividades vinculadas a insumos y servicios que demanda.

Impacto socioeconómico

La actividad que desarrolla la empresa es fuerte generadora de empleo. Más de 500 personas trabajan, en forma directa, en las distintas plantas industriales. Los resultados positivos se reflejan también en el desarrollo económico de las comunidades.

Cabaña Avícola Feller lidera el mercado argentino, con más del 50% en el rubro pollitas BB. El 80% de los proveedores son locales y el 50% pertenece a localidades próximas a las plantas de la empresa.

Impacto Social

El 90% de los empleados pertenecen a comunidades locales, evitando el desarraigo, y un 10% son jóvenes profesionales de otras provincias argentinas o ciudades próximas. Se trabaja y coordinan acciones con instituciones locales, promoviendo su fortalecimiento. Se brinda a clientes de todo el país asesoramiento técnico y capacitación sin costo.

Impacto ambiental

Se lleva adelante un riguroso plan de gestión ambiental, atento a la cercanía y convivencia con las comunidades locales. El tratamiento de efluentes, residuos, el reciclado, la reutilización y concientización son conceptos que se aplican en diferentes etapas del proceso minimizando el impacto ambiental.

Marco de referencia y parámetros de la memoria



Adhesión a los diez principios del Pacto Mundial

Con la adhesión a los principios que promueve el Pacto Mundial, en el año 2004, la empresa ratificó y promovió en su gestión diaria su cumplimiento.

01. Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados internacionalmente.
02. No ser cómplice de abusos de los derechos humanos.
03. Apoyar los principios de la libertad de asociación sindical y el derecho a la negociación colectiva.
04. Eliminar el trabajo forzoso y obligatorio.
05. Abolir cualquier forma de trabajo infantil.
06. Eliminar la discriminación en materia de empleo y ocupación.
07. Apoyar el enfoque preventivo frente a los retos medioambientales.
08. Promover mayor responsabilidad medioambiental.
09. Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.
10. Trabajar contra la corrupción en todas sus formas incluyendo la extorsión y el soborno.

Perfil de la memoria

Para la elaboración del presente informe, la empresa se basó en los lineamientos previstos en la versión 3.0 de la Guía para la preparación de informes GRI, en los principios promovidos por el Pacto Global de Naciones Unidas y en los lineamientos propuestos por la Guía ISO 26000 en Responsabilidad Social. El reporte se basa en las acciones emprendidas y desarrolladas durante el año 2012, presentando Grupo Motta su memoria con una periodicidad anual.

Alcance y cobertura de la memoria

La información de la memoria social abarca la totalidad de los negocios de la empresa. Se ha procurado incluir todos los impactos económicos, ambientales y sociales generados. Teniendo en cuenta los diferentes niveles de aplicación del GRI, Grupo Motta realizó su informe basándose en los lineamientos del nivel C de aplicación.

Grupos de interés

Grupos de Interés	Acciones de diálogo 2012	Acciones de diálogo 2011
Empleados	Reuniones periódicas con jefaturas Información institucional y actual Capacitaciones Charlas Encuestas Cartelería Fechas especiales Boletín interno	Reuniones periódicas con jefaturas Información institucional y actual Capacitaciones Charlas
Clientes	Encuentros anuales Visitas periódicas Asesoramiento técnico Capacitación Servicio pos venta Encuentros de camaradería Instancias de diálogo Seguimiento de satisfacción Presentes institucionales	Encuentros anuales Visitas periódicas Asesoramiento técnico Capacitación Servicio pos venta
Integrados	Relación directa Asistencia técnica Capacitación Auditoría y monitoreo Provisión de alimentos balanceado Financiamiento de equipos Asesoramiento Instancias de diálogo	Relación directa Asistencia técnica Capacitación Auditoría y monitoreo Provisión de alimentos balanceado Financiamiento de equipamiento
Proveedores	Condiciones justas de contrato Relaciones directas y acuerdos con proveedores estratégicos Auditorías de calidad Transparencia y ética	Condiciones justas de contrato Relaciones directas y acuerdos con proveedores estratégicos Auditorías de control Relaciones contractuales con proveedores de servicios
Consumidores	Campañas publicitarias y de difusión Información en envases y etiquetas Plan de gestión de incidentes Sistema + info Atención directa	Campañas publicitarias y de difusión Información en envases y etiquetas Plan de gestión de incidentes
Ambiente	Auditorías de organismos públicos Monitoreos propios Monitoreos de terceros Capacitaciones Campañas de concientización Cumplimiento legislación vigente	Auditorías de organismos públicos Monitoreos propios Monitoreos de terceros Charlas – capacitaciones a establecimientos educativos Campañas de concientización
Gobierno y Sociedad	Colaboración y cooperación en obras de infraestructura para la comunidad Alianzas estratégicas con gobiernos locales (municipios – juntas de gobierno) Participación en ferias y congresos Inversión en infraestructura Colaboración y trabajo conjunto con gobiernos locales	Colaboración y cooperación en obras de infraestructura para la comunidad Alianzas estratégicas con gobiernos locales (municipios – juntas de gobierno) Participación en ferias y congresos Participación y representación en instituciones nacionales y latinoamericanas del sector avícola
Comunidades locales	Participación activa en organizaciones civiles Instancias de diálogo e intercambio Apoyo a actividades culturales, deportivas y recreativas	Participación activa en organizaciones civiles Avances en el programa Grupo Motta y Comunidad- “El hombre, la industria y el rescate de los pueblos” (generación de empleo, desarrollo local)

Desempeño económico

n 7138.5
0,00
on

03.

Grupo Motta en cifras

518 empleos directos

Superficie de alojamiento de Aves Reproductoras de Pedigree: 150.000 m²

Capacidad de Alojamiento de Reproductores de Pedigree: 200.000 aves

Capacidad de Incubación: 5.000.000 huevos fértiles/mes

Capacidad de Faena: 2.000.000 aves/mes

Capacidad de Cocción y Elaboración: 300 tns/mes 3.600 toneladas anuales

3 Plantas de Elaboración de Alimentos Balanceados
con una productividad de 10.000 tn/mes

Laboratorio de última generación

Certificaciones de Calidad HACCP / BRC / BPM

Mercados internacionales: 24 países / 4 continentes

Plantas productivas en 4 departamentos de la provincia de Entre Ríos

Marcas comerciales: Feller – C.Ali.SA – Asado

C.Ali.SA

Durante el ejercicio 2012 el porcentaje de ventas netas, destinada al mercado externo se incrementó en un 3%. Como dato significativo se incrementó la plantilla de personal en 66 personas, pasando de 287 operarios en 2011 a 351 en el 2012.

En cuanto al porcentaje de mujeres referidos se debe indicar que la propia actividad que se desarrolla en las plantas productivas requiere un tipo de trabajo destinado a hombres por los esfuerzos físicos y tareas que demanda.

En cifras	30/06/2012	30/06/2011	30/06/2010
Facturación M.Interno / Facturación Total	62%	65%	65%
Facturación M.Externo / Facturación Total	38%	35%	35%
Incremento inversiones respecto al año anterior	11%	24%	54%
Participación sueldos / ventas	11%	8%	8%
Cantidad de empleados*	358	292	253
% empleados mujeres	6%	7%	8%
% empleados hombres	94%	93%	92%
Cantidad de Flias. empleadas / Total de empleados	351	287	248
Antigüedad promedio del personal	5,6 años	5,2 años	5 años
Edad promedio del personal	30 años	30 años	31 años
Marcas	2	2	2

* Modalidad de contratación: a tiempo completo indeterminado/trabajo permanente

	30/06/2012	30/06/2011
Ventas Mercado Interno	\$ 121.934.256,44	\$ 107.156.215,09
Ventas Mercado Externo	\$ 74.280.247,35	\$ 56.508.428,80
Ventas Brutas Totales	\$ 196.214.503,79	\$ 163.664.643,89
Resultado (Final)	\$ 1.446.709,60	\$ 997.419,02
Remuneraciones y Leyes Sociales	\$ 31.869.710,12	\$ 20.508.880,36
Total Activo	\$ 79.888.028,23	\$ 63.714.672,17
Total Pasivo	\$ 71.329.063,35	\$ 56.568.272,96

Feller

Cabaña Avícola Feller vuelca su producción en un 100% al mercado interno, comercializando sus productos en casi la totalidad de las provincias argentinas. En el rubro pollitas BB, la firma lidera el mercado argentino, con más del 50% del mercado argentino.

En cifras	31/12/2012	31/12/2011	31/12/2010
Facturación M.Interno / Facturación Total	100%	100%	100%
Facturación M.Externo / Facturación Total	0%	0%	0%
Incremento inversiones respecto al año anterior	2%	19%	4%
Participación sueldos / ventas	21%	18%	17%
Cantidad de empleados*	167	164	159
% empleados mujeres	16%	16%	15%
% empleados hombres	84%	84%	85%
Cantidad de Flias. empleadas / Total de empleados	97%	100%	100%
Antigüedad promedio del personal	10 años	15 años	20 años
Edad promedio del personal	28/30 años	30 años	35 años
Marcas	1	1	1

*Modalidad de contratación: a tiempo completo indeterminado/trabajo permanente

	31/12/2011	30/06/2012	30/06/2011
Ventas Brutas Totales	El balance del año 2012 vence su presentación en mayo 2013, dado que el cierre de ejercicio es al 31/12 de cada calendario.	\$ 39.016.311,17	\$ 36.663.674,13
Resultado (Final)		\$ 767.263,96	\$ 2.211.418,21
Remuneraciones y Leyes Sociales		\$ 9.901.683,31	\$ 7.290.080,78
Total Activo		\$ 36.905.180,05	\$ 24.058.042,66
Total Pasivo		\$ 27.943.483,35	\$ 14.157.196,30

Responsabilidad sobre productos



04

Responsabilidad sobre productos

En Grupo Motta se trabaja para brindar productos de calidad, sobre la base de una rigurosa política de calidad y seguridad alimentaria. Se debe destacar que Grupo Motta cubre el 100% de las distintas instancias de la cadena de valor del sector avícola, desde la importación de líneas genéticas y producción de granos, hasta la elaboración y envase de productos y subproductos, crudos, cocidos y rebozados.

NUESTRA RAZÓN “EL CLIENTE”

Cabaña Avícola Feller, comercializa pollonas criadas de alta postura, huevos fértiles y pollitas BB, abasteciendo en este rubro a más del 50% del mercado argentino.

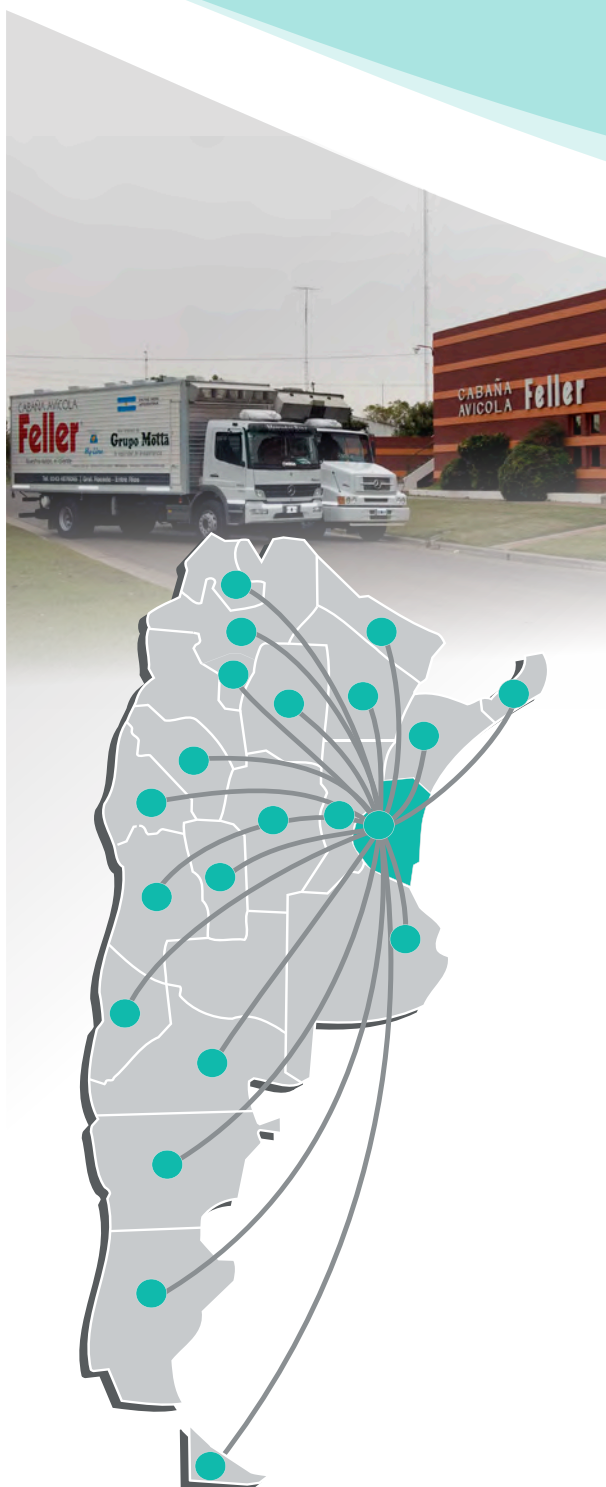
El proceso se inicia con la provisión de las líneas genéticas de reproductores BB, en línea liviana (de postura) y línea pesada (para carne).

1. Los reproductores BB son transportados y alojados en las granjas con las que cuenta la empresa especialmente preparadas para alojamiento de aves de pedigree. En estas granjas se desempeñan operarios entrenados al efecto, técnicos superiores en granjas, y médicos veterinarios.

2. La empresa cuenta con una planta de elaboración de alimento balanceado para las aves, donde se procesan cereales adquiridos a terceros y un menor porcentaje de producción propia, con otros ingredientes necesarios para la dieta de los reproductores. El manejo de la planta es realizado por personal capacitado al efecto y perito receptor de granos.

3. En las granjas se realiza la recolección de los huevos, los cuales se acopian en cada núcleo para ser diariamente recolectados por los camiones del servicio de recolección y transportados hasta las plantas de incubación.

4. El equipo de ventas se encarga de tomar los pedidos de los clientes. Se realiza una coordinación de estos pedidos teniendo en cuenta los planteles de reproductores con los que se cuenta en las granjas y organizando con planta de incubación la carga de huevos a realizar en las incubadoras, según pedidos.



5. En planta de incubación se produce la transformación de los huevos fértiles en pollitas/os BB luego del proceso de incubado. Entre los procesos que se realizan con posterioridad al nacimiento se destaca -Selección, -Sexado, -Despique y Vacunación de acuerdo a los requerimientos de los clientes.

6. Una vez que las/los pollitas/os BB están listos para ser entregados se cargan en los camiones del servicio de entrega, los cuales se encuentran especialmente equipados con furgones climatizados y se encargan del transporte de los pollitos hasta los establecimientos de los clientes.

7. Una vez que los planteles de BB se encuentran en los establecimientos de los clientes, estos son periódicamente visitados por los médicos veterinarios del servicio técnico de la empresa, quienes realizan un seguimiento de los planteles y brindan la asistencia que los clientes puedan requerir.

Las plantas y áreas productivas de la Cabaña se encuentran ubicadas en zonas estratégicas en los departamentos de Nogoyá, Diamante, Paraná y Federal, en la provincia de Entre Ríos.

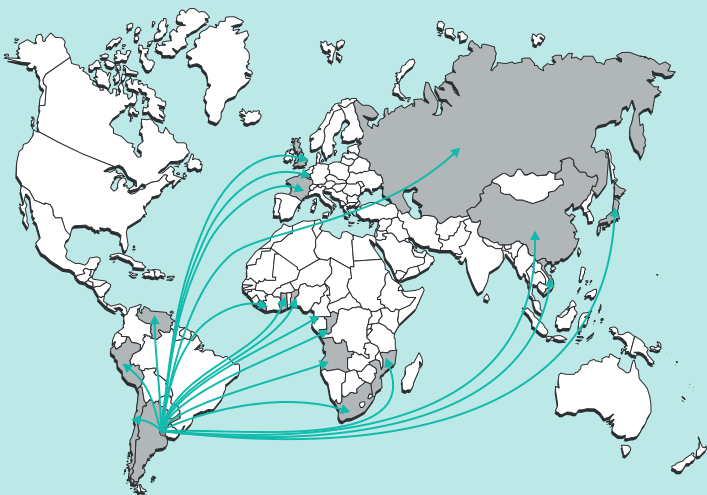
“Nuestra razón, el cliente”, es la síntesis del compromiso y responsabilidad de la empresa en brindar productos de alta calidad, desde su origen hasta su destino final.

Alimentos sanos para una vida sana

El **Complejo Alimentario SA (C.Ali.S.A.)** es una planta procesadora de aves equipada con moderna tecnología en su rubro. Cubre la segunda y tercera etapa de la cadena de valor, desde la faena hasta el procesamiento y elaboración de alimentos termoprocados listos para el consumo humano.

En su planta de procesamiento, Asado, se producen alimentos elaborados crudos, termoprocados, formados y rebozados. La planta se encuentra habilitada para procesar carnes aviar, vacuna y de conejo.

La empresa actualmente exporta a 24 países de Asia, África, Europa y América Latina, contando con certificaciones internacionales que le han posibilitado acceder a exigentes mercados.



Consumo sustentable

Grupo Motta trabaja en el desarrollo de productos y servicios que tienden a mejorar la calidad de vida de las personas, procurando minimizar el uso de recursos naturales, controlando y auditando todas las instancias que permitan obtener un producto de calidad, bajo estrictos y rigurosos procesos.

El art. 42 de la Constitución Nacional Argentina reformada en 1994 y la Ley de Defensa del Consumidor N° 24.240, proporcionan un catálogo de derechos como consumidores, que se debe conocer y ejercer.

El derecho del consumidor a la salud y la seguridad, derecho a que los productos y servicios que se colocan en el mercado sean seguros, y garantizando una calidad respecto a que su consumo no resultará nocivo para nuestra salud. La Constitución consagra estos derechos en el art.41 ambiente sano y en el art. 42 referido a la protección de la salud y seguridad de los consumidores.

En Grupo Motta para contribuir a este derecho en función de un consumo más sustentable :

- El proceso de producción se realiza bajo normas de calidad.
- La aprobación de envases y productos de organismos oficiales.
- Información declarada en los rótulos de envase.
- Información sobre productos disponible en página web.
- Acceso rápido para los consumidores través del sistema +info - código QR.
- Tratamiento de residuos y efluentes.
- Los avisos reflejan los beneficios saludables de las líneas de productos, sumado a la divulgación en distintos soportes (recetarios, folletos, web).

Promoción de la salud y alimentos saludables

C.Ali.SA incorporó durante el 2012 el sistema “+info”, respuesta rápida al consumidor. Este sistema se basa en la tecnología de código QR (quick response code) para brindar al consumidor información adicional sobre los productos y la gestión de calidad de la empresa.

Esta nueva tecnología digital permite al consumidor, de una manera ágil e interactiva, conocer información importante adicional a la contenida en el packaging del producto.

Información nutricional extra, fotografías de los productos elaborados, recetas, productos que completan la línea, certificaciones de calidad, son algunos de los datos a los que puede acceder el consumidor en Internet, solo capturando con la cámara del teléfono celular el código QR.

En el Día Mundial del Huevo se sumaron esfuerzos a la Campaña que realiza CAPIA anualmente, acercando material informativo a diversos medios de comunicación de la Provincia de Entre Ríos y la región. La difusión se centró en la importancia del huevo para una dieta sana y equilibrada, un alimento 100% natural, *envasado en origen* y que contribuye a la prevención de múltiples enfermedades.

Se realizaron charlas de capacitación sobre “La importancia del consumo de pollo en el contexto de una alimentación saludable” destinada a alumnos de escuelas primarias, secundarias y terciarias, nutricionistas, profesionales y la comunidad en general. Dichas capacitaciones se realizaron durante el 2012 con el Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo (CINCAP).

2012- Grupo Motta / CINCAP

- Escuela N°11 Almafuerte de la localidad de Racedo (35 alumnos)
- Colegio Sagrado Corazón de la ciudad de Crespo (125 alumnos)
- Instituto Tecnológico Universitario (30 alumnos, nutricionistas y docentes)

Está previsto en el 2013 continuar con la difusión y realizar actividades con las escuelas involucradas, junto al CINCAP. Asimismo está prevista la realización de actividades de capacitación con el Centro de Información Nutricional –CIN-, sobre los beneficios nutricionales que aporta el consumo del huevo.





Durante el 2012 fue presentada la línea de productos rebozados retail, específicamente nuggets y medallones de pollo que se encuentran a disposición del consumidor, brindando facilidad, rapidez y practicidad a la hora de planificar una alimentación saludable.

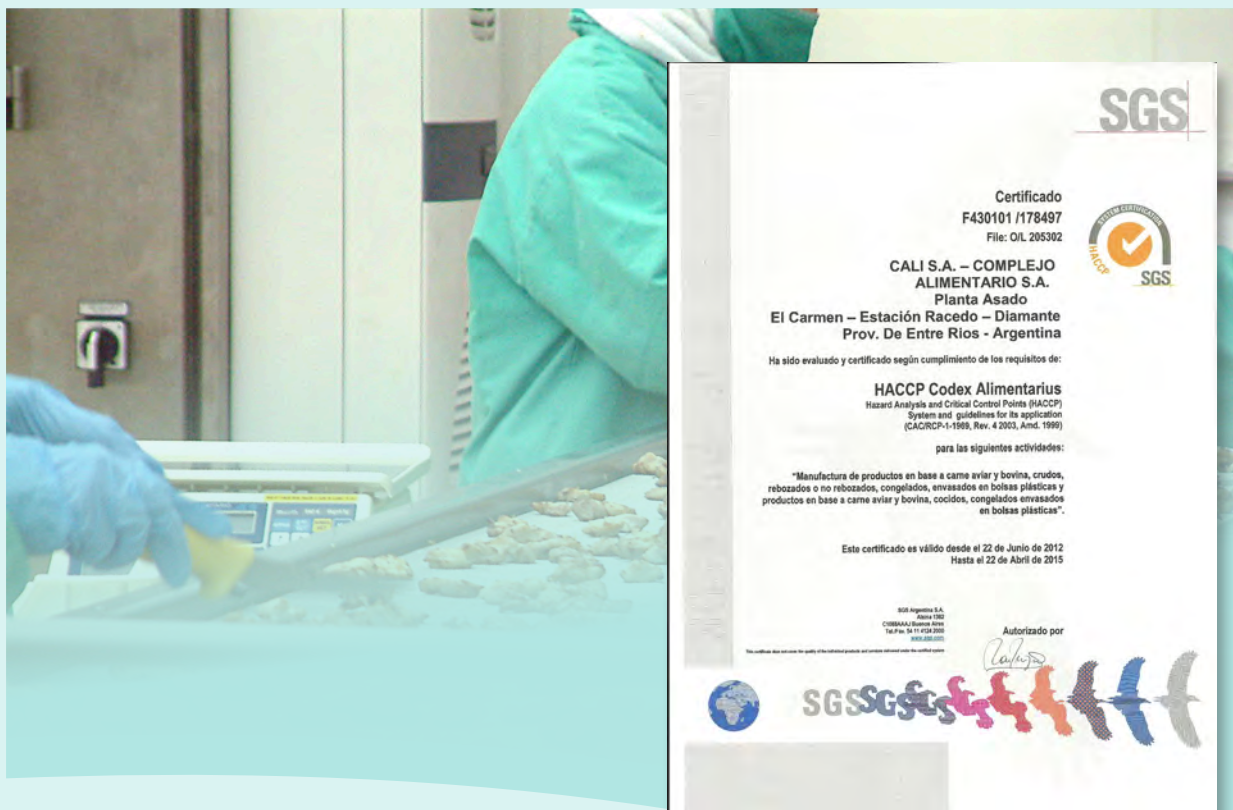
Los productos elaborados en la planta de la localidad de Racedo, integran una diversificada línea de productos horneados, cocidos y rebozados, en respuesta a una creciente demanda del mercado nacional e internacional.

Se debe destacar que C.Ali.SA compite en este segmento con afamadas marcas, y que con un sello diferencial, basado en la calidad, va logrando posicionarse en un mercado altamente competitivo.

Sistema de gestión de calidad (SGC)

C.Ali.SA plantea el compromiso con el Sistema de Gestión de Calidad basada en una política de calidad y de seguridad alimentaria, la cual declara su propósito y asegura el cumplimiento de los requisitos establecidos y la mejora continua de los procesos:

- Establecer, en el marco de esta política, objetivos de mejora continua del desempeño y aumento de satisfacción de los clientes. Para ello proveer los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos de calidad establecidos, haciendo uso eficiente de los mismos.
- Implementar un sistema de calidad documentado y utilizar indicadores de desempeño operativos y de gestión como base de información para el proceso de revisión y mejora continua.
- Asegurar la identificación y tratamiento ante un posible problema de legalidad o seguridad alimentaria.
- Cumplir con la legislación aplicable, con los requisitos acordados con los clientes y con todo otro compromiso voluntariamente asumido.
- Respetar el medio ambiente mediante protección, conservación y mejoramiento, a través de acciones concretas y procesos adecuados.
- Mantener una infraestructura adecuada y personal capacitado para asegurar la permanencia en el mercado dentro de un proceso de mejora continua.
- Evaluar mediante auditorías; el cumplimiento de esta política.



Calidad e inocuidad alimentaria

Las normas de calidad e inocuidad alimentaria HACCP Códex Alimentarius (Hazard Analysis and Critical Control Points) y BRC (Global Standard for Food Safety) British Retail Consortium, se encuentran establecidas e implementadas en las plantas de procesamiento de aves y de productos elaborados, habiéndose obtenido la certificación de HACCP en las líneas de procesamiento de pollo y de gallina, y la certificación de HACCP y de BRC en las líneas de elaboración de productos cocidos y crudos.

- Certificación HACCP para faena y procesamiento de pollo: desde 2003
- Certificación HACCP para línea de productos cocidos: año 2009
- Certificación BRC para línea de productos cocidos: año 2010
- Certificación HACCP para faena y procesamiento de gallina: año 2012
- Certificación HACCP para línea de productos elaborados crudos: año 2012
- Certificación BRC para línea de productos elaborados crudos: año 2012



Sistema de Gestión Integral

Con una evaluación periódica del Sistema de gestión Integral -Auditorías Internas- se corrobora la efectividad y la mejora continua para asegurarse que se esté cumpliendo con todos los requisitos de los clientes, así como aquellos de índole legal y reglamentaria.

La Dirección asegura la provisión de los recursos humanos y financieros para implantar y mejorar los procesos del Sistema de Gestión Integral y el plan de Seguridad Alimentaria. Para ello se han identificado las necesidades de recursos, como ser: capacitación a todo el personal involucrado, designación de personal capacitado que realice y verifique las actividades relacionadas con la inocuidad, personal relacionado a otras tareas que se han considerado necesarias luego del estudio del sistema, equipos necesarios y tecnología adecuada.

Las auditorías externas recibidas de clientes, organismos de control nacionales y del exterior, y de los organismos de certificación resultaron positivas, ratificando el nivel de aplicación de las normas, la calidad e inocuidad garantizada en toda la línea de productos.

Laboratorio

Brinda sus servicios microbiológicos, fisicoquímicos y serológicos a las diferentes áreas de la empresa:

- Granjas de reproductoras
- Granjas de parrilleros
- Plantas de incubación
- Plantas de alimentos balanceados
- Planta procesadora de aves
- Planta elaboradora de productos cocidos y preparados crudos.

Su marco normativo es la norma ISO 17.025:2005 y el ente regulatorio es SENASA.

En el año 2012 se obtuvo la acreditación del laboratorio por el OAA (Organismo Argentino de Acreditación) para un ensayo microbiológico. Con este logro muy importante se valida el trabajo realizado bajo los lineamientos de la Norma ISO 17.025 aplicada en todo el Sistema de Gestión de Calidad del laboratorio, cumplimentando tanto los requisitos técnicos como de Gestión para todos los ensayos y servicios que brinda el laboratorio.



Además se incorporó equipamiento y se realizaron reformas en las instalaciones edilicias que contribuyen a mejorar la calidad de los servicios y ensayos realizados, y se incorporaron análisis de control referentes a la elaboración de alimento balanceado.

Mejora continua e inversiones en los procesos industriales

Las inversiones realizadas en la planta de termoprocesados se destinaron a infraestructura y equipos para modernizar procesos, lo que posibilitó dotar de flexibilidad a la planta y crecer en forma rápida, sostenida y ordenada. El nuevo depósito de envases y los equipos para ofrecer una mejor presentación del producto final son ejemplos del destino de las inversiones.



Integrados

Aproximadamente el 80% de la producción de aves con destino a mercado interno y externo, se realiza en granjas de productores integrados. Se trabaja mancomunadamente en la permanente tecnificación y adecuación de los galpones de producción para obtener eficiencia productiva (viabilidad, pesos promedios acordes y conversión alimentaria óptima) y en la disminución del impacto ambiental. Existe un permanente acompañamiento desde la empresa en el orden técnico-productivo y en la obtención de asistencia financiera para obtener los logros deseados.

Son cuarenta y ocho los integrados, con quienes se plantean alianzas estratégicas para el logro de los objetivos. Además de la relación productiva-comercial, se plantea un vínculo en lo social y humano. Una gran parte de los integrados se iniciaron con los comienzos de C.ALI.S.A., año 2000, y sus establecimientos productivos han crecido paralelamente a la producción de la empresa.



Proyectos año 2013:

- Ampliar el alcance de la acreditación del OAA sumando ensayos microbiológicos en la misma.
- Continuar incorporando nuevos ensayos a solicitud de las distintas áreas de la empresa.
- Continuar mejorando los servicios prestados.
- Incorporar equipamiento para la realización automatizada de ensayos microbiológicos.



Desarrollo de personas



05





Desarrollo de personas

Centrados en la importancia del desarrollo humano se trabaja para brindar un lugar de trabajo agradable y seguro, con remuneraciones adecuadas que permitan el desarrollo personal y profesional de cada uno, a la par de fortalecer y estimular el trabajo en equipo.

Las capacitaciones anuales que realizan Cabaña Avícola Feller y C.Ali.SA permiten mantener los estándares de certificación logrados y optimizar el rendimiento del

personal. Asimismo se apunta al desarrollo de talentos, brindando oportunidades de capacitación y perfeccionamiento a jóvenes profesionales y colaboradores.

El 100% de los puestos de trabajo generados son en pequeñas localidades ubicadas en el interior de la provincia de Entre Ríos, priorizando la mano de obra local, como eje del Programa de Desarrollo Sustentable de cada comunidad donde opera Grupo Motta.

Capacitaciones internas

FELLER

Las auditorías y capacitaciones en Cabaña Avícola Feller se llevan adelante en las distintas plantas productivas: Complejo Margarita, Complejo Betbeder, Complejo de alta bioseguridad - Co.Bi.Se, Plantas de Incubación 1 y 2, plantas de alimentos balanceados del complejo Margarita y Co.Bi.Se. Los temas que se desarrollan están vinculados al ciclo productivo de

cada establecimiento: normas y procedimientos de bioseguridad e higiene, control de alimentación, vacunación, recolección de huevos fértiles, BPM y POES.

Las auditorías internas de Cabaña Avícola Feller se realizan de forma diaria recorriendo todas las áreas de producción en un período mensual, atendiendo la demanda según las necesidades productivas, las observaciones se dejan asentadas en los libros de acta o carpetas de registros productivos de la unidad controlándose su cumplimiento en la posterior visita.

Año	Operarios capacitados	Cantidad minutos
2012	167	1960
2011	164	1725

ASADO

Temas de las capacitaciones internas ASADO año 2012

Ingreso a sector cocidos, Control de calidad, Política de llenado de registros en sector cocidos, Control de temperaturas en producto final, HACCP – Cocción, Trazabilidad de ingredientes y aditivos. Orden en sala post freezer, Manejo de envases primarios identificación de envases primarios. Normas internas relacionadas con la higiene personal. Enfermedades del personal. Lavado de indumentaria por parte del personal. Manipulación de envases primarios en productos crudos. Conceptos básicos en el marinado de carne, Manejo de residuos en planta. Control de retiro de envases secundarios y rótulos al final de la producción. Trazabilidad de envases primarios. BPM. HACCP. Política de llenado de registros, entre otras diversas y específicas relacionadas al tipo de producción.

Año	Operarios capacitados	Cantidad capacitac.	Cantidad minutos
2012	365	74	1980
2011	230	64	2115

NOTA: Se ha incrementado el número de operarios capacitados y la cantidad de capacitaciones dadas respecto al año 2011. Así mismo la cantidad de minutos no es superior dado que muchos temas dados fueron repeticiones durante el año debido a recapitaciones para aumentar la eficiencia de los operarios en algunos temas, por lo tanto las mismas fueron capacitaciones más cortas, en cuanto al tiempo total insumido.

CALISA

Temas de las capacitaciones internas CALISA año 2012

Normas de ingreso, Llenado de registros, BPM, Limpieza operacional en sala de trozado. Manipulación de residuos inorgánicos. BPM degollado-Reanimación del ave. Importancia de las especificaciones del cliente. Llenado de registros y su credibilidad-trazabilidad. Métodos de limpieza pre-operacional. BPM peligros características, Residuos clasificación, Clasificación pollo Venezuela. Flujo operativo de crestas - contaminación cruzada. Procesamiento de garras. Presentación del personal de limpieza, Modificación registros temperatura ambiente. Control de cloro libre, llenado de registros. BPM Ingreso de Personal Nuevo. Control de PCC Principios de HACCP Acciones correctivas. Trazabilidad, BPM ingreso a planta, Muestreo de hisopado y placas. POES generalidades-presentación del personal en el puesto de trabajo. BPM-Inocuidad del producto-Contaminación cruzada-ETA'S, entre otras específicas y relacionadas al tipo de producción.

Año	Operarios capacitados	Cantidad capacitac.	Cantidad minutos
2012	685	95	2035
2011	514	83	1700

NOTA: Respecto al 2011 se ha incrementado tanto el número de operarios capacitados como la cantidad de capacitaciones y el tiempo destinado a las mismas. Es de resaltar que ha habido incremento del personal de planta a lo largo del año.

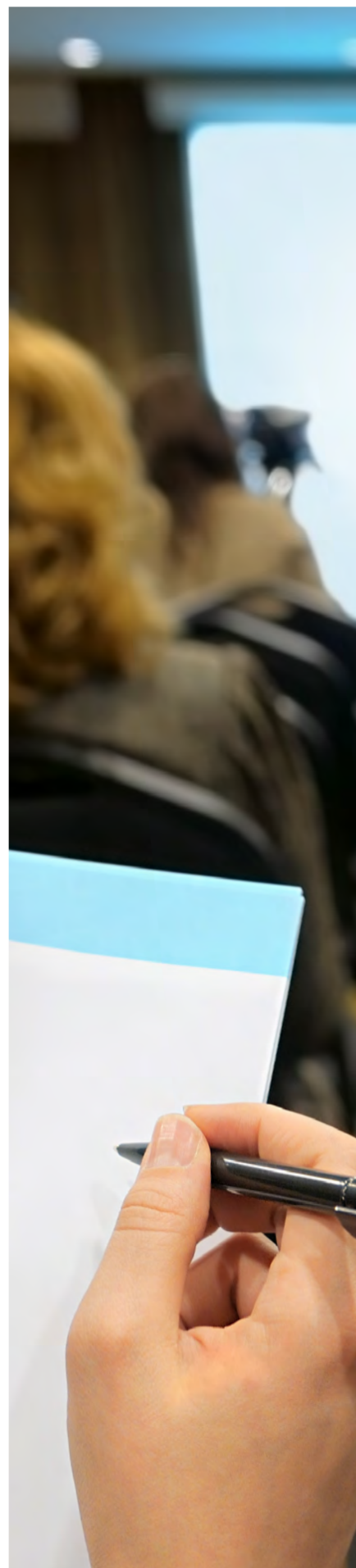
Capacitaciones externas

Realizadas por jefaturas y mandos medios Calisa

Temas capacitaciones 2012: Norma ISO 17.025 de Gestión de Calidad en Laboratorio de Ensayos; Estándar Técnico BRC, Versión 6; Programa de Seguridad Alimentaria según GFSI; Validación e Incertidumbre de Mediciones de Ensayos microbiológicos de Alimentos y Agua; Feria Tecnológica FIDTA de Tecnología Alimentaria; Auditor Interno según Norma ISO 17.025; FoodTechnology Summit Argentina; Gestión de la Calidad en la Industria de los Alimentos, Tratamientos Estadísticos de Información en relación a pruebas de eficiencia en granjas experimentales.

Año	Operarios capacitados	Cantidad minutos
2012	29	9
2011	30	12

Nota: Si bien el número de capacitaciones fue menor respecto al año 2011, es de resaltar que en la mayoría de las mismas participaron más de una persona por lo tanto se mantiene semejante la cantidad de capacitados. Por otro lado, se han priorizado en el año 2012 las capacitaciones técnicas y específicas para cumplir con objetivos en cuanto a certificaciones y acreditaciones obtenidas en el año como por ejemplo las orientadas al área de Laboratorio de Grupo Motta, con lo cual estas capacitaciones contribuyeron al crecimiento profesional del personal que trabaja en ese sector de la empresa.





Programas de formación

Salud y Seguridad Laboral

En Grupo Motta se aplican un conjunto de herramientas tendientes a identificar, eliminar y/o minimizar los riesgos de trabajos que puedan ser causales de accidentes laborales o enfermedades profesionales.

Las principales herramientas utilizadas en el grupo son:

- Capacitaciones de seguridad en diferentes niveles de la organización.
- Reuniones de Seguridad.
- Análisis de riesgos en puestos de trabajo.
- Auditorías de comportamiento.
- Registro de condiciones inseguras.
- Inspecciones de seguridad.
- Informe y análisis de accidentes e incidentes.
- Formación y entrenamiento de brigadas de protección de planta.

Los coeficientes de accidentabilidad se miden mediante los indicadores de frecuencia y gravedad, los mismos representan la cantidad de accidentes por millón de horas trabajadas y en el caso del coeficiente de gravedad se mide en función a la cantidad de días perdidos por accidentes de trabajo.

Se obtuvo en el año 2012 una interesante reducción en ambos indicadores, producto de las mejoras realizadas en diferentes puestos de trabajo y las capacitaciones desarrolladas en cada planta.

Bajo el concepto de la mejora continua se continuará en el 2013 realizando actividades de gestión integral con las diferentes áreas de la empresa, fundamentalmente apuntando a las mejoras ergonómicas en puestos críticos y sin dejar de aplicar las herramientas enunciadas.

Índices / ASADO

- Índice de Incidencia (II) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada mil trabajadores expuestos.

$$\text{Índice de Incidencia} = \frac{\text{Trabajadores Siniestrados} \times 1.000}{\text{Trabajadores Expuestos}}$$

$$II = 2 / 76 \times 1.000 = \mathbf{26}$$

- Índice de Frecuencia (IF) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de horas trabajadas.

$$\text{Índice de Frecuencia} = \frac{\text{Nº Accidentes} \times 1.000.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IF = 2 / 158.287 \times 1.000.000 = \mathbf{13}$$

- Índice de Gravedad (IG) . Duración media de las bajas: Jornadas laborales perdidas, por cada mil horas trabajadas.

$$\text{Índice de Gravedad} = \frac{\text{Nº de Jornadas Perdidas} \times 1.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IG = 87 / 158.287 \times 1.000 = \mathbf{1}$$

- Índice de Incidencia para Muertes (IM) Trabajadores fallecidos por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de trabajadores expuestos.

$$\text{Índice de Incidencia para Muertes} = \frac{\text{Nº Trabajadores Muertos} \times 1.000.000}{\text{Nº Trabajadores Expuestos}}$$

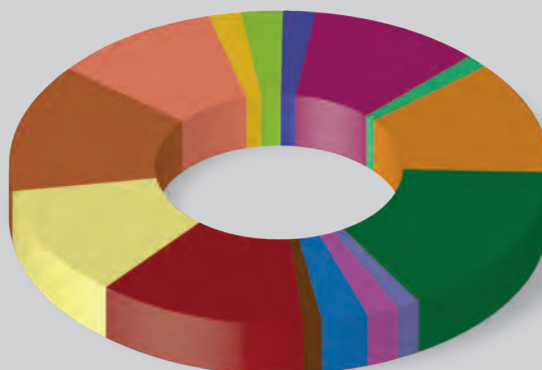
$$IM = 0 / 76 \times 1.000.000 = \mathbf{0}$$



	Horas - Hombre de capacitación	
	Planta Asado	
	2012	2011
Horas - Hombre	486 hs.	141 hs.
Promedio hs. /operario	6.3 hs.	1.9 hs.

Horas - Hombre de Capacitación														% c/capacitación sobre total anual
	Asistentes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
INDUCCIÓN DE SEGURIDAD	8								8					1,6%
PREVENCIÓN Y CAUSAS DE ACCIDENTES	57								8			49		11,7%
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRÁNSITO Y MANEJO DEFENSIVO	76												76	15,6%
PREVENCIÓN ACCIDENTE IN ITINERE	8								8					1,6%
PREVENCIÓN ACCIDENTE EN USO DE AGROQUÍMICOS	0													0,0%
RIESGO TAREAS DE LIMPIEZA	9												9	1,85%
RIESGOS ERGONÓMICOS	0													0,0%
RIESGOS EN USO DE CUCHILLOS	13												13	2,67%
RIESGOS DE ATRAPAMIENTO	0													0,0%
RIESGO ELÉCTRICO	0													0,0%
RIESGOS EN TAREAS DE MANTENIMIENTO	6								6					1,23%
RIESGO CON NH3 Y VAPOR	61								6	6		49		12,55%
USO DE EQUIPO AUTÓNOMO Y MÁSCARA PANORÁMICA	55									6		49		11,32%
USO DE EPP	64								5			49	10	13,17%
PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y USO DE EXTINTORES	49											49		10,08%
PRÁCTICA DE INCENDIO	0													0,0%
REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR / PRIMEROS AUXILIOS	9			9										1,85%
SEGURIDAD EN EL MANEJO MANUAL DE CARGA	0													0,0%
SEGURIDAD EN MANEJO DE AUTO ELEVADOR	13				13									2,67%
BRIGADA DE EMERGENCIAS	9			9										1,85%
PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN	49											49		10,08%
TOTAL ANUAL DE HORAS CAPACITACIÓN	486													

1,6%	Inducción de seguridad
11,7%	Prevención y causas de accidentes
15,6%	Prevención de accidentes de tránsito y manejo defensivo
1,6%	Prevención accidente in itinere
0,00%	Prevención accidente en uso de agroquímicos
1,85%	Riesgo tareas de limpieza
0,00%	Riesgos ergonómicos
2,67%	Riesgos en uso de cuchillos
0,00%	Riesgos de atrapamiento
0,00%	Riesgo eléctrico
1,23%	Riesgos en tareas de mantenimiento
12,55%	Riesgo con NH3 y vapor
11,32%	Uso de equipo autónomo y máscara panorámica
13,17%	Uso de EPP
10,08%	Prevención de incendios y uso de extintores
0,00%	Práctica de incendio
1,85%	Reanimación cardiopulmonar / primeros auxilios
0,00%	Seguridad en el manejo manual de carga
2,67%	Seguridad en manejo de auto elevador
1,85%	Brigada de emergencias
10,08%	Plan de emergencia y evacuación



Índices / CALISA

- Índice de Incidencia (II) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada mil trabajadores expuestos.

$$\text{Índice de Incidencia} = \frac{\text{Trabajadores Siniestrados} \times 1.000}{\text{Trabajadores Expuestos}}$$

$$II = 37 / 220 \times 1.000 = \mathbf{168}$$

- Índice de Frecuencia (IF) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de horas trabajadas.

$$\text{Índice de Frecuencia} = \frac{\text{Nº Accidentes} \times 1.000.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IF = 37 / 415.260 \times 1.000.000 = \mathbf{89}$$

- Índice de Gravedad (IG) . Duración media de las bajas: Jornadas laborales perdidas, por cada mil horas trabajadas.

$$\text{Índice de Gravedad} = \frac{\text{Nº de Jornadas Perdidas} \times 1.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IG = 1373 / 415.260 \times 1.000 = \mathbf{3}$$

- Índice de Incidencia para Muertes (IM) Trabajadores fallecidos por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de trabajadores expuestos.

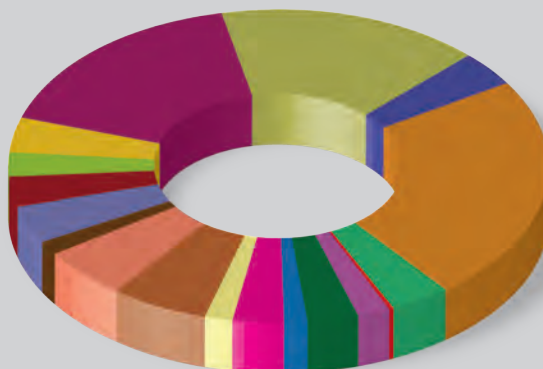
$$\text{Índice de Incidencia para Muertes} = \frac{\text{Nº Trabajadores Muertos} \times 1.000.000}{\text{Nº Trabajadores Expuestos}}$$

$$IM = 0 / 220 \times 1.000.000 = \mathbf{0}$$

Horas - Hombre de capacitación		
PLANTA FRIGORÍFICA		
	2012	2011
Horas - Hombre	574 hs.	553 hs.
Promedio hs. /operario	2.6 hs.	3.2 hs.

Horas - Hombre de Capacitación														% c/capa- citación sobre total anual
	Asistentes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
INDUCCIÓN DE SEGURIDAD	21							15			6			3,7%
PREVENCIÓN Y CAUSAS DE ACCIDENTES	134						18	15			69	32		23,3%
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRANSITO Y MANEJO DEFENSIVO	0													0,0%
PREVENCIÓN ACCIDENTE IN ITINERE	21							15			6			3,7%
PREVENCIÓN ACCIDENTE EN USO DE AGROQUÍMICOS	2											2		0,35%
RIESGO TAREAS DE LIMPIEZA	11										11			1,92%
RIESGOS ERGONOMÍCOS	18						18							3,14%
RIESGOS EN USO DE CUCHILLOS	0													0,0%
RIESGOS DE ATRAPAMIENTO	0													0,0%
RIESGO ELÉCTRICO	0													0,0%
RIESGOS EN TAREAS DE MANTENIMIENTO	8								8					1,39%
RIESGO CON NH3 Y VAPOR	17								8	9				2,96%
USO DE EQUIPO AUTÓNOMO Y MÁSCARA PANORÁMICA	9									9				1,57%
USO DE EPP	34							15			17	2		5,92%
PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y USO DE EXTINTORES	30								21	9				5,23%
PRÁCTICA DE INCENDIO	9									9				1,57%
REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR / PRIMEROS AUXILIOS	21								21					3,66%
SEGURIDAD EN EL MANEJO MANUAL DE CARGA	18						18							3,14%
SEGURIDAD EN MANEJO DE AUTO ELEVADOR	15			8	7									2,61%
BRIGADA DE EMERGENCIAS	21								21					3,66%
PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN	95										63	32		16,55%
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL (ISO 14000)	90			90										15,7%
TOTAL ANUAL DE HORAS CAPACITACIÓN							574							

3,7%	Inducción de seguridad
23,3%	Prevención y causas de accidentes
0,0%	Prevención de accidentes de tránsito y manejo defensivo
3,7%	Prevención accidente in itinere
0,35%	Prevención accidente en uso de agroquímicos
1,92%	Riesgo tareas de limpieza
3,14%	Riesgos ergonómicos
0,00%	Riesgos en uso de cuchillos
0,00%	Riesgos de atrapamiento
0,00%	Riesgo eléctrico
1,39%	Riesgos en tareas de mantenimiento
2,96%	Riesgo con NH3 y vapor
1,57%	Uso de equipo autónomo y máscara panorámica
5,92%	Uso de EPP
5,23%	Prevención de incendios y uso de extintores
1,57%	Práctica de incendio
3,66%	Reanimación cardiopulmonar / primeros auxilios
3,14%	Seguridad en el manejo manual de carga
2,61%	Seguridad en manejo de auto elevador
3,66%	Brigada de emergencias
16,55%	Plan de emergencia y evacuación
15,7%	Sistema de gestión ambiental (iso 14000)



Índices / Planta de Alimentos Balanceados

- Índice de Incidencia (II) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada mil trabajadores expuestos.

$$\text{Índice de Incidencia} = \frac{\text{Trabajadores Siniestrados} \times 1.000}{\text{Trabajadores Expuestos}}$$

$$II = 0 / 12 \times 1.000 = 0$$

- Índice de Frecuencia (IF) Personas siniestradas por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de horas trabajadas.

$$\text{Índice de Frecuencia} = \frac{\text{Nº Accidentes} \times 1.000.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IF = 0 / 2.308 \times 1.000.000 = 0$$

- Índice de Gravedad (IG) . Duración media de las bajas: Jornadas laborales perdidas, por cada mil horas trabajadas.

$$\text{Índice de Gravedad} = \frac{\text{Nº de Jornadas Perdidas} \times 1.000}{\text{Nº Horas Trabajadas}}$$

$$IG = 0 / 2.308 \times 1.000 = 0$$

- Índice de Incidencia para Muertes (IM) Trabajadores fallecidos por motivo y/o en ocasión del empleo - incluidas las enfermedades profesionales - en un período de 1 año, por cada millón de trabajadores expuestos.

$$\text{Índice de Incidencia para Muertes} = \frac{\text{Nº Trabajadores Muertos} \times 1.000.000}{\text{Nº Trabajadores Expuestos}}$$

$$IM = 0 / 12 \times 1.000.000 = 0$$

Horas - Hombre de capacitación		
PLANTA DE ALIMENTOS BALANCEADOS		
	2012	2011
Horas - Hombre	72	5hs.
Promedio hs. /operario	6 hs.	0,5 hs.



Horas - Hombre de Capacitación														% c/capa- citación sobre total anual
	Asistentes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
INDUCCIÓN DE SEGURIDAD	12			12										16,67%
PREVENCIÓN Y CAUSAS DE ACCIDENTES	12			12										16,67%
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRANSITO Y MANEJO DEFENSIVO	0													0,0%
PREVENCIÓN ACCIDENTE IN ITINERE	0													0,0%
RIESGO EN TRABAJOS EN ESPACIOS CONFINADOS	12												12	16,67%
RIESGOS EN TRABAJOS EN ALTURA	12												12	16,67%
RIESGOS DE ATRAPAMIENTO	0													0,0%
RIESGO ELÉCTRICO	0													0,0%
RIESGOS EN TAREAS DE MANTENIMIENTO	0													0,0%
RIESGO CON VAPOR	0													0,0%
USO DE EPP	12												12	16,67%
PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y USO DE EXTINTORES	12			12										16,67%
PRÁCTICA DE INCENDIO	0													0,0%
REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR / PRIMEROS AUXILIOS	0													0,0%
SEGURIDAD EN MANEJO DE AUTO ELEVADOR	0													0,0%
BRIGADA DE EMERGENCIAS	0													0,0%
PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN	0													0,0%
TOTAL ANUAL DE HORAS CAPACITACIÓN							72							

16,67%	Inducción de seguridad
16,67%	Prevención y causas de accidentes
0,00%	Prevención de accidentes de transito y manejo defensivo.
0,00%	Prevención accidente in itinere
16,67%	Riesgo en trabajos en espacios confinados
16,67%	Riesgos en trabajos en altura
0,00%	Riesgos de atrapamiento
0,00%	Riesgo eléctrico
0,00%	Riesgos en tareas de mantenimiento
0,00%	Riesgo con vapor
16,67%	Uso de epp
16,67%	Prevención de incendios y uso de extintores
0,00%	Practica de incendio
0,00%	Reanimación cardiopulmonar / primeros auxilios
0,00%	Seguridad en manejo de auto elevador
0,00%	Brigada de emergencias
0,00%	Plan de evacuación



CLIENTES: Nuestra razón

Durante el 2012 Cabaña Avícola Feller continuó con encuentros anuales de capacitación, de integración e intercambio con clientes, cumpliendo con el Encuentro N° 63 y el N° 64 de “El Cliente y Cabaña Avícola Feller” que se realizaron en la ciudad de Crespo y en la ciudad de Buenos Aires, respectivamente, con la asistencia de clientes de todo el país.

Los encuentros anuales permiten estrechar vínculos en un espacio de camaradería y también son un ámbito para el seguimiento de las necesidades y la atención de los clientes.



Servicio técnico

Consiste en el asesoramiento a los productores de huevos sobre el manejo productivo de las ponedoras comerciales de las líneas genéticas que trabaja Feller s.r.l. que son Hy Line W36 (blancas) y Hy Line Brown (marrón).

Dicho asesoramiento comprende todo lo relativo al producto, brindando los medios necesarios para mantener y estrechar el conocimiento y el trato del ave en sus etapas de crianza y producción; este trabajo de extensión tiene que ver con tópicos como Genética, Manejo, Sanidad y Nutrición que son los pilares sobre los que se sustenta toda actividad productiva de competencia. En definitiva nuestro objetivo es brindar al productor todas las herramientas y el conocimiento para que obtenga los mejores resultados posibles del producto.

Este servicio se brinda en todo el país desde provincias como Salta y Jujuy hasta Neuquén y Chubut y de Este a Oeste como Entre Ríos, Buenos Aires a San Juan y Mendoza; la frecuencia de visitas se coordina cada 60-90 días, por región geográfica y según la demanda que cada zona representa en función de la cantidad de productores que posea. En caso de emergencia por algún tema sanitario generalmente se altera la programación estipulada y se asiste a la mayor brevedad posible sin importar la distancia a donde se encuentre y atendiendo las urgencias del caso para dar una respuesta inmediata al productor. Aproximadamente se realizan entre 600 y 700 (seiscientos y setecientos) visitas técnicas por año a productores de huevo en todo el país.





Sistema de Gestión Ambiental

06





Sistema de Gestión Ambiental

En Grupo Motta el plan de gestión ambiental comprende la eficientización en el uso de los recursos, el tratamiento, disposición y manejo de los residuos generados, la identificación y minimización del impacto sobre el entorno, programas de capacitación y concientización.

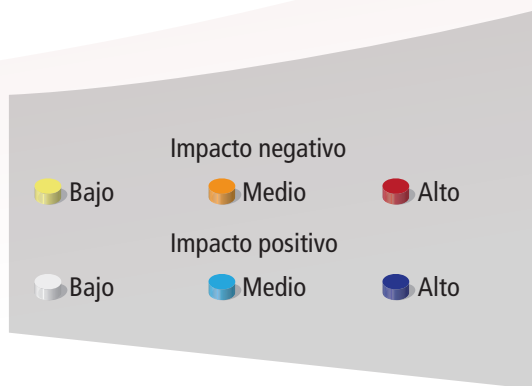
Teniendo como marco de referencia la ISO 14.000 los programas y acciones implementadas apuntan a la mitigación, prevención y/o corrección.

Identificación y valoración de impactos





































El método empleado se basó en la confección de una matriz de causa-efecto, mediante la cual se realizó la identificación y valoración de los impactos ocasionados al ambiente. La valoración asignada para cada impacto se ha fijado en alta, media o baja, dependiendo de la importancia que tiene cada acción sobre los factores del medio ambiente.

Las fuentes de información empleadas para la confección de la misma fueron:

- Inspección de la planta de faena y su entorno
- Características del entorno
- Mapas de la zona
- Mediciones de nivel sonoro
- Entrevistas a personal responsable de planta



En la matriz se identifican los impactos como se detalla a continuación:

Actividades impactantes en "C.ALI.SA"	Movimiento de vehículos			Zona de descarga de aves	Zona de sacrificio		Zona de escaldado	Zona de eviscerado	Zona de enfriado (chillers)	Actividades de la empresa					
Factores Impactados	Emisión de plumas	Generación de ruido	Tráfico	Emisión de plumas y excrementos	Vertido de sangre	Generación de ruido	Emisión de vapor	Generación de residuos (plumas) y agua residual	Generación de residuos (visceras) y efluente acuoso	Generación de efluente acuoso	Generación de empleo	Economía local	Reciclado de envases de cartón y madera	Recuperación y reciclado de envases vacíos y filmes de plástico	
Aire															
Suelo															
Agua															
Vegetación															
Población															
Aspectos culturales															
Economía															
Calidad de vida															

Plan de gestión ambiental

Molino de lavador de plásticos: Se produjo una rotura importante de la estructura del equipo de molienda debido al ingreso de un elemento metálico, lo cual obligó a discontinuar la molienda y lavado de bolsas de residuos durante varios meses. Actualmente se puso en marcha pero la demanda de agua es mayor debido a las modificaciones realizadas, lo cual implica considerar aportar agua reciclada y purificada desde la laguna de afinamiento, cuyo proyecto se implementará en 2013.

Cajones de madera: Se ha discontinuado su uso, reemplazándolo por el empaque en cajas de cartón.

Cartones: se recicla la totalidad del cartón de descarte. Destino: fábricas de papel reciclado, maples para huevos.

Plásticos limpios: se remiten en devolución al proveedor para su reciclado en un 100%.

Plásticos duros (bidones): Se entregan en su totalidad a una empresa dedicada a su reciclado. Fabricación de asientos, juegos infantiles.

Plan integral de separación de residuos: Se separan los húmedos (biodegradables) de los secos (papeles/cartones, plásticos, metálicos), en cada puesto de trabajo, para su re uso, reciclado o bien una correcta disposición.

Resultados

Se han realizado charlas instructivas y motivadoras al personal. Los resultados son alentadores, se nota "una paulatina toma de conciencia" social en lo que refiere al cuidado del ambiente.

Cantidad de residuos reciclados

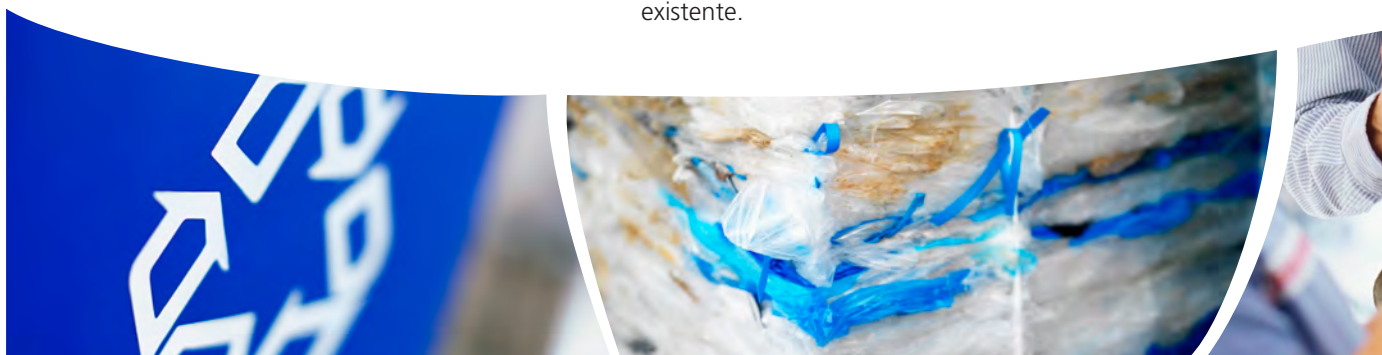
- Cantidad de plásticos blandos: 60%
- Cantidad de plásticos duros: 100%
- Cantidad de cartones: 95%

Tratamiento de efluentes

Consecuentemente con el constante incremento de la producción (faena), se ha ido incrementando tanto el consumo de agua a tratar en el sistema de lagunas como de sustratos (grasa, sangre, vísceras, plumas), lo cual ha repercutido en los sistemas de tratamiento y disposición. En vista a esta situación se han implementado a nivel técnico, soluciones que sean amigables con el medio ambiente, como lo es la biodegradación de la materia orgánica, tanto la disuelta en el agua efluente (sistema de tratamiento natural en dos lagunas anaeróbicas + dos lagunas facultativas + dos lagunas aeróbicas + una laguna de afinamiento), y se prevén otras a futuro tales como el tratamiento de las vísceras, grasa, sangre en biodigestores anaeróbicos con el doble propósito de proteger al ambiente, como de generar energía capturando el CH₄ (gas natural) denominado metano: gas de efecto invernadero, subproducto gaseoso que se genera espontánea y naturalmente gracias a la degradación de la materia orgánica gracias a colonias de bacterias especializadas (anaeróbicas: que se multiplican en ausencia absoluta de oxígeno). La tecnología utilizada para lograr obtener la degradación de la materia orgánica en biodigestores está ampliamente divulgada y está siendo utilizada progresivamente por las empresas interesadas en proteger al medio de los impactos ambientales negativos que se producen en función los residuos de los diversos procesos productivos.

Teniendo en cuenta la divulgación de la tecnología de la biodigestión cuyo propósito es evitar dañar el ambiente debido al escape de metano (gas de efecto invernadero) y de recuperar energía.

Durante un período de seis meses (en las instalaciones de planta de faena de CALISA) se ha llevado a cabo una prueba utilizando un biodigestor a nivel planta piloto, con el fin de corroborar los datos bibliográficos publicados. Se ha incorporando al biodigestor, diariamente, una cantidad proporcional de los tres *residuos* mejor llamados *sustratos* semisólidos (vísceras, sangre, grasa) que genera la faena de aves. Los resultados han corroborado en un todo los datos publicados en la amplia bibliografía existente.





Consumo de energía:

se divide el consumo de energía eléctrica en dos rubros:

1. Planta de faena, 2012:

	Consumo / Kw-h
Enero	354.259
Febrero	308.659
Marzo	259.757
Abril	263.424
Mayo	258.605
Junio	292.032
Julio	270.067
Agosto	319.200
Septiembre	313.133
Octubre	315.130
Noviembre	361.133
Diciembre	315.341
Anual	3.139.756

2. Planta de frío, 2012:

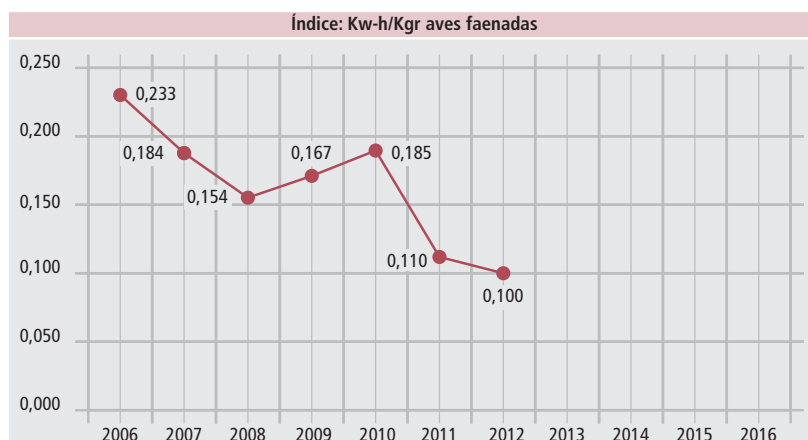
	Consumo / Kw-h
Enero	369.100
Febrero	331.365
Marzo	298.870
Abril	255.265
Mayo	264.200
Junio	274.180
Julio	271.050
Agosto	312.090
Septiembre	334.270
Octubre	353.025
Noviembre	367.255
Diciembre	334.080
Anual	3.764.750



Eficiencia energética

El análisis de la evolución de los consumos, las mediciones y monitoreo permanente permite la aplicación de acciones correctivas. Asimismo el mantenimiento de los equipos e instalaciones, bajo el concepto de mejora continua para lograr la optimización y ahorro en el proceso.

El índice denota los continuos y permanentes esfuerzos en la eficientización del consumo de energía eléctrica.



Índice de energía eléctrica (Kw-h)/Kgr de aves faenadas	
2006	0,233
2007	0,184
2008	0,154
2009	0,167
2010	0,185
2011	0,110
2012	0,100

Proyecto de Eficiencia Energética

En el 2012 con la rúbrica de un contrato entre la Secretaría de Energía de la Nación y la consultora EyAmb, Grupo Motta adhirió al "Proyecto de eficiencia energética" que se lleva adelante a nivel nacional, siendo la primera empresa en Entre Ríos de un total de 25 en el país que adhirieron en su primera etapa. En este marco se realizaron diagnósticos de eficiencia energética en tres plantas industriales de la empresa, alimentos balanceados, planta procesadora de aves y planta de incubación. El proyecto, al que adhirió Grupo Motta, está destinado a la realización de una serie de acciones orientadas a lograr un aumento de la producción, pero con una menor intensidad energética, reduciendo el costo de la energía en el precio final de los productos y contribuyendo a la vez a una relación más amigable del uso de la energía con el medio ambiente. Los resultados de dicho estudio permiten la aplicación de medidas y acciones hacia un mayor ahorro energético.



Consumo de agua:

Porcentajes ahorro, consumo de agua y energía:

1° sem	Con tres bombas funcionando simultáneamente			
2.003	hs de marcha	90.000	ltrs/hr	
96	amp	Consumo	49,56	Kw-h
27,35	ltrs/ave	180.270.000	ltrs/semestre	al día 300612

2° sem	Con tres bombas funcionando simultáneamente			
2.395	hs de marcha	90.000	ltrs/hr	
96	amp	Consumo	49,56	Kw-h
		Total agua utilizada	Año 2012	
25,98	ltrs/ave	395.820.000	ltrs/año	al día 300612

Modificaciones que afectaron directamente el consumo de agua y energía

Durante el 2012 se desdobló la faena de aves en dos turnos, teniendo en cuenta la faceta humana, más allá del rendimiento o productividad (puesto que no se ha incrementado al doble la cantidad de aves faenadas) disminuyendo la velocidad de las norias (aves por hora, atendiendo el aspecto humano), lo cual incide "negativamente en la productividad" y ha repercutido en el consumo de agua y consumo de energía eléctrica.

Se ha incorporado a nivel de limpieza un grupo de bombas que trabajan de forma inteligente, es decir que optimizan la energía eléctrica en función de los caudales de agua demandados. Los caudales de agua demandados para limpieza se han visto incrementados sustancialmente en función del doble turno de faena establecido.

Consumo de agua:

- 2012 | demanda de agua = **395.820.000 ltrs/año**
- 2011 | demanda de agua = **338.620.000 ltrs/año**

Consumo de energía eléctrica para bombeo de agua:

- 2012 | ANUAL demandada = **217.964 Kw-h**
- 2011 | ANUAL demandada = **209.936 Kw-h**

Comparativa de consumo de agua con el año anterior

- 2012 | 25,98 ltrs/Ave | 395.820.000 ltrs/año
- 2011 | 25,65 ltrs/Ave | 338.620.000 ltrs/año

Se ha contratado recientemente la compra de energía eléctrica a nivel mayorista, lo cual implica un sustancial ahorro, en precio por Kw y evitando multas.

Indicadores de desempeño ambiental

Se realizan capacitaciones periódicas al personal, relacionadas con los ahorros de energía en cuanto al apagado de:

- Luminarias innecesarias
- Ventiladores
- Presurizadores (bombas para lavado).

Niveles o índices del consumo de energía en el período 2012

Consumo de energía eléctrica:

Planta faena 2011 ANUAL	3.139.756Kw-h		
Planta faena 2012 ANUAL	3.630.740Kw-h	+490.984	+13,52%
Planta frío 2011 ANUAL	3.079.145Kw-h		
Planta frío 2012 ANUAL	3.764.750Kw-h	+685.605	+18,21%

- 2011 | demandada para bombeo de agua = **209.936Kw-h**
- 2012 | demandada para bombeo de agua = **217.964 Kw-h / +8.028 / +3,68%**

Iniciativas para reducir el consumo indirecto de energía

Se realizan a nivel radial, televisivos y gráficos, campañas sobre el cuidado de la energía y ambiente sustentable.

Captación total de agua por fuentes. Fuentes de agua que han sido afectadas significativamente por la captación de agua

Se surte del agua a partir de pozos perforados a segunda napa (120 mts. de profundidad). Se ha notado últimamente una disminución en el rendimiento de cada pozo. Por lo cual fue necesario realizar nuevas perforaciones.

Porcentaje y volumen total de agua reciclada y reutilizada.

Grupo Motta prevé la implementación de un proyecto para la reutilización de agua, el cual ha sido aprobado. De acuerdo al estudio efectuado, se reutilizará un 20 a 25 % del total, lo cual implicará un importante ahorro.

Terrenos adyacentes o en propiedad de alto valor de biodiversidad en zonas no protegidas

Bajos impactos, avalados con Certificado de Aptitud Ambiental emitido por Secretaría de Ambiente Sustentable de la provincia de Entre Ríos.

Impactos en espacios naturales protegidos y no protegidos de alta biodiversidad

Bajos impactos, avalados con Certificado de Aptitud Ambiental emitido por Secretaría de Ambiente Sustentable de la provincia de Entre Ríos.

Estrategias y acciones implantadas y planificadas para la gestión de impactos sobre la biodiversidad

Se presta especial atención a la reducción, reuso y reciclado de los materiales derivados del proceso de faena, tales como cartones, plásticos duros (envases), plásticos blandos (films).

Vertimiento total de aguas residuales, según su naturaleza y destino

El vertido de aguas provenientes del tratamiento lagunar, es direccionado a un cauce pluvial natural, el cual sirve de afluente al sistema de arroyos que aportan finalmente al río Paraná.

Certificado de Funcionamiento

El Decreto 4977/9 emanado del gobierno de la provincia de Entre Ríos, indica que las empresas deben presentarse espontáneamente para inscribirse como tales, de manera que la información que declaren y la Secretaría de Ambiente Sustentable, califica de acuerdo al nivel de impacto generado (1, 2 o 3). En los niveles 2 o 3 corresponde estudio –informe sobre los impactos producidos por la empresa. C.Ali.S.A ha obtenido en 2012 el Certificado de Aptitud Ambiental de acuerdo con el Decreto 4977/9.

El Complejo Alimentario SA en el 2012 obtuvo la renovación del Certificado de Funcionamiento, contando con el correspondiente certificado y resolución emitido por la Secretaría de Ambiente Sustentable de la Provincia y la Dirección de Industria y Parques y Áreas Industriales de Entre Ríos.

Parque Ecológico Grupo Motta

Durante el 2012 se plantaron nuevas especies (algarrobos). El objetivo es proteger y promover la existencia de flora autóctona y a la vez fomentar en la comunidad la integración con el medio ambiente. Su objetivo es convertirlo en una valiosa posibilidad de educación y conocimiento y contribución hacia la comunidad. Su propia ubicación, predio lindante al ex-ferrocarril, fortalece su objetivo de consolidarlo como patrimonio del pueblo.

The background of the page is a blurred photograph of several hands of different skin tones stacking light blue wooden blocks. The hands are positioned around the blocks, with some fingers gripping them. The overall color palette is warm, with orange and yellow tones overlaid on the image. A semi-transparent orange banner is located in the upper right quadrant, and a large white number '07' is at the bottom center.

Sociedad

07



Sociedad

Para promover el desarrollo sustentable de las comunidades Grupo Motta focaliza su accionar con un diálogo permanente y alianzas con instituciones locales. Los proyectos están vinculados a la educación, formación, infraestructura y calidad de vida, para contribuir con su crecimiento sostenido.

Formación:

- Prácticas laborales - pasantía para alumnos del Instituto Tecnológico Universitario.
- Charla de profesionales - técnicos de las empresas, en organizaciones de la sociedad civil, universidades y medios.
- Becas para alumnos del ITU.





Educación:

- Desarrollo de actividades educativas y de capacitación.
- Educación y concientización ambiental
- Entrega de materiales didácticos y colaboración en actividades institucionales: Escuela N° 11 Almafuerte (Racedo), Instituto Tecnológico Universitario (Crespo), Colegio Sagrado Corazón (Crespo), Escuela N°33 "Germán Vurmeister" y Centro Educativo de Adultos (Conscripto Bernardi).
- Alianza para la formación de técnicos en granja y producción avícola, Tecnicatura en Granja y Producción Avícola del Instituto Tecnológico Universitario (ITU), dependiente de la Universidad Autónoma de Entre Ríos.
- Alianza con Escuela Agrotécnica Las Delicias, contando con granjas para la práctica educativa de alumnos de dicho establecimiento, estando la escuela integrada a la empresa, a través de la producción de pollos.
- Visita de establecimientos educativos a las plantas industriales de Grupo Motta, de distintas localidades de la provincia y del interior del país: Agronomía y Zootecnia de la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán, ITU, Federal.

Infraestructura:

- Construcción de viviendas para empleados y sus familias. Se construyeron 3 viviendas nuevas en el 2012.
- Constitución del Consejo de la Microregión 1 para la reparación y mantenimiento de los caminos productivos y caminos vecinales. Se trata de un petitorio, un documento consensuado por las empresas que integran dicha microregión, que se presentó a la Dirección Provincial de Vialidad, para la realización de acciones de concientización, intensificación de controles y colocaciones de balanzas para controles de camiones, campañas de información de las normativas vigentes, entre otros ítems planteados, para preservar los caminos y no afectar la producción local.
- Las empresas nucleadas en la microregión y encabezadas por Grupo Motta mantuvieron y gestionaron desde el inicio la necesidad de gas natural para la zona productiva, iniciativa que se concretará en el 2013.



Calidad de Vida

Son seis las disciplinas deportivas que se promueven tras el objetivo de alentar el deporte y deportistas, crear hábitos y generar conciencia respecto a la importancia de la vida saludable, vinculada a la actividad deportiva. Actualmente voley, ciclismo, básquet, automovilismo, fútbol, y fútbol infantil, son las disciplinas que son auspiciadas. Todas corresponden a clubes locales, y el apoyo se relaciona a mejoras en infraestructura, patrocinio de competencias y entrega de equipos acordes a la disciplina.



Anexo

Informe de sustentabilidad 2012

Estrategia y análisis	Declaración del máximo responsable. La sostenibilidad en la estrategia de negocio. Compromiso. Gestión.
Perfil de la organización	Nombre, principales marcas, productos y/o servicios. Estructura operativa. Localización. Número de los países en que opera. Premios y distinciones recibidas
Parámetros de la Memoria	Marco de Referencia y Parámetros. Período cubierto.
Gobierno, compromiso y participación	La gestión está orientada a generar una comunicación de productos y servicios clara y directa que no admita malas interpretaciones por parte de los clientes. Asimismo se procura satisfacer los requerimientos y necesidades del cliente. Se cumple con la reglamentación vigente. Sistema de Gestión de calidad.
Derechos Humanos	Centrados en la importancia del desarrollo humano se trabaja para brindar un lugar de trabajo agradable y seguro, con remuneraciones adecuadas que permitan el desarrollo personal y profesional de cada uno, a la par de fortalecer y estimular el trabajo en equipo.
Medioambiente	El Plan de gestión ambiental comprende el manejo adecuado de los residuos y la identificación y minimización de los impactos generados, con la finalidad de disminuir dicho impacto y reducir costos.
Sociedad	Se trabaja en alianzas con instituciones, entidades y gobierno para generar impactos positivos en la comunidad en la que se insertan los diversos emprendimientos productivos.

Principios del Pacto Global	Acciones de diálogo 2012
Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos proclamados internacionalmente	Política de recursos humanos Programas de formación Salud y seguridad laboral Beneficios especiales Promoción de actividades deportivas Infraestructura
No ser cómplice de abusos de los derechos humanos	Gestión de compras Auditorías Campañas de concientización Capacitaciones Encuentros y visitas a clientes
Apoyar los principios de la libertad de asociación sindical y el derecho a la negociación colectiva	Libertad de asociación sindical
Eliminar el trabajo forzoso y obligatorio	En las empresas de Grupo Motta se trabaja según las leyes laborales vigentes y por lo tanto no existe trabajo forzoso u obligatorio
Abolir cualquier forma de trabajo infantil	En las plantas productivas de Grupo Motta nunca se emplearon menores para el desarrollo de tareas
Eliminar la discriminación en materia de empleo y ocupación	Política de recursos humanos Transparencia e igualdad de oportunidades en los mecanismos de selección de personal
Apoyar el enfoque preventivo frente a los retos medioambientales	Sistema de gestión ambiental
Promover mayor responsabilidad medioambiental	Promoción de buenas prácticas ambientales Capacitaciones
Alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente	Charlas y visitas-establecimientos educativos
Trabajar contra la corrupción en todas sus formas incluyendo la extorsión y el soborno	Auditorías de gestión Guía de buenas prácticas

Coordinación general
Lic. Andrea Faisal

Diseño
Estudio Línea

El papel utilizado en la impresión de este reporte
está certificado de acuerdo a los estándares
ambientales y ecológicos.