

# FAMILIA ZUCCARDI

Mendoza, 14 de Agosto de 2009

**Sr. Flavio Fuertes**  
Punto Focal del Pacto Global  
Red Argentina del Pacto Global

**REF: COMUNICACIÓN SOBRE EL PROGRESO (COP)**

**Empresa: BODEGA FAMILIA Zuccardi**  
Ruta 33 Km 7.5 Fray Luis Beltrán (CP 5531) Maipú - MENDOZA

## **DECLARACIÓN DE APOYO AL PACTO GLOBAL**

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, renueva su compromiso con los diez principios de la Red Internacional del Pacto Global de las Naciones Unidas.

Consecuentemente con su definición de valores, lineamientos éticos y morales, BODEGA FAMILIA ZUCCARDI, ha orientado a lo largo de su historia, sus actividades agrícolas, industriales y comerciales con Responsabilidad Social Empresaria.



José Alberto Zuccardi  
DIRECTOR  
BODEGA FAMILIA ZUCCARDI

## **Informe de acciones y avance sobre los Diez Principios del Pacto Global de Naciones Unidas**

**PRINCIPIO Nº 1:** Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos a nivel internacional.

Durante el año 2008 y primer semestre del 2009, Bodega Familia Zuccardi ha continuado con el desarrollo de su Plan de Capacitación, abarcando diversas temáticas que apuntan a la eficiencia del equipo humano, las mejoras en los índices de seguridad y protección de los trabajadores en sus rutinas diarias, promoviendo la mejora en la calidad de vida.

Durante el año 2008 y como parte del compromiso asumido del **derecho a que toda persona se eduque y capacite**, se capacitaron más de 535 empleados, dictándose aproximadamente 775 horas de capacitación en aspectos destinados al desarrollo humano, siendo los principales temas: Comunicación, Liderazgo, Autoliderazgo, Proactividad, Trabajo en

## FAMILIA ZUCCARDI

Equipo, Compromiso, Resolución de problemas, Normas de Conducta, Seguridad e Higiene, Sustentabilidad, y Clasificación de Residuos

Dentro del programa “Salud” se dictaron charlas a empleados y sus familias sobre las siguientes temáticas: planificación familiar, Procreación responsable, salud sexual, sexualidad femenina, métodos anticonceptivos, control ginecológico y mamario, cáncer de mama consulta a tiempo y Menopausia.

El programa “Talleres: Bienestar y Estilo de Vida”, tuvo el siguiente temario de cursos dictados: Las mujeres en las distintas etapas de la vida, Los cambios de la mujer, los métodos anticonceptivos, Tuberculosis & Dengue, los cinco lenguajes del amor, electricidad, costura y artesanía, y charlas para padres sobre la importancia del estudio en los niños y adolescentes.

Bodega Familia Zuccardi, sumó 2 nuevas aulas satélites, en sus fincas de Maipú y Santa rosa, en la cual brinda la posibilidad de que los adultos completen sus estudios primarios y de 8vo y 9no año, como así también el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural.

La empresa, realiza el trabajo de gestor ante organismos oficiales para gestionar la asistencia social por parte del gobierno a familias con algún tipo de carencia o discapacidad de algún miembro familiar.

En el último año, Bodega Familia Zuccardi, ha donado cuatro hectáreas de sus tierras, para la construcción de una escuela primaria en la zona de Fray Luis Beltrán. Actualmente, para que el proyecto se lleve a cabo, se están gestionando los requisitos ante los correspondientes organismos oficiales. Ya se está aprobada la construcción de un pozo de agua para abastecer las necesidades de la escuela.

Atención Médica Laboral: todo el personal de Bodega Familia Zuccardi, tiene acceso a consultas médicas en el nuevo consultorio puesto en funcionamiento junto al área de Producción.

### **PRINCIPIO Nº 2: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a los derechos humanos.**

En ningún momento se ha recibido denuncia alguna sobre actos que atenten contra los derechos humanos. En lo que respecta al ámbito laboral, Bodega Familia Zuccardi cumple con las exigencias de la Ley de Contrato de Trabajo Nº 20744 y en referencia a la relación con terceros, el cumplimiento diario de la Misión: ser la Bodega Argentina reconocida nacional e internacionalmente por la calidad de sus productos, su capacidad de innovación, respeto por el medio ambiente y su aporte constante al servicio de la comunidad en la que se desarrolla, marcan el camino a seguir.

### **PRINCIPIO Nº 3: Las empresas deben apoyar la libertad de asociación y sindicatos y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.**

Bodega Familia Zuccardi no cuenta actualmente con grupos sindicalizados dentro de los empleados que hoy forman parte de su plantel, pero existe una clara posición de la dirección de la Empresa a reconocerlos y darle participación en el caso que se manifiesten.

### **PRINCIPIO Nº 4: Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso u obligatorio.**

En ningún momento y por ningún motivo, Bodega Familia Zuccardi ha pagado salarios por debajo del mínimo de categoría. Para ello se han examinado cada una de las Declaraciones Juradas Mensuales de AFIP del año 2008.

# FAMILIA ZUCCARDI

## **PRINCIPIO Nº 5: Las empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.**

Bodega Familia Zuccardi no emplea menores en su nómina de personal. Por lo contrario, continúa con la promoción permanentemente para que sus empleados envíen a sus niños a las escuelas y realicen actividades recreativas y didácticas el resto del tiempo, apartándolos de la posibilidad de trabajar.

Posibilitando este objetivo, ha sido importante el plan de actividades desarrolladas en el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi, un lugar donde las familias que trabajan en sus viñedos pueden desarrollar actividades culturales, deportivas y sociales.

El lugar posee 300 metros cuadrados y sus salones son utilizados para clases de gimnasia, proyección de películas, actividades teatrales y coro de niños. También funciona allí una escuela nocturna de adultos y los días sábado se dictan clases de apoyo para los hijos de los empleados.

Durante el 2008 y primeros meses del presente año, se han desarrollado en el Centro Cultural, clases de computación para un total de 30 niños entre 7 y 14 años – personas en diferentes turnos y horarios para adolescentes y niños.

La biblioteca y rincón literario continúan en funcionamiento para motivar a los más chicos al estudio y despertar su curiosidad.

Durante el año 2009 se abrió una Colonia de Verano para que todos los niños de la zona rural de Santa Rosa desarrollen actividades deportivas y recreativas como natación y educación vial.

## **PRINCIPIO Nº 6: Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.**

No se han registrado casos de discriminación ni denuncias por condiciones de razas, ni de sexo, credos, ni habilidades o condiciones físicas. La empresa mantiene actualmente una nómina de 616 personas de las cuales el 24% son de sexo femenino, habiéndose incrementado la participación de mujeres con respecto a años anteriores. A través de un plan de pasantías, se les da oportunidad a los jóvenes extranjeros que quieran trabajar en distintas áreas de la empresa a realizar una pasantía rentada sin que el idioma sea una barrera en el trabajo.

## **PRINCIPIO Nº 7: Las empresas deberán apoyar un enfoque preventivo frente a los retos medio ambientales.**

Todas las naves de Bodega están aisladas térmicamente: por medio de camisas y sistemas de refrigeración se logra mantener el vino a temperaturas ideales de almacenaje (12 - 20) °C. Para disminuir significativamente el consumo de energía que estos sistemas originan los tanques se encuentran en su totalidad techados (capacidad de almacenaje total: 15 millones de litros). Además un 40% de los mismos están aislados totalmente por medio de materiales para ese fin (poliuretano y polietileno). De esta manera se reduce significativamente la diferencia de temperatura entre el vino almacenado y el medio ambiente, logrando así optimizar el uso de este recurso.

Utilización de equipos economizadores para el enfriamiento de naves industriales: Son equipos que cuentan con sensores que realizan una triple comparación de temperatura para su funcionamiento. Comparan la temperatura real interna y externa de la nave y al mismo tiempo la temperatura programada o deseada que se quiere lograr en la misma. Según los resultados obtenidos se acciona el **compresor y ventilador** del equipo (Cuando la temperatura externa es mayor a la deseada y es necesario utilizarlo en modo enfriador) o simplemente se utiliza el **ventilador** del equipo (cuando la temperatura externa es inferior a la temperatura deseada y este mismo aire del medio ambiente se utiliza para lograr esta última). Conociendo que el compresor es el principal factor de consumo del equipo se logra una notable reducción de energía.

## FAMILIA ZUCCARDI

Uso racional de luces, motores y equipos: cada sector y equipo de la bodega tiene una alimentación independiente de energía para poder accionar solo lo necesario. Durante el último año, se han reemplazado 80 equipos convencionales por luces de bajo consumo, por lo que se reduce un 65% la energía eléctrica de esos sectores, además la iluminación perimetral de la bodega se encuentra automatizada reduciendo casi en un 100% este consumo.

Defensa pasiva de heladas: Se realizan diferentes acciones previas para atenuar los efectos de la helada, entendiéndose ésta como una pérdida excesiva de calor del suelo provocando que la temperatura que rodea a la planta sea inferior a cero grado centígrados. Ejemplos como mantener el suelo sin malezas y regados, de esta manera el suelo logra un color oscuro que le permite absorber más calor durante el día y reducir los efectos nocturnos de la helada. La colocación de cortinas de cañas y/o árboles para obstaculizar entradas de aire frío son una de las principales medidas que reducen y ayudan las acciones activas contra la helada y que generan un consumo de energía.-

Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente: Se trabaja con un sistema compuesto por distintos termómetros ubicados en puntos estratégicos permitiendo así establecer temperaturas mínimas de tolerancia dependiendo del desarrollo y ubicación del cultivo. Esto con la ayuda de pronósticos acertados (se cuenta con asesoría personal y permanente) y con un diseño propio de calefactores de alta eficiencia se logra una optimización de las acciones activas.

Producción de compost: Las composteras se encuentran dentro de las fincas, siendo la principal fuente de material orgánico. De esta manera, se disminuyen significativamente los fletes provocados por este acarreo y su consecuente contaminación.

Aprovechamiento interno de la madera: toda la madera obtenida de los bosques forestales de Bodega Familia Zuccardi son reutilizados en finca, por tal razón se reduce la compra a terceros con el ahorro de flete y contaminación que esto origina.

Precalentamiento solar del agua: Se ha incorporado para los sanitarios del personal de planta (80 personas) reduciendo en promedio un 70 % del GLP consumido (Gas licuado de propano).

Auto elevadores eléctricos: El 30 % de la flota cuenta con motores eléctricos de última tecnología con sistemas de recuperación de energía, Al frenar el auto elevador el motor aprovecha la inercia para trabajar como un generador. De esta manera el consumo de energía es mínimo y se logra una reducción en el mismo porcentaje de la contaminación provocada por los equipos convencionales.

Sistemas de riego de alta eficiencia: El agua se conduce por caños de hormigón hasta cada punto de riego deseado, esto reduce a cero las pérdidas habituales por conducción.

Uso de la totalidad de las aguas de turno: Cuando se cumple el riego previsto se utiliza el remanente para preparar nuevos suelos para plantación.

Uso de lubricantes secos en cintas transportadoras: los sistemas convencionales de transporte de botellas utilizan grandes cantidades de agua, ya que esta sirve como vehículo para el detergente, que es el lubricante que usan. Para reducir esto se ha incorporado en nuestra principal línea de fraccionamiento lubricante seco a base de teflón. Además de no necesitar agua reduce en un 15 % el consumo de energía eléctrica.

A-Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (3500 Tn de producción propia) y guanos

## FAMILIA ZUCCARDI

B-Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Siembra e incorporación de abonos verdes compuestos por un gramínea (que da estructura y materia orgánica al suelo) y una leguminosa (que convive con una bacteria llamada Rhizobium con la propiedad de fijar el nitrógeno del aire que finalmente es incorporado al suelo).

C-Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación al suelo de los restos de poda

Análisis y fertilización: Se realizan análisis anuales de fertilización del suelo y plantas para elaborar un diagnóstico certero y determinar concretamente las necesidades de fertilización.

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígenos a nuestro medio ambiente

Monte virgen: Se cuenta con 1100 hectáreas conservando la flora y fauna autóctona hasta su plantación.

Compost no libera metano: Se utiliza el método aerobio para realizar el compost ya que el método bajo tierra genera metano ya que genera una contaminación 21 veces mayor a la generada por el dióxido de carbono.

Medición de nuestra huella de Carbono: Significa estudiar y conocer cuáles son nuestros balances sobre la emisión y captura de dióxido de carbono. Esto ayuda a focalizar puntos críticos y poder contrarrestarlos.-

Participación en el programa Agrolimpio: Los envases utilizados son adecuadamente lavados y tratados

Certificación de 200 Has de producción orgánica con las normas, SUE, IFOAM, NOP y JAS

**PRINCIPIO Nº 8: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.**

Manejo de Agroquímicos: se controlan fitosanitariamente todos los viñedos con productos de origen natural y no de síntesis química. Se posee un manejo racional y controlado basado en capacitaciones al personal, calibración de equipos y determinación de momentos óptimos para su aplicación.

Para bajar el uso de insecticidas, se utilizan difusores de confusión sexual para el control integrado de grafolita (insecto que afecta los durazneros).

Preservación de la fauna del lugar: no se permite la caza ni captura de animales en ninguna de las fincas.

Clasificación y reciclado interno o externo de los principales residuos : como vidrio, plástico, cartón y varios. Por medio de una empresa certificada se recicla evitando generar el siguiente desperdicio por mes (10 tn de vidrio, 5 tn de cartón y 2 tn de plástico) realizando así un tratamiento adecuado con el fin de poder re utilizarlos en la industria y contribuyendo a la sustentabilidad de la bodega y del medio industrial donde nos desarrollamos.

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: se continúa con el compromiso saludable asumido ante el Ministerio de Salud de la Nación, de la decisión para mejorar la calidad de vida de sus empleados, clientes y proveedores mediante el NO FUMAR.

CERTIFICACIÓN ISO 14001: A finales del año 2008, se propuso como objetivo, la certificación de la norma ISO 14001, logro que se llevará a cabo a finales del presente año, para lo cual se está desarrollando un plan de trabajo con

## FAMILIA ZUCCARDI

asesoramiento profesional externo que entre otros beneficios aportará a la disminución en el consumo de agua, energía y combustibles, resultados que se verán a mediados del año 2010.

**PRINCIPIO Nº 9: Las empresas deben alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.**

Conversión de funcionamiento de Caldera: hasta el mes de Julio de 2009, la caldera que abastece de vapor a toda la planta de fraccionamiento para actividades de limpieza de tanques, utilizaba para su funcionamiento FUEL OIL (aproximadamente 40 y 60 mil litros mensuales). Fue convertida su combustión a GLP (Gas licuado propano) reduciendo el impacto ambiental de las emisiones de carbono.

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los principales recursos de la producción vitivinícola, Bodega Familia Zuccardi ha desarrollado un sistema de tratamiento de las aguas servidas en sus procesos industriales (aguas de lavados y limpieza) las cuales son reutilizadas como fuente de riego en sus fincas. Durante el año 2008, el 100% del agua utilizada en procesos de Bodega fue reutilizada para riego agrícola.

**PRINCIPIO Nº 10: Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluyendo la extorsión y el soborno.**

En base a uno de los principales valores (honestidad y austeridad para el manejo de los recursos propios y de la comunidad) para hacer posible su Misión, Bodega Familia Zuccardi, continúa afianzando relaciones claras y transparentes con sus proveedores, basadas en la información de costos abiertos y cotizaciones con la mejor relación costo-beneficio, posibilitando con ello, relaciones duraderas a largo plazo.

Esperando que la información suministrada cumpla con lo requerido, saludamos a Usted muy cordialmente, quedando a su disposición para cualquier otra consulta.



José Alberto Zuccardi  
Director

**BODEGA FAMILIA ZUCCARDI**