



Comunicación de Progreso

Nº 4



Fecha: 8 de octubre de 2013

Contacto: Lic. Laura Zahon

Cargo: Coordinadora RSE Argentina

Email: zahon-laura@aramark.com.ar

Teléfono: 011 5171 7700

Fax: 011 5171 7700

ARAMARK Argentina respalda el Pacto Global y persigue sus 10 principios en los lineamientos básicos de la gestión integral, comprometiéndonos con nuestros clientes, público interno, medioambiente y nuestras comunidades. A través de la divulgación, promoción y aplicación de nuestro compromiso entendemos que gradualmente estos principios serán implementados en toda nuestra cadena de valor, contagiando a todos nuestros stakeholders y promoviendo la mejora continua.

ARAMARK

Es la compañía multinacional líder en el sector de alimentación institucional y en servicios de mantenimiento, limpieza y uniformes (facilities) presente en 22 países con más de 260.000 colaboradores en todo el mundo.

En Argentina, ARAMARK está formada por un equipo de más de 2.000 colaboradores entre personal operativo y administrativo. Brinda servicios a más de 100 clientes entre empresas e industrias, campamentos mineros, colegios y universidades, clínicas y hospitales.

Inició sus operaciones en Argentina en 1996. Hoy, con 70.000 comidas servidas a más de 45.000 mil comensales cada día, se ha convertido en un referente en Servicios de Alimentación en Argentina.

Actualmente con presencia en 10 provincias de Argentina, brindando servicios en diversas instituciones.

Las oficinas administrativas se encuentran en la Ciudad de Buenos Aires, y oficinas en el interior del país para apoyar operaciones en San Juan (San Juan Capital y Rodeo en el Depto. de Iglesia) y Santa Cruz (Puerto San Julián y Perito Moreno).

✓ Lineamientos corporativos generales:

Nuestra Misión

- Entregar experiencias que enriquezcan y nutran la vida.

Nuestros Valores

- Vender y servir con pasión
- Primera línea primero
- Fijar metas, actuar y ganar
- Integridad y respeto siempre

Nuestro foco

- Construir nuestra dedicación al **consumidor**
- Construir el éxito para nuestros **clientes**
- Construir el compromiso para nuestros **empleados**
- Construir valor para nuestros **accionistas**
- Construir comunidades **locales**

✓ Lineamientos RSE generales:

Descripción y Objetivos

Nuestra meta es generar un efecto positivo dentro de la compañía y su entorno integrando armónicamente el respeto por los valores éticos, las personas, la comunidad y el medioambiente. Tenemos como objetivo multiplicar y contagiar nuestro trabajo, convirtiéndonos en una empresa de servicios ética y responsable por excelencia al incrementar el compromiso y la amplitud de nuestra gestión.

Organismos a los que adherimos:

Pacto Global de la ONU:

Formamos parte de las empresas que adhieren a los principios planteados por el pacto integrándolos con nuestra Política de Conducta para regir nuestro día a día. Este año presentaremos nuestra tercer Comunicación de Progreso, documento que legitima ante este máximo organismo nuestro trabajo y compromiso en materia de RSE.



Red Pacto Mundial
Argentina

Reconocimientos

Premio Ciudadanía Empresaria 2010 por el *Programa de Compras Locales y Desarrollo de Proveedores Locales*. Esta premiación es entregada por la Cámara de Comercio de los Estados Unidos de América en Argentina (Amcham).



El IARSE ha reconocido la labor de Aramark y el compromiso sostenido en el campo de la Responsabilidad Social Empresarial. Año 2010 y 2012



Primer Encuentro Latinoamericano Virtual de Emprendedores Sociales



La Fundación Claritas mediante el aval de la Organización de Estados Americanos, la UBA, la Universidad de Córdoba, la UCA, el Foro Social Ecuménico, entre otros organismos; puso en marcha este primer encuentro a realizarse durante todo el mes de Octubre de 2010. Nuestro Programa de Compras Locales y Desarrollo de Proveedores ha sido reconocido y seleccionado como experiencia ejemplar en Argentina para compartir con los asistentes del Tercer Sector, empresas privadas y organismos públicos que participan del encuentro.

Principios		Apoyo y protección de Derechos Humanos y Normas Laborales
Acciones	Nuestro Compromiso o Política	
	<p>Nuestra Política de Conducta Empresarial, se sustenta en el compromiso de aplicar un trato equitativo para todos los colaboradores, sin tener en cuenta el país o ciudad de origen, religión, edad, género, orientación sexual o discapacidad.</p> <p>Proporcionando y promoviendo un ambiente laboral seguro y saludable; cumpliendo normas, políticas y prácticas de seguridad y salud internas y estándares establecidos por organismos internacionales.</p> <p>ARAMARK gestiona a partir de la divulgación y aplicabilidad de su Código Interno de Conducta el cual es articulado con los principios del Pacto Global. Estas premisas cruzan a la organización de manera transversal de manera tal que se internalice dentro de la cultura de organizacional.</p> <p>Nuestros vínculos con nuestra red de stakeholders (clientes, proveedores, organismos públicos, sindicatos y potenciales clientes) se gestionan de manera transparente, partiendo de la base de la competencia justa, la denuncia de prácticas corruptas y las compras responsables.</p>	
	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas	
	<ul style="list-style-type: none"> -La selección de personal es llevada adelante de manera justa e igualitaria, propiciando la igualdad de oportunidades laborales y respetando la zona de influencia en la que la empresa desarrolla su actividad. -Todos los candidatos a ocupar puestos de trabajos son seleccionados en procesos de selección estandarizados. -El departamento de Capacitación y Desarrollo lleva a cabo diversos programas de profesionalización, actualización y capacitación interna. -Todos los colaboradores tienen las mismas oportunidades de desarrollo profesional. - En Argentina, el rubro gastronómico es una actividad con un alto porcentaje de rotación y contratación de empleados de manera informal. En contraposición a ésta realidad, ARAMARK incorpora colaboradores en el marco legal de convenios de trabajo reforzando el significado de los beneficios y derechos que tienen todos los trabajadores. -En los contratos de sitios remotos y minería se incorpora un alto porcentaje de mujeres. 	
	Actividades emprendidas en el último año / planificadas para el próximo año	
	<ul style="list-style-type: none"> -Programa de incorporación de recursos humanos por la zona de influencia (especialmente en comunidades alejadas o sitios remotos) de cada uno de nuestros contratos, respetando de esta manera las oportunidades laborales de cada zona o provincia. -Capacitaciones a los colaboradores en toda la línea jerárquica. -Ciclos de Formación extensivos a la comunidad en temas de gastronomía y hotelería, optimizando tiempos de incorporación y ampliando las posibilidades de ingreso a la población directa de influencia. -Condiciones laborales de máxima seguridad en todos los comedores, reforzando con campañas de Seguridad y Salud Ocupacional implementando normas de preservación de la salud individual y grupal. -Programa de Inclusión de personas con discapacidad (PIL) articulado con la Fundación Discar con el fin de incorporar en las operaciones personas con discapacidad cognitiva y acompañarlos con profesionales a desarrollar una carrera laboral. 	
Resumen		Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía

	<p>- <u>Empleabilidad local:</u> En 2013 hemos trabajado para mantener en nuestras zonas de influencia y sitios remotos el 87% de contratación de recursos humanos locales.</p> <p>- <u>Horas de capacitación</u> (incluidos puestos jerárquicos, mandos medios y operacionales): 10.379 horas</p> <p>- <u>Implementación de auditorías internas y capacitación en medición de prevención de accidentes en todos los comedores:</u> Total horas de auditoría in situ: 240hs</p> <p>-<u>PIL:</u> 2012: 1 colaborador (prueba piloto) 2013: 2 colaboradores 2014: 3 colaboradores (planificado)</p>
	<p>Comunicación de las acciones de RS- Proceso formal de información.</p> <p>Soporte grafico y digital:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pagina con noticias actualizadas: www.rse-aramark.com.ar - Mail directo con el área: rse@aramark.com.ar - Newsletter digital mensual enviado a publico interno, clientes, proveedores, organismos gubernamentales, ongs e instituciones relacionadas con el área - Folleto informativo bimestral enviado a público interno, clientes, proveedores, organismos gubernamentales, ongs e instituciones relacionadas con el área. - Reporte de Responsabilidad Social anual enviado a publico interno, clientes, proveedores, organismos gubernamentales, ongs e instituciones relacionadas con el área - Envío de gacetillas a medios especializados y organizaciones afines. -

Principio		Apoyo y protección de las Normas Laborales (extendida a nuestra cadena de valor)
Acciones	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas	
	<p>Políticas relacionadas con stakeholders: comunidad, cliente, proveedores e instituciones de gobierno</p> <p>-Priorizar la contratación de recursos humanos residentes en la zona de manera directa e indirecta a través de la promoción del compe local.</p> <p>-Programas de capacitaciones a la comunidad en general o dirigidos a un público específico reforzando potencialidades, promoviendo el emprendedurismo y brindando herramientas de inserción laboral.</p> <p>-Colaboración y asesoramiento profesional in situ.</p> <p>-Consultoría externa con profesionales interdisciplinario.</p> <p>-Incorporación de productos y servicios locales.</p> <p>-Desarrollar y promover a productores locales.</p> <p>-Extender los criterios de empleabilidad a la cadena de valor de manera gradual.</p>	
	Actividades emprendidas en el último año	

1-COMPRAS DE PRODUCTOS LOCALES

Promovemos la incorporación de la compra de productos y la contratación de servicios necesarios para nuestra actividad en las comunidades o zona de influencia más cercana a nuestros comedores, ampliando y fortaleciendo nuestra cadena de valor a la vez que generamos compras inclusivas y la divulgación y generación de compras responsables.

Compras y servicios contratados localmente:

Bebidas - Frutas y verduras – Dulces - Almacén - Carne - Descartables – Viandas - Indumentaria - Librería - Electrodomésticos - Artículos de electricidad - Artículos de computación - Artículos de Seguridad - Mobiliario y artículos de carpintería - Materia prima especial – Panificados - Regionales – Granja - Transporte – Análisis médicos – Alojamiento – Mantenimiento de lavadero – Blanquería - Alquiler de oficina y limpieza – Reparación y mantenimiento de equipos – Metalúrgica – Mantenimiento automotriz - Alquiler de vehículos – Flete - Consultoría - Logística - Comida- Lavandería - Eventos y servicios varios

2- DESARROLLO DE PROVEEDORES

Diseñamos diversos tipos de desarrollo de proveedores gestionados de manera ad hoc dependiendo de las características iniciales de los potenciales proveedores que ingresan al programa y su articulación empírica con las necesidades de la organización, acompañando el desarrollo del emprendimiento en durante todo el ciclo de crecimiento. En muchos casos estos desarrollos pasan a ser proveedores de ARAMARK, como en los casos de Valle de Tudcum, Alfredo Díaz, Agro Industria Manufacturera, Sabor a Mí directos o indirectos como Buffet el Minero, Viandas Tudcum o restaurante Montana.

Clasificación de los productos o servicios desarrollados por proveedores locales:

Dulces y conservas
Frutas, hortalizas y verduras envasadas
Viandas
Restaurantes/Alimentación
Indumentaria
Productos envasados
Costura e indumentaria
Lácteos
Ganadería (carne bovina)
Profesionales de la industria gastronómica
Profesionales licenciados en nutrición y en bromatología

Aportes, inversión e impacto generado en los proveedores locales:

- Asesoramiento en Higiene y Seguridad
- Planta procesadora de hortalizas
- Mejoramiento de aspectos productivos en agricultura
- Instalación de mejoras en equipamiento
- Certificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura
- Implementación de procesos bromatológicos
- Asesoramiento y optimización de recursos
- Asesoramiento nutricional
- Incorporación de tercerizados locales
- Adquisición de nuevas tecnologías

- Fortalecimiento de capacidades productivas, integradoras y de organizacionales

Objetivos de común acuerdo entre proveedores y la compañía:

- Compromiso de ética profesional
- Confiabilidad mutua
- Solidaridad y cooperación
- Feedback
- Capacitación y acompañamiento en los procesos
- Guía para la obtención de calidad
- Flexibilidad de negociación
- Respeto por los compromisos asumidos
- Cumplimiento de plazos, entregas y pagos
- Evaluación y seguimiento de desempeño
- Acompañamiento en los procesos de habilitación y certificación
- Formalización de emprendimientos

Emprendimientos desarrollados en el período:

Montana, restaurante, Rodeo, San Juan

Viandas Tudcum, servicio de viandas, Tudcum, San Juan

Buffet el Minero, restaurante Tudcum, San Juan

Sabor a Mí, servicios de viandas Tudcum, San Juan

Valle de Tudcum, dulces regionales, Tudcum, San Juan

Alfredo Díaz, hortalizas prelavadas, Tudcum, San Juan

Dulzuras Tudcum, panadería, Tudcum, San Juan

Agro Industria Manufacturera, hortalizas prelavadas, Perito Moreno, Santa Cruz

Proyecto Tambo, dulce de leche, Perito Moreno



*Inauguración planta de hortalizas prelavadas
Septiembre 2013, Perito Moreno, Santa Cruz*



Logo Dulzuras Tudcum
Inicio de actividades: julio 2013
Tudcum, San Juan

3- PROGRAMAS DE CAPACITACIONES

Estos programas tienen como objetivo profesionalizar la actividad de los proveedores o potenciales proveedores de ARAMARK, promoviendo la ampliación del mercado y el emprendedurismo. De esta manera, el saber hacer de la compañía es compartido y socializado con diversos stakeholders, generando vínculo comunitario y contribuyendo a promocionar la sustentabilidad de las comunidades donde la compañía opera.

Ciclo de Talleres Abiertos a la Comunidad

Perito Moreno

Marzo:

Taller de elaboración de huevos de Pascuas

Asistentes: 22

Horas de capacitación: 8

Abril-Mayo-Julio

Seminario Trimestral de Chocolatería Artesanal

Asistentes: 30

Horas de capacitación: 18



*Taller de elaboración de huevos de Pascuas
Marzo 2013
Perito Moreno, Santa Cruz*

Programa 'Manos a la Masa'

Talleres sobre práctica profesional e introducción al trabajo en escuelas del país, articulando sinergia entre toda la comunidad educativa.

✓ Septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2012:
'Manos a la Masa' en Gobernador Gregores, Santa Cruz:
'Panadería Artesanal'
Participantes: 20 alumnos, docentes y familiares de la Escuela EDJA N°10
Horas de capacitación: 32



*Ciclo Manos a la Masa
Noviembre 2012
Escuela Edja N°10, Gob. Gregores, Santa Cruz*

✓ Marzo, mayo y agosto 2013
'Manos a la Masa' en Perito Moreno, Santa Cruz:
'Chocolatería y figuras en mazapán'
Participantes: 20 niños y jóvenes del Centro Integrador Nueva Esperanza
Horas de capacitación: 9



*Manos a la Masa
Centro Integrador Nueva Esperanza
Agosto 2013
Perito Moreno, Santa Cruz*

‘Ciclo de Formación en Gastronomía y Hotelería’

Destinado a personas interesadas en incorporarse al mercado laboral en ambos rubros: primer empleo, desocupados, etc. Este ciclo brinda las herramientas básicas necesarias para trabajar en cualquiera de las actividades gastronómicas u hoteleras.

Septiembre y octubre 2012
Caleta Olivia, Santa Cruz
Participantes: 37
Horas de capacitación: 16



*Introducción al Trabajo en Gastronomía y Hotelería
Octubre 2012
Caleta Olivia, Santa Cruz*

Asesoría en Buenas prácticas de Manufactura y Seguridad Alimentaria en la provincia de San Juan


Programa desarrollado en las localidades de Iglesia y Jachal en San Juan. Los capacitadores y profesionales involucrados viajaron a cada comunidad en donde se implemente dicho programa. La modalidad itinerante asegura el éxito del programa y los altos porcentajes de participación.

Contenidos:

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Medidas higiénicas sanitarias durante la manipulación de alimentos
- Peligros y riesgos relacionados a las contaminaciones cruzadas
- Limpieza y desinfección
- Manejo de materias primas, utensilios y equipos
- Control de insumos y materias primas,
- Trabajo en equipo
- Alimentación en la población argentina

Lugares visitados (Iglesia, San Juan): Rodeo, Las Flores, Va. Iglesia, Tudcum).
Rubros asesorados:

- Hortalizas procesadas
- Viandas
- Catering

	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Hotelería • Panadería  <p>Capacitación In Situ, San Juan.</p> <p><u>Asesoría, acompañamiento y desarrollo en la provincia en Perito Moreno, Santa Cruz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Unidad de Gestión Social de lechería • Procesamiento de hortalizas y verduras
Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía	
Resultados	<p><u>Emprendimientos asesorados:</u> 7 en San Juan 2 en Santa Cruz</p> <p><u>Programa de Desarrollo de Proveedores Locales:</u> -Cantidad de horas de asesoría in situ en seguridad alimentaria: 90 -Cantidad de horas de trabajo de campo: 2000 (aproximadas) -Cantidad de Emprendimientos Asesorados: 9</p> <p><u>Programa de Capacitaciones:</u> Cantidad aproximada de horas de cursos, talleres y seminarios: 83 Cantidad de beneficiarios directos: 129 Beneficiarios indirectos: familiares, comunidad educativa y comunidades en general</p>

PRINCIPIO		Apoyo y protección de los Derechos Humanos Respeto por la cultura local
Acciones	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas	
	- Promovemos la participación colectiva y promoción de actividades que respetan la cultura y tradiciones de los pueblos. - Acompañamos las acciones relacionadas al bienestar y la concientización de los hábitos saludables teniendo en cuenta idiosincrasia, ambiente, diversidad cultural, etc	

	Actividades emprendidas en el último año
	<u>Patrocinio de actividades educativas, culturales y deportivas</u>
	<i>Febrero</i> Carnaval de Pismanta Iglesia, San Juan.
	<i>Octubre</i> Feria Internacional de Turismo en Buenos Aires ‘Gob. Gregores muestra su tierra’
	<i>Octubre</i> Apertura Centro Integrador Nueva Esperanza Escuela de Día para jóvenes con discapacidad Perito Moreno, Santa Cruz
	<i>Octubre</i> Caravana Solidaria Bridgestone Salta y Jujuy, Argentina
	<i>Octubre</i> Olimpiadas de Ciencias Naturales Iglesia, San Juan
	<i>Noviembre</i> Auspicio del equipo de jockey municipal Caleta Olivia, Santa Cruz
	<i>Diciembre</i> Festejos por el Día del Pueblo Perito Moreno, Santa Cruz
	<i>Abril</i> Festejos de Pascua con el asilo Perito Moreno, Santa Cruz
	<i>Abril</i> Taller para No Videntes Perito Moreno, Santa Cruz
	<i>Agosto</i> Festejos Día del Niño Perito Moreno, Santa Cruz



Taller para No Videntes
 'Barreras físicas y culturales de la discapacidad'
 Centro Integrador Nueva Esperanza
 Perito Moreno, Santa Cruz

Apoyo a la Asociación Identidad

Esta ONG tiene a cargo la investigación, promoción y divulgación del sitio arqueológico 'Cueva de las Manos' ubicado en Perito Moreno, Santa Cruz y declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

ARAMARK auspicia las jornadas científicas y de divulgación que esta organización realiza, fortaleciendo su vínculo cultural con la comunidad de Perito Moreno.



Sitio Arqueológico Cueva de las Manos

Proyecto Más Sal Más Vida

Jornada de concientización del uso de la sal en la provincial de Santa Cruz, la cual por razones climatológicas y culturales presenta uno de los índices más altos de consumo de sodio.

Junto al Ministerio de Salud, se realizaron talleres, charlas y debates.

ARAMARK estuvo a cargo de los talleres prácticos de gastronomía saludable.



Proyecto Menos Sal Más Vida
Septiembre 2013-10-08 perito Moreno, Santa Cruz

Campaña de Donación Altruista de Sangre del Hospital Garrahan

Por primera vez en la oficina administrativa de ARAMARK se llevo a cabo esta campaña voluntaria de donación de sangre in situ junto al Banco de Sangre del Hospital de Niños Dr. Garrahan. A partir de los buenos resultados de la participación voluntaria, esta campaña se realizará de manera anual.

Información sobre la relevancia de ésta acción:

- ✓ *El **Hospital de Pediatría Garrahan** atiende un promedio de **240.000** consultas médicas, realiza aproximadamente **9000** cirugías de alta complejidad, y más de **18.500** internaciones en un año.*
- ✓ *La mayoría de los pequeños pacientes padecen **enfermedades de mediana y alta complejidad** y **requieren de tratamientos integrales y muchos de ellos de larga duración**. Todos ellos requieren **transfusiones de sangre para poder recuperarse**.*
- ✓ *El servicio de Hemoterapia del Hospital realiza cada semana alrededor de **600 transfusiones de componentes sanguíneos** para garantizar a cada paciente la sangre que necesita para su recuperación.*
- ✓ *El hospital necesita para cubrir las necesidades de sus pequeños pacientes **60 Donantes diarios...***

Asistentes a las charlas informativas: 25
Donantes voluntarios internos de sangre: 24



Principio	Protección del Medio Ambiente
Acciones	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas
	<p>Aramark actúa como un agente comunitario comprometido con las temáticas socio medioambientales en cada lugar donde opera por lo que respeta.</p> <p>A través de nuestros programas de seguridad alimenticia, promovemos e incentivamos el cuidado del medioambiente en la práctica cotidiana de los procesos de elaboración y producción; promoviendo el reciclado, la separación de residuos y difundiendo las nuevas oportunidades en materia de recuperación y reutilización:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Filosofía de respeto por el medio ambiente lanzamiento Programa 'Huella Verde' -Campaña de Seguridad y Prevención de Accidentes -Ciclo Guía para la Salud y el Buen Vivir: G.P.S. a través del cual se concientiza sobre calidad de vida y hábitos saludables articulándolo de manera holística con el entorno y el medio ambiente donde las personas viven en sociedad. -Entrega anual de residuos electrónicos
	Actividades emprendidas en el último año
	<p><u>-Empresa 100% Libre de Humo</u></p> <p>Desde Mayo de 2009, nuestras oficinas centrales han sido declaradas Espacio Libre de Humo de Tabaco por el Ministerio de Salud, cumpliendo con todos los requisitos necesarios para dicha certificación.</p> <p><u>Programa Huella Verde</u></p> <p>Desde mediados del 2013, ARAMARK Argentina comenzó a implementar este programa corporativo.</p> <p>Por un lado promueve la reducción de los residuos orgánicos en comedores, articula la reutilización de residuos con fundaciones u organizaciones sin fines de lucro y por otro lado estimula en su cadena de valor el reciclado. Así el programa propone gradualmente implementar políticas responsables con el medio ambiente tanto en sus operaciones como en sus oficinas administrativas.</p> <p>Descripción de Huella Verde:</p> <p>Líneas de acción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Concientización y educación ambiental ✓ Uso consciente y sostenible de recursos (agua y energía) ✓ Minimización de residuos alimenticios ✓ Reutilización de residuos ✓ Promover la compra responsable y local ✓ Privilegiar proveedores amigables con el medio ambiente ✓ Divulgación y promoción de acciones cotidianas medioambientales <p>Campañas, Programas y Acciones:</p>

- ✓ Uso consciente del Agua (a implementar)
- ✓ Uso consciente de la Luz (a implementar)
- ✓ Reciclado de Aceite Vegetal Usado (implementado)
- ✓ Programa de reciclado de tapitas del Hospital Garrahan (implementado)
- ✓ Reciclado de Residuos electrónicos (implementado)
- ✓ Fechas que crean conciencia (implementado)
- ✓ Programa Guía para la Salud y el Buen Vivir-G.P.S. (implementado)
- ✓ Empresa Libre de Humo (implementado)
- ✓ Programa de compra y desarrollo de proveedores locales (implementado)
- ✓ Minimización de GEI por uso de combustibles (a implementar)



- 'G.P.S. Guía para la Salud y el Buen Vivir'

Este ciclo denominado G.P.S. consta de cuatro programas destinados a poblaciones diversas donde el objetivo principal es promover y difundir temáticas de prevención nutricional y hábitos saludables. Mediante charlas, talleres y consultas con profesionales, el G.P.S. acciona como agente que contribuye a generar comunidades más saludables.

Los programas del G.P.S son:



Destinado a niños pequeños, mediante juegos y actividades lúdicas se trabaja sobre la importancia de comer variado, y los beneficios para el entorno personal y familiar.



Destinado a adolescentes, son talleres de sensibilización sobre temas como trastornos alimenticios, adicciones, entornos saludables, etc. Se trabaja de manera interactiva y participativa con la comunidad educativa.




Destinado a poblaciones adultas, donde se reeduca en tema de alimentación, se trabaja sobre mitos y creencias sobre la nutrición, seguridad alimenticia en el hogar, etc.



Encuentros de consultorio con profesionales en nutrición, donde se analizan medidas antropométricas y se trabaja con el paciente en planes de alimentación según parámetros de salubridad.



Taller sobre 'Mitos de la alimentación'
Laboratorio Ivax
Octubre 2012

	 <p>Afiche promocional 'Delivery de Nutrición' Aesa Argentina Abril 2013</p>
Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía	
Resultados	<p><u>-Programa de Reciclado de Tapitas para el Hospital Garrahan</u> Estas tapas se reciclan en productos de limpieza que el hospital de niños vende para solventar su fundación Julio-septiembre 2013: 50 kilos</p> <p><u>-Programa de reciclado de Aceite Vegetal Usado (Avu's)</u> Este aceite es retirado de los comedores para su reutilización en la generación de biodiesel Enero-septiembre: 12.737 litros de avu</p> <p><u>-Ciclo G.P.S. Guía para la Salud y el Buen Vivir</u> Beneficiarios: 300 Horas aproximadas: 60 Organizaciones con las que se articuló la actividad: Dow Química, Unilever Pilar, Unilever Rosario, Ball Aerosoles, La Salteña, General Mills, Novartis, Aesa Argentina, Laboratorios Ivax, Minera Triton Argentina.</p>