



DESARROLLO AGROINDUSTRIAL GAYA, S.A. DE C. V.

# PACTO MUNDIAL

## COMUNICADO SOBRE EL PROGRESO

### CoPs



**DESARROLLO AGROINDUSTRIAL GAYA, S.A. DE C.V.**

**AV. HIDALGO #56, COL. CENTRO, C. P. 93550, TEL./FAX. (766) 845 0497, 845 16 33**  
**GUTIÉRREZ ZAMORA, VERACRUZ -MÉXICO**  
[www.vanillamexico.com](http://www.vanillamexico.com)

**Gutiérrez Zamora, Ver. a 10 de enero del 2013**

Por medio de la presente nos complace comunicarle que Desarrollo Agroindustrial Gaya, S.A. de C.V., está cumpliendo con su informe de Responsabilidad Social, plasmando el desempeño de nuestra empresa con objetivos específicos y claros, para proveer información relevante a otros grupos de interés e información que les permita tener una opinión fundamental sobre nuestros esfuerzos, logros, retos y resultados que día con día vamos alcanzando.

Somos una empresa mexicana, por tradición desde 1873, y vamos con la quinta generación Apoyando sobre todo el ramo vainillero actualmente con 500 familias de la zona de Veracruz, Hidalgo, Puebla.

Con el impulso que nos da el ser una Empresa Socialmente Responsable al seguir promoviendo el cultivo de la vainilla orgánica, entre nuestros productores para hacer latente el cuidado del medio ambiente, y el compromiso con la sociedad asumiendo la responsabilidad del cuidado del mismo.

Por tal motivo la empresa apoya los diez principios del Pacto Mundial referente a los Derechos Humanos Laborales, el Medio ambiente y la lucha contra la corrupción. Mediante esta comunicación expresamos nuestra intención de apoyar y desarrollar esos principios dentro de nuestra esfera de influencia. Nos comprometemos a hacer del Pacto Mundial y sus principios de la estrategia, la cultura y las acciones cotidianas de nuestra compañía, así como involucrarnos en proyectos cooperativos que contribuyan a los objetivos amplios al Desarrollo de la Naciones Unidas, en particular los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Desarrollo Agroindustrial Gaya, S. A. de C. V. comunicara claramente este compromiso a nuestras partes interesadas y al público en general.

Reconocemos que un requisito clave para participar en el Pacto Mundial es el envío anual de una comunicación sobre el Progreso (CoP) que describe los esfuerzos de nuestra compañía para implementar los diez principios. Apoyamos la transparencia y la rendición de cuentas y por lo tanto nos comprometemos a reportar el progreso de aquí a un año de haber ingresado al Pacto Mundial, y anualmente desde entonces, como lo indica la política de CoP del Pacto Mundial

Atentamente.

**Norma Edda Gaya Goldaracena**  
**Director General**

Somos especialistas en vainilla desde 1873, legalmente constituida y orgullosamente mexicana.

Trabajamos con aproximadamente 500 familias productoras de vainilla alrededor de la zona del Totonacapan, zona norte de Veracruz, San Luis Potosí, Puebla, Oaxaca.

Nuestro principal objetivo es seguir fomentando el cultivo de la vainilla , proporcionandoles esqueje, asesorías de talleres implementando la elaboración de productos orgánicos, con insumos naturales que ellos tienen a su alrededor para nos gastar.

Lo anterior es el eslabon primario para lograr un esqueje de calidad, y vainas sanas y vigorosas.

ESQUEJE



POLINIZACION



VAINA



Posteriormente pasamos a la cosecha, la cual consiste en el corte de la vaina Para poder iniciar el beneficiado de la vainilla.

Se mete en cajones de madera, una vez acomodado se ingresa a hornos

Nuestro proceso es totalmente artesanal y ocupamos los rayos del sol para ir adquiriendo la textura de nuestra vaina, cuando se esta tendiendo se puede percibir el exquisito aroma de vainilla, por lo que no emitimos desechos toxicos. Durante el proceso de beneficiado y polinización ocupamos en promedio 50 personas durante 6 meses.



Una vez terminado el proceso de beneficiado, con la vainilla rajada elaboramos el extracto, y esa misma vainilla la reutilizamos para elaborar el saborizante. Para posteriormente tenderla al sol y la reutilizamos para extraer la semilla y el polvo de vainilla. A los restos que nos queda de vainilla una vez que ya la provechamos, no la tiramos. Al contrario la composteamos para utilizarla como abono a nuestras plantulas de esqueje  
Las cuales se regalan a los productores, con la finalidad que nuestro cultivo no se pierda.



## ELABORACION DE COMPOSTA



## ENTREGA DE PLANTULAS



De esta manera nuestra empresa fomenta el uso de los recursos naturales, en donde podemos evidenciar que dentro de nuestro proceso no desperdiciamos nada de la vainilla, todo lo aprovechamos hasta beneficiamos nuestro suelo, al combinarla con otros insumos naturales.

## LOGROS REFLEJADOS

AÑO	COSECHA	VAINILLA
2012	1.8 TON	ORGANICA
2013	8.2 TON	ORGANICA

Hemos logrado que el productor entienda y aplique el concepto de inocuidad alimentaria, a través de las buenas prácticas de manejo.

A través de nuestro código de ética hemos logrado hacerle entender a nuestro entorno que el respetar a los demás es respetarnos a nosotros mismos al erradicar la discriminación dentro y fuera de la empresa.