



Buenos Aires, 25 de octubre de 2010

H.E. Ban Ki- moon
Secretario General
Naciones Unidas
New York, NY 10017
USA

Estimado Señor Secretario General;

El 13 de octubre de 2009 Central de Restaurantes Aramark Argentina adhirió al Pacto Global de la Naciones Unidas. Hoy me dirijo nuevamente a usted con el fin de ratificar nuestra adhesión presentando nuestra primer Comunicación del Progreso (Cop) mediante la cual apoyamos y articulamos nuestra gestión basados en los diez principios del Pacto Global.

Es nuestro deseo continuar trabajando en la promoción de los valores del Pacto Global cumpliendo de manera eficaz cada principio y motivando a nuestros socios estratégicos a sumarse.

Adjunto la Comunicación del Progreso anual, donde informamos nuestro accionar describiendo programas, acciones y actividades llevadas a cabo.

Sin otro particular saludo atentamente al Señor Secretario General,

Alfredo Freyre
Gerente General
Central de Restaurantes Aramark



Comunicación de Progreso

Año: 2009-2010



Fecha: 25 de octubre de 2010

Comunicación de Progreso N°1

Contacto: Laura Zahon
Cargo: Responsable RSE Argentina
Email: lzahon@cdr-aramark.com.ar
Teléfono: 011 5171 7700
Fax: 011 5171 7700

CENTRAL DE RESTAURANTES – ARAMARK

Es la compañía multinacional líder en el sector de la Alimentación Institucional en Argentina, brindando servicios de comedor 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 69 mil servicios diarios y más de 30 mil comensales, se ha convertido en un referente en Servicios de Alimentación en Argentina.

Actualmente tenemos presencia en 9 provincias de Argentina, atendiendo comedores en diversas instituciones. Nuestras oficinas administrativas se encuentran en la Ciudad de Buenos Aires, y para apoyar nuestras operaciones en el interior tenemos oficinas en San Juan y Santa Cruz.

✓ Lineamientos corporativos generales:

Nuestra Misión

“Contribuir a mejorar la calidad de vida de nuestros comensales y con ello contribuir a aumentar la productividad de nuestros clientes”.

Nuestra Visión

“Ser una Compañía donde las mejores personas quieran trabajar, clientes que nos recomienden porque superamos constantemente sus expectativas. Éxito medido por el crecimiento de nuestra Compañía, de sus ganancias y de nosotros mismos. El líder mundial en servicios de gestión”.

Nuestro equipo

Compuesto por más de 1.800 personas entre personal gastronómico y administrativo.

✓ Lineamientos RSE generales:

Descripción y Objetivos

Nuestra meta es generar un efecto positivo en la empresa y su entorno integrando armónicamente el respeto por los valores éticos, las personas, la comunidad y el medioambiente. Diseñamos programas específicos para trabajar junto con nuestros empleados, clientes y comunidades siendo un Buen Ciudadano Corporativo a lo largo de todo el país. 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 primer Comunicación de Progreso, documento que legitima ante este máximo organismo nuestro trabajo y compromiso en materia de RSE.



**Red Pacto Mundial
Argentina**

IARSE:

Es una organización nacional encargada de promover y difundir el concepto y la práctica de la RSE, para impulsar el desarrollo sustentable en la Argentina. Desde Central de Restaurantes somos Miembro Plata desde el año 2009.

AmCham Argentina

Somos miembros del Comité de RSE de esta organización que trabaja en pos de la promoción del comercio bilateral impulsando programas de responsabilidad social y sustentabilidad.



Reconocimientos

El IARSE ha reconocido la labor de Central de Restaurantes Aramark y el compromiso sostenido en el campo de la Responsabilidad Social Empresarial.



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.

Principio		Apoyo y protección de Derechos Humanos/Anticorrupción/Derechos Laborales
Acciones	Nuestro Compromiso o Política	
	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. 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. Central de Restaurantes Aramark gestiona a partir de la divulgación y aplicabilidad de su Código Interno	

	<p>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 Aramark. Nuestros vínculos con clientes, proveedores, organismos públicos, sindicatos y potenciales clientes se gestionan de manera transparente, partiendo de la base de la competencia justa y la denuncia de prácticas corruptas.</p>
	<p>Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas</p> <p>-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.</p> <p>-Todos los candidatos a ocupar puestos de trabajos son seleccionados por sus competencias en procesos de selección estandarizados.</p> <p>-Todo el personal tiene las mismas oportunidades de perfeccionamiento y desarrollo de carreras profesionales.</p> <p>- En Argentina, el rubro gastronómico es una actividad con un alto porcentaje de rotación y contratación de empleados 'en negro'. Central de Restaurantes Aramark, incorpora colaboradores que en sus experiencias laborales anteriores no han sido blanqueados, y los inserta en la formalidad del empleo reforzando el significado de los beneficios y derechos que tienen todos los trabajadores y las posibilidades de crecimiento dentro de la compañía.</p>
	<p>Actividades emprendidas en el último año / planificadas para el próximo año</p> <p>-Incorporación de personal de la zona de influencia de cada uno de nuestros comedores, respetando de esta manera las oportunidades laborales de cada zona o provincia. Talleres sobre trabajo en equipo y medidas de responsabilidad a fin de evitar que la inserción en una empresa multinacional sea conflictiva.</p> <p>-Capacitaciones diarias, mensuales y anuales brindadas a los colaboradores en toda la línea jerárquica.</p> <p>-Condiciones laborales de máxima seguridad en todos los comedores, además de la indumentaria reglamentaria, el 3 de febrero de 2010 se lanzo la Campaña de Seguridad y Salud Ocupacional implementando normas de preservación de la salud individual y grupal.</p>
Resultados	<p>Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía</p> <p>-Empleabilidad local: Aumento progresivo de personal de la zona de cada uno de nuestros comedores, sobre todo en Minería y grandes obras, siendo en el mes de octubre de 2010 el porcentaje histórico más alto, 90% son recursos humanos provinciales y un 10% provienen de otras provincias.</p> <p>- Apertura de 3 oficinas propias en zonas de influencia operativa (siendo ahora tres oficinas en Santa Cruz y dos en San Juan) cuyos responsable han nacido y actualmente habitan en la zona, de esta manera se genera un espacio cercano de consulta y encuentro, facilitando a la vez la incorporación de empleabilidad local.</p>
	<p>Comunicación de las acciones de RSE- Proceso formal de información.</p> <p>Soporte grafico y digital:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pagina con noticias actualizadas: www.responsabilidad-cdr.com.ar - Newsletter mensual enviado a publico interno, clientes, proveedores, organismos gubernamentales, ongs e instituciones relacionadas con el área - Triptico informativo bimestral enviado a público interno, clientes, proveedores, organismos gubernamentales, ongs e instituciones relacionadas con el área. - Reporte de Sustentabilidad 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 Derechos Humanos
Acciones	<p>Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas</p> <p><u>Capacitación y Sustentabilidad</u></p>

Políticas relacionadas con stakeholders: comunidad, cliente, proveedores e instituciones de gobierno

- Priorizar la contratación de recursos humanos residentes en la zona.
- Talleres y cursos teórico-prácticos abiertos a la comunidad o dirigidos a un público específico.
- Colaboración y asesoramiento profesional
- Capacitaciones In Situ
- Consultoría con diversos profesionales interdisciplinario

Actividades emprendidas en el último año

-Programa de Capacitación y Asesoría In Situ:

Destinado a pequeños emprendedores gastronómicos locales que necesiten realizar consultas a profesionales y que básicamente por impedimentos económico o de lejanía no pueden generar esa consulta. El programa pone a disposición un equipo interdisciplinario de colaboradores internos en Seguridad Alimenticia, Nutrición, Gastronomía, Contaduría, entre otros; ofreciendo de esta manera la asesoría, consultoría y el seguimiento en estos temas permitiendo profesionalizar y mejorar la competitividad de los emprendimientos.



Viandas Sabor a Mi- San Juan

-Taller de Introducción al Trabajo en Gastronomía- San Juan 2010:

Orientado a brindar conocimientos sobre gastronomía, alimentación y nutrición a aquellas personas que estan interesadas en estos rubros. Conjuntamente con la compañía Barrick, las oficinas de Empleo Municipal de Iglesia y Jáchal y Asociación Aituric; hemos lanzado este ciclo el cual tiene la particularidad de ser itinerante, acercándose a cada localidad y montando la charla in situ. Estos talleres están en pleno proceso y ya cuentan con la asistencia efectiva de más de 500 personas. Aquellos que asistan a las 6 horas obligatorias que requiere el ciclo, reciben la *certificación nacional* denominada 'Capacitación Primaria sobre la Manipulación Higiénica de los Alimentos'. En el taller se trabaja de manera práctica los posibles conflictos que surgen en un equipo gastronómico, la relevancia de la cooperación en esta actividad para prevenir accidentes y diversos tipos de contaminación. También se analiza el comportamiento de la población argentina en relación a la alimentación, costumbres, usos, enfermedades, etc.

Lugares donde se llevo a cabo el taller: Jachal, Villa Iglesia, Rodeo, Tudcum, Las Flores y Angualasto



Tudcum, Dpto. Iglesia



Jachal



Rodeo, Dpto. Iglesia

-Programa de Capacitación a Proveedores Gastronómicos, Turísticos y Hoteleros

Destinado a trabajadores directos e indirectos de estos segmentos, el programa tiene como finalidad acercar temáticas y herramientas que permitan profesionalizar el sector partiendo de la premisa de que los lugares en donde se desarrolla están orientándose a la actividad turística. El objetivo es por un lado, rescatar y sustentar la idiosincrasia de cada comunidad y revalorizar sabores, técnicas y costumbres como eje turístico.

✓ 2009-2010: Iglesia y Jáchal, San Juan

El Programa destinado a capacitar y asesorar a actuales proveedores y trabajadores de la industria

gastronómica, turística y hotelera fue diseñado conjuntamente con nuestro cliente local y contó con el apoyo de la Municipalidad de Iglesia y la Aituric (Asociación Iglesiasiana de Turismo, Industria y Comercio). Contenidos del Programa: Seguridad alimenticia, Comida fría y caliente, Cata de vinos, servicio y atención al cliente, Rescate de raíces culturales, Organización integral de eventos y Repostería.

✓ **2009-2010: Perito Moreno, Santa Cruz**

Se diseñó el programa en esta localidad conjuntamente con nuestro cliente y el Municipio, sobre la base de las necesidades de la comunidad turística. Los contenidos son: Repostería en fiestas, Atención al turista, Nutrición, Gastronomía y Presentación de Platos. Articulamos este programa con el Curso de Oficios local, reforzando los contenidos de la carrera de Gastronomía.

✓ **2010: Puerto San Julián, Santa Cruz**

En esta localidad el programa es acompañado por nuestro cliente local, la Agencia de Desarrollo y el Municipio de Pto. San Julián. En este caso, los talleres son todos teórico prácticos en Gastronomía, Repostería y Nutrición.



Organización de Eventos- San Juan



Gastronomía- San Julián, Santa Cruz



Atención y Servicio al Turista: Perito Moreno, Santa Cruz



Gastronomía: Perito Moreno, Santa Cruz

Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía

Resultados

-Programa de Capacitación y Asesoría In Situ 2009:

Cantidad de horas de asesorías In Situ: **50**

Cantidad de emprendimientos asesorados: **7**

-Taller de Introducción al Trabajo en Gastronomía

Cantidad de horas: 6 horas por comunidad (total **42** horas)

Cantidad de asistentes: más de **500** (a octubre 2010 falta una charla)

-Programa Capacitación a Proveedores Gastronómicos, Turísticos y Hoteleros San Juan y Santa Cruz


Cantidad de horas capacitadas: **46**

Cantidad asistentes: **720**

*Quedan pendientes talleres y charlas a realizarse en 2010

Principio

Apoyo y protección de Derechos Humanos

Acciones	<p>Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas</p> <p style="text-align: center;"><u>Contribución Comunitaria</u></p> <p>Central de Restaurantes Aramark actúa como un agente comunitario más en cada localidad donde tiene operaciones por lo que respeta y acompaña sus costumbres, festejos y representaciones. Acompañamos a las diversas instituciones en sus festividades, articulando nuestros recursos humanos, proveedores, clientes y comunidad.</p> <p>Los Programas Acompañar y Buen Vecino, involucran y generan la participación sinérgica y activa con estos stakeholders.</p> <p>Analizando y reconociendo diferentes tipos de necesidades y/o falencias, se diseñan acciones específicas o programas de intervención.</p>
	<p>Actividades emprendidas en el último año</p> <p><u>-Charlas abiertas a la Comunidad- Gob. Gregores, Santa Cruz 2009-2010</u></p> <p>A partir de la necesidad de crear espacios de encuentro e interacción social, se generó con las mujeres de esta comunidad un vínculo activo de participación en donde se realizan bimestralmente talleres y charlas nutricionales y gastronómicas. De esta manera, se ha formado un grupo de mujeres que continuamente expresan sus dudas y necesidades en donde en algunos casos ha sido el disparador para generar microemprendimientos (caso mermeladas artesanales) Las temáticas han sido: Repostería en Navidad, Alimentación Saludable, Gastronomía, Seguridad Alimenticia, Consultorio Nutricional, pastelería, entre otros.</p>
	 <p>Pastelería</p>



Alimentación Saludable



Gastronomía

-Convenio de colaboración con la Universidad Católica de Cuyo

Firmamos un convenio de colaboración con dicha Universidad a través del cual se consultara a la institución ante ciertas necesidades relacionadas a los ámbitos académico, técnico, social y de recursos humanos. Dicho acuerdo, propone la cooperación entre ambas partes a partir del saber hacer de cada una y las potenciales sinergias a futuro.

-Programa Acompañar

El objetivo de este programa, es estar presente de manera solidaria en aquellas comunidades, instituciones o eventualidades que lo necesiten, conjuntamente con otros socios estratégicos.



Cliente, Comunidad Educativa, Municipio y Central de Restaurantes Aramark en el inicio de clases de escuelas de la puna jujeña.



Caravana Solidaria Bridgestone, cliente que nos invito a participar en la visita a comunidades misioneras y escuelas de frontera



Entrega de residuos electrónicos dos veces por año a ONG 'Va de Vuelta' organización que recicla residuos electrónicos generando trabajo a desempleados

Programa Acompañar

A través del Programa Acompañar nos sumamos junto con nuestro cliente Volkswagen a la **Campaña Solidaria UADE de ayuda para Chile**



Porque con nuestra ayuda, compartiendo valores y uniendo esfuerzos, es posible hacer mucho más.

• Alimentos no perecederos	• Leche en polvo
• Pañales	• Frazadas
• Agua	• Ropa de abrigo

VOLKSWAGEN
ARGENTINA

UADE
UNIVERSIDAD ARGENTINA DE ECONOMÍA

CENTRAL DE RESTAURANTES

ARAMARK

Campaña Solidaria de ayuda a Chile luego del Terremoto

-Programa Buen Vecino

- *Apoyo al Deporte: Competencia de Mountain Bike Dique Cuesta del Viento 2009
- *Uniformes de Gastronomía para estudiantes de la Escuela de Gastronomía de Iglesia, San Juan
- *Colaboración con alimentos saludables a escuela secundaria de Pto. Piray, Misiones
- *Participación en actividades y festejos comunitarios: Día del Trabajador, Día de la Primavera, Día del Estudiante, Día del Niño, Día de los Abuelos, Navidad, Festejos Regionales.



Almuerzos Pto. Piray, Misiones



Día del Niño, Perito Moreno, Santa Cruz



Día de la Madre Perito Moreno, Santa Cruz



Santa Cruz

Seminario sobre Prevención de Adicciones, Gob. Gregores,

-Programa de Alimentación Saludable (PAS):

El programa tiene el objetivo de generar conciencia acerca de la importancia de una alimentación sana, y facilitar las herramientas necesarias para mejorar la calidad de vida. Llevado a cabo por las Licenciadas en Nutrición del Depto. De Manu de Central de Restaurantes Aramark, el programa se lleva a cabo dentro de los comedores (destinado a clientes) y en las comunidades donde se encuentran los comedores (destinado a toda la comunidad).

Consta de dos etapas, una charla educativa sobre los postulados básicos en torno a una vida saludable, evitando malos hábitos y entendiendo sus consecuencias. La charla finaliza con la atención de la Licenciadas en un `consultorio` que es itinerante y a partir del cual se registran datos fundamentales sobre la población: talla, peso, edad y posibilidad de enfermedades o personas en riesgo.

Las poblaciones donde se lleva a cabo el PAS son: adultos, adolescentes y niños, cada cual con un diseño ad hoc del programa.



Pas en Escuela secundaria N° 12 Gob. Gregores, Santa Cruz



Pas en `Secretaria de la Mujer` Perito Moreno, Santa Cruz



Pasito en Escuela Primaria Guiraldes, Tudcum, San Juan



-Kioscos Saludables:

Respondiendo a un cambio de hábitos que se enmarca en los jóvenes como multiplicadores de información y educación; desarrollamos junto a la Escuela N°21 de Gobernador Gregores y Promoción de Salud de esa ciudad la implementación del Kiosco Saludable en el Establecimiento. Este proyecto fue aprobado por el Honorable Concejo de la Municipalidad de Gobernador Gregores y declarado de Interés Provincial por el Poder Legislativo de la Provincia de Santa Cruz y tiene como finalidad concientizar a la población adolescente sobre la relevancia de la alimentación en la salud de la población.



Organización del Kiosco Saludable

Principio		Apoyo y protección de Derechos Humanos
Acciones	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas	
	<p align="center"><u>Programa de Compras Locales y Desarrollo de Proveedores</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Compra de productos locales de acuerdo a la ubicación zonal y área de influencia de cada comedor -Vínculo activo con proveedores de diversos rubros -Análisis y desarrollo de potenciales proveedores 	
	Actividades emprendidas en el último año	
	<p><u>-Compras Locales:</u></p> <p>Acompañamos el crecimiento de la producción local y la generación de empleo en nuestras áreas de influencia. Realizamos relevamientos constantes de este tipo de productores que pueden ser potenciales proveedores de productos y servicios para planificar la compra de los mismos una vez identificados sus alcances. Los rubros más comunes de compras y servicios locales son: almacén, frutas y verduras, panificados, librería, indumentaria, granja, transporte, consultoría, lavandería, entre otros. Además de las compras habituales, se contemplan y registran potenciales compras o compras específicas para merchandising, eventos entre otros.</p>	



Mermeladas Valle de Tudcum, Tudcum, San Juan



Bolsa artesanal para obsequio empresarial, Imprenta Vega, Jachal, San Juan

-Desarrollo de Proveedores Locales:

Central de Restaurantes Aramark pone a disposición de quienes lo necesiten; el asesoramiento de sus profesionales en Seguridad Alimenticia, Gastronomía y Nutrición. La finalidad de este programa es que los proveedores alcancen estándares de calidad, registro de sus productos y un servicio y atención al cliente óptimo de manera tal que puedan insertarse como proveedores de la compañía. Esta primera etapa de venta de productos a Central de Restaurantes Aramark, les otorga a los proveedores experiencia para luego insertar sus productos en otros mercados.

Algunos casos exitosos en 2009:

*Asesoramos en temas bromatológicos y sus correspondientes requisitos legales al comedor 'El Molino Iglesiasiano' en Las Flores, departamento de Iglesia.

* En el departamento de Jáchal, trabajamos con la Cooperativa Pampa del Chañar en la asesoría de sus productos y dulces artesanales. Hemos logrado obtener los registros de RNPA y RNE para los productos y el establecimiento de la Cooperativa. Gracias a un trabajo de meses en el cual nuestro responsable en Seguridad Alimenticia las asesoró y las acompañó en el proceso de registro, han podido obtener las certificaciones que les permiten ampliar los canales de comercialización. Los productos registrados incluyen las masitas jachalleras, tabletas de anís con merengue, tabletas de anís con dulce de leche y tortitas raspadas.

***Productos Valle de Tudcum**

El desarrollo de este emprendimiento surge a partir de un trabajo conjunto de nuestra compañía y nuestro

cliente Barrick, con el objetivo de incorporar un nuevo proveedor local. Mediante la puesta en marcha de una planta de elaboración y procesamiento de verduras acompañamos a este proveedor en la gestión operativa y de diseño de sus procesos para poder incorporar sus productos entre nuestro circuito de compras locales.

La capacitación, el seguimiento bromatológico, las nociones de logística y la información sobre seguridad alimenticia, además del uso correcto de maquinarias, formaron parte del programa ad hoc a fin de ser partícipes de todos los procesos de aprendizaje necesarios para ser un proveedor local que pueda abrirse a otros mercados. Actualmente le compramos a Valle de Tudcum cebollas, papas, zanahorias y zapallos anco para nuestro comedor de Veladero en San Juan.



Comedor El Molino Iglesiasiano, Las Flores, San Juan



Planta de verduras procesadas, Valle de Tudcum, San Juan



Miel La Morenita, Gob. Gregores, Santa Cruz

Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía

Resultados	<u>2009-2010 en San Juan y Santa Cruz:</u> Compras locales: incorporación de nuevos productos elaborados: helados, mermeladas, verduras frescas y procesadas y miel. Desarrollo de proveedores: 10 Establecimientos asesorados: 12
-------------------	---

Principio		Protección del Medio Ambiente
Acciones	Una descripción breve de nuestros Procesos o Sistemas	
	<u>Programa de Protección del medio Ambiente y acciones para cumplir este objetivo</u> -Filosofía de respeto por el medio ambiente. -Desarrollo sustentable en todos los niveles de la compañía -Campaña de Seguridad y Prevención de Accidentes	
	Actividades emprendidas en el último año	
	<u>-Residuos Electrónicos:</u> Central de Restaurantes Aramark es una de las compañías que ha designado a la ONG 'Va de Vuelta', como institución destinataria de los monitores, CPU y demás productos electrónicos que ya no se utilizan en la compañía. Esta ONG se encarga de capacitar en reparación de PC a través de convenios con diferentes Instituciones y Universidades a personas que se encuentran desempleadas. Estas personas se encargan de analizar estos residuos con el fin de poder reutilizarlos o reparar los potenciales repuestos. De esta manera, quienes participan de este programa, tienen la posibilidad de ser partícipes de fuente digna de trabajo y de ampliar sus posibilidades de inserción al ser capacitados.	
	<u>-Empresa 100% Libre de Humo</u> 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.	
Acciones	<u>-Educación Ambiental</u> Auspiciado por Minera Triton Argentina se llevó a cabo, en la Escuela Nro. 18 de la localidad de Gob. Gregores, un curso para docentes de todos los niveles sobre Educación Ambiental en la Escuela, basado en la información sobre el uso racional del agua, suelo, residuos, salud, etc. Auspiciamos este evento el cual forma parte de un programa de concientización medioambiental implementado en la localidad santacruceña al cual adherimos conjuntamente con el cliente y entidades gubernamentales.	
	Medición de resultados y valor agregado a nuestra compañía	

Resultados	<p><u>-Residuos Electrónicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos entregados: CPU, Impresoras, Monitores, UPS • Total de productos donados: 71 <p><u>-Programa de Seguridad y Prevención de Accidentes:</u> Los datos medidos estarán en 2011</p>
-------------------	---