

FAMILIAZUCCARDI
ARGENTINA

| B O D E G A |
FAMILIAZUCCARDI
| ARGENTINA |

Culto por el vino

Mendoza, 17 de Octubre de 2015

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 avances sobre los Diez Principios del Pacto Mundial de Naciones Unidas



Bodega Familia Zuccardi es una empresa que está comprometida con el desarrollo sostenible de cada uno de sus grupos de interés. Cada uno de los valores y políticas de trabajo de la empresa están orientados al desarrollo sostenible, a la mejora continua y satisfacción del cliente.

Como todos los años, la empresa se compromete nuevamente al desarrollo de cada uno de los Diez Principios, durante el 2015 se han emprendido nuevas y mejorado distintas acciones que nos llevan al manejo sustentable de los recursos.

PRINCIPIO UNO: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los Derechos Humanos reconocidos a nivel internacional.

La empresa se compromete a luchar por la satisfacción del cliente interno y externo. Estableciendo políticas y programas que llevan al desarrollo de este principio.

Cuidado de la salud:

Salud Ocupacional: Durante el año 2015 se reforzaron las capacitaciones en salud ocupacional reforzando en temáticas como ergonomía de movimientos, carga manual de peso, autocuidado y prevención de enfermedades crónicas, cuidados alimentarios, inmovilización en primeros auxilios, entre otras.

Actividades de capacitación: En Bodega Familia Zuccardi consideramos que los procesos de formación son la base del desarrollo, en este sentido la organización implementa, a través de diferentes entidades, capacitaciones desarrolladas en función de las necesidades de cada categoría de público.

A los públicos destinatarios de estas actividades las categorizamos en:

- **GRUPO DE TRABAJADORES DE LA BODEGA.**

- **Programa de Desarrollo Integral de Encargados y Capataces:** Durante el año 2015 se dio inicio a este programa enfocado al desarrollo de habilidades en gestión de personas, gestión de procesos productivos, legislación laboral, control de gestión y costos. Este programa fue pensado para mejorar las posibilidades de desarrollo adaptado a las necesidades de los participantes y de la compañía, generando una interrelación entre el personal de distintas áreas.
- **PREVENCIÓN EN SALUD:** Capacitación de los empleados en un ciclo de charlas y capacitaciones sobre los cuidados de salud. Con el equipo de salud laboral e higiene y seguridad se realizaron capacitaciones del cuidado de higiene bucal en conjunto con OSEP bajo el programa OSEP cuida tu sonrisa. Sumado a ello se realizó el ciclo de capacitaciones, de control de hábitos no saludables, para no caer en los excesos que afectan nuestras vidas.
- **CURSOS DE INFORMÁTICA BÁSICA:** se realizó la primera y segunda edición del curso de informática para obreros en Santa Rosa, Valle de Uco y Beltran.
- **Actividades de capacitación:** En el año 2014 se trabajó en el desarrollo de habilidades enfocadas en el auto liderazgo y trabajo en equipo para la parte operativa y se decidió seguir con el desarrollo de un plan de carrera destinados a mandos medios y jefes para seguir mejorando posibilidades de desarrollo adaptado a sus necesidades y las de la compañía. De esta manera, se realizaron capacitaciones en auto liderazgo, reuniones eficaces, trabajo en equipo, costo y presupuesto, taller de ventas, desarrollo de productos, planificación estratégica, uso efectivo del tiempo, higiene y seguridad, normas ISO, TPM, sustentabilidad, comercio justo, además de capacitaciones técnicas específicas para los diferentes sectores de la empresa.

Se capacitó al personal con un total de 1812 horas distribuidas de la siguiente manera: Gestión de Recursos Humanos 529 horas, Administración de Negocios 578 horas Gestión Productiva 207 horas, Seguridad e higiene 140 horas, idiomas 249 horas, sistema de calidad y sustentabilidad 110 horas

Se ha trabajado para reforzar el proceso de inducción de personal. Durante este año se han duplicado las capacitaciones dictando más de 40 cursos de inducción de 8:00hs cada uno con el objetivo de integrar a los nuevos empleados a la organización brindándoles información general, amplia y suficiente sobre los elementos fundamentales de la cultura organizacional y su rol dentro de la empresa. De esta forma los nuevos integrantes logran fortalecer el sentido de pertenencia y sienten una mayor seguridad para desarrollar su trabajo de forma autónoma.

Entrevistas: Desde el departamento de recursos humanos se realizan visitas semanales a todas las fincas para conocer la situación actual de todos los empleados y poder tomar acciones de acuerdo a las necesidades que surjan. Se logró entrevistar al 50% de los empleados y se ha trabajado sobre los reclamos que se han presentado a través de acciones concretas como el acondicionamiento del comedor de personal, cambios de categorías, acondicionamiento de las casas de las fincas, entre otros.

- **GRUPO SOCIAL EXTERNO A LA BODEGA (Familias de trabajadores, miembros de la comunidad, sociedad en general)**
 - **CLASES DE PASTERIA:** Como años anteriores se continuaron con las clases de pastelería para las mamás, la empresa contribuyó con la compra de la materia prima para que se elaboren las tartas, alfajores, cupcakes, galletas y bizcochuelos para el festejo del día del niño. Se preparó un chocolate con masas dulces y animación para el festejo del día del niño

Actividades Educativas. Derecho a la Educación.

- **AULA SATÉLITE DEL CEBAJ 3-495:** Bodega Familia Zuccardi, continúa con un aula (Centro de Educación Básica de Jóvenes y Adultos) en la finca de Santa Rosa, en la cual brinda la posibilidad que los jóvenes y adultos completen sus estudios primarios, este año egresaron 3 alumnos los cuales están cursando en la actualidad en el CENS. También el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural.
- Clases en el CENS
 - Escuela técnico Agraria N° 4-255
 - Biblioteca
 - Clases de música para niños y adolescentes

Incentivo a la economía social.

Taller de Costura: Se presentó un proyecto para equipar un taller con máquinas industriales y dar una salida laboral a mujeres sin trabajo que viven en la finca. El proyecto realizado entre la Fundación Familia Zuccardi y el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación promueve y acompaña el proceso de inclusión social con un enfoque que ubica en el centro de la escena a las personas, la familia, el trabajo y la organización territorial. Este emprendimiento busca afianzar en las comunidades no solo el sentido de pertenencia, sino que también brinda una salida laboral con un fuerte impacto económico en el grupo familiar al que cada una pertenece.

Así mismo, por incentivo de Fundación Familia Zuccardi, se están realizando capacitaciones a un grupo de mujeres que no han tenido conocimientos sobre actividades de costura. Los temas que se han involucrado son: 1. Cálculo de medidas y costo 2. Manejo de máquina bordadora 3. Manejo de máquinas industriales 4. Corte y confección. Total se completarán unas 32 horas

Taller de reciclado: Mediante el taller se realizó el reciclado de materiales (plástico, papel, cartón) mediante el cual las mujeres de la zona asisten y realizan diferentes objetos, adornos y han creado un mini emprendimiento.

Obras: Se han iniciado las obras del 2° Centro Cultural en la finca Maipú. Esto dará respuesta a muchas de las demandas y necesidades de actividades culturales, recreativas, deportivas, sociales y educativas de la zona. Se pretende que en este centro funcione la escuela de adultos, una guardería, un gimnasio y también

que la gente de la zona tenga un espacio físico donde realizar un evento, una charla, traer una obra de teatro o cualquier actividad social que se quiera desarrollar.

Recreación: En el área recreativa y como medio para mejorar el contacto social de los trabajadores rurales y sus familias, se realizaron encuentros para el día del amigo, día del niño, día de la madre y día de la familia, donde se efectuaron sorteos y entretenimientos.

PRINCIPIO DOS: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a los Derechos Humanos.

Bodega Familia Zuccardi cumple con las exigencias establecidas en la Ley de Contrato de Trabajo N°20744. Con respecto a la relación con terceros el cumplimiento diario de la Misión, marcan el camino a seguir.

PRINCIPIO TRES: La empresa deben apoyar la libertad de asociación y sindicatos y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

La organización se rige por el Convenio Colectivo de Trabajo avalado por su Sindicato. Los trabajadores tienen plena libertad de afiliación al mismo, tanto los pertenecientes a la Finca Santa Rosa, Finca Maipú y Bodega, teniendo la posibilidad de elegir a sus propios representantes, ser reconocidos por los Ejecutivos y dándoles participación en caso de que se manifiesten.

PRINCIPIO CUATRO: Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso u obligatorio.

En ningún momento y bajo ninguna circunstancia, la organización ha pagado salarios por debajo del mínimo de la categoría. Para poder seguir cumpliendo se ha realizado revisiones de cada una de las Declaraciones Juradas Mensuales de AFIP del año 2014/2015.

PRINCIPIO CINCO: Las empresas deben apoyar la abolición del trabajo infantil.

Es política de Bodega Familia Zuccardi seleccionar a las personas más aptas, desde lo humano, técnico, etc., para ocupar los puestos dentro de su estructura; actualmente la organización no cuenta con menores dentro de su nómina de personal.

Posibilitando este objetivo, ha sido importante el plan de actividades desarrolladas en el Centro Cultural, 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, hockey, proyección de películas, actividades musicales, etc. También funciona allí un aula de un CEBJA (Centro Educativo Básico de Jóvenes y Adultos) se dictan clases de apoyo para los hijos de los empleados, educación física, informática, canto y guitarra.

Durante el 2015 se han iniciado los trámites para el programa “Buena Cosecha” (guardería y centro de apoyo educativo) para los niños de la finca de Fray Luis Beltrán, Maipú. El proyecto presentado al Ministerio de

Gobierno, Justicia y Derechos Humanos de la Provincia de Mendoza, se sumó a la propuesta que se enmarca en la política de prevención y erradicación del trabajo infantil, a través del proyecto “Buena Cosecha sin trabajo infantil”. El mismo ha sido aprobado, y comenzará a funcionar durante el 2016

También se continúa con la concientización y promoción permanente para que los trabajadores de la Bodega envíen a sus hijos a las escuelas y realicen actividades recreativas y didácticas el resto del tiempo, apartándolos de la posibilidad de trabajar.

Así mismo se sigue trabajando en el proyecto de inclusión social para jóvenes que por falta de proyectos de vida adquirieron adicciones graves Familia Zuccardi y Cooperativa trabajamos en un proyecto.

Como todos los años a principio del 2015 se realizó la Colonia de Verano en forma gratuita en colaboración con el Municipio y Cooperativa Eléctrica para que todos los niños de la zona Rural de Santa Rosa, realicen actividades deportivas y recreativas en campamentos con chicos de otros clubes, fomentando actividades de integración y diversidad. Estas actividades se realizaron utilizando las instalaciones e infraestructura de la Bodega. Al final de la temporada se realizó un cierre de campamento al aire libre, donde los niños pueden interactuar con otros niños y obtener vivencias que ayudan al perfeccionamiento integral de los miembros de la comunidad, en un clima de alegría y espíritu de cooperación.

Por primera vez se realizó una **Escuela de Verano en finca Maipú**, con una concurrencia de 25 chicos en su mayoría hijos de empleados que viven en la finca. La actividad fue posible gracias a que la empresa puso en condiciones la pileta y un espacio físico para actividades y el Municipio de Maipú puso docentes a cargo

Polideportivo: Dentro de la Zona el Mercado en Santa Rosa, junto con la Cooperativa Eléctrica, se emprenden acciones destinadas a mejorar la integración e inclusión social de los jóvenes que viven en las zonas alejadas de los centros urbanos, aumentar el sentimiento de pertenencia de la mayor parte de la población que ha abandonado la zona rural por falta de infraestructura que acompañe al crecimiento económico.

Se continúa con las prácticas de deportes, escuela de fútbol, actividades sociales y recreativas para la familia.

PRINCIPIO SEIS: Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.

La organización cumple con los requerimientos sobre el trabajo de Mujeres, dándole los periodos y tiempos de descanso correspondientes a la hora de lactancia, licencia por maternidad y alumbramiento.

Como años anteriores, se sigue desarrollando el programa de pasantías, dándoles la oportunidad a jóvenes extranjeros que quieran trabajar en algún área de la organización una pasantía rentada, con el objetivo de que adquieran experiencia, habilidades nuevas y desarrollo del talento, sin tomar como impedimento el manejo del idioma.

En el ámbito local, se trabaja en forma conjunta con las Universidades de la Provincia de Mendoza y Escuelas bajo la modalidad de prácticas profesionales, con el objetivo de contribuir a la formación profesional y personal de los jóvenes, generando un ambiente que les permita desarrollar, aprender o potenciar habilidades y competencias que son necesarias para insertarse al mercado laboral actual.

Las políticas de la empresa sobre los días de estudio para las personas que están realizando las prácticas, les otorga flexibilidad y no interrumpe la obligación de cursado o de otro tipo para con la institución educativa.

PRINCIPIO SIETE: Las empresas deben apoyar un enfoque preventivo frente a los retos medio ambientales.

La política ambiental que define Bodega Familia Zuccardi busca asegurar la prevención, conservación, recuperación y mejoramiento continuo de la calidad de los recursos ambientales; promover el mejoramiento de la calidad de vida del personal de la empresa; promover el uso racional y sustentable de los recursos naturales; prevenir los desvíos que pudieran ocurrir de las actividades propias de bodega, posibilitando así la sustentabilidad ecológica, económica y social, promoviendo cambios en los valores y conductas que su personal mediante educación ambiental y cumplimiento de los requisitos legales aplicables a la organización. El fuerte compromiso de la dirección se sintetiza en la Misión y Visión sustentable que hoy tiene la empresa, compromiso que hoy es sostenido por un equipo interdisciplinario formado por representantes de todos los departamentos y gerencias que trabajan en conjunto en acciones de mejora continua para toda la empresa

Defensa pasiva de heladas: Previamente a las heladas, se realizan diferentes acciones para atenuar los efectos de las mismas. Mantener el suelo sin malezas y regado, permite que el suelo pueda 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 es otra de las medidas que además de reducir los efectos de la helada, permiten que la “defensa activa” sea de menor envergadura y que el consumo de energía sea menor.

Defensa activa de heladas muy desarrollada y eficiente: Se continúa trabajando con un sistema compuesto por numerosos termómetros ubicados en puntos estratégicos que permiten medir la temperatura y compararlas con las temperaturas mínimas de tolerancia del cultivo que dependen del momento de desarrollo cultivo. Contando además con la ayuda de pronósticos acertados que nos permiten estar preparados con anticipación. Finalmente, cuando la temperatura llega al umbral de daño, utilizamos calefactores de diseño propio de alta eficiencia logrando la optimización de las acciones activas. En Finca Beltrán, se sigue con el recambio del tipo de calefactor en 6,2 has, según el plan de reconversión planteado. Dicha renovación consiste en reemplazar los viejos calefactores a base de fuel oil, por el nuevo diseño que funcionan con carbón de coque, más eficiente y menos contaminante.

Manejo de Residuos de Pesticidas: Existen controles estrictos para la aplicación que se realizan a los viñedos propios y de terceros que entregarán uva a la Bodega. Así mismo también se lleva a cabo de manera rutinaria, análisis de pesticidas a las uvas y vinos obtenidos con ellas, evaluando el comportamiento y dinámica de degradación de los principios químicos utilizados, asegurándonos que no existan fraudes o contaminaciones externas.

Producción de compost: Elaboramos nuestro propio abono a partir de la materia orgánica que producimos devolviendo al suelo gran parte de lo que extrajimos en la producción. Usamos principalmente orujo y escobajo de uva y orujo de aceituna.

El compost se produce con un método aerobio (pilas estáticas con ventilación natural) que tiene la propiedad de no producir metano. De lo contrario, cuando la materia orgánica se entierra sin ningún tratamiento, se produce metano que genera una contaminación 21 veces mayor a la originada por el dióxido de carbono.

Producción de Humus de Lombriz: desde 2012 se comenzó a criar Lombrices en Finca Beltrán, Vista Flores y Altamira. De esta manera se utilizan las materias orgánicas de la zona, para realizar aportes de microorganismos, nutrientes y hormonas en los sistemas con riego por goteo, mediante la técnica del Te de compost o Humus de lombriz. Durante la temporada 2014-2015 se produjeron 40 Toneladas de Humus de

Lombriz, utilizando en nuevas plantaciones y sectores de suelos débiles, además de su uso como Te de Compost en riego por goteo.

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.

Uso de la totalidad de las aguas de turno: Recibimos agua para riego proveniente del río y desagües. Estas aguas se aprovechan íntegramente. En el 2011 comenzamos a llenar una nueva represa que puede almacenar 80.000.000 de litros de agua y que nos permite utilizarla en los momentos de mayor necesidad con menor gasto energético comparado con el uso de fuentes subterráneas.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (6.000 Ton de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda.

Manejo de coberturas verdes: 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 que tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire que finalmente es incorporado al suelo.

Bosques forestales y parques: Se cuenta con más de 70 hectáreas de bosques aportando una gran cantidad de oxígeno a nuestro medio ambiente. A principios del año 2013 se amplió la zona parquizada del sector del nuevo restaurant Pan y Oliva. En el año 2015 se suma una Huerta Orgánica que provee al restaurante y a un corral de ovejas y animales de granja, los que contribuyen a la erradicación de las malezas.

Monte virgen: Se conservan 1100 hectáreas con flora y fauna autóctona Se está creando un hábitat de valor agroecológico para microorganismos, mesorganismos y macro organismos, vegetales y animales, que favorecen al agro ecosistema en el reciclado de nutrientes a través de los des-componedores y detritívoros, estructurando suelos, dando refugio para insectos, incluidos parasitoides controladores de plagas, junto a la multiplicidad de servicios ecosistémicos que dan los organismos que viven en el suelo. Se está repoblando las zonas semi nativas con especies autóctonas de la familia de las leguminosas. Para tal efecto se realizaron surcos de riego siguiendo curvas de nivel, por donde circula agua proveniente del riego de los cultivos. La finalidad de este trabajo es reingresar especies que, por desmontes o erosión por movimiento de vehículos, habían disminuido notablemente sus poblaciones, modificándose las condiciones ecológicas, desertificándose y o salinizándose los suelos. Mediante el riego durante el periodo de implantación, se asegura su pronto establecimiento, abandonando esta práctica una vez implantadas las especies, para no alterar las condiciones hídricas naturales de la zona nativa.

Manejo de Agroquímicos: Todos los viñedos se controlan fitosanitariamente 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.

Manejo integrado de plagas en Durazneros: Para disminuir 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, advertido con carteles visibles al transeúnte que indican sobre esta prohibición.

Control de mosca: En el área de compost y del restaurante, se realizan acciones de control a través del uso de trampas con cebos atrayentes.

Manejo integrado de plagas en Viñedos: Anualmente se capacita a los Productores de Uva en la utilización correcta y eficiente de los Agroquímicos. Se realiza el control de Polilla de Vid (*Lobesia Botrana*) en Finca Maipú con la Técnica de Confusión sexual, utilizando difusores de feromonas específicas.

Mantenimiento autónomo: Implementación de un programa integral de lubricación por parte del operario en toda la planta de fraccionamiento siguiendo los estándares del TPM dentro de las herramientas de mejora continua. Este trabajo minimiza el recambio de repuestos y accesorios metálicos de cada máquina que en caso de finalizar su vida útil serían descartados sin posibilidad de recuperarlos.

PRINCIPIO OCHO: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan a una mayor responsabilidad ambiental.

La sustentabilidad es la esencia de nuestra Misión y Visión corporativa. Nuestra tradición con la calidad de nuestros productos, la innovación, el cuidado del entorno en el cual está inmersa y del ambiente son los 4 principios fundamentales que constantemente fomentamos para ser una empresa líder tanto a nivel nacional como internacional.

Desde el equipo de sustentabilidad se ha iniciado una campaña grafica para generar un compromiso con el medio ambiente. Semanalmente se envían mail masivos para fomentar e incorporar actividades de: reciclar, reutilizar, cuidar el consumo energético, el agua etc. También a los mail se suman afiches y stikers colocados en lugares estratégicos.

Bicicleta: Se han comprado 3 bicicletas para que los empleados que necesitan movilizarse por la empresa y las fincas lo hagan sin tener que utilizar el vehículo. De esta forma buscamos conservar el medio ambiente, desplazarse por un medio más sustentable y fomentar la actividad física

Certificación de orgánicos: Se ha mantenido para la última Cosecha 2014/5, una superficie de 234,13 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 92 Has certificadas “en transición” hacia orgánicos de Vid y Olivos.

Participación en el programa Agro limpio: Los envases vacíos de agroquímicos son adecuadamente lavados y entregados a un organismo que los trata y recicla en el marco del “Programa Agro limpio”. El resto de recipientes plásticos son canjeados por pallets y otros se venden a empresas que lo reciclan

Actualización de Auto elevadores: Se han renovado 7 Auto elevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental y mejora de rendimientos por ser máquinas más eficientes. El GLP produce una combustión completa, disminuyendo los gases de combustión como el azufre. Mejora la performance de los motores, prolonga la vida útil de los lubricantes y filtros disminuyendo la contaminación al aumentar la vida útil de los repuestos

Construcción de mini planta de GLP: Se instaló una mini planta de GLP con capacidad de 7M3. De esta manera se eliminó el aprovisionamiento de garrafas de 45KG, por consiguiente el transporte semanal de estos envases al sitio. Además se evita riesgos de accidentes asociados a la conexión y desconexión de garrafas ya que el tanque es fijo al auto elevador.

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). A principios del año 2010 se instaló el segundo equipo de precalentamiento solar de agua en los sanitarios de bodega que son utilizados por aproximadamente 40 personas fuera de temporada y 80 operarios en época de vendimia.

Acuerdo cambio de pallets descartables por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN (venta y reparación de pallets), la recepción de pallets ARLOG usados, a cambio de pallets descartables de madera provenientes del packaging de insumos varios recibidos en Planta. La proporción es: 5 pallets descartables a cambio de 1 pallet ARLOG usado.

Acuerdo cambio de bidones plásticos en desuso por pallets Arlog usados: Se acordó con la empresa MEN, la recepción en Planta de pallets ARLOG usados, a cambio de bidones en desuso provenientes de productos consumidos en la línea de producción y bodega, con la siguiente proporción: 40 kg de bidones plásticos a cambio de 1 pallet ARLOG usado.

Reutilización de cajas de cartón: Se firma un acuerdo con un Proveedor que retira semanalmente cajas enteras que anteriormente contenían tapas y tapones con el fin de reutilizar las mismas. Hasta el momento esas cajas iban a parar al contenedor de scrap de cartón y el proveedor que se las llevaba las retiraba para reciclarlas. La cantidad de cajas que retira son función de la producción y oscilan entre 200 y 400 cajas por semana. Además, el proveedor entrega a cambio siempre que tenga disponibilidad, pallets de madera que son luego utilizados durante la producción.

Rollos de film stretch: Se comenzó a entregar el rollo de cartón que sostiene el film stretch al proveedor que nos ofrece este insumo para reutilización del mismo. Esto implica una disminución en la cantidad de scrap de cartón de planta y además un aprovechamiento de material para el proveedor.

Envolvedora de film: Se comenzó a comprar desde el mes de Septiembre de 2015 un rollo de film que permite disminuir la cantidad de material que se utiliza por pallet dadas las condiciones de pre-estirado que soporta. Se reduce aproximadamente en 140 gr menos por pallet. Esto se traduciría en aproximadamente 5.000 kg de ahorro de film por año en condiciones óptimas.

Gestión sobre los RSU: Los Residuos Sólidos Urbanos principalmente de los dos restaurante que hoy tiene la empresa se clasifican en a) Inorgánicos que actualmente los retira el municipio de Maipú y b.) Los orgánicos que son muy propicios para el compostado y que sirven de alimento a la lombriz roja

californiana y para el pre-compostaje. Para esto se compró una compostera y se está capacitando al personal del sector para hacer una correcta separación de estos residuos

Playa de descarga de combustible: Se construyó una pileta de contención impermeable en la zona de descarga de Fueloil con el objetivo de retener un eventual derrame de combustible. Además se prolongó la cañería desde la boca del reservorio hasta el punto de conexión del camión cisterna

CERTIFICACIÓN ISO 14001: del 5 al 8 de Agosto de 2015, recibimos la visita de los auditores de Det Norske Veritas (DNV) para efectuar la segunda auditoría de mantenimiento de nuestro Sistema de Gestión Ambiental de la Norma de Calidad ISO 14001 .

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: Cumpliendo con la política de no fumar, en Bodega Familia Zuccardi, existe la política de no fumar, por lo tanto está prohibido fumar en los lugares de trabajo y espacios cerrados. En 2015 revalidamos el compromiso saludable asumido ante el Ministerio de Salud de la Nación, de la decisión de mejorar la calidad de vida de sus empleados, clientes y proveedores mediante el NO FUMAR. Existen zonas especialmente designadas como zonas de fumadores para evitar contacto y contaminación entre fumadores y no fumadores.

PRINCIPIO NUEVE: Las empresas deben alentar el desarrollo y difusión de tecnologías respetuosas con el medio ambiente

Este año la parte olivícola tuvo un crecimiento tanto en lo comercial como ambiental y se incorporó a la certificación de ISO 14001 y con acciones sustentable.

Alimentación de la caldera de la fábrica de aceite de oliva: La caldera que calienta el agua utilizada en la fábrica de aceites de oliva, funciona totalmente a base del subproducto seco del proceso de elaboración (como ser el caroso de la aceituna, de alto poder calórico), aprovechándose el uso de este recurso renovable y evitándose el uso de otros combustibles.

Cambio de método de separación de aceites a dos fases: A partir del 2013 se modificó el método de extracción de aceite, para funcionar en dos fases, evitando el agregado de 20% de agua respecto del total de aceitunas procesadas, necesario para poder llevar a cabo este proceso con separación en tres fases. Esto, en valores de la temporada 2014-2015 hubiese significado un consumo de 600.000 litros de agua.

Utilización de subproductos del proceso de elaboración de aceite de oliva para elaboración de compost: Se destinan a este fin entre 800 y 1000 Ton de residuos o subproductos del proceso de elaboración de aceite por temporada, que se utilizarán como fertilizante orgánico y mejorador de condiciones físicas y biológicas del suelo.

Implantación y Evaluación de cubiertas vegetales permanentes en el sector de olivos de la Finca Beltrán: Se continúa con la selección de especies vegetales que mejor se adapten a la consociación con el cultivo de olivos, pudiendo desarrollarse bajo las mismas condiciones de

riego y fertilización, con la menor competencia posible con el cultivo principal. Se seleccionó una mezcla de 3 especies, a partir de los ensayos realizados en los años anteriores, y se han implantado con esta mezcla 15 ha de coberturas verdes permanentes, buscando mejorar las condiciones de los suelos, el contenido de materia orgánica, incrementar la biodiversidad, posibilitar el control biológico de plagas, y disminuir los impactos ecológicos que implica la conversión del ecosistema en un monocultivo.

Manejo del agua de riego del sector de olivos de la Finca Beltrán: Los riegos se programan en base a monitoreo, por medio de toma de muestras y observación en calicatas, del contenido de humedad de cada cuartel y subsector en particular, evitando agregar volúmenes excesivos de agua, aprovechando las condiciones naturales de retención de agua de los suelos y aporte subterráneo de agua.

Manejo Fitosanitario en Olivos: Al incorporarse a partir del 2015, 50 ha de olivos a manejo orgánico, como cultivo en transición, se ha eliminado el uso de agroquímicos de síntesis química, reemplazándose por productos habilitados para producción orgánica. A su vez, las aplicaciones de estos productos se realizan en base a un monitoreo previos, evaluando la presión de plagas, presencia de enemigos naturales y el estado del ciclo de desarrollo en el cual se encuentran, para lograr tratamientos más eficientes, evitando afectar a los enemigos naturales, responsables de alcanzar un equilibrio en el control de plagas. Para esto se continua con la capacitación a los encargados y trabajadores de la finca y se adquirió una lupa electrónica de gran aumento, para facilitar la observación, monitoreo, y detección de focos de ataque de plagas, pudiendo actuar sobre estos sin hacer aplicaciones generalizadas, por más de que se trate de productos orgánicos.

Mantenimiento Preventivo: Se ha implementado el mantenimiento preventivo semanal, semestral y anual en los equipos de la empresa. De esta manera se evita fallas que pueden provocar derrames y contaminación; como también preservar la maquinaria disminuyendo el consumo de repuestos desmedidos.

Optimización de Sistemas CIP (Clean in place): Se mantienen protocolos de CIP optimizados a nivel duración, temperatura y concentraciones definidas específicamente. En consecuencia la cantidad de agua, energía y producto químico que traen aparejados se mantienen dentro de los límites.

Sistemas de riego de alta eficiencia: Se han incorporado sensores de humedad del suelo en las Fincas de Fray Luis Beltrán y Valle de Uco, para que el riego funcione según la necesidad, en vez de por turnos automáticos.

Riego por goteo: Hasta el año 2013, llevamos instaladas en la Finca Santa Rosa 168 Has y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo. El mismo se anexa al sistema original de riego que tenían esas parcelas (riego tipo Zuccardi o Cimalco) haciendo más eficiente el uso del agua. Durante 2014 en Finca Maipú continuamos con la extensión del sistema de goteo incluyendo 3,13 has mas bajo el sistema mixto de riego. En la misma línea se viene trabajando en las Fincas del Valle de Uco donde contamos con 252,3 has cultivas con riego por goteo, sumamos a dicha superficie la segunda etapa de la Finca San Pablo con 20 has nuevas de riego goteo.

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los recursos más limitantes de la producción vitivinícola de nuestra zona, Bodega Familia Zuccardi, desarrolló una planta de tratamiento de efluentes industriales (aguas de lavados y limpieza) para lograr que estos alcancen valores analíticos aptos

para su uso en riego agrícola, dentro de nuestras propias fincas. El 100% del agua utilizada en procesos de Bodega es reutilizada para este fin. En el año 2013, las piletas donde se recibe el agua de efluentes, se impermeabilizaron para evitar la contaminación de napas freáticas superficiales y permitiendo una mejor limpieza. En el 2014 se sumó una nueva pileta impermeabilizada que funciona como pulmón de emergencias, para contener efluentes en caso de excesos de volúmenes. En el año 2015 se incorporaron aireadores a las piletas de tratamiento, mejorándose el sistema por estabilización de los compuestos de los efluentes y eliminación de anaeriosis y consiguiente eliminación de olores desagradables. También se ha incorporado una encaladora para posibilitar correcciones de ph, asegurando alcanzar valores analíticos que no afecten a los cultivos. Los lodos que se extraen de estas piletas de tratamiento se usan en la producción de compost.

PRINCIPIO DIEZ: 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