

REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

2016

GRUPO
Motta[®]

Somos una empresa familiar argentina que desde 1958 agrega valor a la Avicultura Argentina. Nuestro Grupo está integrado por personas comprometidas que trabajan para garantizar alimentos de alta calidad bajo estrictos procesos de bioseguridad y seguridad alimentaria.

Orientamos nuestra empresa a mantener alta tecnología e innovación, considerando el aspecto económico, social y ambiental en nuestros proyectos, como base fundamental para un desarrollo sostenible.

**RSE : “La convicción de siempre,
para el esfuerzo constante.”**

ÍNDICE

Mensaje del Presidente	4
Destacados 2016	5
Nuestros valores	6
La estrategia de sustentabilidad	11
Desempeño económico	14
Responsabilidad sobre productos	16
Nuestra gente	26
Higiene y seguridad en el trabajo	31
Ambiente	35
Comunidad	40

CARTA DEL PRESIDENTE

G4-1



En **Grupo Motta** entendemos la sustentabilidad como un eje transversal de nuestra estrategia y gestión del negocio.

Es por esto que diariamente en cada área de nuestras empresas contamos con equipos comprometidos y capacitados conscientes que en el desarrollo de nuestra cadena de valor, cada eslabón es fundamental para alcanzar los objetivos.

Tenemos el orgullo de estar transitando nuestros **60 años** y aquellas afanosas ideas iniciales de forjar emprendimientos, impulsar pueblos olvidados y generar trabajo, hoy orgullosamente podemos decir que es una realidad que nos convoca. Es este camino recorrido lo que nos permite ratificar nuestro férreo compromiso, con el desarrollo y crecimiento de la comunidad.

Otros ejes motores de desarrollo son el aprendizaje y la capacitación permanente que desde Grupo Motta sostenemos con planes anuales hacia nuestra gente y trabajando con diversas instituciones educativas del medio; por lo cual nuestro adeudo con el futuro se arraiga en la formación y adquisición de las herramientas indispensables para lograrlo.

Desde 2005 somos firmantes del *Pacto Mundial de las Naciones Unidas*, con lo que nos comprometemos a cumplir y promover sus 10 principios, relacionados con los derechos humanos, prácticas laborales, medio ambiente y anti corrupción, en todas nuestras unidades productivas.

Cada año sabemos que alcanzar una nueva meta, profundamente construida y anhelada, es nuestra forma más sencilla y transparente para confirmar el rumbo que nos hemos trazado, con objetivos claros, esfuerzos compartidos, equipos dinámicos, líderes centrados y el sólido compromiso con la calidad de nuestros productos y servicios.

Lic. Héctor Motta
PRESIDENTE · GRUPO MOTTA



DESTACADOS 2016



3^{er}

Exportador Avícola de Argentina en volumen.



Es la empresa con mayor participación de sus exportaciones en la producción total.

2%

Porcentaje de incremento del volumen exportado en 2016.



Único exportador frecuente de alimentos de valor agregado (no granos), que no disminuyó sus exportaciones respecto a años anteriores.



Concretó en el mes de julio la primera exportación de su planta de subproductos, **By Prot**, con destino a Vietnam de harinas de alto valor proteico.



Como novedad en la línea de nuevos productos, **CALISA** incursionó en la elaboración de productos en base a carne roja, con milanesas y hamburguesas.



En su **planta Asado** finalizó la construcción de una nueva cámara de almacenamiento, de 3500 m3 con capacidad para 500 toneladas, para productos terminados.

I+D

Inauguró la nueva sala I+D, en su **planta Asado**, con tres secciones: oficina, cocina y boxes para las pruebas de degustación, enfocados en satisfacer las demandas de consumo actual.



Consolidó su liderazgo en el mercado argentino, comercializando sus productos en 20 provincias y con más del 50% del mercado nacional, en el rubro pollitas bb.



El 90 % de los principales productores de huevo del país son clientes de la cabaña.



Concretó el Encuentro N°70 con clientes de todo el país.



En COBISE, *Complejo de Alta Bioso seguridad*, se concretaron inversiones de alta tecnología, que permiten incrementos en la producción actual.

NUESTROS VALORES

NUESTRO SER Y HACER

G4-15 G4-56

En nuestra diaria gestión obtener los mejores resultados es tan importante como la forma en que trabajamos para lograrlo, por ello compartimos principios rectores que atraviesan toda nuestra cadena de valor.

Misión

Brindar alimentos sanos para una vida sana, garantizando la excelencia en todos nuestros productos y servicios por nuestra razón, el cliente.

Visión

Consolidarnos como empresa líder del sector agroalimentario nacional e internacional perfeccionando nuestra cadena de valor productiva, brindando servicios y productos de máxima calidad y eficiencia, centrados en el respeto por la persona.

Valores

Nuestros valores expresan nuestra forma de ser y hacer negocios.

- Respeto por la Persona
- Espíritu de Equipo
- Creación de Valor
- Calidad
- Respeto al Medio Ambiente
- Ética y transparencia
- Profesionalismo
- Colaboración
- Humildad y Autocrítica
- Austeridad

Guía de Conducta

En Grupo Motta estamos convencidos que el decir y el hacer deben ir de la mano en nuestra diaria actividad. Para ello, contamos con diversos recursos y un código de ética, que es nuestra Guía de Conducta que orienta nuestro comportamiento, en cuatro grandes temas:

- Relación con clientes y proveedores
- Relación con la Comunidad
- Cuidado de los recursos
- Ofrecer información confiable

Empresa familiar agroalimentaria del sector Avícola.

- **100%** cadena de valor de la avicultura.
- **100%** capitales argentinos.
- **11** complejos productivos.
- **658** empleos directos.
- **+ de 20** destinos de exportación.

Marcas:



Alianza estratégica:



Sede central administrativa en Racedo,
Ubicado a 40 km de la capital de Entre Ríos.



Nuestra empresa en números:

150.000 m²

Superficie de alojamiento de Aves Reproductoras de Pedigree.

500.000 aves

Capacidad de Alojamiento de Reproductores de Pedigree.

5.000.000 huevos fértiles/mes

Capacidad de Incubación.

10.000 TN/mes

Capacidad de producción de nuestras 3 Plantas de Elaboración de Alimentos Balanceados.

HACCP · BRC · BPM · HALAL

Certificaciones de Calidad.

4 dptos.

Plantas productivas en 4 departamentos de la provincia de Entre Ríos.

2.000.000 aves/mes

Capacidad de Faena.

4.000 toneladas anuales

Capacidad de Cocción y Elaborados.

Certificado OAA

Laboratorio de última generación, certificado por el OAA.

20 provincias Argentinas

Mercado nacional.

20 países · 4 continentes

Mercados Internacionales.

900 TN/mes

Capacidad de procesamiento planta de soja.

20 unidades equipadas

Flota de Transporte.



GOBIERNO DE LA EMPRESA

Promovemos la gestión responsable en toda nuestra cadena de valor.

ESTRUCTURA CORPORATIVA

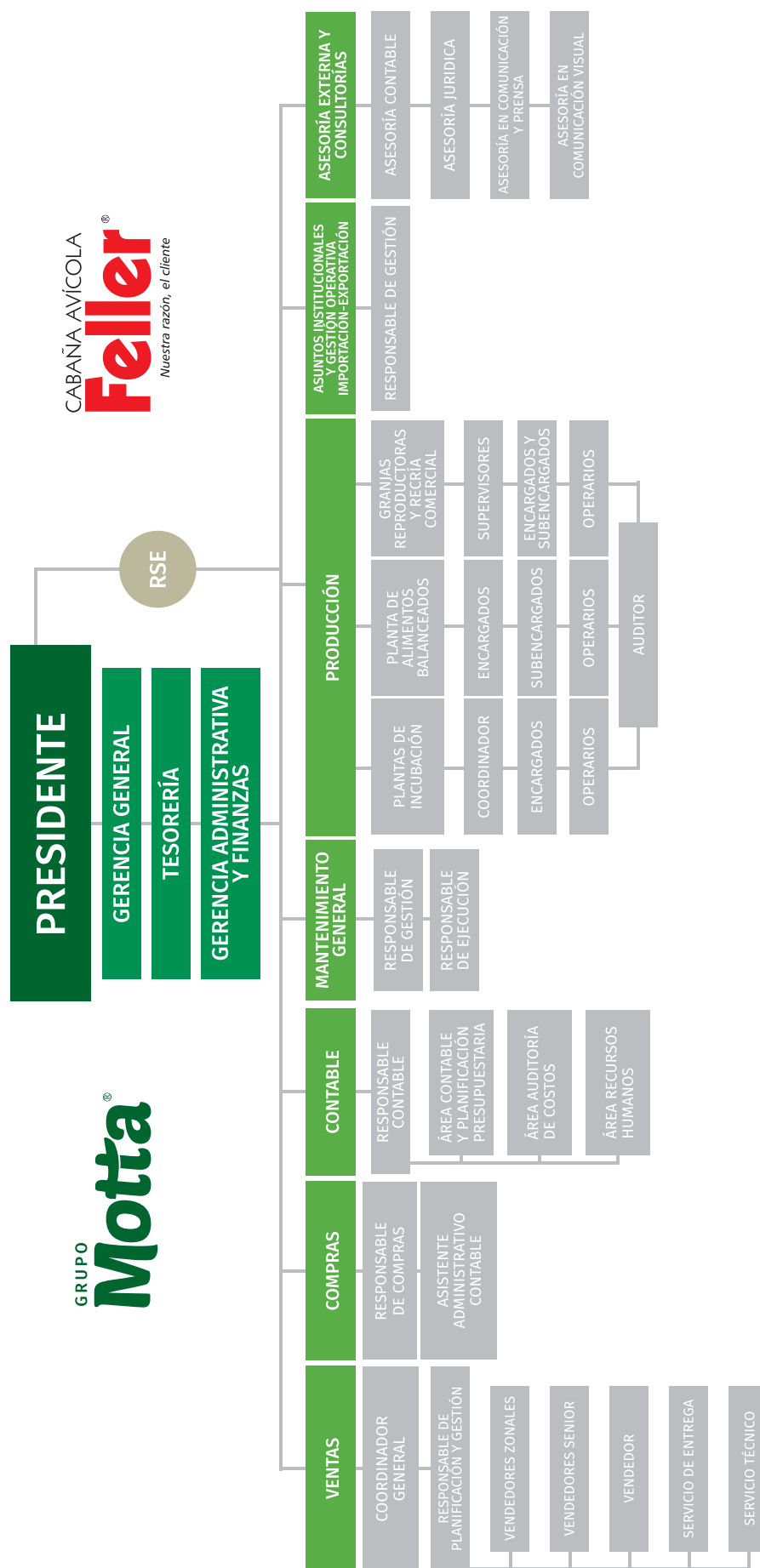
Presidente
CEO Héctor Motta

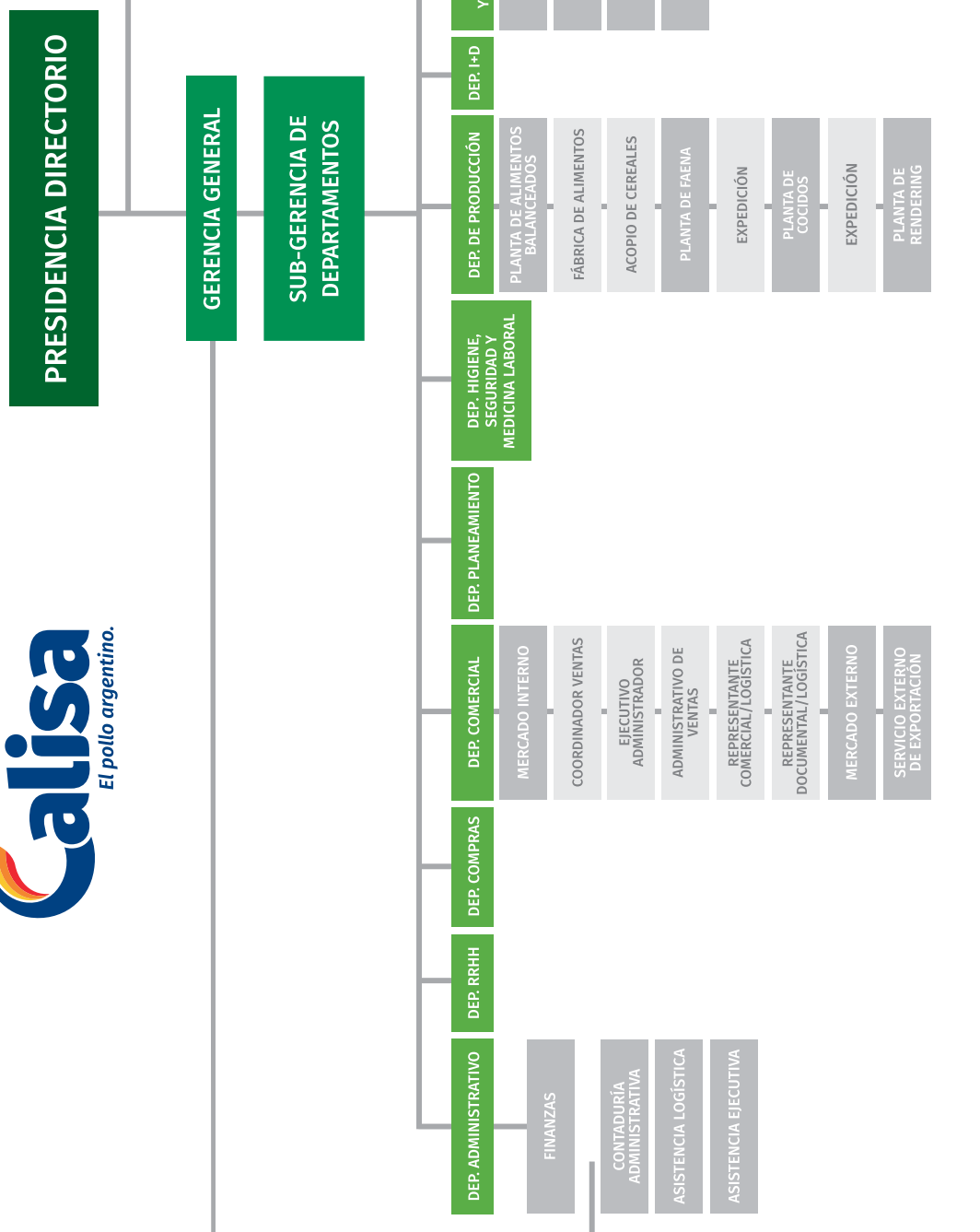
Director de CALISA
CEO Augusto Motta

Socia-gerente de FELLER SRL
Helen Motta

Gerente Financiero de CALISA
Juan Pablo Motta

ORGANIGRAMA



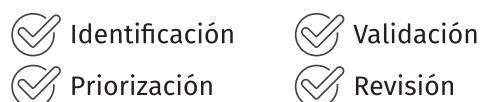


ESTRATEGIA DE SUSTENTABILIDAD

Grupo Motta considera que el crecimiento del negocio y la sostenibilidad van de la mano, esta es la razón por la cual es parte de su estrategia, considerando en todas sus operaciones los aspectos económicos, el ambiente y la comunidad.

Elaboración del reporte

El reporte ha sido elaborado respetando lineamientos del Global Reporting Initiative (v. G4). Abarca el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2016. El proceso de elaboración del Reporte de Sustentabilidad se define considerando las expectativas de los principales grupos de interés, a través del diálogo, reuniones y la aplicación de encuestas.



Ejes

Area de acción

Comunidad	<ul style="list-style-type: none"> · Infraestructura · Desarrollo sustentable · Vivienda · Apoyo a ONG e instituciones · Calidad de vida · Promoción del deporte · Educación: integración al sistema productivo · Apadrinamiento, formación, alianzas estratégicas
Nuestra gente Nuestros Valores	<ul style="list-style-type: none"> · Capacitación y desarrollo · Salud y seguridad laboral · Guía de conducta · Retención de talentos · Integración de las familias
Medioambiente	<ul style="list-style-type: none"> · Eficiencia energética · Tratamiento de residuos · Reutilización del agua · Reciclado · Campañas de concientización · Cuidado de los recursos · Parque Ecológico · Minimización del impacto ambiental

Listado de aspectos materiales identificados

Para el proceso de elaboración del Reporte de Sustentabilidad se consideraron las expectativas de los principales grupos de interés y los aspectos materiales que serán comunicados por la empresa.

Opinión de los Grupos de interés	Estratégico			2 · 5 · 16 6 · 8 · 10 14 · 15
	Relevante		1 · 3 · 4 7 · 11	9 · 17 12 · 13 18
	No Relevante			
		No Relevante	Relevante	Estratégico

Impacto de relevancia para Grupo Motta

Referencias: 1- Estructura, composición y desempeño de la organización, órganos de gobierno y comités. 2-Desarrollo de la comunidad. 3-Desarrollo de Proveedores y Clientes. 4- Desempeño económico-financiero. 5-Gestión de Residuos. 6- Responsabilidad sobre Productos. 7-Calidad y seguridad alimentaria. 8- Creación de empleo y derechos humanos. 9-Ética y conducta. 10- Condiciones de trabajo. Seguridad y salud. 11- Publicidad y comunicación responsable. 12- Desarrollo y capacitación. 13-Promoción vida saludable. 14- Ahorro y recuperación de agua. 15-Educación. 16-Comunicación interna. 17- Cuidado del medioambiente. 18-Estrategia de sustentabilidad.

MECANISMOS DE DIALOGO CON GRUPOS DE INTERÉS

Clientes

- Capacitaciones y encuentros de intercambio.
- Encuentros “El Cliente y Cabaña Avícola Feller”
- Encuentro “CALISA y el Cliente”
- Asesoramiento técnico.
- Servicio posventa.
- Seguimiento de satisfacción.
- Ferias y misiones comerciales.
- Presentes institucionales.

Empleados

- Reuniones en equipos.
- Capacitaciones.
- Reuniones periódicas, charlas.
- Cartelera, comunicados, gacetillas .
- Boletín interno.
- Encuestas.

Proveedores

- Prácticas comerciales honestas.
- Auditorías de calidad.
- Acuerdos estratégicos y vinculación directa.

Ambiente

- Búsqueda permanente de técnicas y tecnologías amigables con el ambiente.
- Cumplimiento legislación vigente.
- Campañas de sensibilización.
- Monitoreo propio y de terceros.

Comunidad

- Participación en organizaciones e instituciones.
- Dialogo, colaboración y trabajo conjunto con entidades locales.
- Visitas a las plantas.

Integrados

- Asistencia técnica y capacitación.
- Auditoria y monitoreo.
- Asistencia para financiamiento.
- Relación directa.

Consumidores

- Campañas publicitarias.
- Información en envases y etiquetas.
- Folletería.
- Merchandising.
- Atención directa.
- Página web.
- Redes sociales.

Gobierno y Sociedad

- Colaboración y gestión de obras de infraestructura para la comunidad.
- Alianzas y trabajo conjunto con gobiernos locales.

RECONOCIMIENTOS

- El Complejo Alimentario SA obtuvo el **Premio a la Exportación Argentina**, otorgado por el Banco de la Nación Argentina y el Ministerio de Producción, Relaciones Exteriores y Culto de la Nación, destacando el sostenido compromiso de la empresa en la búsqueda y consolidación de mercados internacionales.

- Grupo Motta el **premio a la excelencia empresarial The Bizz 2016**, considerado una de las distinciones más importantes a nivel mundial. El premio fue en reconocimiento al liderazgo empresarial, calidad de productos y servicios, innovación y su política de responsabilidad social.

- Premio al **Exportador Entrerriano** en la categoría Innovación y Agregado de Valor.

- **Reconocimiento de Hy Line Internacional a Cabaña Avícola Feller** por el “excelente resultado obtenido en un lote de Reproductoras de Hy-Line W-36”, habiendo logrado obtener los mejores resultados a nivel mundial, ubicando a la cabaña en el top productivo.

INSTITUCIONES Y ORGANISMOS EN LOS QUE PARTICIPA GRUPO MOTTA

- Asociación Latinoamericana de Avicultura
- Unión Industrial Argentina
- Cámara Argentina de Productores Avícolas
- Centro de Empresas Procesadoras Avícolas
- Bolsa de Cereales de Entre Ríos
- Unión Industrial de Entre Ríos
- Cámara de Comercio Exterior de Entre Ríos
- Consejo Empresario de Entre Ríos
- Fundación Mesopotámica

DESEMPEÑO ECONÓMICO:



BALANCE AL 30/06/2016

VENTAS MERCADO INTERNO	\$ 432.937.824,77
VENTAS MERCADO EXTERNO	\$ 241.174.021,21
VENTAS TOTALES	\$ 674.111.845,98
RESULTADO DEL EJERCICIO (FINAL)	\$ 5.020.522,18
SUELDOS Y CARGAS SOCIALES	\$ 121.234.159,37
TOTAL ACTIVO	\$ 257.301.832,55
TOTAL PASIVO	\$ 229.287.942,81

INVERSIONES

RUBROS / AÑO	BALANCE 2013	BALANCE 2014	BALANCE 2015	BALANCE 2016
RODADOS	\$ 1.120.724,50	\$ 2.450.022,09	\$ 3.640.636,70	\$ 2.558.204,05
INSTALACIONES	\$ 566.017,23	\$ 6.569.162,22	\$ 1.863.373,89	\$ 3.304.177,46
MAQUINARIAS	\$ 639.093,04	\$ 1.112.750,20	\$ 1.511.597,83	\$ 6.936.698,89
MUEBLES Y ÚTILES	\$ 165.857,24	\$ 958.284,85	\$ 309.538,74	\$ 976.030,23
INMUEBLE	\$ 506.223,53	\$ 1.666.379	\$ 309.538,74	\$ 4.219.698,25
TOTAL	\$ 2.997.915,54	\$ 12.756.598,36	\$ 39.874.472,17	\$ 17.994.808,88

DESEMPEÑO ECONÓMICO:



BALANCE AL 31/12/2016

VENTAS MERCADO INTERNO	\$ 227.298.076,87
VENTAS TOTALES	\$ 227.298.076,87
RESULTADO DEL EJERCICIO (FINAL)	\$ 18.836.384,00
SUELDOS Y CARGAS SOCIALES	\$ 52.288.592,73
TOTAL ACTIVO	\$ 123.511.430,28
TOTAL PASIVO	\$ 87.816.383,82

INVERSIONES

RUBROS / AÑO	BALANCE 2013	BALANCE 2014	BALANCE 2015	BALANCE 2016
IMPLEMENTOS	\$ 3.640.636,70	\$ 1.523.062,40	\$ 2.217.929,85	\$ 6.467.828,87
INSTALACIONES	\$ 1.863.373,89	\$ 1.348.825,01	\$ 1.767.084,99	\$ 2.028.425,22
RODADOS	\$ 1.511.597,83	\$ 1.950.864,44	\$ 3.172.133,37	\$ 6.507.388,51
ANTICIPO COMPRA	\$ 309.538,74	\$ 1.082.998,17	\$ 0,00	\$ 1.764.705,88
TOTAL	\$ 7.325.147,16	\$ 5.905.750,02	\$ 7.157.148,21	\$ 16.768.348,48



RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS

En Grupo Motta se elaboran productos aplicando estándares internacionales en calidad, con un riguroso proceso de trazabilidad y bioseguridad, en todo el proceso de producción.

Cubrimos la totalidad de la cadena de valor del sector que se inicia con la importación de líneas genéticas y producción de granos, hasta la elaboración y envase de productos y subproductos, crudos, cocidos y rebozados.

A green line-art illustration showing the chicken production process. It starts with a DNA helix, followed by a cluster of eggs, a hatchery building, a chick in a box, a grower chicken, a layer chicken, and finally a processing plant with a truck.



- Mayor rendimiento productivo
- Servicio Técnico eficiente
- Productos de alta calidad
- Productos sanos y saludables para cumplir con las necesidades de clientes y consumidores.
- Línea de productos horneados, cocidos y rebozados que brindan un alimento saludable, otorgando rapidez y practicidad para la elaboración de platos nutritivos con la mayor simplicidad y mínimo tiempo.
- Clara y permanente difusión para facilitar la elección del consumidor.
- Concepto clean label aplicado al desarrollo.
- Promoción de hábitos de vida saludables.

Productos Elaborados:

Cumplimos con las demandas de nuestros consumidores, ofreciendo productos sanos, saludables, ricos y prácticos.

- El 100% de los productos de la línea elaborados cumple con la legislación vigente (Ley 26.905) que establece valores máximos de mgNa (miligramos de sodio) para cada tipo de producto elaborado.

- Bajo contenido calórico, sodio y grasa.
- Alto porcentaje de proteínas.
- Ausencia de conservantes y componentes artificiales.
- Ofrecen una opción saludable, rápida y fácil para la preparación de alimentos. Ahorro de tiempo.
- Eficiencia
- Estandarización
- Calidad

Sistema de gestión de calidad (SGC):

El Sistema de Gestión de Calidad está basado en la Política de Calidad y de Seguridad Alimentaria, la que asegura el cumplimiento de los requisitos establecidos y la mejora continua de los procesos, basada en los siguientes principios:

- Establecer objetivos de mejora continua del desempeño y aumento de satisfacción de los clientes. Para ello proveer los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos de la calidad establecidos, haciendo uso eficiente de los mismos.
- Implementar un Sistema de Calidad documentado y utilizar indicadores de desempeño operativos y de gestión como base de información para el proceso de revisión y mejora continua.
- Asegurar la identificación y tratamiento ante un posible problema de legalidad o seg. alimentaria.
- Cumplir con la legislación aplicable, con los requisitos acordados con los clientes y con todo otro compromiso voluntariamente asumido.

- Respetar el medio ambiente garantizando su protección, conservación y mejoramiento, a través de acciones concretas y procesos adecuados.

- Mantener una infraestructura adecuada y personal capacitado para asegurar la permanencia en el mercado dentro de un proceso de mejora continua.

- Evaluar mediante auditorias, el cumplimiento de esta política.

Calidad e Inocuidad Alimentaria:

Planta Asado:

Las Normas de calidad e inocuidad alimentarias implementadas y certificadas son HACCP Códex Alimentarius (Hazard Analysis and Critical Control Points) y Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC (British Retail Consortium), la cual es una de las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria reconocidas por el esquema GFSI.

En planta Asado, en el mes febrero de 2017 junto con la re-certificación anual se ampliará el alcance del certificado BRC, incluyendo el procesamiento de carnes rojas, tanto para la línea de productos crudos como la línea de productos cocidos.

La planta cuenta con la re-certificación BRC con Grado AA, máxima puntuación dentro de la modalidad de Auditorías Anunciadas, definidas por el estándar.



CERTIFICACIONES DE CALIDAD ACTUALES

Norma	Alcance	Fecha 1ª certificación	Estado Actual
HACCP Codex Alimentarius (SGS)	MANUFACTURA DE PRODUCTOS EN BASE A CARNE AVIAR Y BOVINA, CRUDOS, REBOZADOS O NO REBOZADOS, CONGELADOS, ENVASADOS EN BOLSAS PLÁSTICAS Y PRODUCTOS A BASE DE CARNE AVIAR Y BOVINA, COCIDOS, CONGELADOS, REBOZADOS O NO REBOZADOS, ENVASADOS EN BOLSAS PLÁSTICAS	DICIEMBRE 2009	-Diciembre 2009-Auditoria de RE-Certificación (por 3 años) Febrero 2015 - Auditoria de Seguimiento Febrero 2017 (anual)
BRC Global Standard for Food Safety (SGS)	PRODUCTION OF FROZEN COOKED OR RAW CHICKEN PORTIONS/PIECES AND FROZEN BREADED COOKED OR RAW CHICKEN PORTIONS/PIECES. PACKAGED IN POLYPROPYLENE BAGS OR POLYETHYLENE BAGS Exclusion from scope: Slaughtering, cutting, deboning, chilling, freezing, bulk packaging of chicken and hen. Products obtained from the Rendering Process. Production of Frozen breaded pre-fried products.	FEBRERO 2010	- Auditoria de RE-Certificación anual Febrero 2017 Certificado BRC Grado AA Audit Programme: Announced.

CERTIFICACIONES DE CALIDAD ACTUALES

Norma	Alcance	Fecha 1ª certificación	Estado Actual
HACCP Codex Alimentarius (SGS)	PROCESAMIENTO, EVISCERADO, ENFRIADO Y CONGELADO EN CÁMARA DE POLLO, GALLINA Y CORTES DE POLLO.	DICIEMBRE 2009	-Auditoria de RE-Certificación (por 3 años) Agosto 2015 (vencimiento el 31 de Julio 2018). -Auditoria de Seguimiento Febrero - Agosto 2016 (semestral)
HALAL (The Halal Catering Argentina)	HABILITACIÓN DE CONTENEDORES CADA VEZ QUE SE PRODUCEN.		

CAPACITACIONES 2016

Planta Asado:

Se realizan siguiendo un cronograma establecido y acorde a las necesidades detectadas.

Dentro las capacitaciones internas realizadas durante el año 2016, se destacan: Buenas Prácticas de Manufactura, Puntos Críticos de Control (a Responsables de Monitoreo), Lavado de Manos, Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Detección de Materia Extraña, Acciones Correctivas ante desvíos, Etapas en la preparación de formados y marinados, Utilización del sistema SCADA para horno de cocción y girofreezer, Manejo Integral de Plagas, entre otras.

En resumen, y junto a las capacitaciones impartidas por los responsables de Seguridad e Higiene, se destinaron:

2016

Cantidad de capacitaciones ▶

59

3,58hs/Operario

Dentro de las capacitaciones realizadas por integrantes del Equipo HACCP dictadas por organismos externos, se destacan:

Formación de auditores internos para Sistemas de Gestión de Inocuidad, Curso de Análisis Sensorial, Herramientas para la Gestión de Riegos Microbiológicos en la Industria de Alimentos, Norma ISO 50001 “¿Cómo implementar un sistema de Gestión de la Energía de una Organización?”, Coaching, Neurociencia y Liderazgo.

Las mismas permiten mantener actualizados e informados a los integrantes del equipo, siendo una herramienta utilizada luego en tareas cotidianas.

Planta Calisa:

El cronograma anual contempla todos los temas relacionados a Calidad-Inocuidad -BPM, POES, HACCP, MIP y temas del proceso en sí: Buenas prácticas de manufactura en línea de crudos, Ahorro de agua y uso eficiente del agua durante las tareas de limpieza, Puntos Críticos de Control,

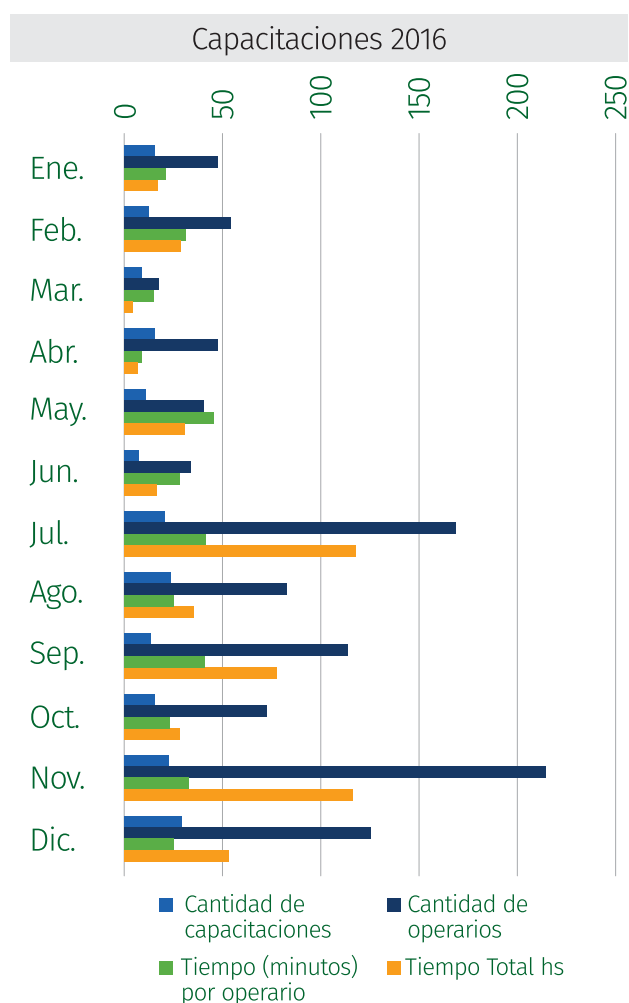
Detección de metales en productos crudos terminados, controles de calidad, Análisis sensorial, Importancia de la limpieza y desinfección, rendimientos e inocuidad, Contaminación cruzada, Limpieza y desinfección de manos, entre otras específicas y relacionadas a la producción y procesos.

2016

Cantidad de capacitaciones ▶

200

0,52hs/Hombre



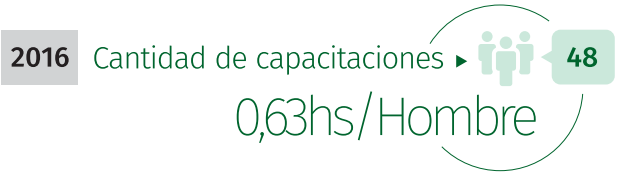
Planta ByProt:

La norma de calidad e inocuidad alimentaria HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) se encuentra implementada.

El cronograma anual contempla las normas internas relacionadas con la higiene del personal, buenas prácticas de manufactura, ahorro de agua y

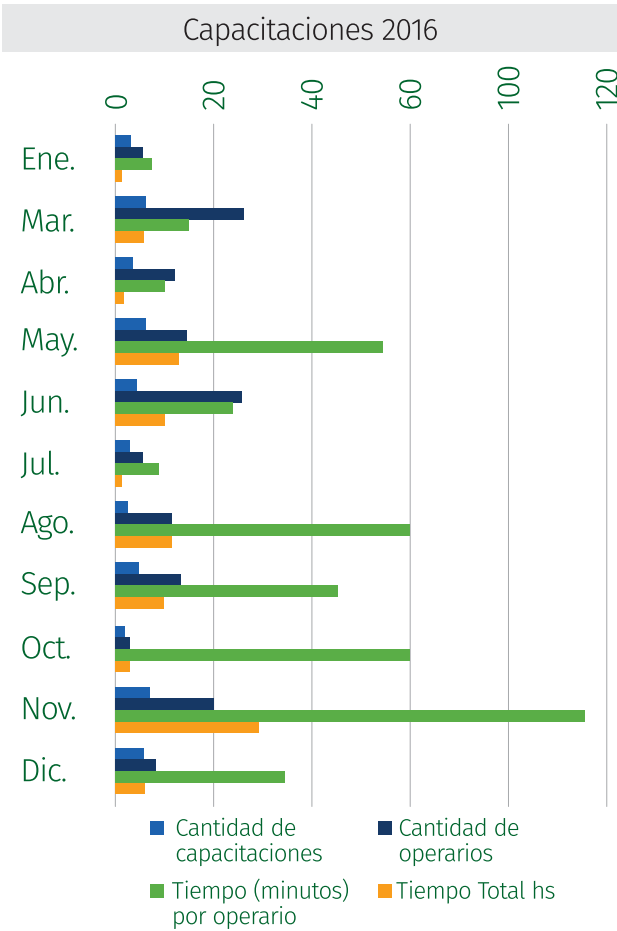
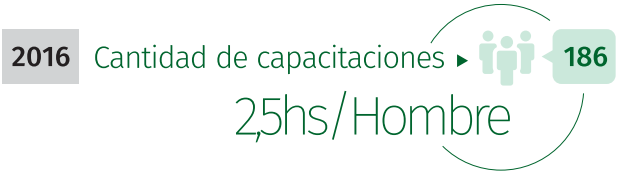
uso eficiente del agua durante las tareas de limpieza, puntos críticos de control, controles de calidad, importancia de la limpieza y desinfección, uso de filtros sanitarios, control de plagas, enfermedades transmitidas por alimentos, política de la empresa, normas de ingreso a planta y convivencia, entre otras.

Además, se dictan capacitaciones fuera del plan, según surge la necesidad por observaciones de auditorías o partes de supervisión, reclamos o verificaciones de Calidad.



desarrollan están vinculados al ciclo productivo de cada establecimiento: normas y procedimientos de bioseguridad e higiene, control de alimentación, vacunación, recolección de huevos fértiles, BPM y POES, entre otras específicas.

Las auditorías internas de Cabaña Avícola Feller se realizan de forma diaria recorriendo todas las áreas de producción en un periodo mensual, atendiendo la demanda según las necesidades productivas, las observaciones se dejan asentadas en los libros de acta o carpetas de registros productivos de la unidad controlándose su cumplimiento en la posterior visita.



Planta Feller:

Las auditorías y capacitaciones se llevan adelante en las distintas plantas productivas de la Cabaña: Complejo Margarita, Complejo Betbeder, Complejo de alta bioseguridad- Co.Bi.Se, Plantas de Incubación 1 y 2, plantas de alimentos balanceados del complejo Margarita y Co.Bi.Se. Los temas que se

CALIDAD Y GESTIÓN DE SEGUIMIENTO

El manual de calidad prevé la gestión y respuesta al 100% de los reclamos recibidos en un plazo no mayor a los 10 días.

Todos los reclamos de los clientes se tienen en cuenta, se investigan, se analizan y registran, con el fin de tomar las medidas pertinentes, por personal debidamente formado.

Grupo Motta ha acordado con sus clientes los requisitos de especificaciones, fabricación y distribución de productos. La empresa dispone de especificaciones de insumos y productos terminados, acordados con el cliente, que además cumplen con los requisitos legales y de seguridad alimentaria.

Por otro lado, se realiza un trabajo constante con los proveedores, de manera de asegurar la calidad e inocuidad de nuestros productos. Para ello, se realiza la evaluación, seguimiento y mejora continua con cada uno de ellos.

Gestión de incidentes, retirada y recuperación de productos:

La empresa tiene implementado un plan para gestionar los incidentes eficazmente y las posibles situaciones de emergencia que afecten a la seguridad, la legalidad y la calidad de productos. También se disponen procedimientos de retirada y recuperación de productos.

Auditorías:

Se lleva a cabo un cronograma anual de auditorías internas, de verificación de BPM (buenas prácticas de manufactura), POES (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento), MIP (manejo integral de plagas) y HACCP, con Responsables de Calidad de las otras plantas. Asimismo, se comenzó con la exportación de contenedores de Harina de plumas a Vietnam y Harina de vísceras a Sudáfrica.

Área Integración:

La producción mensual se realiza en 43 productores integrados con 45 granjas y 2 propias.

Los integrados son considerados socios estratégicos de esta actividad productiva-económica, acompañando a los mismos en gestiones crediticias y asesoramiento técnico para equipar los galpones de crianzas y manejarlos adecuadamente, logrando así resultados productivos satisfactorios a través de obtener el mayor desarrollo del potencial genético de las aves en condiciones de bienestar ambiental.

Las granjas están ubicadas en zonas de bajo desafío sanitario y a una distancia promedio de 50 Km. de las Oficinas Centrales, Planta de Incubación, Planta de Alimentos Balanceados y Planta de Faena y Procesado de Productos.

Grupo Motta establece un vínculo sólido y permanente, con asistencia técnica, capacitación y control sanitario de los lotes, a través de BPM y Auditorías Internas y Externas, vinculación fluida con las áreas gerenciales y administrativas.

La visita periódica por granja involucra seguimiento de las crianzas, control sanitario y coordinación de retiro e ingresos de nuevos lotes. Se realizan periódicamente visitas a granjas con funcionarios del SENASA, con profesionales de empresas ligadas a la nutrición y con asesorías externas. Desde el área de calidad se realizan controles vinculados a la trazabilidad.

Los conceptos de Responsabilidad Social Emp. y cuidado del medio ambiente llevadas adelante por el Grupo Motta son trasladados a los productores integrados y a sus granjas, fortaleciendo así la Cadena de Valor tanto en su eficiencia productiva como en los resultados económicos.

Se trabaja permanentemente para lograr sustentabilidad productiva mediante la conservación del Status Sanitario, cumpliendo con las normativas del SENASA, la protección del medio ambiente y logrando a través de una genética de avanzada, una nutrición adecuada y un manejo óptimo de las crianzas productivas de alta calidad, para abastecer los requerimientos del mercado interno y externo.



Laboratorio:

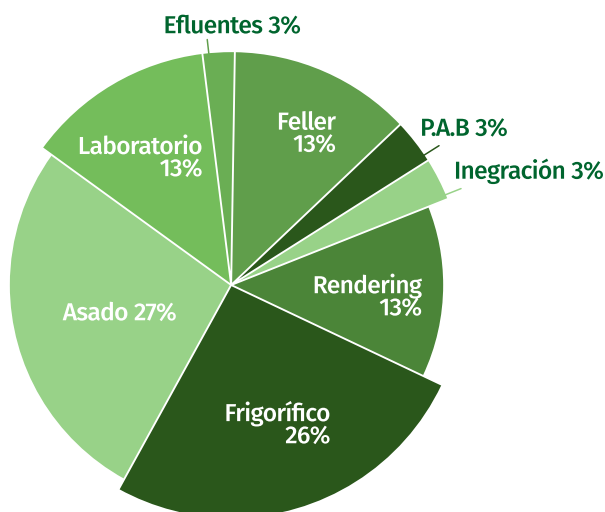
El laboratorio de Grupo Motta tiene como objetivo de trabajo y gestión:

1- Comprometerse con la buena práctica profesional y con la calidad de los ensayos que se realizan. Para ello trabaja cumpliendo la legislación vigente aplicable a los laboratorios de ensayo, para que los servicios que brinda sean reconocidos por su calidad y satisfagan los requerimientos de las áreas solicitantes:

- Realización de capacitaciones internas periódicas, para el personal del laboratorio y participación de capacitaciones externas.
- Cumplimiento con un cronograma anual de auditorías.

2- El laboratorio presta el servicio de ensayos microbiológicos, fisicoquímicos y serológicos:

Indicadores: -Promedio de análisis de 840 muestras y 2.400 ensayos mensuales distribuidos de la siguiente manera: microbiológicos (97 %), fisicoquímicos (2 %) y serológicos (1%):



★ La muestra perteneciente a Laboratorio corresponde a controles internos de aseguramiento de la Calidad.

- Liberación mensual de 50 productos cocidos para exportación, en 48 hs.
- Incorporación de 8 nuevos ensayos (microbiológicos y fisicoquímicos)
- Incrementación de muestras en un 20 %.

3- El sistema de gestión de calidad del laboratorio tiene como meta mantener la acreditación del ensayo otorgada por Organismo Argentino de Acreditación (OAA):

Indicador: Se continua con la acreditación ISO 17025:2005 otorgada por el OAA.

Alcance: recuento de colonias a 30°C (bacterias aerobias mesófilas totales) para carne de ave cruda y cocida.

Fecha primera acreditación: año 2011

Próxima auditoría de mantenimiento: julio 2017

4- El personal del laboratorio está en conocimiento y se compromete a cumplir con la documentación del sistema de calidad durante el desarrollo de su labor diaria, aplicando las políticas y los procedimientos de trabajo:

Indicador: Participación de ensayos interlaboratorios, con resultados satisfactorios, tanto en el área de Microbiología (detección de Patógenos y recuento de Microorganismos indicadores para carne de ave) como así también en el área de fisicoquímica (análisis de efluentes).

5- La dirección se compromete a cumplir con la norma ISO 17025:2005 y a trabajar en la mejora continua del sistema de gestión de calidad y los servicios prestados.

Indicadores:

- Calificaciones satisfactorias en todas las encuestas realizadas a los clientes internos.

- Realización de mejoras edilicias:
Acondicionamiento y separación de salas, incorporación de mobiliario e instrumental.

- Implementación del servicio de informes de análisis online, a través del programa compartido de muestras. De esta manera, los clientes internos tienen la posibilidad de ver los resultados de análisis, a medida que se vayan ejecutando.

Proveedores:

Grupo Motta es una empresa comprometida con el desarrollo sustentable, económico y social de las comunidades locales. Este compromiso lo refleja el alto porcentaje de **proveedores nacionales 94%** de distintas provincias argentinas:

Proveedores Activos	Nacionales	Exterior
Cabaña Feller	350	5
C.Ali.SA	1500	100
Total	1850	105

Proveedores localidades próximas a la empresa, considerando la sede de administración central en Racedo:

Proveedores	Próximo a la empresa
Cabaña Feller - Prov. Materia prima, insumos, bienes, servicios y transporte.	180
Prov. Materia prima, insumos, bienes, servicios y transporte	200
Total	280

Un **20,5%** promedio de **proveedores** son de **localidades cercanas a la empresa**, como estrategia de apoyo y fortalecimiento a la economía local.

Evaluación de Proveedores

Para asegurar que todos los proveedores cumplan con los estándares requeridos de bioseguridad, calidad e inocuidad, Grupo Motta cuenta con un proceso de selección, evaluación y calificación, que incluye capacitaciones y asesoramientos. El análisis a proveedores se basa en distintas variables de acuerdo al tipo de suministro. En cuanto a la materia prima también se realizan análisis de la misma para chequear sus propiedades.

Las auditorías se centran en sistemas de calidad y procesos, haciendo hincapié en determinados aspectos relacionados a la trazabilidad, de acuerdo al tipo de proveedor.

Publicidad y comunicación responsable:

Brindamos información clara y confiable en envases y etiquetas para fortalecer la confianza con nuestros clientes y consumidores.

La publicidad se emite a través de diversos soportes (gráfico, televisivo y radial), respetando los principios de moral y buenas costumbres.

Se brinda información a través del sitio web y redes sociales.

Ferias nacionales e internacionales:

Con el objetivo de encontrar nuevos mercados y afianzar lazos comerciales con clientes se participó de la Feria Internacional de Alimentos *Gulfood*, en Moscú, SIAL China, Alimentaria Barcelona y Sial París. En el ámbito nacional se mantuvo una activa participación en la Fiesta Nacional de la Avicultura y en la Feria Avícola 2016.

Servicio Técnico:

Tiene como objetivo brindar asesoramiento a los productores de huevos sobre el manejo productivo de las ponedoras comerciales de las líneas genéticas que trabaja Grupo Motta.

Dicho asesoramiento comprende todo lo relativo al producto, brindando los medios necesarios para mantener y estrechar el conocimiento y el trato del ave en sus etapas de crianza y producción; éste trabajo de extensión tiene que ver con tópicos como Genética, Manejo, Sanidad y Nutrición que son los pilares sobre los que se sustenta toda actividad productiva de competencia. Se brinda al productor todas las herramientas y el conocimiento para que obtenga los mejores resultados posibles del producto.

Este servicio se brinda en todo el país desde provincias como Salta y Jujuy hasta Neuquén y Chubut y de Este a Oeste como Entre Ríos, Buenos Aires a San Juan y Mendoza; la frecuencia de visitas se coordina cada 60-90 días por región geográfica y



según la demanda que cada zona representa en función de la cantidad de productores que posea. En caso de emergencia por algún tema sanitario generalmente se altera la programación estipulada y se asiste a la mayor brevedad posible sin importar la distancia a donde se encuentre y atendiendo las urgencias del caso para dar una respuesta inmediata al productor. Aproximadamente se realizan entre 600 y 700 (seiscientas y setecientas) visitas técnicas por año a productores de huevo en todo el país.

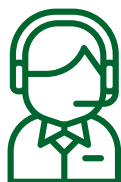
Para destacar:



Bioseguridad en
todo el proceso



Distribución de productos
en modernas unidades equipadas
y seguras



Servicio de asistencia técnica
a clientes de todo el país.



NUESTRA GENTE

En Grupo Motta trabajamos para que todos los colaboradores cuenten con las herramientas que les permitan desarrollarse y fortalecer sus competencias.

Cantidad de empleados (DIC/2016) ►

186

Nivel de estudios	%	Localidad	%
Primario Incompleto	2%	Dpto. Diamante	20%
Primario	26%	Dpto. Paraná	42%
Secundario Incompleto	25%	Dpto. Nogoyá	20%
Secundario	37%	Dpto. Federal	17%
Terciario Incompleto	2%	Buenos Aires	1%
Terciario	2%		
Universitario Incompleto	1%	Edades	%
Universitario	5%	Menos de 25 años	15%
		De 26 a 35 años	34%
Antigüedad	%	De 36 a 45 años	24%
Menos de 5 años	35%	De 46 a 55 años	20%
De 5 a 10 años	23%	Más de 56 años	7%
De 10 a 15 años	13%		
Más de 15 años	29%	Sindicatos	%
Antigüedad promedio	10,8 años	UATRE	91%
		Sindicato de Empleados de Comercio	9%
Distr. por Sexo	%		
Femenino	12%	Modalidad de Contratación	%
Masculino	88%	Contrato Indeterminado Tiempo Completo	100%

Cantidad de empleados (DIC/2016) ►



472

Nivel de estudios	%	Localidad	%
Sin datos	7%	Dpto. Diamante	29%
Primario	31%	Dpto. Paraná	70%
Secundario Incompleto	13%	Dpto. Nogoyá	1%
Secundario	36%	Edades	%
Terciario Incompleto	1%	Menos de 25 años	28%
Terciario	5%	De 26 a 35 años	41%
Universitario Incompleto	1%	De 36 a 45 años	24%
Universitario	6%	De 46 a 55 años	6%
		Más de 56 años	1%
Antigüedad	%	Edad promedio	31 años
Menos de 5 años	46%		
De 5 a 10 años	27%	Sindicatos	%
De 10 a 15 años	17%	F.G.I.D.C.Y.S.D	98,3%
Más de 15 años	10%	UATRE	1,7%
Antigüedad promedio	6,5 años		
		Modalidad de Contratación	%
Distr. por Sexo	%	Contrato Indeterminado Tiempo Completo	99,80%
Femenino	5%	Contrato Indeterminado Tiempo Parcial	0,20%
Masculino	95%	Contrato Pasantía	0%

GESTIÓN:

Políticas de Reclutamiento, selección y contratación del Personal

El reclutamiento, selección y contratación del personal tienen como finalidad atraer y dotar a GRUPO MOTTA de recursos humanos, que como principal premisa compartan y profesen los valores que son promulgados desde el Grupo.

A) Se promueve la participación de todo tipo de persona, se evalúa con criterios justos sin mayor distinción que la de sus competencias profesionales, respetando y aceptando con objetividad las diferencias personales en todos sus aspectos, en el marco de los valores institucionales.

B) Buscamos mayor diversidad y aspiramos a la nivelación de género en cada posición dentro de la Organización, sin más distinción que las cualidades profesionales.

C) En el marco de la política de equidad social también aspiramos a una mayor representación de la diversidad étnica y de otra índole, de manera progresiva.

D) Se promueve la participación de aspirantes locales y de variadas localidades que se acercan y desean asentarse en la comunidad de Racedo para cuidar su lugar de trabajo y echar raíces.

Al momento de iniciar la relación laboral las condiciones de ingreso son las establecidas por la legislación vigente en cuanto a los requerimientos de AFIP y en relación con lo establecido por el Convenio Colectivo de Trabajo.

El nuevo empleado ingresa a Grupo Motta con todo lo que necesita para disponer su fuerza de trabajo, esto incluye su ropa de trabajo y sus elementos de protección personal.

Insistimos en cuidar a nuestra gente y en que este provista de todo lo que necesita para desempeñar sus funciones de la mejor manera posible.

Dentro de las capacitaciones realizadas por integrantes del Equipo HACCP dictadas por organismos externos, se destacan:

Formación de auditores internos para Sistemas de Gestión de Inocuidad, Curso de Análisis Sensorial, Herramientas para la Gestión de Riegos Microbiológicos en la Industria de Alimentos, Norma ISO 50001 “¿Cómo implementar un sistema de Gestión de la Energía de una Organización?”, Coaching, Neurociencia y Liderazgo.

Las mismas permiten mantener actualizados e informados a los integrantes del equipo, siendo una herramienta utilizada luego en tareas cotidianas.

Trabajando por un buen clima:

En nuestro Grupo estamos enfocados en lograr un clima laboral óptimo y que propicie el esfuerzo compartido, la solidaridad y el compromiso, donde se privilegia a las personas y se valora la esencia de cada uno.

Encuesta:

La encuesta de clima laboral se dirigió a mandos medios de Calisa. *Muestra:* 43 mandos medios.

Temáticas abordadas:

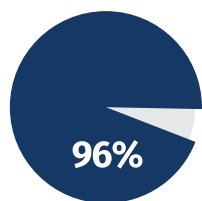
- Colaboración.
- Comunicación.
- Condiciones de trabajo.
- Carrera Profesional.
- Formación.
- Liderazgo.
- Orientación al Cliente.
- Percepción de los servicios centrales.
- Satisfacción en el puesto de trabajo.
- Cuestiones Generales.

Resultados generales:

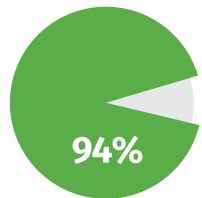
Insatisfactorio ■ 10%
Satisfactorio ■ 90%



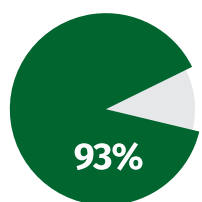
Las temáticas que mayor porcentaje satisfactorio alcanzaron fueron:



Cuestiones Generales:
Incluye aspectos de las actividades sociales que desarrolla la empresa, los beneficios que otorga y la satisfacción de ser parte de Calisa.



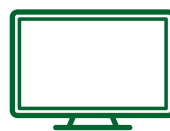
Orientación al Cliente



Percepción de los servicios centrales y condiciones de trabajo.

Las temáticas que menos porcentaje satisfactorio alcanzaron fueron: Comunicación 82% · Formación 82% · Colaboración 89%.

Acciones



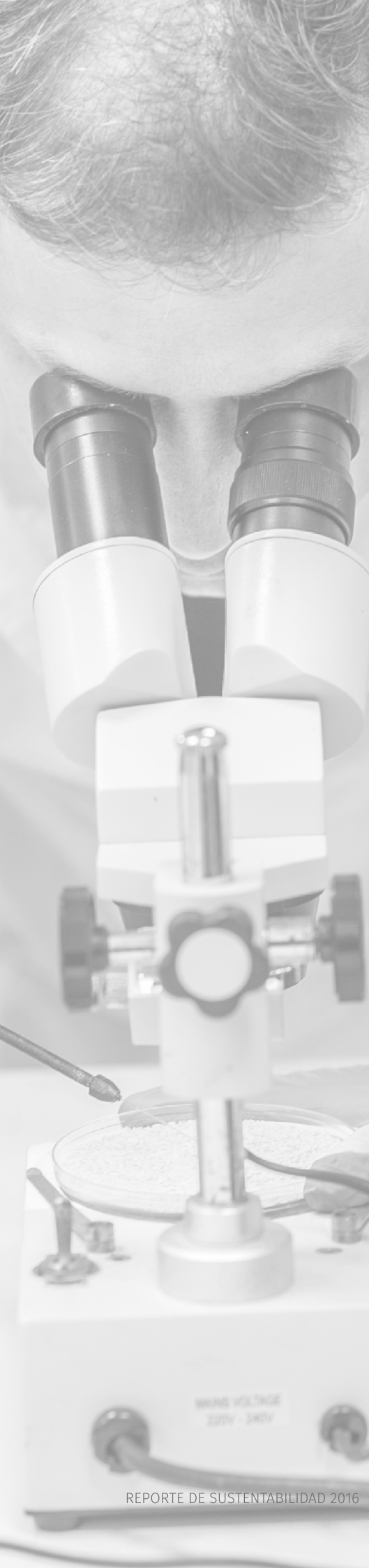
Se colocaron pantallas LED en plantas productivas y se retomó la realización de un boletín interno mensual + cartelería y otros soportes tecnológicos para mejorar la fluidez en la comunicación.



Se realizaron capacitaciones durante el año en coaching, liderazgo y comunicación, como ejes, para integrar las áreas y mejorar la formación de los mandos medios: Motivación, capacitación y Liderazgo; Taller herramientas para el manejo del personal.



Se planificaron actividades conjuntas (cine para chicos, encuentros en lugares fuera de la oficina, polideportivo grupo motta) para fomentar la integración y colaboración entre áreas.



ÁREA DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

SERVICIO DE MEDICINA
LABORAL

C.Ali.SA • Objetivos:

Los objetivos planteados desde las áreas de Higiene y Seguridad en el Trabajo y Medicina Laboral se resumen conforme a: **prevenir** la ocurrencia de accidentes y enfermedades profesionales en las unidades de trabajo, **reducir los índices de siniestralidad laboral**, trabajar en la **detección y atención temprana de afecciones**, e **incorporar conocimiento y recursos materiales** para enfrentar situaciones de emergencia en los diferentes establecimientos.

La Empresa sostiene su equipo de trabajo, ahora conformado por 2 (dos) profesionales de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Médico, Kinesiólogo y Enfermero, garantizando atención para todos los turnos.

De este modo, y a través de una minuciosa labor con otras áreas, logramos fortalecer un año más, nuestro afán de trabajo en prevención y detección temprana de afecciones.

Año 2016: Nuevos Desafíos

La incorporación de un profesional más de Higiene y Seguridad en el Trabajo al equipo, y el traspaso hacia un servicio propio (de carácter interno) de tal rubro, plantearon un escenario de nuevos desafíos y posibilidades de mejora para cada unidad productiva.

Se instó a cada uno de los colaboradores, desde el lugar que ocupa, a brindar los aportes y herramientas necesarias para el crecimiento y mejora continua de nuestra Empresa.

Planta procesadora de aves C.Ali.SA.

Nuestro año de trabajo:

- ✓ Se efectuaron capacitaciones de seguridad, tanto de inducción, como específicas por sector.

- ✓ Se colaboró en el desarrollo de un proyecto de mejora de ventilación en sectores de descarga, sala de colgado, pelado y eviscerado. Traslado del personal de picking a una nueva sala mejor aclimatada.
- ✓ Se realizaron estudios ergonómicos y análisis de tareas en sectores, en pos de desarrollar medidas de control de los riesgos asociados.
- ✓ Se incorporaron zorras hidráulicas a los sectores de empaque y expedición, duplicando la flota adquirida el año anterior.
- ✓ Se instaló un nuevo sistema de iluminación de emergencia para equipamiento de salas de faena.
- ✓ Se efectuó relevamiento para mejora de protecciones en máquinas y paradas de emergencia de Planta.
- ✓ Se trabajó en conciencia vial, mediante cartelería y pantallas, también la exigencia de los elementos de seguridad estipulados por la Ley Nacional de Tránsito N°24449.
- ✓ Se elaboró y elevó un anteproyecto que contempla la construcción de dársenas para los ingresos a Planta.
- ✓ Se adquirieron equipamiento para faena (guantes de acero, cambio de línea de cuchillos por otros de calidad superior) y desarrollo de nuevos EPP (guantes para frío, línea látex, protección ocular).
- ✓ Se adquirió un luxómetro y un decibelímetro para mediciones de cumplimiento Legal.

Indicadores Planta Frigorífica

Índice de incidencia	16,23%
Total de accidentes (incluye in itinere)	44
Total de trabajadores promedio	271
Duración media de las bajas	48 días

Planta procesadora de sub-productos by-prot

Nuestro año de trabajo:

- ✓ Capacitaciones en temas de seguridad.
- ✓ Adquisición de equipamiento diverso para trabajo en altura (escaleras, arneses, etc.)
- ✓ Construcción de una plataforma para el sampi, para desarrollo de trabajo en altura.
- ✓ Colocación de barandas, escaleras y otros elementos de protección en zonas de riesgo.
- ✓ Se modificó el programa de la línea de plumas, evitando descargas y quemaduras accidentales de material durante tareas de inspección.
- ✓ Se instaló un sistema de iluminación de emergencia en sectores de producción y depósito.

Indicadores Planta By-prot

Índice de incidencia	0%
Total de accidentes (incluye in itinere)	0
Total de trabajadores promedio	10
Duración media de las bajas	0 días

Planta Asado

Nuestro año de trabajo:

- ✓ Se conformó el Área de Higiene y Seguridad Interna de Planta ASADO en el mes de Octubre, tomando como base lo antes trabajado por el Servicio Externo.
- ✓ Se continuó con el seguimiento de todos los pedidos de mejoras que realizó el servicio externo.

- ✓ Se realizaron capacitaciones al personal de Planta Asado de acuerdo a los riesgos existentes en los distintos puestos Producción, Limpieza, Mantenimiento.
- ✓ Implementación de Pausas Activas en Manualidades y Limpieza con su correspondiente registró, para lo cual se coordinó una capacitación dictada por el Lic. José Luis Prediger.

Indicadores Planta Asado

Índice de incidencia	4,27%
Total de accidentes (incluye in itinere)	4
Total de trabajadores promedio	93,5
Duración media de las bajas	16 días

Indicadores Planta de alimentos Balanceados

Índice de incidencia	6,66%
Total de accidentes (incluye in itinere)	1
Total de trabajadores promedio	15
Duración media de las bajas	7 días

Proyecciones para el Año 2017 en Higiene y Seguridad

- ✓ Incorporar a Planta de Alimentos Balanceados como unidad productiva a prestar servicio.
- ✓ Crear un Programa Anual de Capacitación incluyendo a todo el personal de Planta.
- ✓ Coordinar capacitaciones ofrecidas por el asesor de la ART.
- ✓ En base los accidentes ocurridos, trabajar en la prevención para lograr una reducción de los mismos.
- ✓ Crear procedimientos de trabajo seguros para los diferentes procesos.
- ✓ Realizar las mediciones ambientales de Iluminación y Ruido.
- ✓ Realizar estudios Ergonómicos por puesto de trabajo y proponer mejoras de ser necesarias.



- ✓ · Colocar carteles indicando los Peligros presentes en cada sector.
- ✓ · Implementar un registro de condiciones inseguras y oportunidades de mejoras, trabajando de manera interdisciplinaria con las distintas Áreas intervinientes.

Capacitaciones:

Planta de Incubación	
Inducción de Seguridad	12hs
Plan de emergencia	6hs
Protección contra incendio	6hs
Riesgos específicos de la actividad	8hs

Granjas	
Primeros Auxilios	6hs
Mandos medios	4hs
Plan de emergencia	2hs

Cobise	
Primeros Auxilios	4hs
Riesgos específicos de la actividad	4hs



NUESTRO AMBIENTE

CUIDADO Y PRESERVACIÓN

En **Grupo Motta** gestionamos de manera eficiente nuestros recursos para minimizar el impacto ambiental en todas las unidades productivas. Son nuestras prioridades el uso eficiente de los recursos; la mejora de procesos y envases; el manejo y disposición de residuos, su reutilización y reciclado; la recuperación de desperdicios; la prevención de la contaminación; la minimización del impacto sobre el entorno y la colaboración en la educación ambiental.

Estamos convencidos que la protección y cuidado del ambiente es central para la sustentabilidad de nuestro negocio.

A través de nuestra política ambiental, son nuestros pilares:

✓ · El cumplimiento de la legislación ambiental vigente aplicable y los principios de preservación y cuidado que promueve el Pacto Global de Naciones Unidas.

✓ · La incorporación de tecnología y el desarrollo de acciones y programas a través de procesos que promuevan la mejora continua de nuestro desempeño ambiental.

✓ · El uso eficiente de los recursos naturales:



AGUA: Ahorro y reutilización



RESIDUOS: Reutilización y reciclado



EFLUENTES: Tratamiento, mejoras y monitoreo permanente.



ENERGÍA: eficiencia,

GESTIÓN DE ENERGÍA:

Planta Asado:

En la **Planta ASADO**, hay una tendencia a la estabilidad del consumo eléctrico por tonelada producida.

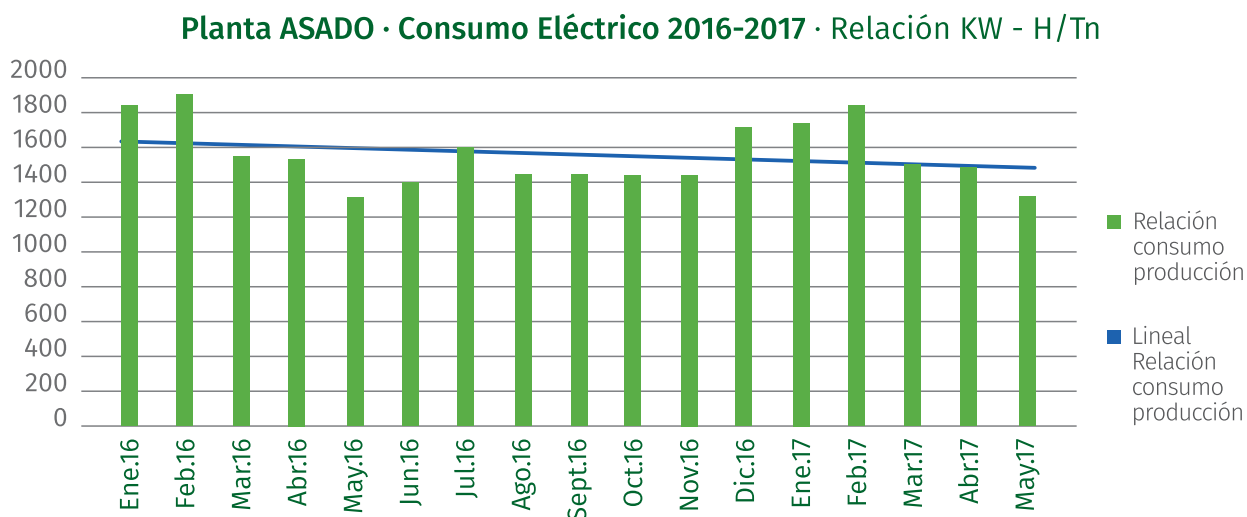
Se han implementado mejoras en los principales consumos eléctricos (*similares maniobras se realizan en la Planta CALISA*):

- Apagado de Torres de Condensación en función de la temperatura ambiente.
- Compresores de amoníaco para la generación de frío en reserva (apagados).
- Compresor de frío de mayor potencia en marcha constante y de menor potencia con marcha fluctuante en función de la demanda.

En un segundo lugar, se continúan con las siguientes acciones:

- Cambio de luminarias del predio externo por nuevos equipos LED.
- Cambio de luminarias dentro de planta a pares de tubos fluorescentes por luminarias LED.

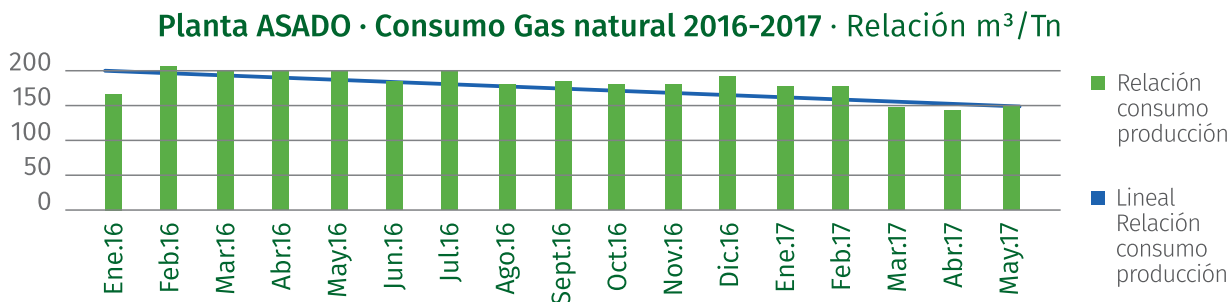
El siguiente gráfico presenta la evolución del consumo eléctrico en los últimos meses:



En cuanto al *consumo de Gas Natural*, que se realiza para la generación de vapor, tiene una tendencia marcadamente descendente como consecuencia de una mejora importante: se cambiaron las válvulas de control automático del consumo de vapor.

El siguiente gráfico presenta la tendencia descendente del consumo de gas natural en metros cúbicos en función a las toneladas de productos cocinados.

La reforma técnica con una reducción del consumo de gas por tonelada producida cercana al 30%.



Fábrica de Alimentos Balanceados:

Los valores son propios del tipo de producción y almacenamiento del cereal y del alimento producido. *No se han realizado mejoras notables en el sistema de producción.*

Planta	Gas Natural		Energía Eléctrica		Total
	m ³	Kcal	kw-h	Kcal	Kcal
Faena, By-Prot y Túnel de Frío.	982.590	8.843.310	10.687.137	9.189.283.279	18.032.593.749
Asado	299.394	2.694.546	4.122.305	3.544.544.282	6.239.090.282
Alimentos Balanceados	302.032	2.718.288	2.015.500	1.733.018.057	4.451.306.057

GESTIÓN DEL AGUA:

Datos de consumo de agua comparativo:

Consumo de agua:
498.510.000 lts/año

Consumo de agua por ave:
23,64 lts./ave

AÑO	PERÍODO	AHORRO LTS/AÑO	AGUA CONSUMIDA LTS/AÑO	AVES FAENADAS	LTS/AVE
2007	ANUAL	---	275.792.389	8.875.183	31,07
2008	ANUAL	2.265.593	273.526.796	10.614.557	25,77
2009	ANUAL	27.226.796	246.300.000	11.838.010	20,81
2010	ANUAL	58.350.000	187.950.000	9.180.794	20,47
2011	ANUAL	-150.670.000	338.620.000	13.200.846	25,65
2012	ANUAL	-57.200.000	395.820.000	15.238.297	25,98
2013	ANUAL	-50.130.000	445.950.000	17.759.741	25,11
2014	ANUAL	-22.950.000	468.900.000	19.687.153	23,87
2015	ANUAL	-5.040.000	473.940.000	20.160.447	23,51
2016	ANUAL	-4.570.000	498.510.000	20.091.002	23,64

Acciones para minimizar su consumo:

En consecuencia con lo ya informado en anteriores presentaciones, reiteramos **exigencias** de SENASA en lo referente a valores establecidos y cuantificados por **medidores de caudal** de agua por ave faenada en cada etapa del proceso.

- Capacitaciones al personal referidas al cuidado y ahorro del bien cada vez más escaso y caro mediante un estricto control de los caudales estipulados por SENASA en cada etapa.

- Acciones de mantenimiento de grifos destinadas a evitar pérdidas.

- La insistencia en lo referente a capacitaciones en cuanto a no malgastar agua durante el lavado y enjuague de instalaciones y equipos

Consumo de agua por fuente:

4
pozos

Perforaciones propias a 2da napa (120 mts de profundidad). Somos proveedores de agua potable.

90.000
lt/hr

Consumo de agua potable. utilizando simultáneamente tres (3) bombas sumergibles durante aprox. 18 hs/día.



Agua recuperada de procesos industriales.

Consiste en la recuperación de aguas efluentes de vuelco de las lagunas estabilizadoras a cauces de arroyos (re-uso mediante reciclado a partir de la última laguna). Se han destinado a suplantar el agua potable para condensación de vapores generados durante la deshidratación de vísceras y plumas generados por By-Prot, la nueva planta de rendering, (caudal de 70.000 lts por hora durante 20hs. diarias = 1.400.000 lts/día), sin cuantificar la reusada para lavado de camiones, jaulas contenedoras de aves vivas, lavado de playones, riego de parques y jardines.

Tratamiento de efluentes:

- Remediación de taludes lagunares debido a erosión por oleaje.

- Dado el incesante aumento de aves faenadas, y consecuentemente de los caudales de agua utilizada, se han ido tomando medidas relacionadas con los tamaños de cañería de transferencia entre lagunas adecuándolos a su nueva condición de flujo.

- Dosificación incremental de microorganismos coadyuvantes de la digestión de materia orgánica en orden a mantener la eficacia del tratamiento lagunar.

- Se ha logrado limitar el incremento de la velocidad de crecimiento de algas verde-azules, benéficas debido a su capacidad de oxigenación del agua en lagunas aeróbicas. A efectos de prevenir la eutroficación (crecimiento excesivo debido al ciclo simbiótico con las bacterias consumidoras de materia orgánica, se han implementado medidas de recirculación inter-lagunas con el objetivo de mantener en control estable dicho proceso.

· Materiales utilizados:

Bacterias liofilizadas y bombas centrífugas.

Reutilización del agua:

El diseño de un proyecto productivo pensando en el cuidado y control en el uso del agua es una premisa que la empresa ha desarrollado en sus nuevos emprendimientos y es tarea de permanente trabajo en los procesos de mejora continua de los distintos establecimientos productivos.

Mensualmente más de **32 millones de lts de agua**, son reutilizados en la planta By prot y un promedio de casi **2 millones de lts** en las plantas de incubación del Grupo.

Es decir que se ahorran **1.260.000 lts de agua/día**, que se evita sea extraídas del subsuelo. Esto equivale a **7.000.000 lts semanales, 32.000.000 de litros al mes y a 336.000.000 lts al año.**

Si hacemos una referencia al consumo de las poblaciones, y con un ingesta diaria recomendada de 2 lts. diarios por persona; con el ahorro de agua se puede abastecer de agua potable (bebida) a una población de 630.000 personas diariamente.

Gestión de residuos:

1. Residuos semisólidos:

“Mezcla de partículas de grasa y proteína”, son retirados del efluente primario por flotación y tercerizados. Su destino es la disposición como abono de campos agrícolas mediante el método “land-farming”.

2. Residuos sólidos:

- Cartones: se continua reciclando en su totalidad, siendo enviados a una Papelera que los reutiliza fabricando bobinas de papel marrón, base para la producción de cartón corrugado.
- Pallets de madera: se re-usan como combustible en caldera dual (gas/leña) o bien se reciclan en su totalidad, siendo reducidos a “chips” y enviados a empresas que lo transforman en placas de madera aglomerada.
- Plásticos: restos de films stretch y láminas de material plástico utilizado como separador en proceso de congelado, son tercerizados para su moliendo y posterior granallado con destinado a su reciclado.
- Bidones plásticos: Son tercerizados con destino a su molienda y reciclado.

La instalación y puesta en marcha de la planta de procesamiento de subproductos “By-Prot”, a fines de 2015, ubicada adyacente a la planta de faena, , implicó un nuevo gran paso en la gestión ambiental del Grupo.

La planta constituye uno de los eslabones finales de la cadena productiva avícola, ya que los residuos de la actividad, son convertidos nuevamente en productos (fuentes de proteínas) de alto valor agregado e importante valor comercial. De esta forma, se ingresan nuevamente en la cadena alimenticia de los animales.

Además, los procesos a realizar en la planta contribuyen positivamente a la bioseguridad de la actividad de la empresa y todo su entorno.

Se logró disminuir los impactos relacionados con el traslado y disposición de los subproductos generados durante el proceso productivo.



COMUNIDAD

Promovemos relaciones sustentables con las instituciones, personas y familias donde están radicados nuestros emprendimientos productivos.

- ✓ · Vida Saludable: promovemos la actividad física, diversas disciplinas deportivas y a deportistas para fomentar el bienestar integral de nuestras comunidades.
- ✓ · Desarrollo Comunitario: contribuimos al bienestar económico, social y ambiental de las comunidades.
- ✓ · Educación: promovemos la educación y formación de los alumnos y jóvenes de nuestro medio.



Deporte:

Creemos firmemente que el deporte inculca importantes valores de vida desde la infancia, tales como: el trabajo en equipo, la recompensa al esfuerzo y la competencia.

Aualmente apoyamos a la Asociación Deportiva y Cultural de Crespo patrocinando distintas categorías de fútbol infantil y mayores. Auspiciamos al Club Atlético Unión de Crespo en basketbol y diversas actividades recreativas y deportivas de entidades y escuelas de la comunidad.

Promovemos el deporte amateur auspiciando al equipo ciclista local. Entre otras disciplinas promocionamos el automovilismo (TC pista del joven y destacado deportista Joel Gassmann) y el rugby infantil del Club Atlético Estudiantes de Paraná.

Durante el 2016, asimismo, esponsoreamos el campeonato argentino de Duatlón y apoyamos una nueva edición del Torneo para chicos con discapacidad, Nadando Solidarios, que realiza el Club Atlético Echagüe Club de Paraná.

Cine para chicos:

Un grupo de voluntarios de la localidad de Racedo, realizó nuevamente durante el 2016 la actividad que convocó a numerosos chicos de la zona rural y pequeñas localidades cercanas, compartiendo una tarde de entretenimiento y recreación.



Programa de vinculación con establecimientos educativos:

Escuela N° 11 Almafuerte:

Se mantiene un permanente intercambio, se acompañan actividades que realiza la escuela y se da respuesta a requerimientos de capacitación:

- ✓ Junto a OSDE se concretó una charla para alumnos de los distintos niveles de la escuela sobre dengue, prevención, síntomas, tratamiento, cuidados y consejos para la salud, atendiendo a la preocupación en la comunidad.
- ✓ Se brindó una capacitación sobre RCP y primeros auxilios a los docentes del establecimiento.
- ✓ Se posibilitó las prácticas educativas de alumnos de la escuela de nivel secundario.

Escuela Agrotécnica “Las Delicias”:

Grupo Motta tiene una alianza estratégica con la Escuela Agrotécnica “Las Delicias” con un fuerte compromiso de integración educativa empresarial, tendiente al fortalecimiento institucional entre ambas partes. Su finalidad es generar en forma

conjunta un ámbito de conocimiento práctico y científico, que logre en los alumnos la posibilidad de constituirse en mano de obra calificada e idónea para que en el futuro tengan una inserción efectiva en el sector avícola.

En septiembre de 2013 se puso en funcionamiento la Granja Experimental “DR. Omar Marinho”, ubicada en Nogoya, *constituida por 72 box de 3 metros cuadrados cada uno*, y en donde se llevan adelante ensayos científicos y de precisión, enfocados en diferentes aspectos como, Manejo, Nutrición, Genética, Bienestar Animal, Rendimientos, etc; con la finalidad de mejorar la calidad y rendimiento productivo de las aves.

Instituto Tecnológico Universitario:

El ITU fue creado el 7 de diciembre de 2004, a partir de la alianza público-privada entre Grupo Motta, el Gobierno de la Prov. de Entre Ríos, la Municipalidad de Crespo y la Universidad Autónoma de Entre Ríos. Tiene por finalidad de ofrecer a los jóvenes una formación con salida laboral que posibilite una real integración en el medio social y productivo regional. Grupo Motta promueve y acompaña las iniciativas y actividades de dicha institución.

Otras acciones:

Se apoyaron iniciativas del Colegio Sagrado Corazón de Crespo, del Instituto Comercial Crespo y se cedió el Polideportivo Grupo Motta para actividades de la Escuela Especial N° 11.



Campaña Semana Mundial del Huevo:

Grupo Motta sumó sus esfuerzos con distintas act. de promoción y difusión en el marco de la semana mundial del huevo que se celebró en la semana octubre a nivel mundial.

El huevo es considerado alimento funcional, ya que cumple con las definiciones de diferentes organizaciones que lo incluyen dentro del grupo de prod. alimenticios que proporcionan una ventaja fisiológica adicional más allá del cumplimiento de las necesidades alimentarias básicas.

Consultas y visitas de inst educativas:

Se reciben anualmente numerosas visitas y consultas sobre aspectos productivos y vinculados a la gestión ambiental de la empresa.

Infraestructura:

Se trabaja para mejorar la calidad de vida de las comunidades, en su desarrollo local sustentable, considerando características de cada comunidad.

Se colabora, gestiona y trabaja en el acondicionamiento y mantenimiento de rutas y caminos, pasos a nivel y banquetas, en lo referente a infraestructura vial.

Se colabora con las instituciones locales para dotarlas con equipamientos tecnológicos para mejorar la calidad de gestión.

GRUPO
Motta[®]



El presente reporte está disponible en www.grupomotta.com

Los comentarios y sugerencias puede enviarlo a: comunicacion@grupomotta.com