

Mendoza, 09 de octubre de 2017

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 avance sobre los Diez Principios del Pacto Global de Naciones Unidas

PRINCIPIO Nº 1: Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos reconocidos a nivel internacional.

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, acondicionamiento de las casas de las fincas, entre otras.

Actividades de capacitación: En el año 2016 se trabajó en el desarrollo de habilidades enfocadas en el auto liderazgo y trabajo en equipo para la parte operativa. De esta manera, se realizaron capacitaciones en auto liderazgo, trabajo en equipo, impuestos, marketing y mercado, planificación estratégica, atención al cliente, higiene y seguridad, normas ISO, TPM, sustentabilidad, comercio justo, además de capacitaciones técnicas específicas para los diferentes sectores de la empresa.

En 03/2016 se inició la 2° Réplica del Programa Plan de Carrera destinado a la formación de mandos medios y jefes en temas de gestión de acuerdo a las necesidades de la compañía. Este programa tiene una duración de 80 horas, finalizando en diciembre 2017.

Se capacitó al personal con un total de 1455 horas distribuidas de la siguiente manera: Gestión de Recursos Humanos 410 horas, Técnicas 810 horas, Seguridad e higiene 110 horas, idiomas 167 horas, sistema de calidad y sustentabilidad 106 horas

Se ha trabajado para reforzar el proceso de inducción de personal. Durante este año se han dado más de 25 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.

Salud Capacitación:

- Cursos de primeros auxilios y de RCP total 30hs 2016
- Cursos de primeros auxilios y de RCP total 30hs 2017

Plan de Vacunación: Se gestionó ante la dirección de vacunación de la provincia dependiente del Ministerio de Salud 600 dosis para aplicar al personal de fincas, bodega y fraccionamiento de Fray Luis Beltrán, Santa Rosa, Valle de Uco y San Juan.

Salud vascular: En el centro Cultura se realizaron capacitaciones del personal, donde se tomaron como puntos principales los cardiovasculares, accidentes cerebro vasculares y métodos de reanimación RCP (Reanimación Cardio Pulmonar)

Atención Médica Laboral:

- Se participó en la confección del RAR (relevamiento de agentes de riesgo) para el diseño de los exámenes periódicos a realizar por parte de la ART a los operarios.
- Se realizó auditoría de los exámenes periódicos realizados por prestador de la ART en dependencias de la empresa.
- Se diseñó modelo de examen preocupacional a medida del puesto a ocupar al personal postulando y auditoría posterior de los resultados antes de su incorporación.
- Se inaugura el 3er consultorio en Bodega Altamira, con el que la empresa cuenta con 3 consultorios equipados para la atención de primeros auxilios y de enfermedades al personal de la empresa.
- Se equiparon botiquines de primeros auxilios para uso del personal.
- Apertura de libros de salud laboral según lo exige la resolución provincial (resol 8725/10)
- Ajuste de trabajo a las capacidades del trabajador en casos particulares
- Recorrido por distintas dependencias de la empresa para detección temprana de riesgos en el trabajo
- Intervención en diseño y auditorías de viandas del comedor a través de reuniones con el proveedor
- Auditoría y autorización de viandas especiales por razones de salud.
- Reuniones periódicas con personal de la ART para ajuste de procedimientos.
- Ajuste y auditorías de casos complejos en forma conjunta con médico auditor de la ART.
- La empresa da contención social a los trabajadores a través de la satisfacción de una demanda asistencial de los empleados por la ubicación geográfica de la empresa a través de la atención de enfermedades no laborales o inculpables de los empleados: en este ítem se realiza la asistencia de 120 personas por mes en consultorio como promedio.
- Se asiste a las personas en los trámites con obras sociales, de forma económica como también de gestión tratando de minimizar los tiempos de autorización de las prácticas y/o estudios que deban realizarse. Se busca la derivación a profesionales particulares en casos de fuerza mayor.

Incentivo a las economías sociales: En el reporte anterior comentamos que la empresa cuenta con un taller de costura ubicado en Finca Maipú, en el que participan 6 emprendedoras, que son esposas de empleados de la empresa. Este año se proyectó ampliar la maquinaria existente y colocar 6 máquinas nuevas que mejoren en:

- Calidad de producción: se incluirán máquinas industriales que mejorarán la calidad de los productos.
- Mayor producción: se mejorará los tiempos y cantidad de producción, al contar con máquinas destinadas a una producción mayor de prendas.
- Mejorar ventas: esta inclusión permite buscar nuevos clientes y ampliar los ingresos hasta ahora percibido.

Las emprendedoras cuentan con capacitación permanente en las siguientes áreas:

Capacitación en costura: en coordinación con el CTT de la zona, se cuenta con una profesora de costura que dicta clases 3 veces por semana.

Capacitación en costos y presupuestos: se realizó una capacitación en conjunto con la Dirección de Economía Social de Mendoza, en donde se enseñó sobre cómo sacar los costos de las prendas y cómo plantear de manera correcta un presupuesto.

Además se desarrollará un nuevo Taller de costura en la zona de Santa Rosa, la idea es replicar el mismo modelo y generar otro emprendimiento productivo que abarque la zona este. En este proyecto se han sumado 5 mujeres, algunas esposas de empleados de la Finca y otras vecinas de la zona con alto compromiso social. Este taller quedará montado con 6 máquinas industriales en un espacio que será construido especialmente para el taller dentro del Centro Cultural de la empresa.

Por otro lado, se continúa con el convenio con la DGE para la capacitación laboral de estas mujeres en lo que respecta a costura – costos – marketing etc., Esta capacitación se dictan en el mismo taller de costura y las mismas reciben un título oficial otorgado por la Dirección general de Escuela. Además se comenzó a trabajar con la Dirección de Economía Social de la provincia, con el fin de fortalecer y generar sinergias con otros emprendedores de la provincia.

Fundación Familia Zuccardi sigue firme en sus actividades, y sigue trabajando firme en su objetivo de poder acceder a beneficios que solo llegan a instituciones sin fines de lucro. Se busca potenciar la inclusión social y el desarrollo de las zonas principalmente donde la bodega cuenta con fincas. Bajo este objetivo se busca priorizar todo el apoyo a instituciones, centros salud, espacios culturales que sean afines con los objetivos de la Fundación.

En lo que va del año se ha participado en más de 5 proyectos apoyando iniciativas que llegan y generando un compromiso e involucramiento mayor en cada proyecto.

Espacios de relacionamiento: Como cada año se busca generar espacios de recreación y esparcimiento, con el objetivo de fortalecer las relaciones interpersonales entre los empleados, involucrar y hacer partícipes a la familia en la empresa y en el trabajo de sus padres. Este año se celebró nuevamente el festejo del día del niño, este año sumando a todas las fincas y sectores de la empresa, siendo estos: Maipú, Santa Rosa Y Valle de Uco. Además se celebra cada año el asado de fin de cosecha donde todos los empleados pueden participar con sus familias, en el mismo se realizan reconocimientos a la labor en diferentes puntos, se participan de diferentes actividades recreativas, etc.

Actividades Educativas: Bodega Familia Zuccardi, continúa con 1 aula satélite del CEBJA 3-495 Nicolás Rosier Cabrera (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, como así también el dictado de clases de apoyo en las principales áreas para niños y adolescentes de la zona rural. Además se participa y se incentiva en permanente comunión con el CENS de la zona, promoviendo reuniones periódicas con los empleados de la Finca para que logren concluir sus estudios secundarios, este año comenzaron 6 empleados nuevos.

En Finca Maipú contamos con un aula satélite del CENS 3-508 Emma Cartellone de Zuccardi, el cual posee las aulas en la misma Finca, la cual recibe alumnos que son empleados de la empresa y personas de la zona. Hasta el momento tenemos 8 empleados en los diferentes años cursando sus estudios, y hay 40 alumnos en los tres años. La empresa colabora con todo lo necesario para el desarrollo del mismo desde el material de estudios, merienda, espacios físicos, limpieza y asistencia permanente.

Además la empresa participa y asiste de manera permanente en las necesidades educativas de la Escuela primaria de la zona de Maipú; Escuela Titarelli; Escuela de la zona de Santa Rosa "Sotille"; Jardin maternal SEOS N° 802 Buena Cosecha Altamira con más de 25 alumnos dentro de los cuales concurren hijos de los empleados de Finca y Bodega Valle de Uco.

También se realizan actividades constantes en la Escuela Secundaria Ing. Alberto Zuccardi N°: 4-255 de la zona de Maipú, la cual posee orientación técnica vitícola, la presencia y acompañamiento de la empresa es permanente para lograr que los alumnos posean una educación de calidad en la especialidad. Además se realizan de manera permanente prácticas en Finca y Bodega con los alumnos de la Escuela, para que puedan concretizar sus materias en entornos reales.

Certificación: Durante el 2013 SANTA JULIA, fue la primera bodega argentina en lograr la Certificación FAIR FOR LIFE (Comercio Justo + Responsabilidad Social). La certificación Fair for Life (www.Fairforlife.net) distingue a nivel internacional a aquellos productos que han sido elaborados bajo los más estrictos estándares de calidad, óptimas condiciones laborales a lo largo de toda la cadena productiva y siguiendo buenas prácticas ambientales.

Durante el 2017 Bodega Zuccardi, recertificó esta norma lo que reafirma el compromiso de la empresa con el desarrollo de comercio justo y responsabilidad social.

PRINCIPIO Nº 2: Las empresas deben asegurarse de no ser cómplices de abusos a los derechos humanos.

En lo que respecta al ámbito laboral, Bodega Familia Zuccardi cumple con las exigencias de la Ley de Contrato de Trabajo Nº 20744 y en referencia a la relación con terceros, el cumplimiento diario de la Misión: ser la Bodega Argentina reconocida nacional e internacionalmente por la calidad de sus productos, su capacidad de innovación, respeto por el medio ambiente y su aporte constante al servicio de la comunidad en la que se desarrolla, marcan el camino a seguir.

PRINCIPIO Nº 3: Las empresas deben apoyar la libertad de asociación y sindicatos y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Bodega Familia Zuccardi se rige por el Convenio Colectivo de Trabajo, que se encuentra avalado por su Sindicato. Hay plena libertad para que los empleados se afilien al mismo. Tanto en los sectores agrícolas de Finca Santa Rosa, Finca Maipú y Bodega, los afiliados han elegido a sus delegados, existiendo una clara posición de la dirección de la Empresa a reconocerlos y darle participación en el caso que se manifiesten.

PRINCIPIO Nº 4: Las empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso u obligatorio.

En ningún momento y por ningún motivo, Bodega Familia Zuccardi ha pagado salarios por debajo del mínimo de categoría.

PRINCIPIO Nº 5: Las empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.

Bodega Familia Zuccardi mantiene su compromiso de no emplear menores en su nómina de personal. Como cada año renovábamos el trabajo conjunto con el programa “Buena Cosecha”: Junto 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. Esto ha posibilitado que tanto niños y niñas de hasta 14 años, hijos de trabajadores rurales, estén contenidos en centros de desarrollo socio educativos como el Centro Cultural Recreativo y Deportivo Familia Zuccardi.

Sumando a esta iniciativa, se está gestionando la apertura de otro Jardín maternal SEOS en Finca Maipú, con el mismo objetivo de ofrecer un espacio de contención y desarrollo de los

hijos de los empleados con el objetivo principal de erradicar el trabajo infantil. Además en el Valle de Uco se está colaborando en la creación de un espacio propio para el SEOS n° 802 Jardín Maternal Altamira, ya que este jardín no cuenta con un espacio propio, este año se logró la donación del terreno en donde funcionará este espacio educativo.

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 una escuela nocturna de adultos y los días sábado se dictan clases de apoyo para los hijos de los empleados, canto y guitarra. Como cada año seguimos manteniendo todas estas actividades, que buscan generar espacios de contención y participación social.

Como todos los años principio del año 2017 se realizó la temporada de Colonia de Verano en forma gratuita en colaboración con Municipio y Cooperativa Eléctrica para que todos los niños de la Zona Rural de Santa Rosa, desarrollen actividades deportivas como natación y recreativas. Durante el 2015 sumamos en la finca de Maipú una nueva escuela de verano para los hijos de los trabajadores principalmente que viven en la finca. La Colonia de verano llegó a tener 25 niños y la merienda fue provista por la Fundación Familia Zuccardi, en el año 2017.

PRINCIPIO Nº 6: Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.

No se han registrado casos de discriminación ni denuncias por condiciones de razas, ni de sexo, credos, ni habilidades o condiciones físicas. La empresa mantiene actualmente una nómina de 709 personas de las cuales el 18% pertenecen al sexo femenino, no registrando bajas en la participación de mujeres empleadas con respecto a años anteriores.

A través de un programa de prácticas laborales, se les da oportunidad a los jóvenes extranjeros que quieran trabajar en distintas áreas de la empresa a realizar prácticas no rentadas sin que el idioma sea una barrera en el trabajo.

También estamos trabajando en conjunto con universidades y escuelas bajo la modalidad de prácticas profesionales con el objetivo de contribuir directamente en la formación integral de los alumnos con el fin de que los estudiantes desarrollen habilidades y competencias que les permitan desarrollarse e incluirse a las dinámicas que demanda el mercado laboral.

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 Nº 7: Las empresas deberán apoyar un enfoque preventivo frente a los retos medio ambientales.

El fuerte compromiso de la dirección se sintetiza en la Misión & 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 acciones de mejora continua para toda la empresa.



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 que favorecen en el agro ecosistema el reciclado de nutrientes a través de los descomponedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicidad de servicios ecosistémicos que dan los organismos que viven en el suelo. Se está

repopulando las zonas semi nativa con especies autóctonas de la familia de las leguminosas, para tal efecto se está realizando un tramado de acequia siguiendo las curvas de nivel, por la cual circula agua proveniente que se usa para regar los cultivos del olivos.

Preservación de la fauna del lugar: no se permite la caza ni captura de animales en ninguna de las fincas y esto es advertido con carteles visibles al transeúnte que indican sobre esta prohibición.

Control de mosca en el área de compost y del restaurante a través del uso de trampas con cebos atrayentes.

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, revalidándose la flora autóctona del piedemonte mendocino como atractivo turístico y también se sumó el corral de ovejas, animales de granja que contribuyen a la erradicación de las malezas.

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.

Producción de compost: Elaboramos nuestro propio abono orgánico a partir de los residuos de nuestros procesos. Usamos principalmente orujo, escobajo de uva, alperujos de aceituna y guanos de vaca, en la realización de Compost de alta calidad obtenido por pilas estáticas con rotación quincenal. El compost se produce con un método aerobio 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.

Por otro lado, al ser elaborados en la misma finca donde se utilizaran, se disminuye significativamente los costos de flete provocados por el acarreo de la materia orgánica y su consecuente contaminación innecesaria.

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. Este año separó los sectores teniendo uno para la producción de lombrices y otro de criadero de lombrices. También es usado como starters para las plantaciones nuevas considerando esta materia Orgánica como de uso Premium, por la descomposición biológica que producen las lombrices.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante compost (entre 6000 y 9000 Tn/año de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda, cultivo de verdeos (Centeno, Cebada, Vicia, sorgo, lotus, etc).

Manejo de coberturas verdes: Siembra e incorporación de abonos verdes compuestos por un gramínea (genera estructuración y aporta materia orgánica al suelo) y una leguminosa (que en simbiosis con Rhizobium fijan el nitrógeno del atmosférico y se incorpora al suelo al enterrarlo luego de completado su ciclo).

Manejo de Residuos de Pesticidas: Se realiza un control estricto de las aplicaciones que se realizan a los viñedos propios como a los de Terceros que entregarán Uva a la Bodega. Así mismo también se realizan 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.

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 Viñedos: Se capacitan anualmente 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.

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.

Defensa pasiva de heladas: Previamente a las heladas, se realizan diferentes acciones para atenuar los efectos de las mismas. Las heladas se producen debido a la pérdida excesiva de calor del suelo provocando que la temperatura que rodea a la planta sea inferior a cero grado centígrados. 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.

PRINCIPIO Nº 8: Las empresas deben comprometerse en iniciativas que promuevan 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 de las personas y del ambiente son los 4 principios fundamentales que constantemente fomentamos para ser una empresa líder tanto a nivel nacional como internacional.

Certificación de orgánicos: Para el caso de los viñedos, se ha mantenido para la última Cosecha 2016/7 una superficie de 271 Has certificadas como Full Organic, bajo las normas SUE (Europa), NOP (Estados Unidos), Canadá y JAS (Japón). Además, contamos con 25 Has certificadas “en transición” hacia orgánicos.

Con respecto a los Olivos, para la última cosecha 2017, se incorporaron 52,85 has que estaban en transición a la certificación Full Organic, quedando en transición 22,75 ha, que tendrán la clasificación de Full Orgánica, al cumplirse su periodo de transición, en la cosecha del 2018.

Certificación de Empresa Libre de Humo de Tabaco: se continúa con el compromiso saludable asumido ante el Ministerio de Salud de la Nación, de la decisión para mejorar la calidad de vida de sus empleados, clientes y proveedores mediante el NO FUMAR.

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 generados por Bodega, son canjeados por pallets o vendidos a empresas que lo reciclan, con el recupero económico. Bines en desuso, de realizan canje en fabrica por productos nuevos, también a través de procesos de reciclaje.

Actualización de Auto elevadores: Se han renovado 15 Auto elevadores de modelos más antiguos al 2006, por unidades a GLP y Eléctricos, promoviendo Menor Contaminación ambiental. El GLP produce una combustión completa, disminuyendo los gases de combustión como el azufre.

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.

Mejora de instalaciones y servicios: Paulatinamente se están modificando las instalaciones antiguas y servicios que datan de más de 10 años de construcción, estableciendo prioridades y mejorando la condición térmica, aislando los Sectores (ej. Estabilización) y circuitos de agua fría, generando Ahorro de calor y mejor eficiencia Energética. La última mejora incorporada, es la recuperación del condensado de la TERMO.

Mejora en iluminación: En las nuevas construcciones se utilizan lámparas de Bajo Consumo, y se están reemplazando lámparas existentes de sodio, por Bajo Consumo. Además, se está implementando Encendido y Apagado automático de las luces perimetrales, de tránsito y de algunos sectores comunes como cambiadores y baños de Personal. Estamos

incorporando, recientemente, luces tipo LED en algunos sectores de oficina, así también se analizará la posibilidad de cambiar la mayoría de la iluminación a esta nueva tecnología LED.

Uso racional de luces, motores y equipos: Cada sector y equipo de la bodega tiene una alimentación de energía independiente, para poder accionar solo lo necesario.

Acuerdo cambio de pallets descartables por pallets Arlog usados: Se desarrollan acciones de reposición de pallets, en relación con varios proveedores, se genera la siguiente acción: se reciben pallets ARLOG usados, a cambio de pallets descartables de madera provenientes del packaging de insumos varios recibidos en Planta.

Acuerdo cambio de bidones plásticos en desuso por pallets Arlog usados: se acordó con algunos proveedores, 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.

Cambio de botellas: Se está realizando el cambio de botellas MODELO ANDINA a MODELO SERRANA, con un ahorro unitario por envase de 50 grs., lo que representa en forma anual un ahorro de 537.000 Kg de vidrio.

También se está realizando el cambio de botellas MODELO RESERVA a MODELO CONICA BAJA, con un ahorro unitario por envase de 100 grs., lo que representa en forma anual un ahorro de 130.000 Kg de vidrio.

Reutilización de cajas de cartón: Se firma un acuerdo con CORPA que retira semanalmente cajas enteras que anteriormente contenían tapas y tapones con el fin de reutilizar las mismas. Esas cajas son recolectadas en un contenedor destinado para ese fin, en donde el proveedor retira ese material para luego ser reciclado.

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.

Consumo de Agua: Se mantiene bajo estudio la cantidad de agua utilizada en el riego de los viñedos y mediante el constante monitoreo, intentamos asegurarnos que se usa solamente la necesaria para mantener saludable el viñedo. El nivel de humedad en el suelo se monitorea con sensores ubicados a 30, 60 y 90 cm de profundidad en puntos seleccionados por su textura de suelo. Se cuenta con datos de monitoreo de humedad de al menos cinco temporadas, lo cual brinda una base histórica que permite un manejo exitoso. Se cuenta con varios equipos de riego de goteo y riego cimalco que mejoran la eficiencia del riego. Mediante el trabajo del área de Investigación y Desarrollo Agrícola, se ha logrado reducir el consumo de agua.

Mejora de las propiedades químicas y físicas del suelo: Incorporación de materia orgánica y nutrientes mediante el compost (6000 a 9000 Tn/año de producción propia) y guanos. Incorporación al suelo de los restos de poda y siembra de abonos verdes.

Se está creando un hábitat de valor agroecológico para microorganismos, mesorganismos y macro organismos que favorecen en el agro ecosistema el reciclado de nutrientes a través de los des-componedores y detritívoros, sumando beneficios como el dar estructura al suelo, aparte de la multiplicación de servicios eco-sistémicos que dan los organismos que viven en el suelo

Mejora de la calidad y velocidad de elaboración del Compost: Recientemente se realizó la compra de una mezcladora de compost que aumenta la velocidad de acción de la flora microbiana y disminuyendo el tamaño de partículas finalmente obtenidas. De esta manera se mejora sustancialmente la calidad del compost y se disminuye el tiempo de elaboración, al favorecer la aireación y activar los ciclos microbianos. También se instaló un sistema de riego exclusivo para humedecer las pilas de compost, mediante la colocación de microaspersores sobre las pilas. Esto, sumado al uso de la mezcladora, permite llevar un control óptimo de los factores que afectan al proceso.

Manejo de coberturas verdes: Se están realizando ensayos con mezclas de leguminosas, crucíferas, gramíneas y compuestas en los parrales para determinar cuáles son las que mejor se condicionan en este hábitat para aumentar la flora espontánea.

PRINCIPIO Nº 9: Las empresas deben alentar el desarrollo y la difusión de tecnologías respetuosas del medio ambiente.

Se continuó con el plan de acciones tendientes a contribuir con el medio ambiente, dentro de los cuales se trabajó en:

Implantación y Evaluación de cubiertas vegetales permanentes en el sector de olivos de la Finca Beltrán: Para mejorar las condiciones de los suelos, el contenido de materia orgánica, incrementar la biodiversidad, y disminuir los impactos ecológicos que implica la conversión del ecosistema natural en un monocultivo, se evaluó la posibilidad de implantar junto con los olivos, distintas mezclas de gramíneas y leguminosas, con el fin de encontrar cuál es la que mejor se adapta a la zona y condiciones de cultivo del olivo. A partir de este estudio, se seleccionaron 3 especies que compartían las necesidades hídricas del cultivo y su manejo, especialmente la distribución de riego. Se han sembrado en los últimos años 34 has, y el objetivo es completar la siembra de toda la superficie implantada con olivos, a razón de 10 a 15 ha por año.

Manejo del agua de riego del sector de olivos de la finca Beltrán: los riegos se programan en base a la observación permanente, por medio de muestreos y observación de calicatas,

del contenido de humedad de cada cuartel en particular, evitando agregar volúmenes excesivos de agua, que se pierde y lava los nutrientes del suelo.

Manejo integrado de plagas en olivos: Se está estudiando junto con la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Cuyo los ciclos de los enemigos naturales de las plagas del olivo, para identificar con qué manejos se puede aumentar sus poblaciones, para lograr un control de plagas natural, sin uso de agroquímicos. Para realizar controles directos, se utilizan agroquímicos permitidos en la producción orgánica. Las aplicaciones se realizan en base a monitoreos previos, evaluando la presencia de plagas, sus enemigos naturales y el estado del ciclo de desarrollo en el cual se encuentran, para lograr tratamientos más eficientes, disminuyendo la dosis de productos utilizada y cantidad de tratamientos realizados. Se sigue capacitando a los encargados y trabajadores de la finca, para que, puedan detectar focos de ataque de plagas, pudiendo actuar sobre estos sin hacer aplicaciones generalizadas.

Utilización de equipos economizadores para el enfriamiento de naves industriales: Son equipos que cuentan con sensores que realizan una triple comparación de temperatura para su funcionamiento. Comparan la temperatura real interna y externa de la nave y al mismo tiempo la temperatura programada o deseada que se quiere lograr en la misma. Según los resultados obtenidos se acciona el compresor y ventilador del equipo (Cuando la temperatura externa es mayor a la deseada y es necesario utilizarlo en modo enfriador) o simplemente se utiliza el ventilador del equipo (cuando la temperatura externa es inferior a la temperatura deseada y este mismo aire del medio ambiente se utiliza para lograr esta última). Conociendo que el compresor es el principal factor de consumo del equipo se logra una notable reducción de energía.

Uso racional de la energía. Uso de Lámparas bajo consumo en todas las construcciones nuevas. Uso de programas de trabajo ajustados a la producción diaria. Encendido y apagado automático de luces perimetrales

Paulatinamente se están modificando instalaciones antiguas y servicios. Renovación de autos elevadores a GLP y Eléctricos.

Energía: El consumo viene disminuyendo año a año. Debido fundamentalmente a la optimización en el uso de los equipos de frío, por mejoras en procesos y por el uso de nueva tecnología, como por ejemplo sucede con el proceso de estabilización.

Conversión de funcionamiento de Caldera: Desde principios del año 2010 comenzaron los ensayos para el uso de un combustible alternativo para caldera. Los resultados favorables permitieron el reemplazo del GLP por esta nueva alternativa. Este combustible es formulado a partir de residuos de otras empresas de la región y son tratados convenientemente por una empresa reconocida y certificada. De esta manera se contribuye a la disminución en el consumo de combustibles no renovables. Otro aporte interesante, es la reutilización, como combustible de caldera, de lubricantes de automóviles, lo que

permite minimizar la generación de residuos y disminuir el consumo de combustible para caldera sin elevar la emisión de gases.

Disposición final de baterías: Desde principios del año 2017, comenzaron las tratativas con un proveedor sobre la disposición de las baterías en desuso de automóviles, y equipos. Esto permite anular la generación de este tipo de residuos y darle un tratamiento responsable.

Riego por goteo: Actualmente en Finca Santa Rosa hay instaladas 200 Has de Riego por goteo, priorizando los cuarteles que más se necesita y en la Finca Beltrán 33 Has de riego por goteo, donde los suelos son más pesados y el exceso de agua con riego tradiciones es más frecuente. En estas 2 unidades productivas el Riego por goteo, se utiliza para el Riego de la temporada y como complemento se mantiene el sistema tradicional de riego tipo Zuccardi o Cimalco, aprovechando las ventajas de los 2 sistemas de riego.

En las Fincas del Valle de Uco donde contamos con 270 has cultivos con riego por goteo, a la cual se le suma en el 2016 la Nueva Finca Gualtallary con una represa 17 has nuevas de riego goteo.

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 se haga según necesidad y no por turnos automáticos. No obstante, en todas las fincas, antes del Riego se realiza un chequeo del estado hídrico del suelo con barrenos y con la predicción de las próximas precipitaciones, para la final toma de decisiones.

Planta de tratamiento de efluentes: siendo el agua uno de los principales recursos de la producción vitivinícola, Bodega Familia Zuccardi ha desarrollado un sistema de tratamiento del agua proveniente de los efluentes industriales (aguas de lavados y limpieza) las cuales son reutilizadas como fuente de riego en sus fincas. El 100% del agua utilizada en procesos de Bodega fue reutilizada para riego agrícola. El mismo tratamiento reciben los efluentes del molino de aceite de oliva. En el año 2014, se incorporó un sistema de sedimentación previo a las piletas de tratamiento de efluentes. Se agregó un sistema de aireación a estas piletas para permitir realizar un correcto tratamiento y disminuir la eliminación de olores desagradables; y se mejoró el sistema de neutralización de los efluentes, para garantizar que no existan riesgos de contaminación a los suelos y cultivos regados. Los lodos que se extraen de estas piletas se usan en la producción de compost.

PRINCIPIO Nº 10: 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,

FAMILIAZUCCARDI

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