



# MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2020



04



**Moderna Alimentos S. A.**  
(102-1)

**Coordinación general:** Departamento de Responsabilidad Social Empresarial  
**Contenido:** Moderna Alimentos S. A.  
**Edición, diseño y diagramación:** Assistec, Comunicación estratégica.  
**Fotografía:** Moderna Alimentos - Gabriel Díaz - Soraya Palacios  
Marzo, 2021

**Dirección:** San Gabriel Oe7-89 y Nuño de Valderrama  
**Teléfono:** 593 2 298 5100  
**www.moderna.com.ec**  
Quito, Ecuador  
(102-4)

Para comentarios y sugerencias sobre la séptima edición de nuestra Memoria de Sostenibilidad 2020, escribanos a:  
**mailto:mmoreno@moderna.com.ec**  
**mmoreno@moderna.com.ec**  
(102-53)



06



Moderna ha implementado este material digital porque es una empresa comprometida con el ambiente.

20

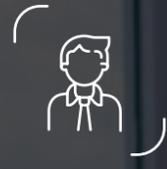


52

86

108





MENSAJE DEL  
**GERENTE GENERAL**  
(102-14) (102-15)

El 2020, un año marcado por la pandemia del COVID-19, nos retó a “desaprender” y plantearnos “nuevas ideas” a los estándares de nuestras rutinas empresariales, profesionales y personales, un año que, como todos, nos invitó a decidir qué diferencia queríamos marcar en medio de la incertidumbre, lo desconocido, el encierro y las nuevas formas de convivencia.

Un año en el que como Moderna Alimentos trabajamos sin parar y con la firme convicción de seguir cumpliendo nuestra misión de ser parte de los momentos de alimentación y bienestar de las familias con nuestros productos, pero más importante aún, con nuestro optimismo, con nuestro apoyo, con nuestra convicción de compartir y dar la mano a todos los públicos con los que interactuamos.

Nuestra estrategia de negocio enfocada en Personas, Producto y Planeta, integra y respeta los Diez principios del Pacto Global de las Naciones Unidas en las áreas de derechos humanos, el trabajo, el medioambiente y la anticorrupción, que se reflejan en todo lo logrado en 2020.

Como empresa, nuestra gente es lo primero, cuidar su bienestar, su seguridad, acompañarles y aprender juntos a convivir con esta pandemia en su trabajo y con sus familias, fue prioritario y se evidencia en que logramos que el 95,98% de nuestros empleados recibieran 11.532 horas de capacitación para fortalecer su desempeño a nivel personal y laboral, entregamos kits de bioseguridad a empleados y sus familias, brindamos asistencia médica y psicológica de manera virtual y presencial, tuvimos 15 capacitaciones para fomentar la salud física y mental y más de 310 colaboradores fueron capacitados en herramientas informáticas para apoyar su trabajo desde casa.

Caminar de la mano con quienes forman parte de nuestra cadena de suministro, nuestros clientes, nuestros consumidores y nuestra comunidad, fue muy grato. Trabajar como un solo equipo, aprender nuevas maneras de operar y descubrir que somos capaces de vencer todos los obstáculos, fue el mayor aprendizaje.

En los momentos de mayor incertidumbre nos acompañamos y realizamos la entrega de 1.600 kits de bioseguridad y protocolos de cuidado y manejo de productos entregados a nuestros clientes, más de 300 viviendas desinfectadas en comunidades cercanas a nuestras plantas de producción, entregamos de manera gratuita más de 178 toneladas de alimentos a 99.354 familias en 37 ciudades del país. Fuimos parte de la

ejecución de proyectos para enfrentar la pandemia de 5 instituciones de asistencia social, aportamos a la reactivación económica de 120 negocios con la entrega de 5.000 kg de Harina YA, beneficiando a 244 familias de Guayaquil y sus alrededores.

Nuestro compromiso con la innovación y transformación digital se consolidó. Durante 2020, dimos el salto tecnológico más importante con la integración de todos nuestros procesos en la moderna plataforma de SAP S/4 HANNA y el refuerzo de todas las plataformas tecnológicas para asegurar la continuidad del negocio.

Para responder ágil y oportunamente a nuestros clientes, implementamos nuevos modelos de entrega que garanticen la accesibilidad y disponibilidad de nuestros productos: Canal Hogar, Tienda móvil, Canal de distribución TAT.

Brindar alimentos nutritivos se evidencia en que el 89 % del portafolio tiene semáforo verde y amarillo. El 100% de nuestras fábricas de producción cuentan con certificaciones como: BPM, HACCP, FSSC 22000 y Sellos de Calidad INEN; estándares que avalan la calidad e inocuidad del producto, la competencia de nuestros técnicos y la eficacia del sistema de gestión. Nuestro enfoque de servicio nos ha permitido lograr que nuestro índice de servicio y preferencia (NPS) en clientes sea del 84,73%, además atender a 892 reportes de novedades y dar solución al 99,4% de ellos en 5 días.

En un año de incertidumbre, seguimos sorprendiendo y respondiendo a nuevos hábitos de consumo, con el lanzamiento de 6 productos tanto en nuestro negocio industrial, como en el de consumo en las categorías de pan empacado, harinas y pre-mezclas. Por sexto año consecutivo nuestra marca YA es la marca #1 en la categoría de harinas, de acuerdo al estudio de EKOS, lo que nos convierte en líderes absolutos en este mercado.

Ser responsables con nuestra gestión ambiental nos permitió reducir un 5,1% la Intensidad Energética comparado con el 2019, mediante la adquisición de maquinaria eficiente, instalación de iluminación LED y concienciación del personal para el uso adecuado de

los recursos. Con mucho orgullo podemos declarar que 100% de nuestras pastas se producen con energía limpia y no contaminante en Cayambe, que representa el 27% del consumo total de electricidad de Moderna Alimentos y gracias a lo que evitamos la generación de 2.092,57 toneladas de CO<sub>2</sub>.

Reducimos el consumo de 58.440 kg de GLP, equivalentes a la generación de 23,04 toneladas de CO<sub>2</sub>, al sustituir 14 equipos que operan con este combustible por montacargas eléctricos, que, sumados a los 8 existentes dan un total de 22 equipos, representando el 77% de nuestra flota a nivel nacional. Adicionalmente, entregamos 82,753 kg de materiales reciclables como: cartón, papel, plástico y chatarra, a gestores de la comunidad local, generando empleo y dinamizando la economía del sector.

Gracias a nuestra gestión sostenible, fuimos reconocidos a nivel internacional y local. Recibimos la distinción como Empresa Comprometida con la Responsabilidad Social LATAM 2020 por parte de CEMEFI (México), siendo la única del sector alimenticio y 1 de las 7 a nivel nacional. El Programa Cultiva, reconocido como práctica Innovadora y Sostenible por parte de Corresponsables (España) cumplió 10 años de fomentar la producción de trigo nacional, adquirimos más de 2.300 toneladas de trigo nacional, que representa el 37% de la cosecha destinada a la industria molinera, beneficiando a 572 agricultores en Carchi, Imbabura, Pichincha, Chimborazo y Los Ríos. Nuestro Programa Emprende también fue galardonado como Buena Práctica de Desarrollo Sostenible por Pacto Global (Ecuador).

Sin duda, ha sido un reto también lograr plasmar en estas pocas palabras cómo enfrentamos y sobrellevamos uno de los años más relevantes del último siglo, por lo que les invito a conocernos más a través de esta Memoria de Sostenibilidad 2020.

José Luis Vivar Zambrano  
*Gerente General*  
Moderna Alimentos S.A

# 01



**SOMOS  
MODERNA ALIMENTOS**

---

---

---

---

---

---



MODERNA  
**Alimentos**  
(102-2) (102-5)

Desde hace 111 años aportamos a la alimentación y nutrición de las familias, fabricamos y comercializamos productos a partir del mejor trigo, con la combinación óptima de innovación, calidad, tecnología y talento humano en todos los procesos.

Somos una empresa de alimentos ecuatoriana<sup>1</sup>, con un modelo de gestión sostenible que genera bienestar integral para sus grupos de interés y contribuye al desarrollo del país.

**¡Somos la empresa molinera más grande del país!**



<sup>1</sup> Nuestra composición accionaria es 53,42 % capital nacional y 46,58 % participación extranjera, con personas naturales y jurídicas. (102-5)



**COBERTURA**

(102-3) (102-4)

Operamos en nueve ciudades del Ecuador. Contamos con siete plantas de producción y ocho centros de distribución, para abastecer eficazmente todo el territorio nacional.

**COBERTURA GEOGRÁFICA**

Localidad	Panificadora	Molino	Pastificio	Empacadora	Centro de Distribución
Manta		✓			✓
Cajabamba		✓			✓
Cayambe		✓	✓		✓
Quito*	✓				✓
Calderón					✓
Amaguaña				✓	
Guayaquil					✓
Santo Domingo					✓
Cuenca					✓

**+1.000**

panaderías suscritas en nuestra plataforma Panaderías del barrio

**3**

canales de atención y respuesta oportuna a nuestros clientes en la pandemia

**8**

activaciones digitales para acompañar al consumidor durante el confinamiento.

**100%**

de nuestros productos se elaboran en plantas certificadas.

**44**

sellos INEN garantizan la calidad e inocuidad de nuestros productos

**8 de cada 10**

de nuestros clientes nos recomiendan.

**73%**

de compras locales para apoyar la economía del país.

**2.309**

toneladas de trigo nacional adquiridas a 572 agricultores

Producto

# PRINCIPALES CIFRAS 2020



Planeta

**5,1%**

de intensidad energética reducida en relación a 2019

**100%**

de nuestras pastas se producen con energía renovable autogenerada

**77%**

de nuestra flota de montacargas son eléctricos.

Campaña de conciencia ambiental a través de nuestros canales digitales.

**2.092**

tCO<sub>2</sub> equivalente, no emitidas al ambiente por el uso de energía renovable autogenerada

Certificación Empresa Eco-eficiente para la planta de Cajabamba

MINISTERIO DEL AMBIENTE Y AGUA



3 certificaciones Punto Verde para la planta Manta

**82.753**

kg de desechos reciclables entregados a gestores locales.

**179 mil**

kilogramos de alimentos entregados a 99.354 familias en 37 ciudades del país

**+300**

viviendas desinfectadas en comunidades cercanas a nuestras Plantas.

Personas

**1.004**

kits de bioseguridad entregados a empleados, transportistas y sus familias.

**100%**

de asistencia médica y psicológica virtual y presencial para los empleados.

**15**

capacitaciones para fomentar la salud física y mental de los empleados.

**+310**

empleados capacitados en herramientas informáticas para apoyar su trabajo.

**1.600**

kits de bioseguridad y protocolos de cuidado y manejo de productos entregados a nuestros clientes

**5**

instituciones de asistencia social beneficiadas con proyectos para enfrentar la pandemia

## NUESTRAS MARCAS Y PRODUCTOS

En respuesta a las necesidades de nuestros clientes y consumidores, a los retos del mercado y las tendencias mundiales, elaboramos productos nobles y verdaderos, cumpliendo altos estándares de calidad nacionales e internacionales, lo que garantiza su inocuidad y valor nutricional para acompañar los momentos de alimentación de las personas y promover estilos de vida saludable.

Estamos comprometidos en generar un impacto positivo en la nutrición y bienestar de nuestros consumidores, es así que, durante la emergencia sanitaria provocada por la COVID-19 diseñamos productos y servicios orientados a satisfacer las nuevas exigencias de los hogares. Innovamos nuestras presentaciones: Harina YA 250 g y Avena YA 100 g, pensadas para familias pequeñas y para aquellas que sufrieron una disminución en sus ingresos económicos. Además, implementamos nuevos modelos de entrega a domicilio como Canal Hogar, garantizando la accesibilidad y disponibilidad de nuestras marcas para el consumidor.



### B2B

## LÍNEA DE INDUSTRIAL

Elaboramos las mejores harinas de panificación del mercado: integrales, pasteleras, galleteras y para hacer pastas; resultado de la selección, análisis, acondicionamiento y molienda de una mezcla de granos de trigo procesados con equipos de última tecnología y liderados por personal altamente calificado.

Nuestras harinas poseen componentes nutricionales, como: proteína, vitaminas B1, B2, B3, ácido fólico, hierro y fibra.

Producimos las mejores harinas para cubrir las nuevas demandas de nuestros clientes y puedan recibir un producto de calidad.



## LÍNEA DE PASTAS

### PRINCIPALES PRODUCTOS

#### Línea Cayambe

Babetín  
Bastón  
Broca  
Cabello de Ángel  
Codo

Concha Chica  
Lazo #3  
Lazo chico  
Tallarín

#### Pasta Santorino Original

Spaguetti #5  
Fusilli

#### Pasta Santorino Integral

Spaguetti #5  
Penne Rigate #73  
Fusilli

### PRÁCTICAS SOSTENIBLES

#### Amigables con el ambiente:

100% de nuestras pastas se producen con energía renovable autogenerada (energía limpia).

#### Campaña "Cualquier día van bien":

Compartimos con nuestros seguidores recetas de diferentes platillos saludables, rápidos, accesibles y deliciosos.

### COBERTURA DIGITAL

Página de Facebook Fideos Cayambe: 30.543 seguidores y 9.000 interacciones mensuales, en promedio.

Página de Facebook Santorino: 14.922 seguidores.

### B2C

## LÍNEA DE CONSUMO

Ofrecemos a nuestros consumidores productos nutritivos, versátiles, fáciles y rápidos de preparar. Nuestra línea de consumo incluye panes, pastas, avena, premezclas y harina fraccionada con alto contenido nutricional, convirtiéndose en una alternativa ideal para la alimentación de las familias.



MERCADOS  
**A LOS QUE SERVIMOS**  
(102-2) (102-5)

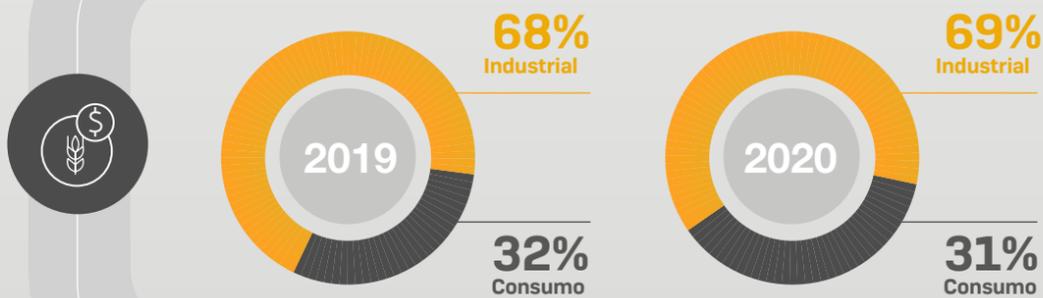
DESGLOSE DE VENTAS



GEOGRÁFICO



LÍNEA DE NEGOCIO



DESEMPEÑO  
**ECONÓMICO**

(102-7) (102-10) (102-45) (201-1) (207-1) (207-2) (207-3) (207-4)

Garantizamos la sostenibilidad del negocio y nuestra permanencia en las localidades donde operamos, mediante la ejecución de un modelo económico exitoso y un confiable manejo financiero, con estándares técnicos (IFRS/US-GAAP) y cumpliendo el marco regulatorio aplicable.

**Empleamos metodologías como Rolling Estimate y Forecast para asegurar la correcta toma de decisiones estratégicas y operativas del negocio.**

Aportamos al desarrollo económico y social del país, a través de:

- + Generación de empleo directo e indirecto para empleados, proveedores, transportistas, contratistas y profesionales en servicios.
- + Cumplimiento de las obligaciones generadas por la operación de la empresa, de acuerdo a la legislación ecuatoriana vigente.
- + Implementación de proyectos sostenibles para el desarrollo de sectores vulnerables en las localidades donde operamos.

DESEMPEÑO ECONÓMICO MODERNA ALIMENTOS (USD)

Detalle	2018	2019	2020
Ingresos	150'961.086	158'524.268	165'750.297
Gastos operativos	121.866.702	127.254.210	130'736.402
Sueldos y prestaciones de los empleados	18'435.893	19'789.269	19'184.724
Pagos a los proveedores de capital	1'349.431	752.700	1'047.730
Pagos a gobiernos	3'132.602	4'348.361	4'292.851
Inversión social en comunidades	206.861	144.799	136.205
Valor económico retenido	5'989.597	6'305.609	10'365.534

Las cifras corresponden a los estados financieros de la compañía, revisados internamente y verificados por una firma de auditores externos e independientes. Los resultados de los informes, declaraciones y anexos son de acceso público y presentados a los organismos de control como la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros; y a usuarios externos, como las entidades bancarias con quienes trabajamos.

**Moderna Alimentos no recibe financiamiento por parte del Gobierno Nacional.**

**En 2020 incrementamos el capital social en un 4,55%, con relación a 2019.**



## INVERSIONES REPRESENTATIVAS

(203-1)

Enfocamos las inversiones en optimizar la operatividad de los procesos, reducir los impactos ambientales, mitigar los riesgos laborales y garantizar la calidad de los productos; lo que nos permitió gestionar oportunamente los requerimientos de clientes y consumidores.

Destinamos **USD 2'011.213** principalmente en: maquinaria productiva, equipos de cómputo y de oficina, adecuación de instalaciones y adquisición de instrumentos de laboratorio.



## INVERSIÓN SOCIAL

En 2020 invertimos voluntariamente más de **USD 108.800** para la ejecución de programas que aporten al progreso y mejora de la calidad de vida de las comunidades donde operamos. Nuestra propuesta de valor se basa en cinco programas permanentes:

### Programa Cultiva



Fomentamos la producción de trigo nacional, aportando al desarrollo del agro, y la generación de mejores ingresos para los agricultores.

### Ñukata Kuyay - Cajabamba:



Promovemos la formación integral de los niños del cantón Colta en el Centro Ñukata Kuyay, fortaleciendo su carácter y conocimientos.

### Voluntariado corporativo:



Implementamos acciones para mejorar la calidad de vida de las personas y fomentar el cuidado ambiental, con la participación de nuestros empleados.

### Emprendimientos:



Generamos acciones ancladas a nuestra cadena de valor, que permiten a sus participantes acceder a fuentes de trabajo estables.

### Donaciones:



Contribuimos a la reducción del hambre de personas en situación vulnerable, a través de la dotación de nuestros productos.

Conscientes de los efectos adversos ocasionados por la pandemia de COVID-19 en los sectores vulnerables, entregamos USD 50.000 a 5 fundaciones a nivel nacional para el desarrollo de los siguientes proyectos:

- + **Fundación Cecilia Rivadeneira (Quito)** v

Apoyo en la adecuación de un albergue temporal para niños con enfermedades catastróficas, quienes, habitualmente, reciben su tratamiento en el Hospital Baca Ortiz, para que cuenten con un lugar seguro y continúen su tratamiento sin preocuparse por la falta de recursos.
- + **Fundación Fe y Alegría (Quito)** v

Asignación de 25 becas estudiantiles a niños de zonas rurales, provenientes de familias que no cuentan con los recursos necesarios para invertir en su educación.
- + **Hogar Padre Saturdino López (Penipe)** v

Donación de camas clínico-hospitalarias para el área de cuidados paliativos del Hogar, permitiendo que los adultos mayores que permanecen en el lugar tengan una buena atención.
- + **Casa de la Caridad (Penipe)** v

Entrega de materiales que facilitaron la construcción del área de aislamiento para pacientes COVID-19 y parte del cerramiento de la institución.
- + **Fundación El Rostro de Jesús (Manta)** v

Adquisición de maquinaria y material de arranque para la implementación de una fábrica de zapatos y plantillas ortopédicas, a bajo costo.

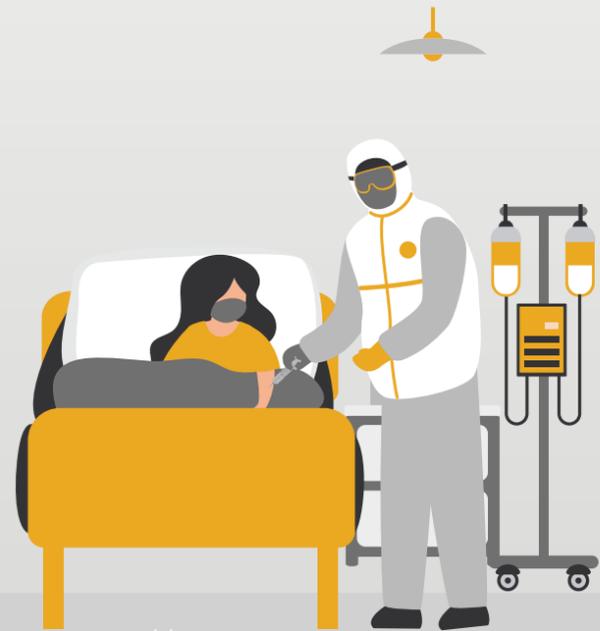


## ALIANZAS PARA EL DESARROLLO

(102-12) (102-13)

Conscientes de la importancia de trabajar en alianza para abordar los desafíos del sector, participamos activa y voluntariamente en diferentes instituciones gremiales y cámaras con las que tenemos objetivos en común.

Adicionalmente, a partir de la declaratoria de emergencia sanitaria en el país, realizamos donaciones periódicas para atender a las comunidades más necesitadas, beneficiando a más de 99.000 familias con la entrega de 178 toneladas de productos elaborados a base de trigo y altamente nutritivos, por un monto estimado de USD 235.317.



- + Asociación de Gestión Humana del Ecuador (ADGHE)
- + Asociación Ecuatoriana de Molineros (ASEMOL)
- + Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB)
- + Cámara de Comercio Ecuatoriano Americana (AMCHAM)
- + Cámara de Comercio Italiana del Ecuador
- + Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano Alemana (AHK)
- + Cámara Oficial Española de Comercio e Industria de Quito
- + Consorcio Ecuatoriano para la Responsabilidad Social (CERES)
- + Federación Ecuatoriana de Exportadores (FEDEXPOR)
- + Pacto Mundial de las Naciones Unidas - Red Pacto Global Ecuador

Además, con el objetivo de fortalecer nuestro compromiso y promover la sostenibilidad en el país nos integramos a diversas iniciativas mundiales y locales.

- + **Corporación Ecuatoriana para la Responsabilidad Social & Sostenibilidad (CERES)** v

Red compuesta por empresas públicas, privadas, fundaciones empresariales y organizaciones de la sociedad civil, comprometidas con la sustentabilidad social, ambiental y económica.
- + **Pacto Mundial de las Naciones Unidas - Red Ecuador** v

La mayor alianza mundial a favor del desarrollo sostenible.

Nos sumamos a Pacto Global en el 2018 para fortalecer nuestro compromiso con la sociedad, afianzar los proyectos implementados en la organización y emprender nuevos retos y oportunidades que nos permitan alcanzar un desarrollo integral.

**En 2020, CERES y Pacto Global – Red Ecuador, mediante sus canales de comunicación, difundieron mensualmente nuestras buenas prácticas sostenibles.**

**NUESTRO APORTE AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**

Como miembro firmante del Pacto Mundial de Naciones Unidas reafirmamos nuestro respaldo a sus Diez Principios, en las áreas de derechos humanos, estándares laborales, ambiente y lucha anticorrupción.

Así mismo, ratificamos el compromiso de contribuir al cumplimiento de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030; para ello, analizamos cómo la estrategia corporativa se alinea y aporta al cumplimiento de las metas de los ODS.

**En nuestra cadena de valor influimos y aportamos en 11 ODS.**

**OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE**

Contenido para cada ODS de la tabla

**ODS 1**  
FIN DE LA POBREZA

**Iniciativa**  
Generamos más de 700 empleos directos y alrededor de 2.000 indirectos, entre proveedores, transportistas, contratistas y profesionales en servicio.

**ODS 2**  
HAMBRE CERO

**Iniciativa**  
Aportamos a la alimentación de 99.354 familias afectadas por la pandemia a nivel nacional, con la entrega de 178.837,93 kilogramos de alimentos a 191 instituciones.

**ODS 5**  
IGUALDAD DE GÉNERO

**Iniciativa**  
Aseguramos la equidad en el entorno laboral; además, fomentamos el empoderamiento y la formación de mujeres en nuestras zonas de influencia.

**ODS 7**  
ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

**Iniciativa**  
Promovemos la autogeneración y uso de energía renovable en los procesos, como parte del Acuerdo por la Energía Sostenible 2025.

**ODS 8**  
TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

**Iniciativa**  
Apoyamos la conformación de emprendimientos en las comunidades donde operamos. Consolidamos 5 proyectos en Cajabamba, Cayambe, Manta y Quito.

**ODS 12**  
PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

**Iniciativa**  
Mejoramos la calidad de vida del agricultor de trigo nacional y contribuimos al desarrollo agrícola-productivo del país con nuestro Programa Cultiva.

**ODS 10**  
REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

**Iniciativa**  
Aportamos a la educación y progreso de 120 niños de Cajabamba, ayudándolos a romper esquemas de exclusión social y generar un proyecto de vida en el Centro Ñukata Kuyay.

**ODS 4**  
EDUCACIÓN DE CALIDAD

**Iniciativa**  
Apoyamos la formación y capacitación de nuestros empleados. Con el Programa de Bachillerato impulsamos la continuidad de su formación académica.

**ODS 3**  
SALUD Y BIENESTAR

**Iniciativa**  
Promovemos una cultura de salud preventiva. El área de HSE identifica y gestiona condiciones subestándares para contar con ambientes de trabajo seguros.

Desde 2019, formamos parte del programa de Pacto Global: Líderes por los ODS. A través de sus mesas de trabajo del ODS 1 – ODS 7 y ODS 12 buscamos generar alianzas de impacto e intercambio de buenas prácticas en torno al desarrollo sostenible.



**Iniciativa**  
Desarrollamos actividades para la protección y el cuidado ambiental; contamos con 8 certificaciones Punto Verde y 1 como Empresa Ecoeficiente, por la implementación de proyectos P+L.

**ODS 13**  
ACCIÓN POR EL CLIMA

**ODS 14**  
VIDA SUBMARINA





# SOMOS Sostenibles

## PERFIL DE LA MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD 2020

(102-32) (102-48) (102-49) (102-50) (102-51) (102-52) (102-54) (102-56)

Presentamos nuestra séptima Memoria de Sostenibilidad, que contiene información relevante de los aspectos sociales, ambientales y económicos del período fiscal 2020 (1 de enero al 31 de diciembre).

Este informe anual fue elaborado de conformidad con los estándares del Global Reporting Initiative – GRI: opción Exhaustiva y el Suplemento Sectorial para Alimentos Procesados<sup>1</sup>.

Para recopilar la información se utilizaron técnicas de medición en cada caso y la participación de las diferentes áreas de la empresa. La supervisión de la Memoria corresponde a la Dirección de

Responsabilidad Social Empresarial (RSE) y se valida por la Gerencia General.

Este documento no se sometió a una verificación externa, sin embargo, se hizo una revisión minuciosa y objetiva del contenido expresado y la aplicación de los principios solicitados por el GRI.

Cabe mencionar que no se detectaron reexpresiones frente a la última entrega del reporte en el 2019; no obstante, los temas materiales presentados se actualizaron mediante un ejercicio participativo con nuestros principales grupos de interés y la alta dirección de la organización.



## PRINCIPIOS QUE RIGEN LA MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

(101) (102-46) (102-47)

El contenido de este informe se desarrolló con base en los principios solicitados en los estándares GRI y que se detallan a continuación:

- ⊕ La participación de los grupos de interés, elemento relevante en la gestión de la organización.

---

- ⊕ El contexto de sostenibilidad en el que se desempeña la empresa, un triple enfoque de gestión denominado “3P” (Personas, Producto y Planeta).

---

- ⊕ La materialidad, el conjunto de asuntos significativos sobre los que Moderna Alimentos informa su desempeño en las dimensiones económica, ambiental y social; y que influye de un modo sustancial en las evaluaciones y decisiones de todos sus grupos de interés.

---

- ⊕ La exhaustividad, con la que es diseñada esta memoria.

Así también la calidad, que exige precisión en la información, equilibrio y claridad en los temas tratados, comparabilidad con años anteriores, fiabilidad y puntualidad en los contenidos del informe, como parámetros específicos dentro de la metodología aplicada.

<sup>1</sup> En la parte final de este informe se incluye el índice de contenidos GRI, con todos los estándares utilizados y se enumera los contenidos incluidos. (102-55)

## ESTUDIO DE MATERIALIDAD

(102-29) (102-46) (102-47)

Cada tres años realizamos un estudio de materialidad, para identificar y priorizar los temas materiales de mayor relevancia e influencia para la empresa y sus grupos de interés. Una vez establecidos, se abordan e implementan de forma transversal en todas las áreas de la empresa, convirtiéndose en los ejes conductores de la estrategia de sostenibilidad, gestionada por las diferentes direcciones y transmitida a la alta dirección.

A inicios del 2020, con la asesoría de una empresa externa se realizó la identificación, priorización, validación y revisión de los temas materiales, combinando factores internos como misión, visión y valores corporativos; con los principios de inclusión, relevancia y capacidad de respuesta de la metodología de AccountAbility “Five Part Test”.

Para levantar de la materialidad se desarrollaron las siguientes acciones:

- + Identificación de audiencias relevantes de la empresa y su esfera de influencia, a través de la definición del universo y la toma de una muestra significativa para su participación en el ejercicio.

---

- + Acercamiento con la alta dirección para conocer sus intereses referentes al negocio y la empresa, identificando asuntos importantes para sus áreas.

---

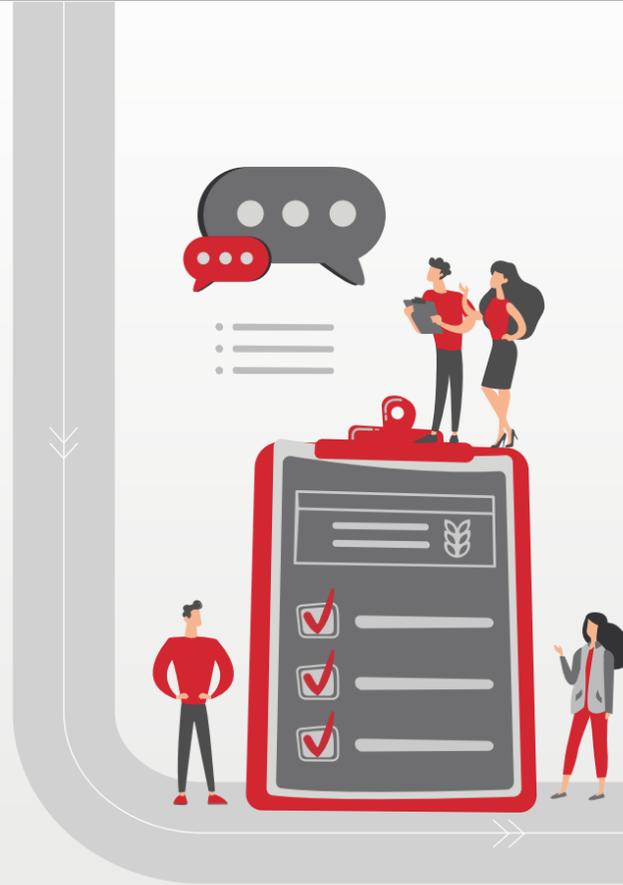
- + Diálogos y encuestas con los grupos de interés internos (empleados) y externos (proveedores, clientes, consumidores, autoridades y comunidad) para identificar y priorizar sus preocupaciones y expectativas relacionadas con la empresa.

---

- + Tabulación de las encuestas realizadas a los grupos de interés internos y externos.

---

- + Elaboración de la matriz de Materialidad combinada, con base en los aspectos relevantes para la empresa y su influencia en las evaluaciones y decisiones de los grupos de interés.



### GRUPOS DE INTERÉS

(102-40) (102-42) (102-43) (102-44) (102-21) (102-33) (102-34)

Identificamos los grupos de interés que tienen mayor impacto sobre la empresa y viceversa: accionistas, empleados, proveedores, consumidores, clientes, comunidad, y autoridades de control.

Establecimos mecanismos de diálogo para comprender sus preocupaciones y expectativas en relación al desempeño ético, social y ambiental de la empresa. Para el estudio de materialidad, cada tres años, se realizan encuestas a una muestra significativa de nuestras audiencias internas y externas, para determinar los asuntos de mayor relevancia, que nos permitan mitigar los riesgos de nuestra operación y trabajar en el fortalecimiento de los temas que involucran a los grupos de interés.

**En 2020 consultamos a más de 3.500 personas con la aplicación de 13 talleres, 13 entrevistas, 138 llamadas y 3.246 encuestas.**

A través de los canales de comunicación disponibles: publicaciones digitales o impresas, contratos, oficios, reuniones, llamadas telefónicas, correos electrónicos, redes sociales, página web y línea SOS MODERNA; los grupos de interés pueden transmitir continuamente sus preocupaciones críticas o temas claves al órgano superior de gobierno para su adecuada gestión.

Estas acciones se encuentran descritas en el apartado **“Gestión de la Materialidad”**.

**El Directorio participó activamente en la actualización del Estudio de Materialidad, que permitió identificar aspectos relevantes para los grupos de interés.**



**TEMAS MATERIALES**

(102-47)

El análisis de la materialidad concluyó en marzo 2020, época en la que se desarrollaba en el país la primera ola de la pandemia COVID-19 y como resultado se evidenciaron cambios en las tendencias de consumo, nuevas modalidades de trabajo, transformación de la distribución y logística, innovación tecnológica e incorporación de medidas de bioseguridad.

Basados en working groups, reportes, informes y estudios de comportamiento durante la pandemia, se incluyeron 6 nuevos temas en la lista inicial de asuntos materiales y nuevamente se priorizó, validó y revisó los resultados de los grupos de interés internos y externos, con la finalidad de obtener un estudio de materialidad que refleje y atienda los temas influyentes y relevantes basados en la nueva realidad post-pandemia.

**Matriz de Materialidad<sup>2</sup>**

Los resultados del análisis de materialidad se presentan a continuación en una matriz con las dos dimensiones del estudio: Interna, incluye aspectos relevantes para Moderna Alimentos (eje de abscisas) y Externa, que identifica la influencia de dichos aspectos en las decisiones de los grupos de interés (eje de ordenadas).



**MATRIZ DE MATERIALIDAD 2020 POST – COVID-19**

No.	Tema material	Relevancia
1	Atender efectivamente al cliente	Alta
2	Ciberseguridad	Alta
3	Transformación digital	Alta
4	Nuevos modelos de entrega/negocio	Media
5	Eficiencia energética	Media
6	Impacto indirecto a comunidades	Media
7	Huella de carbono	Media
8	Desarrollar productos saludables	Media
9	Impacto indirecto a clientes	Baja
10	Nuevos hábitos de consumo	Baja
11	Alianzas multiactoriales	Baja

15



<sup>2</sup> En los asuntos materiales no se ha identificado ninguna limitación en particular.

# NUESTRA ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

Para la determinación de nuestra estrategia de sostenibilidad consideramos tres fuentes de referencia:

## Fuente 1: Filosofía Corporativa

- + **Misión**  
"Ser parte de los momentos de alimentación y bienestar de las familias"
- + **Visión**  
"Ser la empresa de alimentos más innovadora y sostenible del Ecuador".
- + **Valores Corporativos**  
Empoderamiento, Excelencia, Integridad, Pasión.



## Fuente 2: Materialidad

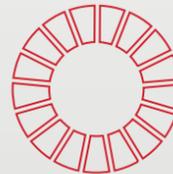
Con el estudio de materialidad identificamos las necesidades y expectativas de nuestros grupos de interés en relación al desempeño económico, social y ambiental de la empresa.

Como resultado del proceso efectuado en 2020, nos enfocamos en 11 temas relevantes para diseñar nuestra estrategia de sostenibilidad.



## Fuente 3: Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Incorporamos en el enfoque empresarial los 17 ODS, con el compromiso de fortalecer los impactos positivos actuales y potenciales sobre las 169 metas de desarrollo sostenible que la empresa aporta en toda su cadena de valor.



En nuestro modelo de gestión sostenible trabajamos en 3 pilares:



### Personas:

Mejoramos la calidad de vida de empleados, proveedores y personas en situación de vulnerabilidad de las comunidades donde operamos.



### Producto:

Gestionamos oportunamente las expectativas del cliente con productos de calidad y alto valor nutricional; así como con una atención y distribución eficiente.



### Planeta:

Implementamos iniciativas de producción más limpia orientadas al uso eficiente de los recursos, mitigando nuestro impacto en el entorno.



## GESTIÓN DE TEMAS MATERIALES

(102-19) (102-20) (102-29) (102-33) (102-34) (103-1) (103-2)(103-3)

Para conseguir un desarrollo armónico y sostenible, es necesario el compromiso del Directorio en la integración de planes y programas que gestionen los temas materiales y su relacionamiento con los grupos de interés.

En Moderna Alimentos, los directores de cada área son delegados por la alta dirección para responder a las preocupaciones económicas, sociales, laborales y ambientales asociadas a su división, a través de la incorporación de iniciativas innovadoras y de mejora continua en sus procesos. Cada miembro del Directorio asiste a seminarios, foros, conferencias y capacitaciones, para mantenerse actualizado y fortalecer sus conocimientos, a fin de asegurar una gestión eficiente de la sostenibilidad.

A continuación, por cada tema material se incluye la descripción, grupo objetivo, dirección relacionada y acciones desarrolladas en 2020.

1 Tema material <b>ATENDER EFECTIVAMENTE AL CLIENTE</b>	
<b>Descripción</b>	Mejorar la atención al cliente con base en sus nuevas expectativas y necesidades, de manera efectiva y eficiente, partiendo del análisis de información y datos.
<b>Dirección relacionada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comercial</li> </ul>
<b>Grupos de interés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clientes</li> <li>Consumidores</li> <li>Comunidad</li> </ul>
<b>Gestión del tema material</b>	
<b>B2C – Línea de consumo pan:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rediseñamos la imagen de las cajas de nuestro panettone Gourmet, para mejorar la manipulación del producto en el punto de venta y así evitar deformaciones del empaque.</li> </ul>	
<b>B2C – Línea de consumo YA:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apoyamos al consumidor durante el confinamiento con las siguientes acciones:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Creación de recetario descargable y compartido por WhatsApp.</li> <li>Transmisión en vivo de recetas: empanadas, pizza, pan casero, manzanas crocantes y tortas por el día de la Madre.</li> <li>Publicación de recetas prácticas y nutritivas en el canal de YouTube YAHazloNutritivo.</li> <li>Activación de campañas por: cumpleaños, fiestas julianas, campamentos de verano, graduaciones, elaboración de pan casero y pancakes, navidad y entre otras, con canastas de productos, carpas tipi, waffleras y tostadoras como premios.</li> <li>Lanzamiento de on-packs memorables para mejorar la experiencia de compra del consumidor.</li> </ul> </li> </ul>	
<b>B2B – Línea Industrial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Producimos harinas con base en las necesidades y requerimiento de los clientes para que elaboren productos únicos y de calidad.</li> <li>Brindamos atención personalizada, entre los meses de abril y mayo, a través de 120 llamadas semanales a clientes, para identificar y gestionar sus requerimientos con visitas técnicas, donaciones y extensiones de crédito.</li> <li>Apoyamos la campaña “El pan es parte de tu vida” organizada por la ASEMOL, para comunicar a los consumidores las bondades del pan, compartir recetas e incentivar su consumo.</li> </ul>	

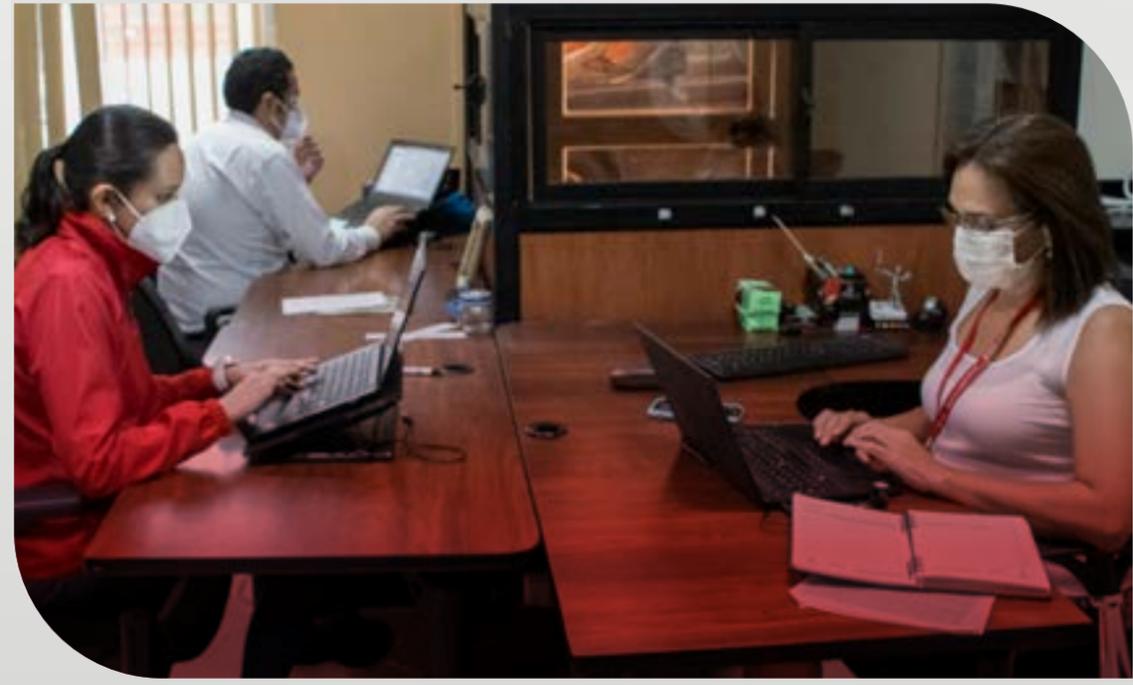


2 Tema material <b>CIBERSEGURIDAD</b>	
<b>Descripción</b>	Crear o implementar tecnologías para resguardar y proteger información. (Big data, inteligencia artificial y compras electrónicas).
<b>Dirección relacionada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finanzas, Administración &amp; TI.</li> <li>Recursos Humanos</li> </ul>
<b>Grupos de interés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accionistas</li> <li>Empleados</li> <li>Clientes</li> </ul>

**Gestión del tema material**

**Recursos Humanos & TI:**

- Fortalecimos las capacidades tecnológicas de 110 empleados de distintas áreas en temas de manejo de información sensible y seguridad de la información a través de talleres virtuales.
- Realizamos campañas de concientización para fortalecer las buenas prácticas sobre el uso de las tecnologías y 2 webinars relacionados a temas de ingeniería social, amenazas en la red, ciberespionaje y protección de usuarios.
- Reforzamos los niveles de ciberseguridad con la implementación de tecnologías como inteligencia artificial (IA), machine learning y monitoreo en línea.



# 3

## Tema material TRANSFORMACIÓN DIGITAL

**Descripción** Implementar procesos automatizados y digitalizados para aumentar eficiencia y eficacia.

**Dirección relacionada**

- Finanzas, Administración & TI.
- Recursos Humanos
- Operaciones y Supply Chain
- Comercial
- Sostenibilidad

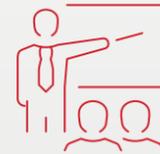
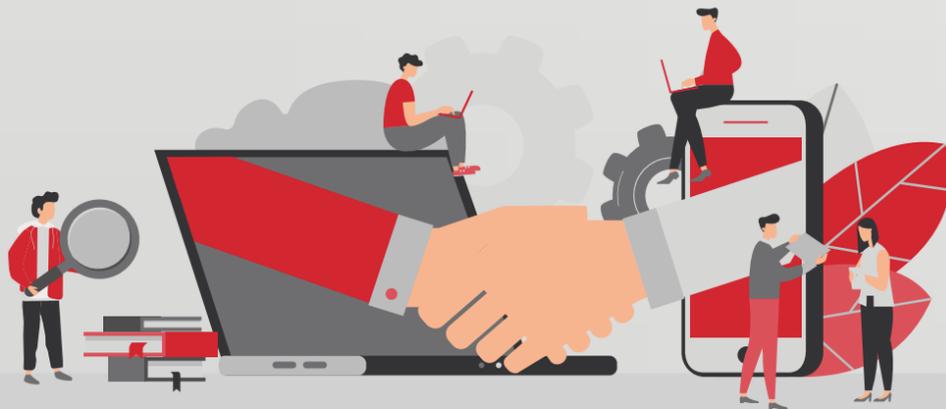
**Grupos de interés**

- Empleados
- Accionistas
- Clientes
- Comunidad

### Gestión del tema material

#### Recursos Humanos & TI:

- + Impartimos talleres específicos para más de 100 ejecutivos de venta, orientados al manejo de herramientas de atención al cliente, como WhatsApp Business.
- + Capacitamos a cerca de 200 empleados en el uso de paquetes informáticos que dispone la empresa, como: Microsoft Office 365, Power Business Intelligence (PBI), para facilitar su trabajo diario.
- + Mejoramos la adaptabilidad y eficiencia del teletrabajo, a través de la automatización de procesos y plataformas. Aplicando conceptos de UX (experiencia de usuario), renovamos plataformas digitales como E-Learning Siembra, con un módulo para ingresar por celular.



#### Operaciones y Supply Chain & TI:

- + Implementamos herramientas digitales como RPA (Robotic Process Automation) para reducir el tiempo de ingreso, elaboración, obtención de información y visualización de datos del área administrativa, financiera, logística y de producción.
- + Desarrollamos iniciativas de automatización de procesos para el ingreso de pedidos y devoluciones en los autoservicios más grandes, con lo que disminuimos el tiempo de gestión, carga operativa y costos para el área logística.
- + Automatizamos el proceso de digitación del consumo de trigo y la elaboración de harina en los molinos, para evitar el riesgo de errores en la transcripción de datos y disponer de información en menor tiempo para la planeación de la producción.

#### Sostenibilidad & TI:

- + Promovimos la transferencia de conocimientos entre la empresa privada y la academia. La ejecución del Programa de Fondos Concursables "Skill Up", en conjunto con la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, permitió la creación de una plataforma autoadministrable que mide el impacto, trazabilidad, ejecución y optimización de recursos de los programas de RSE de la compañía. En esta convocatoria participaron 36 equipos multidisciplinares, integrados por 144 estudiantes de pre y posgrado; el equipo ganador recibió USD. 3.000 en efectivo, dinero utilizado como capital semilla para la conformación de una microempresa dedicada al desarrollo de soluciones técnicas.



# 4

**Tema material** **NUEVOS MODELOS DE ENTREGA/NEGOCIO**

**Descripción** Ampliar la distribución a tiendas o pequeños negocios e implementar nuevos canales de entrega a domicilio.

**Dirección relacionada**

- Comercial
- Operaciones y Supply Chain

**Grupos de interés**

- Consumidores
- Clientes

**Gestión del tema material**

**Supply Chain & Comercial:**

- + Comercializamos nuestros productos a través de varias plataformas digitales de servicio a domicilio, para satisfacer la demanda de nuestros consumidores durante el confinamiento.
- + Creamos Canal Hogar, nuestro propio servicio a domicilio. Gracias a alianzas estratégicas incorporamos productos complementarios de 11 marcas en el catálogo de venta. Alrededor de 1.940 hogares en Quito y Guayaquil recibieron nuestros productos sin salir de casa.
- + Ubicamos una tienda móvil en los exteriores de un centro comercial de Quito, para brindar una alternativa de compra diferente, reduciendo el tiempo de espera y aglomeraciones de los supermercados.
- + Visitamos algunas urbanizaciones de Quito con nuestro carro de pan urbano, estilo Food Truck, donde las familias podían comprar directamente los productos de Moderna Alimentos, sin la necesidad de una aplicación.
- + Comercializamos nuestros productos a tiendas de barrio en Santo Domingo, Ambato, Quito, Manta y Guayaquil mediante el canal de distribución Tienda a Tienda (TAT).
- + Cubrimos más de 1.000 nuevos puntos en todo el país con nuestros dos canales de distribución: Autoservicios Independientes (ASIS) y Tienda a Tienda (TAT).
- + Aumentamos la distribución de nuestras pastas, llegamos a más de 16.000 tiendas a nivel nacional.



# 5

**Tema material** **EFICIENCIA ENERGÉTICA**

**Descripción** Implementar proyectos de eficiencia energética en las operaciones.

**Dirección relacionada**

- Operaciones y Supply Chain
- Sostenibilidad

**Grupos de interés**

- Accionistas
- Empleados
- Clientes
- Consumidores
- Comunidad

**Gestión del tema material**

**Operaciones & Sostenibilidad:**

- + Implementamos 3 proyectos de Producción más Limpia en nuestra operación, con el objetivo de reducir la cantidad de energía requerida para proporcionar productos y servicios:
  - Reducción del 31,98 % en el consumo de energía eléctrica por cambio de tubos fluorescentes a lámparas LED en la planta de Cajabamba.
  - Reducción del 20,61 % en el consumo de energía eléctrica por eficiencia en el proceso de descarga de trigo en la planta de Cajabamba.
  - Reducción del 74,19 % en el consumo de energía, por la implementación de un variador de velocidad eléctrico en el área de recepción de trigo en la planta de Manta.



# 6

## Tema material **IMPACTO INDIRECTO A COMUNIDADES**

<b>Descripción</b>	Apoyar a las comunidades aledañas a las plantas de producción a mejorar sus condiciones de vida.
<b>Dirección relacionada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilidad</li> <li>• Comercial</li> </ul>
<b>Grupos de interés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunidades</li> <li>• Proveedores</li> </ul>

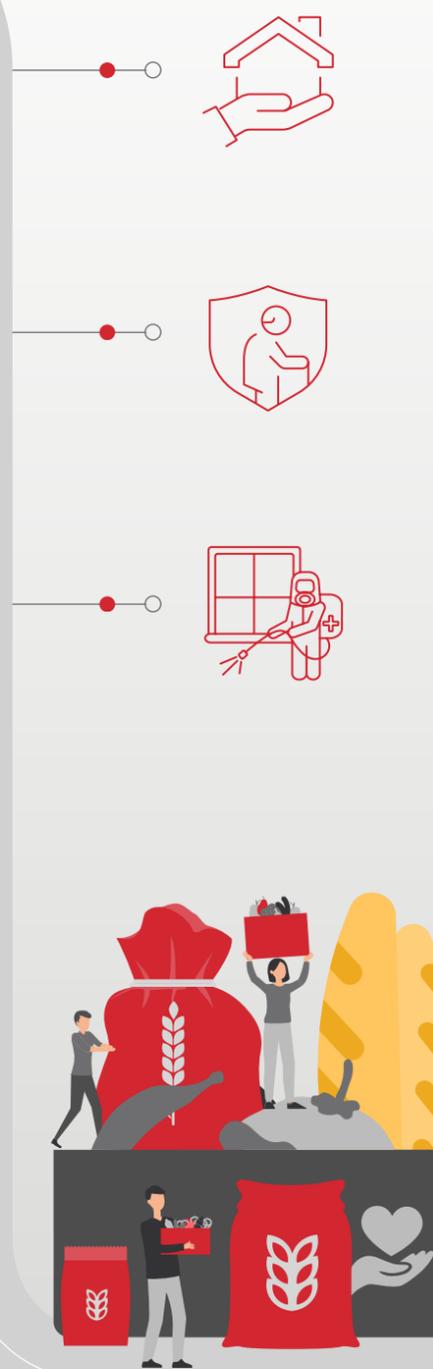
### Gestión del tema material

#### B2C - Línea de consumo pan:

- + Entregamos más de 12.000 panettones en Quito, Guayaquil, Cuenca, Riobamba, Manta, Cayambe y Santo Domingo, endulzando la Navidad de 8.000 familias, a través de la campaña “Detalles que sorprenden”.

#### B2C - Línea de consumo YA

- + Apoyamos la alimentación de 105 adultos mayores del barrio la Cocha en Alangasí, con avena YA y harina Estrella de Octubre.



### Sostenibilidad:

- + Aportamos en la implementación de 5 proyectos sociales con las siguientes organizaciones:
  - **Fundación Cecilia Rivadeneira (Quito):** colaboramos con la adecuación de dormitorios, comedor comunitario y arreglo del portón del albergue temporal para niños con enfermedades catastróficas.
  - **Fundación Fe y Alegría (Sangolqui):** entregamos 25 becas estudiantiles a niños de escasos recursos económicos del sector rural.
  - **Hogar Padre Saturdino López (Penipe):** equipamos el área de cuidados paliativos del Hogar, mediante la donación de 5 camas clínico-hospitalarias para adultos mayores.
  - **Casa de la Caridad (Penipe):** aportamos a la construcción del área de aislamiento para personas contagiadas con COVID-19, a fin de evitar la propagación del virus.
  - **Fundación El Rostro de Jesús (Manta):** apoyamos con la entrega de la maquinaria y materiales de arranque para la implementación de una fábrica de zapatos y plantillas ortopédicas, que se comercializarán a precios accesibles para la población.
- + Colaboramos con la desinfección de más de 300 casas en barrios aledaños a nuestras plantas de Cayambe y Cajabamba.
- + Donamos 6.315 mascarillas a la Policía Nacional, Hogar de la Caridad, clientes de panaderías, Centro de Adolescentes Infractores, empleados Moderna Alimentos y otros.
- + Repartimos alrededor de 3.000 kits de bioseguridad a pequeños productores agrícolas de las comunidades en Cajabamba, Cayambe y Manta.
- + Capacitamos a 25 madres y 4 padres de familia de los niños que asisten al Centro Nukata Kuyay, en medidas de prevención para evitar el contagio y propagación de la COVID-19.
- + Reconocimos a 281 estibadores y transportistas por su labor durante la pandemia a través de la campaña “Héroes al Volante”, con la entrega de un kit de camiseta, bolso, franela; además la producción de un video de agradecimiento para su difusión en redes sociales.
- + Entregamos 178.837,93 kg de alimentos, beneficiando a 99.354 familias a través de 191 entidades gubernamentales, no gubernamentales, fundaciones, clientes, comunidades en 37 ciudades del país.

**Tema material HUELLA DE CARBONO**

**Descripción** Medir la huella de carbono corporativa para reducir y mitigar emisiones de gases de efecto invernadero.

**Dirección relacionada**

- Sostenibilidad
- Operaciones y Supply Chain

**Grupos de interés**

- Comunidad
- Empleados

**Gestión del tema material**

**Sostenibilidad:**

+ Realizamos el levantamiento de la línea base de la Huella de Carbono (2019) con una empresa externa especializada, para identificar las actividades de Moderna Alimentos con mayor potencial de reducción de emisiones Gases Efecto Invernadero (GEI) y plantear estrategias concretas.

**Operaciones y Supply Chain:**

+ Renovamos el 77 % de nuestra flota de equipos a combustión por un leasing de montacargas eléctricos. Con esta iniciativa se reducen los riesgos del trabajo de los conductores y más de 23 toneladas de CO<sub>2</sub> anualmente, equivalentes a sembrar 12 hectáreas de un bosque nativo. Los montacargas se distribuyeron en: Manta, Quito, Cayambe, Cajabamba, Calderón, Santo Domingo y Guayaquil.

**8 Tema material DESARROLLAR PRODUCTOS SALUDABLES**

**Descripción** Elaborar productos bajos en grasas saturadas, grasas trans, sodio y azúcar; que incluyan fibra, vitaminas y minerales que aporten a la salud de nuestros clientes y consumidores.

**Dirección relacionada**

- Comercial

**Grupos de interés**

- Clientes
- Consumidores

**Gestión del tema material**

**B2C - Línea de consumo YA:**

+ Introducimos al mercado YA multisemillas: harina de trigo combinada con otros cereales (superfoods): quinua + avena + centeno + linaza para ofrecer al consumidor un producto funcional con aportes nutricionales.

+ Creamos el nuevo Pancake de Avena (100 % avena): las características físico-químicas de la beta-glucano contribuyen en la reducción de las cifras de colesterol sanguíneo, así como a controlar la glucosa y la respuesta insulínica.





# 9

Tema material **IMPACTO INDIRECTO A CLIENTES**

<b>Descripción</b>	Apoyar a los clientes para mejorar sus estrategias de negocio.
<b>Dirección relacionada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comercial</li> <li>Operaciones y Supply Chain</li> </ul>
<b>Grupos de interés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clientes</li> </ul>

**Gestión del tema material**

**Supply Chain & B2C – Línea de consumo**

- + Capacitamos a nuestros distribuidores en temas de calidad; buenas prácticas de almacenamiento, distribución y transporte (BPA/BPD/BPT); manejo de finanzas y estrategias de marketing; ayudando a mejorar la administración y rentabilidad de su negocio.

**B2B - Línea industrial**

- + Aportamos a la reactivación económica del sector panadero a nivel nacional durante la pandemia. Con la plataforma **“Panaderías del barrio”** ([www.panaderiasdelbarrio.com](http://www.panaderiasdelbarrio.com)) se integraron a nuevas modalidades de venta y entregas a domicilio. Mediante georreferenciación, la aplicación permitía a los consumidores identificar y contactarse con la panadería más cercana a su domicilio.
- + Incluimos productos de bioseguridad y limpieza industrial en el catálogo de nuestro programa de fidelización y recompensa **“Horneando por un sueño”**, durante la emergencia sanitaria.
- + Compartimos contenidos de finanzas, orden y limpieza, servicio al cliente, marketing, entre otros, para potenciar las pequeñas panaderías mediante nuestra fan page **Orgullosamente Panificador**.
- + Brindamos asesoría técnica a nuestros clientes panaderos y les entregamos más de 13.000 kits de mascarillas y guantes; 14.000 mandiles y cofias; y 1.600 kits de señaléticas con normas de bioseguridad para sus locales, a fin de apoyar la seguridad en sus procesos y facilitar su incorporación a la nueva normalidad.

# 10

Tema material **NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO**

<b>Descripción</b>	Fomentar campañas de marketing y comunicación enfocadas en salud, nutrición, ambiente y responsabilidad social para clientes.
<b>Dirección relacionada</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comercial</li> <li>Operaciones y Supply Chain</li> </ul>
<b>Grupos de interés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clientes</li> <li>Consumidores</li> </ul>

**Gestión del tema material**

**B2C – Línea de consumo pan:**

- + Promovemos una nutrición balanceada: el pan Integral de 600 gramos tiene 12% de fibra y 12% de proteína de los valores diarios requeridos para una alimentación saludable, en una sola rebanada.
- + Aumentamos la vida útil de nuestro pan a través de la reingeniería del producto, sin preservantes ni conservantes añadidos, manteniendo sus características de sabor y textura.

**B2C – Línea de consumo YA:**

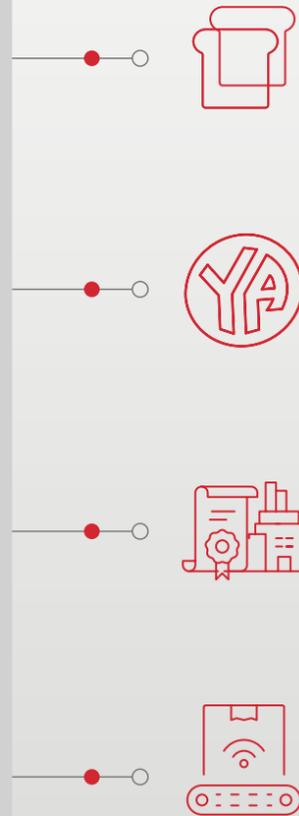
- + Realizamos 6 transmisiones en vivo para presentar recetas saludables con nuestra harina YA multisemillas.
- + Producimos y comercializamos harina YA de 250 g y avena YA de 100 g para familias pequeñas y aquellas que disminuyeron su capacidad de compra.
- + Incorporamos en nuestros empaques mensajes de conciencia ambiental con imágenes de animales autóctonos, para promover el reciclaje, cuidado y limpieza del planeta.

**B2B – Línea Industrial**

- + Elaboramos harinas panificables de menor contenido - Estrella de Octubre 5 kg y Gallitop 10 kg - para clientes que redujeron su producción debido a la baja demanda en el mercado durante los primeros meses de pandemia. Así como para consumidores que prefirieron elaborar pan casero durante el confinamiento.

**Supply Chain:**

- + Contamos con la certificación FSC (Forest Stewardship Council o Consejo de Administración Forestal en español) en el 90% de nuestros empaques de cartón, para contribuir a la conservación de los bosques y a sus valores sociales, culturales y ambientales.





# 1

Tema material **ALIANZAS MULTIACTORIALES**

**Descripción** Crear alianzas para fortalecer la distribución y comercialización de nuestros productos; y la generación de proyectos sociales o ambientales.

- Dirección relacionada**
- Operaciones y Supply Chain
  - Comercial

- Grupos de interés**
- Clientes
  - Consumidores
  - Comunidades

**Gestión del tema material**

**Operaciones y Supply Chain:**

+ Generamos alianzas comerciales y estratégicas con clientes, agencias y aplicaciones móviles para incrementar los canales de distribución y venta, favoreciendo la disponibilidad y accesibilidad de nuestros productos para los consumidores.

**B2C - Línea de consumo YA:**

+ Aportamos a la reactivación económica de 120 pequeños negocios de la provincia del Guayas (comedores, pastelerías, panaderías y ambulantes) en alianza con la fundación Karla Morales, mediante la entrega de 5.000 kg de harina YA.

+ Auspiciamos el primer concurso infantil de ética y valores “Crecer Honesto” organizado por la Cámara de Comercio de Quito, con el objetivo de promover la honestidad, integridad, responsabilidad, respeto y solidaridad en niños y adolescentes, a través de obras artísticas.

## GOBIERNO CORPORATIVO

(102-26)

Contamos con un Gobierno Corporativo claro, estructurado y transparente, con autoridad y motivación para la toma de decisiones éticas y responsables ante las preocupaciones y expectativas económicas, sociales y ambientales de los grupos de interés internos y externos de la compañía, lo que aumenta sus niveles de percepción y confianza.

Su principal responsabilidad es garantizar la sostenibilidad de la empresa; identificando y gestionando los riesgos asociados a su operación; así como planificando, controlando y mejorando los procesos para alcanzar las metas proyectadas.

### ESTRUCTURA DEL DIRECTORIO

(102-18) (102-23) (102-24) (102-25) (202-2) (405-2)

El Comité de Alineamiento Directorio (CAD), órgano de gobierno interno, es el responsable de definir la filosofía y estrategia de la compañía, instrumentos que requieren la aprobación de la Junta de Accionistas, órgano regulador de la compañía. Así, sabemos a dónde vamos y cuál es la ruta a seguir.

El CAD está conformado por siete personas; seis directores de área y el presidente ejecutivo, quien es el encargado de garantizar la eficiencia, productividad y desempeño general de la empresa; además de asegurar que todas estas actividades se realicen de manera eficiente, organizada, segura y sostenible, beneficiando de forma equilibrada a todos los grupos de interés.

#### Estructura del Directorio<sup>3</sup>



En cuanto a composición, por género, dos de sus miembros son mujeres y cinco hombres. Por su origen, el 71 % de los directivos son nacionales y 29 % extranjeros; sus edades oscilan entre los 36 y 66 años.

En Moderna Alimentos la selección y designación de los directores se realiza en función de competencias técnicas y de liderazgo; formación académica afín con al menos diez años de experiencia y criterios como igualdad de género, diversidad e independencia, ya que no son parte del grupo de accionistas.

<sup>3</sup> El presidente ejecutivo es el único accionista y miembro del comité de plantas y Directorio.

Para el cumplimiento de las metas propuestas en el Plan Estratégico y el manejo eficiente de temas económicos, sociales y ambientales, contamos con los siguientes comités de trabajo:

**Comités ejecutivos:**

- + Comité semanal con el Directorio presidido por el presidente.
- + Comité mensual con el Board of Directors (accionistas) dirigido por la presidenta de la junta de accionistas.



**Comités no ejecutivos:**

- + Comités operativos de negocio mensuales.
- + Comités operativos de áreas mensuales.
- + Foro trimestral de avance de objetivos.
- + Comités Paritarios y Subcomités de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional.



**Como respuesta a la emergencia sanitaria se activaron los siguientes comités:**

**+ Comité de Manejo de Crisis (CMC):**

Conformado por los directores de cada área; para liderar y definir las estrategias financieras, comerciales y operacionales, cuando se presenten amenazas o emergencias que afecten la integridad de los empleados, la continuidad del negocio y el apoyo a la comunidad.



**+ Comité de Operaciones de Emergencia (COE):**

Equipo designado por el CMC en cada localidad -incluyendo plantas, centros de distribución y oficinas administrativas-. Los miembros del COE son capacitados previamente en la gestión de los diferentes eventos que se presenten y tienen la capacidad de tomar decisiones basadas en los protocolos de emergencia y los recursos internos con los que cuenta cada sitio de trabajo.



**POLÍTICAS DE REMUNERACIÓN**

(102-35) (102-36) (102-37) (202-1) (45-2)

Para definir las remuneraciones del órgano superior de Gobierno Corporativo se considera estudios de mercado, compensaciones, bandas salariales de acuerdo a los diferentes niveles y análisis comparativos sectoriales. Estos insumos son proporcionados por consultoras calificadas y nos permite ofrecer un paquete salarial competitivo para contar con los mejores talentos del país.

La remuneración de cada empleado cumple con todos los requisitos establecidos en la ley ecuatoriana y la política salarial interna; la relación del salario entre hombres y mujeres es 1:1; no hace distinción de género, edad o pertenencia a minorías, ya que se sustenta en la igualdad de oportunidades y no discriminación. Los valores son aprobados por el director de cada área de acuerdo al desempeño del evaluado.

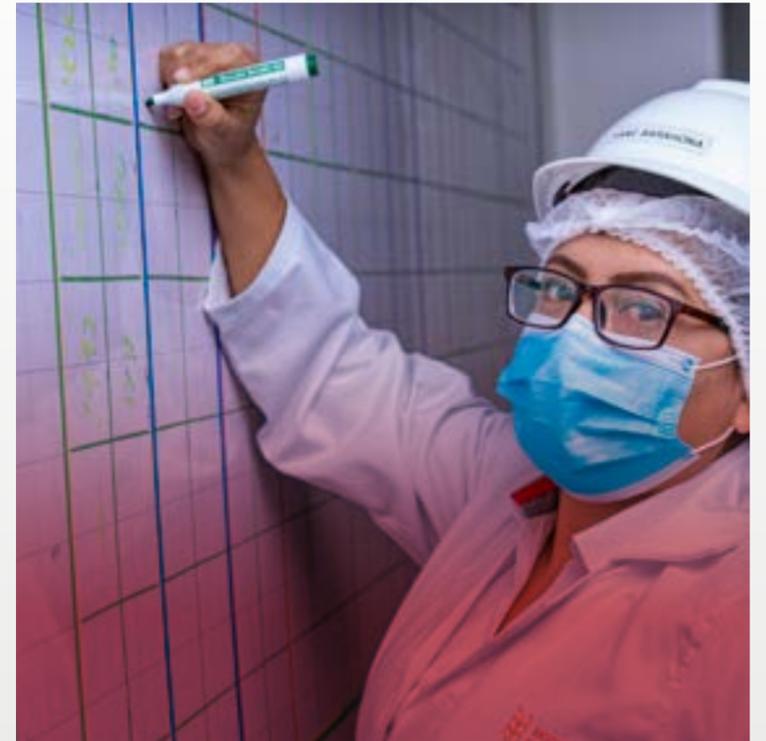


**GESTIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS**

(102-25)

Con la finalidad de conservar la independencia de decisiones, promover un fuerte Gobierno Corporativo y gestionar posibles conflictos de interés, contamos con el **Código de Ética y Conducta para empleados**. El documento establece que ningún trabajador de la compañía debe tener intereses directos o indirectos, familiares, financieros o de otro tipo con cualquier entidad o persona natural que mantenga negocios con Moderna Alimentos o con cualquiera de sus relacionados; sin que previamente exista una aprobación escrita por parte de la Dirección de Recursos Humanos, o de acuerdo a su importancia, por parte de la Presidencia Ejecutiva.

Para mantener actualizada esta información, todos los empleados sin excepción llenan anualmente el **formulario de declaración para prevención de un posible conflicto de interés**. Si algún empleado omite información relevante o incumple con diligenciar este documento, será causal suficiente para aplicar medidas disciplinarias según sea el caso.





### EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN DEL DIRECTORIO

(102-28) (102-31)

La gestión de los miembros del Directorio se evalúa anualmente con base al cumplimiento de los objetivos estratégicos y de área, establecidos en el Balanced Score Card y Business Plan.

Trimestralmente, las direcciones y gerencias presentan los resultados e impactos alcanzados en las actividades y procesos operacionales, ambientales, sociales y económicos, con el respectivo análisis de riesgos y oportunidades. Con esta información se establece la continuidad o modificación de los proyectos, manteniendo siempre un enfoque sostenible y material.

### MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN

Como mecanismo de autoevaluación, postulamos nuestros proyectos sociales, económicos y ambientales a convocatorias de reconocimiento de buenas prácticas sostenibles.

Nuestro compromiso por mantener una operación sostenible con integridad y empoderamiento nos ha permitido recibir las siguientes distinciones:



#### Personas

- + “Empresa Comprometida con la Responsabilidad Social en América Latina 2020”, por parte del Centro Mexicano para la Filantropía (CEMEFI).
- + “Buena Práctica de Desarrollo Sostenible ODS 8”, distinción otorgada por Pacto Global - Red Ecuador a nuestro Programa EMPRENDE.
- + Práctica más innovadora y sostenible – Categoría Gran Empresa, otorgado por CORRESPONSABLES-España al Programa Cultiva.



#### Producto

- + Reconocimiento a marca YA como la #1 en la categoría de harinas fraccionadas por sexto año consecutivo, según EKOS.



#### Planeta

- + Certificación Ecuatoriana Ambiental “Punto Verde - Empresa Ecoeficiente” por la ejecución de cinco proyectos de producción más limpia en nuestra Planta de Producción Cajabamba.

## ÉTICA Y TRANSPARENCIA

(102-16)

Nuestros valores corporativos: empoderamiento, excelencia, integridad y pasión promueven los principios éticos de transparencia, compromiso y responsabilidad. Con nuestro Código de Ética y Conducta establecemos las pautas generales que rigen el accionar de nuestros empleados en el cumplimiento de sus funciones, así como en sus relaciones comerciales y profesionales; así fortalecemos los controles internos y gestionamos adecuadamente los riesgos de ética empresarial que se presenten en la compañía.

El Código de Ética y Conducta se entrega a cada nuevo empleado durante el proceso de inducción. El documento requiere la confirmación de recepción por escrito, comprometiendo al personal con su cumplimiento y a comunicar cualquier indicio de delito o irregularidad en las actividades de la compañía. Adicionalmente, dictamos talleres presenciales y virtuales al 100 % del personal en cada una de nuestras localidades, para mantenerlos informados y actualizados.



#### Empoderamiento

Nos hacemos cargo sin excusas para lograr el objetivo.



#### Excelencia

Nos desempeñamos con disciplina, enfoque y calidad para exceder el estándar esperado en todo lo que hacemos.



#### Integridad

Ser el ejemplo a seguir en todas las acciones, buscando la coherencia entre lo que pienso, digo y hago.



#### Pasión

El entusiasmo y compromiso con el que trabajamos es evidente.

**PRÁCTICAS ANTICORRUPCIÓN**

(205-2)

En Moderna Alimentos tenemos un adecuado manejo y difusión de la información entre el público interno. Realizamos campañas, reuniones y talleres virtuales para todo el personal, fortaleciendo la filosofía corporativa y logrando un conocimiento integral de las normas y reglamentos vigentes.

Además, implementamos políticas de gestión ética nacionales e internacionales, como:

**Lucha contra la corrupción**

(102-17) (205-1)

Para mitigar el riesgo de prácticas antiéticas, realizamos exámenes periódicos y especiales de auditoría a todas las áreas de la compañía, en el 100 % de nuestros centros de trabajo, para verificar el cumplimiento de políticas, leyes y disposiciones; salvaguardar los activos; validar la información administrativo-financiera y determinar la eficacia de las operaciones. Adicionalmente, brindamos asesoría legal a empleados y/o proveedores con quienes mantenemos relación comercial para prevenir acciones u omisiones éticas.

Asimismo, estamos alineados a estándares internacionales como "Foreign Corrupt Practices Act" (Ley de Prácticas Corruptas en el Extranjero), que tiene por objetivo prevenir, investigar y sancionar los actos de corrupción y soborno de individuos, empresas y funcionarios.

**En el 2020, no se identificaron casos de corrupción en la compañía.**



**Asistencia financiera**

(201-4) (412-3)

No recibimos ningún tipo de ayuda monetaria, entendida como desgravaciones o créditos fiscales, ayudas de inversión, subvenciones, exención de regalía, incentivos financieros u otros similares por parte del gobierno.

En este período no se registraron contratos o acuerdos de inversión significativos con el Gobierno Nacional para tener beneficios tributarios, que incluyan cláusulas de Derechos Humanos o que hayan sido objeto de análisis en esta materia.

Además, ningún gobierno: sea nacional, provincial o cantonal, forma parte de la estructura accionaria de la empresa.



**Independencia política**

(415-1)

No realizamos contribuciones en efectivo ni en especie, directa o indirectamente a ninguna organización política o entidad estatal, conforme lo establecido en nuestras políticas internas.

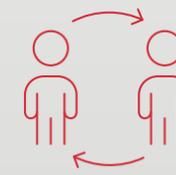


**No discriminación y anti-acoso**

(406-1)

Promovemos la igualdad de oportunidades para nuestros empleados. Creemos que un ambiente laboral óptimo, libre de discriminación o acoso, beneficia el desempeño del personal y de la organización. Contamos con canales de asesoría y recepción de reportes, que permiten al público interno realizar sus denuncias o reclamos de una manera segura y confidencial.

**Durante el 2020 no se registró ningún caso o denuncia formal por discriminación o acoso.** De identificarse algún incidente que pueda afectar a los empleados, se procede en total apego a nuestros valores y principios, para tomar las acciones correctivas pertinentes.



**Libertad de asociación y erradicación del trabajo infantil, trabajo forzoso u obligatorio**

(407-1) (408-1) (409-1)

Cumplimos con la legislación laboral vigente y con los diez principios del Pacto Mundial de Naciones Unidas. Garantizamos que nuestros empleados ejerzan sus derechos de libertad de asociación y negociación colectiva, conforme a lo legalmente permitido, en las localidades donde operamos.

Realizamos negocios responsables, en los contratos firmados con proveedores y contratistas nos comprometemos a respetar las leyes ecuatorianas y los convenios internacionales, asegurando

que no exista ninguna forma de explotación infantil, trabajo forzoso u obligatorio, o cualquier otro incumplimiento de los derechos laborales.

En este año no se identificaron casos o denuncias relacionada; sin embargo, si en algún momento se evidencia alguna falta o trato injusto, Moderna Alimentos exigirá a través de los mecanismos contractuales aplicables, el cumplimiento de todas las cláusulas establecidas y las acciones de gestión de proveedores correspondientes.



**Derechos Humanos**

(412-1)



Consideramos que los Derechos Humanos representan un firme compromiso con el respeto y la protección de la libertad, el bienestar y la dignidad de las personas. En Moderna Alimentos cumplimos estrictamente con las regulaciones, normas, principios constitucionales, resoluciones nacionales de ordenamiento territorial y derechos de los pueblos locales, reconocidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en los principales acuerdos internacionales,

relacionadas a personas o colectivos en las plantas de producción y centros de distribución a nivel nacional y con todos los grupos de interés.

Durante el 2020, el 100 % de nuestras plantas de producción recibieron la visita de organismos de control como el Ministerio de Trabajo, ARCSA, MAAE y Cuerpo de Bomberos, para validar, supervisar y evidenciar el cumplimiento de aspectos laborales y de Derechos Humanos.

**Capacitación en Derechos Humanos**

(412-2)

El 96 % de nuestro personal (692 empleados) completaron 187 horas de capacitación en políticas y procedimientos relativos a Derechos Humanos.

Este año abarcamos temas relacionados a:

- + Asesoría financiero en época de crisis.
- + Balance vida- trabajo.
- + Código de Ética y Conducta para empleados.
- + Enfermedades de transmisión sexual: prevención y cuidado.
- + Filosofía corporativa: misión, visión, valores corporativos.
- + Plan de emergencia y contingencia.
- + Planificación familiar – Salud sexual y reproductiva.
- + Prevención en el consumo de alcohol, tabaco, drogas.
- + Protocolos y medidas de prevención COVID-19.
- + Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- + Relaciones familiares saludables.
- + Riesgos psicosociales – Acoso laboral.
- + Salud corporativa.
- + Talleres de manejo de emociones.
- + Teletrabajo – Manejo de relaciones interpersonales.



**CANALES DE ASESORÍA Y RECEPCIÓN DE REPORTES**

(102-17)

Para garantizar un manejo ético, responsable y transparente, tenemos total apertura para recibir sugerencias y/o reclamos sean de carácter económico, social o ambiental de nuestros grupos de interés a nivel nacional.

A nivel interno y externo mantenemos mecanismos de denuncia confiables y seguros, en relación a conductas poco éticas, ilícitas o asuntos relativos a la integridad de la organización. Los más utilizados son:

- + Correos electrónicos particulares o anónimos dirigidos al personal de Recursos Humanos o a directivos de la empresa.
- + Mensajes electrónicos a través de nuestra página web: [www.moderna.com.ec](http://www.moderna.com.ec) o el micrositio [www.modernasostenible.com.ec](http://www.modernasostenible.com.ec).
- + Llamadas a la línea SOS MODERNA 1800 200 300.

Una vez reportados los casos, se canalizan a través de Recursos Humanos para su respectiva investigación, gestión y documentación, manteniendo en todo momento la confidencial de la información.

# 03



## PERSONAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Personas

## NUESTRA GENTE

Promovemos el bienestar de nuestra gente, por eso, garantizamos la igualdad de oportunidades, fomentamos la diversidad en los equipos, desarrollamos planes de crecimiento, propiciamos una comunicación proactiva e impulsamos la conciliación entre la vida personal, familiar y laboral en nuestros empleados, pilar para el desempeño sostenible de la empresa.

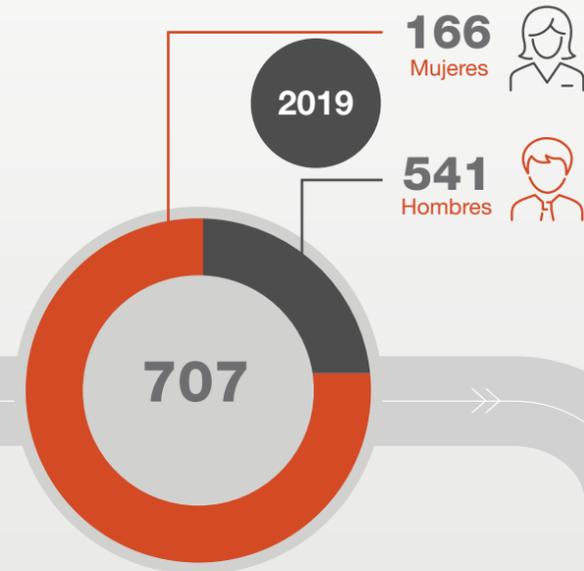


67%  
entre 30 y 50 años

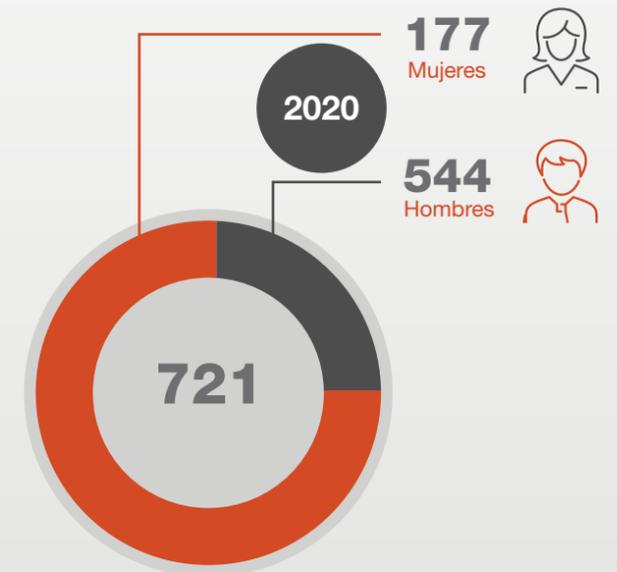
### CARACTERIZACIÓN DE LA FUERZA LABORAL DE MODERNA ALIMENTOS<sup>1</sup>

(102-8) (405-1)

La composición laboral de la empresa es la siguiente:



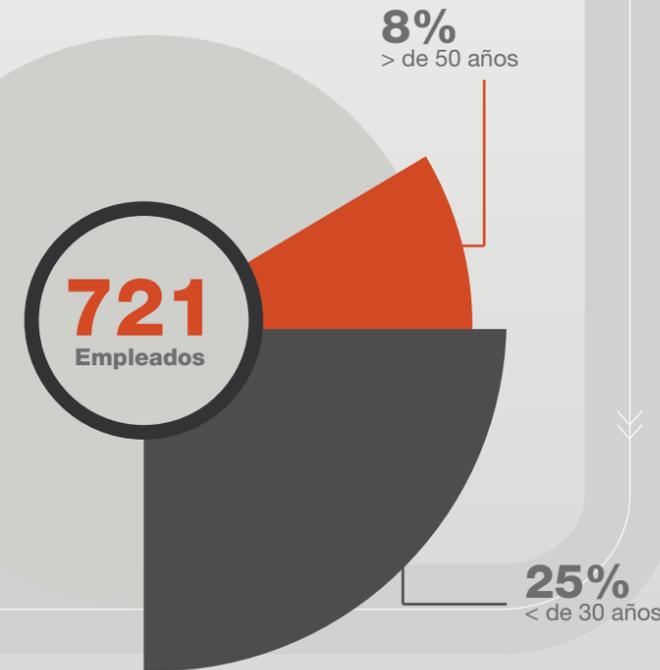
### Caracterización laboral por género



El 25% de personal es femenino y el 75% es masculino.

La diferencia radica en el área de producción y logística, donde la mayoría de los postulantes son hombres. Sin embargo, en la empresa promovemos la equidad de género como parte importante de la diversidad entre los equipos de trabajo.

<sup>1</sup>El área de Recursos Humanos no establece ningún indicador de minorías. Los procesos de selección, contratación, remuneración y promoción de cargo se basan en un modelo de Gestión por Competencias, que prioriza la evaluación de la capacidad e idoneidad de las habilidades, conocimientos y destrezas medibles de los trabajadores.



Por tipo de contrato y género

**CARACTERIZACIÓN LABORAL POR TIPO DE CONTRATO Y GÉNERO**

Categoría	Mujeres	Hombres	Total
Eventual	4	1	5
Indefinido	171	539	710
Juvenil	-	4	4
Parcial	2	-	2
<b>TOTAL</b>	<b>177</b>	<b>544</b>	<b>721</b>



Por región, localidad, género y grupo etario

**CARACTERIZACIÓN LABORAL POR REGIÓN, LOCALIDAD, GÉNERO Y GRUPO ETARIO**

Región	Localidad	Femenino	Masculino	Total	< 30 años	> 30 años y < 50 años	< 50 años	Total
	Amaguaña	-	1	1	-	1	-	1
	Cajabamba	19	54	73	19	43	11	73
	Calderón	7	23	30	1	23	6	30
Sierra	Cayambe	9	82	91	36	51	4	91
	Cuenca	2	9	11	1	9	1	11
	Ibarra	-	3	3	-	3	-	3
	Quito	84	220	304	77	207	20	304
	Guayaquil	37	54	91	30	57	4	91
Costa	Manta	14	91	105	17	78	10	105
	Santo Domingo	4	6	10	1	9	-	10
Amazonía	Lago Agrio	1	1	2	1	1	-	2
<b>TOTAL</b>		<b>177</b>	<b>544</b>	<b>721</b>	<b>183</b>	<b>482</b>	<b>56</b>	<b>721</b>

Por cargo, género y grupo etario

**CARACTERIZACIÓN LABORAL POR CARGO, GÉNERO Y GRUPO ETARIO**

Cargo	Femenino	Masculino	Total	< 30 años	Entre 30 y 50 años	< 50 años
Analista	18	14	32	31 %	63 %	6 %
Asistente	28	84	112	26 %	67 %	7 %
Coordinador	15	25	40	20 %	73 %	8 %
Director	2	5	7	-	86 %	14 %
Especialista	5	2	7	29 %	71 %	-
Gerente	7	20	27	-	81 %	19 %
Jefe	24	42	66	11 %	80 %	9 %
Operativo	40	263	303	32 %	64 %	4 %
Supervisor	11	26	37	5 %	86 %	8 %
Técnico	7	21	28	32 %	61 %	7 %
Vendedor	20	42	62	34 %	44 %	23 %
<b>TOTAL</b>	<b>177</b>	<b>544</b>	<b>721</b>			

**Contrataciones y rotación**  
(401-1)

El índice de rotación, acumulado a diciembre de 2020, fue de 21,99 %, siendo 2 puntos porcentuales menos frente a la gestión en 2019, como resultado de la planificación y ejecución de medidas que favorecen la retención de talento humano.

**ÍNDICE DE ROTACIÓN DE PERSONAL**

Moderna Alimentos	2019	2020
Índice de rotación de personal	24,39 %	21,99 %



**En el último trimestre del año, este indicador presentó una variación por la contratación temporal de personal de apoyo para la producción navideña en la planta de pan (Quito).**



A continuación, detallamos las contrataciones por género y grupo etario:

**CONTRATACIÓN DE PERSONAL**

Nuevas contrataciones	Femenino	Masculino
Menores de 30 años	12	81
Entre 30 y 50 años	16	32
<b>Total</b>	<b>28</b>	<b>113</b>

Del total de personas contratadas en 2020, el **20% fueron mujeres.**

**Contratos por servicios complementarios**

En Moderna Alimentos contratamos empresas que prestan servicios complementarios en alimentación, limpieza y seguridad con base al Mandato Constituyente No.8.

**Personal por tipo de servicios complementario**



Conforme la legislación vigente en el país, las empresas de servicios complementarios son responsables de asumir todas las prestaciones sociales y de ley para su personal. Sin embargo, para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos, a través de nuestro sistema de calificación de proveedores, realizamos un seguimiento periódico de las obligaciones laborales de dichas empresas.

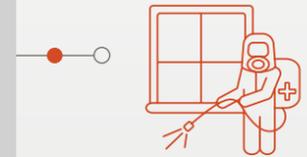
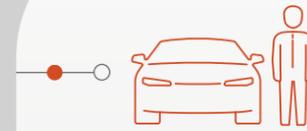
## SOLIDEZ EN LA ATENCIÓN A LA EMERGENCIA SANITARIA COVID-19

(102-15)

Ante la incertidumbre que generó la pandemia causada por la COVID-19, reaccionamos de manera ágil, oportuna y efectiva para garantizar el bienestar de nuestra gente y la continuidad del negocio.

Realizamos las siguientes acciones:

- + Análisis y evaluación de riesgo personalizado a cada empleado, en función de su puesto de trabajo, enfocado a la prevención de COVID-19.
- + Asignación a modalidad Home Office / Teletrabajo al personal vulnerable, cargos administrativos y de áreas de soporte, para prevenir contagios y reducción de aforos en nuestras oficinas, plantas y centros de distribución.
- + Dotación de productos a todos los empleados y sus familias para el cuidado e higiene personal (alcohol, mascarillas, jabón líquido y gel antibacterial).
- + Implementación de medidas de bioseguridad para prevenir el contagio por COVID-19, con la aplicación del protocolo de contingencia por sospecha de un caso positivo, cumplimiento de normas de distanciamiento y del aforo en las áreas de trabajo.
- + Colocación de afiches informativos con las medidas de bioseguridad y normas de distanciamiento en diferentes áreas.



- + Señalización de aforo de áreas comunes, casilleros y comedores.
- + Charlas de concientización y medidas de bioseguridad en todas las localidades para la prevención del COVID-19.
- + Habilitación de recorridos para el personal que no dispone de un vehículo particular o usa transporte público.
- + Gestión de la documentación habilitante (salvoconductos, certificados, otros) para la movilización del personal a las localidades.
- + Termo-desinfección diaria de instalaciones, automóviles de nuestros empleados y ambiente.
- + Desarrollo de una encuesta de salud previo al ingreso del personal, como medida de prevención de posibles contagios de COVID-19.
- + Control en los ingresos de los centros de trabajo a todas las personas (verificación de temperatura y revisión de síntomas); entrega de mascarilla KN95, lavado y desinfección de manos y calzado.
- + Verificación permanente de las medidas de prevención e higiene de proveedores de servicios de catering, seguridad y limpieza.
- + Asistencia directa del médico ocupacional para la evaluación de síntomas y evitar la exposición a posibles contagios al acudir a centros médicos.
- + Chequeos periódicos y pruebas aleatorias para descartar casos positivos de COVID-19.
- + Asistencia psicológica, sesiones de coaching y webinars para el manejo de crisis y control de emociones al personal.
- + Pago anticipado de utilidades, comisiones aseguradas y disposición de créditos emergentes para el personal.
- + Entrega de incentivos y reconocimientos a los empleados que trabajaron en primera línea, para garantizar la producción y comercialización de nuestros productos.

# ESTÁNDARES LABORALES

## CONTRIGO

La pandemia presentó grandes desafíos y oportunidades para la operación del negocio, modalidades de trabajo, reorganización de horarios o turnos, gestión de crisis y balance vida trabajo. Por esta razón, en abril de 2020 nace nuestro programa CONTRIGO, alineado a los objetivos organizacionales y con la misión de cuidar el bienestar de nuestros empleados y sus familias.

Este programa arrancó con la aplicación de una encuesta de pulso al personal de todas las localidades y áreas de la compañía, para medir rápida y eficientemente la satisfacción de los empleados frente a los factores relevantes del teletrabajo y la nueva realidad frente al COVID-19.

A partir de estos resultados se ejecutaron las siguientes actividades:



ENFOQUE  
**Personal**

Webinar y storytelling en asesoría financiera en época de crisis.



Despliegue de servicios de protección integral gubernamentales.



Webinar sobre balance vida-trabajo.



Manejo de relaciones interpersonales.



Webinar de salud mental con profesionales expertos.



Clase gratuita de pilates.



Día Mundial de la Lactancia: webinar sobre mitos en madres lactantes.



Salud corporativa.



Talleres para el manejo de emociones.



Intervención en manejo de casos críticos (911).



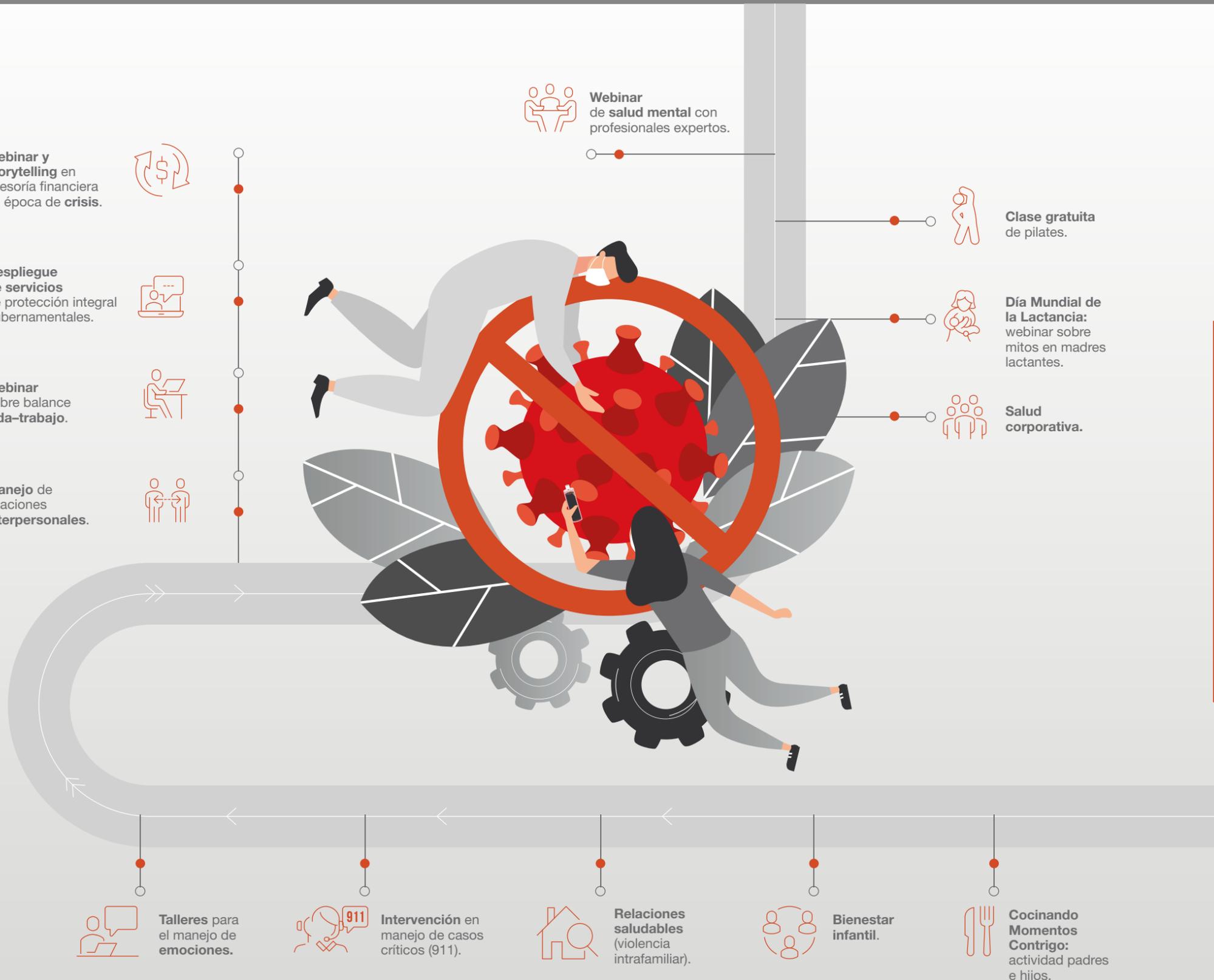
Relaciones saludables (violencia intrafamiliar).



Bienestar infantil.



Cocinando Momentos Contrigo: actividad padres e hijos.





ENFOQUE  
**Profesional**

A través de nuestra plataforma corporativa **SIEMBRA** capacitamos al **95,97%** del personal en temas relacionados a bioseguridad, calidad, seguridad industrial, ventas, entre otros.

## CAPACITACIÓN

(404-1)

Fomentamos el desarrollo de las capacidades y habilidades de nuestros empleados con programas de capacitación y formación, que les brinden herramientas prácticas para fortalecer y mejorar su desempeño en el ámbito personal y laboral.

Considerando las diferentes jornadas laborales, implementamos las siguientes modalidades de capacitación:

⊕ **Internas:** modalidades físicas y virtuales, en temas de calidad, seguridad industrial, salud ocupacional y trabajo social.

⊕ **Externas:** cursos, talleres y programas de formación, dictados por facilitadores externos, encaminados a fortalecer habilidades y adquirir nuevos conocimientos.

### INDICADORES DE CAPACITACIÓN

Categoría	Interna			Externa		
	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
Horas de capacitación anual	5.478	708	6.186	4.108	1.238	5.346
No. total de participantes	521	171	692	170	46	216
Promedio horas/empleado	10,51	4,14	8,93	24,16	26,91	24.75



**Entrega de kits tecnológicos** (computadores portátiles; celulares; mouse, teclados, sillas ergonómicas).



**Digital Pack:** entrenamientos en herramientas digitales.



**Desayunos remotos** con los directores y el personal, para **comunicar la filosofía corporativa** (misión, visión y valores).

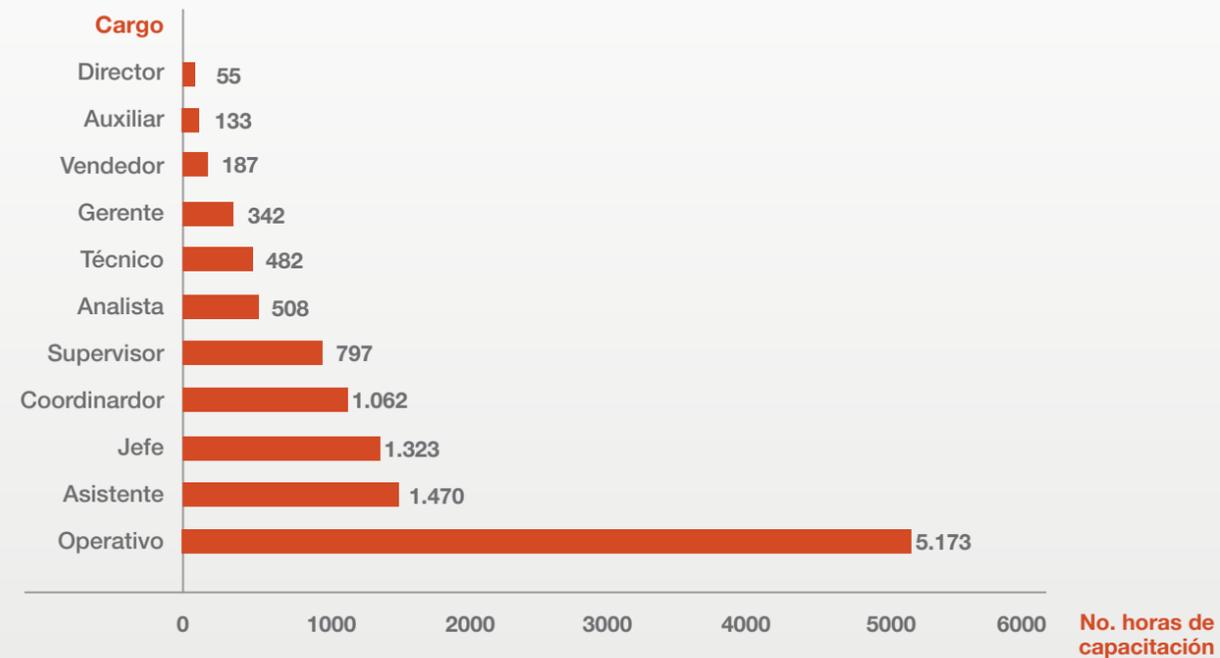


**Reactivación** de la plataforma virtual de aprendizaje **Siembra**, con acceso a capacitaciones en línea para todos.

**Durante el confinamiento, este espacio facilitó la comunicación con nuestro público interno para reforzar sus conocimientos y aptitudes.**



**NÚMERO DE HORAS DE CAPACITACIÓN POR CARGO**



Nota: Para el cálculo se consideró el número total de empleados (177 mujeres y 544 hombres).

Para que un empleado acceda a los beneficios del proyecto, se evalúan aspectos como: desempeño y contribución a su área, nivel de compromiso, apertura al aprendizaje, permanencia en la empresa y modalidad de contrato.



35

**PROGRAMA DE BACHILLERATO**

(404-2)

Apoyamos la capacitación y educación de nuestros empleados, con el fin de prepararlos para los retos que se puedan presentar en su vida dentro y fuera de la empresa.

A través del Programa de Bachillerato impulsamos la culminación de sus estudios secundarios y promovemos su crecimiento personal y profesional.

Moderna Alimentos financia el valor total de la matrícula y pensiones. Por su parte, el beneficiario se compromete a cumplir las responsabilidades de horario, tareas y demás requisitos necesarios para culminar su formación. En caso de incumplimiento o desvinculación voluntaria de la compañía, el empleado deberá restituir los costos incurridos.

Durante 2020 alcanzamos los siguientes resultados:

**PROGRAMA DE BACHILLERATO<sup>2</sup>**

N° participantes	Sexo	Horas de capacitación	% por sexo	Ciudad
1	Femenino	240	20 %	Quito
4	Masculino	1.152	80 %	Quito/Cajabamba/Cayambe
N° participantes	GRADUADOS 2020			
3	Masculino	720	100%	Quito/Cayambe

<sup>2</sup>Inicialmente, el Programa de Bachillerato consideraba solo estudios secundarios; sin embargo, por requerimiento del negocio, se autorizó dos excepciones: un jefe de línea y un supervisor realizaron sus estudios técnicos en un instituto de Educación Superior.

## BENEFICIOS LABORALES

(201-3) (401-2)

Buscamos mejorar la calidad de vida de nuestros empleados a través de beneficios sociales y corporativos, que les permitan desempeñar con éxito sus actividades.

Los empleados en todas las localidades, sin distinción de jornada, tienen el mismo trato y cuentan con:



### BENEFICIOS LABORALES

Beneficios	Detalle
Prestaciones laborales	Décimo tercer y cuarto sueldo. Fondos de reserva. Plan de jubilación. <sup>3</sup> Vacaciones.
Salud y seguridad	Servicios médicos ocupacionales, anuales y gratuitos. Tarjetas de descuento y crédito en farmacias. Subsidio por enfermedad del 25%. Créditos hospitalarios. Seguro de vida. Seguro médico privado. <sup>4</sup> Cobertura total por maternidad, sin deducible ni copago.
Beneficios complementarios	Servicio de catering. Préstamos emergentes para los empleados. Kit de bienvenida con todos los productos Moderna Alimentos. Tarjeta para el descuento del 30% en nuestros productos. Venta interna con descuento en los productos. Dotación de uniformes. Planes de telefonía móvil. Bono navideño para los empleados y sus hijos. Visita de los niños a las plantas. Paseos bienales de integración. Campeonatos deportivos.
Reconocimientos ocasionales	Agasajos y reconocimientos especiales para celebrar fechas relevantes como Día del Padre, Día de la Madre, cumpleaños, aniversario de trabajo, entre otros.

<sup>3</sup>El departamento de Recursos Humanos asesora y acompaña en el proceso de jubilación a nuestros empleados, quienes están por cumplir o tienen más de 25 años en la empresa.

<sup>4</sup>La empresa asume hasta el 60% del costo de las primas para el personal y sus familias.

## LICENCIA DE MATERNIDAD Y PATERNIDAD

(401-3)

Fomentamos una cultura diversa y equitativa, incentivando a nuestro personal femenino y masculino a que se involucren activamente en el cuidado y desarrollo saludable de sus hijos.

Conforme lo establecido en la ley, el 100 % de los empleados gozaron de sus licencias parentales y se reincorporaron a sus puestos de trabajo.

### INDICADORES

Indicador <sup>5</sup>	2020		
	Femenino	Masculino	Total
Número de empleados que <b>tuvieron derecho</b> al permiso por maternidad o paternidad	11	30	41
Número de empleados que <b>ejercieron su derecho</b> al permiso por maternidad o paternidad	11	30	41
Número de empleados que <b>se reincorporaron al trabajo tras finalizar su permiso por maternidad o paternidad</b>	11	30	41
Número de empleados que <b>se reincorporaron al trabajo tras finalizar su permiso por maternidad o paternidad</b> y que continúan siendo empleados doce meses posteriores	11	30	41

En Moderna Alimentos apoyamos el desarrollo personal y profesional de nuestras colaboradoras en esta etapa clave de su vida: la lactancia materna. Desde hace dos años, habilitamos salas de apoyo totalmente equipadas y adaptadas a sus necesidades en las localidades de Cajabamba, Guayaquil, Quito y Manta.

<sup>5</sup>Tasa de regreso al trabajo: número de empleados que regresaron del permiso parental versus número de empleados que debía regresar del permiso parental.

Tasa de retención al trabajo: número de empleados retenidos doce meses luego del permiso parental versus número de empleados que regresan del permiso parental.

## EVALUACIÓN PARA LA MEJORA CONTINUA

(404-3)

Con la plataforma Performia, trimestralmente, monitoreamos y evaluamos el desempeño del personal conforme nuestra filosofía corporativa y los objetivos estratégicos y departamentales.

Con esta aplicación fomentamos una retroalimentación objetiva y de calidad entre los líderes y sus equipos, que permita alcanzar la mejora continua del empleado en sus habilidades blandas y la consecución de sus metas y objetivos técnicos (funcionales); detectar necesidades de capacitación para reforzar sus conocimientos e identificar oportunidades de promociones internas a puestos de mayor nivel y responsabilidad.

### EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Categoría profesional	Sexo		Total	Porcentaje
	Femenino	Masculino		
Analista	30	32	62	24 %
Jefe	14	37	51	20 %
Coordinador	21	13	34	13 %
Supervisor	10	23	33	13 %
Asistente	18	10	28	11 %
Gerente	7	16	23	9 %
Bodeguero	3	20	23	9 %
<b>TOTAL</b>	<b>103</b>	<b>151</b>	<b>254</b>	<b>100 %</b>

**Evaluamos al 35 % del personal (41 % femenino y 59 % masculino), según la nómina de la empresa.**



### PROGRAMA DE Seguridad Industrial y Salud Ocupacional

(403-1) (403-4)

Estamos comprometidos en proporcionar un ambiente de trabajo seguro para nuestros empleados. Continuamente gestionamos y supervisamos la eficacia de nuestros sistemas y prácticas de seguridad y salud ocupacional. Así mismo, invertimos en mejorar la infraestructura y los controles de seguridad en las operaciones.

Cumplimos con la normativa de seguridad y salud ocupacional vigente, sustentada en el Art. 326, numeral 5 de la Constitución del Ecuador, en Normas Comunitarias Andinas, convenios internacionales de

la Organización Internacional del Trabajo, Código del Trabajo, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, decretos ejecutivos y acuerdos ministeriales.

Contamos con un Comité Central y Subcomités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), además de delegados de SST, dependiendo del número de personas en cada una de nuestras plantas, centros de distribución y oficinas administrativas. Sus representantes se eligen anualmente en una asamblea general y se registran en el Ministerio del Trabajo.

**Los comités y subcomités representan al 100% de los empleados de la empresa y son un componente clave en la gestión de la seguridad y salud. Periódicamente realizan inspecciones a los puestos de trabajo, para detectar acciones o condiciones inseguras e identificar oportunidades enfocadas a reducir los riesgos laborales.**

# ÍNDICES DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO<sup>6</sup>

(403-2) (403-3)

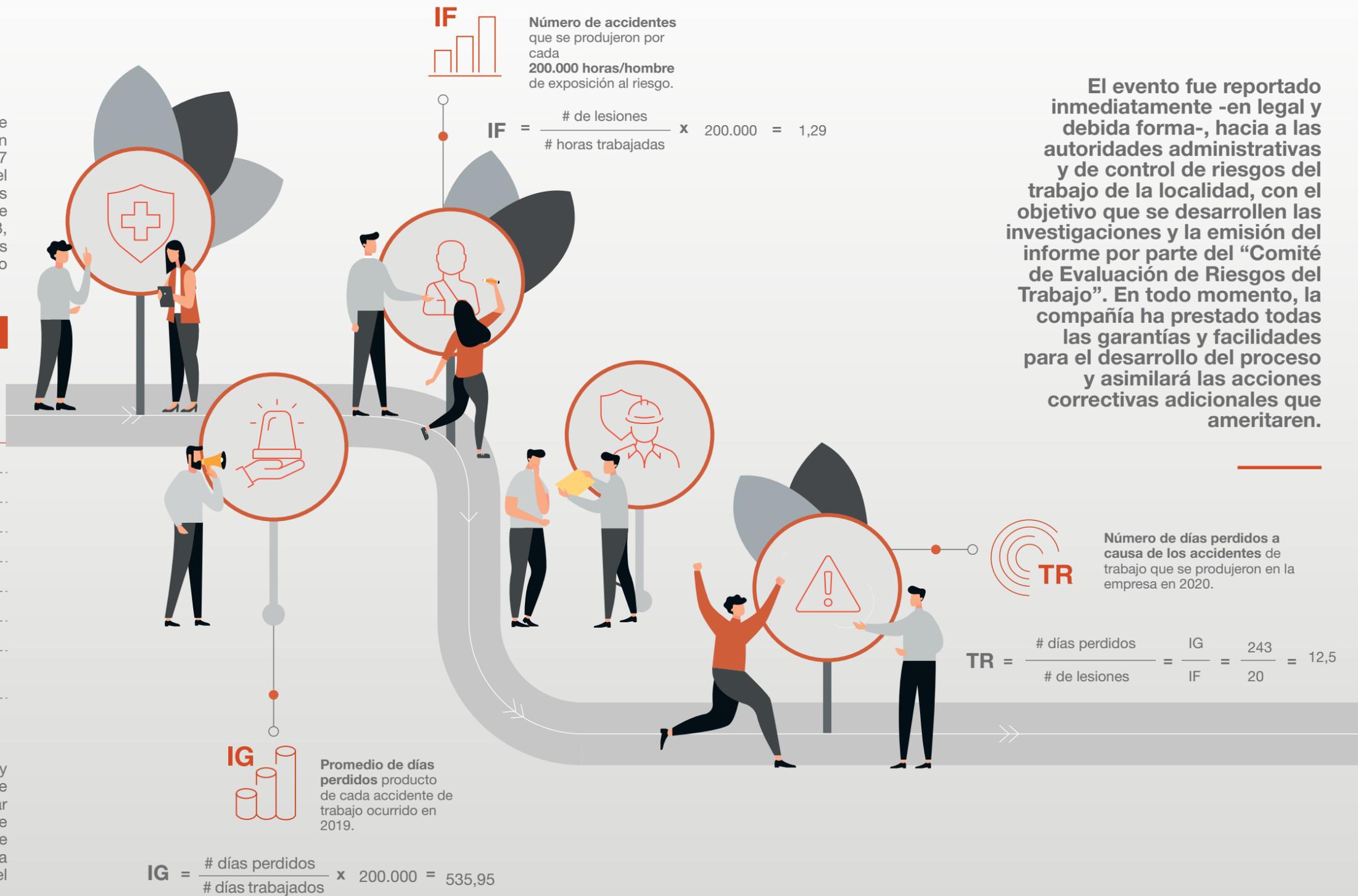
Contamos con registros detallados de los accidentes de trabajo para calcular los indicadores de seguridad y salud, de este modo medir el desempeño de nuestro sistema de gestión y establecer acciones correctivas y preventivas para su mejora.

Durante este período se registraron 18 accidentes en nuestras instalaciones (17 hombres y 1 mujer) a nivel nacional y fueron reportados conforme el Reglamento de Riesgos del Trabajo CD 513, emitido por el IESS y registrados en el Sistema Único de Trabajo (SUT).

## EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO 2020

Localidad	Sexo		Total	Días perdidos
	Hombres	Mujeres		
Amaguaña	-	-	-	-
Cayambe	5	-	5	66
Cuenca	-	-	-	-
Guayaquil	2	-	2	18
Manta	3	-	3	6.060
Quito	6	1	7	70
Cajabamba	1	-	1	5
Santo Domingo	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>6219</b>

En Moderna Alimentos mantenemos procesos de seguridad y salud, debidamente implementados, controlados y socializados entre todos los empleados y sus entornos inmediatos, a fin de propiciar condiciones seguras de trabajo y procedimientos preventivos que minimicen riesgos. Sin embargo y desafortunadamente, a finales de octubre, se registró el deceso de un empleado perteneciente a la localidad de Manta, a causa de una "presunta precipitación" en el interior del silo número 5 de almacenamiento de trigo.



El evento fue reportado inmediatamente -en legal y debida forma-, hacia a las autoridades administrativas y de control de riesgos del trabajo de la localidad, con el objetivo que se desarrollen las investigaciones y la emisión del informe por parte del "Comité de Evaluación de Riesgos del Trabajo". En todo momento, la compañía ha prestado todas las garantías y facilidades para el desarrollo del proceso y asimilará las acciones correctivas adicionales que ameritaren.

**REFORZAMOS NUESTRA CULTURA DE SEGURIDAD**

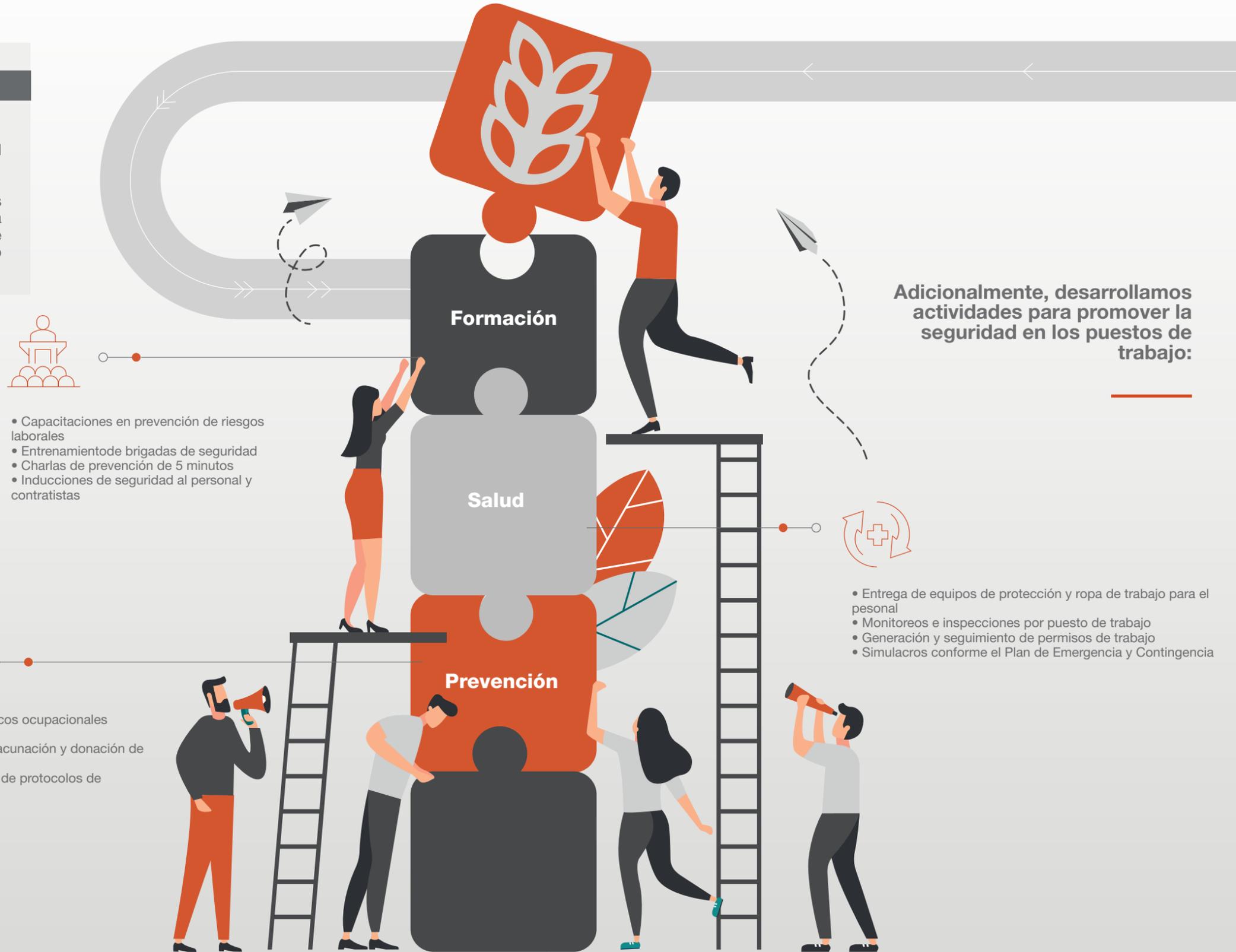
Para fortalecer la cultura de prevención de incidentes y accidentes, promovemos y empoderamos el liderazgo en seguridad entre nuestra fuerza laboral, y brindamos capacitación a todos los empleados y contratistas. Identificamos, evaluamos y mitigamos los riesgos asociados a

las tareas que ejecuta nuestro personal dentro y fuera de las localidades.

De esta manera, garantizamos que el personal no sea expuesto a condiciones de alto impacto que puedan afectar su condición física o psicológica.



Con el fin de promover el bienestar del personal en cada localidad, contamos con áreas de recreación lúdicas, que aportan a un ambiente de trabajo positivo y a la buena salud mental de todos los empleados.





NUESTRA  
**COMUNIDAD**  
(203-2) (413-1)

Conscientes de los efectos adversos de la COVID-19 en los sectores vulnerables, identificamos y priorizamos 4 ejes de acción durante la emergencia sanitaria; que nos permitieron generar un impacto positivo en los beneficiarios.

**APOYO SOCIAL:**

Apoyamos la implementación de cinco proyectos sociales a nivel nacional con la asignación de USD 50.000 no-reembolsables, para enfrentar los desafíos de la emergencia sanitaria en coordinación con las siguientes organizaciones:



**Fundación Cecilia Rivadeneira (Quito)**

**Proyecto:** Adecuación de un albergue temporal para niños con enfermedades catastróficas

Con el objetivo de cubrir la estadía de 24 niños con enfermedades catastróficas y sus tutores, provenientes de diferentes provincias y que reciben su tratamiento en el Hospital Baca Ortiz, colaboramos con la adecuación de 5 dormitorios, 2 baños y 1 cafetería comunitaria; así como con el reemplazo del portón de ingreso a las instalaciones y la contratación de una trabajadora social. Así, ayudamos a que continúen sus tratamientos y no los suspendan por falta de recursos.

**Fundación Fe y Alegría (Quito)**

**Proyecto:** Juntos por la Educación Rural Asignación de becas escolares

Entregamos 25 becas escolares a niños del sector rural, provenientes de familias que no cuentan con los recursos necesarios para invertir en su educación. Cada beca cubre costos de matrícula, pensión, materiales y gastos operativos de la institución, apoyando a reducir la tasa de analfabetismo y deserción escolar en el año lectivo 2020 -2021.

**Hogar Padre Saturdino López (Penipe)**

**Proyecto:** Equipamiento área de cuidados paliativos

Aportamos al bienestar de 64 adultos mayores en Penipe, mediante la donación de 5 camas clínico-hospitalarias, (cama de dos funciones eléctrica/manual, colchón antiescaras y portasueros en acero inoxidable) para el área de cuidados paliativos.

**Casa de la Caridad (Penipe)**

**Proyecto:** Adecuación de instalaciones y cerramiento

Adquirimos y entregamos materiales de construcción para completar el cerramiento de la institución, que anteriormente tenía rejillas. Estos materiales servirán también para la construcción del área de aislamiento para personas contagiadas con COVID-19, a fin de evitar su propagación.

**Fundación El Rostro de Jesús (Manta)**

**Proyecto:** Fábrica de zapatos ortopédicos

Contribuimos a la creación y operación de una fábrica de zapatos y plantillas ortopédicas, que se comercializarán a precios accesibles para la población. Con la adquisición de máquinas de cilindro, tallado, pulido y remachado, mesas de trabajo, estanterías, 104 hormas, 14 diseños y 667 piezas de cuero arrancó el proyecto que favorecerá al tratamiento de problemas congénitos de los pacientes, evitando futuras deformidades.



## 2 APOORTE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

La pandemia del COVID-19 ha deteriorado aún más la situación de seguridad alimentaria de las poblaciones. Ante esta coyuntura, en 2020 entregamos 178.837,93 kg de alimentos inocuos, nutritivos y saludables a más de 99.300 familias en situación vulnerable, aportando al cumplimiento de las metas del ODS 2: Hambre Cero.

Apoyamos a 191 organizaciones públicas y privadas en 37 ciudades a nivel nacional, entre las que se destacan:

- + Banco de Alimentos Quito
- + Banco de Alimentos Diakonía
- + Cáritas Ecuador
- + Cruz Roja Ecuatoriana
- + Fe y Alegría
- + Fundación Karla Morales
- + Fundación Ser Feliz
- + GAD Municipal de Cayambe
- + GAD Municipal de Colta
- + GAD Municipal de Gualaceo
- + GAD Municipal de Guayaquil
- + GAD Municipal de Manta
- + GAD Municipal de Santo Domingo de los Tsáchilas
- + Iniciativa gubernamental "Dar una mano, sin dar la mano"

## 3 REACTIVACIÓN ECONÓMICA:

En el contexto de la COVID-19, cientos de pequeños negocios se vieron amenazados económicamente. Por esta razón, en colaboración con la Fundación Karla Morales aportamos a la reactivación económica de 120 negocios con la entrega de 5.000 kg de Harina YA, beneficiando a 244 familias de Guayaquil, Durán, Balao, Playas, Isla Puná, entre otros, para que puedan optimizar sus costos de producción, mejorar su rentabilidad y continuar su operación.



## 4 CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO "ÑUKATA KUYAY" - CAJABAMBA:

En el Centro de Desarrollo Comunitario Ñukata Kuyay nos preocupamos por fortalecer el intelecto y carácter de los niños para transformar su futuro. Mediante un aprendizaje dinámico e interactivo que involucre actividades lúdicas, artísticas y técnicas como la música, pintura, lenguaje y matemáticas, contribuimos a mejorar su autoestima, fomentamos la adopción de valores y aportamos al desarrollo de habilidades y talentos de los niños que asisten al centro.

**Música**

- + 22 niños desarrollaron destrezas musicales para el canto, guitarra, piano y violín, entendiendo sus diferencias y aptitudes.
- + El 100 % de los beneficiarios mejoró su creatividad, resiliencia y autoestima.



**Dibujo y pintura**

- + 17 niños potenciaron su creatividad y aprendieron nuevas técnicas de dibujo y pintura, al realizar sus propios diseños y esculpir sus obras.
- + El 100 % de los participantes mejoró su autoestima, empatía y carácter, al reconocer su talento y el de sus compañeros para el arte.



**Encuentro con la palabra**

- + 2 niños mejoraron sus capacidades comunicativas y de lenguaje, a través de talleres de expresión oral y escrita.
- + El 100 % de los beneficiarios mejoró sus capacidades de adaptación, al interpretar obras de teatro.



**Jugando con los números**

- + 18 niños fortalecieron su pensamiento lógico-matemático, para mejorar sus habilidades cognitivas y su desempeño escolar.
- + El 100 % de los niños reforzaron su creatividad y carácter, mientras realizaban manualidades y actividades de expresión corporal.



**Robótica e inglés**

- + 40 niños del séptimo año de la Unidad Educativa Tomás Oleas recibieron 8 horas de capacitación básica de robótica e inglés.
- + El 100 % de los participantes demostraron alegría, compromiso y trabajo en equipo durante la jornada.



Además, capacitamos a 25 madres y 4 padres de los niños que asisten al centro, con el objetivo de promover una comunicación asertiva, que favorezca para la construcción de relaciones respetuosas que impulsen su crecimiento personal y colectivo.

Estos talleres se desarrollaron con el apoyo de Plan Internacional y abordaron las siguientes temáticas:

- + **Sesión 1:** Aprendo jugando, empatía y comunicación.
- + **Sesión 2:** Construyendo la igualdad de género desde la primera infancia.
- + **Sesión 3:** Ser madre y padre en la vida cotidiana, un desafío compartido.
- + **Sesión 4:** El lugar del padre en la crianza y en las tareas de hogar.
- + **Sesión 5:** Autoestima y proyecto de vida.
- + **Sesión 6:** Sexualidad, yo aprendo y hablo con mis hijos e hijas sobre los Derechos Sexuales y Derechos Reproductivos.



Tras la declaratoria de emergencia sanitaria en el país, a partir del 16 de marzo de 2020, se suspendieron las actividades del centro, con la finalidad de precautelar la salud y bienestar de los niños, reduciendo el riesgo de aglomeraciones y posibles contagios.

Sin embargo, para aportar a su cuidado y el de sus familias, desarrollamos charlas virtuales con el médico ocupacional de la localidad de Cajabamba, para informar acerca de las medidas de prevención para evitar el contagio y propagación de la COVID-19, así como despejar sus inquietudes.

**Relaciones comunitarias**  
(411-1) (413-2) (G4-FP3)

Como resultado de nuestro accionar honesto, responsable y objetivo, no registramos ningún incidente relacionado con violaciones de los derechos de los pueblos indígenas en nuestras localidades.

Durante este período no se registraron disputas industriales ni huelgas por parte de nuestros empleados o de las comunidades aledañas a nuestras operaciones. Además, no se presentaron denuncias sociales de ninguna índole.



**2** HAMBRE CERO



**3** SALUD Y BIENESTAR



**4** EDUCACIÓN DE CALIDAD



**5** IGUALDAD DE GÉNERO



**10** REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES





 PRODUCTO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Producto

Nuestros productos son el resultado de un cuidadoso proceso de producción, que, junto con el aporte de, experiencia y conocimientos de los equipos multidisciplinares de nuestras marcas, avalan su calidad y alto valor nutricional.

Promovemos la adopción de estilos de vida saludable y una dieta balanceada, incorporando al mercado productos con niveles bajos y moderados de azúcar, grasa saturada y sal, y con alto contenido de fibra, proteínas, cereales, vitaminas y antioxidantes.

Cumplimos con todas las normas y reglamentos de elaboración, etiquetado y comercialización de productos alimenticios establecidas por los organismos de vigilancia y control.

## INNOVACIÓN

(103-3)

La innovación, uno de los pilares estratégicos de la compañía, nos permite incrementar la productividad, aprovechar oportunidades de negocio y enfrentar los cambiantes desafíos del sector; desde 3 ejes de acción:

- + Innovación de producto
- + Innovación de procesos
- + Innovación tecnológica



### INNOVACIÓN DE PRODUCTO

El área de Investigación y Desarrollo es la encargada de escuchar, entender y satisfacer los requerimientos nutricionales y organolépticos de los consumidores.

Para incorporar nuevos ingredientes y/o reformular nuestros productos, analizamos las tendencias del mercado, las preferencias y hábitos del consumidor, los equipos e insumos necesarios y los requisitos legales y técnicos.

En 2020 lanzamos al mercado los siguientes productos:



#### B2B - Línea Industrial:

- + Harina Estrella de Octubre 5 kg
- + Harina Gallitop 10 kg



#### B2C - Línea YA: Harinas Fraccionadas, Premezclas y Avena:

- + Harina Multisemillas Fortificada YA 454 g
- + Pancake de avena 300 g



#### B2C- Línea PAN:

- + Reformulación de recetas para mantener sabor, calidad, textura y nutrición, extendiendo al mismo tiempo la vida útil del producto (sin añadir preservantes o conservantes).

Rediseño de los empaques de Panettone Gourmet (para facilitar su manipulación en el punto de venta y evitar deformaciones del empaque).

<sup>2</sup> Organoléptico: corresponde a las características físicas que tiene la materia en general y que puede ser percibido por los órganos de los sentidos, como por ejemplo: sabor, textura, olor, color y temperatura.



## INNOVACIÓN DE PROCESOS

Para responder ágil y oportunamente a nuestros clientes ante la crisis sanitaria ocasionada por la pandemia COVID-19, implementamos nuevos modelos de entrega que garanticen la accesibilidad y disponibilidad de nuestros productos:

### Canal Hogar



Desarrollamos nuestro propio servicio a domicilio, que, gracias a alianzas estratégicas, incorporó productos complementarios de 11 marcas en nuestro catálogo de venta. En 2020, alrededor de 1.940 hogares en Quito y Guayaquil recibieron nuestros productos sin la necesidad de salir de casa.

### Tienda móvil



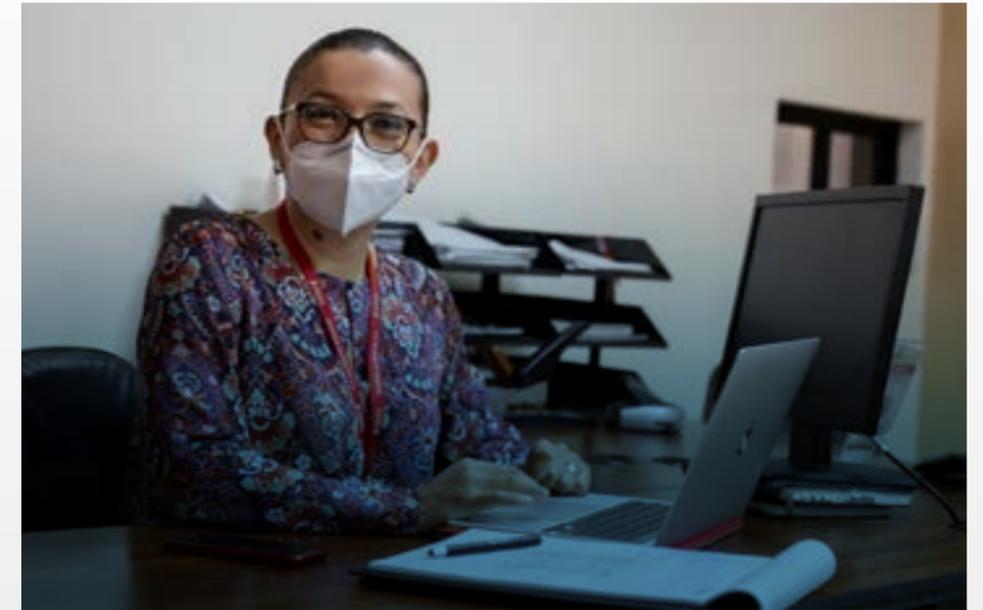
Visitamos urbanizaciones, barrios y centros comerciales de Quito con un vehículo estilo food truck, reduciendo el tiempo de espera y aglomeraciones en supermercados.

### Canal de distribución TAT



Comercializamos nuestros productos en las tiendas de barrio de 5 ciudades del país, mediante mono-distribuidores.

**Durante el confinamiento ocasionado por la pandemia, comercializamos nuestros productos a través de plataformas digitales de servicio a domicilio, garantizando el suministro a los consumidores.**



## INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Durante 2020, para incrementar la eficacia de nuestras operaciones, el área de Tecnología de la Información digitalizó e implementó algunas estrategias, como:



### Actualización de plataformas digitales

Aplicación de conceptos de experiencia de usuario, para mejorar la adaptabilidad y eficiencia del teletrabajo (p. ej.: E-learning Siembra, plataforma de capacitación y formación del personal).



### Automatización de procesos e información

Para reducir tiempo en el ingreso, elaboración, obtención y reportería de datos de las áreas administrativa, financiera logística y producción; así como, para planificar la entrega de producto (p. ej.: RPA - Robotic Process Automation, software automático para la creación de clientes y pedidos finales).



### Integración de SAP S/4 HANA

Permite gestionar toda la información del negocio en tiempo real, con mayor agilidad y comprensión de datos para la toma de decisiones y respuesta al mercado.



## CERTIFICACIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD (G4-FP5)

Para Moderna Alimentos, la calidad es un compromiso que vivimos de manera permanente y que se traduce en ofrecer productos seguros y servicios que garanticen la satisfacción de nuestros empleados, clientes y consumidores, cubriendo sus expectativas.

Nuestras certificaciones nacionales e internacionales avalan que el 100 % de los productos son procesados bajo normas de calidad e inocuidad alimentaria, auditadas y validadas por los organismos de control competentes, según la norma ISO 19011.

A continuación detallamos las certificaciones obtenidas en cada Planta de Producción a diciembre 2020:

CERTIFICACIONES DE CALIDAD 2020				
Planta	BMP	HACCP	FSSC 2200	SMETA
Amaguaña	✓	✓	-	✓
Cajabamba	✓	✓	✓	-
Cayambe Molino	✓	✓	✓	✓
Cayambe Pastificio	✓	-	✓	✓
Quito	✓	✓	-	✓
Manta				
<b>Porcentaje de certificación</b>	<b>100%</b>	<b>83%</b>	<b>66%</b>	<b>66%</b>



**100% de los productos se fabrican en lugares certificados**

A finales de año, conformamos un equipo de 12 auditores internos para evaluar con integridad e imparcialidad el grado de cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión y el funcionamiento de los procedimientos establecidos. Además, serán los encargados de implementar y mejorar políticas, estándares y otros requerimientos para alcanzar la eficacia de los procesos.

Además, mantuvimos 44 sellos de Calidad INEN, que ratifican la eficacia de los controles, la competencia técnica y el sistema de gestión.

**Sellos de Calidad INEN**  
Reconocimiento otorgado por el Servicio Ecuatoriano de Normalización a un producto que cumple los requerimientos de calidad e inocuidad y se elabora bajo un sistema de gestión de calidad.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**  
Manejo y manipulación de alimentos que se ajusta a cada etapa del proceso, para garantizar calidad e inocuidad.

**Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**  
Proceso sistemático que asegura la inocuidad alimentaria. Se analizan riesgos y puntos críticos de control para prevenir los peligros químicos, físicos y biológicos.

**Auditoría de Comercio Ético de Miembros de SEDEX (SMETA)**  
Auditoría externa que permite evidenciar los principios de la producción ética y socialmente responsable de la cadena de suministro.

**Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSSC 22000)**  
Norma que especifica los requisitos a cumplir en la cadena de suministro de alimentos, asegurando que lleguen al consumidor en perfecto estado.



NUTRICIÓN Y COMUNICACIÓN  
**RESPONSABLE**

(206-1) (416-1) (417-1) (417-2) (419-1) (G4-FP6)  
(G4-FP7) (G4-FP8)

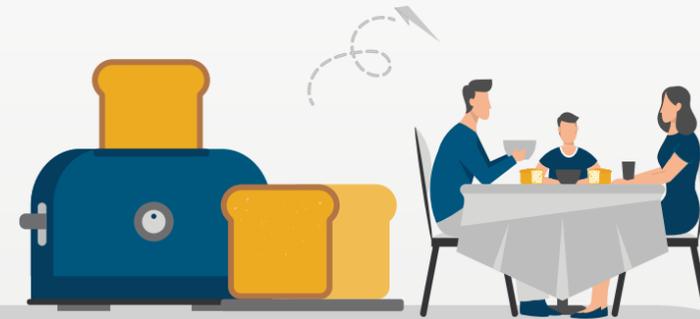
Buscamos ofrecer a nuestros consumidores información clara, transparente y accesible sobre las propiedades nutrimentales de los productos, que les ayude a tomar decisiones informadas para su compra y consumo.

Para alcanzar este objetivo nos guiamos en normas y reglamentos técnicos como: NTE INEN 1334 "Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano"; RTE INEN 022 "Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados

y Empaquetados", y "Reglamento de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano", elaborado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Adicionalmente, conforme lo establece la normativa ecuatoriana, incluimos el **Sistema Gráfico de Semáforización**<sup>3</sup>, para la lectura del contenido de azúcares, grasa y sodio (sal), con base a porciones de 100 gramos de alimento procesado.

**El 89 % de nuestro portafolio tiene semáforo verde y amarillo, lo que indica que el contenido de azúcar, grasa y sodio es menor al 15%, 20% y 0,06%, respectivamente.**



En este contexto, el 22,35% de los productos procesados son bajos en azúcares; el 20,50% tienen fórmulas bajas en grasa saturada y el 20,54 % son bajos en sodio, de acuerdo con la norma NTE INEN 1334 "Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano – Requisitos para las Declaraciones Nutricionales y Declaraciones Saludables".

Así también, el 18,24% de nuestro portafolio tiene un contenido alto de vitaminas y minerales, y el 0,12% cuenta con un nivel supremo en fibra.

Por tratarse de alimentos de libre consumo, el empaque no requiere incluir información sobre su manejo, instrucciones de ingesta o formas de consumo. Para su disposición final, se incluye la codificación del material usado, según el RTE INEN 100 "Materiales y Artículos Plásticos destinados a estar en contacto con los Alimentos", para que el usuario pueda clasificar adecuadamente los residuos.

**En el período reportado no se identificaron sanciones por incumplimiento en el etiquetado. Tampoco incurrimos en multas, demandas por competencia desleal, prácticas monopolísticas o por atentar contra la libre competencia u otras similares.**

<sup>3</sup>El reglamento de etiquetado no aplica para harinas, pastas ni avenas.

## SERVICIO A LOS CONSUMIDORES

(416-2) (417-3) G4-FP4) (418-1)

Una buena alimentación es clave para el bienestar de las personas, por eso, continuamente realizamos campañas y eventos para comunicar a nuestros consumidores contenidos relacionados a nutrición, dieta equilibrada y estilo de vida saludable.

En el 2020, para acompañar al consumidor durante el confinamiento ocasionado por la pandemia y garantizar el abastecimiento de los diferentes productos desarrollamos varias actividades digitales y semipresenciales, como videos en vivo con recetas fáciles, rápidas, nutritivas y accesibles; visitas y capacitaciones técnicas a clientes; y habilitamos aplicaciones para pedidos a domicilio.

**Durante este período no tuvimos reclamos por filtración de información de ninguno de nuestros grupos de interés: clientes, empleados, comunidad o accionistas, que pudieran afectar su privacidad o normal desempeño.**



Para prevenir reclamos legales por incumplimientos a normativas o códigos relativos a seguridad y salud, de productos y servicios, nos mantenemos informados sobre las regulaciones emitidas por las autoridades de vigilancia y control pertinentes, como: Ley Orgánica de Comunicación, Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder de Mercado, Manual de Buenas Prácticas Comerciales para el sector de los Supermercados y/o similares y sus proveedores, garantizando su estricto cumplimiento y evitando sanciones relacionadas a publicidad o campañas de las marcas.



## SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

(102-43)

Satisfacer las necesidades de los clientes es nuestra prioridad, por eso nos esforzamos en brindarles una atención adecuada y oportuna. Para identificar, monitorear y evaluar sus requerimientos y expectativas, aplicamos herramientas de medición y seguimiento, como:



### + Net Promotor Score (NPS):

Este indicador parte de una pregunta clave a los clientes: "Usando una escala del 1 al 10, ¿qué tanto recomendaría nuestros productos?".

Consultamos a 2.381 clientes y alcanzamos un resultado positivo del 84,73%, lo que muestra que 8 de cada 10 clientes recomiendan nuestros productos.



### + Sistema PQRs – SOS Moderna:

Nos permite gestionar de forma eficiente las Peticiones, Quejas, Reclamos y Sugerencias recibidas de nuestros clientes y consumidores.

En 2020 recibimos 892 casos; el 99,44% fueron solucionados en el mismo período. El tiempo de respuesta promedio fue de 5 días laborables, objetivo establecido en este año.



### + Asesoría personalizada:

Con el uso de herramientas digitales, el equipo de ventas mantiene una comunicación efectiva con sus clientes, a fin de comprender sus dudas y necesidades, lo que nos permite brindar un soporte y orientación personalizado sobre las características y beneficios de nuestras marcas.

# Supply chain

Brindamos soporte a los clientes internos y externos para cubrir sus requerimientos y demandas dentro de la cadena de valor.

Por medio del área de Supply chain generamos relaciones transparentes y éticas con los proveedores, con base en:

- + Código Básico Iniciativa de Comercio Ético

---

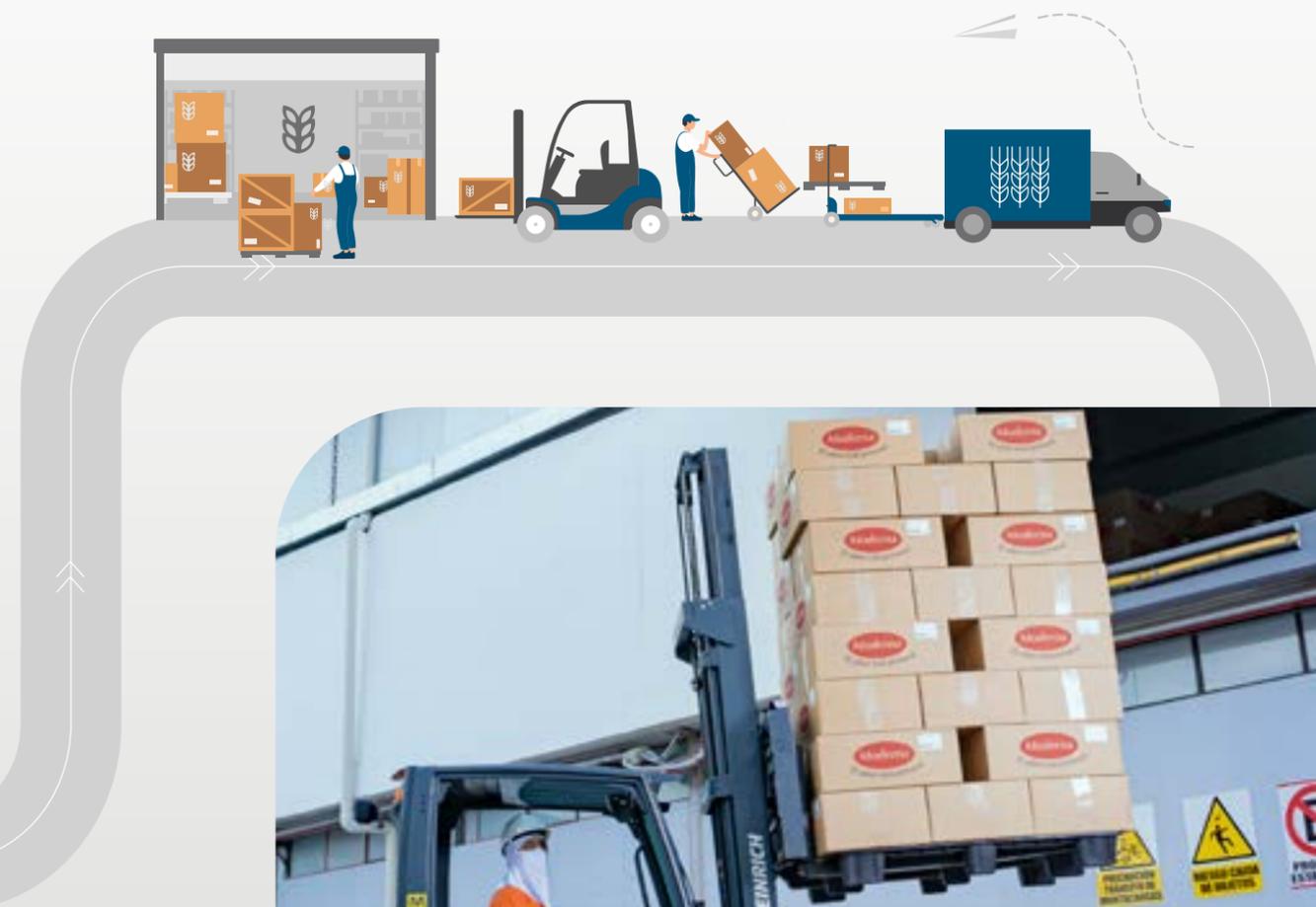
- + Política de Compra de Bienes y Servicios

---

- + Código de Ética y Conducta para Proveedores/Contratistas

---

- + Procedimiento de Calificación, Evaluación y Desvinculación de Proveedores



Evaluamos a nuestros proveedores de materia prima, empaques y afines, utilizando criterios de calidad, ambiente, estándares laborales, derechos humanos y responsabilidad social. Con la valoración de **451 empresas, cubrimos el 82% del total** y para el 2021 nuestra meta es alcanzar el 100%.

En 2020, a través del sistema Drive-in, monitoreamos el 70% de los pedidos a nivel nacional, con el fin de medir con precisión la hora de entrega y las novedades presentadas por los clientes al momento de recibir el producto. La reducción de este indicador,

en comparación al 2019 (90%), se debe principalmente a cambios de proveedores de transporte, requerimientos adicionales para la entrega e incorporación de nuevos clientes como consecuencia directa de la pandemia.

Para garantizar la calidad e inocuidad de nuestros productos y la continuidad en las entregas, capacitamos a 281 transportistas y estibadores en protocolos para la prevención de COVID-19; además, de la dotación de kits de bioseguridad, servicio de alimentación, desinfección de sus vehículos y reconocimiento de su labor.

## DESCRIPCIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTRO (102-9) (102-10)

Nuestra cadena de suministro cuenta con tres equipos que trabajan coordinadamente en el abastecimiento de materias primas y distribución de productos, permitiendo atender oportunamente a los clientes.

### Compras:



Responsable de la gestión de materias primas, empaques y aditivos, así como de productos comercializados, mediante el aseguramiento de niveles óptimos de calidad y costo.

### Planeación:



Orientado a la proyección de demanda de las líneas de producto que ofrecemos al mercado. Lidera la planificación de producción y el traslado de producto terminado hacia los CD.

### Logística:



Encargado de la distribución eficiente y sostenible de los productos hacia nuestros clientes.

## GESTIÓN CON PROVEEDORES

(308-1) (308-2) (407-1) (408-1) (409-1) (414-1) (414-2) (G4-FP2)

Generamos alianzas estratégicas con nuestros proveedores basadas en el principio de ganar-ganar, alcanzando las mejores condiciones de calidad y costo en cada compra. Establecemos relaciones comerciales civiles y mercantiles con la firma de contratos entre personas naturales o jurídicas, en los que constan condiciones de negociación éticas y justas, coherentes con los principios de la empresa.

Toda persona o empresa interesada en proveer bienes o servicios, debe cumplir con los requisitos establecidos en el Código de Ética y Conducta para Proveedores/Contratistas, que contiene los lineamientos, comportamientos y conductas mutuamente aceptadas para el manejo de las relaciones comerciales. Este documento se entregó y socializó con el 100% de nuestros socios de negocios.

Adicionalmente, nuestro Sistema de Calificación de Proveedores, diseñado por una empresa externa contratada, analiza, investiga, evalúa y valida –de manera integral– la capacidad de producción de los bienes y servicios ofertados, de acuerdo con los siguientes criterios:



Gráfico. Proceso de calificación de proveedores

A través de una plataforma online, proveedores, personas naturales y jurídicas ingresan la documentación de respaldo, que certifica el cumplimiento anual de cada uno de los criterios establecidos.



En 2020 se evaluaron 451 proveedores de acuerdo con el siguiente detalle:

### CALIFICACIÓN DE PROVEEDORES 2020

Tipo	Descripción	Porcentaje
A	Todos los proveedores de bienes que intervienen en el proceso productivo o bienes para comercializar.	25 %
B	Los que ofrecen bienes y servicios de apoyo o soporte a las áreas de producción, almacenamiento, distribución y ventas.	65 %
C	Los que brindan bienes o servicios de orden administrativo.	10 %
<b>Total</b>		<b>100%</b>

**El 100% de nuevos proveedores cumplen con criterios ambientales, laborales, de seguridad y derechos humanos, incluidos como parte de los requisitos para su calificación.**

Durante las auditorías de verificación –in situ y documentales– no se identificaron impactos sociales o ambientales negativos, ni casos en los que se limite o amenace la libertad de asociación o el derecho a la negociación colectiva y tampoco que exista un riesgo significativo de casos de trabajo infantil, forzoso u obligatorio.

Adicionalmente, si los proveedores presentan alguna dificultad, nuestro equipo está en capacidad de brindarles guía y apoyo para superar estos incumplimientos. Sin embargo, si por alguna razón no están dispuestos a cumplir con los estándares definidos, corren el riesgo de ser excluidos de la cadena de suministro.

**El 100 % del volumen de adquisiciones cumplen con normas y estándares nacionales e internacionales (p. ej.: FSSC 22000, ISO 9001, ISO 18001, ISO 26001, ISO 45001, BPM, DDHH, Ethical Trading Initiative, Estándares GRI) conforme a nuestra Política de Compras y evaluaciones efectuadas.**



## GESTIÓN EN LA CADENA DE SUMINISTRO



### PERSONAL DE SEGURIDAD

(410-1)

Para garantizar la competencia y desempeño del personal de seguridad física, solicitamos a la empresa que brinda el servicio de seguridad privada facilite la formación integral de los agentes.

La contratista certificó que los trabajadores, quienes colaboran con Moderna Alimentos, realizaron la capacitación sobre Derechos Humanos y normativas para la seguridad corporativa en marzo de 2020.

Como evidencia de cumplimiento, el proveedor nos remitió trimestralmente el contenido y respaldo de las capacitaciones brindadas.



### DISTRIBUCIÓN DE COMPRAS

(204-1)

Aportamos a la economía nacional priorizando las zonas donde operamos (Plantas de Producción y centros de distribución), siendo el 73% de las compras a proveedores ecuatorianos. Creemos y fomentamos la igualdad de oportunidades para todos, sin discriminación de origen.

**El principal reto que afrontamos en el 2020 fue abastecer oportunamente a las plantas de harina fraccionada, avena y panadería, debido a que en marzo, abril y parte mayo la demanda superó hasta 4 veces los consumos promedio de materiales, resultado de las medidas de confinamiento dispuestas por el Gobierno para controlar la transmisión del COVID-19.**



A continuación detallamos las compras realizadas en 2020:

### DISTRIBUCIÓN DE COMPRAS

Detalle	Porcentaje
Locales	73 %
Importaciones	27 %

### DISTRIBUCIÓN DE COMPRAS LOCALES

Localidad	Porcentaje
Plantas	31 %
Centro de Distribución	69 %

### DISTRIBUCIÓN DE COMPRAS LOCALES POR PLANTA

Planta	Porcentaje
Quito	59 %
Cayambe	13 %
Manta	10 %
Pastificio	9 %
Cajabamba	6 %
Amaguaña	3 %

Para calcular la distribución de compras no se consideraron los valores de adquisición de trigo. La mayor parte de esta materia prima se importa, pues el trigo que se siembra y cosecha en el país no cubre la demanda de industria molinera. Además, las características del trigo ecuatoriano son inferiores en relación al importado, limitando el uso del 100% en la elaboración de harinas para panificación.

Sin embargo, con la implementación del programa Cultiva, mantenemos nuestro compromiso de promover y apoyar el desarrollo de los proveedores locales de trigo.



53

Como parte de nuestra estrategia de sostenibilidad diseñamos el programa Cultiva en el 2010, para fomentar la producción de trigo nacional con un modelo de negocio agrícola rentable, que permita contar con materia prima local, mejorar la calidad de vida del agricultor y realzar su labor como parte de un sistema de comercio justo.

Este proyecto genera estabilidad económica a los proveedores de trigo nacional y contempla las siguientes etapas: inspección de terrenos, entrega de semilla certificada, asistencia técnica al agricultor y garantía de compra del 100% de la cosecha.



Destacamos cuatro puntos que confirman su sostenibilidad:



# 2

## ENTREGA Y DESARROLLO DE SEMILLA:

Para garantizar el rendimiento de los cultivos y una mayor productividad, entregamos semilla de trigo certificada, que cumple con todos los estándares de calidad exigidos por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, INIAP.

AÑO	SEMILLA	
	kg	USD
2019	81.000	\$56.700
2020	84.825	\$63.370

Esta acción incrementó el número de hectáreas cultivadas, de 21 ha en 2010, a 1.166 ha en 2020 y un rendimiento de 1,98 t/ha.

Adicionalmente, trabajamos en el desarrollo y mejoramiento de la semilla, junto con el Ministerio de Agricultura, INIAP y GADs de las localidades donde se implementa el programa.

### EVOLUCIÓN DE LA CALIDAD DE SEMILLA DE TRIGO

Factor / Año	2013	2017	2020
Falling Number (segundos)	242,00	237,00	259,00
Peso Electrolito (Kg/Hl)	76,72	78,76	79,50
Humedad (%)	14,30	13,98	13,69
Impurezas (%)	3,75	1,29	1,42
Gluten (%)	22,94	22,33	26,56

# 3

## ASISTENCIA TÉCNICA:

Promovemos la transferencia de conocimientos entre productores industriales y pequeños agricultores, brindando capacitaciones sobre la importancia del cultivo de trigo en el país, manejo de semillas y técnicas de siembra, cultivo y cosecha. Además, realizamos visitas técnicas en campo y a las plantas producción de Cayambe y Cajabamba, con el objetivo de visibilizar las buenas prácticas agroindustriales.

Más de 365 agricultores capacitados en técnicas y producción de trigo nacional, así como en procesos de producción que se realizan en las Plantas de Moderna Alimentos.

# 4

## COMPRAS DE COSECHA NACIONAL:

En los últimos años, las compras de trigo incrementaron significativamente. En 2020 adquirimos más de 2.309 toneladas de trigo, que representa el 34,17% de la cosecha nacional destinada a la industria molinera.



**572 familias beneficiadas**

en Carchi, Imbabura, Pichincha, Chimborazo y Los Ríos.



**365 agricultores capacitados**

en técnicas de producción y cultivo de trigo nacional, y en procesos productivos de nuestras Plantas.



**84.825 kg**

de semilla entregados, lo que representa USD 63.400 en financiamiento a los agricultores.



**2.309,07 toneladas de trigo**

adquiridas en USD 1,12 millones, representan el 37% del total de producción de trigo ecuatoriano.



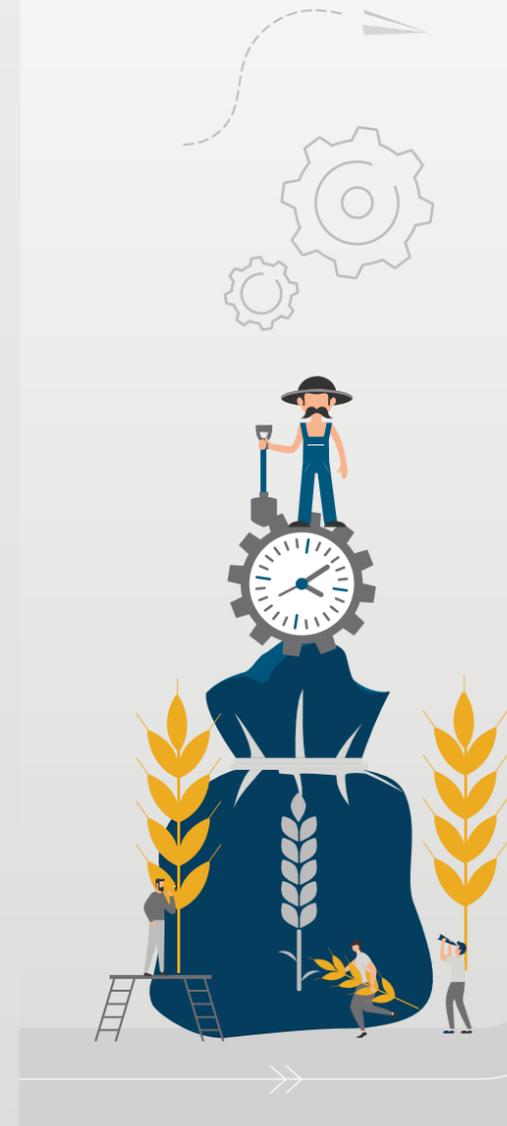
**USD 513.570**

de potencial ahorro en la importación de trigo fueron redireccionados para favorecer la producción nacional.



**Reconocimiento Iniciativa innovadora y Sostenible 2020**

Categoría Gran Empresa otorgada por CORRESPONSABLES.





## PLANETA

---

---

---

---

---

---

---

---

# Planeta

El cuidado ambiental es un aspecto esencial en todas las actividades de nuestra cadena de valor. Por eso, estamos comprometidos con un modelo sostenible basado en:

- + Utilizar de manera eficiente los recursos, para reducir el impacto ambiental total de la producción y el consumo de bienes y servicios.

---

- + Gestionar adecuadamente los residuos, incorporando criterios técnicamente permitidos para su aprovechamiento y valorización.

---

- + Promover buenas prácticas ambientales entre el personal, creando una conciencia de consumo responsable.

---

- + Monitorear el desempeño de nuestros indicadores ambientales, para detectar rápidamente cualquier desviación y proponer oportunidades de mejora verde.

---

- + Implementar iniciativas de Producción Más Limpia, para disminuir la generación de emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI) y otros posibles impactos adversos provenientes de nuestras operaciones.



## CUMPLIMIENTO LEGAL AMBIENTAL

(102-43) (102-11) (307-1) (413-2)

Estamos alineados a la normativa ambiental nacional vigente en cada una de las localidades donde operamos. Nos mantenemos atentos a la elaboración y actualización de ordenanzas o regulaciones emitidas por las autoridades de vigilancia y control a nivel local y nacional, para gestionar a tiempo y contar con los respectivos permisos ambientales para nuestra operación.

Aplicamos el principio de precaución ante situaciones de incertidumbre o amenaza para el medio ambiente. Adoptamos medidas para prevenir el daño con la construcción y ejecución de procedimientos orientados a la eficiencia energética; al uso óptimo de materias primas, insumos y materiales auxiliares; al manejo eficiente y disminución de residuos sólidos y desechos peligrosos.

**Durante 2020 no recibimos denuncias o demandas por parte de las comunidades aledañas a nuestras plantas; tampoco registramos sanciones o multas por el incumplimiento de la legislación ambiental.**

USO RESPONSABLE DE **MATERIA PRIMA**



**MATERIA PRIMA**

(301-1)

El trigo es el principal ingrediente en la elaboración de harinas, sémola, pan y pastas, por eso, seleccionamos el grano desde su origen, para asegurar la más alta calidad.

En 2020, la tendencia de consumo de materias primas evidenció ligeros incrementos en las plantas de Amaguaña, Cajabamba y Cayambe, esto debido a la demanda de productos por el confinamiento a causa de la pandemia. Mientras que, en Manta, la reducción en el consumo de materiales estuvo relacionada directamente con una leve disminución en la fabricación de nuestros productos de la línea B2B.

+ Volumen de materia prima

Planta	Trigo adquirido a proveedor externo (t)	
	2019	2020
Amaguaña	2.090,46	2.720,14
Cajabamba	45.543,94	46.293,04
Cayambe	68.041,44	70.398,04
Manta	102.613,60	95.089,08
<b>Total</b>	<b>218.289,44</b>	<b>214.500,30</b>

Debido al desarrollo de estrategias de marketing y alianzas comerciales, la planta de pan mostró un incremento significativo respecto al año pasado.

Planta	Masa y sémola – producción interna (t)	
	2019	2020
Panificadora	8.761,81	10.140,89
Pastificio	8.617,72	7.465,99
<b>Total</b>	<b>17.379,53</b>	<b>17.606,88</b>



**ADITIVOS**

Nuestras harinas, fortificadas y enriquecidas con vitaminas, sales minerales y otros micronutrientes, aportan nutrientes necesarios para una alimentación saludable, conforme a la Norma NTE INEN 616 y al “Reglamento de fortificación y enriquecimiento de la harina de trigo en el Ecuador” emitido por el Ministerio de Salud Pública.

Todos los aditivos empleados se obtienen de fuentes renovables mediante procesos biotecnológicos y cumplen con la Norma General para Aditivos Alimentarios – Codex Alimentarius.

Planta	Aditivos (t)	
	2019	2020
Amaguaña	0,70	0,37
Cajabamba	13,70	13,06
Cayambe	81,38	125,71
Manta	23,74	20,58
Panificadora	51,81	50,22
<b>Total</b>	<b>171,33</b>	<b>209,94</b>

Durante este período, el consumo de aditivos aumentó 22,53 % en relación a 2019; debido al incremento de la producción de harina fraccionada en los meses de abril y mayo, para cubrir la demanda de los consumidores, efecto de la pandemia COVID-19.

**Materiales renovables: La materia prima (trigo, masa, sémola) y los aditivos incorporados en el proceso provienen de fuentes 100 % renovables**

**MATERIAL DE EMPAQUE**

(301-2) (301-3)

El consumo de material de empaque está relacionado con el volumen de producción de las plantas, su variación se determina por la planificación nacional que se organiza mensualmente y se ajusta cada semana de acuerdo a la demanda del mercado.

Para empacar nuestros productos de la línea B2B (harina) utilizamos principalmente sacos y láminas de polipropileno, plástico stretch e hilo; bolsas plásticas y cartón en menor medida en las plantas de la línea B2C (pan y pastas).

Planta	Material de empaque (t)	
	2019	2020
Amaguaña	30,82	40,11
Cajabamba	102,13	126,00
Cayambe	129,29	175,00
Manta	256,54	212,04
Panificadora	116,00	126,47
Pastificio	225,24	105,28
<b>Total</b>	<b>860,02</b>	<b>784,90</b>

En 2020, a nivel nacional, redujimos un 8,73 % el uso de materiales de empaque, resultado de la disminución de la producción habitual en las plantas de pasta (Cayambe) y harina industrial (Manta).

Para garantizar la inocuidad de los productos y por nuestro segmento de negocio –elaboración de alimentos–, no incorporamos materiales reciclados o recuperados en los procesos de producción y empackado. Sin embargo, trabajamos con

nuestros proveedores en la implementación de acciones que favorezcan la sostenibilidad en el ciclo de vida de sus productos (plástico o cartón), sin afectar los estándares establecidos por la compañía.

Como parte de estas iniciativas, el 90% de los empaques de cartón usados cuentan con la Certificación FSC (Forest Stewardship Council o Consejo de Administración Forestal en español), que garantiza la correcta gestión de los recursos forestales.

Adquirir un producto certificado por FSC garantiza al consumidor la contribución a la conservación de los bosques y de los valores sociales, culturales y ambientales asociados a estos.



Alcanzamos 3 Puntos Verdes por la optimización de insumos en el proceso de empaque en nuestras plantas de Cajabamba y Manta.



GESTIÓN  
**INTEGRAL DE RESIDUOS<sup>1</sup>**

(306-2) (306-4)

Nos esforzamos continuamente en mejorar el manejo integral de residuos en nuestras operaciones, trabajamos en su reducción y reciclaje, minimizando su impacto en el ambiente.

Clasificamos los residuos en: **peligrosos**, son aquellos que pueden causar daño a las personas o el ambiente por sus características corrosivas, reactivas, tóxicas, inflamables, biológico-infecciosas y/o radioactivas; y **no peligrosos**, los que no presentan riesgo para la salud, no contaminan y se reciclan, como, por ejemplo: cartón, madera, chatarra, etc.

Entregamos 19.338 kg de desechos peligrosos al gestor ambiental calificado para su tratamiento y disposición final, de acuerdo a la normativa vigente. Con el fin de disminuir su generación, implementamos programas de minimización en todas las plantas de producción.

Promovemos la separación y reciclaje de los residuos no peligrosos en nuestros centros de trabajo. En 2020 entregamos 82.753 kg de materiales como: cartón, papel, plástico y chatarra, a gestores de la comunidad local, generando empleo y dinamizando la economía del sector.

Alcanzamos 2 Puntos Verdes por la recuperación de desechos en la prelimpieza de trigo en Cajabamba y Manta.

<sup>1</sup> En cumplimiento de la legislación ambiental vigente y los tratados internacionales para el movimiento de desechos peligrosos, no tratamos, transportamos, importamos o exportamos ningún tipo de residuo peligroso.

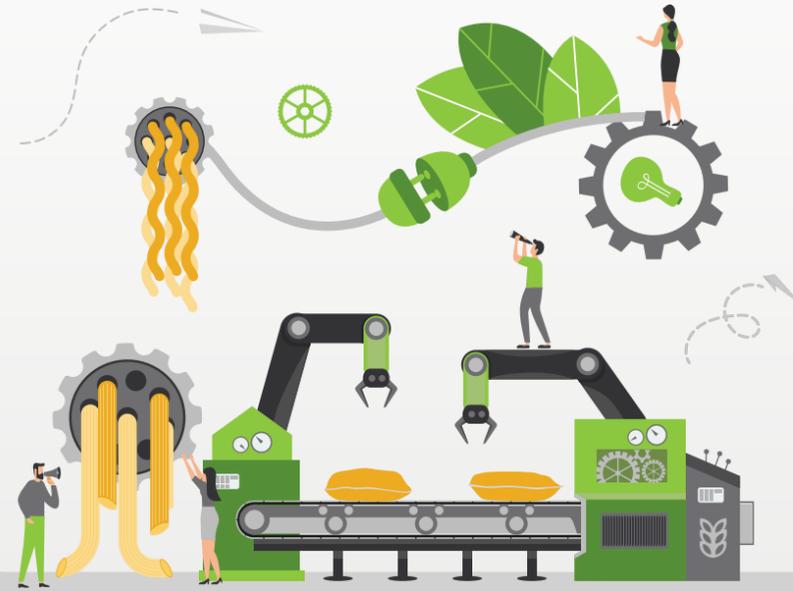
# RECURSOS

## ENERGÍA

(103-1) (103-2) (103-3)

La **eficiencia energética** es fundamental para conseguir una producción sostenible.

En Moderna Alimentos para fabricar, almacenar y distribuir nuestros productos, empleamos **energía de fuentes renovables**, mediante hidroeléctricas, y **no renovables**, con el uso de combustibles de origen fósil, como diésel y GLP.



### + Consumo total de energía eléctrica (302-1) (302-2)

El consumo eléctrico se relaciona con 3 factores principales: el tamaño de cada planta, el tipo de proceso y la antigüedad de la misma.

**En 2020, el consumo de energía eléctrica alcanzó 16.933,84 MWh, correspondientes a 60,96 TJ, lo que significó un decremento de 6,57% en comparación con la demanda de energía de 2019.**

Planta	Consumo eléctrico total <sup>4</sup> (TJ)			
	2019		2020	
	Interno	Externo	Interno	Externo
Amaguaña	-	0,55	-	0,45
Cajabamba	-	10,54	-	11,02
Cayambe	7,40	8,74	12,32	4,19
Manta	-	26,69	-	25,57
Panificadora	-	3,38	-	3,14
Pastificio	7,95	-	4,27	-
<b>Total</b>	<b>15,35</b>	<b>49,90</b>	<b>16,59</b>	<b>44,37</b>

59

### + Consumo total GLP (302-1)

El Gas Licuado de Petróleo (GLP) es la fuente de energía más usada en la planta de pan para el proceso de horneado. En las otras localidades lo empleamos en menor medida como combustible de los montacargas.

Planta	Consumo total de GLP <sup>2</sup> (TJ)	
	2019	2020
Amaguaña	0,22	0,10
Cajabamba	0,87	0,87
Cayambe	0,35	0,22
Manta	0,99	1,14
Panificadora	14,61	13,58
<b>Total</b>	<b>17,04</b>	<b>15,93</b>

### + Consumo total diésel (302-1)

En la planta de pastas se usa diésel para el proceso de secado; en la planta de pan sirve como combustible de calderos y hornos secundarios y en los molinos permite accionar los generadores eléctricos, en caso de cortes de energía.

Planta	Consumo total de diésel <sup>3</sup> (TJ)	
	2019	2020
Amaguaña	0,05	0,09
Manta	0,44	0,82
Panificadora	5,86	4,98
Pastificio	12,18	8,74
<b>Total</b>	<b>18,53</b>	<b>14,64</b>

<sup>2</sup> Para calcular la energía, utilizamos el poder calorífico del GLP: 45.343,044 J/kg.  
<sup>3</sup> Para calcular la energía, utilizamos el poder calorífico del diésel: 146.520.000 J/gal.



En 2020 se evidencian leves variaciones en todas las plantas, siendo la más significativa la de pastas, debido a la disminución de su producción habitual.

La energía interna que se consume en la planta de pastas y el molino en Cayambe es generada por nuestra Central Hidroeléctrica de 1,65 MW, ubicada en los predios de esta localidad, **reduciendo en 27% el consumo de energía del Sistema Nacional Interconectado y evitando la generación de emisiones GEI por el uso de energía limpia.**

**Alcanzamos 3 Puntos Verdes por la reducción del consumo eléctrico en Cajabamba y Manta.**

<sup>4</sup> Para convertir entre unidades de medida de una misma magnitud física, en este caso, la energía solo se ocupó el factor de conversión entre 1 W.s = 1 J, o su equivalente 1kWh = 3,6 x 10<sup>6</sup> J. Adicional 1TJ = 1x10<sup>12</sup> J.

**INTENSIDAD ENERGÉTICA**

(302-3) (302-4) (302-5)

La intensidad energética se calcula relacionando el consumo de energía eléctrica expresada en terajulios (TJ) con la cantidad de materia prima procesada en cada planta en toneladas (t).

**Mientras más bajo es el resultado, más eficiente es el consumo de este recurso en el proceso operativo.**



**AGUA**

(303-1) (303-3) (306-1)

El consumo de agua está relacionado directamente con el tipo de producto que se elabora en cada planta.

En los molinos, el agua se emplea para el acondicionamiento del trigo, se absorbe y no genera efluentes. Mientras que, en las plantas de pan y pastas, el agua es un ingrediente primordial para la transformación de la materia prima en masa.

Planta	Consumo de agua (m³)	
	2019	2020
Amaguaña	526,85	343,34
Cajabamba	1.438,70	1.304,00
Cayambe	5.028,17	3.524,35
Manta	6.341,46	6.029,00
Panificadora	2.515,99	1.512,66
Pastificio	13.233,00	12.349,00
<b>Total</b>	<b>29.084,17</b>	<b>25.062,35</b>

Planta	Intensidad Energética (x 10 <sup>-4</sup> TJ/t)			
	2019	2020	Incremento	Reducción
Amaguaña	2,9	1,6	-	1,3
Cajabamba	2,3	2,4	0,1	-
Cayambe	2,4	2,3	-	0,1
Manta	2,6	2,7	0,1	-
Panificadora	9,2	5,7	-	3,5
Pastificio	3,9	3,1	-	0,8
<b>Total</b>	<b>23,3</b>	<b>17,8</b>	<b>0,2</b>	<b>5,7</b>

**En Moderna Alimentos promovemos e implementamos planes y programas enfocados en reducir el consumo energético, como: la optimización de los procesos productivos, adquisición de maquinaria eficiente, instalación de iluminación LED y concienciación del personal para el uso adecuado de los recursos.**

**La reducción visible en la planta de pastas es el resultado de una baja producción.**



**+ Generación de efluentes (303-2) (306-5)**

En Moderna Alimentos no generamos ninguna afectación a las fuentes de agua utilizadas. Asimismo, al ser nuestro proceso en seco no efectuamos descargas de aguas residuales industriales en las plantas.

No obstante, en la planta de pan se originan aguas residuales producto del lavado de gavetas; ya que reciben un pretratamiento

primario y cada tres meses, un laboratorio ambiental externo acreditado realiza caracterizaciones fisicoquímicas. Así, evidenciamos el cumplimiento de la normativa vigente y los límites máximos permisibles (LMP).

En 2020 gestionamos 9.169,85 m³ de aguas residuales, que corresponden al 100% generado.

**+ Derrames significativos (306-3)**

Continuamente ejecutamos planes de contingencia para disminuir e incluso evitar posibles derrames que puedan afectar a las localidades donde operamos. Así mismo, capacitamos a las brigadas para que estén alerta y den una respuesta efectiva ante este tipo de eventos adversos.

Sin embargo, a pesar de las medidas de seguridad implementadas, en septiembre

de 2020, en nuestra planta de pan se registró el derrame de 0,785 m³ de diésel en el área de almacenamiento de combustibles. Personal especializado identificó oportunamente el hecho y lo controló rápidamente en su respectivo cubeto, sin causar afectaciones al ambiente. El material contaminado fue entregado directamente al gestor ambiental calificado.

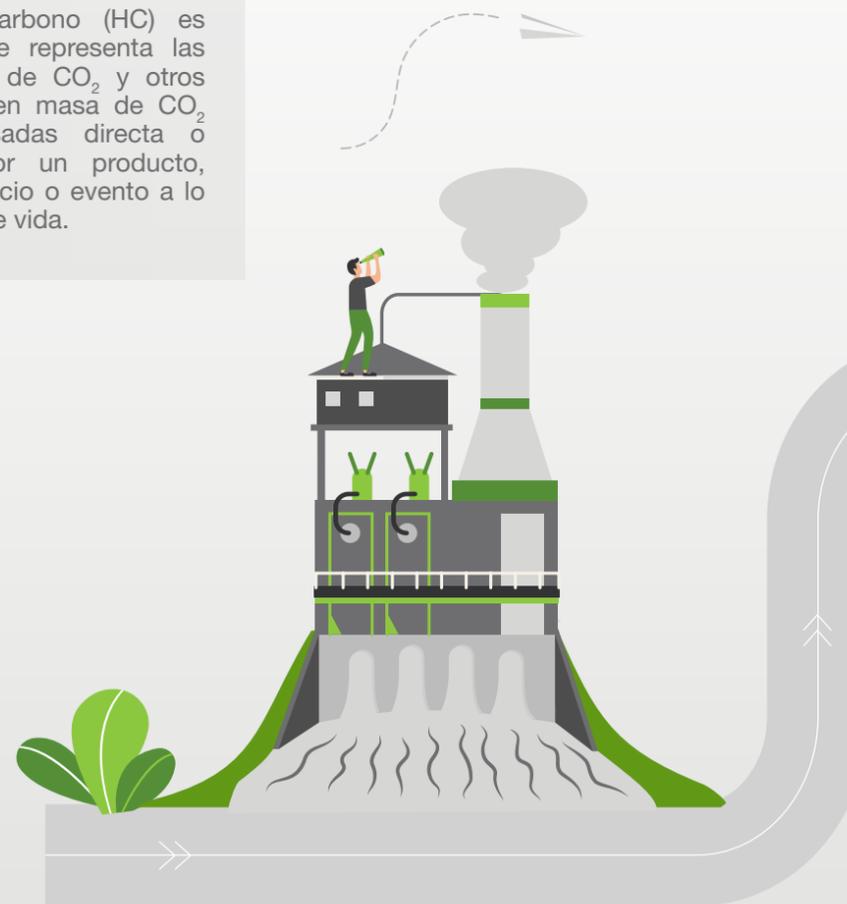
## EMISIONES DE TONELADAS DE CO<sub>2</sub>

(103-1) (103-2) (103-3)

Con el objetivo de identificar las actividades de la empresa con un mayor potencial de reducción de emisiones Gases Efecto Invernadero (GEI) y plantear estrategias concretas, realizamos el levantamiento de la Huella de Carbono con una empresa externa especializada.

La Huella de Carbono (HC) es un parámetro que representa las emisiones totales de CO<sub>2</sub> y otros GEI, expresadas en masa de CO<sub>2</sub> equivalente, causadas directa o indirectamente por un producto, organización, servicio o evento a lo largo de su ciclo de vida.

Según su alcance, las emisiones GEI pueden clasificarse en:



Desde el 2017 mantenemos un registro de las emisiones GEI relacionadas con la operación de la empresa, de acuerdo con lo establecido en el Estándar Corporativo de Contabilidad y Reporte - Protocolo de GEI y la Norma ISO 14064-1 "Especificación con orientación, a nivel de las organizaciones, para la cuantificación y el informe de las emisiones y remociones de GEI".

### + Emisiones Alcance 1 (305-1)

Para el reporte de las emisiones GEI – Alcance 1 consideramos el consumo de combustibles (GLP y diésel) utilizado durante las actividades de las plantas de producción. No tomamos en cuenta el transporte de materiales, productos, residuos, trabajadores y pasajeros, ya que son ajenas a las actividades controladas por la empresa.

Para el cálculo de las emisiones en este alcance, empleamos los factores de emisión provistos por el IPCC 2006, Volumen 2. Energía. Combustión Estacionaria. Cuadro 2.2<sup>5</sup>; dando los siguientes resultados:

Planta	Emisiones Alcance 1 (tCO <sub>2e</sub> )	
	2019	2020
Amaguaña	17,83	13,35
Cajabamba	55,86	56,03
Cayambe	22,47	14,43
Manta	96,17	134,44
Panificadora	1.372,26	1.241,22
Pastificio	902,58	647,88
<b>Total</b>	<b>2.467,17</b>	<b>2.107,35</b>

### + Emisiones Alcance 2 (305-2)

Para las emisiones GEI - Alcance 2 tomamos los datos de energía eléctrica comprada por las localidades; al ser energía de la red pública, utilizamos el factor de emisión de CO<sub>2</sub><sup>6</sup> del Sistema Nacional Interconectado del Ministerio del Ambiente (2019), propio del Ecuador y varía de acuerdo al país.

Planta	Emisiones Alcance 2 (tCO <sub>2e</sub> )	
	2019	2020
Amaguaña	69,87	56,38
Cajabamba	1.329,53	1.390,35
Cayambe	1.102,35	528,90
Manta	3.594,26	3.224,75
Panificadora	425,95	396,03
Pastificio	-	-
<b>Total</b>	<b>6.521,96</b>	<b>5.596,41</b>

La producción de energía en nuestra hidroeléctrica, permite el autoconsumo de energía renovable no contaminante, en el 2020 evitamos la generación de **2.092,57 toneladas de CO<sub>2</sub> equivalente**.

### + Emisiones Alcance 3 (305-3)

Conforme lo establecido en el Protocolo GEI y la Norma ISO 14064, donde menciona que es recomendable pero no obligatorio presentar el Alcance 3, para este reporte no consideramos las emisiones indirectas resultantes de la extracción y producción de materias primas e insumos, los viajes de trabajo con medios externos; tampoco el transporte de materiales, combustible y productos realizados por terceros.

<sup>5</sup> Diesel: 74,1 tCO<sub>2</sub>/TJ; 0,003 tCO<sub>2e</sub> de CH<sub>4</sub>/TJ y 0,0006 tCO<sub>2e</sub> de N<sub>2</sub>O/TJ – GLP: 64,2 tCO<sub>2</sub>/TJ; 0,003 tCO<sub>2e</sub> de CH<sub>4</sub>/TJ y 0,0006 tCO<sub>2e</sub> de N<sub>2</sub>O/TJ  
<sup>6</sup> Electricidad: 0,45x10<sup>-3</sup> tCO<sub>2</sub>/kWh; 0,00139 x10<sup>-3</sup> tCO<sub>2e</sub> de CH<sub>4</sub>/kWh y 0,00267x10<sup>-3</sup> tCO<sub>2e</sub> de N<sub>2</sub>O/kWh.

**INTENSIDAD DE EMISIONES GEI**

(305-4) (305-5)

Para calcular la intensidad de emisiones GEI se suman los valores Alcance 1 y 2 y se divide para el total de materia prima procesada en cada una de las plantas.

Disminuimos en 18,60 % la intensidad de emisiones GEI en relación a 2019, gracias a la reducción del uso de combustibles fósiles y la autogeneración de energía limpia.

Planta	Intensidad de emisiones GEI (tCO <sub>2e</sub> /t)		
	2019	2020	Reducción
Amaguaña	0,04	0,03	0,01
Cajabamba	0,03	0,03	-
Cayambe	0,02	0,01	0,01
Manta	0,04	0,04	-
Panificadora	0,21	0,16	0,05
Pastificio	0,10	0,09	0,01
<b>Total</b>	<b>0,43</b>	<b>0,35</b>	<b>0,08</b>

**CALIDAD AIRE AMBIENTE**

(305-7)

Monitoreamos la calidad del aire ambiente con un laboratorio externo acreditado, cumpliendo lo dispuesto en la normativa ambiental vigente.

Los resultados alcanzados son inferiores a los límites máximos permisibles, según el Texto de Legislación Ambiental Secundario Ministerio del Ambiente (TULSMA), Norma Calidad de Aire Ambiente, lo que garantiza la no afectación al entorno.

**CARACTERIZACIÓN CALIDAD AIRE AMBIENTE 2020**

Parámetros	CO	NOx	SO <sub>2</sub>	O <sub>3</sub>	PM 10	PM 2.5
Unidad	ppm	ppm	ppm	ppm	µg/m <sup>3</sup>	µg/m <sup>3</sup>
Cajabamba	502	26	36	46	30	20
Cayambe	2.110	45	42	25	50	27
Manta	959	19	40	24	47	10
Límites máximos permisibles*	10.000,00	200	125	100	100	50

**EMISIONES SAO<sup>7</sup>**

(305-6)

En nuestras operaciones no se generan, usan, importan o exportan sustancias que agoten la capa de ozono (SAO). El Protocolo de Montreal controla la mayor parte de sustancias destructoras del ozono, entre ellas CFC, HCFC, halones, y bromuro de metilo.



**PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD**

(304-1) (304-2) (304-3) (304-4)

Nuestros centros de trabajo a nivel nacional no están localizados en áreas protegidas, hábitats restaurados o espacios de alto valor en términos de diversidad biológica; asegurando que nuestras operaciones no representan un impacto significativo sobre el entorno.

En las instalaciones, tampoco existen especies incluidas en la Lista Roja de la UICN o registros nacionales de conservación; con base a lo indicado en los certificados de intersección, requisito imprescindible para la obtención de los permisos ambientales que poseemos.

<sup>7</sup> SAO – Sustancias Agotadoras de la Capa de Ozono.

## INICIATIVAS PARA MITIGAR EL CAMBIO CLIMÁTICO

(201-2)

El cambio climático es uno de los mayores desafíos mundiales y no entiende de prórrogas ni fronteras. De acuerdo con la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático (CMNUCC), este se entiende como un cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante períodos de tiempo comparables.

Para apoyar a combatir el cambio climático y sus efectos adoptamos medidas urgentes, centradas en la reducción de emisiones GEI, como las que detallamos a continuación:



### MONITOREOS AMBIENTALES:

Invertimos USD 13.752 en el monitoreo del ruido ambiental, calidad del aire ambiente emisiones de fuentes fijas y gestión de desechos, para cuantificar el impacto de nuestros procesos en el entorno e implementar planes de contingencia frente a cualquier desviación que se presente.

### CONCIENCIA AMBIENTAL:

A causa de la pandemia COVID-19 y la nueva normalidad, la empresa suspendió sus jornadas de voluntariado ambiental, como: actividades de reforestación y mingas de limpieza en ríos, lagunas y playas cercanas a nuestras plantas.

En su lugar, a través de redes sociales impulsamos la campaña “Una huella desde Casa”, para difundir información de buenas prácticas ambientales y generar conciencia sobre el uso eficiente de recursos naturales. Así mismo, entregamos bolsos de tela a los colaboradores para incentivarlos a reducir el consumo de plásticos de un solo uso, como las fundas tipo camiseta.

### PROYECTOS DE PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA:

Desarrollamos iniciativas enfocadas a la reducción de impacto, recuperación y autogeneración de recursos, como:

Estas iniciativas, reconocidas como **Proyectos de Producción Más Limpia**, obtuvieron **8 Certificaciones Ecuatoriana Ambiental Punto Verde**, mientras que, nuestra **Planta de Producción Cajabamba** recibió la mención **Empresa Eco-eficiente**, siendo la **primera molinera del país en alcanzar esta distinción**.

#### Optimización de insumos:

- + Reducción del 37,81% de plástico y del 37,76% de cartón, por el uso eficiente de materias primas (enzimas) en el proceso productivo - Cajabamba.
- + Disminución del 27,05% de insumos en el proceso de ensacado por implementación de maquinaria eficiente - Cajabamba.
- + Reducción del 5,12% en el consumo de sacos de polipropileno para empaque de harina - Manta.

#### Eficiencia energética:

- + Reducción del 31,98% en el consumo de energía eléctrica por cambio de tubos fluorescentes a LED - Cajabamba.
- + Reducción del 20,61% en el consumo de energía eléctrica por eficiencia en el proceso de descarga de trigo LED - Cajabamba.
- + Reducción del 74,19% en el consumo de energía, por la implementación de un variador de velocidad eléctrico en el área de recepción de trigo - Manta.

#### Reducción de residuos:

- + Recuperación del 32,11% de los desechos en la prelimpieza de trigo, por la implementación de un nuevo sistema de recepción - Cajabamba.
- + Reincorporación en el proceso productivo de un total de 9.092,58 kg de polvo de trigo, debido a la implementación de campanas de aspiración de polvo suspendido - Manta.

#### Autogeneración de energía renovable:

- + Autogeneración hidroeléctrica de 4.4608 MWh, energía limpia y no contaminante, que evitó la generación de 2.092,57 toneladas de CO<sub>2e</sub> en Cayambe.

#### Disminución de combustibles fósiles:

- + Reducción del consumo de 58.440 kg de GLP, equivalentes a la generación de 23,04 toneladas de CO<sub>2</sub>, al sustituir 14 equipos que operan con este combustible por montacargas eléctricos, que, sumados a los 8 existentes dan un total de 22 equipos, representando el 77% de nuestra flota a nivel nacional. Además, este cambio de tecnología supone beneficios ergonómicos y de operación para el conductor.