

2020-2021

Informe de Sostenibilidad

Biosabor S.A.T.

Bio
Babor



“Cultivando la Salud del Planeta”





BIOSABOR, S.A.T.

Carretera San José, Km. 2

04117 San Isidro de Níjar

Almería (ESPAÑA)

Julio 2022



Informe realizado con el apoyo técnico
de EBV Consulting & Learning.

Índice

Carta del Presidente	4	III Biosabor es sostenibilidad	37
I Quiénes somos	6	A. Líneas estratégicas y materialidad	38
A. La empresa	7	1. Calidad de nuestros productos ecológicos	40
B. Biosabor en cifras	11	2. Modelo de agricultura sostenible	43
C. Fechas clave	13	3. Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	79
D. Actividades e instalaciones	14	4. Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona	84
E. Entorno privilegiado	17	5. I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad	92
F. Mercados principales	19	6. Bienestar de nuestros trabajadores	102
G. Compliance y Código de Conducta	20	7. Desarrollo e implicación en la comunidad	119
H. Reconocimientos	22	B. Contribución a los ODS	129
II Compromiso con el modelo de agricultura sostenible	23	IV Tabla de referencias	145
A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor	24		
B. Análisis de Materialidad	27		
C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible	28		
D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas	34		

CARTA DEL PRESIDENTE

En el seno de nuestra familia (Belmonte – Morales), fundamos Biosabor S.A.T. en 2008, siguiendo una tradición agrícola de décadas. **Nuestro sistema agrícola ecológico, innovador y sostenible, ha recuperado el auténtico sabor tradicional de las hortalizas**, por el que apostamos a través de la I+D+i, combinada con un manejo agrícola respetuoso con el entorno y que cumple todas las normativas europeas en materia de producción ecológica, seguridad alimentaria y medio ambiente.

Apostamos por la agricultura ecológica como el modelo más sostenible: por su respeto con el medio ambiente, por su compromiso hacia una alimentación más segura y saludable, y por su impacto positivo en la economía, en coherencia con nuestra cultura empresarial y forma de hacer negocios.

Estamos situados en Níjar, Almería (España), junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (declarado por la UNESCO reserva de la biosfera) con el que nuestras más de 300 hectáreas de producción propia bajo invernadero conviven en perfecta armonía. Contamos con la ayuda de sus 3.000 horas de sol al año, en este enclave geográfico privilegiado.

Contamos con **las más prestigiosas certificaciones de calidad y seguridad alimentaria** (BRC, GLOBAL GAP, GRASP, IFS Food, Bio Suisse, ISO 9001, Producción ecológica, SMETA, Naturland), lo que nos permite competir con transparencia en los mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen.

Reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad alimentaria, en 2017 nos adherimos a la **RedSostal** (del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), que promueve la sostenibilidad integral de la industria alimentaria española y posteriormente, en 2019, al **Pacto Mundial** de Naciones Unidas. En 2021 hemos sido **certificados con el Referencial ODS-Cámara en el Nivel Sobresaliente: “Avanzado en la contribución a los ODS”**, por nuestra contribución a la Agenda 2030, formando parte así de las dos primeras empresas andaluzas en recibir este reconocimiento.

Presentamos esta Memoria de Sostenibilidad como nuestro tercer Informe de Progreso, en apoyo de los 10 Principios del Pacto Mundial y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

Biosabor ha alineado su estrategia con dicha Agenda, por lo que recogemos, en este informe, nuestras Líneas Estratégicas y metas en este ámbito, derivadas de nuestro **Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030, bajo el lema “Cultivando la Salud del planeta”**.

Hemos comenzado a acometer retos tan importantes como el cambio de modelo de consumo energético, la acción por el clima y la economía circular, a la vez que reforzamos aquellos otros en los que ya venimos trabajando desde nuestros inicios, como son la investigación en productos de calidad, en nutrición y salud, el uso responsable del agua, y el empleo decente para las personas.

Durante la campaña del año 2020-2021, hemos seguido avanzando hacia una alimentación más saludable y sostenible, nos adherimos a un nuevo proyecto, “Epigen”, con nuestro tomate Cherry Angelle, siendo el embajador Luis Figo. Este sello de salud identificará todos aquellos productos que resalten por sus cualidades organolépticas, y sobre todo por su poder nutritivo.

Esta campaña ha estado marcada por la puesta en marcha de la fábrica de V Gama Cristal, que nos permitirá poner en el mercado productos con altas cualidades nutricionales basadas en las evidencias científicas en las que venimos trabajando en nuestro Departamento de I+D+i desde 2015. Este año también ha supuesto un punto de inflexión en la gestión de residuos, dando un impulso a nuestra gestión interna en materia de reciclaje, y nuestra política de economía circular y residuo alimentario cero.

Seguimos creyendo firmemente que **“las empresas son las personas”** por lo que, un año más, **queremos expresar nuestro máximo respeto, admiración y gratitud a nuestros agricultores, trabajadores, profesionales y colaboradores que hacen posible**

avanzar en nuestra filosofía ecológica y cumplir con nuestros objetivos de contribución social, económica y medioambiental.

Presidente de Biosabor
Francisco S. Belmonte Méndez



Queremos expresar nuestro máximo respeto, admiración y gratitud a nuestros agricultores, trabajadores, profesionales y colaboradores que hacen posible avanzar en nuestra filosofía ecológica y cumplir con nuestros objetivos de contribución social, económica y medioambiental.

Gracias a todos.



I. Quiénes somos

A. La empresa

Biosabor, S.A.T., fundada en 2008, es una empresa con una tradición agrícola de décadas. Actualmente, es una **empresa líder en alimentación ecológica a nivel internacional**, con amplia experiencia en horticultura ecológica, innovadora y sostenible, recuperando el auténtico sabor tradicional de las hortalizas.

Esta empresa moderna y vanguardista, dentro del sector hortofrutícola almeriense, está **comprometida con proyectos de investigación, desarrollo e innovación de variedades con sabor**. Entre ellas, destacan en tomate (adora, rama, pera, cherry y cocktail), calabacín, pepino, pimiento, sandía, melón y papaya. Además del cultivo y comercialización de frutas y hortalizas ecológicas, también elaboran productos envasados (V Gama), como gazpacho, salmorejo, zumos y salsas, todo ello ecológico, con las máximas propiedades nutricionales, todo ello ecológico, cuya fabricación subcontratamos partiendo de nuestras materias primas. Todo ello forma una **cartera de 27 productos** ofrecidos a los consumidores.

Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online. En 2020 hemos construido nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama, siendo éste uno de los proyectos estratégicos de los próximos años.

Estamos situados en Níjar, junto al Parque Natural Cabo de Gata-Níjar (Almería, España), apostando por la agricultura ecológica como un elemento necesario para la seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente, algo que se refleja en todo el proceso productivo de Biosabor. Tenemos muy presentes los **Objetivos de**

Desarrollo Sostenible planteados por la ONU, estando plasmados en nuestro decálogo de buenas prácticas agrícolas y gestión del medio ambiente.

Los **11 socios de Biosabor**, junto con los **63 colaboradores**, son productores ecológicos de frutas y hortalizas. Las fincas ocupan un total de **311 hectáreas de cultivo**.



Por nuestra nave de manipulado pasaron, esta campaña, 40,8 millones de kilos de productos procedentes de nuestras fincas.

“Recuperamos el sabor tradicional de frutas y hortalizas.”



Apostamos por la **agricultura ecológica** como el modelo más sostenible:

- Respeto al **medioambiente**.
- Compromiso con una **alimentación segura y saludable**.
- Impacto positivo en la **economía**.



Empresas del Grupo Biosabor

Biosabor S.A.T. es la empresa dominante (matriz) de un grupo formado por estas otras entidades:

Biosabor Nature, S.L., empresa dependiente, para la cual el porcentaje de participación no es superior al 50%, aunque existe control efectivo por tener mayoría de votos en su órgano de representación y decisión.

Es una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos envasados de V gama (gazpachos, zumos y salsas), Biosabor Nature nace ante la necesidad de reutilizar y dar una salida a la materia prima de Biosabor (hortalizas ecológicas que no se vendían en fresco 1ª B y 2ª) y revalorizarlas.

El servicio de fabricación es subarrendado a una empresa de Córdoba que posee maquinaria, la materia prima ecológica la aporta Biosabor, y Biosabor Nature la comercializa.

Verdita, S.L., sociedad multigrupo donde se participa de forma directa con un 33% de su capital. Su gestión se realiza de forma conjunta con el resto de socios: las cooperativas UNICA Group S.C.A. (UNICA) y Cooperativa Provincial Agraria y Ganadera San Isidro S.C.A. (CASI).

Su misión es la producción y comercialización de la variedad de tomate Adora en España y Europa, disponible todo el año y con garantías de calidad.

Consabor, S.L., empresa dependiente, donde la dominante tiene 60% de participación; por lo que, en este caso, existen participaciones recíprocas entre ambas sociedades.

Se trata de una explotación agraria compuesta por invernaderos solares multitúneles con la última tecnología en sistemas de riego y aprovechamiento de agua, luz y calor solar, etc.

Su misión principal es probar variedades nuevas y más difíciles en cuanto a manejo agrícola, antes de arriesgar al resto de explotaciones de los agricultores. Es la finca escaparate de la empresa y visita oficial.



Estructura organizativa

En cuanto a la estructura de gobierno de Biosabor, se estructura con los siguientes Órganos de Gobierno:

Asamblea General

Es el **órgano supremo de gobierno** de la Sociedad, y está constituido por la totalidad de sus miembros asociados.

Junta Rectora

Es el **órgano colegiado de gobierno, representación, gestión y administración ordinaria** de la Sociedad, correspondiéndole la dirección de la gestión económica y de las actividades a desarrollar, extendiéndose su competencia a cuanto no esté exclusivamente atribuido a la Asamblea General.

Presidente

Es la **máxima autoridad ejecutiva** de la empresa. El Presidente tiene las funciones de dirección, control y supervisión de todos los departamentos y áreas, así como la fijación de la estrategia, líneas de negocio y control presupuestario.

Se ha establecido una Dirección adjunta correspondiente a la Dirección Financiera y siete áreas de gestión coordinadas desde la Presidencia y Dirección Adjunta, de acuerdo con el siguiente organigrama.



B. Biosabor en cifras



64,4

millones de € en volumen de negocio (2020-2021)



74

agricultores (socios y colaboradores)



25

países a los que exportamos



40,8

toneladas de producto manipulado (2020-2021)

Cifra de negocio



Kilos manipulados en la nave



Reparto de la producción por tipo de producto:

Productos	Tomate Cherry	Tomate	Tomate Asurcado	Sandía	Pepino	Calabacín	Berenjena	Pimiento	Melón	Papaya	Aloe Vera	Mango
Reparto de producción en 2020-2021		66,5%		13,4%	10,1%	8%	<1%	<1%	<1%	<1%	<1%	<1%



27 productos en cartera



311 hectáreas de producción de los socios



418 trabajadores de media (2020-2021)



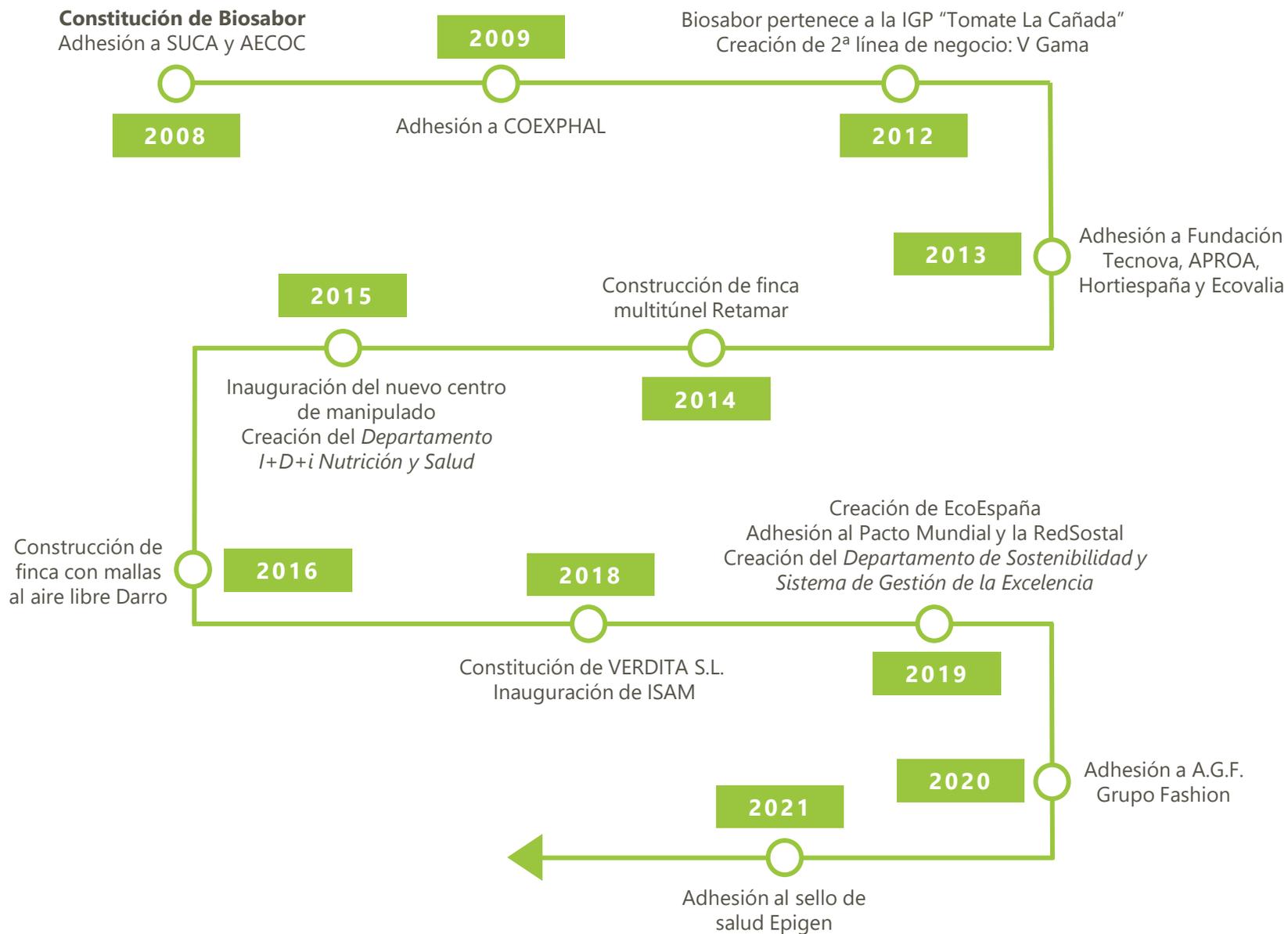
713 trabajadores en picos de campaña (2020-2021)

C. Fechas clave

Desde nuestra constitución en 2008, hemos trabajado continuamente en la consolidación de la S.A.T. como canalizadora de los esfuerzos productores de nuestros socios y colaboradores.

Nos hemos convertido en una plataforma para la comercialización de su producción hortofrutícola, su formación continua, la inversión en investigación y desarrollo, además del acceso a alianzas y asociaciones clave en el sector agrícola.

Y, puesto que este último punto forma parte de nuestro ADN, presentamos una serie de hitos relevantes en nuestra historia, con gran foco en el asociacionismo.



D. Actividades e instalaciones

Actividades principales de Biosabor

Producción de productos hortofrutícolas ecológicos

Los socios de Biosabor son productores ecológicos de frutas y hortalizas. En nuestra cartera de productos se encuentran distintas variedades de tomate, así como pepino, pimiento, calabacín, sandía, melón y papaya.

Manipulación, envasado y comercialización de productos hortofrutícolas

El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de Biosabor es manipulado y envasado en nuestras instalaciones de Níjar, y comercializado en los mercados nacional e internacional.

Comercialización de productos de V Gama

Actualmente comercializamos productos de V Gama cuya fabricación subcontratamos, partiendo de nuestras propias materias primas, siempre de cultivo ecológico. Comercializamos diferentes variedades de gazpacho, salmorejo, zumos, tomate frito, tomate triturado y tumaca. Estos productos son comercializados en el mercado nacional e internacional por diferentes canales de distribución, incluyendo la venta online.

Estamos finalizando la puesta en marcha de **nuestra propia fábrica para la elaboración y envasado de productos de V Gama**, siendo éste uno de los proyectos estratégicos de los próximos años.



Instalaciones

Fincas

Uniendo a todos nuestros socios, **contamos con 311 hectáreas de producción hortofrutícola propia.**

Desde el inicio hemos tenido muy en cuenta la localización de las explotaciones y las ventajas de cada uno de los microclimas del sudeste español para los distintos cultivos y épocas del año.

Así, **un 30% de nuestra superficie se cultiva en invernaderos multitúnel**, en los que contamos con la más alta tecnología para garantizar un control estricto de las condiciones climáticas. El 70% de producción restante se realiza en invernaderos del tipo raspa-amagado, de gran altura y con los medios más estrictos para el control del clima interior.

En los últimos años hemos desarrollado nuevas explotaciones para cubrir la producción en épocas estivales, tratándose de unidades de cultivo al aire libre o mínimamente protegidas por mallas anti-insectos.

En todos los invernaderos contamos con sistemas de riego automatizados, que atienden a una monitorización constante de las condiciones del suelo. Hacemos un uso responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Actualmente **hemos reducido casi totalmente los lixiviados** y, gracias a la técnica de arenado, el consumo de agua se ha reducido entorno al 30-40% en los últimos años.

En Biosabor utilizamos herramientas y técnicas que protegen los cultivos, y cuidamos que nuestros trabajadores sean capaces de llevar a cabo el manejo agrícola de forma adecuada, para que cada planta se cuide a la perfección.

Se trata de un trabajo delicado y especializado que requiere que el personal del campo se encuentre en un ambiente de trabajo seguro y agradable, donde la relación de las personas con la tierra se vuelva mutuamente beneficiosa.

PRODUCTOS	KILOS
TOMATE CHERRY (pequeños)	11.758.936
TOMATE (grandes tipo redondo)	12.774.579
TOMATE ASURCADO	2.596.596
PEPINO	4.126.309
SANDIA	5.461.222
CALABACIN	3.258.387
PIMIENTO	60.848
BERENJENA	386.543
MELON	219.295
PAPAYA	30.211
ALOE VERA	148.581
MANGO	1.157
TOTAL	40.822.664





Centro de manipulado

Para el envasado de los productos cultivados, contamos con un centro inaugurado en 2015. Se encuentra sobre 104.213 m² de parcela y tiene una superficie construida de 14.800,45 m².

Este centro incluye: una nave de manipulado de 9.535,55 m², el edificio de oficinas de 1.186,20 m², y una nave anexa de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía que ocupan 4.042,80 m². También contamos con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

En la construcción de estas instalaciones **se ha realizado una inversión de 11 millones de euros**, dotándolas de líneas de maquinaria que incorpora la última tecnología y óptimas medidas de seguridad y bienestar para los trabajadores, y eficiencia energética. Se trata de unas instalaciones estudiadas con delicadeza y mucho cariño; habiendo sido dotadas de un sistema de ventilación forzada que renueva de forma natural el aire interior, y una cubierta transparente que permite trabajar toda la jornada con luz natural, además de placas solares en todo el resto de la cubierta, con el consecuente ahorro de energía.

Son una clara apuesta de la Dirección por la innovación y la calidad, que ha aportado todos los conocimientos adquiridos en su dilatada experiencia y ha contado con la involucración del equipo humano que forma Biosabor.

E. Entorno privilegiado

Biosabor se encuentra ubicada en el término municipal de Níjar (Almería), **junto al Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar**. En 1997, este Parque Natural fue declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Gran parte de la peculiaridad ecológica y paisajística de la zona tiene su origen en la ausencia de invierno, que nos brinda más de 3.000 horas de luz solar al año; y en su diversidad geológica, que hace que los cultivos de esta

zona tengan unas características organolépticas especiales. Esto beneficia la calidad de nuestro producto ecológico y potencia el sabor del auténtico tomate tradicional.

La cercanía a este Parque Natural nos hace conscientes de la importancia de cuidar la actividad desarrollada en fincas. En este sentido, **la agricultura ecológica permite preservar (y hasta potenciar) los ecosistemas locales de fauna y flora**, evitando la posible destrucción y degradación que

generan otras técnicas de cultivo. Por otro lado, a lo largo de los años, hemos ido adaptando nuestras instalaciones para optimizar su rendimiento y minimizar las externalidades negativas que pudiera ocasionar nuestra actividad de manipulación en el entorno.

De esta forma, participamos activamente en el mantenimiento y desarrollo de los ecosistemas locales y en la preservación del Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar.



Nuestro entorno

Cabo de Gata-Níjar

Estamos situados junto al Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Peculiaridad paisajística de la zona:

3.000 horas de luz solar al año



Características organolépticas
de los cultivos especiales



Ausencia de invierno



F. Mercados principales

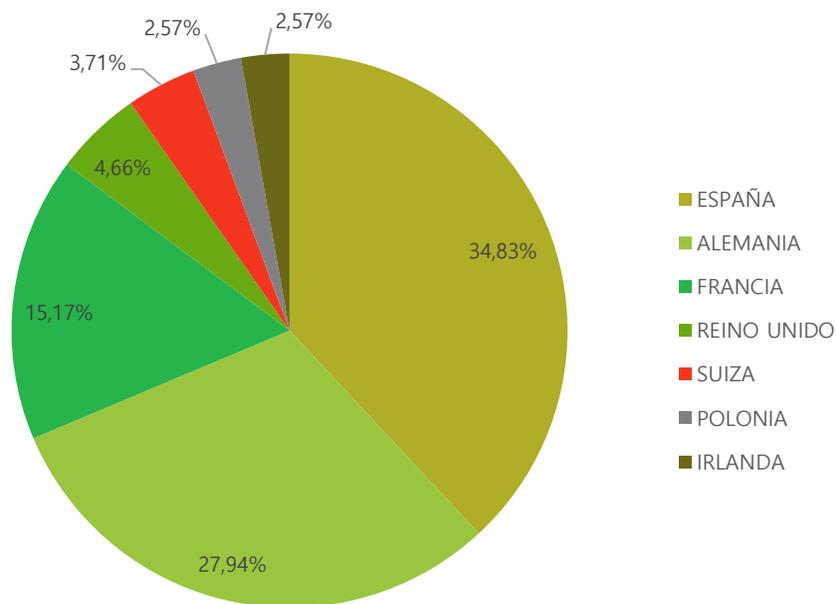
El 100% del producto ecológico producido en las fincas de los socios de Biosabor es manipulado y envasado en nuestras instalaciones de Níjar (Andalucía, España), y comercializado en los mercados nacional e internacional. Las fincas de los socios de Biosabor se encuentran repartidas en las provincias de Almería, Granada y Murcia.

Los productos de la marca Biosabor se venden a cadenas distribuidoras de productos alimentarios y a otras empresas que transforman los insumos en productos de V Gama.

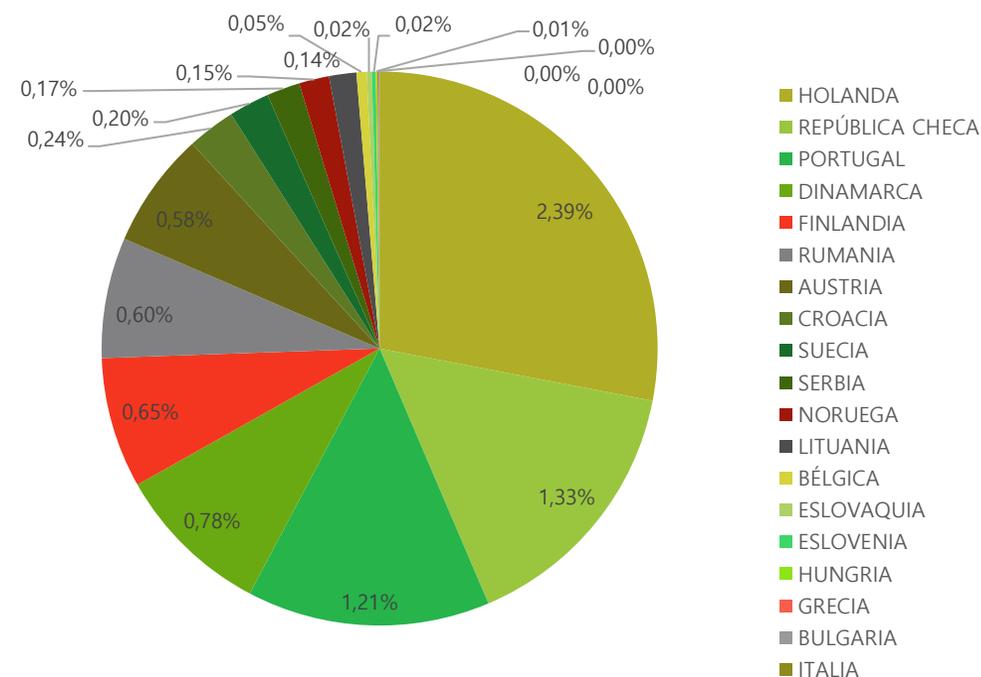
Biosabor realiza la comercialización directamente. Mientras que **en España se ha comercializado el 34,8% de la producción**, otros países como Alemania, Francia, Reino

Unido, Suiza, Polonia e Irlanda han recibido más de 1 tonelada de productos de Biosabor en la campaña 2020-2021. El resto de la producción es comercializado en otros países de Europa, destacando Dinamarca, Portugal, República Checa, Holanda... Así, el 65,71% del producto de Biosabor es internacionalizado y vendido a través del mundo.

Comercialización por país 2020-2021
(Más de 1 tonelada)



Comercialización por país 2020-2021
(Menos de 1 tonelada)



G. Compliance y Código de Conducta

Para garantizar el cumplimiento y compromiso con los valores de Biosabor, y fomentar las prácticas éticas en nuestra organización y nuestros grupos de interés, en 2019 decidimos desarrollar nuestro primer Sistema de Gestión de Compliance Penal y Código Ético, que se ha aplicado desde 2020.

En el Plan de Prevención de Riesgos Penales (donde se describe el Sistema de Gestión de Compliance Penal) se determinan los valores y buenas prácticas que deben regir la actividad de la empresa, habiendo sido elaborado siguiendo la Norma UNE 19601 "Sistemas de Gestión de Compliance Penal", y dando así cumplimiento a la normativa legal vigente (Ley Orgánica 1/2015, de 30 de marzo, por la que se modifica la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal).

El Plan **se aplica a todos los miembros de Biosabor, así como a los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales**, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extiende a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Contamos con un **Comité de Cumplimiento Normativo** y un **Compliance Officer** que supervisa la ejecución del Plan de Prevención de Riesgos Penales, además de un Canal ético para las denuncias (canal-etico@biosabor.com), y una política de formación e información continua a todo el personal en dicha materia.

Todos los miembros de la empresa han sido informados de las políticas y procedimientos en materia de Compliance.

Por otro lado, se realizaron formaciones en Compliance en este ejercicio a las que asistieron un total de 4 trabajadores (0,95% de la plantilla habitual de Biosabor), para garantizar el conocimiento de los riesgos penales de los distintos responsables en la organización. Son trabajadores en las categorías de titulado grado superior, jefe administrativo, oficial administrativo y auxiliar administrativo.

La empresa tiene el compromiso de mejora continua de todo el sistema de gestión de prevención de riesgos penales, mediante la revisión periódica de los resultados de las políticas implantadas y de todas las herramientas que comprende este sistema.

De este Plan de Prevención de Riesgos Penales se deriva el **Código de Conducta** (Código Ético). En él se han incluido los valores, principios éticos y normas de conducta que deberán regir los comportamientos de todos los miembros de nuestra empresa y los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales.

Con la intención firme de que cada persona implicada en la empresa tenga como filosofía "*hacer lo correcto*" desde una perspectiva ética y legal, desde Biosabor **promulgamos en nuestro Código de Conducta los siguientes principios éticos.**





Principios éticos de nuestro Código de Conducta



CUMPLIMIENTO DE LA LEGALIDAD



TRANSPARENCIA



IGUALDAD DE OPORTUNIDADES Y NO DISCRIMINACIÓN



RESPECTO A LAS PERSONAS



CONCILIACIÓN DEL TRABAJO Y LA VIDA FAMILIAR



DERECHOS COLECTIVOS



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



SOSTENIBILIDAD



RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO LOCAL

H. Reconocimientos

A lo largo de estos años, nuestro trabajo y esfuerzo ha sido reconocido por la comunidad, obteniendo premios y reconocimientos que nos llenan de orgullo.

En 2019, recibimos la Medalla de Andalucía, uno de los mayores reconocimientos a los que una empresa andaluza pueda aspirar, otorgada por la Junta de Andalucía en reconocimiento a la trayectoria empresarial de Biosabor por su implicación en la economía regional, la creación de puestos de trabajo y por ser una empresa 100% ecológica y preocupada por el medio ambiente. También recibimos el Premio Desarrollo Sostenible de Andalucía Económica por el desarrollo sostenible de Biosabor y la Mención Especial del Premio PYME Carrefour Andalucía.

En 2020 recibimos de nuevo la Medalla de Andalucía gracias a la labor desempeñada con el proyecto Verdita, que comercializa la variedad de tomates Adora.





II. Compromiso con el modelo de agricultura sostenible

A. Propósito, Visión y Valores de BIOSABOR

Biosabor existe gracias a la labor de nuestros socios, quienes decidieron en 2008 asociarse para fundar la sociedad que les permitiría comercializar su producción.

Durante estos años, la sociedad no sólo ha permitido vender la producción hortofrutícola de sus socios con condiciones favorables y en mercados diversos. Además, ha sido un **pilar para el desarrollo y la adopción de técnicas de cultivo sostenibles, la innovación e investigación sobre los productos cultivados y transformados, la formación y apoyo técnico** en las distintas áreas de la actividad, y **el acceso a formas de asociacionismo y alianzas más avanzadas** y beneficiosas para los productores.

Para nosotros, nuestra labor debe estar encaminada a contribuir al desarrollo sostenible en sus tres áreas (económica, social y ambiental). Resulta crucial, por lo tanto, alinear nuestra estrategia con la sostenibilidad, apoyando la “Creación de Valor Compartido”, tal y como se refleja en nuestros valores.



Nuestro propósito

El propósito de Biosabor es **desarrollar un modelo de agricultura sostenible**, basado en la **producción ecológica**, que devuelva el sabor original a los productos de la tierra de Almería; poniendo en el mercado **productos saludables** con la máxima garantía de calidad y seguridad para los consumidores. Este modelo lleva además implícito un **compromiso con el medio ambiente, con nuestros socios, nuestros trabajadores, la comunidad y con la Investigación e Innovación en nutrición y salud**, trabajando en un desarrollo equilibrado que aporte valor a todas las partes.

Nuestra visión

Aspiramos a ser una **empresa de referencia en la transformación del sector agrícola desde Almería**, demostrando el potencial de la región para producir de forma innovadora productos de la máxima calidad reconocidos en los mercados nacionales e internacionales, que mejoren los rendimientos, la productividad, la relación con el ecosistema y el bienestar de los consumidores, trabajadores y de nuestro entorno.

Nuestros valores

- 1 **Creación de Valor Compartido** y responsabilidad como la forma fundamental de hacer negocios.
- 2 **Compromiso con una sólida ética** laboral, integridad y honestidad.
- 3 **Respeto y apertura hacia la diversidad** de culturas y tradiciones.
- 4 **Respeto y creación de valor** a la sociedad y al medio ambiente y compromiso sostenible que protejan a generaciones futuras.
- 5 **Marcar la diferencia en todo lo que hacemos** gracias a la pasión, esfuerzo y mejora continua hacia la excelencia.



B. Análisis de Materialidad

El análisis de la materialidad es, en el contexto de la sostenibilidad, la identificación y el estudio de los temas relevantes (llamados “temas materiales”) para una organización, desde el punto de vista económico, social y ambiental. Se trata de analizar de forma integrada todos los impactos que tiene la organización en su entorno, y cómo éstos afectan a los grupos de interés de la entidad.

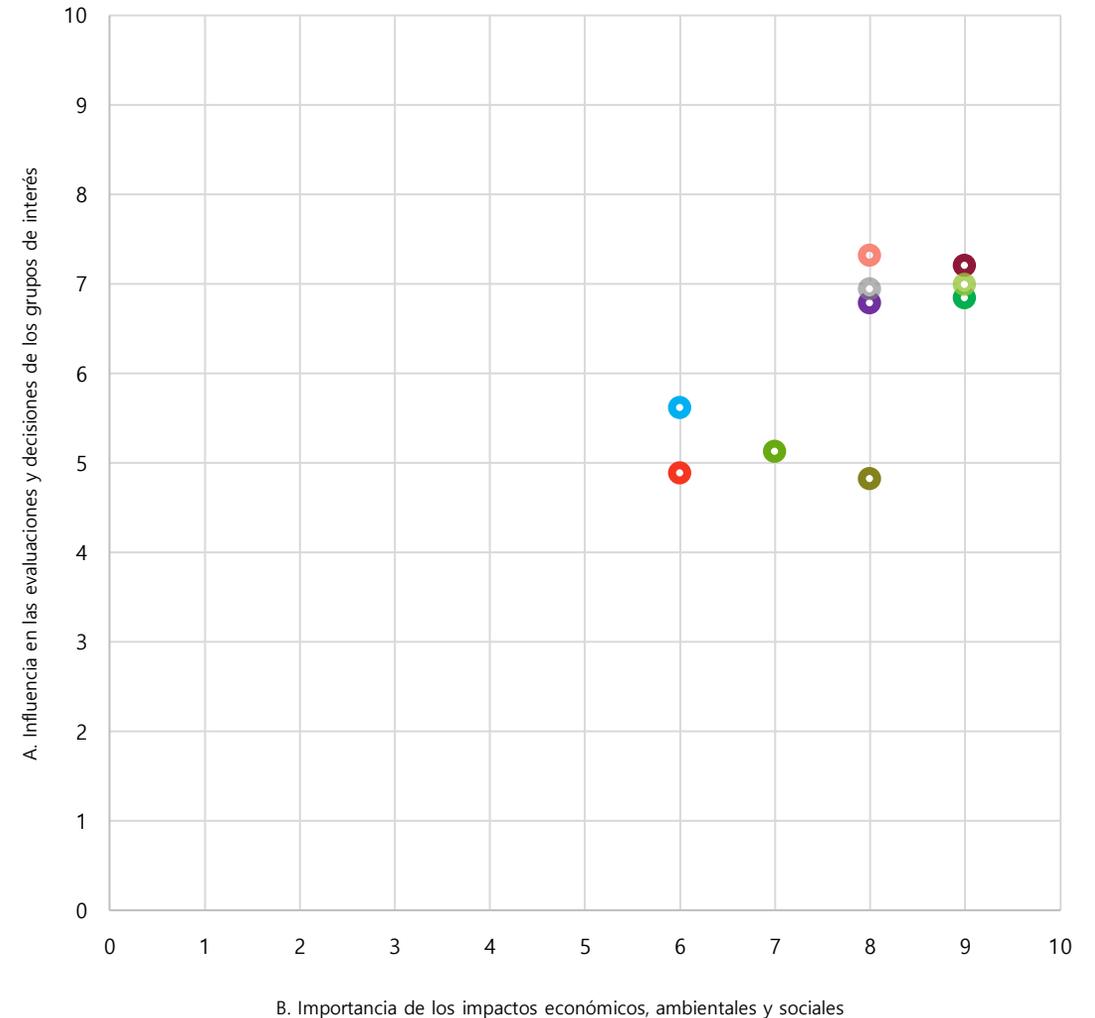
Realizamos este análisis en 2019, dando lugar a una matriz y un mapa de materialidad, donde se reflejan los **diez temas materiales para Biosabor**. En la matriz de materialidad hemos agrupado los impactos más importantes, que se han priorizado en función de dos variables:

- La influencia en las evaluaciones y decisiones que los grupos de interés tienen sobre los mismos;
- La importancia global de esos impactos desde el punto de vista de Biosabor.

Estos temas materiales se han **incorporado a la estrategia de la empresa de los próximos años a través de siete líneas estratégicas**; y serán además la base para la rendición de cuentas y la información sobre sostenibilidad que la organización desea compartir y expandir como parte de su compromiso con la sociedad.

	Calidad y seguridad de los productos
	Desarrollo del modelo de agricultura ecológico
	Acción por el clima
	Uso responsable del agua
	Economía circular
	Sistema de gestión excelente extendido a la cadena de valor
	Alianzas en la cadena de valor
	Investigación en nutrición y salud
	Condiciones de nuestros trabajadores
	Relaciones con la comunidad

MAPA DE MATERIALIDAD



C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible

Alianzas para el desarrollo sostenible

Conscientes de la importancia de formar parte de iniciativas de valor para apoyar el desarrollo sostenible, **nos unimos en 2019 al Pacto Mundial de Naciones Unidas, y desde 2018 estamos adheridos la Red de Sostenibilidad Alimentaria (RedSostal)**, promovida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España. RedSostal, en vigor desde 2017, es una iniciativa gubernamental con el objetivo de mejorar la competitividad de las industrias que del sector alimentario a través de la mejora de su nivel de sostenibilidad. Al adherirse, Biosabor se ha comprometido a suscribir el "Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria", distribuido en 10 principios básicos.

Además, **desde 2016 somos miembros de Sedex**, una organización global de afiliados creada para compartir datos sobre derechos laborales, salud y seguridad, entorno y ética comercial de las cadenas de suministro. Actualmente, cuenta con más de 50.000 afiliados, en más de 150 países, y ha elaborado un marco para la auditoría social de las organizaciones de las cadenas de suministro: SMETA. Este marco se basa en los aspectos sociales del Código ETI (Ethical Trade Initiative) y permite demostrar el cumplimiento ético de las condiciones de trabajo en las instalaciones donde se lleva a cabo. En Biosabor hemos pasado con éxito la evaluación SMETA realizada en nuestra nave de manipulado y en las fincas de nuestros socios.



For workers' rights. For better business.



AECOC



COEXPHAL

unidos exportando futuro



hortiespaña



A continuación, presentamos las distintas asociaciones, iniciativas y foros, tanto sobre sostenibilidad como sectoriales, a las que nos hemos adherido o suscrito y cómo es nuestra participación en cada una.

Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2020-2021
Pacto Mundial	Creada por la ONU, promueve 10 Principios de RSC y los ODS en las empresas.	2019	Miembro asociado: Entidad empresarial	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de nuestro Informe de Progreso anual.
EcoEspaña	Asociación de Producción Ecológica Sostenible española.	2019	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> Tras colaborar en su creación, D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ejerce sus funciones como Presidente de EcoEspaña.
RedSostal	Creada por el MAPA, promueve la sostenibilidad en el sector alimentario español.	2018	Industria alimentaria adherida	<ul style="list-style-type: none"> Suscripción del Decálogo de Sostenibilidad integral de la industria alimentaria.
ISAM	Primera escuela internacional de agronegocios.	2018	Fundadores	<ul style="list-style-type: none"> Captación de talento, ofreciendo a los alumnos prácticas en Biosabor, y participando en cursos y másters.
Sedex	Organización internacional que promueve la gestión responsable de las cadenas de suministro.	2016	Miembro afiliado	<ul style="list-style-type: none"> Revisión de la evaluación SMETA, con la comprobación del cumplimiento de los aspectos del Código ETI.
Ecovalia	Asociación Profesional Española de Producción Ecológica.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en actos, ferias y demás para promoción del producto ecológico.
Fundación Tecnova	Se trata de un Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica que apoya la I+D+i, formación y promoción de los asociados.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en proyectos de investigación e innovación a nivel internacional.

Organización	Descripción	Año de adhesión	Tipo de afiliación	Participación en 2020-2021
Hortiespaña	Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en foros para divulgación y marketing de frutas y hortalizas.
APROA	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas (OPFH) de Andalucía.	2013	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Gestión de ayudas a las organizaciones de productores.
IGP "Tomate La Cañada"	Indicación Geográfica Protegida para el "Tomate la Cañada".	2012	Presencia en órgano de gobierno	<ul style="list-style-type: none"> D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, realizó sus funciones como Vicepresidente del Consejo Regulador.
COEXPHAL	Asociación de organizaciones de productores de frutas y hortalizas de Almería.	2009	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Colaboración total en todo lo que atañe al sector.
AECOC	Asociación de fabricantes y distribuidores española para el trabajo colaborativo.	2008	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en congresos, cursos y conferencias.
SUCA	Cooperativa de segundo grado que tiene como objetivo reunir las compras en un mismo ente para conseguir mejores precios con volúmenes y pedidos agregados.	2008	Socio	<ul style="list-style-type: none"> Participación en la comisión de compras, negociación de seguros y energía.

Grupos de interés de BIOSABOR

Biosabor es una empresa creada por **socios 100% locales**, afincados en Almería, y que ejercen su actividad en 311 hectáreas de terreno cultivable en dicha provincia. Por lo tanto, su relación con los miembros de la comunidad local es directa y constante.

Al margen de estos socios locales, otros **grupos de interés** han sido identificados a través de un análisis, y para cada uno se han definido una serie de canales y formas de comunicación que permiten el diálogo entre las partes. Se han estudiado, además, sus necesidades, requisitos y expectativas, y los riesgos y oportunidades ligados a la gestión de cada grupo.

→ Socios agricultores	→ Asociaciones empresariales
→ Colaboradores agricultores	→ Organismos de certificación
→ Proveedores	→ Sociedad y comunidad de Níjar
→ Consumidores	→ Bancos y entidades financieras
→ Trabajadores de la central	→ PARTNERS DE I+D+i
→ Trabajadores de fincas	→ Medios de comunicación
→ Clientes de producto fresco	→ Parque Natural Cabo de Gata
→ Clientes de v gama	→ Organismos gubernamentales





SOCIOS AGRICULTORES

Los 11 **socios agricultores** son los fundadores, aportan el capital y a su vez son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



COLABORADORES AGRICULTORES

Los 63 **colaboradores agricultores** son productores que aportan la producción de su finca ecológica.



PROVEEDORES

Los **proveedores** sirven todo el material para el envasado del producto y para el cultivo en la explotación.



CONSUMIDORES

Los **consumidores** son los receptores finales de nuestros productos.



TRABAJADORES DE LA CENTRAL

Los **trabajadores de la central** llevan a cabo todos los procesos de manipulación, envasado y comercialización; además de los procesos de administración y dirección.



TRABAJADORES DE FINCAS

Los **trabajadores de las fincas** son los que llevan a cabo la recolección de la producción.



CLIENTES DE PRODUCTO FRESCO

Cientes de producto fresco: Compran la producción de la línea de negocio principal de Biosabor. Son grandes cadenas europeas que compran diariamente.



CLIENTES DE V GAMA

Cientes de V Gama: Compran la producción de V Gama de Biosabor. El 100% del producto se vende con marca Biosabor.



ASOCIACIONES EMPRESARIALES

Las **asociaciones empresariales** apoyan el fortalecimiento del sector y dinamizan acciones conjuntas. Permiten compartir conocimiento, mejorar la representación e imagen de la organización.



ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

Los **organismos de certificación** son los responsables de evaluar nuestros sistemas normativos y de calidad, y de otorgar nuestras certificaciones. Permiten mejorar nuestra imagen como organización.



SOCIEDAD Y COMUNIDAD DE NÍJAR

Es la **comunidad** donde están ubicadas nuestras instalaciones y gran parte de nuestras explotaciones.



BANCOS Y ENTIDADES FINANCIERAS

La presencia de los **bancos y entidades financieras** como grupo de interés es importante para la gestión y solvencia económica de la empresa y nuestros socios.



PARTNERS DE I+D+i

Los **partners de I+D+i** (centros tecnológicos y universidades) colaboran en la investigación de nuevos productos y formas de cultivo.



MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Los **medios de comunicación** son la forma por la que nos damos a conocer a la sociedad.



PARQUE NATURAL CABO DE GATA

Situándonos al lado del **Parque Natural Cabo de Gata**, tenemos la responsabilidad de cuidar nuestro entorno y evitar externalidades negativas al medioambiente.



ORGANISMOS GUBERNAMENTALES

Los **organismos gubernamentales** marcan las directrices de las legislaciones vigentes y ayudas para nuevos proyectos.



D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas

Las siete líneas estratégicas que hemos desarrollado, basadas en nuestros temas materiales, y que se describen en este informe, están alineadas con la sostenibilidad económica, social y ambiental. Con ellas contribuimos al desarrollo sostenible promulgado por las Naciones Unidas en su Agenda 2030. Además, dando un paso más hacia la sostenibilidad, en 2019 iniciamos el proyecto de **diseñar y desplegar nuestro Plan Estratégico y de Sostenibilidad para el periodo 2020-2030**, basado en el análisis de materialidad y en el estudio de nuestros grupos de interés.

En 2021 hemos sido **certificados con el Referencial ODS-Cámara** en el Nivel Sobresaliente: "Avanzado en la contribución a los ODS". Así, logramos reafirmar nuestro compromiso con la Agenda 2030 de Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible y nuestra contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Pacto Mundial y Agenda 2030 de Naciones Unidas

En 1999, las Naciones Unidas (ONU) ponen en marcha el Pacto Mundial, iniciativa dirigida a integrar la responsabilidad social corporativa en empresas y otras organizaciones de la sociedad civil.

Las entidades adheridas deben cumplir con 10 Principios sobre las áreas de derechos humanos, normas laborales, medio ambiente y medidas anti-corrupción, y reportar anualmente sobre dichos principios.

En 2015, los 193 estados miembro de la ONU aprueban la "Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible", con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (en adelante, ODS) que marcarán el camino a seguir para la transformación global. Si bien estos 17 ODS fueron presentados como un instrumento para que los gobiernos guíen sus políticas e iniciativas legislativas, las organizaciones de todo el mundo han estado integrando las preocupaciones derivadas de esos ODS en sus estrategias y actividades.



Con la voluntad de apoyar estas iniciativas y así trabajar conjuntamente en el desarrollo sostenible, en 2019 nos adherimos al Pacto Mundial. Este informe se presenta, por tanto, como nuestro tercer Informe de Progreso; y refleja nuestra actuación durante la campaña 2020-2021 en relación al cumplimiento de los 10 Principios del Pacto Mundial y a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Dicha contribución se expone en la introducción de cada línea estratégica. En el contenido de las líneas estratégicas se detalla la actuación de Biosabor con respecto a sus temas materiales y las iniciativas y proyectos en vigor relacionados con la línea. Se ha incluido una tabla final con las referencias del documento a los 10 Principios del Pacto Mundial, a los Objetivos de Desarrollo Sostenible y a Contenidos GRI relevantes para el informe.

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se extiende a toda la cadena de valor, por lo que **en este informe se ofrece también información sobre manejo agrícola y sostenibilidad en fincas de nuestros socios**, que ya están adoptando nuestro modelo de gestión de excelencia.

A continuación, presentamos nuestra contribución a los 10 Principios del Pacto Mundial.



Principio 1 | Las empresas deben **apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales**, reconocidos internacionalmente, dentro de su ámbito de influencia.

Cuidamos las condiciones de nuestras instalaciones para asegurar la seguridad y salud de nuestros trabajadores. Periódicamente pasamos por la evaluación SMETA, basada en el Código ETI (Ethical Trade Initiative), y por una evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP), basada en los Convenios de la OIT.

Principio 2 | Las empresas deben asegurarse de que sus empresas **no son cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos**.

Aplicamos el sistema de gestión que hemos creado y las evaluaciones SMETA y GRASP a nuestra cadena de suministro (los socios de Biosabor). En 2020 se comenzó a aplicar nuestro primer **Código Ético**, que incluye aspectos relativos a los derechos humanos.



Principio 3 | Las empresas deben apoyar la **libertad de afiliación** y el reconocimiento efectivo del **derecho a la negociación colectiva**.

Con la evaluación GRASP, se comprueba el cumplimiento de los Convenios de la OIT, en particular: el Convenio OIT 87 sobre libertad sindical y el Convenio OIT 98 sobre derecho de sindicación y negociación colectiva. Todo ello es asegurado también por la auditoría SMETA. Dichos compromisos son recogidos en nuestra **Política de Responsabilidad Social (Autodeclaración de buenas prácticas sociales)**. Actualmente la plantilla cuenta con un representante de los empleados, elegido libremente.

Principio 4 | Las empresas deben apoyar la **eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción**.

En nuestra Política de Responsabilidad Social, incluimos el cumplimiento de los Convenios OIT 29 y 105 sobre trabajo forzoso, que se comprueba en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 5 | Las empresas deben apoyar la **erradicación del trabajo infantil**.

Cumplimos con los Convenios OIT 138 y 182 sobre edad mínima y trabajo infantil, aspecto comprobado en las evaluaciones GRASP y SMETA.

Principio 6 | Las empresas deben apoyar la **abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación**.

Cumplimos con los Convenios OIT 111 sobre discriminación y 100 sobre igualdad de remuneración, habiendo sido integrados en nuestra Política de Responsabilidad Social.

Las evaluaciones GRASP y SMETA comprueban la no existencia de discriminación en Biosabor, donde contamos con una proporción casi igual de hombres y mujeres, y de orígenes tan distintos como España, Letonia, Malí, Marruecos, Rumanía, Argentina, etc.

Además, desde 2016, hemos estado aplicando nuestro **Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres** (desde 2020 se aplica el II Plan de Igualdad, con horizonte 2024), formado por medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación y sensibilización.

Principio 7 | Las empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.

Contamos con un Plan de Gestión Ambiental 2019-2020, donde se especifican las áreas sobre las que actuamos y con las que debemos tener especial cuidado por la naturaleza de nuestra actividad; además de un Sistema de Gestión de Residuos, incluido en nuestro Sistema de Gestión de la Calidad. Además, hemos sido nombrados "*empresa de residuo alimentario cero*", por AECOC, por la labor que realizamos reduciendo al máximo y reutilizando los posibles residuos de nuestra producción.

Utilizamos técnicas de producción ecológicas, que minimizan los impactos de la agricultura en el medio ambiente.

Principio 8 | Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.

Contamos con las certificaciones GLOBALG.A.P., Producción ecológica y Bio Suisse, que incluyen requisitos asociados al respeto ambiental. En particular, al unírnos a la iniciativa GLOBALG.A.P., fomentamos la adopción de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices).

Principio 9 | Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.

La nave de manipulado tiene un diseño ecoeficiente, que cuenta con un sistema de recogida de aguas pluviales, placas solares que permiten un autoconsumo de 7% de la energía requerida por la planta, fachada ventilada, cubierta de panel aislante con falso techo creando también una cámara de aire que funciona mucho mejor térmicamente, lucernarios de policarbonato multiceldilla...

Las fincas han sido actualizadas y un 30% son del tipo multitúnel; se optimiza la ventilación de las estructuras y se cuenta con un sistema de riego que minimiza el uso del agua.



Principio 10 | Las empresas deben trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas extorsión y soborno.

Hemos diseñado nuestro primer Sistema de Gestión de Compliance Penal y Código de Conducta, que ha empezado a aplicarse en 2020, tanto en Biosabor como en todos sus grupos de interés.



III. Biosabor es sostenibilidad

A. Líneas estratégicas y materialidad

Del análisis de materialidad que hemos realizado, hemos determinado **10 temas relevantes (materiales) para la empresa y nuestros grupos de interés**. Estos temas se han trasladado a la gestión de la empresa través de las siguientes **7 líneas estratégicas**. Presentamos, para cada línea estratégica, su vinculación con los ODS, los resultados logrados en la campaña 2020-2021 y las iniciativas del Plan Estratégico y de Sostenibilidad 2020-2030 relacionadas con las líneas.



Línea estratégica 1: Calidad de nuestros productos ecológicos diferenciados por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria

Tema material: Calidad y seguridad de los productos



Línea estratégica 2: Modelo de agricultura sostenible

Temas materiales: Desarrollo del modelo de agricultura ecológico, Acción por el clima, Uso responsable del agua, Economía circular



Línea estratégica 3: Sistema de gestión extendido a la cadena de valor

Tema material: Sistema de gestión excelente extendido a la cadena de valor

Línea estratégica 4: Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona

Tema material: Alianzas en la cadena de valor



Línea estratégica 5: I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad

Tema material: Investigación en nutrición y salud



Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores

Tema material: Condiciones de nuestros trabajadores



Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad

Tema material: Relaciones con la comunidad



“Cultivando la salud del planeta”

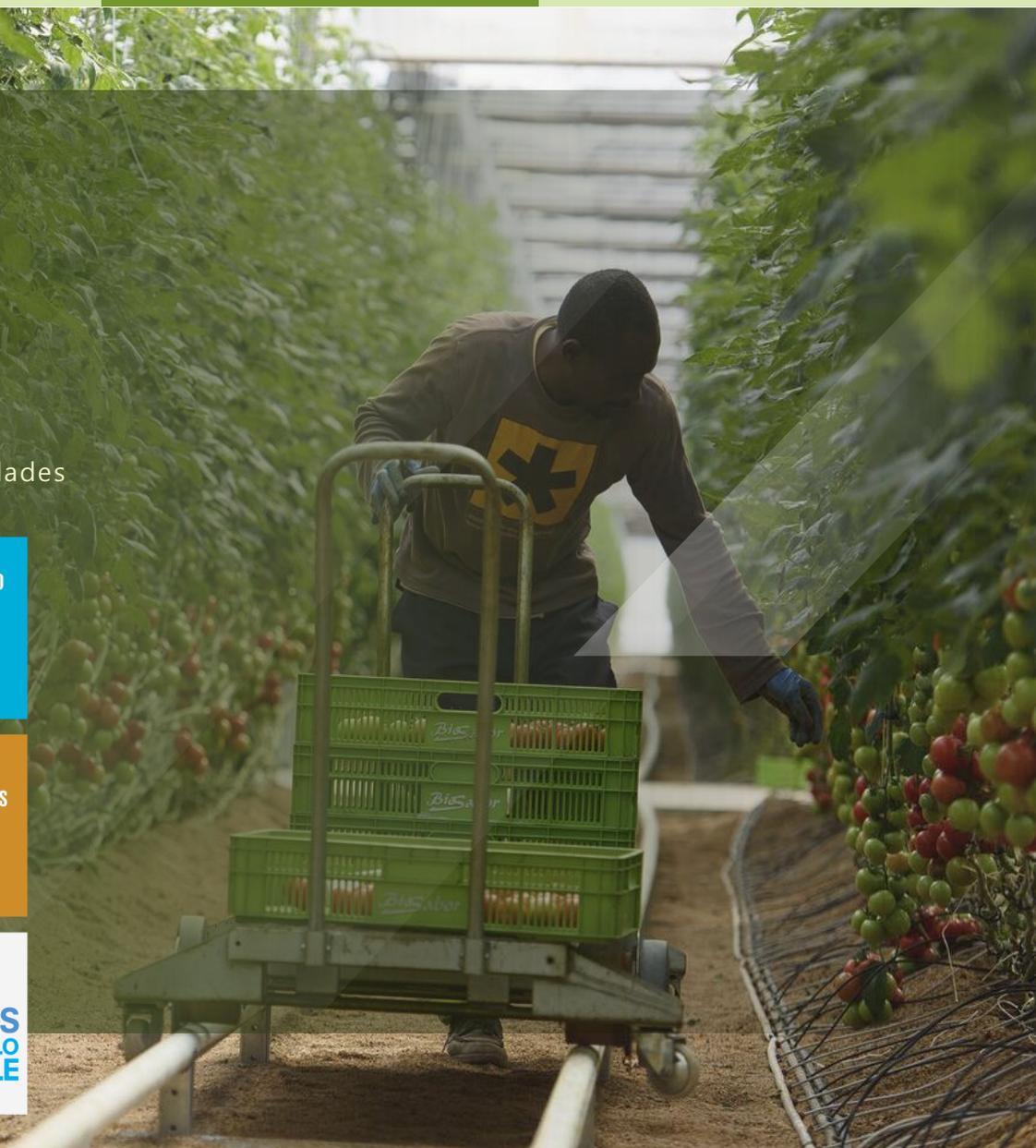
Contribuimos a la **Agenda 2030** y a los **ODS** a través de iniciativas estratégicas definidas en nuestro Plan de Sostenibilidad 2020-2030.

7 Líneas estratégicas

en nuestro plan de sostenibilidad

Hasta 15 ODS

a los que contribuimos con nuestras actividades





LÍNEA ESTRATÉGICA

Calidad de nuestros productos ecológicos



Esta línea desarrolla **uno de los pilares de nuestro propósito estratégico**: la calidad alimentaria y la diferenciación de nuestros productos ecológicos por sus características organolépticas y nutricionales, así como la garantía de la seguridad en toda la cadena de valor y de suministro.

Para ello, Biosabor ha establecido y desplegado una política de calidad a través de su **Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria** que abarca todas sus actividades de producción, envasado, almacenamiento y distribución.

1.1. Calidad y seguridad de los productos

La calidad, el sabor y el valor nutricional del producto son la seña de identidad de Biosabor. Apostamos por la calidad de nuestros productos, la recuperación del sabor tradicional, y el desarrollo de nuevas variedades y productos de alto valor nutricional.

La agricultura ecológica nos permite mantener estas características en nuestros cultivos, que mejoramos continuamente a través de la investigación de nuevas variedades y el impacto del consumo de las frutas y hortalizas ecológicas en la salud.

Nuestros productos de V Gama son elaborados bajo la misma premisa, partiendo de las mejores materias primas y garantizando un proceso de fabricación, seguro y respetuoso con las propiedades nutricionales de los alimentos.

En septiembre de 2022 está previsto el lanzamiento de nuevos productos de V Gama en cristal y con etiquetado inclusivo.

Nuestros productos ecológicos se diferencian por su sabor, por su valor nutricional y calidad alimentaria.



2 HAMBRE CERO



NUESTROS PROYECTOS

Investigación y desarrollo de productos de conveniencia

Como venimos haciendo desde la creación del departamento de I+D+i en Nutrición y Salud, todos los productos desarrollados en la nueva línea de V Gama estarán basados en una investigación previa relacionada con las propiedades de sus ingredientes entre ellos y su impacto en la salud humana. Las mezclas de dichos productos estarán encaminadas a cumplir los requerimientos nutricionales de una alimentación saludable.

Meta 2030

Nos ponemos como reto introducir nuestros productos de V Gama ecológicos en el mercado nacional e internacional diferenciados por su calidad, valor nutricional, envasado sostenible y etiquetado inclusivo.

Certificaciones que avalan nuestra calidad

El Sistema de Gestión cuenta con las más prestigiosas certificaciones de calidad, seguridad alimentaria y conformidad con las características de la producción ecológica, lo que nos permite competir con ventaja en mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen.

Las **certificaciones conseguidas** son, para nosotros, **un aval que refuerza la confianza que nuestros clientes y colaboradores depositan en la marca Biosabor**. Y, si bien corresponde a la siguiente campaña, en noviembre de 2021 conseguimos una nueva certificación, la de nuestro Sistema de Gestión Medioambiental según la Norma ISO 14001, y hemos estado trabajando en lograr certificar nuestra huella de carbono según el Protocolo GHG.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Certifica que los siguientes procesos y productos cumplen con las normas europeas de productos ecológicos: manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos, especias, zumos y preparados alimenticios.



También certifica la seguridad alimentaria para la actividad de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, melón, mango, berenjena y aloe vera.

IFS FOOD



La norma mundial para las buenas prácticas agrícolas en el espectro ambiental ha sido auditada en las fincas de todos nuestros socios.

GLOBAL G.A.P.



Vinculada a Global GAP, es la norma sobre aspectos sociales del trabajo en el sector agrícola, y ha sido aplicada a todos los socios.

GRASP



Certifica que existe un Sistema de Gestión de la Calidad para las actividades de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, mango, melón, mango, berenjena y aloe vera.

ISO 9001



Esta certificación de seguridad alimentaria alcanza a la actividad de clasificación y envasado de tomate, pepino, pimiento, calabacín, sandía, papaya, melón, mango, berenjena y aloe vera.

BRC



Este certificado confirma el cumplimiento de las Normas de Producción Bio Suisse para las actividades de envasado, comercio y almacenamiento de fruta fresca y hortalizas frescas.

BIO SUISSE



LÍNEA ESTRATÉGICA

Modelo de agricultura sostenible



En Biosabor, conscientes del impacto ambiental de la actividad agrícola, hemos adoptado una serie de compromisos y procedimientos que facilitan una gestión responsable de los recursos y garantizan el respeto al medio ambiente.

Para garantizar una producción y un producto óptimo, en Biosabor apostamos por la agricultura ecológica. Con ella se mantienen las propiedades de los productos cultivados y se ofrece un alimento de máxima calidad.

Producir de una manera ecológica y sostenible significa producir de manera responsable.

2.1. Desarrollo del modelo de agricultura ecológico

“Cultivando la salud del planeta”

Certificación ecológica

Contamos con las certificaciones GLOBALG.A.P., Producción ecológica y Bio Suisse, que incluyen requisitos asociados al respeto ambiental. En particular, al unírnos a la iniciativa GLOBALG.A.P., fomentamos la adopción de buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices). Además, al comprometernos con el **Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, nos hemos comprometido con, entre otros, los siguientes aspectos en materia ambiental:

- 1. Gestión de la energía:** Compromiso por el establecimiento de medidas de eficiencia energética en los procesos productivos, las energías renovables y el uso de fuentes de energía alternativas.
- 2. Agricultura y ganadería sostenible. Biodiversidad:** Compromiso de mejora en el abastecimiento de las materias primas alimentarias que favorezcan la conservación de los recursos naturales y el medio ambiente y el mantenimiento de la biodiversidad, especialmente en el ámbito nacional.
- 3. Ecodiseño:** Compromiso de introducir el criterio medioambiental en el diseño de los productos y su packaging con el fin de minimizar su impacto en la naturaleza.
- 4. Residuos:** Compromiso por la reducción de la cantidad generada de residuos, incluyendo el desperdicio alimentario, y de aplicación de medidas de valorización de los mismos.

Todos estos compromisos se trasladan a la realidad de la organización a través de la estructura de procesos, acompañada de controles internos y auditorías externas que verifican la efectividad de nuestro sistema de gestión.

Plan de Gestión Ambiental 2019-2020

Para gestionar los distintos aspectos ambientales de nuestra actividad, hemos desarrollado un Plan de Gestión Ambiental 2019-2020 donde se especifican las áreas sobre las que actuamos y con las que debemos tener especial cuidado por la naturaleza de nuestra actividad.

En este Plan se detallan los aspectos a tener en cuenta en las siguientes materias:

Suelo	Gestión de agua	Clima
Agricultura intensiva y extensiva	Cultivos hortofrutícolas protegidos	Fertilizantes
Aspectos fitosanitarios	Identificación de residuos y contaminantes	Organismos Modificados Genéticamente
Efectos en la biodiversidad	Efectos en el paisaje	Implicaciones sociales, económicas y ambientales



Aplicación e innovación en las técnicas de agricultura ecológica

Nuestros productos, al provenir de la agricultura ecológica, responden a las necesidades actuales de cuidado del medio ambiente y de seguridad alimentaria. En concreto, **las técnicas de producción ecológicas potencian las interacciones biológicas y procesos beneficiosos que ocurren en los sistemas naturales**. De esta manera se consigue incentivar el sistema biológico de nutrición de las plantas y la regulación de los organismos que se pueden convertir en plagas y enfermedades.

En nuestros cultivos ecológicos excluimos el uso de productos químicos de síntesis con el objeto de preservar el medio ambiente, mantener la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. Además, tenemos muy en cuenta el consumo eficiente del agua y de la energía, la trazabilidad de los productos hasta su llegada a los mercados, y la información al consumidor de las cualidades nutritivas de los alimentos que producimos.

Todo ello evita la sobreexplotación de los cultivos que puede darse en otros tipos de agricultura, y nos permite asegurar que todas nuestras producciones sean optimizadas al máximo, reduciendo a cero el desperdicio de alimentos.

No obstante, esto no sería posible sin una **gestión adecuada de los procesos productivos ecológicos** y una **innovación y mejora constantes que garanticen la calidad de los productos** puestos a disposición de nuestros clientes.

En 2020 y 2021, así como en años anteriores, hemos estado trabajando en varias direcciones para crear un sistema

productivo ecológico eficaz y eficiente: nuestras fincas experimentales, las cubiertas de los invernaderos, y el control biológico de plagas y enfermedades.



FINCAS: Fincas experimentales

Disponemos **de dos fincas experimentales** donde se prueban variedades de cultivos en ciertas condiciones de suelo y ambientales, y con el manejo agrícola propio de Biosabor.

Nuestro propósito en este proyecto es encontrar una o varias variedades de tomate que, al ser cultivadas de forma ecológica y sostenible, superen en calidad organoléptica a las variedades cultivadas hasta el momento por nuestros agricultores, con el fin de incluirlas en nuestros productos ofertados a clientes.

En las fincas experimentales **trabajamos para buscar la mejora del sabor, la resistencia, el rendimiento y la sostenibilidad de nuestros productos y técnicas de cultivo.**

Se han estado analizando datos de calidad y estado de desarrollo de las plantas de diferentes variedades codificadas. Todas las semillas utilizadas han sido producidas conforme al reglamento de producción ecológica.

Entre los diferentes resultados que se obtienen, se van seleccionando variedades que pasarán a ser objeto de estudio en la campaña siguiente. Aquellas variedades que superan favorablemente dos campañas consecutivas son desplazadas en la tercera campaña para valorar la respuesta que presentan al cambio de suelo y clima.

Durante las tres últimas campañas, los resultados de nuestras fincas experimentales han permitido a nuestros productores implantar patrones (pies para injertos de

variedades de tomates) y realizar comparaciones entre distintas variedades de sabor.



NUESTROS PROYECTOS

Ensayos de nuevas variedades en las fincas experimentales

La iniciativa se plantea como un estudio comparativo de diferentes tipos de manejo de cultivo y aportación de nutrientes para optimizar las producciones. Se trata de un ensayo de diferentes tipos de manejo de cultivo para variedad de Tomate Cherry Rama Sabor Sorentyno en el fertirriego, con el objetivo de optimizar los recursos.

Meta 2030

Queremos seguir manteniendo una intensidad de pruebas de nuevas variedades en un rango de 30 a 35 anuales.

2 HAMBRE CERO



FINCAS: Control biológico de plagas y enfermedades

Todos los cultivos presentan enfermedades, y para combatirlas y preservar el buen estado fitosanitario del cultivo existen principalmente dos métodos: control químico y control biológico. En Biosabor utilizamos el segundo método, respetando así las particularidades de nuestros cultivos ecológicos.

El control biológico es una técnica ancestral que, con el transcurso del tiempo, ha sido estudiada a nivel científico. **Para lograr combatir las enfermedades, plagas y malas hierbas existentes en los cultivos ecológicos, esta técnica utiliza organismos vivos o productos que los contienen.**

Con el control biológico pretendemos:

- **Reducir las enfermedades y plagas de las plantas**, minimizando la severidad del ataque, disminuyendo el inóculo y difusión del patógeno, y minorando la infección del hospedador del patógeno, restableciendo los niveles de control natural autosostenido propio de los ambientes nativos;
- **Restringir o eliminar los riesgos de residuos**, proporcionando una seguridad alimentaria y cumpliendo las exigencias de los mercados;
- **Mantener un sistema rentable y de alto rendimiento** desde una perspectiva económica.

El control biológico tiene características propias que lo distinguen de otras formas de control de plagas, ajustándose a diferentes tipos de agricultura. Se reproducen, de cierta forma, las variaciones que encontraríamos en la propia naturaleza.



Entre las **ventajas del control biológico** se encuentran:

Inocuidad sobre las plantas (se evita la producción de residuos tóxicos).	Las plagas no desarrollan resistencia a sus enemigos biológicos.
Se pueden desplegar numerosos mecanismos de control .	La relación económica del coste-beneficio es favorable.
La relación entre planta-patógeno es única (las posibilidades de control biológico son ilimitadas).	

FINCAS: Control biológico por conservación

Actualmente participamos en un proyecto de **implantación de plantas autóctonas en las superficies exteriores al invernadero**, con el fin de atraer la fauna auxiliar y combatir plagas y enfermedades de manera natural. Por desgracia, el intenso desarrollo agrícola ha supuesto una importante pérdida de la biodiversidad, donde la simplificación del paisaje agrícola es una de las principales causas del problema de las plagas en agricultura.

El control biológico por conservación no pretende reintroducir la complejidad y diversidad natural original del hábitat, sino introducir uno o varios agentes claves que puedan influir en la reducción de la presencia de las especies plaga.

El aumento y mejora de la biodiversidad, tanto en el exterior como en el interior del invernadero, es una práctica que todos los productores de Biosabor ya han comenzado a implantar.

En definitiva, con la inclusión de biodiversidad creamos un equilibrio ecológico y sostenible donde todas las especies se regulan por sí mismas, sin necesidad de que el hombre intervenga con prácticas que puedan ser perjudiciales para el medio ambiente.

Así, para diseñar una infraestructura ecológica que sea funcional para el fomento de la fauna auxiliar beneficiosa, **en Biosabor hemos tenido en cuenta las siguientes consideraciones:**

Algunas de las **especies que utilizamos para el control biológico** son:

Durillo	Bocha blanca	Oroval	Esparto
Bolina	Espino negro	Acebuche	Alhucema
Tomillo de invierno	Lentisco	Albaida	Salado
Cornical	Adelfilla	Coscoja	Mirto
Labiérnago	Cambrón	Pegamoscas	Efedra
Matagallo	Tomillo común	Retama	Olivarda
Ricino	Hinojo de mar	Esparraguera blanca	Romero
Laburaria marítima	Girasol	Hinojo	Clavelina del mar
Veza	Maíz	...	



Siempre deben emplearse **especies arbustivas autóctonas**.



Siempre se deben **obtener las plantas en viveros forestales**, nunca arrancar las plantas del entorno natural.



El seto debe ser multiespecífico, debiendo emplearse un mínimo de 5 especies arbustivas.



La composición de especies elegidas debe proveer recursos como néctar y/o polen a lo largo de todo el año, por lo que la combinación de especies elegida debe presentar una **floración escalonada**.



En nuestras condiciones de cultivo, se recomienda establecer el seto **entre los meses de octubre y mayo**. En este sentido, siempre aprovechamos la incidencia de lluvias para plantar.

FINCAS: Diversificación de producción para abastecimiento anual y minimización de riesgos del cambio climático

El 100% de la producción de Biosabor es ecológica y respetuosa con el medio ambiente y, por ende, con su entorno. Resalta el cuidado, limpieza y el entorno de las fincas. En todas ellas existen espacios destinados a preservar la flora local con flora autóctona, que sirve asimismo como reservorio de flora para el control biológico.

El cultivo ecológico tiene como objetivo el mayor respeto del medio ambiente para producir alimentos saludables. A nivel de campo, lo conseguimos con aportes regulares de materia orgánica (previo a la plantación), como base de nuestra fertilización. Durante el cultivo hacemos aporte por riego, donde se añaden sales provenientes de Roca Madre y otros tipos de fertilizantes orgánicos, siempre de origen vegetal.

Como son cultivos intensivos, para mantener la sanidad de nuestros suelos y cultivos, realizamos **dos tipos de tareas técnicas**:

1. **La rotación de cultivo**, donde realizamos el cambio de especies en el cultivo:
 - Cucurbitáceas (como pepino, calabacín, sandía, melón, etc.).
 - Solanáceas (como pimiento, tomate...).
 - Leguminosas (como guisantes, judías...), siendo beneficiosas por la capacidad de fijación del nitrógeno en el suelo.
2. **La solarización**, que consiste en cubrir el suelo con un plástico transparente, en la época de máximo calor. Así se eleva la temperatura y se eliminan los patógenos existentes en el suelo. Este proceso dura entre 30 y 45 días, alcanzando temperaturas por encima de los 60°.



2 HAMBRE CERO



NUESTROS PROYECTOS

Incremento de las explotaciones agrícolas de cultivo

Nuestro objetivo es incrementar el número de hectáreas de producción ecológica en razón de un 5% anual, principalmente por parte de los socios productores, aunque también se consideran los socios colaboradores. Estos incrementos se acompañarían de una ampliación de la capacidad del almacén, actualmente de 50.000 toneladas.

Meta 2030

Nos proponemos alcanzar una cifra de 365 hectáreas de cultivo ecológico de aquí a 2030.

FINCAS: Cubiertas de invernaderos

El material de cerramiento de un invernadero condiciona el microclima que se genera en su interior y, consecuentemente, la respuesta de los cultivos. Se modifica la cantidad y calidad de la radiación, tanto de onda corta como de onda larga, lo que influye directamente sobre el **balance de energía de un invernadero**.

Los procesos fisiológicos de las plantas están afectados por la radiación ultravioleta e infrarroja. En este sentido, la producción de materia seca (la que contiene los nutrientes, cuando se ha quitado toda el agua de la planta o fruto) está relacionada con la cantidad de radiación interceptada por los cultivos: las plantas absorben, transmiten y reflejan la radiación en diferentes proporciones para las distintas longitudes de onda.

Las tasas de fotosíntesis de las plantas cultivadas están, por tanto, relacionadas directamente con los flujos de luz, lo que nos incita a estudiar la transmisividad del material utilizado en la cubierta de nuestros invernaderos para asegurar un correcto proceso de producción.

En Biosabor utilizamos por tanto materiales termoplásticos, lo que permite someterlos a diferentes ciclos térmicos, pudiendo ser fundidos y solidificados tantas veces sea necesario. Asimismo, **siempre son materiales ligeros, de fácil transporte y manipulación**.



Tras su uso en los invernaderos, el 100% de las cubiertas de plástico es reciclado.

2.2. Acción por el clima

“Cultivando la salud del planeta”

Minimización de emisiones de CO₂

Si bien no hemos identificado las emisiones de carbono como un tema material, hemos cumplido con el que era nuestro próximo compromiso en esta materia: cuantificar nuestras emisiones y su origen, para así poder fortalecer nuestro rol en la minimización del impacto del cambio climático. Así, desde la campaña 2019-2020, contamos con datos sobre nuestras emisiones de CO₂ de alcance 1 y 2, y estamos en proceso de certificar nuestra huella bajo el Protocolo GHG.

En esta campaña, **hemos emitido 817,526 toneladas de CO₂ equivalentes**, el 86% provenientes de emisiones fugitivas por un incidente puntual en las instalaciones de refrigeración. En el cálculo hemos incluido el consumo de combustible de nuestros vehículos y de las instalaciones de la nave, así como el correspondiente a las emisiones fugitivas de gases refrigerantes. Sin tener en cuenta esta fuga puntual, el montante de emisiones generadas anualmente rondaría las 120 toneladas de CO₂ equivalente, principalmente provenientes de la flota de vehículos que transportan nuestra mercancía, y la instalación de gas natural de la caldera y la cocina.

Este valor de 817,526 toneladas de CO₂ equivalentes corresponde exclusivamente a las del Alcance 1, puesto que en nuestro Alcance 2 contamos con un dato de emisiones cero. Relativizado a nuestra actividad, hemos generado unas emisiones de **0,02 toneladas de CO₂ equivalentes por tonelada de producto manipulado en la nave**.

Emisiones equivalentes de CO₂ (en toneladas): ALCANCE 1

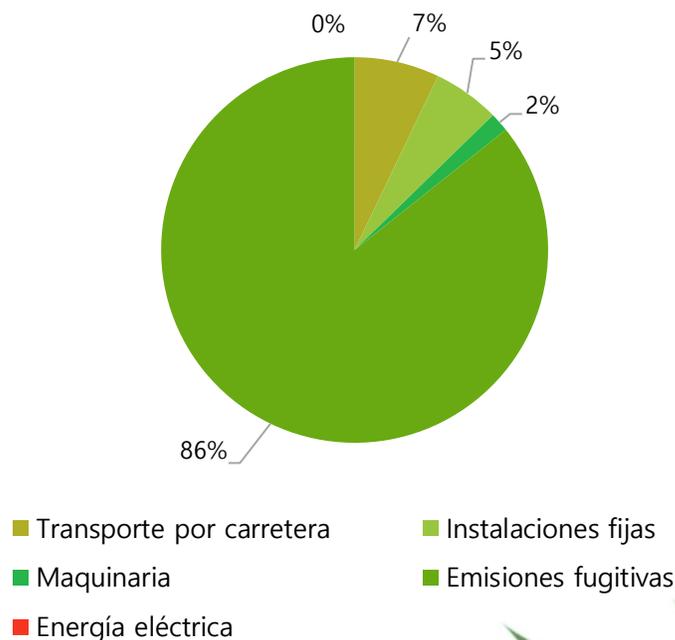
Campaña 2020-2021

817,526 t. eq. CO₂

Emisiones equivalentes de CO₂ (en toneladas): ALCANCE 2

0 t. eq. CO₂

Distribución de las emisiones de CO₂ de Alcance 1 y 2



Desde 2020, la energía eléctrica contratada en Biosabor proviene de fuente renovable. Con ello, hemos evitado el envío de 373,01 toneladas de CO₂ equivalentes* a la atmósfera esta campaña; 539,93 si tenemos en cuenta también la campaña anterior. A esto se le suma la producción propia de energía renovable de nuestra planta fotovoltaica, unos 135.000 kWh anualmente, que también contribuye a reducir el consumo de la red, evitar más emisiones de Alcance 2, y favorecer la autosuficiencia energética.



Con la contratación de energía renovable, en esta campaña hemos evitado la emisión de 373 toneladas de CO₂ equivalente.

*Dato obtenido aplicando el factor de emisión correspondiente si Biosabor hubiese contratado energía eléctrica no renovable de su proveedor Estrategias Eléctricas Integrales, S.A.



Línea estratégica 2 | Modelo de agricultura sostenible

NUESTROS PROYECTOS

Iniciativa Acción por el Clima con el PACTO MUNDIAL

En el año 2021 nos adherimos a la iniciativa española de "Acción por el clima" cuyo objetivo es minimizar las repercusiones del cambio climático. La Comunidad #PorElClima, formada por diversos agentes sociales, busca reducir las emisiones y lograr la neutralidad en carbono para 2050. La Comunidad ofrece contenidos varios y propone retos para lograr estos objetivos.

Meta 2030

Deseamos conseguir que el 100% de nuestros socios cuenten con plantas de energía fotovoltaica.

13 ACCIÓN POR EL CLIMA



FINCAS: Beneficios del cultivo en invernaderos

Efecto albedo

El 96% de la producción de nuestros socios es cultivo protegido. **Las infraestructuras que protegen dichos cultivos son capaces de generar un enfriamiento de la temperatura local gracias a la reflexión de la luz solar sobre los plásticos.** Existen estudios que demuestran que en zonas de invernaderos la temperatura terrestre se mantiene, e incluso puede llegar a disminuir. Así lo constata particularmente el estudio "Tendencia al enfriamiento superficial y forzamiento radiativo negativo debido al cambio de uso del suelo hacia la agricultura de invernadero en el sureste de España", donde se concluye que *"el efecto de enfriamiento del clima almeriense, por cambio de uso del suelo para invernaderos, es 12 veces más intenso al del calentamiento global causado por el aumento de CO₂".*

Esto se debe al cambio de las propiedades físicas de la superficie terrestre llamado efecto albedo (proporción existente entre la energía luminosa que incide en una superficie y la que se refleja a la atmósfera). Así, la superficie blanca de los invernaderos refleja parte de la radiación solar recibida evitando que la superficie terrestre se caliente. Conforme aumenta la superficie reflectante, baja la temperatura.

De este modo, la presencia de invernaderos puede contribuir positivamente a la regulación del alza de temperaturas vinculada al cambio climático en la zona donde estén presentes.



La superficie blanca de los invernaderos contribuye a la regulación del calor, y por tanto a la disminución de emisiones de gases de efecto invernadero.

Sumidero de CO₂

Dentro del invernadero, existe una densidad de plantas mucho mayor de las que habría al aire libre, las cuales presentan un follaje tan grande que son capaces de absorber una cantidad importante de CO₂ atmosférico. Posteriormente, ese CO₂ es utilizado para realizar los procesos fotosintéticos de crecimiento y producción de frutos.

Se ha estimado que las 30.000 hectáreas que componen el agro protegido almeriense son capaces de inmovilizar la cantidad de CO₂ equivalente que producen 250.000 coches diariamente. **Las 311 hectáreas de cultivo de Consabor serían capaces, entonces, de contrarrestar los gases emitidos diariamente por 2.592 vehículos.** Así, se mejora la calidad del aire purificándolo.

En concreto, según los datos del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), los 128.500 m² de superficie dedicadas al cultivo del tomate en las fincas de nuestro socio Consabor ofrecerían una cifra de 111,795 toneladas de CO₂ fijadas cada campaña. De esta forma, **al proveernos de materia prima producida bajo invernaderos, participamos en la reversión del cambio climático.**



Al proveernos de productos hortofrutícolas producidos en invernaderos, principalmente de nuestro socio Consabor, colaboramos en la reversión del cambio climático gracias al efecto albedo y al efecto del sumidero de CO₂.

Consumo energético

El consumo energético de Biosabor a lo largo de las últimas campañas ha sido el siguiente:

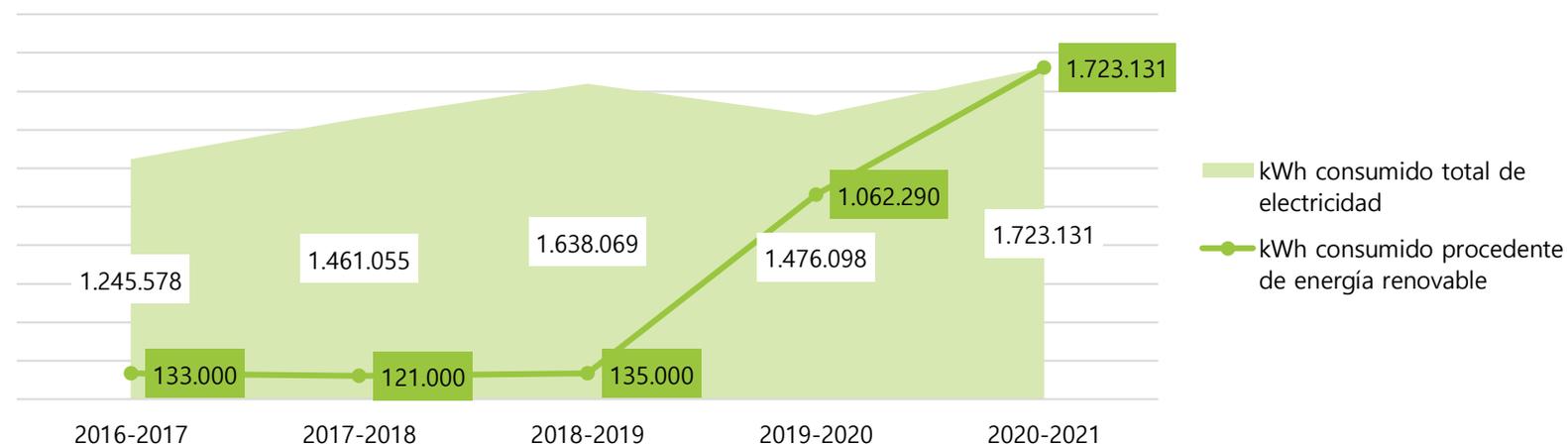
Campaña	kWh consumido total	kWh/Kg de producción manipulada	kWh contratados de fuentes renovables	kWh producidos de fuentes renovables	Porcentaje total procedente de energías renovables*
2017/2018	1.340.055	0,036619	-	121.000	9,03%
2018/2019	1.503.069	0,041104	-	135.000	8,98%
2019/2020	1.476.098	0,041635	927.290	135.000	71,97%
2020/2021	1.723.131	0,038903	1.588.131	135.000	100%

*El concepto "Porcentaje total procedente de energías renovables" incluye el autoconsumo y la energía renovable contratada.

Consumo energético del centro de envasado de Biosabor

En el siguiente gráfico se observa la evolución del consumo de electricidad en Biosabor proveniente de fuentes renovables (en verde medio) sobre el total consumido en la campaña (en verde claro).

Al autoconsumo se suma la energía fotovoltaica contratada desde enero de 2020, logrando alcanzar un dato de consumo de un 100% de energía renovable en esta campaña.





13 ACCIÓN POR EL CLIMA



NUESTROS PROYECTOS

Reducción de emisiones. Plan de transición al uso de energía renovable

La iniciativa consiste en aumentar la contratación de energía renovable, aumentar el autoconsumo de la propia planta e invertir en una instalación de energía fotovoltaica en la nave central. Se pretende extender esta iniciativa a la finca de Consabor y las fincas del resto de socios. El incremento de la contratación de energía renovable es una iniciativa que se venía barajando desde hace varios años y es en 2020 cuando Biosabor contrata el 100% de su energía renovable, además del autoconsumo de su propia planta (99 kw).

Meta 2030

Nuestro objetivo es llegar a ser una empresa de emisiones cero.

Eficiencia energética de las instalaciones

En 2015 inauguramos el nuevo centro de envasado, con una superficie de casi 15.000 m². En este centro se encuentran una nave de manipulado, el edificio de oficinas, además de otro centro de manipulado con nave de suministro, almacenaje y zona de manipulado de sandía. También cuenta con una cantina que da servicio a los socios y empleados.

Se trata de una **planta energéticamente eficiente**, que tiene en cuenta: la orientación de edificio, la luminosidad existente, la ventilación forzada, y diferencias de presión. **Las nuevas instalaciones son capaces de generar una potencia de 99 kilovatios, equivalentes a un 7% del consumo de la planta.** Biosabor cuenta así con una fuente de autoconsumo energético. Por otro lado, el edificio cuenta con varios sistemas de aislamiento térmico que complementan la generación propia de energía: su fachada ventilada, su falso techo de lana de roca, y lucernarios de policarbonato multiceldilla.

El consumo de la red eléctrica se ha reducido instalando **placas solares en las cubiertas** que permitieran calentar el agua sanitaria, y recurriendo al gas para alimentar los equipos de la cantina. A largo plazo está prevista la incorporación de una planta de autoconsumo que pueda abastecer toda la nave.

En años previos nos habíamos propuesto el reto de que toda la energía contratada en la planta de envasado de Biosabor fuera 100% renovable en el corto plazo. Hemos cumplido con este reto y, **desde el 1 de enero de 2020, la energía utilizada en el centro de envasado es fotovoltaica**, logrando así reducir aún más nuestro impacto

ambiental.

Por otro lado, las instalaciones han sido diseñadas para evitar la acumulación de suciedad y polvo, con paredes totalmente lisas y libres de elementos superfluos, y un tratamiento sellador de poros en el suelo.

En cuanto a la iluminación, **se obtiene un 15% de luz solar** que, a su vez, es incrementado hasta un 20% de luminosidad gracias al tratamiento del suelo y de las paredes, pintados de blanco. Las bombillas utilizadas son todas de tipo LED.

La gestión del agua es otro aspecto importante en la concepción de estas instalaciones. Cuenta, por tanto, con un **sistema de recogida de agua de lluvia**, a través de una nave multitúnel, y almacenada en un aljibe de 500 metros cúbicos, para su empleo en el riego de los jardines. El regado de estos jardines tiene, además, un **sistema de riego por goteo**, optimizando el uso del agua invertida.

Las emisiones de CO₂ evitadas con la planta de autoconsumo y la energía fotovoltaica contratada equivalen al CO₂ absorbido por 928 encinas*.



*Según datos del Gobierno de España sobre el efecto de los árboles como sumideros de CO₂.



2.3. Uso responsable del agua

“Cultivando la salud del planeta”



Optimización del uso del agua

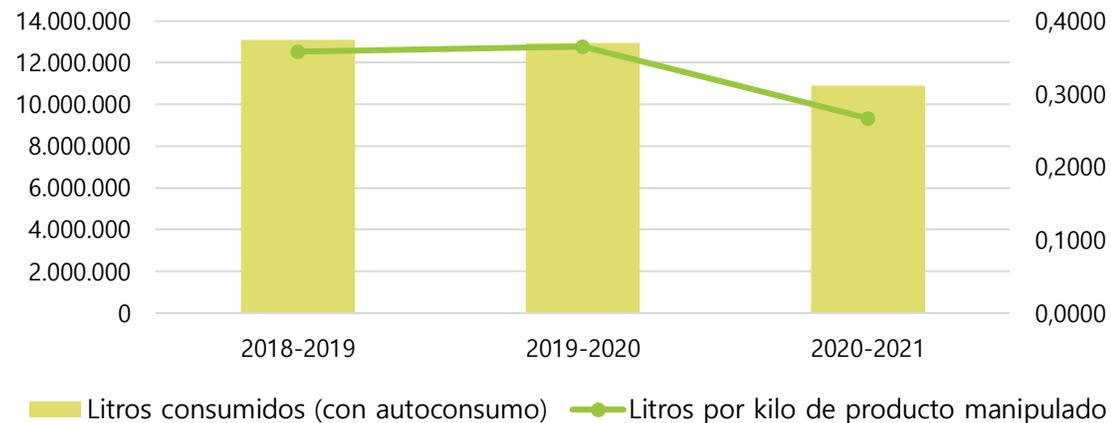
Almería, provincia en la que realizamos nuestra actividad, se considera una de las más áridas de España, donde la escasez de agua constituye un factor limitante para la actividad agrícola. Por eso en la nave de envasado de Biosabor y las fincas de los socios se utilizan diversas técnicas para optimizar el uso del agua.

En la campaña 2020-2021, consumimos 10.898.000 litros de agua (10,898 Megalitros). Son, por tanto, **0,27 litros de agua por cada kilo de producto manipulado en la nave** (0,00000027 Megalitros por kilo). Esto supone una reducción de un 15,77% frente al consumo de la campaña anterior.

Consumo de agua en Biosabor

Agua consumida (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producto manipulado)
10,898	0,00000027

Evolución del consumo de agua



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



NUESTROS PROYECTOS

Medidas de reducción de consumos de agua

Durante la campaña 2020/21 se realizarán obras de canalización para aprovechar el agua de lavado de las frutas y hortalizas que se van a utilizar en la fabricación de productos de V Gama. Esta agua se depositará en un aljibe para el regadío de jardines y limpieza de explanadas y aceras.

Meta 2030

Nos ponemos como reto lograr que el 100% del agua utilizada en el ciclo de envasado y fabricación sea optimizada y reaprovechada.

FINCAS: Consumo y uso del agua

Por otro lado, como ejemplo de gestión del agua en fincas, **en las pertenecientes a nuestro socio Consabor se consumieron 0,000048 ML por kilo de producción**, un total de 167.027.000 litros (167,03 Megalitros) en el periodo; ello supuso una reducción de 15,88% de agua por kilo producido con respecto al periodo anterior.

El agua para la finca Consabor provino mayoritariamente de las comunidades de regantes, junto con el agua recogida de lluvia, cuyo porcentaje se ha visto de nuevo incrementado en esta campaña (desde un 5,91% de autoconsumo en 2018-2019, a un 8,80% en la campaña actual). El agua recuperada en Consabor ha aumentado un 41,66% frente a la campaña anterior, lo que limita el estrés que se provoca sobre los recursos hídricos de la zona.

En las fincas de nuestro principal socio y proveedor, Consabor, **se utilizan diversas herramientas y técnicas para gestionar los recursos hídricos** necesarios para el crecimiento de los productos hortofrutícolas cultivados:

1. **Comunidades de regantes.**
2. **Técnica de riego por goteo.**
3. **Sistema de enarenado.**
4. **Recogida de aguas pluviales.**

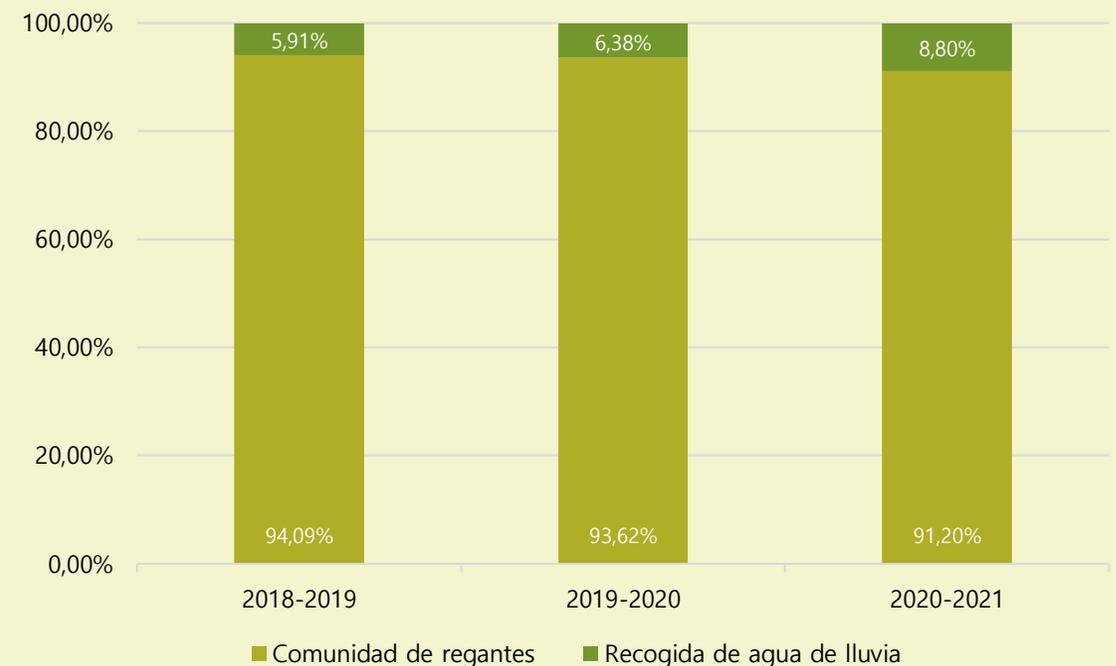
Los 14.705.890 litros de agua de lluvia recogidos en las fincas de nuestro socio Consabor equivalen a regar unas 14.706 encinas durante un año.



Consumo de agua en Consabor

Agua consumida (Megalitros)	Consumo por producción (ML consumidos por kg de producción)
167,03	0,000048

Procedencia del agua utilizada en las fincas de Consabor



FINCAS: Técnicas para la optimización del uso del agua

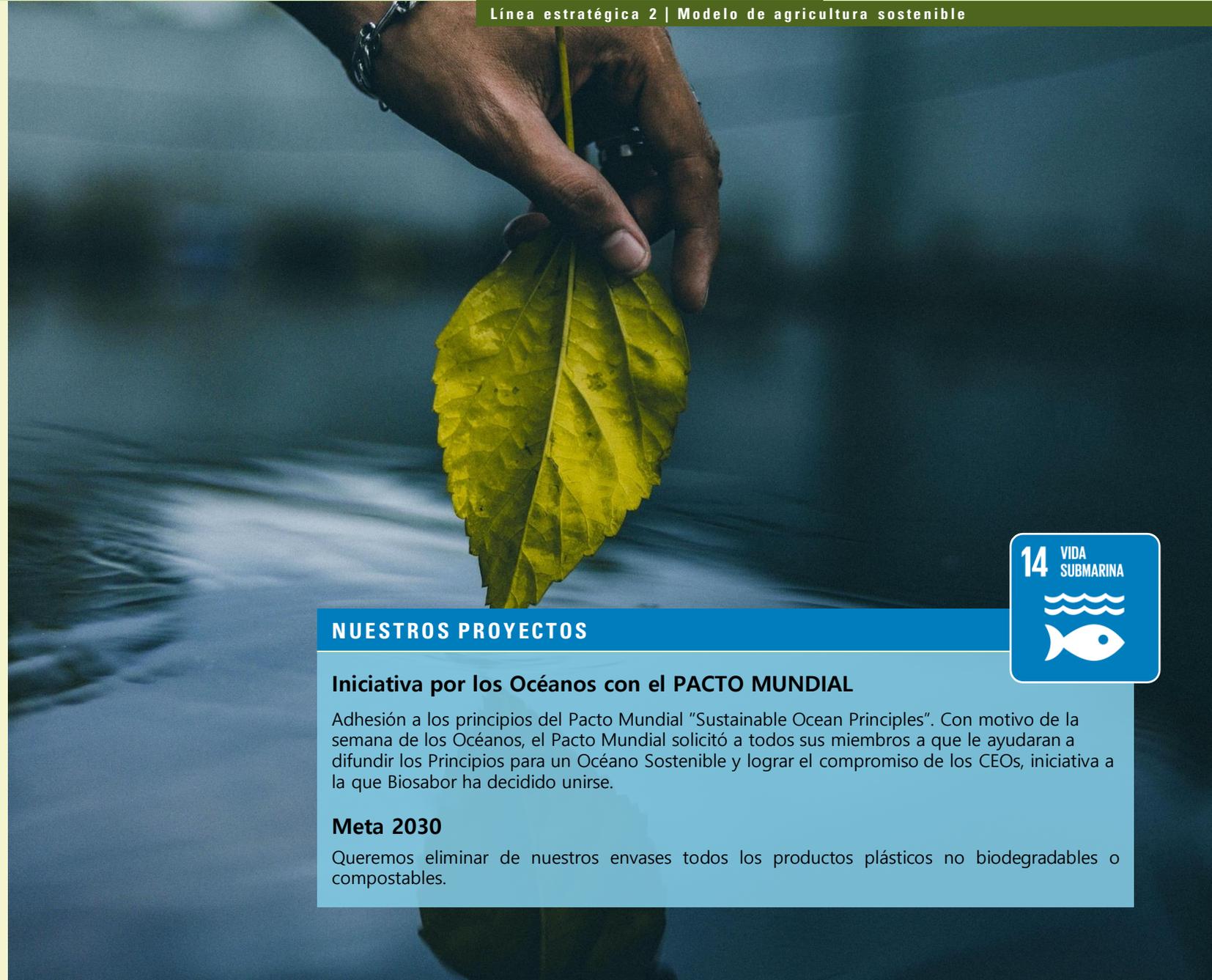
1. Comunidades de regantes

Las comunidades de regantes han supuesto un gran avance en el aprovechamiento del agua de diversos orígenes. La agrupación de agricultores **permitió realizar infraestructuras de un alto coste** que, a título individual, hubiesen sido imposibles de acometer.

Los recursos hídricos empleados en Biosabor están gestionados en su mayoría a través de estas comunidades de regantes y su origen puede ser de pozo, de desaladora, e incluso de aguas tratadas y regeneradas.

La **desalación de agua marina**, facilitada a través de estas comunidades, es una de las fuentes que utiliza Biosabor para optimizar la gestión del agua. La desalación **reduce el impacto negativo en los recursos hídricos naturales**, evitando depender de acuíferos sobreexplotados y contaminados por eutrofización o lixiviación de pesticidas.

Además, **ofrece agua de gran calidad agronómica** que, mezclada con aguas de categoría inferior para optimizar su uso y coste, resulta muy útil en cultivos de zonas costeras.



NUESTROS PROYECTOS

Iniciativa por los Océanos con el PACTO MUNDIAL

Adhesión a los principios del Pacto Mundial "Sustainable Ocean Principles". Con motivo de la semana de los Océanos, el Pacto Mundial solicitó a todos sus miembros a que le ayudaran a difundir los Principios para un Océano Sostenible y lograr el compromiso de los CEOs, iniciativa a la que Biosabor ha decidido unirse.

Meta 2030

Queremos eliminar de nuestros envases todos los productos plásticos no biodegradables o compostables.

2. Riego por goteo

Todos los invernaderos gestionan el riego mediante tecnología de riego por goteo **para optimizar el gasto de agua y de energía**. Trabajamos haciendo un uso muy responsable del agua, aportando solamente el volumen que el cultivo necesita.

Para ello, se utilizan sensores que permiten determinar la frecuencia y duración del riego para optimizar los volúmenes de agua para cada tipo de suelo y condiciones climáticas de los intentos invernaderos. Dado que el caudal de emisión de los goteros es bajo (de 2 a 4 litros por hora en cultivos intensivos en Biosabor), es posible aplicar dotaciones de riego pequeñas y frecuentes, por lo que se puede **mantener el nivel de humedad del suelo próximo a la capacidad de campo sin grandes fluctuaciones**.

Por otro lado, el riego por goteo permite aportar y localizar en las raíces de las plantas los fertilizantes que éstas necesitan para su desarrollo. Así, mediante un correcto manejo, es posible conseguir un alto aprovechamiento, minimizando las pérdidas que se producirían por lixiviación si se empleasen en sistemas no localizados.

Del mismo modo, permite ahorrar agua y fertilizantes orgánicos, y fraccionar su aplicación, de acuerdo con las necesidades del cultivo en cada momento.

Otra ventaja importante del riego por goteo es el ahorro de mano de obra que conlleva, lo cual viene a compensar el mayor coste inicial de infraestructura que requiere. Así mismo, no es necesaria una nivelación del terreno tan exacta como en el riego a manta.

La utilización del riego por goteo exige contar con agua a presión que es conseguida, o bien, aprovechando diferencias de nivel, o bien, recurriendo al bombeado de agua. Gracias a las comunidades de regantes que sirven agua a presión a los usuarios, se evita el bombeo y la necesidad de disponer de un embalse de agua.

Ventajas del riego por goteo



3. Sistema de enarenado

Las ventajas químicas y físicas que nos aporta el enarenado son inmejorables, y nos permiten conseguir una gestión del suelo y el agua ecológica y sostenible a todos los niveles.

Se trata de un sistema de cultivo que consiste en cubrir de forma permanente el terreno con una capa de arena fina, quedando una **estructura en 3 capas**: el suelo natural, una capa de estiércol ecológico y natural, y una capa de arena fina.

Las **ventajas** de este sistema son:

- Facilita el ahorro de agua.
- Mejora en la estabilidad térmica de los suelos.
- Favorece la movilidad y absorción de nutrientes.
- Posibilita el empleo de aguas medianamente salinas.
- El estiércol fino permite que el cultivo se fije y nutra.
- Dificulta la emergencia y desarrollo de malas hierbas de semilla.
- Propicia el crecimiento del sistema radicular superficial.
- La humedad es continua y homogénea, espacial y temporal.
- Se logra una temperatura óptima, al estar el cultivo en contacto con la capa de arena calentada por el sol.
- Permite la disponibilidad inmediata de los nutrientes aportados por la red de riego.

El sistema de enarenado ha permitido reducir casi totalmente los lixiviados, logrando un consumo de agua un 30-40% menor al que existía previamente.

4. Recogida de aguas pluviales

Para una mejor gestión del agua de riego, todas las fincas disponen de **balsas reguladoras que recogen el agua de lluvia** para una gestión más eficiente de los recursos hídricos.

La recogida de aguas pluviales (internas o externas, según la estructura del invernadero) es una práctica aconsejable para el aprovechamiento de una fuente de agua que presenta unas características agronómicas inmejorables.

Este agua es recolectada en la cubierta del invernadero y conducida hasta una balsa independiente o hasta un embalse.

NUESTROS PROYECTOS

Aprovechamiento del agua de lluvia e instalación de máquina de nanoburbujas

La iniciativa consiste en aprovechar el agua de lluvia recogiéndola hacia el mismo aljibe en el que se recoge el agua de lavado de la planta de la V Gama. En las fincas de los socios, como Consabor, también se llevará a cabo el proyecto para el riego, utilizando un embalse existente de 8.500m3. En estas fincas, también se realizará la inversión en una máquina de nanoburbujas para que no proliferen algas y enriquecer ese agua de riego.

Meta 2030

De aquí a 2030 queremos que todos nuestros socios dispongan de una máquina de nanoburbujas en sus fincas.



2.4. Economía circular

“Cultivando la salud del planeta”

Minimización y reutilización de residuos agrícolas

En Biosabor contamos con un **Sistema de Gestión de Residuos**, incluido en nuestro Sistema de Gestión de la Calidad, tanto en la planta envasadora como en las instalaciones de producción. Además, gestionamos los residuos alimentarios de forma que no colaboremos en su desperdicio y podamos contribuir en cierta medida a erradicar el hambre en la sociedad.

En la nave se genera una serie de residuos alimentarios provenientes del proceso de envasado llevado a cabo en

dicha nave. Si bien considerado residuo, este producto es posteriormente reutilizado de distintas formas: para la transformación en productos de V Gama, donaciones a comedores sociales, materia prima destinada a industria, así como alimento para el consumo animal.

Este ciclo de reutilización de los productos que no pasan a la venta contribuye a la **creación de un entorno de economía circular**, donde Biosabor se posiciona como una empresa de residuo alimentario cero.

En cuanto a la gestión de residuos en almacén, en esta campaña firmamos un contrato con empresas gestoras de residuos que facilitan un **correcto tratamiento de todos y cada uno de los materiales empleados en Biosabor**. Esto significa que no llevamos nada a vertederos, y contamos con un punto limpio donde se gestiona el correcto reciclaje de todos los materiales que usamos.

Tipo de residuo (peso en toneladas)	2020-2021
Basura	25 Tn
Cartón	49,5 Tn
Plástico	49 Tn
Residuos vegetales: frutos y restos de poda y hojas	167,5 Tn
Madera (palets)	2 Tn

Tratamiento del residuo (peso en toneladas)	2020-2021
Reciclaje: cartón, madera, plástico	100,5 Tn
Vertedero: basura	2,5 Tn
Planta de compostaje: residuos vegetales	167,5 Tn



NUESTROS PROYECTOS

Proyecto RÚSTICA: Aprovechamiento de residuos vegetales

El proyecto internacional RÚSTICA en el que participamos tiene por objeto reducir el desperdicio de los residuos orgánicos, fundamentalmente a través de la conversión de los desperdicios alimentarios en fertilizantes orgánicos.

Meta 2030

Nuestro reto es conseguir que el 100% de las fincas de los socios reutilicen los residuos orgánicos

FINCAS: Gestión de los residuos

En el campo se generan cantidades importantes de residuos vegetales, fruto del destalle y deshoje principalmente. Una vez finalizado el cultivo, los restos vegetales y algunos de los elementos auxiliares utilizados en el cultivo, como las rafias biodegradables, se retiran inmediatamente y se transportan en contenedores a un centro de compostaje para ser utilizados como abono con posterioridad. De esta manera, se contribuye a mantener la sostenibilidad del suelo. Nuestro objetivo es reutilizar los restos vegetales y elementos auxiliares biodegradables como abono en las fincas.

El resto de los residuos de las explotaciones de los socios de Biosabor, como plásticos y otros materiales auxiliares, se recogen íntegramente de las fincas y se llevan a centros autorizados de reciclaje cuando finaliza su vida útil. En este sentido, los restos plásticos que se lleva el gestor de residuos, son transformados en propileno, y el cartón en celulosa, por lo que se contribuye a la economía circular y al mantenimiento de los residuos en el ciclo productivo. En particular,

destaca que reciclamos el 100% de los plásticos que dan cobijo a nuestros cultivos, cuyo material y calidad hace posible el poder reutilizarlos, no sólo para construir nuevos invernaderos, sino también para transformarlos en otros productos plásticos.

Por lo tanto, la totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.

La totalidad de los residuos de las explotaciones de agricultura ecológica se gestionan responsablemente, sin causar ningún perjuicio al medio ambiente.



A continuación se presenta el detalle del nivel de riesgo del residuo de Biosabor, el departamento responsable de su gestión y la empresa autorizada para su retirada, además del tratamiento de dicho residuo:

NIVEL DE RIESGO	TIPO DE RESIDUO	DEPARTAMENTO RESPONSABLE	GESTIÓN DE LA RETIRADA	TRATAMIENTO REALIZADO
Bajo	PLÁSTICO/CAUCHO	Jefe de almacén	CATEGORY BUSINESS	Reutilización
Bajo	CARTÓN/PAPEL	Jefe de almacén	LUMINAR	Reutilización
Bajo	PALETS/MADERA	Jefe de almacén	LUMINAR	Reutilización
Bajo	RSU/VEGETALES	Jefe de almacén	GANADERÍA EL MORAGO	Alimentación animal
Bajo	RESTOS DE PODA	Jefe de almacén	GANADERÍA EL MORAGO	Alimentación animal
Bajo	CHATARRA/ACERO	Responsable de mantenimiento	LUMINAR	Reutilización
Medio	TÓNER IMPRESORAS	Responsable de compras	FIDEL JIMÉNEZ	Recuperación
Bajo	PRODUCTOS DE LIMPIEZA	Responsable de almacén	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reciclaje
Bajo	RESIDUOS ORGÁNICOS	Responsable de cantina	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Vertedero municipal
Bajo	ENVASES	Responsable de compras	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reciclaje
Bajo	VIDRIO	Responsable de Planta V Gama	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reutilización
Bajo	FRACCIÓN RESTO	Responsable de compras	VALORIZA MEDIOAMBIENTE	Reutilización

Materiales biodegradables

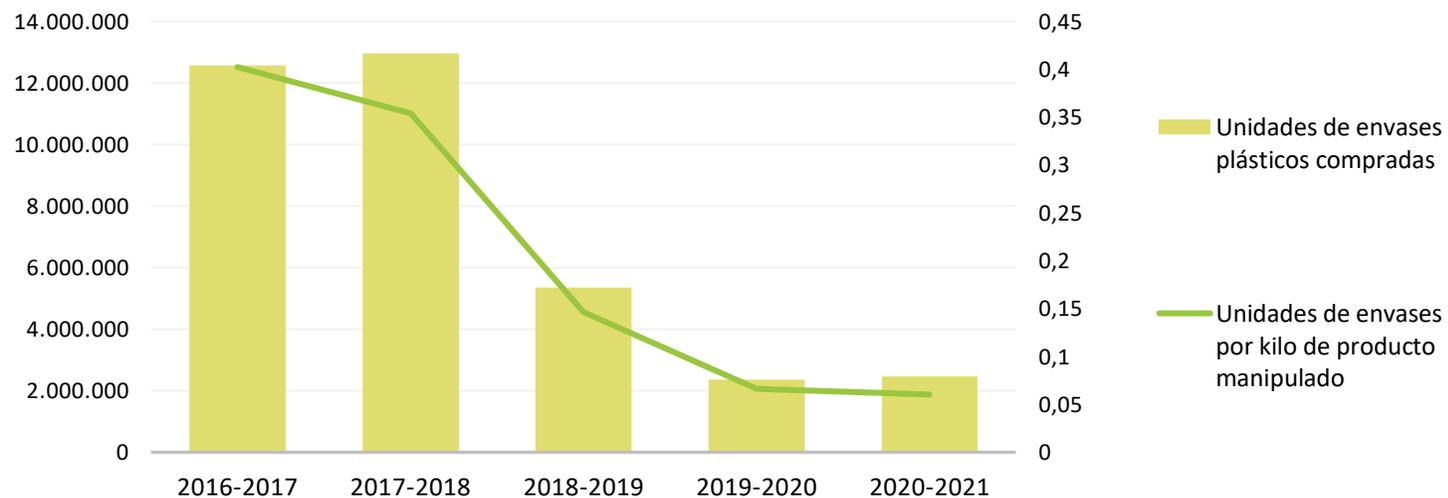
Por otro lado, nuestros productos requieren embalajes que, en su mayoría, suelen ser fabricados a base de plástico. Por ello, nos hemos planteado el objetivo de reducir el uso de materiales no biodegradables, como el plástico, a favor de los que sí lo sean.

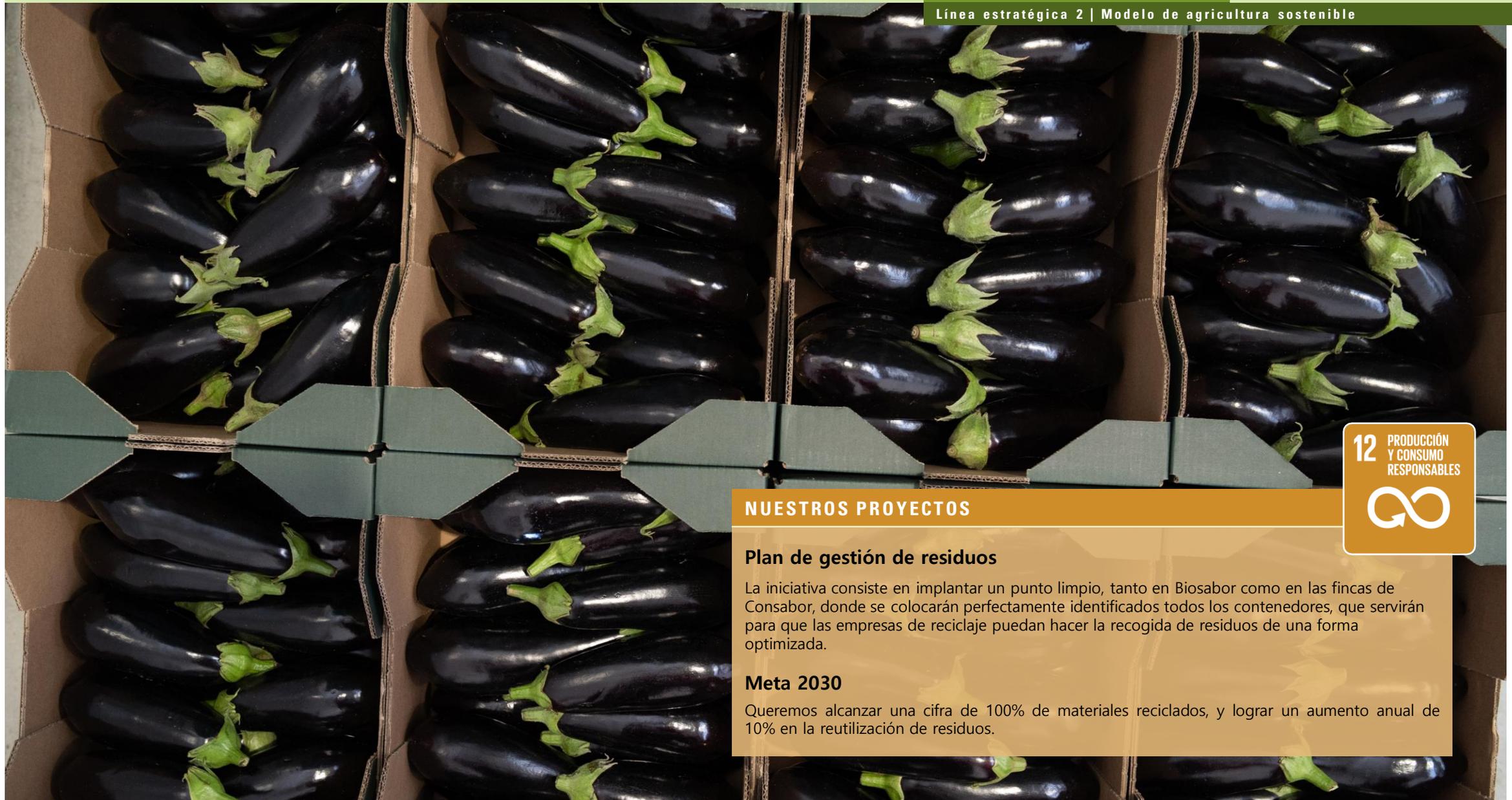
Es así como **en la campaña 2018-2019 logramos reducir la compra de tarrinas y cestas con materiales plásticos en casi un 60%**, sustituyéndolos por cartón y plásticos biocompostables. En los últimos 5 años, hemos pasado de comprar anualmente más de 12 millones de envases plásticos, a comprar menos de 2,4 millones.

La compra de envases plásticos se ha reducido en un 80,34% en las 5 últimas campañas (desde 2016-2017).

En esta campaña, de los 181.229 kg de envases de plástico utilizados (2.469.648 unidades), 92.200 kg son compostables, **logrando una ratio de más del 50% de material compostable**. Esto se traduce a un volumen de envases plásticos no compostables de 0,0022 por cada kilo de producto manipulado.

Unidades de envases plástico compradas totales y por kilo de producto manipulado





12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



NUESTROS PROYECTOS

Plan de gestión de residuos

La iniciativa consiste en implantar un punto limpio, tanto en Biosabor como en las fincas de Consabor, donde se colocarán perfectamente identificados todos los contenedores, que servirán para que las empresas de reciclaje puedan hacer la recogida de residuos de una forma optimizada.

Meta 2030

Queremos alcanzar una cifra de 100% de materiales reciclados, y lograr un aumento anual de 10% en la reutilización de residuos.

Envases retornables

Hemos seguido optando por el uso de envases retornables alquilados a las compañías IFCO y EUROPOOL, además de palets retornables de la compañía CHEP, por un peso total de 2.382.913 kg.

En este sentido, **el porcentaje de material de envasado recuperado** (material de envasado reutilizado sobre la cantidad de producto vendido en los envases IFCO y EUROPOOL) **es del 24,62%**.

La utilización de estos envases presenta amplios beneficios a nivel ambiental. Entre otros, en esta campaña se ha evitado el envío de 496.046 kg de CO₂ a la atmósfera y además se han reducido los residuos en 238.693 kg.

Estos datos se muestran en los certificados otorgados a Biosabor por las empresas IFCO y CHEP, donde se exponen los impactos ambientales positivos derivados del uso de los envases de estas compañías:



Empresa de Residuo Alimentario Cero

En 2017, Biosabor fue seleccionada por AECOC (la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores) como buena práctica de “Empresa de Residuo Alimentario Cero”.

Esta misión por parte de la empresa compromete a no dilapidar recursos y a ser eficientes en su uso. Dada la actividad de la empresa, el desperdicio alimentario no es baladí y hay un compromiso transversal a todas las áreas para que no se produzca, posicionándose Biosabor como una **empresa de desperdicio alimentario cero en sus procesos productivos**.

El objetivo es optimizar la planificación y ejecución de la cadena de valor para que no se produzca el desperdicio en ninguna de las fases y eslabones de la cadena de valor. De esta forma, **se reutiliza el 100% del residuo alimentario, contribuyendo a la economía circular**.

Como empresa ecológica, contamos con la tecnología más avanzada del mercado en nuestras instalaciones, evitando así la necesidad de tratar nuestras cosechas con químicos, y realizamos una labor de prevención haciendo los invernaderos lo más asépticos posibles. Cuidamos al máximo el momento de recolección y monitoreo de cada una de las plantas para que no se produzcan mermas por plagas y enfermedades, y así facilitar la máxima recolección de las plantaciones.

En 2017, Biosabor fue seleccionada como buena práctica de “Empresa de Residuo Alimentario Cero”.



Además, tenemos en cuenta:

- **La optimización de tiempos en la gestión de pedidos:** para garantizar la frescura de nuestro producto, esperamos la realización del pedido por parte del cliente para dar la orden de corte a la finca, logrando así que nuestras hortalizas se mantengan en la planta el máximo tiempo posible.
- **El destino final de nuestros productos:** los productos de las categorías 1ªB y 2ª se destinan a la industria (en propia línea de envasado ecológico de V Gama y en venta a otros intermediarios industriales) y a comedores sociales.
- **La durabilidad de los productos en el lineal:**

intentamos garantizar siempre que nuestros productos estén más tiempo en el lineal reduciendo la duración de los procesos de manipulación y generando unas condiciones óptimas de almacenaje.

Nuestros retos de futuro en este aspecto se pueden englobar en crear alianzas con clientes para desplegar una cadena de valor que minimice el desperdicio alimentario y reconozca los valores del producto desde diferentes áreas:

- Consiguiendo un equilibrio entre las demandas del cliente (un producto con cortos plazos de caducidad y mayor contenido en nutrientes) y el distribuidor (un producto con larga vida en el lineal).

- Desestacionalizando el consumo de productos nutricionalmente completos, como es el caso del gazpacho, y consiguiendo que el consumidor lo demande todo el año.
- Creando alianzas en la distribución para que trasladen todos los valores de nuestros productos y conseguir relaciones win-win.
- Estableciendo recomendaciones de consumo preferente, conservación y uso por parte del cliente final relacionadas con sus propiedades nutricionales.
- Mejorando las cantidades de producto según las diferentes tipologías de perfiles de cliente final.



NUESTROS PROYECTOS

Puesta en marcha de la fábrica de V Gama

Se llevará a cabo la puesta en marcha de la maquinaria y los productos con el objetivo de arrancar, protocolizar y optimizar el proceso de fabricación de los productos de V Gama. Las acciones realizadas están encaminadas a garantizar las características organolépticas, nutricionales y microbiológicas deseadas para los productos.

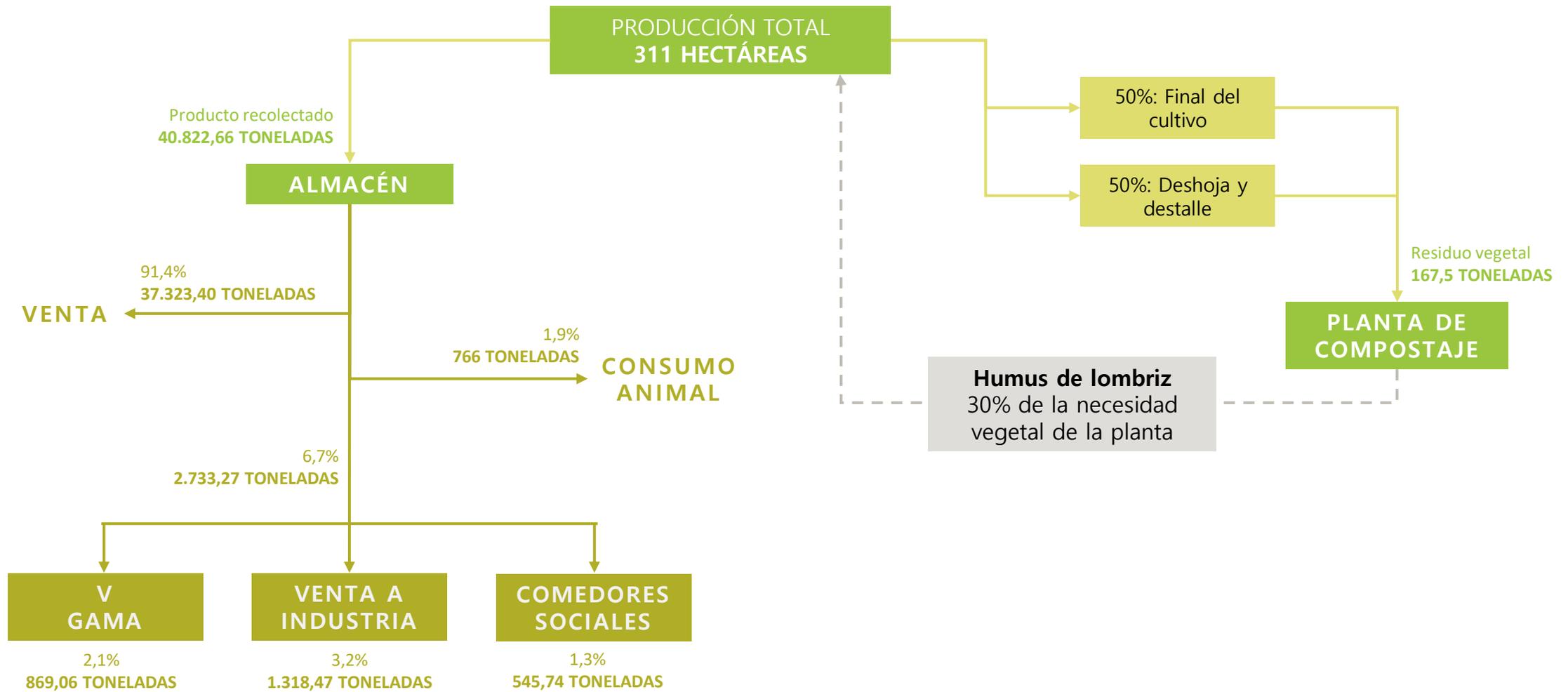
Meta 2030

Nos proponemos alcanzar un 100% de reutilización de excedentes alimentarios gracias a la planta de V Gama.

2 HAMBRE CERO



Cómo gestionamos nuestros residuos alimentarios



“Trabajamos por ser una empresa de residuo cero.”



Apostamos por la **economía circular** como el modelo productivo más sostenible:

- Con la **nueva planta de V Gama** transformaremos in situ los residuos generados en la nave de envasado.
- Seguiremos destinando el **resto de la producción no vendida** a comedores sociales, empresas industriales, ganaderos y a la planta de compostaje.



Gestión de materias primas

La principal materia prima de Biosabor es el producto hortofrutícola proveniente de las fincas de Consabor y de las de nuestros socios, que en la campaña 2020-2021 se elevó a 40.822.664 kg.

Asimismo, para el envasado de los productos, consumimos cartón (2.581.644 kg), papel (9.982 kg), y plástico (181.229 kg, del cual aproximadamente el 50% es compostable). Estos materiales sumaron una cantidad de 2.772.855 kilos en esta campaña, de origen no renovable.

FINCAS: Consumo de materias primas

Como ejemplo de gestión de materias primas, en las fincas del socio Consabor se plantaron 335.767 plantas de las variedades de Cherry Rama, Tomate asurcado adora, Angelle y Tomazur, provenientes de los 7 kg de semillas que se adquirieron para esta campaña. Se consumieron, además, 242.377 kg de productos para cultivo, incluidos los fertilizantes.



Cerca del 50% del plástico utilizado para el envasado es compostable.

Además de las medidas descritas anteriormente, estamos trabajando en la puesta en marcha de nuestra propia planta de V Gama donde desarrollaremos productos ecológicos de conveniencia (listos para consumir), gazpachos, zumos, cremas, salsas, etc. con una tecnología novedosa y avanzada, y dando salida a la producción que normalmente se destina de forma externa a la V Gama.

Esta **planta de V Gama** presenta importantes avances tecnológicos e innovaciones únicas y exclusivas para este tipo de preparados listos para consumo. Las principales diferencias con el resto de marcas y fabricantes son:

- La integración de las actividades de producción, transformación, comercialización y distribución, manteniendo la trazabilidad de los productos y favoreciendo así cerrar el ciclo de la Economía Circular.
- El uso de envases realizados en cristal de bajo gramaje, evitando los plásticos y otros materiales no renovables o reutilizables.

Beneficios ambientales



Beneficios en salud

- La selección de la materia prima desde su origen, garantizando así la calidad y homogeneidad de cada fabricación.
- El sistema pasteurizador: sistema Flash que calienta a través del llamado Efecto Joule, permitiendo alargar la vida útil del producto con una mayor preservación de las propiedades nutricionales, organolépticas.
- La fusión de los productos que han sido desarrolladas por el departamento de I+D+i en Nutrición y Salud con el objetivo de ofrecer mezclas únicas y nutritivas que faciliten el llevar una alimentación saludable.

- El uso de etiquetado inclusivo dirigido a personas con deficiencia visual y ceguera.
- La creación empleo y desarrollo de nuevas oportunidades profesionales.

Beneficios sociales





LÍNEA ESTRATÉGICA

Sistema de gestión extendido a la cadena de valor



En Biosabor contamos con un sistema de gestión estructurado y sólido que aplicamos no sólo a la central y la integralidad de nuestros socios, sino también a aquellos productores colaboradores cuya producción íntegra es comercializada a través de Biosabor.

Este sistema de gestión se basa en nuestras políticas internas y se refuerza con nuestras certificaciones.

3.1. Sistema de gestión de excelencia extendido a la cadena de valor

La calidad alimentaria y la diferenciación de nuestros productos ecológicos por sus características organolépticas y nutricionales, así como la garantía de la seguridad en toda la cadena de valor y de suministro, es nuestra razón de ser.

Para ello, Biosabor ha establecido y desplegado una política de calidad a través de su **Sistema de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria** que abarca todas sus actividades de producción, envasado, almacenamiento y distribución. Se ha diseñado toda una estructura de procesos que garantiza la salubridad de nuestros productos y su trazabilidad: desde su cultivo y recolección en las fincas, su posterior manipulación y envasado, y su distribución.

El Sistema de Gestión cuenta con las más prestigiosas certificaciones de calidad, seguridad alimentaria y conformidad con las características de la producción ecológica, lo que nos permite competir con ventaja en mercados nacionales e internacionales a los que nuestros productos se dirigen. Las certificaciones conseguidas son, para nosotros, un aval que refuerza la confianza que nuestros clientes y colaboradores depositan en la marca Biosabor: BRC FOOD, GLOBAL G.A.P., GRASP, IFS FOOD, BIO SUISSE, ISO 9001, PRODUCCIÓN ECOLÓGICA. Si bien pertenece a la campaña siguiente, **en noviembre de 2021 nos certificamos de la Norma ISO 14001**; logrando dar un paso más hacia nuestra meta de establecer un Sistema de Gestión Ambiental que pueda ser trasladable, de aquí a 2030, al 50% de nuestros socios.

Aplicamos este Sistema de Gestión no sólo a la central, sino también a la integralidad de nuestros socios, y a aquellos productores colaboradores cuya producción íntegra es comercializada a través de Biosabor. En este sentido, **nuestras políticas internas son aplicables a toda la cadena de valor**, y en los alcances de las certificaciones y evaluaciones los incluimos.



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



NUESTROS PROYECTOS

Plan de implantación de la Norma ISO 14001

Nos planteamos en la campaña 2020/21 implementar un Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con la Norma Internacional ISO 14001 como una herramienta eficaz de apoyo que avale nuestro plan de sostenibilidad, alineándonos con la Agenda 2030 y sus ODS.

Meta 2030

Nuestro reto es lograr implantar la Norma ISO 14001 en el 50% de las fincas de nuestros socios.

Políticas internas y certificaciones

En Biosabor hemos diseñado diversas políticas internas que conforman nuestro Sistema de Gestión y que se aplican tanto a la gestión de la sociedad, como a la de los socios productores.

En particular, contamos con:

- Un **Manual de Calidad**, que incluye la descripción del Sistema de Gestión de Calidad (SGC), los aspectos a tener en cuenta en la gestión de recursos y en la elaboración del producto, los procesos de medición, análisis y mejora del SGC y la responsabilidad de la dirección.
- Una **Política de Calidad**, donde se detallan los principios que deben regir la gestión organizativa.
- Un **Plan de Gestión Ambiental** acorde a nuestro compromiso de sostenibilidad.
- **Procedimientos** que sistematizan los procesos que llevamos a cabo.

Nuestros sistemas de gestión y de control de la producción son auditados externamente, por lo que disponemos de las certificaciones internacionales que hemos presentado anteriormente en este informe.

En el alcance de las evaluaciones externas de los estándares de SMETA, Global G.A.P. y GRASP se incluye a los socios productores, lo que garantiza un control periódico de su gestión y de los productos como parte del compromiso de Biosabor con la calidad en la cadena de valor.

Así pues, anualmente realizamos la **Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)**. Se trata de un módulo complementario que acompaña la Certificación GLOBAL G.A.P., de evaluación de las prácticas agropecuarias.

Gracias a la certificación GRASP, hemos asegurado que cumplimos con los requisitos mínimos para una buena gestión social en la producción primaria, además de haber establecido buenas prácticas sociales en nuestras instalaciones y cuidar de nuestros empleados y colaboradores.

Desde 2014, año en el que comenzamos con la evaluación GRASP, hemos ido integrando las mejores prácticas sociales en nuestros 74 productores, sobre un total de 400-500 trabajadores de media (700-1000 en picos de campaña). La evaluación GRASP realizada sobre el Sistema de Gestión de Calidad de Biosabor ha demostrado la correcta implantación por todos los miembros productores de los requisitos de esta certificación.

Por otro lado, en 2016 decidimos realizar nuestra primera Auditoría de Comercio Ético siguiendo las pautas designadas por la organización SEDEX, que ofrece herramientas de trabajo para mejorar las prácticas empresariales de responsabilidad y ética en la cadena de suministro global. Esta auditoría SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit), que se basa en el Código ETI (Ethical Trading Initiative) sirve para que las organizaciones proveedoras ofrezcan a las organizaciones compradoras información sobre buenas prácticas, reforzando así la comunicación, transparencia y confianza en las cadenas de suministro.

Garantizamos el control de las condiciones de los trabajadores de las fincas con las evaluaciones SMETA y GRASP.



Aplicación del Código Ético en la cadena de valor



En 2019 nos propusimos establecer un Sistema de Gestión de Compliance Penal que se aplicara a toda nuestra cadena de valor. En 2020 entró en vigor nuestro primer **Plan de Prevención de Riesgos Penales** (donde se describe el Sistema de Gestión de Compliance Penal) y **Código de Conducta**.

En este Plan se determinan los valores y buenas prácticas que deben regir la actividad de la empresa, habiendo sido elaborado siguiendo la Norma UNE 19601 "Sistemas de Gestión de Compliance Penal", y dando así cumplimiento a la normativa legal vigente (*Ley Orgánica 1/2015, de 30 de marzo, por la que se modifica la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal*).

Este sistema es de aplicación a todos los miembros de Biosabor, internos y externos, así como a los grupos de interés con los que mantenemos relaciones comerciales, en particular los colaboradores y proveedores. Además, se extenderá a todos los centros de trabajo de la organización y a todas las operaciones a nivel nacional e internacional.

Toda nuestra cadena de valor queda supeditada al respeto y cumplimiento de los valores éticos y los comportamientos que se especifican en ambos documentos.

Departamento técnico y servicio de asesoramiento

Por otro lado, ofrecemos un servicio de asesoramiento a los socios. El **equipo de ingenieros agrónomos** que compone el departamento técnico de Biosabor vela en todo momento para que la producción y crecimiento de nuestros cultivos se produzca siempre de manera responsable y sostenible. Manteniendo siempre como principal objetivo el aprovechamiento de los recursos para producir alimentos de manera sostenible y reduciendo el desperdicio prácticamente en su totalidad.

Entre las funciones que lleva a cabo el equipo técnico destacan:

- Control integrado de plagas y enfermedades.
- Asesoramiento de gestión de suelo, agua y necesidades nutricionales de los cultivos.
- Asesoramiento para la certificación en las diferentes normas de calidad en función de las propiedades de la zona de cultivo.
- Asesoramiento en la calidad del producto y su postcosecha.

Estas labores no sólo son un compromiso profesional, sino también un compromiso ético con el que todos los miembros del equipo se sienten plenamente identificados.



NUESTROS PROYECTOS

Proyecto Mobibuk: Implantación del control de la producción en fincas

Se trata de implantar el software Mobibuk en las fincas de los socios y de los colaboradores. Es un software de gestión de explotaciones agrícolas, que analiza de forma cuantitativa todos los elementos involucrados en los procesos de producción agrícola, además de realizar un análisis comparativo de tiempos y recursos empleados por tareas. Esta toma de datos se realiza mediante un dispositivo móvil que lleva cada uno de los trabajadores.

Meta 2030

Gracias a la digitalización del control de la producción, queremos reducir los destríos actuales en un 50%.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO





LÍNEA ESTRATÉGICA

Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona



En Biosabor somos conscientes de que, para lograr un cambio global, la labor de la organización debe ir encaminada no sólo a lograr sus propios objetivos, sino a **contribuir al desarrollo del sector y al logro de objetivos por otras organizaciones y colaboradores del entorno.**

Nuestras alianzas son un elemento clave para apoyar la creación de valor compartido e incluir a todos los agentes de nuestro entorno más directo en el camino hacia el desarrollo sostenible. Por ello, elegimos entidades cuya filosofía es compatible con la nuestra.

4.1. Alianzas en la cadena de valor

Desarrollo de Asociaciones, Cooperativismo y Comunidades para el liderazgo del sector

En Biosabor somos conscientes de que, para lograr un cambio global, la labor de la organización debe ir encaminada no sólo a lograr sus propios objetivos, sino a contribuir al desarrollo del sector y al logro de objetivos por otras organizaciones y colaboradores del entorno.

Nuestras alianzas son un elemento clave para apoyar la creación de valor compartido e incluir a todos los agentes de nuestro entorno más directo en el camino hacia el desarrollo sostenible. Por ello, elegimos entidades cuya filosofía es compatible con la nuestra.

A continuación presentamos las alianzas que hemos formalizado desde nuestros inicios en 2008.



Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas

Las Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas (OPFH) son entidades constituidas por iniciativa de sus productores para comercializar en común su producción. Estas OPFH aparecen en el marco de la Política Agraria Comunitaria de la Unión Europea para facilitar la agrupación de la oferta en la Organización Común de Mercados.

A través de **COEXPHAL** (asociación provincial) y **APROA** (asociación regional), nuestros productores pueden obtener una serie de **ayudas y apoyos ofrecidos por los Programas Operativos Europeos**:

- Planificar la producción mejorando las infraestructuras de las explotaciones, las instalaciones en campo y los medios de producción.
- Mejorar la calidad de sus productos a través de la mejora de la trazabilidad, certificación de sistemas de calidad, producción integrada, producción ecológica..., y beneficiarse de la investigación y el desarrollo de nuevos productos.
- Acceder a formación y asesoramiento específico y a sistemas de gestión de crisis de mercados.
- Mejorar la comercialización de los productos, tanto a través de la adquisición o construcción de infraestructuras y equipos, como de estudios de mercado y promoción comercial, disposición de personal cualificado o apertura de delegaciones comerciales en el extranjero.
- Beneficiarse de ayudas en inversiones ambientales,

como la lucha contra la erosión, la incorporación de restos de poda en campo, modernización de regadíos, uso de sistemas de protección vegetal naturales en producción ecológica e integrada, instalaciones de energía renovable, acciones de formación y sensibilización medioambiental, etc.



Asociaciones para la defensa del sector

SUCA

Desde nuestra constitución en 2008, somos miembros de SUCA, la Sociedad Cooperativa Andaluza. Esta cooperativa de segundo grado tiene como objetivo conseguir ventajas competitivas en las compras por volúmenes y pedidos agregados. Además se mejora la agilidad en la gestión y la garantía de un trato objetivo en la selección del proveedor.

AECOC

Somos socios de la Asociación de Fabricantes y Distribuidores desde nuestros inicios en 2008. Se trata de la única asociación empresarial multisectorial a nivel nacional que reúna todos los agentes de la cadena de valor para el trabajo colaborativo de estos ámbitos, buscando así aportar mayor valor al consumidor final.

Cuenta con más de 30.000 empresas asociadas de sectores tan diversos como HORECA, salud, ferretería y bricolaje, electrónica de consumo, gran consumo, etc.

Periódicamente organiza congresos sectoriales a nivel nacional, estando a la vanguardia y ejerciendo de guía a sus asociados.

APROA

En 2013 nos asociamos a APROA, la Asociación de Organizaciones Productoras de Frutas y Hortalizas de Andalucía. Desde su creación en 1988, cuenta hoy con 58 organizaciones de productores, repartidas en las provincias de Almería, Cádiz, Granada, Huelva, Málaga y Sevilla.

Hortiespaña

Hortiespaña es la Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas. Su objetivo es aglutinar a todo el sector hortofrutícola bajo invernadero español y convertirse en el interlocutor de referencia ante el consumidor, las instituciones y la propia Unión Europea, para la defensa del sector, puesta en valor de sus fortalezas y para la investigación e inversión en innovación para el sector.

Nuestra adhesión en 2013, al igual que con COEXPHAL, fue motivada por la voluntad de pertenecer a colectivos con necesidades y metas similares, reforzando la colaboración entre organizaciones con los mismos fines.

COEXPHAL

En 2009 nos asociamos a COEXPHAL, la Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Almería. Con 83 empresas hortofrutícolas asociadas, representa el 65% de la producción hortofrutícola, el 70% de su exportación y el 67% de producción ornamental.

Desde sus inicios, COEXPHAL ha liderado los principales cambios que se han producido en el sector hortofrutícola almeriense: mejoras en los canales de comercialización, búsqueda de nuevas oportunidades de mercado, implantación del control biológico, etc.

Con esta adhesión, nuestros productores pueden beneficiarse de servicios de formación, gestión de los recursos humanos, jurídicos, de prevención de riesgos laborales, gestión de ayudas, etc.

NUESTROS PROYECTOS

Promoción de variedades con sabor CUTE SOLAR en invernaderos solares de Europa con COEXPHAL

Esta iniciativa pretende dar a conocer los beneficios de las hortalizas cultivadas en los invernaderos solares del suroeste europeo. Este método de producción sostenible y eficiente permite cubrir las necesidades alimentarias de los europeos durante todo el año. Seleccionamos las mejores variedades, adaptadas a nuestro método y localización, para conseguir frutas y verduras sabrosas, producidas dentro de la Unión Europea, siguiendo los estándares de calidad de la Agencia de Seguridad Alimentaria Europea y de las cadenas de distribución.

Meta 2030

De aquí a 2030, nos proponemos aumentar un 20% el volumen de producto fresco procedente de invernaderos solares disponible en el mercado.

2 HAMBRE
CERO



A.G.F. Asociación Grupo Fashion

En 2002 nace el proyecto de la Asociación Grupo Fashion (hoy Grupo AGF), para la producción y comercialización de la marca Sandía Fashion. AGF está compuesto por un grupo de empresas del litoral mediterráneo, dedicadas a la producción de sandía negra sin pepitas, dulce y saludable. En 2020, Biosabor se ha asociado al proyecto, y, con ello, se convierte en un agente clave para la producción de la variedad de Sandía Fashion.

Verdita

Verdita es una empresa constituida el 5 de octubre de 2018 por organizaciones productoras hortofrutícolas de España. Es gestionada actualmente por Biosabor y las cooperativas ÚNICA y CASI. Esta empresa se constituye para unificar la oferta de un producto premium.

Verdita comercializa, en exclusiva, productos hortofrutícolas de alta calidad. Cuenta con la última tecnología disponible para garantizar unos estándares de producción rigurosos y ofrecer al consumidor un producto de máxima calidad.



NUESTROS PROYECTOS

Alianzas para la comercialización bajo marcas de valor añadido

Establecemos alianzas con el Grupo AGF, propietario de la marca Sandía Fashion, para comercializar y valorizar nuestra sandía que se vende en el mercado nacional y europeo bajo dicha marca. Igualmente formamos parte del Grupo Verdita para comercializar el tomate asado marrón.

Meta 2030

Queremos lograr en 2030 un aumento del 10% en el volumen de producto comercializado en exclusiva bajo marcas de prestigio y valor añadido.

2 HAMBRE CERO



Fundación Tecnova

En 2013 decidimos formar parte de la Fundación Tecnova, el Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar, Postcosecha y Envasado hortofrutícola reconocido por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, con el objetivo de impulsar la innovación. En ese mismo año, la Fundación fue catalogada por el Ministerio de Economía y Competitividad de España como Centro de Apoyo a la Innovación Tecnológica de carácter nacional.

ISAM

ISAM (International School of Agri Management) es la primera escuela internacional de agronegocios, fundada en 2018. Junto con otras instituciones y empresas del sector hortofrutícola almeriense, fundamos esta escuela de negocios cuyo objetivo es capacitar y habilitar a profesionales para el ejercicio de su profesión en un sector competitivo y cambiante como es el agrícola.

La finalidad de esta escuela es la de formar a los profesionales que ejercen su actividad sin una titulación que les capacita, además de formar a profesionales de otros sectores en el desempeño de su profesión en el mundo agrícola. Se apoya así el desarrollo del sector y de la sociedad, creando un ecosistema óptimo que haga prosperar toda la cadena de suministro agrícola desde la innovación, la eficiencia y la sostenibilidad.

EcoEspaña

En 2019 se crea EcoEspaña, la Asociación de Producción Ecológica Sostenible española. La asociación parte de una iniciativa de la empresa de certificación agroalimentaria, Agrocolor, y la participación de Cajamar, Coexphal, Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Cooperativas Agroalimentarias de Sevilla, Federación de arroceros de Sevilla y Freshuelva.

Nuestra organización ha tenido un rol activo en la creación de esta asociación cuyo propósito es ofrecer a los productores españoles amplios beneficios en formación, asesoramiento, promoción y defensa del sector agroecológico. Asimismo, D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ha sido elegido como Presidente de EcoEspaña.

Los servicios de EcoEspaña serán de aplicación tanto a la producción ganadera y cultivos extensivos e intensivos, con un especial foco en las frutas y hortalizas bajo invernadero, como a las industrias de clasificación, envasado, transformación y comercialización asociadas.

Otras alianzas

- Cooperativas agroalimentarias.
- Colaboraciones con centros docentes, de investigación y formación (UAL, IFAPA, Las Palmerillas, Obra Social La Caixa, Verdiblanca, Sol Portocarrero, Escuela Agraria de Vícar, etc.).
- Colaboraciones con asociaciones y fundaciones sin ánimo de lucro (Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, banco de alimentos, residencias de ancianos, donantes de vida, FACE, CEPAIM, Nuevo Rumbo, centro de transfusiones, ARGAR, AEDOPAC, Fundación UDA, IAEMED, etc.).
- Alianzas con entidades públicas (Ayuntamiento de Níjar, Diputación de Almería, Centro Hospitalario de El Toyo, Almería 2019, etc.).

IGP “Tomate La Cañada”

En diciembre de 2012, unos meses después de que el “Tomate La Cañada” fuera reconocido por la Unión Europea como una de las dos Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) del tomate en toda Europa, Biosabor se incorporó a su Consejo Regulador.

D. Francisco Belmonte, Presidente de Biosabor, ostenta actualmente el puesto de Vicepresidente de la IGP en el Consejo Regulador.

El proyecto de solicitud de la IGP “Tomate La Cañada” fue fruto de las peticiones realizadas en numerosas ocasiones por los empresarios de la zona de La Cañada y del Campo de Níjar de proteger, diferenciar y mejorar la imagen del tomate producido en esta comarca. Estos tomates son el resultado de una forma de cultivar tradicional de principios de la década de 1960, cuando los agricultores ya cultivaban este tomate desde la Vega de Almería hasta los Llanos de la Cañada y Níjar.

Con el registro del tomate como Indicación Geográfica Protegida, se buscó dar respuesta a una serie de aspectos fundamentales en el futuro del sector, como son las necesidades de:

- Proteger el nombre “Tomate La Cañada”,
- Aportar un valor a esa denominación mediante su registro a nivel comunitario,
- Dotarla de prestigio mediante el empleo de una imagen diferenciadora
- Hacer llegar al consumidor que su calidad ha sido reconocida y avalada por la Unión Europea,
- Y disponer de un control eficaz e imparcial que evite la competencia desleal.





LÍNEA ESTRATÉGICA

I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad



En Biosabor siempre hemos sabido que la producción ecológica permite que las frutas y hortalizas mantengan, además de sus propiedades organolépticas, sus propiedades nutricionales, al no utilizar productos químicos de síntesis en su cultivo. Por ello, y en un afán de ofrecer información a los consumidores basada en la evidencia científica, en 2015 decidimos crear el departamento de “I+D+i en nutrición y salud” e iniciar varias **líneas de investigación sobre alimentación y salud**.

Asimismo, garantizamos que los consumidores están informados de los aspectos de salud relacionados con la alimentación en general y con nuestros productos a través de nuestro **Canal Salud**, disponible en la web y cuyos contenidos se difunden en nuestras redes sociales.

5.1. Investigación en nutrición y salud

Términos como “alimento funcional”, “consumidor informado” o “claim de salud” son realidades de la industria alimentaria, donde cobran cada vez más relevancia la investigación e información.

Por ello, hemos creado el **Área de Nutrición y Salud**, con una doble propuesta:

1. **Ofrecer información fiable y clara** en la página web, con objeto de poder llegar a ser sitio de referencia en la materia.
2. **Llevar a cabo actividades de I+D+i en el campo de la alimentación y salud**, en concreto con: investigación orientada a demostrar los beneficios para la salud que puedan tener los productos, en particular los de V Gama; y desarrollo de nuevos productos que mejoren su perfil nutricional y faciliten al consumidor una ingesta suficiente de frutas y verduras.

También hemos puesto en marcha una **consulta online de nutrición gratuita** donde resolver dudas de alimentación y salud, tanto a particulares como a empresas.



3 SALUD Y BIENESTAR



NUESTROS PROYECTOS

Estudios nutricionales de los productos y comparativa

Se pretende realizar estudios nutricionales de todos los productos con dos objetivos fundamentales: primero el asegurar que las propiedades nutricionales originales de la materia prima se vean mínimamente deterioradas, y segundo que la composición nutricional del producto final sea competitiva con respecto al resto de productos similares en el mercado.

Meta 2030

Nuestro reto de los próximos 10 años es mantener una participación continuada en proyectos de I+D+i nacionales e internacionales.

Investigación en salud

En esta campaña hemos seguido con nuestras investigaciones en materia de salud, utilizando los resultados para mejorar nuestros productos y desarrollar otros nuevos. A continuación, presentamos las líneas de investigación abiertas y realizadas desde la creación del Departamento de I+D+i en 2015, por las que han pasado más de la mitad de los productos que ofrecemos.

En colaboración con la Estación Experimental de Las Palmerillas

Análisis de capacidad antioxidante y polifenoles totales de nuestros productos en comparación con otros del mercado

Se sometieron los 12 productos de Biosabor a estudio de parámetros de calidad, evaluando: el color, el contenido de sólidos solubles, el contenido de polifenoles totales, el contenido en licopeno y betacaroteno, y la capacidad antioxidante.

Para poder sacar conclusiones representativas, se sometieron a los mismos análisis, productos equivalentes de diferentes marcas, realizando un estudio comparativo.

Los resultados de la investigación demostraron que los productos de Biosabor contienen mayor cantidad de polifenoles que sus competidores; por lo tanto, su capacidad antioxidante es mayor.

En colaboración con el centro tecnológico AINIA de Valencia

Estudio de biodisponibilidad con digestor dinámico in vitro

El centro AINIA dispone de un "modelo de digestión in vitro" que permite estudiar qué cantidad de compuestos bioactivos presentes en el alimento en cuestión puede ser potencialmente absorbida por el sistema digestivo (bioaccesibilidad) y cuáles son realmente absorbidos y metabolizados por el organismo, llegando al plasma sanguíneo y produciendo en él el efecto buscado (biodisponibilidad).

Para nosotros, este segundo estudio supuso contrastar las conclusiones del anterior, al evaluar el impacto real de nuestros productos en el cuerpo humano. Decidimos, por tanto, aplicar este modelo a dos de nuestros productos (zumo de tomate y granada y gazpacho) para evaluar la capacidad antioxidante de sus compuestos polifenólicos tras el proceso de digestión gastrointestinal.

	BIOACCESIBILIDAD	BIODISPONIBILIDAD
Zumo 	Reducción de polifenoles en un 31% tras la digestión.	Aumento de la capacidad antioxidante en un 4,5% después de la digestión.
Gazpacho 	Reducción de polifenoles en un 25% tras la digestión.	Aumento de la capacidad antioxidante en un 23,7% después de la digestión.
	Ambos mantienen la bioaccesibilidad de polifenoles solubles totales por encima del 69%.	Ambos mejoran en el factor biodisponibilidad, destacando el buen resultado del gazpacho.

En colaboración con el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA

Estudio sobre una novedosa estrategia nutricional basada en el ayuno acompañado de productos ecológicos

El ayuno está siendo el objeto de estudio de numerosas investigaciones sobre salud, notablemente las relativas al control de la obesidad, la hipertensión, la diabetes II, enfermedades inflamatorias, y como complemento al tratamiento contra el cáncer.

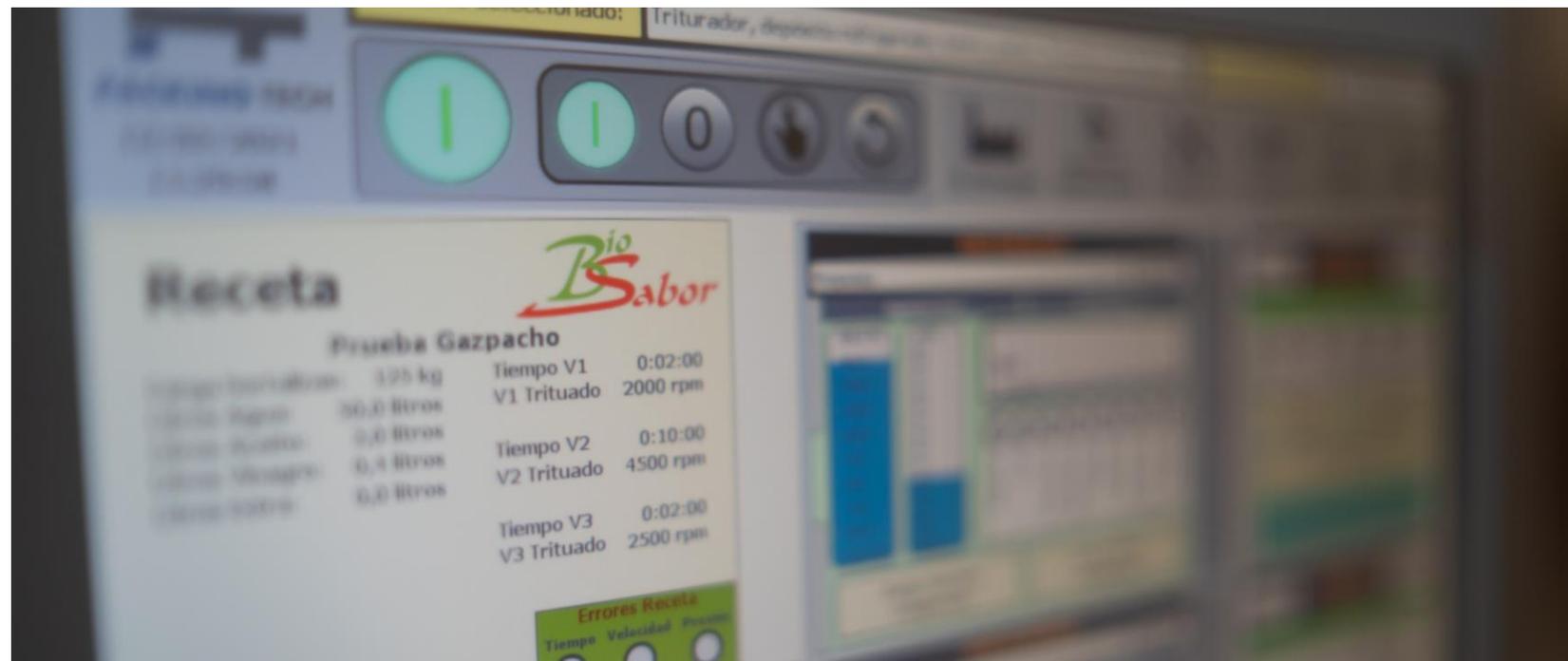
A la vista de resultados tan prometedores, en Biosabor quisimos apoyar esta nueva estrategia nutricional con el desarrollo de un protocolo de semiayuno donde se restringían las calorías, pero se aumentaban los nutrientes. De esta manera, se logra un doble beneficio: el inherente a una restricción calórica controlada y el proveniente de la absorción de los nutrientes contenidos en frutas, verduras y en nuestro gazpacho ecológico.

Para comprobar la eficacia terapéutica del protocolo de semiayuno, en 2017 llevamos a cabo un estudio clínico en el Centro de Investigación en Nutrición CINUSA, en Madrid, donde dos grupos de personas con sobrepeso y obesidad siguieron una dieta mediterránea con ayuno (C/Ayuno: limitando la ingesta de alimentos durante 5 días) y sin ayuno (S/Ayuno: dieta hipocalórica) durante 6 semanas.

Los resultados se publicaron el 28 de mayo de 2018 en el International Journal of Recent Scientific Research.

	PESO	COLESTEROL
S/Ayuno 	Disminución del peso total en un 3%.	Disminución de los niveles de LDL en un 8%.
C/Ayuno 	Disminución del peso total en un 5%.	Disminución de los niveles de LDL en un 16%.

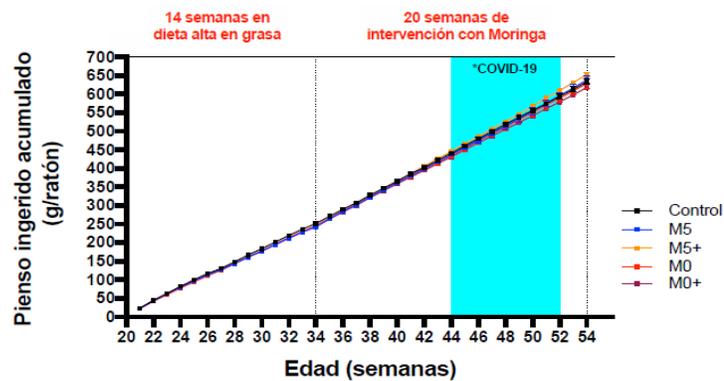
El grupo de semiayuno tuvo una mayor satisfacción, motivación, sensación de bienestar y grado de adherencia a la dieta.



En colaboración con IMDEA FOOD

Estudio sobre los beneficios de la moringa en obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.

Este estudio, desarrollado en la campaña 2019-2020, analizó los efectos fisiológicos inducidos por varios tipos de moringa para su potencial uso como tratamiento frente a la obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.



En colaboración con el Hospital de Jaén

Manejo dietético en Pacientes Oncológicos en el Hospital de Jaén.

En 2018 se inició un proyecto con el Hospital de Jaén, que se paralizó durante la pandemia. Titulado "*Ensayo clínico controlado, abierto y aleatorizado para determinar la eficacia de una restricción calórica temporal a base de productos Biosabor y controlada sobre pacientes con cáncer de mama localizado en tratamiento neoadyuvante*", en el marco del proyecto MEGEBAN, este ensayo se ha retomado en 2021. Presenta actualmente dos retos derivados del retraso sufrido y de las dos bajas de maternidad del departamento de oncología:

- El **nuevo equipo médico** establece un protocolo cuyos ciclos de quimioterapia son más cortos que los establecidos en el proyecto original. Esto ha ocasionado modificaciones en las que hemos trabajado junto con el equipo de oncología del hospital de Jaén.
- El retraso de dos años ha dado lugar a la aparición de **nueva literatura científica** en la materia objeto del proyecto. Esto ha ocasionado grandes cambios en la composición de la dieta diseñada para los pacientes y, por tanto, en los productos Biosabor. Se ha debido revisar y actualizar toda la bibliografía, además de cambiar el diseño de las dietas y la composición de los productos.
- Se ha debido validar toda la documentación actualizada nuevamente por el **Comité de Ética**. Para ello hemos revisado y actualizado toda la documentación con los cambios mencionados anteriormente.



Desde sus inicios, Biosabor ha realizado 8 estudios in vitro y clínicos, y cuenta con 3 publicaciones en revistas científicas.

En colaboración con IMDEA FOOD

Nuevo proyecto: Análisis de los efectos fisiológicos inducidos por dos tipos de moringa, y del compuesto Inmunup para su potencial uso como tratamiento frente a obesidad, diabetes tipo II y envejecimiento.

Se desarrolla con IMDEA Food 2021. Los resultados de dicho estudio diseñado por Biosabor mostraron que Inmunup, complemento alimenticio a base de moringa ecológica cultivada por nuestros agricultores, provocó un aumento de peso corporal en ratones de mediana edad, probablemente asociado a un mayor consumo de pienso.

La intervención nutricional con Inmunup no produjo diferencias entre grupos en relación con la resistencia y coordinación motora, determinados por las pruebas de rotarod y wire hang. Estos resultados sugieren la ausencia de impacto de dicha intervención sobre la actividad física.

Otras colaboraciones:

Estudios en curso y finalizados:

- Influencia de la dieta mediterránea en la sintomatología depresiva menopáusica: en pacientes sin patología inflamatoria previa, no se observó variación significativa. Se prevé repetir el estudio en pacientes con patologías inflamatorias previas.
- Mejora las cualidades nutricionales del Gazpacho Biosabor: actualmente en desarrollo. Se realiza con la Estación Experimental de Las Palmerillas.
- Estudio Ecotopos para analizar la diferencia nutricional entre las frutas y hortalizas ecológicas y las convencionales: actualmente en desarrollo. Se realiza junto con la Universidad de Almería y Coexphal.



Promoción de la salud

Nuestro compromiso con la seguridad y salud de los consumidores de los productos Biosabor se refleja también en las **acciones de comunicación y de promoción de la salud** que llevamos a cabo desde el Área de Nutrición y Salud.

Éstas incluyen: los contenidos publicados en el [Blog de Biosabor](#); las [consultas de nutrición gratuitas](#) puestas a disposición del público en la web de Biosabor; las publicaciones en el Periódico El Ideal, en particular, y en otros periódicos; las colaboraciones con entidades como FEDER; y los contenidos audiovisuales creados para el canal Youtube de la empresa.



Consultas de Nutrición

Hemos incorporado un espacio donde nuestras tres expertas podrán responder a vuestras dudas. Os presentamos a Ana, Ángela y Raquel.

Ana Molina abordará y te responderá los temas relacionados con los alimentos y sus propiedades. También te ayudará a prevenir y ayudar a través de la alimentación al tratamiento de diferentes enfermedades.

Ángela Ruiz que resolverá las dudas de nutrición infantil, englobando desde la lactancia materna a la artificial, pasando por alimentación complementaria (dentro BLW) y alimentación infantil en general.

Raquel González que nos ayudará con consejos útiles y recomendaciones diarias para sobrellevar de forma ecológica los contratiempos diarios. Hablará de nutrición ecológica y saludable y remedios caseros, también a través de nuestro canal YouTube.

Déjanos tus preguntas, a través de nuestro WhatsApp y te responderemos lo antes posible:



Raquel González
Consejos útiles y recomendaciones diarias



Ángela Ruiz
Dudas de nutrición infantil



Ana Molina
Alimentos y sus propiedades

Canal Salud

En 2015, junto con el inicio de nuestro Departamento de I+D+i de nutrición y salud, creamos el Canal Salud (biosabor.com/canal-salud), una sección de nuestra página web dedicada a la difusión de información sobre hábitos saludables de vida y alimentación, además de videos sobre nuestros métodos de cultivo ecológicos y nuestras instalaciones. Estos contenidos se comparten posteriormente en nuestras redes sociales, y en febrero de 2019 estrenábamos el Canal Salud en vivo, como una sección de nuestro canal Youtube.

A través del Canal Salud, realizamos distintos tipos de difusión de contenidos:

<p>Apartado Nutrición de la página web</p>	<p>En el apartado de Nutrición de nuestra página web, colgamos periódicamente posts, no sólo nutricionales sino de todos los ámbitos de la vida. El objetivo con este apartado es formar e informar al consumidor y capacitarlo para que autónomamente sepa reconocer y elegir los productos más saludables a su alcance en los supermercados, interpretando etiquetas, publicidad engañosa, etc.</p>
<p>Apartado Investigación de la página web</p>	<p>En el apartado de Investigación de nuestra web, colgamos los diversos estudios científicos que vamos realizando, haciendo partícipes a nuestros consumidores del "Know How" de la empresa en materia de nutrición y salud.</p>
<p>Apartado Alimentos de la página web</p>	<p>En el apartado de Alimentos de la web, difundimos las propiedades de las diferentes frutas y hortalizas, mediante fichas nutricionales. El objetivo de este apartado es concienciar al consumidor sobre lo saludable de los productos frescos y que opte por aumentar su consumo.</p>
<p>Consulta gratuita de nutrición</p>	<p>Como novedad este periodo, hicimos accesible al público en general consultas de nutrición online gratuitas, gracias a nuestra nutricionista, donde facilitamos al consumidor la resolución de dudas de todo tipo en el ámbito nutricional.</p>
<p>Contenidos audiovisuales</p>	<p>Creamos contenidos en video sobre hábitos saludables que colgamos en nuestro canal Youtube y que difundimos en nuestras redes sociales.</p>



Estudios de investigación



Blog de Vida



Consultas de nutrición y salud



Biosabor TV



3 SALUD Y BIENESTAR



NUESTROS PROYECTOS

Lanzamiento del Canal Salud, información y formación a los consumidores

Comprometidos con la formación e información de los consumidores se incorporará un espacio en nuestra página web donde nuestras expertas en nutrición atenderán las consultas y dudas de los usuarios. Este servicio es gratuito, desinteresado, confidencial y accesible por medio de un mensaje de WhatsApp. Toda esta información irá reforzada por medio de las redes sociales y del Canal Youtube. Los principales temas que se abordarán, serán todos los relacionados con los alimentos y sus propiedades, dudas de nutrición infantil y consejos útiles y remedios caseros.

Meta 2030

Queremos lograr un aumento del 10% de los impactos de nuestro Canal Salud.



LÍNEA ESTRATÉGICA

Bienestar de nuestros trabajadores



En Biosabor nos preocupa el bienestar de nuestros trabajadores, por ello apostamos fuertemente por el respeto de los Derechos Humanos de toda las personas, el fomento de estructuras de salud y seguridad en nuestras instalaciones, y la promoción de acciones de conciliación, formación e igualdad.

6.1. Condiciones de nuestros trabajadores

Empleo

Toda la plantilla de Biosabor se encuentra en España, sumando **un total de 418 empleados**, que en picos de producción ha llegado a 713 personas.

A continuación, se presentan los datos de empleo tanto para la media de la campaña* (en color verde), como para los picos de producción (en color oliva):

EDAD	Media de campaña*			Pico de campaña		
	Mujer	Hombre	TOTAL	Mujer	Hombre	TOTAL
<30	80,32	32,24	112,56	137	55	192
30-50	194,64	41,62	236,26	332	71	403
>50	62,14	7,04	69,18	106	12	118
	337,10	80,90	418,00	575	138	713

*Número medio de trabajadores fuera de los picos de campaña, calculado a partir de los datos absolutos del pico.

Dadas las exigencias de mano de obra que generan los periodos de campaña de la actividad agrícola, cada año realizamos la contratación de personal para dar apoyo a dichos picos de producción. Estas contrataciones estacionales ocurren tanto en Biosabor como en las fincas de los socios.

Así, en el caso de Biosabor, **en esta campaña se contrataron alrededor de 200 personas más para hacer frente al pico de campaña.**

FINCAS: Fomentando el empleo

En las fincas del socio Consabor, por ejemplo, este dato de contrataciones fuera de plantilla ascendió a **más de 90 personas para apoyar dicho pico de producción** durante la campaña 2020-2021.



Biosabor ha apoyado la creación de empleo llegando a contratar para esta campaña 2020-2021 a 713 personas.

Línea estratégica 6 | Bienestar de nuestros trabajadores

CLASIFICACIÓN PROFESIONAL	Media de campaña			Pico de campaña		
	Mujer	Hombre	TOTAL	Mujer	Hombre	TOTAL
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	1,17	1,16	2,93	2	3	5
COMERCIAL	1,76	1,17	2,93	3	2	5
JEFE DE ALMACÉN		1,17	1,17		2	2
TITULADO GRADO SUPERIOR	0,59	2,35	2,93	1	4	5
JEFE ADMINISTRATIVO	1,76	0,59	2,35	3	1	4
OFICIAL ADMINISTRATIVO	2,93	0,59	3,52	5	1	6
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2,35	0,59	2,93	4	1	5
CONDUCTOR-REPARTIDOR DE 2ª		1,17	1,17		2	2
VIGILANTE		1,17	1,17		2	2
BECARIO/A	0,59	0,59	1,17	1	1	2
COCINERO/A	0,59		0,59	1		1
MOZO DE ALMACÉN		1,76	1,76		3	3
ESPECIALISTA	1,17	1,76	2,93	2	3	5
JEFE DE LÍNEA	4,10		4,10	7		7
ENVASADOR/A	320,10	66,25	386,34	546	113	659
	337,10	80,90	418	575	138	713

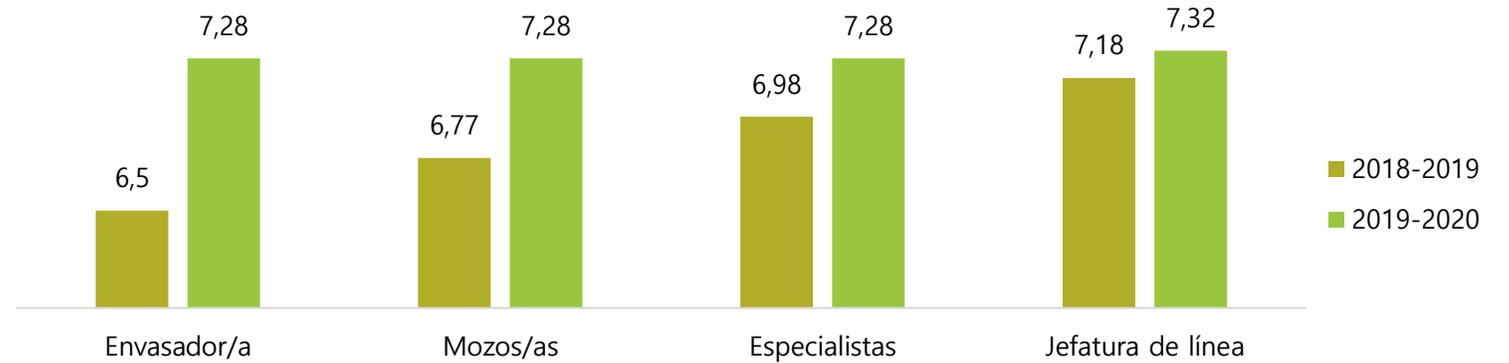
CLASIFICACIÓN PROFESIONAL	Media de campaña				Pico de campaña			
	<30	30-50	>50	TOTAL	<30	30-50	>50	TOTAL
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	0,59	2,7		2,93	1	4		5
COMERCIAL	0,59	1,4		2,93	1	4		5
JEFE DE ALMACÉN			0,7	1,17		1	1	2
TITULADO GRADO SUPERIOR		2,0		2,93		5		5
JEFE ADMINISTRATIVO		0,7		2,35		4		4
OFICIAL ADMINISTRATIVO		2,7		3,52		6		6
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2,7	4,0	1,4	2,93		3	2	5
CONDUCTOR-REPARTIDOR DE 2ª		0,7	1,4	1,17			2	2
VIGILANTE			1,4	1,17			2	2
BECARIO/A	1,17			1,17	2			2
COCINERO/A			1,4	0,59			1	1
MOZO DE ALMACÉN	0,59	2,7		1,76	1	2		3
ESPECIALISTA	0,59	2,7	0,7	2,93	1	3	1	5
JEFE DE LÍNEA		4,0	0,7	4,10		6	1	7
ENVASADOR/A	107,87	222,3	56,6	386,34	184	367	108	659
	111,39	237,43	69,18	418	190	405	118	713

Retribuciones

Las retribuciones del personal de Biosabor se determinan según la clasificación profesional del trabajador y lo estipulado en el convenio colectivo de aplicación (y dependiendo de la cantidad de horas trabajadas), **evitando así la discriminación y desigualdad retributiva**. Los consejeros no perciben ningún tipo de remuneración.

Las diferencias en remuneraciones en los puestos de envasador, mozo, especialista o jefe de línea se deben únicamente al número de horas trabajadas, puesto que todos los empleados reciben el mismo salario por hora de forma igualitaria. **En la campaña 2019-2020, se elevó la retribución del personal.**

Evolución de los salarios en €/hora trabajada



Organización del tiempo de trabajo y conciliación

Cerca del 100% de la plantilla del Biosabor trabaja a tiempo completo.

En Biosabor existen turnos según el área de trabajo:

- Puestos de almacén y cocina: turno de mañana, tarde, o partido.
- Puestos de conducción: turno de mañana durante el verano, o partido en invierno.
- Puestos de oficina y campo: turno partido.

Las jornadas partidas disfrutan de un descanso a mediodía. El resto de las empresas tiene jornadas de 8 horas. No existen horas extras en el periodo del informe.

En cuanto a la **conciliación de la vida laboral y familiar**, es un aspecto importante para Biosabor y se ha desarrollado en nuestro Plan de Igualdad.

Entre otros, existe flexibilidad horaria; reajuste de horario para no trabajar los sábados por la tarde; se conceden permisos por cuidado de menores de 16 años, sin necesidad de recuperar las horas, en casos de matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías (también aplicables a parejas de hecho); las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral; existe un Programa de Arraigos para trabajadores extranjeros, etc.

Todo esto es comunicado de forma personal a cada persona que solicita información sobre los derechos de conciliación existentes en cuanto a permisos, excedencias...





En los últimos cuatro años, 106 personas se han acogido al Programa de Arraigos.

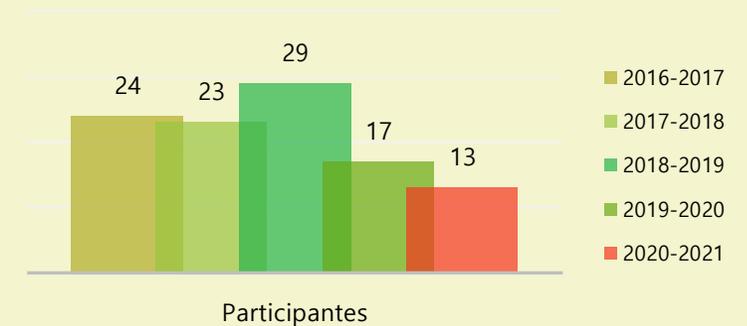
FINCAS: Programa de Arraigos

En casi todas las explotaciones agrícolas de nuestros socios, unas 300 hectáreas, se han habilitado viviendas por nuestro Programa de Arraigos, de manera **que los trabajadores puedan reagrupar a sus familias y disponer de mayores comodidades y de tiempo** por la cercanía, de realizar tareas del hogar, cocinar y comer en casa, cuidar de sus hijos, etc.

En la campaña 2020-2021, fueron 13 los trabajadores que pudieron disfrutar de este Programa de Arraigos. **En total, desde la campaña 2016-2017, se han acogido al programa 106 personas.**

La pandemia de COVID-19 y el consiguiente confinamiento y cierre de fronteras del país en 2020, que limitó la entrada de trabajadores extranjeros a España, impactaron de forma directa en el número de personas acogidas al Programa de Arraigos en esta campaña.

Trabajadores acogidos al programa de arraigos



Seguridad y salud de nuestros trabajadores

Biosabor cumple con la legislación en materia de salud y seguridad en el trabajo (Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales), contando con un servicio de prevención ajeno que realiza evaluaciones de riesgos y elabora medidas preventivas y protocolos de actuación. Para gestionar la seguridad y salud de sus trabajadores, la empresa cuenta además con un **Plan de Prevención** donde se incluye la Política de Prevención que aplica y que es comunicada a todo el personal y partes interesadas.

Los requerimientos del **sistema de gestión de la seguridad y salud** aplicados a través de este Plan se aplican a los trabajadores del centro de manipulado de Biosabor, en las actividades de envasado y manipulación.

Para garantizar las condiciones de seguridad y salud, contamos con un Servicio de Prevención Ajeno, Delegados de Prevención (representantes de los trabajadores en materia de Prevención), y un **Comité de Seguridad y Salud**.

La comunicación de la información sobre prevención de riesgos laborales se realiza en cascada desde la Dirección,

el responsable o encargado (Jefes de Línea), un mando intermedio, o el Delegado de Prevención. Se realiza por escrito, en comunicaciones en el tablón de anuncios y en carteles, y en las reuniones del Comité de Seguridad y Salud.

En cuanto a la formación proporcionada en esta materia, en la campaña previa se realizaron diversos cursos a los que asistieron un total de 108 empleados (408 horas de formación); mientras que, en esta campaña, uno de nuestros trabajadores ha realizado un Máster en Prevención de Riesgos Laborales, de 324 horas de duración.

FINCAS: Condiciones de seguridad

La prevención de la seguridad y salud se extiende también a las fincas de nuestros socios. Por ejemplo, en el caso de Consabor, se ha desarrollado un Plan de Prevención, implantado desde septiembre de 2019.

Este Plan, que sigue la misma estructura que el de la empresa Biosabor, cuenta con una Política Preventiva, diversos procedimientos para aplicarla y comunicarla, y describe todos los órganos que intervienen en la gestión de la seguridad y salud de los trabajadores de Consabor. Además, en esta campaña, 190 empleados (53 mujeres y 137 hombres) han recibido formación en prevención de riesgos laborales.



Condiciones de nuestras instalaciones

Nos aseguramos de que nuestros trabajadores, en el centro de manipulado y en las fincas, disponen de instalaciones seguras, salubres y que, en general, cuiden su bienestar.

En este sentido, la sede central de Biosabor (edificio de manipulado) cuenta con **unas instalaciones enfocadas a garantizar las mejores condiciones de trabajo posible: térmicas, de salubridad y lumínicas**. Queremos así crear un espacio de trabajo amigable, de alto confort, en el que nuestros trabajadores se sientan cómodos y ello se vea reflejado en su estado de ánimo y su rendimiento.

La sala de trabajo donde se encuentran las líneas de producción cuenta con **climatización** y altos niveles de **luz natural**; así como todas las **medidas en prevención de riesgos laborales**, incluida la instalación de un desfibrilador, lo que la convierte en una empresa cardioprotegida. Además, Biosabor cuenta con un Procedimiento de rotación de puestos de trabajo y alternancia de tareas para reducir la carga física de los trabajadores y posibles accidentes o enfermedades derivadas de ello.

Hemos creado **zonas de descanso exteriores e interiores**, restaurante con cocina propia y menús saludables para los trabajadores, vestuarios, duchas, zonas deportivas, etc. Los descansos, además, se realizan cada, como máximo, 4 horas de trabajo.



Accidentabilidad

Durante el último ejercicio se han contabilizado 72 accidentes en Biosabor, todos sobre empleados. La tasa de lesiones ha sido mayor en el colectivo masculino (más del doble que entre las mujeres).

De los 72 accidentes del periodo, 16 no conllevaron baja, 52 fueron con baja (considerada lesión leve) y 4 fueron accidentes in itinere.

	Mujer	Hombre	TOTAL
Total de accidentes laborales	48	24	72
Tasa de fallecimientos de lesión por accidente laboral*	-	-	-
Tasa de lesiones por accidente laboral con graves consecuencias*	0,97	-	-
Tasa de lesiones por accidente laboral*	30,92	80,52	40,52
Número de fallecimientos por dolencia o enfermedad laboral	-	-	-
Número de casos de dolencia o enfermedad laboral	-	-	-

Frecuencia y gravedad de los accidentes

En cuanto a la frecuencia de los accidentes, de media se han producido 41,56 accidentes (con y sin baja) por cada millón de horas trabajadas en Biosabor.

La gravedad media se eleva a 1,02 jornadas de trabajo perdidas por cada mil horas trabajadas en Biosabor. Frente a la campaña anterior, destaca la mejoría del dato de gravedad, que se reduce.

Frecuencia		Gravedad	
M	H	M	H
51,45	31,66	1,44	0,60
Media: 41,56		Media: 1,02	

*Las tasas se expresan por cada millón de horas trabajadas.

Absentismo

Con respecto al absentismo, en este periodo se registraron los siguientes datos para Biosabor:

Total (horas)	26.600
Índice de incidencia (por cada 1.000 trabajadores)	434,78
Duración media (días)	17,09



Medidas tomadas por la pandemia de COVID-19

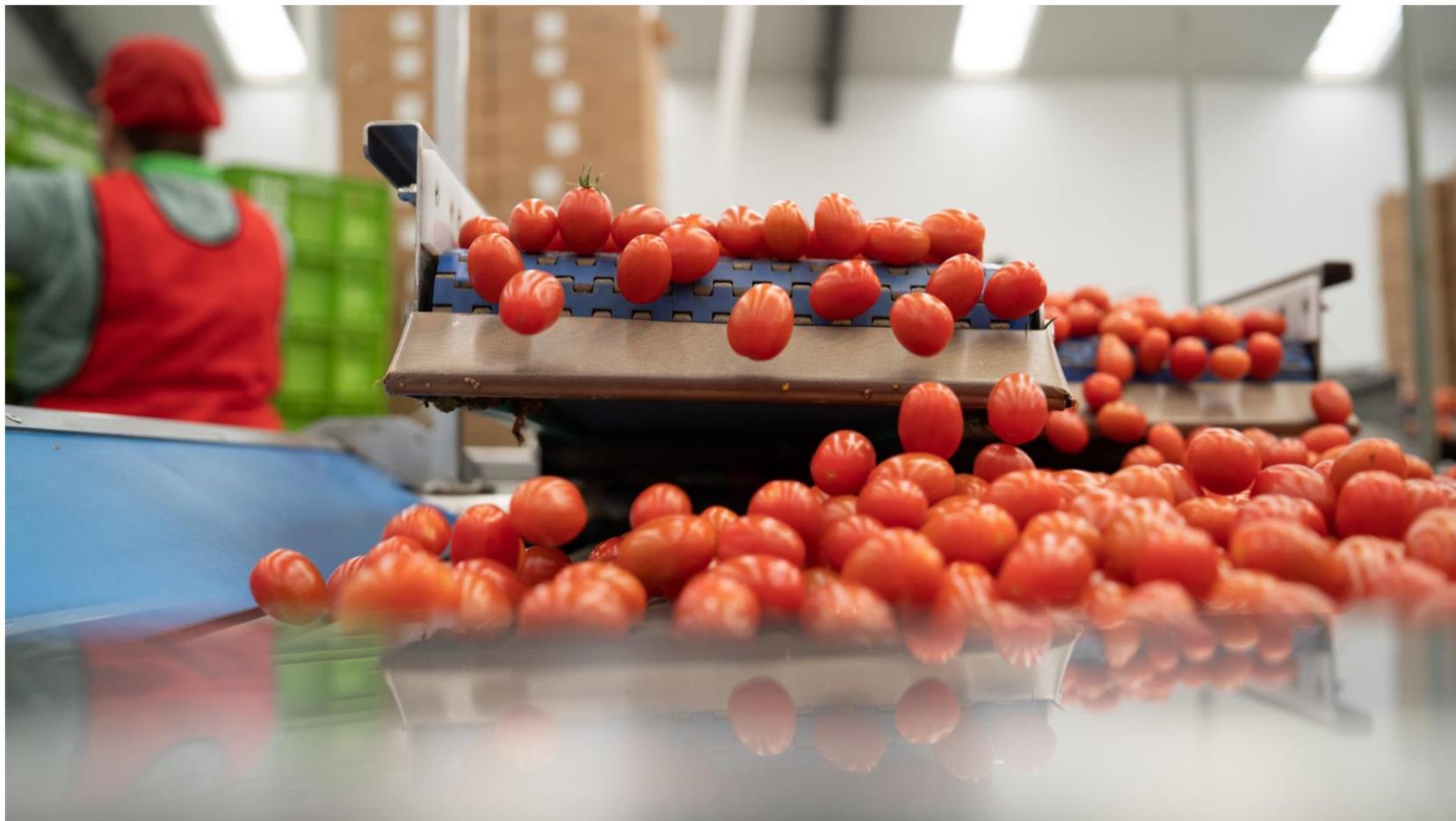
Las dos últimas campañas han estado marcadas por la pandemia de COVID-19 y las medidas exigidas por el gobierno desde que se decretara el Estado de Alarma el 15 de marzo de 2020. Ante esta situación, en enero de 2020, con la declaración de pandemia realizada por la OMS, nos anticipamos y realizamos la compra de grandes cantidades de EPIS (guantes, mascarillas, gel hidroalcohólico) para nuestro personal. Con el decreto del Estado de Alarma, se organizó el espacio de trabajo de forma que se respetara la distancia social entre empleados, tanto en la planta de selección y envasado (con mamparas de separación), como en las fincas. Asimismo, realizamos un protocolo de ubicación para los trabajadores que compartían transporte, para que siguieran estando juntos en su zona de trabajo y en caso de contagio poder aislarlos por grupos. De esta forma se pretendió minimizar las posibilidades de contagio a otros compañeros, apoyando con pantallas faciales en los puestos de más proximidad.

En cuanto a limpieza de zonas comunes, se intensificó la frecuencia de la misma, con personal fijo en cada turno desinfectando baños y pomos de puertas continuamente. La decisión más drástica fue cerrar la cantina para evitar propagación entre nuestros trabajadores, lo que nos llevó a habilitar zonas de descanso y comida al aire libre.

Por otro lado, hemos realizado en un laboratorio próximo a la empresa multitud de PCRs y test de antígenos para prevención precoz y anticipación a los servicios de rastreo de la seguridad social, de cara a evitar la posible propagación entre nuestros trabajadores. Asimismo, contratamos empresas externas de desinfección tanto de oficinas como de la planta con sistemas de vapor y ozono.

En la campaña 2019-2020, se creó la partida extraordinaria "GASTOS EXTRAORDINARIOS COVID-19" con una dotación de más de 35.000€, y **en esta campaña 2020-2021 se han destinado 12.401,43 € a hacer frente a los gastos de formación del personal y adecuación de las instalaciones y el equipamiento** según las medidas de prevención implantadas.

Por otro lado, desde esta campaña contamos con un **Plan de Contingencia COVID-19**, desarrollado por nuestro Servicio de Prevención externo, en el que se establecen las medidas a tomar para la contención del virus en las instalaciones de Biosabor.



Formación

La política de Biosabor en materia de formación tiene como objetivo posibilitar el óptimo desarrollo profesional y personal de las personas a fin de favorecer el talento y la transferencia del conocimiento en la organización, logrando consolidar un equipo y modelo de gestión sólidos.

Existe un **Plan de Formación** diseñado por la Responsable de Recursos Humanos. Para ello, toma en cuenta los requisitos de:

- La legislación laboral.
- Su Política Social (establecida según los requisitos de GRASP y SMETA).
- Su Código Ético.
- Su Política de Igualdad.
- La normativa interna de seguridad y salud.
- Los procedimientos internos.
- Los perfiles profesionales y requisitos de cada puesto de trabajo.

Algunas formaciones (como las relativas a cuestiones de género o de prevención de riesgos laborales) se imparten a toda la plantilla con independencia de su puesto de trabajo.

En la campaña 2020-2021, **se han formado 9* de nuestros trabajadores de la sede central, realizando 16 cursos**, en los cursos siguientes.

*Los datos totales incluyen a personas que hicieron más de un curso durante el periodo.



Denominación de los cursos	Mujeres	Hombres	Total
Sistema Integrado de Gestión de Biosabor	5	1	6
Implantación del Plan de Sostenibilidad y RSC	3	1	4
Máster en Inteligencia Artificial		1	1
Master en Prevención de Riesgos Laborales	1		1
Etiquetado de frutas y hortalizas	2		2
ADR. Mercancías peligrosas		2	2
TOTAL	11	5	16

Las formaciones se realizan dentro de la jornada laboral, pagando dichas horas de formación; y en los departamentos de administración y comercial se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación.

Este año la cantidad total de horas de formación ascendió a 3.376 horas. La media de horas de formación ha sido de 4,73h/trabajador.

	Mujeres	Hombres	Total
TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN	1.964	1.412	3.376
MEDIA DE HORAS (horas por trabajador)*	3,42h/t	10,23h/t	4,73h/t

*Media sobre el total de trabajadores de Biosabor, incluyendo pico de campaña.



NUESTROS PROYECTOS

Plan de formación incluyendo las acciones de integración y valor empresarial

El plan de formación anual incorpora acciones formativas que refuerzan la estrategia de la empresa: sistema de gestión, sostenibilidad, gestión ambiental, prevención de riesgos laborales, igualdad, salud y digitalización.

Meta 2030

Nos proponemos incrementar en un 25% las horas de formación por trabajador.

4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



Igualdad y no discriminación

Biosabor cuenta con una **plantilla diversificada**, donde tienen cabida hombres y mujeres, españoles y extranjeros, y personas con discapacidad. Desde la selección, hasta la incorporación de las personas a Biosabor, nos aplicamos en integrarlos. Al contar con las certificaciones GRASP y SMETA, demostramos que en la empresa no existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, y cuentan con un acceso igualitario a formación y a salarios justos.

Nuestro compromiso con la no discriminación nos ha llevado a establecer un Plan de Igualdad de Oportunidades de Hombres y Mujeres para la empresa Biosabor. Desde 2016, este I Plan de Igualdad ha asegurado la no discriminación e igualdad de oportunidades y de trato a través de medidas específicas en las áreas de selección, contratación, promoción, formación, retribución, conciliación, salud laboral, acoso, y comunicación y sensibilización. La **Comisión Paritaria de Igualdad** es la encargada de negociar, coordinar, supervisar y realizar el seguimiento de las medidas contenidas en el Plan de Igualdad.

Además, en Biosabor existe un **Protocolo de Prevención de Acoso Sexual y por Razón de Sexo** desde 2016, que es comunicado a todo el personal a través del video de bienvenida sobre Prevención de Riesgos Laborales y en el folleto informativo sobre el Plan de Igualdad. Además, en este periodo se realizó una formación específica sobre igualdad de oportunidades y género.

En 2020 se implantó el **II Plan de Igualdad de Biosabor**. Junto con el primer Plan, se han puesto en marcha, entre otras, las siguientes medidas:

- **Selección del personal a través de CV**, basada en las competencias y conocimientos según: la vida laboral, la experiencia, la formación y los conocimientos.
- **Acceso igualitario a la formación** en base a las necesidades del puesto. Realizando las formaciones obligatorias dentro de la jornada laboral. En los departamentos de administración y comercial, se utilizan otras modalidades de formación para ampliar la participación y permitir la conciliación.
- **Igualdad salarial** por género, sólo habiendo diferencias por categoría profesional.
- La **información de las promociones** que hay en la empresa es accesible a todos los empleados.
- Se informa personalmente a cada persona que solicita información sobre los **derechos de conciliación** existentes en cuanto a permisos, excedencias... y que estos derechos también se aplican a las parejas de hecho.
- **Recogida estadística de personas con permisos, suspensiones de contrato y excedencias** por conciliación. A través de la jefatura de línea se conceden permisos por cuidado de menores de 16 años en casos de matriculación en centro escolar y asistencia a tutorías, sin necesidad de recuperar las horas.

- El compromiso en materia de igualdad y las actuaciones llevadas a cabo se han trasladado a través de las **herramientas de comunicación interna** (Web, intranet, otras comunicaciones etc.).

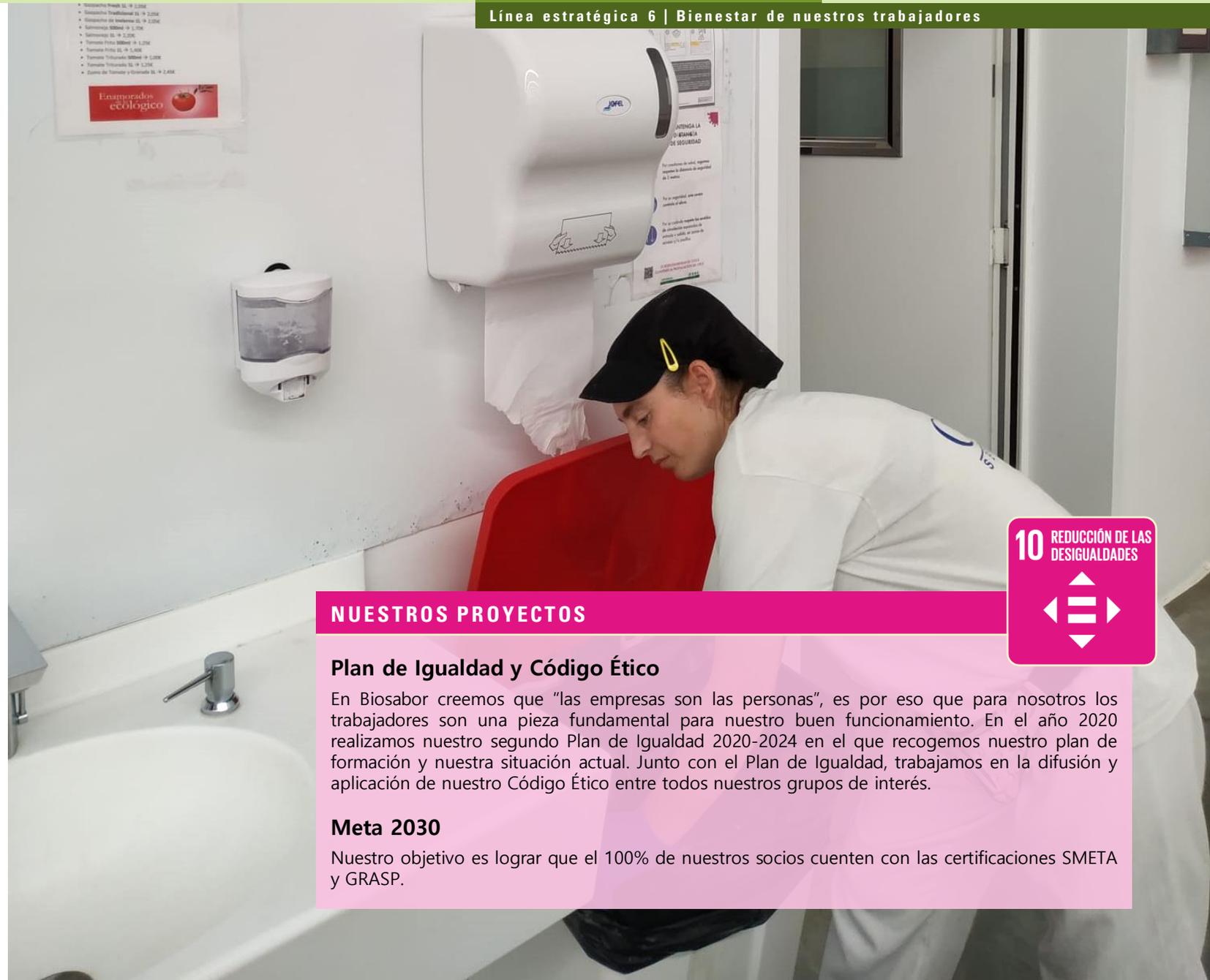
FINCAS: Plan de Igualdad

Desde 2020, nuestro principal socio, Consabor, también cuenta con su propio Plan de Igualdad, con vigencia hasta 2024. Contiene hasta 35 medidas distintas, en los ámbitos de la selección y contratación, promoción interna, formación, retribución, conciliación familiar, etc.

Personas con diversidad funcional

Biosabor cuenta en su plantilla con **8 personas con diversidad funcional** (3 hombres y 5 mujeres).

Para garantizar la **accesibilidad universal** de las personas con discapacidad, hemos integrado aspectos de accesibilidad al diseño de la planta de manipulado de Biosabor. Contamos con un ascensor, rampas y 6 plazas de aparcamiento accesibles que permiten el acceso y desplazamiento de las personas con movilidad reducida.



Línea estratégica 6 | Bienestar de nuestros trabajadores

NUESTROS PROYECTOS

Plan de Igualdad y Código Ético

En Biosabor creemos que "las empresas son las personas", es por eso que para nosotros los trabajadores son una pieza fundamental para nuestro buen funcionamiento. En el año 2020 realizamos nuestro segundo Plan de Igualdad 2020-2024 en el que recogemos nuestro plan de formación y nuestra situación actual. Junto con el Plan de Igualdad, trabajamos en la difusión y aplicación de nuestro Código Ético entre todos nuestros grupos de interés.

Meta 2030

Nuestro objetivo es lograr que el 100% de nuestros socios cuenten con las certificaciones SMETA y GRASP.

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



FINCAS: Evaluación anual de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP) y Auditoría SMETA

Anualmente realizamos la **Evaluación de Riesgos en las Prácticas Sociales (GRASP)**. Se trata de un módulo complementario y obligatorio para los agricultores ecológicos que acompaña la Certificación **GLOBAL G.A.P.**, de evaluación de las prácticas agropecuarias. Gracias a la certificación GRASP, hemos asegurado que cumplimos con los requisitos mínimos para una buena gestión social en la producción primaria, además de haber establecido buenas prácticas sociales en nuestras instalaciones y cuidar de nuestros empleados y colaboradores.

Además, realizamos periódicamente evaluaciones SMETA (auditorías de comercio ético) que refuerzan nuestra labor en pro del bienestar de los trabajadores.

Desde 2014, año en el que comenzamos con la evaluación GRASP, **hemos ido integrando las mejores prácticas sociales en nuestros 74 productores**, sobre un total de 400-500 trabajadores de media (700-1000 en picos de campaña). La evaluación GRASP realizada sobre el Sistema de Gestión de Calidad de Biosabor ha demostrado la correcta implantación por todos los miembros productores de los requisitos de esta certificación. En los últimos años se han impartido formaciones en derechos humanos, con cursos como los relativos al sistema GRASP y GlobalG.A.P.

Por otro lado, en 2016 decidimos realizar nuestra primera **Auditoría de Comercio Ético** siguiendo las pautas designadas por la organización SEDEX, que ofrece herramientas de trabajo para mejorar las prácticas empresariales de responsabilidad y ética en la cadena de suministro global. Esta **auditoría SMETA** (Sedex Members

Ethical Trade Audit) sirve para que las organizaciones proveedoras ofrezcan a las organizaciones compradoras información sobre buenas prácticas, reforzando así la comunicación, transparencia y confianza en las cadenas de suministro.

SMETA se basa en el **Código ETI** (Ethical Trading Initiative) para desarrollar el esquema, por lo que, al igual que los convenios de la OIT, valora las siguientes 9 cuestiones: si hay libertad para elegir el empleo, si se respeta la libertad

de asociación y el derecho a las negociaciones colectivas, si las condiciones de trabajo son seguras e higiénicas, si se emplea o no mano de obra infantil, si se paga un salario digno, si las horas de trabajo no son excesivas, si se proporciona un trabajo regular, y si se permite o no un trato inhumano o severo.

Estas auditorías y evaluaciones garantizan las condiciones laborales y el cumplimiento de derechos humanos indicados a continuación.



Garantizamos el respeto de los derechos humanos en la cadena de valor, puesto que los productores de Biosabor pasan por auditorías y evaluaciones sociales como GRASP y SMETA.



La contratación cumple con los requisitos legales españoles y, si bien se trata de un sector altamente estacional, en esta campaña contamos con un 20,19% del total de trabajadores con contratos estables (indefinidos y fijos-discontinuos). Los contratos están alineados con la autodeclaración de buenas prácticas sociales.



Los empleados se sienten a gusto en la empresa, siendo tratados de forma justa y no discriminatoria, y evitando cualquier tipo de abusos.



Hemos demostrado el cumplimiento del **Código ETI, la Iniciativa de Comercio Ético.**



Se ha realizado una **autodeclaración que asegura las buenas prácticas sociales y los derechos humanos** de todos los empleados, alineada con los convenios laborales fundamentales de la OIT.



Ningún trabajador es forzado a trabajar ni a permanecer en las instalaciones fuera de su horario laboral, y puede ausentarse por causa justificada.



Todos los empleados inmigrantes tienen papeles de identidad y permiso de trabajo y/o residencia en España.



Se ha visibilizado nuestro compromiso con la comunicación bidireccional con nuestro personal, a través de:

- la publicación de nuestra autodeclaración sobre buenas prácticas sociales (vinculada a GRASP), que incluye nuestro compromiso con los convenios de la OIT, disponible en nuestras instalaciones;
- la puesta a disposición del Código ETI en las mismas circunstancias;
- la existencia de buzones a los que pueden dirigirse los trabajadores y de un procedimiento para el tratamiento de quejas y sugerencias de los trabajadores;
- y la utilización de la figura del Representante de los Trabajadores como vínculo entre los intereses de nuestros trabajadores y el equipo directivo, entre otros.



Existe libertad a la hora de elegir la representación de los trabajadores, y se mantienen reuniones regulares con la misma sobre aspectos sociales, horarios... El Representante de los Trabajadores tiene el rol, entre otros, de ser el contacto con la empresa en temas sociales y relacionados con GRASP.



Se comprueba que todos los trabajadores están en edad legal de trabajar. No contamos con niños trabajando en nuestras instalaciones, por lo que no restringimos su acceso a la Educación Escolar obligatoria.



Se realiza una evaluación de riesgos para la salud, establecida dentro del sistema de salud y seguridad que Biosabor ha puesto en marcha en sus instalaciones.



Los sueldos pagados cumplen con los límites salariales legales y existentes en los convenios colectivos aplicables, además de ser ingresados de forma regular.



Respetamos la legislación en el establecimiento de la jornada, las horas trabajadas y los descansos. Las horas trabajadas cumplen la legalidad y no son excesivas, siendo voluntarias las horas extraordinarias en temporadas altas de producción. Se realiza un control digital de los horarios.



Se asegura el conocimiento sobre normas laborales y convenio de la persona responsable de la implementación de GRASP y del representante de los trabajadores.



No existe discriminación de ningún tipo, todos los trabajadores tienen condiciones contractuales similares, además de tener acceso a formación y recibir salarios justos.

Beneficios sociales adicionales

Además, como beneficios sociales adicionales, en Biosabor contamos con una **nómina por rendimiento** en el trabajo, **cuidados médicos** gracias a acuerdos con mutuas, **formación continua** del personal, **transporte**

gratuito, menú saludable en la cantina y a precios especiales para los trabajadores de Biosabor (25% de descuento), **reparto semanal de excedentes** entre los trabajadores, cesta y cena de navidad.





LÍNEA ESTRATÉGICA

Desarrollo e implicación en la comunidad



Nuestro compromiso con la comunidad se ve reflejado, no sólo en el cuidado de los productos que ofrecemos y en el cuidado de nuestros empleados y colaboradores, sino también en todas las actividades de acción social que llevamos a cabo en el contexto nacional e internacional.

7.1 Relaciones con la comunidad

Impactos directos e indirectos de nuestra actividad

Con nuestra actividad generamos impactos sociales, ambientales y económicos que repercuten de forma positiva tanto en Almería, como en general en España.

A nivel económico, contribuimos no sólo con los gastos realizados en seguros sociales, sino también con el pago de impuestos que apoya la economía nacional:



IMPUESTOS SOBRE BENEFICIOS 2020-2021



GASTOS EN SEGUROS SOCIALES 2020-2021

Por otro lado, nuestras inversiones en I+D+i, en construir la planta de envasado en 2015 y en la futura construcción de la planta de elaboración y envasado de productos de V Gama se traducen en **beneficios para la comunidad**, tanto local como nacional. En el ámbito internacional, las inversiones han estado dirigidas a nuestro proyecto en Senegal, donde hemos colaborado para la mejora de las infraestructuras cercanas al emplazamiento de las fincas.

La **información sobre la creación y la distribución del valor económico** indica cómo una organización ha generado riqueza para los grupos de interés. Así, la organización crea valor económico a través de sus ingresos (Valor Económico Directo Generado, o VEDG), y lo distribuye a la sociedad y los trabajadores a través del pago de impuestos, salarios, costes operacionales, donaciones... (Valor Económico Distribuido, o VED). El valor económico que retiene la empresa (Valor Económico Retenido) se calcula como la diferencia entre el valor generado (VEDG) y el distribuido entre sus grupos de interés (VED):

Valor Económico Directo Generado (VEDG)	70.869.966,57 €
Valor Económico Distribuido (VED)	20.666.483,44 €
Valor Económico Retenido (VEDG-VED)	50.203.483,13 €

El Valor Económico Distribuido (VED) de Biosabor, es decir, **el valor económico que la empresa ha destinado a sus grupos de interés (excepto la propiedad) se elevó a 20.666.43,44 € en esta campaña**. Esto supone anualmente el tercio de su Importe Neto de su Cifra de Negocios (29,21% en 2020-2021).

Por lo tanto, con su actividad, **Biosabor dedica anualmente un tercio de su Cifra de Negocios a crear riqueza para grupos de interés como sus trabajadores, las administraciones públicas, la comunidad en la que se ubica, y los proveedores** (exceptuando los de materia prima).

El Valor Económico Distribuido (VED) de Biosabor, es decir, la riqueza que la empresa ha creado en sus grupos de interés, se elevó a 20.666.43,44 € en esta campaña.

A nivel social, dinamizamos el empleo con la contratación anual de personal local y extranjero, el cual puede acceder a un salario digno, igualdad de trato y oportunidades, y unas condiciones de trabajo que aseguran su seguridad y bienestar. La colaboración con distintas ONGs, fundaciones y asociaciones, además, refuerza nuestro aporte a la comunidad local.

Biosabor ofrece anualmente más de 400 puestos de trabajo; si bien en épocas de pico de producción (campaña) supera los 700 empleados. **El 77,98% de los puestos de Biosabor es ocupado por personal español**, generando un impacto positivo en la economía y el empleo local.

El 77,98% de la plantilla de Biosabor es personal local, contribuyendo así a la creación de empleo en la comunidad en la que operamos.

A nivel ambiental, como comentamos previamente, producimos de forma responsable, logrando cuidar del entorno y minimizar los impactos negativos de la actividad agrícola.



Acción Social en el entorno nacional

Nuestro compromiso con la comunidad se ve reflejado no sólo en el cuidado de los productos que ofrecemos y el cuidado de nuestros empleados y colaboradores, sino también en todas las actividades de acción social que llevamos a cabo en el contexto nacional e internacional.

Nuestras actividades habituales se basan en:

- **La formación, información, divulgación y concienciación** sobre la adopción de una alimentación saludable, variada y ecológica, que se realiza tanto a través de la información y los consejos publicados en nuestra página web y redes sociales, como en la participación en distintos eventos y jornadas.
- **La participación en actividades deportivas** a través de la colaboración, patrocinio y apoyo de iniciativas solidarias, donde se prioriza el apoyo de equipos con presencia de personas con discapacidad o donde pueda existir un género sobrerrepresentado.

En las últimas dos campañas, dada la situación excepcional vivida por la pandemia de COVID-19, destacamos también las acciones que desarrollamos para apoyar la laboral de los centros de salud y hospitales de Almería y Níjar. Durante los momentos más críticos, ofrecimos nuestra ayuda y solidaridad a los establecimientos que se encontraban faltos de recursos y medios de protección, haciendo entrega de EPIS (alfombrillas de desinfección, guantes, mascarillas, etc.), así como nuestros productos hortofrutícolas como agradecimiento a su labor.

En línea con el reto que nos hemos propuesto de mantener unas donaciones económicas constantes, en la campaña 2020-2021, **donamos un total de 27.675,75 € para diversas acciones de patrocinio y aportaciones económicas periódicas.**



3 SALUD Y BIENESTAR



NUESTROS PROYECTOS

Plan de Acción Social

Comprometidos con ayudar a la sociedad, hemos diseñado un Plan de Acción Social donde establecemos nuestra ayuda, colaboración o patrocinio de iniciativas socialmente responsables. Este Plan integra nuestras acciones en materia de patrocinio y colaboración con actos y eventos culturales, sociales, deportivos, o médicos; el patrocinio de deportistas que, por alguna razón, se encuentran en situación de desigualdad; la donación de los excedentes alimentarios; y las acciones concretas que conciernen a nuestros empleados.

Meta 2030

Queremos seguir dedicando anualmente el 10% de nuestro beneficio neto a las acciones del Plan de Acción Social.

a. Formación, información, divulgación y concienciación sobre la adopción de una alimentación saludable, variada y ecológica en 2020-2021

FERIAS A LAS QUE HEMOS ASISTIDO

- **Octubre 2020** - Feria Fruit Attraction
- **Agosto 2021** - Feria Sabor Granada.

CREACIÓN DE CONTENIDOS Y PUBLICACIONES EN REDES SOCIALES

- Promoviendo los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** y el **Pacto Mundial de Naciones Unidas**. Concienciando sobre el desperdicio alimentario, la alimentación saludable y ecológica, los aditivos existentes en el etiquetado de alimentos, la reducción del impacto ambiental,
- Dando a conocer el **patrimonio natural de Níjar**, las **técnicas de cultivo** utilizadas en Biosabor,
- Visibilizando la **labor de las mujeres agricultoras**, el **deporte** en el colectivo de personas con diversidad funcional, las **donaciones** de productos realizadas a asociaciones sin ánimo de lucro y centros hospitalarios, entre otros.
- Apoyando diversas **iniciativas solidarias**, como las enfocadas a la lucha contra el cáncer, la defensa de los derechos de la mujer y de las personas con discapacidad o que sufren enfermedades raras, etc.

PROGRAMAS DE TELEVISIÓN

- **Octubre 2020** - Programa rodado por Canal Sur donde se muestran las instalaciones de Biosabor y se explica el proceso de producción y exportación de los productos ecológicos de la organización.
- **Mayo 2021** - Programa de cocina "Cómetelo" en Canal Sur, donde el chef Enrique Sánchez hizo uso del pepino y el tomate de Biosabor.

JORNADAS

- **Noviembre 2020** - Webinar con la Cámara de Comercio de Almería sobre la integración de la sostenibilidad en la estrategia de las PYMEs y la contribución a los ODS y la Agenda 2030.



b. Participación en actividades deportivas a través de la colaboración, patrocinio y apoyo de iniciativas solidarias en 2020-2021

PATROCINIO DE EQUIPOS Y DEPORTISTAS

- Club de baloncesto en silla de ruedas "CLUDEMI" de la Fundación UDA.
- Club de Baloncesto Femenino "La Juaida".
- Equipo de Personas con discapacidad intelectual de la Fundación UDA (Liga Genuine del Banco Santander).
- Equipo de balonmano playa "Carbotocaitos".
- Pablo Jaramillo, ciclista paraolímpico que participó en las Olimpiadas Tokio 2021.
- Equipo de Fútbol Senior "Unión Deportiva Comarca de Níjar".

PATROCINIO DE EVENTOS DEPORTIVOS

- **Junio 2021** - Levante Cup, torneo de fútbol para niños.
- **Agosto 2021** - Torneo JDJ Cup Footballs

c. Otros eventos destacados

PROMOCIÓN DE PRODUCTOS BIOSABOR

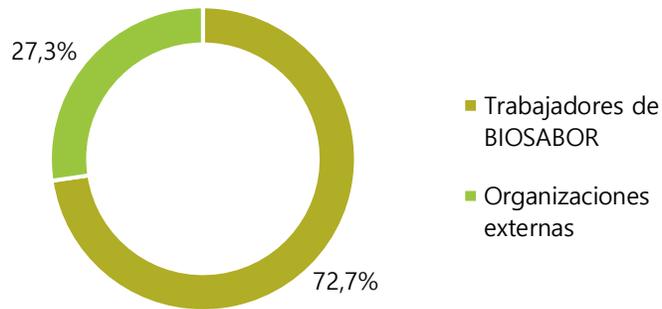
- **Septiembre 2020** - Colaboramos en el rodaje de una película, aportando productos propios.



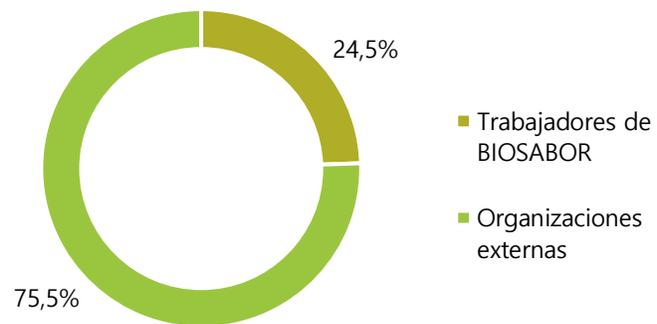
Donación de alimentos

Durante esta campaña, además, se han realizado donaciones de alimentos (producto fresco y producto envasado), tanto al personal de Biosabor como a organizaciones externas:

Distribución de producto fresco donado



Distribución de producto de V Gama donado



Beneficiarios	Kilos de producto fresco	Litros de producto de V Gama
Trabajadores de BIOSABOR	128.856 kg	3.073 L
Organizaciones externas	48.401 kg	9.484 L
TOTAL DE DONACIONES	177.256 kg	12.557 L



Asociaciones con las que trabajamos

Éstas son las asociaciones, fundaciones y ONGs con las que nos hemos comprometido para hacer realidad nuestro **apoyo a la mejora del entorno y la comunidad**:

Fundación UDA	Cáritas España	ECODES Triodos Bank	Centro Hospitalario Torrecárdenas	Proyecto Saludablemente
Cludemi	Cruz Roja España	Asociación de Discapacitados El Saliente	Centro de Transfusiones	I Love Bichos
Pita	Banco De Alimentos	Ecovidrio	Donantes de Vida - Comarca de Níjar	Fundación Poco Frecuentes
AEDOPAT - Donantes de Órganos	Asociación Nuevo Rumbo	Parque Natural Cabo De Gata-Níjar	IFAPA	Verdiblanca
Argar	Asociación CEPAIM	Centro de Salud de la Comarca de Níjar	Centro Hospitalario El Toyo	COEXPHAL
CODINAN Colegio Dietistas Nutricionistas	Monjas Hermanas de Los Desamparados	FUNDACIÓN OBRA SOCIAL LA CAIXA: Incorpora, Asociación Innova Almería	FEDER - Federación española de enfermedades raras	Asociación de Familiares y Enfermos de Wilson
Cofradía de los Estudiantes	Ayuntamiento De Níjar			
Asociación Tejiendo Redes	Colegio de Enfermeros de Almería			
Proyecto Europeo NEFERTITI	Cooperativas Agroalimentarias			
FAAM	COAG			
Universidad de Almería	APROMAR Roquetas de Mar			
Ecopilas	SABORES ALMERÍA			
UAL	HORTIESPAÑA			
APROA	Asociación Atalaya Casco Antiguo Níjar			
Instituto Biosol Portocarrero	Alimentación Sin Desperdicio			
Almería 2019	Ecolum			
Escuela Agraria De Vícar	ECOESPAÑA			



Acción social internacional: Sabor Senegal

En 2017 iniciamos un proyecto que se ha convertido en parte esencial de Biosabor: la constitución de Sabor Senegal S.A.R.L. Nuestros objetivos eran:

- **Desarrollar una producción ecológica en una estacionalidad diferente a la producción de Almería** y así completar la oferta productiva de la empresa Biosabor S.A.T. en meses donde la producción es imposible en España. Este cultivo resulta tecnificado, innovador, sostenible y totalmente respetuoso con el medio ambiente y la sociedad.
- **Formar a una sociedad en vías de desarrollo con la última tecnología agrícola** que utiliza la sociedad del futuro. Se industrializa y tecnifica un área en desuso.

Nuestra misión es contribuir, con nuestro esfuerzo, al desarrollo de la sociedad africana formando y generando nuevos recursos locales; así como fomentar el desarrollo de una economía circular que apoye el crecimiento sostenible.

Situada en Fandène-Thuès, la **finca de 100 hectáreas** tiene su pico de producción de enero a abril, compensando la temporada baja de las fincas almerienses. **Se han creado 800 puestos de trabajo,**

contribuyendo así a la dinamización económica de la zona.

Con la producción de la finca del proyecto Sabor Senegal, se han creado 800 puestos de trabajo y se han realizado obras para la mejora de las infraestructuras de la zona de Fandène.

La habilitación de la finca supuso la **realización de obras para la canalización de aguas y la mejora de los caminos** de acceso a las aldeas colindantes. Con ello, se facilitó el acceso al agua corriente de toda la población de Fandène. Para lograr el suministro de agua a la finca y a las aldeas, instalamos 5 kilómetros de tuberías de abastecimiento. Gracias a esto, la población de Fandène tiene ahora agua corriente en sus casas para uso doméstico y ganadería.



En 2019 creó la **Escuela Deportiva Biosabor**. Alineada con la meta de Biosabor de lograr mejorar la salud y el bienestar de la sociedad, esta Escuela mixta de fútbol permite que adultos y niños practiquen este deporte. La Escuela Deportiva cuenta con 4 equipos de fútbol: dos de niños y dos de adultos, ambos con un equipo masculino y otro femenino. Se les ha dotado de equipación deportiva (botas, espinilleras, medias, camisetas y pantalones) y material deportivo (material de entrenamiento, botiquines, porterías y redes).

Junto con estas dotaciones, hemos contribuido a la construcción de un campo de fútbol prestando maquinaria, pagando suministro de gasoil y mano de obra, y colaboramos y patrocinamos habitualmente las ligas y campeonatos locales.

En el futuro planeamos llevar un formador de la Fundación UDA (Fundación de la Unión Deportiva Almería) para que dé apoyo con sus conocimientos de fútbol a este proyecto y sus equipos.

Por otro lado, desde que llegamos en 2017, hemos querido ayudar a esta comunidad y a su desarrollo no sólo económico, sino también académico, cultural y social. Es por eso que **hemos invertido en mejorar las instalaciones de**

institutos y colegios de Fandène, además de donar material escolar y mochilas para los niños y niñas de la zona. Asimismo, **realizamos contribuciones económicas para la celebración de las fiestas locales**, apoyando de tal forma la cultura y tradición local.



La Escuela Deportiva Biosabor cuenta con el apoyo de la Fundación UDA, y permite acercar el deporte a la población de Fandène.

B. Contribución a los ODS

Nuestra actividad y los proyectos que desarrollamos contribuyen al logro de las metas establecidas dentro de **15 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible**.



*“BIOSABOR,
13 años cultivando la
salud del planeta”*

El objetivo de terminar con la pobreza pasa, entre otros aspectos, por ofrecer empleo a las personas que lo necesiten, y en condiciones dignas de trabajo. En este sentido, con nuestra **política de recursos humanos**, tanto en las fincas como en el almacén, nuestro **Plan de Igualdad**, y los **convenios en vigor** en esta campaña.

El resultado de nuestro esfuerzo se ejemplifica en el logro de una proporción de hombres y mujeres equilibrada en la plantilla, alta tasa de contratación de extranjeros, y un porcentaje de contratos indefinidos en crecimiento. Además, en las fincas existen viviendas asociadas a nuestro Programa de Arraigos para los trabajadores extranjeros y sus familias, y en la nave central damos servicio de comedor. Por otro lado, los productos alimentarios de segunda son distribuidos a los trabajadores, evitando así el desperdicio y colaborando en la alimentación de las personas que trabajan para Biosabor. Trabajamos así en reducir la pobreza y lograr la meta 1.2 Para 2030, reducir al menos a la mitad la proporción de hombres, mujeres y niños y niñas de todas las edades que viven en la pobreza en todas sus dimensiones [...].

Por otro lado, el proyecto de finca en Senegal, **Sabor Senegal**, es especialmente relevante en este ámbito. Mediante esta empresa, hemos aportado una fuente de ingresos a una zona donde apenas existían, además de proporcionar infraestructuras para el transporte y para la obtención de agua corriente en los pueblos colindantes a la finca. Así como mejorar la situación de pobreza de las personas de la zona, estamos apoyando la meta 1.4 Para 2030, garantizar que todos los hombres y mujeres, en particular los pobres y los más vulnerables, tengan los mismos derechos a los recursos económicos, así como acceso a los servicios básicos, la propiedad y el control de

las tierras y otros bienes, la herencia, los recursos naturales, las nuevas tecnologías y los servicios económicos, incluida la microfinanciación.



La actividad del sector agrícola impacta en muchas áreas. No sólo somos **garantes de una alimentación suficiente**, sino que además somos responsables de que dicha alimentación sea **saludable**, que su producción no deteriore el **medio ambiente** y que permita a los trabajadores de las explotaciones tener una **vida digna**.

Con las líneas estratégicas 1 y 2, pretendemos cumplir particularmente con la meta 2.1 Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

Así, en Biosabor apostamos por una **producción ecológica** que mantenga, e incluso potencie, las características organolépticas y nutricionales de los productos hortofrutícolas cultivados. Además, cuidamos al máximo la gestión de los pedidos para garantizar la frescura del producto en el punto de venta, logrando así que el alimento llegue al consumidor final en óptimas condiciones. Asimismo, como empresa comprometida con la eliminación del desperdicio alimentario, reforzamos nuestro apoyo a esta meta, entre otros con el control de nuestra cadena de valor y de los desperdicios que se puedan producir y con las **donaciones a bancos de alimentos**.

Los 76 productores de Biosabor se benefician de servicios como la **comercialización de su producción**, la **formación e innovación** en técnicas de agricultura eficientes y sostenibles, y el **acceso a diversos recursos** necesarios a su actividad, entre otros. De esta forma apoyamos la meta 2.3 Para 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala [...].

Por otro lado, al fomentar la **utilización de una agricultura**

ecológica y sus técnicas de optimización trabajamos para el logro de una producción alimentaria suficiente, saludable y sostenible. En concreto, en nuestro día a día contribuimos a la meta 2.4 Para 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad del suelo y la tierra. Las técnicas de producción ecológica, la planificación de cultivo y gestión de cantidades y volúmenes en función de la venta al cliente, junto con los servicios de asesoramiento a agricultores y departamento técnico de apoyo, son algunas de las formas que tenemos de llevar a cabo nuestra labor y contribución a esta meta.



Una **alimentación saludable** es la base para una vida saludable. Mediante el consumo de una dieta equilibrada, las personas se mantienen sanas, energías y prácticamente libre de enfermedades y otras afecciones. Las **características organolépticas y nutricionales** que buscamos en los productos que ofrecemos son clave para una alimentación equilibrada y proveedora de nutrientes indispensables al correcto funcionamiento del cuerpo; por ello, en Biosabor nos tomamos muy en serio la calidad de nuestras frutas, hortalizas y productos de V Gama.

En concreto, contribuimos a la meta 3.4 Para 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar. Y este impacto no se limita a los clientes que consumen productos BIOSABOR, también tenemos una repercusión en toda la comunidad, vinculada a incentivar la alimentación como parte del bienestar de las personas, junto con el deporte. Son estos dos ejes, **alimentación y deporte**, los que guían nuestras labores filantrópicas, colaborativas y patrocinadoras.

Con la utilización de las técnicas de agricultura ecológica, que conlleva la **eliminación de pesticidas y materias tóxicas de los cultivos y los productos**, garantizamos la salud de nuestros clientes y nuestros empleados y contribuimos a la meta 3.9 Para 2030, reducir sustancialmente el número de muertes y enfermedades producidas por productos químicos peligrosos y la contaminación del aire, el agua y el suelo. Reforzamos nuestra implicación con nuestros trabajadores estableciendo un **sistema de seguridad y salud en el trabajo**, la revisión anual de legionela en las instalaciones, la elaboración de menús siguiendo un plan de nutrición en la cantina, la existencia de un desfibrilador en las

instalaciones, y la formación a los empleados, en particular en reanimación cardiopulmonar, primeros auxilios y contra incendios.



ODS 3 Salud y bienestar



Con la labor de formación desarrollada en Biosabor, se apoya este ODS, y en particular las [metas 4.3 De aquí a 2030, asegurar el acceso igualitario de todos los hombres y las mujeres a una formación técnica, profesional y superior de calidad \[...\] y 4.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento.](#)

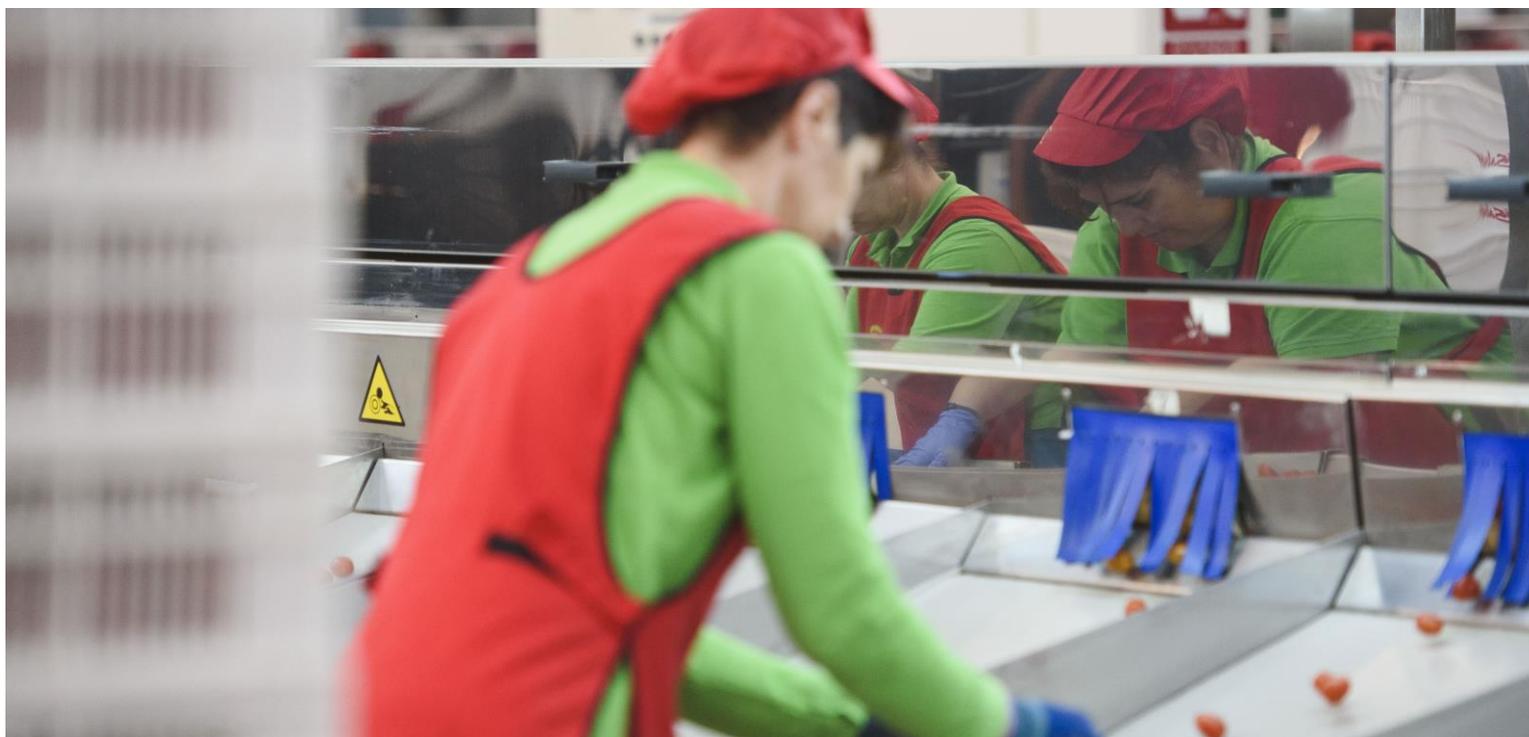
La organización cuenta con un **Plan de Formación** y cada año se forman trabajadores de todas las áreas y puestos. Los cursos que se imparten fomentan la adquisición de las competencias y habilidades necesarias para el trabajo en planta, la labor administrativa y la gestión de la organización. Se asegura de esta forma la formación continua de los trabajadores, y se garantiza la constante mejora y actualización de sus perfiles profesionales.



A fin de garantizar la igualdad de género y la no discriminación, apoyando las [metas 5.1 Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo](#) y [5.5 Asegurar la participación plena y efectiva de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo a todos los niveles decisorios en la vida política, económica y pública](#) de este Objetivo, en Biosabor contamos con un **Plan de Igualdad**. En él establecemos las pautas de actuación, las medidas que llevamos a cabo para fomentar las actitudes igualitarias en el seno de la organización, y los protocolos para evitar la discriminación. Aspectos como la selección de personal, su

remuneración, formación, etc., han sido analizados y revisados para evitar cualquier tipo de discriminación.

Es importante saber que BIOSABOR, por su actividad, es una empresa con alto grado de feminización, estando el grueso de la plantilla formado por envasadoras (alrededor de 4 mujeres por cada hombre en esta categoría). El resto de la organización tiene una composición equilibrada, de un 50/50, y en los órganos de dirección se cuenta con una representación paritaria hombre-mujer (con un presidente y una directora general). Esta estructura interna contribuye a evitar discriminaciones basadas en el género.



ODS 5 Igualdad de género



Los recursos hídricos son limitados. Siendo la agricultura la principal causa del consumo de este preciado recurso en España, para Biosabor era indispensable optimizar su utilización y reducir su contaminación. Así, hemos puesto en marcha **distintas técnicas para la gestión de los recursos hídricos** que permiten optimizarlos: el riego por goteo, la utilización de comunidades de regantes para obtener agua desalada, la recogida de aguas pluviales, y el sistema de cultivo por enarenado. Con ello, apoyamos la [meta 6.4 De aquí a 2030, aumentar considerablemente el uso eficiente de los recursos hídricos en todos los sectores y asegurar la sostenibilidad de la extracción y el abastecimiento de agua dulce para hacer frente a la escasez de agua y reducir considerablemente el número de personas que sufren falta de agua.](#)

Además, al no utilizar agentes químicos tóxicos en nuestros

cultivos, **protegemos los suelos** y, por tanto, las fuentes de agua subterráneas, que se mantienen libres de contaminación, apoyando de esta forma la [meta 6.3 De aquí a 2030, mejorar la calidad del agua reduciendo la contaminación, eliminando el vertimiento y minimizando la emisión de productos químicos y materiales peligrosos, reduciendo a la mitad el porcentaje de aguas residuales sin tratar y aumentando considerablemente el reciclado y la reutilización sin riesgos a nivel mundial.](#)

Nuestro proyecto **Sabor Senegal** ha permitido hacer llegar el agua corriente a Fandène, una población senegalesa que carecía de infraestructuras que hicieran posible disponer de este recurso. Con ello estamos apoyando las [metas 6.1 De aquí a 2030, lograr el acceso universal y equitativo al agua potable a un precio asequible para todos y 6.4.](#)



ODS 6 Agua limpia y saneamiento



Biosabor cuenta con una planta de autoconsumo, con la que se genera anualmente el 7% del consumo del centro de envasado. Además, al contar con energía contratada renovable, desde 2020 el 100% de la energía consumida por la empresa procede de fuentes renovables, respaldando así la [meta 7.2 De aquí a 2030, aumentar considerablemente la proporción de energía renovable en el conjunto de fuentes energéticas.](#)

Las medidas de mejora de la eficiencia energética efectuadas en el centro de envasado, y el cuidado de las tecnologías utilizadas en la elaboración de nuestros productos, contribuyen a la [meta 7.3 De aquí a 2030, duplicar la tasa mundial de mejora de la eficiencia energética.](#)



ODS 7 Energía asequible y no contaminante



La agricultura es una **actividad intensiva en mano de obra**, que provee gran cantidad de empleo en los periodos de cosecha. Además, en Biosabor invertimos específicamente en **innovación e investigación de técnicas y tecnologías de agricultura sostenible** que fomenten la productividad y la calidad de los cultivos, y posibilitamos la **transmisión de conocimiento** mediante jornadas informativas y formativas entre nuestros socios. Con estos aspectos apoyamos la meta 8.2 Lograr niveles más elevados de productividad económica mediante la diversificación, la modernización tecnológica y la innovación, entre otras cosas centrándose en los sectores con gran valor añadido y un uso intensivo de la mano de obra. Asimismo, con el desarrollo de técnicas de cultivo sostenibles, no sólo evitamos el deterioro del medio ambiente, sino que lo mejoramos, contribuyendo así a la meta 8.4 Mejorar progresivamente, de aquí a 2030, la producción y el consumo eficientes de los recursos mundiales y procurar desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente [...].

“Las empresas son las personas.” Así de importante es para nosotros el papel de nuestros trabajadores. Por ello, consideramos natural el buscar la consecución de las metas 8.5 De aquí a 2030, lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todas las mujeres y los hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor y 8.8 Proteger los derechos laborales y promover un entorno de trabajo seguro y sin riesgos para todos los trabajadores, incluidos los trabajadores migrantes, en particular las mujeres migrantes y las personas con empleos precarios. Nuestra actividad es intensiva en mano de obra en los periodos de cosecha, por lo que podemos

llegar a ofrecer gran cantidad de puestos de trabajo; sin desdeñar nunca la salud y la seguridad de todos nuestros empleados. Nuestro compromiso con un empleo digno nos insta, además, a tomar todas las medidas necesarias para garantizar que los derechos de nuestros trabajadores son respetados y que éstos se sienten a gusto trabajando para Biosabor.



ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico



Con el **desarrollo de procesos productivos innovadores y sostenibles**, como las técnicas de agricultura ecológica que constantemente actualizamos, apoyamos la meta 9.4 De aquí a 2030, modernizar la infraestructura y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, utilizando los recursos con mayor eficacia y promoviendo la adopción de tecnologías y procesos industriales limpios y ambientalmente racionales [...]. En Biosabor invertimos en innovación para la mejora continua de nuestras técnicas de cultivo, y una muestra de ello son nuestras fincas experimentales y nuestro **Departamento de I+D+i**, con lo que apoyamos la meta 9.5 Aumentar la investigación científica y mejorar la capacidad tecnológica de los sectores industriales de todos los países, en particular los

países en desarrollo, entre otras cosas fomentando la innovación [...].

La instalación de la finca en el proyecto Sabor Senegal ha supuesto **mejorar las infraestructuras de la zona**, habilitando carreteras y estableciendo una red de suministro de agua que ha beneficiado a los habitantes de las aldeas aledañas. De esta forma, apoyamos la meta 9.1 Desarrollar infraestructuras fiables, sostenibles, resilientes y de calidad, incluidas infraestructuras regionales y transfronterizas, para apoyar el desarrollo económico y el bienestar humano, haciendo especial hincapié en el acceso asequible y equitativo para todos.



ODS 9 Industria, innovación e infraestructura



En Biosabor contribuimos claramente a las [metas 10.2 De aquí a 2030, potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, independientemente de su edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición](#) y [10.3 Garantizar la igualdad de oportunidades y reducir la desigualdad de resultados \[...\] con nuestro Plan de Igualdad, en el que nos comprometemos con la no discriminación hacia ningún colectivo](#). Somos una organización con una presencia equilibrada de hombres y

mujeres, con gran proporción de trabajadores de distintos orígenes y creencias, y hemos logrado nuestro objetivo de contratar e integrar en nuestro equipo a personas con discapacidad.

Además, también apoyamos la [meta 10.2](#) con el **patrocinio de equipos de fútbol y baloncesto** formados por mujeres, mayores o personas con discapacidad; colectivos que son minoritarios en estos deportes y suelen carecer de fondos para desarrollar su actividad.



ODS 10 Reducción de las desigualdades



Contribuimos directamente a la [meta 12.2 De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales](#) con nuestra actividad y nuestras **técnicas de cultivo que optimizan el uso del agua y el cuidado de los suelos**. Es de esta forma que, con un modelo comercial basado en la ecología, la optimización de las cantidades producidas según las ventas acordadas, y la gestión y reutilización de los excedentes y residuos, trabajamos también en conseguir un modelo de economía circular.

Por otro lado, en nuestra cadena de valor contemplamos todo el ciclo de vida de los productos, de forma que trabajamos en **minimizar los desechos y reutilizarlos** en la medida de lo posible, con especial hincapié en los desperdicios alimentarios que hemos reducido a niveles mínimos, con lo que apoyamos las [metas 12.3 De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los](#)

[consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha](#) y [12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización](#).

Nuestra **labor de divulgación** va en gran parte encaminada a fomentar un estilo de vida saludable, recalando la importancia de una alimentación basada en productos provenientes de procesos de producción ecológicos y sostenibles, que se vinculan directamente con el consumo responsable. De esta forma, apoyamos la [meta 12.8 De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza](#).



ODS 12 Producción y consumo responsables



En Biosabor desarrollamos una agricultura ecológica que tiene en cuenta su impacto en el entorno. Con ello colaboramos activamente en reducir las externalidades negativas de la actividad agrícola en el medio ambiente y en aumentar las positivas.

En 2019 empezamos a calcular nuestra huella de carbono, y en 2022 nos certificamos con el GHG Protocol. Se trata de un paso clave en la gestión de nuestro impacto en la atmósfera y el cambio climático, puesto que la cuantificación del mismo nos permitirá tomar medidas para su minimización. En este sentido, ya hemos estado trabajando en reducir las emisiones, principalmente mediante: medidas de **eficiencia energética de nuestras instalaciones de envasado**, que se han diseñado para optimizar el consumo de energía con la producción de energía fotovoltaica y el diseño energéticamente eficiente; instalación de plantas fotovoltaicas que proveen de energía limpia al centro de envasado de BIOSABOR; y contratación de energía 100% renovable. Esto nos ha posibilitado tener una huella de carbono de valor 0 en el caso de las emisiones indirectas.

Por otro lado, Consabor, nuestro principal proveedor y empresa del Grupo, utiliza invernaderos para el cultivo, que funcionan como reflectores de la radiación solar y como sumideros de CO₂.

Todo ello nos alinea con la [meta 13.2 Incorporar medidas relativas al cambio climático en las políticas, estrategias y planes \[...\]](#).



ODS 13 Acción por el Clima



Pretendemos no sólo que nuestro impacto en la vida de los ecosistemas terrestres sea mínimo, sino también **apoyar el desarrollo de los hábitats naturales de la zona de Almería**, en línea con la meta 15.1 Para 2020, velar por la conservación, el restablecimiento y el uso sostenible de los ecosistemas terrestres y los ecosistemas interiores de agua dulce y los servicios que proporcionan, en particular los

bosques, los humedales, las montañas y las zonas áridas [...]. Y lo hacemos, entre otros, con el control biológico de las plagas, en el que introducimos diversas especies autóctonas que permiten gestionar las plagas y enfermedades, y que benefician al mantenimiento de la fauna y flora local.



ODS 15 Vida de ecosistemas terrestres



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

El sistema de gobierno de Biosabor no es exclusivo de la entidad. En este sentido, **nuestros socios son agentes activos en el diseño y la implantación de una gestión responsable y sostenible**, que se ejemplifica con las certificaciones que hemos obtenido y que incluyen en sus alcances a los socios de la organización. Por otro lado, hemos diseñado un Sistema de Gestión de Compliance Penal, con un Código de Conducta, aplicado a todos los socios y otros grupos de interés de Biosabor. La participación de estos 11 socios en la toma de decisiones también logra contribuir al Objetivo 16, y en particular a la

[meta 16.7 Garantizar la adopción en todos los niveles de decisiones inclusivas, participativas y representativas que respondan a las necesidades.](#)

Finalmente, la elaboración de Estados de Información No Financiera e Informes de Progreso anuales son formas en las que la empresa realiza una labor de transparencia para con la sociedad y sus grupos de interés, alineándose con la [meta 16.6 Crear a todos los niveles instituciones eficaces y transparentes que rindan cuentas.](#)



ODS 16 Paz, justicia e instituciones sólidas



Biosabor es el resultado de la unificación de los esfuerzos de 11 agricultores, por lo que **la formalización de alianzas se puede considerar como la razón de ser de la organización**. La sinergia creada con la constitución de Biosabor ha permitido el desarrollo de innovación e investigación en materia de técnicas de cultivo ecológico, salud del consumidor y del planeta, la construcción y transferencia de conocimiento, y el impulso económico y social de la zona donde nos encontramos, entre otros.

Asimismo, mediante nuestras alianzas externas reforzamos nuestro impacto en la comunidad. Las distintas organizaciones con las que trabajamos y colaboramos nos permiten ampliar nuestro rango de actuación y llegar a más personas y de forma más variada. Por ello, **realizamos colaboraciones con todo tipo de entidades**, diversificando nuestros esfuerzos y resultados.



Organizamos **jornadas formativas e informativas** a nuestros socios, les facilitamos el acceso a un **software específico de control de la productividad en fincas**, los incluimos en las **auditorías** y distintas evaluaciones relativas a nuestro sistema de gestión. Asimismo, **hemos formado alianzas** con SUCA (cooperativa de segundo grado), para aglutinar compras, y hemos creado Verdita, para mejorar las condiciones de venta de productos premium.

Durante la campaña del año 2020-2021, hemos seguido avanzando hacia una alimentación más saludable y sostenible, nos adherimos a un nuevo proyecto, "Epigen", con nuestro tomate Cherry Angelle, siendo el embajador Luis Figo. Este sello de salud identificará todos aquellos productos que resalten por sus cualidades organolépticas, y sobre todo por su poder nutritivo.

ODS 17 Alianzas para lograr los Objetivos





IV. Tabla de referencias

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2016)
I. Carta del Presidente	4	-	-	102-14
II. Quiénes somos	6	-	-	-
A. La empresa	7	-	-	102-1, 102-2, 102-3, 102-4, 102-5, 102-18, 102-45
B. Biosabor en cifras	11	-	-	-
C. Fechas clave	13	-	-	-
D. Actividades e instalaciones	14	9	-	-
E. Entorno privilegiado	17	-	-	305-1, 305-2
F. Mercados principales	19	-	-	102-6
G. Compliance y Código de Conducta	20	2, 10	-	102-16, 205-2
H. Reconocimientos	22	-	-	-
III. Compromiso con el modelo de agricultura sostenible	23	-	-	-
A. Propósito, Visión y Valores de Biosabor	24	-	-	102-16
B. Análisis de Materialidad	27	-	-	102-47
C. Relación con nuestros grupos de interés y alianzas para el desarrollo sostenible	28	-	-	102-40, 102-12, 102-13
D. Compromiso con la sostenibilidad y la Agenda 2030 de Naciones Unidas	34	-	-	102-12

Apartado	Pág.	Principios del Pacto Mundial	Objetivos de Desarrollo Sostenible	Contenidos GRI (GRI Standards 2016)
IV. Biosabor es sostenibilidad	37	-	-	-
A. Líneas estratégicas y materialidad	38	-	-	102-47
Línea estratégica 1: Calidad de nuestros productos ecológicos	40	-	2, 3	416-1
Línea estratégica 2: Modelo de agricultura sostenible	43	7, 9	2, 3, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15	301-1, 301-3, 302-1, 303-5, 304-1, 304-2, 305-1, 305-2, 305-4, 306-2
Línea estratégica 3: Sistema de gestión extendido a la cadena de valor	79	2, 8	2, 8, 16	102-16, 308-1, 414-1
Línea estratégica 4: Alianzas para el fortalecimiento de la cadena de suministro y el desarrollo de la agricultura de la zona	84	-	8, 9, 17	102-13
Línea estratégica 5: I+D+i y promoción en nutrición, salud y sostenibilidad	92	-	3, 9	-
Línea estratégica 6: Bienestar de nuestros trabajadores	102	1, 3, 4, 5, 6	1, 3, 4, 5, 8, 10	102-8, 102-12, 102-16, 102-41, 401-1, 403-1, 403-3, 403-4, 403-5, 403-8, 403-9, 403-10, 404-1, 405-1, 406-1, 408-1, 409-1, 412-1, 412-2,
Línea estratégica 7: Desarrollo e implicación en la comunidad	119	-	1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 12, 17	102-12, 102-13, 201-1, 203-2, 413-1
B. Contribución a los ODS	129	-	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 17	-
V. Tabla de referencias	145	-	-	-

BIOSABOR, S.A.T.

INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2020-2021

Bio
Babor

