REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

2015

GRUPO Motta®

GRUPO Motta®

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

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

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

ÍNDICE

2 · Mensaje del Presidente
3 · Destacados / Perfil de la Empresa
6 · Resultados Económicos
10 · Nuestros Principios
12 · Estrategia de sustentabilidad

15 · Responsabilidad sobre productos
24 · Desarrollo de Personas
28 · Higiene y Seguridad en el Trabajo
34 · Medioambiente
41 · Desarrollo de comunidades

CARTA DEL PRESIDENTE G4-1

Con gran satisfacción presentamos el ***Reporte de Sustentabilidad 2015*** con los resultados de la gestión sustentable que venimos implementado y desarrollando en nuestra gestión diaria.

Convencidos de la importancia de tener una mirada integral y comprometida hacia el futuro durante el 2015 dimos continuidad a nuestros programasde responsabilidad social, concretamos las inversiones previstas y cumplimos con nuestros programas de capacitaciones.

Un importante eje de trabajo permanente es la Educación. Entendemos que la sociedad y el país se forjan con una enseñanza de calidad y con jóvenes formados y capacitados; en lo posible en orientaciones que demanden las actividades económicas donde está radicado, para evitar su desarraigo y tener oportunidades de empleo.

Nuestro compromiso con el medioambiente, en su cuidado, nos llevó a realizar diversas acciones y programas cuyos ejes fueron la concientización, la preservación, el reciclado, la reutilización y la plantación de especies autóctonas. Nuestro ambiente es único y es nuestro deber cuidarlo.

Sostenemos que una dieta sana y nutritiva es la base para una vida saludable, por esto todos los productos que desarrollamos son nutritivos, sanos y saludables. En esta misma línea hemos llevado a cabo charlas, promovemos distintas disciplinas deportivas, trabajando para concientizar a la comunidad sobre la importancia de una alimentación saludable y de las actividades físicas.
Mantenemos nuestro compromiso con la transparencia y el diálogo con nuestros grupos de interés.
Trabajamos diariamente considerando a la sustentabilidad como estratégica para el agregado de valor.

NUESTRO SECTOR

En una mirada hacia nuestro sector, es preciso referir que la avicultura industrial nació en Argentina en 1960 y ha tenido un importante desarrollo, logrando altos estándares de calidad, bioseguridad e inocuidad en sus productos.
En números, se llegó con carne de ave a 41/42 kgs por persona anualmente, y en el consumo de huevos de unas 200 / 255 unidades. En ambos rubros se tiene la posibilidad de incrementar aún más el consumo. El gran desafío es que el crecimiento debe proyectarse pensando en el mercado internacional.
El 2015, entendemos, fue un año bisagra para el país. El período de transición a la asunción de nuevas autoridades de gobierno, el agotamiento de un modelo, la incertidumbre de las medidas económicas de las nuevas autoridades y un contexto internacional complejo afectaron la competitividad del sector, con la caída de las exportaciones y un mercado interno con sobreoferta que repercutió en el precio de los productos. El sector viene reclamando con énfasis la necesidad de políticas que alienten su competitividad.
Sostenemos que la Argentina tiene un rol fundamental como proveedor de alimentos del mundo. Por esta razón, aún en una coyuntura adversa, trabajamos diariamente volcando toda nuestra experiencia para dar respuesta a nuestros clientes, reinvirtiendo nuestras utilidades, incorporando tecnología, con mejoras continuas en productos y procesos, y en la capacitación de nuestro personal para estar a la vanguardia y preparados para el mundo.
Ratificamos nuestro compromiso con el Pacto Global de Naciones Unidas y sus principios rectores que nos orientan y guían.
Los invitamos a que conozcan nuestro trabajo y acciones emprendidas en el marco de nuestra responsabilidad social.

Lic. Héctor Motta

PRESIDENTE · GRUPO MOTTA

DESTACADOS DEL 2015

BYPROT RENDERING

Nuevo eslabón en la cadena de valor. Es una moderna Planta de transformación de Proteínas provenientes de los sustratos derivados de la Producción de Carnes, en Harinas de alto contenido proteico, destinadas especialmente a la elaboración de alimento balanceado para mascotas y piscicultura.
Equipada con moderna tecnología de Origen 100% Nacional y bajo parámetros de sustentabilidad ambiental de última generación.

EMPLEO

Grupo Motta genera más de 600 empleos, directos y más de 1000 considerando los indirectos.

REINVERSIÓN

Modernización y Ampliación de las Plantas de Incubación, con mayor volumen de producción y una mejora en la calidad de los pollitos nacidos.
Ampliación de la capacidad de las cámaras de almacenamiento para productos de congelados de la planta Asado.

EL CLIENTE

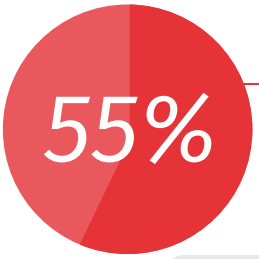
Encuentros de capacitación, vinculación, gestión y camaradería.

Cabaña Avícola Feller concretó los encuentros 68º y 69º con clientes de todo el país.

Calisa concretó el 2do Encuentro.

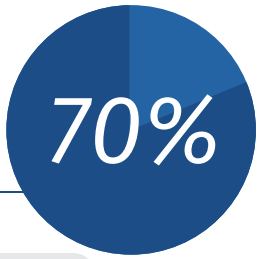
MERCADOS

Participación en ferias internacionales: Anuga, Shangai, Atlanta y ProdExpo Moscú.



Mercado argentino en Pollitas BB, manteniendo el liderazgo y llegando a 20 provincias argentinas.

De clientes de C.A.Feller, considerando los 50 productores de huevos más grandes de Argentina.



Complejo de Alta Bioseguridad
En pleno proceso productivo.
*Cumpliendo período de inversión previsto: **5 núcleos** de **3 naves** cada una.*

PERFIL

G4-3 G4-4 G4-5 G4-6 G4-7

- Empresa familiar
- 100% capitales argentinos
- Agroalimentaria. Sector avícola
- 58 años de trayectoria
- Marcas: **CALISA, FELLER, ASADO, COBISE, BY PROT, AGRIBIOL**
- 100% cadena de valor de la avicultura
- Sede central administrativa en Racedo, Provincia de Entre Ríos

Calisa El pollo argentino.

Asado FOODSERVICE

AgriBiol

BYPROT RENDERING

Cobise COMPLEJO DE ALTA BIOSEGURIDAD

CABAÑA AVÍCOLA Feller Nuestra razón, el cliente

OFICINAS Y PLANTAS

Los complejos productivos del Grupo están radicados en cuatro departamentos de la provincia de Entre Ríos, específicamente en los departamentos Paraná, Diamante, Federal y Nogoyá.

La administración central es en la localidad de Racedo y cuenta con oficina en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

GRUPO Motta®

Calisa® El pollo argentino.

El Complejo Alimentario S.A. fue fundado hacia finales de la década del 90, es una Planta Procesadora de Aves cuya tecnología de punta le permite procesar en la actualidad más de 2.000.000 de aves mensualmente. Sus productos son comercializados en el territorio nacional y a más de 20 países en 4 continentes.
Su integración productiva comprende todos los eslabones de la cadena, produciendo el Alimento Balanceado para la Crianza de Aves, La Crianza en Granja de las Aves y el posterior procesamiento.
CALISA desde sus inicios ha definido como prioridad proporcionar al mercado productos de excelencia, logrando la diferenciación por medio de la Calidad y con productos sanos y saludables. Es por ello que desde su génesis CALISA cuenta con un Laboratorio de análisis propio que permite un estricto control total de las condiciones de producción y la calidad en todos los productos. El laboratorio cuenta con la certificación del OAA.

Asado® FOODSERVICE

La Planta de Alimentos Termoprocesados "ASADO" fue inaugurada en el año 2005 con tecnología de primera línea a nivel mundial. ASADO es una moderna Planta de Procesamiento de carnes (Aviar, Bovina y Ovina). En la actualidad solo existen dos plantas de su tipo en Argentina y su producción es destinada tanto al mercado Local como a diferentes mercados mundiales.
La funcionalidad de los productos elaborados en esta Planta permite ofrecer a los clientes cortes de carne con un salto tecnológico que les permite ahorrar costos en tiempo, eficientización, estandarización, calidad y rentabilidad en la línea de productos que se comercializan. En la planta se procesan y elaboran productos crudos, cocidos, horneados y rebozados de alto valor agregado. La línea de productos se comercializa se comercializa en los canales Foodservice, Horeca y Retail.

BYPROT RENDERING

Es la más moderna Planta de transformación de Proteínas provenientes de los sustratos derivados de la Producción de Carnes, en Harinas de alto contenido proteico, destinadas especialmente a la Elaboración de Alimento Balanceado para Mascotas y Piscicultura.
By Prot, comenzó su construcción en el año 2014 y cuenta con equipamiento de última tecnología de origen 100% Nacional y parámetros de sustentabilidad ambiental de última generación, significando un nuevo eslabón en la cadena de valor del nuestra empresa.
La planta procesará todos los desperdicios de las plantas del Grupo, lo que representa un gran paso en materia de Bioseguridad para mantener el status sanitario de toda la cadena productiva.

CABAÑA AVÍCOLA Feller® Nuestra razón, el cliente

Fundada en 1958 es número uno en el mercado argentino como proveedora de pollitas BB de 1 día. Con sostenido liderazgo llega a 20 provincias y abastece a más del 50% de las empresas productoras de huevos más importantes del país.
Su actividad principal se centra en la reproducción genética con la radicación de núcleos productivos en cuatro departamentos en la provincia de Entre Ríos, donde se alojan aves reproductoras de pedigree de las cuales se obtienen huevos fértiles para su posterior incubación. De este proceso se obtienen pollitas y pollitos BB que tienen como destino a establecimientos avícolas en todas las provincias del país.

La Cabaña cuenta con instalaciones diseñadas bajo estrictos criterios y procesos estandarizados de bioseguridad, trazabilidad y mejora continua. Sus centros productivos lo integran: el Complejo de Alta Bioseguridad –COBISE-, el Complejo Margarita y Betbeder; 2 Plantas de incubación para líneas livianas y pesadas, Planta Elaboradora de Alimento Balanceado y Planta de procesamiento de Soja para la obtención de aceite y expeler de soja. Además, el Área Servicio de Entrega con unidades propias especialmente equipadas y el Área de Servicio Técnico, constituyen dos pilares estratégicos en el servicio y vinculación con el cliente.

"Nuestra razón, el cliente", es el eslogan de la cabaña que se traduce en eficiencia, excelencia genética y capacitación constante, ofreciendo productos de alta calidad y un servicio de excelencia.

Cobise COMPLEJO DE ALTA BIOSEGURIDAD

El Complejo de Alta Bioseguridad emplazado en la localidad de Conscripto Bernardi en el Dpto. Federal, en el centro norte de la provincia de Entre Ríos, se encuentra en óptimas condiciones de producción y productividad. Se trata de un predio de 400 hectáreas en el cual se asentará un Complejo Avícola de Alta Bioseguridad, con objetivo de obtener huevos fértiles para producir pollitas BB (aves de postura).

Co.Bi.Se, debe destacarse, respeta las más altas exigencias a nivel mundial en materia de bioseguridad, desde el ingreso mismo al predio, con un riguroso control del proceso en todas sus etapas de producción, mantenimiento, flujo de personal y logística. El emprendimiento, ejecutado en el período 2010-2015, ha justificado ampliamente la inversión. Su potencial de producción prepara a la empresa en calidad y volúmenes, es para los próximos 15 a 20 años.

RESULTADOS ECONÓMICOS

G4-9

CABAÑA AVÍCOLA Feller®
Nuestra razón, el cliente

BALANCE AL 31/12/2015

VENTAS MERCADO INTERNO	$ 143.255.111,06
VENTAS TOTALES	$ 143.255.111,06
RESULTADO DEL EJERCICIO (FINAL)	$ 12.683.298,02
SUELDOS Y CARGAS SOCIALES	$ 31.975.864,24
TOTAL ACTIVO	**$ 73.872.697,94**
TOTAL PASIVO	**$ 48.488.091,31**

INVERSIONES

RUBROS / AÑO	BALANCE 2013	BALANCE 2014	BALANCE 2015
IMPLEMENTOS	$ 3.640.636,70	$ 1.523.062,40	$ 2.217.929,85
INSTALACIONES	$ 1.863.373,89	$ 1.348.825.,01	$ 1.767.084,99
RODADOS	$ 1.511.597,83	$ 1.950.864,44	$ 3.172.133,37
ANTICIPO COMPRA	$ 309.538,74	$ 1.082.998,17	$ 0,00
TOTAL	**$ 7.325.147,16**	**$ 5.905.750,02**	**$ 7.157.148,21**

Calisa
El pollo argentino.

BALANCE AL 30/06/2015

VENTAS MERCADO INTERNO	$ 31.922.109,81
VENTAS MERCADO EXTERNO	$ 219.636.472,49
VENTAS TOTALES	$ 531.558.582,30
RESULTADO DEL EJERCICIO (FINAL)	$ 9.574.901,12
SUELDOS Y CARGAS SOCIALES	$ 91.695.086,26
TOTAL ACTIVO	**$ 180.917.809,63**
TOTAL PASIVO	**$ 153.940.742,07**

INVERSIONES

RUBROS / AÑO	BALANCE 2013	BALANCE 2014	BALANCE 2015
RODADOS	$ 1.120.724,50	$ 2.450.022,09	$ 3.640.636,70
INSTALACIONES	$ 566.017,23	$ 6.569.162,22	$ 1.863.373,89
MAQUINARIAS	$ 639.093,04	$ 1.112.750,20	$ 1.511.597,83
MUEBLES Y ÚTILES	$ 165.857,24	$ 958.284,85	$ 309.538,74
INMUEBLE	$ 506.223,53	$ 1.666.379	$ 309.538,74
TOTAL	**$ 2.997.915,54**	**$ 12.756.598,36**	**$ 39.874.472,17**

La empresa del grupo en números:

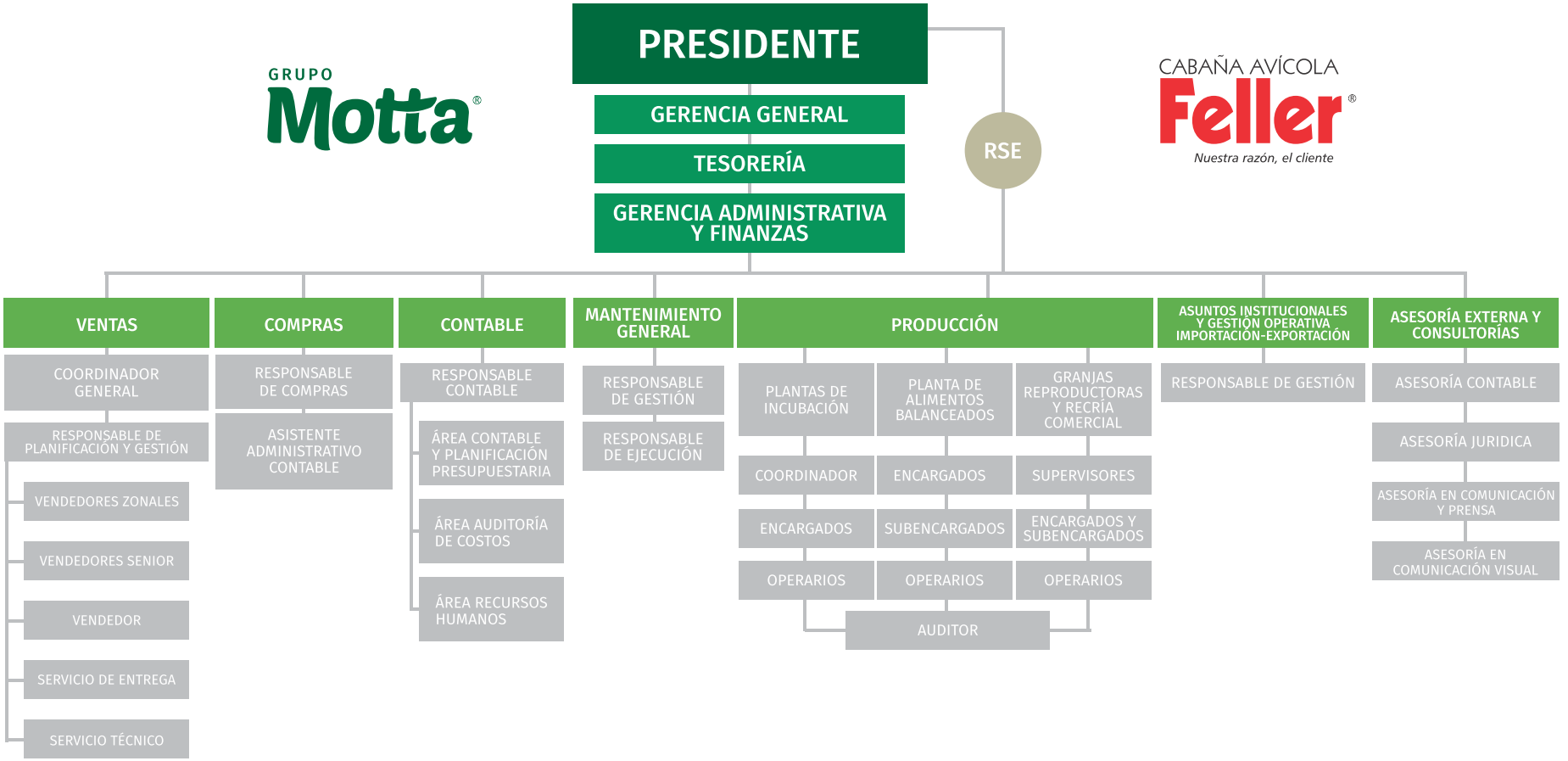
· 58 años de trayectoria
· Superficie de alojamiento de Aves Reproductoras de Pedigree: 150.000 m2
· Capacidad de Alojamiento de Reproductores de Pedigree: 500.000 aves
· Capacidad de Incubación: 5.000.000 huevos fértiles/mes
· 3 Plantas de Elaboración de Alimentos Balanceados con una productividad de 10.000 tn/mes
· Certificaciones de Calidad HACCP / BRC / BPM /HALAL
· Plantas productivas en 4 departamentos de la provincia de Entre Ríos
· Capacidad de Faena: 2.000.000 aves/mes
· Capacidad de Cocción y Elaborados: 4.000 toneladas anuales
· Laboratorio de última generación, certificado por el OAA
· Mercado nacional: 20 provincias argentinas.
· Mercados internacionales: 20 países / 4 continentes
· Capacidad de procesamiento planta de soja : 900 tn/mes
· Flota de Transporte: 20 unidades equipadas.

GOBIERNO DE LA EMPRESA

Consolidar un modelo de gestión con profesionalismo y experiencia en cada uno de los complejos productivos, es el eje central de la estructura organizativa del Grupo. Sus directivos fijan metas para maximizar el valor de la empresa, mantienen una sostenida política de continua reinversión de las utilidades y promueven el cumplimiento de la ética y valores hacia toda su cadena de valor.

GRUPO Motta®

CABAÑA AVÍCOLA Feller® *Nuestra razón, el cliente*



Calisa
El pollo argentino.
PRESIDENCIA DIRECTORIO
GERENCIA GENERAL
SUB-GERENCIA DE DEPARTAMENTOS
DEP. ADMINISTRATIVO
FINANZAS
CONTADURÍA ADMINISTRATIVA
ASISTENCIA LOGÍSTICA
ASISTENCIA EJECUTIVA
DEP. RRHH
DEP. COMPRAS
DEP. COMERCIAL
MERCADO INTERNO
COORDINADOR VENTAS
EJECUTIVO ADMINISTRADOR
ADMINISTRATIVO DE VENTAS
REPRESENTANTE COMERCIAL/LOGÍSTICA
REPRESENTANTE DOCUMENTAL/LOGÍSTICA
MERCADO EXTERNO
SERVICIO EXTERNO DE EXPORTACIÓN
DEP. PLANEAMIENTO
DEP. HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDICINA LABORAL
DEP. DE PRODUCCIÓN
PLANTA DE ALIMENTOS BALANCEADOS
FÁBRICA DE ALIMENTOS
ACOPIO DE CEREALES
PLANTA DE FAENA
EXPEDICIÓN
PLANTA DE COCIDOS
EXPEDICIÓN
PLANTA DE RENDERING
DEP. I+D
DEP. INGENIERÍA Y MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN GENERAL
SUPERVISIÓN TÉCNICA
LOGÍSTICA E INSUMOS
CONTROL E INFORMES
DEP. CONTROL DE CALIDAD
PLANTA DE FAENA
PLANTA DE COCIDOS
ÁREA DE LABORATORIOS
DEP. SISTEMAS INFORMÁTICOS
PROJECT LEADER
ASISTENCIA EJECUTIVA
ASESORÍA Y SERVICIOS EXTERNOS
IMPOSITIVO/CONTABLE
JURÍDICO/LEGAL
REGISTRO MARCARIO
SEGURIDAD
SEGURIDAD INDUSTRIAL E HIGIENE LABORAL
DESARROLLO Y PLANIFICACIÓN DE MEDIO AMBIENTE
MARKETING E IMAGEN
RSE PRENSA Y DIFUSIÓN
INFORMÁTICA

PARTICIPACIÓN INSTITUCIONAL G4-16

Grupo Motta participa en entidades internacionales, nacionales y provinciales relacionadas con el sector avícola y la industria, como así también en diversas instituciones locales. La empresa propicia la vinculación e intercambio con organismos del sector público en temas de interés público.

NUESTROS PRINCIPIOS G4-15 G4-56

Misión

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

Visión

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

Valores

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

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

GUÍA DE CONDUCTA

La Guía de conducta establece los valores y normas de conducta que orientan el accionar de todos los colaboradores. Los principales aspectos que establece misma están visibles en las diferentes plantas productivas.

- El compromiso y respeto de los valores de la empresa deben guiar siempre nuestra conducta.
- Procurar siempre el mejor trato para los clientes, proveedores y personas en cualquier situación dentro o fuera de la empresa.
- Los bienes de la empresa solo pueden ser utilizados por personal de la empresa idóneo o debidamente autorizado.
- Siempre se debe informar sobre malos usos de los bienes de la empresa.
- Los vehículos deben ser utilizados racionalmente, por personal autorizado y siempre deben ser guardados debidamente.
- Queda expresamente prohibida la divulgación de la información confidencial de la empresa.
- No está permitido el uso de un lenguaje ofensivo o abusivo.
- Se prohíbe la circulación de información ilegal, obscena o difamatoria.
- Se deben evitar las actividades externas que coincidan con el horario de trabajo o con empresas del sector susceptibles de competir directa o indirectamente con Grupo Motta.
- Solicitar siempre autorización para aceptar obsequios u hospitalidades.
- Los obsequios o cobros a cambios de favores o compromisos quedan expresamente prohibidos.
- El uso de la vestimenta acorde y adecuada al puesto laboral atendiendo a los requerimientos intereses y posición, es obligatorio.
- No permitir favoritismos en la atención de los clientes.
- Atender las solicitudes de los clientes a la mayor brevedad posible, en caso contrario informar al superior inmediato.
- Trato igualitario para todos los proveedores.
- Se prohíbe condicionar una negociación a la entrega de una cortesía o regalo.
- Actuar siempre en el marco de buenas prácticas.
- Evitar la contaminación, el derroche de recursos y el abuso o exceso de las herramientas y tecnologías.
- Respetar y evitar todo tipo de acto u acción que genere perjuicios en la comunidad.
- Brindar siempre información clara, precisa y honesta
- No utilizar la publicidad para competencia desleal
- Respetar el derecho del consumidor a ser informado
- No publicar información de la empresa sin previa autorización.

NUESTRA ESTRATEGIA DE SUSTENTABILIDAD

G4-18 G4-19 G4-28 G4-29 G4-30

Promovemos vínculos perdurables con todos nuestros grupos de interés trabajando en el desarrollo de la cadena de valor, con procesos de gestión eficientes. La política ambiental y social de la empresa está vinculada a la estrategia de negocios.

Áreas	Líneas de Acción
Personas	Formación y desarrollo Retención de talentos Salud y seguridad laboral Derechos humanos
Comunidad	Desarrollo sustentable Infraestructura Viviendas Apoyo a ONG's Calidad de Vida
Ética e Integridad	Guía de conducta Valores Cadena de valor
Educación	Alianza estratégicas Formación Integración al sistema productivo Apadrinamiento
Ambiente	Eficiencia energética Tratamiento de residuos Reutilización de agua Reciclado Campañas de concientización
Innovación	Mejora continua I+D Bioseguridad Seguridad Alimentaria

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL REPORTE

El reporte ha sido elaborado de “conformidad “con la Guía G4 del Global Reporting Iniciative, opción “esencial”. Abarca el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2015. El proceso de elaboración del Reporte de Sustentabilidad se define considerando las expectativas de los principales grupos de interés, a través del diálogo, reuniones y la aplicación de encuestas.

Para la selección de contenidos del Reporte, se utilizaron los protocolos de la Versión G4.

IDENTIFICACIÓN	PRIORIZACIÓN	VALIDACIÓN	REVISIÓN

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Premio RSE – El Diario

Distinción otorgada en reconocimiento a la política de responsabilidad social de Cabaña Avícola Feller- Grupo Motta, alineada a su gestión diaria.

Hy line - Distinción para Cabaña Avícola Feller. Entre las 5 mejores del mundo

Por el excelente resultado obtenido en un lote de Reproductoras de Hy-Line W-36, habiendo logrado obtener los mejores resultados a nivel mundial. Los resultados se compararon entre todos los países Latinoamericanos, de Europa y de EEUU, siendo la empresa de Grupo Motta destacada como líder mundial en la región.

Premio a la Exportación a nuevos mercados. Grandes empresas

La distinción fue otorgada por el Gobierno de la Provincia de Entre Ríos al Complejo Alimentario SA – C.Ali.SA-.

V Seminario Internacional de Economía para la Avicultura

El Presidente de Grupo Motta, Héctor Motta, fue especialmente invitado para brindar una conferencia magistral del Sector Avícola de América Latina. El seminario se desarrolló en la ciudad de Quito Ecuador, reconociendo y destacando su liderazgo y desarrollo empresarial.

LISTADO DE ASPECTOS MATERIALES IDENTIFICADOS

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

TEMAS	ESTRATÉGICO	RELEVANTE	NO RELEVANTE
Estructura, composición y desempeño de la organización, órganos de gobierno y comités	✓		
Desarrollo de la Comunidad	✓		
Desarrollo de proveedores y clientes		✓	
Desempeño económico-financiero	✓		
Gestión de Residuos	✓		
Responsabilidad sobre Productos	✓		
Calidad y Seguridad alimentaria	✓		
Creación de empleo y derechos humanos	✓		
Ética y conducta		✓	
Condiciones de trabajo. Seguridad y salud	✓		
Publicidad y comunicación responsable		✓	
Desarrollo y capacitación de empleados	✓		
Promoción vida saludable		✓	
Ahorro y recuperación de agua	✓		
Educación	✓		

PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

G4-24 G4-25 G4-26

Clientes

- Capacitaciones y encuentro de intercambio.
- Asesoramiento técnico.
- Servicio posventa.
- Seguimiento de satisfacción.
- Ferias y misiones comerciales.
- Presentes institucionales.
- Encuentros Nº 68 y 69° "El Cliente y Cabaña Avícola Feller".
- 2do. Encuentro "CALISA y el Cliente"

Empleados

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

Proveedores

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

G4-12

Ambiente

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

Comunidad

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

Integrados

- Asistencia técnica y capacitación.
- Auditoria y monitoreo.
- Financiamiento.
- Asesoramiento.
- Relación directa.

G4-12

Consumidores

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

Gobierno y Sociedad

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

RESPONSABILIDAD SOBRE LOS PRODUCTOS

RESPONSABILIDAD SOBRE PRODUCTOS

Grupo Motta asegura la calidad de sus productos en toda su cadena de valor desde la importación de líneas genéticas y producción de granos, hasta la elaboración y envase de productos y subproductos, crudos, cocidos y rebozados. Para lograrlo aplica estándares internacionales en calidad, un riguroso proceso de trazabilidad y bioseguridad, que le ha permitido mantener una posición de liderazgo cubriendo en sus diferentes etapas el 100% de la cadena de valor del sector avícola.

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

ATRIBUTOS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

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

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

-Eficiencia
-Estandarización
-Calidad

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD (SGC)

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

· Establecer objetivos de mejora continua del desempeño y aumento de satisfacción de los clientes. Para ello proveer los recursos necesarios para el cumplimiento de los objetivos de la calidad establecidos, haciendo uso eficiente de los mismos.
· Implementar un Sistema de Calidad documentado y utilizar indicadores de desempeño operativos y de gestión como base de información para el proceso de revisión y mejora continua.
· Asegurar la identificación y tratamiento ante un posible problema de legalidad o seguridad alimentaria.
· Cumplir con la legislación aplicable, con los requisitos acordados con los clientes y con todo otro compromiso voluntariamente asumido.
· Respetar el medio ambiente garantizando su protección, conservación y mejoramiento, a través de acciones concretas y procesos adecuados.
· Mantener una infraestructura adecuada y personal capacitado para asegurar la permanencia en el mercado dentro de un proceso de mejora continua.
· Evaluar mediante auditorias, el cumplimiento de esta Política.

CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Las normas de calidad e Inocuidad alimentaria HACCP Códex Alimentarius (Hazard Análisis and Critical Control Points) y BRC (Global Standard forFood Safety) British RetailConsortium, se encuentran establecidas e implementadas en las plantas de procesamiento de aves y de productos elaborados, respectivamente.

CERTIFICACIONES DE CALIDAD ACTUALES

Norma	Alcance	Fecha 1º certificación	Estado Actual
HACCP Codex Alimentarius (SGS)	MANUFACTURA DE PRODUCTOS EN BASE A CARNE AVIAR Y BOVINA, CRUDOS, REBOZADOS O NO REBOZADOS, CONGELADOS, ENVASADOS EN BOLSAS PLÁSTICAS Y PRODUCTOS A BASE DE CARNE AVIAR Y BOVINA, COCIDOS, CONGELADOS, REBOZADOS O NO REBOZADOS, ENVASADOS EN BOLSAS PLÁSTICAS	DICIEMBRE 2009	-Auditoria de RE-Certificación (por 3 años) Febrero 2015 -Auditoria de seguimiento. Febrero 2016 (anual)
BRC Global Standard for Food Safety (SGS)	PRODUCTION OF FROZEN COOKED OR RAW CHICKEN PORTIONS/PIECES AND FROZEN BREADED COOKED OR RAW CHICKEN PORTIONS/PIECES. PACKAGED IN POLYPROPYLENE BAGS OR POLYETILENE BAGS Exclusion from scope: Slaughtering, cutting, deboning, chilling, freezing, bulk packaging of chicken and hen. Products obtained from the Rendering Process. Production of Frozen breaded pre-fried products.	FEBRERO 2010	-Auditoria de RE-Certificación anual. Febrero 2016 Certificado BRC Grado A Audit Programme: Announced.

CERTIFICACIONES DE CALIDAD ACTUALES

Norma	Alcance	Fecha 1º certificación	Estado Actual
HACCP Codex Alimentarius (SGS)	PROCESAMIENTO, EVISCERADO, ENFRIADO Y CONGELADO EN CÁMARA DE POLLO, GALLINA Y CORTES DE POLLO.	DICIEMBRE 2009	-Auditoria de RE-Certificación (por 3 años) AGOSTO 2015 -Auditoria de seguimiento. Febrero - Agosto 2016 (semestral)
BRC Global Standard for Food Safety (SGS)	HABILITACION DE PLANTA		Certificada en Julio 2016 (Anual)

SGS

CALI S.A. – COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.

Planta Faena

HACCP Codex Alimentarius

Certificado C.ALI.S.A

CALIDAD: GESTIÓN Y SEGUIMIENTO

El manual de calidad prevé la gestión y respuesta al 100% de los reclamos recibidos en un plazo no mayor a los 10 días. Grupo Motta ha acordado con sus clientes los requisitos de especificaciones, fabricación y distribución de productos. La empresa dispone de especificaciones de insumos y productos terminados, acordados con el cliente, que además cumplen con los requisitos legales y de seguridad alimentaria.

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

AUTOMATIZACIÓN DE INFORMACIÓN-PLANTA ASADO

Implementación sistema SCADA - Gestión de la calidad, la inocuidad y la seguridad alimentaria. Realiza la recopilación de información automática de la cocción y congelado en planta ASADO. Un sistema específico para la producción que se complementa con SAP, brindando datos de producción, que entre sus ventajas: Disminuye el trabajo manual. Mejor control de calidad y producción. Disminución del error humano. Estadísticas y trazabilidad de modo rápido. Mayor frecuencia de los controles.

COMPRAS – APROBACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA ACTUACIÓN DE LOS PROVEEDORES

La empresa controla todos los procesos de compras que son esenciales para la seguridad, legalidad y calidad de los productos a fin de garantizar que los productos y servicios adquiridos cumplen con los requisitos de compra especificados.

Los proveedores son evaluados y seleccionados en base a su capacidad para suministrar productos que cumplan con los requisitos especificados.
Se establecen criterios para la selección, evaluación y re-evaluación. Los registros de los resultados de las evaluaciones y acciones se conservan y están a disposición para la consulta.

GESTIÓN DE INCIDENTES, RETIRADA Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

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

CLIENTES

Enfocados en responder a las necesidades de cada cliente y establecer relaciones duraderas y confiables, nos esforzamos para ofrecer productos de alta calidad, un servicio técnico eficiente, capacitaciones e información estratégica para potenciar y optimizar sus resultados.

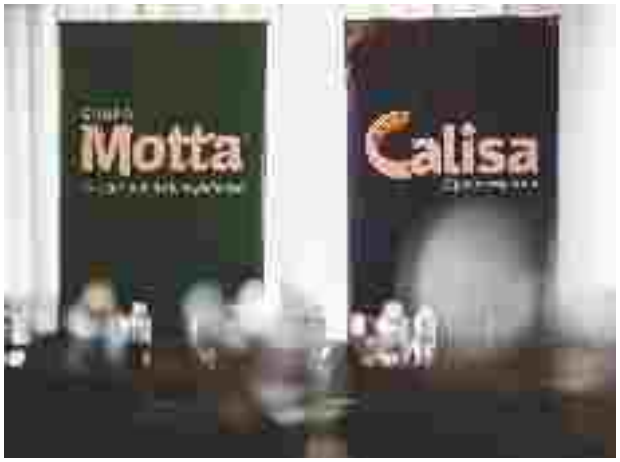
Encuentro el Cliente y CAF
Desde hace 40 años Cabaña Avícola Feller realiza encuentros con sus clientes de todo el país. El cliente como eje central de su negocio y la importancia de acercarle la última información, innovación y conocimientos en la avicultura, desde una mirada regional y mundial, han sido los objetivos primarios en cada reunión.
Los encuentros Nº 68 y N°69 se concretaron el 30 de junio y el 2 de julio de 2015, en la ciudad de Crespo y en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, respectivamente.

Encuentro el Cliente y Calisa

El 2° Encuentro, se realizó el 13 de noviembre en Rosario, posibilitando que los clientes conozcan las estrategias del presente, planes a futuro y valores de la empresa.

También se recepcionaron propuestas e inquietudes y se definieron metas conjuntas que serán revisadas en el próximo encuentro en el 2016.

Con idénticos objetivos se realizaron visitas a clientes internos y externos, con la presentación y degustación de productos, y un fluido intercambio sobre la situación y visión del negocio.



FERIAS INTERNACIONALES

Con el objetivo de encontrar nuevos mercados y afianzar lazos comerciales con clientes directivos y colaboradores participaron de la Feria Internacional de Alimentos Gulfood en Moscú, SIAL China, Alimentaria Barcelona, Anuga, IFFE Londres y concretó su misión directa a Angola.

ÁREA DE INTEGRACIÓN

La producción mensual se realiza en 43 granjas de productores integrados y 3 propias. Los integrados son considerados socios estratégicos de esta actividad productiva-económica, acompañando a los mismos en gestiones crediticias y asesoramiento técnico para equipar los galpones de crianzas y manejarlos adecuadamente, logrando así resultados productivos satisfactorios a través de obtener el mayor desarrollo del potencial genético de las aves en condiciones de bienestar ambiental.

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

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

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

Los conceptos de Responsabilidad Social Empresaria y Cuidado del Medio Ambiente llevadas adelante por el Grupo Motta son trasladadas a los productores integrados y a sus granjas, fortaleciendo así la Cadena de Valor tanto en su eficiencia productiva como en los resultados económicos.

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

LABORATORIO

El laboratorio que posee la empresa presta el servicio de ensayos microbiológicos, fisicoquímicos y serológicos a todas las áreas de la empresa que así lo requieran. Como aspectos significativos se debe destacar:

- Se cumple con todos los requerimientos establecidos por la norma ISO 17025:2005 y se trabaja en la mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad.
- Está acreditado desde el año 2012 por la O.A.A. y es el primer laboratorio avícola que cuenta con dicha acreditación.
- El laboratorio, en su gran mayoría, está automatizado. Posee un equipo para recuento rápido de microorganismos indicadores y un dispositivo para analizar todos los parámetros importantes para aguas residuales. Además se cuenta con equipamiento para detección de patógenos en 48 hs, lo que permite liberaciones rápidas de productos para exportación.
- En promedio, se analizan 800 muestras y se realizan 2300 análisis mensuales.
- Además de las rutinas diarias, se incorporan pruebas para las distintas plantas, validaciones de limpieza, etc.
- Se trabaja en la incorporación de ensayos y mejora de los servicios que presta. Trabajando siempre acorde a las políticas y objetivos definidos bajo los lineamientos de la visión y misión de la empresa.

Se participa 2 veces al año de ensayos interlaboratorios. Los mismos son pruebas de intercomparación con lo cual se obtiene información acerca del desempeño analítico en una serie de ensayos con el de otros laboratorios de similar ámbito. Con esto se demuestra la calidad y competencia en los ensayos involucrados.

Se realizan capacitaciones externas anuales para todos los integrantes del mismo, además de las capacitaciones internas que se hacen con mayor frecuencia.

Periódicamente, se realizan encuestas de satisfacción a los diferentes clientes del laboratorio con el objetivo de obtener resultados satisfactorios y que las mismas también sirvan para mejorar, en el caso de que sea necesario.

Se generan constantemente oportunidades de mejora para las actividades cotidianas.

Se cuenta con una comunicación diaria con las distintas áreas de la empresa y se llevan a cabo reuniones mensuales con las referentes de calidad de cada sector.

PROVEEDORES

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

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

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

Proveedores Activos	Nacionales
Cabaña Feller - Prov. Materia prima, insumos, bienes, servicios y transporte	180
Prov. Materia prima, insumos, bienes, servicios y transporte	200
Total	**380**

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

EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

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

PUBLICIDAD Y COMUNICACIÓN RESPONSABLE

La publicidad y comunicación responsable constituyen aspectos importantes en la relación que la empresa establece con sus consumidores, clientes y con la sociedad en general, por ello:
Se ofrece información clara y confiable en envases y etiquetas.

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

Se brinda información a través del sitio web.

SERVICIO TÉCNICO

Tiene como objetivo brindar asesoramiento a los productores de huevos sobre el manejo productivo de las ponedoras comerciales de las líneas genéticas que trabaja Grupo Motta que son Hy Line W36 y Hy Line Brown.

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

Este servicio se brinda en todo el país desde provincias como Salta y Jujuy hasta Neuquén y Chubut y de Este a Oeste como Entre Ríos, Buenos Aires a San Juan y Mendoza; la frecuencia de visitas se coordina cada 60-90 días por región geográfica y según la demanda que cada zona representa en función de la cantidad de productores que posea. En caso de emergencia por algún tema sanitario generalmente se altera la programación estipulada y se asiste a la mayor brevedad posible sin importar la distancia a donde se encuentre y atendiendo las urgencias del caso para dar una respuesta inmediata al productor. Aproximadamente se realizan entre 600 y 700 (seiscientas y setecientas) visitas técnicas por año a productores de huevo en todo el país.

Para destacar

· Bioseguridad en todo el proceso.
· Servicio de asistencia técnica a clientes de todo el país.
· Distribución de productos en modernas unidades equipadas y seguras

DESARROLLO DE PERSONAS G4-10 G4-11

Grupo Motta promueve un ambiente laboral adecuado para el desarrollo y bienestar de todos sus colaboradores, alentándolos a desarrollar todo su potencial.

El programa anual de capacitaciones se aplica a todo el personal de acuerdo a su puesto laboral, además se realizan las capacitaciones vinculadas a medio ambiente, salud y seguridad. También se ofrecen capacitaciones específicas para el desarrollo de talentos y perfeccionamiento de los profesionales y colaboradores.

CABAÑA AVÍCOLA Feller®
Nuestra razón, el cliente

Cantidad de empleados (DIC/2015) ▶ 178

Nivel de estudios	%
Primario Incompleto	3%
Primario	24%
Secundario Incompleto	25%
Secundario	37%
Terciario Incompleto	1%
Terciario	4%
Universitario Incompleto	2%
Universitario	4%

Antigüedad	%
Menos de 5 años	34%
De 5 a 10 años	22%
De 10 a 15 años	13%
Más de 15 años	31%
Antigüedad promedio	10,4 años

Distr. por Sexo	%
Femenino	16%
Masculino	84%

Localidad	%
Dpto. Diamante	20%
Dpto. Paraná	43%
Dpto. Nogoyá	18%
Dpto. Federal	18%
Buenos Aires	1%

Edades	%
Menos de 25 años	10%
De 26 a 35 años	35%
De 36 a 45 años	27%
De 46 a 55 años	18%
Más de 56 años	10%

Sindicatos	%
UATRE	91%
Sindicato de Empleados de Comercio	9%

Modalidad de Contratación	%
Contrato Indeterminado Tiempo Completo	100%

Cantidad de empleados (DIC/2015) ▶ 442

Nivel de estudios	%
Sin datos	7%
Primario	31%
Secundario Incompleto	13%
Secundario	35%
Terciario Incompleto	1%
Terciario	5%
Universitario Incompleto	--
Universitario	7%

Localidad	%
Dpto. Diamante	38%
Dpto. Paraná	62%
Dpto. Nogoyá	1%

Edades	%
Menos de 25 años	24%
De 26 a 35 años	43%
De 36 a 45 años	25%
De 46 a 55 años	7%
Más de 56 años	2%

Antigüedad	%
Menos de 5 años	53%
De 5 a 10 años	19%
De 10 a 15 años	19%
Más de 15 años	8%
Antigüedad promedio	6,3 años

Sindicatos	%
F.G.I.D.C.Y.S.D	98%
UATRE	2%

Distr. por Sexo	%
Femenino	6%
Masculino	94%

Modalidad de Contratación	%
Contrato Indeterminado Tiempo Completo	99,80%
Contrato Indeterminado Tiempo Parcial	0,20%
Contrato Pasantía	0%

Feller

Las auditorias y capacitaciones se llevan adelante en las distintas plantas productivas de la Cabaña: Complejo Margarita, Complejo Betbeder, Complejo de alta bioseguridad- Co.Bi.Se, Plantas de Incubación 1 y 2, plantas de alimentos balanceados del complejo Margarita y Co.Bi.Se. Los temas que se desarrollan están vinculados al ciclo productivo de cada establecimiento: normas y procedimientos de bioseguridad e higiene, control de alimentación, vacunación, recolección de huevos fértiles, BPM y POES, entre otras específicas.

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

Capacitaciones internas

Cabaña Avícola Feller

AÑO	OPERARIOS CAPACITADOS	CANTIDAD HORAS/HOMBRE
CAPACITAC. 2015	178	2,5

C.ALi.S.A

El cronograma anual contempla las normas internas relacionadas con la higiene del personal, , Buenas prácticas de manufactura en línea de crudos, Ahorro de agua y uso eficiente del agua durante las tareas de limpieza, POES en Instalaciones y equipos. Puntos Críticos de Control Detección de metales en productos crudos terminados, Controles de calidad, Análisis sensorial, Importancia de la limpieza y desinfección, Uso de productos químicos, Cuidado de equipos y herramientas, uso correcto de la protección personal, Calibración de instrumentos y plan interno de calibración. Rendimientos e inocuidad, BPM, Contaminación cruzada, Limpieza y desinfección de manos, entre otras específicas y relacionadas a la producción y procesos.

Planta de alimentos elaborados

AÑO	OPERARIOS CAPACITADOS	CANTIDAD HORAS/HOMBRE
CAPACITAC. 2015	58	8,13

Planta de alimentos elaborados

AÑO	OPERARIOS CAPACITADOS	CANTIDAD HORAS/HOMBRE
CAPACITAC. 2015	215	1605

HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

SERVICIO DE MEDICINA LABORAL

Grupo Motta cuenta con profesionales formados en las áreas de Higiene y Seguridad en el Trabajo y Medicina Laboral, que, a través acciones y programas específicos, y el trabajo conjunto con otras áreas, tienen como fin, preservar la salud y bienestar del personal trabajador.

Nuestros objetivos

Los objetivos planteados desde las áreas de Higiene y Seguridad en el Trabajo y Medicina Laboral se resumen en: **Promover** ambientes de trabajo saludables, **prevenir** la ocurrencia de accidentes y enfermedades profesionales en cada unidad productiva, trabajar en la **detección y atención temprana** de afecciones, e **incorporar conocimiento y recursos materiales** para enfrentar situaciones de emergencia en los diferentes establecimientos.

Nuestras acciones

Para el logro de los objetivos anteriores, se han desarrollado capacitaciones en cada uno de los sectores, acerca de temas diversos, que incluyen: Orden y limpieza; riesgos laborales específicos por sector; prevención de accidentes laborales; primeros auxilios, RCP y DEA (personal de oficinas y mandos medios de cada Planta); actuación ante emergencias; NH3; práctica de matafuegos; bioseguridad en laboratorio; manejo de cargas; ente otros.

Durante el año 2015, se incorporó equipamiento para la atención de emergencias, ampliando los recursos para su tratamiento en Planta. Se incluyen entre otros, un Desfibrilador (DEA), tabla plástica con sistema de fijación tipo “araña”, set de férulas de inmovilización, mascarilla de respiración “boca a boca”, entre otros.

Fueron adquiridos elementos para el transporte de cargas –zorras- en los sectores de Expedición y Empaque.

Han sido colocados gabinetes con máscaras y equipamiento para trabajo con NH3 en puntos estratégicos de Planta.

Se han incorporado matafuegos en sectores críticos, ampliando los sectores cubiertos.

Entendemos que, lograr “trabajar con seguridad” a todos los niveles, se constituye un camino a transitar cargado de desafíos e inversión, donde el éxito, sólo puede conseguirse mediante el esfuerzo, compromiso y dedicación por parte de todos los actores que componen el sistema laboral –Empresa, Trabajador, ART (Aseguradora de riesgos del trabajo)-.

Índices: PLANTA FRIGORÍFICA

Índice de incidencia (II) : Trabajadores siniestrados por el hecho y/o en ocasión de trabajo –incluidas las enfermedades profesionales- en un periodo de 1 año, por cada 1000 trabajadores asegurados.

$$\text{ÍNDICE DE INCIDENCIA} = \frac{\text{Trabajadores siniestrados}}{\text{Trabajadores asegurados}} \times 1000$$

$$\text{ÍNDICE DE INCIDENCIA} = \frac{21}{279} \times 1000 = 75$$

Índice de frecuencia (IIF) : Trabajadores siniestrados por el hecho y/o en ocasión de trabajo –incluidas las enfermedades profesionales- en un periodo de 1 año, por cada millón de horas trabajadas.

$$\text{ÍNDICE DE FRECUENCIA} = \frac{\text{Trabajadores siniestrados}}{\text{Trabajadores asegurados}} \times 100000$$

$$\text{ÍNDICE DE FRECUENCIA} = \frac{21}{504439{,}8} \times 100000 = 41{,}63$$

Índice de Gravedad - Duración media de las bajas (B) : Jornadas laborales perdidas -en promedio- por cada trabajador damnificado, incluyendo solamente aquellos con baja laboral:

$$\text{DURACIÓN MEDIA DE LAS BAJAS} = \frac{\text{Jornadas perdidas}}{\text{Trabajadores siniestrados}}$$

$$\text{DURACIÓN MEDIA DE LAS BAJAS} = \frac{717}{21} = 34{,}14$$

Índice de incidencia de muertes (M) : Trabajadores fallecidos por motivo y/o en ocasión de trabajo –incluidas las enfermedades profesionales- en un periodo de 1 año, por cada millón de trabajadores asegurados.

$$\text{ÍNDICE DE INCIDENCIA DE MUERTES} = \frac{\text{Trabajadores fallecidos}}{\text{Trabajadores asegurados}} \times 1000000$$

$$\text{ÍNDICE DE GRAVEDAD} = \frac{0}{263} \times 1000000 = 0$$

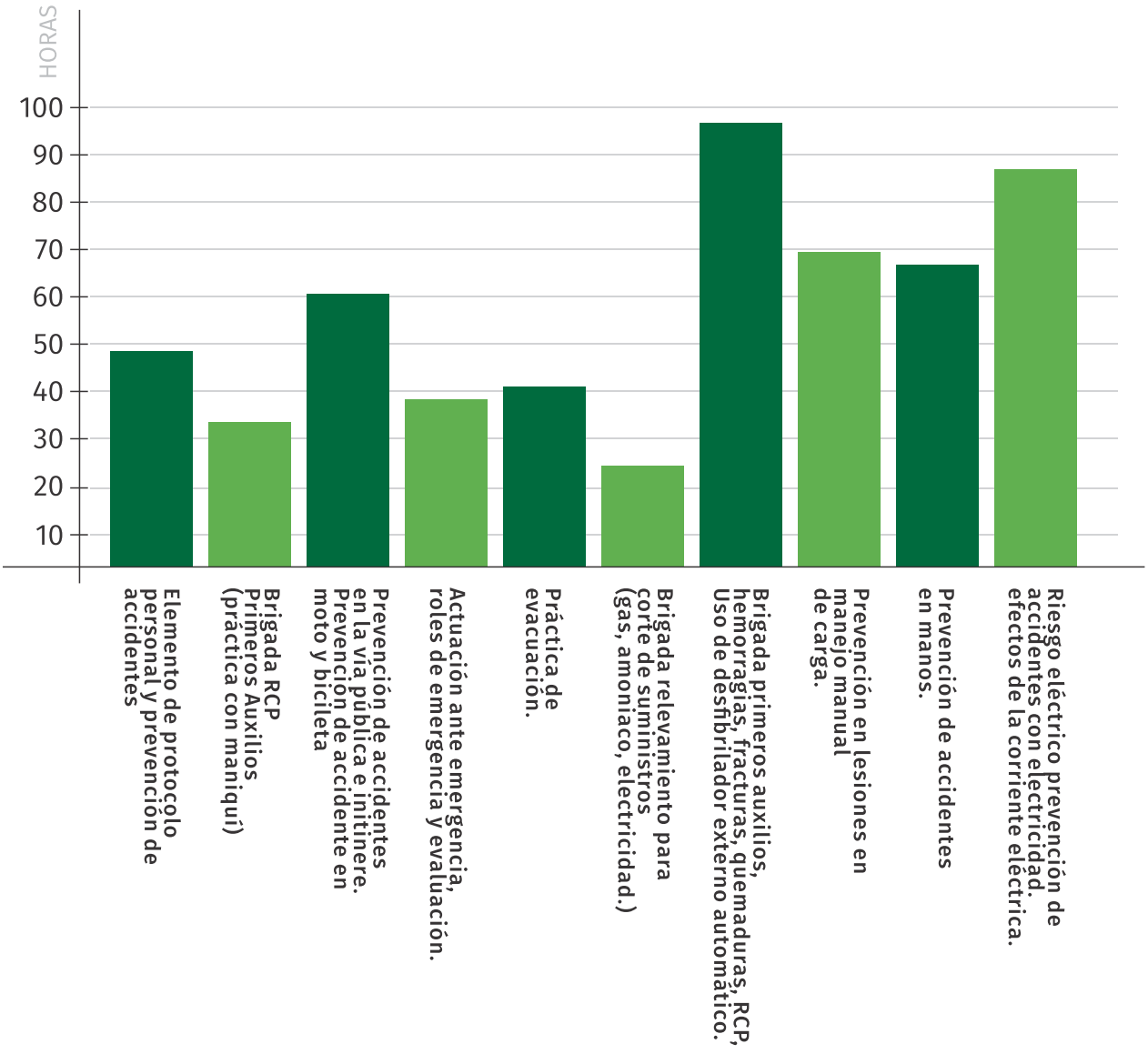
CAPACITACIONES DESTACADAS	MINUTOS	ASISTENTES	TOTAL
CAPACITACIONES DE INDUCCIÓN	35	17	595
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Encajonado	30	30	900
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Eviscerado	30	20	600
ORDEN Y LIMPIEZA	20	27	540
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Zona Sucia	30	35	1050
PRIMEROS AUXILIOS, RCP Y DEA. Sector Mantenimiento	80	11	880
Nh3. Sector Mantenimiento	75	8	600
HOJAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS Y REACTIVOS. Sector Laboratorio	60	2	120
INCENDIOS. PRÁCTICA DE MATAFUEGOS. Personal Feller	60	8	480
PRIMEROS AUXILIOS, RCP Y DEA. Brigada de emergencias	180	15	2700
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Encajonado	65	25	1625
PRIMEROS AUXILIOS, RCP Y DEA. Mandos Medios Superiores	180	25	4500
Bioseguridad en Laboratorios	60	2	120
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Eviscerado	65	38	2470
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Expedición	50	8	400
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Mantenimiento	60	10	600
PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES. Sector Limpieza	75	11	825
INCENDIOS. PRÁCTICA DE MATAFUEGOS. Brigada de Emergencias	60	19	1140
ORDEN Y LIMPIEZA. Sector Mantenimiento	60	13	780
Nh3 - Equipo de respiración autónomo, Incendios. Brigada de Emergencias	40	10	400
Prevención de accidentes in-itínere	30	32	960
	1345	366	22285
	TOTAL MIN/OPERARIO CAPACIT.: 60,88		

PLANTA ASADO

Actividades de capacitación desarrolladas:

- Capacitaciones realizadas a todo el personal sobre prevención de accidentes y enfermedades profesionales con un total de más 500 horas hombre.
- Capacitaciones a la brigada de emergencia sobre primeros auxilios, evacuación y roles de emergencia.
- Incorporación de un Desfibrilador Externo Automático (DEA).
- Mejora de los elementos para rescate en emergencia: Tabla larga, cuellos, férulas y máscaras para respiración.
- Reducción de los accidentes y enfermedades profesionales.
- Recorridas constantes por los sectores productivos para la detección precoz de condiciones inseguras y oportunidades de mejora.
- Relevamientos de los distintos sectores.
- Compra de maquinaria y equipos para minimizar el manejo manual de cargas y prevenir lesiones musculoesqueleticas.
- Reuniones mensuales con participación de Producción, Mantenimiento, Investigación y Desarrollo, Calidad y Seguridad Industrial para tratar temas referido a todas las áreas.
- Disponibilidad de un vehículo exclusivo para la Planta Asado, disponible las 24 hs para cualquier urgencia.

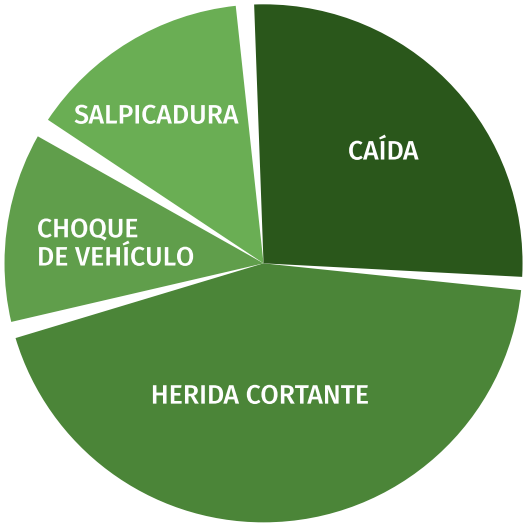
CAPACITACIONES PLANTA ASADO



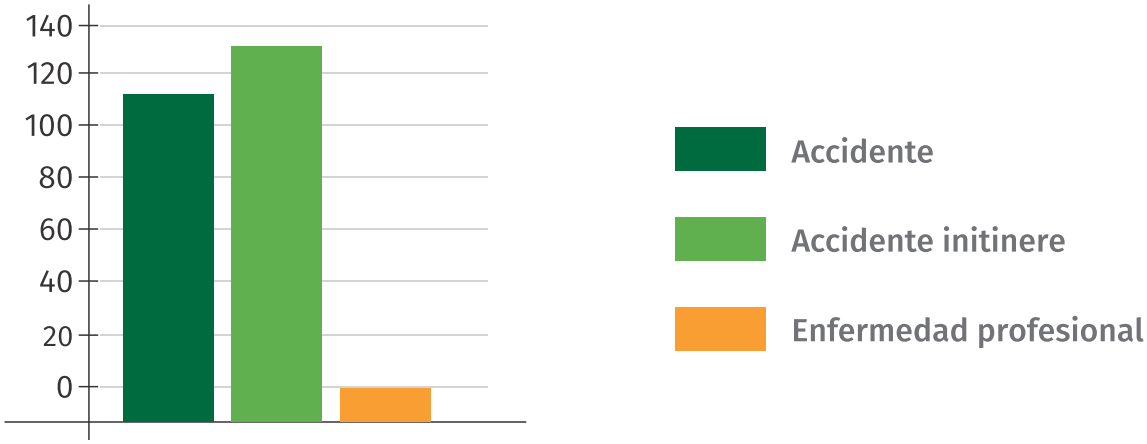
CAPACITACIONES PLANTA ASADO

PARTES DEL CUERPO AFECTADAS

FORMA DE ACCIDENTE



DÍAS CAÍDOS AÑO 2015



PLANTA ALIMENTOS BALANCEADOS

- Capacitaciones realizadas a todo el personal sobre prevención de accidentes y enfermedades profesionales.
- Capacitaciones a la brigada de emergencia sobre primeros auxilios, evacuación y roles de emergencia.
- Incorporación de elementos para rescate en emergencia: Tabla larga, cuellos, férulas y máscaras para respiración.
- Reducción de los accidentes y enfermedades profesionales.

AMBIENTE

Ambiente

Gestionar de manera eficiente nuestros recursos para minimizar el impacto ambiental en todas las unidades productivas.

La protección del ambiente y los recursos naturales es central para la sustentabilidad de nuestro negocio.

La gestión ambiental abarca la incorporación de tecnología, mejoras de procesos y envases, el manejo y disposición de residuos, su reutilización y reciclado, recuperación de desperdicios, prevención de la contaminación, acciones de forestación, la minimización del impacto sobre el entorno y la concientización hacia los empleados y la comunidad.

AGUA: Datos de consumos - comparativa:

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

Consumo de agua: 473.940.000 lts/año **Consumo de agua por ave:** 23,51 lts./ave

Acciones para minimizar su consumo:

En consecuencia con lo ya informado en anteriores presentaciones, reiteramos las **exigencias** de SENASA en lo referente a valores establecidos y cuantificados por **medidores de caudal** de agua por ave faenada en cada etapa del proceso, lo cual hace imperceptible las acciones que se toman al respecto del ahorro de agua, tales como:

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

- Las acciones de mantenimiento de grifos destinadas a evitar pérdidas.

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

Consumo de agua por fuente:

- Perforaciones propias 4 pozos a 2º napa **(120 mts de profundidad)** *generadores de agua potable.*

- Agua potable, valores de consumo 90.000 lts/hr. trabajando tres (3) bombas sumergibles durante aproximadamente 18 hs/día.

- Agua recuperada de procesos industriales.

La tramitación durante el año 2013 de un crédito ANR (concedido) destinado a plasmar un proyecto de significativo ahorro de agua, consistente en la recuperación de aguas efluentes de vuelco a cauces de arroyos (re-uso mediante reciclado a partir de la última laguna), destinado a suplantar el agua potable para el enfriamiento y condensación de vapores generados durante la deshidratación de vísceras y plumas en la nueva planta de rendering, (70.000 lts por hora durante 20 hs. diarias = 1.400.000 lts/día), además de la re usada para lavado de camiones, jaulas contenedoras de aves vivas, lavado de playones, riego de parques y jardines.

Tratamiento Efluentes:

- Mantenimiento de taludes lagunares, remediando erosión por oleaje.

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

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

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

Gestión de residuos: Materiales utilizados:

1. Residuos semi sólidos: "mezcla de partículas de grasa y proteína", son retirados del efluente primario por flotación y tercerizados. Su destino es la disposición como abono de campos agrícolas mediante el método "land farming"

2. Residuos sólidos:

Cartones: *se reciclan en su totalidad, siendo enviados a Papelera ITAPÉ que los reutiliza fabricando bobinas de papel marrón, base para la producción de cartón corrugado.*

Pallets de madera: *se re-usan como combustible en caldera dual (gas/leña) o bien se reciclan en su totalidad, siendo reducidos a "chips" y enviados a empresas que lo transforman en placas de madera aglomerada.*

Plásticos: *restos de films streech y láminas de material plástico utilizado como separador en proceso de congelado, son tercerizados para su moliendo y posterior granallado y destinada su reciclado.*

Bidones plásticos: *Son tercerizados con destino a su molienda y reciclado.*

Energía

Período	Energía Eléctrica (GJ)	Gas licuado de petróleo (GJ)	Gas Oil (GJ)	Total
2013	29828	8633	112	38573
2014	32423	9150	95	41668
2015	33962	9470	102	43534

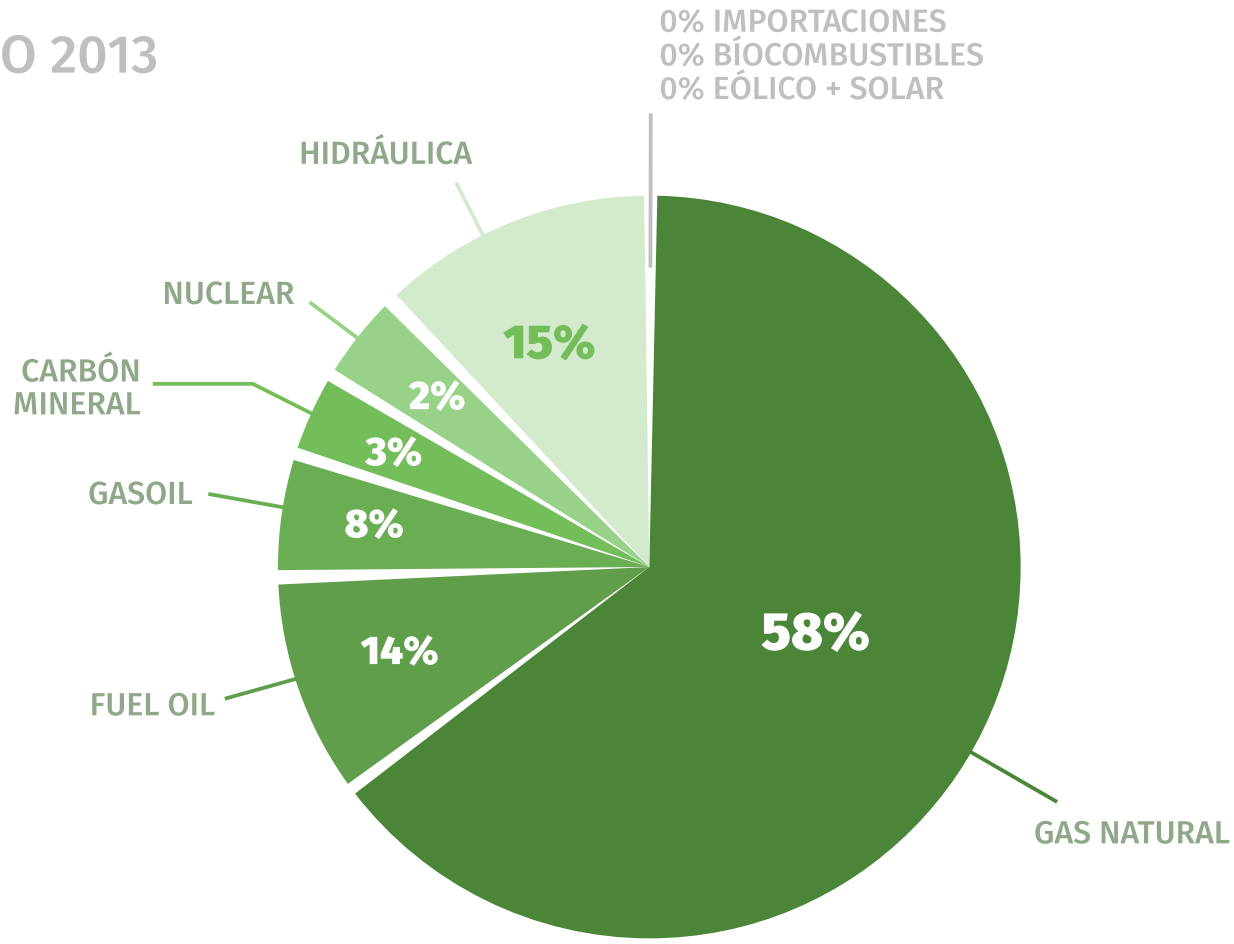
En la planta de faena la principal fuente de energía es la Energía Eléctrica, tomada en su mayor parte de la red pública, solo generando en caso de interrupción de este servicio. Como segunda fuente se encuentra el gas licuado de petróleo utilizado en la generación de vapor casi exclusivamente.

Consumo indirecto de combustibles para la generación de energía eléctrica en el mercado eléctrico mayorista:

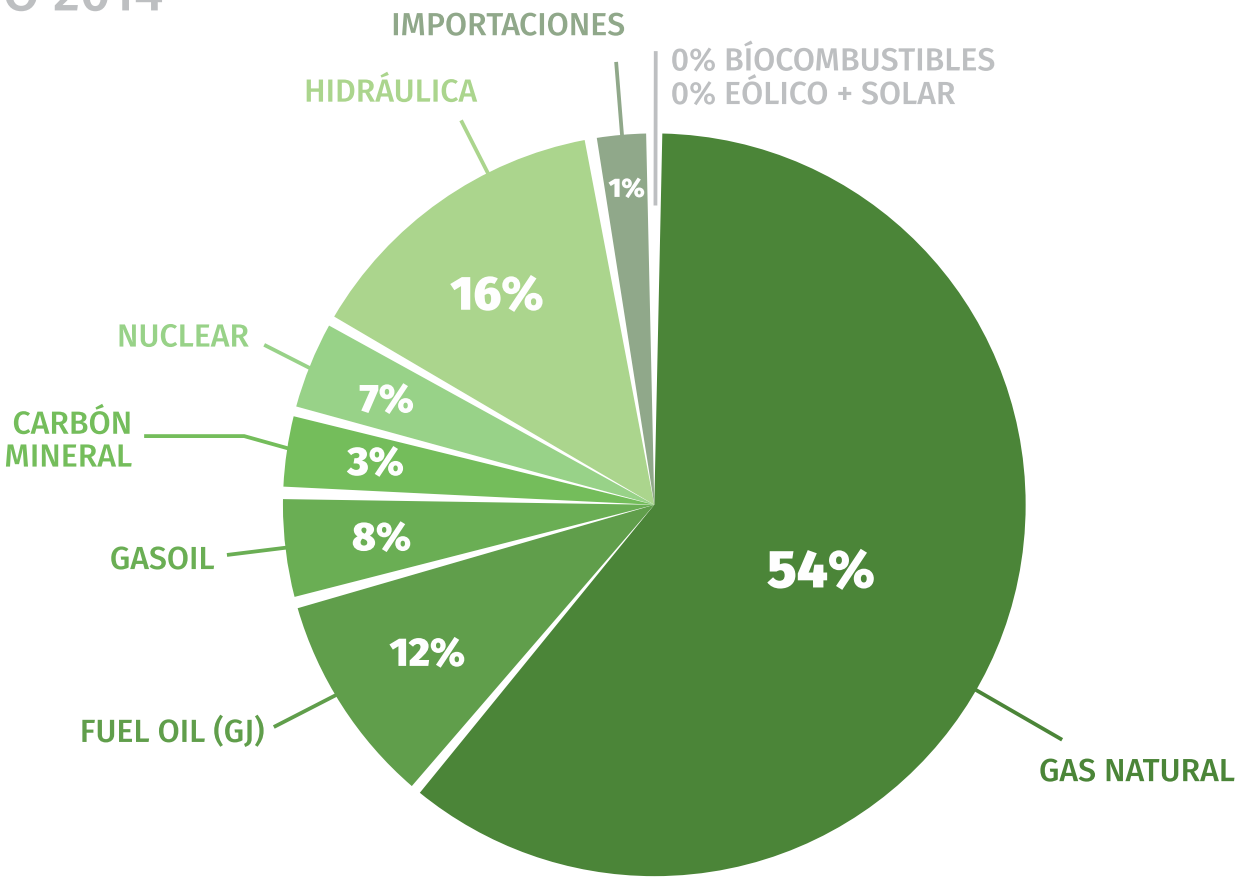
Período	2013	2014	2015
Gas Natural (GJ)	17180,928	17823,65	13878,72
Fuel OIL (GJ)	4086,436	3728,76	3315,96
Gas OIL (GJ)	2278,8592	2269,61	3996,72
Carbón mineral (GJ)	757,6312	810,75	724,68
Biocombustibles (GJ)	89,484	48,63	43,92
Hidráulico (GJ)	4593,512	5187,68	10188,66
Nuclear (GJ)	745,7	2107,5	1578,66
Eólico + Solar (GJ)	44,742	113,48	129
Importación	50,7076	324,23	101,88
Total	**29828**	**32423**	**33962**

Consumo indirecto de Energía por tipo:

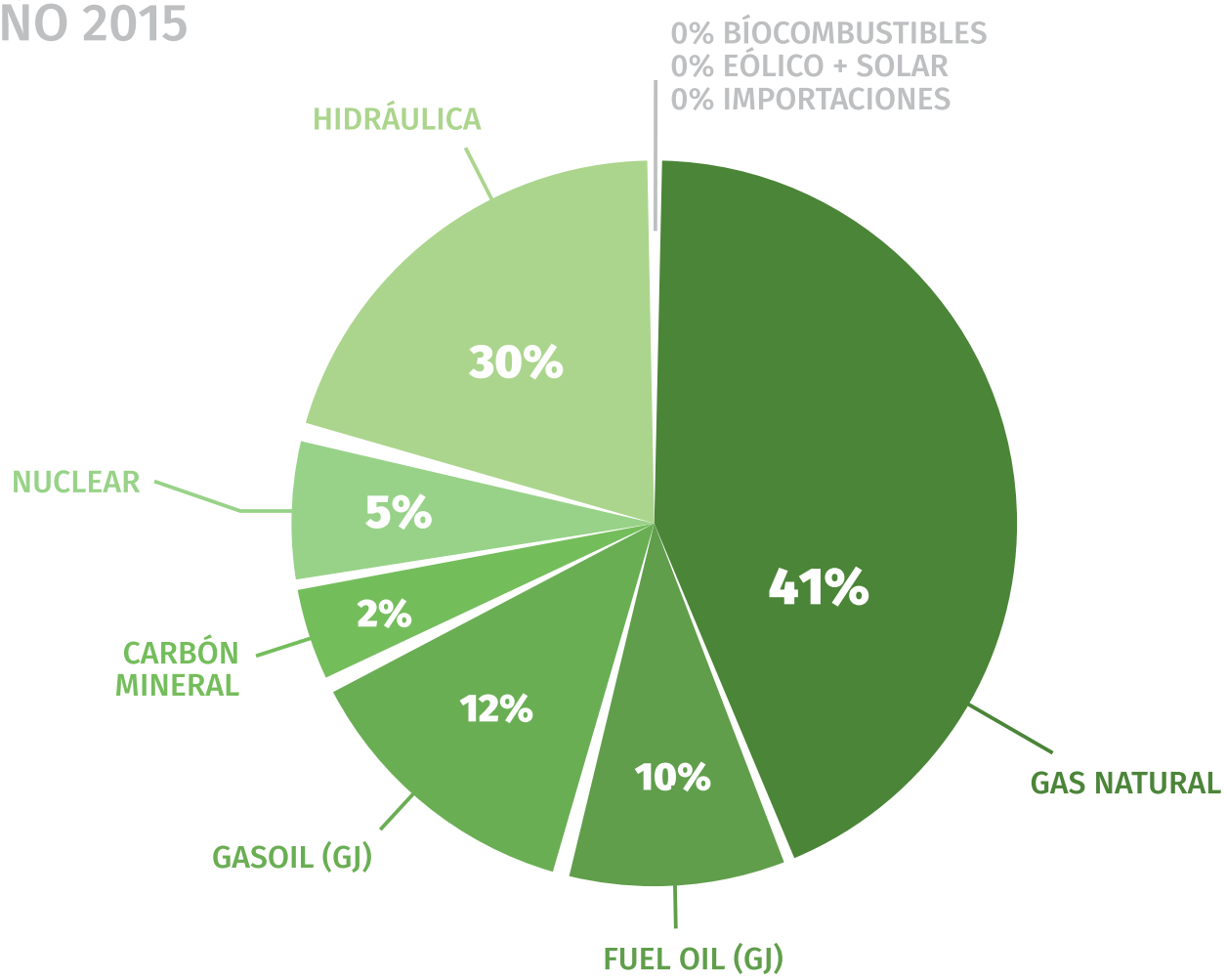
AÑO 2013



AÑO 2014



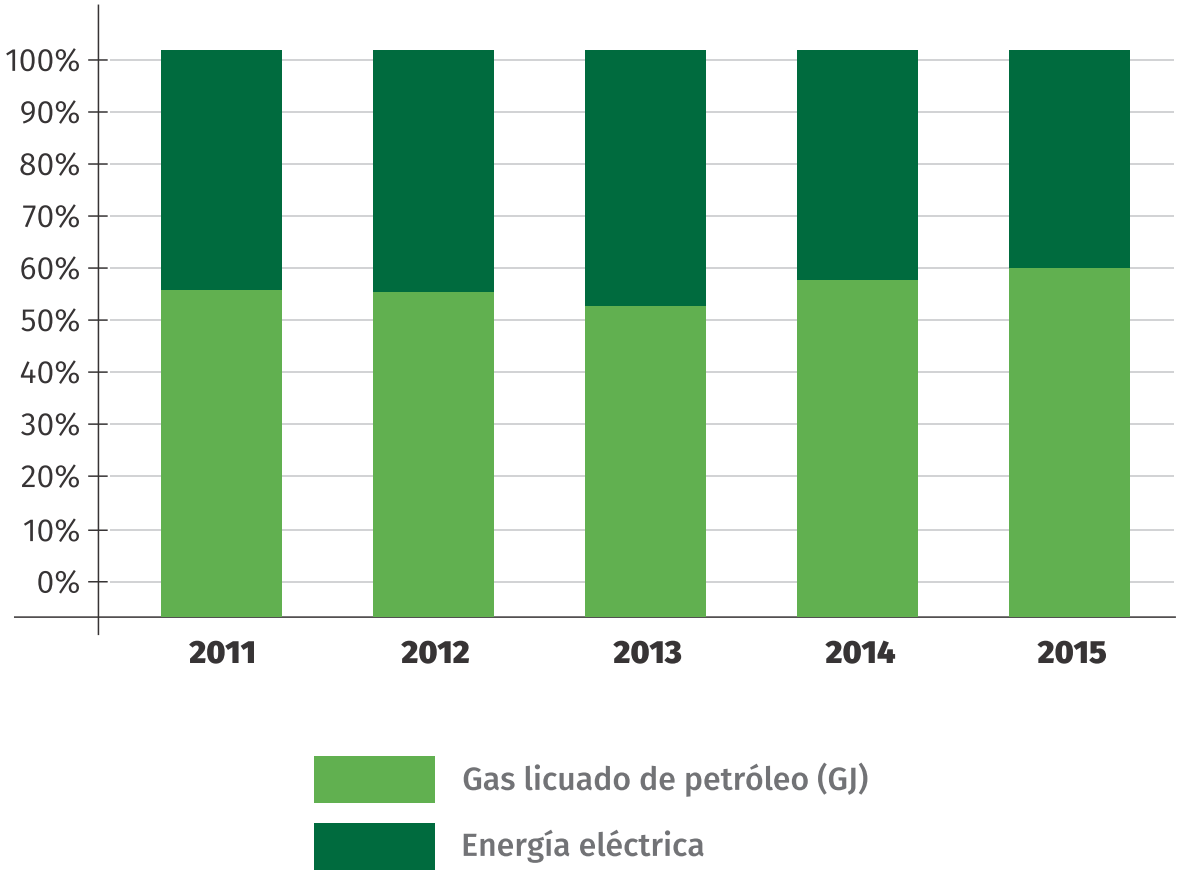
AÑO 2015



Planta Asado

Datos de consumo:

Período	Energía Eléctrica (GJ)	Gas licuado de petróleo (GJ)	Gas Oil (GJ)	Total
2011	9656	7885	0	17541
2012	10697	8315	0	19012
2013	11625	10504	0	22129
2014	14149	10446	0	24595
2015	14385	10212	0	24597



Es importante el abastecimiento con gas natural a las plantas instaladas en Racedo,que reemplaza al consumo de GLP. Como es reciente la provisión, no hay aún datos de consumo.

Gas natural

A partir del 15 de noviembre de 2015 comenzó el suministro de gas natural a las industrias de Grupo Motta mediante un gasoducto destinado a tal efecto. Los directivos de Grupo Motta se enorgullecen de haber colaborado solidariamente en extensiones de 32 km. del gasoducto la otras cinco industrias de la zona. Aún no se dispone de valores estadísticos de consumo.

Antiguo proyecto hecho realidad

En vista de la llegada del gas natural, se concretó la adquisición e instalación de una planta de procesamiento de subproductos ubicada adyacente a la planta de faena la cual procesa vísceras, grasa, sangre y plumas provenientes de la faena de aves y sustratos de la planta de incubación. La planta de procesamiento de subproductos (rendering) implica un gran desafío por parte del Grupo Motta en el sentido del cuidado del Ambiente. Con dicha instalación se ha logrado disminuir los impactos relacionados con el traslado y disposición de tales subproductos (vísceras, plumas, grasa, sangre y desechos de nacimiento de pollitos originados en la planta de incubación).

COMUNIDAD

Parque ecológico

Es un espacio privilegiado para que los niños puedan aprender y conocer las diversas especies autóctonas de nuestro suelo. El parque, que es cuidado y preservado por la empresa, mantiene como firmes objetivos desde que se creó en el año 2010, ser un patrimonio del pueblo y una valiosa posibilidad de educación y conocimiento. Mucho de sus árboles han sido plantados y son apadrinados por alumnos de las salas de nivel inicial y primaria de la Escuela Nº 11 Almafuerte de Racedo.

En el 2015 se brindó a todos los niveles de la escuela una didáctica charla sobre cuidados, forestación, y se plantaron nuevas especies autóctonas que dan vida a un espacio que invita a la recreación y aprendizaje.

Desarrollo de comunidades

Contribuir al desarrollo sustentable de las comunidades es parte del ser y hacer de la empresa forjando redes y alianzas para el desarrollo de proyectos e iniciativas con ong´s, instituciones y el sector público.

Ejes de trabajo

Desarrollo local | ***Educación*** | ***Calidad de Vida***

Iniciativas sociales

Un grupo de colaboradores de GM, reparó y acondicionó, el paso a nivel desde Racedo a Crespo y el primer paso a nivel desde Crespo a Racedo. Los materiales y mano de obra fueron aportados por la empresa, con el objetivo de prevenir accidentes, en rutas donde empleados propios y de otras empresas, y los vecinos utilizan diariamente.

- Con la intención de aunar esfuerzos en pos del desarrollo local se conformó un grupo denominado Pro Racedo. El objetivo es trabajar entre las distintas instituciones educativas, eclesiásticas, deportivas, de servicios , la Junta de Gobierno y el Grupo Motta para trazar un plan de trabajo sobre los temas prioritarios y de mediano plazo, en temas de infraestructura, cultura, educación, entre otros.

- Cine para chicos, es una iniciativa de un grupo de voluntarios de Grupo Motta. Más de 100 chicos de Racedo y localidades cercanas disfrutaron de una película, golosinas y gaseosas. Una tarde soleada, feliz y de corazones alegres.

- Se dictaron charlas en la Escuela Nº 11 Almafuerte, abarcando nivel inicial y primario, que tuvieron como eje: Paisajismo urbano, Respiración Cardiopulmonar, Uso del Matafuegos.

- Se auspició el V Festival de Folklore Italiano, que organizó la colectividad italiana en la ciudad de Paraná.

- Anualmente se acompaña y apoya un suplemento especial del Hogar Nuevo Amanecer. En el 2015 celebró sus 28 años.

- Se apoyó y acompañó las solicitudes de diversas instituciones locales, en el marco de actividades culturales, educativas y recreativas.

Concurso “Conoce tus Derechos”

El concurso tuvo como objetivos promover el conocimiento y la conciencia de los derechos del niño para avanzar hacia una cultura en la que toda la sociedad respete los mismos. Estuvo dirigido a chicos de 5 a 12 años: hijos, hermanos, sobrinos, primos o nietos de empleados de las empresas de Grupo Motta.

Deporte y calidad de vida

Apoyamos diversas disciplinas deportivas atento a la importancia de alentar hábitos de vida saludables y apuntalar el esfuerzo de deportistas locales y clubes.
-Se hizo entrega de nueva indumentaria a la Asociación Deportiva y Cultural de Crespo, promocionando Grupo Motta las categorías de futbol infantil y juvenil de dicho club.

- Auspiciamos el 3er. Torneo Nacional para Personas con capacidades diferentes “Nadando Entre Ríos Solidario 2015”.

- Como todos los años promocionamos la Colonia Integradora Sumando Pasos de la Asociación Deportiva y Cultural de Crespo. Un proyecto de integración a través de la recreación y la actividad deportiva del que participaron más de 140 niños.

- Se patrocinó al Equipo Máster Ciclistas de Crespo, acompañando la 4ta. Edición de la prueba Crespo-Racedo.

-Se sponsoreo el Campeonato Argentino de Duatlón en la Ciudad de Crespo.

- Se sponsoreo Rugby Infantil del Club Atlético Estudiantes de Paraná.

- Se patrocinó el campeonato de fútbol provincial de Club Atlético Unión de Crespo.

- Se realizó el patrocinio en Automovilismo – TC Pista al destacado deportista Joel Gassmann.

- Se apoyó una una nueva edición de Nadando Solidarios del Club Atlético Echagüe Club de Paraná.

- Se apoyó la Maratón de la Iglesia Nuestra Sra. del Carmen.

Campaña semana del huevo

Grupo Motta sumó sus esfuerzos con distintas actividades de promoción y difusión en el marco de la semana mundial del huevo que se celebró en la semana octubre a nivel mundial.
El huevo es considerado alimento funcional, ya que cumple con las definiciones de diferentes organizaciones que lo incluyen dentro del grupo de productos alimenticios que proporcionan una ventaja fisiológica adicional más allá del cumplimiento de las necesidades alimentarias básicas.

Planeamiento Estratégico 2016-2030- CAPIA

El presidente de Grupo Motta, Héctor Motta, participó activamente de los talleres y trabajo que la cámara avícola desarrollo en el mes de mayo de 2015 para definir los objetivos y metas del sector. La coordinación del panel empresarial, que tuvo a su cargo, se abordaron aspectos de finanzas e inversiones

Visitas a las plantas industriales

Se recibieron visitas de niños y jóvenes interesados en conocer los procesos productivos y los aspectos relacionados a la calidad y gestión ambiental. Esto permite fortalecer los vínculos con la comunidad y a la vez, permite educar a los alumnos en los temas mencionados.

Programa de vinculación con establecimientos educativos

Escuela Agrotécnica “Las Delicias”

Grupo Motta tiene una alianza estratégica con la Escuela Agrotécnica “Las Delicias” con un fuerte compromiso de integración educativa empresarial, tendiente al fortalecimiento institucional entre ambas partes.
Su finalidad es generar en forma conjunta un ámbito de conocimiento práctico y científico, que logre en los alumnos la posibilidad de constituirse en mano de obra calificada e idónea para que en el futuro tengan una inserción efectiva en el sector avícola.
En septiembre de 2013 se puso en funcionamiento la Granja Experimental “DR. Omar Marinho “, ubicada en Nogoya, constituida por 72 box de 3 metros cuadrados cada uno, y en donde se llevan adelante ensayos científicos y de precisión, enfocados en diferentes aspectos como, Manejo, Nutrición, Genética, Bienestar Animal, Rendimientos, etc; con la finalidad de mejorar la calidad y rendimiento productivo de las aves.

Instituto Tecnológico Universitario

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

Pablo Soñez
Encargado de Producción en la Planta ASADO del Grupo Motta,
Recibió su título, marzo 2015

El presente reporte está disponible en www.grupomotta.com
Los comentarios y sugerencias puede enviarlo a: comunicacion@grupomotta.com

GRUPO Motta®