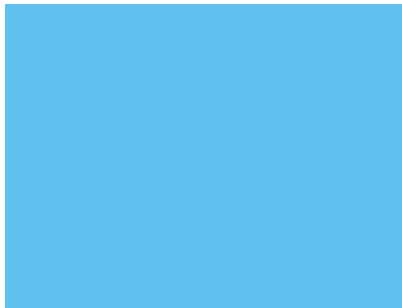




Comprometidos
con nuestros recursos...

...con nuestra gente...

Comprometidos
con nuestro país



2009
REPORTE DE
SOSTENIBILIDAD





ÍNDICE

1	Carta del Presidente del Directorio	4
2	Cifras y compromisos con nuestros grupos de interés	6
3	El perfil de TASA	8
3.1	Principales hitos	9
3.2	Nuestra visión, misión y valores	10
3.3	Código de Conducta y Ética	12
3.4	Estructura organizacional	13
3.5	Principales membresías y asociaciones	16
3.6	Nuestras operaciones	16
3.7	Nuestros grupos de interés	18
4	Gestión Económica	20
4.1	Principales inversiones	22
4.2	Cumplimientos legales	23
5	Gestión Ambiental	24
5.1	Pesca sostenible	25
5.2	Biodiversidad	28
5.3	Consumo de energía	29
5.4	Uso de agua	32
5.5	Principales materias primas y materiales utilizados	35
5.6	Emisiones, efluentes y residuos sólidos	37
5.6.1	Emisiones	37
5.6.2	Efluentes	39
5.6.3	Residuos sólidos	41
5.7	Sistema Integrado de Gestión	42
6	Gestión y Compromiso Social con nuestros grupos de interés	44
6.1	Orientación al cliente	44
6.1.1	Productos y servicios responsables	46
6.1.2	Principales mercados	48
6.1.3	Caso de éxito: AnchoveTASA Kontiki	50
6.2	Colaboradores:	52
6.2.1	Capacitación y desarrollo	54
6.2.2	Relaciones laborales.	56
6.2.3	Seguridad y salud ocupacional	59
6.2.4	Actividades de integración	61
6.2.5	Bienestar Familiar	61
6.3	Relaciones con la comunidad	62
6.4	Proveedores	65
7	Premios y Distinciones	66
8	Pacto Mundial	68
9	Testimonios	70
10	Informe de revisión independiente	72
11	Criterios del informe	74
11.1	Parámetros del reporte	74
11.2	Alcance y cobertura del reporte	75
12	Índice GRI	76
13	Glosario	80

1.1 Carta del Presidente del Directorio

El año 2009 nos presentó un panorama diferente a los años anteriores debido a los efectos de la crisis internacional que nos impactaron directamente en el sector pesquero y, por otro lado, a la implementación de la nueva ley de cuotas individuales de pesca. Aún en este contexto, continuamos con nuestros proyectos porque, aunque pudieron tener mayor costo significaban consolidar la sostenibilidad de nuestra empresa en el mediano y largo plazo.

A inicios de año, identificamos la preocupación de nuestros clientes por la sostenibilidad del recurso y el cuidado del medio ambiente. Siendo esta una preocupación compartida plenamente por nosotros, hemos intensificado las inversiones en cada una de nuestras unidades de negocio, para cumplir con estrictos parámetros de conservación medioambiental que refuerzan nuestro liderazgo y compromiso.

Gracias al orden establecido por la autoridad a través del DL 1084 -denominado Ley de Cuotas- el año 2009 producimos harina y aceite de pescado de mejor calidad, y con mayores beneficios para toda la cadena productiva, al mismo tiempo que fuimos más eficientes en el manejo de nuestra infraestructura productiva. Del mismo modo, nuestra División de Consumo Humano aumentó su cobertura a nivel nacional, llegando ahora a 6 ciudades del interior del país mediante centros de distribución de pescado congelado, siendo el más reciente en Cusco. Esto de igual manera como se ha profundizado el abastecimiento de pescado de consumo humano directo a través de supermercados de Lima Metropolitana y el Callao, con lo cual hemos podido llegar a más familias peruanas, sobre todo con la AnchoveTASA Kontiki de gran valor nutritivo.

Generar un impacto positivo en la comunidad ha sido siempre un elemento clave en la filosofía empresarial de nuestra organización. Es por eso que durante el periodo reportado, hemos realizado nuestro desempeño institucional, convencidos de que nuestros resultados serán mejores si mantenemos adecuados estándares que contribuyan al desarrollo integral, el bienestar y la mejora de la calidad de vida de las comunidades en las cuales operamos.

Nos satisface comprobar que nuestra labor es reconocida, como lo muestra el reconocimiento otorgado por segundo año consecutivo por el Instituto Great Place to Work Perú, por ser una de las empresas con más de 700 colaboradores con mejor clima laboral. Del mismo modo, nuestro producto local AnchoveTASA Kontiki obtuvo el primer lugar en la Categoría Productos Alimenticios y Nutricionales del concurso Creatividad Empresarial en su edición 2009. También la Asociación Fundades nos reconoció como la tercera empresa a nivel nacional en donar papel reciclado cuyo valor monetario fue usado para beneficio y apoyo social de niños con escasos recursos económicos.

El objetivo del presente Reporte de Sostenibilidad es informar de modo veraz y confiable a nuestros grupos de interés sobre la gestión responsable de nuestra empresa, para lo cual usamos como guía los indicadores del Global Reporting Initiative (GRI) G3. Este documento es el segundo de este tipo que elaboramos y el primero en ser revisado por un consultor externo con lo cual aumentamos en rigurosidad la información presentada. Asimismo, dejamos constancia de nuestras acciones para cumplir con los principios del Pacto Mundial y con los Objetivos del Milenio.

Hoy renovamos nuestro compromiso de ser una empresa socialmente responsable y respetuosa del medio ambiente. Finalmente, confiamos en que este reporte sea no sólo útil para orientar nuestra gestión en el futuro, sino que también consolide el camino de la responsabilidad social en el país, a fin de que más organizaciones compartan los resultados de su desempeño, en busca de la ciudadanía.

Cordialmente,



Pedro Brescia Cafferata

► Nos satisface comprobar que nuestra labor es reconocida, como lo muestra el reconocimiento otorgado por segundo año consecutivo por el Instituto Great Place to Work Perú, por ser una de las empresas con más de 700 colaboradores con mejor clima laboral.



2. Cifras y compromisos con nuestros grupos de interés

1.2

	OBJETIVO ESTRATÉGICO	LOGROS AL 2009
ACCIONISTAS	Accionistas muy satisfechos con la gestión de la empresa y los resultados obtenidos.	▶ Haber alcanzado las metas presupuestales. ▶ Haber continuado con los cambios de las unidades productivas utilizando tecnología más limpia en armonía con el medio ambiente.
ACREEDORES FINANCIEROS	Tener acreedores financieros satisfechos con el cumplimiento de nuestros compromisos.	▶ Haber cumplido con todas las obligaciones y compromisos financieros en los plazos establecidos.
ARMADORES	Tener armadores satisfechos, con condiciones atractivas y relaciones de beneficio mutuo orientadas al largo plazo que permitan a la empresa obtener una cuota estable en el tiempo.	▶ Haber podido desarrollar relaciones asociativas a corto plazo. ▶ Haber incrementado el número de armadores que valoran la atención y servicio que TASA les brinda (precio, peso justo).
COLABORADORES	Contar con colaboradores motivados y comprometidos con los objetivos y valores de TASA, trabajando en un ambiente que promueva su desarrollo profesional y personal.	▶ Reconocimiento por ser una de las empresas con más de 700 colaboradores con Buen Clima Laboral por segundo año consecutivo. ▶ 253 actividades de bienestar realizadas. ▶ Haber logrado la certificación OHSAS 18001, Seguridad y Salud Ocupacional en tres plantas de Consumo Humano Indirecto. ▶ Reducción del Índice de accidentabilidad en 84%.
COMUNIDAD	Que la sociedad y las comunidades nos reconozcan como una empresa seria, socialmente responsable y respetuosa del medio ambiente y los recursos pesqueros.	▶ US\$ 231,309 en donaciones realizadas a más de 150 grupos de interés. ▶ Ser pioneros en la distribución de pescado congelado en el interior del país, contamos con 6 centros de distribución en la sierra y selva. ▶ Haber logrado el primer lugar del Premio Creatividad Empresarial con nuestro producto AnchoveTASA Kontiki en la Categoría de Productos Alimenticios y Nutricionales. ▶ Haber iniciado la primera fase de proyectos sostenibles enfocados en fortalecimiento de capacidades y generación de ingresos.
CLIENTES	Clientes plenamente satisfechos con la calidad de nuestros productos y el servicio recibido, manteniendo una adecuada cobertura de los mercados en los que participamos.	▶ 86% de satisfacción en encuestas de servicio al cliente. ▶ Haber mantenido la preferencia de nuestros clientes. ▶ Haber logrado el primer lugar del Premio Creatividad Empresarial con nuestro producto AnchoveTASA Kontiki en la Categoría de Productos Alimenticios y Nutricionales. ▶ No haber registrado reclamos relevantes por parte de nuestros clientes. ▶ Haber alcanzado altos estándares de calidad. ▶ Ser un proveedor confiable para nuestros clientes. ▶ Inauguramos un centro de distribución más, en Cusco.
ESTADO	Ser reconocidos como una empresa que mantiene un correcto cumplimiento de la normatividad tributaria, laboral, sectorial, ambiental, local, entre otras.	▶ Cumplimiento ordenado de la Ley DL 1084 (Ley de Cuotas). ▶ Haber consolidado una imagen de empresa respetuosa de las leyes de nuestro país.
PROVEEDORES	Generar relaciones de mutuo beneficio con proveedores serios, que satisfagan las necesidades de la empresa y estén satisfechos con el cumplimiento de nuestros compromisos.	▶ 130 proveedores homologados, se evaluó sus capacidades productivas, financieras, jurídicas, financieras y en gestión ambiental y comercial. ▶ US\$ 4 millones de pagos a proveedores locales. ▶ 700 proveedores locales y 41 proveedores extranjeros.
MEDIO AMBIENTE		▶ Hemos desarrollado proyectos de gestión ambiental con una inversión de más de US\$ 1'500,000. ▶ Premio a la 3ra. Empresa en Campaña Reciclame Cumple Tu Papel – Asociación FUNDADES. ▶ 29 mil m² de áreas verdes sembradas. ▶ Reducción de 9 mil tCO₂e (Dióxido de carbono). ▶ Astillero, Supe y Malabrigo Sur certificadas ISO 14001 (7 plantas en proceso).

	RETOS A FUTURO	INDICADORES
	▶ Duplicar el valor patrimonial de la empresa. ▶ Responder a las expectativas de rentabilidad. ▶ Que todas las unidades cumplan con la normativa ambiental en armonía con el medio ambiente. ▶ Lograr que el 100% de plantas de producción sean de harinas especiales (Steam Dried).	▶ Retorno sobre el patrimonio (ROE). ▶ Retorno sobre inversión (ROI).
	▶ Baja relación de deuda patrimonial. ▶ Sano nivel de endeudamiento.	▶ Índice de cobertura de servicio de deuda. ▶ Índice de liquidez ajustado.
	▶ Lograr compromisos a largo plazo (fidelizarlos). ▶ Mantener importante participación de descarga de armadores. ▶ Lograr altos niveles de satisfacción.	▶ Porcentaje de descarga con cuota de terceros.
	▶ Fortalecer una conciencia ambiental en nuestros colaboradores. ▶ Ser un gran lugar para trabajar. ▶ Desarrollar una sólida cultura organizacional. ▶ Desarrollar una cultura de seguridad (prácticas seguras de trabajo).	▶ Índice de Desempeño. ▶ Clima Organizacional (Encuesta GPTW). ▶ Índice de Accidentabilidad. ▶ Índice de Salud.
	▶ Contribuir con el desarrollo económico y social en las zonas donde operamos. ▶ Desarrollar el mercado de consumo de anchoveta y mejorar los índices de nutrición del país. ▶ Llevar nuestros productos a más lugares de nuestro país. ▶ Que nos reconozcan como una empresa respetuosa del medio ambiente.	▶ Número de proveedores locales en la zona que han generado empleo. ▶ Número de beneficiarios directos e indirectos por los programas de Responsabilidad Social. ▶ Número de beneficiados y porcentaje de inversión en auspicios y donaciones.
	▶ Introducir nuevos productos en nuevos mercados mundiales. ▶ Garantizar la trazabilidad e inocuidad. ▶ Desarrollar nuevos productos en Consumo Humano. ▶ Mantener altos niveles de satisfacción.	▶ Índice de Satisfacción de Clientes.
	▶ Liderar el cambio en el sector orientado a consolidar una industria limpia y eficiente.	▶ Sanciones PRODUCE (EP/Plantas). ▶ Contingencia laboral/tributaria.
	▶ Contratos a largo plazo. ▶ Simplificación administrativa del proceso de compra. ▶ Desarrollo y fomento de proveedores en las zonas donde operamos.	▶ Índice de Satisfacción de Proveedores. ▶ Porcentaje de proveedores homologados.
	▶ Seguir implementando cambios tecnológicos para mejorar la eficiencia, ahorrar energía y reducir la contaminación ambiental. ▶ Liderar la transformación del sector pesquero, logrando el mínimo impacto ambiental. ▶ Certificar todas las plantas con ISO 14001.	▶ Porcentaje de cumplimiento de Límites Máximos Permisibles en efluentes en el agua de bombeo. ▶ Porcentaje de cumplimiento de Límites Máximos Permisibles en emisiones y material particulado. ▶ Número de plantas certificadas con ISO 14001.

3. El perfil de TASA



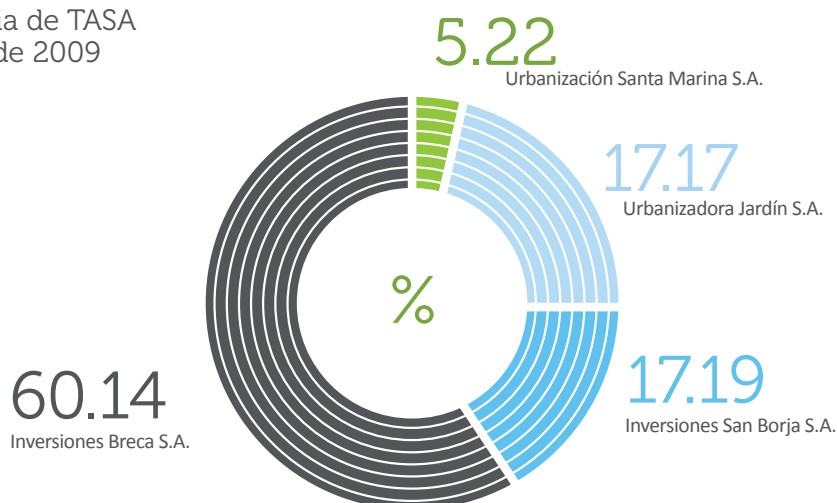
2.1, 2.2, 2.6

Nuestra empresa, Tecnológica de Alimentos S.A, es líder del sector pesquero en el Perú. Nos dedicamos a la extracción, transformación y comercialización de recursos hidrobiológicos para consumo humano directo e indirecto; asimismo prestamos servicios de astillero orientados a la construcción, modificación, mantenimiento y reparación de embarcaciones y artefactos navales.

En la Junta General de Accionistas del 18 de Marzo del 2009 se aprobó la capitalización de resultados acumulados por un total de S/. 31'493,000. El nuevo capital de S/. 987'673,000 está representado por 987,673 acciones con un valor nominal de S/.1,000.00 cada una, íntegramente suscritas y totalmente pagadas.

2.9

Estructura accionaria de TASA
al 31 de Diciembre de 2009



En la Junta General de Accionistas del 18 de Marzo del 2009 se aprobó la capitalización de resultados acumulados por un total de S/. 31'493,000. El nuevo capital de S/. 987'673,000 está representado por 987,673 acciones con un valor nominal de S/.1,000.00 cada una.



2.8

3.1 Principales Hitos en TASA



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Plantas	2	4	5	6	15	17	17	17*
Embarcaciones	6	10	27	47	69	79	82	86**
Colaboradores	279	500	868	1014	1395	3720	3784	3717
	Iniciamos operaciones en Callao y Pisco	Adquirimos las plantas de Supe y Samanco. Iniciamos pesca de jurel y caballa para consumo humano	Construcción de planta de Malabrigo	Instalamos la planta de congelados más moderna de Sudamérica. Adquirimos la planta de Chimbote	Fusión con el Grupo Sindicato Pesquero del Perú (SIPESA). Nos consolidamos como la empresa productora de harina y aceite de pescado más grande del mundo y un Astillero	Adquirimos las plantas de Parachique e Ilo. Adquirimos EPESCA	Adquirimos la embarcación arrastrera Westella, para pescar fuera de las 200 millas durante todo el año. Apertura de 4 centros de distribución. Lanzamiento de nuestra Anchovetasa Kontiki	Construcción de una nueva Planta en Chimbote. Apertura de 1 centro de distribución en Cusco. Presencia de AnchoveTASA Kontiki en supermercados de Lima y Callao

* 16 plantas operativas
** 50 embarcaciones operativas

3.2 Nuestra visión, misión y valores

Como una manera de desarrollar un desempeño socialmente responsable, tenemos como política la revisión, actualización y difusión de la declaración de nuestra misión, visión y valores así como el Código de Conducta y Ética.

Visión

Ser reconocidos como una empresa líder, confiable y de clase mundial, por sus niveles de calidad, eficiencia, seguridad y protección ambiental

Misión

Brindar a nuestros clientes alimentos pesqueros de la más alta calidad en armonía con la comunidad y el medio ambiente

La Responsabilidad Social es una forma ética de gestión empresarial; bajo esta filosofía trabajamos y monitoreamos constantemente las expectativas de nuestros grupos de interés.



Nuestros Valores



3.3 Código de Conducta y Ética

4.1, 4.8

Contamos con un Código de Conducta y Ética que establece los principios y normas que regulan el comportamiento de nuestros colaboradores quienes son responsables por la preservación del prestigio y la imagen de nuestra empresa.

Este código cuenta con un Comité de Cumplimiento conformado por: el Director Ejecutivo, el Asesor de la Alta Dirección, el Gerente General, el Gerente Central de Administración y Finanzas, el Gerente de Recursos Humanos, el Gerente Legal y el Gerente de Auditoría. Dicho Comité tiene la responsabilidad de aprobar y difundir el referido Código, así como del análisis, evaluación y decisión ante la ocurrencia de situaciones fuera del referido marco normativo.

Asimismo este Comité de Cumplimiento se asegura del correcto despliegue y evaluación del Código de Conducta y Ética, el cual al cierre del 2009 se realizó en un 100% en todas las plantas y se reforzó con capacitaciones a un 65% de colaboradores.

También llevamos a cabo una reunión para informar y sensibilizar a nuestros proveedores que nos brindan servicios en Flota.

HR4

El Código de Conducta y Ética establece nuestro compromiso con que no haya abuso, discriminación, acoso o agresión basada en sexo, edad, color, religión, condición física, o filiación política en TASA. Sobre el particular, no se han recibido denuncias.

4.4

Contamos con mecanismos para comunicar o efectuar denuncias documentadas contra aquellos que incumplan el Código de Conducta y Ética a la dirección electrónica comitedecumplimiento@tasa.com.pe.

La compañía ha asignado responsabilidades y establecido procedimientos que aseguran la confidencialidad y reserva de los denunciantes.





3.4 Nuestra estructura organizacional

2.3, 4.1, 4.3

Actualmente el Directorio está conformado por 7 directores y sesiona de manera mensual. En estas sesiones se informan los avances de las actividades, se verifica el cumplimiento de los objetivos y presupuestos y se toman decisiones sobre las inversiones del negocio en todas sus dimensiones.

Nuestro directorio está compuesto por:

Pedro Brescia Cafferata	Presidente del Directorio
Mario Brescia Cafferata	Vicepresidente del Directorio
Rosa Brescia Cafferata Vda. de Fort	Directora
Mario Brescia Moreyra	Director
Fortunato Brescia Moreyra	Director
Pedro Brescia Moreyra	Director
Alex Fort Brescia	Director

El Directorio es responsable de definir la adecuada estructura de control interno de TASA y ha establecido una serie de medidas para mantener altos niveles éticos y controlar que se cumplan las leyes, normas y políticas corporativas en materia económica, ambiental y social.

4.2, 4.5

De los miembros del Directorio, sólo el Sr. Mario Brescia Moreyra, desempeña el cargo de Director Ejecutivo al interior de la organización.

4.6

Los accionistas mayoritarios están integrados por protocolos corporativos, por lo que no existen conflictos entre ellos.

También contamos con los siguientes comités:

- ▶ Comité de Flota
- ▶ Comité de Pesca
- ▶ Comité de Operaciones
- ▶ Comité de Consumo Humano
- ▶ Comité de Administración y Finanzas
- ▶ Comité Comercial
- ▶ Comité de Calidad
- ▶ Comité de Riesgos
- ▶ Comité de Cumplimiento del Código de Conducta y Ética, y
- ▶ Comité de Auditoría
- ▶ Comité del Modelo de Gestión
- ▶ Comité del Sistema de Gestión

4.9

Para administrar los riesgos estratégicos, operacionales y de cumplimiento, la Alta Gerencia ha adoptado el modelo australiano de administración de riesgos Enterprise Risk Management (ERM) que se evalúa y actualiza anualmente por parte de las gerencias y es confirmado por el Comité de Riesgos. Asimismo, se califica el impacto y probabilidad de los mismos en la organización.

4.11

La Gerencia de Auditoría Interna vela por el cumplimiento de las políticas y procedimientos de la empresa asimismo el Comité de Ética vigila el cumplimiento de Código de Conducta y Ética y del Reglamento Interno. Buscamos en todo momento dar cumplimiento fiel a las normas tributarias, societarias y legales.

SO4

Se ha realizado una encuesta a nivel de unidades operativas orientado a identificar riesgos de operación que incluyen los referidos al fraude interno y externo.

Asimismo, el área de Seguridad Física realiza un reporte diario que incluye información consolidada a nivel nacional relacionada a factores psicosociales y/o delincuenciales que puedan afectar de manera directa o indirecta las actividades y recursos de la empresa.

4.1, SO2

El Comité de Auditoría está conformado por el Director Ejecutivo y el Gerente General.

Sus principales responsabilidades son asegurar el adecuado gerenciamiento de los riesgos y de los sistemas de control interno, así como el cumplimiento de regulaciones.

Contamos con la dirección electrónica auditoriainternadenuncias@tasa.com.pe mediante la cual se pueden denunciar con pruebas la ocurrencia de irregularidades (fraudes) o errores en la conducción de los negocios que sean de responsabilidad de nuestros colaboradores.

En el 2009 hemos recibido 6 denuncias por irregularidades relacionadas con 5 de 24 localidades donde realizamos actividades económicas. Todas éstas fueron materia de investigación.

SO3

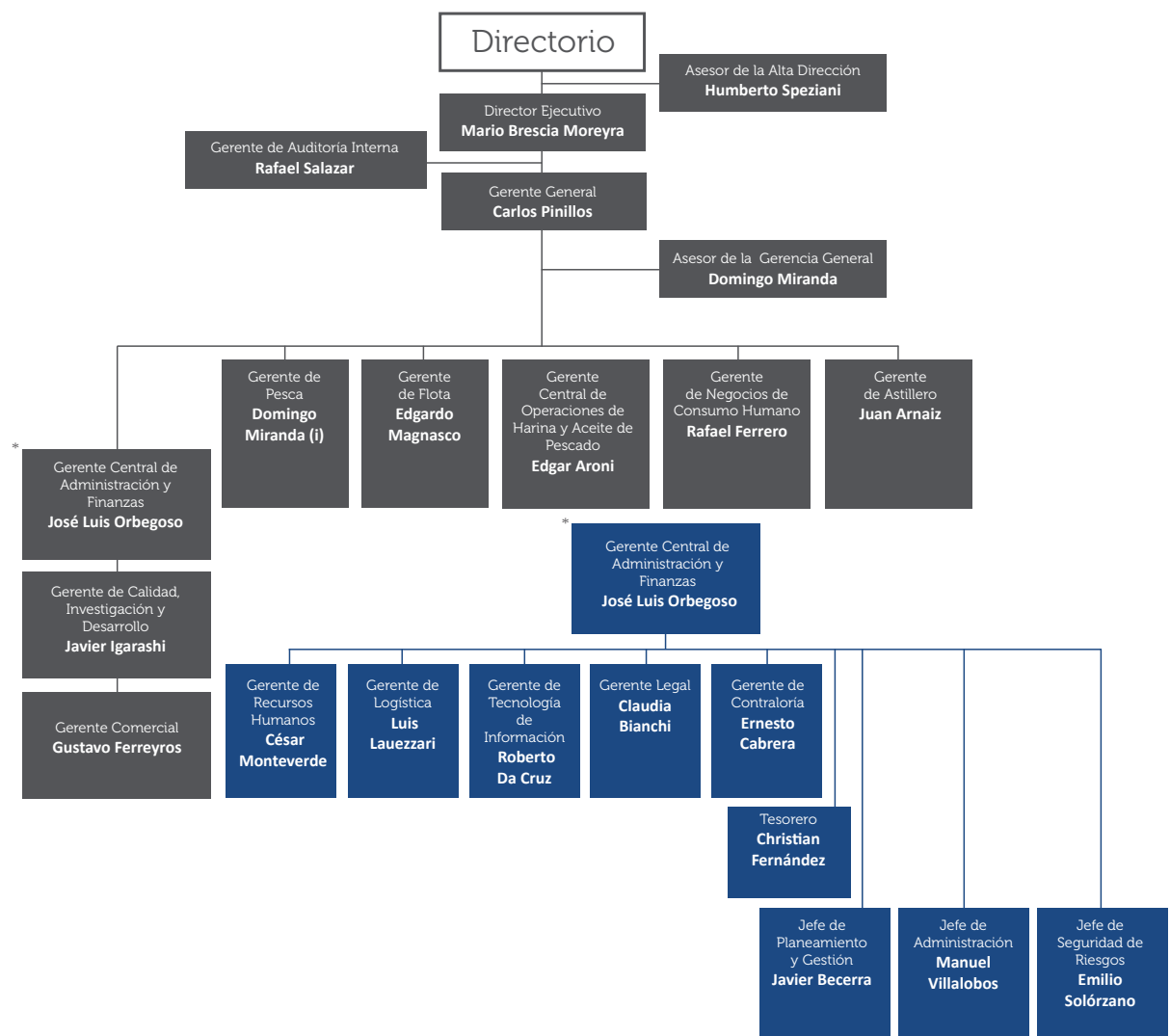
El modelo de riesgo adoptado incluye el tema de corrupción a todo nivel, en todo momento buscamos disminuir la posibilidad de incurrir en estos actos de corrupción, por lo que capacitamos a nuestros colaboradores en temas de prevención de incidentes de corrupción como:

- ▶ Sensibilización en el Sistema de Gestión en Control y Seguridad BASC
- ▶ Prevención en el consumo de alcohol y drogas.
- ▶ Tráfico ilícito de drogas
- ▶ Riesgos y concientización sobre amenazas.
- ▶ Seguridad en los sistemas informáticos.
- ▶ Seguridad en los embarques.
- ▶ Entrenamiento sobre: mantenimiento de la integridad de la carga, accesos no autorizados, fraudes en documentos y sistemas de información, practicas anti contrabando y anti terrorista.



2.3

Organigrama



3.5 Principales membresías y asociaciones

4.13

Formamos parte de las siguientes asociaciones:

- ▶ Asociación de Armadores de Nuevas Embarcaciones Pesqueras – AANEP
- ▶ Asociación de Exportadores – ADEX
- ▶ Asociación Peruana de Recursos Humanos - APERHU
- ▶ Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas – CONFIEP COMEXPERU
- ▶ Grupo Técnico para elaboración de Protocolo de Emisiones Gaseosas del MINAM
- ▶ Organización Internacional de Harina y Aceite de Pescado - IFFO
- ▶ Organismo Regional de Ordenamiento Pesquero – OROP
- ▶ Sociedad Nacional de Pesquería – SNP

través de ellas, canalizar acciones sostenibles para el bienestar de las localidades en las que operan.

Pertenecemos a:

- ▶ APROPAITA
- ▶ APROCHICAMA
- ▶ APROCHIMBOTE
- ▶ APROSUPE
- ▶ APROCALLAO
- ▶ APROPISCO
- ▶ APROSUR

Las APROs son asociaciones sin fines de lucro constituidas por las empresas productoras de harina y aceite de pescado, formadas en los más importantes puertos de nuestro litoral para, a

3.6 Nuestras Operaciones

2.3, 2.5

Somos la primera empresa productora de harina y aceite de pescado a nivel mundial, con 17 plantas de harina y aceite de pescado distribuidas a lo largo del litoral peruano, que procesan harina tipo con los sistemas Steam Dried (SD) y Fair Average Quality (FAQ). Contamos con una flota de 86 embarcaciones pesqueras dotadas con equipos electrónicos de última generación, 14 de las cuales cuentan con sistemas de refrigeración (RSW) para consumo humano; garantizando un abastecimiento óptimo de pescado y comercializando nuestros productos en estricto cumplimiento de los más altos estándares de calidad.

En Callao Norte se ubica nuestra planta de congelados de pescados pelágicos, considerada la más moderna y la de mayor capacidad de América del Sur. Cuenta con equipos de última generación y sistemas de procesos automatizados.

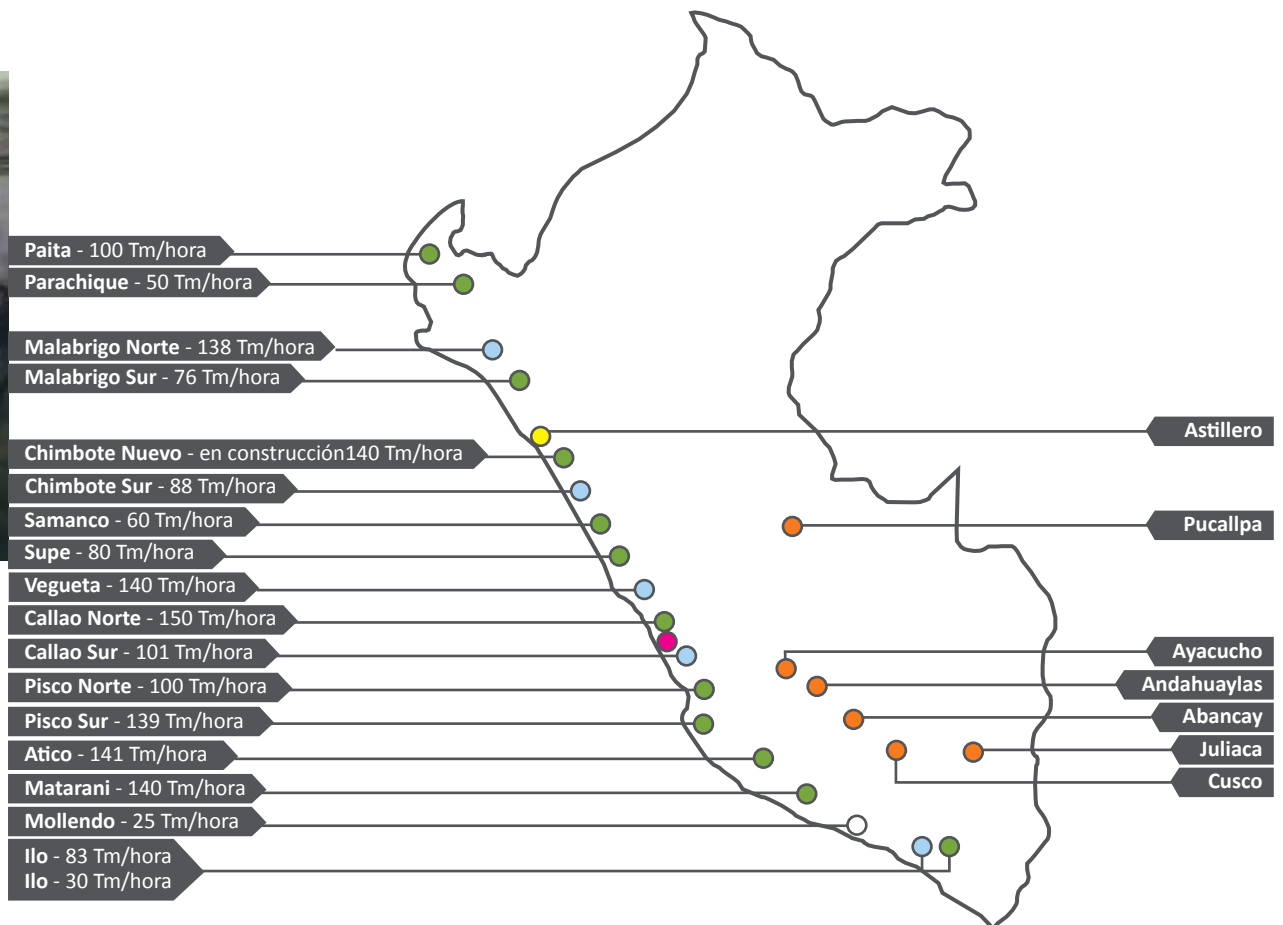
Asimismo contamos con el astillero ASTASA en Chimbote que brinda servicios de reparación a nuestras embarcaciones pesqueras así como a embarcaciones de terceros.

Conscientes del impacto social, económico y ambiental que genera nuestros procesos y operaciones, hemos iniciado un programa de cambio de tecnología en el secado de FAQ a Steam Dried (SD), en todas las plantas que cuentan con secado FAQ.

Como muestra clara del programa de cambio de tecnología, en el 2009, las plantas de Parachique y Atico cambiaron de tecnología FAQ (secado directo) por el de SD (secado indirecto a vapor) mejorando sus consumos de energía y obteniendo mejor calidad de harina y aceite de pescado. De igual forma, la planta de Ilo fue una planta de 113 Tm pero el 22 de enero se cambió la licencia a 83 Tm de FAQ y 30 Tm de SD.



Contamos con una flota de 86 embarcaciones pesqueras dotadas con equipos electrónicos de última generación, 14 de las cuales cuentan con sistemas de refrigeración (RSW) para consumo humano.



● Planta Steam Dried (SD)

● Planta Fair Average Quality (FAQ)

● Centros de Distribución de Consumo Humano

● Planta de Congelados (Callao)

● Astillero (Chimbote)

○ No ejerce operaciones

3.7 Nuestros grupos de interés

4.14, 4.15, 4.16, 4.17

En TASA, como parte de nuestra filosofía de desarrollo sostenible, asumimos responsablemente el compromiso con nuestros grupos de interés y la manera en la que nos relacionamos. Tenemos identificados a los grupos de interés, sus subgrupos y los temas claves, lo que nos permite definir y desarrollar estrategias de relacionamiento con ellos. Cualquier cambio en la definición de los grupos de interés tiene un impacto directo en los objetivos e indicadores estratégicos, por ello esta etapa está sujeta a la aprobación de la Alta Dirección, quienes revisan y aprueban los cambios.

Durante el 2009 se han identificado y direccionado algunos canales de comunicación para cada grupo de interés.

En nuestro primer Reporte de Sostenibilidad 2008, incluimos una ficha para que los grupos de interés nos retroalimenten con sus comentarios y sugerencias. El 44% calificó esta publicación como

excelente y un 50% lo calificó como bueno, sólo un 6% lo calificó como regular y nadie lo consideró malo. Asimismo, en la totalidad de las fichas respondidas se consideraba como importante seguir recibiendo este tipo de reportes por parte de nuestra empresa.

La sección de Gestión Ambiental recibió la mayor cantidad de comentarios positivos (50%) entre los lectores, seguida de perfil de TASA y todas las secciones (9% cada una), Gestión Social y Laboral (7%), Productos y Servicios (5%), y un 20% mencionó otras secciones.

Para la elaboración del presente reporte hemos recogido, analizado y tomado en cuenta las recomendaciones para mejorar en cuanto al contenido, presentación y difusión, entre otros aspectos. De este modo, valoramos la opinión de nuestros grupos de interés como una forma de mejorar continuamente.

GRUPOS DE INTERÉS MACRO

ACCIONISTAS

ACREEDORES FINANCIEROS

ARMADORES

COLABORADORES

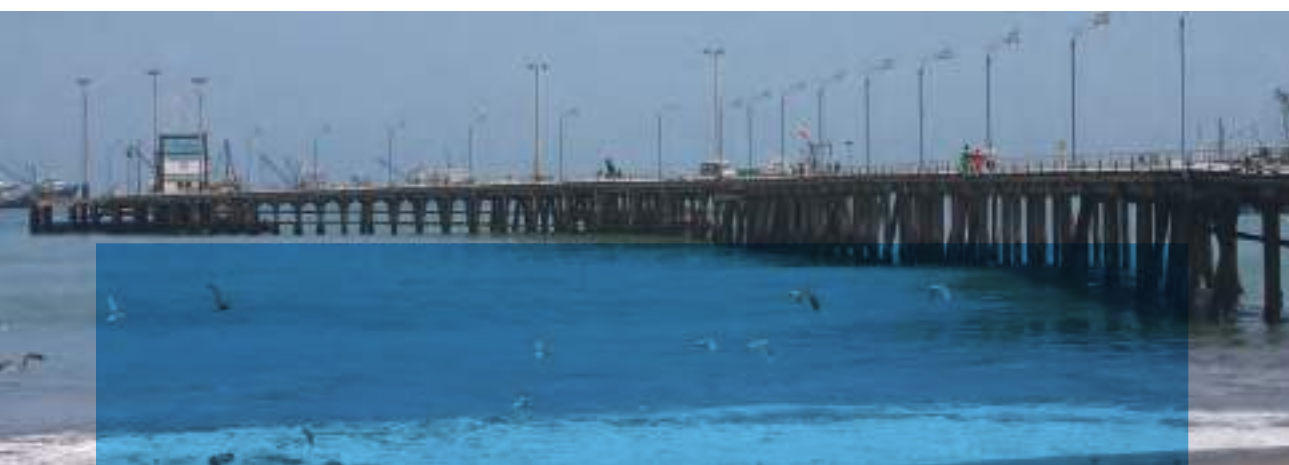
COMUNIDAD

CLIENTES

ESTADO

PROVEEDORES

TODOS LOS GRUPOS DE INTERÉS



En TASA, como parte de nuestra filosofía de desarrollo sostenible, asumimos responsablemente el compromiso con nuestros grupos de interés y la manera en la que nos relacionamos.

SUBGRUPOS		ÁREA RESPONSABLE DE LA GESTIÓN CON EL GRUPO DE INTERÉS	¿CÓMO NOS COMUNICAMOS?
No hay subgrupos		Director Ejecutivo y Gerencia General	▶ Reuniones de Directorio. ▶ Junta de accionistas. ▶ Reporte diario de producción. ▶ RevisTASA.
No hay subgrupos		Gerencia Central de Administración y Finanzas	▶ Sistema Extranet BOSE. ▶ Estados financieros.
Preferentes y Eventuales.		Gerencia de Pesca	▶ Sistema Extranet BOSE. ▶ Reuniones de coordinación. ▶ Visitas in situ.
Patrones Funcionarios Especialistas (Ing. de máquina, pilotos) Empleados Obreros Tripulantes Seleccionadoras de CH		Gerencia de RRHH Gerencia de Pesca Gerencia de Flota Gerencia de Consumo Humano Gerencia de Administración y Finanzas	▶ RevisTASA. ▶ Periodico Mural. ▶ Flash TASA te comunica . ▶ Intranet.
Planta Paita Planta Parachique Planta Malabrigo Planta Chimbote Norte Planta Chimbote Sur Planta Samanco Astillero Planta Supe Planta Vegueta Planta Callao Norte Planta Callao Sur Planta Pisco Planta Atico Planta Matarani Planta Ilo	Paita Sechura Razuri La Florida El Trapecio Samanco Huanchaquito Supe Caleta de Vegueta Márquez Bolognesi Pisco Atico Matarani Ilo	Gerencia de RRHH / Gerencia de Operaciones/ Gerencia de Astillero	▶ Boletín ComuniTASA. ▶ Correo electrónico comunitasa@tasa.com.pe ▶ Reuniones y talleres con representantes de las comunidades. ▶ Visitas guiadas a las plantas.
Astillero	Construcción Reparación	Gerencia de Astillero	▶ Encuestas de satisfacción. ▶ Coordinaciones personales. ▶ Piezas publicitarias.
Consumo Humano Indirecto (por volumen de venta)	Cientes A Cientes B	Gerencia Comercial Dirección Ejecutiva	
Congelados y conservas local	Institucionales Mayoristas Autoservicios		
Congelado y conservas exterior			
Fresco			
Gobiernos Locales Ministerio del Ambiente Ministerio del Trabajo PRODUCE		Asesor de la Alta Dirección y Gerencia Legal	▶ Reportes de operaciones. ▶ Reuniones de coordinación.
Proveedores de Servicios		Gerencia de Logística	▶ Reuniones periódicas de coordinación.
Proveedores Internacionales	Generales		
Proveedores de Bienes	Internacionales Insumos Repuestos Activos		
	Suministros		
Proveedores Servicios Astillero	Generales		
			▶ Reporte de Sostenibilidad ▶ Memoria Anual ▶ Página Web

4. Gestión económica

2.8

En el ejercicio de 2009, registramos una utilidad de US\$ 31'857,515 lo que se tradujo en un aumento de 8.1% con respecto al periodo 2008. El total de ventas ascendió a US\$ 408'063,919 lo que representó una disminución de -0.27% con respecto al año anterior. De este total, las ventas de harina y aceite de pescado representaron el 92.44%.

Al 31 de diciembre de 2009, la empresa tenía activos totales por US\$ 743'221,475. Los activos fijos (netos de depreciación) representan un total de US\$ 363'880,400 y de este total el 57% corresponde a plantas y 43% a embarcaciones pesqueras.

EC1

GESTIÓN 2009	
DATOS OPERATIVOS	
Presencia en el Perú	17 plantas de Harina y Aceite de Pescado 6 Centros de Distribución 1 planta de Consumo Humano Directo 1 Astillero 2 Oficinas en San Isidro
Total de colaboradores directos	3,717
DATOS FINANCIEROS	DÓLARES (US\$)
Ventas	\$408'063,919.00
Total de inversiones*	\$46'971,500.71
Pago a proveedores locales	\$4'273,707.78
Pago a proveedores extranjeros	\$6'227,724.57
Planilla	\$60'707,477.61
Gastos financieros	\$11,347.06
Pago de tributos	\$18'184,609.00

(*) Información de CAPEX (Capital Expenditures) incluye proyectos, compras directas, reposición de activos, valor de mantenimiento capitalizable de plantas y redes.

Nuestra flota capturó 856,215 toneladas de anchoveta, lo que representó el 14.7% de la pesca nacional. Adicionalmente a la anchoveta capturada por nuestra flota, adquirimos 639,567 toneladas de pescado a armadores independientes. Capturamos 32,751 toneladas de jurel y caballa que representaron el 22% del desembarque nacional (según IMARPE¹ el total nacional fue de 147,280 toneladas).

Respecto al total de descarga nacional, TASA se encuentra en el primer lugar, con una participación de 25.7%.

En el año 2009 el Ministerio de la Producción estableció un sistema de Límites Máximos de Captura por Embarcación para la zona Centro – Norte.

Este sistema es recomendado por la FAO, el Banco Mundial y diversas organizaciones ambientalistas. El Ministerio de la Producción fija una cuota global para cada temporada y las empresas nominan a las embarcaciones que van a pescar la cuota. Desde la implementación del sistema de cuotas, nominamos una menor cantidad de embarcaciones de las que poseemos. La cuota asignada fue de 13.68%.

Sin embargo, en el caso de otras especies como el jurel y la caballa los efectos del cambio climático se evidenciaron en un notable decremento de captura. Esto representa una amenaza para el desarrollo de la industria del Consumo Humano.

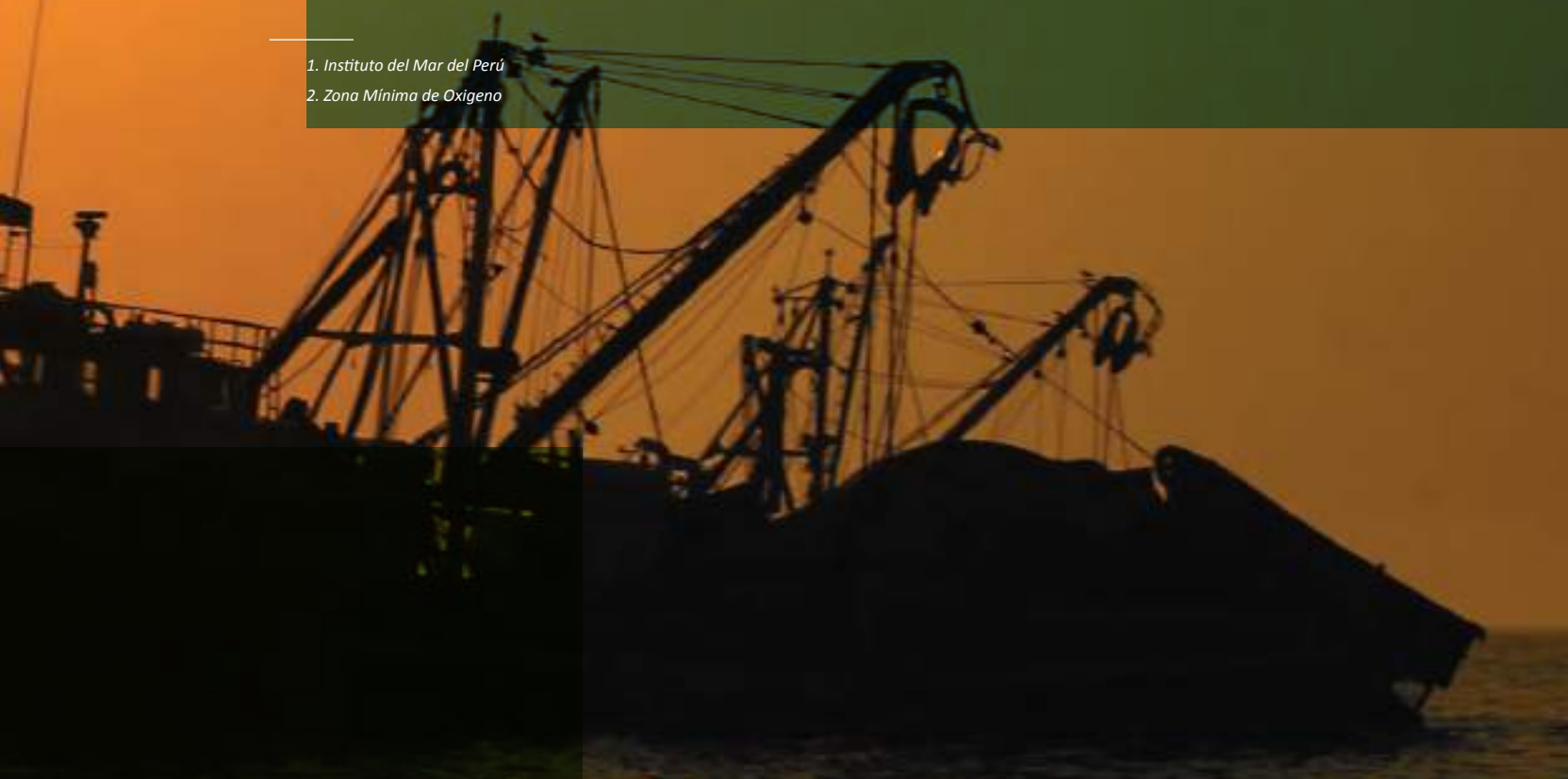
El cambio climático global tiene diversas manifestaciones. Una de ellas es el acercamiento a la superficie de la Zona Mínima de Oxígeno (ZMO)² o zona anóxica. En el mar peruano esta zona está ubicada, en promedio, debajo de los 50 metros de profundidad, y por encima de los 100 metros. La ZMO es una barrera para la profundización de los peces pelágicos, cuyo requerimiento de oxígeno no le permite profundizarse más allá de los límites indicados.

En los años recientes se observa una tendencia de esta zona a ubicarse más cerca de la superficie, lo que restringe el hábitat de especies como jurel y caballa, lo que parcialmente explicaría la disminución de estas especies.

En tal sentido, la Sociedad Nacional de Pesquería es frecuentemente requerida para apoyar monitoreos e investigaciones realizadas por IMARPE y, asimismo, posee un comité técnico de consulta de las cuales participamos en ambas instancias.

1. Instituto del Mar del Perú

2. Zona Mínima de Oxígeno



4.1 Principales Inversiones



EN30

Se cumplió con la realización de las diversas inversiones planificadas en nuestras unidades de negocio así como las obras civiles iniciadas en el 2008, un claro ejemplo es que se concluyó con éxito el embarcadero en el muelle de Callao Norte para barcos artesanales. A continuación mostramos un resumen de las principales inversiones del 2009:

Unidad	Nombre del Proyecto
Paita	Instalación de winche en la Chata Ferroles III para el izaje del manguerón de succión para facilitar la descarga de embarcaciones de casco de madera. Fabricación de tanque de agua de cola de 30 m3. Cambio de la Chata Ferroles III por la Chata Pelicano.
Parachique	Instalación de winche en la Chata Venus para el izaje del manguerón de succión para facilitar la descarga de embarcaciones de casco de madera. Reparación de prensa. Cambio por deterioro del segundo tramo del transportador de mallas de la línea de descarga.
Malabrigo Norte	Instalación de subestación eléctrica de 600 kW con suministro de Hidrandina. Cambio de la cámara de ladrillo del secador por una cámara de aire inducido.
Malabrigo Sur	Instalación de winche de izaje del manguerón de succión. Instalación de tornillo bypass del secador de aire caliente.
Chimbote Sur	Disminución de la altura de descarga de las líneas sur y norte. Instalación de winche de izaje del manguerón de succión en la chata Sarimón.
Samanco	Instalación del sistema de recuperación de sólidos de agua de bombeo. Instalación de separadora ambiental para el tratamiento de lodos del sistema de recuperación.
Supe	Instalación de winche de izaje del manguerón de succión en la Chata Supe. Instalación de líneas de traslado de aceite para consumo humano directo. Instalación de tanque flash de los condensados de secadores rotadiscos e intercambiador de calor para calentamiento de espuma.
Vegueta	Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano.
Callao Norte	Compra de un intercambiador de placas M10M. Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano.
Callao Sur	Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano.
Pisco Norte	Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano. Mejoramiento del sistema de recuperación de grasa del agua de bombeo.
Pisco Sur	Instalación de celdas y reposición de grupos electrógenos. Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano.



Unidad	Nombre del Proyecto
Atico	Instalación de líneas de traslado de aceite para Consumo Humano. Adquisición de dos grupos electrógenos de 1,100 kW. Montaje de la planta evaporadora.
Matarani	Adquisición de terreno para construir un pozo de agua. Modificación del sistema de mando y control de la sección de separadoras y centrífugas.
Ilo	Conversión de 30 Tm por hora de secado FAQ a Steam Dried. Ampliación de uso de energía de la red pública.
Flota	Implementación de 03 Sonares omnidireccional. Implementación de 05 winches de combinación IT-15. Implementación de 06 Sistemas Fijos de CO2. Cambio de los desagües verticales de fierro por tuberías de HDPE en las bodegas. Implementación de termógrafos para el registro de temperatura en las bodegas. Ampliación del Muelle de Bahía Oquendo con un cabezo de 60m x 27m. Construcción de un embarcadero para barcos artesanales en la Bahía Oquendo.
Astillero	Confección de contenedores para residuos. Compra de equipos de medición. Compra de Minicargador Frontal para limpieza de arenado. Compra de un posicionador de soldadura. Instalación Sistema de seguridad Subestación. Confección de toldo para comedor de contratistas. Confección Hangar Modular para Arenado.
Consumo Humano	Implementación y puesta en marcha de congelador de salmuera. Apertura de un nuevo centro de distribución en Cusco. Suministro e instalación de ventiladores/ extractores dentro de la sala de Maquinas.

SO8, PR9, EN28

4.2 Cumplimiento Legal

Durante el periodo 2009 no registramos denuncias o multas por incumplir la normativa en cuanto al suministro y uso de productos y servicios de la empresa. Sin embargo, hemos recibido sanciones del PRODUCE ascendentes aproximadamente a 34 UIT.

En el ámbito laboral, no tuvimos multas administrativas por incumplimiento de la normatividad socio-laboral derivadas de visitas de inspección.

Con respecto a la normativa ambiental, se reportaron 6 investigaciones de oficio iniciados el año 2009 a nuestra empresa, al cierre de este periodo no se reportó ninguna sanción.

Estamos tomando varias medidas de control para evitar y/o disminuir dichas sanciones.

5. Gestión Ambiental

EN26

Nuestro compromiso con el cuidado y la conservación del medio ambiente se expresa en el Sistema Integrado de Gestión, el cual busca minimizar el impacto de nuestras unidades de operaciones con el entorno. A través de la Gerencia de Calidad, Investigación y Desarrollo, y en estrecha coordinación con las unidades

operativas. Se ha invertido más de US\$ 1'500,000 en proyectos de gestión ambiental en el 2009, además hemos implementado diferentes proyectos con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de nuestros productos, así como la calidad de nuestros servicios, el detalle se muestra en el siguiente cuadro:

Unidad	Nombre del Proyecto
Paíta	Mejorar el control en dosificación de productos químicos
Parachique	Evaluar dosificación de Floculadores y coaguladores a nivel de laboratorio Instalar equipos de recuperación de grasas
Malabrigo Sur	Optimizar el funcionamiento del sistema de descarga en chata
Chimbote Sur	Asegurar el mantenimiento de niveles de recuperación de aceites y grasas.
Samanco	Instalar un sistema de recuperación de sólidos
Supe	Optimizar el funcionamiento del sistema de recuperación de grasa Cambiar tuberías en la línea sur
Vegueta	Asegurar el mantenimiento de niveles de recuperación de aceites y grasas.
Callao Norte	Realizar pruebas de coagulación de lodos para mejorar la eficiencia de recuperación de sólidos
Pisco Sur	Efectuar pruebas de investigación con equipos recuperadores de sólidos para optimizar el uso de estos equipos
Matarani	Optimizar el tratamiento de agua de bombeo
Malabrigo Norte	Optimizar el funcionamiento del sistema de recuperación de grasa
Chimbote Norte	
Pisco Norte	
Atico Ilo	
Astillero	Optimizar el funcionamiento del sistema de tratamiento de las aguas oleosas provenientes de las embarcaciones Controlar las emisiones externas de partículas en suspensión Disminuir el consumo de energía reactiva
Consumo Humano	Cambio de ventiladores eólicos económicos





Nuestro compromiso con el cuidado y la conservación del medio ambiente se expresa en el Sistema Integrado de Gestión, el cual busca minimizar el impacto de nuestras operaciones con el entorno.



5.1 Pesca sostenible

La anchoveta es un pequeño pez pelágico que exhibe altas tasas de crecimiento y fecundidad, lo que la convierte en una de las principales especies del mar peruano. Además de dichas ventajas biológicas, a la anchoveta se le reconoce la capacidad de habitar su comportamiento gregario, alimentario y reproductivo según las cambiantes condiciones climáticas que caracterizan la región norte del Ecosistema de Humboldt. Este conjunto de condiciones explica la alta abundancia y el sostenido éxito ecológico de esta especie que constituye la más pescada del mundo desde hace más de 50 años.

Al mismo tiempo, el manejo pesquero desarrollado en el país para asegurar la sostenibilidad de la pesquería de este recurso comprende largas vedas regionales y totales, el establecimiento de tallas mínimas de captura, y la prohibición de la pesca de juveniles y desovantes a través de porcentajes máximos permisibles.

Sin embargo, la falta de control en las inversiones en el sector pesquero produjeron una sobrecapitalización en fábricas de producción de harina y aceite de pescado, pero sobre todo de embarcaciones que poseían la capacidad de consumir dos cuotas de pesca semestral en períodos no mayores a 50 días por año al operar más de 1,200 barcos de pesca. De este modo

las virtudes internacionalmente reconocidas del sistema peruano de manejo pesquero de la anchoveta corrían el riesgo de una presión excesiva sobre el recurso en períodos cortos de tiempo, lo que constituía el segmento frágil del manejo. El ecosistema peruano de afloramiento está sometido a influencias diversas en escalas de tiempo variables tales como eventos La Niña y El Niño, Ondas Kelvin, Ondas Rossby, Corriente de Cromwell, entre otros. En tal sentido existía el riesgo de efectuar una excesiva presión pesquera en un momento inadecuado, lo cual podía llegar a provocar un desequilibrio poblacional de consecuencias imprevisibles para el ecosistema y para la actividad industrial pesquera que la sustenta.

Esta es la razón principal por la cual el año 2009 se puso en marcha la ejecución del Decreto Legislativo 1084, cuyo propósito es promover un adecuado manejo del capital y el esfuerzo pesquero para una mayor eficiencia total de la actividad pesquera garantizando una explotación viable y eficaz de los recursos. Las Cuotas de Pesca no otorgan derecho de propiedad sobre un stock de peces sino el derecho a pescar ese stock.

Los Límites Máximos de Captura de Embarcaciones brindan un derecho económico a los armadores sobre un determinado nivel de captura. Esto brinda

certeza sobre la producción esperada, por lo que permite racionalizar el esfuerzo pesquero, reducir la presión sobre el ecosistema y generar un nivel óptimo en la capacidad de extracción minimizando el impacto ambiental, asegurando además las condiciones para el mantenimiento de los niveles de diversidad biológica de otras especies dependientes de la anchoveta.

EN14

Asimismo, el sistema posibilita una mejora en la calidad de la materia prima, lo que redundará en la producción de harina y aceite de mejor calidad. El nuevo sistema no incrementa las cuotas de pesca, sino que asegura la estabilidad de la actividad económica de la pesca.

En particular, el Decreto Legislativo 1084 fortalece la gestión ambiental al:

- ▶ Incentivar el retiro de una flota excedente, así como la estabilización o el incremento de los días de pesca, lo que reducirá la presión sobre el recurso y el ecosistema marino.
- ▶ Programar mejor las operaciones, no habrá congestión en el desembarque, lo que evitará la acumulación de desechos en las bahías y permitirá la mejor preservación de estas zonas ricas en flora y fauna marina. Del mismo modo, el incremento de los días de pesca permitirá



El Decreto Legislativo 1084 fortalece la gestión ambiental al incentivar el retiro de una flota excedente, así como la estabilización o el incremento de los días de pesca, lo que reducirá la presión sobre el recurso y el ecosistema marino, entre otros beneficios.

procesos menos contaminantes desde el punto de vista de las plantas procesadoras de harina de pescado.

- ▶ La flota será operada con menores costos operativos y con viajes de pesca de menor duración y extensión.
- ▶ La reducción del esfuerzo pesquero impedirá que se siga desarrollando una carrera desmedida por el recurso con el consiguiente desperdicio económico, lo que además reducirá el riesgo de captura de otras especies que no deben ser destinadas a la producción de harina de pescado.

Todo esto permitirá cumplir con los Límites Máximos Permisibles por efluentes y emisiones, lo cual nos dotará de la oportunidad de obtener los certificados de sostenibilidad de pesquerías que solicitan los clientes.

Asimismo, en el esfuerzo de hacer sostenible la actividad pesquera, hemos comprometido a nuestra tripulación, y en especial a los capitanes y patrones de pesca, a respetar los códigos de pesca responsable, tales como:

- ▶ No realizar faenas de pesca dentro de las 5 millas o en zonas restringidas o vedadas, conforme lo disponen las regulaciones vigentes, no capturar pesca juvenil o mezclada con especies de consumo, evitando la sobrecarga de sus embarcaciones.
- ▶ Evitar acciones que contaminen el medio ambiente, así como el achique de bodegas o sentinas en bahía.
- ▶ Acatar de modo irrestricto la prohibición de transporte o consumo de alcohol y drogas a bordo, así como el transporte y utilización de explosivos en faenas de pesca.
- ▶ Responder por la seguridad de su personal, exigiendo que su dotación realice sus labores y faenas con los equipos de protección personal y de seguridad.

5.2 Biodiversidad

EN11, EN12, EN13



Hemos asumido un compromiso social respecto a la protección y conservación de la diversidad biológica de los ecosistemas de las regiones marino-costeras donde realizamos actividades industriales pesqueras. La alta biodiversidad de estas zonas es un patrimonio nacional del cual dependen también otras actividades económicas tales como el turismo y la pesca artesanal.

La expresión de este compromiso es el esfuerzo sostenido por continuar reduciendo los niveles de partículas contaminantes presentes en los efluentes submarinos con concentraciones menores a las permisibles. Los monitoreos continuos de la calidad del agua y del aire producido en las plantas persigue el mantenimiento de estándares exigentes orientados a lograr niveles mínimos o permisibles de emisión de sólidos y grasas que pudieran impactar negativamente en los niveles tróficos inferiores y superiores de los ecosistemas. Para ello TASA ha implementado, de acuerdo a las normas vigentes, los protocolos técnicos de aplicación estricta en los muestreos y análisis físico-químico de los emisores industriales.

De otro lado, el gobierno peruano ha dispuesto la ampliación del número de áreas marinas protegidas de acuerdo con los compromisos internacionales asumidos por la nación para la preservación de la biodiversidad. Además de las ya existentes zonas especialmente vigiladas como la de Paracas, el Decreto Supremo N°024-2009-MINAM ha creado nuevas Reservas Biológicas en puntas e islas guaneras en Vegueta, Atico e Ilo en cuyas cercanías TASA realiza actividades industriales. Al respecto, se encuentra en proceso de implementación un protocolo de muestreo secuencial que permita determinar y alertar sobre cualquier nivel de impacto que pudiera producirse en las cercanías, tanto como producto de la actividad pesquera local como de la natural variabilidad de los ecosistemas costeros. Entre estos efectos naturales deben citarse la ocurrencia de florecimientos masivos de comunidades del fitoplancton y la eventual surgencia de la Zona Mínima de Oxígeno (ZMO) que caracteriza a ecosistemas marinos como el peruano. Ambos fenómenos provocan la reducción

Hemos asumido un compromiso social respecto a la protección y conservación de la diversidad biológica de los ecosistemas de las regiones marino-costeras donde realizamos actividades industriales pesqueras.

de la concentración de oxígeno disuelto que afecta todos los niveles de la pirámide trófica acuática.

Desde la entrada en vigencia de esta norma legal no se han producido impactos apreciables en la composición espológica de las áreas mencionadas, en las que controlamos al máximo detalle posible el aporte de nutrientes que pudieran provocar efectos no deseados sobre el ecosistema.

EN15

Durante el año 2009 se implementó un protocolo de aplicación obligatoria a bordo de nuestras naves, a bordo de las cuales se mantiene un registro continuo de las interacciones de la flota con las comunidades de depredadores superiores tales como delfines, tortugas y aves marinas. Para ello, el personal que realiza turnos de guardia en el puente de cada embarcación realiza un registro especial en un cuaderno o Bitácora de Pesca en

el cual se consignan los avistamientos de fauna marina y también las calas realizadas, la composición de las capturas y la cantidad relativa de peces que se observa en los sistemas de detección acústica en intervalos que varían entre 30 y 60 minutos. Según lo dispuesto en el protocolo correspondiente, todas las embarcaciones deben entregar el registro de la bitácora cada vez que arriben a puerto sin distinguir entre travesías de oportunidad y viajes de pesca. La información obtenida es útil para describir los cambios diarios que se observan en la distribución de las especies que ocupan los niveles tróficos superiores, los cuales tienen un impacto directo sobre la actividad pesquera. Por lo tanto esta información se utiliza en la gestión de pesca de la flota, y asimismo pueden ser de utilidad científica.

La implementación de este sistema ha sido posible gracias al entrenamiento constante que se brinda al personal embarcado. Para el año 2010 se reforzará este sistema de recolección de información para plantear mejoras en la protección del ecosistema.



5.3 Consumo de energía

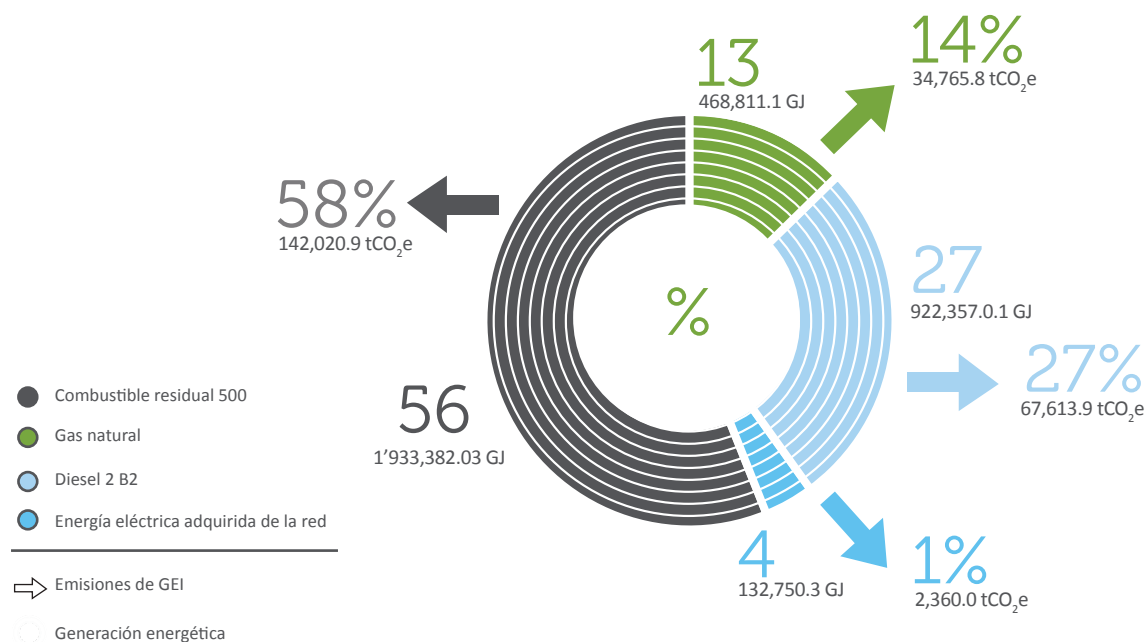
EN3, EN4, EN5, EN6, EN7, EN16

El consumo de energía en las unidades de operación se viene utilizando de forma responsable y a su vez procurando optimizar su uso. Las principales fuentes de energía que utilizamos como combustible son:

- ▶ Residual R500 y Gas Natural, para producir vapor en los calderos y secado de la Harina.

- ▶ Energía eléctrica en 15 plantas y Diesel 2 (D2) en 2 plantas o en caso de emergencia.
- ▶ Biodiesel (2%) para las embarcaciones pesqueras.

Consumo de energía y emisiones de gases de efecto invernadero (GEI)



Se implementaron otras iniciativas para **contribuir con el ahorro de energía**, cambio de servidores y de pantallas CRT a pantallas planas así como la **capacitación a los colaboradores** sobre la importancia del ahorro de la energía.

Con la implementación del sistema de cuotas, los días trabajados fueron mayores, lográndose direccionar y regular la recepción de materia prima en las plantas más eficientes. También se priorizó trabajar en las plantas de harinas de secado a vapor indirecto en vez de las de proceso de secado a fuego directo, teniendo las primeras ratios de consumo más bajo.

Esto produjo una disminución en el consumo de petróleo residual y el incremento de consumo de gas natural.

	ENERGÍA PRODUCIDA		TOTAL DE EMISIONES DE CO2	
	2008	2009	2008	2009
Combustible R-500	56%	56%	61%	58%
Gas natural	12%	13%	9%	14%
Diesel 2 B2	28%	27%	29%	27%
Energía eléctrica adquirida de la red	4%	4%	1%	1%
Total	100%	100%	100%	100%

TOTALES	2008	2009
Total energía producida (GJ)	3'363,956	3'457,300
Total de emisiones (tCO ₂ e)	238,383	246,761
Total energía (GJ) / Total harina (Tm)	10.27	9.81
Total de emisiones (tCO ₂ e) / Total harina (Tm)	0.73	0.70

En el cuadro superior observamos un mejor aprovechamiento de energía por tonelada de harina de pescado producida y la menor emisión de gases efecto invernadero por tonelada de harina de pescado procesada.



La unidad de Consumo Humano también se trazó objetivos con el claro propósito de disminuir el uso de energía, como se observa en la siguiente tabla:

CONSUMO HUMANO	2008			2009		
	Ratio de consumo al inicio del periodo	Ratio de consumo al cierre del periodo	% de ahorro	Ratio de consumo al inicio del periodo	Ratio de consumo al cierre del periodo	% de ahorro
	0.92GJ/Tm	0.74GJ/Tm	19%	0.74GJ/Tm	0.66GJ/Tm	12%

También se implementaron otras iniciativas para contribuir con el ahorro de energía como el apagado de equipos en horas punta, la optimización a su máxima capacidad, el uso de los túneles de congelamiento y la capacitación a los colaboradores sobre la importancia del ahorro de la energía.

En la Unidad de Astillero se observa un ligero incremento en el consumo de energía durante el

periodo de reporte, esto se debió a la instalación de una compresora eléctrica de 330 HP (246 Kw), la cual empezó a operar en julio del 2009. Asimismo, reportamos el ahorro generado por el uso del banco de condensadores en la sub estación eléctrica que equivale a US\$ 5,000 y que ha permitido garantizar las medidas de seguridad y contar con este ahorro anual en el consumo de energía.

ASTILLERO	2008	2009
Consumo de energía (GJ)	1,272 GJ	1,291 GJ



Otras iniciativas para ahorrar energía:

- 1 Se logró ahorrar un significativo consumo de energía con la adquisición de pantallas plana en reemplazo de pantallas CRT³.
- 2 Al realizar la renovación tecnológica de los servidores principales que manejan los sistemas informáticos consumimos menos energía que antes, de 1,729.75 Wh a 1,256.02 Wh.
- 3 Se implementó el uso de timers automáticos que cortan la energía eléctrica que suministra el aire acondicionado y otros equipos a fin de optimizar su uso.
- 4 Con el uso frecuente de la herramienta Adobe Connect, las reuniones presenciales siguen siendo minimizadas, así evitamos viajes largos y cansados, y de esta manera no sólo ahorramos económicamente sino también reducimos nuestras emisiones de gases efecto invernadero.

También continuamos con el programa de apagado de luces a las 18:45 horas en todas las oficinas la Sede Central, con lo cual ahorramos energía eléctrica y, al mismo tiempo, contribuimos a que se respeten las jornadas laborales, lo que redundará en beneficio para nuestros colaboradores.

3. Pantalla de rayos catódicos

El tratamiento de las aguas domésticas provenientes de las oficinas y servicios higiénicos en plantas con tratamiento de aguas residuales domésticas es otro aspecto importante ya que permite la obtención de agua dulce apta para riego, lo que a su vez permitió incrementar las áreas verdes en los alrededores de las plantas.

5.4 Uso de agua

Nuestros consumos de agua y las principales fuentes utilizadas son:

EN8, EN9, EN10

Plantas	Consumo de agua (m³)	Agua reciclada y reutilizada (m³)	Porcentaje de agua reciclada y reutilizada del total demandado por planta	Principal fuente de agua		
				Red Pública	Cisternas*	Pozos
Paita	3,898	5,670	145%	x	x	
Parachique	11,812	11,658	99%	x	x	
Malabrigo Norte	12,000	15,724	131%			x
Malabrigo Sur	5,685	25,758	453%			x
Chimbote Norte	6,175	11,094	180%		x	x
Chimbote Sur	8,805	32,139	365%		x	x
Samanco	17,200	37,013	215%			x
Supe	30,000	55,563	185%			x
Vegueta	26,000	47,022	181%			x
Callao Norte	22,481	85,513	380%			x
Callao Sur	5,001	34,139	683%			x
Pisco Norte	9,702	58,764	606%			x
Pisco Sur	22,365	90,342	404%			x
Atico	21,267	70,775	333%		x	
Matarani	12,117	20,694	171%	x	x	
Ilo	15,783	20,225	128%	x		

* Solicitamos abastecimiento por cisternas cuando hay escasez de agua en la red pública y para no afectar nuestras reservas de agua en los pozos.



El consumo de agua proviene de tres fuentes importantes: red pública, pozos y cisternas.

La mayor parte del agua es utilizada para la producción de vapor en calderos para los procesos de cocinado y secado de la harina de pescado. Dependiendo de la calidad del agua suministrada, una parte es reciclada por medio de los condensados generados, disminuyendo la cantidad de agua de reposición para los calderos.

Adicionalmente, en el proceso de secado a vapor se generan vahos, que a su vez son reutilizados como energía en plantas evaporadoras, generándose un condensado para la limpieza de la planta e equipos. Este proceso de secado extrae el agua que contiene la anchoveta, materia prima para la producción de harina.

Es por ello que en la mayoría de nuestras plantas se genera y se utiliza más agua de la que se consume. Como puede apreciarse en el cuadro, se ha reducido en 39% el consumo de agua por Tm de harina producida, pasando de 1,08 a 0,66.

Año	Total de consumo de agua (m³)	Total de agua reciclada y reutilizada (m³)	Total de Harina de Pescado (Tm)	Consumo de agua (m³)/ Total Harina de Pescado(Tm)	Agua reciclada y reutilizada (m³) / Total Harina de Pescado(Tm)
2008	344,624	572,128	317,692	1.08	1.80
2009	230,291	622,094	349,212	0.66	1.78

La unidad de Consumo Humano también mejoró ostensiblemente su meta de consumo de agua sin materia prima en un 50%, como se detalla en el siguiente cuadro

Meta 2008	Realizado a Dic. 2008	Meta 2009	Realizado a Dic. 2009
1.03 m³/Tm descargada	0.73 m³/Tm descargada	132.24 m³/ día sin MP 19.35 m³/ Tm Anchoveta 1.36 m³/ Tm Jurel, Caballa	66.27 m³/ día sin MP 12.16m³/ Tm Anchoveta 1.36 m³/ Tm Jurel, Caballa
El cálculo en el 2008, está en función de m³ consumidos/Tm descargada. En el 2009 se desglosa por proceso(Anchoveta, jurel-caballa y otras especies).			

Asimismo se redujo el consumo de agua en el proceso de anchoveta para consumo humano en 37% superando la meta propuesta.

Esta mejora se traduce en una gestión eficiente, cambios en tecnología y capacitación a los colaboradores para el uso eficiente del recurso.



EN13

El tratamiento de las aguas domésticas provenientes de las oficinas y servicios higiénicos en plantas con tratamiento de aguas residuales domésticas es otro aspecto importante ya que permite la obtención de agua dulce apta para riego, lo que a su vez permitió incrementar las áreas verdes en los alrededores de las plantas.

PLANTAS INSTALADAS DE TRATAMIENTO DE AGUA RESIDUALES

2008	2009
Atico	Chimbote Norte
Callao Sur	Ilo
Chimbote Sur	Malabrigo Norte
Malabrigo Sur	Paíta
Matarani	Parachique
Pisco Norte	Supe
Pisco Sur	Vegueta
Samanco	Ilo

En el 2009 continuamos con nuestro compromiso de sembrado de más áreas verdes, logrando una mejora del 45% de nuevas áreas verdes, como se muestra en el siguiente cuadro:

Plantas	Total de Áreas verdes (m²) a Dic 2008	Total de Áreas verdes (m²) a Dic 2009
Consumo Humano	644	644
Paíta	150	1,189
Parachique	100	1,100
Malabrigo Norte	450	980
Malabrigo Sur	1,788	2,656
Chimbote Norte	924	1,174
Chimbote Sur	800	800
Samanco	1,640	1,640
Supe	260	260
Vegueta	50	3,889
Callao Norte	1,847	2,000
Callao Sur	1,300	1,450
Pisco Norte	3,800	3,850
Pisco Sur	2,500	3,000
Atico	190	310
Matarani	3,891	3,891
Ilo	250	1,100
Total	20,584	29,933

5.5 Principales materias primas y materiales utilizados

EN1

El uso de los principales materiales se clasifica según unidades productivas, como detallamos a continuación:

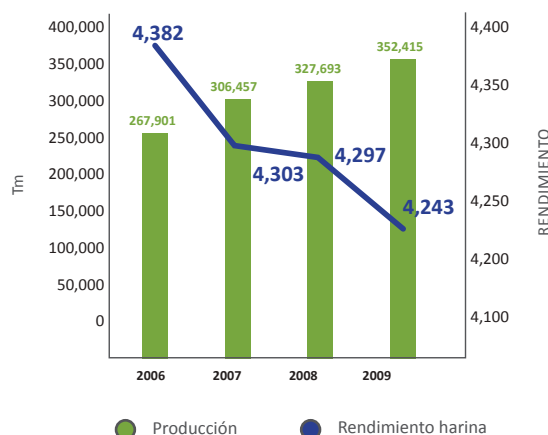
Plantas	Materia Prima Anchoveta (Tm)	Sacos (Unidades)	Antioxidantes (Kg)
Paita	13,501	65,473	2,114
Parachique	27,757	132,581	4,446
Malabrigo Norte	37,439	162,877	8,271
Malabrigo Sur	61,329	287,410	9,704
Chimbote Norte	26,413	125,723	5,926
Chimbote Sur	76,522	359,177	15,826
Samanco	88,126	424,131	11,572
Supe	132,293	625,584	18,666
Vegueta	111,958	529,123	24,469
Callao Norte	203,602	970,797	26,389
Callao Sur	81,284	376,947	16,207
Pisco Norte	139,914	678,145	17,299
Pisco Sur	215,101	1'041,489	29,209
Atico	168,511	789,772	22,793
Matarani	49,270	234,637	6,793
Ilo	48,154	223,792	8,331

TOTALES	2008	2009
Materia Prima Anchoveta (Tm)	1'362,209	1'481,175
Sacos (Unidades)	6'459,724	7'027,658
Antioxidantes (Kg)	243,315	228,015
Ratio (Kg. de Antioxidante/Tm de Anchoveta)	0.18	0.15

En comparación al periodo 2008 se utilizó 14% menos etoxiquina por Tm de anchoveta, pasando de 0,18 Kg. a 0,15 Kg. Antioxidante/Tm de anchoveta, para estabilizar el proceso natural de oxidación de la grasa contenida en la harina, lo que refleja mejora en los procesos productivos. Esta disminución es producto de la mayor producción de harina Steam Dried en reemplazo de FAQ.

Cabe mencionar que en los últimos años hemos aumentado paulatinamente la producción de harina de pescado. Asimismo, hemos mejorado el rendimiento de producción, alcanzando para este periodo un ratio de 4.24, como se muestra en el siguiente gráfico.

Producción de harina



EN2

La anchoveta es la principal materia prima utilizada en la industria de elaboración de harina y aceite de pescado, razón por lo cual en los últimos años se ha buscado medidas para la preservación y sostenibilidad del recurso, que cumplimos a cabalidad. Seguimos efectuando grandes inversiones con el fin de optimizar el rendimiento y eficiencia de recuperación de este recurso.

EN27

La harina de pescado se envasa en sacos de polipropileno laminado de 50 kg. de capacidad. Parte de este producto se despacha y embarca en los mismos sacos que fueron envasados y otra parte se embarca a granel.

Los sacos vacíos generados por los embarques a granel son rotos y se les desprende el logotipo para ser vendidos a otras industrias.

Unidad: Consumo Humano

Respecto a la materia prima utilizada en nuestra Unidad de Consumo Humano Directo podemos observar la mejora en el % de aprovechamiento para el congelado, tanto en Jurel/Caballa.

Con respecto a los insumos utilizados en la planta de congelados podemos observar el menor consumo de los mismos, producto de la menor producción. Aquellos insumos que han aumentado (cinta de embalaje, bolsas, etc.) se deben a la elaboración de productos de menor tamaño de empaque.

Durante el año 2009 fuimos más eficientes en la utilización de redes, ya que se recicló y reutilizó una gran cantidad de paños y cabos, debido a que dejaron de operar 15 embarcaciones, lo que permitió ahorrar en compra de materiales nuevos y racionalizar su uso.

Consumo Humano		2008	2009
Jurel y Caballa Descargada	Tm	52,924	30,791
Jurel y Caballa Congelado	Tm	30,411	25,037
	% Aprovechamiento	57%	81%

		2008	2009
Base para caja cartón	Unidad	1'359,373	1'144,763
Tapas para caja	Unidad	1'353,063	1'114,435
Zuncho	Rollo	922	1,074
Mangas plástico	kg	5,143	5,187
Cajas	Unidad	45,347	44,814
Sacos polipropileno	Unidad	4,500	6,394
Poly-Film	kg	44,642	44,126
Bolsas	Unidad	121,780	335,115
Cinta de embalaje	Rollo	593	1,052

Unidad: Flota

En nuestra Unidad de Flota los principales materiales son paños y cabos

Durante el año 2009 fuimos más eficientes en la utilización de redes, ya que se recicló y reutilizó una gran cantidad de paños y cabos, debido a que dejaron de operar 15 embarcaciones, lo que permitió ahorrar en compra de materiales nuevos y racionalizar su uso.

		2008	2009
Paños (Kg)	Nuevos	206,500	40,003
	Reutilizado	51,363	90,257
	Reciclado	37,968	10,674
	Total	295,830	140,924
Cabos (kg)	Nuevos	16,368	6,794
	Reutilizado	3,785	6,046
	Reciclado	188	2,199
	Total	20,341	18,886

5.6 Emisiones, efluentes y residuos sólidos

5.6.1 Emisiones

EN16, EN18, EN20

Las plantas de secado a vapor indirecto generan menos emisiones al ambiente que las plantas de secado a fuego directo. Se ha efectuado el cambio de fuego directo a vapor indirecto en las planta de Atico, Parachique, parcialmente en Ilo se iniciaron los trabajos de conversión en la planta de Chimbote Nuevo.

El combustible más limpio usado actualmente en nuestras operaciones es el gas natural, que es utilizado en las plantas de Callao Norte, Callao Sur y Paita; por este motivo hemos incrementado su uso, habiendo registrado el año 2009 1'266,566 m³ más en comparación al periodo anterior. Las mediciones que se han llevado a cabo en calderos, confirman que con gas natural se obtienen valores menores de SOx y Material Particulado que utilizando Residual 500 como combustible, como se puede observar en el cuadro de emisiones del periodo 2009.

Gracias a ello, en este año hemos registrado una reducción de 959 tCO₂e en comparación al 2008, como lo muestra la siguiente tabla:

	2008			2009		
	Consumo	Emisiones de toneladas de Dióxido de Carbono equivalente	Reducción total de emisiones	Consumo	Emisiones de toneladas de Dióxido de Carbono equivalente	Reducción total de emisiones
Combustible residual R 500	2'783,731 gal	32,564 tCO ₂ e	-8,137 tCO ₂ e	3'111,675 gal	36,401 tCO ₂ e	-9,095 tCO ₂ e
Gas Natural	10'751,151 sm ³	24,428 tCO ₂ e		12'017,717 sm ³	27,306 tCO ₂ e	
sm ³ : Estándar metro cúbico						

Con la instalación y cambios en los equipos tales como regulación de calderos, mejora en los procedimientos de prensado y mantenimiento de separadores y centrifugas hemos logrado una reducción del uso de combustible de 45.90 a 42.88 galones/Tm de harina.

Los datos proporcionados por INSPECTORATE⁴ en sus reportes, se muestran en la siguiente tabla:

Plantas	NOx (kg)	SOx (kg)	Material particulado (PM ₁₀ , PM _{2.5}) (Kg.)
Paíta	117	486	11
Parachique	2,664	5,680	5,534
Malabrigo Sur	4,018	17,537	1,523
Chimbote Norte	2,698	8,655	1,926
Chimbote Sur	15,927	40,195	12,054
Samanco	9,999	24,182	7,377
Supe	20,918	83,982	41,986
Vegueta	13,034	41,537	10,686
Callao Norte	4,749	2,524	452
Callao Sur	509	120	32
Pisco Norte	11,787	18,529	5,764
Pisco Sur	33,619	49,135	58,859
Atico	10,964	27,407	14,045
Matarani	3,831	4,615	4,891

A continuación mostramos los ratios comparativos de emisiones:

Emisiones Atmosféricas	2008 Kg. Emisión /Tm de Harina de Pescado	2009 Kg. Emisión Tm de Harina de Pescado
	0.40	0.38
SOx (kg)	1.15	0.92
Material particulado (PM ₁₀ , PM _{2.5}) (kg)	0.84	0.47
Total	2.39	1.73

En el caso del Astillero, se instalaron nuevas mantas perimétricas para el control de polución (partículas suspendidas) en la zona cercana a la puerta principal y se reforzaron las existentes en todo el perímetro. Con estas medidas evitamos impactar al entorno, esto se ve reflejado en los resultados de monitoreo de PM₁₀ (partículas menores a 10 micrómetros) que se realizan de manera periódica con Empresas Acreditadas y de prestigio; cuyos resultados estuvieron por debajo del valor establecido en el

estándar de calidad del aire para este parámetro (menor a 150 ug/ m³).

EN17

Otras emisiones indirectas:

Las emisiones descritas en este apartado son emisiones de puntos móviles constituido por el servicio de movilidad que brindamos a nuestros colaboradores para su respectivo desplazamiento



desde las plantas ubicadas fuera de las áreas de influencia, hasta las ciudades más cercanas.

Se ha estimado que el dióxido de carbono obtenido, producto de la movilización del personal es 410 Tm de CO₂ por año, considerando como factor base la generación de 120 gr. CO₂ por kilómetro recorrido.

4. Empresa con experiencia en desarrollo de análisis, monitoreos y estudios ambientales.

El agua de bombeo contiene una carga orgánica (sólidos y grasas) que es tratada y recuperada mediante sistemas de filtración, flotación y deshidratación. Esta es descargada al mar a través de emisores submarinos debidamente diseñados y contruidos para garantizar la adecuada distribución del vertido y así evitar impactos ambientales.

5.6.2 Efluentes

EN21

El principal efluente de la industria de harina y aceite de pescado es el agua de bombeo, mezcla de agua de mar y pescado producto del transporte de la materia prima desde las embarcaciones hasta las plantas procesadoras, por medio de bombas instaladas en plataformas flotantes (chatas) o muelles.

El agua de bombeo contiene una carga orgánica (sólidos y grasas) que es tratada y recuperada mediante sistemas de filtración, flotación y deshidratación. Esta es descargada al mar a través de emisores submarinos debidamente diseñados y contruidos para garantizar la adecuada distribución del vertido y así evitar impactos ambientales.

Cabe destacar que en el periodo 2009 no se reportaron derrames en ninguna de nuestras unidades de negocio, con lo cual cumplimos con la seguridad ambiental y laboral.

Hemos continuado realizando pruebas con diferentes tecnologías, según lo establecido por la R.S. N° 621-2008-PRODUCE (LMP), lo que nos ha permitido determinar el mejor camino para el cumplimiento de los límites máximos permisibles. De este modo, tenemos que:

- Pisco Sur, a mediados del 2008, fue la primera planta del Perú en cumplir esta normativa.
- Callao Norte, a mediados del 2009, se sumó a este cumplimiento.
- Samanco, en diciembre del 2009, fue la tercera planta en proceso de alcanzar las pruebas a nivel industrial de los límites máximos permisibles.

Parámetros	Plantas	2006	2007	2008	2009	LMPs - 2012	LMPs - 2014
% Aceites y grasas	Samanco	0.38%	0.44%	0.22%	0.18%	0.15%	0.035%
	Callao Norte	0.41%	0.38%	0.27%	0.15%		
	Pisco Sur	0.39%	0.20%	0.03%	0.04%		
% Sólidos Totales Suspendidos	Samanco	0.86%	0.70%	0.83%	0.64%	0.25%	0.070%
	Callao Norte	1.50%	1.34%	0.85%	0.39%		
	Pisco Sur	0.86%	0.61%	0.23%	0.13%		

*Fuente: SGS (Servicios Generales de Supervisiones)

Con miras al cumplimiento de la norma, se tiene previsto instalar el año 2010, otros 4 sistemas de recuperación de sólidos en la plantas de Supe, Vegueta, Atico y Malabrigo sur.

Luego de arduas pruebas, se ha logrado la instalación de sistemas de dosificación, tanques equalizadores, homogenizadores, tubos floculadores, modernos equipos generadores de microburbujas y sistemas deshidratadores, empleando químicos con certificaciones de la FDA, NSF, GRAS⁵.



Plantas	Volumen total de vertidos (m³)	Método de tratamiento	DBO ₅ (mg/L)	Sólidos Totales en Suspensión (mg/L)	Grasas(mg/L)
Paíta	24,302	Físico	37,031	20,033	4,403
Parachique	49,738	Físico	20,636	11,354	4,209
Malabrigo Norte	67,390	Físico	23,542	12,867	2,458
Malabrigo Sur	91,836	Físico	35,833	18,125	3,524
Chimbote Norte	42,261	Físico	18,347	9,861	2,690
Chimbote Sur	137,740	Físico	26,296	15,793	1,839
Samanco**	132,189	Físico/Fis. Químico	15,833	9,900	2,131
Supe	198,439	Físico	19,204	7,625	3,294
Vegueta	111,958	Físico	26,693	13,479	2,845
Callao Norte	346,575	Físico - Químico	13,194	8,633	1,330
Callao Sur	121,926	Físico	19,087	8,067	7,019
Pisco Norte	139,915	Físico	26,760	12,234	6,262
Pisco Sur	229,323	Físico - Químico	6,467	1,068	394
Atico	235,915	Físico	22,856	11,382	2,330
Matarani*	88,686	Físico	21,146	11,192	2,099
Ilo	85,163	Físico	10,549	5,994	1,209

El año 2009 se registraron mayores volúmenes de vertido dado a una mayor producción en nuestras unidades productivas.

TOTALES	2008	2009
Volumen total de vertidos (m³)	1'552,749	2'103,358
DBO5 (%)	1,94%	1,92%
Sólidos Totales en Suspensión (%)	0,99%	0,98%
Grasa (%)	0,34%	0,26%

El año 2009, en comparación al 2008, se registró una disminución de DBO₅, sólidos totales en suspensión y grasas en el efluente, favoreciendo así la preservación de la flora marina y la vida acuática.

En el Astillero se ha mantenido el funcionamiento del sistema de tratamiento de aguas oleosas provenientes de las naves, para la cual desde noviembre del año 2009, se ha incorporado un proceso de adición de coagulantes, mejorando con este proceso la retención de aceites y grasas.

5. Food and Drug Administration, National Science Foundation, Generally Recognized As Safe, respectivamente.

5.6.3 Residuos sólidos

EN22, EN23

Las actividades productivas de toda empresa, generan residuos sólidos que pueden presentar riesgos potenciales para la salud, medio ambiente y poblaciones aledañas, siendo por lo tanto, necesario realizar un manejo adecuado de los mismos.

Según su nivel de riesgo, se consideran residuos sólidos no peligrosos a materiales como la chatarra, papel, plástico, vidrio, herramientas metálicas, residuos de alimentos, entre otros. Por otro lado, entre los residuos sólidos peligrosos encontramos grasas y aceites lubricantes, solventes, combustibles, aceite de pescado y aceite de cocina.

El manejo de residuos sólidos lo realizamos de acuerdo a un plan, que incluye los procedimientos y acciones basados en criterios sanitarios, ambientales y de viabilidad técnico-económica ambiental para la minimización, segregación, reaprovechamiento, recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos, esta última etapa se realiza a través de una Empresa Prestadora de Servicios de Residuos Sólidos (EPS-RS) debidamente registrada ante DIGESA⁶. Esta empresa evacúa los residuales a plantas de reciclaje y/o aprovechamiento.

Además, también se tiene un plan de contingencia, el cual establece los procedimientos y acciones básicas que se tomarán para afrontar de manera oportuna, adecuada y efectiva la ocurrencia de alguna emergencia ocurrida por el derrame de residuos sólidos. Todo esto se enmarca dentro de la política de gestión integrada de la empresa, en cumplimiento con la Ley General de Residuos Sólidos Ley N° 27314 y su Reglamento D. S. N° 057-04-PCM.

Chimbote Norte registra la mayor cantidad de residuos sólidos no peligrosos debido al traslado de los equipos y el desmontaje de la planta. Mientras tanto, Matarani presenta alto contenido de residuos no peligrosos debido al cambio del tubo del emisor, chata y tuberías de aguas. Pisco Norte presenta también un alto contenido de residuos no peligrosos debido a la instalación de tanques para la recuperación de sólidos de sedimentos.

En el transcurso del año 2009 no se evidenció ningún incidente de derrame significativo producto de nuestras actividades.

Plantas	2008		2009	
	Residuos sólidos peligrosos (Tm)	Residuos sólidos no peligrosos (Tm)	Residuos sólidos peligrosos (Tm)	Residuos sólidos no peligrosos (Tm)
Paita	10	170	3	152
Parachique	0	0	14	146
Malabrigo Norte	10	7	3	6
Malabrigo Sur	2	5	7	7
Chimbote Norte	33	875	7	536
Chimbote Sur	6	36	3	20
Samanco	4	8	5	3
Supe	2	8	20	29
Vegueta	13	8	6	82
Callao Norte	4	90	13	112
Callao Sur	6	55	36	69
Pisco Norte	16	188	20	318
Pisco Sur	16	200	12	153
Atico	8	87	7	5
Matarani	2	9	22	232
Ilo	2	33	5	144
Astillero	*9m ³	**292	1	114

* Residuo Oleoso
** Chatarra

Sistema Integrado de Gestión

Nuestro Sistema Integrado de Gestión, incluye la implementación y certificación de normas internacionales tales como IFFO-RS, GMP B2, HACCP, ISO 9001, ISO 14001 y OHSAS 18001. Estas normas buscan la mejora continua de nuestros procesos, con la finalidad de brindarle a nuestros clientes

productos y servicios de alta calidad, de la mano con la sostenibilidad del recurso, el cuidado del medio ambiente, asegurando la salud e integridad de nuestros trabajadores, así como nuestras operaciones como exportadores.

Las certificaciones y los alcances de las mismas se encuentran detalladas a continuación:

-  Unidad certificada en el año...
-  En proceso de implementación

Unidad Consumo Humano Indirecto

Alcances certificados

GMP B2, HACCP, ISO 14001, OHSAS 18001: Producción de Harina y Aceite Crudo de Pescado

BASC: Operaciones como Exportador

	 PERLIM00103				
	Alianza Empresarial para el Comercio Seguro BASC *	Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001	Buenas Prácticas de Manufactura GMP B2 **	Estándar Global para el Abastecimiento Sostenible IFFO-RS
Paíta	2005	Implementación	Implementación	2009	Implementación
Parachique	2008			2008	Implementación
Malabrigo Norte	2006			2009	Implementación
Malabrigo Sur	2005	2009	2009	2009	Implementación
Chimbote Norte	2006	Implementación		2009	Implementación
Chimbote Sur	2006			2008	Implementación
Samanco	2005	Implementación	Implementación	2009	Implementación
Supe	2005	2009	2009	2009	Implementación
Vegueta	2006			2009	Implementación
Callao Norte	2004	2007	Implementación	2009	Implementación
Callao Sur	2006			2009	Implementación
Pisco Norte	2004	2007		2009	Implementación
Pisco Sur	2005	Implementación	2009	2009	Implementación
Matarani	2006	Implementación	Implementación	2009	Implementación
Atico	2006	Implementación	Implementación	2009	Implementación
Ilo	2008			2009	Implementación

* Certificación inicial

** Desde el año 2004 las Plantas de Harina y Aceite iniciaron el proceso de certificación de sistemas de inocuidad, en el año 2008 se uniformizaron las certificaciones con la norma IFIS y en el año 2009 todas migraron a la certificación GMP B2

Unidad Consumo Humano

HACCP: Procesamiento de Productos Hidrobiológicos congelados
ISO 14001: Producción de Pescado Congelado
BASC: Operaciones como exportador en el Complejo del Callao



**Alianza
Empresarial para el
Comercio Seguro
BASC**

2004



**Sistema de Gestión
Ambiental
ISO 14001**

2007



**Sistema de Gestión
de Seguridad y
Salud Ocupacional
OHSAS 18001**

Implementación

**Análisis de Peligros
y Puntos Críticos de
Control
HACCP**

2009

**Norma Mundial
de Seguridad
Alimentaria
BRC**

Implementación

Planta de Congelado

Unidad Astillero

Alcance certificado: Construcción, Modificación, Mantenimiento y Reparación Naval, hasta 300 DWT.
Diseño, Modernización y Modificaciones Estructurales Navales en general



**Alianza
Empresarial para el
Comercio Seguro
BASC**

Implementación



**Sistema de Gestión
Ambiental
ISO 14001**

2009

**Sistema de Gestión
de Seguridad y Salud
Ocupacional
OHSAS 18001**

2009



**Sistema de Gestión
de Calidad
ISO 9001**

2009

Astillero en Chimbote

Unidad Instalación portuaria

Alcances certificados:
ISO 9001: Servicios Portuarios y de Control para el Embarque de Harina de Pescado en el Puerto de Atico
PBIP: Plan de Protección de la Instalación Portuaria para Buques de Carga, aprobado por la Autoridad Portuaria Nacional



**Plan de Protección
de Instalaciones
Portuarias
PBIP**

2005

**Sistema de Gestión
de Calidad
ISO 9001**

2009

Puerto en Atico

Embarcaciones pesqueras y plantas habilitadas para la producción de aceite de pescado para consumo humano

Plantas Habilitadas: Todas las Plantas de Harina y Aceite excepto la Planta de Chimbote Sur
Embarcaciones Pesqueras: Contamos con 60 embarcaciones habilitadas.

6. Gestión y Compromiso Social con nuestros grupos de interés

6.1 Orientación al Cliente

En TASA, orientamos nuestro trabajo a entablar una relación de confianza con nuestros clientes, que permita conocer sus intereses y opiniones, y así ofrecerles un buen servicio y productos que satisfagan sus necesidades.

Buscamos la mejora continua de nuestros procesos por lo que mantenemos un Sistema Integrado de Gestión con la finalidad de brindar a nuestros clientes los más altos estándares de calidad e inocuidad de sus productos, previniendo, minimizando y/o eliminando la ocurrencia de actividades ilícitas, contaminación ambiental e incidentes ocupacionales.

Aseguramos sistemáticamente la calidad sanitaria de nuestros productos, con el objetivo de evitar cualquier riesgo de enfermedad o lesión al consumidor, aplicando buenas prácticas de manufactura en todas las actividades involucradas. Coordinamos en todo momento con el cliente la información que se debe registrar en la etiqueta, de acuerdo a las leyes y normas, tanto del país de destino como del Perú.

El etiquetado de nuestros productos cuenta con la siguiente información:

PR3

Información del etiquetado		Sí
Procedencia de los componentes del producto o servicio.		X
Utilización segura del producto servicio.		X

PR7, PR8

Resolvemos con prontitud las inquietudes de los clientes, orientándolos en todo momento y manteniéndolos informados de los aspectos principales que rigen nuestro negocio. Las observaciones o reclamos, aunque muy escasos, son tratados inmediatamente para lograr la solución más acorde.

PR5

Mediante las encuestas de medición de satisfacción, en las unidades de negocio de Consumo Humano Directo, Consumo Humano Indirecto y Astillero alcanzamos 88%, 82 % y 87% de satisfacción respectivamente, cifras que nos hacen sentir que trabajamos en el camino correcto pero que, al mismo tiempo, nos retan a mejorar paulatinamente en beneficio de nuestros clientes. A continuación, los resultados de las encuestas:

Unidad de negocio	2008	2009
Consumo Humano Directo	83%	88%
Consumo Humano Indirecto	82%	82%
Astillero	86%	87%

En TASA, orientamos nuestro trabajo a entablar una relación de confianza con nuestros clientes, que permita conocer sus intereses y opiniones, y así ofrecerles un buen servicio y productos que satisfagan sus necesidades.





PR6

Se ha desarrollado una estrategia de marketing con una definición de productos, precios y mercados y un plan promocional dirigido a los usuarios finales o consumidores.

Adicionalmente se han hecho anuncios radiales en algunos centros de distribución nacional promocionando nuestros productos.

6.1.1 Productos y servicios responsables

PR1

Los productos que elaboramos cuentan con los más altos estándares de calidad para el consumo humano indirecto (harina y aceite crudo de pescado). En TASA contamos con modernos equipos que mediante una controlada temperatura y un eficiente proceso transforman la anchoveta (materia prima) en harina de pescado de alta calidad. Asimismo, producimos el mejor aceite de pescado rico en Omega 3 con bajos niveles de acidez, dioxinas y PCBs⁷.

Nos preocupamos porque los procesos sean eficientes y eficaces, aplicando las medidas correctivas oportunas cuando se presentan desviaciones y proporcionando continuamente acciones de mejora a todo el proceso productivo.

Contamos con laboratorios fisicoquímicos enfocados

en el aseguramiento de la calidad, equipados con instrumentos sofisticados que garantizan la toma de muestras en las diferentes etapas de los procesos productivos, con el objetivo de obtener los más elevados estándares de calidad en colaboración estrecha con empresas certificadoras.

El uso de sacos en nuestros procesos cumplen con la certificación de aprobación de embalajes / envases para el transporte marítimo de mercancías peligrosas.

En el siguiente cuadro detallamos para cada una de las siguientes etapas del ciclo de vida de los productos los procesos de evaluación a los que están sujetos para su mejora:
Durante el periodo 2009 no se reportó ningún

	Si	No
Desarrollo de concepto del producto	X	
I+D	X	
Certificación	X	
Fabricación y producción	X	
Marketing y promoción	X	
Almacenaje, distribución y Suministro	X	
Utilización y servicio	X	
Eliminación, reutilización o Reciclaje		X

7. Bifenilopoliclorados (aceites eléctricos que generan dioxinas y furanos que se empleaban en los transformadores eléctricos).



PR2, PR4

caso de incumplimiento de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida. Tampoco se reportó ningún

incumplimiento relacionado a la información y etiquetado de los productos y servicios.

Nuestros productos y servicios:

Unidad	Tipo de Proceso	Producto	Principales mercados
CONSUMO HUMANO INDIRECTO	Secado a fuego directo Secado a vapor	Harina de Pescado	Alemania, Australia, China, Japón, Taiwán, Vietnam, otros.
		Aceite de Pescado	Australia, Belgica, Bulgaria, Chile, Dinamarca, España, Noruega, otros.
CONSUMO HUMANO DIRECTO	Congelamiento en túnel por aire forzado	Jurel y Caballa (Entero, Hg, HGT, Corte mariposa)	Bulgaria, Brasil, Cuba, Eslovenia, España, Marruecos, Nigeria, otros.
	Congelamiento en placas	Anchoveta (Entera, HG, HGT)	
	Congelamiento de Salmuera	Anchoveta (Entera, HG, HGT)	
	Proceso de conservas (Cocidos y crudos)	Línea de Cocidos Filetes (RO – 1000, RO – 550, ¼ club); Trozos (Chunk) y Grated. (Jurel y Caballa)	A nivel nacional: Abancay, Andahuaylas, Ayacucho, Callao, Juliaca, Lima, Pucallpa y Cusco.
		Línea de Crudos Presentación entero en salsa de tomate, escabecche, al natural (Jurel, Caballa y Anchoveta)	A nivel internacional: Brasil, España, Gabón, Haití, Italia.
ASTILLERO	Reparación y Modificación Naval	Embarcación o Artefacto Naval Construido, Modificado o Reparado	Flota pesquera nacional, servicios de remolque nacional, servicios de transporte marítimos
	Construcción Naval		

6.1.2 Principales Mercados

2.7,

Nos hemos consolidado como la principal empresa exportadora de harina y aceite de Pescado. En el 2009 registramos ventas por un total de 356,411 Tm de Harina de Pescado y 81,290 Tm de aceite de pescado.

Según cifras de la Superintendencia Nacional de Aduanas, en el año 2009, fuimos la primera empresa exportadora de harina de pescado, con una participación del 22.62% del total exportado, incrementando su participación en 0.98 % respecto al año anterior.

En el caso del aceite de pescado crudo, también nos hemos ubicado en el primer lugar de exportación, con una participación de 25.46%, representando un incremento en la participación de 9.86% respecto al año pasado.

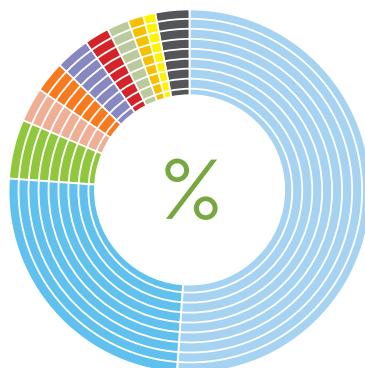
La unidad de Consumo Humano registró una descarga de 32,751 Tm de Pescado, que resultó menor en 44% en relación al año 2008, debido a la ausencia de recursos hidrobiológicos explotables.

Se fabricaron 187,778 cajas de pescado en conservas resaltando la producción de grated de jurel y filetes de caballa con una participación del 42% y 30% respectivamente.

Abastecemos con nuestro producto estrella AnchoveTASA Kontiki al mercado nacional a través de nuestros centros de distribución en Abancay, Andahuaylas, Ayacucho, Pucallpa, Juliaca y Cusco, así como mediante las cadenas de supermercados más reconocidos: Plaza Veja, Hipermercados Metro, Wong e Hipermercados Tottus.

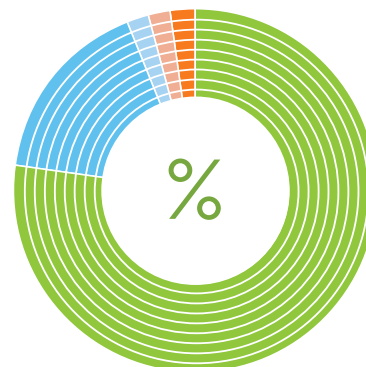
Nuestros principales mercados internacionales se muestran en los siguientes gráficos:

Mercados de Harina de Pescado



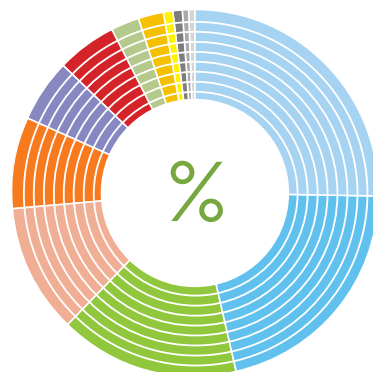
Destino	%
China	51.298
Alemania	25.032
Australia	5.236
Taiwan	2.967
Vietnam	2.946
Japón	2.915
Turquía	2.367
España	1.933
Italia	1.353
Chile	1.032
Otros	2.921
Total	100%

Mercados de Conservas



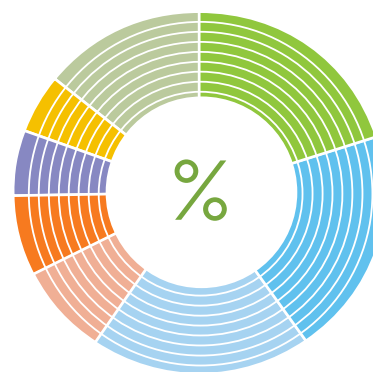
Destino	%
España	78
Brasil	17
Haití	2
Gabón	2
Italia	2
Total	100%

Mercados de Aceite de Pescado



Destino	%
Dinamarca	25.5
Chile	21.0
Bélgica	15.8
España	11.2
Australia	8.2
Bulgaria	5.5
Noruega	5.3
China	2.4
Japón	2.2
Vietnam	0.8
Corea del Sur	0.8
Holanda	0.7
Taiwán	0.4
Total	100%

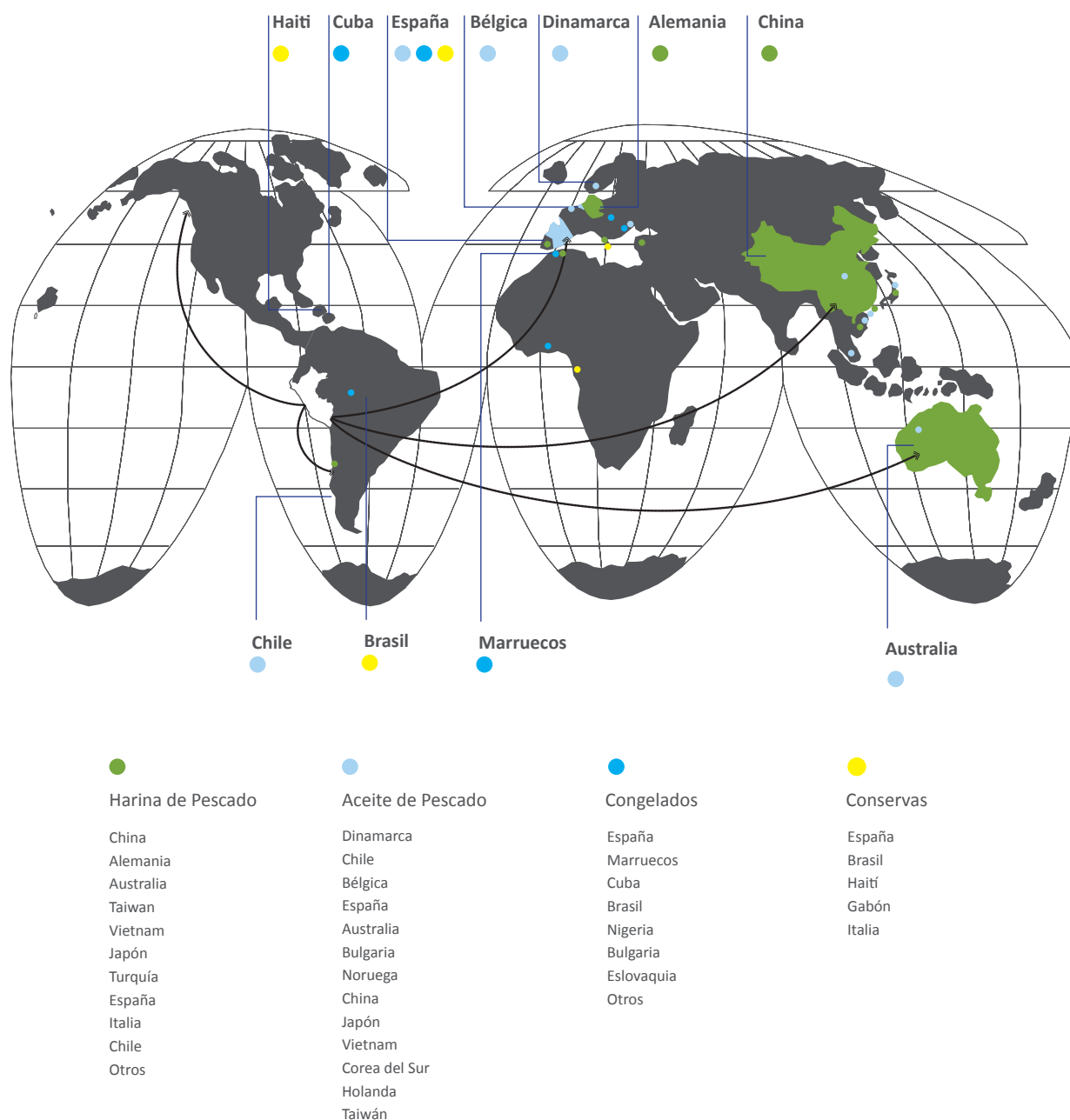
Mercados de Congelados



Destino	%
España	20
Marruecos	20
Cuba	19
Brasil	8
Nigeria	7
Bulgaria	6
Eslovaquia	5
Otros	14
Total	100%

Nos hemos consolidado como la **principal empresa exportadora de harina y aceite de pescado**. En el 2009 registramos ventas por un total de 356,411 Tm de harina de pescado y 81,290 Tm de aceite de pescado.

Nuestros principales mercados internacionales





6.1.3 Caso de éxito: AnchoveTASA Kontiki: Un tesoro

En noviembre del 2009 ganamos el Premio Creatividad Empresarial en la categoría Productos Alimenticios y Nutricionales con nuestro producto estrella: AnchoveTASA Kontiki, por transformar materia prima utilizada para la producción de harina de pescado, en un insumo para consumo humano directo.

Durante el año reportado, comercializamos en el mercado nacional más de 116,821 mil kilogramos de AnchoveTASA Kontiki en sus presentaciones de 1 kilo y ½ kilo.

La anchoveta posee una gran cantidad de proteínas y aminoácidos esenciales, tiene un alto contenido energético y por su alto contenido de ácidos grasos esenciales, como el Omega 3, es considerada fuente principal en la dieta diaria que conformados por el DHA y EPA reducen problemas cardiovasculares en los adultos y contribuye a la formación del feto y el cerebro en los infantes.

En los centros de distribución de Abancay, Andahuaylas, Ayacucho, Pucallpa, Juliaca y Cusco se incrementaron las ventas ya que del mismo modo que en Lima, se realizaron degustaciones en mercados, ferias dominicales, desayunos populares y capacitaciones en entidades sociales como comedores populares, Programa del Vaso de Leche, Programa Juntos y colegios nacionales. Asimismo se logró tener presencia en las cadenas de supermercados más reconocidos a nivel nacional como: Plaza Vea, Hipermercados Metro, Wong e Hipermercados Tottus, con lo cual nuestro producto se comercializó en 75 tiendas de todo Lima y provincias.

El producto AnchoveTASA Kontiki involucra una amplia cadena de beneficiados desde su extracción hasta el consumidor final. Así, contribuimos al desarrollo del rubro pesquero artesanal, acopiando la materia prima de dichos pescadores.

De igual manera durante el proceso de producción se requieren servicios, insumos y materiales los cuales son adquiridos de proveedores reconocidos y que cuentan con certificaciones de calidad.

A través de la AnchoveTASA Kontiki, generamos trabajo a diversos consorcios, empresas y personas naturales que participan en la distribución y comercialización de los productos elaborados por TASA al minoreo y detallista.

Uno de nuestros mayores orgullos es lograr la difusión de un producto de bandera a zonas en las que resultaría muy difícil su consumo. Lo hacemos posible porque creemos que podemos contribuir decididamente en incrementar el nivel intelectual de nuestra población futura, al mismo tiempo de proteger a los consumidores de edad avanzada, entre otros grupos beneficiados.

Asimismo, el paulatino incremento de nuestros centros de distribución nos compromete a realizar acciones de responsabilidad social en las zonas en las que tenemos presencia, como una manera de afianzar lazos con los pobladores que nos premian con su preferencia en el consumo.

Todo esto va de la mano con el enfoque de responsabilidad social que está integrado a todas las actividades comerciales de nuestra empresa.

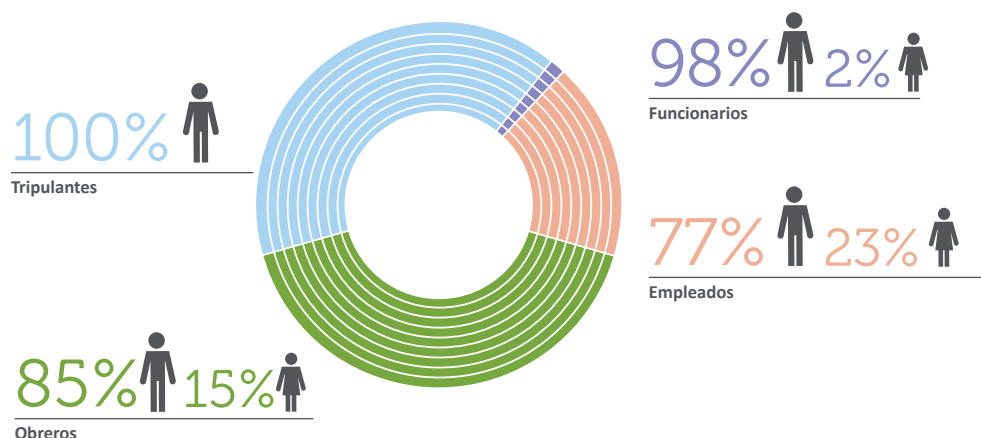
En noviembre del 2009 ganamos el Premio Creatividad Empresarial en la categoría Productos Alimenticios y Nutricionales con nuestro producto estrella: AnchoveTASA Kontiki, por transformar materia prima utilizada para la producción de harina de pescado, en un insumo para consumo humano directo.



6.2 Colaboradores

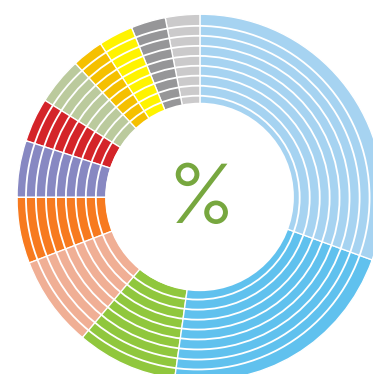
LA1, LA13

Nuestra fuerza laboral es amplia, diversificada y está compuesta por colaboradores de distintas especialidades. En total, durante el periodo 2009, laboraron 3,717 colaboradores, según lo muestra el siguiente gráfico:



Nuestros colaboradores en su gran mayoría provienen de Lima, Callao y Chimbote, lo que se explica ya que en total, en estas ciudades contamos con 5 plantas, el astillero y la sede central.

Porcentaje de colaboradores según procedencia



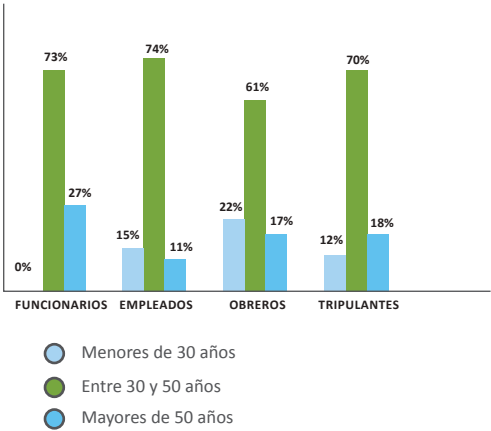
Categoría	2008		2009	
Funcionarios	52	2	50	1
Empleados	518	153	504	159
Obreros	1,169	189	1,297	225
Tripulante	1,701	0	1,491	0
	3,440	344	3,342	375
Total	3,784		3,717	

La mayor parte de nuestra fuerza laboral está conformada por personal obrero y tripulante, lo que nos hace sentir orgullo por ser una empresa que contribuye con el empleo formal en los sectores emergentes de nuestro país.

Destino	%
Lima y Callao	31
Chimbote	22
Vegueta	9
Paita	8
Pisco	6
Malabrigo	5
Matarani Mollendo	4
Supe	4
Parachique	3
Samanco	3
Atico	3
Ilo	3
Total	100%

Como lo muestra el gráfico a continuación, el mayor grupo de colaboradores por edad se encuentra entre los 30 y 50 años, sin embargo, también reportamos un importante número colaboradores mayor de 50 años.

Porcentaje de colaboradores por rango de edad



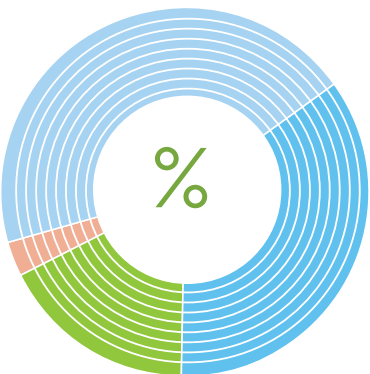
LA2

Presentamos nuestras cifras de rotación:
Número de colaboradores que dejaron de trabajar en TASA

	2008		2009	
	699	97%	571	95%
	22	3%	33	5%
% de Rotación	19%		16%	

A pesar de ser una empresa joven con apenas siete años en el sector pesquero, de acuerdo a la legislación laboral y al tipo de contrato dispuesto por la empresa, a diciembre del 2009 el 43% de nuestros colaboradores se encuentra como personal a plazo indeterminado.

Colaboradores con más de 5 años en TASA



Destino	%
Funcionarios	3
Empleados	17
Obreros	44
Tripulantes	35

LA14

A continuación presentamos la diferencia porcentual entre el salario base de las mujeres y el de los hombres en cada categoría de empleo:

Promedio de retribución bruta anual (%)

		
Funcionarios	50	49
Empleados	53	47
Obreros	61	39

Hemos consolidado la RevisTASA como el medio de comunicación más eficiente de comunicación con nuestros grupos de interés. Asimismo, el flash informativo “TASA te comunica” que se envía desde un correo electrónico especialmente creado, comunicacionesinternas@tasa.com.pe, permite informar de inmediato las novedades de relevancia dentro de la empresa, mientras que el periódico mural del mismo nombre ofrece mensualmente información más detallada del acontecer institucional. Contamos con el valioso apoyo de los corresponsales, trabajadores de TASA que voluntariamente apoyan en el envío de información desde su unidad de origen, integrando el circuito de información para brindar en información precisa de lo que acontece en cada unidad y en la organización en general. El sistema Intranet también ofrece novedades de interés específico y general para los colaboradores.



6.2.1 Capacitación y Desarrollo

EC7

Buscamos desarrollar las buenas relaciones y crecimiento económico-social de las comunidades donde operamos, en tal sentido, el proceso de reclutamiento y selección no es ajeno al presente lineamiento estratégico; cuando se identifica un puesto vacante por creación de una nueva posición o reemplazo por desvinculación laboral se inicia la búsqueda al interior de la empresa. Si la vacante no es cubierta, se prioriza el reclutamiento de candidatos en la zona de operaciones; en caso no existan candidatos en la zona se inicia la búsqueda en zonas aledañas, teniendo como última alternativa la contratación de personal de Lima.

Asimismo, se formalizó la Política de Reclutamiento Interno que normará la postulación a puestos vacantes dentro de la empresa que brindará a nuestros colaboradores la oportunidad de desarrollo profesional.

EC5

Nuestra empresa cuenta con un estudio salarial y de puestos (categorización) a nivel de empleados y obreros. Para el caso de puestos de tipo empleado, se identificaron 8 categorías y para los puestos de tipo obrero se definieron sólo 4; de acuerdo a la información de mercado se establecieron

los rangos salariales por cada categoría y tipo de puesto.

Vale recalcar que la fuente de la información del estudio tiene origen en la ciudad de Lima ya que ninguna consultora tiene información sobre el comportamiento salarial en provincias, por lo cual las gerencias involucradas establecieron que la escala salarial de las unidades operativas ubicadas en provincia sea la misma que se utiliza en la ciudad de Lima.

Durante el periodo 2009, se valorizaron y categorizaron los puestos nuevos y aquellos que tuvieron cambios en sus responsabilidades y funciones enmarcadas a las necesidades del negocio. Para el año 2010 se ha decidido volver a realizar el estudio de categorización para colaboradores.

Continuamos con los programas de coaching gerencial, así como con el programa de desarrollo de competencias directivas para mandos intermedios y con la difusión de nuestros valores y filosofía mediante los Competijuegos.

LA10

Cumpliendo con nuestro compromiso de mejora continua, nos orientamos a potenciar

las competencias de nuestros colaboradores, mediante la implementación regular de programas de capacitación.

En el 2009 impartimos cursos por un total de 51,693 horas-hombre, que equivale, en promedio, a 13.91 horas por colaborador. Durante el 2009 apoyamos económicamente a un total de 661 colaboradores de todas las categorías sin distinción.

Destacamos un importante logro: la Formación de la Escuela de Pesca, dirigida a nuestro personal embarcado cuyo objetivo se centró en desarrollar las competencias técnicas necesarias para optimizar sus capturas, hacer un mejor uso y cuidado de los componentes de la embarcación, realizar las faenas de pesca de forma más segura y respetar las normativas establecidas para esta actividad. Como resultado de este primer esfuerzo se formó en el 2009 a 239 colaboradores que realizan labores de mar.

LA11

Como una iniciativa más, por alcanzar la multifuncionalidad del colaborador de TASA, durante el año 2009, se realizaron 3 Charlas de Empleabilidad dirigida al personal obrero de plantas. La charla fue realizada por la Sub Gerencia

Cumpliendo con nuestro compromiso de mejora continua, nos orientamos a potenciar las competencias de nuestros colaboradores, mediante la implementación regular de programas de capacitación.



LA12

de Relaciones Laborales, la cual fue matizada con un taller donde cada colaborador puso de manifiesto las habilidades y capacidades adquiridas durante la charla. Con estas actividades TASA demuestra una vez más su preocupación por el desarrollo de las capacidades de su personal.

Se invirtió en capacitación aproximadamente US\$402,167 que fueron utilizados en cursos, talleres, actualizaciones y postgrados, programas alineados a los requerimientos y necesidades de la organización.

HR8

El área de Seguridad exige a las empresas de tercerización laboral que la totalidad del personal de seguridad sea capacitado en temas relativos a Derechos Humanos, a fin de que cumplan sus funciones con el debido respeto hacia las personas. También nos preocupamos porque cumplan con pagarles todos sus beneficios de ley.

En el 2009, llevamos a cabo por segundo año consecutivo el proceso de evaluación de desempeño de empleados y por primera vez se extendió al personal obrero, lo que permite crear una cultura de retroalimentación, fomentar la comunicación y motivar el interés de los jefes por el desarrollo personal y profesional de sus colaboradores. De ese modo, se evaluaron aproximadamente a 1,900 trabajadores, lo que representa un incremento aproximado de 270% en relación al periodo anterior. Nuestro modelo de evaluación de desempeño es por competencias, y para el 2010 se está elaborando el modelo de evaluación por metas/objetivos.

Durante el año 2009, participaron del proceso de evaluación de desempeño un total de 1,819 colaboradores, entre empleados y obreros, lo que representa el 49% del total. No se evalúa a tripulantes.

Categoría	2008			2009		
	Total de Horas(%)	Prom de H/N° Colaborador	Inversión(\$)	Total de Horas(%)	Prom de H/N° Colaborador	Inversión(\$)
Funcionarios	2%	28.82	US\$343,950	3%	33.67	US\$402,167
Empleados	49%	45.40		44%	34.69	
Obreros	28%	12.85		25%	8.33	
Tripulantes	21%	7.65		28%	9.82	



No hemos tenido hechos relevantes que pongan en peligro el derecho de asociación de los colaboradores, ni observaciones referentes a vulneración de libertad sindical por el MTPE, por lo que no ha sido necesario tomar medidas especiales sobre el particular.

6.2.2 Relaciones Laborales

LA4

Contamos con seis organizaciones sindicales, dos corresponden a comités sindicales y las cuatro restantes a sindicatos de empresa.

Las organizaciones sindicales que tiene la empresa se encuentran en las plantas de Chimbote Norte, Malabrigo Norte, Vegueta, Atico, Ilo y en Astillero. Asimismo, existe un sindicato de rama (SUPNEP⁸) al que se encuentran afiliados la gran mayoría de los tripulantes.

Contamos con 1,518 colaboradores que están afiliados por convenio colectivo, lo que representa el 40.84% del total de 3717 colaboradores.

HR5

Durante el año 2009, no hemos tenido hechos relevantes que ponga en peligro el derecho de asociación de los colaboradores ni observaciones referentes a vulneración de libertad sindical por el MTPE, por lo que no ha sido necesario tomar medidas especiales sobre el particular. Los colaboradores cuentan con el derecho de ejercer la libertad sindical positiva (afiliarse) o negativa (no afiliarse).

LA5

Se ha participado de negociaciones colectivas en trato directo con cada una de las organizaciones sindicales, para lo cual se han cumplido los plazos legales establecidos a efectos de la presentación de los pliegos de reclamos.

Las instalaciones de las negociaciones colectivas se han realizado dentro de los diez días calendarios de presentado cada uno de los pliegos de reclamos de las respectivas organizaciones sindicales, mientras que las reuniones en trato directo para la solución de los pliegos de reclamos se han llevado a cabo en los plazos y oportunidades que las partes acordaron.

Resaltamos que no se han dado cambios relacionados con la jornada laboral. De presentarse cambios, estos son notificados a nuestros colaboradores con al menos una semana de anticipación y en caso sucediera algún caso de extinción de la relación laboral por causas objetivas, nos ceñiremos expresamente a lo establecido por la ley vigente con plazos entre 10 y 90 días.

HR7

Es política nuestra no contemplar prácticas de trabajo obligatorio, ni que se den las condiciones para que éste se ejecute, en tal sentido, nadie en la empresa se encuentra obligado a realizar un trabajo sin su libre consentimiento y sin la debida retribución, en estricto cumplimiento con lo establecido en el artículo 23) y 24) de nuestra Constitución Política y los Convenios OIT 29 (art. 1) y 105 (art. 1).

HR6

Tampoco contamos con colaboradores menores de edad, por lo que no ha sido necesario tomar medidas especiales sobre el particular. Debemos precisar que nos encontramos totalmente en contra de la explotación de trabajo infantil y de cualquier otra modalidad que atente contra los derechos del niño y adolescente, manteniéndonos comprometidos activamente con su erradicación en donde pudiera producirse.

8. Sindicato Único de Pescadores de Nuevas Embarcaciones del Perú.



Uno de los requisitos para ingresar es contar con un mínimo de 18 años de edad, lo que se verifica con la presentación del Documento Nacional de Identificación (DNI) al momento del ingreso laboral a nuestra empresa.

- Reparto de utilidades
- Exámenes médicos preventivos y ocupacionales
- Subsidio por capacitación

LA3

Beneficios sociales

Nos preocupamos por ofrecer a nuestros colaboradores los beneficios sociales dispuestos por la normativa legal así como otros adicionales aprobados por la Gerencia General. De este modo, mantenemos a nuestros colaboradores motivados en su permanencia a nuestra empresa. Estos beneficios son:

- Seguro de Vida Ley
- Vacaciones útiles para hijos
- Asignación familiar por hijo
- Bonificaciones por producción
- Bonificaciones por apoyo en trabajos específicos en otras plantas
- Aguinaldo por Navidad
- Fiesta de Navidad
- Uniformes femeninos
- Ropa de trabajo a colaboradores de las unidades productivas
- Canchas de esparcimiento en algunas plantas
- Préstamos extraordinarios
- Préstamos por escolaridad
- Préstamos por capacitación

EC3

Ceses en plantas con reconocimiento de años y tiempo de servicios:

Durante el año 2009, no se han registrado ceses con indemnización por despido arbitrario. Por el contrario, se han registrado un total de 19 ceses por renuncia voluntaria, en donde se reconocieron gratificaciones extraordinarias, tomando en consideración la edad de los colaboradores y el tiempo de servicios brindados a la empresa. Esto como un esfuerzo por reconocer el tiempo laborado por el colaborador dentro de la empresa, y ofrecerle una ayuda económica hasta encontrar una reubicación laboral u obtener una jubilación adecuada. Es preciso manifestar que todos los casos han sido formulados como renuncias voluntarias por los colaboradores, y los montos otorgados han sido superiores al equivalente a una remuneración y media ordinaria mensual por cada año completo de servicios, con un máximo de doce remuneraciones.



Programa de Beneficios establecidos por la Ley de Límites Máximos de Captura por Embarcación - Decreto Legislativo N°1084

En el año 2009, tanto nuestra empresa, como el Fondo de Compensación para el Ordenamiento Pesquero (FONCOPES) desarrollaron una campaña de difusión respecto al sistema de Límites Marítimos de Captura por Embarcación, sus alcances, características, bondades y procedimientos de los Programas de Beneficios establecidos por ley.

Existen tres programas previstos en la Ley:

- Programa de Incentivos para la reconversión laboral: Tiene como objetivo favorecer la reinserción del colaborador a otras actividades dependientes.
- Programa de Desarrollo y Promoción de Mypes: Tiene como objetivo favorecer el inicio de micro y pequeñas empresas por parte de los colaboradores beneficiados.
- Programa de Jubilación Anticipada: Sólo para colaboradores que cuenten con 50 años de edad como mínimo y dura hasta alcanzar los 55 años de edad.

En el cuadro adjunto se detalla el número de colaboradores tripulantes acogidos a cada programa:

En todos los casos, se reconoció una bonificación por renuncia voluntaria, equivalente a 2.25 remuneraciones mensuales por cada año de trabajo con un tope de 18 remuneraciones, pero en ningún caso inferior al monto de indemnización especial por despido arbitrario aplicable a los contratos intermitentes, calculada según lo dispuesto por el D.S. 003-97-TR – TUO D. Leg. 728 – Ley de Productividad y Competitividad Laboral, incrementada en un 50%.

Asimismo, se reconocieron capacitaciones en carreras técnicas o gestión de negocios, según el programa escogido, la misma que es gratuita hasta un máximo de tres años desde la fecha de acogimiento.

Finalmente, se han considerado entrega de subvenciones económicas temporales durante el periodo de capacitación equivalente al 20% de la remuneración por un plazo máximo de dos años, y una asesoría para la reinserción en el mercado laboral o para el inicio de una micro y pequeña empresa o el fortalecimiento de un negocio en marcha, según sea el caso.

Hasta el cierre del 2009 se han impartido capacitaciones a 57 líderes de brigada con el objetivo de, perfeccionarlos y convertirlos en líderes de primeros auxilios, materiales peligrosos, lucha contra incendios, evacuación, rescate y prepararlos como capacitadores en sus respectivas unidades. Contamos a la fecha con 523 brigadistas.

Programa	Nº Tripulantes acogidos
Incentivos para Reconversión Laboral	206
Programa de Desarrollo y Promoción de MYPES	192
Programa de Jubilación Anticipada	0
Total de tripulantes acogidos	398

6.2.3 Seguridad y Salud Ocupacional

Consideramos la seguridad y salud de los colaboradores como un aspecto fundamental para su bienestar y desarrollo, así como también para el buen desempeño de la organización. Prevenir los efectos adversos que puedan surgir producto del desempeño de labores, por parte de los colaboradores, es una prioridad para la organización.

Durante el 2009 se inició el programa de difusión de procedimientos y estándares por medio de los Boletines de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), los cuales en forma didáctica abordan temas como la realización de *Permisos de Trabajo Seguro (PTS)*, la *Investigación de Incidentes* y la difusión de los *Requisitos SST y la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER)*.

LA6

En cumplimiento con la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, cada una de nuestras unidades de negocios tiene un comité de seguridad y salud en el trabajo. Las reuniones de los comités son efectuadas mensualmente.

Más del 50% de colaboradores tienen una representación en los comités de seguridad y salud en el trabajo. En el periodo 2010 culminaremos con la conformación de comités en las oficinas administrativas de Flota y en las embarcaciones pesqueras.

LA8

Prevención y Control de riesgo

Los programas de capacitación en seguridad y salud ocupacional tienen como objetivo “Lograr personal competente para trabajar con seguridad y sin afectar su salud”. Estos programas se desarrollaron para mejorar las competencias del personal operativo de plantas, personal de mandos medios (jefaturas y superintendencias), tripulación de pesca y brigadistas. El año 2009 alcanzamos el 93% en el cumplimiento de dichos programas.

Los programas de capacitación de las unidades operativas se basaron en la difusión de procedimientos, estándares internos de seguridad y salud ocupacional, charlas de cinco minutos y capacitación para la respuesta a emergencias.

Por otro lado, la capacitación de las jefaturas y superintendencias de todas las unidades estuvieron orientadas en temas como la supervisión efectiva, inspecciones planeadas, trabajos de alto riesgo y gerenciamiento de emergencias.

En la Escuela de Pesca la capacitación incide en el desarrollo de buenas prácticas de operaciones, maniobra, seguridad e higiene a bordo y otras disciplinas que marcarán el nuevo rumbo a tomar en la formación del personal que opera las naves de TASA.

Como parte de nuestro interés de velar por la seguridad y salud de nuestros colaboradores fomentamos la formación de brigadas para la respuesta a emergencias. Hasta la fecha contamos con 523 brigadistas, distribuidos en las distintas unidades operativas de TASA.

Unidad	Nº de Brigadistas
Harina y Aceite de pescado	437
Consumo Humano	38
Astillero	17
Administración de Flota	15
Administración Central	16
	523

Hasta el cierre del 2009 se han impartido capacitaciones a 57 líderes de brigada con el objetivo de perfeccionarlos y convertirlos en líderes de primeros auxilios, materiales peligrosos, combate contra incendios, evacuación y rescate y prepararlos como capacitadores en sus respectivas unidades.



Los terceros y contratistas están incluidos en nuestra gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y para ello se tienen controles para asegurar que sus servicios sean ejecutados de acuerdo a nuestros estándares.

LA9

Cumplimos a cabalidad con los acuerdos formales que los comités sindicales contemplan en temas de salud y seguridad como se detalla a continuación:

- Convenio Colectivo por Rama de Actividad suscrito entre el SUPNEP y AANEP

En la Cláusula Décima de este convenio colectivo del cual la empresa forma parte, se conviene dar cumplimiento a las condiciones de trabajo, salud, y las normas de seguridad de equipos y de la vida humana.

- Convenios Colectivos suscritos con Organizaciones Sindicales de Plantas y/o Unidades

Se refiere a uniformes de trabajo como equipos de protección personal y de seguridad según la política establecida por la empresa y cumpliendo con el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional de Plantas y Unidades.

La empresa adopta todas las medidas necesarias destinadas a prevenir y proteger al colaborador en casos de accidentes y enfermedades profesionales.

Salud Ocupacional

Se implementó la gestión de salud ocupacional con los procesos de higiene ocupacional, vigilancia médica y seguimiento de las condiciones de salud de los colaboradores. La gestión se inicia con la identificación y medición de los peligros de enfermedades ocupacionales. La vigilancia médica abarca la evaluación médica ocupacional de 3,239 colaboradores. Se identificaron en su mayoría casos de enfermedades comunes y todos los casos recibieron la orientación de médicos ocupacionales para el tratamiento y seguimiento de las condiciones de salud.

Las medidas preventivas adoptadas para minimizar los riesgos de salud están enfocadas en:

- Estudios de Higiene Industrial, para la identificación y evaluación de agentes en el ambiente de trabajo causantes de enfermedades ocupacionales como el ruido, vibración, polvo, humos, vapores, grasas, calor y frío.
- Gestión de Salud, mediante campañas de salud, capacitación y concientización del personal frente a los agentes ambientales de trabajo. Capacitación sobre el uso correcto de los Equipos de Protección Personal y Elaboración de estándares para “Ambientes de Trabajo Saludables”.
- Vigilancia de la Salud, exámenes médicos de todo el personal de acuerdo al tipo de peligro y nivel de exposición

LA7

Accidentabilidad

Durante el 2009 TASA continuó con la implementación de medidas correctivas a las causas de incidentes y la realización de medidas preventivas de seguridad que nos ha permitido hacer mejoras en bien de la seguridad y salud de nuestros colaboradores.

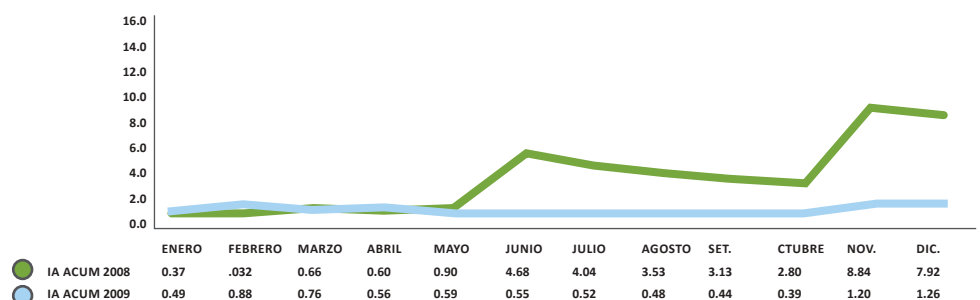
En el caso de plantas de Consumo Humano Indirecto, los procedimientos prohíben la descarga de pescado cuando éste se encuentre en malas condiciones y represente peligro para el ingreso del personal a las bodegas de las embarcaciones pesqueras. Asimismo se mantiene la directiva de no zarpar mientras existan condiciones climáticas adversas.

El 2009 se caracterizó por ser un año con más horas-hombre trabajadas respecto a años anteriores. Esto, debido a que la ley de cuotas permitió tener más días de pesca y producción de harina y aceite de pescado.

A pesar de tener más horas de trabajo, la cantidad de accidentes fue similar a la del año 2008 por lo que el indicador de frecuencia es 23% menor y el índice de gravedad 79% menor con respecto al periodo anterior. El año 2008 se registraron 4 accidentes mortales y un accidente con lesión total permanente, mientras que el año 2009 lamentablemente se registró un accidente mortal.

El índice de accidentabilidad relaciona a los indicadores de frecuencia y gravedad. Este año el índice fue 1.26 que es 84% menor respecto del año 2008 (7.92). Esto se debe a la caída de los índices de frecuencia y gravedad registrados en 2009.

Índice de Accidentabilidad 2008 - 2009 TASA



6.2.4 Actividades de Integración

Generamos espacios para que los colaboradores puedan compartir actividades de integración, recreación y celebración. Conocernos nos permite adquirir confianza.

A lo largo del año realizamos 253 actividades de Bienestar Social, en comparación al 2008 tuvimos un incremento del 13%, las actividades tuvieron la masiva participación de los colaboradores y sus familiares. Entre lo más destacado se encuentra la celebración a nivel nacional del aniversario de la empresa (ArtisTASA), que no solo revela el talento con el que contamos, sino que también fomenta el compañerismo y trabajo en equipo de cada uno de los miembros de la familia. Detallamos a continuación las actividades más representativas:

Generamos espacios para que los colaboradores puedan compartir actividades de integración, recreación y celebración. Conocernos nos permite adquirir confianza.

Actividad	Fecha	Dirigido a	Nº de participantes
Actividad deportiva de verano (Copa Verano)	Enero, febrero y marzo	Todo el personal	1,250
Copa San Pedro	Junio	Sólo tripulantes	600
Copa Tasa y Show de talentos por el Aniversario	Setiembre	Colaboradores de todas las unidades a nivel nacional	1,495
Fiesta de Navidad para los hijos de colaboradores	Diciembre	Hijos de todos los colaboradores	2,898
Brindis por fin de año	Diciembre	Todo el personal	2,120

6.2.5 Bienestar Familiar

El 2009 involucramos a más familias en nuestras actividades, con el firme propósito de tenerlos como aliados estratégicos que ayuden a mejorar la calidad de vida de nuestros colaboradores.

En ese sentido organizamos el DivertiTASA, actividad de verano dirigida a los hijos de nuestros colaboradores, que cuenta cada año con mayor participación. En este programa los pequeños aprenden a través del deporte, expresión artística o visitas turísticas a desarrollar habilidades que les permite mejorar su relación con el entorno y cuidar el medio ambiente.

Continuamos con los talleres de Generación de Empleo, en este periodo se llevaron a cabo 18 talleres contando con una participación de 449 esposas. En estos cursos se les imparten conocimientos para que ellas puedan, a futuro, generar su propio negocio o simplemente desarrollar o mejorar sus habilidades, ya sean culinarias, artísticas u otras.

Algunos de los talleres que se dictaron fueron: decoración de globos, elaboración de tortas, cocina,

elaboración de quesos, repostería, bijoutería, entre otros. En la siguiente relación se aprecia el detalle de esposas beneficiadas según unidad de trabajo:

Planta	Esposas
Paita	32
Parachique	33
Malabrigo Norte y Sur	43
Chimbote Norte	12
Chimbote Sur	20
Astillero	10
Samanco	25
Supe	20
Vegueta	37
Callao Sur	22
Callao Norte	28
CHD	19
Pisco Norte	25
Pisco Sur	20
Atico	20
Matarani	31
Ilo	35
Flota tripulantes	17
Total	449



6.3 Relaciones con la comunidad

EC9, SO1

Unidad	Impacto comercial en las zonas de influencia
Paíta	Venta de productos lácteos Reparación de artefactos
Malabrigo Norte	Venta de dulces Concesionario de planta
Malabrigo Sur	Venta de comida y bebidas Concesionario de planta
Chimbote Norte	Bodega Rafita Comedor Don Carlos Farmacia Atlanta Comedor Dariana Bodega Coty
Samanco	Hotel Bodegas Cebicherías Cablefuturo Consultorio sobre obstetricia
Vegueta	Contrucciones Abraham - Trabajos de albañilería Carpintería y Servicios "MILLER" - Trabajos de carpintería en Planta
Callao Norte	Kioskos de comida Bodegas/ferreterías
Pisco Norte	Venta de Bijoutería Escuela Inicial
Pisco Sur	Venta de Bijoutería Preparación de bocaditos



Unidad	Impacto comercial en las zonas de influencia
Atico	Hotel Vista al Mar Restaurant Rinconcito Caravileño Empresa de Servicios de Albañilería Gasfitería y Mantenimiento Ferretería Alex Venta de bocaditos y tortas Tienda de abarrotes Don Jacinto y Nuevo Progreso Librería Coritos Guardería para Niños 02 locutorios y venta de tarjetas para celulares Creación de piscinas municipales
Ilo	Servicios Generales Artemisa EIRL Emp.de Serv. y Vigilancia ESV SRL Restaurante Consultora y Constructora Sin Muros SRL Sergen EIRL Carpintería Jairo SRL Ilo Hogar EIRL
Astillero	Bodega de golosinas Servicio de alimentación a contratistas Concesionario de comedor para personal

El compromiso de TASA con la sociedad se fundamenta en su capacidad de generar rentabilidad y desarrollo desempeñando eficazmente sus actividades como compañía del sector pesquero. El año 2009, destinamos aproximadamente US\$10,000 para el desarrollo de 29 actividades sociales, principalmente en educación y formación, salud, integración social, desarrollo comunitario y cuidado del medio ambiente.

En nuestras unidades de trabajo, incentivamos la generación de iniciativas y la participación de los colaboradores de las distintas unidades en

actividades que fomentaron desarrollo social en las zonas aledañas, lo que contribuyó al mantenimiento de relaciones armoniosas con sus grupos de interés. El resultado fue una gran variedad de ideas que fueron aplicadas casi en su totalidad, luego de pasar una verificación de viabilidad. Cabe indicar que estas actividades equilibraron la inversión del menor presupuesto posible con el mayor impacto en número de personas. Este programa continuará y se oficializará el año 2010.

Las iniciativas de nuestros colaboradores incluyeron actividades como visitas guiadas a las plantas,



capacitaciones en el manejo de residuos sólidos, sembrado de áreas verdes, limpieza de calles, participación en fechas especiales para la comunidad, entre otras.

Por ser la ciudad de Chimbote una comunidad estratégica para el desarrollo de nuestro negocio, desarrollamos un programa especial de actividades en esta ciudad entre las cuales figuran la Campaña Preventiva de Salud realizada en la comunidad de La Florida Baja (Chimbote), talleres de empleabilidad con jóvenes, campañas de limpieza y cuidado del medio ambiente, y hemos repotenciado el uso del Centro Cultural Centenario, del cual continuamos siendo socios benefactores.

Desde el año 2009, regulamos las donaciones mediante un procedimiento lo que nos permitió ser más eficientes en la gestión de este tipo de acción de responsabilidad social. De este modo, a lo largo del año, reportamos apoyo en donaciones y auspicios valorizados en US\$ 231,308, beneficiando a más de 150 grupos de interés.

Mediante la campaña “Abriguemos a nuestros hermanos de Puno” realizada a nivel de toda la empresa, apoyamos a los pobladores de la comunidad de Ananea con casi 5,000 prendas de vestir y calzado, así como con una gran cantidad de alimentos y medicinas.

En junio participamos por primera vez en la Feria de Responsabilidad Social de la Organización Perú 2021, en la cual interactuamos con un gran número de público que se llevó muy buena impresión del enfoque de responsabilidad social de TASA y de los resultados obtenidos hasta el momento con las acciones desarrolladas.

A lo largo del año reportado, lanzamos y desarrollamos la Campaña “Aprende en TASA cómo cuidar tu planeta, tu vida, tu casa” teniendo como medio de comunicación el Boletín Verde mediante el cual promovimos el cuidado del medio ambiente y el reciclaje de papel, plástico y vidrio,

logrando recopilar importantes volúmenes de estos materiales que fueron posteriormente donados a las organizaciones Fundades y Aniquem en beneficio de niños provenientes de familias de limitados recursos económicos. En el marco de esta campaña se realizó el Concurso de Fotografía Digital sobre temática medio ambiental que permitió a los colaboradores mostrar su sensibilidad artística aunada a la conciencia de preservación de recursos.

En agosto recibimos un reconocimiento especial de la Organización Fundades por ser la tercera empresa a nivel nacional en donar papel reciclado para obras de bien social (aproximadamente 8 toneladas hasta ese mes), entre más de 400 empresas participantes de la campaña “Recicla-Cumple tu papel”.

Seguimos difundiendo nuestras actividades a través del boletín ComuniTASA, medio de comunicación que resume las iniciativas y actividades de responsabilidad social realizadas para cubrir expectativas de los grupos de interés de las comunidades en las cuales operamos. En el periodo reportado, lanzamos el correo electrónico comunitasa@tasa.com.pe para recibir los comentarios, opiniones y sugerencias que permitan mejorar la cobertura informativa. Asimismo, realizamos continuas reuniones con los representantes de las comunidades a fin de encontrar puntos comunes para el desarrollo de nuestras acciones de proyección a la comunidad.

A nivel gremial, promovimos la elaboración de un Modelo de Gestión que es una guía que adoptarán las empresas que conforman a nivel nacional la Asociación de Productores de Harina y Aceite de Pescado (APROs) —entre las cuales se encuentra TASA—, para desarrollar sus acciones basados en el lema “Acciones sostenibles para el bienestar común”.

Estamos convencidos que si se logra tener mayor eficiencia en el sector pesquero, se pueden mejorar notablemente los estándares para lograr una imagen de pesca competitiva. En este objetivo las APROs deben acompañar la labor de fomentar el desarrollo sostenible de las zonas pesqueras.

Trabajamos en armonía con la comunidad y el medio ambiente, impulsando el cambio a nivel de APROs para fomentar el desarrollo sostenible en las comunidades en las que operamos.

6.4 Proveedores

Hoy en día, la competencia entre empresas se basa en la manera más eficiente de gestionar su cadena de abastecimiento, por lo que el área de Logística se enfoca en la mejora continua y busca extenderla a sus proveedores para contribuir con su desarrollo, obteniendo así beneficios mutuos.

HR2

El año 2009 iniciamos el proceso de Homologación de Proveedores con lo cual validamos sus capacidades productivas, técnicas, financieras, jurídica, financiera y comercial, y su relación en temas de Responsabilidad Social. Los estándares requeridos que son verificados por la Certificadora SGS son los siguientes:

- ▶ Situación financiera y obligaciones legales.
- ▶ Capacidad Operativa.
- ▶ Gestión de la Calidad.
- ▶ Seguridad, Salud y Medioambiente.
- ▶ Gestión Comercial.
- ▶ Sistema BASC (Business Alliance for Security Commerce).

Según el tipo de proveedor (comercial, fabricante, transporte, operador logístico, servicios) se utiliza un cuestionario diferente. En los cuestionarios se incluyen preguntas relativas al cumplimiento de los Diez Principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, al cual nos encontramos adheridos.

Como resultado de este proceso, durante el periodo 2009 hemos homologado a 130 proveedores. En el periodo 2010, seguiremos realizando esta buena práctica con nuestros proveedores que cumplan los estándares requeridos.

En las visitas que realizamos pedimos a nuestros proveedores documentos que sustenten el pago de los beneficios sociales a sus colaboradores. Si se encuentran casos de incumplimiento, nuestra empresa evalúa la desvinculación comercial.

Se realizaron 12 contratos marco con 9 proveedores, lo que facilita la gestión administrativa y a su vez les brinda facilidades para que puedan acceder a créditos.

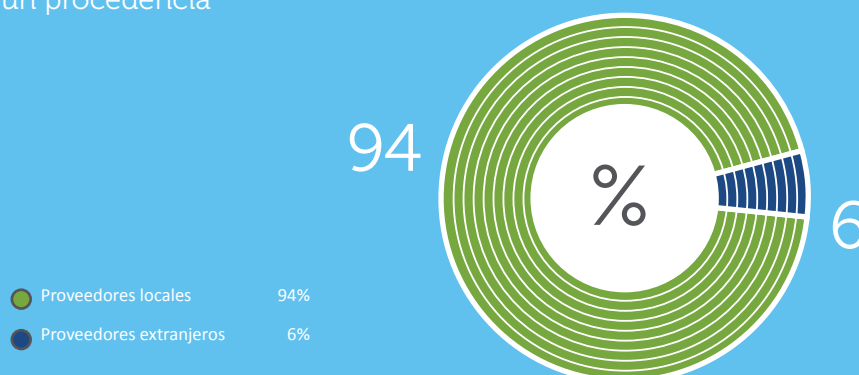
EC6

No hacemos distinción de trato entre los colaboradores de TASA y aquellos provenientes de empresas de tercerización laboral.

En el periodo reportado hemos pagado un total de US\$ 4'273,707.78 a proveedores locales y US\$ 6'227,724.57 a proveedores extranjeros.

Del 100% de proveedores, el 94% son locales.

Número de proveedores según procedencia





7. Premios y Distinciones

2.10

Los premios y reconocimientos que nos han sido otorgados por distintas empresas y asociaciones corroboran nuestro correcto accionar y nos impulsan a trazarnos metas cada vez más altas.

Premio al 1er. lugar en Categoría Productos Alimenticios y Nutricionales con nuestro producto AnchoveTASA Kontiki del Concurso Creatividad Empresarial

Nuestro producto local estrella, AnchoveTASA Kontiki, que ya se distribuye en seis puntos del interior del país, así como en establecimientos de Lima y Callao, confirmó con este logro que por sus altas cualidades nutritivas y su precio accesible se trata de una excelente alternativa para todas las amas de casa.

Premio a la 3ra. Empresa en Campaña Recicla Cumple Tu Papel – Asociación FUNDADES

Gracias al entusiasmo de los colaboradores de nuestras distintas unidades de negocio, reciclamos aproximadamente 8 toneladas de papel, con lo cual alcanzamos esta honrosa ubicación entre más de 400 empresas participantes a nivel nacional. Además, con este logro también brindamos apoyo social a niños de escasos recursos económicos.

Reconocimiento por ser una de las empresas con más de 700 colaboradores con Buen Clima Laboral por segundo año consecutivo

Refrendando este reconocimiento obtenido por primera vez en el periodo 2008, nuestra empresa no sólo repitió el honor de ubicarse en el podio de mejores empresas con clima laboral, sino que con 69% de satisfacción superó el nivel del año anterior. Este es el resultado de las acciones orientadas a que el colaborador se sienta orgulloso de pertenecer a nuestra empresa.

Compartimos con todos los peruanos este premio que hemos recibido por convertir un insumo industrial tradicional en un alimento de consumo masivo.



8. Pacto Mundial

4.12,HR4,HR6,HR7,HR9

El año 2009 reafirmamos nuestra adhesión al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, iniciativa de ámbito internacional que busca que diversas empresas e instituciones se comprometan a adoptar, apoyar y promulgar diez principios básicos universales relacionados con el respeto de los derechos humanos, las normas laborales, el medio ambiente y la lucha contra la corrupción.



TASA y los Diez Principios del Pacto Mundial:

PRINCIPIO 1:

Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos universalmente, dentro de su ámbito de influencia.

Durante el año 2009 nos mantuvimos alertas para evitar todo tipo de violación de derechos humanos. El resultado fue que durante ese periodo, no reportamos ningún incidente relacionado a la violación de derechos humanos ni dentro de nuestras unidades de negocio, ni en las comunidades en las que operamos.

PRINCIPIO 2:

Las empresas deben asegurarse de que sus empresas no son cómplices de la vulneración de los derechos humanos.

Mediante la Gerencia de Auditoría, velamos por el estricto cumplimiento del Código de Conducta y Ética que incluye probables violaciones a los Derechos Humanos. Hemos difundido entre nuestros grupos de interés la adhesión al Pacto Mundial de modo que seamos vigilados en el estricto cumplimiento de este compromiso asumido.

PRINCIPIO 3:

Las empresas deben apoyar la libertad de Asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Durante el año 2009 hemos mantenido relaciones cordiales y constante comunicación con cada una de nuestras organizaciones sindicales. Todas las negociaciones colectivas han sido cerradas en trato directo.

PRINCIPIO 4:

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

Rechazamos toda práctica de trabajo forzoso o que implique acciones de presión. Bajo el principio de trabajo voluntario respetamos los horarios laborales y de vacaciones anuales. En el caso de que un colaborador realice voluntariamente horas extras, éstas son compensadas con la misma cantidad de horas de descanso.



PRINCIPIO 5:

Las empresas deben apoyar la erradicación del trabajo infantil.

Contamos con una Política de Contratación que reglamenta la contratación exclusiva de mayores de edad. Para asegurarnos de cumplir esta política, el colaborador contratado debe presentar una copia de su Documento Nacional de Identidad que se archiva en una carpeta personal. No se registró ningún caso de trabajo infantil en nuestras unidades de negocio.

PRINCIPIO 6:

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

Tenemos políticas establecidas para asegurar la igualdad de prácticas discriminatorias de empleo por cualquier causa posible. Podemos afirmar que nuestros colaboradores son de ambos sexos, y de distinta procedencia, condición social, religión, sexo y otros factores.

PRINCIPIO 7:

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

Nuestra Gerencia de Investigación, Calidad y Desarrollo Ambiental realiza constantemente pruebas de laboratorio a escala piloto, así como a nivel industrial para optimizar nuestros procesos. Esta unidad actualmente se encuentra enfocada a optimizar el tratamiento de nuestro principal efluente que es el agua de bombeo, probándose nuevas tecnologías en coagulación y floculación, así como deshidratación.

PRINCIPIO 8:

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

Tenemos incorporados dentro de nuestra misión, visión y valores el cuidado del medio ambiente. Hemos involucrado a nuestros colaboradores en el desarrollo de iniciativas para contribuir a la preservación del medio ambiente en las comunidades en las cuales operamos.

PRINCIPIO 9:

Las empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

Nos encontramos inmersos en la implementación de tecnologías más limpias en nuestras unidades de negocio, que son el resultado de investigaciones para mitigar el impacto medio ambiental. Una muestra de ello es el cambio de nuestro proceso de secado FAQ (secado a fuego directo) al sistema Steam Dried (secado a vapor indirecto) en nuestras plantas.

PRINCIPIO 10:

Las empresas deben trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

Nuestro Código de Conducta y Ética establece una serie de normas para luchar contra la corrupción en todas sus formas. Constantemente monitoreamos su cumplimiento.

9. Testimonios



Gladys Enríquez
Vendedora de Pescado Congelado en
mercado de Juliaca

“ Es muy buena idea que la AnchoveTASA Kontiki se venda aquí (en Juliaca) ya que estamos muy alejados del mar y es un pescado que contiene Omega 3 y muchas vitaminas. Es positivo que llegue a la sierra del país. ”

Milton Gutiérrez
Capitán de embarcación TASA 54

“ Trabajo en TASA desde el año 2004 y estoy contento de pertenecer a esta empresa, ya que me ha dado la oportunidad de desarrollarme laboralmente. Además, estoy muy agradecido porque siempre me ha ofrecido mucho apoyo en temas familiares y personales. ”





Padre Jorge Escorcia
Párroco de Urbanización Márquez (Callao)

“El apoyo de TASA es muy importante sobre todo por la vinculación y participación con la comunidad en temas de apoyo social. Lo mejor de todo es que comparte sus proyectos o éxitos en beneficio de la comunidad: no se olvida de sus vecinos.”

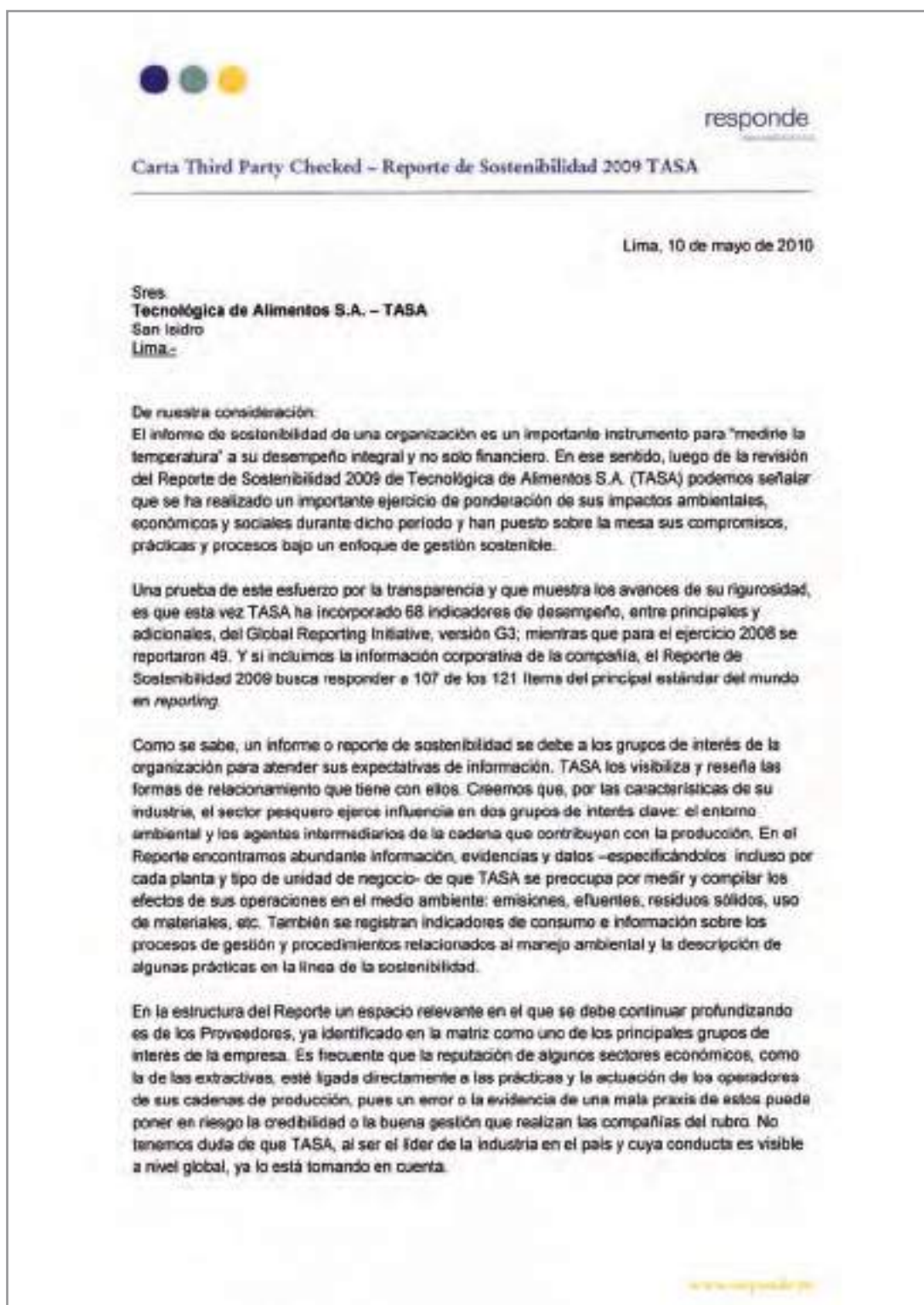
Yolanda Collantes
Esposa de trabajador Luis Enrique Morales
de Planta Vegueta

“En el Taller de Generación de Empleo mis cambios han sido satisfactorios, he aprendido a elaborar yogurt natural, lo que me está generando un ingreso que me ayuda en la economía de mi hogar.”



10. Informe de revisión independiente

3.13





responde
responsabilidad social

Carta Third Party Checked – Reporte de Sostenibilidad 2009 TASA

Otro aporte que podemos alcanzar es que cuando se eruncien las distintas iniciativas que buscan la optimización de las prácticas de responsabilidad social y la mejor relación con los grupos de interés, se explique con más detalle como es que están siendo desplegadas y cuáles son los principales resultados obtenidos.

Por otro lado, un aspecto destacable es que en el Reporte se asumen hechos que no han sido del todo positivos durante el periodo reportado, que manifiesta una clara voluntad de transparencia hacia los grupos de interés priorizados. Precisamente el reporting trata de eso: reconocer tanto los aspectos positivos como los negativos del desempeño. Lo que sí podemos recomendar es que se subraye cuáles son las medidas que a partir de esa carencia o falencia está adoptando la organización para remediar o superar estos hechos, ya que es saludable observarlos como oportunidades de acción.

Finalmente, la revisión de este Reporte nos permite afirmar que sus contenidos se ajustan, en líneas generales, a los principios sobre la definición de contenidos del GRI como son: materialidad, exhaustividad, contexto de sostenibilidad y participación de los grupos de interés. Asimismo, la preocupación por responder también a las dimensiones de los principios del Pacto Mundial, como son derechos humanos, aspectos laborales, medio ambiente y políticas anticorrupción, muestra el compromiso de TASA con los referentes globales de la sostenibilidad empresarial.

Responde es una consultora especializada en la promoción de la responsabilidad social y la gestión de la reputación, y, habiendo examinado el Reporte de Sostenibilidad 2009 de Tecnológica de Alimentos S.A., podemos confirmar que por las razones antes expuestas, cumple las condiciones para ser reconocido como un Reporte de Sostenibilidad en el nivel de:

B: "Third Party Checked"

Agradeciendo la atención que le brindaran a la presente, quedamos de ustedes.

Atentamente,



JORGE MELO-VEGA CASTRO
Gerente general

11. Criterios del Informe

11.1 Parámetros del Reporte

2.6

Denominación Social: Tecnológica de Alimentos S.A.

RUC: 20100971772

Tipo de entidad: Sociedad Anónima

Giro de negocio: Dedicada a las actividades pesqueras de extracción, transformación y comercialización de recursos hidrobiológicos, para consumo humano directo, indirecto o no alimenticio, en la forma, en el modo y condiciones establecidas por la Ley General de Pesca, su Reglamento y demás normas complementarias. Asimismo la Sociedad se puede dedicar a prestar servicios de astillero, orientados a la construcción, modificación, mantenimiento y reparación de embarcaciones y artefactos navales, así como brindar servicios de metal mecánica.

Domicilio legal: Las Begonias N° 441, Of. N° 352, San Isidro, Lima.

Teléfonos: 611-1400

Fax: 611-1401

Página web: www.tasa.com.pe

3.1, 3.2, 3.3, 3.4

Elaboramos anualmente un Reporte de Sostenibilidad desde el año 2008 (disponible en www.tasa.com.pe, en inglés y español). El periodo cubierto por este segundo reporte es del 1ro. de enero hasta el 31 de diciembre del año 2009 y contempla para efectos comparativos datos referentes del Reporte de Sostenibilidad del 2008.

El reporte de sostenibilidad incluye todas las unidades de negocios a nivel nacional.

Desde el año 2007 con la publicación de la Memoria Social, hacemos público el compromiso de reportar la gestión económica, social y ambiental con nuestros grupos de interés.



Cualquier consulta relacionada con la información contenida en el presente informe puede ser dirigida a:

Wendy Rojas López

Jefe de Responsabilidad Social

Av. Begonias 552 of. 9 – 2do piso, San Isidro

Telf. 611-1400 ext. 1735

Nextel 99-834*9068

wrojas@tasa.com.pe

11.2 Alcance y cobertura del Reporte

3.5, 3.6, 3.7

El presente reporte ha sido preparado por el equipo del Área de Responsabilidad Social en colaboración con todas las gerencias y abarca los principales temas claves y relevantes identificados para nuestros grupos de interés macros. Priorizamos los de mayor impacto y los que benefician a ambos, estos temas claves han servido de fuente para la elaboración del Planeamiento Estratégico 2010 en el que se toman en cuenta aspectos relevantes para los objetivos estratégicos de cada grupo de interés.

Se identificaron las siguientes oportunidades resultantes del análisis FODA:

- ▶ Incremento en la preocupación de los clientes en materia de sostenibilidad del recurso.
- ▶ Incremento en la preocupación de los clientes y la sociedad en el cuidado del medio ambiente.

Sin embargo estos temas aun no han sido validados por nuestros GI, lo que constituye un reto o desafío para los próximos reportes. En el periodo 2010 buscaremos crear canales de diálogo con algunos grupos de interés que incorporen estrategias claras de relacionamiento de ambas partes.

3.9, 3.10, 3.11

Hemos utilizado las guías del protocolo del GRI para el reporte de los indicadores de desempeño.

La data es obtenida de nuestros sistemas informáticos y control de gestión:

- ▶ SAP
- ▶ EBOSE
- ▶ QCLICKVIEW
- ▶ Reportes de gerencias.

En relación al alcance, la cobertura o los métodos de valoración aplicados siguen siendo de forma similar al reporte de sostenibilidad del 2008.

En nuestro primer reporte de sostenibilidad 2008 reportamos 84 indicadores GRI, que representa el 69% del total.

Para efectos de este reporte 2009 reportamos 107 de los 121 indicadores (88%) que contempla el GRI presentando a TASA como una empresa orientada a lograr el denominado triple resultado reflejado en aspectos económicos, sociales y ambientales.

Es nuestro compromiso mantener y mejorar el alcance de dichos indicadores y sobre todo demostrar con resultados que nuestro compromiso social es parte de nuestra filosofía empresarial.

	Glogal Reporting Initiative - G3			Tecnológica de Alimentos S.A			Participación
	Principales	Adicionales	Totales	Principales	Adicionales	Totales	
Información general	42	0	42	39	0	39	93%
Indicadores económicos	7	2	9	5	2	7	78%
Indicadores sociales	25	15	40	23	12	35	88%
Indicadores ambientales	17	13	30	16	10	26	87%
Total	91	30	121	83	24	107	88%

12. Índice GRI

3.12

Índice de contenidos de Global Reporting Initiative

Páginas del
Reporte de Sostenibilidad

ESTRATEGIA Y ANÁLISIS

1.1	Declaración del máximo responsable de la toma de decisiones de la organización (director general, presidente o puesto equivalente) sobre la relevancia de la sostenibilidad para la organización y su estrategia.	4
1.2	Descripción de los principales impactos, riesgos y oportunidades.	6

PERFIL

Perfil de la organización

2.1	Nombre de la organización.	8
2.2	Principales marcas, productos y/o servicios.	8
2.3	Estructura operativa de la organización, incluidas las principales divisiones, entidades operativas, filiales y negocios conjuntos (joint ventures).	13,15,16
2.4	Localización de la sede principal de la organización.	Contracarátula
2.5	Número de países en los que opera la organización y nombre de los países en los que desarrolla actividades significativas o los que sean relevantes específicamente con respecto a los aspectos de sostenibilidad tratados en la memoria.	16
2.6	Naturaleza de la propiedad y forma jurídica.	8,74
2.7	Mercados servidos (incluyendo el desglose geográfico, los sectores que abastece y los tipos de clientes/beneficiarios).	48
2.8	Dimensiones de la organización informante:	9,20
2.9	Cambios significativos durante el periodo cubierto por la memoria en el tamaño, estructura y propiedad de la organización.	8

Alcance de la Organización

2.10	Premios y distinciones recibidos durante el período informativo.	66
------	--	----

PARÁMETROS DE LA MEMORIA

Perfil de la memoria

3.1	Período cubierto por la información contenida en la memoria (por ejemplo, año fiscal/civil, año calendario).	74
3.2	Fecha de la memoria anterior más reciente (si la hubiere)	74
3.3	Ciclo de presentación de memorias (anual, bienal, etc.)	74
3.4	Punto de contacto para cuestiones relativas a la memoria o su contenido.	74

Alcance y cobertura de la memoria

3.5	Proceso de definición del contenido de la memoria, incluido:	75
3.6	Cobertura de la memoria (p.ej. países, divisiones, filiales, instalaciones arrendadas, negocios conjuntos, proveedores).	75
3.7	Indicar la existencia de limitaciones del alcance o cobertura de la memoria.	75
3.8	La base para incluir información en el caso de negocios conjuntos (joint ventures), filiales instalaciones arrendadas, actividades subcontratadas y otras entidades que puedan afectar significativamente a la comparabilidad entre periodos y/o entre organizaciones.	N.A.
3.9	Técnicas de medición de datos y bases para realizar los cálculos, incluidas las hipótesis y técnicas subyacentes a las estimaciones aplicadas en la recopilación de indicadores y demás información de la memoria.	75
3.10	Descripción del efecto que pueda tener la expresión de información perteneciente a memorias anteriores, junto con las razones que han motivado dicha expresión (p. ej. fusiones y adquisiciones, cambio en los periodos informativos, naturaleza del negocio o métodos de valoración).	75
3.11	Cambios significativos relativos a periodos anteriores en el alcance, la cobertura o los métodos de valoración aplicados en la memoria.	75

Índice del contenido GRI

3.12	Tabla que indica la localización de los Contenidos Básicos en la memoria.	76
------	---	----

Verificación

3.13	Política y práctica actual en relación con la solicitud de verificación externa de la memoria. Si no se incluye el informe de verificación en la memoria de sostenibilidad, se debe explicar el alcance y la base de cualquier otra verificación externa existente. También se debe aclarar la relación entre la organización informante y el proveedor o proveedores de la verificación.	4,72
------	---	------

GOBIERNO, COMPROMISOS Y PARTICIPANTES DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

Gobierno

4.1	La estructura de gobierno de la organización, incluyendo los comités del máximo órgano de gobierno responsable de tareas tales como la definición de la estrategia o la supervisión de la organización.	12,13,14
4.2	Ha de indicarse si el presidente del máximo órgano de gobierno ocupa también un cargo ejecutivo (y, de ser así, su función dentro de la dirección de la organización y las razones que la justifiquen)	14
4.3	En aquellas organizaciones que tengan estructura directiva unitaria, se indicará el número de miembros del máximo órgano de gobierno que sean independientes o no ejecutivos.	13
4.4	Mecanismos de los accionistas y empleados para comunicar recomendaciones o indicaciones al máximo órgano de gobierno.	12
4.5	Vínculo entre la retribución de los miembros del máximo órgano de gobierno, altos directivos y ejecutivos (incluidos los acuerdos de abandono del cargo) y el desempeño de la organización (incluido se desempeño social y ambiental)	14

Índice de contenidos de Global Reporting Initiative

Páginas del Reporte de Sostenibilidad

4.6	Procedimientos implantados para evitar conflictos de intereses en el máximo órgano de gobierno.	14
4.7	Procedimiento de determinación de la capacitación y experiencia exigible a los miembros del máximo órgano de gobierno para poder guiar la estrategia de la organización en los aspectos sociales, ambientales y económicos.	N.A.
4.8	Declaraciones de misión y valores desarrolladas internamente, códigos de conducta y principios relevantes para el desempeño económico, ambiental y social, y el estado de su implementación.	10,12
4.9	Procedimientos del máximo órgano de gobierno para supervisar la identificación y gestión, por parte de la organización, del desempeño económico, ambiental y social, incluidos riesgos y oportunidades relacionadas, así como la adherencia o cumplimiento de los estándares acordados a nivel internacional, códigos de conducta y principios.	14
4.10	Procedimientos para evaluar el desempeño propio del máximo órgano de gobierno, en especial con respecto al desempeño económico, ambiental y social.	N.R.

Compromisos con iniciativas externas

4.11	Descripción de cómo la organización ha adoptado un planteamiento o principio de precaución.	14
4.12	Principios o programas sociales, ambientales y económicos desarrollados externamente, así como cualquier otra iniciativa que la organización suscriba o apruebe.	68
4.13	Principales asociaciones a las que pertenezca (tales como asociaciones sectoriales) y/o entes nacionales e internacionales a las que la organización apoya	16

Participación de los Grupos de Interés (GI)

4.14	Relación de los GI que la organización ha incluido.	18
4.15	Base para la identificación y selección de GI con los que la organización se compromete.	18
4.16	Enfoques adoptados para la inclusión de los GI, incluidas la frecuencia de su participación por tipos y categoría de GI.	18
4.17	Principales preocupaciones y aspectos de interés que hayan surgido a través de la participación de los GI y la forma en la que ha respondido la organización a los mismos en la elaboración de la memoria.	18

INDICADORES DE DESEMPEÑO ECONÓMICO

Desempeño económico

EC1	Valor económico directo generado y distribuido, incluyendo ingresos, costes de explotación, retribución a empleados, donaciones y otras inversiones en la comunidad, beneficios no distribuidos y pagos a proveedores de capital a gobiernos.	20
EC2	Consecuencias financieras y otros riesgos y oportunidades para las actividades de la organización debido al cambio climático.	21
EC3	Cobertura de las obligaciones de la organización debidas a programas de beneficios sociales.	57
EC4	Ayudas financieras significativas recibidas de gobiernos	N.A.

Presencia en el mercado

EC5	Rango de las relaciones entre el salario inicial estándar y el salario mínimo local en lugares donde se desarrollen operaciones significativas.	54
EC6	Política, prácticas y proporción de gasto correspondiente a proveedores locales en lugares donde se desarrollen operaciones significativas.	65
EC7	Procedimientos para la contratación local y proporción de altos directivos procedentes de la comunidad local en lugares donde se desarrollen operaciones significativas.	52

Impactos económicos indirectos

EC8	Desarrollo e impacto de las inversiones en infraestructuras y los servicios prestados principalmente para el beneficio público mediante compromisos comerciales, pro bono, o en especie.	N.R.
EC9	Entendimiento y descripción de los impactos económicos indirectos significativos, incluyendo el alcance de dichos impactos.	62

INDICADORES DE DESEMPEÑO AMBIENTAL

Materiales

EN1	Materiales utilizados, por peso o volumen.	35
EN2	Porcentaje de los materiales utilizados que son materiales valorizados.	35

Energía

EN3	Consumo directo de energía desglosado por fuentes primarias.	29
EN4	Consumo indirecto de energía desglosado por fuentes primarias.	29
EN5	Ahorro de energía debido a la conservación y a mejoras en la eficiencia.	29
EN6	Iniciativas para proporcionar productos y servicios eficientes en el consumo de energía basados en energías renovables, y las reducciones en el consumo de energía como resultado de dichas iniciativas.	29
EN7	Iniciativas para reducir el consumo indirecto de energía y las reducciones logradas con dichas iniciativas.	29

Agua

EN8	Captación total de agua por fuentes.	32
EN9	Fuentes de agua que han sido afectadas significativamente por la captación de agua.	32
EN10	Porcentaje y volumen total de agua reciclada.	32

Índice de contenidos de Global Reporting Initiative

Páginas del
Reporte de Sostenibilidad**Biodiversidad**

EN11	Descripción de terrenos adyacentes o ubicados dentro de espacios naturales protegidos o de áreas de alta biodiversidad no protegidas. Indíquese la localización y el tamaño de terrenos en propiedad, arrendados, o que son gestionados de alto valor en biodiversidad en zonas ajenas a áreas protegidas.	28
EN12	Descripción de los impactos más significativos en la biodiversidad en espacios naturales protegidos o en áreas de alta biodiversidad no protegida, derivados de las actividades, productos y servicios en áreas protegidas y en áreas de alto valor en biodiversidad en zonas ajenas a las áreas protegidas.	28
EN13	Hábitats protegidos o restaurados.	28
EN14	Estrategias y acciones implantadas y planificadas para la gestión de impactos sobre la biodiversidad.	26
EN15	Número de especies, desglosadas en función de su peligro de extinción, incluidas en la Lista Roja de la IUCN y en listados nacionales y cuyos hábitats se encuentren en áreas afectadas por las operaciones según el grado de amenaza de la especie.	28

Emisión, Vertidos Y Residuos

EN16	Emisiones totales, directas e indirectas, de gases efecto invernadero, en peso.	29,37
EN17	Otras emisiones indirectas de gases efecto invernadero, en peso.	38
EN18	Iniciativas para reducir las emisiones de gases efecto invernadero y las reducciones logradas.	37
EN19	Emisiones de sustancias destructoras de la capa de ozono, en peso.	N.A.
EN20	NO, SO y otras emisiones significativas al aire por tipo y peso.	37
EN21	Vertimiento total de aguas residuales, según su naturaleza.	39
EN22	Peso total de residuos gestionados, según tipo y método de tratamiento.	41
EN23	Número total y volumen de los derrames accidentales más significativos.	41
EN24	Peso de los residuos transportados, importados, exportados o tratados que se consideran peligrosos según la clasificación del Convenio de Basilea, anexos I, II, III y VIII y porcentaje de residuos transportados internacionalmente.	N.A.
EN25	Identificación, tamaño, estado de protección y valor de biodiversidad de recursos hídricos y hábitats relacionados, afectados significativamente por vertidos de agua y aguas de escorrentía de la organización informante.	N.A.

Productos y Servicios

EN26	Iniciativas para mitigar los impactos ambientales de los productos y servicios, y grado de reducción de ese impacto.	24
EN27	Porcentaje de productos vendidos, y sus materiales de embalaje, que son recuperados al final de su vida útil, por categorías de productos.	36

Cumplimiento normativo

EN28	Costo de las multas significativas y número de sanciones no monetarias por incumplimiento de la normativa ambiental.	23
------	--	----

Transporte

EN29	Impactos ambientales significativos del transporte de productos y otros bienes y materiales utilizados para las actividades de la organización, así como del transporte de personal.	N.R.
------	--	------

General

EN30	Desglose por tipo del total de gastos e inversiones ambientales.	22
------	--	----

INDICADORES DE DESEMPEÑO SOCIAL**Indicadores de desempeño de prácticas laborales y ética en el trabajo****Empleo**

LA1	Desglose del colectivo de trabajadores por tipo de empleo, por contrato y por región.	52
LA2	Número total de empleados y rotación media de empleados, desglosados por grupo de edad, sexo y región.	53
LA3	Beneficios sociales para los empleados con jornada completa, que no se ofrecen a los empleados temporales o de media jornada, desglosado por actividad principal.	57

Relaciones Empresa/Trabajador

LA4	Porcentaje de empleados cubiertos por un convenio colectivo.	56
LA5	Período(s) mínimo(s) de preaviso relativo(s) a cambios organizativos, incluyendo si estas notificaciones son especificadas en los convenios colectivos.	56

Salud y seguridad en el trabajo

LA6	Porcentaje del total de trabajadores que está representado en comités de salud y seguridad conjuntos de dirección-empleado establecidos para ayudar a controlar y asesorar sobre programas de salud y seguridad en el trabajo.	59
LA7	Tasa de absentismo, enfermedades profesionales, días perdidos y número de víctimas mortales relacionadas con el trabajo por región.	60
LA8	Programas de educación, formación, asesoramiento, prevención y control de riesgos que se apliquen a los trabajadores, a sus familias o a los miembros de la comunidad en relación con enfermedades graves.	59
LA9	Asuntos de salud y seguridad cubiertos en acuerdos formales con sindicatos.	60

Formación y Educación

LA10	Promedio de horas de formación al año por empleados, desglosados por categoría de empleado.	54
LA11	Programas de gestión de habilidades y de formación continua que fomenten la empleabilidad de los trabajadores y que les apoyen en la gestión del final de sus carreras profesionales.	54
LA12	Porcentaje de empleados que reciben evaluaciones regulares del desempeño y de desarrollo profesional.	55

Diversidad e igualdad de oportunidades

LA13	Composición de los órganos de gobierno corporativo y plantilla, desglosado por sexo, grupo de edad, pertenencia a minorías y otros indicadores de diversidad.	52
LA14	Relación entre salario base de los hombres con respecto al de las mujeres, desglosado por categoría profesional.	53

Indicadores de desempeño de los derechos humanos**Prácticas de inversión y abastecimiento**

HR1	Porcentaje y número total de acuerdos de inversión significativos que incluyan cláusulas de derechos humanos o que hayan sido objeto de análisis en materia de derechos humanos.	N.R.
HR2	Porcentaje de los principales distribuidores y contratistas que han sido objeto de análisis en materia de derechos humanos, y medidas adoptadas como consecuencia.	65
HR3	Total de horas de formación de los empleados sobre políticas y procedimientos relacionados con aquellos aspecto de los derechos humanos relevantes para sus actividades, incluyendo el porcentaje de empleados formados.	N.R.

No discriminación

HR4	Número total de incidentes de discriminación y medidas adoptadas.	12,68
-----	---	-------

Libertad de asociación y convenios colectivos

HR5	Actividades de la compañía en las que el derecho a libertad de asociación y de acogerse a convenios colectivos puedan correr importantes riesgos, y medidas adoptadas para respaldar estos derechos.	56
-----	--	----

Explotación infantil

HR6	Actividades identificadas que conllevan un riesgo potencial de incidentes de explotación infantil, y medidas adoptadas para contribuir a su eliminación.	56
-----	--	----

Trabajos forzados

HR7	Operaciones identificadas como de riesgo significativo de ser origen de episodios de trabajo forzado o no consentido, y las medidas adoptadas para contribuir su eliminación.	56
-----	---	----

Prácticas de seguridad

HR8	Porcentaje del personal de seguridad que ha sido formado en las políticas y procedimientos de la organización en aspectos de derechos humanos relevantes para las actividades.	55
-----	--	----

Derechos de los indígenas

HR9	Número total de incidentes relacionados con violaciones de los derechos de los indígenas y medidas adoptadas.	68
-----	---	----

Indicadores del desempeño de la sociedad**Comunidad**

SO1	Naturaleza, alcance y efectividad de programas y prácticas para evaluar y gestionar los impactos de las operaciones en las comunidades, incluyendo entrada, operación y salida de la empresa.	62
-----	---	----

Corrupción

SO2	Porcentaje y número total de unidades de negocio analizadas con respecto a riesgos relacionados con la corrupción.	14
SO3	Porcentaje de empleados formados en las políticas y procedimientos anti-corrupción de la organización.	14
SO4	Medidas tomadas en respuesta a incidentes de corrupción.	14

Política pública

SO5	Posición en las políticas públicas y participación en el desarrollo de las mismas y de actividades de "lobbying"	N.A.
SO6	Valor total de las aportaciones financieras y en especie a partidos políticos o a instituciones relacionadas, por países.	N.A.

Comportamiento de la competencia desleal

SO7	Número total de acciones por causas relacionadas con prácticas monopolísticas y contra la libre competencia, y sus resultados.	N.A.
-----	--	------

Cumplimiento normativo

SO8	Valor monetario de sanciones y multas significativas y número total de sanciones no monetarias derivadas del incumplimiento de las leyes y regulaciones.	23
-----	--	----

Indicadores de desempeño de la responsabilidad sobre productos**Salud y Seguridad del cliente**

PR1	Fases del ciclo de vida de los productos y servicios en las que se evalúan, para en su caso ser mejorados, los impactos de los mismos en la salud y seguridad de los clientes, y porcentaje de categorías de productos y servicios significativos sujetos a tales procedimientos de evaluación.	46
PR2	Número total de incidentes derivados del incumplimiento de la regulación legal o de los códigos voluntarios relativos a los impactos de los productos y servicios en la salud y la seguridad durante su ciclo de vida, distribuidos en función del tipo de resultado de dichos incidentes.	47

Etiquetado de productos y servicios

PR3	Tipos de información sobre los productos y servicios que son requeridos por los procedimientos en vigor y la normativa, y porcentaje de productos y servicios sujetos a tales requerimientos informativos.	44
PR4	Número total de incumplimientos de la regulación y de los códigos voluntarios relativos a la información y al etiquetado de los productos y servicios, distribuidos en función del tipo de resultado de dichos incidentes.	47
PR5	Prácticas con respecto a la satisfacción del cliente, incluyendo los resultados de los estudios de satisfacción al cliente.	44

Comunicaciones de marketing

PR6	Programas de cumplimiento de las leyes o adhesión a estándares y códigos voluntarios mencionados en comunicaciones de marketing, incluidos la publicidad, otras actividades promocionales y los patrocinios.	46
PR7	Número total de incidentes fruto del incumplimiento de las regulaciones relativas a las comunicaciones de marketing, incluyendo la publicidad, la promoción y el patrocinio, distribuidos en función del tipo de resultado de dichos incidentes.	44

Privacidad del cliente

PR8	Número total de reclamaciones debidamente fundamentadas en relación con el respecto a la privacidad y la fuga de datos personales de clientes.	44
-----	--	----

Cumplimiento normativo

PR9	Costo de aquellas multas significativas fruto del incumplimiento de la normativa en relación con el suministro y el uso de productos y servicios de la organización.	23
-----	--	----



13. Glosario

DAF: Método de flotación que consiste en la generación de agua saturada con micro burbujas que se mezclan con el afluente para el proceso de flotación. La materia sólida se absorbe a las micro burbujas con lo cual su densidad se reduce y tiende a flotar.

DBO5: Demanda bioquímica de oxígeno y determina los requerimientos de oxígeno en aguas contaminadas tal como aguas residuales domésticas e industriales, aguas superficiales y efluentes provenientes de plantas de tratamiento de aguas.

Fair Average Quality (FAQ): Tecnología de secado directo para la elaboración de la Harina de Pescado.

Global Reporting Initiative (GRI): Guía para la elaboración de reportes de sostenibilidad. El objetivo es desarrollar dichos reportes hasta equiparlos con los informes financieros en cuanto a comparabilidad, rigor, credibilidad, periodicidad y verificación.

HACCP: Es un análisis de peligros y puntos críticos de control. Es el sistema de inspección de alimentos más difundido a nivel mundial.

ISO 14001: Norma de gestión ambiental, que tiene como objetivo facilitar a las empresas metodologías adecuadas para la implantación de un sistema de gestión ambiental.

ISO 9001: Norma que contiene todos los requisitos que debe implantar una organización con el objeto de obtener la certificación de calidad. Es el único documento de la familia de documentos ISO 9000 conforme al cual se puede auditar y certificar una organización.

OHSAS 18001: Norma de gestión de seguridad y salud ocupacional. Sirve para demostrar la capacidad de una empresa para cumplir los requisitos de dicha norma.

GMB B2- Good Manufacturing Practices + B2 (Quality Control of Feed Materials): Serie de requisitos, basados en ISO 9001 y HACCP (Código Alimentario), relativos al sistema de calidad y las medidas para el control de calidad e inocuidad de los alimentos para animales, incluye un conjunto de especificaciones obligatorias desde la recepción de la materia prima, pasando por las diferentes etapas del proceso hasta el almacenamiento, transporte y embarque del producto final.

IFFO – RS: Estándar Global para el Abastecimiento Sostenible de la IFFO. Estándar Internacional Certificable, que se basa en tres principios fundamentales: la pesca responsable, la producción responsable y la trazabilidad en todas las etapas de producción y almacenamiento al abastecimiento de la materia prima, en amparo del Código de la Pesca Responsable de la FAO.



BRC: Norma Mundial de Seguridad Alimentaria elaborada por el British Retail Consortium. Establece los requisitos para la fabricación de alimentos procesados y la preparación de productos primarios suministrados a toda la gama de minoristas, desde los múltiples y grandes almacenes hasta los independientes.

BASC: Business Alliance for Secure Commerce, es una alianza empresarial internacional que promueve un comercio seguro en cooperación con gobiernos y organismos internacionales.

Pantallas CRT (Cathode Ray Tube): Son tubos de vacío de vidrio dentro de los cuales un cañón de electrones emite una corriente de electrones guiada por un campo eléctrico hacia una pantalla cubierta de pequeños elementos fosforescentes.

PBIP: Código internacional para la protección de los buques y de las instalaciones portuarias, tiene como objetivo establecer un marco internacional para la cooperación entre los Gobiernos Contratantes, los organismos gubernamentales, las administraciones locales y los sectores naviero y portuario con el fin de detectar y evaluar las amenazas para la protección marítima y tomar medidas preventivas contra los sucesos que afecten a la protección de los buques e instalaciones portuarias utilizados para el comercio internacional

Pacto Mundial: Es una iniciativa de las Naciones Unidas. Su objetivo es conseguir un compromiso voluntario de las entidades en responsabilidad social, por medio de la implementación de Diez Principios basados en derechos humanos, laborales, ambientales y de lucha contra la corrupción.

Sanguaza: Efluente generado (agua, sangre y sólidos de pescado) durante el almacenamiento en las pozas y el transporte de la materia prima hacia los cocinadores en las fabricas de pescado. Se produce 0.05 tonelada métrica de sanguaza por cada tonelada métrica de pescado crudo.

Skimmer: Desnatador o espumador de proteínas que está formado por un cuerpo cilíndrico cerrado a modo de tubo (reactor) donde se produce la reacción de mezclar el oxígeno con el agua marina.

Steam Dried (SD): Tecnología de secado al vapor para producir Harina de Pescado.

Zuncho: Abrazadera de hierro, o de cualquier otra materia resistente, que sirve, bien para fortalecer las cosas que requieren gran resistencia.

Su opinión es importante

Reporte de sostenibilidad 2009

Apreciamos mucho su opinión que nos ayudará con mejores publicaciones.

Una vez llenada la encuesta, y si desea darnos a conocer su opinión, puede hacerlo a través de las siguientes modalidades:

Fax: 511 611 1401

Correo electrónico: wrojas@tasa.com.pe

Oficina principal: Calle Las Begonias 441 Of. 352 / Telf.: 511 611 1400

Reporte de sostenibilidad 2009

1. ¿A QUÉ GRUPO DE INTERÉS PERTENECE O CON CUÁL SE SIENTE IDENTIFICADO?

Cientes	☐	Comunidad	☐	Proveedores	☐
Colaboradores	☐	Estado	☐	Acreedores Financieros	☐
Accionistas	☐	Armadores	☐		

2. ¿CÓMO CALIFICARÍA NUESTRO REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2009, EN CUANTO A:

	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Presentación	☐	☐	☐	☐
Facilidad de lectura	☐	☐	☐	☐
Claridad de la información	☐	☐	☐	☐
Claridad de los gráficos	☐	☐	☐	☐
Credibilidad	☐	☐	☐	☐

3. POR FAVOR, DESCRIBA LA SECCIÓN QUE MÁS LE AGRADÓ Y DÍGANOS POR QUÉ.

4. POR FAVOR, INDIQUE QUÉ INFORMACIÓN NO ENCONTRÓ, O ENCONTRÓ POCA INFORMACIÓN, Y QUÉ LE GUSTARÍA CONOCER A PROFUNDIDAD.

5. ¿LE GUSTARÍA SEGUIR RECIBIENDO REPORTE SIMILARES DE TASA?

☐	☐
SÍ	NO

6. COMENTARIOS ADICIONALES

MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN.



Calle Las Begonias 441, of. 352
San Isidro
Telf: (511) 611 1400
Fax: (511) 611 1401
www.tasa.com.pe

