



Tecnológica de Alimentos S.A.

Cada día salimos a nuestro mar
pensando en lo que debemos
hacer por nuestra tierra

2008
reporte de sostenibilidad

camino a la excelencia





Tecnológica de Alimentos S.A.

2008
reporte de sostenibilidad | camino a la excelencia

ÍNDICE



1	CARTA DEL PRESIDENTE DEL DIRECTORIO	6			
2	CARTA DEL GERENTE GENERAL	8			
3	NUESTROS PRINCIPALES DESAFÍOS	10			
4	EL PERFIL DE TASA	11			
	4.1 Principales Hitos en TASA	13			
	4.2 Nuestra Visión, Misión y Valores	15			
	4.3 Nuestra Estructura Organizacional	16			
	4.3.1 Organigrama	17			
	4.4 Nuestras Operaciones	18			
	4.5 Nuestros Productos y Servicios	19			
	4.5.1 La AnchoveTASA Kontiki	23			
	4.6 Principales Mercados	24			
	4.7 Sistema Integrado De Gestión	26			
	4.8 Principales Membresías y Asociaciones	29			
	4.9 Premios y Distinciones	30			
	4.9.1 Premios	30			
	4.9.2 Distinciones	30			
	4.10 Nuestros Grupos de Interés	31			
	Entrevista a Baltazar Caravedo, Presidente del Grupo SASE	32			
5	GESTIÓN ECONÓMICA	34			
	5.1 Principales Inversiones	36			
	5.2 Cumplimientos Legales	37			
6	GESTIÓN AMBIENTAL	38			
	6.1 Pesca Sostenible	41			
	6.2 Consumo de Energía	42			
	6.3 Uso de Agua	42			
	6.4 Principales Materias Primas y Materiales utilizados	44			
	6.5 Emisiones, Efluentes y Residuos Sólidos	46			
	6.5.1 Emisiones	46			
	6.5.2 Efluentes	47			
	6.5.3 Residuos Sólidos	48			
	Entrevista a Henri Le Bienvenu, Gerente General de Perú 2021	50			
7	GESTIÓN LABORAL	52			
	7.1 Nuestros Colaboradores	55			
	7.1.1 Principales Cifras	55			
	7.1.2 Relaciones Laborales	57			
	7.1.3 Capacitación y Desarrollo	57			
	7.1.4 Seguridad y Salud Ocupacional	58			
	7.1.5 Comunicaciones Internas	60			
	7.1.6 Nuestras Actividades	60			
	7.2 Nuestras Familias	61			
	7.2.1 Talleres para esposas de nuestros colaboradores	61			
	7.2.2 Proyecto de reconstrucción de viviendas para nuestras familias de Pisco	61			
8	GESTIÓN SOCIAL	62			
	8.1 Comunidades	67			
	8.1.1 Pescando Sonrisas	70			
	8.2 Proveedores	71			
	8.3 Clientes	71			
	Entrevista a Wilder Bedoya, Trabajador de Planta Chimbote Norte	72			
9	ANEXOS	74			
	9.1 Tu opinión es importante	76			
	9.2 Índice GRI	78			
	9.3 Glosario	80			

CARTA del Presidente del Directorio

Estimados lectores,

Nuestra organización empresarial viene invirtiendo desde hace mucho tiempo en negocios de diversas características, siempre en un marco de respeto por las personas, las normas y el medio en que realizamos nuestras actividades.

Sin embargo, nunca como hoy ha sido tan necesario establecer claramente una posición a favor de un verdadero desarrollo sostenible que permita entregar a los que nos sigan un mundo con la mejor calidad de vida posible.

Por ello en Tecnológica de Alimentos S.A. (en adelante TASA), no sólo hemos aplicado nuestra política de respeto a las personas y al ambiente, a través de una actividad que se realice con la mayor armonía posible, sino que adicionalmente nos hemos comprometido con ser líderes en este campo.

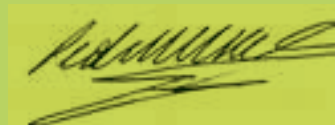
Tener la responsabilidad de contribuir a la producción de una parte importante de la necesidad mundial de Harina y Aceite de Pescado, que son dos componentes indirectos indispensables para la alimentación del mundo; así como estar impulsando fuertemente un mayor alcance de la Pesca de Consumo Humano Directo, constituyen retos permanentes para nuestro equipo de colaboradores en todas sus actividades pesqueras, productivas o administrativas y de apoyo.

Todos los que pertenecemos a TASA debemos estar imbuidos de esta filosofía de trabajo que nos permite actuar de manera responsable tanto en el mar como en tierra. Por ello nuestras prácticas están sujetas a las altas expectativas de los mercados internacionales, como a los exigentes estándares de responsabilidad social implantados acertadamente en el mundo actual.

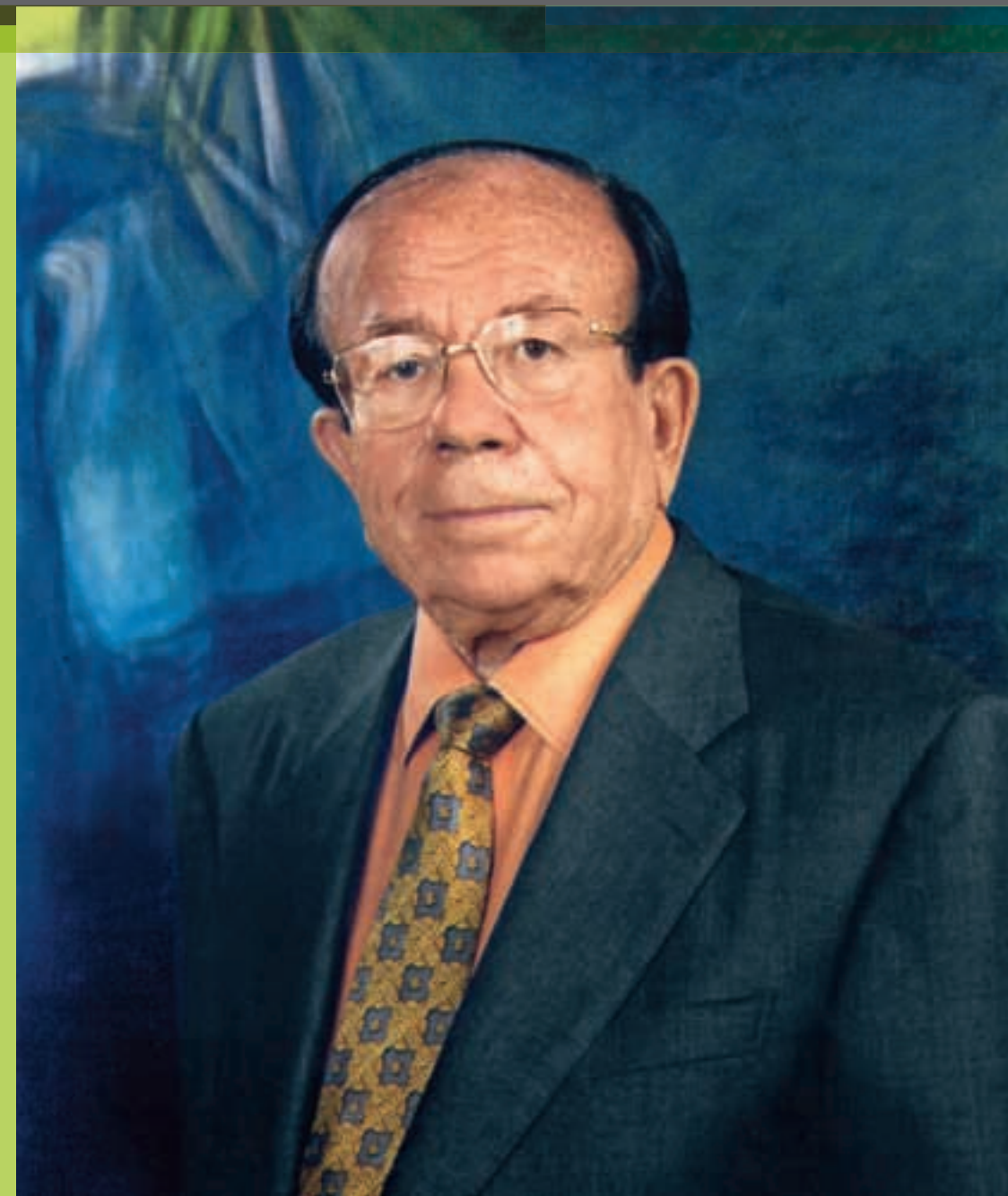
Con este espíritu queremos presentarles nuestro Primer Reporte de Sostenibilidad en el que compartimos con ustedes nuestra visión de un mundo más solidario y respetuoso de su futuro; y a la vez algunas muestras de lo que hemos hecho durante el 2008 para contribuir con ese objetivo.

Les agradezco por el tiempo que dediquen a la lectura de esta publicación y espero que sea de utilidad para reflexionar sobre las oportunidades que tenemos en nuestros negocios para desarrollar nuestras actividades de manera responsable y solidaria.

Cordialmente,



PEDRO BRESCIA CAFFERATA



CARTA del Gerente General

El año pasado presentamos nuestra Memoria Social 2007 haciendo un recuento de las acciones de impacto social que llevamos a cabo y que consideramos importantes para nuestros grupos de interés. Como un primer esfuerzo, este documento resumió las iniciativas de TASA por tener un comportamiento socialmente responsable.

Este año hemos dado un paso adelante en calidad y rigor con nuestro Primer Reporte de Sostenibilidad que cubre nuestra gestión del año 2008 siguiendo la metodología e indicadores del Global Reporting Initiative (GRI) versión G3.

Como líderes del sector pesquero y la responsabilidad que eso conlleva incorporamos dentro de nuestra filosofía empresarial el respeto por las expectativas de los diversos grupos de interés, convencidos que sólo de esta manera seremos una empresa respetada y modelo en el sector.

La participación de todas las gerencias en los resultados de este informe nos compromete a compatibilizar la búsqueda indispensable de resultados económicos con una gestión seria y comprometida con las diversas necesidades que la sociedad y sus actores nos plantean y persuade a los colaboradores a seguir la misma línea.

A pesar de tener sólo 6 años en el mercado nos hemos convertido en una empresa compleja con 17 plantas de harina y aceite de pescado ubicadas en 10 puertos, casi 4,000 colaboradores, una flota compuesta por 82 embarcaciones pesqueras y negocios de consumo humano y astillero que demandan un esfuerzo especial para desarrollar una cultura acorde con lo que la sociedad nos exige hoy día. Para ello, es necesario destacar una y otra vez la importancia de actuar responsablemente en cada interacción que cualquiera de nuestros colaboradores tenga con nuestros grupos de interés, independientemente del rol que desempeñen.

De acuerdo con los resultados que obtuvimos en la encuesta de clima laboral que realizó el Great Place to Work Institute Perú, hemos sido reconocidos como una de las mejores empresas para trabajar al haber alcanzado 68%. Asimismo, nos hemos adherido voluntariamente a la red del Pacto Mundial lo que nos estimula a conseguir el crecimiento económico mediante la promoción de los 10 principios de conducta y acción que comprenden en materia de Derechos Humanos, Laborales, Medio Ambiente y en Lucha contra la Corrupción.

Venimos trabajando en la mejora de nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional a través de la norma OHSAS 18001:2007, cuya certificación, garantizará que nuestro sistema esté implementado, documentado y funcione según los requisitos que dicha norma exige. A pesar de ello, el año pasado, durante las faenas de pesca, hemos registrado tres siniestros con pérdidas mortales, lo que nos obliga a seguir insistiendo en la concientización, capacitación del personal y reforzar las medidas de seguridad y salud para lograr una meta de cero accidentes y enfermedades en nuestras operaciones. La ley de cuotas ayudará a lograr estos objetivos.

Este año reportaremos 84 de los 121 indicadores 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.



CARLOS PINILLOS GONZALEZ



	GLOBAL REPORTING INITIATIVE - G3			TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS S.A			PARTICIPACIÓN
	Principales	Adicionales	Totales	Principales	Adicionales	Totales	
Información general	42	0	42	35	0	35	83%
Indicadores económicos	7	2	9	4	2	6	67%
Indicadores sociales	25	15	40	16	7	23	58%
Indicadores ambientales	17	13	30	14	6	20	67%
Total	91	30	121	69	15	84	69%

3 NUESTROS PRINCIPALES desafíos

DESAFÍOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL SECTOR	GRUPO DE INTERÉS INVOLUCRADO	ENFOQUE DE RESPONSABILIDAD SOCIAL DE TASA	PÁGINAS
Bienestar de los colaboradores, armadores y comunidades	Colaboradores, Armadores, Comunidades.	<ul style="list-style-type: none"> > Preparación para mejorar eficiencia en procesos de producción a través de capacitación y línea de carrera. > Implementación de OHSAS 18001- Foco en seguridad y salud ocupacional. > Mapeo de nuestras comunidades, apertura al dialogo, proyectos sostenibles. > Armadores: gestión de compra para la anchoveta capturada. 	36; 55
Pesca sostenible (protección del recurso hidrobiológico)	Accionistas, Estado, Ambiente, Comunidades, Armadores.	<ul style="list-style-type: none"> > Cumplimiento de la normativa por la sostenibilidad del recurso. > Monitoreo diario de la captura de materia prima. > No realizar faenas dentro de las 5 millas o en zonas restringidas, monitoreo las 24 horas del día. 	41
Gestión ambiental rentable (uso eficiente de recursos)	Accionistas, Estado, Ambiente, Colaboradores, Comunidades	<ul style="list-style-type: none"> > Implementación de cambios tecnológicos para mejorar la eficiencia, ahorrar energía y reducir la contaminación ambiental. > Proceso de implementación y certificación de la norma ISO 14001. 	26; 40
Control de calidad y trazabilidad de productos	Clientes, Colaboradores, Proveedores, Accionistas	<ul style="list-style-type: none"> > Asegurar el control de calidad e inocuidad de los productos a través de la certificación IFIS Y HACCP. > Certificación BASC en todas nuestras unidades de negocio para asegurar que nuestro producto llegue en condiciones seguras. 	26
Desarrollo de nuevos productos y búsqueda de nuevos mercados	Accionistas, Colaboradores, Clientes	<ul style="list-style-type: none"> > Nuevos Centros de Distribución de pescado: Abancay y Andahuaylas. > Unidad de negocios de Aceite de Pescado Omega 3 para exportación. > Innovación de productos en base a Anchoveta, Jurel y Caballa. 	18; 23
Gestión de la reputación	TODOS	<ul style="list-style-type: none"> > Folleto ambiental en respuesta a la preocupación ambiental de Chimbote. > Fortalecimiento de las APROS > Comunicación de actividades (RevisTASA, ComuniTASA y Reporte de Sostenibilidad) 	29; 60

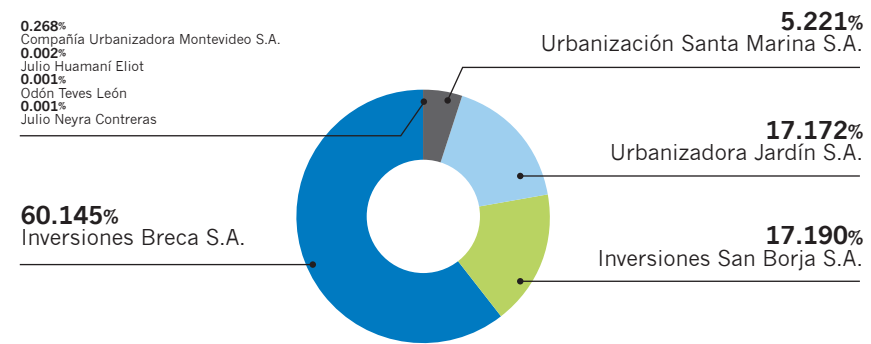
4 el perfil de TASA

4. PERFIL DE TASA

Somos una empresa pesquera de 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.

Durante el año 2008 se realizó un aumento de capital por capitalización de resultados acumulados por un total de S/. 92'846,000 siendo el nuevo capital de S/. 956'180,000 representado por 956,180 acciones con un valor nominal de S/. 1,000.00 cada una, íntegramente suscritas y totalmente pagadas.

ESTRUCTURA ACCIONARIA DE TASA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2008



4.1 PRINCIPALES HITOS en TASA



	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
● (Orange)	2	4	5	6	15	17	17
● (Yellow)	6	10	27	47	69	79	82
● (Red)	279	500	868	1014	1395	3720	3784
● (White)	Iniciamos operaciones en Callao Norte y Pisco Norte.	Adquirimos las plantas de Supe y Samanco. Iniciamos pesca de jurel y caballa para Consumo Humano.	Construcción de planta de Malabrigo Sur.	Instalamos la planta de congelados más moderna de Sudamérica. Adquirimos la planta de Chimbote Sur.	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.	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.

● PLANTAS ● EMBARCACIONES ● COLABORADORES ● PRINCIPALES HITOS



4.2 NUESTRA VISIÓN Misión y Valores

En TASA, la honestidad y la integridad son valores esenciales. Nuestro comportamiento se basa en el desarrollo y fortalecimiento de las relaciones, diálogo y la confianza mutua entre todos nuestros grupos de interés.

Para ello, aplicamos principios de buen gobierno corporativo e informamos con rigor y transparencia acerca de nuestro accionar y resultados en los ámbitos económico, social y ambiental.

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

ÉTICA, SERIEDAD Y CONFIABILIDAD

Nos preocupamos por asegurar el cumplimiento de las leyes y de nuestros compromisos en cada una de nuestras acciones.

SATISFACCIÓN, SEGURIDAD Y DESARROLLO INTEGRAL DE NUESTROS COLABORADORES

Buscamos la satisfacción personal de nuestros colaboradores a través de la capacitación continua, el aseguramiento de la calidad de vida y la seguridad en el trabajo.

VALORES

MEJORA CONTINUA EN PROCESOS, CALIDAD E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Buscamos la excelencia en nuestro desempeño a través del fomento de la innovación continua de productos, equipos y procesos.

RESPECTO POR EL PERÚ, SUS RECURSOS Y EL MEDIO AMBIENTE

Apostamos por el Perú, por eso nos preocupamos por el uso responsable de los recursos naturales y el desarrollo del país.

4.3 NUESTRA ESTRUCTURA organizacional

De acuerdo a lo dispuesto en los estatutos de la empresa, la administración de la Sociedad se encuentra a cargo del Directorio. Actualmente el Directorio está conformado por 7 directores y sesiona de manera mensual donde se informan los avances de las actividades, se verifica el cumplimiento de los objetivos y presupuestos, se toman decisiones sobre las inversiones y sobre la marcha del negocio.

LOS COMITÉS SE RESUMEN COMO SIGUE:

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

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, incluyendo el Código de Conducta y Ética.

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

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.

Dentro del marco de nuestro Código de Conducta y Ética, éste tiene como propósito orientar a todos los colaboradores para facilitar el entendimiento y adhesión a los valores de TASA, las leyes laborales vigentes y políticas internas aplicables.

Hemos logrado sensibilizar el 100% de nuestras unidades de negocio y el grado de conocimiento del código registró un 87% de acierto de acuerdo a la encuesta realizada. Creamos un buzón de correo electrónico para canalizar denuncias de colaboradores o terceros y realizamos un plan de auditoría para monitorear el riesgo de corrupción o fraude en la organización.

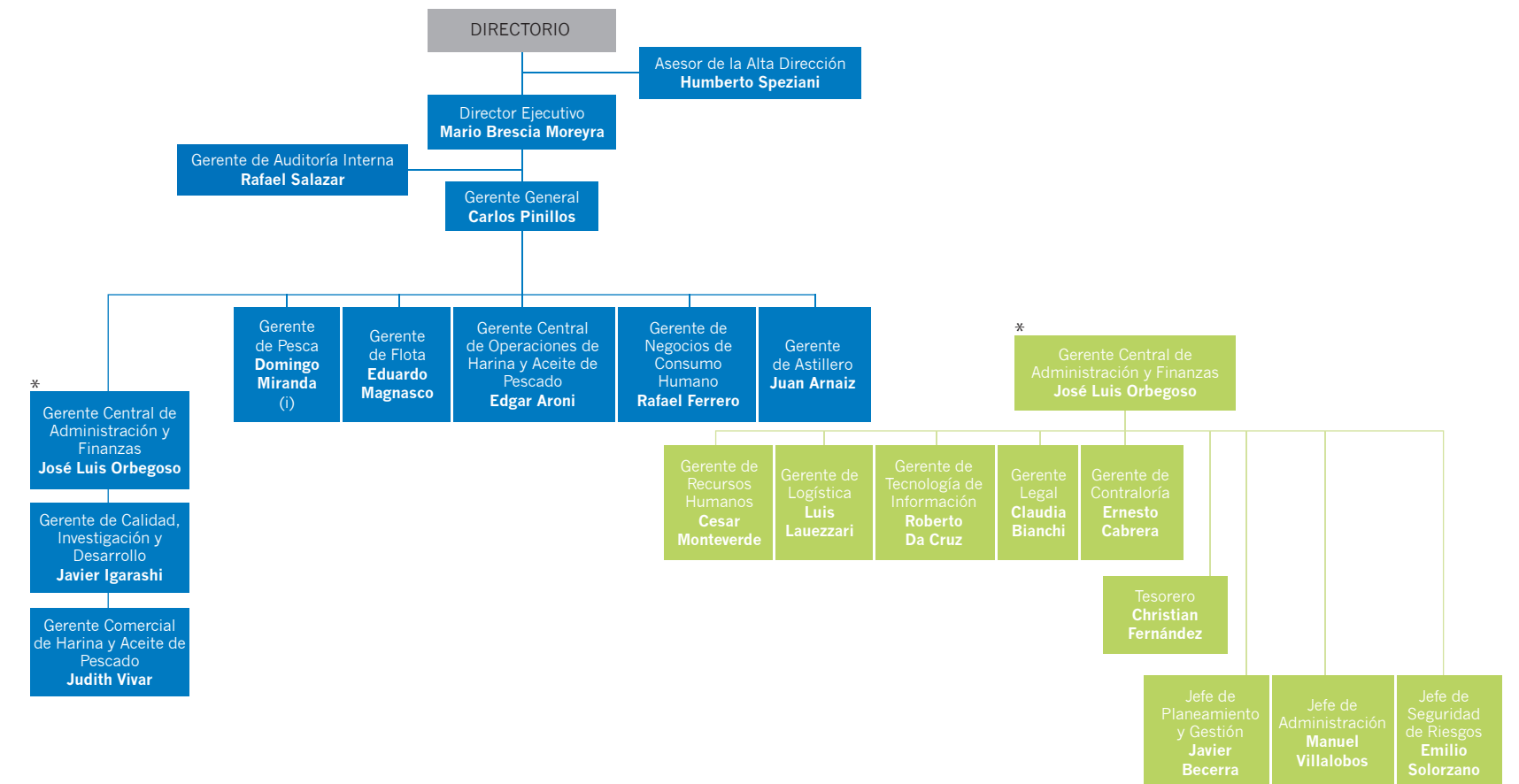
Con respecto a nuestro Sistema Integrado de Gestión, éste incluye la implementación de normas internacionales tales como IFIS, BASC, HACCP, ISO 14001 y OHSAS 18001. Además venimos desarrollando cambios y procedimientos que permitan la validación a nivel de cumplimiento con estas normas desarrolladas por la Gerencia de Auditoría Interna.

En todo momento buscamos cumplir con todas las normas tributarias, legales y societarias. Nuestro Modelo de Riesgos incluye como fuente principal el cumplimiento de regulaciones y contratos; actualmente venimos documentando los eventos de riesgos asociados, que incluyen los controles que lo mitiguen y los indicadores que lo monitoreen.

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



4.3.1 ORGANIGRAMA



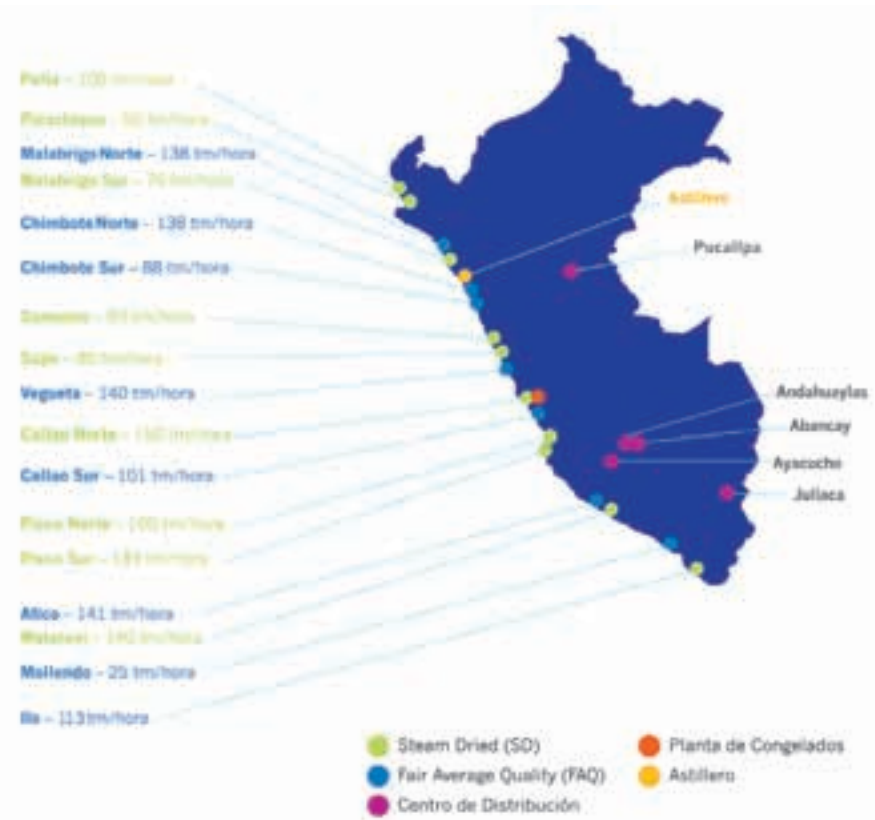
4.4 NUESTRAS operaciones

Contamos con 17 plantas para la producción de Harina y Aceite Crudo de Pescado, distribuidas a lo largo del litoral peruano, que procesan Harina tipo Steam Dried (SD) o tipo Fair Average Quality (FAQ) así como con 82 embarcaciones pesqueras.

En Chimbote opera nuestro astillero ASTASA y brinda servicios de reparación a nuestras embarcaciones pesqueras así como a embarcaciones de terceros.

Asimismo, contamos con una moderna planta de Congelado con equipos de última generación, ubicada en las instalaciones de la planta Callao Norte.

Venimos invirtiendo en diferentes proyectos ligados a nuestros procesos y operaciones, teniendo en cuenta el impacto social, económico y ambiental que generamos en las diferentes comunidades en las que operamos. Por ejemplo, estamos implementando el cambio de tecnología FAQ (secado directo) por el de SD (secado indirecto a vapor). Esta tecnología es mucho más amigable con el ambiente. La idea es que a futuro todas nuestras plantas operen bajo este esquema.



4.5 NUESTROS productos y servicios

Obtenemos productos con los más altos estándares de calidad para el consumo humano indirecto (Harina y Aceite crudo de Pescado). 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 PCBs¹.

Como parte del desarrollo del Sistema de Gestión de Calidad, 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 de las plantas.

Contamos con laboratorios fisicoquímicos enfocados en el aseguramiento de la calidad, equipados con instrumentos sofisticados que garantizan la toma de muestras de los productos 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.

Nuestros sacos de acuerdo al código marítimo internacional de mercancías peligrosas (Código IMDG) cumplen con la certificación de aprobación de embalajes / envases para el transporte marítimo de mercancías peligrosas.

¹Bifenilopoliclorados (aceites eléctricos que generan dioxinas y furanos que se empleaban en los transformadores eléctricos).





NUESTROS PRODUCTOS Y SERVICIOS

UNIDAD	TIPO PROCESO	PRODUCTO	PRINCIPALES MERCADOS
CONSUMO HUMANO INDIRECTO	Secado a fuego directo	Harina de Pescado 	Alemania Chile China Japón Otros
	Secado a vapor	Aceite de Pescado 	Australia Bélgica Canadá Chile Dinamarca España Japón Otros
CONSUMO HUMANO DIRECTO	Congelamiento en túnel por aire forzado	Jurel y Caballa Entero, Hg, HGT, Corte mariposa 	Brasil Bulgaria España Malasia Marruecos Mozambique Nigeria Panamá Polonia Rumania Otros
	Congelamiento en placas	Anchoveta Entera, HG, HGT 	
	Proceso de conservas: (Cocidos y crudos)	Línea de Cocidos Filetes (RO – 1000, ¼ club); Trozos (Chunk) y Grated (Jurel y Caballa)  Línea de Crudos Presentación Entero en: Salsa de tomate, Escabeche Al Natural (Jurel, Caballa, Anchoveta) 	A NIVEL NACIONAL Abancay Andahuaylas Ayacucho Callao Juliaca Lima Pucallpa A NIVEL INTERNACIONAL Brasil Colombia España Samoa Americana Sudáfrica Uruguay Otros
ASTILLERO	Reparación y Modificación Naval  Construcción Naval 	Flota Pesquera Nacional, Servicios de Remolque Nacional, Servicios de Transporte Marítimos	



4.5.1 ANCHOVETASA KONTIKI

Tecnológica de Alimentos distribuye en el mercado nacional más de 27 millones de Kilogramos de jurel y caballa para consumo humano directo, es decir, casi 1 kilo por habitante por año.

Sin embargo, queremos superar esta cifra y contribuir aún más con el desarrollo nutricional del Perú, por lo cual hemos desarrollado nuestro nuevo producto AnchoveTASA Kontiki que está siendo distribuido desde nuestra planta de congelados en el Callao y desde los centros de distribución de productos hidrobiológicos congelados en Andahuaylas, Abancay, Ayacucho, Juliaca y Pucallpa.

Este producto se elabora con materia prima extraída y almacenada en cajas con hielo a temperaturas cercanas a 0 °C, lo que garantiza la preservación de las excelentes cualidades nutricionales de este recurso por su contenido de proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos Omega 3, éstos últimos con probada eficacia en la prevención de enfermedades cardiovasculares y anti inflamatorias, así como en el desarrollo del tejido cerebral en infantes.

La AnchoveTASA Kontiki consiste en lomitos limpios, sin cabeza y sin vísceras, congelado individualmente y presentados en bolsas de 1.0 kg y ½ kg, siendo una excelente alternativa para aquellas madres de familias de que buscan alimentos de calidad, con altos niveles nutricionales a precios accesibles.

OMEGA 3	ESPECIES PERUANAS	
Especie	Caballa / Jurel	Anchoveta
EPA	9.00%	15 a 20%
DHA	15.00%	7 a 16%

EPA
Protege a los adultos, especialmente a los de la tercera edad de las enfermedades cardiovasculares (elevados triglicéridos, colesterol, presión arterial, trombosis), males inflamatorios (artritis reumatoidea, psoriasis, etc.) y desórdenes auto inmunitarios.

DHA
Protege contra las infecciones, tiene poder inmunológico, favorece el funcionamiento mental óptimo. El DHA constituye gran parte de los ácidos grasos totales presente en el cerebro y la retina.



Finalmente, el reto asumido en AnchoveTASA Kontiki genera un gran entusiasmo en la compañía por el impacto positivo que tendría no sólo en la organización sino también en el desarrollo y futuro del Perú.

4.6 PRINCIPALES mercados

Nos hemos consolidado como la primera empresa exportadora de Harina y Aceite de Pescado. En el 2008 registramos ventas por un total de 341,537 Tm de Harina de Pescado y 53,123 Tm de Aceite de Pescado con una participación del 21.64% del total del mercado, incrementando su participación en 1.34% respecto al año anterior.

En los principales países de exportación de la Harina de Pescado registramos que un 20% del total de las ventas fue transacción directa con 10 clientes, y lo restante por medio de intermediarios (brokers o traders), llegando a colocar la Harina a un total de 80 clientes.

La unidad de Consumo Humano registró una descarga de 58,834 Tm de Pescado, de las cuales el 57% se destinó a producto congelado y 17% a producto fresco. Se fabricaron 280,107 cajas de Pescado en conservas resaltando la producción de grated de jurel y filetes de caballa con una participación del 46% y 30% respectivamente.

Abastecemos al mercado nacional a través de nuestros nuevos centros en Abancay, Andahuaylas, Ayacucho, Pucallpa y Juliaca, así como a Molitalla y Comercializadora de Alimentos y Abarrotes.

Nuestros principales países de exportación se muestran en el siguiente gráfico.



4.7 SISTEMA INTEGRADO de gestión

Para asegurar la calidad y eficiencia de nuestras operaciones contamos con diferentes certificaciones detalladas a continuación:

UNIDAD: CONSUMO HUMANO INDIRECTO (HARINA Y ACEITE DE PESCADO)

Alcances certificados

IFIS / GMP+: Elaboración de Harina y Aceite Crudo de Pescado de diferentes especies
 ISO 14001: Elaboración de Harina y Aceite Crudo de Pescado
 OHSAS 18001: Elaboración de Harina y Aceite Crudo de Pescado
 BASC: Operaciones como Exportador

UNIDAD	CERTIFICACIÓN EN INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD DE COMERCIO	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
	IFIS / GMP+	ISO 14001	BASC	OHSAS 18001
Paíta	Certificada	----	Certificada	----
Parachique	Certificada (GMP+)	----	Certificada	----
Malabrigo Norte	Certificada	----	Certificada	----
Malabrigo Sur	Certificada	En implementación	Certificada	Programada para el 2009
Chimbote Norte	Certificada	En implementación	Certificada	----
Chimbote Sur	Programada para el 2009	----	Certificada	----
Samanco	Certificada	----	Certificada	----
Supe	Certificada	En implementación	Certificada	Programada para el 2009
Vegeta	Certificada	----	Certificada	----
Callao Norte	Certificada	Certificada	Certificada	En implementación
Callao Sur	Certificada	----	Certificada	----
Pisco Norte	Certificada	Certificada	Certificada	----
Pisco Sur	Certificada	En implementación	Certificada	Programada para el 2009
Matarani	Certificada	----	Certificada	----
Atico	Certificada	En implementación	Certificada	En implementación
Ilo	En implementación	----	Certificada	----

UNIDAD: CONSUMO HUMANO (PESCADO CONGELADO)

Alcances certificados

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

UNIDAD	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD DE COMERCIO	CERTIFICACIÓN EN INOCUIDAD	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
	ISO 14001	BASC	HACCP	OHSAS 18001
Planta de Pescado Congelado	Certificada	Certificada	Programada para el 2009	En implementación

UNIDAD: ASTILLERO

Alcance certificado:

OHSAS 18001: Diseño y Construcciones Navales hasta 300 TPM.
 Modernización, Modificaciones Estructurales, Mantenimiento y Reparaciones Navales en Astillero hasta 300 TPM

UNIDAD	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	CERTIFICACIÓN EN SEGURIDAD DE COMERCIO	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
	OHSAS 18001	ISO 14001	BASC	ISO 9001
Astillero	Programada para el 2009	En implementación	En implementación	En implementación

UNIDAD: PUERTO DE ATICO

Alcance certificado:

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

UNIDAD	CERTIFICACIÓN EN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	CERTIFICACIÓN EN PROTECCIÓN DE BUQUES E INSTALACIONES PORTUARIAS
	ISO 9001	PBIP
Puerto de Atico	Certificada	Certificada

Clasificación de Embarcaciones

En el año 2008, las embarcaciones TASA 41 (Don Ángel) y TASA 61 (Sebastián) fueron clasificadas por las empresas Bureau Veritas y Germanischer Lloyd, respectivamente y renovamos la clasificación de la embarcación TASA 53 con Germanischer Lloyd; con lo cual, a la fecha, contamos con 14 embarcaciones clasificadas, siendo las otras embarcaciones: TASA 51, TASA 52, TASA 55, TASA 43, TASA 44, TASA 45, TASA 21, TASA 22, Doña Beila, Copetsa 2 y Copetsa 4.



4.8 PRINCIPALES membresías y asociaciones

Formamos parte de las siguientes asociaciones:

- > Asociación de Armadores de Nuevas Embarcaciones Pesqueras - AANEP
- > Asociación de Exportadores - ADEX
- > Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas - CONFIEP
- > COMEXPERU
- > Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero – FONDEPES
- > Organización Internacional de Harina y Aceite de Pescado – IFFO
- > Sociedad Nacional de Pesquería - SNP

Las APROS son asociaciones de productores de Harina y Aceite de Pescado y pertenecemos a:

- > APROCHICAMA
- > APROFERROL
- > APROSUPE
- > APROPISCO
- > APROSUR

4.9 PREMIOS y distinciones

4.9.1 PREMIOS

PREMIO GREAT PLACE TO WORK

En el año 2008, recibimos el reconocimiento otorgado por el "Great Place to Work Institute Perú" por haber sido una de las mejores empresas para trabajar con más de 700 trabajadores al haber alcanzado 68% en los resultados de la encuesta de clima laboral.

PREMIO RESPONSABILIDAD AMBIENTAL 2008

Gracias al esfuerzo y compromiso de todos los colaboradores, recibimos el reconocimiento por cuidar y preservar el ambiente, corroborando el trabajo que venimos desplegando día a día en cada una de nuestras operaciones. El premio fue otorgado por la Asociación Ghiis Jáa.

PREMIO SOL DE ORO

Organizado por la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez de la ciudad de Juliaca. Fuimos reconocidos como la Mejor Empresa Comercial.

4.9.2 DISTINCIONES

El consejo Zonal de la Libertad de SENATI² reconoció labor de TASA

Se entregó reconocimiento a TASA en mérito a la constante capacitación para nuestros colaboradores y el apoyo permanente a la formación práctica de aprendices.



4.10 NUESTROS Grupos de Interés

En TASA, el planeamiento estratégico es una práctica de gestión. Como punto de partida se establece la misión, visión y valores, los cuales a partir de entonces son revisados anualmente y son la base del planeamiento de la empresa.

Asimismo, como parte de este proceso, y a fin de establecer las estrategias para lograr la visión de futuro, definimos los grupos de interés con los que interactuamos. En esta etapa participó la Alta Dirección y todos los gerentes, teniendo el soporte metodológico de consultores externos especializados. Definimos los grupos de interés macro considerando la viabilidad de la empresa en el largo plazo, y su influencia, a través de sus operaciones.

Esta definición es revisada anualmente como parte del proceso de planeamiento, lo que permite actualizar los objetivos estratégicos y los indicadores de gestión asociados a ellos, en función a los cambios en las relaciones con los grupos de interés y su criticidad.

Cualquier cambio en la definición de los grupos de interés tiene un impacto directo en los objetivos e indicadores estratégicos y por lo tanto en los planes de corto, mediano y largo plazo; por ello, esta etapa del proceso está sujeta a la aprobación de la Alta Dirección, quienes revisan, validan y aprueban la propuesta hecha por el equipo técnico de planeamiento.



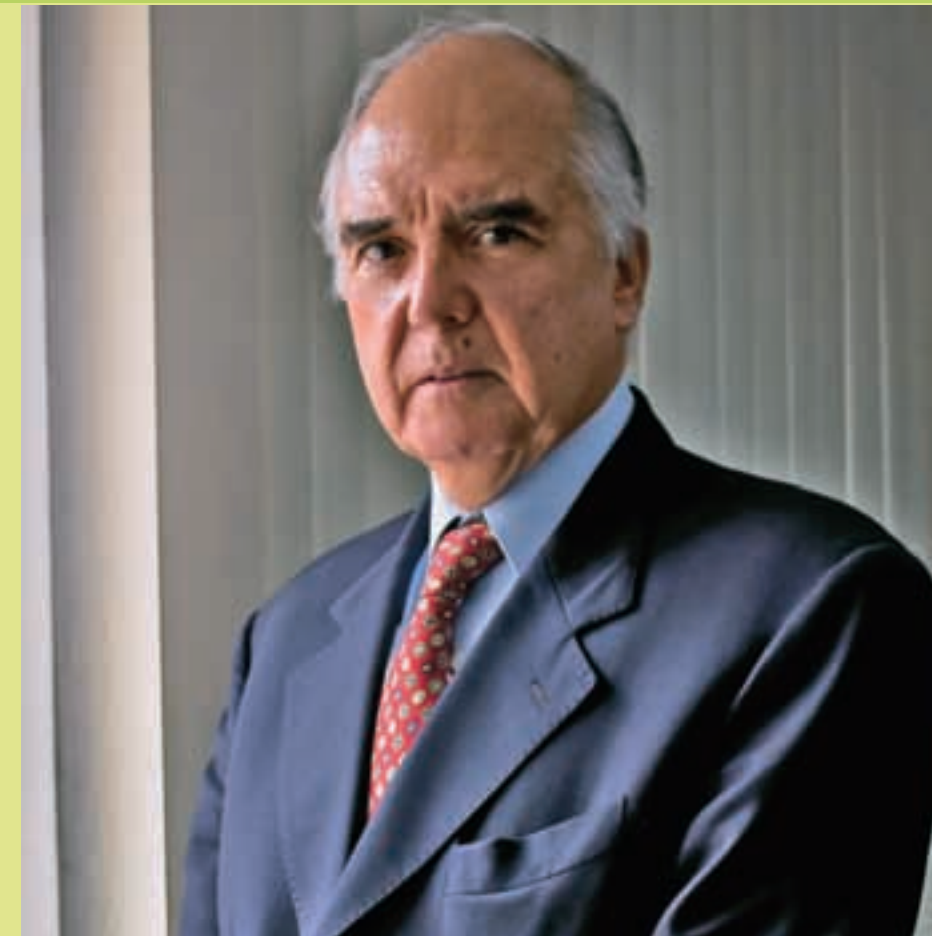
²Servicio Nacional de Adiestramiento en Trabajo Industrial

BALTAZAR CARAVEDO
Presidente del Grupo SASE*

“Hoy en día, la Responsabilidad Social es indubitablemente una manera de producir, una forma de relacionarse con la sociedad, con el medio ambiente y en el interior de la organización con todos sus trabajadores. Eso le da a la empresa características de competitividad, pero también características humanas que hacen factible que, en el desarrollo de sus actividades y de la producción de los servicios o bienes que produce, tenga una mayor competencia.”

TASA está haciendo un gran esfuerzo y se nota que hay un interés creciente por incorporar la visión y la práctica de Responsabilidad Social en su interrelación con sus grupos de interés. Eso constituye una actividad de riqueza incalculable, porque tiene que ver con que las organizaciones tengan una capacidad de escucha y puedan recoger ideas y propuestas de las personas de su entorno para mejorar su desempeño.”

*Organización especializada en la promoción de Responsabilidad Social en el país





más de
US\$
4 millones
en pago a proveedores
locales

5 gestión

económica

5. GESTIÓN ECONÓMICA

En el ejercicio 2008, registramos una utilidad de US\$ 29'462,031 lo que se tradujo en un aumento de 53.9% con respecto al periodo 2007. El total de ventas ascendieron a US\$ 409'171,114, representando un crecimiento de 19.72% con respecto al año anterior. De este total, las ventas de harina y aceite de pescado representaron el 91.29%.

Al 31 de diciembre de 2008, la empresa tenía activos totales por US\$ 676'120,769 los mismos que han disminuido en un 0.40% respecto al año 2007. Los activos fijos (netos de depreciación) representan un total de US\$ 378'700,485 y de este total el 64% corresponde a plantas y 36% a embarcaciones pesqueras.

DATOS OPERATIVOS	GESTIÓN 2008
Presencia en el Perú	17 plantas de Harina y Aceite de Pescado 5 Centros de Distribución 1 planta de Consumo Humano Directo 1 Astillero 2 Oficinas en San Isidro
Total de colaboradores directos	3,784
DATOS FINANCIEROS	
Ventas (MM \$)	414'086,816.0
Total de inversiones (MM \$) *	51'759,495.0
Pago a proveedores locales (MM \$)	4'453,542.9
Pago a proveedores extranjeros (MM \$)	13'973,026.8
Planilla (MM \$)	14'536,723.0
Gastos financieros (MM \$)	36'180,283.0
Pago de tributos (MM \$)	21'915,593.0

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

En el 2008, las ventas de nuestro astillero a particulares aumentaron en 62% en relación al 2007. Por ello, hemos fortalecido nuestra cartera de clientes. Nuestra flota capturó 841,099 toneladas de anchoveta, representando el 13.7% de la pesca nacional. Capturamos 58,834 toneladas de jurel y caballa que representaron el 40% del desembarque nacional (según IMARPE³ el total nacional fue de 147,280 toneladas).

Adicionalmente a la anchoveta capturada por la flota propia, adquirimos 564,756 toneladas de pescado a armadores independientes.

³Instituto del Mar del Perú

Respecto al total de descarga nacional, TASA se encuentra en el primer lugar, con una participación de 22.9%, destacando que, al considerar sólo la zona Centro Norte, TASA se ubicó también en primer lugar con 21.0%.

A mediados del año se publicó un decreto legislativo con el objetivo de establecer un ordenamiento pesquero en cuanto a límites máximos de captura por embarcación que entrará en vigencia en enero de 2009. Esta nueva regulación prevé diferentes beneficios laborales para la tripulación de flota incluyendo un sistema de rotación de tripulantes. Entre los principales beneficios del sistema encontramos: se reduce la presión por pescar y por lo tanto la probabilidad de accidentes durante la faena de pesca, se contribuye con la sostenibilidad del recurso y se minimizan los impactos ambientales, mayor eficiencia en las plantas y embarcaciones, mejor calidad del producto final, racionalización de las inversiones y la posibilidad de utilizarlas en actividades de consumo humano.

5.1 PRINCIPALES inversiones

A lo largo del año, hemos realizado diversas inversiones en nuestras unidades de negocio.

- En cuanto a obras civiles se realizaron los siguientes proyectos:
- > Se avanzó la construcción del embarcadero en el muelle de Callao Norte para barcos artesanales.
 - > Reparación general del cabezo del muelle Chimbote.
 - > Remodelación y ampliación de las oficinas de Pesca y Flota en Chimbote Norte y Callao Norte.

Adicionalmente, adquirimos una Grúa Telescópica de segundo uso de 60 toneladas para su empleo en todos los proyectos de montaje.

UNIDAD	NOMBRE DEL PROYECTO
Flota	Modificación estructural de embarcaciones Implementación del nuevo Sonar Implementación de winche de combinación IT-25 Mejoras en la flotación e instalación de transmisión Cambio de casetas Modificación integral del sistema hidráulico
Astillero	Construcciones navales (lanchones para el traslado de guano) Construcción y cambio de casetas y puentes de mando
Consumo Humano	Ejecución de la segunda y tercera etapa para la ampliación de la capacidad de congelado y almacenamiento Traslado de almacén de conservas Adquisición de una maquina descabezadora y evisceradora Adquisición de un congelador continuo en salmuera
Paita	Fabricación de tanque de Aceite Instalación de dos secadores rotatubos nuevos y rediseño de dos homogenizadores
Parachique	Fabricación de tanque de Aceite
Malabrigo Norte	Modificación de los fondos de los tanques de Aceite
Malabrigo Sur	Modificación de los fondos de los tanques de Aceite
Chimbote Sur	Reubicación de tanques de combustible R-500 y diesel 2 Construcción de nueva sala de ensaque
Samanco	Mejorar la recuperación secundaria del agua de bombeo
Supe	Modificación de los fondos de los tanques de Aceite
Vegueta	Compra de grupo electrógeno 3512 Compra de compresor de tornillo para aire modelo GA22 Instalación de trampas de hollín en tres calderos de vapor Modificación de los fondos de los tanques de Aceite Afirmado de vías de acceso
Callao Norte	Compra de grupo electrógeno 3512 Ampliación del almacén de Harina
Callao Sur	Construcción de vestuarios y baños para el personal de estiba Ampliación de sala de ensaque e instalación de la segunda ensacadora Adquisición de un prestrainer Cambio de caseta de tolvas de pesaje
Pisco Norte	Fabricación de tanques de Aceite Modificación de los fondos de los tanques de Aceite
Pisco Sur	Fabricación de tanques de Aceite Fabricación de tanque de 750 m ³ para almacenamiento de Aceite Modificación de sistema de transmisión de prensa
Matarani	Instalación de difusor en el emisor submarino Construcción de almacén de residuos oleosos
Ilo	Compra de centrífuga concentradora de Aceite AFPX 617 Ampliación de sistema de interconexión eléctrica Fabricación de tanque de Aceite

5.2 CUMPLIMIENTOS legales

Durante este año, no registramos denuncias por incumplir la normativa en cuanto al suministro y uso de productos y servicios de la empresa, sin embargo hemos recibido dos sanciones significativas por parte del Ministerio de la Producción (PRODUCE) ascendientes a 75 UIT⁴ que corresponden directamente a nuestras áreas operativas. Estamos tomando varias medidas de control para evitar dichas sanciones.

⁴UIT: Unidad Impositiva Tributaria equivalente a \$ 1,114.

más de
20 mil m²
de áreas verdes
sembradas



6 gestión
ambiental

6. GESTIÓN AMBIENTAL

A través del área de Calidad, Investigación y Desarrollo en coordinación con las unidades operativas, concentramos nuestros esfuerzos para asegurar la calidad e inocuidad de los productos, así como la calidad de nuestros servicios, manteniendo el total compromiso hacia el cuidado del ambiente. Esto lo logramos a través de la implementación de Sistemas de Gestión Ambiental y proyectos de investigación y desarrollo para prevenir y minimizar los impactos ambientales de nuestra actividad.

UNIDAD	NOMBRE DEL PROYECTO	DESCRIPCIÓN
Paita	Mejorar la calidad de la materia prima.	Mejorar el proceso de descarga de la materia prima para reducir las pérdidas por manipulación.
	Instalación de la planta de tratamiento de aguas sanitarias.	Tratar las aguas sanitarias para su uso en regadío.
Parachique	Mejorar la eficiencia de planta.	Mejorar los parámetros de procesos operativos.
	Conversión de la planta a secado por vapor indirecto.	Procesar la materia prima para producir harinas especiales.
Malabrigo Norte	Instalación de la planta de tratamiento de aguas sanitarias.	Tratar las aguas sanitarias para su uso en regadío.
	Instalación del emisor submarino de la PAC.	Reducir el impacto de los efluentes en las riberas de las playas.
Malabrigo Sur	Recuperación de sólidos y grasas.	Mejorar el nivel de recuperación de sólidos y grasas en la celda de flotación mediante el proceso de DAF.
	Sistema de recuperación de grasas del agua de bombeo.	Mejorar el nivel de recuperación de sólidos y grasas del agua de bombeo.
Chimbote Norte	Sistema de lavadores de vahos.	Reducir el impacto medioambiental negativo producido por las emisiones de los gases de secado en el entorno de la planta.
	Instalación de la planta de tratamiento de aguas sanitarias.	Tratar las aguas sanitarias para su uso en regadío.
Chimbote Sur	Acondicionamiento de Skimmer para la recuperación de grasas del agua de bombeo.	Mejorar el nivel de recuperación de sólidos y grasas del agua de bombeo.
Samanco	Instalación de una celda adicional de flotación para optimizar las operaciones de bombeo.	Mejorar el nivel de recuperación de sólidos y grasas del agua de bombeo.
Supe	Sistema de colección de sanguaza.	Mejorar la recuperación de sanguaza producto del almacenamiento de la materia prima en pozas de pescado.
	Mejorar el sistema de alimentación de materia prima a cocinas.	Reducir las pérdidas por manipulación de la materia prima en la alimentación de la cocina.
Vegueta	Mejorar la recuperación secundaria del agua de bombeo.	Instalar una tercera fase de recuperación de grasas y sólidos.
Callao Norte	Mejorar la recuperación de sólidos y grasas del agua de bombeo.	Instalar un sistema de recuperación de grasas y sólidos para cumplir con los límites máximos permisibles en los efluentes.
	Optimizar la descarga de materia prima.	Reducir la altura estática para mejorar la recuperación de sólidos y grasas de la materia prima.
Pisco Sur	Mejorar la recuperación de sólidos y grasas del agua de bombeo.	Optimizar el sistema de recuperación de sólidos y grasas existente.
Atico	Incremento de capacidad a 141 Tm/h y transformación del secado de FAQ a SD (proyecto en proceso).	Incrementar la capacidad de la planta produciendo harinas de secado indirecto.
Ilo	Implementar una línea de 25 Tm/h de harina de secado por vapor indirecto (proyecto en proceso).	Instalar una línea de secado por vapor indirecto para producir harinas especiales.
Astillero	Mejora del sistema de tratamiento de aguas sucias y oleosas provenientes de naves a ser reparadas.	Incrementar la capacidad del tratamiento del sistema.
	Optimizar las medidas de control para minimizar las emisiones del arenado de naves.	Mejorar el control de fugas de material suspendido de arenado fuera de las instalaciones del Astillero.

Hemos implementado diferentes proyectos por unidad de negocio, con el objetivo de mejorar nuestros procesos productivos y lograr un crecimiento sostenido.

Estamos comprometidos con el ambiente buscando y protegiendo todas las áreas de nuestro entorno, tal es así que durante nuestra gestión 2008, no hemos registrado impactos significativos en la biodiversidad de espacios naturales protegidos, ni en ningún área de alta biodiversidad.

6.1 PESCA sostenible

El ecosistema marino frente al Perú es el mejor monitoreado en el mundo, lo cual es la base de un inusual pero efectivo manejo pesquero, donde las decisiones se toman en tiempo casi real utilizando las observaciones más recientes, y resaltan el hecho de que en el Perú es, tal vez, el único lugar en el mundo donde es posible un sistema ágil de manejo pesquero adaptativo.

Las empresas más grandes del sector somos concientes de la necesidad de defender el positivo estado poblacional de los recursos y apoyamos las regulaciones estatales respecto al manejo de las cuotas que se autorizan para cada temporada de pesca.

En el esfuerzo de hacer sostenible la actividad pesquera y cumpliendo con las disposiciones propuestas por IMARPE y el PRODUCE, ajustamos nuestra actividad para garantizar la sostenibilidad del recurso biológico estableciendo lineamientos de pesca, respetando 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 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.

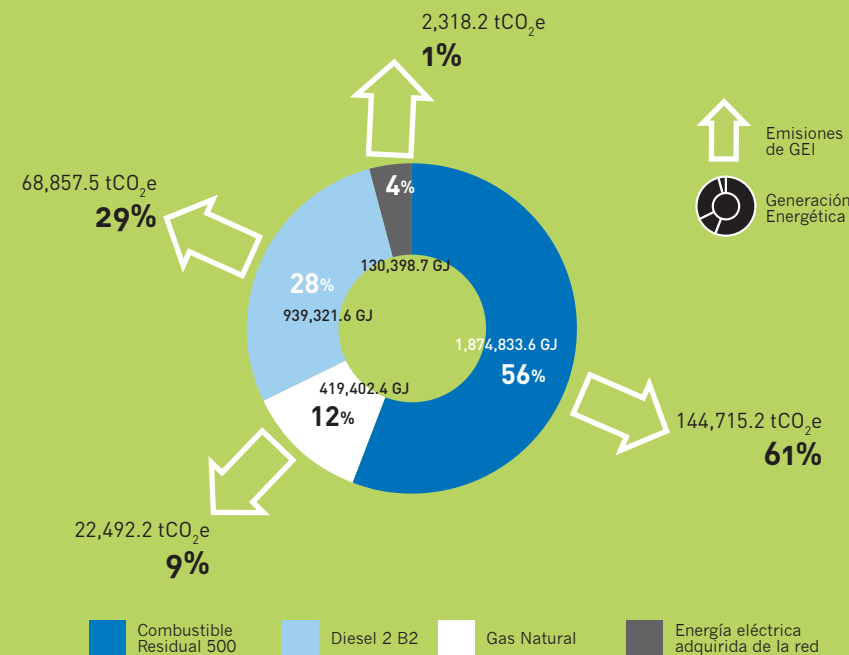


6.2 CONSUMO de Energía

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.
- > Diesel 2 (D2) para generar energía eléctrica en grupos electrógenos y embarcaciones.
- > Biodiesel (2%) para las embarcaciones pesqueras. Este tipo de combustible no genera emisiones de CO2 y el porcentaje de consumo energético es mínimo respecto a las otras fuentes de energía.

CONSUMO DE ENERGÍA Y EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO (GEI)



Venimos implementado programas con el objetivo de ahorrar energía eléctrica.

En las plantas de Paita, Malabrigo Sur, Malabrigo Norte, Chimbote Sur, Atico y Mollendo se han reportado mejoras, siendo Malabrigo Norte la que destacó en esta iniciativa. Asimismo, en el Astillero, con la instalación del banco de condensadores en su subestación eléctrica, se ha reducido en un 70% (en relación al consumo del 2007) el consumo de energía reactiva, aportando en ese sentido con la conservación del recurso energético.

A partir de la instalación de un sistema de conferencias virtuales, las reuniones presenciales han sido minimizadas. Con la implementación de la herramienta Adobe Connect evitamos estar viajando de una plaza a otra para asistir a reuniones y capacitaciones. Así registramos no sólo un ahorro económico sino que contribuimos a disminuir nuestras emisiones de Gases Efecto Invernadero. Otra de nuestras iniciativas contempló apagar las luces en nuestras oficinas de San Isidro para que el personal se vaya temprano a casa y, de esta manera, no solo contribuimos a que se respeten las jornadas laborales sino que ahorramos energía.

6.3 USO DE agua

Nuestras principales fuentes de agua y consumos son:

UNIDAD	CONSUMO DE AGUA (m ³)	AGUA REICLADA Y REUTILIZADA (m ³)	PORCENTAJE DE AGUA REICLADA Y REUTILIZADA DEL TOTAL DEMANDADO POR PLANTA	PRINCIPAL FUENTE DE AGUA		
				Red Pública	Cisternas*	Pozos
Oficinas**	1,347	0	0%	x		
Paita	13,925	25,014	180%	x	x	
Parachique	24,690	15,445	63%	x	x	
Malabrigo Norte	35,506	42,982	121%			x
Malabrigo Sur	6,574	28,930	440%			x
Chimbote Norte	21,530	38,163	177%			x
Chimbote Sur	12,498	23,814	191%		x	x
Samanco	35,825	21,129	59%			x
Supe	25,497	37,211	146%			x
Vegueta	58,277	52,559	90%			x
Callao Norte	12,903	55,320	429%			x
Callao Sur	4,627	26,577	574%			x
Pisco Norte	6,278	31,495	502%			x
Pisco Sur	12,401	47,272	381%			x
Atico	24,866	54,836	221%		x	
Matarani	22,632	37,238	165%		x	
Mollendo	479	810	169%		x	
Ilo	26,115	33,333	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. ** La oficina de Begonias no tiene registros de consumo de agua en m³.

El consumo de agua de nuestra actividad proviene de la red pública, de pozos o 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, 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 y 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.

Otro aspecto importante es el tratamiento de las aguas domésticas provenientes de las oficinas y servicios higiénicos en plantas con tratamientos de aguas residuales domésticas. Esto permite la obtención de agua dulce apta para riego que ha permitido incrementar las áreas verdes en los alrededores de las plantas.

PLANTAS	ÁREAS VERDES (m ²)
Consumo Humano	644
Astillero	0
Paita	150
Parachique	100
Malabrigo Norte	450
Malabrigo Sur	1,788
Chimbote Norte	924
Chimbote Sur	800
Samanco	1,640
Supe	260
Vegueta	50
Callao Norte	1,847
Callao Sur	1,300
Pisco Norte	3,800
Pisco Sur	2,500
Atico	190
Matarani	3,891
Ilo	250
Total	20,584

6.4 PRINCIPALES MATERIAS primas y materiales utilizados

Nuestro proceso productivo contempla el consumo de los siguientes materiales.

PLANTAS	MATERIA PRIMA - ANCHOVETA (Tm)	SACOS (UNIDADES)	ANTIOXIDANTES (Kg)
Paíta	59,556.1	278,070.0	8,717.8
Parachique	36,774.0	171,204.0	7,317.5
Malabrigo Norte	102,338.3	477,227.0	23,599.1
Malabrigo Sur	68,881.7	325,789.0	11,466.4
Chimbote Norte	90,864.7	432,653.0	20,741.0
Chimbote Sur	56,699.4	261,017.0	12,023.0
Samanco	50,307.8	241,539.0	7,142.3
Supe	88,598.2	417,979.0	12,806.3
Vegueta	125,139.7	586,254.0	25,544.5
Callao Norte	131,713.8	664,884.0	19,923.4
Callao Sur	63,279.1	301,243.0	12,080.8
Pisco Norte	74,989.0	350,065.0	9,690.0
Pisco Sur	112,553.3	540,192.0	16,240.0
Atico	130,561.7	597,091.0	25,759.5
Matarani	88,660.9	423,892.0	11,604.3
Mollendo	1,927.4	8,283.0	474.4
Ilo	79,364.2	382,342.0	18,185.0

*	Consumo	Emissiones de toneladas de Dióxido de Carbono equivalente
Combustible residual R6 (en galones)	2,783,730.86 gal	32,564.45 tCO ₂ e
Gas Natural (en estándar metro cubico)	10,751,151.00 sm ³	24,427.88 tCO ₂ e

Diferencia entre 32,564.45 y 24,427.88 tCO₂e es la reducción total de emisiones

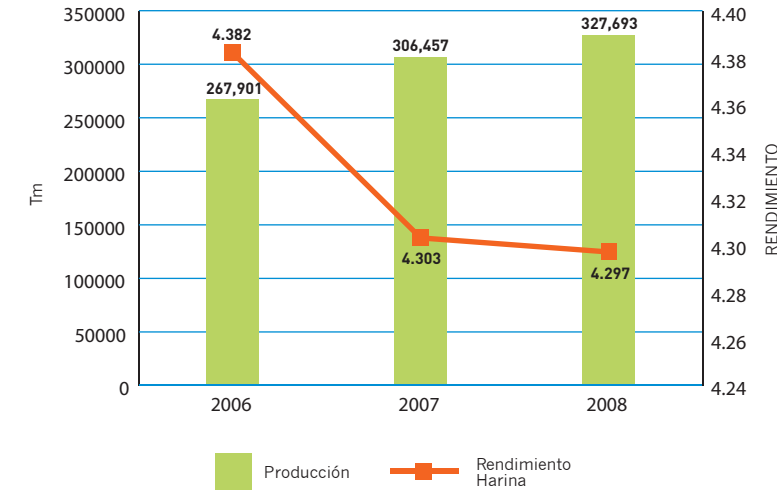
8,136.57 tCO₂e
Reducción total de emisiones

en el año, logramos una reducción de **8 mil tCO₂e***

El principal recurso utilizado en nuestra industria es la anchoveta, materia prima para la elaboración de harina y aceite de pescado. Existen una serie de medidas para la preservación y sostenibilidad del recurso, los cuales cumplimos a cabalidad.

También hemos realizado importantes inversiones para optimizar el rendimiento y eficiencia de recuperación de este recurso tan preciado, como se muestra en el siguiente gráfico:

PRODUCCIÓN DE HARINA



La harina de pescado se envasa en sacos de polipropileno laminado de 50 kg de capacidad. Parte de este producto se embarca y despacha en su mismo envase, y otra parte se embarca a granel. En esta última modalidad se generan sacos de harina vacíos los cuales son vendidos y utilizados por otras industrias.

Para el caso del antioxidante, se están efectuando una serie de investigaciones dirigidas a disminuir el consumo de etoxiquina, antioxidante actualmente utilizado para estabilizar el proceso natural de oxidación de la grasa contenida en la harina.

Con respecto a materia prima utilizada en nuestra planta de Consumo Humano Directo tenemos:

INSUMOS		
Base para caja cartón	Unidad	1'359,373
Tapas para caja	Unidad	1'353,063
Zuncho	Rollo	922.0
Bolsas polietileno	Millar	34.7
Mangas plástico	Kg	5,143.1
Cajas	Unidad	45,347.0
Sacos polipropileno	Unidad	4,500.0
Poly-Film	Kg	44,641.8
Bolsas plástico	Unidad	87,080.0
Cinta de embalaje	Rollo	593.0

Y para la implementación de nuestras embarcaciones los principales materiales son cabos y paños.

Flota	PAÑOS (Kg)		CABOS (Kg)	
	Nuevo	112,326.0	80.13%	6,540.7
Reciclado	19.87%			

Respecto al uso de paños y cabos para redes de pesca, una parte es reciclada en la misma elaboración y armado de redes, y otra parte se está utilizando en los pisos de algunas áreas de tierra (almacenes de productos terminados), con el objetivo de minimizar la generación de polvo debido al paso de vehículos.



6.5 EMISIONES, EFLUENTES y residuos sólidos

6.5.1 EMISIONES

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 plantas de Samanco y Parachique, próximamente se realizará en Atico y Chimbote.

El combustible más limpio en la actualidad es el gas natural, que actualmente es utilizado en las plantas de Callao Norte, Callao Sur y Paita. 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.

Gracias a ello, en este año, hemos logrado reducir 8,137 tCO₂e⁵, minimizando la emisión de PM₁₀, SO₂ y H₂S.

En las zonas donde exista la disponibilidad de aprovechar el gas natural, haremos las inversiones necesarias. En este sentido, estamos en coordinaciones en la zona de Pisco con el distribuidor designado y, si se concreta el gasoducto hasta Chimbote, también haremos las gestiones necesarias para contar con este combustible limpio.

Con la instalación y cambios en los equipos tales como regulación de calderos, mejora en los procedimientos de prensado y mantenimiento de separadoras y centrífugas hemos logrado una reducción del uso de combustible de 46.43 a 45.90 galones/Tm de Harina producida.

Como parte de nuestra gestión ambiental rentable también se llevaron a cabo programas en oficina como la implementación de 600 pantallas planas para los equipos de cómputo en lugar de las CRT, nuevas tecnologías para los servidores y timers automáticos para cortar la energía eléctrica. Con esto, logramos un ahorro de 340,405 kwh.

El total de nuestras emisiones de CO₂e se muestra en el capítulo 6.2. Además por datos proporcionados por INSPECTORATE⁶ en sus reportes, en nuestras plantas se registran las siguientes emisiones anuales:

PLANTAS	OTRAS EMISIONES		
	*NOx (kg)	**SOx (kg)	Material particulado (PM ₁₀ , PM _{2.5}) (kg)
Paita	2,770	13,389	243
Malabrigo Norte	6,899	8,946	3,991
Malabrigo Sur	8,238	32,565	3,767
Chimbote Norte	7,927	24,277	14,933
Chimbote Sur	9,466	30,563	6,882
Samanco	9,509	19,546	10,739
Supe	247	34,175	29,492
Vegueta	473	35,917	94,955
Callao Norte	2,848	10,262	1,354
Callao Sur	2,123	9,353	416
Pisco Norte	15,891	25,357	11,346
Pisco Sur	13,827	31,816	21,802
Atico	24,065	46,159	36,537
Matarani	15,484	29,588	23,301
Ilo	15,979	29,458	21,055

En el caso del Astillero, se realizó la ampliación del cerco perimétrico antipolución de 4 a 6 m. de alto, buscando controlar de una mejor manera la fuga del material particulado generado por la operación de arenado.

Asimismo, se estableció que toda embarcación a ser arenada debe ser previamente enmantada, con estas medidas se redujo la presencia de estas partículas en el ambiente.

6.5.2 EFLUENTES

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. Esta agua sólo posee carga orgánica (sólidos y grasas) los cuales son tratados y recuperados mediante sistemas de filtración, flotación y deshidratación.

Se han efectuado importantes inversiones en Investigación y Desarrollo de la tecnología adecuada para tratar el agua de bombeo y cumplir con la normativa de Límites Máximos Permisibles. Las pruebas a nivel industrial ya han sido efectuadas en la planta de Pisco Sur, llegando a cumplir con los LMPs de

2,500 ppm de Sólidos Totales en Suspensión y 1,500 ppm de Aceites y Grasas, inclusive los más exigentes de 700 ppm y 350 ppm respectivamente.

Nuestra planta de Ilo, al poco tiempo de ser adquirida reportó un derrame de Sanguaza de 100 m³ la cual se manejó satisfactoriamente mejorando todos los sistemas que permitan reducir el riesgo de derrames. Las demás plantas presentan cero derrames, cumpliendo con la seguridad ambiental y laboral.

Finalmente, el agua de bombeo tratada es descargada al mar a través de emisores submarinos debidamente diseñados y construidos para garantizar la adecuada dilución de los valores de DBO₅ que son característicos de este tipo de efluentes.

PLANTAS	VOLUMEN TOTAL DE EFLUENTES (m ³)	MÉTODO DE TRATAMIENTO	DBO ₅ (mg/lit)	SÓLIDOS TOTALES SUSPENSIÓN (mg/lit)	GRASAS (mg/lit)
Paita	85,761	Físico	23,146	10,428	4,140
Malabrigo Norte	147,367	Físico	33,625	14,184	6,002
Malabrigo Sur	82,658	Físico	21,780	9,926	4,515
Chimbote Norte	116,307	Físico	14,685	9,611	2,826
Chimbote Sur	81,647	Físico	12,917	6,820	1,482
Samanco	60,369	Físico	16,281	8,460	2,245
Supe	106,318	Físico	22,930	10,207	4,701
Vegueta	100,112	Físico	21,079	12,141	4,868
Callao Norte	158,057	Físico · Químico	18,896	11,053	3,898
Callao Sur	75,935	Físico	24,380	9,617	2,443
Pisco Norte	59,991	Físico	29,592	12,713	7,816
Pisco Sur	90,043	Físico · Químico	11,254	1,849	263
Atico	146,229	Físico	17,812	12,785	2,021
Matarani*	127,672	Físico	13,869	9,774	1,912
Ilo	114,284	Físico	10,139	4,603	263

*Matarani dispone de los efluentes de la planta de Mollendo

En el Astillero se realizó la instalación de un sistema piloto de tratamiento de aguas oleosas, provenientes de las embarcaciones a ser reparadas (separador de aceite y agua, filtro lento de arena y sedimentador), el mismo que se encuentra funcionando hasta la fecha, minimizando el volumen de disposición de estos residuales en un relleno sanitario de seguridad, contribuyendo así a ampliar el tiempo de vida de estos en beneficio del ambiente.

⁵ CO₂e es la medida utilizada para comparar las emisiones de gases efecto invernadero basado en el potencial de calentamiento global de cada uno.

⁶ Empresa con experiencia en desarrollo de análisis, monitoreos y estudios ambientales.

* NOx = Óxido de Nitrógeno.

**SOx = Óxido de Sulfuro.

6.5.3 RESIDUOS SÓLIDOS

La disposición final de nuestros residuos sólidos peligrosos y no peligrosos se realiza a través de una Empresa Prestadora de Servicios de Residuos Sólidos EPS – RS debidamente registrada ante DIGESA⁷.

Dentro de los residuos sólidos no peligrosos tenemos principalmente chatarra, producto de las reparaciones y cambios de estructuras y equipos. En menor medida se generan envases, papel, plásticos, entre otros.

Como parte de los residuos sólidos peligrosos se segrega y se disponen adecuadamente los aceites usados, trapos con lubricantes, envases con restos de pintura, solventes y otros compuestos peligrosos, repuestos para impresoras, fluorescentes, entre otros.

PLANTAS	RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS (Tm)	RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS (Tm)
Paíta	10	170
Malabrigo Norte	10	7
Malabrigo Sur	2	5
Chimbote Norte	33	875
Chimbote Sur	6	36
Samanco	4	8
Supe	2	8
Vegueta	13	8
Callao Norte	4	90
Callao Sur	6	55
Pisco Norte	16	188
Pisco Sur	16	200
Atico	8	87
Matarani	2	9
Ilo	2	33
Astillero	9 m ³ *	291.97**

*Residuo oleoso **Chatarra

Se repararon estructuras en chata y embarcaciones de Chimbote Norte y Chimbote Sur.

Pisco Norte y Sur presentan alto contenido de residuos no peligrosos debido a los cambios de tuberías de agua, petróleo y descarga de pescado.

(*)(**)Astillero: Se reutilizó la chatarra procedente del cambio de casetas de embarcaciones para construir 6 contenedores para el almacenamiento de residuos sólidos. Se dispuso, en el año 2008, la cantidad de 9 m³ de aguas oleosas a través de una EPS-RS, esta cantidad se verá reducida para el año 2009 con el empleo del sistema de tratamiento.

⁷ DIGESA: Dirección General de Salud Ambiental.

Estamos en una campaña permanente para fomentar dentro y fuera de la empresa el reciclaje de papel, vidrio, plástico, toners, etc. El objetivo es disminuir la generación de residuos mediante un adecuado uso de los recursos y la política de reciclaje o reutilización.



HENRI LE BIENVENU

Gerente General de Perú 2021*

“Empezando por el principio básico de lo que no se comunica no se conoce, considero importante que una empresa reporte las acciones que está haciendo. Las empresas deben tener una misión o visión que no solo estén enmarcados en la entrada de la oficina sino practicarla diariamente, al igual que un código de conducta sobre lo que se debe hacer y lo que no. Por ello, felicito a TASA porque hace trabajos no sólo en la comunidad sino también internamente”.

*Asociación Civil que trabaja por la difusión de la Responsabilidad Social como metodología de gestión empresarial.



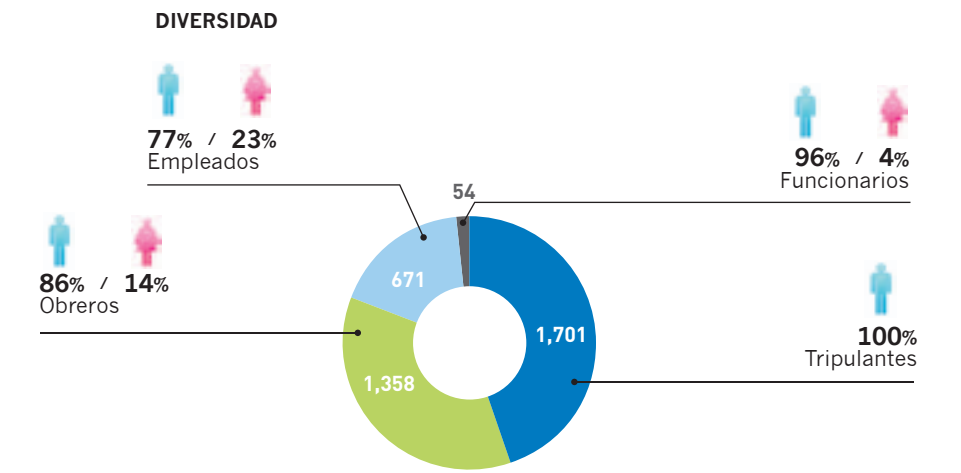
62 mil
horas de
capacitación
durante el 2008



7 gestión
laboral



7.1 NUESTROS colaboradores



A lo largo del 2008, se reforzó nuestro compromiso con la seguridad y salud de nuestros colaboradores iniciando el proceso de certificación de la norma OHSAS 18001 en Malabrigo Sur, Supe, Pisco Sur y Astillero.

Nuestras actividades de bienestar recibieron gran acogida este año por parte de colaboradores y sus familias.

En el ámbito administrativo y dentro de la política de mejora continua, se llevó a cabo una auditoría a cargo de la empresa mexicana EPI – USE especializada en Módulo SAP⁸ de Recursos Humanos que nos permitió detectar varias oportunidades de mejora que se han ido implementando e incorporando como prácticas administrativas para una gestión más eficiente.

7.1.1 PRINCIPALES CIFRAS

Somos una empresa que cumple con las regulaciones del Estado y mantenemos cordial respeto con nuestros colaboradores.

Contamos con seis organizaciones sindicales presentes en las plantas de Chimbote Norte, Malabrigo Norte, Vegueta, Atico e Ilo así como en Astillero. Nuestros tripulantes se encuentran afiliados a un sindicato de rama (SUPNEP⁹).

El 40.38% de nuestros colaboradores se encuentran cubiertos por un convenio colectivo¹⁰ (obreros 10.82% y tripulantes 81.19%).

⁸ SAP: Es un software de gestión de recursos empresarial completo, flexible y escalable que permite aprovechar los diversos sistemas de administración.
⁹ Sindicato Unico de Pescadores de Nuevas Embarcaciones del Perú.
¹⁰ El número de personal afiliado y no afiliado cubierto por convenio colectivo multiplicado por cien y dividido entre el número de obreros más tripulantes afiliados al SUPNEP y otros, da como resultado el porcentaje del personal cubierto por convenio colectivo.

En el sector pesquero, los tripulantes de las embarcaciones registran un alto porcentaje de rotación debido a los periodos de veda determinados por el Ministerio de la Producción. Durante el 2008, en TASA dicho porcentaje fue de 86%.

11 NÚMERO DE COLABORADORES QUE DEJARON DE TRABAJAR EN TASA



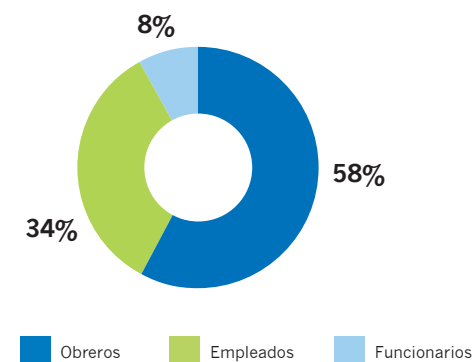
Tal como se visualiza en la siguiente tabla, durante el año registramos diferentes estadísticas durante las épocas de veda y producción.

	EN PRODUCCIÓN	EN VEDA
Colaboradores de operaciones de pesca	1,553	523
Colaboradores administrativos de Flota y Pesca	202	202
Colaboradores de operaciones de Harina y Aceite	1,441	1,205
Colaboradores de operaciones de Consumo Humano	582	171
Colaboradores de Astillero	51	51
Colaboradores de Administración Central	175	175
	4,004	2,327

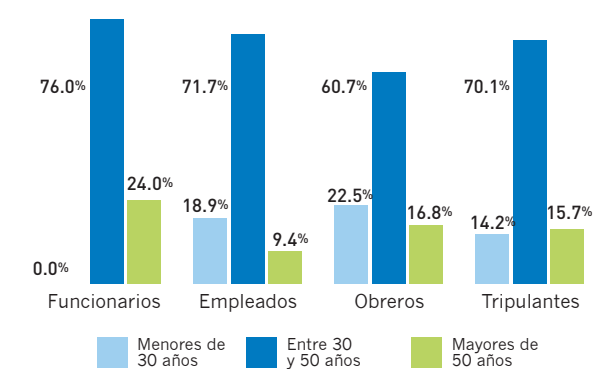
¹¹ Los índices de rotación no incluyen los índices de rotación de tripulantes.

Sin embargo, a pesar de ser una empresa con poco más de 6 años en el sector pesquero, de acuerdo a la legislación laboral y al tipo de contrato dispuesto por la empresa, a la fecha más del 30% de nuestros colaboradores cuentan con un contrato a plazo fijo, habiendo adquirido este nivel luego de 5 años en planilla.

COLABORADORES CON MÁS DE 5 AÑOS EN TASA



PORCENTAJE DE COLABORADORES POR RANGO DE EDAD



7.1.2 RELACIONES LABORALES

Somos una empresa que busca desarrollar las buenas relaciones y crecimiento económico-social en las comunidades donde desarrollamos operaciones, en tal sentido, el proceso de reclutamiento y selección no es ajeno al presente lineamiento estratégico. Cuando se identifica un puesto vacante iniciamos la búsqueda priorizando la identificación de candidatos en la zona de operaciones que cumplan con el perfil del puesto vacante. En caso no existan candidatos iniciamos la búsqueda en zonas aledañas y personal de Lima. Llevamos a cabo un estudio salarial y de puestos (categorización) en colaboradores y obreros con PricewaterhouseCoopers. En base a este estudio, identificamos 8 categorías en empleados y 4 categorías para obreros, estableciendo sus rangos salariales de acuerdo a la información del mercado siendo su origen la ciudad de Lima. Con la aprobación de la Gerencia General establecimos una escala salarial en las unidades operativas en provincia igual a la utilizada en la ciudad de Lima.

Cumplimos con nuestra política de comunicación interna participando de negociaciones colectivas en trato directo con cada una de las organizaciones sindicales, cumpliendo los plazos legales establecidos a efectos de la presentación de los pliegos de reclamos (entre sesenta y treinta días calendario). Si no existe un acuerdo para el inicio de la negociación se cumple con el plazo de 10 días que establece la ley.

De suceder cambios relacionados con jornadas laborales, éstas son notificadas a nuestros colaboradores con al menos una semana de anticipación y en caso de suceder algún caso de extinción de la relación laboral por causas objetivas, la empresa se ceñirá expresamente a lo establecido por la normatividad vigente con plazos entre 10 y 90 días. Resaltamos que en TASA no se han dado cambios relacionados con la jornada laboral.

Es política de TASA no contemplar prácticas de trabajo obligatorio, ni que se den las condiciones para que éste se ejecute, de modo que se cumpla de manera estricta la norma constitucional.

Beneficios sociales

Entre los beneficios que ofrece a sus colaboradores, cabe resaltar que en el 2008 TASA implementó la política de otorgar el seguro de vida ley a los colaboradores desde el primer día en que ingresa a laborar, lo que brinda máxima protección ante un hecho trágico.

Además otorga los siguientes beneficios:

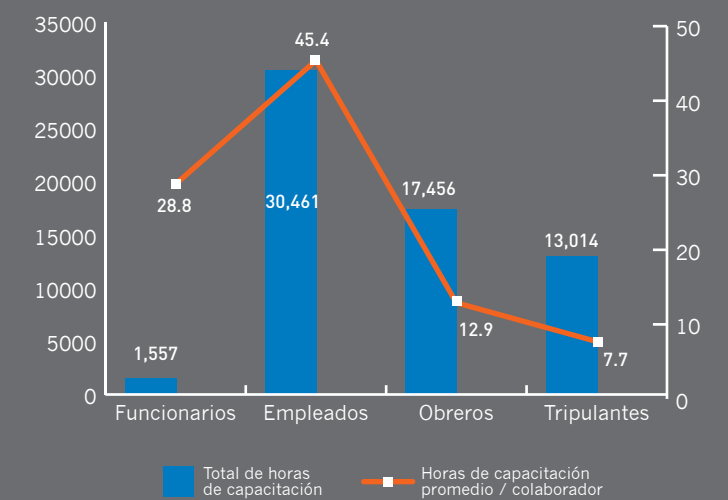
- > Seguro de Vida
- > Vacaciones útiles para hijos
- > Asignación familiar por hijo
- > Bonificaciones por producción

- > Bonificaciones por apoyo en trabajos específicos en otras plantas
- > Aguinaldo por navidad
- > Fiesta de Navidad
- > Uniformes femeninos
- > Ropa de trabajo – colaboradores de planta
- > Canchas de esparcimiento en algunas plantas
- > Préstamos extraordinarios
- > Préstamos por escolaridad
- > Préstamos por capacitación
- > Reparto de utilidades
- > Exámenes médicos preventivos y ocupacionales
- > Subsidio por capacitación

7.1.3 CAPACITACIÓN Y DESARROLLO

Durante el 2008 apoyamos económicamente a un total de 520 colaboradores, entre empleados y obreros, en sus esfuerzos de capacitarse (27% del personal aproximadamente), se logró mejorar la política de capacitación, incluyendo criterios como la categoría y tipo de puesto, prioridad de la necesidad de capacitación, y porcentaje de apoyo asumido por la empresa incluyendo la posibilidad de préstamos por capacitación de acuerdo a criterios y restricciones registradas en el procedimiento de capacitación. La Alta Dirección estableció un presupuesto de capacitación de US\$ 343,950 que fueron utilizados en cursos, talleres, actualizaciones y postgrados, programas alineados a los requerimientos y necesidades de la organización.

TOTAL DE HORAS INVERTIDAS EN CAPACITACIÓN





Desarrollamos cursos de gestión de habilidades para nuestros colaboradores destacando los siguientes programas:

- > Coaching: con el objetivo de desarrollar competencias y habilidades del personal gerencial necesarias para lograr los resultados y crecimiento sostenible de sus diferentes unidades de negocio y maximizar su desempeño individual, de equipo y organizacional.
- > Competitividad: difusión de la cultura, con el objetivo de comunicar y sensibilizar en nuestros colaboradores los conceptos fuerza de nuestra cultura organizacional.
- > Reinducciones: con el objetivo de presentar los resultados generales de negocio y clima laboral, reconociendo los avances y logros obtenidos, estrechando lazos de confianza y credibilidad además de solicitar y recabar recomendaciones, reclamos y sugerencias de mejora. Así logramos establecer una comunicación bilateral y de alto impacto con nuestros colaboradores.
- > Formación de capacitadores internos: cuyo objetivo fue brindar conceptos y herramientas necesarias para realizar presentaciones de alto impacto, logrando certificar a más del 80% de los participantes. Contamos con la participación de colaboradores del staff y de todas las unidades de negocio.

Como parte importante del desarrollo profesional de nuestros colaboradores, a fines de octubre se inició el proceso de evaluación de desempeño, para lo cual se desarrolló en coordinación y apoyo de la Gerencia de Tecnología de la Información un aplicativo de las expectativas y requerimientos planteados por la Gerencia de Recursos Humanos y la Gerencia General. Se buscó establecer de manera objetiva y técnica el nivel de desempeño considerando ciertos criterios, escala de calificación y validaciones pertinentes. A la fecha, contamos con evaluaciones de más del 90% de nuestros colaboradores¹².

¹² De acuerdo a la información del capítulo 7.1.1

7.1.4 SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

En TASA valoramos la integridad y salud de todos nuestros colaboradores y para ello hemos diseñado nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en Trabajo (SGSST). El SGSST ha sido diseñado sobre la base de cuatro aspectos claves para la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.

- > Condiciones Seguras de Trabajo
- > Competencias de Seguridad en el Trabajo
- > Condiciones de Salud en el Trabajo
- > Competencias de Salud en el Trabajo

De estos cuatro aspectos de prevención se han planteado objetivos y metas para asegurar una mejora continua en la gestión.



Para alcanzar el cumplimiento de estos objetivos, TASA ha desarrollado planes de Seguridad y Salud Ocupacional que están alineados a los siguientes requisitos:

- > Política de Gestión de TASA
- > Modelo de Gestión de TASA
- > Cumplimiento Legal (D.S. 009-2005-TR)
- > Requisitos de Normas Internacionales (OHSAS 18001:2007);
- > Necesidades y expectativas de los colaboradores.

Los planes de Seguridad y Salud en el Trabajo comprenden:

- > Actividades de identificación permanente de peligros y evaluación de riesgos;
- > Mediciones de higiene industrial
- > Capacitación y concientización
- > Cumplimiento legal
- > Reuniones de los comités paritarios de seguridad y salud en el trabajo
- > Formación de coordinadores de seguridad y salud en el trabajo en cada unidad operativa.
- > Prevención y vigilancia de la salud ocupacional
- > Mejora de las operaciones y ambientes de trabajo
- > Respuesta frente a la ocurrencia de emergencias; e
- > Implementación de mejoras frente a siniestros e incidentes ocurridos.

Nuestras unidades operativas cuentan con un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo reconocido por el Ministerio de Trabajo. Los comités son paritarios y representan a todos los colaboradores de una unidad, actualmente contamos con la participación del 13% de colaboradores en estos comités

Como preparación ante emergencias y reforzamiento de conocimientos, realizamos capacitaciones para 82 brigadistas, 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.

En noviembre del 2008, el SGSST fue auditado en una primera fase bajo los requisitos de la norma internacional OHSAS 18001:2007 en cuatro de nuestras unidades (Malabrigo Sur, Astillero, Supe y Pisco Sur) con resultados positivos para la auditoría de certificación programada en febrero del 2009.

7.1.4.1 Salud Ocupacional

El año 2008 se realizaron exámenes ocupacionales a 3294 trabajadores detectándose que el 5.23 % de la población posee hipoacusia en distintos niveles de gravedad y cuyo origen se debe a múltiples factores como el ruido, edad, otras enfermedades, etc.

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

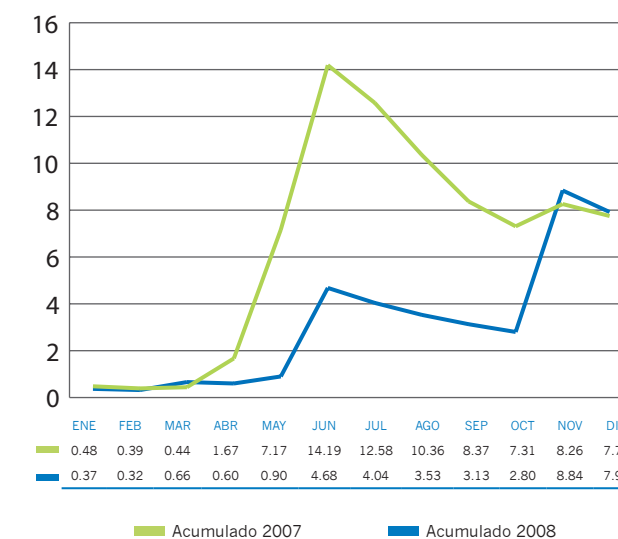
- > Estudios de Higiene Industrial, para la identificación y evaluación de agentes en el ambiente de trabajo causantes de enfermedades ocupacionales como el ruido, vibración, polvo, humos, vapores, gases, calor y frío.
- > Gestión de Salud, mediante campañas de salud, capacitación y concientización del 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.

7.4.1.2 Accidentabilidad

Somos concientes de que la implementación de nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo requiere mucho esfuerzo de la organización y que en el camino podemos tener situaciones no deseadas.

En junio del 2008 tuvimos tres incidentes con lesiones graves que incrementaron el valor del indicador, pero se mantuvo por debajo de los valores respecto del año 2007. En los últimos meses del 2008 la ocurrencia de tres siniestros con nuestras naves pesqueras, en los que hubo consecuencias fatales, elevaron nuestro indicador.

ÍNDICE DE ACCIDENTABILIDAD 2007 - 2008



La implementación de medidas correctivas a las causas de incidentes y la realización de inspecciones preventivas de seguridad nos han permitido hacer mejoras en bien de la seguridad de nuestros colaboradores, algunos claros ejemplos son: la implementación de líneas contra incendio, sistemas de bloqueo en circuitos eléctricos, guardas de seguridad y señalización en equipos críticos, procedimientos para responder ante emergencias, equipos para respuesta a emergencias, capacitaciones especializadas, equipos de protección personal normados, entre otras.

Por otro lado, hemos mejorado nuestros procedimientos, como medida de prevención de accidentes en pesca se tiene la directiva de no salir a faena mientras existan condiciones climáticas adversas.

En el caso de plantas de Harina y Aceite de Pescado, 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 naves pesqueras.

7.1.5 COMUNICACIONES INTERNAS

En abril del 2005 se publicó el primer número de la RevisTASA, con el deseo de que se convirtiera en un vehículo de comunicación a través del cual los colaboradores estén informados de lo que ocurre en la empresa. La revista tiene una periodicidad trimestral y en ella se difunden los logros de la empresa, de colaboradores, actividades de integración, valores corporativos y nuestro desarrollo.

Hoy en día la RevisTASA recibe aportes de las diferentes áreas y plantas, y es el vínculo que une a toda la gran familia de TASA. Contamos con un colaborador por cada unidad de negocio que asume el rol de corresponsal y es quien cubre los eventos, capacitaciones, talleres y acontecimientos que ocurren en sus plantas, son ellos quienes envían los artículos y la información oportuna al área de Bienestar para la edición de la revista.

Para mejorar los canales de comunicación interna, implementamos una herramienta de comunicaciones: TASA te comunica. Aquí presentamos los principales acontecimientos y logros de toda la organización. Esta información es distribuida a toda la empresa e impresa en periódicos murales para aquellos que no cuentan con acceso a computadoras. Reformamos nuestro periódico mural, hacemos concursos mensuales en las unidades de negocio a fin de potenciarlos. Así, hemos estandarizado una estructura formal par su uso con el fin de uniformizar criterios e informar oportuna y adecuadamente sobre los acontecimientos de TASA.

7.1.6 NUESTRAS ACTIVIDADES

En TASA damos mucha importancia a la generación de espacios para que los colaboradores puedan compartir actividades de integración, recreación y celebración. Conocernos, nos permite adquirir confianza. Nuestro calendario anual de actividades se divide en dos grupos: generales y particulares. Las primeras se celebran en todas las unidades y las segundas dependen de cada unidad.

223
actividades de
bienestar



Las actividades generales aprobadas por la Alta Dirección son:

ACTIVIDAD	FECHA	DIRIGIDO A	# PARTICIPANTES
Actividad deportiva de verano (Copa Verano)	Enero, febrero y marzo	Todo el personal	1489
Copa San Pedrito	Junio	Sólo tripulantes	1500
Día del Pescador	29 de junio	Tripulantes y familia	2363
Copa TASA y Show de Talentos por el Aniversario	Setiembre	Trabajadores de todas las unidades a nivel nacional	1758
Fiesta de Navidad para los hijos	Diciembre	Hijos de todos los trabajadores	3752
Brindis por fin de año	Diciembre	Todo el personal	2345

A lo largo del año realizamos 223 actividades de Bienestar que contaron con 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).

Debido a la naturaleza de nuestro negocio, programamos trabajos fuera de faena en los cuales brindamos a los tripulantes capacitaciones para realizar reparaciones menores en embarcaciones, con la finalidad de capacitarlos y adicionalmente generar para ellos un ingreso extra por este concepto durante temporadas de veda.

Dentro de las principales capacitaciones tenemos:

- > Seguridad marítima y administración a bordo
- > Taller de coordinadores de seguridad
- > Análisis del Pescado fresco
- > Capacitación a cocineros
- > Curso patrones de bahía
- > Motores CAT
- > Oleohidráulica
- > Operación de equipos electrónicos, detección y captura
- > Revalidación de motores

7.2 NUESTRAS familias

7.2.1 TALLERES PARA ESPOSAS DE NUESTROS COLABORADORES

Una acción especialmente relevante fue la realización de talleres de generación de empleo para las esposas de colaboradores, lo que permitió no sólo el desarrollo de sus capacidades, sino también la oportunidad de obtener ingresos adicionales que contribuyan con la economía de sus hogares,

Algunos de los talleres cocina fueron: elaboración de quesos y yogurt, repostería, decoración de globos, entre otros.

Entre las actividades que realizamos con los niños, la más destacada fue DivertiTASA, el programa de vacaciones útiles dirigido a los hijos de nuestros colaboradores. Asimismo, dentro de nuestras celebraciones por fin de año, festejamos la Navidad con los hijos de los colaboradores con un almuerzo en las diferentes unidades de negocio.

7.2.2 PROYECTO DE RECONSTRUCCIÓN DE VIVIENDAS PARA NUESTRAS FAMILIAS DE PISCO

Siguiendo con el apoyo a nuestros colaboradores afectados por el terremoto de agosto del 2007, pusimos en marcha el Programa de Reconstrucción de Vivienda para 61 colaboradores, beneficiando durante el 2008 a 40 de ellos, a quienes otorgamos un préstamo mediante la modalidad de financiamiento que supera los 160 mil dólares, amplias facilidades y asesoría personalizada. Es así que facilitamos el apoyo en saneamiento de documentos para que puedan acceder a los beneficios del Estado y asumimos los diagnósticos de daño de viviendas a cargo de una empresa constructora.

La reconstrucción de viviendas fue parte de muchas actividades y de un plan integral puesto en marcha inmediatamente después de sucedida la tragedia, consistió en atención médica de enfermedades respiratorias en adultos y niños así como apoyo logístico alimenticio a colaboradores cuyas casas fueron declaradas inhabitables. Luego siguió el apoyo psicológico para superar la tristeza de haber perdido familiares directos, incluyendo en esta etapa la realización de talleres de motivación.

cerca de
US\$100 mil
en donaciones a más de 150 grupos
de interés



8 gestión
social

8. GESTIÓN SOCIAL

Durante el año 2008, se afianzó la necesidad de que el área de Responsabilidad Social (RS) sea uno de los principales pilares que engrane los objetivos de la empresa con las necesidades de nuestros grupos de interés, a fin de asegurar la sostenibilidad de nuestras operaciones.

Integramos las acciones que venimos realizando desde nuestros inicios a una estrategia de RS bajo el enfoque de un sistema de gestión.

Nuestros planes de RS están orientados a reforzar la sostenibilidad de la empresa en el mediano y largo plazo. En este sentido, estamos haciendo los máximos esfuerzos para que nuestros planes continúen adelante tal como están diseñados a pesar de los efectos que, como empresa exportadora, podamos enfrentar por razón de la crisis económica mundial. En todo caso, la crisis termina siendo una oportunidad para ser más creativos y alcanzar los objetivos y metas invirtiendo menos recursos económicos. Por esta razón, parte de nuestro esfuerzo está también orientado a optimizar y potenciar los recursos disponibles dentro y fuera de la empresa.

Venimos educando y sensibilizando al personal a través de charlas de motivación sobre el nuevo enfoque de Responsabilidad Social y el cuidado que debemos tener con nuestro ambiente. Como fruto de este primer esfuerzo los colaboradores están presentando ideas muy creativas que ya están poniendo en práctica.





8.1 COMUNIDADES



Por la naturaleza de nuestro negocio, las comunidades es uno de los grupos de interés más importantes de TASA, es por eso que a fines del 2008 se priorizó en atender y desplegar esfuerzos para mejorar nuestras relaciones e imagen en las zonas donde operamos.

En noviembre publicamos la primera edición del boletín ComuniTASA que fue distribuido a los distintos grupos de interés de cada una de las zonas en las que operamos. Esta publicación nos permite comunicar eficientemente las buenas prácticas de la empresa y cómo éstas inciden en la mejora de la población aledaña a nuestros centros de operaciones.

Nuestros colaboradores son nuestros voceros oficiales en cada comunidad, ellos participan activamente en pro del desarrollo de su localidad, a veces por iniciativa propia y, otras, promovidas por la empresa.

También identificamos aquellos impactos económicos indirectos que hemos visto reflejados en las comunidades aledañas. Del total de nuestras unidades de negocio, hemos registrado que 10 ex – colaboradores de TASA son parte de empresas contratistas locales; asimismo, 8 ex – colaboradores son proveedores locales.

UNIDAD	NEGOCIOS CREADOS
Consumo Humano	Venta de bijutería Creación de puestos ambulantes Creación de servicios de alquiler de celulares
Astillero	Puesto de preparación de alimentos para el personal obrero
Paita	Venta de tortas y bocaditos Venta de desayunos
Malabrigo Norte	Proveedores de alimentos (5) Proveedores de transporte (2)
Malabrigo Sur	Proveedor de transporte
Chimbote Norte	Proveedurías de alimentos (3) Hospedaje (2) Bodega (2) Restaurant (2) Locutorio Panadería
Chimbote Sur	Concesionario de alimentos Movilidad de transporte de personal
Samanco	Concesionario de alimentos (3)
Supe	Concesionario de alimentos (4)
Vegueta	Restaurante Concesionario de alimentos (2)
Callao Norte	Expendio de comidas Ferretería
Atico	Hotel Restaurante Farmacia Ferretería Grifo Agente Bancario Proveedurías Transporte Empresa de Servicios Tercerización Taller Mecánico Telecomunicaciones
Matarani - Mollendo	Elaboración de tortas Ferretería
Ilo	Estiba y arrume Contratistas servicios varios (3) Concesionario de alimentos (1)

Para el 2009 proyectamos conocer e identificar sus principales necesidades y potencialidades. Apuntamos a promover proyectos de inversión que generen empleo, fortalezcan capacidades y sean sostenibles en el tiempo. Estamos considerando trabajar en alianza estratégica y tripartita con el Estado y la sociedad civil.

En Atico, por ejemplo, hemos empezado a desarrollar, en alianza con la Consultora SASE, la implementación de una empresa alternativa entre los habitantes de la zona como la recolección y comercialización de macroalgas. Ello, en un marco de negocio sostenible que les asegure ingresos adicionales para épocas del año en las que no se realicen labores de pesca.

En la ciudad de Chimbote, somos socio benefactor del Centro Cultural Centenario con el objetivo de promover la cultura, arte y educación de la población.

Se implementó un procedimiento para ordenar y una metodología para evaluar todas las solicitudes de donaciones, teniendo como criterio de priorización el impacto y nivel de influencia en el negocio, número de beneficiarios, percepción y frecuencia de apoyo, estas variables nos ayudaron a enfocar y canalizar mejor nuestro apoyo.

De esta manera apoyamos al Colegio Pedro Paulet de Chimbote con la construcción de dos aulas, la reparación de baños y la instalación de un centro de cómputo.

Contribuimos con el 107 Cuerpo Nacional de Bomberos Voluntarios con la ampliación del tanque de cisterna de autobomba.

Las fiestas navideñas fueron propicias para acercarnos a la población, por lo que todas las plantas y centros de distribución realizaron donaciones a los diferentes grupos de interés con los que se relaciona como asociaciones, gremios e instituciones.



	GRUPOS DE INTERÉS	APOYO ECONÓMICO US\$
Construcción de aulas en un colegio de Chimbote y otras actividades	8	29,619.87
Aporte al Centro Cultural Centenario en Chimbote	1	32,051.28
Pago de estudios técnicos y saneamiento legal por proyecto en Pisco	98	27,440.38
Donaciones por fiestas navideñas	48	12,915.00

8.1.1 PESCANDO SONRISAS

A lo largo de todo el año se continuó en diversas plantas con el programa de voluntariado “Pescando Sonrisas”, en el que nuestros colaboradores participaron activa y voluntariamente en la realización de distintas actividades de proyección social.

PLANTA	ACTIVIDAD	DÍA	LUGAR	PARTICIPANTES	BENEFICIARIOS	INVERSIÓN
Atico	Reparación y pintado de juegos infantiles. Pintado de fachada.	23 de noviembre	Parroquia San Pedro	32	1001	US\$1,074
	Reparación de juegos recreativos, reparación de pilones y tubería, cambio de cableado eléctrico, pintado de estructura civil y puertas.	14 de diciembre	Colegio mixto EMMANUEL	42	51	US\$801
Matarani - Mollendo	Arreglo y pintado de la Iglesia.	13 de setiembre	Templo Señor del Mar	60	2500	US\$490
Callao Norte y Callao Sur	Pintado del Hogar La Alegría del Señor.	2 y 9 de agosto	La Molina	97	80	US\$2,008



8.2 PROVEEDORES

Como parte de nuestras prácticas laborales con los principales proveedores, mantenemos reuniones periódicas relacionadas a temas comerciales así como para implementar mejoras tanto en su labor como en la nuestra. A su vez, hay un proceso de evaluación que hemos implementado con la participación de las áreas operativas en donde uno de los parámetros a medir es la calidad del servicio. Uno de los proyectos a desarrollarse en el 2009 es el de medir los niveles de satisfacción de los proveedores, ya que el año 2008 medimos los índices del cliente interno, tarea llevada a cabo por el área de Logística.

Tenemos un estrecho vínculo con proveedores locales e internacionales, es así que durante nuestra gestión 2008 hemos registrado más del 13% de compras a nuestros proveedores locales.

8.3 CLIENTES

Conscientes de nuestra responsabilidad con la calidad de nuestros productos y servicios que brindamos, orientamos nuestro trabajo a entablar con nuestros clientes una relación de confianza que permita conocer sus expectativas y sus opiniones para que ellas sean un factor preponderante en la toma de decisiones y así ofrecerles productos que satisfagan sus necesidades.

Aplicamos la trazabilidad de los productos, con lo que estamos en capacidad de identificar y proveer información acerca del origen y la historia procesada de un producto o materia prima determinada. Esto implica dos direcciones:

- > Seguimiento total desde la recepción del lote de materias primas hasta la entrega del producto al usuario final (tracking).
- > Partiendo del producto final o producto semielaborado se consigue llegar a las materias primas (lotes específicos) utilizados en éste, consiguiendo la rastreabilidad de las materias primas potencialmente contaminadas (tracking).

De esta manera, velamos por los intereses de nuestros clientes, garantizándoles productos de alta calidad y brindándoles el mejor servicio. A través de los resultados de nuestras encuestas de satisfacción podemos medir el impacto que tenemos con cada uno de ellos.

Nuestra gerencia de Consumo Humano Directo ha iniciado la aplicación de una nueva metodología para medir la satisfacción de Cliente Externo, el cual a la fecha se encuentra en desarrollo. Por otro lado, realizamos una encuesta entre los clientes para identificar nuestros principales atributos siendo más valorado la calidad del producto, seguido de la puntualidad en la entrega de documentación así como nuestros productos y finalmente la atención personalizada que se les brinda.

Por su parte, la Gerencia de Consumo Humano Directo ha registrado durante el 2008 los siguientes índices de satisfacción en sus clientes:

PRODUCTO	MERCADO	PORCENTAJE DE SATISFACCIÓN
Fresco	Local	60%
Congelado	Local	82%
Conservas	Extranjero	86%
	Extranjero	82%

Asimismo, nuestro Astillero procede con la evaluación de los clientes. Durante el 2008, el formato de satisfacción fue entregado a 94 clientes, cubriendo el 92% del total de clientes atendidos. El resultado obtenido mostró un 86% de satisfacción. Consideramos que un cliente queda satisfecho si supera la brecha del 75% como resultado de la evaluación (puntaje final / 200 puntos).

ENTREVISTA

WILDER BEDOYA

Trabajador de Planta TASA Chimbote Norte

“Para mi, pertenecer a TASA es un orgullo ya que al aplicar diariamente las normas y códigos de la empresa me doy cuenta de que ésta es la única manera en la que puedo sentirme a gusto de trabajar. Mi esposa y mis hijos también están muy contentos ya que ven el apoyo que la empresa me brinda y que me impulsa a salir adelante. Somos una familia unida y gracias a TASA siempre compartimos en actividades que realiza la empresa tanto de aspecto social, cultural y deportivo”.





9 anexos

9.1 TU OPINIÓN es importante

CAMINO A LA EXCELENCIA: REPORTE DE SOSTENIBILIDAD 2008

Este año publicamos nuestro Primer Reporte de Sostenibilidad.

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:
e-mail: wrojas@tasa.com.pe / Oficina principal: Calle Las Begonias 441 Of. 352 / Telf.: 511 611 1400 Fax: 511 611 1401

1. ¿A qué Grupo de Interés pertenece o con cuál se siente identificado?

Clientes	<input type="checkbox"/>	Comunidad	<input type="checkbox"/>	Proveedores	<input type="checkbox"/>
Colaboradores	<input type="checkbox"/>	Estado	<input type="checkbox"/>		
Accionistas	<input type="checkbox"/>	Armadores	<input type="checkbox"/>	Acreeedores Financieros	<input type="checkbox"/>

2. ¿Cómo calificaría nuestro Reporte de Sostenibilidad 2008, 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 explique 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 reportes similares de TASA? Sí No

6. Comentarios adicionales

Muchas gracias por su participación

9.2 ÍNDICE DE REFERENCIA GRI (Global Reporting Initiative)

Criterios para el nivel de aplicación

		2006 In Accordance	C	C+	B	B+	A	A+
Mandatory	Self Declared		☑	Report Externally Assured		Report Externally Assured		Report Externally Assured
	Third Party Checked			Report Externally Assured		Report Externally Assured		Report Externally Assured
Optional	GRI Checked			Report Externally Assured		Report Externally Assured		Report Externally Assured

Para encontrar los indicadores de desempeño GRI-G3 con mayor rapidez, consulte la siguiente tabla:

	REPORTADO	PARCIALMENTE REPORTADO	NO REPORTADO	NO APLICA	
	INDICADORES GRI				CAPÍTULO
Estrategia y Análisis del perfil organizacional	1.1 1.2				2; 4.10
Parámetros del reporte	2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8 2.9 2.10				cc ¹ ; 4.3.1; 4.4; 4.6; 5; 4.9
Perfil del Reporte	3.1 3.2 3.3 3.4				2; cc
Alcance y cobertura de la memoria	3.5 3.6 3.7 ² 3.8 3.9 ³ 3.10 3.11				2
Índice del contenido GRI	3.12				9.2
Verificación	3.13				-
Gobierno	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 4.7 4.8 4.9 4.10				4.3; 4.2
Compromisos con iniciativas externas	4.11 4.12 4.13				4.3; 7.1.6; 4.7; 4.8
Participación de los grupos de interés	4.14 4.15 4.16 4.17				4.10; 9.1
Económico	Desempeño económico EC1 EC2 EC3 EC4				5; 5.1
	Presencia en el mercado EC5 EC6 EC7				7.1.2, 8.2
	Impactos económicos indirectos EC8 EC9				8.1

Ambiente	Materiales EN1 EN2	6.4	
	Energía EN3 EN4 EN5 EN6 EN7	6.2	
	Agua EN8 EN9 EN10	6.3	
	Biodiversidad EN11 EN12 EN13 EN14 EN15	6	
	Emisiones, vertidos y residuos EN16 EN17 EN18 EN19 EN20 EN21 EN22 EN23 EN24 EN25	6.2, 6.5.1, 6.5.2, 6.5.3	
	Productos y Servicios EN26 EN27	6.4	
	Cumplimiento normativo EN28	5.2	
	Transporte EN29	-	
	General EN30	6	
	Social	Empleo LA1 LA2 LA3	7.1.1, 7.1.2
Prácticas laborales y ética en el trabajo			
Relaciones Empresa / Trabajador LA4 LA5		7.1.1, 7.1.2	
Salud y seguridad en el trabajo LA6 LA7 LA8 LA9		7.1.4	
Formación y educación LA10 LA11 LA12		7.1.3	
Diversidad e igualdad de oportunidades LA13 LA14	7.1.1		
Derechos Humanos	Prácticas de inversión y abastecimiento HR1 HR2 HR3	-	
	No discriminación HR4	-	
	Libertad de asociación y convenios colectivos HR5	-	
	Explotación infantil HR6	-	
	Trabajos forzados HR7	7.1.2	
	Prácticas de seguridad HR8	-	
	Derechos de los indígenas HR9	-	
	Sociedad	Comunidad SO1	8.1
		Corrupción SO2 SO3 SO4	4.3
Política pública SO5 SO6		-	
Comportamiento de la competencia desleal SO7		-	
Cumplimiento normativo SO8		5.2	
Responsabilidad sobre el producto	Salud y seguridad del cliente PR1 PR2 ⁴	4.5	
	Etiquetado de productos y servicios PR3 PR4 PR5	4.5, 8.3	
	Comunicaciones de marketing PR6 PR7 ⁴	-	
	Privacidad del cliente PR8	8.3	
	Cumplimiento normativo PR9	5.2	

¹ cc: Contracarácula

² Cridani es una planta que no está dentro del alcance del reporte de sostenibilidad 2008 por ser alquilada

³ Hemos utilizado las guías del protocolo del GRI para el reporte de los indicadores de desempeño

⁴ No se ha registrado ningún incidente derivado del incumplimiento de la regulación legal o de los códigos voluntarios.

Se puede obtener más información sobre el modelo GRI en el sitio www.globalreporting.org

9.3 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 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 tales 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 equipararlos 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.
- > **IFIS:** La International Food Standard se construye sobre la base general de ISO 9001, implementa requerimientos adicionales de leyes sobre alimentos y principios de buena práctica; análisis de riesgo HACCP y hace referencia también a la legislación actual de Estados Unidos concerniente a la manipulación de alérgenos y organismos modificados genéticamente.
- > **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.
- > **Omega 3:** Ácido graso esencial para el humano. Fortalece principalmente el sistema cardiovascular y tiene efectos benéficos sobre el cerebro.
- > **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 fábricas de pescado. Se produce 0.05 tonelada métrica de sanguaza por cada tonelada métrica de pescado crudo.
- > **Sindicato ramal:** Sindicato por sector económico.
- > **Skimmer:** El skimmer, desnatador o espumador de proteínas 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 para fortalecer las cosas que requieren gran resistencia.

Nuestros logros

- Ser una empresa con presencia y reconocimiento a nivel mundial.
- Ser pioneros en la distribución de pescado congelado en el interior del país. (Andahuaylas, Abancay, Ayacucho, Juliaca, Pucallpa y Cusco).
- Haber alcanzado altos estándares de aseguramiento de calidad.
- Haber sido reconocidos en el 2008 por el Great Place To Work Institute Perú como una empresa con buen clima laboral entre las empresas con más de 700 trabajadores.
- Haber consolidado una imagen de empresa respetuosa de las leyes de nuestro país.
- Haber implementado un sistema de seguridad industrial de acuerdo a normas internacionales.
- Haber podido desarrollar una sólida cultura organizacional.
- Ser líderes en la formalización del sector pesquero.
- Ser un proveedor confiable para nuestros clientes.
- Ser líder en el manejo ambiental.

Nuestros retos

- Desarrollar una conciencia medioambiental entre nuestros colaboradores.
- Contribuir más con el desarrollo de las zonas donde operamos.
- Conquistar nuevos mercados mundiales.
- Llevar nuestros productos a más lugares de nuestro país.
- Desarrollar el mercado de consumo de anchoveta, producto muy nutritivo y abundante en nuestro mar.
- Liderar un cambio en el sector orientado a lograr una industria limpia y eficiente.
- Seguir incorporando procesos de producción modernos y amigables con el medio ambiente.
- Establecer canales de comunicación efectivos con nuestros grupos de interés a nivel nacional.
- Ser un gran lugar para trabajar.
- Ser una empresa clase mundial.

Contacto:
Wendy Rojas López
Jefe de Responsabilidad Social
wrojas@tasa.com.pe
Teléfono (511) 611-1400



Tecnológica de Alimentos S.A.

Tecnológica de Alimentos S.A.

Calle Las Begonias 441 - oficina 352
San Isidro
Teléfono (511) 611-1400
Fax (511) 611-1401

