

# JUGGS S.A.

## REPORTE DE SUSTENTABILIDAD

Acerca de Jugos S.A.  
Gestión Sustentable  
Participantes internos  
Alimentos saludables  
Ambiente  
Participación y desarrollo



DESDE  
RIO NEGRO  
AL PAIS  
LAS MEJORES  
FRUTAS



2023

# CUARTO REPORTE DE SUSTENTABILIDAD



# CONTENIDOS

01

## Acerca de Jugos S.A.

Ética y valores  
Nuestro Negocio  
Desempeño económico

02

## Gestión Sustentable

Nuestro compromiso  
Objetivos estratégicos  
Principios de sustentabilidad  
Gobierno corporativo  
Grupos de interés

03

## Participantes internos

Colaboradores  
Seguridad y Salud en el Trabajo

04

## Alimentos saludables

Inocuidad y calidad  
Sistema de Gestión Integrado  
Certificaciones

05

## Ambiente

Residuos y reciclaje  
Compostaje  
Uso racional del agua  
Tratamiento de efluentes  
Eficiencia energética

06

## Participación y desarrollo

Impactos directos e indirectos  
Donaciones





# 01 | Acerca de Jugos S.A.

La planta industrial está localizada en Villa Regina, en una de las zonas de mayor producción de frutas frescas del Alto Valle de Río Negro y Neuquén (Patagonia Argentina), lugar privilegiado por condiciones climáticas ideales para el cultivo de peras y manzanas que dan origen a los jugos naturales que se elaboran.



**Gerente General  
Cdr. Daniel Gonzalez**

Estamos muy contentos y orgullosos de poder compartir con ustedes nuestro cuarto Reporte anual de Sustentabilidad correspondiente al año 2023.

## Presentación del Gerente General

(GRI 102-14)

Este reporte busca compartir y comunicar en forma resumida, una parte de lo mucho que hace la empresa en los pilares económicos, sociales y ambientales para ser reconocida como Socialmente Responsable.

El enfoque y alineación que tiene, está en coincidencia con nuestra Visión y Misión, como así también nuestra Política Integrada del Sistema de Gestión y Principios de Sustentabilidad. Esta última íntimamente relacionada y encuadrada con los 10 Principios Laborales del Pacto Global y los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. Como así también alineada al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, la cual nos permite proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales.

---

A lo largo de estos últimos años Jugos S.A. logró consolidarse como líder en la producción de jugos concentrados de peras y manzanas, lo cual nos obliga a continuar por este camino desafiante pero motivador en pos de seguir trabajando en la mejora continua y el desarrollo sostenible.

---

Para alcanzar dichos objetivos la empresa continúa invirtiendo no solo en equipamiento sino también en capital humano.

La empresa tomó la decisión de seguir con un plan de inversiones que permita un negocio sustentable en el tiempo. Es así que el funcionamiento de la planta de envasado, la cual es única en la región, nos permite realizar no solo el fraccionamiento de nuestros productos de la familia Fruggina y Reggia, sino también prestar servicio a otras empresas del país que no cuentan con una planta de envasado de estas características.



Esta nueva unidad de negocio, que de la mano de Fruggina, viene creciendo año a año nos permite no solo poder ampliar el packaging de estos productos, sino también innovar en nuevos productos para salir al mercado.



A final del año 2022, pudimos poner en góndola nuestra propia Sidra, bajo la marca REGGIA, la cual creemos tendrá un gran impacto en el mercado del consumidor, y ser una de las pocas sidras que se envasa en Origen, ya que no existe en el Alto valle una línea fraccionadora de las características que instalamos.

Consideramos esto como un logro y un desafío muy importante para lograr una mayor diversificación de productos y mercados, que nos permita tener una mejor utilización de la capacidad instalada, con su consiguiente correlación de dar estabilidad laboral a nuestros colaboradores.

# Reggia



Ideal para tomar  
ahora, después  
o cuando quieras.



 @sidrareggia



Otros de los hitos que tuvimos en el año 2022 fue por el lado de las certificaciones. Logramos certificar la norma ISO 45001, que nos permite demostrar que la organización asume el compromiso de proporcionar un espacio de trabajo donde se eliminan o minimizan los riesgos de enfermedades o lesiones para sus trabajadores, contratistas, comunidad o clientes.



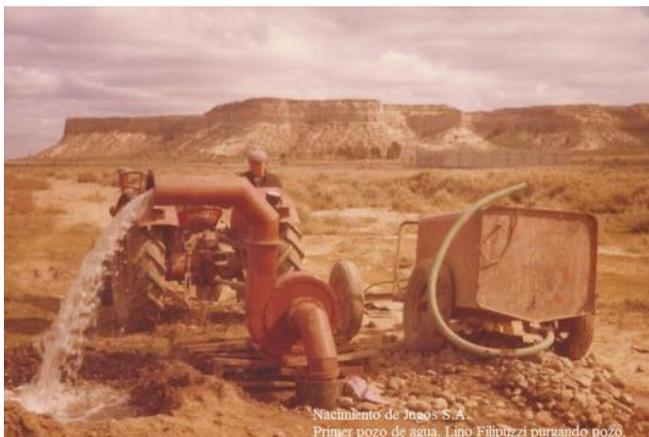
Y no podemos dejar de mencionar, en este informe de sustentabilidad, que para reafirmar el trabajo que se realiza no solo en producir nuestros productos, sino que también en aspectos de sustentabilidad, tanto en medio ambiente como en el apoyo a la comunidad y nuestros colaboradores, hemos podido certificar CAME Sustentable Nivel 3, para el proceso de elaboración de jugos y aromas de manzanas y peras. Esta certificación nos permite tener los lineamientos para un desarrollo sostenible.



Los invito a conocer más en profundidad todos estos temas, recorriendo nuestro reporte, que refleja en su integridad, la pasión, las ganas, la responsabilidad, la motivación y el compromiso, con el cual trabajan todos nuestros colaboradores, día a día para construir una empresa comprometida con el futuro de todos.

## Nosotros

La empresa fue fundada en el año 1976 por iniciativa de un grupo de productores locales que detectaron la necesidad de darle valor agregado a la fruta producida en la zona y contar con una empresa con capacidad para procesar de manera industrial, el volumen de peras y manzanas que no encontraba ubicación en los mercados de fruta fresca, es por esto que se comenzó a producir jugos concentrados de alta calidad, para satisfacer los más exigentes requerimientos del mercado interno como el externo.



A partir de los 90 la inversión en tecnología, la calidad e ingenio de sus recursos humanos y la coherencia en las decisiones políticas de sus accionistas, permitieron a la empresa mantener un crecimiento sostenido tanto en los volúmenes como en la calidad de la producción.

En el 2009 se produce una profunda renovación generacional en el gerenciamiento de la empresa, que irradian en la organización nuevas formas de trabajo: trabajo en equipo, respeto del medio ambiente, sustentabilidad, diversificación comercial, nuevos productos y tecnologías que constituyen los nuevos paradigmas que sellan el espíritu de la organización.

Con el correr de los años, se presentó el desafío de tener una marca propia porque se percibió un nicho mercado muy atractivo, donde el consumidor necesita cada vez más adquirir productos saludables, sin agregado de azúcares, aditivos, ni conservantes. Es por esto que se pensó en un jugo listo para tomar, 100% natural que reúna todas esas características, y además pueda ser consumido en cualquier momento del día.



# Ética y valores

(GRI 102-16)

## Nuestra Misión

Dar valor agregado a la producción primaria frutihortícola, acompañando las necesidades y expectativas del mercado, ofreciendo productos genuinos y saludables. Con el aporte y desarrollo constante de su personal se busca generar oportunidades de negocios rentables y sostenibles, priorizando la inocuidad y la calidad de los productos y procesos.

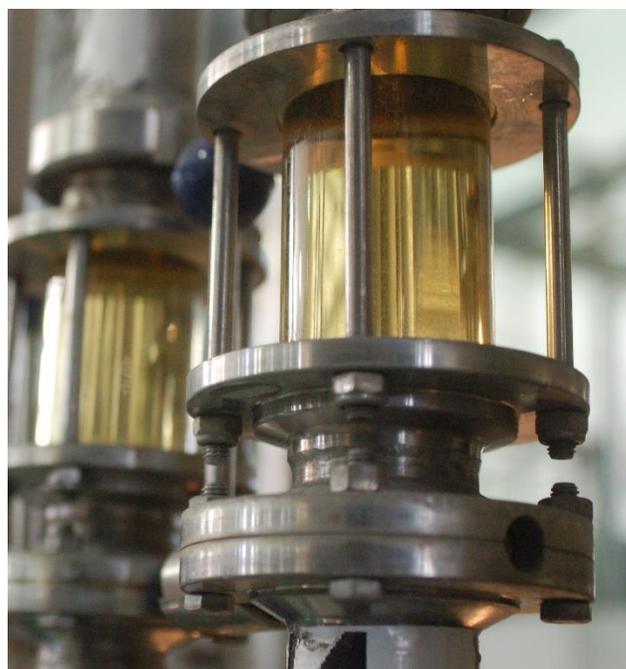
## Nuestra Visión

Ser vistos como un símbolo de confianza y seriedad en el rubro de jugos y aromas de frutas, mediante programas de mejora continua, tecnologías innovadoras y procesos sustentables.



## Nuestra Política integrada

En Jugos S.A. tenemos como actividad principal la elaboración de jugos concentrados con sus respectivos aromas y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas. Con el compromiso de la dirección, implementamos un sistema integrado de gestión que certifica y mantiene un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria según el **esquema FSSC 22000 (ISO 22000, ISO/TS 22002-1 y Requisitos adicionales)**, un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo según la **norma ISO 45001** y a su vez está alineado con las **normas ISO9001 e ISO14001** en versión vigente.



Con la búsqueda constante de la mejora continua y de la eficacia del Sistema de Gestión Integrado, mantenemos nuestra reputación y nuestra responsabilidad con el desarrollo sustentable y por eso:

1- Cuidamos las relaciones con nuestros clientes, demostrando confiabilidad y asegurando la satisfacción de todos sus requerimientos.

2- Preservamos la calidad e inocuidad de nuestros productos desde el origen de las materias primas e insumos empleados, fomentando el compromiso de todos los integrantes de nuestra organización con la cultura de inocuidad adquirida.

3- Desarrollamos un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, priorizando la prevención de las lesiones y del deterioro de la salud en general. Gestionando las acciones y condiciones en pos de la eliminación de peligros y la reducción de riesgos.

- Mantenemos la participación activa y efectiva de todos nuestros trabajadores, mediante actividades de consulta y evaluación, entendiendo que este es un rol fundamental para lograr los objetivos planteados.

4- Cumplimos con todos los requisitos legales y reglamentarios que apliquen a las actividades que realizamos; como así también con los requisitos de nuestros clientes; con nuestras partes interesadas identificadas dentro del Sistema de Gestión; y con nuestros compromisos voluntarios.

5- Protegemos el ambiente, facilitando y fomentando que todos los integrantes de nuestra organización trabajen a conciencia y con el máximo respeto al ambiente, buscando la prevención de la contaminación, preservando los recursos naturales y realizando un uso sustentable de los mismos.

6- Capacitamos y entrenamos a nuestros equipos de trabajo, comprometiéndolos con sus tareas, con la suficiente competencia, actitud innovadora y habilidad para lograr una comunicación efectiva y así cumplir con las obligaciones y responsabilidades.

7- Desarrollamos permanentemente a nuestros proveedores, privilegiando las acciones preventivas a las correctivas.

8- Nos comprometemos a involucrarnos con la comunidad, dentro de un marco de responsabilidad social.

Con una comunicación interna y externa eficaz con nuestros grupos de interés; y mediante el desarrollo de nuevas tecnologías, logramos disponer de la información necesaria en toda la cadena de suministro alimentaria.

Divulgamos la política de tal manera que cada integrante de la Empresa la comprenda, la implemente y la mantenga en todos los niveles de nuestra Organización.



# Código de ética

(GRI 102-16)

Con la conformación de un Comité de Ética y la consiguiente redacción del Código de Ética, la empresa busca trabajar de forma transparente, igualitaria, colaborativa, fomentando la igualdad de oportunidades, el respeto, el buen trato, evitando la discriminación, el acoso moral y sexual, actos de intimidación, ofensa y agresión, priorizando acciones preventivas, brindando los medios adecuados para tomar acciones correctivas.

Todo esto alineado al Principio 1 – 2 – 6 y 10 del Pacto Global y al ODS N° 5 – 8 – 16.

## ¿Cómo escuchamos sus problemáticas y sugerencias?

Público de interés	Diálogo y gestión de reclamos
Colaboradores	Departamento de RRHH- Herramientas de Comunicación Interna - Comité de Ética - Evaluaciones de desempeño - Relaciones gremiales - Reuniones formales e informales – Capacitaciones y Talleres.
Accionistas	Asambleas - Reuniones con accionistas.
Clientes	Sitios Web – Departamento de Comercialización – Redes Sociales – Eventos - Reuniones con clientes – Encuestas – Página Web
Productores	Departamento de Compra de Fruta – Comunicaciones – Auditorias - Reuniones
Comunidad	Consultas a instituciones a nivel local, provincial y nacional - Capacitaciones - Convenios y articulaciones público/privadas - Participación en foros, seminarios, campañas entre otros. – Visitas a Planta – Página Web – Departamento de RRHH- Comité de Sustentabilidad – Redes Sociales- Herramientas de Comunicación Interna - Reuniones
Organismos No Gubernamentales	Página Web – Departamento de RRHH – Comité de Sustentabilidad - Convenios y articulaciones público/Privadas - Herramientas de Comunicación Interna – Reuniones – Capacitaciones – Campañas Sociales



## Nuestro negocio

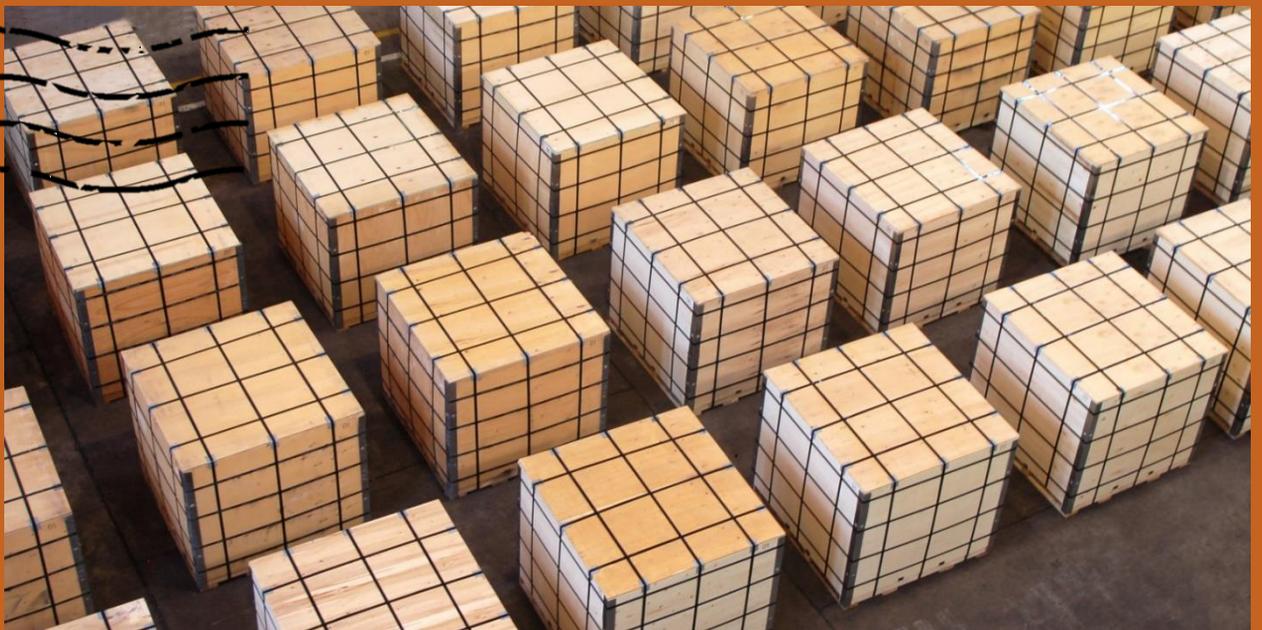
(GRI 102-16)

Desde hace un tiempo, la población está cambiando sus hábitos de consumo, busca una vida más saludable y con esto, consumir alimentos más sanos, que no sean ultraprocesados, que no contengan aditivos, ni conservantes.

Nuestros jugos son elaborados con fruta proveniente del Valle de Río Negro. Se selecciona la materia prima de mejor calidad posible, con el objetivo de que el producto final mantenga el sabor característico de la fruta, con la naturalidad y frescura que la identifican.

## Nuestros productos

- Jugos y aromas concentrados para uso Industrial



# Fruggina®

PATAGONIA ARGENTINA

El primer producto de la marca Fruggina es “jugo concentrado de manzana para diluir”. Pensado para la economía familiar, es rendidor y saludable, ya que no posee colorantes, saborizantes ni azúcares agregados.

La unidad de negocio nace a partir de la percepción de un nicho de mercado muy atractivo, en el cual el consumidor elige con mayor frecuencia consumir productos saludables, sin agregado de azúcares, aditivos, ni conservantes.

Nuestros productos se encuentran exentos de la ley de etiquetado frontal (libre de octógonos), son libres de gluten y apto Kosher.

Nuestro segundo producto es “jugo listo para tomar”, prensado y pasteurizado, 100% natural. Se presenta en botellas de vidrio de 250 ml, 500 ml y 910 ml.

El proceso es simple y complejo a la vez: la fruta ingresa a nuestra planta productiva, se muele, se separa la pulpa de los demás elementos (cáscara y semillas), se prensa para extraer el jugo, se pasteuriza y se envasa.



¿Por qué decimos que es un proceso simple y complejo?

Porque dentro de la botella está contenido el trabajo de todo el Valle de Río Negro, desde la siembra, las tareas culturales que se realizan durante todo el año, hasta la cosecha.

Es el valor de nuestra provincia en nuestros jugos.

La nueva planta de envasado de la empresa posee equipamiento único en la región y de altísima tecnología que permite producir con los estándares más altos de calidad del mercado. Se realizó una inversión estimada de 4 millones de dólares para instalar una línea de envasado de 5.000 botellas por hora, la cual consiste en tecnología de vanguardia a nivel mundial.

Esta planta optimiza la utilización de los recursos, como agua, aire, electricidad y vapor, minimizando así el impacto ambiental.

Este tipo de equipamiento es superior a las instalaciones que hasta ahora había en la Patagonia Argentina, con una línea completa de fraccionamiento en origen que es inédita, con un sistema multipropósito para envasar jugos naturales, concentrados, agua, sodas, gaseosas y sidras, en formato de botellas de vidrio y PET de diferentes tamaños (250, 500, 710 y 910 cm<sup>3</sup>).

Esto realmente es una oportunidad enorme en la provincia, ya que de esta manera las frutas y verduras regionales pueden ser transformadas en origen y así generar valor agregado a partir de las materias primas existentes.



# Reggia



FRESCA - ESPONTÁNEA  
ORIGINAL - PATAGÓNICA

Reggia es una sidra premium distinta a todas las conocidas. Deliciosa, aromática, refrescante, de burbuja delicada y dulzor justo. Presenta características que la hacen especial y es la única sidra industrial que, para mantener intacta la magia de la región, se envasa en origen.

Seleccionamos sólo las manzanas más aptas para lograr el equilibrio entre dulzor y acidez. Y así lograr el punto exacto donde el esplendor natural se combina con la pasión humana para ofrecernos una bebida genuina que nos invita a disfrutar de la vida, brindar con amigos y sentirnos conectados con la naturaleza.

El control de temperatura y la dosis de levadura seleccionada durante la fermentación son claves y dan origen a un caldo de sidra siempre homogéneo. A su vez, el exacto tiempo de reposo le da su bouquet; y el filtrado le da el cuerpo y textura característico.

Se trata de una receta original que sólo usa la cantidad justa de ingredientes, preparada con la tecnología y los controles idóneos para asegurar la mejor calidad en cada etapa del proceso.

Presenta un dulzor equilibrado, buen cuerpo y reminiscencias a manzanas, que persisten en boca. Posee una burbuja delicada que potencia su frescura y resalta los aromas frutales primarios.

Su impronta del Valle y su sabor genuino la diferencia por sobre todas las demás, Reggia tiene un contenido alcohólico de 5,5%v/v, es libre de gluten y apta Kosher.



## Desempeño económico

(G4-EC1)

Actualmente la fábrica, ubicada en un predio de 10 ha, posee una capacidad para procesar aproximadamente 1.800 tn diarias de manzanas y/o peras. Además cuenta con frigorífico propio con una capacidad de almacenamiento de 6.000 bins (alrededor de 9.000 tn de jugos concentrados). En plena temporada se despliegan mas de 25.000 bines para facilitar la recepción de la materia prima.

La comercialización de la producción de Jugos S.A. es efectuada en forma directa por la empresa, que cuenta con un Departamento que se dedica exclusivamente a la Comercialización y Logística de los productos, donde se han podido desarrollar clientes de primera línea, sin tener incumplimientos en pagos, con respeto a los plazos acordados.

Ventas mercado externo 2023 = 80%

Ventas mercado interno 2023 = 20%

Exportación	2023
EEUU	93%
Chile	3,92%
Bolivia	1,53%
Uruguay	0,98%
Paraguay	0,09%
Brasil	0,07%



Alcanzar un desarrollo sostenible requiere armonizar tres pilares: el crecimiento económico, la inclusión social y la protección del ambiente. La sostenibilidad económica implica el uso de prácticas económicamente rentables que sean tanto social como ambientalmente responsables.

La actividad económica es sostenible cuando se garantiza que el conjunto de activos de capital utilizados se mantiene, o aumenta, con el paso del tiempo. Entre esos activos se incluyen las manufacturas e infraestructuras (maquinaria o carreteras), el capital humano (conocimientos y técnicas), el capital social (relaciones e instituciones) y el capital ambiental (bosques, mares, etc.)

A partir de aquí se deriva el concepto de equidad intergeneracional, definida como “el derecho de una generación a disponer de los mismos recursos culturales, sanitarios, económicos y ambientales disfrutados por generaciones precedentes”.

El aporte de la dimensión económica de Jugos S.A., sumado a las otras dimensiones durante el año 2023, resulta en una contribución al desarrollo sostenible de la empresa, las comunidades aledañas y nuestro entorno ambiental de producción de frutas.

	Pesos
Compras Proveedores Locales	1.111.462.700
Adquisición MP	5.107.437.644
Salarios y Cargas Sociales	1.007.739.949
Impuestos Totales	891.143.204

La destacada proporción de resultados positivos entre las prácticas de sostenibilidad y el desempeño financiero y económico, refuerza la idea de que la sostenibilidad no sólo puede considerarse una responsabilidad o imperativo social, ambiental o una obligación ética y/o moral sino también una oportunidad estratégica para todas aquellas empresas que operan con el pilar o visión del largo plazo, en la mejora de la rentabilidad y competitividad empresarial.

"Nuestro objetivo consiste en seguir sumando valor agregado al esfuerzo productivo de los fruticultores año tras año, con la suma de los riesgos climáticos y otros en la producción primaria, que permite la entrega de materia prima para nuestro proceso de elaboración de jugos, agradeciendo a todos ellos/ellas y especialmente a quiénes nos acompañan desde nuestros comienzos“.



# 02

## Gestión Sustentable

Con 48 años de historia recorrida, presentamos a nuestras partes interesadas la información destacada del aporte de Jugos S.A. al desarrollo sostenible, vale decir, el reflejo de nuestro compromiso con la generación de valor económico, social y ambiental.

### Pilares Estratégicos y Temas Materiales

#### Participantes Internos

- Colaboradores y Accionistas: nos comprometemos a cuidar, proteger, desarrollar, motivar y retener a nuestra gente.



#### Alimento Saludable

- Consumidores: nos comprometemos a hacer un producto saludable, nutritivo, inocuo.
- Clientes: nos comprometemos a ofrecer y entregar productos de excelencia, de calidad, bajo cumplimiento de requerimientos legales exigidos.
- Proveedores de Fruta: disminuir el desecho de materias primas y transformarlo en un alimento, fortaleciendo y desarrollando a nuestros proveedores de fruta.



## El Ambiente

- Agua: el agua es esencial no para la salud, sino también para reducir la pobreza y garantizar la seguridad alimentaria, la paz, los derechos humanos, los ecosistemas y la educación. En tal sentido, cumplimos la normativa y controles que exige la autoridad de aplicación de la Provincia de Río Negro (Departamento Provincial de Agua).
- Residuos: gestionamos la disposición de todos aquellos materiales y residuos propios de nuestra actividad. Del mismo modo, impulsamos la regla de las 3R (Reducir, Reciclar y Reutilizar) en la optimización de nuestro proceso productivo.

## La Comunidad en su conjunto

- Impacto socioeconómico: nos comprometemos a llevar a cabo acciones que generan impactos socioeconómicos significativos, por medio de la Economía Circular, Compra Local, Empleabilidad, Trabajo Local, Donaciones, Educación, Contribuciones e Impuestos.
- Desarrollo social: nos comprometemos a ayudar a la comunidad en su conjunto, por medio de alianzas, programas, acciones individuales, colectivas, planificadas o espontáneas, con el fin de aportar a los ODS y Pacto Global, y fomentar el progreso de la sociedad.



Estamos comprometidos y convencidos de que avanzamos en la dirección correcta para lograr los retos que nos fijamos en materia de Sustentabilidad.

# Objetivos estratégicos, sustentabilidad y ODS



## Nuestros Principios de Sustentabilidad

En Jugos S.A. trabajamos dentro de un marco de Responsabilidad Social Empresaria, llevando a cabo acciones que contribuyen al desarrollo humano en vista de mejorar la calidad de vida y laboral, apoyando a la comunidad, privilegiando el cuidado del impacto de nuestro ambiente y bajo el cumplimiento de un marco legal, para alcanzar nuestros objetivos estratégicos.

La política de Sustentabilidad postula lineamientos concretos, fundamentada en el respeto por los Derechos Humanos, los Principios del Pacto Global y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.

Es por ello que declaramos la generación de valor social, económico y ambiental en firmes lazos con la sostenibilidad y sustentabilidad de la Empresa.

Jugos S.A. trabaja en pos de escuchar, mantener, desarrollar, apoyar, colaborar, participar conjuntamente y satisfacer las necesidades de sus grupos de interés, alineándose con su Política de Sistema de Gestión Integrado, teniendo un fuerte compromiso empresarial con el desarrollo sustentable.

---

Nuestra política es parte de nuestra integración y conforma el camino de “Ser Socialmente Responsables” como compromiso con el desarrollo sostenible en el presente y el futuro.

---



## Gobierno Corporativo

(G4-34, G4-37, G4-38, G4-39, G4-40, G4 LA 12) (GRI 102-7,18,22,23,26)

Nuestro Gobierno Corporativo está conformado por un Directorio, 100% integrado por productores de fruta locales, es decir, capital nacional, lo que da un mayor sentido de pertenencia con la zona y un arraigo y compromiso social mucho más significativo en comparación con otras realidades de empresas multinacionales. Está compuesto por 7 Directores, de los cuales hay 3 mujeres, evidenciando la política de la gobernanza de los valores de equidad perseguidos.

Sus funciones principales consisten en la administración de los negocios, elaboración del plan estratégico y objetivos de gestión, aprobación de presupuestos anuales, políticas de inversión, financiamiento y controles de ejecución, representación de la empresa y contacto con los distintos grupos de interés, todas ellas bajo principios de equidad, transparencia, responsabilidad e integridad.

Se cuenta con una Alta Gerencia, un síndico, asesores externos y un organigrama horizontal y dinámico con gerencias y jefaturas, lo que demuestra una gran participación de los mismos en el rumbo de la organización.

Tanto el Directorio, la Alta Gerencia, Gerencias operacionales y Jefaturas de Áreas se encuentran comprometidos/as con los Principios de Sustentabilidad y el camino emprendido por la empresa en pos de trabajar de forma responsable y sostenible, lo que lleva a que todos los colaboradores de todos los niveles sean responsables de cumplir con el marco de gobernanza en sus decisiones y acciones diarias.



## Directorio

La Dirección asegura las capacidades y condiciones de la Organización para garantizar un crecimiento sostenible y rentable, basado en sus trayectorias, experiencias, competencias.

Los miembros del directorio son elegidos por medio de la Asamblea Ordinaria de Accionistas, de conformidad con las normas y principios establecidos en sus estatutos.

- Presidente: Norberto Daniel Cecive
- Vice Presidente: Claudia Roxana Filippi
- Directora: Jenny Tamara Potes
- Directora: Susana Camporrotondo
- Director: Rubén Hugo Sabadin
- Director: Juan Antonio Toncovich
- Director: Héctor Marcelo Faion

	30 y 50 años	> 50 años
EDAD	15 %	85 %

	Mujeres	Varones
SEXO	43 %	57 %

## Composición accionaria

(GRI 202-2)

La composición societaria son 30 accionistas, donde en su mayoría son productores frutícolas o vinculados a la producción local de Villa Regina, de distintas formas.



# Política de Ética Comercial

(GRI 120-16)

Dentro de nuestra Política de Ética Comercial se detallan un cúmulo de comportamientos, normas, principios, valores que pregonan la empresa para que todas las relaciones comerciales se lleven a cabo según las recomendaciones.

Se consideran aspectos como la Transparencia, Anticorrupción, Sobornos, Regalos y Atenciones, Integridad, Probidad, Honestidad, Propiedad Intelectual, Profesionalismo, Conflictos de intereses, Relaciones Sociales y Laborales.

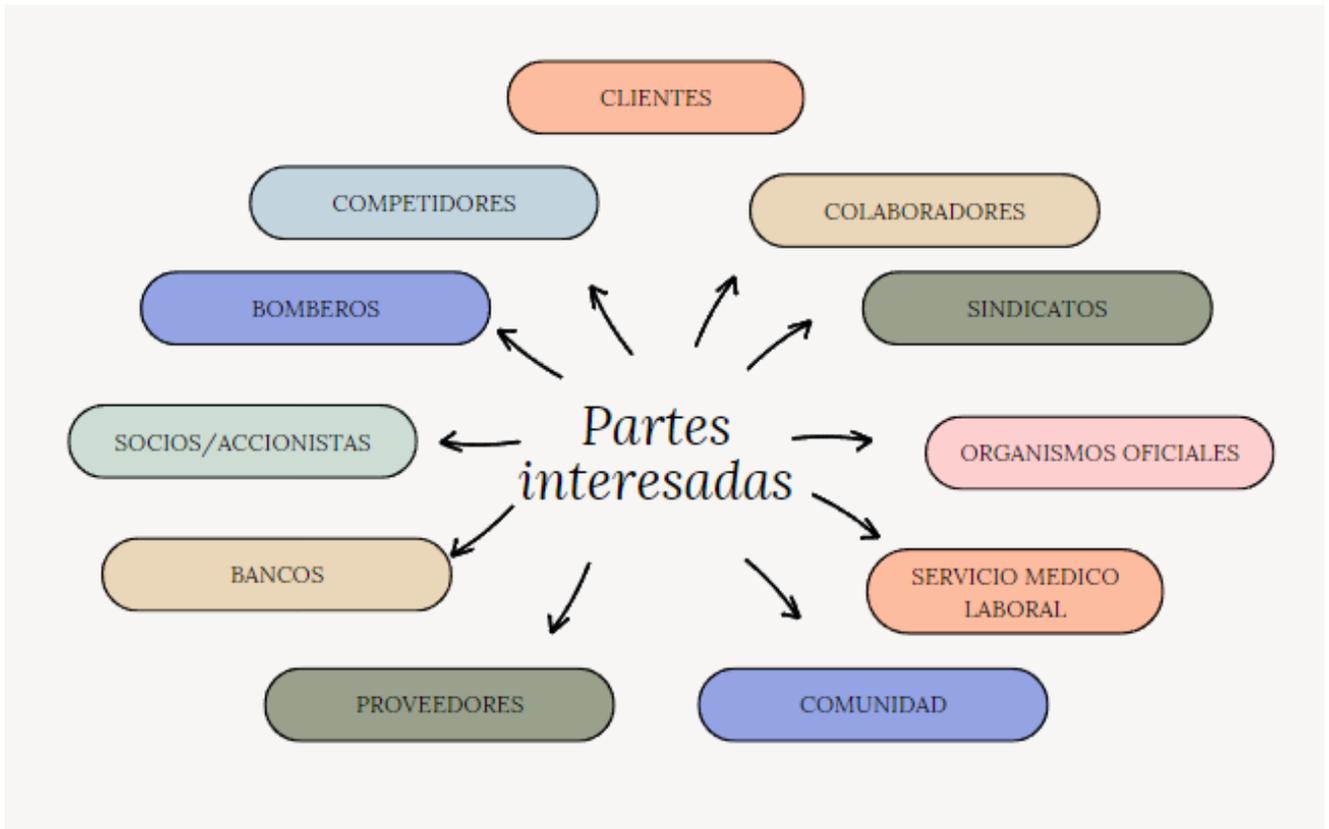
Dentro de sus relaciones comerciales, la empresa cuenta con un alto porcentaje de Proveedores de Fruta, grupo de interés clave y fundamental, que tienen certificación GlobalGAP junto con la Adenda GRASP, que apunta a evaluar las Prácticas Sociales en la explotación primaria, abordando temas específicos relativos a la salud, seguridad y bienestar de los trabajadores.

Todo esto alineado a los 10 Principios del Pacto Global y al ODS N° 8 - 16.

# Nuestras Partes interesadas

(GRI 102-12, 40)

Jugos S.A. reconoce un nivel de compromiso significativo de sus partes interesadas, por lo cual se establecen acuerdos comunes para beneficio mutuo, generando participación, inclusión, apoyo, crecimiento y desarrollo. Se evalúan las necesidades y expectativas de cada uno de ellos, para darle seguimiento a cada acción implementada.



# 03 | Participantes internos

## Colaboradores

(ODS 1, 5, 8, 10 - GRI 401)

Jugos S.A. es reconocida en el Alto Valle por ser una empresa de gran prestigio, no solo por la calidad de sus productos, sino también por su impacto positivo en la comunidad local. Generamos empleo directo para un amplio número de personas y, a través de nuestra red de proveedores y colaboradores, también ofrecemos oportunidades de trabajo indirecto para terceros y otras empresas de la región. Como empresa comprometida, Jugos S.A. se esfuerza por mantener relaciones laborales sólidas y justas, ofreciendo remuneraciones competitivas acordes con el mercado y cumpliendo rigurosamente con los Convenios Colectivos de Trabajo. Este enfoque nos ha permitido mantener un bajo índice de rotación y ha atraído a numerosos candidatos interesados en formar parte de nuestro equipo, gracias al prestigio, los beneficios y las condiciones laborales que ofrecemos. Nuestro compromiso no se limita al ámbito laboral; también trabajamos activamente para fortalecer nuestra relación con la comunidad, apoyando iniciativas locales y participando en proyectos que promuevan el desarrollo social y económico del Alto Valle. En Jugos S.A., entendemos que el éxito empresarial va de la mano con el bienestar de nuestros empleados y el crecimiento sostenible de nuestra región.

## Política de RRHH

(GRI 102-16)

Actuar como apoyo y soporte de la estrategia de la empresa, mediando entre los intereses de la Dirección y de los colaboradores, tomando como base principios fundamentales para mejorar en forma continua las comunicaciones y la calidad de nuestras relaciones, asegurando la rentabilidad y competitividad, basándonos en los Principios de Sustentabilidad de la empresa.



## Principios o valores fundamentales

- Cooperación.
- Claridad en las comunicaciones.
- Sinceridad.
- Equidad.
- Flexibilidad.
- Igualdad de género.
- Respeto.
- Legalidad.
- Inclusión.
- Escucha activa.
- Proactividad.
- Apertura.
- Coherencia entre la estrategia de RRHH y la estrategia de la empresa.



## Objetivos

Se basan en atraer, desarrollar y retener a nuestros colaboradores.

### Atraer

Trabajar permanentemente en pos de atraer candidatos potencialmente calificados y capaces de desarrollar o adquirir las competencias necesarias de la empresa.

### Desarrollar

- Alcanzar las competencias y habilidades funcionales de nuestros colaboradores, para lograr el desarrollo sustentable de nuestro negocio y la satisfacción de nuestros clientes.
- Favorecer la empleabilidad de los colaboradores.
- Fomentar la participación activa del personal.

### Retener

Crear condiciones laborales y un clima de confianza donde nuestros colaboradores estén motivados, comprometidos, satisfechos y orgullosos de pertenecer a nuestra empresa.

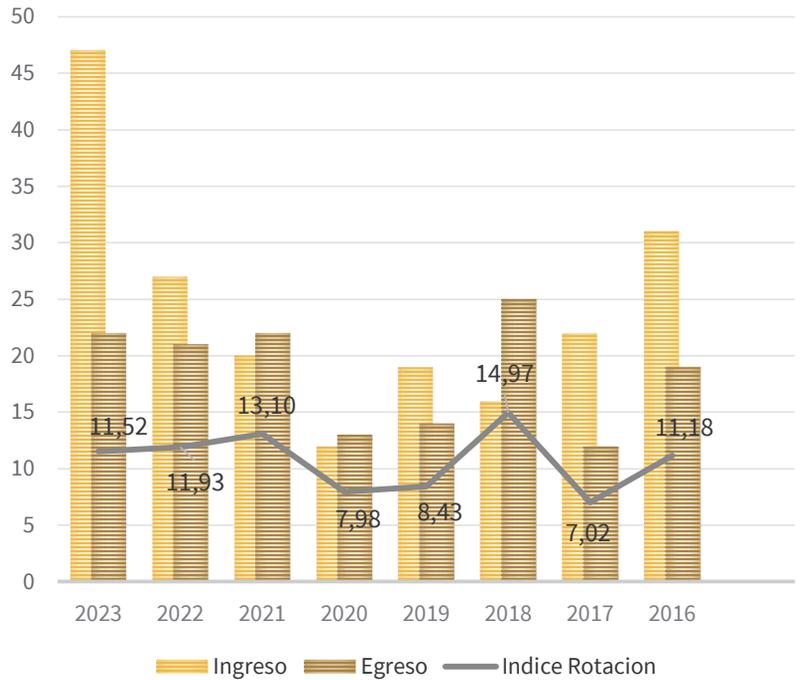


## Índice de rotación

(GRI 401-1)

Se mide el número de empleados que salen de la empresa sobre la media de empleados en plena temporada para determinar si existe alta rotación de personal motivada por factores negativos/positivos propios de la empresa o ajenos a la empresa.

En el diagrama se observa una alta rotación asociada a personal temporario, el cual por conseguir trabajos más estables, renuncian.



## Permiso Parental

(GRI 401-3)

Índice de Reincorporación al trabajo y retención de los colaboradores que ejercieron una baja por licencia por paternidad o maternidad.

Período 2003 - 2023	Licencias	Reincorporación y Retención
<b>Varones</b>	70	100 %
<b>Mujeres</b>	6	100 %

## Pasantías educativas

Dentro de las acciones desarrolladas para fomentar el “mejoramiento y apoyo de la educación en todos sus niveles”, en Jugos S.A. se llevan a cabo Pasantías y Prácticas Profesionales Supervisadas, en distintas áreas.

Además de tener una presentación de la empresa y recorrida por las instalaciones, se capacitaron en: Normas de Inocuidad y Calidad, Ambiente y Seguridad Laboral.

Pasantes 2023:

- UNRN: 3 estudiantes de Ingeniería en Biotecnología
- UNCo: 1 estudiante Licenciatura en Nutrición
- Secundario: 3 estudiantes de “Padre Cesar Rondini”  
2 estudiantes de “CET 18”

**TOTAL**  
**9**

# Beneficios al personal

(GRI 401-2)

Jugos S.A. cuenta con una amplia diversidad de beneficios que aplican a los colaboradores, que cubren necesidades como la salud, la formación, lo económico, lo social y lo familiar. Entre ellos:

- Acceso a medicina prepaga.
- Asados y fiestas pagas y organizadas por la Empresa.
- Obsequios especiales.
- Capacitaciones en temáticas propias y ajenas al trabajo en sí.
- Priorización de formación, desarrollo y plan de carrera para trabajadores internos.
- Entrega de canasta navideña.
- Anticipos de sueldos.
- Préstamos sin interés.
- Flexibilidad horaria.
- Entrega de indumentaria de trabajo adicional.
- Vacaciones adicionales y flexibles.
- Entrega de jugo concentrado de manzana.
- Donaciones de todo tipo de materiales separados por el Programa de Gestión de Residuos.
- Actuar como nexo para donaciones a entidades, ONGs en las que participa el trabajador.
- Colectas a beneficio de trabajadores de la empresa.
- Comunicaciones de beneficios bancarios, obras sociales, locales comerciales.
- Asado día del trabajador.
- Regalo de un sueldo adicional a personas que se jubilan. Entrega de placa.
- Festejo del día de Niño con los hijos de los trabajadores.
- Reconocimientos en fechas especiales (día de la mujer, día la Patria, Día del amigo, ascensos internos, cumpleaños y recibidas.)
- Descuento en compra de Jugo Fruggina.



# Capacitación y desarrollo

(ODS 3, 4, 8 - GRI 404-1)

La Empresa busca tener un equipo de trabajo capacitado y entrenado, comprometido con sus tareas, con la suficiente competencia y actitud innovadora para cumplir con sus obligaciones y responsabilidades.

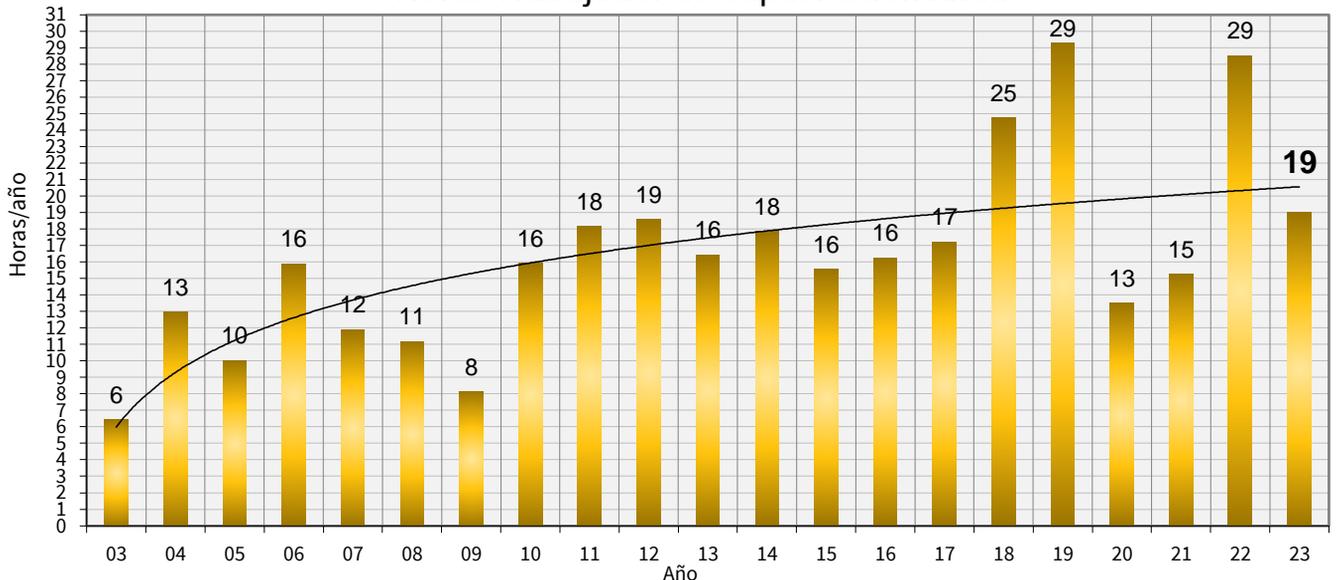


Se cuenta con un Plan Anual de Capacitaciones y un Índice de Horas de Capacitación por Persona por Año, donde se le da una gran importancia ya que se vienen cumpliendo año tras año los objetivos establecidos.

En el año 2023 obtuvimos un excelente número de 19 horas Capacitación por persona.

Una de las primeras empresas de la zona en dictar el curso para obtener el Carnet de Manipulación de Alimentos en el año 2023.

### Horas Trabajador de Capacitación Anual



# Derechos humanos laborales

(GRI 407-1)

En Jugos S.A. estamos comprometidos a cumplir con la Declaración Universal de Derechos Humanos, tal como figura en nuestros Principios de Sustentabilidad, especialmente aquellos de índole laboral como: rechazo al trabajo infantil, trabajo forzoso u obligatorio, no discriminación, libertad de asociación, salud y seguridad, acoso laboral, diversidad e inclusión, jornada laboral, descanso y salario justo.

## Libertad de afiliación

(GRI 408-1)

El personal encuadrado dentro de los convenios colectivos que aplican dentro de la empresa tiene garantizada la Libre Afiliación al sindicato que los representa, establecido en el Manual de Inducción, Capacitaciones, elección de representantes sindicales (delegado, secretario general).

Las negociaciones colectivas son llevadas a cabo todos los años con los representantes del sindicato y de la Cámara de jugeros.

Personal	Dentro de convenio colectivo de trabajo	Fuera de convenio
2023	67%	33%

## Contrataciones

(ODS 16.2, Principio 5 - GRI 408-1)

Jugos S.A. no contrata empleados por debajo de los 18 años, en cumplimiento de leyes laborales, Pacto Global, OIT, Declaración Universal de Derechos Humanos y ODS.

Para poder cumplir se controlan los documentos de identidad de todos los candidatos previos a ser dados de alta como nuevos colaboradores.

A su vez, a través de certificados (Sedex, GlobalGAP-GRASP, otros) de proveedores, podemos comprobar que los mismos no llevan a cabo Trabajo Infantil.



# Seguridad y Salud en el trabajo

(ODS 3, 4, 8 – GRI 403)



Con la prevención como base, nuestro Sistema integrado de Gestión se enmarca en la Política Integrada enfocándonos en la mitigación de peligros y riesgos.

*Desarrollamos un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, priorizando la prevención de las lesiones y del deterioro de la salud en general. Gestionando las acciones y condiciones en pos de la eliminación de peligros y la reducción de riesgos.*

- *Mantenemos la participación activa y efectiva de todos nuestros trabajadores, mediante actividades de consulta y evaluación, entendiendo que este es un rol fundamental para lograr los objetivos planteados.*

El fiel cumplimiento de ésta será una obligación de todos los niveles de la empresa, cualquiera sea su función o cargo, teniendo como misión fundamental alcanzar el bienestar individual y grupal de todos los que la integran.

Llevamos adelante un esfuerzo sostenido para promover de modo continuo y permanente la cultura de la seguridad que se transparenta en todas nuestras acciones diarias y resultados obtenidos.

El departamento de SST tiene como objetivo principal la eliminación o reducción de riesgos con la premisa de que todos los incidentes con o sin daño pueden y deben ser prevenidos.

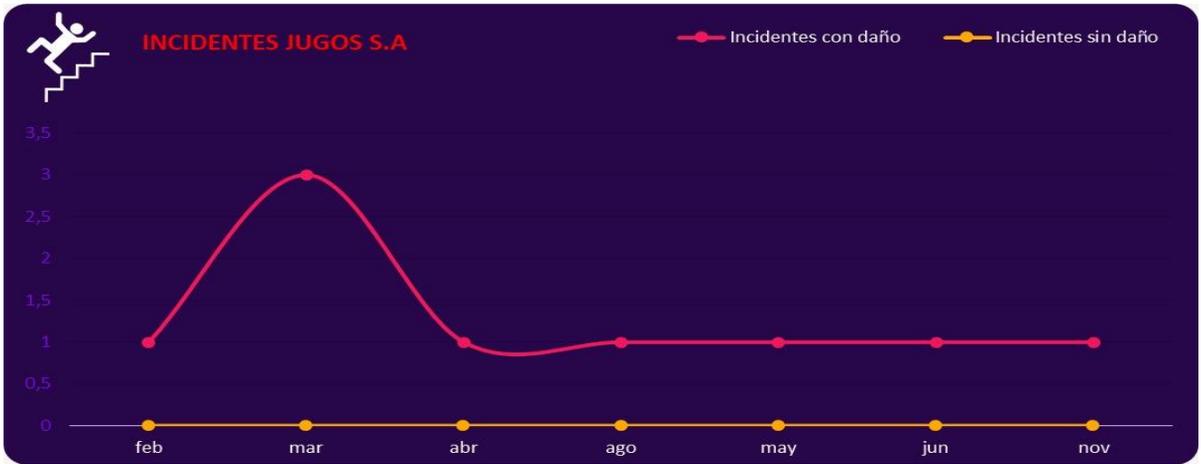
Se basa en el compromiso visible de la gerencia y todas las áreas comprometidas con el mismo fin.

Año a año nos esforzamos con diferentes técnicas y herramientas para motivar a los trabajadores en la consulta y participación.

JUGOS S.A. cuenta con un comité de SST conformado por diferentes jefaturas, trabajadores de planta y delegado, en cual se integran las opiniones respecto a mejoras, se analizan incidentes sucedidos hasta el momento, evaluaciones de peligros de cada puesto y demás temas relacionados siempre a la mejora continua y preventiva para los trabajadores.

La cultura y las actividades en prevención se monitorean a través de un tablero indicador denominado SAFEPANEL y representa el compromiso con la seguridad reflejado en la disminución de incidentes con o sin daño anualmente.

2023



### Indicadores – Índice de Frecuencia

Jugos S.A. tiene un fuerte compromiso en construir la disminución gradual del índice de frecuencia, así como lo indica la ficha del mismo en mantenerse por debajo de 40 puntos anuales.

AÑO	Índice de frecuencia
2023	31,8

El índice de frecuencia es un indicador que mide el grado de exposición de los trabajadores al riesgo laboral, calculando el número de accidentes laborales que han provocado al menos un día de baja por cada millón de horas trabajadas.

### Indicadores – Índice de Gravedad

Para reducir la severidad de los incidentes con daño de la empresa, Jugos S.A. define su meta en un valor por debajo de 0,7 anual respecto al índice de gravedad.

Este índice determina el impacto resultante en tiempo perdido, como consecuencia de la discapacidad que afecta a un empleado, tras la ocurrencia de un incidente que lo ha lesionado. Es decir, representa el número de jornadas perdidas por cada mil horas trabajadas.

AÑO	Índice de gravedad
2023	0,63

## Simulacros

Todos los años se realizan los simulacros preventivos con el fin de agilizar las acciones en momentos claves. Se mejoran los tiempos y se forman brigadistas para el combate de incendios.

Dichos entrenamientos se realizan en conjunto con los bomberos voluntarios de la ciudad.



En los últimos años, Jugos S.A. reforzó el Plan de Formación y Desarrollo Profesional en materia de Salud y Seguridad para los trabajadores, con el fin de sensibilizar y fortalecer su liderazgo en estos temas. Se realizan capacitaciones y entrenamientos regulares orientados no sólo a generar conciencia, sino también entendimiento respecto de los alcances e implicancias de los estándares preventivos.



## Salud del trabajador

Las actividades y gestión respecto a la salud de nuestros trabajadores esta coordinada por el médico laboral, el cual propone dentro del plan anual de capacitaciones temas relacionados a la salud y realiza controles mensuales dentro de la planta.

Todos los años en nuestro plan anual de capacitación incorporamos una de las más importantes que es la técnica de primeros auxilios y Reanimación Cardio-Pulmonar (RCP). La misma se lleva a cabo por personal de la Cruz Roja en conjunto con nuestra aseguradora de riesgo de trabajo Prevención ART.



## Higiene Laboral

Se han desarrollado controles a lo largo de los años y mejorando en cada ocasión basándose en los niveles de control de riesgo.



Se invierte en la construcción de cabinas acústicas para que los trabajadores puedan permanecer en un lugar de condiciones aceptables en cuanto a decibeles de ruido y confort térmico. La reducción de Db oscila en un 30% quedando por debajo de los 85 Db estipulados por ley.

El interior de las cabinas se compone de material acústico fono absorbente donde el operario puede realizar sus actividades sin protección auditiva.

La protección auditiva utilizada es 3M PELTOR tipo vincha o para casco.

En 2021 se incorporaron cabinas en los sectores de calderas, VAB y efluentes.



Durante todos estos años se trabajó fuerte en alinear la gestión SST en la norma ISO 45001 que es la norma internacional para sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, destinada a proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales.

En el año 2023 a través de la empresa IRAM continuamos con la certificación de la norma ISO 45001.

Un logro en conjunto con todos los trabajadores de Jugos S.A. que seguiremos trabajando para fortalecer nuestro sistema y continuar con los objetivos de nuestra política integrada.

Se continúa trabajando en los siguientes ítems:

- Definir claramente la estructura de gestión, autoridad y responsabilidad.
- Definir los objetivos de mejora, incluyendo resultados mensurables.
- Disponer de un enfoque estructurado a la gestión y reducción de riesgos.
- Controlar los fallos, rendimiento y revisión de la política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo regularmente para asegurar mejoras y beneficios.
- Mejorar e incentivar la consulta y participación de los trabajadores.

CERTIFICADO DE SISTEMAS DE GESTIÓN »



IRAM certifica que:  
**JUGOS S.A.**

Bartolo Luis Pasin 2100 - (8336) - Villa Regina - Pcia. de Río Negro - República Argentina

posee un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que cumple con los requisitos de la norma:

**IRAM - ISO 45001:2018**

Cuyo alcance es:

Elaboración, almacenamiento y despacho de jugos concentrados de peras y manzanas y sus respectivos aromas en su establecimiento de Villa Regina provincia de Río Negro.

Certificado de Registro N.º: 45000-313  
Desde: 22/06/2022  
Vigencia Hasta: 22/06/2025  
Emisión: 30/06/2022



Este certificado es válido siempre que la organización mantenga en operación, en condiciones satisfactorias, su Sistema de Gestión de Inmuebles y Servicios de Soporte y que cumpla con el Acuerdo de Certificación DC-R 010 y el Procedimiento DC-PG 096.

Diego Caramina  
Gerente Área de CSD  
Certificación IRAM  
(Firmado digitalmente)

Gustavo Pontonero  
Gerente Calidad SAP  
Certificación IRAM  
(Firmado digitalmente) Miembro de:



IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación  
Perú 552/6 | C1060AAB | Buenos Aires, República Argentina | [certificacion@iram.org.ar](mailto:certificacion@iram.org.ar) | [www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)



# 04 | Alimento saludable

(ODS 2, 3, 4, 12)

Nuestro propósito como empresa es elaborar bebidas naturales, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y brindando información completa para que los clientes y consumidores puedan tomar sus decisiones. Somos conscientes de nuestra responsabilidad para con las personas y la sociedad, por lo que nuestra estrategia busca priorizar las acciones que favorezcan la transparencia con el consumidor.

Asimismo, nos enfocamos en innovar y lanzar nuevos productos para satisfacer las necesidades de los consumidores. Siguiendo esta línea trabajamos en nuevos productos para un futuro cercano.



Desde el día que nacimos, todos compartimos la misma premisa: elaborar nuestros productos con fruta de origen, en armonía con el ambiente, priorizando la calidad de cada etapa productiva y siempre bajo procesos sustentables. Somos un equipo de trabajo entusiasta y determinado, que combina juventud y experiencia para alcanzar los mejores resultados, naturalmente. Apoyamos y facilitamos los objetivos de sustentabilidad establecidos por la Organización Mundial de la Salud.



## Inocuidad y Calidad de nuestros productos

Jugos S.A. se encuentra en la búsqueda constante de la mejora continua y de la eficacia del Sistema de Gestión Integrado. Cuida las relaciones con los clientes para mantener una reputación y responsabilidad con el desarrollo sustentable demostrando confiabilidad y asegurando la satisfacción de todos sus requerimientos.

Se preserva la calidad e inocuidad de nuestros productos, desde el origen de las materias primas e insumos empleados, fomentando el compromiso de todos los integrantes de nuestra organización con la cultura de inocuidad adquirida.

La empresa controla rigurosamente sus procesos con el objetivo de alcanzar los más altos estándares que exigen los mercados, utiliza las últimas tecnologías y cuenta con la formación y experiencia de su personal en el procesamiento de frutas frescas.

Para lograr estas metas, se capacita en forma permanente al personal de la empresa para que cada uno, desde el rol que ocupa, vele por el cumplimiento de los requerimientos legales, reglamentarios y de clientes. En cada etapa de procesamiento se verifica la calidad del producto, comenzando por las materias primas e insumos comprados, cada operación del proceso y producto final.



Un panel de expertos entrenados evalúa sensorialmente el producto elaborado.



## Sistema de Gestión integrado

Hemos implementado un sistema de inocuidad alimentaria desde octubre de 1997, basado en esquemas reconocidos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), regulaciones locales e internacionales.

Nuestro Manual de Sistema de Gestión Integrado está compuesto por políticas, procedimientos, estándares, instructivos, métodos, programas y documentos de referencia, que integran las bases del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de nuestras operaciones.

Tomando en cuenta actividades desde la obtención de la materia prima, hasta la liberación del producto final, las directrices en el Manual del SGI facilitan el cumplimiento de nuestro compromiso de ofrecer siempre los mejores alimentos.

Nuestra SGI se basa en la Satisfacción de nuestros clientes y en la mejora continua de productos y procesos, para ello:

- Trabajamos en conjunto con nuestros proveedores de materia prima, capacitando, asistiendo, manteniendo una comunicación fluida y eficaz, a fin de asegurar la calidad desde el inicio de la cadena de abastecimiento.
- Las Buenas prácticas de Manufactura, las rigurosas rutinas de control de calidad, y la constante capacitación del personal para afianzar la Cultura de Inocuidad Alimentaria, refuerzan la confianza de nuestros clientes.
- El continuo desarrollo e investigación, la tecnología de punta, y la planificación a conciencia, nos dan el respaldo suficiente para asegurar la satisfacción de nuestros clientes y sus cada vez más exigentes estándares nacionales e internacionales.

Lo que **refresca**  
es igual a lo que **rinde**.



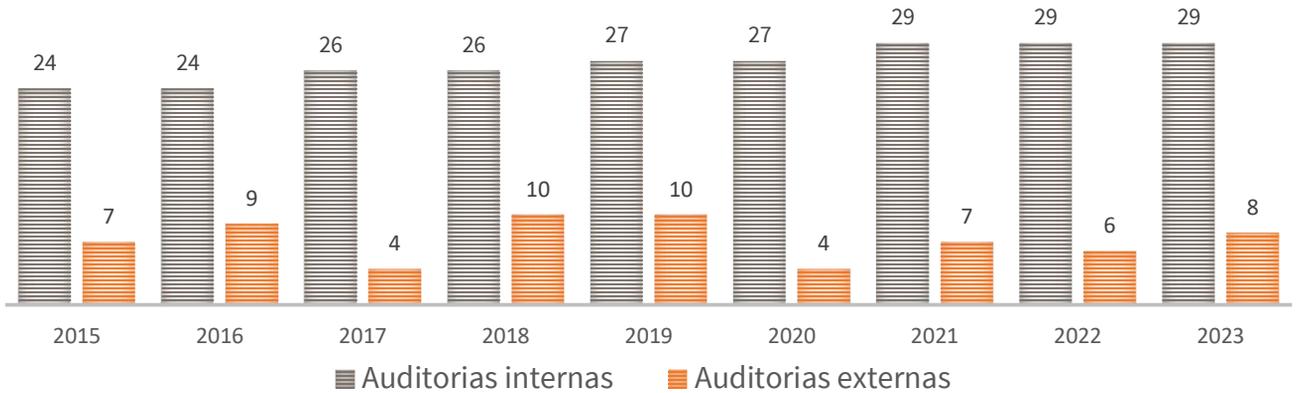
## Equipo auditor

Auditorías internas planificadas y con estrictos estándares, nos han ayudado a la mejora continua en los sistemas de gestión implementados de inocuidad y seguridad y salud en el trabajo. Asimismo, se realizan auditorías de inocuidad alimentaria, prerequisites, buenas prácticas de seguridad, ambiente, trazabilidad, food defense, fraude alimentario, sustentabilidad, capacitaciones, laboratorio y manejo de crisis.

Actividades:

- Ejecuta las auditorías internas, emitiendo los reportes de las mismas.
- Verifica el cumplimiento de las correcciones y/o acciones correctivas.
- Realiza las mediciones de efectividad de las acciones tomadas.

## Cantidad de auditorías



## Certificaciones / Implementaciones

Con la firme convicción de hacer las cosas bien desde el principio, y que nuestra gestión sea sostenible en el tiempo, aplicamos, implementamos y certificamos estándares internacionales que nos lleven a niveles competitivos, adoptando normas voluntarias que integramos en nuestro sistema de gestión, que contemplan aspectos de: Inocuidad, Calidad, Seguridad y Salud Ocupacional, Ambiente y Responsabilidad Social.

Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria FSSC 22000	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo ISO 45001
Orgánico	Kosher
Sedex	Came Sustentable

# 05 |

## Ambiente

(ODS 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 15 y 17– GRI 301 al 308)

Las expectativas de la sociedad en cuanto a desarrollo sostenible, transparencia, responsabilidad y rendición de cuentas han evolucionado dentro del contexto de legislaciones cada vez más estrictas, con presiones crecientes, derivadas de la deficiente gestión de recursos naturales o pasivos ambientales, gestión inapropiada de residuos, degradación de ecosistemas, pérdida de biodiversidad, crisis o cambio climático y cumplimiento en las distintas escalas, región, países, sociedad en general en ámbitos privados y públicos del Pacto Global y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Por lo expuesto, desde Jugos S.A., adoptamos el cumplimiento de todas las normativas legales y voluntarias, que contribuyan a la preservación del ambiente, entorno dónde estamos emplazados y desarrollamos nuestra actividad.



Abogamos por un trabajo de elevada conciencia ambiental que procure mitigar y minimizar cualquier impacto derivado de nuestra actividad.



## Gestión de Residuos

Nuestra gestión de residuos implica o conlleva todos los criterios para la separación en origen, manejo, clasificación, almacenamiento transitorio, recolección, transporte y disposición de los mismos en cumplimiento de la normativa ambiental vigente, durante el normal desenvolvimiento del proceso productivo y todas las actividades requeridas en el predio de la planta industrial en el mismo sentido.

Dentro del marco de la economía circular, definida como el paradigma que busca modificar la forma en que producimos y consumimos, aplicamos la regla de las tres R, con el objetivo de preservar los recursos y orientar los consumos a formas más sostenibles.

**Reducir:** Procuramos optimizar el consumo de materiales y energía en sus distintas formas, contribuyendo a disminuir la generación de residuos y nuestras diferentes huellas.

**Reutilizar:** Procuramos reutilizar materiales para otorgarle más vida a los mismos.

**Reciclar:** Facilitamos mediante buenas prácticas de reciclaje, que estos materiales tratamiento por medio, vuelvan a usarse como recursos o nuevos productos.



Tenemos Socios y alianzas estratégicas en esta tarea diaria, conformando un ecosistema verdaderamente circular.



## Punto limpio

Pertecemos a la red de ecopuntos o puntos limpios Municipal de Villa Regina, contribuyendo con todo esmero a estas prácticas que enaltecen u otorgan significancia ambiental, social, etc. concreta alrededor de nuestra operación, mediante la facilitación de un Punto Limpio en el acceso a nuestras instalaciones.



## Compostaje

Con el subproducto de la molienda, conocido como orujo, producimos compost. Se compone de cáscaras, semillas, pedúnculos y restos de pulpa prensada de manzanas y peras. Dicho compost constituye una invaluable enmienda orgánica para la mejora de suelos, en beneficio de su fertilidad, para la producción hortícola o frutícola, considerando el marco conceptual de la economía circular, habiendo sido presentado en el Simposio de Bioeconomía de 2015 realizado en Puerto Madryn.

En el mismo sentido, junto al INTA Alto Valle se realizó oportunamente, un ensayo de la aplicación de compost de Jugos S.A., respecto del mejoramiento de las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo, así también como crecimiento del diámetro de frutales y altura, arrojando una excelente performance.

Adicionalmente, en virtud de la demanda y en pos de privilegiar la alimentación humana junto a la reducción de pérdida de alimentos, se destina parte del orujo para suplementación en engorde de animales bovinos, ovinos, porcinos, de terceros.



## Huella de Carbono

Dando inicio a la temática referida a la emisión de gases de efecto invernadero (GEI), de nuestro proceso productivo, se realizó un primer paso, con el cálculo de la huella de carbono organizacional o empresarial de Jugos S.A. del año 2022, cuyo informe finalizó en el año 2023 y a tal efecto la consultora ambiental que nos acompañó fue Proyecto Sustentable.

Dicha iniciativa forma parte de las inquietudes de nuestra empresa, por mejorar continuamente nuestros procesos y aportar al desarrollo sostenible, en la región dónde producimos.



# Uso racional del agua

(ODS 6 – GRI 306)

El agua es el elemento más importante para la vida. Es de una importancia vital para el ser humano, así como para el resto de animales y seres vivos que nos acompañan en el planeta Tierra.

El agua no solo es importante como recurso vital sino también como recurso económico e industrial, ya que se usa en innumerables actividades industriales y generalmente supone un consumo elevado.

En Jugos S.A. conocemos esta problemática y enfocamos nuestro esfuerzo en una gestión eficiente del agua que utilizamos.

El uso eficiente del agua es un asunto central en nuestro proceso. Trabajamos sobre la base de tres principios fundamentales para continuar mejorando el uso racional del agua que consumimos:

1. Reducir el consumo.
2. Reutilizar o recircular.
3. Tratar los efluentes generados.

Las iniciativas que desarrollamos para cuidar el agua incluyen obras de ingeniería que ayudan a usar menos agua, recuperarla en mayores cantidades y mejorar el tratamiento del efluente líquido.

Trabajamos en función a un indicador que mide el agua consumida en relación a la producción elaborada, fijando año a año metas de reducción. Este indicador tiene como objetivo divulgar la cantidad de utilización de los recursos hídricos para el desarrollo de las actividades de planta.



## Consumo de agua

Para lograr una gestión eficiente medimos el consumo de agua mediante caudalímetros al ingreso a la planta industrial.

Poseemos para el abastecimiento de agua a planta cuatro perforaciones las cuales están identificadas como: perforación N° 6, perforación N° 8, perforación N° 10 y perforación N° 11. Las mismas cuentan con un motor de 30 HP pudiendo suministrar hasta 120 m<sup>3</sup>/h cada una.

El uso principal que damos al agua de perforaciones es para el movimiento hidráulico de fruta (MHF) necesario para mover la fruta depositada en los lagares de almacenamiento previo a la molienda. El MHF también es realizado, en mayor medida, por el agua de recirculación luego de haber pasado por los tamices del sistema de tratamiento primario o pre-tratamiento, y en menor medida, por el agua de “rebalse de torres” (agua sobrante del proceso de enfriamiento).

Durante los últimos años se ha trabajado fuertemente en la mejora de los procesos de recirculación del efluente que puede ser reutilizado en el MHF. Estas modificaciones nos permitieron generar que, el agua de recirculación sea actualmente el agua de mayor uso para el MHF, y el agua limpia sea utilizada principalmente para procesos de enfriamiento.

También, y en menor proporción, el agua de perforaciones la usamos para abastecer el sistema de condensadores, el sistema de osmosis inversa, tareas de limpieza de planta y para el llenado de la cisterna para reserva de agua de incendio.

En el caso del suministro de agua para uso del sector de administración (baño, cocina, office) y baños del personal de planta utilizamos agua corriente de red Municipal.

A partir del año 2020 comenzamos a medir el agua de red en pos de mejorar nuestro consumo y poder tomar acciones de reducción y mejoras.



Consumo de agua	Unidad de medida	Año 2021
Consumo total de agua para producción	m <sup>3</sup>	926.727

## Evolución del consumo anual de agua de perforaciones

Consumo de agua anual	Unidad de medida
Consumo total de agua para producción	m <sup>3</sup>
2017	1.096.499
2018	1.007.840
2019	929.340
2020	830.300
2021	882.930
2022	622.111
2023	926.727

## Eficiencia en los consumos de agua

Desde el año 2016 medimos el consumo de agua para conocer el grado de eficiencia en el uso y consumo de agua que posee nuestra organización. Este dato lo comparamos con la producción de galones totales generados anualmente y de esta forma podemos dimensionar y relativizar el consumo de agua respecto al nivel de producción.

Concepto	Unidad de medida	Período 2023
Consumo de agua	m <sup>3</sup>	926.727
Volumen de producción	gal	6.237.734
Ratio (consumo de agua / vol. de prod.)	Ratio	0,149

Con estos hechos y en relación al ODS N°6, nos proponemos como objetivo minimizar el impacto de nuestra actividad en el ciclo del agua, realizando un uso eficiente del recurso.

Para ello estamos llevando a cabo importantes inversiones, que implican mejoras de proceso, compra de equipos, automatización, mejora en adquisición de datos, concientización entre otras acciones.



## Tratamiento de efluentes

El agua está en el centro del desarrollo sostenible y resulta fundamental para el desarrollo socio-económico, los ecosistemas saludables y la supervivencia humana. Resulta vital a la hora de reducir la carga mundial de enfermedades y para mejorar la salud, el bienestar y la productividad de las poblaciones, así como para la producción y la preservación de una serie de beneficios y servicios de los que gozan las personas. También está en el corazón de la adaptación al cambio climático, sirviendo de vínculo crucial entre el sistema climático, la sociedad humana y el ambiente.

Al ser un recurso limitado e insustituible, clave para el bienestar humano, sólo funciona como recurso renovable si está bien gestionado.

El objetivo del tratamiento de las aguas residuales es reducir la cantidad de materiales tanto orgánicos como inorgánicos, a un nivel que no permita el crecimiento microbiano, así como la eliminación de compuestos tóxicos que hubiera. A tal efecto, poseemos un tratamiento primario, que básicamente es físico y consiste en la remoción de sólidos gruesos de nuestro efluente (tamices rotativos y piletas interceptoras de sólidos).

Posteriormente, el efluente ingresa a un tratamiento secundario o biológico, formado por tres lagunas, dos de ellas aeróbicas con incorporación de aire mediante sistemas tecnológicos diferentes (discos con difusores de aire y aireadores flotantes verticales), para luego transitar una última laguna facultativa, previo al paso por la Cámara de muestreo y aforo con vuelco en el cuerpo receptor, que es el Río Salado.

Nuestro esfuerzo está centrado en el cuidado del recurso, optimizando la sostenibilidad de la extracción y consecuentemente el volumen de efluente para su tratamiento, así como el cumplimiento de los parámetros de descarga, la preservación y la conciencia sobre la gestión sostenible del mismo.



Descarga de efluentes	Unidad de medida	Período 2021 - 2022	Destino
Descarga total de efluentes	m <sup>3</sup>	1.580.000	100% Agua superficial

## Eficiencia energética

La Eficiencia Energética es una práctica y/o forma de gestionar el crecimiento de la energía, obteniendo un resultado igual con menor consumo o un resultado mayor consumiendo lo mismo. (Fuente: [IEA](#)).

Está asociada a la cantidad de energía útil que se puede obtener de un sistema o de una tecnología en particular, con el fin de desarrollar de manera óptima las tecnologías de productos, procesos y servicios que consumen energía para contribuir a la reducción de su demanda. Estas tecnologías y servicios utilizarían menos energía realizando la misma tarea y obteniendo los mismos beneficios finales.

El diagnóstico es un estudio de eficiencia energética según el cual se evalúa el estado actual del consumo energético de una instalación, tanto de las tecnologías horizontales como los procesos empleados, permitiendo identificar posibilidades de ahorro de energía, el plan de mejoras e inversiones asociado, y el estudio de la viabilidad económica de las mismas.

En Jugos S.A. mediante el diagnóstico energético perseguimos los siguientes objetivos generales:

1. Optimizar la contratación de E.E. y combustibles.
2. Reducir consumos y costos energéticos.
3. Mitigar el impacto ambiental y volumen de emisiones asociadas a la actividad.
4. Proponer medidas de ahorro y eficiencia energética para la optimización de las instalaciones actuales, así como incorporación de nuevas tecnologías.



## Caldera Nueva

Se adquirió una Caldera Gonella HD-150 de 15 Ton Vapor/h. Su arribo a la planta en Villa Regina fue en Diciembre 2023.

La adquisición se debió en reemplazo de la caldera obsoleta Salcor Caren del año 1976. La capacidad instalada total de generación en la planta ahora es igual a 45 Ton Vapor/h (3 calderas Gonella HD-150)

Es un equipo de fabricación nacional, en Planta Esperanza Santa Fe.

El peso total del equipo es 50 ton.



Costo de Caldera + Instalación  
UDS 800.000.



## Sustitución Decanter Westfalia por Pieralisi

Se realizó cambio por obsolescencia (Año de fabricación 2003). Se adquirieron dos nuevos Nuevos Decanter Pieralisi.

Buen programa de mantenimiento predictivo y lubricación se demuestra que tienen una duración de al menos 4 temporadas. La capacidad nominal de cada uno es de 15 Tn/h.



Costo total aprox USD 286.000

## Consumo energético Sector 5

Se realizaron mejoras en el consumo de compresores de la Laguna 1 y mejoras de mantenimiento de aireadores en la laguna 2. Disminuyendo en el consumo de 10 Amp y 5 Amp, respectivamente.



# 06 |

## Participación y desarrollo de nuestra comunidad

(ODS 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 17 – GRI 413)

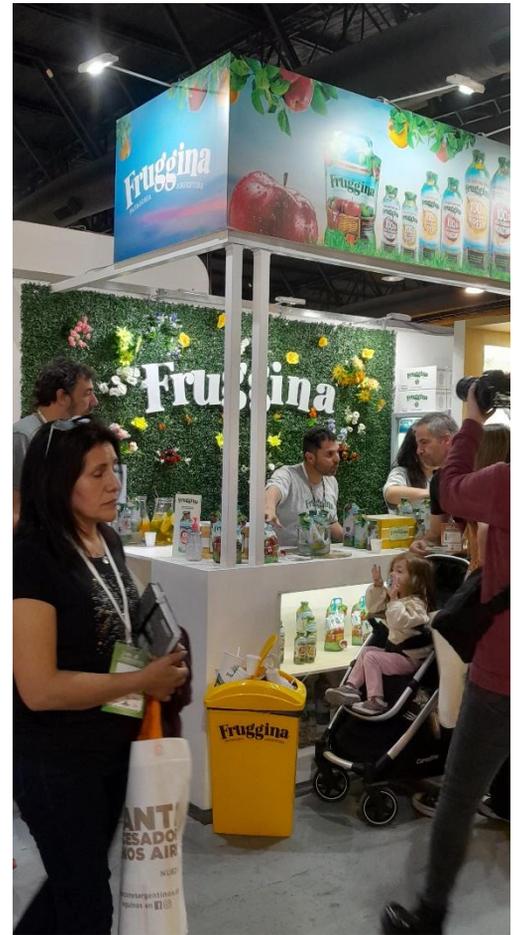
Nuestra organización se encuentra abierta a recibir cualquier petición de nuestras partes interesadas, para que en un tiempo prudencial, desde su recepción sea posible emitir una respuesta. El canal de ética, valores y sostenibilidad es: [comunicacion@jugos-sa.com.ar](mailto:comunicacion@jugos-sa.com.ar)

Nuestras participaciones incluyen:

- Asociación Argentina de Compostaje (Asacom): <https://asacomp.com.ar/>

Somos miembros de la organización, por eso contribuimos en revisiones de publicaciones y cualquier otra actividad que desarrolla la misma en el territorio.

- Visitas de estudiantes de escuelas primarias, secundarias y universidades, principalmente de Río Negro, Neuquén y Buenos Aires. En 2023 recibimos alrededor de 400 personas entre alumnos y profesores.



# Impactos directos e indirectos

(ODS 8)

Por la envergadura de la empresa y la dinámica productiva, la cadena de valor estuvo integrada y tuvo actividad con proveedores de servicios, proveedores de insumos, socios, proveedores de frutas y proveedores de energía, contando con 194 colaboradores en relación de dependencia directa en el año 2023.



## Donaciones

El aporte a Asociaciones Civiles, ONGs, Entidades Educativas, Organismos del Estado, Entidades Deportivas y Entidades Religiosas continúa, como a lo largo de años anteriores, y tal como se reflejó en el Reporte de Sustentabilidad del año 2022, siendo significativa año a año, participando activamente con donaciones monetarias o en especies, con acciones directas e intervenciones en programas.

Somos referentes en la comunidad como una empresa que permanentemente ayuda, colabora, apoya, incentiva y participa, lo cual nos genera una responsabilidad extra ya que recibimos a diario infinidad de solicitudes, las cuales siempre tratamos de abordar y dar respuesta.

Se trabaja mucho a demanda, para satisfacer necesidades especiales y específicas, que van surgiendo a lo largo del año, siendo analizadas para responder con equidad, celeridad y responsabilidad.



## Alcance

Número de publicación: 4

Período cubierto: 2023

Periodicidad: Anual

Alcance: La información incluida abarca todas las operaciones de la empresa.

## Lineamientos internacionales utilizados

- Estándares de GRI (Iniciativa de Reporte Global)

[www.globalreporting.org](http://www.globalreporting.org)

Reporte elaborado de conformidad con los estándares GRI

- Objetivos de Desarrollo Sostenible

[www.un.org/sustainabledevelopment/es/](http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/)

- SDG Compass

Aplicamos esta herramienta desarrollada juntamente con Pacto Global, GRI y WBCSD.

[www.sdgcompass.org](http://www.sdgcompass.org)

## Agradecimientos

Queremos agradecer muy especialmente al equipo de trabajo de cada área de Jugos S.A. que hace posible la sistematización y recolección de información para este documento.

## Contacto

Esperamos tus opiniones, sugerencias, dudas o cualquier comentario vinculado con la gestión presentada en este Reporte al correo electrónico:

[comunicacion@jugos-sa.com.ar](mailto:comunicacion@jugos-sa.com.ar)



JUGOS S.A.  
Bartolo Luis Pasín 2100  
Parque Industrial  
C.C. 156 - C.P. 8336  
Villa Regina, Río Negro  
Patagonia Argentina  
telefax +54-298-4463435  
e-mail [info@jugos-sa.com.ar](mailto:info@jugos-sa.com.ar)